

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 101 (1993)
Heft: 21

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 21.08.2025

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

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL · TOURISMUS

Seminartourismus 2

Ortsveränderung und touristische Elemente kombiniert vergrössern die Lernmotivation bei Seminaren.

Mit Witz geworben 3

Mit Karikaturen im «Figaro» will die SVZ Paris den Franzosen die Schweiz schmackhaft machen.

F & B · TECHNIK

Party als Catèring-Show 9

Entertainment, Show und «to make people happy» sind die Schlagworte im amerikanischen Gastro-Business.

Franchising im Trend 12

Ob Pizza oder Big-Mac, ob Eiscrème oder Hotel: Franchising-Konzepte bestimmen die Zukunft der Gastronomie.

TOURISTIK · REISEN

Pow Wow: Viel Kritik 17

Statt üblichem Ansprache-Wehrhrauch an der USA-Tourismmesse gab es diesmal Kritik an den Briten und den Clintons.

Railtour ohne Danzas 21

Erste Folge der Danzas/Imholz-Kooperation: Railtour möchte im Verwaltungsrat keinen Danzas-Vertreter mehr.

HOTEL · TOURISME

Le virage fast-food 25

Le restauration rapide a le vent en poupe. Les restaurateurs, eux, ont-ils raté le virage?

Génération «snacks» 29

Jusqu'en l'an 2000, la restauration helvétique progressera. Néanmoins, les temps sont durs pour les restaurants.

SHV · SSH · SSA

Bedürfnisse formuliert 31

Der SHV formuliert Bedürfnisse zur Ausländerpolitik des Bundes: Hintergrundinformationen und ein Kommentar.

Sitzungs-marathon 31

Die erweiterte Verbandsleitung SHV traf sich in Basel. Es kam zu einer Marathonsitzung am Rheinknie.

Direct Marketing

Urlaubsgrüsse aus der Schweiz sind erwidert worden

Der in enger Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) vom Zürcher Media + Tourism Marketingbüro realisierte Versand von «Urlaubsgrüssen aus der Schweiz» für die Sommersaison 1993 an 50 000 Privatadressen in Deutschland hat den sechzehn Teilnehmern aus dem Schweizer Incomingbereich einen unerwartet deutlichen Erfolg beschert.

URS MANZ

Die SVZ Frankfurt hatte kurz nach dem Versand des Mailings eine riesige Flut von Antwortkarten zu bewältigen, was durch die Beiziehung von Mitarbeitern aus den anderen deutschen Ausstellen und durch einen vorbildlichen Wochenendeinsatz geschah. Das Verbund-Mailing bestand aus minimal sechzehn bis maximal 32 Antwortpostkarten mit Ferien- oder Geschäftstourismusangeboten. Sie wurden in einem Couvert zusammen mit einem Begleitbrief an sorgfältig ausgewählte Zielgruppen von Privatadressen oder personalisierten Geschäftsadressen versandt.

Die SVZ, drei Verkehrsverbände und -vereine, acht Hotelgruppen und Einzelhotels, drei Unternehmen aus der Parahotellerie und zwei Tourismusverlage haben bereits über 24 000 Antworten von fast 8000 Interessenten (16%) erhalten. Damit liegt der Antwortkartenrücklauf über allen Erwartungen. Der Projektleiter, Gerhard Seidler von Media + Tourism Marketing, rechnete ursprünglich mit einem Durchschnitt von 250 (0,5%) Reaktionen pro Karte. Daran wurde nun das Sechsfache, nämlich 1500 Antwortkarten (3%). Die Verkehrsverbände und -vereine mit ihrem breitgefächerten Angebot an Informationsmaterial haben am meisten Antworten erhalten. Das Ente Ticinese per il Turismo über 4400, Grindelwald über 2800 und die Zentralschweiz über 2400

Das Angebot

Für die Wintersaison 1993/94 sind neben den ausschliesslich auf den deutschen Markt gerichteten «Urlaubsgrüssen aus der Schweiz» Travel-Cards-Aktionen in der Deutschschweiz, Grossbritannien, Norditalien, in den Benelux-Staaten und speziell für den Geschäftstourismus in der Schweiz geplant. Am Angebot für den Schweizer Tourismus können beispielsweise Hoteliers oder Verkehrsdirektoren mittels eines Mailings an jeweils 50'000 Privatadressen an potentielle Kunden in den jeweiligen Märkten teilnehmen.

Teilnahmeschluss für die nächste Aktion ist der kommende 15. Juli, der Versand wird dann Ende August durchgeführt werden. UM



Direct Marketing als Vehikel für den Schweizer Tourismus: Über 8000 Interessenten haben sich in Deutschland nach der Aktion «Urlaubsgrüsse aus der Schweiz» für Schweizer Tourismusangebote interessiert.

Foto: Jean-Paul Fährdrich

Antworten. Josef Luggen, Direktor des Verkehrsbüros Grindelwald, freut sich: «Die unerwartet hohe Zahl von Rückantworten hat uns total überrascht!»

Je breiter das Angebot, um so grösser sei die Zahl der Antworten von potentiellen Gästen von Regionen oder Orten. Je konkreter hingegen das Angebot, desto kleiner sei der Rücklauf, aber auch um so besser die Qualität der einzelnen Interessenten-Adresse, analysiert Seidler. Zum Beispiel habe das Hotel mit sieben verschiedenen Aktiv-Wochenangeboten 855 Antworten erhalten, die Hotelgruppe 513, ein Hotel mit einem Kurzurlaubangebot 266 Interessentenkarten.

Nun gelte es, diese Reagerer im Zweitkontakt vom Angebot zu überzeugen, unterstreicht Seidler. Das Verbund-Mailing sollte als erster Schritt zur Sen-

sibilisierung der angesprochenen Zielgruppen gesehen werden. In der Tat sind eigentliche Buchungen auf diese Aktion hin eher spärlich geblieben: Der Alldo Ferienclub hat ein Ferienrecht verkauft, das Hotel Origgio in Lugano erhielt vier Buchungen, das Steigenberger Belvédère in Davos deren zehn, und der Werd-Verlag in Zürich erhielt 400 Bestellungen für seine touristischen Druckerzeugnisse.

Erst die Nachfassaktion, der Versand des Detailangebotes, müsse den Interessenten dazu bringen, auch wirklich zu buchen, erklärt Seidler. Dennoch sollten beim Erstkontakt bereits Richtpreise angegeben werden, um vor allem diejenigen Adressaten zum Einsenden der Karte zu bewegen, deren Einkommensklasse der angebotenen Preisklasse entspricht. □

Ausbildung

Gastgewerbeschule für Graubünden

Im Kanton Graubünden wird die Kooperation zwischen den verschiedenen touristischen Leistungsträgern auf dem Ausbildungssektor Realität: Im August dieses Jahres wird unter der finanziellen Verantwortung der Hotel- und Touristikfachschule Chur die Gastgewerbliche Fachschule Graubünden (GFG) ihren Pilotbetrieb aufnehmen. Damit haben die Bestrebungen der Bündner Regierung, des Bündner Hoteliervereins und des Wirtverbandes, das Ausbildungsangebot für den wichtigsten Wirtschaftszweig Graubündens zu erweitern und zu verbessern, Früchte getragen. Das vor rund vier Jahren geplante Projekt GFG geht auf eine Umfrage bei 1680 gastgewerblichen Betrieben des Kantons Graubünden zurück. Seite 9

USA

Die Gamblers kommen

Wohl werden in den Vereinigten Staaten neue Hotels gebaut, unbekannt Destinationen erschlossen, originelle Festivals kreiert und zusätzliche Themenparks gebaut. Es werden die Einrichtungen an den Flughäfen verbessert und das Personal (sprachlich) ausgebildet. Doch im grossen und ganzen erlebt das touristische Angebot keine grossen Umwälzungen: Die Nationalparks bleiben die alten, die Motels und Fast-food-Läden gleichen sich von Ost bis West, und von den blechverstopften, von Abgasen geschwängerten und im Lärm ertaubten Grossstädten ist auch kaum Neues zu berichten. Und doch: Ein neues touristisches Angebot ist im Entstehen begriffen. Nevada und Atlantic City erhalten Konkurrenz. Seite 23

Lausanne-Palace

Le directeur démissionne

Les exemples se sont multipliés ces derniers temps en Suisse dans les hauts-lieux de l'hôtellerie: les relations entre propriétaires et directeurs d'établissements hôteliers s'avèrent parfois difficiles. Ainsi Lausanne vient de vivre un nouveau coup de théâtre qui touche ses palaces. On a appris en effet que le directeur du Lausanne-Palace, Jacques Pernet, a donné sa démission.

Cette décision intervient trois mois seulement après le retrait du responsable du Beau-Rivage Palace, Maurice Urech, qui venait, rappellons-le, d'être désigné pour la troisième fois parmi les cinquante meilleurs hôteliers du monde.

M. Pernet, qui est le nouveau président de la Société des hôteliers de Lausanne, en remplacement de M. Urech, s'en va en raison des divergences d'opinion avec l'avocat lausannois Patrick Foerisch, représentant du propriétaire de l'établissement, dont le nom est inconnu du public. Page 27

Rosenthal
für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:

SIBER
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91
Fax 24 80 94
Showroom: 8003 Zürich
M. Feissel
St-Léger/Vevy
Tel. (021) 943 37 30

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche «leasen»!

AARE

AARE AG, Textil-Leasing
Wildschachen, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50/51

Ein Unternehmen der **hantisch**-Gruppe
31396/179590

LUCULLUS

Gastronomie und EDV

Burgfelderstrasse 2
4012 Basel
Tel. (061) 44 78 78
Fax (061) 44 75 66

Lodgistix
ONE WORLD ONE SYSTEM

No 1 in Hotel-Software

Tel. 042 41 75 41 Fax 042 41 60 52
Sumpfstrasse 26
6300 ZUG

Wissenschaftliches Forschungsprojekt «Seminar-tourismus»

Lernmotivation dank Ortswechsel

Überdurchschnittliche Wachstumsraten werden dem Seminar-tourismus vorausgesagt: Doch die Anfälligkeit bei rezessiver Wirtschafts-lage ist gerade momentan nur all zu deutlich spürbar. Der Kernsatz einer eben veröffentlichten Dissertation zum Seminar-tourismus «Abseits von Alltagsroutine und teilweiser Monotonie leistet eine geschickte Verflechtung von Ortswechsel und touristischen Elementen einen positiven Beitrag zur Lernatmosphäre und Lernmotivation» zielt in Richtung ganzheitlicher Betrachtung.

THOMAS VASZARY

Der Luzerner Daniel von Arx räumt in seiner Dissertation, einem Forschungsprojekt der Uni Basel mit einer wohl ersten wissenschaftlichen Bestandesaufnahme von Seminar-tourismus, der integrierten nebenberuflichen Weiterbildung einen hohen Stellenwert ein. Bei steigender Freizeit verstärkt sich gleichzeitig auch das Bedürfnis nach sinnvoll gestalteter Freizeit. Dem Autor gelingt es, den Seminar-tourismus von den verwandten Begriffen wie Bildungstourismus, Studienreisen, Kongress-tourismus, Konferenz-tourismus oder Incentive-tourismus abzugrenzen. Eine eigentliche Definition von Seminar-tourismus fehlte bislang. Von Arx formuliert die in

seiner Dissertation neu erarbeitete Definition folgendermassen: «Seminar-tourismus ist die Gesamtheit der Beziehungen und Erscheinungen, die sich aus der Reise und dem Aufenthalt von erwachsenen Menschen ergeben, für die der Aufenthaltsort weder hauptsächlich und dauernder Wohnort noch Arbeitsort ist und die an diesem Aufenthaltsort gemeinsam, intentional und in einer Intensivform Weiterbildung betreiben. Diese Weiterbildungsveranstaltungen sind jeweils auf die Teilnahme von maximal rund 50 Personen ausgerichtet und dauern zwischen einem halben Tag und sieben Tagen.»

Eine spezielle Tourismusform

Die Stellung des Seminar-tourismus innerhalb des Bildungssystems und des Tourismus hat von Arx unter Einbezug soziokultureller Aspekte untersucht. Permanente Weiterbildung im Zuge technologischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Wandels und ein Verwischen der Grenzen zwischen Arbeit, Bildung und Freizeit rufen nach vermehrter ganzheitlicher Lebensgestaltung. Doch beim Seminar-tourismus gelten teilweise andere Gesetzmässigkeiten als im übrigen Tourismusmarkt. Die Erreichbarkeit, Raumangebote und technische Ausrüstung zählen zu den am häufigsten genannten Qualitätsanforderungen eines Seminarhauses. Unterschätzt werden tendenziell die klassischen touristischen Komponenten wie Landschaft, Komfort, Sport- und Un-

terhaltungsmöglichkeiten in Form eines Rahmenprogramms.

Seminarhäuser charakterisiert

Komplex gestaltet sich die Wahl eines Seminarortes, zumal die inhaltlichen Beweggründe beim Buchen von Seminaren im Vordergrund stehen. Die Auswahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer sowie Budgetüberlegungen und persönliche Gründe beeinflussen das Buchungsverhalten. Interessant ist die Aussage, dass die Seminarinteressierten für Weiterbildung in der Freizeit in der Regel mehr Reiseaufwand auf sich nehmen als für Bildungsveranstaltungen während der eigentlichen Arbeitszeit. Das Seminarhaus im Grünen ist nicht das alleinige Kriterium.

Die 367 verwendeten Antworten (64 Prozent Rücklauf) fasst der Autor in fünf Hoteltypen zusammen:

- Hotels mit Seminaren als Diversifikation
- Hotels mit Spezialisierung auf Seminare
- Interne Bildungszentren von Firmen und Verbänden
- Kirchlich/religiös orientierte Bildungshäuser
- Politisch/soziale, ökologische, «alternative» Kurszentren



Seminar-Teilnehmerinnen und -teilnehmer werden mit attraktiven Kombinationen von Umgebung und touristischer Freizeitgestaltung zum Lernen motiviert.

Fotomontage: Emmanuel Ammon

Perspektiven qualitativer Entwicklung

Ohne irgendwelche Patentrezepte anbieten zu wollen, versucht der Autor im Sinne einer Synthese ein System von Leitideen zu entwickeln, wie der Seminar-tourismus weiterentwickelt werden kann. Einschränkungen werden dort deutlich, wo der generelle Begriff (Seminar-)Tourismus und eine freiwillige Beschränkung der Mobilität aufeinanderprallen. Bestehen bleibt auch stets das Spannungsfeld zwischen ideellen Zielen und materiellen/finanziellen Zwängen rund um Weiterbildung oder Seminar-Auslastung. Eine ganzheitliche Bildungskonzeption sowie qualitativer Tourismus stehen als grundlegende Forderungen im Vordergrund. Lebenslanges Lernen und umfassende Bildung zeigen zudem die immer enger werdende Verflechtung des Seminar-tourismus und des Bildungssystems auf.

- **Ansprüche.** Durch klar formulierte Ansprüche werden Probleme ausgeräumt, beziehungsweise erhalten diese vorbeugende Wirkung.
- **Rahmenprogramm.** Eine bewusste und geschickte Integration der örtlichen Gegebenheiten in Form eines

Rahmenprogramms verschafft Seminar-narrativen Marktvoiteile.

- **Seminar-Teilnehmer.** Indem in angemessener Weise auf individuelle Bedürfnisse der Seminar-Teilnehmer eingegangen wird, fühlen sich die Teilnehmer in ihrer Persönlichkeit gestärkt.
- **Markttransparenz.** Die Gründung einer umfassend abgestützten Branchenvereinigung wie die «DeGefest» in Deutschland würde für einen überschaubaren Seminarmarkt sorgen.
- **Tapetenwechsel/Reiseaufwand.** Trotz der Wichtigkeit von räumlicher Veränderung ist der bewusste Umgang mit der Mobilität wünschbar.
- **Reiseformen.** Umweltschonende Verkehrsmittel sollen zum Erreichen des Seminarortes benutzt werden.
- **Einseitigkeit vermeiden.** Neben berufliche Qualifikation müssen auch allgemeine und persönlichkeitsbildende Inhalte gepflegt werden.
- **Ganzheitliche Formen.** Das Potential an Verflechtungsmöglichkeiten der beiden Bildungsschwerpunkte zu ganzheitlichen Seminarformen ist ausbaubar.

- **Seminar-umgebung.** Ein nicht zu vernachlässigender Faktor ist die inspirierende Wirkung einer attraktiven Umgebung auf den Seminar-Teilnehmer.
- **Vielfalt des Angebots.** Um nicht Routineerscheinungen entstehen zu lassen, soll die Vielfalt der Seminarhäuser berücksichtigt werden.
- **Räumliche Inhalte.** Mehr als nur Kulisse, nämlich raumbezogene Inhalte aufweisend, soll die Seminar-umgebung sein.
- **Permanente Weiterbildung.** Seminar-tourismus ist ein geeignetes Mittel, um auch Defizite im ausserberuflichen Bereich auszugleichen.
- **Regionale Abwechslung.** Eine ausgewogene Verteilung der Seminare durchbricht das generell zentral operierende Bildungssystem.
- **Benachteiligten vermeiden.** Bei der Auswahl von Seminarorten sollen auch im Interesse der Seminar-Teilnehmer abgelegene Regionen und sprachliche Minderheiten berücksichtigt werden.

- unabhängige privatwirtschaftliche Kurszentren

Regionale Verteilung differenziert

Der Seminar-tourismus weist in der Schweiz ein räumlich differenziertes Verteilungsmuster auf. Drei Grundtypen von seminar-touristisch relevanten Regionen filtert der Autor heraus:

- **Die Grossstadtzentren** bestechen durch gute Erreichbarkeit (Agglomerationsvorteile). Die Merkmale sind zahlreiche Konferenzhotels, interne Zentren und hohe Seminarintensität. Beispiele: Basel, Zürich, Bern.
- **Regionen mit guter Verkehrserreichung** zeichnen sich durch eine hohe Seminarintensität und relativ wenige Seminarhäuser und durch eine eher schwache touristische Attraktivität im engeren Sinn aus. Beispiel: March, Olten/Gösgen/Gäu, Thal, Aaretal.
- **Schnell erreichbare Tourismusregionen**, die durch landschaftliche Attraktivität bestechen, verfügen meist über eine grosse Anzahl an diversifizierten und spezialisierten Seminarhäusern sowie einer langen Tourismus-tradition. Beispiele: Toggenburg, Berner Oberland, Zentralschweiz, Vevey/Lavauz.

Der Autor verfolgt das komplexe Beziehungsgefüge Mensch-Bildungs-Raum und lotet es aus. Eine These, einer Ausgabe der *hotel +touristik revue* aus dem Jahre 1990 entnommen, wird raumwissenschaftlich, mit einem geographischen Ansatz weiterentwickelt und den neuen Erkenntnissen angepasst. «Ein ideales Seminarhotel befindet sich im Grünen, möglichst in einer landschaftlich reizvollen Gegend, darf auch etwas abgelegen liegen, sollte aber von einem der Wirtschaftszentren unseres Landes in höchstens einer Stunde Fahrzeit erreichbar sein. Entlang der Schweizer Nationalstrasse N1 und N2 befindet sich ein Gasthaus in bevorzugter Position. Auch Anfahrten von zwei Stunden werden noch in Kauf genommen, wenn ein Seminarhotel den höheren Reiseaufwand durch zusätzliche Vorteile aufwiegen kann.»

Inauguraldissertation «Seminar-tourismus». Synthese aus Weiterbildung und Kurzreise: Kontext, Konzepte, Perspektiven und räumliche Verteilungsmuster in der Schweiz; Daniel von Arx, Dr. phil. et lic. oec., Studium der Wirtschafts- und Sozialwissenschaften in Neuenburg und der Humangeographie in Basel; Verlag Wepf & Co. AG, Basel, 48 Franken.

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:

Stage-Right – 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

SWISSORAMA

Wallis

Die Luftseilbahn Grächen-Hannig AG konnte im letzten Jahr ihren Cashflow um 20 Prozent auf 1,3 Millionen Franken steigern. Trotz diesen guten Zahlen wurde angesichts der in den vergangenen Jahren getätigten Investitionen auf eine Dividendenausschüttung verzichtet. Der gute Geschäftsverlauf ist vor allem auf einen hervorragenden Winter zurückzuführen, welcher der Bahn eine Frequenzsteigerung von 9 Prozent ermöglichte. Ausschlaggebend für dieses Resultat ist laut Betriebsleiter *Thomas Gurseler* unter anderem auch die Beschneidungsanlage, dank der die Pisten von Saisonbeginn an bestens präpariert waren. Die Beschneidungsanlage war im letzten Jahr während 5450 Stunden in Betrieb und verschlang insgesamt 830 000 Franken. Mehr Sorgen bereitet der Bergbahn die Sommersaison. Obwohl das Familienwanderspiel «Grächen Schatzsuche» sehr gefragt ist, gingen die Frequenzen gegenüber dem Vorjahr zurück.

Massiver Rückschlag für den Verkehrsverein Leuk-Susten: Im letzten Jahr sanken die Übernachtungszahlen um 18 Prozent auf nunmehr 82 772 Logiernächte zusammen. Massiv war der Einbruch vor allem im Camping, wo nur

nur knapp 53 000 statt 71 000 Übernachtungen gezählt wurden. Einbussen von 6,3 Prozent musste auch die Parahotellerie hinnehmen. Einzig die Hotellerie legte um 11,47 Prozent zu. Mit lediglich 14 371 Logiernächten spielt sie im Tourismus der Region Leuk-Susten allerdings eine untergeordnete Rolle. Mit einem verstärkten Engagement in der Werbung und Angebotsverbesserungen, etwa der Herausgabe einer eigenen Wanderkarte, will der Verkehrsverein dem Tourismus wieder neue Impulse geben.

Berner Oberland

In Thun liegt der Husessegen schief: Nicht genug, dass der Zürcher Gastronome *Rudi Bindella* den Einheimischen *Klaus Lamprian* bei der Ausmarchung um die Nutzung des stadtheimigen, optimal gelegenen Waisenhaus mitten in der Einkaufsinsel Balliz ausgestochen hat und nun eine «Spaghetti-Factory» einrichten will. Missnote verursacht auch ein Bericht des Bindella nahestehenden «Salz & Pfeffer», der mit der Thuner Gastroszene hart ins Gericht ging. Schwer verdaulich am üblichen Ton gehaltenen Verriess war nicht zuletzt, dass Absolventen der in Thun angestifteten Höheren Fachschule für Gastronomie (HFG) als Tester an dem Bericht mitgewirkt hatten.

Bleibt die Frage, ob mit Bindella's Auftritt die Thuner Gastronomie gewinnt.

Ostschweiz

Im Kanton St. Gallen soll ein neues Gesetz über die Besteuerung von Schiffen geschaffen werden. Als Grundlage der Steuerbemessung wird die Grösse des Bootes bzw. der Verbrennungsmotoren herangezogen. Das ist einleuchtend und entspricht unserer Rechtsauffassung. Weniger plausibel hingegen erscheint ein Vorschlag des kantonalen Fischereiverbandes, dessen Vorstand auch die Besteuerung von Surfbrettern im neuen Gesetz verankert wissen möchte. Abgesehen davon, dass diese Idee leicht abwegig ist, wäre immer noch zu klären, wie zum Beispiel ein Frankfurter Surfer zu besteuern wäre, wenn er für ein paar Tage über den Bodensee kurvt. Etwa mit einer Gewässer-Vignette? SS

Solothurn

Im Mai hat der 1992 gegründete Solothurner Tourismusverband die Erstausgabe seiner neuen Werbebroschüre «SO-Aktuell» vorgestellt. Mit diesem Prospekt will der Verband den Kanton Solothurn als Ferienland propagieren: «Werden Sie zum Globetrotter im überschaubaren Gebiet. Entdecken Sie den Kanton Solothurn als Ferienland.

Durchmessen Sie ihn von Ost nach West, von Nord nach Süd.» Der Verband teilt dabei seine Unterstützung an, indem er Ferien auf Solothurner Bauernhöfen vermittelt, Wandervorschläge dokumentiert oder Kulturferien (Zeichen, Malen, Bildhauern) im Solothurner Jura anbietet. Weitere Auskünfte sind beim Solothurner Tourismusverband, Telefon (065) 22 49 59, erhältlich. IA

Basel

«Endlich», stöhnen Flugreisende in Basel auf: Mit dem SBB-Fahrplanwechsel vom 23. Mai erhält Basel mehr direkte Zugverbindungen zum Flughafen Zürich-Kloten. Hastiges Umsteigen mit viel Gepäck im HB Zürich fällt somit weg. Mit bis zu neun direkten Verbindungen im Tag zum Zürcher Flughafen jeweils im 2-Stunden-Takt der ungeraden Stunden (Abfahrt in Basel jeweils . . . 25, ab Liestal . . . 35) wird die Nordwestschweiz mit dem Flughafen Zürich-Kloten und darüber hinaus erstmals direkt mit der Region Bodensee verbunden. Einziges Haar in der Suppe: Die bisherige einzige direkte Verbindung von 5.12 Uhr morgens wird auf 5.23 Uhr verschoben, was den Anschluss an Flugverbindungen erschwert. Bleibt zu hoffen, dass der Euroairport Basel-Mulhouse als bald auch endlich ans Schienenetz angeschlossen wird. IA

TOUR-TELL

Zeitschrift MOVE mit Extra-Heft Velosuisse. In Zusammenarbeit mit den Velospezialisten *Benedict Luginbühl* und *Heinrich Gasser* sowie der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) hat der Schweizer Tourismus-Verband im Dezember 1992 eine neue Umfrage über das gesamtschweizerische Veloangebot durchgeführt. Die Ergebnisse sind kürzlich in der attraktiven Veloszeitschrift MOVE in einer Auflage von über 150 000 Exemplaren publiziert worden.

Schweiz/Sachsen-Anhalt. Mit der Eröffnung einer Niederlassung in Merseburg, Sachsen-Anhalt, hat die Firma *Fred Furrer + Partner* in Sempach (FFP) ihre Tätigkeit in Osteuropa und vor allem in den neuen deutschen Bundesländern ausgeweitet. FFP bietet von der Standortevaluation bis zur Finanzierungsberatung, Managementausbildung und Personalrekrutierung auch touristische Unternehmensberatung für Schweizer Unternehmen an, die in den neuen Bundesländern Fuss fassen wollen. FFP arbeitet eng mit der Vereinigung Schweizer Unternehmen in Deutschland zusammen.

Dienstleistungsmarken geschützt. Mit dem Inkrafttreten eines neuen Markenschutzgesetzes seit dem 1. April 1993 können Dienstleistungsbetriebe nun erstmals in der Schweiz ihre Dienstleistungsmarken eintragen lassen und damit einen entscheidend verbesserten Schutz erlangen können. Der Verband Schweizerischer Patentanwälte VSP hat aktiv bei der Gestaltung des neuen Markenrechts mitgewirkt. Seine Mitglieder verfügen über Erfahrung im alten Markenrecht und haben sich intensiv mit dem neuen Recht befasst. Informationsschrift und Adresslisten können angefordert werden beim: *Verband Schweizerischer Patentanwälte, Rue de Genève 122, Postfach 61, 1226 Genf, Telefon (022) 348 49 89.*

Blindgänger-Meldungen über 155 1200. Blindgängerfunde können ab sofort gratis über die Nummer 155 1200 direkt der Blindgänger-Meldezentrale in Thun gemeldet werden. Das Eidgenössische Militärdepartement (EMD) liess auf Antrag der Militärischen Unfallverhütungskommission (MUVK) eine sogenannte «grüne» Nummer aufschalten. Sie ermöglicht dem Anrufer rund um die Uhr eine kostenlose und direkte Verbindung zur Blindgänger-Meldezentrale. Zusätzliche Auskünfte *Beat Brändli, Militärische Unfallverhütungskommission, Bern, Tel. (031) 672 972.*

Verkehrsverband Biel-Seeland-Bielsersee

Mit Nachlassverfahren

Mit einem aussergerichtlichen Nachlassverfahren, in dem die zehn Hauptgläubiger auf 70 Prozent ihrer Forderungen verzichteten, hat der Verkehrsverband Biel-Seeland-Bielsersee den 1992 angehäuften Schuldenberg von 400 000 Franken beseitigt und sich vor dem Konkurs gerettet.

Bei einem Budget von 585 000 Franken schloss der Verkehrsverband Biel-Seeland-Bielsersee 1992 statt mit dem veranschlagten Defizit von 31 000 Franken, mit einem solchen von 400 000 Franken ab. Nachdem die zehn Hauptgläubiger mit Forderungen von über 5000 Franken in einem aussergerichtlichen Nachlassverfahren auf 70 Prozent ihrer Guthaben verzichtet haben, verbleibt ein zu dekretierender Betrag von knapp 250 000 Franken.

Daran beteiligt sich die Stadt Biel mit einem zusätzlichen Beitrag von 30 000 Franken und einem zinslosen, auf fünf Jahre zu amortisierenden Darlehen von 60 000 Franken. Der Kanton Bern hat ebenfalls 30 000 Franken und über die Seva-Lotterie 45 000 Franken in Aussicht gestellt. 28 000 Franken trägt der Verkehrsverband aus dem Budget 1993 bei, indem er eine Stelle einspart und den neuen Direktor erst auf Oktober anstellt. Hinzu kommt ein Bankdarlehen.

Im Herbst 1992 stellte die Finanzkommission des Verbands fest, dass die Buchhaltung nicht komplett war. Die Überprüfung ergab, dass die Ausgaben 315 000 Franken über, die Einnahmen 85 000 Franken unter dem Budget lagen. Für die massive Kostenüberschreitung

Schweiz-Marketing Frankreich

Image-Werbung mit Humor

Um dem gängigen Schweiz-Image in Frankreich zu begegnen – teures Reiseland und langweilige Leute – hat die Pariser Vertretung der Schweizerischen Verkehrszentrale vom 27. April bis zum 15. Mai eine Werbekampagne geschaltet, die mit viel Humor schweizerische Eigenheiten herausstellte.

KATJA HASSENKAMP

Für ein Gesamtbudget von 400 000 Franken wurde dem Figaro-Leser, der im Profil dem französischen Schweiz-Urlauber entspricht, drei Wochen lang jeden Tag eine Karikatur zum Schmuzzeln angeboten. Jeweils von Dienstag bis Freitag erschien auf der letzten Seite der Tageszeitung (Auflage 422 000) eine Zeichnung von Figaro-Karikaturist *Jacques Faizant*. Samstags wurden die vier Karikaturen der Woche dann nochmals farbig im Figaromagazin (856 000 Auflagen) geschaltet, ebenfalls immer an der gleichen Stelle in der Tourismusrubrik. Wodurch sowohl in der Tageszeitung, als auch Magazin der ganz wichtige Wiederholereffekt erzielt wurde – der Leser hat geradezu auf seinen täglichen/wöchentlichen Schmuzzler gewartet.

Schweizer erheitern

Die Kampagne war rundum ein Erfolg, brachte typisch französische Sensibilitäten zum Schwingen und hat, weit über den Kreis der Figaro-Leser hinaus, von sich reden gemacht. Wann hat es das schon gegeben, dass die «finanzbewussten» Schweizer – auch das ein Teil des Schweiz-Images – so ganz ohne Gegenleistung, drei Wochen lang zur Erheiterung breiter Kreise beitragen? Wer hätte gedacht, dass sie sich selbst so sympathisch veräppeln können? Bleibt abzuwarten, ob Schmuzzeln und Erstaunen auf lange Sicht in Informationsanfragen und letztlich Buchungen umschlagen. Vorerst wurde zumindest das Image gründlich aufgepoliert und hergebrachte Vorurteile im Wanken gebracht; damit ist das erklärte Ziel der Kampagne erreicht.

Ihre Vorbereitung war ein gutes Stück Arbeit, galt es doch bis ins Detail auszuplanen. Die Idee, mit Karikaturen zu werben, wurde in der Pariser Vertretung geboren. Dann musste der berühmte Karikaturist für diese Idee gewonnen, und ihm Vorschläge unterbreitet werden, die ihn zur Inspiration führten. 25 Themen standen zur Debatte, vierzehn kamen in die engere Auswahl



Zwischen dem 26. April und dem 15. Mai wurden im Rahmen der Kampagne Karikaturen mit Schweiz-Bezug im «Figaro» abgedruckt. Karikatur: SVZ Paris

und zwölf sind schliesslich entstanden. Parallel liefen zwei Monate lang Verhandlungen; die Inserate zu möglichst günstigem Preis an idealer Stelle zu bekommen. Dann wurde die Kampagne der Anzeige im Figaro signalisiert – «la Suisse vous donne rendez-vous dans Figaro Quotidien...» und zusätzlich per mailing bei den Veranstaltern und Reisebüros angekündigt.

Karikaturen im Schaufenster

Als Nachlese zur Kampagne sind die Schaufenster der Schweiz-Vertretung bei

der Pariser Oper derzeit mit Grossaufnahmen der Karikaturen dekoriert. Zudem ist es denkbar, dass später Glückwunschkarten mit den Zeichnungen gedruckt werden, die Investition also auch Langzeiteffekt hat.

Alles in allem können sich die Schweizer zu ihrer Idee gratulieren, und so manches Fremdenverkehrsamt in Paris beneidet die Helveten um ihren Mut zum Witz, der gerade bei den Franzosen besonders gut ankommt, die eine Schwäche für amüsante Werbegags haben.

Messe-Bilanz

Gute Noten für den STM in Davos

«Sehr zufrieden» waren die Anbieter und Nachfrager des diesjährigen Swiss Travel Mart laut einer Umfrage der Schweizerischen Verkehrszentrale. 62 Prozent der befragten Aussteller gaben an, konkrete Abschlüsse getätigt zu haben, bei den Besuchern lag der Anteil mit 56 Prozent erwartungsgemäss etwas tiefer.

SUSANNE RICHARD

Die Schweizerische Verkehrszentrale hat in einer Umfrage Zufriedenheit und allfällige Wünsche der Anbieter und Nachfrager am diesjährigen STM erfragt. Eine der Fragen war der Bedeutung des STM im Rahmen der Geschäftstätigkeit mit der Schweiz gewid-

Wünsche für 1995

Fast ein Viertel der antwortenden Schweizer Anbieter wünscht sich an der Eröffnungsfeier des nächsten Swiss Travel Mart weniger und kürzere Ansprachen, und diese nur in englischer Sprache (oder mit simultaner Übersetzung). Dieser Wunsch stand auch bei den ausländischen Besuchern ganz oben auf der Liste. Jeder achte Aussteller wünscht sich grössere Kojen. Auch einige Besucher wünschten sich grössere Kojen und zusätzliche Ruhezeiten. Einige Aussteller wünschen sich höchstens zwei Nachfrager pro 20 Minuten am Stand, einige der Nachfrager wünschen eine bessere Einhaltung des Rhythmus der Gespräche. SR

met 62 Prozent der Aussteller betrachten den STM für ihre Geschäftstätigkeit als notwendig, 35 Prozent als wünschbar. Nur 3 Prozent finden ihn unwichtig. Die Besucher finden ihn noch wichtiger: Für 68 Prozent ist der STM notwendig, für 31 Prozent wünschbar.

Tatsächlich sei gerade der Anteil der Aussteller und Besucher, die konkrete Abschlüsse getätigt hätten, gegenüber dem letzten Mal gestiegen, stellt *Peter Ueltschi*, stellvertretender Chef der Verkaufsförderung, erfreut fest: «Unsere Vertretungen im Ausland haben sich auch um noch mehr Qualität bei den Besuchern bemüht.»

Die Qualität der ausländischen Besucher beurteilten knapp zwei Drittel (63 Prozent) der Aussteller gut und weitere 36 Prozent als befriedigend. Nicht ganz zufrieden waren die Anbieter mit der Einhaltung der eingeschriebenen Gesprächswünsche: Immerhin beurteilten 50 Prozent der Aussteller die Einhaltung als gut und 46 Prozent immerhin als befriedigend.

Nicht alle Nachbarländer waren laut den befragten Ausstellern genügend präsent: Deutschland, Frankreich und Italien wurden als eher untervertreten beurteilt.

Die Besucher wünschten sich mehr Vertreter der Transportunternehmungen/Autovermietungen und beurteilten die Hotelgruppen und -ketten als «übervertreten». Hinsichtlich der Information und Organisation herrschte allgemeine Zufriedenheit. Die erhaltene Information und Dokumentation beurteilten 96 Prozent der Aussteller und 97 Prozent der Besucher als genügend. Die Organisation des STM beurteilten 88 Prozent

Graubünden

Ökologie der lockeren Art

Nach erfolgreicher Wintersaison ist im Graubünden trotz anhaltender Rezession auch mit einer steigenden Nachfrage nach Sommerferien zu rechnen. Mit einer Broschüre, in der mit Ökotyps Gäste, Sportbegeisterte und Verkehrsteilnehmer angesprochen werden sollen, will der Verkehrsverein Graubünden für sein erstrangiges Anliegen, für ökologisches Verhalten auch im Tourismus werben.

Drei Millionen Hotelübernachtungen konnten in der Sommersaison 1992 in Graubünden registriert werden. Für diesen Sommer wird ein abermals so gutes, wenn nicht noch besseres Ergebnis erwartet. Nicht nur Hoteliers und Kurvereine, sondern auch *Marco Hartmann*, der Direktor des Verkehrsvereins Graubünden (VVG) sind davon überzeugt, «dass sich die positive Entwicklung der letzten Jahre in diesem Sommer fortsetzen wird.»

Die Voraussetzungen dafür wurden mit dem Ausbau und der Verbesserung der Infrastruktur unter Berücksichtigung ökologischer Aspekte geschaffen. «Wir wollen unter Beweis stellen, dass Ökologie im Tourismus bei uns kein leeres Schlagwort ist», versichert *Hartmann*. Unter dem Motto «Ökologie ist machbar – Herr und Frau Nachbar» will der VVG seine Ökologiekampagne weiterverfolgen.

Bündner Ökotyps

Mit einer Broschüre, in der mit «Graubünden-Ökotyps» Gäste, Sportbegeisterte und Verkehrsteilnehmer angesprochen werden, will man Verständnis für ökologisches Verhalten in allen touristischen Bereichen wecken. «Die Gäste stellen dabei ein sehr heikles Publikum dar», weiss *Martin Vincenz*, PR-Leiter des VVG, «dass auf eine sehr ungewohnte Art und Weise auf ökologisches Verhalten aufmerksam gemacht werden muss.» Dies gilt besonders auch für die Benützer von Ferienwohnungen, für die man die erforderliche Infrastruktur bereitstellt, um ihnen ohne grosse Anstrengungen ein umweltbewusstes Verhalten in den Ferien zu ermöglichen.

Im weiteren wird die Mittelschule und Tourismusfachschule Samedan in Zusammenarbeit mit dem VVG im Rahmen des touristischen Weiterbildungsprogramms vier Ökologieseminare durchführen. FS

der Besucher und 91 Prozent der Aussteller als gut.

Nicht auf ungeteilte Begeisterung stüss der am Sonntag durchgeführte «Schweizer Tag». 54 Prozent der Aussteller sind für eine Wiederholung in dieser Form, 46 Prozent sind dagegen. 78 Prozent der vorwiegend ausländischen Besucher beurteilten das Rahmenprogramm als gut.

Insgesamt hat der STM 93 gute Noten erhalten, 94 Prozent der Besucher hätten auf einer Skala von 1 bis 10 mit einer Note zwischen 8 und 10 bewertet. Bei den Ausstellern hätten 83 Prozent eine Note zwischen 8 und 10 vergeben. Und damit ist auch die Antwort auf die Frage «Werden Sie am STM '95 wieder teilnehmen?» klar: 100 Prozent der Aussteller wollen wieder dabei sein.

Der nächste STM findet zwischen dem 2. und 4. April 1995 in Basel statt.

REKLAME

Geegründet 1946

OERTLE

Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Bettwaren

OERTLE TEXTIL AG
CH 9030 AETHWIL - ST. GALLEN
Tel. 071 - 31 48 31

keys
Informatik für die Gastronomie

Vier starke Karten von keys.

Front-Office von keys...
...z.B. für wirkungsvolle Gästebetreuung.

Lindenbachstrasse 52
8006 Zürich

NOREGO AG

Wir sind führend im wirtschaftlichen Einkauf für die Schweizer Hotellerie und Gastronomie.

Gerne informieren wir Sie. Rufen Sie uns bitte an.
Telefon (01) 361 33 32 oder Fax (01) 361 32 39

P 55990/300772

bg-tech
Informations-Systeme

Hotel- und Kongress-Informationssystem

Damit Ihre Gäste über alle Ihre Veranstaltungen verständlich und klar informiert sind.

Die Bedienung ist denkbar einfach und erfolgt entweder über Tastatur direkt am Anzeigepanel oder via PC von der Reception aus.

Bitte kontaktieren Sie einen unserer Experten, wir beraten Sie gerne.

BG-Tech AG
Förrlibuckstrasse 150 Telefon 01/272 26 22
8037 Zürich Telefax 01/272 58 56
Ein Unternehmen der bgp-Gruppe

Beschriftungen
Selbstklebende Buchstaben
...für jeden Zweck!

Optik

Lohnverarbeitung von keys...

...für mehr Entlastung von Administrativem.

keys
Informatik für die Gastronomie

Back-Office von keys...
...für die Finanzverwaltung.

keys
Informatik für die Gastronomie

N Eisbrechmaschine/ Brice-glace

Art. Nr. 519-1281
aus rostfreiem Stahl, 220 Volt/370 Watt, Stundenleistung zirka 50 kg. Masse: H 34 cm, B 22 cm, T 42 cm, Gewicht 13 kg/en acier inoxydable, 220 Volt/370 Watt, débit env. 50 kg, dimension 34x22x42 cm, poids 13 kg. Stück/la pièce Fr. 998.-

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

HOFMANN
WALTER HOFMANN AG

- Messer 22 cm Ø
- Zahnradgetriebe
- Schnelle Reinigung
- Praktische Form
- 30 kg 1-g-Teilung
- Mehrmals tarierbar
- Einfache Bedienung
- Robuste Konstruktion

LANGENTHAL 063 22 19 37

Tische, Stühle, Bänke, Barhocker nach Mass, z.B. für Hotels, Bars, Restaurants, Küchen, Privat usw.

- Individuelle Ausführung – ganz nach Ihren Wünschen
- Günstige Preise
- Qualitäts-Arbeit

Tische Stühle Bänke

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

Besuchen Sie unsere Fabrik-Ausstellung!
Öffnungszeiten:
MO – FR 08.00 – 11.45 Uhr
13.30 – 17.15 Uhr
SA 08.00 – 11.45 Uhr
oder nach tel. Vereinbarung

keys
Informatik für die Gastronomie

Food & Beverage von keys...

...für präzise Kontrollen.

Weiterbildung SHV
in Ihrem Interesse
031 507 111

touristik hotel+revue

Hundert Jahre ...
und kein bisschen müde

Drei starke Partner für keys.

Lucullus Programming AG
Burgfelderstrasse 2
4012 Basel
Tel. 061-44 78 78
Fax 061-44 75 66

Ultrasoft AG
Aarestrasse 48
3052 Zollikofen
Tel. 031-911 67 41
Fax 031-911 55 09

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

keys
Informatik für die Gastronomie

TRAVEL PULSE USA

Stabwechsel im Swiss Center

Am 1. Juni 1993 findet im Swiss National Tourist Office an der 608 Fifth Avenue der Stabwechsel statt. USA-Direktor Helmut Klee tritt in den wohlverdienten Ruhestand. Wie so oft in den letzten Jahren war er auch während der Entstehung dieser Zeilen auf Achse. Er begleitete amerikanische Journalisten auf einer von der Alpine Tourist Commission (ATC) und Rail Europe organisierten Pressereise. Helmut Klee wird seine ersten Pensionsjahre nicht in seinem Haus in Richterswil verbringen, wie er dies noch vor ein paar Jahren in Aussicht stellte. Er hat sich in Florida, südlich von Tampa, ein Haus gekauft, und niemand zweifelt daran, dass er auch dort seinen eigenen Wein ziehen und einen «Klee d'Or» hervorzaubern wird. Als Nachfolger von Klee wurde schon vor einiger Zeit Joe Bühler bestimmt, der bisherige SVZ-Chef in London.

Powder Ski Adventures, der kalifornische Ski-Operator vom Schweizer Ed Maurer, musste liquidiert werden. Der Grund dieses bedauerlichen Schritts liegt nach Maurers Angaben in einer Kombination mehrerer unglücklicher Umstände: bescheidene Nachfrage, wilde Fluktuationen der Flugtarife und der unaufhaltsame Trend zu kurzfristigen Buchungen. Diverse Fluggesellschaften lancierten Discountpreise, die weit unter den von Powder Ski ausgehandelten Wholesale-Preisen lagen, womit dem Tour Operator das Wasser abgegraben wurde. Ein weiterer Grund dürfte aber auch darin liegen, dass man als Ski-Operator allein kaum überleben kann. In guten Zeiten mag es noch gehen. Sobald aber eine Konjunkturkrise einbricht, braucht man einen allzu langen Atem, um die Durststrecke überwinden zu können.

Von Durststrecke will indessen Tony

Häuser nichts wissen. Die Umsatzzahlen von Interhome Inc. in Fairfields steigen von Jahr zu Jahr. Auch heuer liegt man buchungsmässig um 25 Prozent über der Vorjahresperiode. Im übrigen kommt dem Fewo-Vermittler zugute, dass mancher Europäer wegen der konjunkturell schwierigen Zeit zuhause bleibt, so dass die tendenziell später buchenden Amis problemlos untergebracht werden können. Und weil die Interhome-Apartments in Europa keine überragenden Belegungszahlen ausweisen, will man nun doch noch das Amerika-Geschäft ausbauen. Bis Ende September sollte Häuser in Florida um die 150 Objekte einkaufen.

Und noch etwas: Swissair bekundete ob der letzten Kolumne keine Freude. Zu Recht, wie längere Recherchen ergaben. Wohl hat sich der National Carrier aus den «Swiss Seminars» kurzfristig zurückgezogen, wie richtig festgehalten wurde. Dies aber nicht zuletzt deshalb, weil man vom Ganzen kaum eine Ahnung hatte. Der Schuss aus den Hüften, in der Kolumne der Swissair angelastet, scheint also vom SNTO abgefeuert zu sein. Oder etwa doch nicht? – weder SNTO noch Swissair verspüren irgendwelche Lust, darüber zu reden und dem andern die Schuld in die Schuhe zu schieben. Das Ganze soll als Missverständnis oder Kommunikationsproblem abgehakt sein. Vielleicht war es eine gläserne Barrikade zwischen dem zweiten und dritten Stock im Swiss Center. Man will nicht zurückschauen, sondern in die Zukunft blicken. Und diese steht etwa so aus, dass nun solche «Swiss Seminars» für Reisebüroangestellte irgendwann im Herbst durchgeführt werden könnten. Der Konjunktiv sei geboten. ... Man will (diesmal) noch gar nichts gesagt haben. Claude Chatelain, New York

Auslandmärkte (3)

Sonderleistung für Deutsche

Die wirtschaftliche Lage in Deutschland, vor allem in Baden-Württemberg, teilweise in Nordrhein-Westfalen und im Grossraum Berlin, ist schwierig. Das Reiseverhalten der Deutschen ändert sich. Die Konsequenzen für den Anbieter aus dem Schweizer Tourismus auf seinem wichtigsten Auslandmarkt: Es sind noch attraktivere Angebote verlangt.

URS MANZ

In Deutschland haben Entlassungen und Kurzarbeit in zahlreichen Branchen auch ihre Auswirkungen auf das Reiseverhalten unserer nördlichen Nachbarn.

Tendenziell werden diese preisbewusstere Reiseentscheide treffen, kurzfristiger buchen, weniger Fernreisen unternehmen und Ferien vermehrt im eigenen Land verbringen. Aufgrund der veränderten Wirtschaftslage sind aus Deutschland zudem deutlich weniger Geschäftsreisen und Incentives zu erwarten. Eine Umfrage der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) in Frankfurt bei rund vierzig Veranstaltern zeigt aber, dass die Schweiz im laufenden Jahr noch verhältnismässig gut dastehen wird. Vom Sommer 1993 werden gleichbleibende Tendenzen erwartet, vom Winter 1993/94 ein leichter Rückgang. Der Preisdruck wird aber steigen.

Von den deutschen Gästen sind nach wie vor ein relativ hoher Anteil Senioren mit gesichertem Einkommen, kaufkräftige Gäste also, die weniger von der Wirtschaftslage betroffen sind, mit dem Bedürfnis nach Sicherheit und Sauberkeit. Als Zielland für Incentives aus Deutschland hat die Schweiz den Vorteil der kurzen Anreise. Weitere Trümpfe bleiben die Naturschönheiten und ein



Erfurt, Landeshauptstadt von Thüringen: Um auch das Potential in den neuen deutschen Bundesländern zu nutzen, werden dort im September unter der Leitung der SVZ 25 Schweizer Anbieter unterwegs sein.

Foto: Ex-press

intaktes Preis/Leistungs-Verhältnis. Das Angebot muss aber unbedingt um attraktive Aktivitäten erweitert werden.

Winterauftakt mit Workshops und die Bearbeitung von Rundfunksendern durchgeführt. Weiter wird die erfolgreiche Aktion «Urlaubsgrüsse aus der Schweiz» (siehe Artikel auf der Frontseite) auch für die Wintersaison 1993/94 durchgeführt. Auch bei dieser Aktion hat sich der Auftritt in Deutschland unter einem gemeinsamen «Schweiz-Dach» für alle Partner bewährt.

Bebebbare Mängel

Beim Schweiz-Angebot werden mangelnde Flexibilität (Wandern ohne Gepäck, Betreuung vor Ort, Ablehnung von Sonderwünschen) und selten Umquartierung durch Überbuchung kritisiert. Dass vor allem Buschauffeure und Bedienungspersonal in Hotels oder Gaststätten kein Hochdeutsch sprechen, wird weiter bemängelt. Oft würden Anfragen vor dem Anreisen zu spät, mit gewöhnlichen Prospekten oder überhaupt nicht beantwortet. Allzuoft sei von Schweizer Anbietern aktuelles Informationsmaterial nicht rechtzeitig verfügbar. Sommerprospekte müssen spätestens im Januar, Winterprospekte Ende August vorliegen, unterstreicht die SVZ.

Anspruchsvolle Nachfrager

Von den Nachfragern stark gefragt sind Ferienwohnungen und Hotels mit ausreichender Kapazität für Gruppen, Ad-hoc-Gruppengeschäfte, vor allem für Seminare und kürzere Incentives sowie Reisen zum Jahresende. Aktivferien und Kulturreisen liegen im Trend. Klassische Bahnfahrten (Glacier-Express usw.) bleiben Hits. Hotels mit viel Komfort und Leistung haben trotz höheren Preisen bessere Chancen. Wesentlich sind Empfang und Betreuung der Gäste vor Ort. Veranstalter erwarten zwanzig Prozent Kommissionen. Reisebüros zehnt, ohne Kontingente läuft beinahe nichts. Nach Angaben der SVZ in Frankfurt haben sich eigentliche Profiverbetours bewährt. Über dreissig Teilnehmer präsentieren sich gegenwärtig in Nordrhein-Westfalen. Im September 1993 werden rund 25 Schweizer Anbieter in den neuen Bundesländern unterwegs sein. Ende September wird in Stuttgart und München wiederum ein

Serie zu Auslandsmärkten

In einer zwölfteiligen Serie über die wichtigsten Auslandsmärkte des Schweizer Tourismus geben wir Informationen zur jeweiligen Marktsituation an Sie weiter, welche im Rahmen des Swiss Travel Mart '93 in Davos für das Länderseminar von den Landesvertretern der Schweizerischen Verkehrszentrale erarbeitet worden sind. UM

Ferienwohnungen

Ab 1994 mit Klassifikationssternen

Der Vorstand des Schweizer Tourismusverbandes hat an seiner Sitzung vom 19. Mai die von der Projektgruppe erarbeiteten Klassifikationsunterlagen genehmigt. Im weiteren hat er dem STV-Ausschuss die Kompetenz zur Wahl einer nach Klassifikationsordnung einzusetzenden Nationalen Kommission erteilt. In Zusammenarbeit mit dem Institut für Wirtschaftsinformatik der Universität Bern wird zuzeit ein EDV-Auswertungsprogramm entwickelt. Es geht insbesondere darum, ein benutzerfreundliches Programm zur Erfassung der Erhebungsbogen sowie zur Ableitung von Wertungspunkten und Sternen für die angegebenen Objekte zu schaffen. Ein solches System soll vor unerwünschten Manipulationen schützen und eine gesamtschweizerisch einheitliche Klassifikation gewährleisten.

Nach Abschluss der Tests wird das Klassifikationssystem im Herbst an einer nationalen Medienkonferenz vorgestellt. Die Einführung erfolgt ab Winter 1993/94. STV

OFFIZIELLE MITTEILUNGEN

HSMAl-Stamm Juni



Der Juni-Stamm wird am Mittwoch, 16. Juni 1993, im Hotel zum Storch in Zürich stattfinden. Nach dem Apéro um 18.00 Uhr im Werthmüllerzimmer, wird Bruno Tanner, Direktor der Vögel Reisen ab 19.00 Uhr im Salon Littéraire seine Erfahrungen beim «Marketing in einem neu aufgebauten Reisebüro» vorstellen. Anmeldetermin ist der 9. Juni. HSMAl

Murnau in Oberbayern

Magnet für einen naturbewussten, fortschrittlichen Tourismus

Wie man ein sensibles Naturgebiet touristisch vorsichtig vermarktet, zeigt auf exemplarische Weise der oberbayerische Ferien- und Kurort Murnau am Staffelsee.

Murnau führt seinen Ortsnamen auf eine moorige Aue, «Murnowe», zurück. Und so siedelte sich denn auch konsequenterweise ein staatlich anerkannter Moorkurbetrieb hier an. Doch die Sommerfrische von Murnau lebt nicht allein vom warmen Staffelsee mit seinen Sport- und Bademöglichkeiten. Vor der Marktgemeinde liegt das Murnauer Moos. 36 Quadratkilometer Naturschutzgebiet sind von einem in grauer Vorzeit unwegsamem Gelände übriggeblieben. «Trotz allen Anfechtungen durch Steinindustrie und Kultivierungsversuche», so das Verkehrsamt von Murnau, habe das Murnauer Moos als «ein Refugium für aussterbende Tiere und Pflanzen» erhalten werden können. «Sein eigenartiges Bild bestimmt den Charakter der Landschaft vor der Bergkulisse mit Seen, Wäldern, Mooren und Wiesen.»

Murnaus «Gratwanderung»

Touristen mit dem Murnauer Moos anzulocken, ohne es durch massenhaften Andrang endgültig zu zerstören – diesen schmalen Grat bewandern die Murnauer, indem sie

gelegentlich einzelne Journalisten einladen, die dann von den Naturschönheiten des Moores schwärmen,

für Kur- und Feriengäste Rundwanderwege durch einen Teil des Murnauer Moos entworfen haben. Um Wanderungen auch nach längeren Regenzeiten zu ermöglichen, wurden eiserne Lochplatten (anstelle früherer Holzstege) ausgelegt.

geführte Mosswanderungen veranstalten, bei denen unter kundiger Anleitung auf Besonderheiten dieses Naturreservats hingewiesen wird,

Kutschfahrten durch das Moos veranstalten lassen. Ein örtlicher Kutschbetrieb fährt samstags seinen mit zwei Hafingern bespannten zehnpfähligen Pferdewagen hinaus, benutzt dafür die sonst gesperrten Forstwege und hält auf Wunsch Einkehr in einem Wirtshaus in Moosnähe.

Geführte Erschliessung

Schliesslich wird das Murnauer Moos speziell interessierten Botanikern durch fachkundige Führung individuell erschlossen. Forstoberrat Heiner Schöpf hat inzwischen registriert, dass rund 175 Vogelarten im Murnauer Moos nisten und brüten. Dabei hilft, dass örtliche Landwirte dafür gewonnen werden konnten, ihre Wiesen nicht mehr so intensiv zu mähen, sondern den Insekten zugänglich zu machen.

So bleibt das Murnauer Moos als «wertvoller Schatz» der Natur erhalten und ist zugleich Magnet für einen naturbewussten Tourismus. GU, Frankfurt

Deutsche Urlauber

Der Franken (noch) zu teuer?

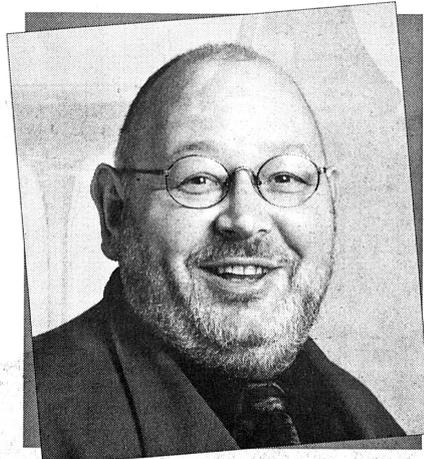
Nach Einschätzung der Deutschen Commerzbank hinterlassen Ferien für Deutsche trotz leichten Wertgewinnen in der Schweiz – hier ist die Mark nur 76 Pfennig wert –, in Norwegen (0,77 DM) und Dänemark (0,79 DM) die grössten Löcher in den Portemonnaies.

Am günstigsten stellt sich der Urlaub für Deutsche in Ungarn und Italien dar, hier ist die Mark 1,72 respektive 1,28 DM wert. In Italien, Grossbritannien,

Schweden und Finnland hat der Wert der Mark um 25 Prozent zugenommen. In Tunesien beträgt der Wertgewinn 23 Pfennig und in den USA 25 Pfennig. Die Schwäche der spanischen Peseta liess die deutsche Urlaubsmark um 8 Pfennig vorrücken, dennoch ist die deutsche Mark hier nur 89 Pfennig wert. Die Commerzbank sieht aber voraus, dass die Preisvorteile in Italien, Portugal und Spanien sowie in den USA im Jahresverlauf wieder abflauen werden. SE

REKLAME

Was Bruno Franzen meint



«Ich bin gegen Informatik in der Ferienhotellerie. Doch wenn es unbedingt sein muss, dann FIDELIO von Check-In Data.»

Bruno Franzen.

CHECK-IN DATA AG
INFORMATIK FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Check-In Data AG, Kanalstrasse 27, Postfach, CH - 8152 Glatbrugg
Telefon 01 810 53 80 Telefax 01 810 03 06

LAMPEN SCHIRME

IN
JEDER
GRÖSSE
STIL
ODER
NEUZEITLICH

eugen meier ag

Elektronunternehmen + Lampenschirmfabrikation, Siggenthalerstr. 8
5301 Station Siggenthal, Telefon 056/98 27 27, Fax 056/98 21 01

Für den Profi



WORLDWIDE – BOLS LIQUEURS



BOLS PREMIER ist ein "After-Dinner-Liqueur" allererster Güte und basiert auf der jahrzehntelangen Erfahrung der Herstellung von Liqueurs. Für den Gaumen moderner Geniesser komponiert, besitzt er ein volles, weiches Aroma und wird aus rein natürlichen Ingredienzen wie Zitrusfrüchten, verschiedenen Gewürzen und einem Teil alten Cognacs hergestellt.

Ein Produkt für Kenner, welche diesen grossen Liqueur pur und nach dem Essen geniessen.

Auch hervorragend geeignet für raffinierte Desserts!

BOLS PREMIER est une liqueur "après-dîner" de toute première classe et s'appuie sur une très longue expérience dans la fabrication de liqueurs. Composée à l'intention des connaisseurs d'aujourd'hui, elle possède un arôme plein et doux.

BOLS PREMIER est fabriquée à partir de substances toutes naturelles, telles qu'agrumes, diverses épices et une partie de cognac vieux. Un produit destiné aux connaisseurs, qui savent apprécier cette liqueur, consommée sec, après le repas.

Idéale aussi pour confectionner des desserts raffinés!

BOLS

Neue und klassische Mix-Rezepte zu beziehen

bei BOLS-CYNAR AG, 8023 Zürich 6.

Kompetenz für Sie.



Wert der Unternehmung – Ihr Problem?

Über Ihrem Entscheid, ein Hotel oder Restaurant zu kaufen oder zu verkaufen, steht der Preis als Verhandlungsgrundlage. Damit Sie sicher sein können, einen fairen Handel abzuschliessen, berechnen wir für Sie aus neutraler Sicht den Unternehmungswert des Betriebes mit detaillierten Angaben des Ertrags-, Substanz- und Verkehrswertes. Gleichzeitig untersuchen wir die Zukunftschancen des Betriebes.

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

 **Schweizer Hotelier-Verein**

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

Garantiert

wirksame, wissenschaftliche
Schädlingsbekämpfung
seit 60 Jahren

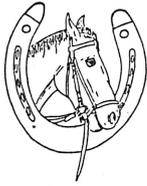


Rentokil

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

Pferdemetzgerei



B. Eichenberger
 Unter der Egg 6
 6004 Luzern
 Telefon (041) 51 54 24

Öffnungszeiten:
 Montag geschlossen
 Di-Fr 0.80-12.00 Uhr
 14.00-18.00 Uhr
 Samstag 07.00-12.00 Uhr

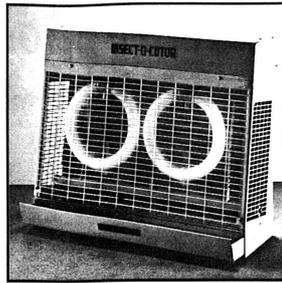
Für Ihre Grillkarte

**Spiessli
 Pferde-Entrecôte
 Tessiner-Steak /
 Schweden-Steak
 Pferde-Filet**

Freue mich auf Ihren Anruf.

56126/329256

INSECT-O-CUTOR



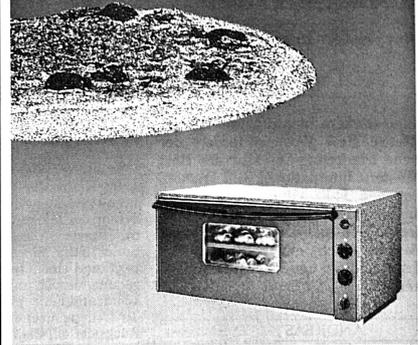
- Vernichtet fliegendes Ungeziefer
- Sichere und ungefährliche Funktion
- Ohne jegliche Giftstoffe
- Keine Schädigung der Produkte
- Schmutzfrei und geruchlos

Verlangen Sie unsere
 detaillierten Unterlagen.

TECHNOSA SA

Ch. du Trabandan 28 - 1006 Lausanne
 Tel. 021/ 28 62 35 - Fax. 021/ 28 62 43

Einfach prima



bertschinger Telefon 057 22 53 53

Prima Der Profi-Backofen mit Schamotteplatten für Pizzen, Wähen, Toasts, Chäs-chüechli und andere kleine Zwischenverpflegungen. Speziell für die Gastronomie entwickelt. Mit ausgezeichnetem Design und hoher Wirtschaftlichkeit. Verlangen Sie Unterlagen.

Handels- und Verkehrsschule Bern

Schwamngasse 11, Tel. 031/22 54 45

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu. Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.

Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.



Kursbeginn: August/Februar

Name: _____
 Adresse: _____
 PLZ/Ort: _____

ANSCHLAGBRETT

Italienisch in Italien

Spezialkurse für Hotellerie und Gastronomie in Florenz oder Rom.
 Unterlagen/Beratung Annemarie Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Süßa, Telefon (01) 926 39 58.

Sprachen lernen
 im Sprachgebiet



Beratungs- und Buchungstelle
 für Sprachlehrenhilfe weltweit
 Petersgraben 33 • 4003 Basel
 Tel. 061/261 20 20

Bitte senden Sie mir Gratisinfos über Sprachschulen.

Sprache: _____
 Land: _____
 Name: _____
 Vorname: _____
 Adresse: _____
 PLZ/Ort: _____
 Tel. P.: _____
 Tel. G.: _____
 Alter: _____
 HR

Französisch rund um die Uhr

- Französisch für Reise, Schule oder Beruf
- Sprachkurse an kleiner Privatschule in Südwestfrankreich (zwischen Cognac und La Rochelle) für alle Stufen
- Einmonatiger Spezialkurs - Hotellerie
- Ideal für die Zwischensaison
- Persönliche Betreuung, familiäre Atmosphäre
- Exkursionen ins Bordeaux-Weingebiet und in Perigord,
- Anschlussurlaub am Atlantik möglich

C. C. I. E. L. Sprachinstitut
 Negressière de Vesunnes
 F-78370 Celle sur Belle
 Telefon (0033) 49 27 10 77
 Telefon (0033) 49 29 15 70

56012/362204

TABLEAU NOIR

Cuisinière/cuisinier en hôtellerie et restaurant avec brevet fédéral

Un cours de quatre semaines est organisé à Pully. Il se déroulera au Centre de formation professionnelle de la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers. Examens 1994. Une séance d'information est prévue le **mercredi 9 juin 1993, à 15 h., au Centre de formation SVCRH, à Pully.**

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus au secrétariat de la Commission vaudoise de formation professionnelle pour les cafés-restaurants et hôtels, Mme G. Banderet, avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully, téléphone (021) 729 92 81, qui prendra volontiers les inscriptions pour la séance d'information.

55952/55611

Erfolg durch Weiterbildung aus dem Verlag SHV



Marketing der Gastfreundschaft

Konzepte, Massnahmen und Beispiele, die Ihnen helfen, neue und zufriedene Gäste zu gewinnen.
 360 Seiten, viele Farabbildungen, Konzeptheft, gebunden.



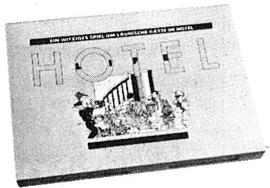
Natürlich erfolgreich

Das praktische Umwelthandbuch mit über 400 Tips für die Hotellerie.
 120 Seiten, Ringbuch mit vielen Abbildungen und Checklisten.



Schweizer Hotelplakate 1875-1982

Kunstvolle Werbeplakate aus 100 Jahren Hotelleriegeschichte.
 160 Seiten, 180 farbige Plakatabbildungen, gebunden.



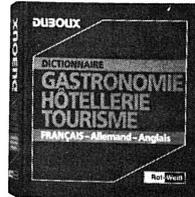
Hotel Life

Ein witziges Spiel um launische Gäste im Hotel.
 Für drei bis fünf Spieler ab 10 Jahren.



Rechtskunde für Hotellerie und Restauration

Das Standardwerk für branchenbezogene Rechtsprobleme.
 307 Seiten, Anhang mit Sachwortregister, gebunden.



Dictionnaire Gastronomique

Plus de 20 000 termes professionnels pour vos traductions des cartes de menus. En plus, 10 000 mots traduits dans le domaine non alimentaire et près de 600 phrases se rapportant au client.

Bestellcoupon

- Ex. -Marketing der Gastfreundschaft Fr. 136.-
- Ex. -Natürlich erfolgreich..... Fr. 76.-
- Ex. -Schweizer Hotelplakate 1875-1982..... Fr. 78.-
- Ex. -Hotel Life..... Fr. 87.50
- Ex. -Rechtskunde für Hotellerie und Restauration..... Fr. 44.-
- Ex. «Dictionnaire Gastronomique» Fr. 96.-

(Mitgliednummer): _____

Name: _____

Vorname: _____

Betrieb: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Unterschrift: _____

Bestellung einsenden an:
 Schweizer Hotelier-Verein
 Verlag SHV
 Monbijoustrasse 130
 Postfach
 3001 Bern

Telefonische Bestellungen: 031 / 507 111
 Bestellungen per Fax: 031 / 507 444

Gastronomie USA

Die Catering-Superlative von San Francisco

Entertainment, Show, «to make people really happy and excited» – das sind Schlagwörter im amerikanischen Gastrobusiness. Bankette im herkömmlichen Sinn gelten als langweilig, Anlässe in Hotels sind passé, deshalb wächst die Bedeutung des professionellen Catering Service. McCall and Associates Events Management Inc. ist der Partygigant von San Francisco. Mit Partys bis zu 12 000 Personen werden pro Jahr 9 Millionen Dollar Umsatz erwirtschaftet.

MANUELA SAUTER,
SAN FRANCISCO

Anfangen hat alles in einem kleinen Schweizer Café im Finanzdistrikt. Der Besitzer *Ruedi Scherer* begann mit seinem amerikanischen Partner *Dan McCall*, Partys im grossen Stil zu organisieren. Heute ist das Events Management in einem Fashion Center eingemietet. Zu vierzig Festangestellten, verteilt auf Küche, Service, Management und Entertainment, kommen je nach Grösse eines Anlasses bis 400 Teilzeitarbeitnehmer dazu.

Eine Party muss erst einmal verkauft werden. Wer eine solche verkaufen will, muss Wünsche wecken, Phantasien anregen, eine Partyvision so beschreiben können, dass dem Kunden das Wasser im Munde zusammenläuft und die Begeisterung über alle Bedenken wegen des Budgets triumphiert. Denn je grösser die Party, um so interessanter der Verdienst für den Organisator, je verrückter das Entertainment, um so besser die Publicity für den Veranstalter.

Die Party als Show

Special Interests Partys, z. B. Schwulenbälle, Lesbentreffs, Yuppie-Nights – die Liste lässt sich in San Francisco problemlos fortsetzen – sowie Businessanlässe machen den Löwenanteil der organisierten Anlässe aus. Die eingeladenen Gäste, potentielle Kunden oder Mitglieder eines Vereins, müssen beeindruckt werden, insbesondere wenn sie aus dem ganzen Land extra eingeflogen werden. Wenn eine Party langweilig ist, quält sich der Amerikaner nicht höflich bis zum Ende durch, sondern ver-

schwindet mit einem coolen Bye-bye. So hat sowohl der Organisator wie auch der Veranstalter grosses Interesse, dass die Party erfolgreich ist. Liebevoll arrangierte Buffets und Kerzenlicht gehören der Vergangenheit an. Shows, Rockstars, Feuerwerk, Lichtorgien sorgen dafür, dass es den Gästen nie langweilig wird. Kreisförmige Buffetstationen sorgen für einen ungehinderten Zugang, die Platten können jederzeit durch frische ersetzt werden. Es werden keine verspielten Canapés und Amuse-Bouches serviert, dafür saftige Prawns, frittiertes Gemüse, Pizzen, Rindspallarden mit Lauch – währschaftes Essen, ohne Kompromisse an die Qualität.

Die Party ist eine Show für sich, sie muss in Bewegung gehalten und die Stimmung der Gäste aufgenommen werden. Wenn die Menge tobt und kreischt, weil der schwarze Rockstar so einen Drive in die Leute bringt, dann soll er weiterspielen. Und damit der weiterspielen will, muss er bei guter Laune gehalten werden. Events Management stellt seinen Musikern persönliche Kellner zur Verfügung, es soll ihnen an nichts fehlen. Auch die Beleuchtung muss so eingestellt werden, dass die Damen nicht aussehen wie nach einer Make-up-Schlacht. Kleine Details, die aber wichtig sind für den ganz grossen Erfolg.

Zwischen Giraffen und Zebras

Die Küche produziert mit sechs Herdplatten, vier Öfen und einem Steamer rund um die Uhr das ganze Jahr hindurch. Sie bringt allein 3,5 Mio Dollar Umsatz. Süssspeisen, Gebäck und Spezialitäten werden angeliefert. *Lukas Schumaker* und *Peter König* verlangen von ihrem Team Eigeninitiative, Kreativität und rationelles Arbeiten. Sie sind Voraussetzungen für das kulinarische Gelingen jeder Party. In einer Küche, wo gleichzeitig drei verschiedene Partys vorbereitet werden, wird jedes Team zum Einzelkämpfer für den eigenen Wettlauf. Jeder will gewinnen, und jeder muss gewinnen.

An der Rampe scheppt's und donert's. Zwei Partys werden in Lastautos verladen. Jetzt nur nichts verwechseln und Teebeutel, Kaviaröffel und Assu-



Mehr als nur Catering: Die kalifornischen Partyveranstalter liefern Unterhaltung, Fun und guten Sound gleich mit.

Fotos: Manuela Sauter

rien nicht vergessen. Vorspeise, Hauptspeise, Friandises – alles ist auf Rädern, auf Blechen verteilt. Dem Chauffeur wird die Route zur Party im Nappa Valley erklärt. Er ist dem kleinsten Anlass dieser Nacht zugeteilt: 50 Personen zu einem Sitting Dinner in einem Weinkeller. Tischtücher und Blumendekoration ganz in Altrosa. Alles aus der hausgemachten Dekorationsabteilung. Party Nr. 2: Ein Sitting Dinner für 500 Personen im Museum of Science, Abteilung Afrika. Zwischen König Namputos Zeremoniekleidern und dem Niger-Modell wird das Gardemanger installiert. Entrem-

étier und Saucier sind auf den Parkplatz verbannt, unter dem Baseballnetz werden Kefen sautiert, das Fleisch in den mit Brennpaste geheizten Wägen überwacht. Es ist kalt und regnerisch. Zwischen Löwen, Giraffen, Zebras, Wüstenlandschaften werden die Tische in Türkisfarben gedeckt und mit exotischen Gräsern dekoriert. Ist das alles eine Fata Morgana? Nein, das Museum braucht Geld, denn Subventionen sind rar. So lautet die Devise ganz amerikanisch: «Help yourself!» Die Museumsleute vermieten die Afrikanische Halle für 700 Dollar pro Nacht. Einzige Be-

dingung: keine Kochprozesse im Gebäude. Party Nr. 3 findet im firmeneigenen Fashion Center statt.

Ein Anlass für 1000 Personen aus dem Show- und Filmbusiness. Vier verschiedene Bands spielen an diesem Abend. Die Scheinwerfer flitzen durch die Masse. Kellner kämpfen sich mit Taleggio, Pizzen und Sushi zu ihren Gästen. In der Küche wird für Nachschub gesorgt, und das Mise en place für den nächsten Tag will vorbereitet sein. Denn der nächste Tag ist ein Tag wie dieser, wie jeder andere bei Events Management, der grössten Partyfabrik in San Francisco. □

Gastgewerbliche Fachschule Graubünden

Bildungspolitische Lücke schliessen

Im Oktober 1989 wurde ein erster Anlauf zur Installierung einer Bündner Hotelfachschule unternommen. Die von der Bündner Regierung, dem Bündner Hotellerverein und dem Wirtverband Graubünden unterstützten Bestrebungen, das Ausbildungsangebot für den wichtigsten Wirtschaftszweig Graubündens zu erweitern und zu verbessern, haben Früchte getragen: Im August 1993 wird die Gastgewerbliche Fachschule Graubünden (GFG) ihren Pilotbetrieb aufnehmen.

FRANZ SPANNY

Eine Umfrage bei 1680 Betrieben des Bündner Gastgewerbes sowie bei 69 Bündner Gemeinschaftshaushalten ergab ein deutliches Resultat: 95 Prozent der Betriebe waren der Meinung, dass Graubünden eine Ausbildungsstätte, die eine umfassende Grundausbildung im gastgewerblichen Bereich ermöglicht, dringend braucht. Dabei kam auch die Meinung zum Ausdruck, dass eine für jedermann erschwingliche Ausbildung dazu beitragen könnte, den gastgewerblichen Betrieben vermehrt einheimische Fachkräfte zuzuführen. Auch die Vertreter des Hotellervereins sowie des Wirtverbandes bestätigen das Bedürfnis für eine Gastgewerbliche Fachschule. Im September 1991 legte die Hotel- und Touristikfachschule Chur ein detailliertes Konzept und Unterrichtsprogramm vor. Anfang dieses Jahres wurde ein grundsätzlicher Beschluss über die Durchführung eines Pilotbetriebes einer solchen Fachschule gefasst. Weil sich der Kanton Graubünden bis zur Revision des Berufsbildungsgesetzes an einem solchen Projekt nicht beteiligen kann, erklärte sich die Hotel- und Touristikfachschule Chur bereit, nicht nur die organisatorische, sondern auch die finan-



Der Bündner Regierungsrat Joachim Caluori, Schulleiter Hans Stössel und Jürg Domenig, Sekretär des Bündner Hotellervereins (von links), anlässlich der Einweihung der Schule.

Foto: htr

zielle Verantwortung für den Pilotversuch zu übernehmen.

Die Ausbildung an der GFG, die mit einem kantonalen Diplom abgeschlossen wird, beträgt drei Jahre. In den praktischen Fächern hat man die Wahl zwischen den Spezialisierungsschwerpunkten Beherbergung und Hotellerie, Restauration sowie Gemeinschaftshaushalte. Die GFG vermittelt eine umfassende theoretische und praktische Berufsausbildung für Hotel- und Gastwirtschaftsbetriebe sowie für Gemeinschaftshaushalte. Sie ermöglicht aber auch den prüfungsfreien Zugang zu den höheren gastgewerblichen Fachschulen und dient als Vorbereitung für die Berufsmaturität.

Die Trägerschaft der GFG liegt bei der Schweizerischen Schule für Touristik

und Hotellerie, Chur. Sie agiert in enger Zusammenarbeit mit dem Bündner Hotellerverein, dem Wirtverband Graubünden, dem Bündner Gewerbeverband und dem kantonalen Personal- und Organisationsamt Graubünden. Der Schulrat wird präsidiert vom Disentiser Hotelier und Grossrat *Gion Schwarz*. Ferner gehören ihm an *Markus Christoffel* von der Stiftung Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie, der Sekretär des Bündner Hotellervereins, *Jürg Domenig*, der Geschäftsführer des Wirtverbandes Graubünden, *Fluregg Fravi* sowie *Lukas Kühne* vom Personal- und Organisationsamt Graubünden. Der Schulbetrieb wird im Rahmen der Hotel- und Touristikfachschule Chur durchgeführt, die unter der Direktion von *Hans Stössel* steht. □

Maitres d'Hotel

Weltverband tagte in Paris

Ende April tagte der Vorstand der Union Internationale des Maitres d'Hôtel UIHM in Paris. Dabei wurden die Weichen für eine engere Zusammenarbeit der nationalen Serviceverbände gestellt.

Der Sekretär der Union Internationale des Maitres d'Hôtel UIHM, *Enrico Lorenzini*, berichtet an der Arbeitstagung in Paris, dass sich folgende nationale Serviceverbände dem Weltverband angeschlossen haben: Italien mit 3000 Mitgliedern, der Schweiz mit 450, Deutschland mit 1800, Niederlande mit 30, Frankreich mit 500 und Belgien mit 360. Japan, China, Dänemark, Kalifornien und Kanada haben ihren Beitritt signalisiert. «Die UIHM, 1991 in Rom gegründet, ist inzwischen zu einem bedeutenden und internationalen Fachverband der Servicefachkräfte geworden» so Enrico Lorenzini, «der nun durch straffe Führung seine Effektivität

beweisen muss.»

Ein wichtiges Hauptanliegen der UIHM ist – zumindest in Europa – gleiche Ausbildungsbedingungen für Servicefachkräfte zu schaffen. Dabei dient das duale Ausbildungssystem Deutschlands als richtungweisend. Der französische Verband hat bereits Massnahmen eingeleitet, insbesondere im Hinblick auf die EWG, die Aus- und Weiterbildung zu verbessern. Als Qualifikationsnachweis soll auch ein Europadiplom geschaffen werden. Ein entsprechendes Arbeitspapier zu diesem Thema wurde ausgiebig und teilweise heiss diskutiert.

Im weiteren wurde auch das Thema Sponsoring diskutiert. Denn ohne Förderung durch die Gastronomie und Industrie können solche Grossveranstaltungen nicht durchgeführt werden. Den Sponsoren muss deutlich gemacht werden, dass die Fachkräfte im Restaurant nicht nur eine Dienstleistung, sondern als «Verkäufer» auch Umsatz bringen. r

MIXED-PICKLES

USA: Erfolg für asiatische Fastfood-Ketten

Eine von der National Restaurant Association Chicago durchgeführte Umfrage unter 21 der führenden asiatischen Restaurantketten in den USA ergab eine jährliche Wachstumsrate von 20 Prozent bei den Neueröffnungen. Der grössten Beliebtheit erfreut sich die chinesische Küche, die in 80 Prozent aller asiatischen Restaurants angeboten wird. Die Favoritengerichte sind Hähnchen süss-sauer oder à l'orange, Hähnchen Teriyaki oder Szetschuan, mit Cashewnüssen und mit Brokkoli.

Die japanische Küche haben 36 Prozent aller befragten Amerikaner schon probiert, die koreanische, die thailändische und die vietnamesische jeweils 12 Prozent. RS

Ausländische Touristen in den USA gehen gerne essen

Internationale Reisende – vor allem aus Frankreich, Deutschland, Japan und Grossbritannien – zählen den Restaurantbesuch zu ihren beliebtesten Urlaubsaktivitäten, laut der U.S. Travel & Tourism Administration (USTTA). Wenn ein Restaurant oder eine Restaurantkette für ihre regionale Küche berühmt ist (wie z. B. Cajun Cooking oder New England Clamcakes), könnte es – laut der Zeitschrift «Restaurants USA» – besonders effektiv sein, Reisende auf das Restaurant aufmerksam zu machen. Die meisten Touristen in den USA kommen aus Japan (3,1 Millionen, 32 Prozent der Gesamtzahl), Grossbritannien (2,4 Millionen, 25 Prozent), Deutschland (1,3 Millionen, 13,9 Prozent) und Frankreich (0,8 Millionen, 8 Prozent). r

FIRMEN BERICHTEN

Der Spaghetti-Kürbis kommt aus Japan

Eine seltsame, interessante und bei uns unbekanntere Kürbisart ist der aus Japan stammende Spaghetti-Kürbis mit seinen 20 bis 25 cm grossen, ovalen bis walzenförmigen, glatten Früchten. Das Eigenartige dieser Kürbisart besteht darin, dass sich nach dem Kochen der unzer-



teilten Frucht in Wasser oder Backofen aus dem faserigen Fleisch im Innern spaghettiähnliche Fäden bilden.

Nach dem Aufschneiden der Frucht und dem Entfernen der Samen werden diese mit der Gabel oder dem Löffel herausgezogen und wie Spaghetti gegessen. Man geniesst sie mit Sauce oder Kräuterbutter.

H. Lacinia Gemüsebau, 8915 Hausen a. A., Tel. (01) 764 17 70.

Sweet & Sour, Mah Meeh und Chop Suey

Internationale, vor allem asiatische Spezialitäten liegen im Trend der Zeit. Maggi bietet daher neu drei asiatische mix-Produkte an. Die gewürzten Saucen-Basen wurden speziell für das Gastgewerbe entwickelt und lassen jedem



Küchenchef Spielraum für Kreativität, da die Zutaten frisch beigegeben werden.

Begeistern Sie Ihre Gäste mit einem indonesischen Nudelgericht (Maggi mix Mah Meeh), einem Gemüseteller mit Fischstreifen (Maggi mix Chop Suey) oder einem Entenbrüstchen nach chinesischem Art (Maggi mix Sweet & Sour). Die Produkte erhalten Sie ab sofort bei Ihrem Grossisten und in CC's.

Nestlé Produkte AG, 4007 Basel, Tel. (061) 695 12 12

Sieben Getreide und 20 Minuten Kochzeit

Uncle Ben's 7-Corn-Equilinia ist eine Mischung aus sieben natürlichen Getreidearten, bei denen lediglich die hartschalige Spelze entfernt, die darunterliegende nährstoffreiche Zellschicht (Aleuron) jedoch erhalten wurde. Dadurch enthält die Mahlzeit wertvolle Mineralelemente, Spurenelemente sowie wichtige Nahrungsfasern. Sie hat neu eine Kochzeit von nur noch 20 Minuten. Die Zubereitung ist so einfach wie Reis.

Rezepte stehen nebst anderen wichtigen Produktionsinformationen auf der Packung.

Effems AG, 6303 Zug, Tel. (042) 22 55 88

Gaumenfreuden mit Champignons suisses

Champignon, das frische Gemüse des ganzen Jahres, lässt sich vielseitig zubereiten. Zum Apéro, als Vorspeise, als Salat oder in Suppen, in vielen Hauptmenüs und nicht zu vergessen in den Saucen, lassen Champignons als Hauptdarsteller die Gaumenfreude neu erleben.

Mit 44 gluschtigen und vielseitigen Rezepten illustriert die neue Rezeptbroschüre «Gaumenfreude mit Champignons suisses» im Vierfarbendruck auf 48 Seiten zeitgemässe Abwechslungen. Vervollständigt ist die Broschüre mit dem Werdegang der Pilze und praktischen Zubereitungstips. Sie kostet Fr. 4.50 und ist bei untenstehender Adresse erhältlich.

Verband schweizerischer Champignonzüchter, 1701 Freiburg, Tel. (037) 83 11 51

Heliomalt lanciert trennbaren Nachfüllbeutel

Erstmals gelang es, ein Beutelmateriale herzustellen, bei dem sich der Aussenbeutel (chlorfrei gebleichtes Kraftpapier) vom Innenbeutel (PE-/PETP-Folie) trennen und separat entsorgen lässt. Die Verpackungsfirma ISCO, J. Schindler AG, Niederglatt, musste bei der Entwicklung dieses Beutelmateriale für das hochwertige Heliomalt mit der komplexen Zusammensetzung besonders auf die Feuchtigkeits-Empfindlichkeit, einen guten Aroma- und Lichtschutz (Heliomalt enthält 12 Vitamine) achten.

Nachdem erfreulicherweise immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten den Produkteverpackungen und deren Entsorgung eine grosse Beachtung



schenken, bedeutet dieser Dualbeutel ein erfreulicher Fortschritt, und es ist zu erwarten, dass schon bald weitere Produkte in Dualbeuteln abgefüllt werden. Heliomalt im Dualbeutel ist übrigens ab Februar in den meisten Lebensmittelgeschäften erhältlich.

Mehr dazu: Schweizerische Milch-Gesellschaft AG, 6280 Hochdorf LU.

Alternative zum alltäglichen Suppenangebot

Die neue Potage Maison-Linie setzt sich aus den vier Sorten Käsesuppe, Kräutercrème, Bündner Gerstensuppe und Korncreme zusammen.

Das Vorgehen bei der Zubereitung ist bei allen vier Sorten identisch: Entsprechende Suppenmasse mit wenig kaltem Wasser anrühren und in restliches kochendes Wasser einrühren. Unter ständigem Umrühren aufkochen und sieben Minuten (Bündner Gerstensuppe = 10 Minuten) leicht weiterkochen. Rahm beigegeben und nochmals kurz aufkochen. Haco AG, 3073 Gümligen, Tel. (031) 950 11 11

Raffinesse mit Provencale-Kräutermischung

Die Risi Nahrungsmittel AG in Steinhäusern lanciert eine neue Gewürz-/Kräutermischung: Provencale, eine Kombination von erlesenen Gewürzen und Kräutern, welche ihr volles Aroma sowohl in kalten wie auch in warmen Speisen voll entfalten. Das Einsatzgebiet ist äusserst vielseitig; die Mischung findet optimale Verwendung in Eintopf-, Schmor-, Käse- und Teigwarengerichten. Aber auch für Suppen, Saucen, Gratins, Salate, Pilze und Gemüse sowie zur Herstellung von Kräuteröl und Kräuternessig ist sie bestens geeignet.

Risi Nahrungsmittel AG, 6312 Steinhäusern, Telefon (042) 41 17 77.

Eistee mit Pfirsicharoma im 5-Liter-Beutel

Dieses Jahr sind sommerlich fruchtige Getränke im Vormarsch. Nestlé, die



schon seit 1979 mit dem Zitroneneistee auf dem Markt ist, lanciert deshalb den Pfirsich-Ice-Tea: Nestlé Pesca. Er ist im 450 g-Beutel (= 5 Liter Getränk) bei Ihrem Grossisten erhältlich.

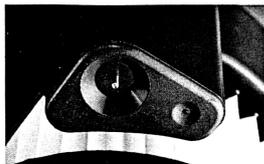
Nestlé Produkte AG, 4007 Basel, Tel. (061) 695 12 12.

TASKI vacumat: Saugt nass und trocken ohne Filterwechsel

Wenig Lärm, viel Leistung zeichnen die vacumat-Sauger aus.



Spart Zeit: Der Kombifilter für Nass- und Trockensaugen.



Gibt Sicherheit: Die elektronische Niveauekontrolle.



Verhindert Lärm: Das patentierte Akustiksystem.



Dank dem Kombifilter kann ohne Umstellen nass und trocken gesaugt werden.

Wenn er richtig loslegt, bleibt kein Stäubchen und kein Tröpfchen ungesaugt. Dabei macht sein 2-stufiges Gebläse mit zwei Drehzahlbereichen trotz maximaler Leistung minimalen Lärm: Nämlich höchstens 64 dB. Ganz egal, ob er gerade Staub oder Wasser saugt. Das kann er beides - und zwar dank hocheffizientem Kombifilter ohne Umstellen. Zum Abscheiden von Feinstaub in kritischen Zonen steht ein Feinfilter zur Verfügung. Eine saubere Sache. Genauso wie die elektronische Niveauekontrolle, die automatisch den Motor ausschaltet, sobald der zähelastische, schlagfeste Kunststoff-Behälter voll ist. Dann kann dieser bequem entleert werden. Gleich drei verschiedene Varianten stehen dabei zur Wahl: Entleerschlauch, Kippgestell oder Bodenauslauf. Die anschliessende Reinigung geht ohne Probleme, da das Material gegen die gebräuchlichen Putzmittel resistent ist. Und weil der Preis ebenso stark ist wie seine Leistung, sollten Sie ihn sich von Ihrem Lever Sutter-Berater einmal zeigen lassen. Am besten gleich in allen drei Ausführungen.



System-Hygiene

Lever Sutter AG, 9542 Münchwilen, Telefon 073/27 27 27, Telefax 073/27 22 53

WECHSELN SIE IHRE TERRASSE SCHON FÜLLT SICH DIE KASSE



Ideal für das Schwimmbad!

SONNENLIEGE MIAMI

- 100% Kunststoff
- Stapelbar
- Wetterbeständig
- Anti-UV behandelt
- 3 Jahre Garantie
- Integrierte Röllchen

in weiss Fr. 119.-

in grün Fr. 135.-

Nehmen Sie mit uns sofort Kontakt auf, um die Anschrift des nächsten Regionalhändlers zu erfahren: Tel.: 01 / 342 33 60 - Fax: 01 / 342 20 12

Zahlreiche andere Stühle, Tische und Zubehör. Offerte für Objekte.

Grosfillex®

SEIT 40 JAHREN Nr. 1 FÜR TERRASSENEINRICHTUNG.

LES(E)BAR

Nützlich, fundiert und handlich

Italien mit seinen grossen Weinen zählt zu den bevorzugten Destinationen des Weinjournalisten *Martin Kilchmann*. Am Piemont, einer Region, die in vergangenen Jahren in kulinarischer Hinsicht an Bedeutung zugelegt hat, fasziniert ihn vor allem die Vielfalt authentischer Weine. Die besten und nachhaltigsten Gewächse stammen aus der hügeligen Langhe, jenem fruchtbaren Gebiet um das Städtchen Alba, der Heimat der weissen Trüffel.

In einer allgemeinen Übersicht führt Kilchmann den Leser in die Region als Weiland ein. Schwerpunkt des Buches bilden acht lebendig und kenntnisreich verfasste Porträts namhafter Winzer. Notizen zur piemontesischen Küche, Restaurant- und Hotelhinweise sowie Einkaufstipps machen das Buch sowohl für Weinfreunde wie für Piemontreisende lesenswert. **MM**

Martin Kilchmann: Weine des Piemont. Mit Fotos von Hans-Peter Siffert. ... Seiten, 36 Franken, Müller Rüschlikon Verlags AG, Cham.

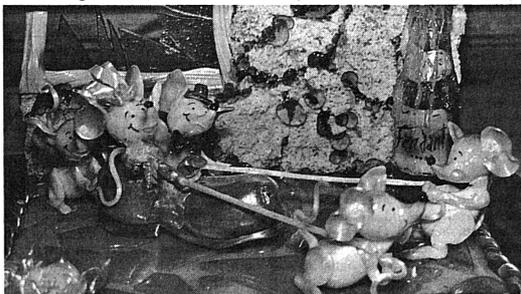
Ein Wegweiser für den Ernährungsdschungel

Über 700 Fragen aus verschiedenen Lebensmittelbereichen werden in Carine Buhmanns «Beiss nicht gleich in jeden Apfel» beantwortet. Die Fachfrau für Ernährungsfragen zeigt die richtige Ernährungsweise für Schwangere, Senioren und Sportler auf, stellt verschiedene Ernährungsrichtungen von anthroposophisch bis zur Trennkost vor und informiert über Vor- und Nachteile von Diäten und Abmagerungskuren.

Übersichtliche Tabellen und Grafiken sowie ein ausführliches Such- und Sachregister machen das Buch zu einem wertvollen Nachschlagewerk. **RS**

Carine Buhmann: Beiss nicht gleich in jeden Apfel – 700 Fragen zur gesunden Ernährung. 240 Seiten, 28 Franken, AT Verlag, Aarau, ISBN 3-85502-457-X.

Ausstellung für Zuckerartistik



Art Trophy für süsse Mäuse

Gleichzeitig mit der Eröffnung der ersten Schweizer Ausstellung für Zuckerartistik im Schloss Schadaun in Thun hat Anfang Mai ein Wettbewerb mit 34 Teilnehmern stattgefunden. Dabei musste ein Werbeschaustück zum Thema Hochzeit dargestellt werden. Der Walliser *Albert Salamin* aus Grimentz gewann mit seiner Mäusehochzeit (Bild) und 174 Punkten die Goldmedaille der Kategorie Fachleute und erhielt den Wanderpokal um die Swiss Sugar Art Trophy '93. *Christian Huber* aus Genf (172 Punkte) gewann Silber, und die Bronzemedaille erhielt *Axel Sixt* aus Staufen-Grünern (D) mit nur einem Punkt Rückstand.

Für seine Hochzeit der Pinguine gewann *Markus Huber* aus Stallikon (173 Punkte) die Goldmedaille bei den Lehrlingen. Ihm folgten *Erich Kappeler* aus Eglisau (170 Punkte) und *Marlen Lieberherr* aus Ermatingen (164 Punkte). Die Ausstellung im Gastronomie-Museum dauert noch bis zum 8. Juni. **r.**

SCHLEMMERWOCHE

1. 4.–29. 5.	Südspanische Spez.	Zum Löwen	Obfelden
16. 4.–31. 5.	Zypriotische Spez.	Bahnhof Buffet	Basel
11. 5.– 5. 6.	Fischgerichte	Merian	Luzern
11. 5.– 6. 6.	Reisspezialitäten	Grotto Cafiero	Bern
11. 5.– 6. 6.	Reisspezialitäten	Bären	Ostermündigen
7. 6.–19. 6.	Quinzaine Toscane	de la Paix	Lausanne
21. 3.–20. 6.	Frühlingserwachen	Schweizerhof	Wetzikon
26. 5.–22. 6.	Artischockenspezialitäten	Waldhaus Dolder	Zürich
21. 6.–26. 6.	Philippinisch	Nova-Park	Zürich
17. 5.–30. 6.	Festa italiana	Sonne	Schwarzenburg
11. 6.– 4. 7.	Tatar	Sonne	Schwarzenburg
6. 7.–30. 8.	Smörgasbord	Bahnhof Buffet	Zürich
14. 8.–12. 9.	Quinzaine française	Bahnhof Buffet	Zürich
14. 9.–28. 9.	Ligurien im Da Capo	Bahnhof Buffet	Zürich
5. 10.–28. 10.	Indonesische Wochen	Bahnhof Buffet	Zürich

MARKETING FALL NR. 4

Architektur als einmaliges Erlebnis?

Alle sprechen von Erlebnismarketing. Was soll dieser neue Begriff bedeuten? Kommt «zuerst das Spektakel, dann das Fressen», wie es in einem Bericht über Zürichs neue Beizen-Szene heisst? Oder werden «Köche und Keller zu heiteren Sozialarbeitern», wie ein Trendbericht über die Gastroszene von Los Angeles vermuten lässt?

Sicher ist, dass kaum jemand noch eine Beiz oder ein Restaurant nur «wegen des Fressens» aufsucht. Den Hunger zu stillen, das ist in unseren Breiten ein «Standardbedürfnis». Nebenher muss noch etwas laufen: man möchte sich zeigen (auf der Bühne), nette Leute (vom anderen Geschlecht) treffen, Spass haben, lachen und bewundert werden (für das neue Auto oder den in-dress) usw.

Auf dieses Bedürfnis nach neuen, ungewohnten, überraschenden, einmaligen und exotischen Erlebnissen haben einige Spezialisten mit ebenso exotischen Angeboten reagiert. Chinesische, asiatische, mexikanische und weiss Gott was für Restaurant-Konzepte spriessen in unseren Städten und Kurorten aus dem Boden. Sie verkörpern die Reize anderer Welten, sie bieten erlebnisreiche «Kurzeisen» in andere Kontinente.

Nicht nur F&B und Ambiente, auch die Mitarbeiter sollen neuen Bedürfnissen entsprechen. Die Köche zelebrieren ihr Handwerk vor den Augen der Gäste, die Keller werden zu Artisten, die zwischen den erwartungsvollen Zuschauern hindurchtänzen und sie den Alltag vergessen lassen. Der Wirt nimmt sich der Ein-

samen an und stellt animierte Tischgesellschaften zusammen. Die erfolgreichen Erlebnis-Gastronomen schaffen es, alle 5 Sinne ihrer Gäste zu sättigen: mit Farben, Formen, Materialien, Klängen, Gerüchen und Geschmack. Ein wichtiges Element dabei ist die Architektur: innen und aussen.

Architektur als einmaliges Erlebnis? Ja, das bieten nicht nur historische Schlosshotels und Gasthäuser, Palace-Hotels aus der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts, sondern zunehmend auch moderne Hotels und Restaurants. Der amerikanische Architekt *John Portman* «erfand» u. a. für Hyatt die spektakulären Hotels mit mehrgeschossigen Lobbys.

Die erfolgreichen Erlebnis-Gastronomen schaffen es, alle 5 Sinne ihrer Gäste zu sättigen.

Philippe Starck machte Furore mit dem «Cafe Costes» in Paris und ist Designer der erlebnisdichten New Yorker Hotels «Paramount» und «Royalton». Weniger bekannte Bauherren und Architekten schufen das überraschende Kölner Hotel «Wasserturm» und das in einem ehemaligen Michelin-Reifenlager eingebaute Restaurant «Bibendum» in London. Und Furore macht auch die Architektur der neuen Lobby im Hotel «Victoria Jungfrau» Interlaken.

Sie alle sind das Mekka vieler architektur- und kulturinteressierter Gäste, die den Einheitsbrei des Hotel- und Restaurant-Design nicht länger ertragen. Sie setzen Massstäbe für eine erneuerte, erlebnisreichere Gestaltung der «Bühnen» für die Gäste. Zwar verstehen nicht alle Bauherren und

Architekten die Botschaft richtig. Es wird auch viel postmodernes «kretiert», das wohl kaum Bestand über mehrere Jahrzehnte haben dürfte.

Nicht immer gelingt es, Neues und eigenständiges zu schaffen. Auch sind sich viele Bauherren bei Umbau und Renovation nicht sicher, ob sie historische Substanz erhalten und betonen oder Gewesenes lediglich imitieren wollen. Zu oft besteht kein klares Marketing-Konzept und als Konsequenz auch kein architektonisches Konzept. Die Folge: ein Steinbruch von Anleihen in allen Stilen und Epochen, eine verpasste Chance.

Gute Beispiele? Ja, vielleicht der Teufelhof in Basel und das jüngst in Bern realisierte Café «Diagonal». Beide haben mit der Vergangenheit konsequent gebrochen und versucht, etwas Überraschendes, Einmaliges, noch nie Gesehenes zu verwirklichen. Beide wurden und werden angefeindet und belächelt ob ihrer Konsequenz. Beide erhalten eine ungeheure Publizität und den Zuspruch jener Gessensegmente, die Spass an origineller Architektur haben. Beide wurden ausgezeichnet. So erhielt das «Diagonal» am 24. Mai den alle zwei Jahre vergebenen Bernischen «Kulturpreis für Architektur und Design».

Der einzige Preis aber, der wirklich zählt, ist die Begeisterung der Gäste, die mit schönen Umständen den Mut und die klare Linie honorieren, die die Bauherren auszeichnet. **Peter Kühler**

PS: Weitere praktische Informationen zum Thema «Erlebnis Architektur» lesen und sehen Sie (in Farbe) ab Seite 113 im neuen Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft», zu beziehen beim Schweizer Hotelier-Verein in Bern.



Gültig vom 28. 5. bis 3. 6. 1993

Schweinhals

frisch per Kilo

12.90

Grill-Bratwurst

Stück 150 g 2 oder 10 Stück VAC per Stück

1.19

Divida Maître d'hôtel

Café de Paris oder Grill Stange 500 g

6.75

Pommes Rissoleés oder Carrés

tiefgekühlt Karton 5 Kilo per Kilo

3.29

Le Chef Erdnussöl

Bibox 20 Liter per Liter

3.95

Ritz Hotel Toast

Pack 1000 g

4.45

Ritz Pastelli

Pack zu 380 g/8 Stück per Stück

4.45

Dôle Blanche

Provins Flasche 50 cl

3.90

+ Wust

Prodega CC in:

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

Sandwich-Kultur

Food from Britain für die BRD

Original britische Sandwiches in der typischen Dreiecksform halten Einzugs in Deutschland. Die Vermarktungsfirma Food from Britain in Frankfurt hat es geschafft, in Luton bei London speziell für den deutschen Geschmack hergestellte englische Sandwiches in Doppelpacks an Tankstellen und in Warenhäusern unterzubringen.

Eingespannt in den Über-Nacht-Camion-Kühltransport von England zur Feinverteilung in Dormagen ist die Firma Pinguin (die über Franchise-Nehmer bis in die Schweiz liefert). Viermal wöchentlich werden jeweils drei bis vier Paletten mit je 600 frisch versiegelten Doppelpacks geliefert. Denn: Eine erste Testphase bei der Bahn ist gerade abge-

schlossen. «mit sensationellem Ergebnis», wie *Jörg Uwe Tüchtmantel* als zuständiger Mitarbeiter von Food from Britain berichtet. 82 Prozent aller befragten Sandwich-Käufer «würden sofort wieder kaufen». An Tankstellen und auf Flughäfen sowie in Betriebskantinen werden die Doppelpacks für DM 3.99 angeboten. Statt des original-englischen Weissbrots wurde für den deutschen Markt ein spezielles Weizenkleinbrot ausgewählt. Hergestellt wird bei *Ross Young's International*, einer Tochterfirma von *United Biscuits*.

Jetzt hoffen die Verantwortlichen von Food from Britain, dass die DSG-Ankündigung, sie werde auf Speisewagen in den DB-Zügen in Zukunft verzichten, den britischen Sandwiches zu ungeahnter Aufschwung als Reiseproviant verhilft. **GU**

Hallauer Reben

Weinbau auf guten Wegen

An einer durch die Werbestelle Pro Hallauer in St. Gallen veranstalteten Informationstagung berichtete *Erich Gysel*, Präsident der Rebbaugenossenschaft Hallau, über weinbauliche Schritte «zurück zur Natur» im grössten Rebberg der Ostschweiz, in Hallau. Gesunder Boden habe auch gesunde Pflanzen und Früchte zur Folge.

Man habe gelernt, weniger zu düngen und mit kleineren Erträgen bessere Qualitäten zu erzeugen. 92 Grad Oechsle im Jahre 1992 – nur 1 Grad unter der Gradation in der Bündner Herrschaft –, das dürfe sich sehen lassen. Es gehe daraus hervor, dass die Hallauer Winzer ganz auf Qualität gesetzt hätten.

Die durch die Weinfaehleute *René Regli* und *Stefan Schlatter* kommentierte Fachdegustation zeigt, dass es sich gelohnt hat, im Einklang mit der Natur das Rebwerk zu verrichten. Die Gewächse der Hallauer Reben – Blauburgunder Beerli und -Rosé, Riesling x Sylvaner und Spezialitäten, eingeschlossen ein Mousseux de Hallau – sind auch mit ein Ergebnis der neuzeitlichen und schonenden Keltermethoden, die in Hallau, der «Königin» der Ostschweizer Rebge-meinden, Eingang gefunden haben, wie *Emil Rahm*, Leiter von Pro Hallauer, eingangs den Schriftsteller *Ernst Nägeli* zitierte. **pd**

Trophee Ruinart

Wer wird bester Weinkellner 1993?

Zum 8. Mal organisiert die Schweizerische Weinkellner-Vereinigung zusammen mit der Vereinigung eidg. dipl. Maitres d'Hotel, der Gilde Schweizer Weinkellner-Sektion Tessin, dem Hause Champagne Ruinart, Reims und Fassbind-Benz Distribution, Oberarth, den Wettbewerb um den besten Weinkellner der Schweiz und des Fürstentums Liechtenstein.

Die gesamtschweizerische Voraus-scheidung findet am 14. Juni in der Hotelfachschule Luzern statt. Dabei legen die Teilnehmer verschiedene Prüfungen ab, in denen sie ihr Fachwissen als Sommelier unter Beweis stellen müssen. Die drei besten Kandidaten aus jeder Schweizer Sprachregion treffen sich am 11. Oktober im Hotel Villa Principe Leopoldo in Lugano wieder. Dort wird im Halbfinal und Final der Sieger ermittelt. Dieser wird die Schweiz am Wettbewerb für die Trophée Ruinart des «Meilleur Sommelier d'Europe» vertreten.

Zur Vorauscheidung um die Trophée Ruinart sind alle Weinkellner und Maître d'hôtel der Schweiz und des Fürstentums Liechtenstein zugelassen. Bewerbungen zur Teilnahme werden entgegen-genommen bei Fassbind-Benz Distribution, Urs Müller, 6414 Oberarth, Tel. (041) 82 37 36, Fax (041) 82 19 50. **r.**

Franchise-Messe

Hotellerie: Grosses Franchise-Potential

Auf der 4. Internationalen Franchise-Messe in Essen will die Schweizerische Franchise-Vereinigung ein neues Master-Franchise-Konzept vorstellen. Aber auch andere neue Franchise-Ideen werden auf oder anlässlich dieser Messe präsentiert. In der Schweiz sind 15 Prozent des Gastromarktes durch Franchise-Betriebe abgedeckt.

GEORG UBENAUF

Für Hoteliers von besonderem Interesse dürfte sein, was die Münchner Dr.-Kaub-Gruppe unter dem Stichwort «Mangostin» als Hotellerieangebot serviert: Vereint unter einem Hoteldach werden drei Gastronomiekonzepte angeboten und derzeit im Wiener Hilton ausprobiert. «Mangostin Asia Restaurants» heisst der Oberbegriff, unter dem das «Lemon Grass Restaurant» mit Thai-Spezialitäten, Sea-food und offener Wok-Küche, das «Keiko Shushi and Drinks» mit japanischen Spezialitäten, Sushi und Sukiyaki-Diner sowie «Papa Joe's Colonial Bar & Restaurant» mit exotischen Cocktails, Steam Boat à la carte und «Snacks around the world» als Kolonialgaststätte zusammengefasst sind.

Erwartungen in Hotellerie

Josef Peter als Ansprechpartner der Dr.-Kaub-Gruppe für «Mangostin» wird in Essen das Konzept vorstellen, für das ein Franchise-Nehmer rund 250 000 DM Eigenkapital einsetzen muss (einmalige Einstiegsgebühr rund 100 000 DM). Bei der Münchner «Franchise-Börse für Hotellerie und Gastronomie», zu der auch «Mangostin» zählt, rechnet man mit einem starken Zupruch aus der Hotellerie. Als Begründung nennt Herbert Greneser, Sprecher der «Franchise-Börse», die zunehmenden Schwierigkeiten der Hotels mit ihrer Gastronomie. Ein Franchise-Projekt wie das «Mangostin» mit seinem Dreifachangebot könne «die Attraktivität jedes Hotels steigern». Noch werde

das Konzept bei Hilton in Wien in Eigenregie betrieben, schon auf der Franchise-Messe in Essen aber hoffe man auf weitere Kontakte.

Von der Schweizerischen Franchise-Vereinigung in Luzern soll bis zum Messebeginn in Essen eine neue «Master-Joint-venture-Technik» für das Franchise-Geschäft vorgelegt werden. Geschäftsführer Marc B. Frei hofft, bis zum 17. Juni alle Unterlagen präsentieren zu können, sonst soll aber wenigstens das Konzept erläutert werden. Der Franchise-Geber soll zunächst mit einem Master-Kandidaten einen «Master-Vertrag» abschliessen, der diesen Franchise-Nehmer dann zum «delegierten Franchise-Geber» über ein bestimmtes Territorium einsetzt. Der Master wiederum tritt dann die ihm übertragenen Rechte an zu gründende Firmen ab.

Wichtigster Teil des Neukonzepts ist jedoch die finanzielle Beteiligung des Franchise-Gebers in Form eines Joint-venture. Damit, so Frei, werde das Interesse auch des Franchise-Gebers am Erfolg des Franchise-Nehmers grösser. Die finanzielle Beteiligung soll bei erfolgreichem Verlauf der Geschäfte mehrheitlich später vom Franchise-Nehmer übernommen werden können. «Sollte sich der Franchise-Geber von seinem Geschäftsführer trennen wollen, würde er ihm die gemachten Investitionen zurückzahlen», sieht das Konzept als Sicherheit für die Zusammenarbeit vor.

Bei dem in Luzern ausgearbeiteten Konzept soll «der Franchise-Vertrag nicht mit einer Gesellschaft» als Franchise-Nehmer geschlossen werden, vielmehr soll «der Franchise-Geber die Geschäftsbeziehung mit dem Franchise-Nehmer aufgrund von dessen persönlichen, menschlichen und beruflichen Qualitäten» aufnehmen. Grössere Sicherheiten, so Frei, sollen mit der «Master-Joint-venture-Technik» erzielt werden. Fazit aus Luzern: «Der Professionalismus einer Franchise-Kette kann sich heute am qualitativen Einsatz der «Master-Joint-venture-Technik» messen.»



Der Hotel- und Verpflegungsbereich dominiert den amerikanischen Franchising-Markt.

Auf grosses Interesse in Essen dürfte stossen, was sich derzeit in Winterthur unter dem Stichwort «Back & Brau» entwickelt. Zwar wird dieser jüngste Spross aus dem Hause «Franch.I.C.E.» in Essen nicht selbst als Aussteller auftreten, aber Roger Foiera von «Back & Brau» wird sich in Essen umsehen und über sein «Kinds» berichten. Denn, so betont Foiera gegenüber der *hotel + touristik revue*: Auch wenn die ersten Projekte in Eigenregie betrieben werden – «dies ist ein Franchise-Konzept». Hinter der Bezeichnung «Back & Brau» steht eine Gastronomieidee «rund um alles aus Brotteig in Verbindung mit einer Gasthausbrauerei», so Foiera.

«Eigenwilligkeit» der Präsentation ist Grundvoraussetzung für Einrichtungen mit «Back & Brau» – Eigenwilligkeit der Örtlichkeit, des Standorts oder der Persönlichkeit. So wird in einer alten Gendarmenmühle in Langenthal und im Jugendstilbahnhof von Thun demnächst gebacken und gebraut. Aber Foiera handelt auch schon mit einem (noch un-

genannten) Hotelier, der «Back & Brau» in seine Herberge integrieren möchte. Auch Warenhäuser «und vielleicht ein Zirkus» kommen in Frage. Auf jeden Fall will «Franch.I.C.E.» (die eigenwillige Abkürzung steht für Ideas, Concepts und Engineering) das «Back & Brau»-Konzept über die Schweizer Grenzen hinaus vermarkten.

15 Prozent durch Franchise

Dass in der Schweiz rund 15 Prozent des Gastronomiebereichs durch Franchise-Betriebe abgedeckt ist, «wird nicht das Ende sein», meint Marc B. Frei von der Franchise-Vereinigung. Auch in der Hotellerie werden Franchise-Gedanken weiter forciert werden. «Accor kommt», erinnert Frei. «Und auch Choice wird kommen.» Denn: «Franchise-Systeme verbinden die Vorteile von Grossunternehmen mit den Vorteilen von Kleinbetrieben, ohne deren jeweilige Nachteile», wie es zur Franchise-Messe in Essen der Münchner Franchise-Experte Hubertus Böhm formulierte.

Kommentar

Täglich drei neue Fastfood-Betriebe

Wie reduziere ich als zukünftiger Manager mein unternehmerisches Risiko auf ein Minimum? Ganz einfach: Ich hänge mich als Franchisenehmer an ein multinationales Unternehmen an. Ich brauche wenig Eigenkapital, brauche mir keine Gedanken zur Produktpalette zu machen, Corporate Identity und Corporate Culture bestehen schon und wie der ganze Laden, sei es eine Sandwichbar, ein Pizzeria-restaurant oder gar ein Hotel aussehen soll, ist auch klar.

Während der Gastronomiemarkt in den USA seit den fünfziger Jahren auf Franchising aufgebaut ist, ist dieses Prinzip des Lizenznehmers auf der andern Seite in Europa, abgesehen von McDonald's und Burgerking, noch relativ unbekannt. Nach Angaben des amerikanischen Magazins «Entrepreneur» steht Europa in Sachen Franchising heute etwa auf der Entwicklungsstufe der USA vor zehn bis fünfzehn Jahren. Doch dies dürfte sich in den nächsten Jahren und sogar Monaten drastisch verändern: Allein im vergangenen Jahr haben Burgerking 776 und McDonald's 521 neue Lizenznehmer unter Vertrag genommen. Dies bedeutet, dass nur diese beiden Unternehmen zusammen jeden Tag (!) auf dieser Welt drei bis vier neue Fastfood-Restaurants eröffnen.

Dem Franchisingprinzip gehört die Zukunft, und dies muss nicht unbedingt eine Verarmung der Gastrokultur bedeuten. Im Gegenteil: Einmal ein Mac von Burgerking, dann einer von McDonald's, ein Cheeseburger von Wendy. Heute eine Pizza von Pizza Hut, und zur Abwechslung sollte jedoch nächste Woche eine von Little Ceasars Pizza oder eine von Domino's Pizza genossen werden. Und zum Dessert für ein Eis gleich rüber zu Dairy Queen, oder vielleicht doch lieber zu Häagen-Dasz?

Stephan Wehrle

Franchising McDonald's

Hamburger Multi als Franchise-Weltmeister

Franchise zählt zu den Zauberworten modernen Managements. «Franchise-Weltmeister in der Gastronomie» nennt sich das Hamburger-Imperium McDonald's. Mehr als 3500 Franchise-Partner hat McDonald's weltweit, 70% aller McDonald's-Restaurants werden im Franchising betrieben.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Dass McDonald's Spitzenverfechter der Franchise-Idee ist, hat einen ganz einfachen Grund: Ray Kroc, Gründervater des Unternehmens, musste selbst als Franchise-Nehmer anfangen. Eigentlich hatte er nur Multi-Mixergeräte vertreiben wollen, bis er einen «Grossauftrag» über acht seiner Multimixer aus einem Drive-In-Restaurant erhielt.

Verträge über 20 Jahre

Kroc wiederum vergab Lizenzen an andere – 1956 die ersten acht. 1,9% Lizenz-

gebühr verlangte er und zahlte davon 0,5% an die Gebrüder McDonald's. Damals schon begann Kroc eine Politik, an der sich bis heute nichts geändert hat: Lizenz- oder Franchise-Verträge bei McDonald's laufen über 20 Jahre. 1964 übernahm Ray Kroc für 2,7 Millionen Dollar alle Rechte von den beiden echten McDonald's-Brüdern Mac und Dick. Sie hatten mit der schwindelerregenden Expansion ihres Franchise-Nehmers Kroc nichts im Sinn und zogen sich ins Privatleben zurück.

1800 Anfragen pro Jahr

Heute bekommt allein der Direktor Lizenzwesen der McDonald's Deutschland Inc., Detlef Hochstein, pro Jahr etwa 1800 Anfragen von Franchise-Interessenten. Dabei nimmt McDonald's jährlich in Deutschland nur knapp 30 neue Partner auf. Gefragt als Franchise-Nehmer sind «Chefs zum Anfassen», die sich persönlich um die Belange ihres Restaurants kümmern. Und 400 000 DM Eigenkapital müssen sie vorweisen können – mindestens. Denn 1 Million DM «einmalige Kosten» sieht das nor-

male Investitionsmodell für einen McDonald's-Franchise-Vertrag vor. Lizenzgebühren von 45 000 DM (bei 20jähriger Laufzeit) und Kautions von 37 500 DM sind feste Grössen. Dazu kommen für die genormte Kücheneinrichtung etwa 622 000 DM, für Innenausstattung 170 500 DM, für Leuchtschriften und andere Werbung etwa 25 000 DM und als «Vorlaufkosten» für die Personalausstattung noch einmal 100 000 DM.

40% des Totals sind durch Eigenkapital des Bewerbers aufzubringen. McDonald's stellt den Standort zur Verfügung, trägt die Kosten für Umbau oder Neubau des Ladenlokals. Dafür wird ein Prozent-Mietzins von mindestens 12,5% verrechnet, mit Weitergabe der Indexierung an den Franchise-Nehmer. Je nach Umsatz kann stattdessen auch eine all-gemeine Basismiete erhoben werden. Ausserdem fallen monatlich 5% Lizenzgebühr und 5% Werbefonds-Abgabe für die nationale und internationale Absatzförderung an.

An Produkte gebunden

«Gewisse Einschränkungen für den freien Unternehmer» seien mit dem Franchise-Vertrag verbunden, sagt Detlef Hochstein: «Wir wollen weder Spielautomaten in unseren Restaurants, noch kann ein Franchise-Nehmer selbständig die Produktpalette ändern. Auch wenn er glaubt, dass Frankfurter Würstchen oder Erbsensuppe in seinem Restaurant absolute Renner wären.» Dafür wird das Unternehmenskonzept «pfannenfertig» geliefert, Buchhaltungs- und Inventur-systeme sowie Mitarbeiterausbildung sind einheitlich, gemeinsamer Einkauf ist Bedingung.



1976 bewarb sich der heute 43jährige Eduard Fehr als Lizenznehmer bei McDonald's. Vor dem Seminar «Branding and Franchising» in Frankfurt berichtete er über die Zeit damals: «Das

bedeutete, nach ersten Gesprächen, im Restaurant mitzuarbeiten, also in der Küche garnieren und braten, an der Kasse bedienen, im Gastraum Tische abwischen, ja selbst Toiletten putzen, und das mehrere Monate ohne Bezahlung.» Danach folgte «ein umfangreiches Ausbildungsprogramm, sorgfältig ausgeklügelt».



Nach seinem ersten McDonald's-Restaurant 1979 eröffnete er im August 1983 in Ludwigsburg das erste McDrive Europas und fünf Jahre später ein zweites McDrive in Fellbach.

Mehr Frites = weniger Gewinn

Fehr nennt einige Zahlen: Jahresum-

satz 18 Millionen DM. «Würden in jeder von mir verkauften Tüte Pommes frites 10% zuviel sein, würde mich das monatlich 11 000 DM kosten.» Geöffnet ist an 365 Tagen im Jahr, «jeden zweiten Tag bin ich in jedem meiner Restaurants. Sonntag ist kein Feiertag». Von seinen 300 Mitarbeitern sind 20 im Management tätig.

Für jeweils 12 bis 15 McDonald's-Restaurants ist ein «Lizenzberater» tätig, der sowohl Kontroll- als auch Beratungsfunktionen hat. Bei sechs Besuchen pro Jahr bewerten diese «Berater» Einhaltung und Erfüllung aller McDonald's-Standards, so Qualität, Service, Sauberkeit und Preiswürdigkeit. Der erste dieser Besucher ist angemeldet, die übrigen erfolgen unangemeldet als «Blitz». Nur wer bei allen Visiten tadellos besteht, hat Chancen darauf, ein weiteres Restaurant als Franchise-Nehmer zu bekommen.

Welt-Hitparade der Franchise-Konzepte

Name	Anzahl Franchise-Nehmer	Sparte
1. McDonald's	9140	Hamburger
2. Subway	6852	Sandwich
3. Burger King	5428	Hamburger
4. Dairy Queen	5372	Eiscreme
5. Domino's Pizza	4315	Pizza
6. Baskin-Robbins	3456	Eiscreme
7. Dunkin' Donuts	3000	Backwaren
8. Little Caesars Pizza	2837	Pizza
9. Wendy	2606	Hamburger
10. Harveys	2490	Hamburger
11. Choice Hotels	2375	Hotels
12. Arby's Inn	2284	Fast Food
13. Holiday Inn	1485	Hotels
14. Day's Inn	1280	Hotels
15. Sonic Drive	1088	Hamburger

Quelle: Entrepreneur 93/Bearbeitung M. Hostmann, Katag, Luzern

Franchise-Konzepte nach Wachstum

(Neue Franchise-Nehmer 1992)

Name	Anzahl Franchise-Nehmer	Sparte
1. Subway	1082	Sandwich
2. Burgerking	776	Hamburger
3. Dankin' Donuts	600	Backwaren
4. McDonald's	521	Hamburger
5. Little Caesars Pizza	344	Pizza
6. Domino's Pizza	220	Pizza
7. Choice Hotels	178	Hotels
8. Dravelodge	120	Hotels
9. Harvard Johnsen	96	Hotels
10. Super 8 Motels	83	Hotels

Quelle: Entrepreneur 93/Bearbeitung M. Hostmann, Katag, Luzern

HOWEG

FOOD



Sonnenblumenöl Clapbox 20 lt **3.99***
Kanne 25 kg **4.04***



Hilcona Salate z.B.
Peperonisalat 3/1 Ds **12.95***
Rote Indianerbohnen 3/1 Ds **8.10***



Die Butter **kg 11.45***



Kaffeerahm 200 Port **16.95***

Garantiert
100%
salmonellenfrei



Belvédère, flüssiges Eigelb

Belvédère wird wie frisches Eigelb verwendet, es ist nicht konzentriert. Ideal für Mayonnaise, Sauce Hollandaise, Saucen émulsionnées, Vergoldung. 1 kg entspricht 45 frischen Eiern. Preis pro kg **7.40**

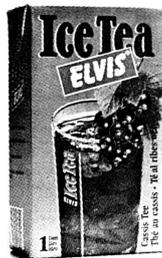


Salami Tipo Milano **kg 12.80***

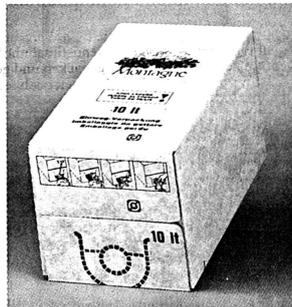


Granador Orangensaft **lt 1.05***

CAVE



Ice-Tea «Elvis» **lt -.69***



Vinobox
praktisch, preisgünstig!, platzsparend
z.B.
- Montagne **lt 2.05****

Wein des Monats

Cabernet Sauvignon, California
«Blue Bird» 1990 **75 cl 11.90***

Cabernet Sauvignon, California
«Blue Bird» 1989/1990 **50 cl 7.95***

Neu
Top 50 «Blue Bird» rosé 1992, California
50 cl 4.25**

Unser «Blue Bird» rosé stammt aus Kalifornien, USA. Sein Charakter: anhaltend fruchtiges Bouquet, ein spritzig-trockener Rosé. Trinktemperatur: 8-10° C. Jetzt trinkreif.



Grolsch Premium Lager Bier **50 cl 2.05***



Murphy's Irish Stout **33 cl 1.65***

NON-FOOD



Weitafresh
z. B. Alu Folie 15 my **16.90***



Neu
Frito 2000 Gold Clapbox* 20lt
praktisch, hygienisch,
umweltfreundlich **lt 4.39***



Angebot gültig für Bestellungen bis 30.6.93

HOWEG

2540 Grenchen
Telefon 065 51 21 51
Fax 065 52 99 09

**Das Holz ist massiv.
Der Preis attraktiv.
diga**



Stabelle Mod. 27.
Buche natur oder gebeizt.
Belastungsprüfung auf 5t.
Über Mengerabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.



Grossauswahl auf über 35'000 m2 Ausstellungsfläche!

8854 Galggenen/SZ Tel. 055/66 11 11 Ausfahrt Lachen/SZ	4614 Hägendorf/Ollen Tel. 062/46 26 41 Industrie Ost	9532 Rickenbach/Wil Tel. 073/23 64 77 neben Waro
6032 Emmen/Luzern Tel. 041/55 10 60 Hasliring	1701 Fribourg/Nord Tel. 037/26 80 80 Granges-Paccot	8600 Dübendorf/ZH Tel. 01/822 22 26 Industrie Kriesbach

**HOTEL-TV
HOTEL-KOMMUNIKATIONS-
SYSTEME**

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

RADIOVISLEINER
PROFESSIONELLE ELEKTRONIK

Clarastrasse 29, 4058 Basel
Koordinationsnummer:
061 691 63 66

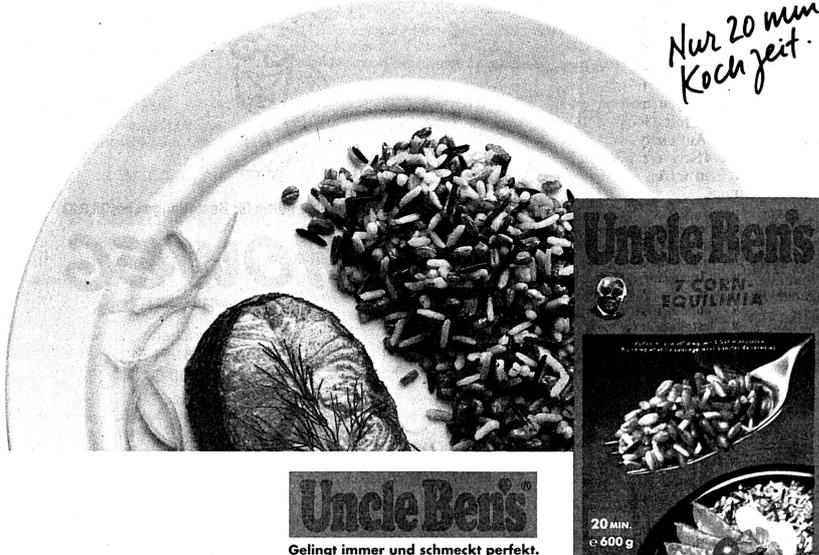
NEU

Weil's schmeckt und gesund ist: **Uncle Ben's® 7 Corn-Equilinia.®**

Uncle Ben's 7 Corn-Equilinia ist eine erstklassige Mischung aus sieben verschiedenen Getreidearten: Vollkornreis (Brown Rice), Dinkel, Wild-Reis, Roggen, Weizen, Gerste und Hafer. Jedem Korn wurde die hartschalige Spelze entfernt, so dass die darunterliegende Zellschicht erhalten bleibt. Und damit viele wertvolle Mineralstoffe, Spurenelemente und Nah-

rungsfasern (Ballaststoffe). **Uncle Ben's 7 Corn-Equilinia** schmeckt als Beilage zu allen Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten, als vollwertige Hauptmahlzeit, als Müesli oder Dessert. Wenn Sie sich das nächste Mal zwischen einer schmackhaften oder gesunden Mahlzeit entscheiden müssen, wählen Sie beides: **Uncle Ben's 7 Corn-Equilinia**.

*Nur 20 min
Kochzeit.*



Uncle Ben's
Gelingt immer und schmeckt perfekt.

Classic-Line *Your Partner*

Software
seit depuis
Hardware
Informatik für alle Informatique pour
1
9
8
5
Hotellerie & Restauration
Front-Office
Back-Office
Kassen-Systeme
Einplatz oder Netzwerk

Classic-Line
Heckenweg 3
3270 Aarberg
Tel. 032 / 82 22 82
Fax 032 / 82 54 66



Regelmässiger Unterhalt

der Apparate und Maschinen vermindert die Häufigkeit von Defekten und verlängert die Lebensdauer der Einrichtungen. Die Richtlinie GN 300 der Schweizer Normen-Kommission für kollektive Haushalte zeigt, welche Unterhaltsarbeiten neben einer sachgemässen Bedienung und neben einer sorgfältigen Pflege zu einem störungsfreien Funktionieren der Apparate und Maschinen führen.

Die Richtlinie GN 300 kann beim Sekretariat der SNK, c/o SV-Service, Postfach, 8032 Zürich, zum Preis von Fr. 8.- bezogen werden.

Heuwiese, Weite-Wartau

Küche geadelt, Galerie gerühmt

Im St. Galler Rheintal – von dem verböhten Gourmets behaupten, dass es kulinarisches, vergränte Künstler, dass es kulturelles Notstandsgebiet sei – müsste demnach das Restaurant Heuwiese in Weite-Wartau eine Art Insel sein: Hier tafelt man vor allem Fisch und im Parterre hat die künstlerische Avantgarde Einzug gehalten.

SIGI SCHERRER

1984 hat das Ehepaar Margrit und Markus Sicher-Vetsch die Heuwiese in Weite-Wartau samt der dazugehörigen Forellenzucht erworben. Das Anwesen, das im Laufe seiner knapp 80jährigen Geschichte mehrmals seinen Besitzer gewechselt hatte, war damals noch eine urchige Landbeiz mit gutbürgerlicher Küche und durchschnittlichem Weinkeller, ein Mekka nicht für Gourmets, sondern für Sonntagsspaziergänger, durstige Radfahrer und pensionierte Jasser am Stammtisch.

Drei Tonnen Forelle im Jahr

Das neue Wirtepaar machte sich ganz behutsam dran, das Image ihres Hauses aufzupolieren. Die St. Galler Bratwurst mit Kartoffelsalat verschwand fast unbemerkt von der Speisekarte, und an ihrer Stelle findet man heute mindestens sechs Forellenmenüs in der Region um 40 Franken. Nicht viel anderes spielte sich auf der Weinkarte ab. Anstelle des üblichen Veltliner oder des obligaten Johannisberger stehen dem Weinkenner ein paar Spezialitäten zur Auswahl, die das Halszäpfchen zum Hüpfen bringen.

Kurzum, die Heuwiese avancierte zum superben Fressbeizchen. Das klug taktierende Wirtepaar Sicher-Vetsch hat im Laufe eines Jahres nicht weniger als drei Tonnen Forellen aus der eigenen Zucht via Küche und Gedeck umgesetzt. Derart kunstvoll zubereitet, dass es von der «Tafelgesellschaft zum Goldenen

Fisch» Ende November 1991 mit der gold-blauen Trophäe «Ausgezeichnete Fischküche» geadelt wurde.

Galerie mit Profil

Exklusives wird aber nicht nur im Speisezimmer (40 Plätze) geboten, dessen Wände mit Bildern leicht überladen sind und damit auf eine zweite Passion von Margrit und Markus Sicher-Vetsch verweisen: Kunst. 1986 haben die beiden drunten im Erdgeschoss einen langgezogenen Raum, in dem sich früher die eigentliche Brutstätte der Forellen befand, einer Metamorphose unterzogen, die jener vom Fischei zum Forellenzwilling nicht unähnlich ist: Aus der Brutstätte wurde eine lässige Galerie. Allerdings keine Provinzgalerie für sogenannte «Rösti-Maler», sondern Treffpunkt für junge avantgardistische KünstlerInnen aus der Schweiz, aus dem benachbarten Fürstentum Liechtenstein, aus Deutschland, Holland, Schweden und Italien.

An drang an Vernissagen

Etwa fünf Ausstellungen pro Jahr werden durchgeführt, und der An drang bei den Vernissagen beweist, dass das Programm seine Richtigkeit hat. Markus Sicher-Vetsch, der im Engadin eine Zeitlang eine Galerie betrieben hat, sucht sich zusammen mit seiner Frau schweizweit nicht-gegenständliche Kunst aus (an der ART in Basel zum Beispiel). Kunst vor allem, die nicht unbedingt mit grossen Namen und horrenden Preisen verbunden ist. Kunst eher aus den Randgebieten der Szene.

Das hat seinen Vorteil. Die Heuwiese ist nicht ein Lokal geworden, in dem Kunst als smarte Dekoration missbraucht wird. Die Galerie Heuwiese hat sich als Galerie profiliert, die dem Unkonventionellen verpflichtet ist, die den neuen Strömungen gegenüber aufgeschlossen agiert und die einen nicht zu unterschätzenden kulturellen Beitrag leistet.



Im reich bebilderten Speisesaal finden 40 Gäste Platz: gediegene Atmosphäre und köstliche Küche. Foto Sigi Scherrer

Krone Bätterkinder

Mit drei Kochmützen gekrönt



Andreas Hubler: Erfolg dank einer Prise Realismus.

Foto: htr

Bätterkinder steht in keinem Touristenführer. Nur Gault Millau führt das Dorf in seinem Verzeichnis. Dass ein Spitzenkoch davon nicht lebt, hat Andreas Hubler, 5. Generation auf der Krone, schon früh erfahren – und sich danach eingerichtet.

DORIS BLUM

Nachdem Andreas Hubler von seiner Gault-Millau-Beförderung erfahren hatte, schrieb er in einem Rundbrief: «Ich komme mir vor wie ein Vater, der mehr als zufrieden war mit seinen zwei Kindern, und jetzt kommt noch so ein ungeplanter Nachzügler!» Die Anspielung richtet sich auf die dritte Kochmütze, von der vielleicht so mancher träumt, die aber auch, wie jeder weiss, höhere Ansprüche mit sich bringt: luxuriösere Tafelkultur, kleine Extras, keine Fauxpas und dies und das. Der Kronen-Wirt meint dazu ganz offen: noch vor drei Jahren hätte diese dritte Kochmütze wunderbar in unsere «Familienplanung» gepasst. Man hätte hier und dort ein bisschen zulegen können. Man hätte natürlich auch die Preise dem Niveau der Exklusiven anpassen können.» Realistisch ergänzt er: «Aber heute, ist da nicht gerade das Gegenteil gefragt?» Und ohne diesen Realismus ging es in der Krone nie, denn Bätterkinder bietet nichts, was Feriengäste sonst heranzockt, und seit die Autobahn eine andere Direktissima Bern-Basel diktiert, liegt das Dorf erst recht abseits.

Die Krone hat eine alte Geschichte. Aus dem Jahr 1838 liegt ein Kaufbrief auf zwei Brüder Hubler vor, die im selben Jahr das Wirtentafel für eine Speisewirtschaft beantragten. Im Grunde genommen war es ein Bauernhöfli, dem sie dreissig Jahre später noch eine Brauerei anschlossen. Den Hopfen importierten sie, das Eis schnitt man aus einem Weiher, um es dann im Keller einzula-

gern. Die erste, ungewollte Änderung geschah um die Jahrhundertwende: Die Brauerei ging in andere Hände, und bei einer Feuersbrunst brannte auch die Krone ab. Nach dem Wiederaufbau funktionierte der Betrieb bis 1981 im Doppelgespann Land- und Gastwirtschaft weiter. Noch der Grossvater von Andreas Hubler war hauptsächlich Bauer; in der Küche wirkte die Grossmutter. Sie machte sich mit ihren Forellen und Braten einen guten Ruf, so dass man gern das Bahnlis aus Solothurn oder Bern bestieg, um bei ihr zu essen. Das Thema Kochlehre oder gar Gastronomieausbildung gab es erst eine Generation später, unter der auch der grundlegende Ausbau gewagt wurde. «Sehen Sie», kommentiert der heutige Nachfolger, «wir Hubler gingen immer bis zum Anschlag», das heisst die Investitionen erlaubten kein Verschlafen.

Integriertes Dorfbeizli

Die neueste Errungenschaft der Krone ist das Dorfbeizli. Die Idee kam aus der Erkenntnis, dass der Ruf einer besonderen Küche auch seine Nachteile hat. In den meisten Köpfen spukt die Auffassung, gepflegte Gastronomie sei etwas für die «Mehrbesseren». Was nützte es da, einen günstigen Tagesteller oder die kleine Karte mit einer Hauserinne, Suppenfleisch, Hobelkäse und ähnlichem anzubieten? «Es kam den Leuten nicht in den Sinn, in der Krone danach zu suchen. Wenn sie etwas Einfaches essen wollten, dachten sie an eine Pizzeria oder sonst «Günstiges».» Erst das Dorfbeizli brachte die Wende. Es hat einen eigenen Eingang, eine eigene Karte und steht an sieben Tagen offen. Andreas Hubler bezeichnet es als «absoluten Hit». Die Frage, ob zwei unterschiedliche Ansprüche unter demselben Dach nicht aneinanderprallen, beantwortet er so: «Der Wareneinkauf ist derselbe. Im Beizli gibt es die preisgünstigeren Produkte.»

Andreas Hubler ist 44 Jahre alt, verheiratet und hat zwei Kinder. Die Kochlehre machte er bei Ernesto Schlegel in Bern, besuchte die Hotelfachschule in Lausanne und schnupperte unter anderem auch in Amerika. Er finde es gut, wenn junge Köche ihre Nase in möglichst viele Küchen stecken. Aber das Kreative sei immer Arbeit und habe wenig mit Spontaneinfällen zu tun. In seiner Küche arbeitet er mit zwei bis drei Lehrlingen und sechs ausgebildeten Köchen. In Bern und Burgdorf amtiert er zusätzlich als Prüfungsexperte. Seine Frau Therese verwaltet die Vinothek, den Service, die Abrechnungen und was sonst noch anfällt, damit ein Betrieb gut funktioniert. Die beiden Partner sprechen von der Bedeutung ihrer Präsenz, gerade unter den Angestellten. Wenn alles auf Hochtouren läuft – im Sali etwa ein Bankett, dann vielleicht ein Diner dantsch, das Restaurant ausgehacht –, muss man sich darauf verlassen können, dass jeder einzelne Gast mit dem Gefühl nach Hause geht: Ich komme wieder.

Wenn andere Gastbetriebe unter der heutigen Wirtschaftslage stöhnen, meint Andreas Hubler zu der Situation: «Rezession ist für uns insofern nichts Neues, da wir in Bätterkinder immer für das Kommen der Gäste zu kämpfen hatten.» Der Druck, den er nach seiner Gault-Millau-Beförderung erwartet habe, sei vor allem durch zwei Umstände gemildert worden: Die Trennung Dorfbeizli reduzierte die Plätze im Restaurant bereits auf die ideale Zahl, um jeden Teller noch strenger zu kontrollieren, zudem ist es heute offenbar möglich, den befürchteten Rummel um Luxusprodukte zu umgehen. «Die Krone hatte nie dieses Ideal, und wir hätten da bestimmt nicht mitgemacht.» Für sein Konzept benützt er als bildlichen Vergleich den Ratschlag eines Architekten: «Bevor ihr einen Weg macht, achtet auf die Spur, welche die Leute hinterlassen. Das ist der ideale Weg.»

MIXED-PICKLÉS

Kastanienbaum besucht Fischküche in Basel

«Die erstklassige Fischküche beruht auch auf Erfahrung und Gedankenaustausch» – lautet der Leitsatz von Bodo Skrobucha und Jacques Navarro im Hotel Merian und Café Spitz in Basel.

Vom 11. Mai bis 5. Juni tauscht Küchenchef Marco Baur vom Seehotel Kastanienbaum, das von Olaf und Beatrix Reinhardt geführt wird, seine Küchenheimnisse mit Küchenchef Navarro aus. Was die zwei zusammen auf den Tisch zaubern, sei hier nur auszugsweise wiedergegeben: rieser Peperoni parfait mit lauwarmer Felchenfilets auf Alfalfasprossen, pochierte Felchenröllchen mit Lauchsalz an Krebsbuttersauce, in Sesam panierte Hechtstreifen auf Rahmspinat oder sautierter Fischragout mit Kraustielblättern auf Rieslingsauce mit Linsensprossen und Forellenkaviar. RS

Italienischer Reismüller in Bern zu Gast

Noch bis zum 6. Juni beherrscht im Bären in Ostermündigen und im Grotto Ticino Cafiero in Bern Reis die Speisekarte. Dabei handelt es sich allerdings nicht um irgendwelchen Reis. Denn Pate für diese Spezialitätenweihen steht Gabriele Ferron, Mitbesitzer einer der ältesten Reismühlen in der Po-Ebene. Statt

Chemikalien zu versprühen, werden Karpfen in die Reisfelder ausgesetzt. Sie ernähren sich von den für den Reis schädlichen Insekten. Zu gegebener Zeit kommen sie als «Carpe fritte» auf den Vorseisenteller.

Von den Reis-Oliven als Vorseipe über Risotto mit Crevetten und Cicorino rosso oder Risotto mit Spinat und Gorgonzola als Hauptgang bis zum Tiramisu di riso schmeckt jedes einzelne Gericht köstlich. GS

Der Comano von Tamborini unter den weltbesten Merlot

Anlässlich einer Degustation von Weinen aus aller Welt – mehrheitlich oder ausschliesslich aus Merlot-Trauben bereitet – im holländischen Hoog-Soeren (Amsterdam), konnte die Schweiz einen ihrer Weine hinter grossen französischen Gewächsen im 4. Rang platzieren. Besonders stolz darauf ist die Tessiner Weinwelt, da es sich um ein Produkt ihrer Region handelt – den Merlot Comano 1990 von Tamborini in Lamone.

Die Spitze der Rangliste von Hoog-Soeren wird von Weinen aus Frankreich angeführt: dem Château La Fleur de Gay (Pomerol) sowie dem Château Tertre-Rocheboeuf (St. Emilion). Im 3. Rang klassierte sich der Château Palmer (Margaux), der am Wettbewerb teilnehmen durfte, obwohl der Merlot-Anteil im Jahrgang 1989 nur 35 Prozent betrug. r

Casa d'Italia, Bottmingen

British Festival im Restaurantgarten

Das italienische Restaurant Casa d'Italia in Bottmingen (BL) gab sich in den vergangenen zwei Wochen britisch: Eine Speisekarte mit Spezialitäten aus Grossbritannien und eine Ausstellung mit Ständen der British Tourist Authority, von British Airways und Schweizer Tee- und Fischimporteur waren am British Festival Trumpf.

«Mit Aktionen wie unserem zweiwöchigen British Festival lebt die Restauration», sagt Guérin Ianna, Chef des Restaurants Casa d'Italia auf dem Basler Bruderholz. Unter dem Patronat von Michael Forbes Smith, britischer Konsul in der Schweiz, gestaltete Ianna ein Festival, das mit einer illustren Gästeschar und unter den Klängen der Pipes and Drums der Lucerne Caledonians eröffnet wurde.

Die zweisprachige Speisekarte enthielt während des Festivals viel Britisches: von Henry's Black Bean Soup, Roastbeef with Yorkshire Pudding, Grilled Sole on the bone, Poached Scottish Salmon bis zur Breast of Norfolk Duckling. Im speziell dekorierten Restaurant stellte der britische Maler Alan G. Hayball seine Bilder aus.

Ianna wollte aber keine gewöhnlichen Spezialitäten-Wochen, sondern ein wirkliches Festival. Im hinteren Garten des Restaurants liess er darum Lieferanten Britisches ausstellen: Die Basler Fleischimportfirma Top Coq, die Tee-firma Teegarten oder die Basler Getränkefirma Hahn Rickli AG (Whiskey) stellten ihre Angebote vor, während das britische Fremdenverkehrsamt BTA die touristischen Schönheiten Grossbritanniens vorstellte. Dazu waren British Airways oder British Rail International vertreten.

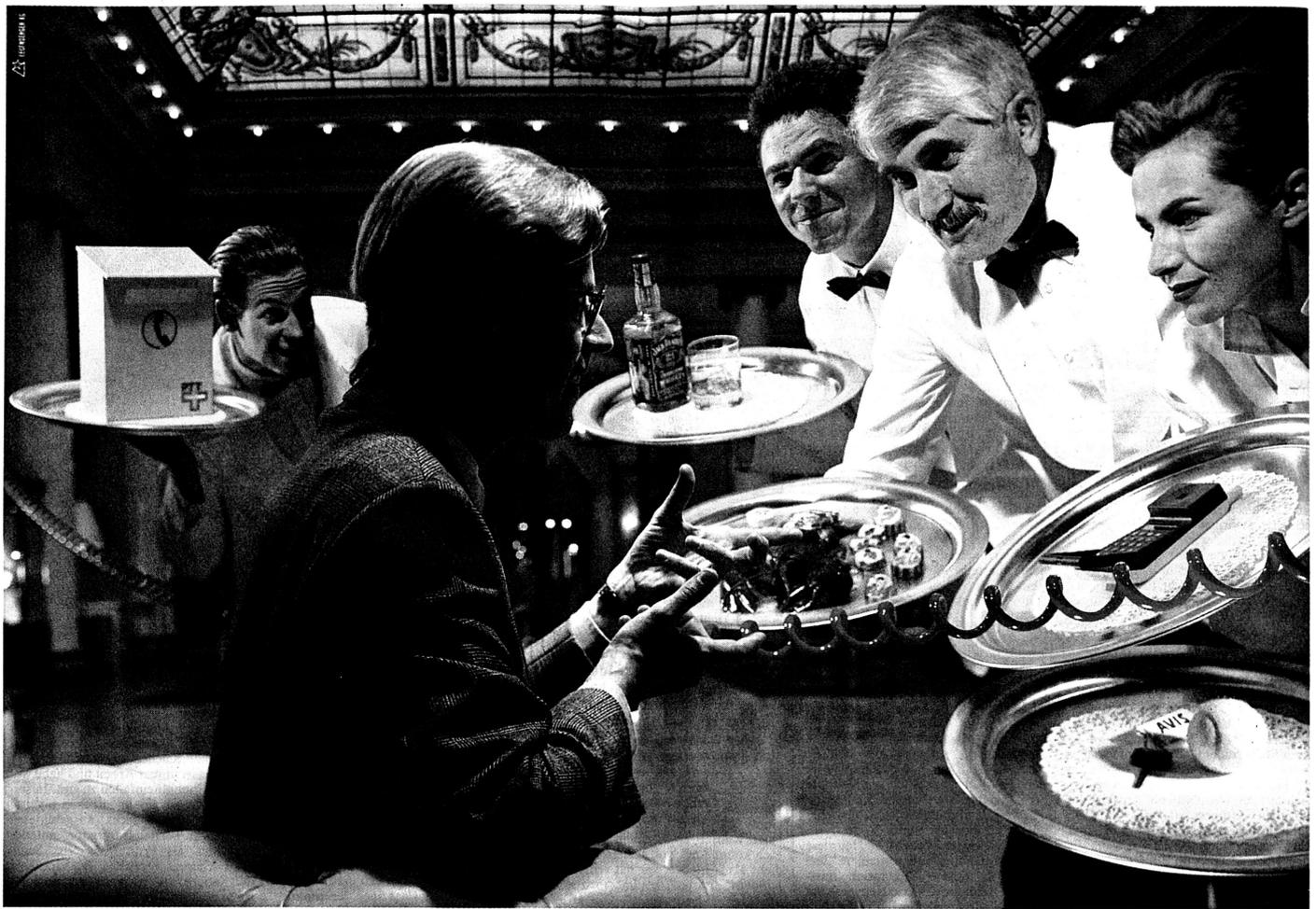
Mit den Gäste- und Umsatzzahlen an seinem British Festival ist Ianna sehr zufrieden. Ob ein weiteres Festival möglich ist, steht jedoch derzeit noch nicht fest: Ianna hat die Casa d'Italia verkauft. Falls die Baueinsparungen keinen Erfolg haben, wird das Restaurant Ende Jahr für den Bau von Appartements abgebrochen. Um seinen Verkaufsgewinn steuergünstig anzulegen, plant Ianna aber im Kanton Baselland – eventuell in Therwil – ein Restaurant zu übernehmen oder neu zu bauen.

Ianna, einst Direktor des Basler Fünfsterhorns Drei Könige (1977-1986), ist bereits Chef der Basler Restaurants Alte Post, Baslerstübli und Kunsteisbahn, zudem ist er über seine



Die Lucerne Caledonians.

Managementfirma Gazian AG in Restaurants wie Golden Grey (Reinach, BL) oder Adriana (Basel) beteiligt. Erfolg im Gastgewerbe, betont Ianna, sei nur möglich, wenn man die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gut bezahle und menschlich behandle: Wer sein Personal mit Punkten bewerte wie im Mövenpick Baselstab in Basel, betreibe Sklaventreiberei vergangener Zeiten, entrüstet sich Ianna. LA



Hôtelefonie à la carte – Kann das Telefon rentieren? Meridian Hôtel

Ja es kann. Mit Meridian Hôtel erfüllen Sie nicht nur die Ansprüche Ihrer Gäste, sondern Sie gewinnen durch die Rationalisierung von Betriebsabläufen erst noch Zeit. Und Zeit ist bekanntlich Geld. Kernstück Ihrer neuen Hotelkommunikation ist eine Meridian 1 Teilnehmervermittlungsanlage, die sich mit Ihrer Hotel-EDV im Front- und Backoffice vernetzen lässt. Automatischer Check in – Check out, Zimmerstatus, automatische Gebühren- und Minibarabrechnung, Voice Mail und ein Gästeinformationssystem, sind nur einige Leistungen die Ihnen Meridian Hôtel bieten kann. Eine Lösung nach Mass, versteht sich, denn Meridian Hôtel ist ein total flexibles System. Und wenn wir Ihnen hier versichern, dass Meridian Hôtel eine absolut zukunftssichere Investition ist, dann tönt das schon fast zu schön, um wahr zu sein. Ist es aber! Rufen Sie uns doch einfach an, wir informieren Sie gern weiter über die Möglichkeiten für Ihren Betrieb.



Meridian Systeme

Meridian Systeme sind konsequent auf ISDN ausgerichtet und bringen im Netzwerk die volle Integration verschiedener Standorte.

ascom Geschäftsbereich Meridian Systeme. Schwarztörstrasse 50, CH-3000 Bern 14. Telefon 031 999 24 50, FAX 031 999 44 51 oder bei Ihrer nächsten Ascom-Geschäftsstelle. Weitere Informationen und Beratung erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Fernmeldedirektion (Tel. 113).

TELECOM 

Teilnehmervermittlungsanlagen: ascom denkt weiter.

Railtour Suisse

Danzas raus

Erste Auswirkungen der Kooperation zwischen Danzas und der Imholz-Jelmoli Reise Gruppe zeichnen sich ab. So schlägt der Verwaltungsrat des Berner Bahnreiseveranstalters seinen Aktionären vor, den durch den Rücktritt von Danzas-Direktor Kurt W. Emch freierwerdenden Sitz nicht mehr zu besetzen.

Mit 508 Aktien und einer Beteiligung von 80 000 Franken zählt Danzas Reisen AG Basel/Genève zu den bedeutendsten Besitzern von Railtour Suisse. Dazu gesellen sich weitere 40 000 Franken Aktienkapital (256 Stimmen) des Tochterunternehmens Lavanchy-Voyages SA Lausanne. Damit hält die Danzas-Gruppe nach den SBB, Kuoni und dem Schweizerischen Bankverein mit Abstand das grösste Aktienpaket und kontrolliert immerhin knapp zehn Prozent der sonst breit gestreuten Stimmen.

Da die Imholz-Jelmoli Reise Gruppe mit ihrer Produktion – welche Danzas bekanntlich schon prioritär förderte und nun vollumfänglich in ihren Filialen verkaufen wird – nun das Angebot von Railtour Suisse auch im Vertrieb direkt konkurrenziert, ist der Schritt des Verwaltungsrats des Bahnreiseveranstalters eine logische Folge der vereinbarten Zusammenarbeit: «Da die zwischen Danzas und der Imholz-Jelmoli Reise Gruppe aufgenommene Kooperation eine direkte Mitwirkung von Danzas im Verwaltungsrat nicht mehr sinnvoll erscheinen lässt, wird für Kurt W. Emch keine Nachfolge vorgeschlagen», heisst es denn auch im Antrag zu Traktandum 10 der ordentlichen Generalversammlung vom 3. Juni 1993 in Bern.

Als Nachfolger von Hansjürg Spillmann hat als Direktor Personenverkehr SBB im Gremium vor drei Jahren Einsitz nahm und nun den Posten des Generalsekretärs der Generaldirektion SBB inne hat – wird dessen Nachfolger im operativen Bereich des Personenverkehrs, Paul Blumenthal, portiert. Zudem wird vorgeschlagen, dass René Keller als geschäftsführender Direktor und Vorsitzender der Geschäftsleitung seine Anliegen mit einer Stimme im Verwaltungsrat vertreten kann. MC

Linienbusverkehr

Marti-Bus nach Berlin

Kaum läuft die Linie 137 Zürich-Basel-London von Eurolines so richtig an, nimmt morgen Freitag die Route Zürich-St. Gallen-Berlin der Firma BerLinienBus den Betrieb auf. An beiden Strecken beteiligt ist die Ernst Marti AG in Kallnach, und Hotelplan bietet bereits Städtereisen im «Luxus-Linienbus» nach Berlin.

Jahrzehntlang machte der europäische Linienbusverkehr um die Schweiz einen grossen Bogen und berührte sie bloss, wie im Falle der Verbindung Chamoni-Genf-London oder der primär für den Gastarbeitervkehr Richtung Spanien und Portugal eingerichteten regelmässigen Kurse.

Bis Mitte Oktober verlässt viermal wöchentlich morgens um acht Uhr ein mit Bordtoilette, Klimaanlage, Bordküche und verstellbaren Sitzen ausgerüsteter Bus den Carparkplatz Sihlquai beim Hauptbahnhof und erreicht abends um 21.30 Uhr den Omnibusbahnhof am Berliner Funkturm. In der Gegenrichtung wird eine Stunde früher, aber an den gleichen Wochentagen, nämlich Freitag, Samstag, Sonntag und Montag, losgefahren. Zugestiegen kann auch in St. Gallen (Bahnhofparkli beim Hotel Walhalla) werden.

Der Normalfahrpreis beträgt 166 Franken ab Zürich (157 Franken ab St. Gallen), für die Hin- und Rückfahrt werden bloss 183 beziehungsweise 175 Franken verlangt. Kinder ab 4 Jahren, Jugendliche bis 26 Jahre und Fahrgäste ab 60 Jahren profitieren vom Superparticket (92/89 Franken) für einfache Fahrten. Allerdings wird für Gepäck, das die Grösse einer Handtasche überschreitet, ein symbolischer wickender Betrag von zwei Franken je Stück berechnet. Reisebüros nehmen Reservationen über die Marti-Zentrale in Kallnach vor. MC

Siehe Seite 21

25. Discover America International Pow Wow

Briten und die Clintons unter Beschuss

Der Discover America International Pow Wow ist nicht nur die wichtigste touristische Fachmesse der Vereinigten Staaten, er bildet auch eine ideale Plattform zur Besprechung aktueller Themen und zur Vorstellung der neuesten Zahlen. Der Travel Mart feierte Anfang Woche in New Orleans Silberne Hochzeit.

CLAUDE CHATELAIN,
NEW ORLEANS

Dieser Tage hat in Washington die 15köpfige Kommission ihre Arbeit aufgenommen, um innert 90 Tagen die Flugzeugindustrie auf Herz und Nieren zu prüfen und dem Weissen Haus Lösungsvorschläge und Verbesserungsvorschläge zu unterbreiten. Für Ronald W. Allen, Chairman, President und Chief Executive Officer von Delta Air Lines, war es daher als Keynote-Speaker am diesjährigen Pow Wow naheliegend, seinen Finger auf die offenen Wunden der Airlines-Industrie zu legen. Die meisten von ihm zitierten Probleme hat man in diesen Spalten in der einen oder anderen Form bereits besprochen.

Eher aussergewöhnlich war indes der harte Ton, den der Delta-Boss zum Thema British Airways anschlug. Während die Begrüssungsadressen am Pow Wow meist mit viel Eigenlob und Wehrrauch durchsetzt sind, hat diesmal der Keynote-Speaker einen ausländischen Carrier, und damit indirekt auch ein Besucherland, namentlich angegriffen. Er warf den Briten vor, in den USA über die Kooperation und den Teilkauf von USAir den Marktzugang zu suchen, ohne aber im eigenen Land den Himmel öffnen zu wollen. Wie man weiss, hat Delta Air Lines zusammen mit anderen US-Carriern gegen das Zusammengehen von British und USAir in Washington protestiert – bisher ohne Erfolg. Wie aber Allen mit Nachdruck hinwies, haben ihm Transportminister Federico Pena am Telefon und Präsident Bill Clinton von Auge zu Auge versichert, dass das Code-Sharing-Agreement zwischen British und USAir nach dem ersten Jahr nicht

verlängert werde, sollten die Briten den amerikanischen Forderungen nicht nachkommen. Die wichtigste dieser Forderungen sind die Landrechte in London-Heathrow.

Sicherheit mit Fragezeichen

Nach den kriminellen Zwischenfällen in Florida und der einhergehenden Berichterstattung in den ausländischen Medien war zu erwarten, dass die amerikanischen Tourismusvertreter die Frage der Sicherheit aufgreifen würden. So war es wohl kein Zufall, dass am Panel-Gespräch zum Thema «USA – Travel Value of the World» Michael S. Egan, Chairman und CEO von Alamo Rent a Car erschien. Freilich ist es auch ihm nicht gelungen, auf diese heikle Frage eine befriedigende Antwort zu liefern. Wohl hat Alamo bei all ihren Wagen auf sämtliche Kleber und andere Zeichen verzichtet, die den Mietwagen als solchen entlarven; indessen konnte auch Egan nicht abstreiten, dass damit das Problem kaum gelöst sei. Auch ohne Kleber und eigene Nummernschilder braucht man kein gelühtes Auge, um Touristen von Einheimischen zu unterscheiden.

Eher befremdend nahmen sich demgegenüber die Bemerkungen von Robert C. Hazard, Chairman und CEO von Choice Hotel International, aus, der sich zur Aussage verstieg, dass die amerikanischen Hotels die «sichersten der Welt» seien. Wohl mögen die Betriebe der USA punkto Sicherheitsmassnahmen führend sein, doch die Kriminalitätsrate, wie bestimmt auch Robert Hazard weiss, ist nicht nur eine Funktion der Sicherheitsvorkehrungen, sondern vieler anderer Faktoren, wie etwa des sozialen Umfeldes.

Verkehrte Priorität

Ansonsten hörte man an den ersten Pow-Wow-Tagen ausschliesslich optimistische Töne, vor allem was die zu erwartende Besucherschar betrifft. Der internationale Reisestrom in die USA soll nach Prognosen der United States Travel and Tourism Administration (USTTA) weiterhin anschwellen – um



Pow Wow als indianisches Wort heisst grosses Treffen. Nicht nur in den USA, auch in Kanada wird Indianerkultur als Tourismusbestandteil aufgewertet.

Foto: Alexander P. Künzle

fünf Prozent im laufenden und sechs Prozent im nächsten Jahr. Von internationaler Konjunkturschwäche (offenbar) keine Spur.

Ebenso verbessert sich die Fremdenverkehrsbilanz der USA, welche seit 1989 ein Plus ausweist. Diesem Plus sei es zu verdanken, so Edward R. Book, President der Travel Industry Association of America (TIA), dass die Bedeutung des Tourismus in Washington end-

lich anerkannt werde. Ob aber der Tourismus auch im Weissen Haus den ihm gebührenden Stellenwert genießt, darf füglich bezweifelt werden. Am Pow Wow sah man bloss den Acting Under Secretary. Um den (oder die?) «richtigen» USTTA-Chef zu bestimmen, fehlte den Clintons bisher die Zeit. Diese verkehrte Priorität wird von vielen Tourismusleuten nicht gutiert – Robert Hazard sprach gar von einer «Tragödie». □

Tourismmesse Kanada 1993

Safari, aber möglichst nördlich

Touristisch hat Kanada die Weltrezession 1992 und 1993 gut überstanden: Trotz den schlechten Zeiten kamen 1992 mehr Gäste aus den USA, England, Deutschland und Frankreich. Doch hat die Föderation kein Geld für die Landeswerbung, und Kanadas Politiker gleichen – wie in der Schweiz – ihre Defizite mit Einsparungen im Tourismus aus. Für 1994 sind Soft Adventures, Nordafaris und Indianerkultur angesagt, wie sich an der Tourismusse Messe Mitte Mai in Winnipeg, Manitoba, zeigte.

ALEXANDER P. KÜNZLE,
AUS WINNIPEG

Die Schweiz wird als Aufkommensland von den kanadischen Landeswerbern zwar als zweite Priorität behandelt. Und doch zählte die Schweizer Einkaufsdelegation am diesjährigen Rendez-Vous Canada (RVC), der jährlichen Tourismusse Messe Kanadas, 19 Personen, was die kleine Schweiz nach Japan (57 Delegierte), USA (41), Deutschland (38), England (33) und Frankreich (20) immerhin zum sechstgewichtigen Gast werden liess.

Föderativer (Un)Geist ...

Kanada hat seit Jahren touristisch grosse Probleme, ein neben den USA

Air Canada als Partner

Erstmal wollen, so war in Winnipeg am Rendez-Vous Canada zu hören, die kanadische Tourismusbehörde Tourism Canada und Air Canada zusammenspannen, um in der Schweiz für mehr Werbung zu sorgen. Mit einem Joint-Marketing-Übereinkommen soll die Promotion umgesetzt werden. Tourism Canada, geprägt von den Budgetsorgen seiner Regierung, sucht intensiv nach Partnern in Sachen (Landes-)Werbung. r.

valables eigenes Nordamerika-Image als Destination aufzubauen. Die Politiker, mit Defiziten schwer belastet, sparen wie in der Schweiz am liebsten bei lobbyischen Wirtschaftssektoren wie dem Tourismus ein. Und ausserdem wird man als Schweizer das Gefühl nicht los, dass ähnlich wie hier die Kantone in Kanada ohnehin die Provinzen und nicht Ottawa sagen, wo's langgeht!

Fast alles an touristischen Angeboten, so wie sie jetzt noch angeboten werden, wären in wohl gleicher Weise auch in den USA zu haben – dabei lassen sich in Kanada einige ganz klare Unterschiede zu den USA aufzählen: Die Städte sind für Europäer leichter zu erfassen und allgemein sicherer, das Essen ist klar besser, im Osten dominiert ohnehin oft die für (erstreisende) Europäer zugänglichere Frankophonie, die Kanadier sind alles andere als «gehetzte Yankes», man lebt also gemütlicher. Und: Kanadas Norden ist weitläufiger als Alaska. Unausgeschöpfte Profilmöglichkeiten also noch und noch.

85 neue Anbieter «Ethno & Eco»

Im wie immer vorbildlich organisierten RVC trafen diesen Mai 730 Anbieter auf 307 ausländische Einkäufer aus 27 Ländern. Gemäss der staatlichen Marketing-Direktorin Angèle Leduc sind darunter 85 neue auszumachen, «von denen wiederum etwa die Hälfte Offerten in Richtung Abenteuer und Ureinwohner/Kultur anbieten». Kanada schwingt sich damit – etwas spät – aufs Trittbrett des neuesten Trends «Ethno & Eco», den andere Länder längst viel professioneller vermarkten. Fragt sich nur, ob dies die Schweizer Kanada-Kundschaft der am RVC einkaufenden helvetischen Operator eben so anspricht wie die Amerikaner oder Briten.

Die kanadische touristische Standardware für Schweizer wie Mobilhome/Rent-a-Car, Städte, Ausflugszüge und ähnliches gehören zum krisenfesten Grundstock aller Schweizer Operators, den sie dann konsequenterweise grösstenteils bei ein und demselben kanadi-

schen Grossisten, Jonik Hospitality Group, einkaufen. Doch das Zürcherchen, die Trenddiskussion, lief beim diesjährigen RVC eindeutig an den üblichen Städteangeboten und braven Hotels «european styles» vorbei aus Erlebnisland hinaus, egal, ob Atlantikküste, Manitoba oder Pazifik. Nur wird bei diesen Exotenangeboten die Luft preislich sehr schnell dünn, wie Anbieter Urs Schildknecht von Liard Tours weiss. Seit 16 Jahren in Kanada, operiert er mit zwei Kleinflugzeugen von seiner Lodge am Alaska Highway mit Flugsafaris: «Mein Produkt ist zwar ausserordentlich und im Trend, aber für Normaltouristen oft ausser finanzieller Reichweite.»

Fliegen mit Wasserflugzeugen, Angeln, Wildpirsch, alles massgeschneidert mit täglich neuen Orten, das liegt zwar dem Wunschtraum vieler nahe, mit 4000 bis 5000 kanadischen Dollar dem Geldbeutel jedoch fern. Immerhin: Der Unterschied zwischen den kanadischen Rockies und den Schweizer Alpen besteht vor allem auch darin, dass man in den Rockies Adventure/Erlebnisferien machen darf, während in den Alpen ja fast alles ausser Wandern und Schauen entweder ganz verboten ist oder unter den scheelen Blicken von Bauern und Grüten gerade noch toleriert wird.

Boss für Agenten

Voller Stolz stellte der kanadische Tourismusminister Tom Hockin am RVC das neueste, Swissline-ähnliche computerisierte Info-System Boss vor (siehe Interview auf Seite 20) – wohl eher zum Ärger der einkaufenden Operatoren, über deren Köpfe hinweg Boss einen Direktanschluss zwischen kanadischen Produkten und Agenten in aller Welt zu schaffen trachtet. Agenten mit Gemini-, Sabre-, Apollo- oder Worldspan-Terminals können jetzt schon sehr günstig in dieses Kanada Info-System einsteigen. Amadeus, Galileo Int. und System One dürften bis Ende Jahr ihre Kanäle dafür öffnen.

«Wohl eher ein Distributions-Hilfsmittel der Kanadier für die US-Travel-Agents», schätzt der alte Kanada-Ken-

ner Louis Nath, Western Tour, dieses noch nicht buchungsfähige Info-System Boss ein. Doch was in Amerika beginnt, endet, wie so oft, meist kurz darauf auch in Europa: Der erste Schritt vom Direktverkauf Destinationsangebot-Agentennetz ist mit Boss jedenfalls eingeleitet. 3200 Tourismusprodukte sind an der Mattscheibe einsehbar, wenn man einen PC besitzt. «Damit dürfte Kanada auch dem Vorrteil, zum Beispiel keine Resorts zu besitzen, entgegenwirken», meint Frau Leduc.

USA-Müde sind angesprochen

Solange dem kanadischen Imagedefizit in Sachen Landeswerbung wegen Geldmangel nicht beizukommen ist, behilft sich der Trade mit Abgrenzungen gegenüber den USA: John Proctor von Jonik, graue Kanada-Emineenz und einflussreicher Hintergrund-Grossist für eine internationale Einkäuferchaft, hofft im Gespräch mit der htr auf eine zunehmende USA-Ermüdung der Kundschaft: «Die USA sind präsenzmässig derart dominant als Konkurrenzdestination von Kanada, dass wir Kanadier jetzt nur noch hoffen, die vielen USA-Repeater würden der Vereinigten Staaten langsam überdrüssig, um es dann mit dem andersartigen Kanada als äusserste Variation Nordamerikas zu versuchen.» □

Europas Fernreisemarkt

1992 fanden rund 22,5 Millionen Fernreisen aus Europa und Nordafrika statt, was ein Ausgabevolumen von 15 Milliarden US-Dollar zur Folge hatte. In der Periode 1983 bis 1992 wurde dabei ein jährliches durchschnittliches Wachstum von 8,8 Prozent beobachtet. Kanada hingegen realisierte in derselben Zeitperiode ein Wachstum von 7,1 Prozent – verlor also Marktanteile. Es hält im europäischen Fernreisemarkt einen Anteil zwischen 7 und 8 Prozent. r.

Delta Air Lines

Ein Mega-Carrier auf grosser Weltreise

Spätestens seit November 1991 ist der US-Carrier, Delta Air Lines, auch in unseren Breitengraden zu einem bekannten Markenzeichen avanciert. Mit der Übernahme von wichtigen PanAm-Verbindungen und der Eröffnung eines Drehkreuzes in Frankfurt war der Startschuss zur Europa-Offensive gefallen. Ein Blick hinter die Kulissen des Delta-Hauptsitzes in Atlanta lässt den Schluss zu, dass, trotz weltweiter Krise in der Airline-Industrie, die Aufgaben mit guter Moral angepackt werden.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Nicht erst, aber spätestens seit dem 1. November 1991 ist der US-Gigant Delta Air Lines auch in Europa ein weitreichender Begriff. Einen Tag zuvor, am Donnerstag, 31. Oktober 1991, hoben letztmals Maschinen der PanAm zu Flügen von amerikanischen Airports in Richtung Europa ab. Am folgenden Tag, eben diesem 1. November, kehrten sie als Delta-Linienflüge in die Staaten zurück. Die Geschichte des PanAm-Unternehmens sowie der Übernahme verschiedener wichtiger Verbindungen durch Delta ist bekannt; die *hotel + touristik revue* hat ausführlich darüber berichtet.

Nicht nur hat Delta an diesem Tag ihr Europa-Drehkreuz in Frankfurt feierlich der Bestimmung übergeben, auch Zürich hatte nun seinen täglichen Delta-New-York-Flug. Fast über Nacht hat der Mega-Carrier auch in unseren Breiten einen wichtigen Platz im hartumkämpften USA-Markt eingenommen und diesen in der Zwischenzeit mit Erfolg zu festigen verstanden. Und fast nebenbei sei bemerkt, dass Delta der 1989 aufgenommenen Kooperationsgemeinschaft (Global Excellence) mit Swissair und Singapore Airlines angehört.

B-767: Geschenk der Belegschaft

Wenn auch die Airline-Industrie nahezu weltweit, und spätestens seit der

Deregulation auch in den USA, in einer tiefen Krise steckt, die grosse Delta-Familie hinterlässt alles andere als einen angeschlagenen Eindruck – ganz im Gegenteil. Der Expansions- und Ausbaupotential scheint, wenn auch in überblickbarem Rahmen als auch schon, nahezu ungebrochen. Bei der Übernahme von Western Air Lines 1987 umfasste die Lohnliste rund 40 000 Namen, nur fünf Jahre später waren es, mit 8000 von PanAm übernommenen Mitarbeitern, schon doppelt soviel, heute ist diese Zahl (Sparen ist Trumpf und Pflicht...) auf 73 000 geschrumpft. In Atlanta, wo sich neben dem Hartsfield International Airport der Delta-Hauptsitz befindet, sind rund 27 000 Personen beim Carrier beschäftigt. Und ein Augenschein vor Ort kann bestätigen, dass ein gesamthaft motiviertes und offenbar mit seiner Umgebung auch zufriedenes Team anzutreffen ist.

Zwar schon über zehn Jahre zurück und noch bei viel kleinerer Besetzung, aber ein Beispiel mag diesen Eindruck ganz speziell unterstreichen. Wenn nämlich eine Maschine des Typs Boeing 767 mit der Aufschrift «The Spirit of Delta» bezeichnet ist, so hat dies seinen Grund. Am 15. Dezember 1982 konnte der Carrier eben diese erste fabrikneue B-767 übernehmen, aber nicht unter sonst üblichen Bedingungen. Gekauft respektive finanziert wurde der Langstreckenflugzeug nämlich durch die Delta-Belegschaft. Mit dieser kleinen, eher etwas unkonventionellen Aufmerksamkeit wollten die Angestellten nicht mehr und nicht weniger als die Zufriedenheit mit ihrem Arbeitgeber demonstrieren.

Heute zählt Delta Air Lines die stolze Zahl von 561 Flugzeugen, durchschnittlich werden täglich 2813 Flüge durchgeführt, davon pro Woche 229 Transatlantik-Verbindungen. Versteht sich, dass diese Aktivitäten auch mit einem erheblichen administrativen Aufwand verbunden sind. Um dem täglichen Ansturm von 20 000 Telefon-Gesprächen im Domestic- und 3000 im internationalen Bereich mühelos bewältigen zu können, wurde im Oktober 1992 ein neu



Was Delta will, ist in der Wartungshalle am Hauptsitz, Hartsfield Atlanta International Airport, gross an die Wand geschrieben. Foto: Michael Hutschneker

erstelltes Reservation Center bezogen. In ganz Nordamerika hat Delta 8000 sogenannte Reservation Agents im Einsatz, davon allein deren 650 an erwähnenswerten Arbeitsstätten. Hier sollte ein eingehendes Telefon nach spätestens 20 Sekunden beantwortet werden können. Eine der verantwortlichen Einsatzleiterinnen, Rita Kasser, kann zufrieden festhalten, dass dieses Ziel zur Genugtuung beider Seiten schon nach kurzer Zeit – Ausnahmen bestätigen auch hier die Regel – erreicht worden ist.

Im gleichen Gebäude sind auch 196 Sachbearbeiter in der Abteilung «Frequent Flyer» mit dem Handling von rund 15 Millionen Kundendossiers beschäftigt. Nicht weniger als 5000 Tickets pro Tag setzt Delta im «direct sale by credit card» um. Zwei fabrikneue computergesteuerte Maschinen sind in der Lage, bis zu 2600 Flugscheine pro Stunde versandbereit auszuspecken. Wo früher bis zu 60 Personen mit diesen Arbeiten beschäftigt waren, überwachen jetzt im sogenannten «Ticket by mail», das auch im neuen Resi-Gebäude untergebracht ist, drei bis vier Personen die Arbeitsabläufe.

«Allianz mit Swissair muss bleiben!»

«Mit der Swissair-Kooperation sind wir sehr zufrieden», erklärt Martin Brahm, Senior Vice President der Delta Air Lines, im Gespräch mit der *hotel + touristik revue*. Eine Allianz solle beiden, dem Passagier und den Gesellschaften, Vorteile bringen. So gesehen, könne, speziell in den heutigen, schwierigeren Zeiten, noch viel mehr daraus gemacht werden. Ein wichtiger Schritt in diese Richtung sei das Code-sharing (gemeinsame Flugnummer), wie es ab 1. Juni 1993 zwischen Delta und Swissair zur Anwendung kommt. Brahm zeigt sich überzeugt, dass die Passagiere dieses Vorgehen akzeptieren werden.

Zum Projekt Alcazar, also den Gesprächen zwischen AUA, KLM, SAS und Swissair sowie möglichen Folgen für die Delta, respektive die Zusammenarbeit mit Swissair, möchte sich Brahm (noch) nicht auf die Aste wagen. Noch sei alles Spekulation und eine Stellungnahme deshalb nicht an-

gebracht. Brahm sieht noch viele Punkte als ungeklärt: «Das ist alles andere als einfach. Stellen Sie sich vor, vier verschiedene Länder, vier verschiedene Gewerkschaften und vier ganz unterschiedliche Märkte, um nur einige wenige Probleme zu nennen...» Eine weitere Zusammenarbeit mit Swissair möchte er aber auf keinen Fall missen.

Keine Frage für Brahm auch, dass sich am ruinösen Transatlantik-Wettbewerb zwangsläufig vier etwas ändern müssen. So würden die Kapazitäten in den nächsten Jahren sinken und die Kooperationen, wie etwa das Code-sharing, auch von anderen Gesellschaften weiter vorangetrieben. Bei der ganzen Misere gelte es jedoch immer zu bedenken, dass der Transatlantik-Verkehr schon allein deshalb sehr wichtig sei, weil er eine Vielzahl von Domestic-Passagieren und so gesehen eben auch Geld bringe. HU

IATA

Eckpfeiler des Luftverkehrs

Häufig und meist zu Unrecht gescholten, bleibt die IATA mit der ICAO und dem ACI (Internationaler Flughafenrat) einer der Eckpfeiler des Luftverkehrs. In diesen Tagen sind es 25 Jahre, dass sich der Fachverband des internationalen Luftverkehrs neben Montreal in Genf einen zweiten Sitz gab, der auch die Tätigkeiten von Büros in London, im Haag und in Paris zusammenfasste.

Seit dem 1. Januar dieses Jahres amtiert der vierte Generaldirektor des Verbandes, der Französisch-Kanadier Pierre J. Jeanniot. Er folgte auf den Briten Sir William Hildred (1946–1966), den Schweden Knut Hammarskjöld (1966–1984) und den Deutschen Günter Eser (1985–1992).

Europa im Kommen

Im Jahre 1966 hatte sich der IATA-Exekutiv Ausschuss veranlasst gesehen, die Präsenz des Verbandes in Europa zu verstärken, denn die Schwerpunkte des internationalen Luftverkehrs hatten sich verlagert. Eine immer grössere Anzahl europäischer Luftverkehrsgesellschaften gewannen an Gewicht und Bedeutung, in Afrika, im Nahen und im Mitt-

leren Osten entwickelte sich ein eigenständiger Luftverkehr. Regelmässige, enge Kontakte waren notwendig.

Als Standort für den zweiten Sitz bot sich Genf nicht nur wegen seines Rufes und seiner Tradition als Stadt der Internationalen Organisationen an, sondern auch, weil im damals soeben fertiggestellten neuen Terminal des Flughafens Genf eine Bürotage verfügbar war.

Grössere Büros in einem Gebäude unweit des Flughafens bezog die IATA 1976, und 1989 genehmigte der Exekutiv Ausschuss, das oberste Organ des Verbandes, den Kauf eines Teils des im Bau befindlichen Swissair-Centers unmittelbar am Flughafen. Konferenz- und Sitzungsräume ermöglichen es, einen wesentlichen Teil der Arbeiten im eigenen Haus abzuwickeln. Die IATA beschäftigt in Genf rund 280 Mitarbeiter aus mehr als 60 Nationen.

Jetzt ruft Asien

Ähnlich wie in den sechziger Jahren verläuft die Entwicklung heute im pazifisch-asiatischen Raum. Deshalb wird die IATA in absehbarer Zeit ihre Präsenz auch in dieser geografischen Region verstärken. Es ist vorgesehen, eine regionale Organisation mit Sitz in Singapur aufzubauen. KH

Balair/CTA

Die Gegner hatten keine Chance

Trotz grosser Opposition gegen die Sitzverlegung der traditionsreichen Basler Chartergesellschaft Balair nach Meyrin und einem Zustrom von 999 Aktionären brachte Balair-Verwaltungspräsident Eric Gettlinger an der GV von vergangener Woche in der Rheinstadt auch dieses Geschäft über die Bühne. Kein Wunder: Wenige Tage vor der GV sicherte sich Grossaktionär Swissair eine sichere Dreiviertelmehrheit durch den Kauf eines 14-Prozent-Aktienpakets der

Basler Kantonalbank, so dass das Aktionärskomitee «Balair bleibt in Basel» schlicht keine Chance mehr hatte. Gettlinger versprach aber, dass die Swissair weitere Balair-Aktien (zu einem fairen Preis) kaufen wollte.

Paul A. Rhinow, Direktor des Euroairports Basel-Mulhouse, bedauert zwar die Balair-Sitzverlegung. Derzeit macht er sich aber mehr Sorgen um den anderen Basler Home-Carrier, die Crossair. Rhinow ist skeptisch, ob die Crossair noch genügend unternehmerische Freiheit haben wird, von Basel-Mulhouse aus europäischen Regionalflugverkehr zu entwickeln, wenn die Swissair derzeitig in die «Euro-Linien» mit KLM, SAS und AUA eingebunden ist. IA

Code Sharing

American Airlines sucht Partner

Nachdem American-Airlines-Chairman Robert Crandall kürzlich noch äusserst publikumswirksam sämtliche Bemühungen anderer Airlines um Code Sharing und ähnliche Partnerpraktiken als «platte Lüge und Beschiss gegenüber dem Kunden» bezeichnet hatte (siehe *hotel + touristik revue*-Interview vom 1. April 1993), hat sich herausgestellt, dass auch American Airlines klemmheimlich um Allianzen herum mauschelt. Wie die «Financial Times» schon Anfang April befanden sich Lufthansa und AA in einem «fortgeschrittenen Gesprächsstadium über eine Partnerschaft».

Inzwischen hat sich die «Kooperationsliste» verlängert. Crandall selbst gab gegenüber der Presse neben der Lufthansa auch die Namen British Midland Airways, Air France, SAS und KLM an. Auch hofft er, den Verlust von AA von rund 930 Millionen US-Dollar im Vorjahr aufzufangen. Bereits waren an der Wall Street Gerüchte aufgekommen, wonach sich die grösste amerikanische Airline aus Monopolgründen von ihrem Reservationssystem Sabre zu trennen habe, da es der AA einen unfairen Wettbewerbsvorteil gebe. Lufthansa kann sich momentan unmöglich selbst in ein Finanzbuteleer mit einer der grossen drei US Airlines einlassen, weil sie selbst nicht sehr liquide ist. AA ihrerseits liess sich mit der Lufthansa ein, nachdem die amerikanischen Luftfahrtbehörden das Code-Sharing-Abkommen zwischen British Airways und USAir trotz dem Gegendruck der USA-Luftlobby gutgeheissen haben. AA hielt fest, dass sich die Gespräche mit LH vor allem um ein gemeinsames Marketing und das Code Sharing gedreht haben.

Lufthansa musste allianzmässig nachziehen, nachdem sich BA mit 300 Millionen Dollar bei USAir eingekauft hatte. Air France bereits mit Continental und damit indirekt auch mit Air Canada Airlines kooperiert, KLM ebenfalls für Northwest Beteiligungen hält und sogar die Swissair längst mit Delta gut zusammenarbeitet. r/APK

Austrian Airlines

Partnerschaft als Lebensretter

Ganz im Zeichen der Diskussion um mögliche Kooperationspartner stand die mit Spannung erwartete Hauptversammlung von Austrian Airlines am 11. Mai. Neuer Präsident des AUA-Aufsichtsrats wurde der frühere österreichische Verkehrsminister und jetzige Generaldirektor von Steyr Daimler Puch, Rudolf Streicher.

Der Swissair-Vertreter im Aufsichtsrat (AR), Otto Loeffle, wurde in seiner Funktion bestätigt. Neu im AR vertreten ist die an der AUA beteiligte All Nippon Airways durch ihren Europa-Chef Kanji Nimura. Der Vizepräsident der Bundeswirtschaftskammer, Josef Fröhlich, zieht ebenfalls neu in den AR ein. Ein neuer Vorstand – der wahrscheinlich nur mehr ein Zweivorstand sein wird – soll in den nächsten Tagen bestellt werden.

Viergruppe wahrscheinlich

Der österreichische National-Carrier strebt angesichts der jüngsten Bilanzergebnisse (erstmalig seit Jahren keine Dividende) eine wohl lebensrettende Partnerschaft mit einer oder mehreren Fluggesellschaften an. Nach dem teils turbulenten Verlauf der AUA-Hauptversammlung scheint eine «abgeschwächte Alkazarlösung», also ein Zusammenschluss von AUA mit KLM, SAS und Swissair in einer gemeinsamen Managementgesellschaft, jedoch ohne eine spätere Fusion der vier Gesellschaften, derzeit am wahrscheinlichsten.

Der AUA liegen aber auch Zusammenarbeitsangebote durch Lufthansa, Air France und ANA vor. Alle diese Kooperationsmöglichkeiten werden in den nächsten Wochen eingehend bewertet.

Umstrittene Fusion

Eine Entscheidung dürfte im Sommer fallen. Ende Juni jedenfalls sollen die Entscheidungsunterlagen auf dem Tisch liegen. kündigte der frischgebackene AUA-AR-Präsident Streicher in einer ersten Stellungnahme an.

Die «Alkazar-Lösung» bedeutet einen Zusammenschluss mit SR, KLM und SAS ab 1994.

Noch heftig umstritten ist eine mögliche zweite Stufe: die Fusion zu einer «Euro-Airline» drei bis vier Jahre später. Alle vier Gesellschaften würden dann Aktien einer gemeinsamen Holding erhalten. Der jetzige 51-Prozent-Anteil der Republik Österreich an der AUA würde dann einem nur noch 5,1prozentigen Anteil an der «Euro-Flotte» entsprechen.

Das offizielle Lufthansa-Angebot an die AUA sieht keine Kapitalverflechtung, sondern nur eine «strategische Zusammenarbeit», eventuell unter Einchluss des Lufthansa-Partners Lauda Air, vor. Beide Kooperationsalternativen für die AUA würden im europäischen Konzern beachtenswerte Airlines ergeben: Alkazar hätte 70 000 Mitarbeiter und 280 Flugzeuge, das deutsche Modell 65 000 Mitarbeiter und 260 Flugzeuge.

Während der bisherige AUA-Vorstand eigentlich immer gegen Kooperationen mit der Lauda Air war, wird der neue Vorstand mit Lauda zumindest über eine Zusammenarbeit reden, kündigte der neue AUA-Präsident Streicher in einem ersten ORF-Interview an. HP, Wien

Ein Zweier-Cockpit

Im Management-Cockpit der Austrian Airlines werden in den nächsten fünf Jahren nur noch zwei statt wie bisher vier Kapitäne sitzen: Der AUA-Aufsichtsrat bestellte am 19. Mai Herbert Bammer (53), seit 1992 bereits Vorstandsdirektor für Marketing und Verkauf, und Mario Reulka (52), bisher Geschäftsführer der AUA-Chartertochter AAT, zu Vorstandsdirektoren.

Erich Mara und Georg Urbanski scheiden aus dem Vorstand aus und haben die Möglichkeit, in ihre früheren Positionen zurückzukehren. Anton Heschgl geht Ende Juni in Pension. HP

Reiseleiterin Reiseleiter

Abend- und Tageskurse in
Zürich/Aarau/Bad Ragaz/
Basel/Bern/Luzern/St. Gallen

Verlangen Sie das
Gratiskursprogramm!

Reiseleiter und
Hostessenschule AGT
Postfach
8803 Rüschlikon
01/724 20 06 (vormittags)
Fax 01/724 32 92

vom
Schweizerischen
Reisebüro-Verband
empfohlen

Ihre Weiterbildung in der Reisebranche

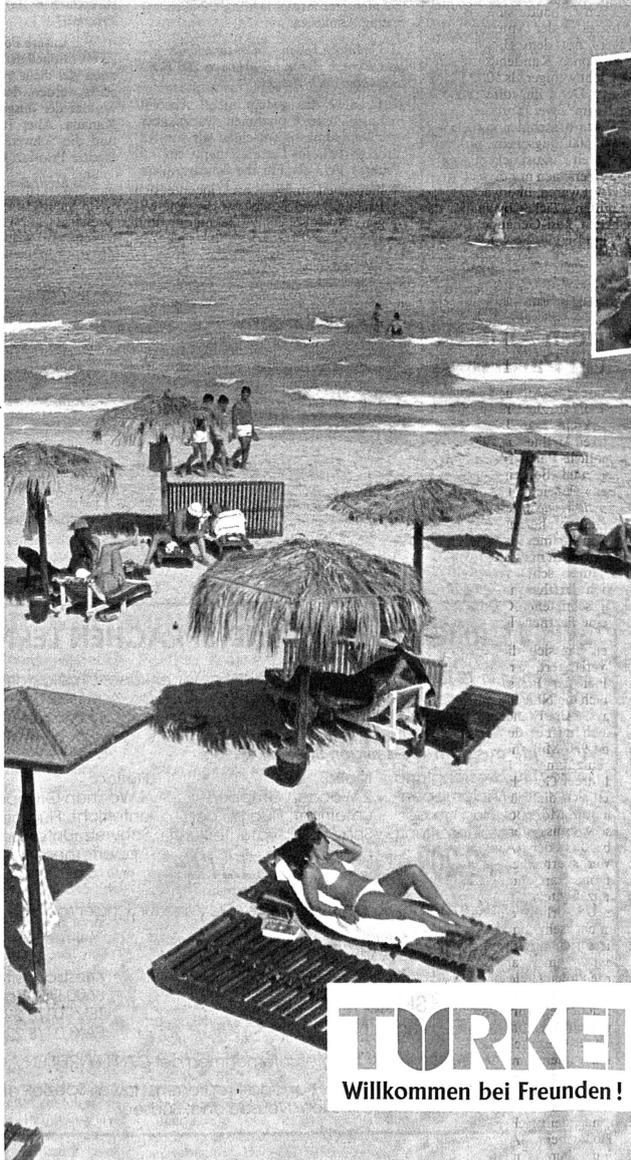
Authorized IATA-Trainingcenter - Lizenzierte
Swissair-Reservations- und Tarifikurse - Kurse für
Reisebüro-Einsteiger - Vorbereitungskurs
für Berufsprüfung «Reisefachmann/-frau EF»
Firmen-, Fach- und Kaderkurse

SRF

Schweizerische Reisefachschule Aarau

Telefon 064/27 65 65 · Fax 064/27 65 69

»Gleich hinter der Küste: Die schönsten Städte der Antike!«



Kulturschatz Türkei:

Natürlich kennen Sie und Ihre Kunden die Türkei als Badeparadies. Aber wissen Sie auch, was gleich hinter den wohl schönsten Stränden des Mittelmeers liegt? Unzählige Kulturschätze, weitläufige Amphitheater, ja sogar Weltwunder des Altertums!

Zum Beispiel **Ephesus** mit der »Celsus-Bibliothek« (Abb. oben) und dem Sterbehause der Jungfrau Maria. **Aphrodisias** mit seinem einzigartigen antiken Stadion. Oder **Aspendos** mit dem besterhaltenen römischen Theater Kleinasiens.

So gibt es viele Hundert kultureller Attraktionen, die darauf warten, in einem der geschichtsträchtigsten Länder der Erde entdeckt zu werden. Damit haben Sie die Möglichkeit, die Türkei nicht nur für klassische Badeferien anzubieten, sondern auch eine grosse Zahl kultur-historisch interessierter Kunden zu gewinnen.

Sie sehen: Die Türkei hat mehr für Sie – und für Ihre Kunden!



TÜRKEI
Willkommen bei Freunden!

Weitere Informationen bei:
**Informationsabteilung
des Türkischen Generalkonsulats**
8001 Zürich, Talstrasse 74,
Tel.: 01/221 08 10/12, Fax: 01/212 17 49

Angèle Leduc, Marketing Kanada

Canadian Airlines

Pierre Villemaire, Europa-Spezialist

Der «Boss» ist ein System

Für Kanada ist der Tourismus ein wichtiger Wirtschaftssektor. 1991 wurde immerhin ein Volumen von 24,6 Milliarden kanadischen Dollar erreicht (rund 28 Mrd Franken). 550 000 Jobs oder 5 Prozent der Beschäftigung im Land hängen vom Tourismus ab. Kanada hat, regierungsfinanziert, ein «swisslineartiges» Infosystem mit dem Namen «Boss» kreiert.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Madame Leduc, um die touristische Angebotsvielfalt zu strukturieren und über die Produkte hinaus etwas mehr über Kanada allgemein zu informieren, hat Ihre Administration das «Business Opportunity Sourcing System», «Boss», genannt, herausgegeben. Um was handelt es sich genau?

«Boss» ist ein Infosystem, das den Reisebüros erstmals direkt die Möglichkeit gibt, sich an der Mattscheibe des PC etwas näher in Kanada umzusehen. Gebucht werden kann jedoch – noch – nicht.

Aber für solche Agentenbedürfnisse bestehen ja bereits die grossen Computer-Reservations-Systeme CRS?

Nein, für Kanada eben nicht! Sowohl Sabre als auch das kanadische System Gemini geben zwar vor, über alles Bescheid zu wissen. Doch wenn man etwas sucht, das über Flugplätze oder Hotelbetten hinausgeht, läuft am Screen jeweils nicht mehr viel. Also haben wir von der Regierung aus «Boss» aufgebaut. Für wenig Geld kauft der Agent ein Modem und kriegt die Software dann gratis von uns, über die kanadische Botschaft im jeweiligen Land.

Kanada hat doch bisher immer auf der klassischen Ebene Anbieter-Veranstalter-Kunde operiert. Warum nehmen Sie sich jetzt plötzlich die Agenten direkt vor?



Angèle Leduc, Leiterin des Canada Directorate Marketing Tourism.

Bild Alexander P. Künzle

Buchen muss der Agent wohl immer noch klassisch. Aber die blosse Produkteinfo der Anbieter und Operators genügt vielen Agenten nicht. Viele Agenten sind ja heute keine alten Kanada-Kenner mehr, sondern junge Angestellte, die in einem Jahr schon wieder ganz andere Sachen machen. Sie müssen also auch allgemeine Infos abrufen können. Die «Boss»-Datenbank enthält 3200 international fähige kanadische Tourismus-sofferten und Travel-Trade-Reiseinfos, unterteilt in 25 Kategorien von Shopping bis ZOLL.

Was gibt «Boss» dem Reiseveranstalter?

Jene Neuprodukte und Arrangements, die der Veranstalter braucht, um sein bestehendes Kanada-Paket aufzufrischen. Attraktionen, Adressen von Grossisten, viele Details, Incomingofferten und ähnliches. Und stellen Sie sich vor: Alles wird von der Regierung bezahlt! Bald folgt auch ein weiterer Schritt. Mit dem System «Canarie» werden die Kommissions-systeme total modernisieren. □

Japaner wollen Geld zurück

Während sich die Delegierten am jährlichen Rendez-Vous Canada mit den Kanadiern die Köpfe über die Preise heiss redeten, verdunkelte sich Kanadas Himmel: Die PWA Corp., Muttergesellschaft von Canadian Airlines, geriet ins Kreuzfeuer der japanischen Tokyo Leasing Co., die ihre 109-Millionen-US-Dollar-Schuldverschreibung einlösen wollte.

Von Ende November 1992 bis April 1993 zahlte PWA seinen Schuldnern kein Geld mehr zurück, wie «The Globe and Mail» von Toronto am 22. Mai berichtete. «The Financial Post» vom 22. Mai doppelte nach, indem ein Sprecher von AMR Corp. (American Airlines) anscheinend eine Investition von 246 Millionen Dollar in PWA für eine 20-jährige Zusammenarbeit offerierte. – Canadias schärfster Konkurrenz-Carrier, Air Canada, hat sich seinerseits vor einiger Zeit bei der amerikanischen Continental beteiligt. Die 20-jährige Zusammenarbeit zwischen AA und Canadian wäre an eine Übernahme vom Sabre-Reservationsystem durch Canadian geknüpft, was in Kanada viel Ärger schafft, weil Canadian mit seiner Konkurrentin Air Canada bisher noch ein gemeinsames Reservationsystem «Gemini» unterhält. Covia Canada Inc., Tochter der Chicagoer Covia Inc. (United Airlines), strengt aus diesen Gründen einen persönlichen Haftungsprozess gegen PWA-Verwaltungsrate an, weil diese mit der Sabre-Option das gemeinsame Gemini-Geschäft stark geschädigt hätten.

Die drei PWA-Verwaltungsrate, so «The Globe and Mail» vom 20. Mai, hätten suggeriert, die Gemini-Partnerschaft von Air Canada, Canadian (PWA) und Covia sei insolvent geworden. PWAs Restrukturierungspläne bauen auf einem Ausstieg aus Gemini auf.

Die Kanadier sehen diesen USA-Einstieg ins kanadische Airline-Business ungern, doch scheint die ewige Feind-Freund-Beziehung zwischen Air Canada und Canadian zumindest geschäftlich ebenfalls in ständige Verlustzonen zu führen.

APK

Kanada – nördliche Exotik?

Kanadas Tourismusimage ist etwas veraltet und bereitet kanadischen Anbietern oft auch Ärger. Die «andere» Destination Nordamerikas beginnt, leise Anteil im Fernreisemarkt zu verlieren, obwohl sie, absolut betrachtet, ihre Gästezahlen wachsen sieht. Pierre Villemaire, Europamar-ketingspezialist von Tourism Canada, möchte nun Kanada vermehrt als Destination mit viel nördlicher Exotik verkaufen.



Pierre Villemaire, Europa-Marketing-Spezialist von Tourism Canada.

Bild: Alexander P. Künzle

ALEXANDER P. KÜNZLE

Monsieur Villemaire, ist es in Kanada wirklich immer so kalt?

Eine kühle Brise spüren wir momentan vor allem bei den staatlichen Tourismusgeldern. Aber sonst haben wir uns, was unser Kälteimage betrifft, die Sache bedauerlicherweise selbst eingebrockt. Auf den meisten Kanadasjets touristischen Inhalts laufen irgendwelche Typen in Pelzkappen und Parkas herum, im Hintergrund glänzt zwar der blaue Himmel, aber auf den Bergen liegt Schnee – es ist zum Heulen.

Sie haben also als Destination, wie man so schön sagt, Imageprobleme?

Und wie! Viele Europäer definieren unser Land als «kalt, weit weg, teuer», teilweise sogar als «irgendwo in Amerika», wie wir bei Umfragen herausfanden. Während die Konkurrenzdestination USA touristische Trade Marks wie Kalifornien, New York oder Walt Disney nur so aus dem Ärmel schüttelt, haben wir wenig Ähnliches.

Und doch reisen – marktanteilmässig – aus Europa sieben bis acht von 100 Fernreisenden nach Kanada.

Ja, aber das genügt nicht! Absolut nahmen unsere Einnahmen zwar zu, aber marktanteilmässig rutschten wir von 8,8 Prozent 1983 im Fernreisemarkt auf 7,5 Prozent 1992 ab. Für die Schweiz allein gesehen fiel der Anteil an Fernreisenden gar von 9 Prozent 1983 auf 7,4 Prozent 1992.

Was tut man also dagegen?

Wir setzen auf nichttraditionelle Tourismusprodukte, die ja am diesjährigen Rendez-Vous Canada den Trend angaben. Sogenannte Outdoor-Aktivitäten, Wildtierpirsch, Wilderness, kurz: Wir wollen eine Art nördliche Safaridestination werden und dies besser ausnützen als Aufhänger fürs Landesimage. Das schliesst den traditionellen Tourismusstil von Städtebesuchen, Rockieszugfahrten und dergleichen ja automatisch mit ein.

Aber auch andere Länder bieten Natur an.

Ja, unsere grössten Destinationskonkurrenten liegen dort, wo Natur mit ganzjähriger klimatischer Wärme kombiniert werden kann. Aber dort ist es dann oft auch politisch bedeutend heisser. In Kanada gibt es diese Probleme nicht.

Auf solche Sicherheitsaspekte sprechen bekanntlich gerade Schweizer Reisende besonders an. Warum behandeln Sie als Kanada-Landeswerber die Schweiz als europäischen Aufkommensmarkt zweiter Priorität?

Weil unsere Politik leider immer noch zu traditionell denkt. Eigentlich müsste ja auch viel mehr Werbung in Italien investiert werden, denn der Italiener ist bei weitem der ausgabenfreudigste Gast in Kanada. Aber Italien ist, wie Holland und die Schweiz, eben noch ein Land zweiter Priorität in Europa.

Was heisst das in der Vergabe der Werbemittel, wenn man zweite Priorität eigenst?

Tourism Canada unternimmt in Zweitprioritätsmärkten die ganze Palette von Aktivitäten wie Sponsoring oder Spezialaktionen, nur keine direkte Landeswerbung. So kamen aus der Schweiz 1992 rund 80 000 Besucher, die übernachteten. Das sind 3,1 Prozent mehr als im Vorjahr. In den ersten drei Monaten 1993 kamen gar 4,1 Prozent mehr als in der Vorjahresperiode. Gleichzeitig kamen aber ganze sieben Prozent mehr Europäer.

Europa/Segmente

«Kultur und Komfort»

Die Kanadier schätzen das europäische Kundenpotential auf rund sechs Millionen Paxen im Segment «Kultur und Natur», weitere sechs Millionen bei «Kultur und Komfort» sowie acht Millionen bei «Sport und Aktivitäten».

Das Kultur/Komfort-Kundensegment ist auf Städte und hohe Hotelkategorien ausgerichtet und genießt mit dem Mietwagen/Motorhome die

Landschaft – aber passiv. Die Formel heisst demnach etwas vereinfacht «Rent-a-Car & Shopping & Fivestars-Hotel & Miss Saigon». Die Stadt Toronto versucht nun, sich als Kulturalternative zum allübermächtigen New York zu profilieren, und legt den Akzent auf den Umstand, dass man nach der Miss-Saigon-Vorstellung eben auch noch zu Fuss ins Hotel zurück kann...

APK

NEU



REGEL-
MÄSSIGER
LINIENVERKEHR
NACH...

- **BERLIN - Kulturmetropole**
Direkter Linienverkehr ab Zürich/St. Gallen
4 x wöchentlich vom 28. 5. bis 11. 10. 93
zum Jubelpreis Fr. 183.- bzw. Fr. 175.-
- **LONDON - Treffpunkt Europas**
Wöchentlich, jeden Sonntag bis 18. 9. 93
zusätzlich jeden Freitag ab 2. 7. 93
Reise für Jugendliche ab Fr. 220.-

Info und Buchungen:
032 820 111 

ERFOLGREICH IM AUSLAND SPRACHEN LERNEN!

6 Sprachen in 12 Ländern: Gruppen- und Minigruppenkurse, Einzelunterricht und Spezialkurse in Grossbritannien, Malta, USA, Kanada, Australien, Neuseeland, Frankreich, Italien, Spanien, Mexiko, Portugal und Türkei.

Angebote aus dem 108-seitigen Spezialkatalog:

Torbay/Südwestengland:

3 Wochen Minigruppen-
intensivkurs, Flug ab der
Schweiz, Hotelunterkunft

ab Fr. 2.209,-

Malta:

2 Wochen Gruppen-
unterricht, Flug ab der
Schweiz, Privatunterkunft

ab Fr. 1.572,-

Florida:

4 Wochen Gruppen-
unterricht, Flug ab der
Schweiz, Unterkunft im
Appartement

ab Fr. 2.863,-

Zu den Ferienterminen im Sommer auch spezielle Kurse für Schüler (ab 14 Jahren)!

Bitte fordern Sie unser Programm an:

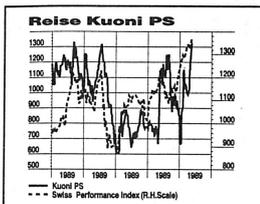
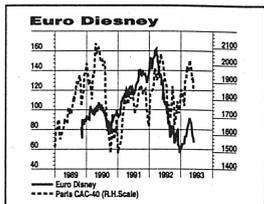
LAL LANGUAGE AND LEISURE
SPRACH
REISEN

Kriesbachstrasse 4
8600 Dübendorf
TEL: 01/8 22 22 60
FAX: 01/8 22 22 51

LAL Sprachreisen ist ein Tochterunternehmen der CA FERNREISEN AG

Ausserdem: umfangreiches USA/Kanada-Programm, Hawaii-Spezialkatalog sowie Australien, Neuseeland, Südsee!

Börsenspiegel Mai



Alles neu macht der Mai...

Eine kräftige Belebung hat die Aktienbörse im Mai erfahren. In verschiedenen Schüben wurde der Swiss Performance Index immer wieder nach oben getrieben. Neue Kapitalzuflüsse aus dem Ausland, vor allem aber auch erste sehr positive Gewinnsschätzungen für 1994 haben die Kauflust stimuliert.

Allerdings wurden die einzelnen Sektoren sehr ungleich favorisiert. Während etwa die Finanzwerte oder die chemisch-pharmazeutischen Titel klar favorisiert waren, blieben die touristischen Werte eher vernachlässigt. Das gilt etwa für die Titel der Swissair, wo die Inhaber nun in Namenaktien getauscht werden. Auch auf der zweiten Swissair-Ebene, bei den Chartertöchtern, wurde mit der Fusion Balair/CTA ein erheblicher Schritt nach vorne gemacht. Aber sowohl bei der Mutter Swissair wie noch viel stärker bei der Tochter Balair/CTA werden wohl erst echte und dauernd bessere Verkehrszahlen das Interesse der Anleger wieder so richtig wecken.

Mit der Beruhigung des Kursgeschehens ist Swissair übrigens nicht allein: Auch bei KLM ist das Klima etwas kühler geworden, desgleichen bei den US-Luftverkehrsgesellschaften AMR, Delta und UAL. Trotz reduziertem Jahresgewinn konnten British Airways sogar leicht vorrücken. Auch Singapore Airlines rückten vor, obwohl auch hier die Abschlusszahl-

len nicht mehr so brillant ausfallen wie auch schon.

Deutlich zurückgefallen sind Euro-Disney: Der Erholungsansatz war also nicht von Dauer. Jetzt versucht man, mit zum Teil tieferen Preisen die Frequenz vor den Toren von Paris zu steigern. Ob diese Rechnung aufgegangen ist, wird man aber erst in einigen Monaten beurteilen können.

In der Schweiz warfen die übrigen touristischen Werte keine hohen Wellen. Danzas konnten sich auf 800 Franken gut konsolidieren; mit dem Joint-Venture mit Imholz-Jelmoli ist Danzas im Reisegeschäft eine grosse Sorge los. Mövenpick kamen etwas zurück, hier wird erwartet, ob die für Mitte Juni angesetzte Bilanzpressekonferenz neue Anregungen bringt. Auf höchste Kurse vorgestossen sind Kuoni. Noch hat man die soliden Abschlusszahlen 1992 im Kopf, desgleichen den positiven Ausblick für 1993. Während beim Inhaber die neuen Spitzenkurspreise primär eine Folge der Marktengpass sind – Tagesumsätze gehen kaum einmal über fünf Stück hinaus –, überrascht der steile Kursanstieg beim PS – innert Monatsfrist fast 300 Franken – doch etwas. Ob hier schon aus langfristigen Überlegungen Meinungskäufe getätigt werden für den Fall, dass der PS einmal in Inhaberaktien gewandelt werden sollten?

Werner Leibacher

25 Jahre Imbach-Reisen AG

«Wandern wird Trumpf bleiben»

Seit 25 Jahren organisiert die Luzerner Imbach-Reisen AG Wanderferien. Anna und Werner Imbach haben die vorhandene Marktnische konsequent ausgenutzt. Dem Trend nach Kurzangeboten folgend wird Imbach im nächsten Jahr Kurzreisen von 4 Tagen anbieten. Im November dieses Jahres wird erstmals eine Brasilien-Wanderreise durchgeführt.

ISO AMBÜHL

MS Captain Antonis heisst der Zweimast-Motorsegler, den die Luzerner Imbach-Reisen AG nun schon seit 15 Jahren für sogenannte Wanderkreuzfahrten in der Ägäis einsetzt. Per Handschlag mit dem griechischen Eigentümer hat Werner Imbach das 30 Meter lange und fast 8 Meter breite Schiff, das maximal 20 Personen in Zweibettkabinen Platz bietet, gechartert.

Imbach-Reisen setzt den Motorsegler für seine Wanderkreuzfahrten (Bekanntes und unbekanntes Ägäis, «Dodekanese», «Kykladen», «Sporaden» und neu «Iomische Inseln») ein. Das 15-Tage-Arrangement (alles inbegriffen, inklusive Vollpensée, alle Ausflüge) kostet je um die 3900 Franken.

Ein Schiff für Wandervogel

An einer Studienreise mit Wanderkreuzfahrt im Saronischen Golf konnten sich Reisebüro- und Presseleute Anfang Mai vom Inselhüpfen (Agina, Poros, Hydra) mit der Antonis überzeugen und das geführte Gruppenwandern innerhalb der üppigen Natur der Insel Poros geniessen. Das gute griechische Essen, zubereitet von Schiffskoch Stelio, sowie der gemütliche Speisesaal oder das Sonnendeck (trotz schlechtem Wetter) fanden ebenfalls Anklang. Einzig die Nasszelle mit Lavabo, Dusche und WC auf engstem Raum wird nicht jedermann zufriedenstellen. Das Schiff nimmt die Reisenden am Ende der Wanderungen, teils in einsamen Buchten, wieder auf.

Junge wollen anspruchsvolle Reisen

An einer improvisierten Pressekonferenz an Bord der Antonis zeigten sich Anna und Werner Imbach vor bisherigem Geschäftsgang in diesem Jahr zufrieden. Fernreisen (Beispiel Nepal) wie die Angebote in Europas Norden (Britische Inseln, Skandinavien) und in



Der Motorsegler MS Captain Antonis, hier bei der Einfahrt zur Insel Hydra, hat für eine Wanderkreuzfahrt die ideale Grösse.

Foto: Iso Ambühl

der Provence würden beispielsweise sehr gut gebucht. Anspruchsvolle Touren seien heutzutage besonders bei jüngeren Leuten gefragt.

Um dem Trend nach Kurzangeboten zu folgen und neue Kundenkreise zu erschliessen, will auch Imbach im nächsten Jahr viertägige Kurzreisen, beispielsweise mit Wanderungen im Elsass, anbieten. Werner Imbach bezieht es zudem als «absolut möglich», dass der Luzerner TO dereinst auch Veloferien (wie Baumeler) ins Angebot aufnimmt.

In diesem Jahr feiert Imbach-Reisen sein 25jähriges Bestehen. Am 15. Januar 1968 wurde die Familienfirma gegründet, nachdem Werner Imbach vorher während mehrerer Jahre als Direktor und Verwaltungsrat beim heutigen Konkurrenten Baumeler-Reisen gewirkt hatte. Unstimmigkeiten über die Geschäftspolitik mit dem Baumeler-Verwaltungsrat veranlassten Anna und Werner Imbach schliesslich, ihr eigenes Geschäft aufzubauen.

Dank Mund-zu-Mund-Propaganda entwickelte sich die Firma, die heute 20 Mitarbeiter in Luzern und 65 Reiseleiter

aus der ganzen Schweiz umfasst. Werner Imbach setzt weiterhin auf die Wandermarktnische: «Wandern wird immer Trumpf bleiben.» Das Produkt der geführten Wanderferien (inklusive Wanderkreuzfahrten und Kunstreisen für Wanderfreunde) hat indes nichts mit Sonntagswandern zu tun: «Wir wollen ein Land bewusst anders bereisen, mehr sehen, Menschen kennenlernen, ihre Kultur erfahren, Gemeinschaft erleben und liebevoll mit der Natur umgehen», so lautet das Credo von Anna und Werner Imbach.

Die Neuheit: Brasilien

Als Neuheit wird Imbach-Reisen im November erstmals Brasilien-Wanderferien (21 Tage/5550 Franken) anbieten. Der soeben erschienene Prospekt beschreibt die Reise von Rio über die Bergbaustadt Ouro Preto zu den Wasserfällen von Iguaçu, Manaus, Salvador bis Praia do Forte.

IT-Reisen/Crossair



Flight Attendant Susanna Varady, die Crossair-Cockpit-Crew und ungarische Zollbeamte freuen sich gemeinsam über die erste Crossair-Landung am Balaton-Airport.

Foto: Michael Hutschneker

Balaton-Kurlaub per Charter

Seit vorgangem Sonntag bietet IT-Reisen exklusiv einen wöchentlichen Charterflug mit der Crossair nach Ungarn an. Vom, erstmals von einem internationalen Charter angelegenen Balaton-Airport, zur bekannten ungarischen Kur- und Thermalgegend am Balaton, ist es nur ein kurzer Transfersprung.

Das war selbst für Crossair-Vielfeier eine ungewohnte Situation. Flight Attendant Susanna Varady begrüsst die Passagiere im Cityliner von Zürich nach Sarmellek auch in Ungarisch. Um auf diesem Flug im Einsatz zu sein, hatte sie sogar ihre Ferienpläne geändert und der Trolley war mit einem original ungarischen Tüchlein bedeckt – von zu Hause mitgebracht. ...

Die Freude über diesen Erstflug an den Balaton-Airport (die erste Landung einer Passagiermaschine aus dem Westen überhaupt) war nicht nur bei der Hostess riesengross. Auch Walter Kuster, Direktor von IT-Reisen in Au und exklusiver Anbieter der neusten Charterdestination, zeigte Genugtuung über die glückliche Landung am vergangenen Sonntag. Stolz natürlich auch Crossair-Charterchef Hugo Wermelinger. Nur wenige Tage nach der Kytlinger-Premiere gelang ihm ein weiteres operationell-technisch eher ungewohntes Meisterstück. Wenn auch die Reiseleite-

ren den Balaton-Airport als Sportflugplatz bezeichnete, die zahlreichen (heute leeren) Bunker mit russischsprachigen Inschriften deuten auf die wahre Vergangenheit, des für zivile Zwecke fast noch ungenutzten Flughafens hin.

Jetzt Bus und Flug

«Der heutige Tag ist für uns von grosser Bedeutung», unterstrich György Fekete, Regional Manager der Danubius Hotels die Ankunft der ersten Crossair-Maschine. In den Häusern dieser Hotelkette sind denn auch die Gäste von IT-Reisen untergebracht. Das neue Héviz und die ganze Balaton-Gegend sind bekannt für Kur-, Thermal- und Erholungsferien und können mit einem guten Preis-/Leistungs-Verhältnis aufwarten.

IT-Reisen bietet seit 1987 Kurfahrten mit dem Bus an und bringt pro Jahr zirka 2000 Gäste nach Ungarn. Kuster zeigt sich zuversichtlich, dass für die wöchentlich 33 angebotenen Plätze auf dem Crossair-Cityliner die Nachfrage genügend gross ist. Noch läuft es zwar etwas harzig (zur Ankerbelung wird jetzt ein «Kennlernpreis» ab 980 Franken angeboten), aber im September beispielsweise, seien eigene Daten schon ausgebaut. Der IT-Reisen-Direktor setzt sich dafür ein, dass künftig auch die grossen Krankenkassen mehr Anteile an Kurlerien übernehmen. Bis jetzt würden sich erst zwei kleinere bedeutend an den Kosten beteiligen. HU

Linienbusse – Interview mit Alfred Marti

Risiko eingehen – Zukunft sichern

Die zunehmende Liberalisierung im europäischen Verkehrswesen beschränkt sich nicht auf die Luftfahrt und erreicht trotz EWR-Nein auch die Schweiz. Das jüngste Beispiel ist der Linienbusbetrieb zwischen Berlin und St. Gallen-Zürich, der noch vor Jahresfrist undenkbar war und ab Freitag dieser Woche realisiert ist. Wie es dazu kam und was er sich davon verspricht, erläutert Alfred Marti vom Branchenleader, der Ernst Marti AG Kallnach.

Interview: KURT METZ

Herr Marti, auf die Eurolines-Strecke Zürich-London folgt nun sehr rasch die Route Zürich-Berlin, wie ist das nach all den Jahren ohne internationale Linienverbindungen möglich?

Die Liberalisierung setzt sich durch, macht keinen Halt vor den Grenzen. Die freie Wahl des Verkehrsmittels ist Realität geworden. Man hat nun auch bei uns begriffen, dass der Linienbusverkehr in Europa im Billigsegment einen hohen Stellenwert besitzt und nicht vor unseren Grenzen Halt machen darf oder unser Land umfahren soll. Das neue Bahnmanagement hat mit dieser Verhinderungspolitik Schluss gemacht, weil es kommerziell denkt und die Marktgrösse des Linienbusverkehrs richtig einschätzt. Und die Behörden sind sowohl umgänglicher wie speditiver geworden.

Wie lange hat diese Situation gedauert?

Wir sprachen 1983 erstmals mit dem Bundesamt für Verkehr. Das Gesuch für Zürich-London stellen wir 1990, seit letztem Herbst befahren wir die Strecke

mit unseren französischen und britischen Partnern.

Mit welchem Erfolg?

Aus London bis ins Elsass mit guten Auslastungen, weiter nach Basel und Zürich noch etwas zögernd wie auch in der Gegenrichtung. Das ist kaum verwunderlich, kennen wir doch in der Schweiz – abgesehen von den Fremdarbeiterkursen nach Spanien – keine grenzüberschreitende Linienbuskultur. Wir rechnen daher auch mit einer Durststrecke von drei Jahren, wobei wir beim Berlinverkehr zuversichtlicher sind als bei London, wo noch die Eröffnung des Kanaltunnels bevorsteht.

Eine Unsicherheit besteht natürlich auch von den weiter liberalisiert werdenden Flugtarifen her – der Zerfall des Greyhoundsystems in Nordamerika dient uns da als Warnung.

Warum versprechen Sie sich vom Berlinverkehr mehr als von London?

Schon während der DDR-Zeit wickelten die Partner der BerLinienBus grosse Volumen mit Fernreisecars in den Westen, in die Bäder im Harz, nach Niedersachsen und Bayern sowie nach Hamburg ab. Berlin-Hamburg wird heute viermal täglich gefahren. Die Berliner Bevölkerung kennt das Verkehrsmittel und hat es schätzen gelernt.

Welche Zielgruppen sprechen Sie mit Ihren Partnern im Linienverkehr denn an?

Einmal Leute, die preiswert reisen wollen, also vorab Junge und dann all jene, die über Zeit verfügen. Mit dem Bus muss man zudem nie umsteigen und geniess dank Bordküche auch einen gewissen Komfort.

Nun bietet das die Bahn aber auch...

Richtig, darum ist unser Erfolg bei weitem nicht gesichert. Aber wir wollen uns keine Chance entgehen lassen, mit Innovationen im Markt zu bleiben und

zu bestehen. Der Bus ist dort langfristig sinnvoll, wo das Passagieraufkommen für Direktzüge nicht genügt. Bei einer intelligenten Verkehrsteilung, die Rücksicht auf Ressourcen und das Mobilitätsbedürfnis nimmt, spielt der Bus in Zukunft zweifellos eine wichtigere Rolle.

Welche Pläne haben denn Sie für die nächste Zukunft?

Wir besitzen zwar mit einem Schweizer und zwei tschechischen Partnern die Konzession für die Strecke Zürich-Prag, überlassen aber aus Kostengründen den Verkehr der Cedok. Der Einstieg ins Linienbusgeschäft ist für uns klar ein Risiko. Es macht sich aber schon heute bezahlt durch die Fülle der Informationen und Innovationen, die uns in der Zusammenarbeit durch unsere Partner erschlossen werden. Wir haben es da mit grossen Profis zu tun, von denen wir nur lernen können.

REKLAME

ICELANDAIR

USA

Schnell, günstig und bequem von Luxemburg über den Atlantik, mit den neuen und modernen Boeing 757-200.

Zürich: Tel. 01/312 73 73
Basel: Tel. 061/312 66 44

ISTANBUL

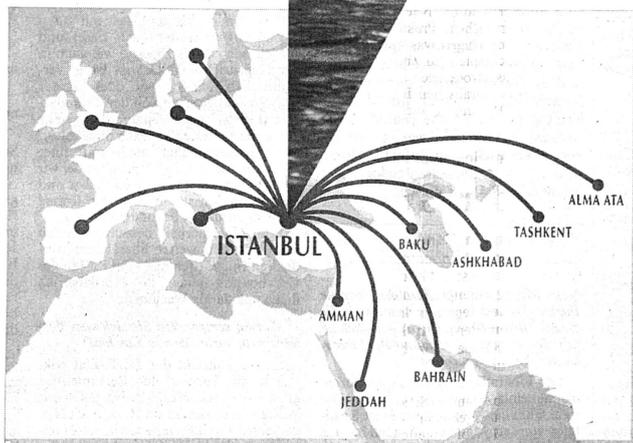
Nach Asien
oder in den
Mittleren Osten
über den Mond.
Ein Gefühl zum
Abheben.



Turkish Airlines macht Geschäftsleute gerne glücklich. Zum Beispiel indem wir uns an unsere Flugpläne halten, so daß Sie Ihre Termine halten können. Oder durch unseren Komfort, denn wir bieten Ihnen in der Business Class die breitesten Sitze, die Sie bekommen können.

Daher erreichen Sie jeden unserer 68 Zielorte nicht nur pünktlich, sondern auch entspannt. Vor allem weil der Service unserer jungen Flotte unvergleichlich ist.

Und wenn Sie Ihre Reise für einen Aufenthalt in Istanbul unterbrechen, sind wir sicher, daß Sie zuhause ankommen werden, mit einem Lächeln so groß wie ein Halbmond.



TURKISH AIRLINES
KOMFORT BIETET NEUE HORIZONTE

Casinos Mietwagen

Gambling heisst Fun, nicht Verbrechen

Das touristische Angebot der USA erlebt keine grossen Umwälzungen: Die Nationalparks bleiben die alten, die Motels und Fast-food-Läden gleichen sich von Ost bis West, und von den blechverstopften und im Lärm ertaubten Grossstädten ist auch kaum Neues zu berichten. Und doch: Ein neues touristisches Angebot ist im Entstehen begriffen. Nevada und Atlantic City erhalten Konkurrenz.

CLAUDE CHATELAIN,
NEW YORK

Die Legalisierung des Glücksspiels ist nicht mehr aufzuhalten. Zwischen 1989 und 1993 hat sich die Anzahl Gliedstaaten, welche dem Betrieb kommerzieller Casinos grünes Licht gaben, von 2 auf 16 erhöht. Die Zahl dürfte weiterhin zunehmen. William Edgington, Direktor am Institute for the Study of Gambling and Commercial Gaming an der Nevada-Universität: «Ich schätze, dass wir gegen die Jahrhundertwende 30 Staaten mit Casinos und vielleicht 15 Staaten mit Video-Lotterie-Terminals haben werden.»

Ins Rollen gebracht wurde diese Welle von den Indianerstämmen. Aufgrund der «Indian Gaming Regulatory Act» von 1988 dürfen die Indianer gewisse Spiele ohne staatliche Kontrolle durchführen, etwa Bingo oder die traditionellen Spieleraktivitäten als Teil von Stammeszeremonien. Für den Betrieb eines Casinos im Monte-Carlo-Stil wären den Indianern eigentlich die Hände gebunden. Davon wollen sie freilich mit Hinweis auf ihre Souveränität nichts wissen. Die Folge sind langjährige Auseinandersetzungen und juristische Geplänkel zwischen Stammesführern und Staatsbehörden. Dabei dürften die Indianer einige Erfolge verbuchen. So hat der



Ein Siegeszug der Slot Machines: In den USA erlauben immer mehr Staaten das Spiel mit dem Geld. Ob es ein Glücksspiel ist, steht auf einem anderen Blatt. Foto: thr

New Yorker Gouverneur Mario Cuomo den Oneida-Indianern kürzlich die Erlaubnis erteilt, in der Nähe von Syracuse ein Casino – das erste im Staate New York – zu betreiben. Man findet mittlerweile in Indianerreservaten über 30 wertvolle Spielbetriebe. Zählt man die illegalen hinzu, dürften es mehr als das Doppelte sein.

Schwimmende Spielparadiese

Nun hat aber das Casino-Fieber nicht nur die Reservate erfasst: Auch der Mississippi ist «spielereich» versucht worden. Nach einer über hundertjährigen Abwesenheit haben sich dort die Riverboat-Casinos zurückgemeldet. Verbreitet wurde dieser Virus vom Gliedstaat Iowa, wo vor zwei Jahren nach einem jahrelangen politischen Seilziehen der Durchbruch geschaffte und das Glücksspiel auf dem Mississippi legalisiert wurde. Und kaum hatte der Agrarstaat den Anfang gemacht, folgten Illinois, Missouri, Mississippi und Louisiana mit ähnlichen Liberalisierungsvarianten. Auch in anderen Staaten dürfte der Widerstand gegen das Gambling mit der budgetpolitischen Misere zusammenbrechen, so dass Mitte der neunziger Jahre auf Amerikas Flüssen zwischen 60 und 70 Gambling-Schiffe tuckern dürften.

Wäre nun die Casino-Expansion bloss auf Reservate und Binnengewässer beschränkt, liesse sich die weitere Entwicklung ungefähr abschätzen. Weit ge-

fehlt: Auch in einigen Bergwerksstädten Colorados und in Deadwood im Gliedstaat South Dakota wurde der monotone Alltag mit farbigen und klingenden Slot-Maschinen bereichert. Und nachdem den Oneida-Indianern New Yorks der kommerzielle Betrieb des Glücksspiels erlaubt wurde, spricht man bereits davon, die Gesetzgeber könnten dem Druck nicht standhalten, in den Catskills, nur wenige Meilen nördlich New York Cities, einen legalen Casinobetrieb zu verweigern. Atlantic City lässt grüssen.

Ja sogar in Chigao, der zweitgrössten Stadt der USA, sollten nach Auffassung von Bürgermeister Richard M. Daley vier Casinos, ein Sport- und Theaterkomplex sowie ein Themenpark gebaut und 50 000 zusätzliche Jobs geschaffen werden. Die Legislative des Gliedstaats Illinois hat zwar das Ganze auf Eis gelegt. Aber das Projekt ist noch nicht gestorben, und dass in einem der grössten Ballungsgebiete Amerikas derart offen über die Liberalisierung des Gambelns diskutiert wird, bestätigt die Aufweichung eines langjährigen Tabus.

Der Vorteil eines Casinos ist klar: leicht verdiente Steuergelder. Ebenso offensichtlich sind die Nachteile: organisierte Verbrechen, Prostitution und allerhand Anrüchiges, was als Preis des legalen Glücksspiels zu entrichten ist. Doch bei ausgetrockneten Staatskassen verlieren die moralischen Beweggründe an Kraft. Dies um so mehr, wenn in

Spielhöhlen ennet der Stadt- oder Staatsgrenzen den eigenen Steuerzahlern das Geld aus der Tasche gezogen wird.

Wieso aber werden die Casino-Schranken gerade heute abgebrochen? – Selbstverständlich bilden die leeren Staatstresore und die Aussicht auf neue Jobs die grösste Triebfeder. Daneben hat aber auch ein Umdenken stattgefunden, indem sich in jüngster Zeit das anrüchige Wort «gambling» in «gaming» und sogar «entertainment» umwandelte, wie es John J. Rohs von der Wall-Street-Firma Wertheim Schroder & Co. in einem Report ausdrückte.

So gesehen dürfte die Liberalisierung des Spielbetriebs anhalten. Doch eine klare Prognose ist dennoch schwierig. Ein grösserer Skandal genügt – und schon dürfte die Weiterentwicklung ins Stottern geraten. Doch vorderhand haben sich die Tourismuspromotoren an diese neue Situation zu gewöhnen. So zum Beispiel auch in Nevada, wo nun plötzlich eine ganz andere Touristenstrecke heranfliegt. «Der regelmässige Las-Vegas-Reisende, der uns jährlich drei- bis viermal besucht, ist im Abnehmen begriffen», weiss Judy Glunz von MLT Inc., einem Reiseveranstalter in Las Vegas, zu berichten. Das Loch werde aber durch einen «neuen» Touristen ersetzt, der seine ersten Gambler-Erfahrungen in seiner Region sammelte und nun auch noch das Gambler-Mekka kennenlernen möchte. □

Alamo verzichtet auf Kleber

Nach den brutalen Attacken in Miami gegen Mietwagentouristen will Alamo Rent a Car bis Ende Mai sämtliche Kleber verschwinden lassen und die Nummernschilder ersetzen. Bereits früher hat man diese Logos auf den Wagen im Miami-Areal entfernt. Nun soll diese Vorsichtsmassnahme aufs ganze USA-Gebiet ausgedehnt werden. «Wenn ein Kunde eine unserer 103 Alamo Rental Plazas verlässt, wird nichts darauf hinderten, dass es sich um einen Mietwagen handelt», so der Alamo-Präsident Charles Platt.

Was in Miami geschah, könnte ebenso in anderen Städten der USA passieren. Aber der Tourismus genießt in keinem anderen Gliedstaat eine ähnlich hohe Bedeutung wie im Sonnenstaat. So hat bisher bloss der Gouverneur von Florida die Entfernung sämtlicher Kleber, Logos oder anderer Zeichen angeordnet, die einen Mietwagen als solchen kenntlich machen. Das hindert Alamo nicht daran, die Massnahmen zur Sicherheit des Kunden im ganzen Lande einzuführen. Wer verzichtet schon freiwillig auf eine solch billige und effektvolle Werbung wie die Alamo-Kleber und -Nummernschilder? – Die Lage scheint für die Mietwagenfirmen tatsächlich ernst zu sein. CC

Adventures on Wheels

Im eigenen Wagen durch Amerika

Wer längere Zeit durch Amerika reist, kauft sich drüber oft einen Wagen mit garantiertem Rückkauf. Ein lohnendes Geschäft, wie es scheint, tummeln sich doch immer mehr auf dieses Business spezialisierte Gesellschaften auf diesem Feld. So hat das ausgewanderte Schweizer Paar Denise und Daniele Sarasino in Middletown, New Jersey, Adventures on Wheels gegründet, um, so der Prospektiert, «zu einem angenehmen, sorglosen und unvergesslichen Aufenthalt in Amerika zu verhelfen».

Die Stärke der Sarasinos liegt im Preis. Sie haben relativ kleine Fixkosten. Sie sitzen nicht auf einem kostspieligen Wagenpark, sondern schaffen sich die Fahrzeuge je nach Nachfrage laufend an. Der in Liestal geborene Sarasino hält übrigens auch die Motorisvertretung für die New-York-Region und hat sich in den Kreisen der Liebhaber alter Boliden bereits einen Namen gemacht. Mit der Firma Diamond Classics sucht er im Auftrag von Schweizer Kunden ältere Modelle der Marken Chevrolet Belair, Corvette oder Cadillac und verschifft sie über den Teich. Die Dienste von Adventure on Wheels sind in der Schweiz auch über Motoris zu buchen. CC

Disney

Neues Vergnügen

Es vergeht kein Jahr, ohne dass einer der vielen Disney-Attraktionen Floridas mit einer Neuigkeit auf sich aufmerksam machte. Dieses Jahr ist es der «Splash Mountain» im Magic Kingdom, wo die Besucher «sechs Stockwerke» hinuntersausen. Neu ist ebenfalls die täglich abgehaltene Parade im Themenpark der MGM-Studios: «Alladin's Royal Caravan» reitet auf der Woge des Erfolgs des letztjährigen Disney-Films «Alladin», der in Nordamerika allein über 200 Millionen Dollar einspielte.

Neu sind ebenfalls – alle Jahre wieder – die Preise: Weniger die Baukosten der neuen Attraktionen als die aufwendigen PR- und Marketingkosten verlangen ihren Zoll. Der populäre viertägige Superpass und der fünfzügige Super-Dupper-Pass kosten nur 125 Dollar resp. 170 Dollar. Kinder bis zehn Jahre bezahlen 98 Dollar beziehungsweise 135 Dollar. Die Steuern kämen noch hinzu. Insgesamt handelt es sich also um Preissteigerungen von fünf bis sechseinhalb Prozent – weit über der Inflationsrate der USA. Und wenn ein Reisebüro seinem Kunden das Anstehen an der Disneykasse ersparen möchte, weil ja letzterer innerhalb des Parks noch einige Male in den Genuss des Anstehens kommen dürfte, dann kann man unter Umständen solche Vier- und Fünftagepässe zusammen mit dem USA-Arrangement verkaufen. Auf eine Verkaufskommission braucht man freilich nicht zu hoffen: Disney ist auf Reisebüros nicht angewiesen – noch nicht. CC

Amtrak Mall of America

Mit dem Zug von Küste zu Küste

Als wichtigste Lücke im Amtrak-Streckennetz galt lange Jahre die Verbindung zwischen New Orleans und der Ostküste. Man sprach von «missing link». Diese Lücke ist nun gestopft worden – zweifellos die wichtigste Neuheit von Amtrak.

Da konnte man nur staunen, wie viele Leute auf dem «Southwest Chief», dem Amtrak-Zug zwischen Los Angeles und Chicago, als Endziel Florida hatten. Es waren nicht unbedingt Weltenbummler oder Pensionäre mit unendlich viel Zeit; es waren oft Kongressbesucher oder solche Leute, die ihre Kinder an der Südspitze der Staaten besuchen wollten. Und alle hatten sie gemeinsam, dass ihnen das Fliegen verboten und eine Busreise zuweilen komfortabel war.

Heute brauchen solche Leute, welche von Kalifornien nach Florida reisen wollen, nicht mehr den Umweg über den Rostgürtel zu nehmen. Seit dem 1. April 1993 besteht eine neue Streckenlinie zwischen New Orleans und Jacksonville, womit die erste fahrplanmässige transkontinentale Verbindung geschaffen wurde. Der dreimal wöchentlich ver-

kehrende Zug heisst «Sunset Limited» und durchfährt die acht Staaten Florida, Alabama, Mississippi, Louisiana, Texas, New Mexico, Arizona und Kalifornien. Die über 3000 Meilen zwischen Los Angeles und Miami nehmen 68 Stunden, also drei Übernachtungen, in Anspruch. Es gab bereits früher einmal eine fahrplanmässige Bahnverbindung zwischen New Orleans und Jacksonville. Der «Gulf Wind» hörte aber bei der Gründung von Amtrak im Mai 1971 zu existieren auf. Nun mussten die Gleise neu gelegt und Signale angebracht werden.

Liegeplätze sind rar

Die neue Verbindung wurde kaum für die «fluguntauglichen» Kundschaft gebaut. Sie ist eine Antwort auf die wachsende Schar von Bahntouristen, die das Land mit der Bahn besichtigen wollen. Und obschon der «Sunset Limited» seinen ersten Sommer erlebt, wird es bereits recht schwierig sein, Liegeplätze zu finden, um die drei Nächte in der komfortableren horizontalen Lage verbringen zu können. Also das gleiche Lied wie für die anderen touristischen Amtrak-Züge: rare Liegeplätze, dafür aber genügend Coach-Sitze. CC

Mall of America Disney

In der Grösse liegt die Würze

Minneapolis im Bundesstaat Minnesota gilt nicht unbedingt als Touristenmagnet erster Güte. Seit dem August vergangenen Jahres hat man aber im nahegelegenen Bloomington eine (Touristen-)Attraktion der höchsten Klasse anzubieten: die Mall of America.

Hat das Shoppyland in Schönbrühl auch eine Tourismusdirektorin? – wohl kaum. Aber die «Mall of America» in Bloomington in der Nähe von Minneapolis im USA-Staat Minnesota hat eine. Kein Wunder, das weltweit grösste Einkaufszentrum zog seit August 1992 rund 25 Millionen Besucher an, davon sind 30 Prozent Touristen. Wie Tourismusdirektorin Colleen Hayes erklärt, gehören alle jene in die Kategorie der Touristen, die eine Distanz von über 150 Meilen zurücklegen, um der «Mall of America» einen Besuch abzustatten. So ist das Shoppingcenter bereits in etlichen Touropoperator-Programmen zu finden. Als Northwest Airlines als offizieller Carrier fürs Shoppingcenter ein Reisepaket schnürte, sind allein in der ersten Woche 2400 «package tours» verkauft worden. 800 Fans der Baseball-Mann-

schaft Torontos charterten 14 Busse und gingen sich in der Mall vergnügen, bevor sie ans Spiel gingen.

Alles, was das Herz begehrt

Die Mall of America sieht aus wie jede andere Mall, nur viel grösser. Man findet – wenn man sie findet – allein 15 Schuhläden. Was Rang und Namen hat, ist vertreten. Die ganz grossen wie Bloomingdale's, Macy's, Sears und Nordstrom oder die kleineren wie Service Merchandise oder Everyday Hero. Neben den insgesamt 350 Läden und den gut 30 Restaurants hat's – was denn sonst – einen Themenpark mit über 50 Achterbahnen, Karussells und andere Attraktionen.

Legoland und Minigolf

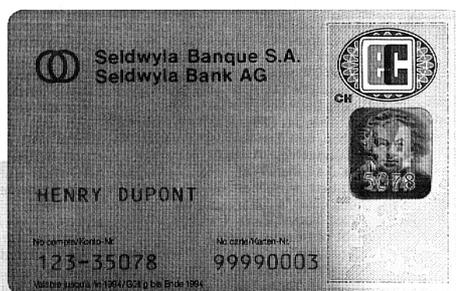
Zum Kapitel Unterhaltung zählt auch das auf einer Fläche von 1665 Quadratmeter gebaute «Lego Imagination Center» – eine Art Mini-Legoland, eine 18-Loch-Miniatur-Golfanlage und ein Multiplex-Kino mit «bescheidenen» 14 Leinwänden. Die «Mall of America» ist nur fünf Autominuten vom Minneapolis/Saint Paul International Airport entfernt und fünfmal so gross wie der Rote Platz in Moskau. Wow. CC



**VOUS PASSEZ VOS JOURNÉES
À COMPTER, À RECOMPTER ET
À COMPTER ENCORE.**

**AVEC EC-DIRECT, L'ORDINATEUR
RÈGLE SON COMPTE À LA BANQUE.**

**ET COMBIEN DONC VOTRE TEMPS
COMPTE-T-IL POUR VOUS?**



Vous obtiendrez tous les renseignements sur ec-Direct, le système EFT/POS super-rapide, en appelant le 155 89 89. Ou en envoyant votre carte de visite à: Telekurs SA, Werbung Interbank, case postale, 8021 Zurich. ec - on peut s'y fier.



D'UNE LANGUE A L'AUTRE

Best Western rénove son image et son logo

Les membres européens de Best Western International ne soutiennent pas suffisamment l'image de marque de la chaîne. Cette dernière demande donc à ses membres de renforcer leur identification à la célèbre enseigne internationale, a récemment annoncé le directeur du marketing, *Bill Watson*. Cela se traduira concrètement par l'introduction d'un nouveau logo. Best Western veut en outre se forger une image de marque fondée sur une qualité «first class». Une telle qualité permet en effet de fixer des prix plus élevés que des chaînes concurrentes de même catégorie.

Page 7

Une école hôtelière pour les Grisons

C'est en août de cette année que le projet-pilote pour une école hôtelière spécialisée aux Grisons sera lancé. Soutenu par les autorités cantonales, les hôteliers et les cafetiers grisons, ce programme de formation de trois ans devrait combler une lacune importante dans un canton qui retire ses principales ressources économiques de l'hôtellerie justement. Une étude effectuée préalablement dans les milieux touristiques concernés avait clairement démontré l'urgence et la nécessité d'une formation hôtelière de base, accessible à chacun et qui puisse encourager le cas échéant la population locale à embrasser certaines professions de l'hôtellerie. La formation en question prévoit des cours professionnels théoriques et pratiques.

Page 9

Foire du franchising: les idées affluent

La quatrième foire internationale du franchising, à Essen, sera le lieu de présentation de nouvelles idées. La Suisse, dont le marché de la gastro-nomie est franchisé à raison de 15%, n'entend pas rester en rade. C'est ainsi que l'Association suisse de franchising, de Lucerne, présentera un concept de contrat de franchise qui correspond au système de joint-venture. Le donneur de la franchise aurait ainsi un intérêt plus important au succès du preneur. Autre idée mise en chantier, celle du groupe munichois Dr. Kaub. Ce dernier propose aux hôtels un concept gastronomique, à l'enseigne de «Man-gostin», constitué de trois thèmes: spécialités thaïlandaises, spécialités japonaises et un ensemble de plats exotiques et «coloniaux».

Page 12

Les autocaristes traversent l'Europe

La libéralisation du trafic en Europe ne concerne plus seulement le transport aérien. Systématiquement contournée dans le passé par les lignes autocaristes internationales longues distances, la Suisse est pourtant peut-être en train de rattraper son retard. A peine la ligne Zurich-Bâle-Londres mise en service par EuroLines, c'est le trajet Zurich-St-Gall-Berlin, immense et à y encaire quelques années, qui sera ouvert cette semaine par la société *BeLinienBus*. Conséquence: le monopole ferroviaire des liaisons intercity en Europe pourrait bien être définitivement brisé. De nouveaux horizons, avec des liaisons directes vers la Suisse s'ouvrent pour les autocaristes. L'avis du numéro 1 helvétique, Ernest Marti.

Pages 17 et 21

Libéralisation des jeux aux Etats-Unis

Le Nevada (Las Vegas...) et Atlantic City ne sont plus les uniques lieux américains où les touristes peuvent jouer leurs dollars à la roulette ou au «bandit manchot». La concurrence montre les dents! Comme les caisses publiques sont vides, les Etats américains écartent leurs scrupules moraux et libéralisent les jeux les uns après les autres. Même sur le Mississippi, où les bateaux-casinos ont fait leur apparition après cent ans d'absence. A Chicago, quatre casinos sont en projet. Pour le tourisme à Las Vegas, cette évolution aura des conséquences: les joueurs américains réguliers seront moins nombreux. En compensation, les amateurs de casinos seront peut-être plus nombreux dans le pays, et ils voudront voir Las Vegas, Mecque du jeu.

Page 23

Fast-food

Les restaurateurs auraient-ils raté le virage des années 1990?

A Genève, les fast-foods orientaux grignotent des parts de marché à leurs concurrents américains. Et ce n'est pas fini. Le cabinet de conseil en restauration, *GIRA SIC* prévoit que le secteur de la restauration rapide enregistrera le plus fort taux de croissance sur le marché helvétique de la gastronomie d'ici l'an 2000.

VÉRONIQUE TANERG

Malgré les quatre implantations du Mac Donald's, les deux de Burger King, celles de Wendy et de Kentucky Fried Chicken, les fast-foods américains sont désormais moins nombreux que leurs concurrents orientaux. Si les premiers sont aux mains de grandes chaînes internationales, en revanche, les seconds appartiennent à de petits propriétaires étrangers qui, à l'exception de *Carner Fati* et de ses cinq *Orient-Express*, ne disposent que d'un seul point de vente. Leur implantation n'a donc pas été mûrement réfléchie par une kyrielle d'experts; c'est pourquoi les fast-foods orientaux (essentiellement chinois, turcs et égyptiens) ont poussé comme des champignons à Genève, comme dans toute la Suisse.

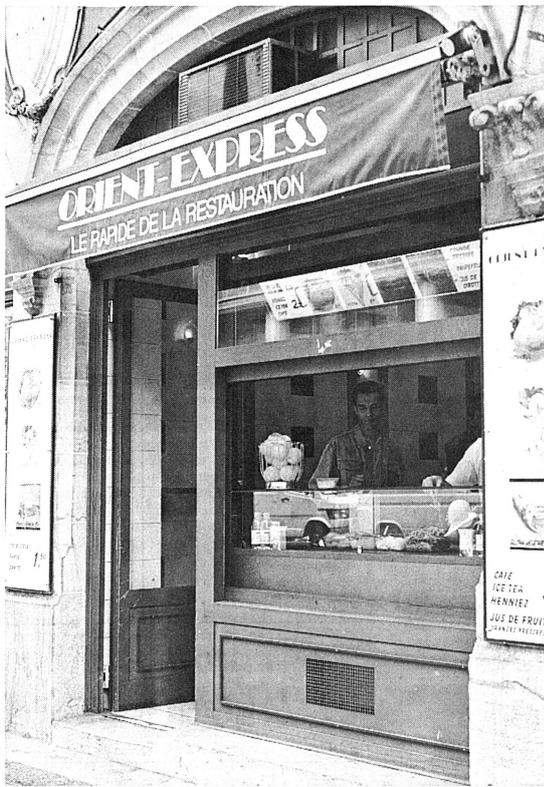
Phénomène de société

Points communs entre tous les «restauro-pouces»: une clientèle très ciblée, d'excellentes implantations au centre ville et une forte capacité d'innovation. Le succès des fast-foods ne repose pas seulement sur l'effet de mode: il s'agit d'un véritable phénomène de société. L'éloignement entre le domicile et le lieu de travail ou de l'école ainsi que les horaires raccourcis à midi ont contribué à réduire le temps de la pause-déjeuner. Désormais, les Suisses préfèrent manger rapidement à midi afin de se retrouver en famille le soir. Economies obligent: le souper devient le repas principal, surtout si les deux parents ont une activité professionnelle.

«Actuellement, nous devons répondre à cinq critères pour satisfaire les consommateurs», explique *Pierre-Olivier Barroud*, président de la Société des hôteliers de Genève: la rapidité, le rapport qualité-prix, l'exotisme, l'hygiène ainsi que la flexibilité, car les jeunes ne veulent plus de contraintes vestimentaires.»

Nouveau marché

Ces trois nouvelles contraintes (crise, éloignement du domicile et du lieu de



A Genève, ils ont poussé comme des champignons.

Photo: Véronique Tanerg

travail ainsi que gain de temps) ont généré un public nouveau. Les jeunes entre 12 et 18 ans, de plus en plus souvent livrés à eux-mêmes, constituent un nouveau marché que les restaurateurs helvétiques n'ont pas su conquérir. Avec un budget moyen de 10 francs, les jeunes optent pour la formule sandwich-boisson pris sur le pouce, histoire d'avoir le temps de faire un flipper ou d'aller écouter de la musique. Mais las des hamburgers, ils ont été attirés par d'au-

tres formes de restauration rapide, plus exotique. A midi, leur cœur balance entre un Big Mac, un rouleau de printemps, un falafel ou un kebab.

«Le goût évolue avec l'âge, assure *Pierre-Olivier Barroud*, dès qu'ils ont terminé leurs études, ils reviennent au traditionnel plat du jour. Même si, une ou deux fois par semaine, ils choisissent des formes de restauration rapide.»

Pour les enfants aussi

Mais les fast-foods américains n'allaient pas contempler le succès de leurs concurrents orientaux sans réagir. Les 5 points de vente de kebab *Orient-Express*, implantés à l'entrée de centres commerciaux, ne génèrent pas moins d'un chiffre d'affaires brut de 1,7 million de francs. Burger King a réagi en ouvrant un nouveau fast-food à deux pas de Mac Donald's. Ce dernier change son fusil d'épaule et diversifie son marketing: après avoir séduit les adolescents, il vise aujourd'hui les enfants. Des animations leur sont consacrées pour leurs anniversaires et les repas sont distribués dans des «maisons» en carton. Si les femmes au foyer suisses hésitent encore à y emmener leur famille, en revanche, les pères seuls avec leurs enfants ont

beaucoup moins de scrupules. De même que les mères étrangères... Et puis, ça leur fait tellement plaisir...!», répondent-ils en cœur.

Mauvaise alimentation

En outre, les fast-foods américains ont amélioré leur image pour faire face aux attaques des écologistes. Ces derniers estiment non seulement que les montagnes de déchets d'emballages en carton et de gobelets en plastique sont excessives, mais aussi que les excès de graisses et que l'alimentation déséquilibrée nuit à la santé. Mac Donald a dû une nouvelle fois remodeler son marketing en argumentant sur la fraîcheur de ses produits et en lançant une gamme de salades.

Autant de critiques que les fast-foods orientaux n'ont pas eu à subir. Car si leurs concurrents américains sont arrivés sur le marché helvétique à grand renfort de publicité, les restaurateurs turcs et chinois se sont installés en catimini. Aucun affichage publicitaire, à peine une enseigne. Ils ont d'abord tablé sur leurs compatriotes turcs, arabes ou asiatiques, nombreux à Genève. Puis, cette foule massée devant leur point de vente aux heures de repas a suscité la curiosité des consommateurs helvétiques. Qui n'ont pas été déçus.

Les Suisses absents

Mais les restaurateurs helvétiques semblent avoir raté le virage des années 1990. La mayonnaise de la nouvelle cuisine n'a pas pris et aucun d'entre eux n'avait misé sur le marché du fast-food. Les cuisiniers genevois tentent de s'organiser pour endiguer la vague de ce succès. «Nous allons lancer une «fourchette verte» pour récompenser les établissements publics qui en feront la demande», explique *Michel Jordan*, président du syndicat de cafetiers et restaurateurs genevois, à condition qu'ils remplissent quatre conditions: un espace non fumeur, un plat du jour équilibré (une viande, un légume, un féculent), trois boissons sans alcool vendues à un prix inférieur que la boisson alcoolisée la moins chère, ainsi que le respect des règles d'hygiène.» Pas de quoi en faire un fromage...

Voici le «slow-food»

Les fast-foods se sont répandus comme une traînée de poudre dans les capitales du monde entier. Leur label constitue un symbole de sécurité dans certains pays où la gastro-nomie paraît aride. Pourtant, ils ont aussi leurs opposants. Des amateurs italiens de bonne chère ont lancé la mode de la «slow-food» (par opposition à la fast). Selon le «Nouvel Quotidien», ils sont aujourd'hui plus de 30 000 dans le monde, essentiellement en Italie d'où est parti ce mouvement qui ne se cantonne plus à l'Europe, mais aussi à Singapour, Tokyo et Sydney. Le «slow-down» commence à se faire sa place en Suisse, en premier lieu au Tessin. Plus qu'un affrontement entre ces deux types de restaurations, n'y aurait-il pas complémentarité? VT

La restauration rapide explose

Une étude réalisée par le cabinet de conseil en hôtellerie et restauration *GIRA SIC* montre que le marché de la restauration a été en augmentation constante entre 1985 et 1991. La restauration rapide constitue 13% des parts de marché et sa croissance est due à l'essor des chaînes américaines de fast-food et des snacks vendus par les restaurateurs grecs, turcs et italiens. Ce secteur a commercialisé 160 millions de repas en 1992, ce qui représente un taux de pénétration de 33% (contre seulement 28% en 1988). Les resta-

rants de chaîne ont, quant à eux, servi 122 millions de repas l'an dernier, soit près de 37% de part de marché. Leur croissance n'a été que de 6% au cours de ces 4 dernières années. En outre, *GIRA SIC* table sur une croissance moyenne de la restauration commerciale de 0,8% d'ici l'an 2000. En revanche, l'essor le plus important sera enregistré par la restauration rapide (+3,1%), suivie de la restauration liée aux transports (sur les autoroutes, dans les aéroports et les gares...). VT

Voir également page 29

Programmes CNN

Des économies en vue pour les hôteliers?

Le Tribunal fédéral permettra-t-il aux hôteliers de réaliser des économies substantielles? La décision qu'il a prise concernant le différent entre CNN et le Noga-Hilton à Genève laisse perplexe.

VÉRONIQUE TANERG

La chaîne de télévision favorite des hommes d'affaires, CNN, a perdu à la mi-mai un procès qui l'opposait à la société de gestion du Noga-Hilton, la Société anonyme du Grand Casino. Cet établissement cinq étages implanté à Genève, sur les rives du lac Léman, a choisi de diffuser la chaîne américaine dans l'ensemble de ses 413 chambres, non pas par câble comme le font une quarantaine d'autres établissements ge-

nevois, mais par satellite, via une antenne parabolique posée sur le toit. S'il n'y a que peu de différence en ce qui concerne la qualité de l'image, ce choix lui permet de réaliser une économie de 0,20 centimes par nuit et par chambre. Soit 30 000 francs d'économies par an.

CNN s'estime lésée

Actuellement, contrairement aux particuliers, les hôtels de trois à cinq étoiles sont astreints à payer une redevance pour recevoir CNN. S'estimant lésé sur les droits des droits d'auteur, Cable News Network (CNN) a saisi la Cour de Justice genevoise il y a deux ans. La chaîne de TV américaine réclamait non seulement l'interdiction de diffuser son programme à l'intérieur du Noga-Hilton, mais aussi des dommages et intérêts. Dans le secteur des télécommu-

nications, les technologies évoluent tellement rapidement que les législateurs sont souvent pris de vitesse.

Contrairement aux décisions juridiques qui ont été prises par le passé, la première Cour de droit civil du Tribunal Fédéral (tout comme la juridiction inférieure genevoise) a écarté les données technologiques. En effet, cette juridiction suprême n'a pas pu se baser sur la grosseur des installations au sol capables de recevoir les signaux émis par les satellites, car aujourd'hui les antennes paraboliques sont de taille relativement réduites.

Diffusion publique ou privée?

En revanche, en ce qui concerne les droits d'auteur (et bien qu'une nouvelle loi entrera en vigueur au début juillet prochain) le TF devait décider s'il

s'agissait d'une diffusion publique ou privée. Cette instance suprême a donc tranché: cette radiodiffusion est purement privée puisque, même si elle concerne un potentiel de 500 personnes, elle ne s'effectue qu'à l'intérieur de l'hôtel.

Un peu surpris, les hôteliers n'ont pas encore réagi à l'annonce de ce verdict qui pourrait leur fournir une nouvelle source d'économie. Télégenève, l'opérateur du câble dans la cité de Calvin, n'a pas enregistré des annulations d'abonnements en chaîne. Mais on peut douter que CNN suisse cette jurisprudence sans riposter, car il s'agirait pour elle d'un manque à gagner important. Il se peut qu'à terme les hôteliers doivent s'orienter vers de nouvelles négociations avec la chaîne américaine, dont le siège européen se trouve à Londres. □

pour le professionnel

alustar *disponible chez votre grossiste*

INSECT-O-CUTOR

- Détruit les insectes volants
- Appareil sûr et sans danger
- Pas de produits toxiques
- Pas de contamination des produits
- Pas d'odeur ni de souillure

Demander notre documentation détaillée. **TECHNOSA SA**
Ch. du Trabandan 28 - 1006 Lausanne
Tél. 021/ 28 62 35 - Fax. 021/ 28 62 43

MARCHÉ IMMOBILIER

Vous avez l'esprit d'entreprise ?
Nous avons quelque chose à vous proposer !

VERCORIN Valais

Station été - hiver (1350 m)
à louer

café-restaurant (265 m2 et 100 places)
discothèque (330 m2)

- Possibilité de location séparée
- Contrat de courte ou de longue durée
- Possibilité de participer au capital-actions
- Situation idéale au centre du village
- Pas d'autre discothèque dans la station
- Vercorin ? 5.000 personnes en saison !

Contact
Bureau d'Affaires Touristiques, 3967 Vercorin
Tél : 027 / 55 82 82-83 - Fax : 027 / 55 26 63

A vendre évtl. à louer restaurant réputé

situé à Aigle VD, facilement accessible. Restaurant 120 places. Terrasse jardin 60 places. Appartement 3½ pièces et 5 chambres pour personnel, grand terrain avec parc de stationnement 4300 m². Le concept du restaurant couronné de succès et orienté vers l'avenir peut être repris. La situation très favorable conviendrait également à un casino, pub ou dancing. Prière d'adresser les offres sous chiffre S 249-11324 à ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zurich.

0 56066/199178

A remettre à La-Chaux-de-Fonds

CABARET - DANCING GRILL

Grande place de parc.
Pour tous renseignements
s'adresser à :



Location-vente
Transactions immobilières
Rue de France 22, 2400 Le Locle
☎ (039) 31 16 16

P 58145/44300



A remettre

CAFE RESTAURANT

- Nyon, quartier des Fontaines
- Etablissement à créer, 120 places
- Agencement au gré du preneur
- Long bail, appui technique et financier

Pour professionnel avec certificat, pour établissement important.

Nos services s'occupent des demandes de crédits, établissements des baux et de toutes démarches administratives.

P 56091/44300

Gilbert Philpona à disposition :

BERNARD NICOD

26, avenue de la Gare Tél. 021/20 40 61
1001 LAUSANNE

Bien sûr un abonnement! hôtel revue + revue touristique

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

Suisse	<input type="checkbox"/> Fr. 110.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-	<input type="checkbox"/> Fr. 35.-
Etranger (par voie de surface)	<input type="checkbox"/> Fr. 146.-	<input type="checkbox"/> Fr. 87.-	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-
Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient	<input type="checkbox"/> Fr. 200.-	<input type="checkbox"/> Fr. 120.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
Etranger (par avion) outre-mer	<input type="checkbox"/> Fr. 279.-	<input type="checkbox"/> Fr. 166.-	<input type="checkbox"/> Fr. 92.-

Cocher ce qui convient

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



Pressé?...

Téléfax 031 46 23 95

hotel + touristik revue
Case postale CH-3001 Berne
Tél. 031 507 222, TX 912 185 htr ch
Téléfax 031 46 23 95



Neuchâtel

Echec pour un hôtel à La Tène?

Site bien connu des campeurs et autres touristes, La Tène se situe à l'extrémité est du lac de Neuchâtel, à l'embouchure de la Thielle. Il y a une dizaine d'années, un restaurant renommé a été démolé parce qu'obsolete. L'entreprise de génie civil Bernasconi - déjà propriétaire de l'Hôtel Chaumont et Golf - avait établi un projet d'hôtel à La Tène. Les autorités cantonales et communales de Marin-Epagnier, avaient donné le feu vert.

Or, devant le retard apporté pour le début des travaux, la commune concernée prévoit de retirer les autorisations de construire. «Il nous a été impossible, malgré de nombreuses démarches, d'obtenir un quelconque financement au cours de l'année 1992. Ceci est dû au niveau des taux d'intérêt qui rendaient illusoire tout espoir pour l'établissement projeté», a déclaré un responsable de l'entreprise Bernasconi. Une demande de sursis est cependant en cours, de façon à préserver les quelque 400 000 francs qui ont été investis pour une étude d'impact notamment. Une séance du conseil communal doit être réservée à cette question qui touche de près le tourisme régional. *RJ*

Hôtellerie française

Concentration

En situation de surcapacité, l'hôtellerie française connaît une évolution que pourrait bien suivre la Suisse, en particulier dans les villes et dans le bassin lémanique.

En 1992, les chaînes ont accru leur part du marché français. En nombre de chambres, elles représentaient 31,4% des hôtels homologués à la fin de 1992, contre 28,6% en 1991 et 22,4% en 1990. Le nombre d'hôtels indépendants, surtout de petite taille, s'est réduit: 1727 établissements ont disparu, et 7843 chambres avec eux (moins 2%).

On observe un phénomène de concentration lié à l'expansion des chaînes: le nombre d'hôtels a diminué, mais le nombre de chambres a augmenté. La croissance de l'offre de chambres s'est produite dans les catégories extrêmes. Les zéro à une étoile (plus 30%) et les quatre étoiles (plus 22,3%) se caractérisent par les hausses les plus fortes. Dans le marché le plus saturé, celui des deux étoiles, la progression n'a été que de 3,3%.

La situation de surcapacité de l'offre hôtelière française réduit les ambitions des chaînes: en 1992, 218 hôtels ont été construits alors qu'on en attendait 352, selon les projets. *PM*

Lausanne-Palace

Le directeur démissionne

Décidément, les événements se répètent dans les grands hôtels lausannois. Trois mois seulement après le départ du directeur du Beau-Rivage Palace, Maurice Urech, c'est le Lausanne-Palace qui voit s'en aller son patron, Jacques Pernet, dans des conditions quasiment analogues. Dans les deux cas, les propriétaires n'étant pas de souche hôtelière.

MIROSLAW HALABA

Comme au Beau-Rivage Palace, ce sont des divergences d'opinion entre le directeur et le propriétaire de l'établissement, représenté par l'avocat lausannois Patrick Foetisch, qui ont incité les parties à mettre un terme à leurs engagements contractuels.

Information au personnel

L'information donnée au personnel de l'établissement débutait par ces termes: «A la suite de divergences de point de vue avec Me Foetisch, M. Jacques Pernet, à sa demande, cesse dès ce jour d'occuper ses fonctions de directeur du Lausanne-Palace.» On indiquait plus loin que la direction de l'hôtel sera assumée «collégialement», à titre intérimaire, par les deux sous-directeurs, Evangelos Vyzas et Jacques Gaillet.

Des questions de caractère

Pour Me Foetisch, qui assume la présidence du conseil d'administration de la société propriétaire, ce sont essentiellement des questions de caractère qui ont conduit à la séparation. Des propos que M. Pernet ne conteste pas: «Nous avions des caractères diamétralement opposés et des divergences de point de vue sur le management et certains objectifs.» Et d'ajouter: «Il n'y a pas de choses graves, c'est un divorce à l'amiable.» Son successeur n'est pas encore connu, devait dire aussi Me Foetisch.

M. Pernet est âgé de 45 ans, marié et père de deux enfants. Il était à la tête du palace lausannois depuis cinq ans et vient d'être nommé président - ad interim - de la Société des hôteliers de Lausanne et environs en remplacement de Maurice Urech qui, rappelés-le, a quitté Lausanne pour Montreux où il prendra la direction du Royal Plaza (ex Hyatt). M. Pernet préside notamment la Commission des relations publiques et du marketing de la SSH.

M. Pernet, qui avoue avoir acquis une expérience «assez impressionnante» du



Le Lausanne-Palace, côté jardin...

Photo: hr

pendant les cinq ans qu'il a passés à la tête du palace lausannois, souhaite rester dans la région lémanique. Plusieurs solutions s'offrent à lui, nous a-t-il dit: reprendre la direction d'un autre établissement hôtelier, se mettre à son compte ou entrer dans le secteur des institutions paramédicales.

En rénovation

On se souviendra que le Lausanne-Palace, qui était un des fleurons de la chaîne Swissôtel, a été vendu en juin 1991 par Swissair à un acquéreur dont le nom n'a pas été dévoilé. Cette opération avait été qualifiée de «solution suisse», l'acquéreur, avait-on dit, étant suisse ou résident en Suisse. Le management était confié à CDM Hotels et Restaurants SA. Rappelés aussi que le Lausanne-Palace est engagé dans un vaste programme de rénovation qui devrait se terminer d'ici deux ou trois ans et qui comprend notamment la réfection des quelques 160 chambres et suites.

La partie est du bâtiment est aujourd'hui terminée, la partie ouest le sera l'été prochain. Les cuisines seront achevées cet automne. La construction d'un parking et d'une piscine, ainsi que la rénovation du troisième tiers des chambres seront entreprises lorsque les autorisations seront disponibles. L'hôtel, dit Me Foetisch, ambitionne de devenir l'un des dix meilleurs établissements 'down town' du monde. *PZ*

leurs établissements 'down town' du monde. *PZ*



Jacques Pernet

Photo: hr

Hôtellerie valaisanne

Un demi-milliard investi en 1992

Depuis 1986, date du début de l'aide de la Société pour le développement de l'économie valaisanne (Sodeval) à l'hôtellerie cantonale, près de 500 millions de francs ont été investis dans des projets soutenus par Sodeval et la Société de crédit hôtelier, peut-on lire dans le bulletin d'avril de l'Association hôtelière du Valais. Les investissements induits par ces aides ont servi à la construction, la rénovation ou la modernisation d'hôtels, tant dans le Bas que dans le Haut-Valais.

Depuis sa création, Sodeval est intervenu en faveur d'environ 200 hôtels ou pensions, pour un engagement financier global d'environ 5 millions de francs, dont 3,2 millions ont d'ores et déjà versés durant la période 1986-1992.

Il est peut-être intéressant de constater que plus de la moitié des investissements réalisés durant cette période ont été affectés à des rénovations d'hôtels existants, alors que seulement 25% a servi à la construction de nouveaux établissements.

En 1992, on constate pourtant une baisse du nombre de demandes présentées aux instances décisionnelles de Sodeval et de la SCH. Durant les douze derniers mois, 25 dossiers ont été acceptés, pour un montant de prise en charge d'intérêts par Sodeval de 214 500 francs et des cautionnements par la SCH pour 8,5 millions de francs. Les investissements induits par ces aides s'élevaient à près de 42 millions de francs, dont plus de 20% sont financés par l'intermédiaire de Sodeval et de la SCH, explique encore le bulletin. *sp/JPF*

MinOtels

Etapas régionales

La chaîne de collaboration hôtelière MinOtels Suisse Accueil propose un nouvel arrangement forfaitaire. Il se nomme «Etapas régionales». Son but: jouer la carte de la région touristique.

Ce produit lancé tout récemment invite en effet les clients à découvrir la «Suisse profonde». L'objectif va donc dans le même sens que d'autres arrangements tels que l'«Escapade gastronomique», par exemple. Avec l'Etape régionale, le client a droit à une nuit bien sûr, à un menu de trois services composé de produits régionaux et au buffet petit déjeuner.

Une vingtaine d'établissements de MinOtels participent à cette offre. Il se situent principalement dans le Jura, dans les Préalpes, en Valais, dans l'Oberland bernois et en Suisse orientale. *PM*

INCOMING

Vaud/Genève

La collaboration se concrétise

La collaboration touristique des offices du tourisme des cantons de Vaud et de Genève, annoncée début février, entrera dans quelques jours dans sa phase active.

Le 6 juin, en effet, une demi-douzaine de journalistes spécialisés japonais arriveront en Suisse romande pour prendre part à un voyage de presse d'une semaine portant sur le thème «Sur les traces de Jean-Jacques Rousseau» et organisé conjointement par l'OTV et l'OTG.

Un reportage de 24 pages dans un magazine japonais est d'ores et déjà planifié, nous a indiqué le directeur adjoint de l'OTV, Charles-André Ramseier. Un second voyage destiné à huit journalistes américains est prévu durant la période des vendanges. *MH*

Promotion du tourisme d'affaires

La deuxième opération qui concrétisera la collaboration Vaud - Genève prendra la forme d'une campagne publicitaire qui démarrera fin juin aux Etats-Unis. Cette campagne, basée sur le concept du Suisse Hubert Graf, est destinée à des médias professionnels et porte sur la promotion du tourisme d'affaires.

Les autres actions communes - voyage promotionnel en automne en Extrême-Orient et aux Etats-Unis - devraient se dérouler conformément au programme annoncé en février, a précisé M. Ramseier. *MH*

Fédération du tourisme Bienne-Seeland

On évite le naufrage

La Fédération du tourisme Bienne-Seeland, tourmentée par les flots depuis quelque temps, vient d'éviter le naufrage de justesse. Grâce à l'accord de dix créanciers, en effet, un concordat judiciaire a été rendu possible. De surcroît, un nouveau comité directeur tentera de remettre l'esquif à flots.

Depuis que le directeur Nik Gerwer avait annoncé sa démission, en décembre 1992, on savait que l'orage grondait au sein de la fédération. Depuis quelques jours, on sait de surcroît que le naufrage a été évité de justesse. Mais il a fallu des efforts conséquents pour qu'une solution puisse être trouvée. C'est en effet à la fin de 1992 qu'on a constaté un important déséquilibre financier. De plus, une enquête interne a permis de constater que l'enthousiasme Nik Gerwer avait quelque peu outre-passé ses compétences en engageant financièrement la fédération.

Morges

Les touristes seront gâtés

Les touristes séjournant à Morges et à Prévèreges seront gâtés. Un «passport touristique» contenant une dizaine de bons d'une valeur totale de plus de cent francs vient en effet de sortir de presse à l'intention des campeurs et clients d'hôtels séjournant au moins deux nuit dans la région. Le passport en question, proposé, conçu et réalisé conjointement par

siaste Nik Gerwer avait quelque peu outre-passé ses compétences en engageant financièrement la fédération.

Aujourd'hui, la Fédération du tourisme Bienne-Seeland affirme que l'intéressé a pris de gros risques. Toutefois, le différent a été réglé à l'amiable, Nik Gerwer renonçant même à trois mois de salaire. D'ou une économie de 30 000 fr. Mais il a fallu réduire sensiblement les charges en 1993. A tel point que le nouveau directeur, qui n'a pas encore été nommé, entrera en fonction au plus tôt en novembre.

Toujours en matière de finances, la fédération a mandaté un fiduciaire pour élaborer un projet d'assainissement. Bref, il a été possible de conclure un concordat extrajudiciaire, qui devrait permettre d'éponger la découverte de l'exercice 1992 (248 826 fr.). *PZ*

L'Hôtel Fleur du Lac, la Société des hôteliers de Morges et l'Office du tourisme local, donne droit à plusieurs prestations gratuites ou à prix réduits: une fleur au marché, des entrées libres pour les musées et la piscine, des excursions en bateau et en chemin de fer régional, sauna, bains turcs etc. Concrètement, les hôtels et le camping achètent ces passeports pour une somme modique, les prestations étant payées par les taxes de séjour gérées par l'Office du tourisme. *sp/JPF*

Tourisme de séminaire

Une formule à développer

Le tourisme axé sur les séminaires est un excellent moyen d'utiliser de manière optimale les offres touristiques existantes. Seuls les établissements capables de fournir des prestations élevées, novatrices et originales pourront s'affirmer sur ce marché. Néanmoins, la valeur ajoutée susceptible d'être réalisée par le biais du tourisme de séminaire est relativement élevée dans notre pays.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Le tourisme de séminaire devrait connaître des taux de croissance au-dessus de la moyenne. C'est une étude réalisée par l'Université de Bâle qui le dit. Les experts sont en effet formels sur un point au moins: cette forme de tourisme correspond parfaitement à la tendance actuelle pour des séjours «plus courts, plus fréquents, plus intensifs», ainsi qu'à l'exigence visant des loisirs organisés de manière plus judicieuse.

Le tourisme axé sur les séminaires n'est semble-t-il toutefois pas régi par les mêmes lois que le marché touristique habituel. Les éléments tels que les facilités d'accès ou l'infrastructure technique (locaux, équipement technique) sont souvent surestimés au détriment de l'offre touristique classique (paysage, confort), notent les auteurs de l'étude.

Il n'en demeure pas moins que le tourisme de séminaire mérite d'être consi-

déré comme un facteur économique considérable. En Suisse, trois types de régions sont susceptibles d'être sollicitées par cette forme de tourisme:

- les grands centres urbains, qui disposent généralement d'équipements performants;
- les régions bien desservies mais dont l'attrait touristique au sens traditionnel du terme est assez faible;
- les régions touristiques faciles d'accès et disposant d'un grand nombre d'hôtels spécialisés et qui jouissent d'une longue tradition touristique.

Evoquant les perspectives d'avenir du tourisme de séminaire, les auteurs de l'étude estiment que dans notre pays, ce marché mériterait d'être rendu plus transparent, par la création d'une association par exemple.

Les auteurs évoquent également la nécessité de concepts respectueux de l'environnement et insistent sur l'une des composantes nécessaires au développement du tourisme de séminaire: un contexte propice à l'inspiration.

En conclusion, les experts notent que le tourisme de séminaire offre une chance d'élargir l'offre touristique de certaines régions périphériques et de compenser en partie les variations saisonnières. *(voir également en page 2)*

Les résultats de l'étude «Séminarismus» ont été publiés sous la forme d'un livre en allemand, disponible dans les librairies (ISBN 3-85977-143-4).

LIEGENSCHAFTENMARKT

Gesucht

im Auftrag einer initiativen und erfolgreichen Hotelier-Familie zur Pacht oder zum Kauf

stilvolles Hotel

mittlerer Grösse, auch ausbaufähige Altliegenschaft mit Ambiente, ab ca 40 Zimmer, in guter Lage in grossem Ferienort in

Graubünden oder Tessin

Bitte richten Sie ihre Offerte an

MarkeTeam

Dr. Peter Kühler, Anshelmstrasse 2
Postfach 143, 3000 Bern 6
Telefax 031/44 29 04

Zu verkaufen

evtl. zu verpachten

bestbekanntes Restaurant

an verkehrsgünstiger Lage in Aigle, VD.

Restaurant 120 Plätze
Gartenrestaurant 60 Plätze
3½-Zimmer-Wohnung und 5 Personalzimmer
grösseres Grundstück mit Parkplatz, 4300 m².

Das erfolgreiche und zukunftsorientierte Restaurantkonzept kann übernommen werden. Die ausgesprochen günstige Lage würde sich jedoch auch für ein Casino, Pub oder Dancing eignen.

Offerten sind erbeten unter Chiffre S 249-11324 an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4638, 8022 Zürich.
54927/199175

Zu verkaufen

Lugano Süd

Dreisternhotel ★★★

mit Seesicht, 160 Betten, 96 Zimmer. Terrainenoberfläche: zirka 3400 m².

Für Auskünfte: Postfach 2629, 6901 Lugano.

P 55621/44300

Schätzungsabteilung

Wir empfehlen uns für

INVENTAR - AUFNAHMEN - UEBERGABEN

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

Anfragen sind zu richten an:

Schätzungsabteilung, Treuhand Schweizer Wirtverband,

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Telefon 01/377 54 08 Fax 01/372 06 64

Treuhand Schweizer Wirtverband

für Gastgewerbe + Hotellerie

**Zu verkaufen am Thunersee****Restaurantliegenschaft**

- Umsatzstarker Betrieb mit grossem Küchenanteil
- wunderschöne Lage mit Sicht auf Berner Alpen
- grosse, ruhige Terrasse, viele Parkplätze
- Gebäude und Einrichtungen in zeitgemässen und sehr gutem Zustand

Eigenkapitalbedarf mind. Fr. 350 000.-.

Chiffre 55622, hotel revue, 3001 Bern.

55622/17167

Solvente Kaufinteressenten gesucht für

Hotel garni

zirka 30 Betten, an bevorzugter Lage (Ferienort), geeignet für alleinstehende Frau oder älteres Ehepaar. Offerten unter Chiffre 56013 an hotel revue, 3001 Bern.

56013/363154

Zu verkaufen in Liechtenstein

Party-Service und Privatkochschule

Anfragen unter Fax (075) 392 18 30

55187/361453

Zu verkaufen im Zentrum von Lugano an bester Geschäftslage grössteres, bekanntes

Restaurant

mit zirka 170 Plätzen plus Terrasse. Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 24-P 788611 an Publicitas, 6901 Lugano.

P 55913/44300

Nähe Bern

Zu vermieten, evtl. zu verkaufen auf August/September 1992

Hotel-Restaurant

- Hotel 15 Betten
- gepflegtes Restaurant 75 Plätze
- Restaurant 50 Plätze
- Bankett 50 Plätze
- Salon/Bankett 15 Plätze
- Terrasse
- grosser Küchenanteil
- sehr gute Lage
- genügend Parkplätze
- neu renoviert, Top-Einrichtung

Kapitalbedarf zirka Fr. 150 000.-.

PEWI Gastronomie

P. Wiedmer
Bernstrasse 1
3122 KEHRSATZ
Telefon (031) 961 02 05

56077/17167

CHURWALDEN

Neu zu erstellendes

Restaurant/Pizzeria

(mit 94-110 Sitzplätzen)

zu verkaufen.

Das Gebäude ist im Rohbau erstellt, Ausbauwünsche können noch berücksichtigt werden.

Attraktive Lage, an der Hauptstrasse zwischen Chur und Lenzerheide. In der Nähe von grossen Parkplätzen zu den verschiedenen Skiregionen.

Bezugstermin Anfang Winter-saison 1993/94.

Anfragen an:


**DEL CURTO
WOHNBAU AG**
Gäuggelstr. 16, 7000 Chur

Verlangen Sie
**Herrn Del Curto oder
Frau Grassegger**
Telefon 081 22 22 65

Sedrun GR

Zu verkaufen

Hotel Alpina

- 26 Zimmer (50 Betten)
- Hotellift
- Restaurant (50 Sitzplätze)
- Speisesaal (90-100 Sitzplätze)
- Sonnenterrasse, Gartenrestaurant (90 Sitzplätze)
- Pizzeria (110 Sitzplätze)
- Minigolfanlage
- 4½-Zimmer-Wohnung

Auskunft erteilt:
**IMMOVER AG, Tiltwiesenstrasse 61
7000 Chur
Telefon (081) 24 33 55**

P 56127/44300

Wallis, Nähe Ferienort, zu verkaufen

Mehrheitsanteil an Restaurant-Bar

mit Wirtwohnung. Gute Gelegenheit.

Chiffre 56132, hotel revue, 3001 Bern.

56132/363537

DIVERS**A vendre**

2 fours à pizza OEM 90x60 cm int. + étuve (Gd modèle), fr. 11 500.-.
Téléphone (038) 61 27 98

56097/363316

Occasionen

1 Frühstücks-/Salatkühlabuffet
125 cm lang
1 Patisseriekühlabuffet, 76 cm
1 Kühlzelle 240x180 cm
FRIGONORM Bern
Telefon (031) 951 23 73
Lausanne (021) 25 92 50

A 56092/42790

Aktisport AG

Software für Hotel, Gastgewerbe,
Handel, Kleinbetriebe & Treuhand
AKTISOFT AG, Haus Steinen, 3803 Beatenberg BE
und 8802 Kilchberg ZH, Telefon (036) 41 20 61

Zu verkaufen per sofort oder nach Vereinbarung zwei neue, nie gebrauchte
Überzüge für Pergola-Grossschirme

Original Glatz, je 6x6 m, vol. 25 cm. Farbe: Hellorange. Preis nach Abmachung. Der Verkauf erfolgt wegen Modellwechsels.

**PANNONIA SA, Postfach 640
6612 Ascona**
Telefon (093) 35 31 59
Fax (093) 35 61 52

56131/363545



zeigt Ihnen,
womit unser
täglich Brot
am besten
schmeckt.

Equip'Hôtel

Quarante ans de service

La 40^e édition du salon Equip'Hôtel, l'une des références mondiales pour les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, des collectivités et des cafés aura lieu cette année du 20 au 26 octobre à la Porte de Versailles.

L'événement devrait réunir quelque 1500 exposants et plus de 125 000 visiteurs si l'on tient compte des résultats enregistrés l'an passé. Tous les secteurs qui intéressent de près ou de loin les professionnels de la branche seront à nouveau représentés cette année: grande cuisine, agro-alimentaire, boissons, informatique, cafétéria, buanderie, hygiène, arts de la table, mobilier, décoration, chaînes hôtelières, organismes de formation, syndicats professionnels etc.

Pour son quarantième anniversaire, Equip'Hôtel développera un programme particulier de conférences et d'animations. Une journée durant, les femmes seront à l'honneur. En effet, les femmes des chefs seront invitées à assister à des démonstrations d'art de la table. Chaque jour, six grands chefs européens membres d'Euro-Toques réaliseront des recettes spéciales. Pour sensibiliser les hôteliers, une table ronde sera en outre organisée sous le thème «Architecture et aménagement intérieur des hôtels et restaurants».

Signalons qu'en 1992, 30 000 gestionnaires de collectivités ont fait le déplacement d'Equip'Hôtel, soit à eux seuls 30% du total des visiteurs du salon. JPP

Trophée Ruinart

Qui sera le meilleur en 1993?

L'édition 1993 du concours du Trophée Ruinart (apprécié à récompenser le meilleur sommelier de Suisse) sera disputé le 14 juin. La sélection pour l'ensemble de la Suisse aura lieu cette année à l'École hôtelière de Lucerne. Les participants auront à y passer diverses épreuves au cours desquelles ils devront fournir la preuve de leurs connaissances expertes de sommelier. Les trois meilleurs candidats de chaque région linguistique de Suisse se retrouveront le 11 octobre 1993 à l'Hôtel Villa Principe Leopoldo à Lugano. C'est là, à l'issue de la demi-finale et de la finale, que sera couronné le vainqueur. Ce dernier pourra participer à la sélection du Trophée Ruinart du «Meilleur sommelier d'Europe». La sélection pour ce trophée est ouverte à tous les sommeliers et maîtres d'hôtel de Suisse et du Liechtenstein. (Information: Fassbind-Benz Distribution, Urs Müller, 6414 Oberarth, 041/82 37 36) sp/JPP

MELI-MELO

Un merlot tessinois se distingue à l'étranger

Dans le cadre d'une dégustation de vins de raisins Merlot qui a eu lieu récemment au Pays-Bas, La Suisse s'est octroyée une quatrième place grâce au Merlot Comano 1990 de la maison Tamborini à Lamone, et cela juste derrière des vins réputés en provenance du vignoble français.

Le Comano Vigneto ai Bruggi est produit de raisins sélectionnés dans un vignoble d'un hectare et demi situé non loin des studios de la Télévision Suisse italienne. Une rigoureuse politique de production a permis de fournir une récolte de seulement 38 hectolitres (8000 bouteilles environ) de ce vin désormais réputé. La vinification contrôlée du Comano comprend une fermentation de 18 jours et un affinage de 12 mois en tonneau. sp/JPP

Bex: dégustation du dernier millésime

La traditionnelle journée de présentation-dégustation des producteurs-encaveurs de Bex, organisée pour mettre en valeur la vocation viticole de l'appellation Bex, a eu un relief particulier cette année. Le Conseiller d'Etat vaudois, Pierre-François Vellon, s'est en effet vu remettre le tablier du vigneron-dégustateur. La vocation viticole de Bex n'est plus à démontrer. Par leur situation et la nature graveleuse du terrain, les trois secteurs du vignoble bellerin commencent généralement les vendanges dix à quinze jours plus tard que dans les autres parties du canton. Bex constitue par ailleurs une exception: c'est la seule appellation vaudoise comprenant plus de rouge que de blanc! sp/JPP

Etude de marché

Temps plus durs pour les restaurants

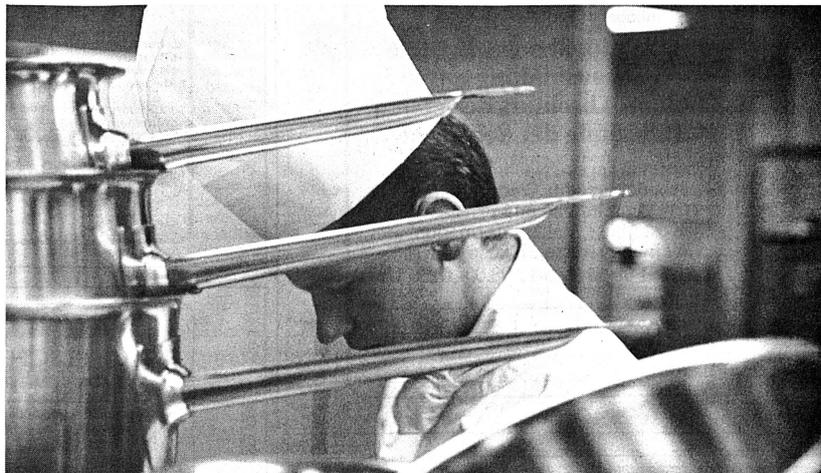
Jusqu'en l'an 2000, la restauration helvétique devrait connaître une légère croissance de son activité de 0,5% en moyenne annuelle. Bien moins que durant les années 80. La restauration commerciale, grâce aux snacks et aux transports, progressera plus fortement, de 0,8% par an en moyenne. Mais les restaurants connaîtront une baisse de 0,2%. Tels sont les pronostics de l'étude sur la restauration en Suisse, élaborée par la société GIRA SIC.

PHILIPPE MASPOLI

Les auteurs ambitionnent de pouvoir détecter les secteurs porteurs de la restauration hors foyer helvétique. Mais auparavant, l'étude présente un aperçu étendu de la situation en 1991 et 1992, en analysant de façon détaillée le marché des différents secteurs de la restauration et en mesurant l'importance respective des opérateurs, comme les sociétés de restauration collective, les chaînes de restaurant, les chaînes d'hôtels et les grossistes. Ensuite, elle lève le rideau sur le futur jusqu'en l'an 2000. Tout un programme résumé dans le titre: «Restauration '92. Analyse quantitative et qualitative de la restauration hors domicile - opportunités-Suisse, 1993-1995-2000.»

Années 80 propices

En 1991, 815 millions de repas ont été servis, pour un chiffre d'affaires de 11 milliards de francs suisses. Les années 1985-1991 se sont montrées propices au marché de la restauration hors-foyer, qui a enregistré une progression moyenne annuelle de 3,3%. Le domaine social de la restauration s'est vu poussé à la hausse (2,9% en moyenne annuelle) par le secteur de la santé, alors que l'autre pilier important de la restauration sociale, les restaurants d'entreprises, subissait une



Selon l'étude de GIRA SIC, les restaurants traditionnels devraient connaître une baisse d'activité de 0,2% par an dans les prochaines années.

Photo: Riccarda Schöen

décroissance, provoquée par la récession alors naissante.

Du côté de la restauration commerciale, les fast food, surtout Mc Donald's, et les chaînes de restaurants, en particulier celles des grands magasins, ont obtenu le meilleur taux de croissance, en progressant de plus de 6% en moyenne annuelle de 1988 à 1992. La première place de ce secteur est occupée par la restauration self service (59% du total), dominée par les grands groupes commerciaux (Migros, Manor, etc.). Les chaînes de fast food, elles, se taillent une part de 22% de l'ensemble. Le leader incontesté du hamburger est bien sûr Mc

Donald's qui sert une part de 56% de ce type de repas. Quant au service à table, il représente le 14% des chaînes de restaurants.

L'avenir ne s'annonce hélas pas aussi rose. Les vaches grasses des années 80 vont subir une cure d'amaigrissement à l'horizon 2000, avec une croissance moyenne annuelle de 0,5% seulement pour l'ensemble de la restauration. Causes invoquées par l'étude de GIRA SIC: la récession, le refus de l'EEE et la faiblesse de plusieurs monnaies étrangères. Le domaine social progressera de 0,2% par an. La restauration d'entreprise continuera à se rétracter, alors que le secteur santé, à cause du vieillissement

de la population, connaîtra une expansion annuelle de 0,7%.

Deux locomotives tireront en avant la restauration commerciale (croissance moyenne annuelle de 0,8%): les snacks (3,1%), en raison du succès des cuisines exotiques (turque, chinoise, etc.) et du fast food en générale, ainsi que le secteur des transports (2,2%), qui bénéficiera de l'ouverture d'un nouveau terminal à Cointin et de l'amélioration des prestations des chemins de fer sur les grandes lignes rapides. Par contre, les restaurants traditionnels se trouveront sur une pente descendante de 0,2% par année. D'une part parce qu'ils sont trop nombreux par rapport à la population, d'autre part à cause de la récession, qui déterminera de nouvelles priorités de dépenses chez les consommateurs.

Pour les sociétés de restauration, les repas servis dans les entreprises aux employés restent le débouché principal. Mais l'avenir risque de se montrer plus dur, en raison de la récession. A l'opposé, le secteur hospitalier pourrait leur offrir des opportunités intéressantes, puisque l'Etat et les établissements entendent réduire les coûts et les dépenses. Ils cherchent de plus en plus à sous-traiter les services d'entretien, dont la restauration. La progression des cuisines centrales dans ce secteur devrait également renforcer la position des sociétés de restauration. □

«Restauration '92. Analyse quantitative et qualitative de la restauration hors domicile, opportunités, Suisse, 1993-1995-2000. Réalisée par GIRA SIC, BP 28, 01220 Divonne-les-Bains, France. Tél. 0033 (ou 023) 50 20 16 35. Fax. 50 20 29 28. Prix: 7500 francs.

Cash and carries et grossistes en tête

L'évolution de l'activité de la restauration influence directement les affaires des fournisseurs. En Suisse, ces derniers se répartissent entre les cash and carries, les grossistes et l'approvisionnement direct par les producteurs.

Les deux premiers occupent la plus grande part du gâteau, pratiquement à égalité, selon l'étude GIRA SIC, avec un léger avantage pour les cash and carries. L'approvisionnement direct occupe néanmoins une place importante pour des produits comme les fruits frais, les légumes et la viande, qui ne sont en général pas stockés par les grossistes, alors que les cash and carries n'ont introduit ces articles dans leur offre que depuis peu de temps.

Succès des cash and carries

Ce sont surtout les grandes chaînes comme Movenpick, SSG et Swissair qui utilisent le canal de l'approvisionnement auprès des grossistes. Le succès des cash and carries est remarquable en Suisse. L'étude explique cette réussite notamment par les courtes distances que doivent parcourir les acheteurs. Vu la petite taille de la Suisse, un cash and carry peut facilement servir plusieurs acheteurs dans une région donnée.

La restauration commerciale représente 69% du total des achats, pour une somme de 2,747 millions de francs. Dans ce secteur, les cash and carries, avec 36% du marché, devançant les

grossistes, dont la part est de 30%. Le secteur social pèse de son côté 1,274 million de francs. Là, les grossistes dominent, avec 37% du marché, devant l'approvisionnement direct (31%).

Grossistes favorisés

Les prochaines années devraient confirmer la place prédominante des grossistes et des cash and carries. Les premiers devraient toutefois gagner des parts de marché par rapport aux seconds, estime l'étude de GIRA SIC. Les grossistes seront en effet favorisés par l'emploi de plus en plus répandu des cuisines centrales dans les établissements médicaux et sociaux et par la croissance de l'activité des chaînes de restaurants. PM

Papier-bouchon

Le temps de lire avant de déguster

Le vin ne s'apprend, pas plus que la peinture ou la musique dans les livres. Mais un grand pan de la culture, de ce qu'il y a autour du vin, fait partie intégrante de la magie exercée par le noble breuvage. Et il n'est jamais trop tard d'en connaître un peu plus sur son propre pays!

FRÉDÉRIC LANVIN

Hasards de l'édition et nécessité du savoir ont fait que, ces derniers mois, alors qu'on déplorait le vide autour des vins suisses, deux livres importants paraissent sur le sujet.

L'un, «Les vins», sous-titré «pour les viticulteurs, cafetiers et amis du vin», est une réédition revue et corrigée, sous l'égide de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers. L'autre, «Connaissance des vins suisses»², déjà épuisé, nouveau tirage disponible en juin - aux Editions Payot, Lausanne, est paru à l'instigation de la Commission des offices régionaux de promotion en faveur des vins suisses.

Technique et...

Dans leur démarche, les deux ouvra-

ges sont très proches: ils vulgarisent, le premier par l'ancien vice-directeur du Technicum supérieur de Wädenswil, Walter Eggenberger, le second par *Murielle Avondet*, qui fut journaliste spécialisée à Lausanne.

Ils se distinguent pourtant en ce que le premier («Les vins») va plus loin techniquement - on met le nez en cave et on se familiarise avec l'alchimie (naturelle) qui transforme le raisin en vin et plus large géographiquement - il survole l'ensemble des pays viticoles du monde entier. Sa densité en fait une sorte d'encyclopédie, rattachée à la Suisse par toute une articulation pour comprendre la législation, notamment celle de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires, qui intéresse en premier lieu le professionnel et le consommateur.

...géographique

Dire que le deuxième («Connaissance...») se cantonne aux vins suisses est un jeu de mots plus qu'une appréciation limitative! Grâce à une mise en page d'album, aérée, claire et précise, près de la moitié de l'ouvrage traite, l'un après l'autre, les cantons et les régions viticoles suisses. Tout y est: une carte, des chiffres de surfaces, de cépages et de

vendanges, les circuits de commercialisation et des suggestions mets-vins. On le sait, ces accordailles sont sujettes à caution. Dans un souci de régionalisme compréhensible, elles se bornent ici, du reste, à des plats du coin, avec des vins du coin. Mais elles sont des points de repères qui intéresseront le professionnel de l'hôtellerie!

Et dans les deux ouvrages, ces cafetiers et hôteliers sont choyés. S'ils l'ont oublié - voire même jamais su -, ils se rafraîchiront la mémoire sur la carte des vins, le service des vins et, plus techniquement encore, sur la manière d'aménager sa cave ou de servir pratiquement des vins, voire sur l'art de la dégustation et quelques-uns de ses principes élémentaires.

Bouquins cousins

Cousins, les deux bouquins le sont encore par les couleurs de couverture, un beau vert de raisins vendangés («Les vins») et de ceps («Connaissance...») et l'icographie, au crédit du photographe soleurois Alain Stouder pour le premier, grappillée ça et là pour le second.

Au moment où la Suisse doit quitter un protectionnisme heurtant le bon goût de tout amateur de vin et s'armer

de garanties pour produire des vins de qualité, on peut s'étonner que les deux ouvrages passent sur ces sujets comme chat sur braises. Photographie d'accord, mais perspective, non! Ce serait le sujet d'un autre (gros) livre, sans doute, qui reste à écrire...

Quelques pistes simples sur les enjeux du marché mondial du vin viennent d'être données par un courtier en vins valaisans, Pierre Spahni (et Walter C. Labys), dans un petit ouvrage sombrement intitulé «Le vin»³. On y voit que la courbe de consommation dans les pays traditionnels, comme la Suisse, cinquième consommateur mondial par tête d'habitant, descend, tandis que de nouveaux pays apparaissent, comme les Etats-Unis, le Canada et l'Australie. Où se situent les vins suisses dans ce marché? Sachez-le, notre production et même notre consommation, dans cet océan, sont une goutte équivalant à un millième!

¹ Les Vins, Féd. suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, Zurich, 422 p., 98 fr.
² Connaissance des vins suisses, Ed. Payot Lausanne, 192 p., 79 fr.
³ Le Vin, col. CycloPé, éditions Economica, Paris, 130 p., 15 fr. env.

ANSCHLAGBRETT

**Bar-Fachschule
Kaltenbach**
Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr)

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

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
**Erfolgreich
Fremdsprachen
im Ausland
lernen**

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

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

Gratis-
Farb-
Kataloge

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

Sprachausbildung
Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse
Exkursionen, Sport, Kultur
England * USA * Australien
Frankreich * Italien
Dokumentation/Beratung:
Annemarie Frischknecht, Isenacher 13
8712 Stäfa, Telefon (01) 928 39 58

MALTA
English lessons in the Summer
Ferien, Intensiv, First Certificate Kurse
2 Wochen ab 1550.-, Inkl. Flug/KURIP
MEDIA LINGUA - TRAVEL
Petersgraben 33 - 4003 Basel
051/81 70 20
CHIES
INFO

Ozeania reisen ag

Englisch lernen in
Australien
mit Unterkunft in australischen
Familien!
Verlangen Sie unsere
Sprachschul-Unterlagen:

SENC

SYDNEY ENGLISH LANGUAGE CENTRE
für fernreisen.

Ozeania Reisen AG Inh. Bruno Böckli
Badenerstrasse 12
5442 Fällsbach
Tel. 056/84 01 65
056/83 56 03

Abteilung **Quality Team**
«Reisen bildet» 600517 Fax

**HOTELSCHULE
LÖTSCHER**
Schönbühlring 6, 6005 Luzern
Telefon/Fax 041-44 07 09

Dieses Jahr führen wir in der Zentralschweiz
folgende Intensivkurse durch:

RECEPTIONSKURS
31. Oktober - 19. November 1993

FOOD & BEVERAGE KURS
21. November - 4. Dezember 1993

Gerne senden wir Ihnen
dazu die nähere Unterlagen.

Bereiten Sie sich jetzt
ohne Verdienstausschlag
auf die
Wirteprüfung
vor.

Ja, das ist möglich. Dank hochentwickeltem Fern-
unterricht lernen Sie in Ihrer Freizeit, ohne Ihre
Berufstätigkeit aufgeben zu müssen.

Und so geht's: Sie lernen zu Hause, nach Ihrem eigenen Stunden-
plan, ohne lange Schulwege in Kauf nehmen zu müssen. Alles, was
Sie an der Wirteprüfung wissen und können müssen, haben aner-
kannte Fachlehrer für Sie schriftlich und leichtfasslich aufbereitet.
Monatlich erhalten Sie eine Anzahl Lehrstoffeinheiten, die Sie in
aller Ruhe durcharbeiten. Wir lassen Sie aber nicht allein, denn Sie
schicken regelmässig Aufgabenlösungen ein, die von staatlich aner-
kannten Gastgewerbefachlehrern individuell korrigiert und kom-
mentiert werden. Und sollten Sie zusätzliche Fragen zum Lehrstoff
haben, dürfen Sie unsere freundlichen Dozenten jederzeit telefo-
nisch oder schriftlich kontaktieren. Mündliche Prüfungsvorberei-
tungs-Veranstaltungen an einigen Samstagen am Kursende geben
Ihnen dann noch den letzten Schliff.

- 3 weitere Vorteile unseres Fernstudiums:**
1. Sie können jetzt sofort beginnen
 2. Sie wählen die Kursdauer selber
(3, 2, 1 oder gar nur 1/2 Jahr)
 3. Sie bezahlen pro Monatseinheit nur Fr. 198.-

Detaillierte Informationen dazu finden Sie in unserer Kurs-
übersicht, die wir Ihnen gerne gratis zustellen. Gleichzeitig schicken
wir Ihnen die erste Monatslektion zum unverbindlichen und
kostenlosen Probestudium. Bei Nichtgefallen retournieren Sie
diese Hefte einfach innert 10 Tagen, und der Fall ist für Sie erledigt.
Senden Sie einfach den ausgefüllten Gutschein ein und überzeugen
Sie sich selbst. Als Dank für Ihr Interesse erhalten Sie erst noch
ein praktisches Geschenk, das Sie behalten dürfen, auch wenn Sie
den Lehrgang nicht absolvieren.

Neue Hotelfachschule Zürich

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

**Gutschein
für Gratis-Probestudium**

Ja, ich interessiere mich für Ihren nebenberuflichen
Vorbereitungskurs auf die Wirteprüfung. Senden Sie
mir deshalb bitte gratis das umfangreiche Kurs-
programm und mein Geschenk (beides darf ich auf jeden Fall
behalten) sowie die instruktive 1. Monatslektion als unver-
bindliches und kostenloses Probestudium. Sollte ich, nach
angehender Prüfung der Unterlagen, den Kurs nicht abso-
lvieren wollen, retourniere ich die Hefte kommentarlos innert
10 Tagen. Andernfalls mache ich definitiv mit und bleibe
Kursteilnehmer für 3 Jahre. Ich darf den Kurs auch schneller
absolvieren oder vorzeitig kündigen (mit dreimonatiger Frist
auf Ende eines Kursjahres). Das monatliche Kursonorar
beträgt nur Fr. 198.-; ich bezahle es monatlich mit Ein-
zahlungsschein, den Sie mir schicken.

Name _____ Vorname _____
Strasse _____ PLZ/Ort _____
Schulbildung _____ Geb.-Datum _____
Ort und Datum _____
Unterschrift _____ 6569
(bei Jugendlichen des gesetzlichen Vertreters)
Kein Vertreterbesuch

AKAD
AKAD AKADEMIKERGESELLSCHAFT FÜR ERWACHSENENFORTBILDUNG

Hotel-Handelsschule SHV Zürich:
**Grenzüberschreitende
Aussichten**

Die Karriere in der Hotellerie, eine Berufslaufbahn voller
Abwechslung und Aussichten, national wie international, be-
ginnt in einer SHV-anerkannten Hotel-Handelsschule. Die
AKAD führt im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins nach
den Lehrplänen der vereinseigenen
Schulen (Bern und Lausanne) die
Hotel-Handelsschule SHV Zürich.
Ziele:

**HOTEL-SEKRETÄR/IN
MIT DIPLOM SHV**
1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr
gelenktes (und bezahltes) Prak-
tikum.

**HOTEL-SEKRETÄR/IN
MIT EIDG. FÄHIGKEITS-
ZEUGNIS**
Inhaber/innen des Diploms SHV
erreichen das Eidg. Fähigkeits-
zeugnis für Kaufleute (=mit KV-
Abschluss) nach Wunsch durch
ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule
oder durch nebenberufliche Vor-
bereitung.

BERATUNG, AUFNAHME:
Die Aufnahme erfolgt in einem Beratungsgespräch im Rek-
torat Minerva Zürich, der Ganztageschule der AKAD. Bitte
vorher das Unterrichtsprogramm
verlangen (siehe Coupon).

AUSBILDUNGSORTE:

1. AKAD-Schulhaus Minerva
Scheuchzerstrasse 2 - 4
8006 Zürich
(1 Jahr Vollzeitschule)
2. Hotelbetrieb, ausgewählt in
Zusammenarbeit mit dem SHV
(1 Jahr gelenktes Praktikum)
3. AKAD-Schulhaus Minerva
Scheuchzerstrasse 2 - 4
8006 Zürich
(Vorbereitung Eidg.
Fähigkeitszeugnis)

**NÄCHSTER
UNTERRICHTSBEGINN:**
30. August 1993

ANMELDESCHLUSS:
5. Juli 1993

**VERLANGEN SIE BITTE AUSKUNFT:
TELEFON 01/307 33 33**
Schriftlich: bitte Coupon einsenden!

KARRIEREAUSSICHTEN:
Hoteladministration und Réception (Hotelsekretär/in)
durch praktische Bewährung und Weiterbildung; Hotel-
direktionsassistent/in bis zur Geschäftsführung von Hotels.

Hotel-Handelsschule SHV, Ganztageschule der AKAD, Postfach,
8050 Zürich, oder Fax 01/302 57 37
Senden Sie mir bitte das Unterrichtsprogramm der
Hotel-Handelsschule SHV

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

Ausländerpolitik

Klare Bedürfnisse sind vorhanden

Im Vorfeld der Abstimmung vom 6. Dezember 1992 hat sich der SHV für die Annahme des EWR-Vertrages ausgesprochen und sich entsprechend auch eingesetzt. Das Schweizer Volk hat anders entschieden. Dieser Beschluss zwingt die verantwortlichen Politiker, in der Fremdarbeiterpolitik die Deregulierung resp. Liberalisierung gegenüber dem europäischen Arbeitsmarkt weniger rasch zu vollziehen. Der SHV ersucht, folgende dringende Bedürfnisse zu berücksichtigen.

- In einem Arbeitsmarkt, der nicht vollständig liberalisiert ist, müssen saisonale

Branchen und Regionen geschützt werden. Wirtschaftliches Gleichgewicht bedeutet politische Stabilität.

- Um den qualitativen Erwartungen gerecht zu werden, braucht die Schweizer Hotellerie sowohl genügend qualifizierte als auch unqualifizierte Arbeitskräfte. Andere Exportbranchen können unqualifizierte Arbeiten ins Ausland verlegen. Die Schweizer Hotellerie ist jedoch ortsgebunden und muss ihre Leistungen an Ort und Stelle produzieren.
- Sollte aus politischen Überlegungen das Statut des Saisoniers abgeschafft werden, ist zwingend eine andere Form von befristeten Aufenthaltsbewilligungen von bis zu 10 Monaten Dauer einzuführen.

- Der Geltungsbereich befristeter Bewilligungen muss örtlich beschränkt bleiben. Die Gesetzgebung muss dafür sorgen, dass kein Stellenwechsel in andere Regionen und Branchen erfolgen kann.
- Der SHV ist mit der Aufhebung des Umwandlungsanspruchs für Saisoniers einverstanden. Hingegen befürchtet er gewisse Probleme auf gemeindepolitischer Ebene im Zusammenhang mit einem möglichen Familiennachzug.
- Temporäre Arbeitskräfte sollen in einem bestimmten Umfang auch in Zukunft aus dem zweiten Kreis rekrutiert werden können. Der zweite Kreis soll zudem nicht ausschliesslich Ex-Jugoslawien, sondern generell Länder aus Osteuropa umfassen. shv

Erweiterte Verbandsleitung SHV

Sitzungsmarathon am Rheinknie

Ein zweitägiger Sitzungsmarathon in Basel sah auf dem Programm nicht nur eine Sitzung der Verbandsleitung, sondern auch die erweiterte Verbandsleitung und den Stiftungsrat der Emil-Boral-Stiftung. Selbstverständlich kamen auch die Kontakte mit dem Basler Hotelier-Ver-ein nicht zu kurz.

Die Verbandsleitung bereite die Delegiertenversammlung von Crans-Montana vor. Alle Sektionen und Kantonalverbände haben mittlerweile die reich befrachtete Traktandenliste samt ausführlichen Unterlagen zugestellt erhalten und bereiten die Jahresversammlung jetzt intern vor. Zu den Traktanden Koordination Berufsbildungspolitik, Ausbildung im Ausland und englischsprachige Hotelfachschulen redigierte die Verbandsleitung eine weitere schriftliche Unterlage und formulierte Anträge, welche in den nächsten Tagen ebenfalls an alle Sektionen und Kantonalverbände versandt werden.

Statuten fast vollzählig

Die Verbandsleitung genehmigte die Statuten der viertletzten Sektion Albulas Surses (bisher Julia). Damit haben nur noch drei Sektionen, nämlich Beatenberg, Genf (in Arbeit) und Laax, keine genehmigten Statuten.

Neuer Präsident von Bluche

Nachdem Gilbert Valtério Anfang 1993 vom Präsidium der SHA Hotel Management School Les Roches Bluche zurückgetreten war, blieb dieses Präsidium ein paar Wochen verwaist. Die Verbandsleitung wählte jetzt als neuen Präsidenten von Bluche François Ducry. Damit und mit der nun unbefristeten Direktion von Peter Schlatter, der am Hauptsitz für die Erfa-Betreuung durch lic. rer. pol. Brigitte Messerli kompetent ersetzt wird, dürften jetzt nach Auffassung der Verbandsleitung an der Schule in Bluche die turbulenten Zeiten vorbei sein.

Schweizer Wirtverband

Ganz klar sprach sich die Verbandsleitung dafür aus, in allen Fragen gemeinsamen Interesses – Arbeitsmarkt,



Gipfeltreffen im Kunsthôtel Teufelhof (von links): Jean Mudry (Verbandsleitung VL), Albert Geier (Vizepräsident Basler Hotelier-Verein BHV), Nationalrat Dr. Christoph Eymann (Sekretär (BHV)), Jo Scheuerer (Kassier (BHV)), Urs Hitz (Vizepräsident (BHV)), Judith Noser (VL), Hansruedi Hartmann (Präsident (BHV)), Monica Thommy (Vorstand (BHV)), Heinz Probst (Verbandsdirektor), Alberto Amstutz (Verbandspräsident), Pierre Lehmann (Vizepräsident (SHV)), Xaver Stocker (VL), Ruedi A. Bärtschi (VL). Foto ffs

Berufsbildung, Nachwuchsmarketing, politische Stellungnahmen, usw. – mit dem Schweizer Wirtverband zusammenzugehen, wo dies nicht den vitalen Bedürfnissen des einen oder anderen Verbandes zuwiderläufe.

Erweiterte Verbandsleitung

Ein halber Tag war der gegenseitigen Information und Koordination gewidmet – an solchen regelmässig durchgeführten Sitzungen nehmen nebst der Verbandsleitung teil: der Präsident der Geschäftsprüfungskommission und die Präsidenten aller Kommissionen und Arbeitsgruppen, die Präsidenten und Direktoren aller Verbandsbetriebe, der Präsident der Vereinigung diplomierter Hoteliers/Restaurateure SHV, ein Vertreter der Vereinigung Schweizerischer Bahnhofswirte und die Mitglieder der Geschäftsleitung Hauptsitz. Auch bei dieser Sitzung standen Fragen der Berufsbildungspolitik im Vordergrund. Alberto Amstutz hat als Nachfolger

SHV-Agenda

Die Termine auf einen Blick

- Montag, 31. Mai:** Letzter Termin Abänderungs- und Gegenvorschläge Delegiertenversammlung.
- Freitag, 4. Juni:** Finanzdelegation, Bern; Versand Abänderungs- und Gegenvorschläge Delegiertenversammlung, Sonntag, 13. Juni: Verbandsleitung, Crans-Montana; Geschäftsprüfungskommission, Crans-Montana. **Montag und Dienstag, 14. und 15. Juni:** Delegiertenversammlung Crans-Montana.
- Montag und Dienstag, 9. und 10. August:** Verbandsleitung. **Donnerstag, 12. August:** Geschäftsprüfungskommission. **Freitag, 27. August:** Finanzdelegation, Bern.
- Dienstag, 7. September:** Verbandsleitung. **Montag, 13. September:** Versand Voranzeige Präsidentenversammlung. **Donnerstag, 30. September:** Geschäftsprüfungskommission.
- Montag und Dienstag, 4. und 5. Oktober:** Verbandsleitung. **Montag, 18.**

- Oktober:** Letzter Termin für Anträge Präsidentenversammlung. **Mittwoch, 27. Oktober:** Finanzdelegation, Bern.
- Montag, 1. November:** Versand Traktandenliste und Beschlussunterlagen Präsidentenversammlung. **Dienstag, 9. November:** Verbandsleitung, Chalet-à-Gobet; erweiterte Verbandsleitung, Chalet-à-Gobet; Stiftungsrat Tschumifonds SHV, Chalet-à-Gobet. **Donnerstag, 18. November:** Geschäftsprüfungskommission, IGEHO Basel. **Donnerstag, 18. bis Mittwoch, 24. November:** IGEHO 93, Basel. **Dienstag, 23. November:** Finanzdelegation, IGEHO Basel. **Montag, 29. November:** Letzter Termin Abänderungs- und Gegenvorschläge Präsidentenversammlung.
- Sonntag, 12. Dezember:** Verbandsleitung, Genf. **Sonntag und Montag, 12. und 13. Dezember:** Präsidentenversammlung, Genf. shv

Kommentar

Liberalisierung durch Kürzung?



Im Rahmen der Begrenzungsverordnung (BVO) 1993/94 beabsichtigt der Bundesrat trotz erklärter Liberalisierungsabsicht einen gekürzten Prozentsatz der Saisonierkontingente (bisher 90%) freizugeben. Dies veranlasst mich schon vor dem Einreichen der offiziellen Stellungnahme SHV zu folgenden grundsätzlichen Fest- bzw. Fragestellungen:

- Die Liberalisierung und Kürzung von Kontingenten schliessen sich gegenseitig bereits begrifflich aus. Liberalisieren heisst auch nicht umverteilen und umlagern von Saison- in Jahresbewilligung. Echte Liberalisierung muss somit grundsätzlich heissen, mindestens die bisherigen Kontingente beizubehalten. Oder anders gesagt: Beruhen die anvisierten Massnahmen wirklich auf einem klaren, zukunftsorientierten Konzept, oder wird einfach dem aktuellen politischen Druck nachgegeben?
- Die Behörden verknüpfen ihre Art der «Liberalisierung» mit einer konsequenten Abschottungspolitik gegenüber Osteuropa. Sie erfinden immer neue Methoden, um die Beschäftigung von bis anhin in der Schweiz tätigen jugoslawischen Arbeitnehmern zu verunmöglichen. Worin besteht eigentlich der innere Zusammenhang zwischen einer höchstens auf dem Papier stattfindenden Liberalisierung und einer strikten Abschottung gegen Jugoslawien?
- Ein kurzfristiges Ziel der offiziellen Liberalisierungspolitik besteht darin, den Umwandlungsanspruch für Saison-

arbeitnehmer aus Westeuropa aufzuheben. Die Verhandlungsaussichten sind praktisch gleich null. Anders würde es sich bei Verhandlungen mit Jugoslawien beziehungsweise dem Folgestaaten verhalten, wo ein Verhandlungserfolg ohne weiteres erreichbar wäre: Warum wird eigentlich nicht dort verhandelt, wo Aussicht auf Erfolg besteht?

- Die Kürzung der Saisonierkontingente steht im Zusammenhang mit prognostizierten negativen Auswirkungen des heutigen Systems (Umwandlungsanspruch) auf die schweizerische Volkswirtschaft. Die negativen Konsequenzen sind jedoch nicht durch den Umwandlungsanspruch als solchen entstanden, sondern durch die jahrzehntelange zu restriktive Handhabung der Jahresaufenthaltskontingente. Warum soll die Hotellerie (bzw. die Tourismusregionen) die Zeche für in der Vergangenheit gemachte Fehler bezahlen?
- Es wird argumentiert, die Kürzung sei belanglos, da nicht überall die Saisonierkontingente ausgeschöpft worden seien. Gegenfragen: Worin besteht der volkswirtschaftliche Schaden nicht ausgeschöpfter Kontingente, wenn mittelfristig so oder so zur vollen Freizügigkeit übergegangen werden soll? Worin liegt die Gefahr für den schweizerischen Arbeitsmarkt, solange aus politischer Rücksicht an der Priorität der einheimischen Arbeitnehmer festgehalten wird?

Ausgehend von diesen grundsätzlichen Wertungen wird sich der SHV in seiner Stellungnahme zur BVO unter anderem entschieden gegen die Kürzung der Saisonierkontingente zur Wehr setzen.

Christian Hodler, Fürsprecher, Vizedirektor

Libéraliser le marché du travail en réduisant?

Dans le cadre de l'Ordonnance limitant le nombre des étrangers (OLE) 1993/94, le Conseil fédéral envisage de ne libérer qu'un taux réduit des contingents de saisonniers (90% auparavant), en dépit de son intention déclarée de les libéraliser. Cette attitude m'incite, avant même de présenter la prise de position officielle de la SSH, à énoncer les constatations et les questions fondamentales suivantes:

- Libéralisation et réduction de contingents sont deux concepts qui s'excluent déjà par définition. Libéraliser ne signifie pas non plus redistribuer et changer les permis saisonniers en permis annuels. Une véritable libéralisation doit signifier en principe au moins un maintien des contingents actuels. Autrement dit, les mesures visées se basent-elles vraiment sur un concept clair, orienté vers l'avenir ou cède-t-on tout simplement à la pression politique actuelle?
- Les autorités allient à leur méthode de «libéralisation» une politique conséquente de «porte fermée» à l'Europe de l'Est. Elles trouvent toujours de nouvelles méthodes pour empêcher l'embauche de ressortissants yougoslaves travaillant jusqu'alors en Suisse. En quoi consiste au fond la cohérence entre une libéralisation tout au plus sur le papier et une politique rigoureuse de «porte fermée» à l'Ex-Yougoslavie?
- Un objectif à court terme de la politique officielle de libéralisation consiste à supprimer les demandes de transformation de permis pour les travailleurs saisonniers de l'Europe de l'Ouest. Les perspectives de négociations sont à peu près nulles. Il en trait autrement avec les

Etats actuels de l'Ex-Yougoslavie avec lesquels les négociations pourraient aboutir sans problème. Pourquoi ne pas négocier en fait avec des pays où les perspectives d'aboutissement sont réelles?

- La réduction des contingents saisonniers est liée aux répercussions négatives prévues du système actuel (demande de transformation de permis) sur l'économie suisse. Les conséquences négatives ne sont toutefois pas dues aux demandes de transformation de permis en tant que telles, mais à la politique trop restrictive qui a été appliquée pour les contingents de travailleurs à l'année durant des décennies. Pourquoi l'hôtellerie (ou les régions touristiques) doit-elle payer les pots cassés pour les erreurs commises par le passé?
 - On allègue que la réduction est insignifiante vu que les contingents saisonniers n'ont pas été partout épuisés. La réponse: En quoi consiste le préjudice causé à l'économie nationale par les contingents saisonniers non épuisés si tôt ou tard il faudra procéder au passage à la libre circulation pleine et entière? Quel est le danger pour le marché suisse de l'emploi tant que l'on s'en tient par respect politique à la priorité des travailleurs suisses?
- Partant de ces considérations fondamentales, la SSH se défendra entre autres catégoriquement contre la réduction de contingents saisonniers dans sa prise de position relative à l'OLE.

Christian Hodler, avocat, vice-directeur

AEEH

Stamm Bern

Das nächste Stammtreffen findet am Dienstag, 8. Juni 1993, bei Ancien Bernhard Schwenter im Restaurant Landhaus, Altenbergstrasse 6, 3013 Bern, statt. Es beginnt mit einem von Bernhard Schwenter offerierten Aperó um 19 Uhr. «Wir wollen ein bisschen Rückschau halten», so schreiben die Stammväter Rolf Tanner und Jean-Claude Bondolfi in ihrem Einladungsschreiben. Und weiter: «Der Stamm Bern wurde am 20. April 1971 gegründet. Der erste Stammvater war Kollege Bernhard Amberg,

welcher Bern aber bereits ein Jahr später Richtung Basel verliess. Also musste ein neuer Stammvater gewählt werden. Am Stamm vom 5. Dezember 1972 wurde das Team Tanner-Bondolfi gewählt. Wie sich unschwer feststellen lässt, sind die beiden Kollegen nun schon seit 21 Jahren im Amt. Wir finden, dass ein Generationenwechsel fällig wäre.» Rolf Tanner und Jean-Claude Bondolfi freuen sich, so halten sie weiter fest, wenn beim gemütlichen Treffen viele mit guten Ideen und natürlich mit Vorschlägen für einen neuen Stammvater teilnehmen.



CARROUSEL

Hotel, Tourismus



Anni und Heribert Meier-Weiss feiern ihr 25-Jahr-Jubiläum als Besitzer des Romantik Kurhotels Schwefelberg-Bad.

Dem kämpferischen Ehepaar allein ist es zu verdanken, dass aus der «Investitionsruine» aus dem letzten Jahrhundert (Originalator der Behörden) ein aussergewöhnliches Haus wurde. Gäste aus allen Himmelsrichtungen geniessen die professionelle Kurbehandlung mit Fango und Massage, das hauseigene «Römerbad», die vollkommene Stille und die kilometerlangen Wanderwege und Loipen.

Food and Beverage

Roland Häfliger (36) und Antonia Schärli (32) sind neue Besitzer des Hotels «Fidazerhof» in Flims. Roland Häfliger absolvierte im «Château Gütsch» eine Kochlehre, besuchte anschliessend die Hotelfachschule in Lausanne und war nach mehreren beruflichen Stationen zuletzt als Geschäftsleiter der «Ente» in Luzern tätig.

Seine Partnerin Antonia Schärli ist diplomierte Coiffeurmeisterin und Inhaberin eines Coiffeursalons in Kriens, verfügt aber auch über Kenntnisse im Gastgewerbe, die sie sich im Hotel «Waldhaus» in Horw angeeignet hat. Der «Fidazerhof» wird unter seinem neuen Besitzerpaar ganzjährig geöffnet sein. Im reichhaltigen kulinarischen Angebot haben auch vegetarische Menüs ihren festen Platz. Ein gezieltes Angebot an Shiatsu-Massage sowie an Körper- und Gesichtspflege soll zum Wohlbefinden der Gäste in diesem 27-Betten-Haus ebenfalls beitragen.



Obwohl Beat Weibel noch keine 30 und gerade erst seit einem Jahr eidgenössisch diplomierter Küchenchef ist, fiel er der Jury des Kadi-Festivals um den Goldenen Koch auf. Mit seiner Erfahrung aus den Küchen der Hotels Schweizerhof in Bern, Suvretta St. Moritz, Waldhaus Sils-Maria, Giardino Ascona und Dolder Zürich weist er eine gründliche Vorbereitung zum Wettbewerb aus.

Als nächste Nominierte wird mit Paula Elmiger vom Zuger Glashof erstmals eine Frau zum Wettstreit um den Goldenen Koch eingeladen.



Im Winter 1992/93 stellte das 4-Stern-Hotel Du Lac in Lugano-Paradiso auf Ganzjahresbetrieb um. Dadurch wurde die Stelle eines F&B-Managers neu geschaffen. Seit Anfang Mai zeichnet Gabriel Tinguely, ein erfahrener F&B-Mann und Absolvent der Hotelfachschule Luzern, als verantwortlicher Leiter für die Gastronomie. Für den passionierten Weinkenner Gabriel Tinguely wird neben einem neuen Konzept für das Speiseangebot vor allem das Getränkeangebot einen Schwerpunkt in seiner Tätigkeit darstellen.



Der Schweizer Stephan Gnaegi wird neuer Food & Beverage Manager im Amari Coral Beach Resort in Phuket. Bevor er nach Thailand zog, arbeitete er als Assistent Food & Beverage Manager im Hotel Savoy in London. Stephan Gnaegi absolvierte die Hotelfachschule in Lausanne und sammelte seine Erfahrungen in führenden Schweizer Hotels, unter anderem auch im Schweizerhof in Bern.

Touristik, Reisen



Jack Bolli, bis 1988 Kuoni-Verwaltungspräsident und Delegierter des Verwaltungsrates, grosser Pionier und Wegbereiter im Tourismus, feiert am 29. Mai seinen siebzigsten Geburtstag. Der grosse Sportler/Unternehmer wird wohl nicht nur bei Kuoni gefeiert werden, sein Geburtstag ist ein Branchenergebnis. Wenige Führerfiguren im Wirtschaftsleben sind vom Sports(geist) derart beeinflusst worden wie Bolli. Vom Fairplay-Gedanken bis zum dauernden Optimismus und der Jugendförderung versuchte der Kuoni-Boss alles im Unternehmen umzusetzen, was er auch auf dem Rasen für richtig hielt. Dass Reisen und Sport demnach für Bolli in bester Wechselbeziehung stehen, ist nur ein konsequenter Ausdruck von Bolli's Ideen, die hoffentlich noch lange Bestand haben und die Reiseindustrie beeinflussen mögen.

Peter Kasser (43), seit drei Jahren Flugverkäufer beim Basler TO Escoc Reisen und vorher 12 Jahre bei Hotelplan tätig, hat auf Ende Juli gekündigt. Nach 15 Jahren Tourismus will er «eine Denkpause einschalten» und sich neu orientieren. Kasser schliesst

jedoch nicht aus, dass er nach erfolgter Standortbestimmung weiterhin im Tourismus arbeitet. Sein Nachfolger als Escoc-Flugverkäufer wird Stephan Gutknecht, bisher Escoc-Reiseleiter mit Lanzarote als letzter Destination.

John Bowen ist der neue Leiter der Gruppen-Abteilung für Deutschland/Österreich/Schweiz bei JAC Travel London. Er kann bereits auf eine 12jährige Berufserfahrung in der Tourismusbranche zurückblicken und hat sich vorgenommen, JAC Travels aufstrebende Tendenz als eine der führenden Incoming-Agenturen, fortzuführen.



Seit 31 Jahren lebt er in unserem Land und spricht besser Züri-deutsch als mancher in dieser Gegend aufgewachsene Einheimische. Seit kurzem hat George Tullo nun die Wahl zwischen britischem Pass und Schweizer Identitätskarte, ihm wurde nämlich das Bürgerrecht von Winterthur ZH zuerkannt. Der Sales Manager Switzerland von British Airways mit Wohnort Thalwil ist ursprünglich Schotte aus Edinburgh und verheiratet mit einer Schweizerin.

Copacabanas Hoteliers als Philantropen

In der «Weltwoche» vom 22. April kann man lesen, was aus einer ehemals weltberühmten Destination wie der Copacabana beziehungsweise Rio geworden ist. Aus lauter «Angst vor dem Chaos», wie die «Weltwoche» schreibt, haben sich die 20 teuersten Hotels in Rio de Janeiro zusammengetan und beschlossen, «einen Bruchteil ihrer Einnahmen, nämlich 1,45 Dollar pro Zimmer, in eine warme Mahlzeit zu stecken, die nicht von einem renommierten Chef de cuisine kunstvoll zubereitet und nicht in einem Nobelistaurant aufgetragen wird». Sozialarbeiter, so das Blatt, händigen das von Ernährungsspezialisten zusammengestellte einfache Essen an jene Strassenkinder Rios aus, von denen man von Zeit zu Zeit in unseren Zeitungen liest, «dass sie mitunter für ihre Missataten einfach abgeknallt werden».

Die Direktorin des Hotelverbands, Elisabeth Agra, engagiert sich nicht nur mit dem Weiterleiten des Geldes, sondern «stopft ab und zu mal einen kleinen Balg eigenhändig Hühnchen mit Kartoffeln in den Mund». Frau Agra ist nicht mehr allein, sie ist Teil eines nationalen Phänomens.

Wenn der Schnee schmilzt

Die vergangene Wintersaison war in Graubünden ein voller Erfolg. Der Schnee kam von oben jeweils zur rechten Zeit und in genügender Menge. Ebenfalls die Touristen – Gäste und Einheimische in einem für die Statistik erfreulichen «Mix». Die Betriebsergebnisse der Bergbahnen und Skilifte waren durchaus positiv, und auch die Logiernächtezahlen erreichten ein Ausmass, dass sich die Kurdirektoren in ihren Betten genüsslich umdrehen und dem Schlaf der Gerechten hingeben konnten.

Die Wintersaison 1992/93 war also in jeder Hinsicht ein voller Erfolg. Auch bezüglich der Hinterlassenschaft unserer Wegwerfgesellschaft. In Arosa – und wohl auch in vielen anderen Schweizer Wintersportorten – kann man in diesen Frühlingstagen ein eher trauriges Lied davon singen.

Ein Dutzend Arbeiter des Gemeindebauamtes von Arosa sind seit Ende April und noch bis Anfang Juni damit beschäftigt, die unerfreulichen Relikte der Wintersaison zu eliminieren. Was da nun an Zigarettentümmeln und

-schachteln, Papiernastüchern, Dosen, Flaschen und jeder Menge Plastikmüll unter den schmelzenden Schneemassen zum Vorschein kommt, spottet jeder Beschreibung und stellt unserer Gesellschaft ein denkbar schlechtes Zeugnis aus. Wir sind und bleiben vermutlich bis in alle Zeiten eine Wegwerfgesellschaft im wahrsten Sinn des Wortes. Daran vermögen noch so viele und originelle Appelle zu Disziplin und umweltbewusstem Verhalten in Wintersportgebieten offensichtlich nichts zu ändern. Diese «Wahrzeichen» des modernen Homo sapiens werden von Jahr zu Jahr mehr.

Sie stehen leider in diametraler Gegensatz zum immer wieder gepredigten und auch erstrebenswerten Tourismus in einer intakten Naturlandschaft. «Die Botschaft hör ich wohl – allein mir fehlt das Verständnis dafür», sagen sich allzuvielen Wintersportler. Zum Glück gibt's dienstbare Geister, die dafür sorgen, dass sich die wohllose Natur im Sommer wieder in makellosem Zustand präsentiert. Aber die nächste Wintersaison kommt wieder Franz Spanny

Nouveau guide

La «bible» pour les congrès

De plus en plus nombreux sont les hôtels et restaurants qui misent sur le marché des congrès, séminaires et incentives. Du petit établissement au cinq étoiles, tous ont les regards braqués sur cette clientèle. Un «segment» qui a désormais sa «bible»: «Meeting», présenté en première le mercredi sur un autre lieu privilégié de réunions, le MS Lausanne, bateau-amiral de la CGN.

Guide de références pour lieux de réunions, l'ouvrage se veut avant tout instrument de travail pratique, mais c'est aussi un témoignage concret de l'importance du marché (séminaires-congrès). Plus de 160 endroits se trouvent répertoriés, prouvant du même coup que le phénomène touche une très large gamme de sites: hôtels et restaurants, bien sûr, mais aussi châteaux, auberges, maisons de style, centres de congrès et de conférences, centres culturels, musées, bateaux, etc. «Meeting» est édité par la Société Avamplan SA, à Genève. L'ouvrage porte la «patte» de sa créatrice, la Genevoise Karin Schaut, au bénéfice d'une expérience professionnelle très complète dans

le domaine du management et des ressources humaines. Destiné avant tout à celles et ceux qui organisent des réunions professionnelles (ou privées), «Meeting» fourmille de détails et de renseignements concrets: chaque référence est décrite en détail et mentionne les informations qu'il est indispensable de connaître afin d'effectuer un choix adéquat. Plusieurs renseignements généraux sont également fournis tandis que la description des lieux se situe dans les régions suisses allemandes et tessoineses est traduite en allemand ou en italien. Tirage: 25 000 exemplaires.

Eine fois encore, «Meeting» est le parfait reflet d'un phénomène de société qui veut que des réunions de plus en plus nombreuses soient organisées par toute entreprise qui se respecte. Un domaine où il n'y a apparemment pas de récession à en juger par les 256 pages qui composent l'ouvrage de Karin Schaut et son équipe... A moins que la concurrence sévissant dans le secteur concerné soit telle qu'elle entraîne chaque établissement à mettre l'imagination au pouvoir et à faire acte de présence dans l'ouvrage. JCK

AGENDA

Incoming/Hotellerie/Restauration

- Messen, Werberreisen, Workshops/Foires, voyages de promotion, workshops:
- 1993
 - 21. 9.–23. 9. IT & ME Chicago
 - 22. 9.–24. 9. Infratourist, St. Gallen
 - 14.10.–16.10. Mitcar Paris
 - 15.11.–19.11. WTM London
 - 23.11.–25.11. Brussels Travel
 - 26.11.–28.11. Reismarkt Köln

Generalversammlungen/Assemblées générales:

- 1993
- 3. 6. Walliser Hotelier Verein
- 25. 6. VV Graubünden, Delegiertenversammlung, Scuol
- 1. 7. SVZ-Vorstand
- 1. 9. STV-Vorstand, Mendrisiotto
- 2. 9. GV STV, Mendrisiotto
- 13.11. 30e AG Anciens du Centre int. de Glion, Genève

Food & Beverage, Technik, Management

- Messen, Werberreisen, Workshops/Foires, voyages de promotion, workshops:
- 1993
 - 15. 8.–18. 8. Ormaris, Bern
 - 9.10.–14.10. Amiga, Bern
 - 18.11.–24.11. IGEHO '93, Basel

Outgoing

- Workshops:
- 1993
 - 16. 8.–20. 8. Kuoni, Hauptsitz, Zürich
 - 7. 9.– 8. 9. APW, Regensdorf
 - 26.10.–28.10. TTW, Montreux
 - 1994
 - 25.10.–27.10. TTW, Montreux

Ausbildung/Formations:

- 1993
- 26. 4.–26. 9. AG für Ausbildung im Tourismus, Zürich Sommerkurs Reiseleiter und Hostessen Escoc-Reisen, für Ferienverkäufer Problemsituationen, Bern
- 31. 8.–26. 9. AG für Ausbildung im Tourismus, Zürich Monatskurs Reiseleiter und Hostessen
- 4.10.–27.2.94 AG für Ausbildung im Tourismus, Zürich Winterkurs Reiseleiter und Hostessen
- 17.12.–Nov. 95 HWV, Institut für Tourismuswirtschaft, Luzern Vorbereitungskurs Tourismusexperte (-in)

Messen/Foires

- (Siehe auch unter «Incoming»/Voir aussi «Incoming»):
- 1993
 - 29.11.– 2.12. Iata Kongress, Tokio

1994

- 13. 1.–16. 1. Ferienmesse, Bern
- 28. 1.–30. 1. Ferienmesse, Basel
- 11. 2.–13. 2. Ferienmesse, St. Gallen
- 1995
- 12. 1.–15. 1. Ferienmesse, Bern
- 20. 1.–22. 1. Ferienmesse, Basel
- 10. 2.–12. 2. Ferienmesse, St. Gallen

Generalversammlungen/Assemblée générales:

- 1993:
- 26.10. GV MinOtel, Lausanne
- 26.11. SRV, St. Gallen
- 1994
- 18.10. GV MinOtel, Lugano
- 18.11. SRV, Zürich

Nachgeplappert

Ganz schön clever

«Ich heisse Pippy und wohne in Strawberry Close 7, Nailsea, verstanden?» – Ruth Durbin, Kellnerin in London, traute ihren Ohren nicht, als in ihrem Garten ein umherirrender Wellensittich seinen Schnabel buchstäblich nicht halten konnte und spitz hinzufügte: «Ganz schön clever, nicht wahr?» Vollends verstört war die Kellnerin allerdings erst, als sie mit dem Besitzer des Vogels Kontakt aufnahm: Die Stimme des 72jährigen Arthur Bendon, der Piggys das Sprechen beigebracht hatte, war der des Vogels zum Verwechseln ähnlich. »

REKLAME

Grüsse von über 200 zufriedenen Hoteliers.

DIALOGhotel

Schweizer Software für Front- und Backoffice

INFORMATION
062-86 31 86 SIMULTAN
Allschwilten Bern Gené Lugano

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 21 27. Mai 1993

Wir suchen nach Übereinkunft einen tüchtigen

Küchenchef

Wir erwarten:

- Erfahrung in der Hotel- und Bankettküche
- Pflege der traditionellen Küche, und Sie sind begeisterungsfähig für Neues
- guter Kalkulator und Planer
- Freude an der Lehrlingsausbildung

Wir bieten:

- den Fähigkeiten entsprechendes Salär
- Weiterbildung an SHV-Kursen usw.
- äusserst angenehme Arbeitszeiten
- Teamwork in familiärem Ambiente

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen mit Foto.

ATRIUM-HOTEL ZUR BLUME

Atriumhaus nach römischem Vorbild / Unter Denkmalschutz / Urkundlich 1421 erstmals erwähnt / Eigene Thermalquellen / Therapie im Haus / Wetzinger Herrenberg-Eigengewächs / Das ganze Jahr geöffnet / Im Herzen des Kurgelbietes.



ATRIUM-HOTEL ZUR BLUME
Am Kurplatz 4
CH-5400 Baden
Tel. 056/22 55 69

J.R. Erne-Lendenmann
56089/2461



Das ****Hotel mit dem Freizeitpark

In Abtwil, am westlichen Stadtrand von St.Gallen, liegt das modernste Hotel der Ostschweiz - das ****Hotel Sämtispark. Ein von Geschäftsleuten, Konferenz-/Seminarparteilnehmern, Familien und Vereinen gern besuchter Ort. Direkt beim phantastischen und originellen Freizeitzentrum Sämtispark.

Zur Unterstützung und Vertretung der Direktion suche ich nach Übereinkunft einen

Direktions-Assistenten

Bei dieser Aufgabe handelt es sich um eine Stabsstelle, vorwiegend im administrativen Bereich. Sie übernehmen das Personal- und Kontrollwesen. Sie betreuen Seminare und Konferenzen im Haus und helfen mit beim Organisieren und Durchführen von internen Aktivitäten.

Gerne gebe ich einem jüngeren, einsatzfreudigen und ambitionierten Hotelfachmann die Chance, aktiv und mit eigenen Ideen die Betriebsorganisation eines neuzeitlichen ****Hotels mitzugestalten. Neben modernsten Einrichtungen bieten wir ein sehr angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team, sowie einmalige Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf Ihren unverbindlichen Anruf.

****Hotel Sämtispark
B. Walter
CH-9030 Abtwil
Telefon 071 32 15 75

direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Sämtispark, am westlichen Stadtrand von St.Gallen, 144 Betten, 72 Zimmer, sämtliche Zimmer mit zwei extrabreiten Betten (140 x 200 cm), Bad/Dusche/WC, Farb-TV, Video, Radio, Direktwahltelefon, Minibar und Cäsessafe, 2 Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle für bis zu 70 Personen. Unter gleicher Leitung: Landbeiz Restaurant/Bar/Piazza, im Freizeitzentrum Sämtispark. Telefon 071 31 13 33. Immer genügend P 56002/242756

Remimag

...bringt Sie weiter

Gastronomie

Jung? Kontaktfreudig? Initiativ? Genau Sie werden im Pub erwartet. Täglich.

Alles stimmt im Bruggli-Pub in Unterägeri ZG: das typisch englische Ambiente mit Bar und Billardtischen, das unkomplizierte Mitarbeiter-Team, die illustre, junge Gästeschar. Nur eines fehlt noch: Sie, ein/e

Geschäftsführer/in

mit Wirtepatent, kreativen Ideen und froher Natur. Die temporäre Mitarbeit hinter der Bar und der ungezwungene Umgang mit unseren Gästen dürfte Ihnen ebenso Spass bereiten wie die Führung des ganzen Betriebes. Damit Sie Ihre Fähigkeiten voll entfalten können, geben wir Ihnen eine ganze Menge Verantwortung - betriebswirtschaftliche und personelle. Natürlich erhalten Sie von uns noch einiges mehr: der anspruchsvollen Aufgabe entsprechende Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen und jede Unterstützung, die Sie brauchen.

Also, bis morgen im Pub. Rufen Sie Frau Silvia Meier an oder schicken Sie ihr Ihre Unterlagen. Sie erwartet Sie als erste.

Telefon 041 44 50 81

Remimag Gastronomie Schönbühlng 6 CH-6005 Luzern

Langlauf- und Wanderparadies OBER-GOMS

Wallis - Schweiz

Die Vereinigten Verkehrsvereine Obergoms (touristische Dachorganisation; 12 Gemeinden und 7 Verkehrsvereine)

suchen auf den Herbst 1993 eine(n)

Kurdirektor(in)

Wir erwarten:

- kaufmännische und touristische Fachausbildung
- eidg. dipl. Tourismusexperte erwünscht
- Erfahrung im Marketing und Verkauf
- Flair für Organisation

Wir bieten:

- selbständiges Arbeiten
- breites Aufgabengebiet

Fühlen Sie sich angesprochen? Schriftliche Bewerbungen bis 15. Juni 1993 mit den üblichen Unterlagen an:

Vereinigte Verkehrsvereine Obergoms
Herrn Beat Mutter, Präsident
3985 Münster

P 56158/261645

Für die Leitung unserer beiden Betriebe

Merkur Restaurant «Zürli-Oberland-Märt» in Wetzikon, das im Oktober umgebaut und mit neuem Konzept **Merkur «Le Café»** wieder eröffnet wird (80 Plätze)

sowie

Merkur «Le Café», EKZ «Shoppyländ» Schönbühl BE (70 Sitzplätze)

suchen wir auf Mitte Juli oder nach Vereinbarung je eine

Geschäftsführerin

Sie sind eine Unternehmerin mit einer fundierten Ausbildung im Gastgewerbe und besitzen den Fähigkeitsausweis. Sie bringen Führungserfahrung mit, haben Freude am Verkauf und sind gewohnt, sowohl vor als auch hinter der Front mitzuarbeiten. Idealerweise ab 25 Jahren.

Wir bieten Ihnen eine weitgehend selbständige Position innerhalb unserer gut organisierten Restaurant-Kette, eine attraktive Erfolgsbeteiligung, fünf Wochen Ferien, interessante Arbeitszeiten und Weiterbildung an internen und externen Kursen. Selbstverständlich werden Sie sorgfältig in Ihre neuen Aufgaben eingeführt.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr W. Lehmann gerne zur Verfügung.

Merkur AG
Personalabteilung Gastronomie
Fellerstrasse 15, 3027 Bern
Telefon (031) 990 20 20

O 56154/86851

HOTEL FRAVI

ANDEER

Wir sind ein ***-Hotel mit 70 Betten und Restaurant. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Köchin

bis 10. November 1993.

Sind Sie

- Koch mit abgeschlossener Berufslehre/Jungkoch
- gewohnt, Frischprodukte zu verwenden
- kreativ

Sie haben

- Berufspraxis
- Freude an Menschen

Wir bieten:

- Zimmer in Wohnung
- gute Entlohnung
- gutes Arbeitsklima in jungem Team, Küchenchef ist Bündner
- Arbeitsbewilligung für Ausländer vorhanden. Formalitäten werden von uns erledigt.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, oder senden Sie direkt die schriftliche Bewerbung an:

Gion und Lianne Fravi-van Gent
Hotel Fravi, 7440 Andeer
Telefon (081) 61 11 51, Fax 61 22 80

P 56159/728



Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

Stellenmarkt	Seite
Stellenmarkt	1-10
Internationaler Stellenmarkt	11-12
Stellengesuche	12

SOMMAIRE

Marché de l'emploi	Page
Marché de l'emploi	10-11
Marché international de l'emploi	11-12
Demandes d'emploi	12

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie



Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

ADIA HOTEL - Adia Interim AG
Badener-Longstr. 11 - 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11



Auszug aus unserem Stellenmarkt

KADERVERMITTLUNG

Zwischen Rapperswil und St. Gallen suchen wir für ein ***-Hotel einen

KÜCHENCHEF

mit gutem Führungsstil und Interesse am Bankett- und Seminarwesen.

In der Berner Altstadt suchen wir für ein Restaurant mit neuzeitlicher Küche einen

KÜCHENCHEF

Aufstiegsmöglichkeit für einen Sous-chef.

Im Kanton Thurgau suchen wir für ein ****-Hotel einen

CHEF DE SERVICE m/w

mit Spass an der Erlebnisgastronomie.

***-Sporthotel am Gotthard sucht eine frontbezogene

BETRIEBSASSISTENTIN

(Gästabbetreuung/Service/Réception)

EINZELVERMITTLUNG

Ein ****-Hotel in Grindelwald sucht per sofort eine/einen

BARMAID/BARMAN

mit Erfahrung. Gute Deutschkenntnisse sind notwendig. Bewilligungen für Bewerber aus EG- und EFTA-Staaten sind vorhanden.

In einem ***-Hotel am Walensee sind folgende Stellen zu besetzen:

**PIZZAIOLO (1)
SERVICEANGESTELLTE(R)**

Im Service sind Deutschkenntnisse und Erfahrung erforderlich. Bewilligung für 4 Monate möglich.

Für ein Hotel in Freiburg suchen wir noch erfahrene(n) deutschsprachende(n)

SERVICEFACHANGESTELLTE(R)

Eintritt per sofort. Es sind keine Saisonbewilligungen vorhanden.

56176/84735

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



Helfen Sie mit als

SERVICEFACHMITARBEITER

unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen. In unserem gepflegten, traditionellen Restaurant erwarten Sie abwechslungsreiche Einsatzgebiete. Sie arbeiten entweder in unserem gemütlichen Beizl oder im gediegenen Restaurant «Zunftstube».

Fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie doch bald mit mir Kontakt auf. Ich erkläre Ihnen gerne alle weiteren Details über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz.

Frau Margrit Aklin, Telefon (042) 21 18 66

56181/50474

MÖVENPICK
Für Menschen und Ideen.

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

**1 Koch-Commis
1 Pâtissier-Commis**
(CH oder gültige Bewilligung)

Wenn Sie Lust haben, im Tessin in einem Ganzjahresbetrieb in einem flotten Küchenteam mitzuarbeiten, dann schreiben Sie uns oder rufen Sie uns ganz unverbindlich für weitere Auskünfte an.

Albergo Touring Mövenpick
Piazza Indipendenza, 6830 Chiasco
Tel. 091/44 53 31, Rodolfo Lamberti



P 56116/361

BLACKOUT
ZÜRICH AIRPORT
für das
Disco - Dancing Blackout
suchen wir eine versierte
BARMAID
für das Club - Dancing
und einen aufgestellten
KELLNER
für die Discothek !

Personalzimmer können gestellt werden!
Wenn Sie in einem tollen Team mitwirken wollen, dann melden Sie sich im Personallbüro der Flughafen - Restaurant bei Hr. Grohe.
(Tel. 01 814 33 00)
oder direkt bei der Betriebsleitung Blackout. (Hr. Meil)
Tel. 01 814 10 87 56083/40290

Restaurant «Schlossgut»
mit Gemeindefaal Münsingen
Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen
Tel. (031) 721 45 43,
Fax (031) 721 06 04
Montag geschlossen

Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Säll, Sitzungszimmer, Terrasse und Bankettsaal mit bis zu 360 Sitzplätzen sucht per sofort, 1. August oder nach Übereinkunft

Chef de partie
(Sous-chef)

Commis de cuisine
(Jungkoch)

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Juli Betriebsferien.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an.
Herr F. Zbinden
47380/208450

CARLTON ELITE HOTEL
Bahnhofstrasse 41 8001 Zürich

Das Hotel
Traditionsreiches ****-Hotel mit 73 Zimmern und 3 individuellen Restaurationen. Die Bankettabteilung bietet Platz bis zu 200 Personen für die unterschiedlichsten Anlässe.

Der Küchenchef
Mein Name ist Roger Eugster, ich bin eidg. dipl. Küchenchef. Doch nur mit dem Diplom allein kann ich nicht kochen, deshalb suche ich zur Unterstützung unseres jungen und kreativen Küchenteams noch

Chefs de partie
und
Commis de cuisine (w/m)

mit gesunder Einstellung zum Kochberuf. Wir bieten unseren Gästen eine frische, marktorientierte Küche an, die sie sehr zu schätzen wissen. Entgegen allen Behauptungen kann Arbeit auch Spass machen. Wenn Sie auch dieser Meinung sind, rufen Sie mich oder unsere Personalchefin F. Lorant an.
P 56093/40061

Telefon 01-211 65 60

HOTEL • RESTAURANT • LIESTAL

Bad Schauenburg

Seminar-Hotel • Gepflegtes Speiserestaurant

Suchen Sie einen attraktiven Arbeitsplatz? Für unseren gepflegten Landgasthof in schönster ländlicher Umgebung suchen wir per sofort in Jahresstelle eine freundliche und fachkundige

Serviceangestellte

die sich durch gepflegtes Auftreten und Bereitschaft zur Zusammenarbeit auszeichnet.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an zwischen 17.00 und 18.00 Uhr.
56122/64610

4410 Liestal • Telefon 061 901 12 02

Hotel Gerbi
CH-6353 Weggis

Für unser Erstklassrestaurant suchen wir mit baldmöglichstem Eintritt noch folgende Mitarbeiter

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Wir bieten eine interessante Tätigkeit in einem jungen Team. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Fam. H. Hasler, Hotel Gerbi 6353 Weggis
Telefon (041) 93 22 22, Fax (041) 93 24 88
56203/223514

Sternstunden für eine

Réceptionistin.

Sie arbeiten selbständig und lieben den Kontakt mit internationaler Kundschaft. Sie sind einsatz/freudig und Teamgeist wird auch bei Ihnen gross geschrieben.

4 Sterne, 44 Hotelzimmer, 3 Restaurants, Seminar- & Banketträume und der Wille Spitzenleistungen zu erbringen, erwarten Sie. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, könnten schon bald Sternstunden für Sie in Erfüllung gehen. Wir freuen uns über Ihre Bewerbung.

STERNEN MURI

Hans Robert Weiss - Thunstrasse 80 - 3074 Muri/Bern
56148/52510

DUBLER Hotel- und Tourismusberatung

Für einen traditionsreichen Gasthof im Dorfkern einer grösseren Gemeinde im Berner Oberaargau suchen wir eine aufgestellte, initiative

Gastgeberin

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die operationelle Geschäftsführung.

Der Gasthof umfasst ein gemütliches Dorfrestaurant, gepflegte Stuben und eine schöne Gartenwirtschaft.

IHR PROFIL - IHRE STÄRKEN

- Fundierte Ausbildung im F&B-Bereich
- Erfahrung in ähnlicher Position
- Freude an einer aktiven Gästebetreuung und an der Teamführung (ca. 10 - 12 Mitarbeiter)
- Vorzugsweise mit Fähigkeitsausweis

Eintritt: 1. Juli 1993 oder nach Vereinbarung

Wenn Sie diese interessante Aufgabe reizt, senden Sie rasch Ihre Bewerbung an:

DUBLER Hotel- und Tourismusberatung
Anshelmstrasse 2 / Postfach 143, 3000 Bern 6
Tel. 031 44 12 01 Fax 031 44 29 04
56147/298527

Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

Stellengesuche

Fax (031) 507 334

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

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1224	Küchenchef	55	CH	A	Juni 93	F/D/I	****- bis *****-Hotel/Rest.
1225	Chef pâtissier	D	A	sofort	D/E		****- bis *****-Hotel/Rest.
1226	Commis de cuisine	22	CH	Juni 93	D/F		****- bis *****-Hotel/Rest.
1227	Koch/Alleinkoch	45	CH	sofort	D/F		Hotel/Rest.
1228	Koch/Sous-chef	47	CH	Juni 93	D/F		Rest./Hotel
1229	Chef de partie	25	D	A	Juni 93	D/F/E	Hotel/Rest.; ZH/Ost-CH
1230	Sous-chef/Koch	29	F	A	Juni 93	F/E/D	Hotel/Rest.
1231	Hilfskoch	30	P	A	sofort	D/F/I	Hotel/Rest.; Spital
1232	Sous-chef	34	CH	Juni 93	D/I/E		Hotel/Rest.; AG/ZH
1233	Koch	56	CH	Juni 93	D/F		
Service/Service							
2245	Sefa	35	A	sofort	D/E/I		Restaurant; ZH
2246	Kellner	45	CH	sofort	D/I		Rest./Hotel
2247	Kellner	29	D	C	Juni 93	D/F/E	Restaurant
2248	Barmid/Sefa	37	D	A	Juni 93	D/F/E	Hotel/Rest.; West-CH/TI/GR
2249	Sefa	22	A	sofort	D/E		Hotel/Rest.
2250	Kellner	31	A	sofort	I/E/F		Hotel/Rest.
2251	Sefa	22	CH	Juni 93	D/F/I		Hotel/Rest.; Gstaad/Montreux
2252	Commis de rang	18	CH	Sept. 93	D/F/E		****- bis *****-Hotel/Rest.; West-CH
2253	Chef de service/Oberkellner	50	CH	sofort	D/F/E		****- bis *****-Hotel

Administration/Administration

3079	Hotelpraktikantin	20	CH	sofort	D/E/F		Hotel; West-CH
3080	Anfangsreceptionistin	18	CH	August 93	F/D/E		Hotel/Rest.
3081	Night Auditor	24	CH	Juni 93	I/D/F		****- bis *****-Hotel; Deutsch-CH/GR/TI/VS
3082	Direktionsassistentin	26	D	B	August 93	D/E/F	****- bis *****-Hotel; Süd-CH/BL
3083	Nachportier	51	CH	n. Ver.	D/E		Hotel; SO/BS/ZH
3084	Réceptionist	25	CH	sofort	D/F/E		****- bis *****-Hotel; Süd-CH/BL
3085	Hotelpraktikantin	32	CH	sofort	D/F/I		Hotel; BL/BS
3086	Direktionsass.	32	CH	n. Ver.	D/F/E		****- bis *****-Hotel; Bergregion
3087	Anfangsreceptionistin	20	CH	August 93	D/E/F		Hotel; BL/BS
3088	Chef de réception	28	D	C	n. Ver.	D/E/F	****- bis *****-Hotel
3089	Anfangsreceptionist	26	CH	sofort	D/F/E		Hotel; Deutsch-CH/Süd-CH
3090	Chef de service/Direktionsass./w	33	CH	Juli 93	D/F/E		Hotel/Rest.
3091	Maitre d'hôtel	45	F	B	sofort	D/F/E	Hotel/Rest.
3092	Réceptionist	21	CH	n. Ver.	D/F/E		****- bis *****-Hotel; Deutsch-/West-CH
3093	Hotelsekretärin	19	CH	Sept. 93	D/F/I		Hotel

Hauswirtschaft/Ménage

4539	Gouvernante	25	CH	Juni 93	D/F/E		Hotel/Rest.
4540	Hilfskoch	22	CH	sofort	D/F/E		Hotel/Rest.
4541	Zimmer-/Hausmädchen	21	I	A	Juni 93	D/I	West-CH
4542	Hotz/Sefa	18	CH	August 93	D/F/E		West-CH

1 Referenznummer
2 Beruf (gewünschte Positionen)
3 Alter
4 Nationalität

5 Arbeitsbewilligung
6 Eintrittsdatum
7 Sprachkenntnisse
8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

Werdn Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr 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 Date d'entrée
6 Permis de travail pour les étrangers
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 pas transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

5617/84735

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon

(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Geboren:

Strasse:

PLZ/Ort:

Nationalität:

Telefon privat:

Telefon Geschäft:

Art der Bewilligung:

Foto

Art des Betriebes:

Aushilfsstelle vom:

bis:

Bemerkungen:

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

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

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

Betrieb	Ort	Funktion	Dauer (von bis)
---------	-----	----------	-----------------

1.

2.

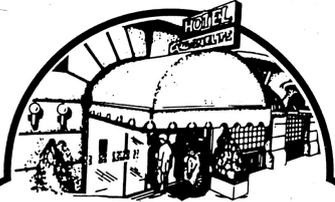
3.

Datum:

Unterschrift:

Senden Sie (nicht per Fax) den in Blockschrift ausgefüllten Bewerbungstalon an: Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (wir benötigen keine Zeugniskopien)

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern



CARLTON ELITE HOTEL
Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich Tel. 01-211 65 60

****-Hotel mit internationalem Gästeesegment inmitten der Stadt Zürich sucht per August 1993 oder nach Vereinbarung

Banktassistent(in)

Wir bieten:

- Einstieg in die Banktätigkeit
- viel Abwechslung durch frontorientierte und administrative Arbeiten
- Kontakt zu internationaler Kundschaft
- vollumfängliche Vertretung des Bankleiters

Sie bringen mit:

- Koch- und/oder Servicelehre
- kaufmännische Erfahrung
- Verkaufs- und Organisationstalent
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Fremdsprachenkenntnisse in F und E, Wort und Schrift

Interessiert?

Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie an.

Carlton Elite Hotel, Frau F. Lorant, Personalchefin, Bahnhofstr. 41, 8023 Zürich, Telefon (01) 211 65 60

Wir sind mehr als nur ein Kur- und Geschäftshotel mit 70 Betten, gepflegten Restaurants und eigenem Therapiezentrum, unmittelbar neben dem Thermalbad gelegen. In unserem dynamischen Team ist mit Eintritt auf 1. Juni oder Vereinbarung folgender Posten neu zu besetzen.

Réceptionistin-Sekretärin

Sie verfügen über kfm. Kenntnisse, haben Hotel-/Tourismuspraxis, sprechen und korrespondieren in E und/oder F und lieben den Kontakt zu Gästen unterschiedlicher Altersstufen.

Ausländer können nur mit B/C-Bewilligung oder als Grenzgänger berücksichtigt werden.

Auf Wunsch Unterkunft im Personalhaus möglich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Offerte mit Foto oder telefonische Kontaktaufnahme.



HOTEL ZÜRCHERHOF
KUR- UND AKTIVZENTRUM

P. KONRAD, DIREKTOR, HOTEL ZÜRCHERHOF
8437 BAD ZÜRCH, TELEFON 056/49 01 21

Für unser ***-Stadthotel (80 Betten) suchen wir erfahrene und an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Hotelsekretärin/Réceptionistin

Stellenantritt per 1. Juli 1993.

Bewerbungen an:

Hotel Astoria
Fam. Farese-Roesch
Wengistrasse 13
4500 Sotthurn
Telefon (065) 22 75 71

55848/31801

Restaurant Basilic

K A L B E R W E I D E

Für unser Spezialitätenrestaurant mit 32 Plätzen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Köchin

mit Flair für die französische Küche.

Wenn Sie Frischprodukte bevorzugen und gerne kreativ arbeiten, dann ist unsere supermoderne Küche mit Tageslicht genau das Richtige für Sie.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Daniela Krähli + Eric Motler
Suseubühlstrasse 43, 7000 Chur
Tel. (081) 22 35 05, Fax (081) 22 16 51

P 56114/291196



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA / SCHWEIZ

Die Freude, in einem traditionsreichen, kunsthistorisch bedeutenden ****-Hotel an herrlicher Lage in Pontresina zu arbeiten und mit Spass unsere Aufgabe zu erfüllen, ist es, was uns am **GRAND HOTEL KRONENHOF** gefällt. Erleben Sie einen Bergsommer im prickelnden Champagnerklima des Oberrhodans mit Sportmöglichkeiten, die unsere Freizeit zu Ferien machen.

Hätten Sie Lust, in der Sommersaison 1993 mit uns zusammenzuarbeiten?

Loge
Logentournant
D, E, F, I
(mit Ablös Night-Auditor)

Küche
Commis de cuisine
Grand Restaurant
Commis de rang

Fühlen Sie sich angesprochen und herausgefordert? ... dann zögern Sie nicht, sich mit unserem Personalchef, Herrn Andreas Ludwig, in Verbindung zu setzen.

CH-7504 Pontresina
Telefon (082) 6 01 11.
Telefax (082) 6 60 66

56107/27782

GEMEINSAM ERFOLGREICH

Als AssistentIn der Geschäftsführer

in einem Unternehmen mit Zukunft

SIE:

- sind jung, zielbewusst und erfolgsorientiert,
- haben eine kaufmännische Lehre, die Hotelfachschule oder eine ähnliche Ausbildung erfolgreich beender,
- schätzen selbständiges Arbeiten und übernehmen gerne Verantwortung,
- sind nun sicher neugierig, was diese Aufgabe sonst noch alles mit sich bringt.

WIR:

- eröffnen Ihnen einmalige Zukunftsperspektiven,
- bilden Sie noch weiter mit entsprechenden Kursen im In- und Ausland,
- versprechen Ihnen ein attraktives Salär sowie erstklassige Sozialleistungen,
- erwarten Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.



Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
 McDonald's Restaurants (Suisse) SA
 Centre McDonald's, Gottfried Wieser
 23, rue de Morges, 1023 Crissier
 Telefon 021 631 11 11 56160/299847

Restaurant Salmen

Kongresszentrum, Gourmetstübl, Brasserie, Bar, grosser Saal, Kegelbahn

Wir suchen
 Gastrofachmitarbeiter(innen)

**Sous-chef
 Commis de cuisine
 Servicefachangestellte**

Bewerbungen an:

Restaurant Salmen
 z. H. von Herrn Garrido
 oder Herr Knopf
 Utikonstrasse 17
 8952 Schlieren
 Telefon (01) 730 60 71

56028/32450



**HOTEL
 DAVOSERHOF
 DAVOS**

Wir suchen
 per 21. Juni 1993
 in Jahres- oder Saisonstelle

Für unsere
Erstklass-Restaurants
 – ausgezeichnet unter den 100
 besten Restaurants der Schweiz –
 qualifizierte, freundliche Mitarbeiter
 als:

**SOUS-CHEF
 CHEF DE PARTIE
 COMMIS DE CUISINE
 KOCHLEHRLING**

Ihre schriftliche Bewerbung mit
 Zeugnissen und Foto senden Sie
 bitte an:

Familie P. Petzold
 Hotel Davoserhof
 CH-7270 DAVOS PLATZ
 Telefon (081) 43 68 17

53878/9318

ANITA

Ristorante – Pensione
 CH-6515 Gudo TI
 (an zentraler Lage zwischen Bellin-
 zona und Locarno)

Wir suchen für unser neues, gut-
 gehendes, original-rustikales Tessen-
 ner Ristorante mit Café-Bar, 20 Bet-
 ten, freundliches

**Mädchen
 für Zimmer, Lingerie, Buffet**

mit Erfahrung und Italienischkennt-
 nissen. Kost und Logis im Hause.

Familie Cupic-Schneider
 Telefon (092) 64 11 97, nach 11 Uhr
 (Di und Mi geschlossen)

55902/56502

Wir sind eine expandierende Gast-
 gewerbeorganisation auf dem Plat-
 ze Zürich, die zurzeit 450 Mitarbeiter
 in 39 Betrieben beschäftigt.

Für unser mitten im Herzen von Zü-
 rich gelegenes

Hotel Seidenhof

suchen wir per sofort eine aufge-
 stellte, flexible

Réceptionistin

mit Berufserfahrung und guten
 Sprachkenntnissen in E, F, I oder
 Spanisch. Das abwechslungsreiche
 Arbeitsgebiet umfasst den Empfang
 unserer internationalen Kundschaft,
 Gästebuchhaltung, Telefon- und
 Telexbedienung sowie allgemeine
 Réceptionsarbeiten.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstel-
 lungsbedingungen, gute Soziallei-
 stungen, ein Personalzimmer und
 noch vieles mehr.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie
 doch einfach an. Herr R. Ogg gibt
 Ihnen gerne weitere Auskünfte. Te-
 lefon (01) 383 14 85. Oder senden
 Sie uns Ihre vollständigen Bewer-
 bungsunterlagen.

56104/41408



ZFV-UNTERNEHMUNGEN
 HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
 Muhlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zurich

**Hotel - Restaurant - Pizzeria
 RESSLIRYTTI**



Wettsteinplatz / Theodorgraben 42
 4058 Basel, Telefon 061 / 691 6641

Sind Sie jung, dynamisch und aufge-
 stellt? Dann sind Sie unsere neue

Réceptionistin

Angenehmes Arbeitsklima. Eintritt per
 1. 7. 1993 oder nach Vereinbarung.
 Sprachkenntnisse in D, I, F und E er-
 wünscht.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsun-
 terlagen, oder rufen Sie uns einfach an.
 Bitte Frau Ming verlangen.

56168/219509

Wir suchen in Saison- oder Jahres-
 stelle freundliche

Serviertochter

in Restaurant nach Murten. Teller-
 service, Umsatzentschädigung,
 Zimmer im Hause.

Offerten bitte an Fam. Laubscher,
 Rest. Jäger, Hauptgasse 47, 3280
 Murten, Telefon (037) 71 22 20.
 Montag geschlossen.

55521/328928

monta ag
 Frelenhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse

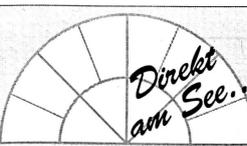


**für Hotellerie und
 Gastgewerbe**

Suchen Sie Mitarbeiter
 oder
 Suchen Sie eine Stelle ?

- | | |
|--|--|
| Réception/ Administration
Aide-du-Patron
Direktionsassistent/in
Réceptionisten
Sekretärinnen
etc. | Service: Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc. |
| Küche: Köchenschef
Köche/innen
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpfister/ère
etc. | Hausdienst: Hof-/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lingerie/mitarbeiter/in
etc. |
| | Divers: Glätzer, Handwerker etc. |

Dann rufen Sie einfach an !



**Berner Oberland
 Thunersee**

Sommersaison 1993

Das führende Haus am Thuner-
 see mit 77 Zimmern und grosser
 Restauration, traumhaft schön
 am See gelegen, sucht für die
 lange Sommersaison 1993 ab
 sofort noch folgende qualifizier-
 ten Mitarbeiter:

F+B:

Praktikant

(Kocharbeitung von Vorteil)

Küche:

Demi-chef tournant

Wir freuen uns auf Ihre Bewer-
 bung mit Lebenslauf, Zeugnis-
 kopien und Foto.

Seehotel Beatus, Personalabtei-
 lung, 3658 Merligen/Thunersee

56144/24520



BEATUS-MERLIGEN
 3658 Merligen - Interlaken ☎ 033-51 21 21



**CASTELLO
 DEL SOLE**

**ANGEBOT QUALIFIZIERTER MITARBEITER
 für die Zeit vom 10. September 1993 bis 31. Mai 1994.**

Unser Haus wird in obengenannter Zeit infolge Neu- und Umbauarbeiten geschlossen bleiben. Wir haben Mitarbeiter, welche folgendes einen Arbeitsplatz sei es für die Wintersaison als auch in einem Stadtbetrieb annehmen können. Es betrifft dies folgende Departemente:

Réception **Réceptionsekreterinnen**

Küche **Chefs de partie
 Commis de cuisine**
 (evtl. komplette Küchenbrigade für
 Wintersaison)

Etage **Zimmermädchen
 Portiers**

Restaurants **Chef de service à la carte
 Chefs de rang
 Commis de rang**

Buffet **Buffettöchter
 Kaffeeköchin**

Lingerie **Lingeriehilfen**

Diverse **Hausburschen**
 Küche, Office, Garten

Wir bitten Sie höflich, telefonisch oder schriftlich mit uns
 Kontakt aufzunehmen für detaillierte Auskünfte.

ASCONA



Tel. (093) 35 02 02
 Fax (093) 36 11 18



52154/2259



**Hotel-Restaurant
 EUROPE
 Interlaken**

Wir suchen für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb
 ab sofort

**Réceptionistin mit EDV-Erfahrung
 Jungkoch**

Möchten Sie gerne mit einem jungen Team zusammen-
 arbeiten, so erwarten wir gerne Ihre Unterlagen.

G. Heinrich
 Hotel Europe
 3800 Interlaken
 Telefon (036) 22 71 41

47443/16284

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Servicemitarbeiter(in)
 Chef de partie
 Commis de cuisine**



Restaurant CASCADE
 Restaurant ENTRECÔTE
 Piano Bar Café
 CONCERTINO
 Piano Bar
 CHAMPAGNERTREFF
 CASABLANCA Bar
 Konferenz- und
 Banketträume

Wir sind

Ein lebendiges, internationales ****-Hotel im Zen-
 trum, 100 Zimmer, 4 Restaurants, 2 Planobars.

Ein junges, dynamisches Team freut sich mit Ihnen zu-
 sammenzuarbeiten.

Rufen Sie uns an (01) 251 55 55 (9.30 bis 16.30 Uhr) und
 verlangen Sie Frau Ch. Weber. Sie können uns auch
 schreiben.

CENTRAL PLAZA HOTEL
 Personalabteilung, Central 1, CH-8001 Zurich

56166/40070

**ART FURRER
 HOTELS
 RIEDERALP**

Gesucht für die Sommersaison (zirka 15. 6.) ins
 sonnige, autofreie Aletschgebiet:

Servicefachangestellte

(CH, D, A) umsatzentlohnt, sehr gute Verdienst-
 möglichkeiten

Réceptionistin

(mit Hotelerfahrung)

Weiterbeschäftigung für die Wintersaison mög-
 lich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für
 weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theiler gerne
 zur Verfügung (Telefon 028/27 12 41).

ART FURRER HOTELS****
 z. H. von Herrn Theiler
 3987 Riederalp

56084/28703

Ihre Gelegenheit:

Unser Sekretär-Tournant (Ablösung Night-
 Auditor) verlässt uns, um eine einmalige Chance
 zu ergreifen. Können Sie sich vorstellen, ab 1. Juli
 oder nach Übereinkunft in einem
 ****-Familienhotel mit Park direkt am See als

Sekretär(in)/Tournant

mit guten Fachkenntnissen und Erfahrung durch
 Ihre Zuverlässigkeit und positive Ausstrahlung
 erfolgreich zu sein?

Verfügen Sie über Sprachkenntnisse in Deutsch
 und Italienisch, haben eine Vorliebe für Zahlen
 und sind an eine schnelle und selbständige
 Arbeitsweise gewöhnt? Dann freue ich mich, Sie
 kennenzulernen.

Richten Sie Ihre Bewerbung an Christine Aigner,
 oder rufen Sie doch einfach an!

56189/5100



**** HOTEL **Lago di Lugano**
 Tel. (091) 68 85 91, 6816 Bissonne-Lugano



SIE FEHLEN UNS!

Als KOCH

mit Leib und Seele arbeiten Sie gerne in einem jungen Team und suchen eine neue Herausforderung!

Als **BETRIEBSASSISTENT** möchten Sie Führungserfahrung sammeln und Verantwortung übernehmen.

Wir sind ein vielfältiger und lebhafter Betrieb (14 Hotelzimmer, «Brasserie», Restaurant «Vier Jahreszeiten», Intermezzo-Bar, Ass-Bahn-Snack), haben immer offen und freuen uns auf Sie!

Unter (01) 932 44 40 erzählt Ihnen Roland Högger oder Küchenchef Erhard Beer mehr über Ihre zukünftige Tätigkeit (Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft!)

56136/121630

HOTEL RESTAURANT GRILLROOM

SONNEGG

ZWEISIMMEN

Wir suchen eine

Serviceangestellte

Fam. K. Imobersteg
Hotel Sonnegg
3770 Zweisimmen
Telefon (030) 2 23 33

55761/97772

Hotel - Restaurant

SCHIFF

8808 Pfäffikon SZ

Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir

Service-fachangestellte

Wir bieten eine abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Familie C. Huber-Butti
Hotel-Restaurant Schiff
8808 Pfäffikon SZ
Telefon (055) 48 11 51

34710/74780

Ob Koch oder Köchin...
Ob Servicemitarbeiter...
oder Servicemitarbeiterin...
☎ 01-251 17 80



Für unseren SONNENAUFGANG direkt am See suchen wir **GUTGELAUNTE KOCH-KÜNSTLER** mit Freude an gehobener gutbürgerlicher Schweizer Chuchi. Unser Ziel sind keine kulinarischen Purzelbäume, sondern ganz einfach - zufriedene Gäste.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!



Hotel-Restaurant
Küsnacht am See

Sandra & Sepp Wimmer
Seestrasse 120 · 8700 Küsnacht
Telefon 01 910 02 01
Telefax 01 910 02 52

B 54701/1784

SWV-Job-Service

STELLENVERMITTLUNG

Schweizer Wirtverband

Mühlegasse 14 · 8001 Zürich · Tel. 01-251 17 80/95

E 55364/361878

Auf unserem Hotelschiff

das auf dem Rhein zwischen Basel und Amsterdam verkehrt, arbeitet ein junges, aufgestelltes Team in einer familiären Atmosphäre. Möchten Sie auch dazugehören und als gelernter

Koch

zusammen mit einem Kollegen für die feine Bankettküche verantwortlich sein? Sind Sie unabhängig und arbeiten gerne selbständig?

Wir bieten eine tolle Saisonstelle (Mai bis Oktober), moderne Anstellungsbedingungen und jeden Tag eine neue Umgebung!

Für weitere Informationen rufen Sie bitte Frau B. Baumgartner an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Triton Reisen AG

Margarethenstrasse 60, 4008 Basel

Telefon (061) 271 94 30

D 55098/180203

Unternehmensberatung

Region Biel

Im Auftrage suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung zur kompetenten Unterstützung des Betriebsleiters in einem neueröffneten Restaurant einen jüngeren, praxisorientierten, dynamischen und initiativen

Betriebsassistenten (-in)

Die Aufgaben dieser Kaderstelle umfassen:

- Stellvertretung des Betriebsleiters
- Erledigung von administrativen Arbeiten
- selbständig die Küche führen und den Service überwachen

Wir erwarten:

- Kochausbildung mit Diätzusatzausbildung oder Diätkoch
- Freude an gepflegter Küche mit Bankettbetrieb
- von Vorteil Freude an Pâtisserie- und Dessertprodukten
- Übernahme von Verantwortung und Belastbarkeit
- nach Möglichkeit zweisprachig

Wir bieten:

- geregelte Arbeitszeit
- neuer Restaurationsbetrieb
- angenehmes Arbeitsklima
- Unterkunftsmöglichkeit

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

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

Treuhand SWV

für Gastgewerbe + Hotellerie



56105/300152

Als erfolgreiche Tochtergesellschaft der Mövenpick-Unternehmen sind wir verantwortlich für den Bereich der System-Gastronomie. Dazu gehören natürlich auch die acht Silberkugel-Restaurants in der Stadt Zürich.

Wir suchen für eines unserer Restaurants in Zürich eine(n) begeisterungsfähige(n)

Geschäftsführerin/ Geschäftsführer

mit Fähigkeitsausweis.

Beste Qualität der Produkte, angenehme Gästebetreuung und ein Arbeitsklima, das eben stimmt, sind unsere Erfolgsgrundsätze. Wenn Sie ähnliche Ambitionen wie wir hegen, gerne unser modernes Management mitgestalten möchten und mit Spass zapacken, Berufs- und Führungserfahrung haben, dann möchten wir Ihr Partner werden.

Daneben sollten Sie aber auch die richtige Dosis Durchsetzungsvermögen und unternehmerisches Verantwortungsbewusstsein mitbringen. Ihr ideales Alter liegt bei zirka 30 Jahren.

Neben einem herausfordernden Arbeitsplatz bieten wir geregelte Arbeitszeit (Sonn- und Feiertage frei), gute Sozialleistungen und einen interessanten Leistungslohn. Um den Erfolg auch in Zukunft zu sichern, kommen Sie zudem in den Genuss unserer guten betrieblichen Weiterbildung.

Reizt Sie eine solche Aufgabe? Für ergänzende Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit Foto und Handschriftprobe an:

Mövenpick Gastronomie Schweiz
z. H. von Herrn J. Hiltbrand
Zürichstrasse 106
8134 Adliswil
Telefon (01) 712 24 12

P 56006/361

Silberkugel
Restaurant • Take-away



56167/40819

365 Zimmer · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Kongress-Center

HOTEL NOVA-PARK

- angegliedert an die weltweite
Penta International Hotelgruppe -
Badenerstr. 420 · 8040 Zürich · Tel. 01/491 22 22

Wir suchen ab Anfang Juli 1993 oder nach Vereinbarung gut ausgebildete und motivierte Mitarbeiter für das grösste ****-Hotel der Schweiz.

Commis de cuisine Night-Auditor

(auf EDV-System IBM/AS 400)

Chef de rang

(A-la-carte-Service)

Kassiererin/Front

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem internationalen Grosshotel, der Penta-Hotelkette angehörend, bei guter Entlohnung weiterzubilden. Nebst Unterkunft sorgen wir auch für alle Versicherungen sowie die nötige Arbeitsbewilligung für interessierte ausländische Mitarbeiter.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an unser Personalbüro (Telefon 01/491 22 22).

56167/40819

Ein vorteilhafter
Job im schönen
Vielseltiger Job in der Stadt Zürich!

Für unseren lebhaften Betrieb (20 Minuten vom Stadtzentrum Zürich entfernt) suchen wir per 1. August 1993 oder nach Vereinbarung eine(n)

flexible(n), erfahrene(n) Mitarbeiter(in)

Ihr Aufgabenbereich wäre, unseren Chef de service tatkräftig zu unterstützen sowie an der Réception mitzuarbeiten.
Vertüngen Sie über praxisnahe Ausbildung in beiden Bereichen, sind mindestens 25-jährig, haben Durchsetzungsvermögen, sind selbstständiges Arbeiten gewohnt, haben Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern und sind bereit, auch Spätdienste sowie Feinreichte zu arbeiten, dann sind Sie die richtige Person für uns.

Sind Sie interessiert? Dann richten Sie Ihre Bewerbung an:

HOTEL SPIRGARTEN
Lindenplatz 5
8048 Zürich
Herr L. Demarmels oder
Frau M. Steck geben Ihnen auch
gerne telefonisch Auskunft
(Telefon 01/432 60 00).

55899/41122

Spirgarten

Grillbetrieb Lindenstrasse Hotel im BSR Kongress-Zentrum
Am Lindenplatz, 8048 Zürich, Tel. 01 432 60 00



Lammespezialitäten
SPEISERESTAURANT
GASTHOF KRONE

8575 Bürglen TG, (072) 44 12 53

In unser junges Team suchen wir aufgestellte

Serviertochter

40-Std-Woche, Schichtbetrieb. Jeden 2. Sonntag frei. Mo + Di geschlossen. Garantielohn.
Wenn Sie einsatzfreudig sind und Motivation mitbringen, unsere Gäste zu verwöhnen, melden Sie sich bitte unter Tel. (072) 44 12 53.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!
Fam. Edith und Urs Meile-Brem

56172/30358

HAUS MIT WEITSICHT SUCHT SOUS-CHEF MIT ÜBERBLICK.

Das besondere Hotel über dem Walensee, das Anlässe, Tagungen und Seminare erst richtig interessant macht, sucht einen Sous-chef für eine Küche auf hohem Niveau.

Wendelin Niederberger sagt Ihnen, worauf es dabei ankommt:
Tel. 058/32 17 81



RÖMERTURM
ÜBER DEM WALENSEE

IHR ERLEBNIS-HOTEL
CH-8976 Filzbach/Kerzenberg
Telefon 058/32 17 81, Fax 058/32 19 13

O 55942/22579

Flims Hotel Vorab

Für unsere bestens bekannte mittelgrosse Hotel-, Bankett- und A-la-carte-Küche suchen wir per sofort einen tüchtigen und interessierten

Sous-chef/Saucier

und einen ebenso qualifizierten

Chef de partie

(eventuell Jahresstellen)
sowie einen tüchtigen

Commis de cuisine als Tournant

Wenn Sie als initiative, junge Berufsleute eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit suchen und auch bereit sind, Verantwortung für Ihre Posten zu übernehmen, bei der Mitgestaltung unseres Angebotes eigene Anregungen zu bringen, sind Sie die gesuchten Mitarbeiter.

Wir bieten:

- Unterkunft und Verpflegung im Betrieb, auf Wunsch kann eine Wohnung oder Studio vermittelt werden;
- den Leistungen entsprechende Entlohnung, 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit sowie ein kollegiales Arbeitsklima.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Ihre Post.

Hotel Vorab
Familie Meiler
7017 Flims Dorf, Telefon (081) 39 18 61

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

56138/11185

Seiler Hotels Zermatt

Wir suchen für die kommende Sommersaison für unsere Hotels in Zermatt noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

HOTEL MONT CERVIN*****

Chef de rang m/w

HOTEL NICOLETTA****

Barmaid D, F, E

HOTEL MONTE ROSA****

Commis de rang

Als Mitarbeiter der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Daneben haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegschancen innerhalb eines unserer Betriebe.

Ist Ihr Interesse geweckt, und sehen Sie als zukünftigen Arbeitsort Zermatt mit seinem breitgefächerten, sportlichen Freizeitangebot? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis kopien und Foto an:

SEILER HOTELS ZERMATT AG
Frau Ursulina Caduff
Personalbüro
3920 Zermatt

56121/39420

The
Leading
Hotels
of the
World*

Hotels *****
of Switzerland



Hotel Eiger Mürren



Berner Oberland, super für Sommer, mit neuem Sportzentrum.

Dynamische Mitarbeiter mit Teamgeist finden in unserem 4-Stern-Haus eine verantwortungsvolle Aufgabe.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch

Küche: **Entremetier
Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Annelis und Walter Stähli-von Allmen
Hotel Eiger, 3825 Mürren
Telefon (036) 55 13 31

56193/25992

HOReGA SELECT

Kader

Erkennen Sie sich in den folgenden Eigenschaften wieder?

- unternehmerisch denkend, mit einiger Führungserfahrung, initiativ, flexibel und extrovertiert, entscheidungsfreudig, dabei an selbständiges Arbeiten gewöhnt - gerne an der Front.

Wenn ja - dann sollten Sie unbedingt weiterlesen:

Im Auftrag einer in der ganzen Schweiz tätigen Restaurantgruppe suchen wir zwei Nachwuchs-Kadermitarbeiter(innen) (26 bis 34 Jahre), die nebst einer soliden Berufsausbildung (abgeschl. Lehre, Weiterbildung) auch eine entsprechende Berufspraxis mitbringen. Es handelt sich um die folgenden Positionen:

Stellvertretende(r) Betriebsleiter(in)

Stadt Zürich.

Für diesen sehr umsatzstarken Betrieb in der Zürcher Innenstadt wäre der/die Kandidat(in) idealerweise bereits in gleicher oder ähnlicher Stellung tätig gewesen und bringt auch im Bereich F&B eine fundierte Berufspraxis mit.

Sie vertreten in Abwesenheit den Betriebsleiter, machen die Stellvertretung der beiden Assistenten, und natürlich gehören auch administrative Arbeiten zu Ihren Aufgaben. Sehr viel Wert legen wir auf eine führungserfahrene gefestigte Persönlichkeit mit Flair für optimale Gästebetreuung und motivierende Mitarbeiterführung.

Betriebsleiter- Assistent(in)

Stadt Bern.

In dieser Position unterstützen Sie den Betriebsleiter vor allem im Frontbereich. Eine vorzügliche Gästebetreuung sowie die kompetente Führung einer mittleren Servicebrigade sind Ihre Stärken resp. Ihre Hauptaufgaben.

Wir stellen uns dafür eine(n) dynamische(n) extrovertierte(n) Mitarbeiter(in) vor, mit Elan und eigenen verkaufsfördernden Ideen.

Der wirklich schöne Betrieb zeichnet sich durch eine sehr gute Innenstadt-Lage aus; ein eingespieltes Team steht Ihnen zur Seite.

Gerne geben wir Ihnen zu den einzelnen Positionen nähere Angaben. Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

HoReGa Select Kaderberatung
z. H. von Frau Y. Hirsbrunner
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 281 95 91

56170/208191

Personalberatung für Dauerstellen,
Kader- und Managementpositionen
in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Überkunft für unseren lebhaften Betrieb am Dorfplatz eine

Serviceangestellte

(auch Teilzeit)

und einen

Küchenburschen

Sind Sie gerne in einem neuzeitlich geführten und eingerichteten Betrieb tätig und schätzen eine gepflegte Atmosphäre, so bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

M. und R. Lässer
Restaurant Friedberg
Zugerstrasse 12
8810 Horgen
Telefon (01) 725 83 80

0 56095/175277

Restaurant Luna 3812 Wilderswil

bei Interlaken



sucht per Juni/Julii 1993 für lange Sommersaison oder Jahresstelle in lebhaftem gut eingerichteten Betrieb

Serviertochter

(die Freude an einem gepflegten Service hat).

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.

F. und F. Amacher, Motel-Restaurant Luna
3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon (036) 22 84 14
(11.00-14.00 und 18.00-23.30 Uhr)
Fax (036) 22 84 94

56200/38083

Unsere Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin ist von Mitte August bis Mitte Dezember 1993 im Schwangerschaftsurlaub. Für diese Zeit suchen wir eine qualifizierte und engagierte

Stellvertreterin/ Assistentin (100%)

Es ist möglich, dass Sie diese Aufgabe ab 1. Januar 1994 auch weiterhin in Teilzeitanstellung übernehmen. Ideal wäre, wenn Sie über Kocherfahrung verfügen würden.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne die jetzige Stelleninhaberin, Frau Thea Krusche, Telefon (01) 381 34 00.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an: Paulus-Akademie, Carl-Spitteler-Strasse 38, 8053 Zürich, z. H. von Herrn René Briel.

0 56156/213225

Die grösste Computerschule der Schweiz sucht eine Persönlichkeit, die sich vorstellen kann, unsere neue

Leiterin Schulungszentrum im PC-Bereich

zu werden.

Selbständiges Arbeiten, Flexibilität und Belastbarkeit sind Ihre Stärken. Administratives und Organisatorisches wird schnell und exakt erledigt, denn Sie widmen sich voll und ganz unseren Kunden. Erfahrung im Frontbereich mit Kunden setzen wir voraus.

Ihre Arbeit beinhaltet regen telefonischen und auch persönlichen Kundenkontakt. Dass Sie unsere Kursteilnehmer und Kursleiter beim gemeinsamen Mittagessen noch besser kennenlernen können, freut Sie besonders.

Sie sind bereits begeisterte PC-Anwenderin und werden durch Ihr Wissen in Kürze fachmännisch und kompetent einen reibungslosen, bestens organisierten Schulungsablauf gewährleisten können.

Ihr Idealalter: mind. 28.
Arbeitszeit: 7.15-12.00 und 13.15-17.30 Uhr
Arbeitsort: Schlieren/Nähe Bus und Bahnhof
Garagenplatz steht zur Verfügung

Für weitere Informationen stehe ich Ihnen gerne unter Telefon (01) 730 00 11 zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

DIGICOMP AG, z. H. von Frau Lilian Francescutti
Grabenstrasse 1, 8952 Schlieren

DIGICOMP®
COMPUTERSCHULE

56100/363359

RESTAURANT HOTEL Vogelsang

6205 Eich

In unser aufgestelltes Team suchen wir eine freundliche

Serviceangestellte

(Schweizerin)

sowie eine

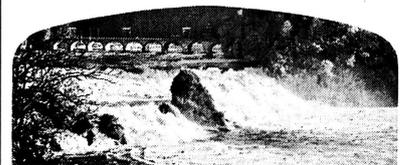
Service-Aushilfe

Eintritt sobald wie möglich.

Verlangen Sie bitte Herrn oder Frau Burkhard.

Telefon (041) 991 993

P 56113/317438



Das Restaurant PARK... international... eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

ENTREMETIER COMMIS DE CUISINE

Schätzen Sie ein ausgezeichnetes Betriebsklima? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

RESTAURANT PARK AM RHEINFALL

8212 Neuhausen a. Rhf. Tel. 053-22 18 21

Ralph Alder

54956/26689

Für unseren mittelgrossen Hotelbetrieb im Herzen der Stadt Zürich

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

eine junge, berufserfahrene

Gouvernante

mit viel Organisationstalent und Ausdauer.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre 55855 an hotel revue, 3001 Bern.

55855/39799



Hotel-Restaurant an Traumlage am oberen Zürichsee
sucht für Sommersaison 1993

Chef de partie Pizzaiolo

(an Holzofen gewöhnt)

Wenn sie vielleicht ein Flair haben für die italienische Küche, dann sind Sie der richtige Mann für uns.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an, Herr Wolf oder Frau Kehrl geben Ihnen weitere Auskünfte.

56191/19765

Axenfels

FERIEN- UND TAGUNGSHOTEL

Das grösste Ferien- und Tagungshotel in der Innerschweiz auf der Sonnenterrasse über dem Vierwaldstättersee, mit 300 Betten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Fitnessraum, Waldpark und Vita-Parcours, Restaurant, Rôtisserie, Bar und Terrasse, sucht engagierte, fachlich gutausgewiesene Mitarbeiterinnen per sofort in folgender Position.

Service: Servicemitarbeiterin

für A-la-carte- und Bankettservice.
Ausländerinnen nur mit sehr guten Deutschkenntnissen.

Wir bieten schöne Stelle mit viel Selbständigkeit, 6-Tage-Woche. Mit Interesse sehen wir Ihrer Bewerbung mit Foto entgegen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter Rüegg, Geschäftsführer und Delegierter des Verwaltungsrates, gerne zur Verfügung.

56189/169129

DAS WINTER- UND SOMMER-URLAUBSPARADIES
IN DER ZENTRALSCHWEIZ

CH-6443 MORSCHACH · TELEFON 043 331188 · TELEX 866 101



Für unser rustikales Sporthotel mit Hallenbad, Sauna, Solarium, Squash und Fitnessraum suchen wir für die kommende Sommersaison ab Ende Juni 1993 noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres jungen Teams:

Küche: Koch/Köchin

Haben Sie Interesse?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf! Bitte verlangen Sie Herrn G. Stegmaier, oder senden Sie Ihre Bewerbung an Sporthotel Val Gronda, 7136 Obersaxen Telefon (081) 933 12 58.

Sporthotel Val Gronda
CH-7136 Obersaxen
Telefon
(0041 81) 9 33 12 58

OBERSAXEN

56037/88650

RESTAURANT REUSSBRÜCKE
OTTENBACH



Wir suchen nach Vereinbarung in unser kleines, kreatives Team jungen

Koch

und

Hilfskoch

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

Klaus Imhof
Telefon (01) 760 11 61

55926/35052

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Mövenpick ist eine international bedeutende Unternehmung im Hotel-, **Gastronomie-** und Markenartikelbereich. Wir vertreiben im Schweizer Gastronomiemarkt unsere Artikel wie Swiss Premium Ice Cream, Backwaren, Patisserie usw. Als zuverlässige(r), engagierte(r) und flexible(r)

Key Accounter Drittgastronomie

können Sie die zukünftigen Erfolge massgebend mitbestimmen. Sie sind insbesondere verantwortlich für die selbständige Betreuung von Grosskunden in der Gastronomie. Eine fachliche Beratung in weitgehend eigener Kompetenz sowie Freude am Beruf sind Ihnen innerhalb Ihres Tätigkeitsfeldes ein zentrales Anliegen. Sie arbeiten bei uns im Aussen- sowie im Innendienst.

Für die Stelle des Key Account Drittgastronomie stellen wir uns eine Person mit folgendem Werdegang vor:

- Ausbildung als Koch
- Hotelfachschule oder Handelsschule
- evtl. zusätzliche Ausbildung Richtung Verkauf oder Marketing

Ihr sicheres Auftreten, Ihre fachliche Kompetenz und Ihre Kontaktfreudigkeit sind Ihnen bei den vielseitigen Kundenkontakten von grossem Nutzen.

Ergreifen Sie Ihre Chance und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an

Frau Rita Regli, Human Resources Konsumgüter,
Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil, Tel. 01/712 22 83

Unternehmensberatung in Personalfragen · Kaderselektion Personalsuche auf Mandatsbasis · Stellenvermittlung

Bewirten Sie Ihre Gäste in den «eigenen vier Wänden»

Diese Möglichkeit bietet Ihnen der Besitzer eines gemütlichen Landgasthofes mit Sitz im Zentrum einer aargauischen Weingemeinde. Im Auftrag unseres Kunden suchen wir ein solides, integriertes Wirtepaar (Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung C) im Alter von 30 bis 40 Jahren als:

Pächterpaar

Bringen Sie Erfahrung als Chefkoch/-köchin mit und haben vielleicht schon ein Restaurant geführt? Oder ist das ein langgehegter Traum von Ihnen? Im neu renovierten Dorfrestaurant können Sie Ihre kulinarischen Ideen und unternehmerischen Taten verwirklichen. Eine schöne Wohnung wird Ihnen im Hause zur Verfügung gestellt. Über weitere interessante Einzelheiten und die Pachtvereinbarung informiert Sie gerne unsere Frau Ch. Weis.

0 56174/355313

Aarau – Glattbrugg – Spreitenbach – Wohlen – Zürich

T+F

Personalberatung AG

Stapferstrasse 42, 5200 Brugg
Telefon 056/32 16 16

Wir suchen Köner für Kenner.

Sie haben die Lehre als Koch abgeschlossen und möchten Ihre Erfahrungen vertiefen.

Wir bieten Ihnen die Chance, den Bereich

Traiteur-Verkauf

auszuüben.

Sie können bei uns die Warenpräsentation und den Verkauf, dies beinhaltet das Bedienen und die Beratung der Kunden, kennenlernen.

Attraktive Arbeitszeiten (Sonntag frei, keine Nachtarbeit) und mindestens 5 Wochen Ferien erwarten Sie im Globus an der Bahnhofstrasse. Rufen Sie uns noch heute an, um mehr über diese Tätigkeit zu erfahren.

★★★
delicatessa
Globus

Bahnhofstrasse, 8021 Zürich
Personalabteilung
Telefon (01) 221 33 14

0 52435/25264

Saas-Fee

Für die kommende Sommersaison suchen wir freundliche(n)

Serviertochter/ Kellner

Wir erwarten:

- gepflegtes Auftreten
- Sprachkenntnisse
- Selbständigkeit

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Tätigkeit
- sorgfältige Einführung
- geregelte Arbeitszeit und Freitage
- junges, dynamisches Team
- gute Verdienstmöglichkeit
- Unterkunft vorhanden

Tournante

(Etage, Küche, Kinderbetreuung)

Wir sind ein ★-Stern-Hotel mit gepflegtem A-la-carte-Service und familiärer Atmosphäre.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung. Wir freuen uns, Sie informieren zu dürfen!

Familie Walter Bumann
HOTEL

Gletschgarten

RESTAURANT *Carl Meyer* STUBE

3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 21 75
Telefax (028) 57 30 00

P 56204/29750

Wir sind das führende ★★-Hotel Basels mit 250 Betten und einer vielfältigen Restaurantabteilung. Nach Überrenkung suchen wir die

Sekretärin der F&B-Abteilung

Als Absolventin einer Hotelfachschule oder Handelsschule und mit Restaurationserfahrung erfordert diese Stelle besondere Liebe für den gastronomischen Bereich sowie gute Sprachkenntnisse (D, E, F).

Dieser interessante und vielseitige Aufgabenbereich beinhaltet die Erledigung der Administration, Mithilfe bei Bankettreservation, Vorbereitung kulinarischer Promotionen, Koordination der F&B-Abteilung sowie Unterstützung des Bankett- und des F&B-Managers.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

HOTEL EUROPE BASEL
z. H. von Frau R. Bunke
Personalleiterin



Hotel Europe Basel
Clarastrasse 43
CH-4005 Basel
Tel. (061) 691 80 80



55520/3140

DUBLER Hotel- und Tourismusberatung

Für ein neues, geschmackvoll eingerichtetes

***-GARNI-HOTEL mit BRASSERIE

an bevorzugter Zentrumslage im Kanton Aargau suche ich im Auftrage einen einsatzfreudigen und dynamischen

MIETER (ev. Käufer)

Das Angebot umfasst
- 26 stilvoll gestaltete Gästezimmer
- Brasserie mit Bartheke und Terrasse
- Seminarraum
- genügend Parkplätze

Der Vermieter strebt ein langjähriges Mietverhältnis an und bietet interessante Mietbedingungen. Ein späterer Kauf ist möglich.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann melden Sie sich bitte schriftlich mit den üblichen Unterlagen.

Andreas Dubler,
Postfach 143, 3000 Bern 6
Tel. 031/44 12 01 Fax 031/44 29 04

56146/288357



KULM HOTEL
ST. MORITZ

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Küche: **Chef rôtisseur**
Bar: **Commis de bar**
(sprachkundig)
Etage: **Zimmermädchen**
(mit Erfahrung)
Hausmädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

KULM HOTEL St. Moritz
Personalsbüro
7500 St. Moritz

53515/33812

Member of The Leading Hotels of Switzerland

DG
DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof
sucht dringend!!!

**Barmaid
Alleinkoch m/w**

Verlangen Sie Herrn L. Etesi
(064) 31 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
A 56179/252930



Führendes Erstklassenseminar- und Kongresshotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht für die kommende Sommersaison 1993 noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Commis de cuisine

(mit Kochlehre)

Kochpraktikant

(mit Deutschkenntnissen)

Service:

Servicepraktikant(in) Servicefachangestellte(r)

Réception:

Réceptionspraktikantin (CH)

Wir suchen Persönlichkeiten, welche kreativ mithelfen, unsere internationale und anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder stehen Ihnen für eine erste telefonische Kontaktaufnahme zur Verfügung.

F. und S. Rüttimann
Posthotel Weggis
Postfach 251, CH-6353 Weggis
Telefon (041) 93 23 23

55992/115800

Wanted!

In unser junges, aufgestelltes Team suchen wir eine(n)

Personalassistenten(-in)

Wir stellen uns vor, dass Sie eine kaufmännische Ausbildung mit einigen Jahren Praxis mitbringen.

Wenn Sie eine vielseitige Aufgabe in der Gastro-Branche schätzen, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an:

Frau S. Siegmann
Hotel Rothus AG
Marktgasse 14-17
8001 Zürich

Restaurant Buurestube · Vinothek Barrique · Pigalle-Bar
Rothus-Bar · Tivolinos Polygon

56206/40932

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht

gelernte Telefonistin

für Sommersaison 1993, eventuell auch für die Wintersaison 1993/94. Sprachkundig D, E, I, F. Eintritt zirka 21. Juni 1993.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 19

56088/33944

Gesucht per August 1993 eine aufgestellte, charmante

Geschäftsführerin

in exklusives Spezialitätenrestaurant mit italienischem Einschlag, Stadt Zürich (möblierte Wohnung vorhanden).

Schriftliche Bewerbung bitte unter Chiffre 56202 an hotel revue, 3001 Bern.

56202/163899



Gesucht wird auf 1. Juli 1993 in heimeligen Landgasthof im Voralpengebiet

Servicefachangestellte

(Ausländer-Bewilligung nur als Kurzaufenthalter möglich). Wir sind ein junges Team und freuen uns auf unsere neue Mitarbeiterin. Zögern Sie nicht, rufen Sie uns an. Telefon (037) 39 11 56, Gasthof Hirschen, Sängernboden, Herr D. Kilcher.

56102/140961

037/391153



Restaurant Sonne
Birmensdorferstrasse 122, 8902 Urdorf
Telefon 01/734 2111

Für unser renommiertes Restaurant mit Wirtschaft, A-la-carte-Restaurant, Sonnenstube und Bar (ländlich gelegen an Zürichs Stadtgrenze) suchen wir in junges Team per 1. Juni 1993 oder nach Vereinbarung

Chef de partie/ Tournant

Wir pflegen ein marktfresches und abwechslungsreiches Küchenangebot, sind neuzeitlich eingerichtet und verstehen es, im kleinen Team (6köpfig) kreative Küchenleistungen zu erbringen, welche unsere Gäste bestens zu schätzen wissen.

Karin Essig gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

55986/264920



Möchten Sie als Hotelfachassistentin

zusammen mit der Gouvernante unseren rückwärtigen Dienst in Schwung halten?

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen oder telefonieren Sie
Ursula Marti Traffelet

56195/4120

Herrngasse 25 CASINO BERN
3011 Bern
031/22.20.27 MÖVENPICK

Gourmet-Restaurant Alt Guggeien, A. und H. Fuster, Kesselhaldenstrasse 85, 9016 St. Gallen, Telefon (071) 35 12 10, Fax (071) 35 18 11.

Lieben Sie einen gepflegten Service? Möchten Sie mehr als nur Teller hinstellen. Wenn ja, rufen Sie uns bitte an, denn wir suchen eine aufgestellte, freundliche

Servicefachkraft

und einen

Chef de partie

der die Frischmarkt-Küche schätzt.

Für weitere Details stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

56090/304689

Ascona

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Buffetmädchen oder Buffetbursche

★★-Hotel-Restaurant AL FARO
6612 Ascona
Telefon (093) 35 85 15

56205/138819

Seehotel Sternen

6048 Horw/Luzern Tel. 041-407722

Entdecken und machen Sie den Sternen

der Behaglichkeit am schönsten Winkel des Vierwaldstättersees zu Ihrem nächsten Arbeitsort.

Um unser dynamisches Fachteam zu vervollständigen, haben wir nachstehende Jahresstellen nach Übereinkunft zu vergeben.

Junger Chef de partie

Freundliche Servicefach-Angestellte

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

30189/211708

R. & H. Unternährer

Top-Stellen!

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufgaben in Restaurations- und Hotelbetrieben der Schweiz und in Liechtenstein

Alleinkoch Chefs de partie Commis de cuisine Servicefachleute Barmaid für Hotelbar/Pub Réceptionistinnen Hotelfachassistentin ... 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

0 56173/305367

SEEHOTEL RESTAURANT FRIEDHEIM

HERGISWIL
Tel. 041-954242
Progr. Kurt Buholzer
Dir. Walter Blaser

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf Anfang Juli 1993 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

junge, tüchtige

Servicefach- angestellte (m/w) CH

sowie

Service- praktikant(in) (m/w) CH

für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant.

Herr Blaser ist gerne bereit, Sie über nähere Einzelheiten zu informieren.
Telefon (041) 95 42 42

P. 56111/15547

Hotel-Restaurant Ritz 3984 Fiesch VS

sucht für Sommersaison 1993, zirka 15. Juni oder nach Übereinkunft

Koch/Köchin Jungkoch

Falls Sie interessiert sind, so rufen Sie uns an,
Telefon (028) 71 13 66,
Frau Schmidt verlangen.

55100/54488

Welche jüngere, aufgestellte Persönlichkeit hätte Freude, frischen Wind in unsere

Bar

im Berner Oberland zu bringen? Sie könnten das Lokal selbständig führen und Ihre eigenen Ideen verwirklichen.

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.
Hotel Bahnhof, Fam. E. Trachsel
3713 Reichenbach
Telefon (033) 76 12 13

56194/220582

In bekanntem ★★★-Hotel im Zentrum von Zürich (150 Betten) mit Restauration, ist auf Anfang September die Jahresstelle eines (-er)

Aide du patron (Schwergewicht Front Office)

zu besetzen. Der oder die Bewerber(in) ist um die 30, hat die ersten Sporen abverdient und verfügt über ein gutes, nachweisbares Führungs- und Organisationstalent, kann einen Computer bedienen (Dialog-Software) und ist belastbar. Sie/er kennt das Tour Operator Business und kann Erfolge an der Verkaufsfond (Akquisition) im Einzel- und Gruppentourismus ausweisen. Gute mündliche Sprachkenntnisse (Englisch und Spanisch) sind erforderlich. Erwünscht wären auch Restaurationskenntnisse.

Die Position ist gut entlohnt (Umsatzbonus) und bietet hervorragende Entwicklungsmöglichkeiten.

Schriftliche Offerten mit Lebenslauf und Gehaltsansprüchen richten Sie bitte an die Beauftragte: Rigitreuhand AG, Huobmattstrasse 7, 6045 Meggen. Wir sichern Ihnen jede Diskretion zu.

56186/363642



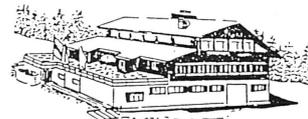
Wir suchen auf kommende Sommersaison für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant mit anspruchsvoller Kundschaft tüchtigen

Koch

Interessanter Posten für jungen Berufsmann, der sich im Restaurationsbereich weiterbilden möchte.

Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon (036) 53 42 42 (Herrn oder Frau Gruber)

55987/14273



BERGGASTHAUS FLUMSERBERG

Für die Sommersaison (evtl. auch Jahresstelle), von Mitte Juni bis Ende Oktober, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams folgende junge, aufgeschlossene Mitarbeiter in Tagesbetrieb

Koch Serviertochter

Nebst einer abwechslungsreichen Stelle bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen sowie eine schöne Wohnung.

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Berggasthaus Prodalp, 8897 Flumserberg
Erwin Leu, Telefon (081) 733 27 23 oder 51 74 73

55416/88765

HOTEL RIGI-BAHN RESTAURANT STAFFELSTUBLI

RIGI-STAFFEL

sucht

Chef de partie Commis de cuisine Restaurationstochter

(m oder w, auch Ausländer)

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung. Es handelt sich um Saison- oder Jahresstellen.

Offerten an: Josef Rickenbach, Telefon (041) 83 11 57

56059/2894



Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft bis Mitte November 1993

Sous-chef Chef de partie

Nähere Auskunft gibt Ihnen
Herr P. Thomann, Dir.,
Telefon (044) 2 16 12

56201/31755

An der Axenstrasse
bei der Tellskapelle am Vierwaldstättersee

Fahrplanwechsel

Als

Fachfrau oder Fachmann für die Personaladministration

ziehen Sie die Fäden, sind Sie verantwortlich, dass zur richtigen Zeit am richtigen Platz die richtigen Mitarbeiter eingestellt werden, wickeln Sie die damit zusammenhängenden Formalitäten ab, schreiben Sie die Arbeitsverträge, beraten Sie die Geschäftsführer in arbeitsrechtlichen Fragen, sind Sie für die Lehrlingsausbildung zuständig...

Selbstverständlich verfügen Sie über eine kaufmännische Grundausbildung, verfügen über Kenntnisse im Personalwesen, und das Gastgewerbe ist für Sie kein Buch mit sieben Siegeln. Dass Sie sich mit Menschen aus aller Herren Länder unterhalten können, erwarten wir nicht. Sollten Sie über Französisch- und Italienischkenntnisse verfügen, wäre das ein Vorteil.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freut sich Frau B. Malinka auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

P 56043/27243

SSG Speisewagen AG

SSG

Limmattstrasse 23, 8005 Zürich



BELVOIR
RÜSCHLIKON
HOTEL-RESTAURANT
TELEFON 01/724 02 02

Das Hotel für erfolgreiche Tagungen und Seminare, Kongresse, Feiern und Bankette. Restaurant und Saal mit der schönsten Aussicht auf den Zürichsee.

Wir sind ein lebhafter ****-Hotel- und Restaurationsbetrieb am linken Zürichseeufer. Unsere Gäste stellen hohe Anforderungen an unsere Küche und schätzen unser abwechslungsreiches und marktfresches Angebot. Um eine konstante Qualität zu gewährleisten, sind wir auf ein eingespieltes Team unter fachkundiger und kompetenter Führung angewiesen. Um dieser anspruchsvollen Aufgabe gerecht zu werden, suchen wir zur Unterstützung unseres Küchenchefs per sofort oder nach Vereinbarung einen qualifizierten

Sous-chef

Anforderungen:

- Sie haben Erfahrung in der Bankett- und A-la-carte-Küche
- Sie haben das Flair für die neuzeitliche, kreative, leichte Küche
- Sie bringen Erfahrung im Einkauf und der Menüplanung mit
- Sie sind kalkulationssicher
- Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren und zu führen und unseren Küchenchef bei dessen Abwesenheit kompetent zu vertreten

Wir bieten Ihnen:

- eine vielseitige und interessante Tätigkeit
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Personalzimmer

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Hotel-Restaurant Belvoir
Herr Ueli Reber, Küchenchef
Säumerstrasse 37, 8803 Rüslikon
Telefon (01) 724 02 02

56149/49352

Hotel Traube, 9642 Ebnat-Kappel

sucht nach Übereinkunft

Küchenchef

Unser langjähriger Küchenchef macht sich selbständig und verlässt uns Anfang Juli 1993.

- Schätzen Sie ein gutes Arbeitsklima
- eine gehobene Küche
- sind Sie ein guter Organisator und Einkäufer
- dann sind Sie bei uns goldrichtig

Wir bieten:

- nebst zeitgemässer Honorierung weitgehende Selbständigkeit
- gute Rahmenbedingungen

Wir freuen uns auf Offerte und Unterlagen.

Rolf B. Rupf, Telefon (074) 3 28 28

56124/9784

Weil's Spass macht und mehr Ferien sind



Möchten Sie nicht einmal in einem der bekanntesten Ferienorte der Schweiz arbeiten? Wir bieten Ihnen eine interessante Stelle in einem jungen, dynamischen und aufgestellten Team an.

Wir suchen per 1. Juli 1993 oder nach Übereinkunft:

Réception:

Réceptionist(in)
Nachtportier
mit Vorkenntnissen

Pizzeria:

Chef de cuisine Pizzeria
Chef de partie

Für unser Restaurant
Mac George in Flims:
Serviceangestellte(r)

Für unser Restaurant
Riva am See in Laax:
Serviceangestellte(r)

Per sofort:

Etage:

Zimmermädchen

Es werden nur Schweizer oder Bewerber mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, so senden Sie doch Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTELS RANCHO LAAX AG
Fraülein Patricia Kunz
Personalabteilung
7031 Laax
Telefon (081) 921 71 31

56192/17892



Telefon (081) 921 71 31 CH-7031 Laax/Schweiz



CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41 8001 Zürich

4-Stern-Hotel mit internationaler Kundschaft inmitten der Stadt Zürich bietet einer (einem) qualifizierten

Réceptionssekretär(in)

eine neue Herausforderung.

Wir bieten:

- modern ausgestattete Réception mit EDV-System Fidelio sowie Textverarbeitung Word Perfect
- abwechslungsreiche Tätigkeit mit Einsatz im Front- und Backoffice
- attraktive Arbeitszeiten
- geregelte Freitage (minimum 1 Wochenende pro Monat)
- modische Uniform
- 5 Wochen Ferien
- 13. Monatslohn gemäss L-GAV

Sie bringen mit:

- Berufserfahrung in 4- oder 5-Stern-Stadtbetrieben
- sehr gute E-/F-Kenntnisse in Wort und Schrift
- Einfühlungsvermögen gegenüber unseren anspruchsvollen Gästen
- selbständiges Arbeiten ist für Sie kein Fremdwort
- auch in unseren täglichen Rush-Hours bewahren Sie den Überblick

Immer noch interessiert?

Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie an.

Hotel Carlton Elite, Frau F. Lorant, Personalchefin, Bahnhofstrasse 41, 8023 Zürich.

P 55966/40061

Telefon 01-211 65 60

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KÜCHENCHEF

Ha l'amore per la cucina italiana? Für ein gediegenes italienisches Spezialitätenrestaurant in Zürich suchen wir den kreativen, selbständigen Küchenchef mit guten Produktkenntnissen und einem Herz für die marktfrische cucina italiana. Es erwartet Sie eine kleine Küchenbrigade und interessante Anstellungsbedingungen.
Zürich, Frau Julen

CHEF DE PARTIE/ DEMI CHEF DE PARTIE

Ils sont où les jeunes cuisiniers désirent exercer leur métier en Suisse Romande? Votre nouvelle place de travail se trouve à Genève dans un hôtel de toute première catégorie et c'est avec plaisir que nous vous donnons de plus amples informations.
Zürich, Frau Bumbacher

RECEPTIONNISTE/NIGHT AUDITOR

Nous cherchons pour un hôtel 5 étoiles dans la région lémanique une/un réceptionniste avec formation hôtelière ainsi que de bonnes connaissances linguistiques (F/A/A). Aimez-vous travailler de manière indépendante toute en respectant le dynamisme d'une équipe jeune et professionnelle? N'hésitez pas, appelez-nous.
Zürich, Frau Bumbacher



ADIA HOTEL

01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

Temporärstellen • Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badener-Longstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz 18	071/23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/21 11 33
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/23 08 28

G 56180/183466



... die feine Adresse für Geniesser, Erholungssuchende und Sportfreunde ...

Auf die bevorstehende Sommersaison (Juni bis Anfang Oktober) sind folgende Aufgaben neu zu übernehmen:

... kulinarisch Verwöhnen mit frisch zubereiteten Gerichten vom Light Meal über Vollwertmenüs zum Galadiner ...

Chef de partie Commis de cuisine

Sollten Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

T. und S. Nussbaum
Parkhotel Bellevue
3775 Lenk i. S., Berner Oberland
Telefon (030) 3 17 61

55583/19283

Betriebsassistentin

Wir suchen in unser Restaurant **SERVIT im Waro-Center in Volketswil** per sofort oder nach Übereinkunft

als **Letzerin der Snack-Bar** (wenn möglich mit Fähigkeitsausweis).

Die Snack-Bar bietet zirka 40 Gästen Platz und führt ein kleines Sortiment an warmen und kalten Snacks sowie Getränken. Zusammen mit 2 oder 3 Mitarbeiterinnen betreuen Sie unsere Gäste, organisieren und überwachen die Produktion und Fertigung der Snacks und tragen die Verantwortung für den Betriebsablauf. Erfahrung im Gastgewerbe oder Verkauf, Freude am Führen eines kleinen Teams und Sinn für Verkaufsförderung und Qualität sind wichtige Voraussetzungen für diese interessante Tätigkeit.

Wir bieten Ihnen attraktive Arbeitszeiten (Centeröffnungszeiten, Sonn- und Feiertage geschlossen), vorzügliche Sozialleistungen und eine sorgfältige Einführung.

Sind Sie interessiert? Unser Geschäftsführer, Herr G. Steiner, freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Restaurant **SERVIT**, Waro-Center
Brunnenstrasse 10, 8604 Volketswil
Telefon (01) 946 02 66

O 56155/86851

MARCHÉ DE L'EMPLOI

In
adelboden

mit Herz und Verstand
mithelfen, ein ambitiöses Hotel-
konzept auf die Beine zu stellen,
das im Berner Oberland
Zeichen setzen wird.

Für unseren neueröffneten Betrieb suchen wir
Sie, den begabten und lernbegierigen

COMMIS DE CUISINE

zur Vervollständigung unserer aufgestellten und
jungen Küchenbrigade. Die Freude am kreativen
Kochen ist Voraussetzung für diese vielseitige,
abwechslungsreiche und vor allem auch
lehrreiche Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre
Unterlagen, welche wir diskret behandeln.

Mit dem Hotel Viktoria Eden erhält Adelboden
im Mai 1993 ein nicht alltägliches Vierstern-
hotel mit 42 Gästebetten, 2 Restaurants, Bar,
Dancing und Seminarräumen. In einem Ambiente
für Anspruchsvolle zelebrieren wir die neue
Gastlichkeit: Qualität mit Stil, Service mit einem
Lächeln und eine Atmosphäre, die Ferien zum
Erlebnis werden lässt.

**HOTEL
VIKTORIA EDEN**

Familie Romy und Michael Stämpfli-Schlup
Direktion Hotel Viktoria Eden
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 46 73
Fax (033) 73 46 81

56199/299

**HOTEL
ROYAL SAVOY
LAUSANNE**

Nous cherchons pour entrée de suite ou pour une
date à convenir deux collaborateurs:

**un maître d'hôtel
un night-auditor**

- vous avez le sens des relations humaines
- vous appréciez un travail de qualité, êtes
expérimentés et organisateurs
- vous avez entre 25 et 40 ans, êtes dynamiques et
avez de bonnes connaissances linguistiques

Alors venez vous joindre à nous.
Envoyez votre dossier complet à Mme R. Cuendet,
responsable des ressources humaines. 56054/18953

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
Tél. 021/614 88 88 - Fax 021/614 88 78

adm
HOTELS & RESTAURANTS

HOTEL **
LES HAUTS
DE CRANS**

Hôtel-restaurant ****, avec piscine, bar et terrasse.

Nous cherchons pour la prochaine saison d'été 1993
les collaborateurs qualifiés suivants:

**commis de cuisine
chef de rang**

Nous attendons volontiers vos offres et dossiers avec
curriculum vitae et photo adressés à:
Madame S. I. Vocat, Hôtel les Hauts de Crans, 3962
Montana. 55291/151521

CH-3962 Crans-Montana/Valais, Tél. (027) 41 55 53, Fax (027) 41 55 47

☆☆☆☆

Au Parc Hotel
Fribourg

cherche pour de suite ou à convenir

**banqueting manager
trilingue**

responsable:
du contact avec la clientèle, de la prise de réservation,
de la réalisation et de l'information interne de toutes
manifestations.

chef de service banquet

responsable:
de l'organisation, du déroulement des diverses mani-
festations en collaboration avec le département cuisine
et banquetting.

**chefs de rang
chefs de partie
commis de cuisine**

Faire offre à la direction avec curriculum vitae et dossier
complet. Téléphone (037) 82 11 11.

56087/243841

VILLE DE COSSONAY

La commune de COSSONAY possède au Pré-aux-Moi-
nes un complexe scolaire et communal comprenant no-
tamment une salle de spectacles, des salles de sports et
de réunions, un réfectoire à l'usage des élèves du col-
ège et un restaurant.

A la suite du départ du titulaire au 31 juillet 1993, la
Municipalité cherche, pour entrée en fonction en août
1993

un restaurateur

Celui-ci exploitera en qualité de gérant libre, sur la base
d'un contrat de bail, les locaux mis à sa disposition: cui-
sine, installation frigorifique, économat, cuisine-office,
restaurant de 80 places et réfectoire pour 80 élèves. Le
tout meublé et complètement agencé.

A l'activité courante du restaurant s'ajoutent les services
de boissons, collations et repas à l'occasion d'import-
antes manifestations susceptibles de réunir 450 per-
sonnes, organisées par les sociétés et autorités locales.
Des places de parc sont à disposition.

Les personnes intéressées par cette offre sont priées
d'adresser leur candidature par écrit, avec curriculum
vitae et références, au greffe municipal, rue Neuve 1,
1304 COSSONAY, jusqu'au lundi 14 juin 1993. Une to-
tale discrétion est assurée et il sera répondu à chaque
candidat.

La Municipalité
56123/25190

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

**VOTRE SERVICE DE PLACEMENT FIXE OU TEMPORAIRE
DANS L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION**

HÔTEL JOB SSH, Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. (021) 202 876/77

Société suisse des hôteliers

56178/84735

Restaurant-hôtel sur la Riviera vaudoise, trois toques
Gault Millau, cherche:

bon chef de rang

Nous demandons:

- langues: française, anglaise et allemande
- intérêt pour les vins
- sens des responsabilités
- bon contact avec la clientèle

Nous offrons:

- bon salaire à personne capable et motivée
- congés réguliers

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offres par écrit sous chiffre 56119 à l'hôtel revue,
3001 Berne, avec curriculum vitae, photo d'identité, co-
pies des certificats et prétentions de salaire.

56119/8010

**Hôtel de Ville
& Rivage** Lutry
021/39 12 61



cherche pour tout de suite
**commis de cuisine
serveuse**

Veuillez adresser vos offres
complètes avec photo à l'Hôtel de
Ville et du Rivage, 1095 Lutry.
56085/58262

Le Mirador *****
1801 Mont-Pèlerin / Vevey Tél. 021 / 921 35 35
Hôtel 5 étoiles, recherche pour
tout de suite ou pour date à
convenir:

**chefs de rang
commis de cuisine**

Les personnes intéressées,
désireuses de travailler dans une
entreprise jeune et dynamique,
sont priées d'envoyer leur
dossier au bureau du personnel.

56133/25160

Propriétaire cherche pour son **HÔTEL DE TRADITION**
avec une situation exceptionnelle, grand parc et église
privée

un locataire

titulaire d'un diplôme d'école hôtelière, si possible
détenteur d'un certificat de capacité cantonal, ayant une
expérience dans la gérance libre.

Les candidats sont invités à soumettre leurs offres avec
curriculum vitae complet, avec références et photo à
case postale 779, 1951 Sion.

P 56096/44300

L'UNION FRIBOURGEOISE DU TOURISME
cherche pour son département marketing

un(e) assistant(e) en publicité

responsable de la publicité et de la production, ainsi que
du secrétariat de direction du département.

Nous demandons:

- langue maternelle française, s'exprimant parfaitement en italien ou en allemand; espagnol et anglais souhaités
- excellente capacité de rédaction en français
- diplôme d'une école de tourisme ou de publicité, ou formation/expérience jugés équivalents
- connaissance pratique du Macintosh
- goût pour la communication et le tourisme
- esprit d'initiative
- excellente présentation et aisance dans les contacts

Nous offrons:

- un travail varié au sein d'une équipe dynamique
- possibilités de perfectionnement
- nombreuses occasions de contacts humains
- semaine de 42 heures

L'entrée en fonction est prévu au 1er août 1993. Si vous avez envie de favoriser, par votre dynamisme, le tourisme dans le canton de Fribourg, alors faites vos offres accompagnées d'un curriculum vitae, d'une photo, de certificats et prétentions de salaires jusqu'au 8 juin 1993 à l'intention personnelle de Madame Dominique Moritz, Union fribourgeoise du tourisme, Case postale 921, 1701 Fribourg.

P 56175/44300

1997 Siviez-
Haute-Nendaz-
Mont-Fort (VS)

APPARTHÔTEL
ROSABLANCHE

☎ (027) 88 13 37
88 17 27
Télex 472 848



Une saison d'été à Siviez au sein d'une
équipe jeune et dynamique vous intéres-
se-t-elle? Nous engageons pour la pro-
chaine saison à partir du 15. 6. 1993

jeune gouvernante

- (étages + lingerie)
- formation d'assistante d'hôtel
- connaissances du français et de l'allemand
- place éventuelle à l'année

serveuses tournantes

- bonnes connaissances professionnelles
 - charmantes et souriantes
 - notions d'allemand souhaitées
- Faire offre avec curriculum vitae, certificats et photo à:
Apparthôtel Rosablancche
1997 Siviez
téléphone (027) 88 13 37
fax (027) 88 30 20

56139/152803

Restaurant de bonne renommée si-
tué près du lac de Morat cherche une

sommelière

pour les mois de juillet à octobre.
Pour tous renseignements complé-
mentaires veuillez téléphoner au
(037) 77 13 09 (Mme Rumpf).

55882/148075



HÔTEL DU RHÔNE

GENÈVE

Afin de compléter notre brigade de service, nous
cherchons pour

LE CAFÉ RAFAËL

un(e) jeune superviseur (maître d'hôtel junior) une serveuse qualifiée

Ces postes s'adressent à de jeunes professionnels,
appréciant le contact avec une clientèle exigeante,
parlant couramment le français et l'anglais, d'excel-
lente présentation.

Nous offrons:

- un emploi stable
- une ambiance de travail sympathique dans un ca-
dre chaleureux et agréable
- la possibilité d'être logé(e) dans notre maison du
personnel (centre ville)
- de bonnes conditions sociales

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires
d'un permis de travail valable, renouvelable à l'an-
née, sont prié(e)s de faire leurs offres à
Mlle Sonja Delnon, chef du personnel
HÔTEL DU RHÔNE
Case postale 2040, 1211 Genève 1
Téléphone (022) 731 23 36

HÔTEL DU RHÔNE QUAI TURRETTINI 1201 GENEVE
TEL: 022/731 98 31



56182/12599



est avec plus de 10 000 restaurants, répartis dans
65 pays, la plus grande chaîne de restaurants de
pizza au monde. Nous sommes déjà présents en
Suisse, avec nos restaurants à Genève, Fribourg,
Berne, Lausanne, Rickenbach, et Sion.
Nous recherchons pour engagement immédiat dans
les cantons de Suisse alémanique et romande

MANAGERS ET ASSISTANT-MANAGERS

désirant faire carrière

Ces postes conviennent à
des personnes disposant:

- d'un permis valable
- parlant le français ou l'al-
lemand couramment
- de sens de responsabilité
et de l'organisation
- de la capacité de diriger
une équipe de 30 à 35 per-
sonnes

Nous offrons:

- salaire avec primes
- une formation complète de
gestion avec certificat va-
lable pour le monde entier
- un travail varié
- une ambiance sympathi-
que

Envoyer c.v. à PIZZA HUT ADMINISTRATION, 32, rue de Berne,
1201 GENEVE

A l'attention de Mme Carolina Sagrera

43016/311324

Genève
MÖVENPICK Radisson
Contacts et idées. HOTEL

5 étoiles, 350 chambres, 2 restaurants,
1 cocktail-bar et 14 salons de banquets
d'une capacité totale de 500 places.

Nous cherchons

UN SOUS-CHEF DE CUISINE UN CHEF DE PARTIE UN COMMIS DE CUISINE

Vous avez le goût du travail bien fait,
vous désirez développer votre
créativité, venez nous rejoindre, nous
nous réjouissons de faire votre
connaissance.

Les candidats de nationalité suisse ou en possession d'un permis
valable, sont priés d'adresser leur offre au:
Bureau du personnel 20, route de Pré-Bois
1215 Genève 15 Tél. 022/717 16 24



Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 Villars-sur-Ollon, tél. (025) 35 21 21, télex 456 218

membre des Swiss Leading Hotels

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel★★★★★, 110 lits,
3 restaurants, propose les postes suivants pour la saison
d'été:

cuisine: commis chef tournant

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leur
dossier complet avec photo à l'attention
de Monsieur Y. DEFALQUE, Ass. de dir.

56086/36439

Quel jeune chef de partie aimerait
avancer comme

chef de cuisine

dans brigade de quatre personnes.
Restaurant au centre de Lausanne.
Entrée fin août/début septembre.
Studio à disposition.

Offres sous chiffre 56135 à l'hôtel
revue, 3001 Berne.

56135/49190

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



175 Jahre Tradition,
175 Jahre das erste Haus in Düsseldorf.
Diese Tradition verpflichtet
besten Service zu bieten.
Hierzu benötigen wir qualifizierte Mitarbeiter,
die Freude an Ihrem Beruf haben und
den Flair eines Luxushotels zu schätzen wissen.
Folgende Position/en haben wir zu besetzen:

Chef de partie
Commis de cuisine
Demi-chef de rang
Commis de rang
Commis d'étage

Senden Sie bitte

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Frau Sondermann/Personalabteilung

Breidenbacher Hof
Heinrich-Heine-Allee 36 · 4000 Düsseldorf · Telefon 0211/30 30
One of „The Leading Hotels of the World“ and „The World's Best“
K 56117/19287

büro metro

ANDSTELLEN, SCHIFFSSTELLEN
AIR und SPRACHAUFENTHALTE.

Auslandstellen, Schiffsstellen
Au-Pair- und Sprachaufenthalte

Wir suchen dauernd für:

Kreuzfahrtschiffe
gutes Englisch Voraussetzung!

Chief purser

Asst. housekeeper

Executive chef

Pâtissier

Köche/Köchinnen

Servicefachpersonal

Hotelfachassistentinnen

Slot technician

(Wartung und Betreuung von Geld-
spielautomaten)

Jersey, Guernsey

Für Leute aus der EG keine Arbeits-
bewilligung nötig. Für Österreicher
und Schweizer Fachleute Bewilli-
gungen möglich!

Hotelfachpersonal

Telefon 41 (0)1 201 41 10

Fax 202 16 46

Freigutstrasse 7

CH-8039 Zürich/Schweiz

54873/5138

JAMAICA

Financial Controller

With proven hotel experience for
first-class luxury hotel located in
Jamaica. Jamaican national prefer-
red.

Please send curriculum vitae with
telephone number and references
to:

Miss J. Peck
PO Box No 4WT
London W1A 4WT
England

56142/232912

Eine Herausforderung an alle
Wiederinstelgerinnen!

Zur Ergänzung unseres Réceptions-
Teams suchen wir per sofort (oder
nach Vereinbarung) in unser mo-
dernes Appartement-Hotel in
Deutschland (direkt an der CH-
Grenze) eine

Teilzeit-Mitarbeiterin

Sie helfen uns während Messen,
Grossanlässen und sind die «Perle»
für Ferienvertretung.

Sprechen Sie Englisch (evtl. noch
eine andere Fremdsprache), sind
sehr flexibel und haben Hotel- oder
Touristik-Erfahrung, dann freuen
wir uns auf Ihre schriftliche Bewer-
bung unter Chiffre 56196 an hotel
revue, 3001 Bern.

56196/363669

Für unser Selbstbedienungsrestaurant (gehobene
Klasse) in Deutschland, direkt an der CH-Grenze, su-
chen wir per sofort (oder nach Vereinbarung) einen
bestausgewiesenen

Koch/Küchenchef

der eine Herausforderung als

Geschäftsstellenleiter

annehmen möchte.

diese anspruchsvolle Stelle verlangt:

- sehr gute Kenntnisse im Food-&Beverage-Bereich
- mehrjährige Erfahrung in Küche-/F&B-Departement
sowie Mitarbeiterführung
- selbstständiges, genaues Arbeiten
- Flexibilität, Kreativität und Einsatzbereitschaft

Dafür bieten wir:

- jeden Sonntag sowie Feiertag frei
- keine Nachtarbeit
- grosse Selbstständigkeit
- gute Entlohnung
- angenehmes Arbeitsklima
- Entfaltungsmöglichkeiten
- interessantes und abwechslungsreiches
Arbeitsumfeld

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung (mit Zeug-
nissen und Referenzen) unter Chiffre 56197 an hotel re-
vue, 3001 Bern.

56197/363669

Severin Sea Lodge Mombasa/Kenya



is a first class beach resort hotel with international clientele. The hotel is under european management. We are looking for a qualified

FOOD AND BEVERAGE MANAGER

willing to share his expertise and commitment to quality services with us, for entering on duties in September 1993. Our facilities include 200 rooms spread within our large tropical gardens, 2 pools, 3 bars, 2 dining-rooms, 1 coffee-shop, 1 pool grill, 1 seafood-speciality restaurant, 1 conference hall for 220 persons, outside catering facilities, etc.

- We require:**
- male or female applicant
 - single status given preference
 - age from 28 to 35 years
 - languages: G, E, F
 - cook's apprenticeship
 - overall experience in F & B Dept. in all sections
 - several years of overseas exposure
 - good organizer, flexible
 - extravert personality, able to handle guest's relations
 - customer oriented individual
 - good teaching and training skills

- We offer:**
- two years contract
 - attractive package including free accommodation and meals, laundry, medical cover, etc...
 - yearly flight to Europe

Please send CV with copies of testimonials and recent photo to:
SeRudo Reise GmbH, P.O. Box 1468
W-5768 Sundern, Germany

56185/265233

ROYAL CARIBBEAN CRUISE LINE

is looking for: hard working

CHEFS DE RANG

Fluent in english. Minimum 2 years of experience. Age between 20 to 32. Good wages.

Send C.V. + photo + copy of references to:

International Services, B.P. # 23
91250 St Germain Les Corbell, FRANCE
Tel: 33 - 1 - 60 - 75 - 95 - 95

56207/383383



Enhance the Experience

THE PENINSULA GROUP

CAREER OPPORTUNITIES

As you plan for your future career development so must we plan for current employee growth. Inevitably some openings will occur for outside candidates to apply to our Far East operations.

People with excellent interpersonal skills and an ability to motivate and lead employees, rather than just manage. Only those with modern management techniques and thinking and, a professional, progressive and stable career pattern are sought.

Identifying the right match between candidate and job takes time and care. If you would like to be placed for future opportunities on our active registers, and are currently a Resident Manager, Department Head in any functional specialty or, Sous Chef and, contemplating a career move long term, write now for an Executive or Culinary Register Application form to:

Group Human Resources
8/F., St. George's Building, 2 Ice House Street, Hong Kong
Telephone: 8407765, Telex: 74509KREMHX, Facsimile: 8455483

THE PENINSULA GROUP

A RECRUITMENT COMMUNICATION

Owned By:
THE HONGKONG AND SHANGHAI HOTELS, LIMITED



Für unseren Managementbetrieb, einer neuen 5-Stern-Ferien-Hotelanlage in Hurghada, Rotes Meer; mit 425 Zimmern, mehreren F&B-Outlets und grosser Infrastruktur, suchen wir zum sofortigen Eintritt in Ganzjahresstelle den qualifizierten

Resident-/ Restaurant-Manager

mit F&B-Erfahrung in der Ferienhotellerie (Schweizer Bürger mit Küchengerandausbildung und guten Englischsprachkenntnissen)

sowie eine qualifizierte

Sales-Representative/ Mitarbeiterin Head-Office, Schweiz

50% Verkauf Europa und 50% Administration im Head-Office, Opfikon-Glattbrugg.
(Sprachen: D, E, F.)

Bewerbungen mit vollständigem CV und Foto sind zu richten an:

HRM Hotel Restaurant Management & Consulting
Hans-Rudolf Meier, Hoteller SHV/VDH
Wallisellerstrasse 114, 8152 Opfikon-Glattbrugg

56871/362859

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Hofa, 35, D, E, F (S), mit Handelschule, als Hilfsköchin tätig, sucht Stelle als

Servicepraktikantin Anfangsgouvernante Anfangssekretärin

in gepflegtem, modernem Betrieb.
Chiffre 56183, hotel revue, 3001 Bern.

56183/311227

Personalvermittlung:

Wir vermitteln ab sofort **Servier-töchter, Kellner, Köche, Konditoren, Réceptionistinnen, Bardamen** sowie gut angelernte **StudentInnen** für die Sommermonate (Juli-Sept.) nur Österreicher(innen). Arbeitsbewilligung muss besorgt werden.

Direktvermittlung: Tel. (062) 69 24 75, Fax (062) 69 27 61

56120/329290

Suisse, 27 ans, diplômé

Ecole hôtelière Lausanne, EHL + dipl. de commerce

possédant certificat de capacité, cherche place avec responsabilités, réception, assistant de direction F+B, achat, etc. Eventuellement autres branches. Téléphone (038) 24 06 54

A.55905/42790

Bestausgewiesene Dame mit lang-jähriger Erfahrung als

Chef de service

sucht im Raume Bern eine neue Herausforderung. Sie verfügt über hervorragende Fremdsprachenkenntnisse (D, F, I, E) und könnte die Stelle per 1. Juli 1993 oder nach Übereinkunft antreten.

Anfragen unter Chiffre 55945 an Berner Anzeiger, Postfach, 3001 Bern.

B.55945/283975

Reiseleiterin, Sekretärin, Surf-/Tauchassistentin

45, D, F, E, I, sucht Aufgabe im In- oder Ausland. Auch andere Arbeitsgebiete sehr angenehm. Herzlichen Dank für Ihre Kontaktnahme an: ISCS, Postfach 137, 8035 Zürich.

56188/276308

Initiativer Hoteldirektor

VDH, CH, 38 Jahre

mit mehrjähriger Führungserfahrung in der ***- und ****-Hotellerie sucht ab Frühjahr 1993 eine neue Herausforderung. Offerten unter Chiffre 54624 an hotel revue, 3001 Bern.

54624/279820

Österreichische Gastroniefachkräfte

Kellner, Serviertöchter, Barmads, Köche, Réceptionistinnen (-Innen) und Studenten

suchen eine Arbeitsstelle.
Honesty AG, Telefon (071) 71 71 84

56140/310360

Pianist/Alleinunterhalter

mit und ohne Elektronik, sehr variabel, guter Gesang, für Piano-Bar, Restaurant, Dancing, Halle usw., grosses Repertoire, frei für Sommer 1993 oder nach Vereinbarung. Anfrage: Telefon 0049/781-75880, Fax: 71709

55981/345458

Ehepaar, dipl.

Koch und Köchin

vielseitig belastbar und freundlich, sucht neue Stelle.
Telefon (029) 6 22 88
Natel (077) 34 22 88

55494/316601

Vollwertkoch UGB Gesundheitstrainer Bereich Ernährung

mit praktischer und theoretischer Erfahrung, sucht nach Übereinkunft neue Herausforderung im Gesundheitsbereich in Klinik oder Kurhaus. Gerne würde ich auch ein Café oder Vollwertrestaurant führen. Wirpatent mit Alkohol ist vorhanden. Arbeitsgebiet: ganze Schweiz, bevorzugt Zentral- und Ostschweiz. Angebote senden Sie bitte unter Chiffre 56187 an hotel revue, 3001 Bern.

56187/363650

Diplomiertes Hotelierehepaar sucht neue

Direktionsstelle

in Seminar-, Geschäfts- oder Ferienhotel (auch Pachtübernahme möglich).

Wir verfügen über jahrelange Erfahrung in leitenden Stellungen. Wo finden wir den attraktiven, vielseitigen Betrieb, wo wir unsere Fähigkeiten einsetzen können?

Gerne erwarten wir Ihre Angebote unter Chiffre 56190 an hotel revue, 3001 Bern.

56190/362930

Bestausgewiesenes

Gastroteam

hilft Ihnen in Küche, Service und Administration, für Freitag/Ferienablosungen (für ganzen Betrieb, evtl. für Spez.-Anlässe). Wir bieten Ihnen die beste Lösung.

Schnell, prompt, zuverlässig:
Telefon (077) 91 30 48

© 56094/199176

Kellner

mit 13 Jahren Serviceerfahrung in der Schweiz (abgeschlossene Servicechule) sucht neuen Wirkungskreis in der Stadt Zürich.

Telefon 261 45 69, ab 14.00 Uhr
56171/363596

Ich, 50 J., weibl., suche Wiedereinstieg per 1. 10./11. 1993 in Hotel oder Pension als

Allrounderin

Habe Erfahrung und Kenntnisse in der Gastronomie. Bin sprachbegabt, verantwortungsbewusst und zuverlässig. Zurzeit als Kadermitarbeiterin in Personaladministration tätig. Evtl. käme auch Mitarbeit in einem Verkehrsbüro in Frage. Vorzugsweise VS, GR, BE-Oberland, Inner-schweiz.

Offerten unter Chiffre 56103 an hotel revue, 3001 Bern.

56103/217247

Gerantin

mit Fähigkeitsausweis sucht Stelle ab Oktober in Cafébar oder kleinerem Clubrestaurant in der Umgebung von Bern.

Offerten bitte unter Chiffre 56109 an hotel revue, 3001 Bern.

56109/363375

Suche Praktikumsstelle an Hoteleréception

auf August 1993.
EDV-Kenntnisse, D, E, F, I.

Ich freue mich auf Ihren Anruf!
Miranda Niedermann, Telefon (073) 47 15 20

56108/363367

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

	1/1. Jahr	1/2. Jahr	1/4. Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 110.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-	<input type="checkbox"/> Fr. 35.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 146.-	<input type="checkbox"/> Fr. 87.-	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 200.-	<input type="checkbox"/> Fr. 120.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 279.-	<input type="checkbox"/> Fr. 166.-	<input type="checkbox"/> Fr. 92.-

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