**Zeitschrift:** Hotel- + Touristik-Revue
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein
**Band:** 101 (1993)
**Heft:** 24

**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**

Nr./No 24
17. Juni/17 juin 1993

101. Jahrgang/101e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 3.—
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: (031) 507 222
Fax: (031) 46 23 95

mit Stellenanzeiger

# hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

## HOTEL · TOURISMUS

**Gesetz für Spielbanken** 4
Nach der Annahme des Spielbankenartikels braucht die Schweiz nun ein präzises Gesetz.

**Ramada Garni** 3
Da der Nachholbedarf nach Fünfsternhäusern abgedeckt sei, will Ramada nun auch in Europa Garni-Hotels lancieren.

## F & B · TECHNIK

**Teure Weinkarte** 11
Aus wirtschaftlichen Gründen bleiben Weine liegen. 85 Prozent des Weins werden zuhause konsumiert.

**Partizipationshotel** 13
Seit bald einem Jahr funktioniert im Hotel Bernerhof in Gstaad ein Partizipationsmodell für Mitarbeiter.

## TOURISTIK · REISEN

**Max ohne einen Pax** 15
Den Maxtours-Konkurs haben alle erwartet – nur seine Geschäftspartner nicht. Balair streicht 2,5 Mio Fr. ab.

**Bahn- statt Reisebüro** 18
Die Bahnen drehen mächtig auf. Nun auch im Ticketing und der Distribution, meint Paul Blumenthal von den SBB.

## HOTEL · TOURISME

**Balance touristique** 23
Les touristes ont dépensé plus en Suisse l'an passé qu'en 1991. L'inflation les y a aidés.

**Colloques du futur** 25
L'EHL SSH a organisé trois «colloques du futur». Des journées pleines d'enseignements. Bilan.

## SHV · SSH · SSA

**Groupes Erfa SSH** 27
Depuis 50 ans, la Société suisse des hôteliers organise et coordonne l'échange des expériences entre les établissements membres. Ces échanges se font par l'intermédiaire de groupes dits «Erfa». But de l'opération: résoudre en commun des problèmes particuliers.

Hoteldiebstähle

# Souvenirjäger mögen Waschlappen

**Ob sie sich als Souvenirjäger betätigen oder vorsätzlich stehlen, mag dahingestellt sein. Klar ist, dass jährlich für rund 17 Millionen Franken Einrichtungsgegenstände aus der Hotellerie verschwinden. Dabei unterscheidet sich der Feriengast vom Businesstyp. In der Ferienhotellerie wird mehr Wertvolles gestohlen.**

RICCARDA SCHÖN

Für rund 17 Millionen Franken verschwinden jährlich Gegenstände aus der Schweizer Hotellerie. Dabei hat die Umfrage der *hotel + touristik revue* ergeben, dass der durchschnittliche Langfinger ein recht reinlicher Typ ist. Sein liebstes Mitbringsel sind Waschlappen und Frotteehandtücher, gefolgt von Aschenbecher, Besteck, Kleiderbügel, Badeartikel, Bademantel und Zahnputzbecher.

Erst in zweiter Linie denkt er an die persönliche Ausstattung seines Heims. Auf Platz neun und zehn belegen Pfeffermühlen und Bilder die Hitliste. Weit abgeschlagen landen TV-Fernbedienung (Platz 21), Stromsparlampen (Platz 22) und Landesfahnen (Platz 23).

Dabei unterscheiden sich grundsätzlich zwei Hotelgasttypen. Der Businesstyp nimmt mehr mit, dafür mehr Billiges. Auf sein Konto gehen höchst wahrscheinlich die Unmengen von Aschenbechern und Waschlappen. Der Ferientyp ist da sehr viel wählerischer. Erstens überlegt er, ob er überhaupt soll und wenn er sich entschieden hat, wählt er mit Bedacht das Teure und Wertvolle aus. Diesen Hotelgästen, die Mühe haben zwischen «Dein und Mein» zu unterscheiden, stehen eine grosse Zahl der Hoteliers ziemlich hilflos gegenüber. Glück haben die Hotels, die in autofreien Orten stehen, denn Souvenirjäger sind mehr faul als sammelwütig. Viele Souvenirs schlagen ins Gewicht. **Seite 7**

**Die Top-Ten der gestohlenen Gegenstände in der Schweizer Hotellerie kamen bei einer Umfrage unter den Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins zustande. Rechnet man diese Zahlen auf die 6296 in der Schweiz existierenden Hotels hoch, ergibt das einen Verlust von rund 17 Millionen Franken.** *Grafik Martin Lobsiger*

Türkei/Deutschland

# Saison 93: Trotz Rassismus viel Tourismus

**Die Türkei, ohnehin durch den Golfkrieg, die Rezession, die Billigpreispolitik und die Politkrise vom Balkan bis Irak als Tourismusdestination beeinträchtigt, muss sich nun noch dem deutschen Fremdenhass stellen. Erfreulicherweise scheint der Buchungswille der Europäer im Moment kaum beeinträchtigt.**

Allein aus der Schweiz haben 1992 schätzungsweise 80 000 Touristen die Türkei besucht. Deutschland, Hauptaufkommensmarkt für die Türken, schickte 1992 rund 1,2 Millionen Gäste meist an die türkische Riviera. Zusammen mit England und Frankreich reisen weit über 2,5 Millionen Europäer nach Kleinasien.

Die fremdenfeindlichen Ausschreitungen und das Nichtstun der deutschen Politiker brachten die Türkei dieser Tage in die Schlagzeilen. Einbrüche im Tourismus wurden befürchtet, haben sich bisher jedoch nicht eingestellt. Ausserdem scheint die Türkei ein spezifisch deutsch(sprachig)es Problem zu sein, weder Franzosen noch Engländer sind davon gross betroffen. 20 bis 40 Prozent mehr Franzosen als 1992 werden erwartet, als 250 000 kamen.

### Keine Einbrüche

Im ersten Quartal 1993 reisten 29 Prozent mehr Briten in die Türkei (320 000 insgesamt 1992). Deutsche Türkei-Veranstalter erwarten für 1993 rund 1,4 Millionen Buchungen, also eine Steigerung von rund 25 Prozent.

In der Schweiz rechnet man mit einem Plus von 20 Prozent, also rund 100 000 Gästen. Problematisch scheint im Fall der Massendestination Türkei weniger das Volumen der Gäste zu sein, die offenbar trotz Golfkrieg, Rezession oder nun deutschem Fremdenhass kommen, sondern der Preis. Die Türken müssen ihren politischen «Standortnachteil» ebenso wie ihre selbstverschuldete Hotel/Resortüberkapazität mit Preisnachlässen neutralisieren.

Andererseits kommt aus Deutschland die gute Nachricht, dass dieses Jahr das Last-minute-Geschäft in Richtung Türkei sich im Rahmen halten werde, da vorsichtig Hotelkapazität eingekauft worden war. *APK*

**Siehe Schwerpunkt auf Seite 19**

Messetourismus

## Vorwürfe an Basler Hoteliers

Uhrenkönig *Nicolas G. Hayek* wirft einigen Basler Hoteliers «seltsame Praktiken» im Umgang mit Kongress- und Messegästen vor. Der Ursprung aller Vorwürfe liegt in Basels grösster Messe, den 21. Europäischen Uhren- und Schmuckmesse im vergangenen April. «Einige Basler Hoteliers nutzten die grosse Nachfrage in einer fragwürdigen Art und Weise aus», so Hayek. Seither kursiert ein reger Briefwechsel zwischen Hayek und dem Basler Hotelier-Verein, der sich vehement gegen die «pauschalen Anschuldigungen» zur Wehr setzt. *Peter Rahm,* Direktor Kongresse und Restauration der Messe Basel wird allerdings deutlicher: «Zimmer werden zum Teil nur bei zusätzlicher Buchung von Banketten angenommen.» **Seite 2**

Cointrin

## La grande effervescence

Genève veut sortir son aéroport de la pesanteur étatique. Pour donner une envergure internationale à Cointrin, le Grand Conseil genevois vient de donner son feu vert pour permettre à l'aéroport de voler de ses propres ailes dès janvier prochain. Comment? En attribuant un nouveau statut juridique à l'aéroport, qui ferait de Cointrin un établissement autonome de droit public. La nouvelle structure devrait décharger le budget du canton du poids des frais financiers et des amortissements de l'aéroport. Concernée par ces mesures: l'extension de l'aérogare notamment. Les responsables espèrent que le nouveau statut permettra d'obtenir des capitaux privés plus rapidement que lorsqu'il s'agit des crédits débloqués par l'Etat. Il ne reste plus maintenant qu'à «vendre» la plate-forme aéroportuaire genevoise... **Page 21**

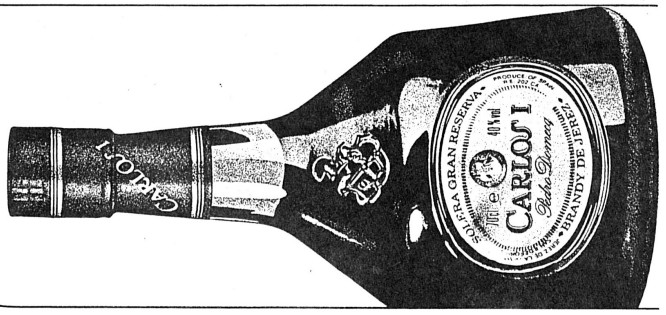
Délégués SSH

## Oui au nouveau guide hôtelier

Le tourisme suisse disposera bel et bien d'un nouvel instrument de marketing sous la forme d'un guide hôtelier flambant neuf, en quadrichromie et en quatre versions linguistiques. C'est ce qui a été décidé, entre autres, par les délégués de la Société suisse des hôteliers réunis en assemblée en début de semaine à Crans-Montana. Au menu de cette assemblée également: le nouveau règlement des cotisations et, surtout, l'accord de coopération conclu par le comité exécutif avec une école hôtelière en Australie. Ce projet, qui avait soulevé un début de controverse chez certains hôteliers, a donné lieu à une partie de ping-pong oratoire entre partisans et adversaires. Finalement, les délégués ont assez largement dit oui au projet «Adelaide». **Page 26**

Der Premium Brandy
den Kenner kennen

CARLOS I
von Pedro Domecq




DIWISA IMPORTATEUR DIWISA CH-6130 WILLISAU TEL. 045 81 18 15 FAX 045 81 39 05

Kongress- und Messestadt Basel

# Uhrenkönig Hayek über einige Basler Hoteliers: «Seltsame Praktiken beim Verkauf von Zimmern»

**Während der 21. Europäischen Uhren- und Schmuckmesse vom vergangenen April in Basel haben offenbar einige Basler Hoteliers Reservationen für Zimmer nur bei gleichzeitiger Zusage für teure Bankette entgegengenommen. Viele Aussteller – darunter auch Nicolas G. Hayek – sind verärgert. Der Basler Hotelierverein (BHV) weist die «pauschalen Anschuldigungen» vehement zurück.**

**Um die aktuellen Probleme im Hotel-Messe-Konflikt zu lösen, müssen der Basler Hotelier-Verein und die Kongress- und Messeverantwortlichen näher zusammenrücken.** *Foto: Claude Giger*

ISO AMBÜHL

Der Angriff auf die Basler Hotellerie erfolgte völig überraschend. In einem Interview mit der «Basler Zeitung» äusserte sich der Schweizer Uhrenkönig *Nicolas G. Hayek,* Verwaltungsratspräsident der SMH, im Vorfeld der 21. Europäischen Uhren- und Schmuckmesse (22. bis 29. 4. 1993) über die «Hotel-Problematik» in der Rheinstadt, nachdem die SMH erstmals seit 1987 wieder an dieser Messe teilnahm: «Die Basler Hoteliers sollten einmal nach Luzern oder Zermatt gehen, um zu lernen, wie man Aussteller und Kongressteilnehmer behandelt. Während einer Messe einfach das Mehrfache der Normalpreise zu verlangen ist keine Art und Weise, um langfristig Kunden zu gewinnen.»

### Zuwenig Betten vorhanden

Wenig später doppelte *Rolf Portmann,* Vizepräsident des Aussteller-Komitees der Uhren- und Schmuckmesse, nach: «Das Hotelproblem ist ein Dauerbrenner, wir diskutieren praktisch an jeder Sitzung darüber. Für diese Mammutveranstaltung hat es ganz einfach zu wenig Hotelzimmer.» In der Tat kann Basel-Stadt für die rund 80 000 Messebesucher, oft aus dem Ausland kommend, lediglich rund 3800 Hotelbetten, davon rund 1400 in den 5-Stern-Betrieben, bereitstellen. Kein Wunder, logieren Messebesucher überall in der Region Basel, im benachbarten Ausland und in anderen Schweizer Städten.

Die gesamte Schuld an den Problemen wollte Portmann aber nicht den Basler Hoteliers zuschieben: «Gewisse Kunden reservieren parallel an verschiedenen Orten oder reisen verspätet an. Es braucht Flexibilität von allen Seiten.»

### Nachfragemissbrauch

Gegenüber der *hotel + touristik revue* betonte *Peter Rahm,* Direktor der Hauptabteilung Kongresse und Restauration der Messe Basel, dass Basler Hoteliers die grosse Nachfrage missbrauchten. Beispielsweise dann, wenn Zimmerreservationen nur bei gleichzeitiger Bestellung teurer Bankette möglich seien. Für diesen Vorwurf liege ein Brief vor, aus dem sich der «konkludente Beweis» für ein solches Verhalten ergebe. Zudem lägen dazu Aussagen von Ausstellern vor. Ebenfalls auf Aussteller stützt sich Rahm beim Vorwurf, Firmen müssten teils Hotelzimmer für die gesamte Messedauer von neun Tagen buchen, obwohl ihre Kaderleute sich manchmal nur vier bis sechs Tage in Basel aufhielten. Beanstandet werde auch, dass Hoteliers verlangten, Lieferungen an den Ausstellerstand (Konsumation) durch sie ausführen zu lassen.

«Unzufriedene Gäste deponieren ihre Reklamationen nicht unbedingt im Hotel, sondern bei uns», sagt Rahm. Er bedauert, dass Basel wegen der Praktiken von Hoteliers als «Abreisserstadt» bezeichnet werde. Über die Namen der Hotels wollte sich Rahm nicht äussern. Er sei aber bereit, in einem Gespräch mit dem Basler Hotelierverein (BHV) die Vorwürfe zu belegen.

Vehement wies der Basler Hotelierverein (BHV) noch während der Messe in einem Communiqué die «pauschalen Anschuldigungen» von Hayek zurück und hielt fest, dass «die Übernachtungspreise auch während der Uhren- und Schmuckmesse diejenigen Preise sind, die im Schweizer Hotelführer offiziell ausgewiesen werden. Genau gleich wie in Luzern oder Zermatt variieren die Preise zwischen Hoch- und Nebensaison. So ist es üblich, dass während der Hochsaison in Basel, das heisst während der Zeit der wichtigsten Messen, Ausstellungen und Kongresse, die Übernachtungspreise gegen die Maximalpreise des Schweizer Hotelführers tendieren.» Im Durchschnitt würden die erlaubten Maximalpreise für eine Übernachtung in Basel aber eher tiefer als in Luzern und Zermatt und deutlich tiefer als zum Beispiel in Genf und Zürich liegen.

Durch die wenig differenzierten Äusserungen sei ein ganzer Berufsstand mit vielen hundert Beschäftigten, die sich sehr um das Wohl der Gäste bemühten, in Misskredit gebracht worden, schrieb der Basler Hotelierverein weiter. Falls in einzelnen Hotels Gäste unkorrekt behandelt wurden, so sei dies zu bedauern. Tatsache sei aber, dass die Beschwerdestelle des Vereins «von keinem einzigen Gast eine Reklamation wegen Preisüberschreitung usw.» erhalten habe.

### «Ungerechtfertigte Beschuldigung»

Nichtsdestotrotz nahm der Verein mit den Verantwortlichen «dieser ungerechtfertigten Beschuldigungen der Basler Hotellerie» Kontakt auf und bot seine Gesprächsbereitschaft an: Gegenüber der *hotel + touristik revue* präzisierte *Albert Geyer,* neuer Präsident des Basler Hoteliervereins (BHV), dass noch kein Gespräch mit *Philippe Lévy,* Generaldirektor der Messe Basel, stattgefunden habe: «Es besteht zwar Briefkontakt – wegen der Neuformierung unseres Vorstands haben wir noch kein Gespräch durchgeführt – ein solches ist jedoch weiterhin geplant.» Die Zeit drängt: Basel steht kurz vor Beginn der internationalen Kunstmesse Art 24 '93.□

### Offizielle Hotelpreisliste

Da die Uhren- und Schmuckmesse für Basel eine sehr wichtige Messe darstellt und andere Messeplätze nur darauf warten, erfolgreiche Messen zu übernehmen, ist die Sorge der Messeverantwortlichen verständlich. «Der Basler Hotelierverein ist jetzt gefordert – wir erwarten konkrete Massnahmen», sagt Peter Rahm bestimmt.

### Hotelier-Verein wehrt sich

Mit Nachdruck wehrt sich *Albert Geyer,* Präsident des Basler Hotelier-Vereins, gegen die erhobenen «Pauschalvorwürfe» von Nicolas G. Hayek. Er mag zwar «Einzelfälle» nicht ausschliessen, doch: «Konkrete Belege für die erhobenen Vorwürfe wurden uns bisher – auch nicht von Herrn Hayek – vorgelegt». Der Präsident des Basler Hotelier-Vereins hat überdies festgestellt, dass die kapitalkräftige Kundschaft der Uhren- und Schmuckmesse über den Zimmerpreis in der Regel nicht reklamiere. Diskussionen würden beispielsweise eher die hohen Muba-Parkinggebühren auslösen. Über die angebotenen Extras (Bankette, Standlieferungen) erklärte Geyer, dass in einem Hemdengeschäft beispielsweise auch auf das vorhandene Angebot an Krawatten hingewiesen werde. «Dadurch wird kein Kunde zum Kauf genötigt».

Die bewusste Koppelung von Zimmerreservationen und Bankettangeboten würden Aussteller als «Zwang» erleben, hält *Peter Rahm* von der Messe Basel entgegen. *IA*

## Briefwechsel zwischen Nicolas G. Hayek und dem Basler Hotelier-Verein

**Basler Hotelier-Verein an Nicolas G. Hayek vom 23. April 1993:**

«Als Berufs- und Standesorganisation der Basler Hotellerie sind wir sehr daran interessiert, von Ihnen präzisere Angaben über den Inhalt dessen zu vernehmen, was die 'Basler Hoteliers' von ihren Luzerner oder Zermatter Kollegen lernen müssten. Sie werden verstehen, dass wir mit der sehr oberflächlichen Aussage, ‚wie man Aussteller und Kongressteilnehmer behandelt', nicht sehr viel anfangen können.»

(. . .) «Mit Nachdruck möchten wir darauf hinweisen, dass es nicht zutrifft, dass das ‚Mehrfache der Normalpreise' verlangt wird. Es ist Ihrer Aufmerksamkeit vielleicht entgangen, dass der Schweizer Hotelführer eine Preisspanne angibt. Während der Uhren- und Schmuckmesse bewegen sich die Preise im obersten Segment genaugleich wie in Zermatt und in Luzern in der Hauptsaison.»

**Nicolas G. Hayek an Basler Hotelier-Verein vom 4. Mai 1993:**

«Der Grund des Austrittes aller SMH-Marken aus der Basler Uhren- und Schmuckmesse 1987 lag unter anderem in der schwierigen, unfreundlichen, wenig emotional engagierten Geisteshaltung des Hotelgewerbes in Basel. Selbstverständlich sind damit nicht generell alle Hotels gemeint, aber ein repräsentativer Teil davon. Um so mehr als der Basler Hotelier-Verein nach unserem Informationsstand nie einen Versuch gemacht hat, die Situation zu korrigieren oder mit uns zu diskutieren. Die Kritik, die von mir geäussert worden ist, ist als konstruktive Kritik zu verstehen, denn ich bin dafür bekannt, dass ich meine Meinung zwar klar äussere, aber nie im destruktiven Sinne.»

(. . .) «Ich lege Ihnen einen Zeitungsartikel der ‚Basler Zeitung' vom 24. April bei, der Ihnen einen Teil der gewünschten, konkreten Angaben liefert. Es wäre für alle Fälle wichtig, dass diese Minorität von Ihrem Verein angesprochen wird, selbst wenn es sich dabei nur um eine Minorität handelt, die diese Praktiken ausübt.»

*IA*

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet

Victoria® DESIGN

Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name:

Adresse:

PLZ/Ort:

HR 93

Bitte einsenden an:
Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar
Tel. 042-33 15 51, Fax 042-31 93 00

## SWISSORAMA

### Zentralschweiz

**Rekord:** 16 Prozent mehr Fahrgäste (168 000 und 12 Prozent mehr Kursfahrten hatte die **Schiffahrtsgesellschaft Zugersee** (SGZ) 1992 zu verzeichnen. Zurückzuführen ist dies vor allem auf das seit Ostern 1992 verkehrende dritte Zugerseeschiff, das Motorschiff «Rigi». 4,68 Millionen Franken investierte die SGZ in das neue Schiff. Die Betriebskosten stiegen gegenüber dem Vorjahr um 5,5 Prozent. Die 10 000 Franken Siegesprämie, welche die Gemeinde Cham 1991 bei der Verleihung des Wakker-Preises (schönstes Dorfbild) erhielt, wurde in eine neue rollstuhlgängige Schiffsstation investiert. *VY*

★

Nach dreijährigem Unterbruch ist das **Hölloch im Muotatal SZ** für Besucher wieder zugänglich. Die **zweitgrösste Höhle der Welt** ist von Forschern auf einer Gesamtlänge von 170 Kilometern erforscht worden. 1875 wurde das Höhlensystem unterhalb des mit 250 Quadratkilometern grössten Karstgebietes der Schweiz entdeckt. Eine belgisch-schweizerische Gesellschaft wollte einst die Höhle mittels Bahn und elektrischem Licht touristisch nutzen. Doch regelmässig wiederkehrendes Hochwasser machte die Pläne zunichte. Heute ist aufgrund der Wasserbewegungen für Touristen im Sommer nur gerade der erste Kilometer erschlossen. Im Winter hingegen finden Höhlenexpeditionen für etwas sportlichere Leute statt, die sich während fünf bis sechs Stunden mit der eindrücklichen Wasserkraft in diesem aktiven Höhlensystem auseinandersetzen wollen. Informationen gibt das Trekking-Team in Laupersdorf SO, Telefon (062) 71 27 71. *VY*

### Basel

In der Broschüre über ihre Legislaturziele 1993–1996 (zu beziehen bei der Staatskanzlei) hält die *Basler Regierung* unter anderem fest, dass sie die Attraktivität des baselstädtischen Kulturangebots für Einwohner und Besucher – nach den finanziellen Möglichkeiten des Kantons – bewahren wolle. Im Bereich Verkehr will die Regierung beispielsweise den **Bahnhof SBB als Knotenpunkt** im europäischen Hochgeschwindigkeits-Schienennetz (ICE, TGV Rhin-Rhône, TGV Est) ausbauen. Basel ist bereits ans ICE-Netz der Deutschen Bahn angeschlossen. Zudem will die Regierung die Machbarkeit prüfen und einen Grundsatzentscheid zur ersten Linie einer grenzüberschreitenden Regio-S-Bahn (Mulhouse Basel–Frick) fällen. Schliesslich soll die heutige Stellung des Euroairports Basel-Mulhouse in der Schweiz bewahrt und der Ausbau der Messe Basel sichergestellt werden. *IA*

### Zürich

Im Rahmen der im Zeichen Japans stehenden **Zürcher Juni-Festwochen** werden zwischen Mitte Juni und Ende August in der Stadt verschiedene **Outdoor-Projekte** realisiert. Das erste, ein hoch über der Bahnhofstrasse aufgezogenes textiles Sonnendach, 47 Präfekturen Japans symbolisch darstellend, hielt den Zürcher Winden leider nicht stand. Nachdem zerfetzte Tücher und heruntergefallene Montagekabel beim Tram zu verschiedenen Betriebsunterbrüchen geführt hatten, entschloss man sich zur Demontage. Die Vereinigung der Zürcher Bahnhofstrasse als Initiantin der sympathischen Aktion hofft nun auf die Möglichkeit einer vertikalen Aufhängung der Tücher. *MM*

★

Als weniger problematisch dürfte sich das Aufstellen eines **«Origami-Zoos»** entlang der **Zürcher Bahnhofstrasse** erweisen. Bei der Herstellung der aus Chromstahl gefertigten Tiere diente die japanische Kunst des Papierfaltens als Inspirationsquelle. Ein in der gleichen Technik hergestellter lebensgrosser Dinosaurier wird in der Bahnhofhalle zu bewundern sein. *MM*

### Graubünden

Mit einer unveränderten **Dividende von 20 Prozent** kann die **Diavolezza-Bahn AG Pontresina** ihre Aktionäre erfreuen. Bei Einnahmen von 11,3 Millionen Franken resultierte ein Cashflow von 3,9 Millionen Franken, der Abschreibungen in Höhe von 3,4 Millionen erlaubt. Trotz einem leichten Frequenzrückgang stieg der Verkehrsertrag um 6,7 Prozent auf 6,95 Franken. In der Gesamtrechnung negativ wirkte sich der stark gestiegene Personalaufwand aus. Er lag bei den Verkehrsbetrieben um 8,5 Prozent höher als im Vorjahr, bei den Restaurants sogar um 22,7 Prozent. *FS*

DV Schweizer Hotelier-Verein SHV

# 1994 erscheint der neue Schweizer Hotelführer

**Drei wichtige Entscheide prägten die 111. Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins SHV in Crans-Montana: Breite Zustimmung zum neuen Hotelführer und zum neuen Reglement für die Mitgliederbeiträge. Mehr zu reden gab indessen das Auslandengagement des SHV im Bereich der Berufsbildung. Gegen die Vergabe des SHV-Diploms für Absolventen einer Management-Schule im australischen Adelaide wurde schon im Vorfeld opponiert und polemisiert.**

ANDREAS NETZLE

Der Hotelführer 1995 wird in einer neuen Form erscheinen. Kommen genügend Inserate und die kalkulierten 1500 Bildeinträge zusammen, wird er im Herbst 1994 in einer Auflage von 300 000 Exemplaren gedruckt. Die zuständigen Kommissionspräsidenten *Hans Geiger* und *Jacques Pernet* strichen die Vorzüge des neuen Führers heraus: handliches A5-Format, Gliederung nach Tourismusregionen, Möglichkeit zur farbigen Bebilderung und zur individuellen Präsentation mit Kurztexten.

Grössere unternehmerische Freiheiten geniesst der Hotelier, indem er künftig selber bestimmt, wie er seine Preise differenziert. Laut Vizedirektor *Werner Friedrich* wird der Bildeintrag für Hotels 550 Franken und für Restaurationsbetriebe 300 Franken kosten. Auch Verkehrsvereine und Regionen können sich am Anfang ihres Kapitels präsentieren.

Viel zu reden gaben an der Delegiertenversammlung des SHV in Crans-Montana der neue Hotelführer und die Schule in Adelaide/Australien.

Nicht immer herrschte Einigkeit über die Abstimmungsthemen.

*Fotos: Miroslaw Halaba*

## Ratgeber für KMU

Der öffentliche Teil der Delegiertenversammlung des SHV am Dienstag war den Kleinen und Mittleren Unternehmen KMU gewidmet. SHV-Präsident *Alberto Amstutz* erinnerte daran, dass 80 Prozent der Mitgliederbetriebe des SHV der Kategorie der KMU angehören.

«Die KMU», so Amstutz, «garantieren Vielfalt, die Bereicherung unseres touristischen Angebots.» Solche Betriebe zu leiten sei heutzutage eine schwierige Aufgabe: «Sie tragen das volle Risiko, sie haben eine geringe soziale Sicherheit und müssen sich persönlich um die gesamte Administration kümmern», sagte der SHV-Präsident vor den Delegierten. Der SHV werde aber die Interessen der KMU noch stärker vertreten, versprach Amstutz. So wird in einer neuen Ausbildungskonzeption die Rolle der Höheren Gastronomie-Fachschule Thun dem KMU-Bereich zugeteilt.

An der DV wurde ausserdem das neuste Werk des SHV vorgestellt: der «Ratgeber für Klein- und Mittelbetriebe». Der 112seitige Ratgeber wurde von Spezialisten des SHV und von externen Experten für Hoteliers zusammengestellt. Am Ende jedes Kapitels findet der Leser eine Liste von Kontaktpersonen und weiterführende Literaturangaben. *AN*

### Neue Distributionskanäle

Den neuen Hotelführer möchte der SHV nicht mehr nur über die Schweizerische Verkehrszentrale SVZ, sondern auch über die Swissair, Landkartenverlage, Buchhandlungen und Kioske sowie im Direktversand vertreiben. Die Kosten belaufen sich pro Jahr auf rund 1,95 Mio Franken gegenüber 600 000 Franken für den heutigen Führer. Diesen Betrag will der SHV auch künftig einsetzen. Zusammen mit den Inseraten und den Einnahmen aus den Einträgen sind die Kosten gedeckt. Einen allfälligen Überschuss, der entsteht, wenn mehr als 1500 Hotelbetriebe ihr Bild im Führer haben wollen, wird man laut Präsident *Alberto Amstutz* «tendenziell» zur Verbilligung der Einträge verwenden.

### SHV-Diplom in Adelaide

Für Gesprächsstoff hatte im Vorfeld der Delegiertenversammlung ein Brief aus dem Umfeld privater Hotelfachschulen gesorgt, welcher der Verbandsleitung die Kompetenz absprach, sich im Ausland mit Hotelfachschulen zu engagieren. Diesem Argument hatte sich auch die Walliser Sektion angeschlossen. Fürsprecher *Christian Hodler* sah jedoch in den Statuten die Kompetenz klar bei der Verbandsleitung.

Die Kritik richtete sich insbesondere gegen das Projekt für eine Kooperation mit einer Managementschule in Adelaide. Auch in Crans-Montana wurden in der Diskussion Befürchtungen laut, eine solche Strategie würde den Zustrom ausländischer Hotelfachschüler bremsen und die einheimischen Schulen konkurrenzieren. Die Hauptkritik richtete sich gegen die vorgesehene Vergabe des SHV-Diploms, identisch mit demjenigen von Bluche, im Ausland. Das Harvard-Diplom könne man auch nicht im Emmental erringen, meinte etwa *Walter Hodel* von der oppositionellen Zürcher Delegation.

### EHL Lausanne gegen Öffnung

Der – am nächsten Tag zum Ehrenmitglied ernannte – Präsident der Hotelfachschule SHV Lausanne, *Christian Seiler,* wandte sich gegen eine Strategie der Öffnung des SHV. Sie führe zu einem «Eigentor». «Wir verkaufen nicht nur abstrakte Ausbildung, sondern auch Hotelkultur und die Erfahrung der Schweizer Hoteliers», meinte Seiler. Das könne man aber nur in der Schweiz selbst.

Der Präsident der Höheren Gastronomiefachschule in Thun, *Jakob Häberli,* war dagegen der Meinung, Adelaide sei «wichtig und gewinnbringend». Davon habe ihn der Direktor der australischen Schule in Thun überzeugt. Dieser wolle Adelaide zur führenden Schule im südasiatischen Raum machen, und davon könne der SHV nur profitieren.

Schliesslich zog bei den Delegierten das Argument, der SHV dürfe den Kampf um die Vormachtstellung in der Hotelfachausbildung nicht der französischen, holländischen – oder privaten einheimischen – Konkurrenz überlassen. 129 Delegierte (gegen 97) sprachen sich für die Kompetenz der Verbandsleitung aus, sogar 156 (gegen 48) stimmten für die Verlängerung der Kooperation mit Adelaide um 10 Jahre.

154 Delegierte (gegen 64) stimmten schliesslich dem neuen Beitragsreglement zu. Um vom heutigen System der AHV-Lohnsummen-abhängigen Berechnung wegzukommen, wurden verschiedene Varianten geprüft. Die jetzt angenommene Lösung berechnet die Beiträge aus der Zimmerzahl, der Betriebsgrösse und der Anzahl der Sterne. Keine Chance hatte hingegen eine von der Verbandsleitung vorgeschlagene jährliche Anpassung an die Teuerung, falls diese über 5 Prozent beträgt. Dies wäre in den letzten vier Jahren der Fall gewesen. Obwohl Präsident Alberto Amstutz auf die unerfreuliche Finanzlage des SHV verwies, wollten die Delegierten die Anpassung der Beiträge mit Verweis auf ihre eigene Finanzlage jeweils der Versammlung vorbehalten.

### «Parlament nicht desavouieren»

Zum Abschluss der Versammlung rief Amstutz die rund 220 Delegierten dazu auf, dem jetzt in den Räten durchgebrachten Exportsatz für den Tourismus bzw. dem gewünschten Satz von 2 Prozent für das Logement zuzustimmen. Man dürfe die Parlamentarier, die sich für die Hotellerie eingesetzt hätten, «nicht desavouieren», meinte der SHV-Präsident. Einstimmig folgte ihm die DV. Die nächste Delegiertenversammlung findet am 27./28. Juni 1994 in Lenzerheide-Valbella statt. □

## Ehrenmitglieder

Mit Applaus wurden zu Ehrenmitgliedern ernannt: *Hans Baumgartner,* ehemaliger Direktor der Hotela: *Christian Seiler,* seit 9 Jahren Präsident der Hotelfachschule SHV Lausanne, und *Franz Dietrich,* ehemaliger SHV-Direktor, welchen allen auf diese Weise für ihr langjähriges Engagement für den SHV gedankt wurde. *AN*

Deutschsprachiger Raum Ramada-Hotel garni

# Mit zwei neuen Garni-Hotel-Typen auf den Markt

**Mit einem neuen Garni-Konzept will die Ramada-Gruppe das Logisangebot am unteren Rand ihres bisherigen Hotelsortiments bereichern. Am 18. Juni werden die Idee und ein erstes Projekt in Frankfurt am Main vorgestellt. Initiator Wilfried Grau informierte die hotel + touristik revue bereits vorab.**

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Nachdem die in Hongkong domizilierte Ramada-Hotelgruppe die ehemals zu Nestlé gehörenden Stouffer-Hotels übernommen hat und nun auch per Vertrag die Penta-Hotels schluckt (siehe den aktuellen Bericht dazu in dieser Ausgabe), ist «im Vier- und Fünfsternbereich der Teller voll», wie sich ein Ramada-Verantwortlicher kürzlich bildhaft ausdrückte. Auch der Nachholbedarf für Fünfsternhäuser sei abgedeckt. Und wenn, wie in anderen Lebensbereichen auch, das Vorbild der USA mit einiger Verzögerung für Europa gilt, dann ist jetzt die Zeit der Garni-Hotels angebrochen.

### Nach amerikanischem Vorbild

So jedenfalls sieht *Wilfried «Bill» Grau* die Situation. Grau war 15 Jahre für Ramada tätig, zehn davon in leitender Funktion, bis er sich, knapp 50jährig, zu neuen Taten zurückzog. Nun präsentiert er die Ramada Hotel garni GmbH & Co. KG. Erstmals ist die Ramada-Mutter nicht mit 100 Prozent, sondern nur mit 50 Prozent beteiligt. Je 25 Prozent halten Grau selbst sowie *Reinhard Baumhögger,* Immobilienmann aus Dortmund (mit Ramada über etwa acht Hotelprojekte bereits verbunden). Diese Ramada-Hotel-garni-Firma drängt gleich mit zwei Garni-Typen auf den deutschen, den österreichischen und den Schweizer Markt.

Es wird ein Ramada Hotel garni und ein Ramada Suite garni geben – wobei beide dem amerikanischen Vorbild der Ramada Limited (für limitiertes Serviceangebot) folgen. Die Garni-Hotels werden Zimmer von rund 24 Quadratmetern anbieten, die Suite-Garni aber grundsätzlich über 27 Quadratmeter grosse Räume mit abtrennbarem Schlafbereich verfügen. Denn: «Wir richten uns an den vielreisenden Geschäftsmann (der in den USA bereits zu 35 Prozent eine vielreisende Geschäftsfrau ist). Wir wollen die Möglichkeit für Besprechungen im Zimmer bieten und offerieren dafür die Abtrennung des Bettes, das ich für einen Intimbereich des Menschen halte», sagt Bill Grau.

Für den Geschäftsreisenden ausgestattet ist das Garni-Zimmer in beiden Typen mit Telefon, Fax-Möglichkeit, Farb-TV und mit «einem Schreibtisch, der wirklich Arbeitstisch ist und nicht mit Stellkarten und Prospekten überladen ist». Zur Grundausstattung gehört jeweils auch eine Klimaanlage.

Das Gesellschaftskapital beträgt vorerst sechs Millionen DM, die Garni-Hotels sollen entweder selbst gebaut (dann im Typ Suite) oder in bereits geplante Businesscenters integriert werden (wie beim ersten Projekt in der Frankfurter Nordwest-Stadt). Anvisiert werden (deutsche) Mittelstädte mit 30 000 bis 40 000 Einwohnern, die Häuser sollen «optimal 100 Zimmer» haben, mit Abweichungen nach oben (120, in Ausnahmefällen 150) und nach unten (80, vielleicht sogar 60). Für die Schweiz peilt Grau Agglomerationen von 20 000 Einwohnern mit Gewerbegebieten an und plant dort auch Häuser von etwa 80 Zimmern.

### Mit Gaststätten zusammenarbeiten

Für Frankfurt ist ein Zimmerpreis von 120 DM vorgesehen, «bei strikter Preisdisziplin», wie Grau betont. Das Frühstück wird (mit DM 13.50) separat berechnet – «etwa 15 Prozent der von uns als Zielgruppe betrachteten Gäste will kein Frühstück». Während die Réception mit Bar in der Lobby von einem der 16 festangestellten Mitarbeiter betreut wird, soll der gesamte Frühstücksbereich an externe Caterer vergeben werden – und zwar an jeweils ortsansässige.

Alle Ramada-Garni-Hotels sollen auch so positioniert werden, dass jeder Gast mit wenigen Schritten örtliche Gaststätten für Mahlzeiten ansteuern kann. «Damit sind wir interessant für das lokale Gaststättengewerbe und treten nicht als Konkurrenten auf», sagt Grau.

Konkurrenz sind die neuen Garni-Häuser zum einen für die Voll-Service-Hotels mit höherem Zimmerpreis («mehr und mehr Geschäftsreisende wollen den Vollservice nicht und wollen ihn daher auch nicht bezahlen», sagt Grau). Zum anderen werden unter dem neuen Garni-Angebot Gasthöfe und Privatpensionen leiden («die haben oft geschlafen», so Grau. «Mancher Gast zahlt lieber 120 DM bei uns für ein modernes Garni-Zimmer als 80 Mark in einem antiquierten Gasthofzimmer ohne moderne Technik»). □

Grau-Hotelberatung, Wilfried «Bill» Grau, Zorndorfer Strasse 14, D-70499 Stuttgart (neue Postleitzahl), Telefon 0049-711-866 10 14.

## 5 bis 6 Häuser in der Schweiz

50 Häuser innerhalb der nächsten zehn Jahre in Deutschland, 5 bis 6 in der Schweiz und ebensoviele in Österreich – das sind die Zielvorstellungen für Ramada Garni. In der Schweiz ist *Wilfried «Bill» Grau* – wie in Österreich – eventuell bereit, einen einheimischen Partner in die Gesellschaft aufzunehmen, um dadurch den Grundstückerwerb zu erleichtern. Anfragen kamen schon vor dem offiziellen Bekanntwerden von interessierten Immobilienmaklern und -entwicklern, so dass Projekte bereits in den Regionen Cottbus, Leipzig, Hamburg, Berlin, Nürnberg und nochmals Frankfurt am Main im Entstehen sind, jeweils im Umkreis von 50 Kilometern um die City-Kerne. Grau rechnet in seinem Stuttgarter Büro, der Grau-Hotel-Beratung, mit Anfragen auch aus der Schweiz. «Unser Konzept ist das der Zukunft», sagt er. Und: «Wenn ich Leute hätte, würde ich mit dem gleichen Konzept auch nach Südamerika und Asien gehen.»

Mit 100 000 DM Baukosten pro Zimmer rechnet Grau für seine Häuser in Deutschland. Plus Nebenkosten und Grundstückpreisen komme er auf 140 000 bis 160 000 DM – im Vergleich zu 250 000 bis 300 000 für ein Zimmer in einem Ramada-Renaissance-Hotel. «Wir sind kein Billighotel», betont Grau denn auch. «Auf keinen Fall» wolle er dem Accor-Konzept von Formule 1 Konkurrenz machen, eher schon den Accor-Häusern vom Typ Ibis. Aber: «Der Markt in diesem Garnisegment ist so gross, dass einer allein ihn gar nicht abdecken kann», sagt Grau. «Im Gegenteil: Jeder der mithilft, wird das Produkt Garni voranbringen.» *GU*

REKLAME

Casinos in der Schweiz

# Ein Gesetz für einen sauberen und dauerhaften Spielbankenbetrieb

**Am 6. Dezember letzten Jahres verankerte das Schweizervolk den «Spielbankenartikel» in der Bundesverfassung. Nun muss so schnell wie möglich ein Gesetz gemacht werden. In Locarno wurde darüber diskutiert, wie dieses vom Standpunkt der Besitzer und der Betreiber von Spielcasinos her aussehen soll.**

URS JÄGGI

Der Zweck der Tagung war klar: Man war in Locarno vor allem bemüht, die Casinogesetzgebung so weit wie möglich zu analysieren, und, wenn möglich, zu beeinflussen. Die von der Casinogesellschaft Locarno zusammen mit Spielbankenbetreiber Tivolino organisierte Konferenz wurde denn auch mit Leuten von internationaler Bedeutung bestückt. Man legte seitens der Organisatoren Wert darauf, amerikanische und englische Modelle in Locarno vertreten zu wissen. Mit von der Partie waren natürlich auch Vertreter der Kursaalorganisationen und Leute aus der Fremdenverkehrsbranche. Seitens der mit Erfahrung ausgestatteten, privaten Casinobetreiber waren die grundsätzlichen Forderungen weitgehend klar.

### Zweigeteilte Bewilligungsstruktur

Die zu schaffende Bewilligungsbehörde sollte nach der Meinung der Fachleute zwei getrennte Bewilligungen erteilen: eine Standort- und eine Betriebsbewilligung. Dies würde voraussetzen, dass die juristische Struktur der Spielbank ebenfalls aus zwei Komponenten besteht. Erstens aus einer Standortgesellschaft, der die Immobilien und die materielle Infrastruktur gehört. Zweitens aus einer Betriebsgesellschaft, die sich mit dem eigentlichen Spielbetrieb und allem, was dazugehört, befasst.

Die logische Schlussfolgerung aus diesem Konzept ist die Unterschiedlichkeit der Bewilligungen oder Lizenzen. Die Standortbewilligung kann den Sinn eines andauernden Privilegs haben und vor allem von ausgedehnt zu bewertenden Infrastrukturen abhängig gemacht werden (Immobilien, touristische Bedeutung des Orts, logistische Organisation usw.). Die Betriebsbewilligung wird den Charakter einer immer wieder zu hinterfragenden oder zu überprüfenden Konzession haben müssen. Die Bewilligungsbehörde muss sie jederzeit zurückziehen können. Nach amerikanischem Muster, wie es zum Beispiel im Bundesstaat Colorado gehandhabt wird, ist eine Spielbankenlizenz ein von der Behörde erlassenes Privileg, kein Recht, und kann jederzeit aufgehoben werden. Man erreicht damit eine gewisse Sorgfalt in einem Betrieb, der sonst für gewisse kriminelle Tätigkeiten prädestiniert sein könnte.

**Was die Casinogesetzgebung betrifft, wird «Justitia» ein feines Händchen benötigen. Erblinden dürfte die Symbolfigur auf dem Berner Gerechtigkeitsbrunnen angesichts der zu erwartenden Casinomillionen allerdings nicht.** *Foto: Markus Senn*

### Sorgfaltspflicht und Kontrolle

Seitens der Betreiber sind die Ideen diesbezüglich ziemlich klar. Lizenzen sollen und dürfen nur an Leute abgegeben werden, die einen sauberen Casinobetrieb garantieren. Da steht vor allem die Feststellung, dass schliesslich Schwierigkeiten mit den Behörden und eventuelle Schliessungen in niemandes Interesse liegen. Ob jedoch eine Art Sorgfaltspflichterklärung, ähnlich der Banken, hier ausreichend sein wird, steht noch zur Diskussion.

Offenbar hat man seitens der Bundesverwaltung noch keine klaren Vorstellungen, was die Kontrolle der zu schaffenden Spielbanken anbetrifft. Die in der Diskussion gemachten Äusserungen bestätigten dies. Eine ähnlich der Alkoholverwaltung im Milizsystem aufgebaute Kontrollstruktur ist wohl genau so wenig angebracht, wie ein Delegierter des Bundesrats. Weil Schmutzgeld bekanntlich nur für hochspezialisierte Nasen zu riechen ist. Im Gegensatz zu Schnaps . . . Und weil ein Delegierter des Bundesrats bis jetzt immer für die Lösung zeitlich beschränkter Probleme eingesetzt wurde; wie ewa das Flüchtlingsproblem, oder die 700-Jahr-Feier.

Die vom Verfassungsartikel vorgesehene, obere Grenze der Abgaben stösst natürlich den Casinobetreibern auf. Hohe Abgaben könnten zu kurzfristigen Investitionsstrategien führen, erzählten diese aus eigener Erfahrung. Dabei kann es nicht ihr, aber auch nicht das Interesse des Gesetzgebers sein, nur an Heute und Morgen zu denken. Die festgelegte Maximalsteuer von 80 Prozent müsste drastisch reduziert werden, soll langfristig investiert und qualitativ hochstehend gearbeitet werden. Technische Sicherheitsvorkehrungen sind teuer, aber für einen seriösen Betrieb unverzichtbar. Moralisch makelloses und gut geschultes Personel ist nicht billig, bietet aber Garantie für Qualität in der Leistung.

### Tipton-Dekalog

*John J. Tipton,* von der Seven Circle Resorts in Denver (Colorado, USA) legte die gesetzgeberische Notwendigkeit in einem Dekalog fest. Tipton, Rechtsanwalt von Beruf, stand bis vor kurzem dem «Colorado State Departement of Revenue» vor und erhielt dann vom Gouverneur den Auftrag, die Spielbankengesetzgebung für den Staat Colorado auszuarbeiten. Er geht davon aus, dass ein Spielbankenbetrieb das Vertrauen der Öffentlichkeit benötigt, um florieren zu können. Das Gesetz muss die Möglichkeit schaffen, kriminelle und korrupte Elemente vom Betrieb fernzuhalten.

Nicht nur über die Spielbankbetreiber selbst, sondern auch über die Personen, Örtlichkeiten, Geschäftsstellen, Verbände und Aktivitäten im Umfeld müssen sorgfältige Abklärungen durchgeführt werden. Dasselbe gilt für die Hersteller und die Vertreiber von Glücksspielgeräten und -ausrüstungen. Alle diese Komponenten sind streng und fortwährend zu überwachen.

Alle Abklärungen, die zur Beurteilung einer Bewerbung in diesem Sinne notwendig sind, sollen von den Antragstellern bezahlt werden, damit die Untersuchungen so ausgedehnt wie notwendig stattfinden können. Der Grundsatz, dass jedermann in der Schweiz eine Spielbank betreiben kann, darf nicht als Recht, sondern muss als von der Regierung erteiltes Privileg interpretiert werden. Der Betrieb der Spielbank soll marktwirtschaftlich ausgelegt sein. Die Rechte der Spieler und der Kreditgeber einer konzessionierten Spielbank sind vom Gesetzgeber zu schützen. Spielbanken und Konzessionäre sind fair und nach «rechtmässigem Vorgehen» zu behandeln. Würden die Spielbanken und die Konzessionäre nicht nach diesen Prinzipien behandelt, entstünde in der Öffentlichkeit der Eindruck der Unseriosität.

Der Ruf geht nach einer klaren und genau formulierten Gesetzgebung. Die Vernehmlassung ist Pflicht und soll alle Betroffenen umfassen. Ebenso gilt das Prinzip, dass Gesetzgebung und Anwendungsbestimmungen im Sinne der Entwicklung und der Festigung der Glücksspielindustrie veränderungs- und anpassungsfähig sein müssen. □

### Beratungskommission

Der Ball liegt nun bei der noch zu schaffenden Beratungskommission. Profis der Gamingindustrie hatten über einige Personen, die sich im Umfeld der Beratungen um den Verfassungsartikel für die Casinos stark gemacht hatten, etwelche Bedenken geäussert.

Sie liessen verlauten, dass es von Anfang an gut sei, wenn die gesetzgeberisch und beratend tätigen Gremien dem Einfluss solcher Personen nicht ausgesetzt würden. Gemäss der kalifornischen Gesetzgebung erhalten Personen, denen auch nur im entferntesten der Verdacht auf unübliche Geldtransaktionen anhaftet, keinerlei Berührungsmöglichkeiten mit Casinos. *UJ*

Buspartner Schweiz

# Ideen für Tagesausflüge und Kurzreisen

**Rund 80 Mitglieder, Anbieter verschiedener touristischer Dienstleistungen, zählt der vor rund 10 Jahren in Bern gegründete Verein Buspartner Schweiz. Oberstes Ziel der Marketinggesellschaft ist die Förderung des Bustourismus nach sowie innerhalb der Schweiz. Am 22. Juni bestreiten über 30 dem Verein angeschlossene Leistungsträger den ersten Grimsel-Bus-Workshop.**

MARIANNE MING-HELLMANN

Touristische Greenhorns, so war anlässlich einer kürzlich in Zürich durchgeführten Medienorientierung vom Geschäftsführer der Buspartner Schweiz, *Toni Semadeni,* zu erfahren, finden in der Interessengemeinschaft keine Aufnahme. Wer als Hotel, Restaurant, Schiffahrtsgesellschaft, Verkehrsverein, Bergbahn, Reisebüro oder Betreiber einer Sehenswürdigkeit im Verein aktiv mitmachen will, muss einerseits in der Lage sein, mindestens 50 Gäste zu beherbergen, zu verpfle- transportieren oder zu vermitteln, andererseits den Nachweis einer wenigstens zweijährigen Kooperation mit Busunternehmen erbringen. Diese Aufnahmebedingungen sollen dem Carhalter Gewähr für eine qualifizierte Zusammenarbeit bieten.

### Die Märkte liegen unweit der Grenze

Der Trend zur kurzen Reise, sei's ferienhalber, geschäftlich oder zu Studienzwecken, ist nach wie vor im Steigen begriffen, auch in der Schweiz. Beliebtestes Transportmittel für Kurzreisen ist mit Abstand der Car; in der Schweiz beträgt sein Marktanteil rund 25 Prozent.

Geographisch gesprochen liegen die Märkte für Schweizer Anbieter nahe unserer Landesgrenzen. Wichtigste Herkunftsländer sind (Süd-)Deutschland, die Benelux-Staaten, (Ost-)Frankreich und (Nord-)Italien. Herr und Frau Schweizer benützen den Car zwar weniger häufig als unsere nördlichen Nachbarn, wo jeder zehnte Feriengast mit dem Autobus verreist. Trotzdem ist der Inlandmarkt für die Buspartner von grosser Bedeutung: Schweizer Gäste figurieren auf der Statistik nach Herkunftsländern auf Platz zwei.

### Vorurteile abbauen

Dass es mit dem Image des Cartouristen nach wie vor nicht zum besten steht, bestätigt *Andreas M. Hinderling,* Marketingleiter bei Sunstar-Hotels und Vorstandsmitglied der Buspartner Schweiz: «Beim Stichwort Bustourismus stellen sich (zu) viele Hoteliers erschöpfte, schwitzende Touristen vor, die mit dutzenden von Koffern dem Individualgast den Durchgang versperren.» Damit dies nicht eintreffe, müsse sich der Hotelier entsprechend organisieren, beispielsweise einer ankommenden Gruppe die Zimmerschlüssel noch im Bus aushändigen. Das vielerorts praktizierte diskrete Einschleusen von Gruppen durch den «Kongresseingang» ist bei den Buspartnern verpönt, in ihren Häusern steht der Haupteingang allen Gästen offen.

### Gemeinsamer Marktauftritt

Die im Verein zusammengeschlossenen 25 Hotels, 12 Hotelgruppen, 3 Restaurants, 16 Verkehrsvereine, 15 Bergbahnen, 2 Schiffsbetriebe, 5 Sehenswürdigkeiten und 3 Incoming-Reisebüros bezahlen für ihre Mitgliedschaft eine einmalige Eintrittsgebühr von 1200 Franken; der Jahresbeitrag beläuft sich auf 1800 Franken. Alle zwei Jahre veröffentlicht Buspartner Schweiz ein in vier Sprachen verfasstes, vierfarbig illustriertes Verkaufshandbuch. Weitere Marketingmassnahmen sind gemeinsame Auftritte an Fachmessen wie RDA-Workshop, Köln, Mitcar, Paris, und BIT, Milano. Einmal pro Jahr wird eine gemeinsame Werbereise in ein benachbartes Land organisiert; im Juni dieses Jahres ist Norddeutschland an der Reihe. Als weitere Verkaufsmassnahme findet am 22. Juni auf der Grimsel der erste Bus-Workshop statt.

Die Förderung des Massentourismus in der Schweiz, so Buspartner-Präsident *Costantino Rossi,* sei kein Ziel.

1. Grimsel-Bus-Workshop vom 22. Juni 1993 im Hotel Grimsel Hospiz: Informationen Telefon (036) 73 11 31, Fax (036) 73 12 40.

Berner Tourismus Input

## Impulse für den Tourismus

Das Berner Tourismus Team (BTT) und das Institut für Freizeit und Tourismus führen am 26. und 27. August unter dem Titel «Wege zu mehr Marketing-Effizienz im Tourismus» ein internationales Impulsseminar für Führungskräfte aus dem deutschsprachigen Alpenraum durch.

Ziel des Seminars ist die Präsentation neuer Erkenntnisse aus der Tourismusforschung mit Hinweisen auf deren praktische Umsetzbarkeit. Angesprochen werden sollen «lernbegierige Entscheidungsträger im Incoming-Tourismus» aus der Schweiz und den Nachbarländern.

Den Einstieg ins Thema wird *Prof. Richard Kühn,* Leiter des Instituts für Marketing und Unternehmungsführung (IMU) an der Universität, mit einem Referat unter dem Titel: «Marketingeffizienz – Eine aktuelle Forderung» erleichtern.

BERNER TOURISMUS INPUT ...

Konkret auf den Tourismus bezogen wird dann *Prof. Hansruedi Müller,* Leiter des Instituts für Tourismus und Freizeit an der Universität Bern, Ergebnisse einer Untersuchung zum Thema «Marketingarbeit der Verkehrsvereine der Schweiz» präsentieren. Am Freitag werden diese Ergebnisse aus der Sicht eines lokalen, eines städtischen und eines regionalen Verkehrsvereins und aus der Sicht der Schweizerischen Verkehrszentrale diskutiert. Anschliessend werden «Zukunftsträchtige Kooperationen» vorgestellt. Eine Podiumsdiskussion zum Thema «Tourismus-Marketing im Wandel» rundet die zwei Seminartage ab.

Das Medienpatronat des Anlasses hat die *hotel + touristik revue* übernommen.

Das Seminar dauert vom Donnerstag, 26. August, 15 Uhr bis Freitag, 27. August, 15 Uhr und findet in der Aula der Universität Bern statt. Zusätzlich wird am Donnerstagabend ein gemeinsames Abendessen organisiert. Die Seminargebühr beträgt 380 Franken (100 Franken für Studenten, Abschlussklassen maximal 50 Plätze). Anmeldetermin ist der 26. Juli, Unterlagen bestellen und sich anmelden kann man bei *Berner Tourismus Input, Postfach 143, 3000 Bern 6, Tel. (031) 44 28 88, Fax (031) 44 29 04.* *SR*

## INFO-TOUR

**Die «Telethon Oldtimer-Tour 1993»,** mit Autos aus der Zeit vor 1945, beginnt am 17. Juni in Lausanne und führt über Moudon, Avenches und Murten, Bern, Sursee, Sempach und Mutschellen nach Zürich. Am 18. Juni geht die Fahrt weiter über Zug, Schwyz, Altdorf, Andermatt und den Gotthard ins Tessin. Am 19. und 20. Juni starten die Oldtimer zu einer Tessinrundfahrt und kehren dann nach Hause zurück. Ergänzend zur Tour werden in einigen grösseren Städten folkloristische Darbietungen, Musikaufführungen und andere Aktivitäten geboten, um so auf die Idee aufmerksam zu machen.

Unter dem Patronat der Lions-Clubs sammeln die Schweizerische Gesellschaft für Cystische Fibrose (Mucoviscidose) und die Schweizerische Gesellschaft für Muskelkrankheiten (Myopathien) Spenden für unheilbar erkrankte Mitbürger.

★

**Auskunft nur für Kinder.** Dank einer Treppe mit Podest haben Kinder im Zweisimmer Verkehrsbüro endlich auch freie Sicht auf den Schaltertisch und können sich die nötigen Informationen holen.

★

**Erstaunlicher Faxrücklauf.** Um die Nachfrage nach Skiferien in den Monaten März und April hoch zu halten, hat die Österreich Werbung zum 5. Mal das Sonnenschilauf-Journal herausgegeben. 24 Orte konnten ihre Angebote unter anderem auf Faxblättern präsentieren. Der Rücklauf war überraschend hoch, wie sich jetzt herausstellte: Jeder der vorgestellten Orte erhielt durchschnittlich 150 Faxe. Die Beibehaltung des ergänzenden Faxheftes ist beschlossene Sache.

Mövenpick-Unternehmungen

# Verwaltungsrat legt missliche Fakten dar

**Das vergangene Geschäftsjahr bei Mövenpick war geprägt durch Unruhen in der obersten Führungsetage, gedrückte Konsumlust beim Gast, Konkurrenzdruck sowie Altlasten aus Fehlinvestitionen. Der Reingewinn der Mövenpick-Holding von 2 Mio Franken (1991: –0,6 Mio) macht auch nicht froh: Er stammt mehrheitlich aus Finanzerträgen statt aus dem operativen Geschäft. Auf eine Dividende wird erneut verzichtet. Wolfgang vom Hagens massive Kompetenzüberschreitungen werden den Konzern möglicherweise Millionen kosten.**

MARIANNE MING-HELLMANN

**Aufblicken zu glücklicheren Möwenzeiten: Das einst vielversprechende Potential der Marke Mövenpick zerbröckelt in den Händen einer ständig wechselnden Führung.** *Foto: SR*

Der Gesamtumstz inkl. Managementbetriebe nahm um 10,1 Prozent auf 1,223 Millionen Franken zu, der Cashflow stieg von 68,0 Millionen Franken auf 86,9 Millionen, das Konzernergebnis wurde von –3,6 Millionen auf 6,5 Millionen verbessert und entspricht den aktivierten Eigenleistungen. 50,4 (1991: 55,5 Prozent) Umsatzprozente wurden in der Schweiz, 33,9 (1991: 33,8 Prozent) in Deutschland und 15,7 (1991: 10,7 Prozent) im übrigen Ausland, vorwiegend im Mittleren Osten, erarbeitet; die geographische Umsatzverlagerung ins Ausland nimmt weiter zu. Die fünf Betriebsdivisionen haben unterschiedlich gearbeitet.

### Marché-Gruppe wächst

- Bemerkenswert ist der Umsatzzuwachs von 29 Prozent der heute 27 (Vorjahr 22) Betriebe zählenden **Marché-Gruppe.** Der Start in Österreich war, im Vergleich zu Kanada, äusserst zäh; in London wurde dank neuem Management der Turnaround geschafft.
- Bei den **Hotels** erzielten die Managementbetriebe eine Umsatzzunahme von 35 Prozent gegenüber dem Vorjahr, die gesamte Hotelgruppe verfehlte ihr Ziel nur knapp. Die Schweizer Betriebe konnten ihre Vorjahresumsätze halten, zu Sorgen Anlass gibt nach wie vor das mit hohen Fixkosten belastete Mövenpick Radisson in Genf; die vier Cadett-Hotels stossen auf gute Akzeptanz. Während Istanbul gut angelaufen ist, erweist sich Ägypten infolge politischer Unruhen heute als problematisch. Vom Grand Hotel in Zell am See hat sich Mövenpick Ende April getrennt.
- Die sowohl in der Schweiz wie in Deutschland von Strukturbereinigungen geprägte Sparte **Restaurants** konnte ihren Umsatz knapp behaupten. Wesentliches Merkmal der Geschäftsentwicklung war die gedrückte Konsumlust. Der Umsatzrückgang pro Gast schlug mit 20 Prozent zu Buch.

### Starker Konkurrenzdruck

- Ein ähnlicher Trend ist in der **Systemgastronomie** zu verzeichnen. Während Silberkugel und Cindy unter starkem Konkurrenzdruck leiden, konnten die Autobahnrestaurants dank neuem Konzept (teilweise Zubereitung der Speisen vor dem Gast) die Umsätze steigern.
- Die Sparte **Konsumgüter** hat sich weiterhin positiv entwickelt. Um diesem Trend Rechnung zu tragen, wurde die Division per 1. Juli 1992 neu in die Bereiche «Mövenpick Gastronomie» und «Markenartikelgeschäft» unterteilt.

### Zukunftsperspektiven

Wie vom Vorsitzenden der Konzernleitung, dem als Turnaround-Manager eingesetzten *Ulrich Geissmann,* anlässlich der Bilanzmedienorientierung zu erfahren war, hat man sich bei Mövenpick zum anspruchsvollen Ziel gesetzt, das Konzernergebnis auf dem Niveau des Vorjahres zu halten. Die Kernanstrengung liegt dabei in der Rückbesinnung auf die klassischen Gastronomietugenden: Hervorragende Dienstleistungen, qualifizierte Führungskräfte sowie Verbesserung der Konstanz; die «Kompetenzmarke Mövenpick» müsse alle Divisionen überdachen.

Zur Ankurbelung der Konsumlust seiner Gäste will Mövenpick mit einem neuen Restaurantkonzept namens «Orion» – das erste Lokal soll im Frühjahr 1994 in Köln eröffnet werden – das «gastronomische Mittelfeld» verlassen. Wir werden in der nächsten Ausgabe näher darauf eingehen.

### Vom Hagen schwer belastet

Zur fristlosen Entlassung *Wolfgang vom Hagens* bestätigt VR-Präsident *Beat Kaufmann* den in diesem Zusammenhang durch eine Indiskretion publik gewordenen Untersuchungsbericht der Treuhandgesellschaft BDO Binder AG. Vom Hagen werden massive Kompetenzüberschreitungen im Bereich von Anstellungsverträgen, Ernennungen, Freistellungen und Austritten vorgeworfen; er soll VR-Beschlüsse missachtet und seine Informationspflicht vorsätzlich vernachlässigt haben. Das Schadenpotential wird mit über 5 Millionen Franken beziffert. Man werde alles daran setzen, die durch vom Hagen eingereichte Klage gegen Mövenpick abzuwenden. □

## Der Mövenpickkonzern im Zahlenspiegel 1990 bis 1992

| Umsatzzahlen (in Mio Fr.) | | 1992 | 1991 | 1990 |
|---|---|---|---|---|
| Umsatzanteile nach Divisionen | Restaurants | **386,5** | 384,9 | 366,7 |
| | Systemgastronomie | **116,4** | 116,3 | 115,9 |
| | Marché-Restaurants | **172,4** | 134,0 | 100,1 |
| | Hotels mit Restaurants | **414,9** | 345,2 | 313,4 |
| | Konsumgüter | **143,7** | 140,2 | 123,3 |
| | Total | **1233,9** | 1120,6 | 1019,4 |

Kommentar

## *Konzern immer als Verlierer*

*Als Ex-Direktionspräsident Wolfgang vom Hagen im Frühjahr fristlos den Hut nehmen musste, ging ein deutlich vernehmbares Raunen durch die Gastroszene. Man habe den Mitbegründer der Mövenpick-Gastronomie-Kette in die Wüste geschickt, ihn, der es verstanden hatte, neues Vertrauen zu schaffen, die Dienstbereitschaft und Eigeninitiative zu fördern.*

*Durch die durch eine Treuhandstelle verifizierten Verfehlungen vom Hagens erreicht die Komödie einen neuen Höhepunkt. Verlierer dieser Wechsel ist letztlich immer der Konzern. Ein Unternehmen auf der Suche nach einer neuen Identität, das dringend klarer Strategien, Führungsrichtlinien und eines konzentrierten Ressourceneinsatzes bedarf.*

*Es ist in diesem Zusammenhang mit Erleichterung zu vermerken, dass der neue Konzernchef Ulrich Geissmann sich eines Besseren besonnen hat und gemäss eigenen Aussagen Mövenpick mittel- bis langfristig zur Verfügung stehen wird. Kontinuität in der Führung ist Grundvoraussetzung, dass wieder Ruhe in den Adliswiler Pavillon einkehrt.* **Marianne Ming-Hellmann**

GV Kur- und Verkehrsdirektoren, Flims

# Modellarbeitsvertrag und Statutenrevision

**Im Mittelpunkt der in Flims abgehaltenen Frühjahrs-Generalversammlung des Verbands schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren standen die Präsentation eines neuen Modellarbeitsvertrags sowie die an die Hand genommene Statutenrevision. Im weiteren wurde über die geplante Werbepräsenz der Schweiz in den USA informiert.**

FRANZ SPANNY

«Wir müssen Tourismus und Optimismus betreiben, damit unsere Tätigkeit glaubhaft ist», so Verbandspräsident *Patrick Messeiler* (Verbier), der in seinem Rechenschaftsbericht unter anderem seiner Genugtuung über das Abstimmungsergebnis der Spielcasinovorlage Ausdruck gab.

### Appell zur Fairness

*Peter Kuhn* von der Schweizerischen Verkehrs-Zentrale (SVZ) wagte eine Prognose auf die bevorstehende Sommersaison, «die nicht allzu schlecht, aber auch nicht besonders gut ausfallen dürfte». Zwar zeige sich ein negativer Trend des Gästeaufkommens aus Übersee auf, der aber dadurch aufgewogen würde, dass die Schweiz als Ferienland nach wie vor und sogar vermehrt in der Gunst der Gäste aus Deutschland stehe. Diesen Schluss lasse eine überaus erfolgreiche SVZ-Aktion in Deutschland zu. Traditionelle Ferienorte werden weiterhin gefragt sein, der Städtetourismus dürfte sich dagegen mit einigen Problemen konfrontiert sehen. Peter Kuhn richtete an die Kur- und Verkehrsdirektoren einen Appell zur Fairness und plädierte dafür, dass man vermehrt offen miteinander reden sollte, statt zu versuchen, sich auf Kosten der SVZ zu profilieren.

**Auch im Verband der Kur- und Verkehrsdirektoren ist erfreulicherweise das weibliche Element im Vormarsch. An der Frühjahrsgeneralversammlung in Flims wurden Edith Strub, Zürich (rechts), als Aktiv- und Annemarie Meyer, St. Moritz (links) als assoziierte Mitglieder in diesen Berufsverband aufgenommen – zur offensichtlichen Freude auch von Präsident Patrick Messeiler.** *Bild Franz Spanny*

In seiner unnachahmlichen und humorvollen Art und Weise stellte Vorstandsmitglied *Walter Rösli* (Bern) vier neue Verbandsmitglieder vor. Als Aktivmitglieder in den erlauchten Kreis der Kur- und Verkehrsdirektoren wurden *Edith Strub* (Zürich), *Dres von Weissenfluh* (Saas Fee) und *Jean-Daniel Flury* (La Chaux-de-Fonds) aufgenommen. Als assoziiertes Mitglied verstärkt *Annemarie Meyer,* Vizedirektorin des Verkehrsvereins St. Moritz, die Präsenz weiblicher Wesen in einer überwiegend von Männern dominierten Berufsvereinigung.

Neu in den Vorstand Einsitz nimmt *Max Nadig* (Appenzell), der den infolge beruflicher Veränderung ausgeschiedenen *Marc Geissbühler* (Les Diablerets) ersetzt.

### Neuer Modellarbeitsvertrag

Präsentiert und ohne grosse Diskussion gutgeheissen wurde ein neuer Modellarbeitsvertrag für Kur- und Verkehrsdirektor(inn)en. Auf acht Artikel reduziert, stellt dieses Modell ein taugliches Instrument für den Abschluss von Arbeitsverträgen zwischen Kur- und Verkehrsvereinen und Kurdirektoren dar.

Wesentlich mehr Diskussionsstoff lieferte die sich in Arbeit befindende Statutenrevision, die aber vorläufig über zwingende Bestimmungen bezüglich der Aufnahme in den VSKVD noch nicht hinausgekommen ist. Man weiss aber nach ausgiebiger Diskussion jetzt immerhin, wie es mit der Statutenrevision weitergehen soll.

### Werbepräsenz in den USA

Im Anschluss an die zeitaufwendige Behandlung der ordentlichen Traktanden dieser GV orientierten Peter Kuhn, Romy Bohnenblust und *Konrad Korsunsky* (Swissair) über die geplante Werbepräsenz der Schweiz in den USA im kommenden Jahr, für die erhebliche finanzielle Mittel aufgewendet werden. Dabei wurden diverse Möglichkeiten zur preiswerten Mitbeteiligung für Kur- und Verkehrsvereine aufgezeigt.

Berichtigung

## Kommissionen von Nichtvertragshotels

Die Swissair will nicht mehr gratis arbeiten und wird daher in Zukunft auch bei «wilden Buchungen», das heisst auf Hotelreservationen von Nichtvertragshotels eine Kommission von zehn Prozent verlangen und nicht wie berichtet auf Flugbuchungen. *SR*

Penta/Ramada

## Franchisenehmer wollen nicht

**«Am 18. Juni wird der Vertrag über den Verkauf der Penta-Hotels an Ramada unterzeichnet» – so sagen es die einen in der Ramada-Zentrale in Eschborn bei Frankfurt. «Wir sprechen noch mit Lufthansa, einige Punkte sind noch zu verhandeln», geben andere Ramada-Leute zu verstehen. Und in Genf sagt Roland Näpflin aus dem Verwaltungsrat der Penta-Hotels in Zürich und Genf: «Als Franchisenehmer von Penta könnten wir unsere Hotels in Zukunft auch alleine führen.»**

Ein bindender Vorvertrag zwischen Lufthansa und Ramada sei «schon vor längerer Zeit unterzeichnet worden», lassen wohlinformierte Ramada-Insider wissen. Da gebe es jedoch wegen einzelner Eigentümerfragen «gewisse Probleme» (so stand es auch in der letzten htr). Um keinem der Penta-Häuser eine Chance zu geben, aus dem Deal auszusteigen, habe man zunächst nur die vier Penta-Hotels Orlando, Atlanta, Gatwick und Heathrow an Ramada übertragen. «Jetzt», so die Überzeugten, sei «alles unter Dach und Fach – alle machen mit».

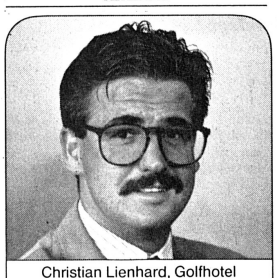
Nicht aber so die nur über Franchiseverträge angeschlossenen Penta-Hotels in Genf, Zürich, Lissabon, München, Budapest und Goa. *Roland Näpflin* für die Hotels Intercontinental-Penta Genève SA und deren (das Zürcher Nova Park beherrschende) Tochterfirma Park-Plaza Hotels AG gibt sich ganz gelassen: «Für mich ist alles noch zu neu, um Konkretes sagen zu können.» Für ihn sei es «durchaus denkbar, dass wir auch weiterhin unsere Penta-Verträge erfüllen»,

Allein beim «Abtakeln» der alten Penta-Schilder und der Erneuerung aller Drucksachen würden «über 100 000 Franken im Spiel» sein, rechnet Näpflin vor. «Es gibt daher gute Gründe, den Namen Penta für uns weiterhin zu behalten.» Selbst die Rechtsabteilung bei Ramada räumt dazu ein, dass bei entsprechenden Wünschen «es so bleiben könnte». Andererseits meint Näpflin optimistisch, die beiden Schweizer Penta-Häuser nebst dem Interconti in Genf könnte man «auch allein machen». Seine Franchiseabkommen beinhalteten ja «eigentlich nur das Reservierungssystem».

Auch *Tomas Weilenmann,* General Manager im Zürcher Penta-Haus Nova-Park, beharrt darauf, dass sein Haus «frei im Entscheid» über die Zukunft ist. Er war denn auch nicht zum Treffen der Penta-GM nach Ludwigshafen eingeladen worden. Immerhin, so Weilenmann, «gibt es in Zürich ja schon ein Renaissance von Ramada». In der Ramada-Zentrale in Eschborn aber beharren einige darauf: «Rückzieher aus dem Vertrag kann es schon aus politischen Gründen nicht geben.» Auf jeden Fall habe man von Ramada aus der Lufthansa zugesichert, dass die bisherigen Penta-Hotels auch weiterhin Lufthansa-Vertragshotels bleiben könnten.

In der Berliner Zentrale der Penta International Hotels sind ob den bevorstehenden Veränderungen sämtliche Läden herabgelassen worden. «Keinerlei journalistische Unterstützung» gewährt die Pressestelle «auf Anweisung des Managements». *GU*

REKLAME



Christian Lienhard, Golfhotel Les Hauts de Gstaad, profitiert von:

**FIDELIO**
Frontoffice

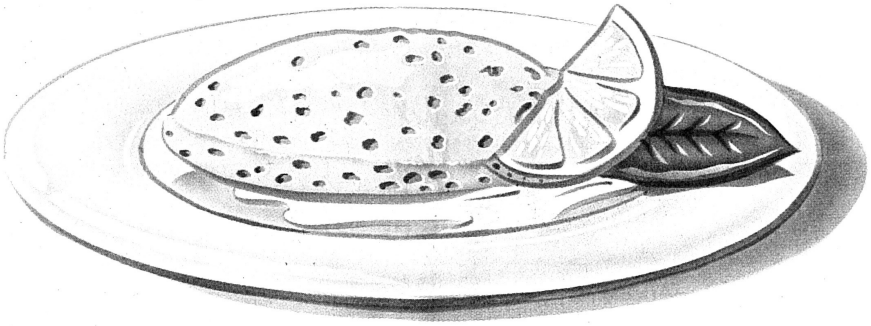
**GADIS**
Backoffice

vom
Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE ATAG INFORMATIK AG

Telefon 01 810 53 80

LESCH+PEI



***Die Mousse Citron von Carma verleidet nie.***

***Aber etwas Abwechslung macht das Leben süss.***

Sie suchen einen Sommerhit für Ihre Dessert-Parade? Die erfrischend fruchtige Mousse Citron von Carma erobert die Herzen von verwöhnten Schleckmäulern im Sturm. Auch als Diplomat oder unter einer Garnitur von frischen Früchten. Dabei ist sie genauso schnell zubereitet wie alle Mousses im Carma-Angebot, wo eben aller guten Dinge sechs sind. Carma Mousses gibt es in den Geschmacksrichtungen Schokolade, Erdbeer, weisse Schokolade, Mokka, Melone.

Carma

Der Anfang vieler süsser Sachen

Hotelgäste als Souvenirjäger

# Nichts ist sicher vor den langfingrigen Hotelgästen

**Jedes Jahr lassen Gäste Gegenstände für rund 17 Millionen Franken aus den Hotels mitlaufen, wie eine Umfrage der hotel + touristik revue ergeben hat. Die Stadthotellerie schreibt jährlich 2800 Franken pro Betrieb ab, die Ferienhotellerie dagegen rund 2600 Franken.***

RICCARDA SCHÖN

Die *hotel + touristik revue* wollte von ihren Lesern genauer wissen, was jährlich von den Hotelgästen – natürlich ganz aus Versehen – mitgenommen wird. Die Bilanz der schriftlichen Umfrage lässt aufhorchen. Hochgerechnet verschwinden aus den 6296 Schweizer Hotels im Jahr Gegenstände für rund 17 Millionen Franken. Dass die meisten Gäste, wenn sie sich als Souvenirjäger betätigen, noch recht bescheiden bleiben, mag ein Trost für viele Hoteliers sein.

So sind die beliebtesten Gegenstände, die sich der Gast in seinen eigenen Koffer steckt, Waschlappen und Frottierhandtücher, gefolgt von Aschenbecher und Besteck. Ferner sind begehrt Kleiderbügel, Badeartikel, Bademäntel, und – man möchte es nicht glauben – Zahnputzbecher! Auf Platz neun erscheinen Pfeffermühlen, vorzugsweise mit Peugeotmühlwerk, und auf Platz zehn landen Bilder, die unfreiwillig den Besitzer wechseln.

### Keine Frage von Geschmack

Am anderen Ende des Ranking befindet sich die Abteilung Raritäten: Ob es nun gravierte Curlingsteine oder Feuerlöscher, Dufteier, antike Pistolen, Jagdtrophäen, Stromsparglühlampen oder von Lampen abgeschnittene Stecker sind, für die langfingrigen Gäste gibt es keine Grenzen. Selbst Extra-WC-Crêpe findet einen neuen Besitzer oder eine neue Besitzerin. Aber nicht nur kleinformatige Gegenstände verschwinden in den Koffern der Gäste, auch Terrassenstühle, Snowboards, Staubsauger, Fernseher und Videos «wandern mit den Gästen aus.»

Dass es aber nicht nur ausschliesslich Hotelgäste sind, die Mühe mit «Dein und Mein» haben, bestätigen einige Hoteliers auf Nachfrage. Auch Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Hotel haben ab und zu ihre Finger mit im Spiel, wenn das eine oder andere plötzlich fehlt.

### In der Eile nur Billiges

Dabei gibt es zwei unterschiedliche Kategorien von Dieben in der Hotellerie: den Feriengast und den Businessgast. Der Businesstyp lässt deutlich mehr mitgehen als der Ferientyp, dafür hat er wohl in seinem Dauerstress nicht die Musse, teure oder wertvolle Dinge auszusuchen. Im Durchschnitt vergreift sich der Businesstyp für rund 15 Franken an fremdem Gut, dafür doppelt so oft wie der Feriengast.

Der Feriengast stibitzt für rund 44 Franken im Jahr, dafür nur halb so oft wie sein Kollege im Stadthotel. Die Ferienruhe lässt anscheinend den Blick für das Wertvolle reifen. Fazit dieser Zahlen: Die Stadthotellerie muss mehr abschreiben – um die 2800 Franken pro Betrieb. Der Ferienhotellerie gehen hochgerechnet 2600 Franken pro Hotel verloren.

### Den Verlust schnell vergessen

Gewisse Hotels schwören auf weisse neutrale Frotteewäsche, gutes Personal, ständige Kontrolle und den Hinweis, dass sich der Aufwand, die Kontrolle, gegenüber dem Nutzen, Ärgern und Ersetzen nicht lohnt. Andere gestehen, dass bei ihnen gar nichts Wertvolles herumsteht, was zum Stehlen animieren könnte. *Fredy Staub*, Besitzer des Hotels zum Engel in Flaach, schreibt: «Wir lassen die Gäste die Meldescheine korrekt ausfüllen. Identitätskarten und Pässe werden kontrolliert. Der Erfolg bleibt nicht aus. Sicher ist diese Methode für viele Gäste unangenehm, aber sie verleiht dem Gast Respekt vor einem Hotel.»

Andere greifen in die Psycho-Trickkiste, wie der Gasthof zur Linde in Stettlen: «Wir haben in allen Zimmern einen Anschlag angebracht mit dem Vermerk: «Bei uns sind die Zimmermädchen für den Unterhalt und die Vollständigkeit aller Zimmer-Einrichtungsgegenstände sowie Wäsche verantwortlich. Diebstähle gehen ebenfalls zu Lasten der Zimmermädchen. Dies stimmt natürlich nicht, hat aber eine abschreckende Wirkung. Wer will schon einem ‚armen Zimmermädchen' materiellen Schaden zufügen . . .»

### Diebe sind auch faul

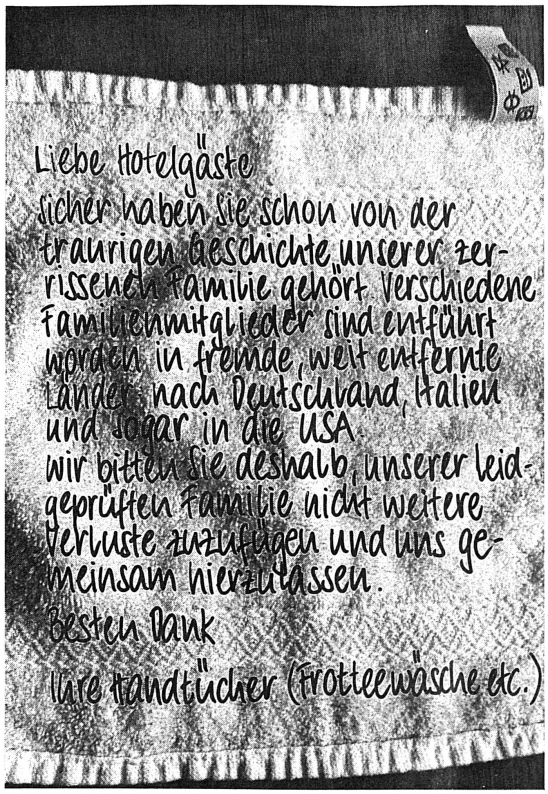
Die letzte Kategorie der nicht Geschädigten beruft sich auf eine diebstahlunfreundliche Infrastruktur. «Ausser Geld wird in einem autofreien Ort praktisch nichts gestohlen, da die Bergbahn, der einzige Fluchtweg, unser ‚Psycho-Polizist' ist», verrät *Martin Vogel* vom Märchenhotel Braunwald. Auch Familie *Fässler* von der Rösslipost in Unteriberg gibt zu bedenken:» . . . Wir befinden uns fast am Ende der Welt, das fordert 100prozentigen Einsatz.»

### Humor behalten

Ganz anders klingt der Tenor der dauergeschädigten Hoteliers. Zwar gibt es etliche die raten, den Humor zu behalten, aber die Mehrheit steht der Stehlerei ziemlich hilflos gegenüber. Einige haben in der Zwischenzeit an kritischen Orten – Korridore, Treppenhaus, Hotel- und Personaleingänge – Videokameras montiert. Somit kann wenigstens der Abtransport von grossen Gegenständen überwacht werden. Andere werden zu richtigen Heimwerkern. Ganz nach dem Motto «anschrauben, anbinden und anleimen» wehrt sich *Heinrich J. Weinmann*, Hotel Albana in St. Moritz gegen die langfingrigen Gäste.

Im Hotel Continental, Luzern, werden keine wertvollen Bilder und Kunstwerke mehr ausgestellt. Falls noch Bilder hängen, sind diese angeschraubt. Eine vage Erklärung für die Dreistigkeit einiger Gäste hat *Karl Sigrist*, Vizedirektor: «Manche Gäste sind mit dem Service nicht zufrieden und sie meinen, zuviel bezahlt zu haben. Ihren Frust kompensieren sie, in dem sie Gegenstände mitgehen lassen.»

Dass sich die Gäste zwangsläufig damit selber schädigen, ist den wenigsten bewusst. Eine der häufigsten Reaktionen der Hoteliers ist, für die gestohlenen Gegenstände langweiligen und durchschnittlichen Ersatz zu besorgen. Oder es wird gleich der Aufkleber: Hier hing ein Bild, angebracht. Somit wird kein Hotel schöner, nur teurer, da die permanenten Verluste mit in die Zimmerpreisgestaltung einkalkuliert werden. □




**Man kann die Hotelgäste auch auf die witzige Weise ansprechen, sich nicht an fremdem Gut zu vergreifen.** *Foto: Riccarda Schön*

## Silberlöffel im Schweinekübel

«Nicht alle Kaffee- und Moccalöffel verschwinden bei den Gästen», erläutert *Dino Sante Demola,* Hotel Primerose au Lac in Schwarzsee. «Gerade beim hektischen Abräumen fällt so der eine oder andere in den Schweinekübel. Manche Bauern haben schon ihre ganze Verwandtschaft in der Zwischenzeit mit Silberbesteck versorgt. Andere sind ehrlicher und bringen diese zurück. Der Patron sollte beim Abräumen sehr viel mehr aufpassen und anwesend sein.» *RSCH*

## Je anonymer, desto langfingriger

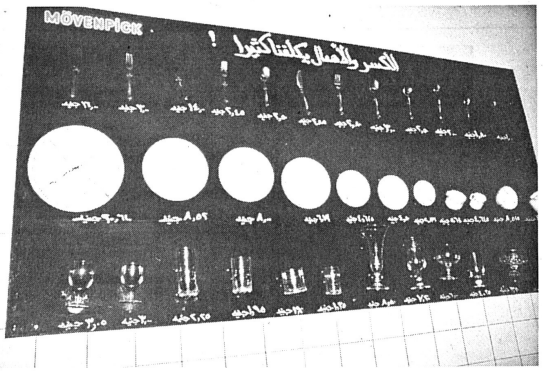
Diebstahl kommt nicht in allen Betrieben vor. Rund ein Viertel aller Betriebe kennt das Problem nicht, oder es interessiert sie schlichtweg nicht, was jährlich verschwindet. Steckt dahinter ein Betriebsgeheimnis? *Paul Gmür,* Hotelier im Albergo Brè Paese in Lugano, gehört zu den kaum Geschädigten: «Ich führe meinen Betrieb sehr persönlich, so dass die Gäste, die was aus dem Hotel mitnehmen wollen, automatisch das Gefühl haben, sie beklauen mich persönlich. Und das will keiner. Eine unpersönliche Aktiengesellschaft, die bestiehlt man viel eher, weil man meint, das merkt doch keiner, und schaden tut es auch niemandem.» *RSCH*

## Stolzer Souvenirjäger

«Zu der Zeit, als ich Direktor im Hotel Intercontinental in Teheran war», berichtet *Franz von Reding*, Direktor im Seehotel Waldstätterhof, Brunnen, «wurde ich von einem sehr hohen Staatsdiener nach Hause eingeladen. Er zeigte mir ganz stolz sein gesamtes Geschirr und Besteck. Es bestand ausschliesslich aus Teilen vom Continental. Messer, Gabeln, Löffel, Teller, alles war vom Hotel. Für ihn war das alles im Preis immer mit inbegriffen gewesen. Er hatte das alles ganz ohne schlechten Gewissen eingesteckt.» *RSCH*

## Logo oder nicht Logo

Die Frage, ob ein eingewebtes Logo den Diebstahl verhindert, hat sich beim Nachfragen als eine Glaubensfrage herausgestellt. Einige Hoteliers haben die Erfahrung gemacht, dass ihnen die Handtücher und Aschenbecher eher erhalten bleiben, wenn ein Logo eingewebt ist. Andere verzichten inzwischen ganz bewusst auf Logos im Frottee, da Souvenirjäger Wert darauf legen, ihre geklauten Mitbringsel auch nachher wiedererkennen zu können. Auf der anderen Seite bemerken etliche Hoteliers, dass ein Teil der Gäste neutrale Frotteewäsche erst recht mitgehen lassen. Das fällt dann zuhause nicht so auf. Um den Sammlertrieb der Souvenirjäger zumindest in kleinen Mengen zu stillen, sind viele Badezimmer mit Duschgelfläschchen, Seifendöschen und Körperlotion ausgestattet. Diese sind meistens mit dem Hotellogo versehen und als Give-away gedacht. Der zusätzliche Werbeeffekt der Logos ist nicht zu unterschätzen. *RSCH*




**Memory auf arabisch: Um die «Klau-Quote» zu senken, installierte die Direktion des Mövenpick-Heliopolis-Hotels in Kairo (Ägypten) diese Porzellan-Wand in der Küche. Dünner Draht hält Besteck, Teller, Tassen und Gläser fest und das Personal – hoffentlich – davon ab, Teile mitgehen zu lassen. Unter jedem Stück steht deshalb – auf arabisch – der Einkaufspreis geschrieben.** *Foto: Pütz-Willems*

## Jahres-Verlust-Bilanz

Ein paar Beispiele aus der Hotellerie: In einem 1-Stern-Betrieb im Kanton Zürich gingen in einem Jahr 6 Bilder, 29 Pfeffermühlen, 450 Servietten, WC-Papier und Kaffeelöffel verloren. Summe 9945 Franken.

In einem 2-Stern-Ferienhotel in der Innerschweiz verschwanden 10 Vasen, 12 Bilder, 20 Menukarten, 120 Hand- und Badetücher. Summe 2270 Franken.

In einem 3-Stern-Ferienhotel im Oberengadin sind 20 Schreibmappen, 70 Frotteewäschestücke, 10 Pfeffermühlen, 6 Fahnen, Gartenmöbel und Schirme abhanden gekommen. Summe 3780 Franken.

In einem 4-Stern-Hotel im Kanton Freiburg wurden 484 Badetücher, 478 Handtücher, 607 Waschlappen, 97 Badeteppiche und Besteck gestohlen. Summe 12 332 Franken.

In einem 5-Sterne-Stadthotel verschwanden 1100 Waschlappen, 40 weisse Bademäntel, 5 lachsfarbene Bademäntel, 700 Besteckteile. Summe 6200 Franken. *RSCH*

* Bei einem Verhältnis Stadt/Ferienhotellerie dreissig zu siebzig Prozent.

Sie sind uns einiges Wert!

keys
Informatik für die Gastronomie

IBM Business Partner
Rebag Data AG
8134 Adliswil
Telefon 01-710 71 10

Lucullus Programming AG
4012 Basel

Ultrasoft AG
3052 Zollikofen

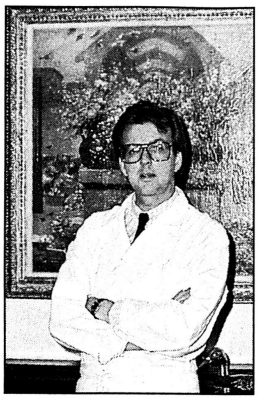
Coupon bon
Für eine persönliche Beratung
Wert 555.–
☐ Ich möchte diesen Bon einlösen; rufen Sie mich an.
Hotel/Restaurant
Vorname/Name
Strasse PLZ/Ort
Telefon Telefax
Einsenden an: Rebag Data AG, Marketing-Service, Albisstrasse 33, 8134 Adliswil

Stamm & Partner

# Wir dementieren das Gerücht nicht.

**Um den steigenden Erfolg** der LaCimbali-Vollautomaten kursieren die wildesten Gerüchte. Irgendwie auch verständlich! Die erfolgreichen Vollautomaten aus Mailand übernehmen weltweit den triumphalen Platz der berühmten Kolben-Kaffeemaschinen, welche auch von vielen Konkurrenten als die weltbesten gelobt werden. Wir haben etwas gegen Gerüchte und lassen Tatsachen sprechen:

***André Jaeger von der Fischerzunft Schaffhausen sagt:*** *«Treue ist nur ein Wort! Beinhaltet es nicht Qualität, Image, Service und Kontinuität? Seit 25 Jahren sind wir deswegen LaCimbali treu geblieben. Schon lange hätten wir unseren Mitarbeitern die Arbeit gerne mit einem Vollautomaten erleichtert. Jedoch nicht auf Kosten der Kaffee-Qualität und somit zuungunsten des Gastes. Heute sind unsere Gäste, unsere Mitarbeiter und wir mit einem Vollautomaten glücklich. Die Antwort heisst:* ***DOLCEVITA von LaCimbali.»***



DIE FISCHERZUNFT UND IHR KAFFEE

**Reden Sie mit uns,** wenn Sie vollautomatisch einen überdurchschnittlichen Kaffee und weltberühmten Espresso anbieten wollen. Die Umsatzsteigerung lässt grüssen! Wir führen Ihnen diesen Vollautomaten – auch in unseren Cafeterias – gerne und unverbindlich vor.

***DOLCEVITA*** VON KÖNNERN FÜR KENNER

1892 - 1992 weltweit die Nr. 1 — 80 JAHRE — Kaffeemaschinen für anspruchsvollste Ansprüche

LA CIMBALI

weltweit die Nr. 1

Vassalli Vertriebs AG
8050 Zürich
Telefon 01 302 64 65
Telefax 01 302 81 61

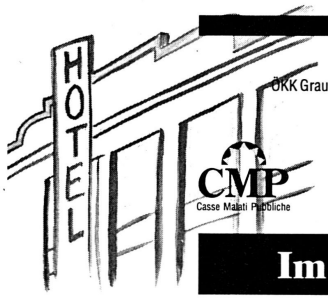
Vassalli Vertriebs SA
1213 Petit-Lancy 1 – Genève
Téléphone 022 792 29 18
Téléfax 022 793 82 19

## ÖKK, die Firmenversicherung

Ein bedürfnisgerechtes Versicherungspaket -
das bietet die Öffentliche Krankenkasse auch Ihrem Betrieb.

**Wir offerieren Ihnen:**

- **Taggeldversicherung**
  Zugeschnitten auf die Bedürfnisse Ihres Betriebes versichert die ÖKK Ihre Angestellten gegen Lohnausfall bei Krankheit.
- **Unfallversicherung nach UVG**
  Neben der obligatorischen UVG-Grundversicherung bietet die ÖKK Ihnen verschiedene
  Ergänzungsversicherungen, wie z. B.
  ✦für die Volldeckung in der Unfall-Taggeld-Versicherung,
  ✦Kapitalversicherungen für Unfall-Tod und Invalidität oder
  ✦für Spitalbehandlung in der Halbprivat- und Privat-Abteilung.
- **Kollektive Krankenkassenversicherung**
  Als Angebot des Arbeitgebers an seine Mitarbeiter offerieren wir Ihrem Unternehmen das ÖKK-Versicherungspaket zu günstigen Kollektivkonditionen.




**Interessiert?**

Dann rufen Sie uns an:
ÖKK Graubünden, 081 51 69 59, ÖKK Schweiz, 037 43 10 45

CMP Casse Malati Pubbliche — ÖKK Öffentliche Krankenkassen — CMP Cassas da malsauns publicas

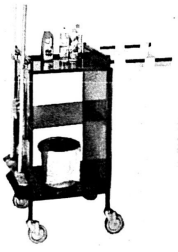
**Im Kollektiv sicher**

*Generalvertretung von:*
**pesa Precisa OMAS SUPREMA**

***Ihr Fachspezialist für : Aufschnittmaschinen, mechanische und elektronische Küchen- und Wareneingangs-Waagen***

**christen waagen**

*Christen Waagen AG*
*Badenerstrasse 634*
*8048 Zürich*
*Tel. 01/432 17 20*



## Gerätewagen/ Chariot roulant d'étages

Art. Nr. 5005-3

Gerätewagen für den Etagenservice, mit Wäschesack, 3 Tablaren, 2 Stielhaltern, 4 Lenkrollen, Masse 105×54×115 cm/en acier verni, pour le service d'entretien, 3 étages, 2 portes-balais, 4 roues, dim.: 105×54×115 cm.
Stück/la pièce Fr. 870.–.

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

**Abegglen-Pfister AG Luzern**

Sprachkommission im Gastgewerbe

# An Sauce oder mit Sauce?

**Wenn es um Übersetzungen aus dem Fachbereich Gastronomie und Hotellerie geht, verwirren Wörterbücher oft mehr, als dass sie weiterhelfen. Deshalb wurde in Thun vor wenigen Tagen die Internationale Sprachkommission für Gastronomie und Hotellerie gegründet, die kostenlos Auskünfte in 14 verschiedenen Sprachen erteilt.**

Übersetzungen von Speisekarten grenzen oft ans Lächerliche. Deklarationen auf Verpackungen stimmen nicht mit den Angaben im Fachwörterbuch überein. Mit Gross- und Kleinschreibung wird bei Übersetzungen fahrlässig umgegangen, was sogar sinnverändernd wirken kann. Dies verunsichert vor allem Lehrlinge und bringt auch Fachleute ins Zweifeln. Um hier Abhilfe zu schaffen, wurde vor wenigen Tagen die Internationale Sprachkommission für Gastronomie und Hotellerie (ISGH) mit Sitz in Thun gegründet.

Geleitet wird sie von *Marianne* und *Jean-Pierre Duboux*, Autoren und Verleger des «Fachwörterbuchs Duboux Gastronomie/Hotellerie/Touristik», die die Kommission auch ins Leben gerufen haben. Während der Buchmesse und der Internationalen Kochkunstausstellung in Frankfurt konnten sie im vergangenen Herbst kompetente Leute für ihr Anliegen begeistern.

Die Kommission zählt heute bereits 32 Mitglieder, darunter Küchenfachleute aus dem In- und Ausland, Angehörige von internationalen Berufsverbänden und internationale Sprachfachleute. Ihr Ziel ist es, einheitliche Auskünfte in 14 verschiedenen Sprachen zu erteilen, darunter neben Deutsch, Französisch und Englisch auch «Exotisches» wie Russisch, Arabisch oder Farsi (Persisch).

Anfragen werden schriftlich an Marianne und Jean-Pierre Duboux gerichtet und an die entsprechenden Mitglieder weitergeleitet. Um lange Wartezeiten auszuschalten, arbeitet die ISGH vor allem mit Telefon und Fax. Die Kosten dafür sollen von Sponsorengeldern getragen werden, für die zurzeit noch geworben wird. Die Kommission kann deshalb aus finanziellen Gründen (noch) keine Fachtagungen durchführen. Alle Auskünfte sind kostenlos erhältlich bei der Internationalen Sprachkommission für Gastronomie und Hotellerie, Bälliz 56, Postfach 1308, 3601 Thun, Telefon (033) 22 98 03, Fax (033) 22 98 10. *RS*

### Zweck der Sprachkommission

Die Internationale Sprachkommission für Gastronomie und Hotellerie (ISGH) setzt sich dafür ein, dass der Fachsprache in Gastronomie und Hotellerie die ihr gebührende Stellung zukommt, namentlich in Berufs- und Hotelfachschulen, aber auch in den einzelnen Restaurations- und Hotelbetrieben sowie in der Nahrungsmittelindustrie.

Vorrangiges Ziel der ISGH ist es, Regeln zur Menurechtschreibung festzulegen und branchenspezifische Rechtschreibeprobleme zu klären. Die ISGH will dazu beitragen, den Mitarbeitern in den oben erwähnten Betrieben und Schulen das Problem einer zweckmässigen Rechtschreibung bewusst zu machen. Die Sprachkommission fördert zudem einen gegenseitigen internationalen Meinungsaustausch.

*Quelle: Statutenentwurf der ISGH*

Spezialitätenwochen

# In Basel sind die Schotten los

Vergangene Woche befand sich Basel im Schotten-Taumel: Dudelsackmusik und Snaretrommeln waren Trumpf, so dass der Kilt, der berühmte Schottenrock, allerorten zu sehen war. Kein Wunder: In der Rheinstadt fand das dritte Swiss Pipeband Meeting statt, an dem elf Pipebands teilnahmen.

Angesichts des vielfältigen Programmes wollte Basels Gastronomie nicht zurückstehen: Spezialitäten aus Schottland wurden beispielsweise in die Menukarten der Hotels Basel, Victoria und Euler sowie der Restaurants Brasserie Baselstab, Börse, Café Spitz, Gambrinus, Mr. Pickwick und Stadtcasino aufgenommen. In der Brasserie Baselstab Mövenpick trat das Personal gar im Kilt und mit gefärbten roten Haaren auf. *IA*

100 Jahre Weinhändlerverband

# Angebot wächst weiter

**Bereits vor hundert Jahren misstrauten Konsumenten den Panschereien verschiedener Weinproduzenten. Seriöse Weinhändler konnten mit den Preisen für ihre Naturprodukte nicht mehr mithalten. So wurde 1893 in Zürich der Schweizerische Weinhändlerverband gegründet, dem heute 500 Mitglieder angehören und der in diesem Jahr sein 100jähriges Bestehen feiert.**

Der Konsum von alkoholischen Getränken und von Wein im besonderen ist weltweit rückläufig – auch die Schweiz ist davon betroffen. Hier werden pro Kopf und Jahr rund 46 Liter Wein getrunken, was unser Land an fünfter Stelle plaziert. Der Umsatz der neun Sektionen des Schweizerischen Weinhändlerverbandes (SWHV) beläuft sich auf rund 260 Millionen Liter Wein pro Jahr. Was etwa 80 Prozent des Gesamtkonsums ausmache, erklärte Zentralpräsident *Michel Veuve* anlässlich des 100jährigen Bestehens des Verbandes kürzlich in Bern.

Der SWHV strebt seit vielen Jahren schon einen mässigen Konsum an. Diese Philosophie entspreche der heutigen Realität, sei dies im Zusammenhang mit den veränderten Lebensgewohnheiten, im Rahmen des Strassenverkehrsgesetzes oder als Folge der Konjunktur.

### 72 Prozent sind «Kleinhändler»

In der Schweiz gibt es zirka 2000 Weinhändler. 690 davon füllen ihre Weine selber ab. 72 Prozent der Flaschenimporteure und -händler arbeiten mit einem Umsatz, der unter 100 000 Liter liegt. Die Berufsgattung verzeichne jedoch eine Zunahme, hiess es an der Pressekonferenz zum 100-Jahr-Jubiläum in Bern.

Laut Vizezentralpräsident *Jean-Pierre Mürset* von der Garnier SA in Münchenbuchsee begrüsst der SWHV eine Importliberalisierung, die nicht auf Kosten der einheimischen Produkte gehen müsse, was sich aber wiederum auch nicht ohne Schaden für einige der Marktteilnehmer durchführen lasse. «Die grossen Nutzniesser werden die Konsumenten sein – das Weinangebot wird noch grösser, namentlich bei den weissen Gewächsen.»

Mit der Kontingentierung der roten Fassweine – man nimmt nur noch soviel Wein in die Schweiz, wie gebraucht wird – ist die Einfuhr im letzten Jahr um 200 000 Liter gesunken. Mit einem Kontingent für die anderen Weinkategorien ist nicht zu rechnen, da bis 1995 eine mengenmässige Beschränkung durch Zölle ersetzt werden soll.

### Modell für 75-cl-Flasche

Im Bereich der Verpackungen, vor allem beim Glas, erarbeitet der SWHV zurzeit verschiedene Modelle, die das Recycling und die Wiederverwendung der Flaschen verbessern sollen. Die Standardisierung der Formen und das Verbot der 70-cl-Flaschen zugunsten der 75-cl-Flaschen sind erste Vorstufen zur Realisierung dieses Projektes.

Michel Veuve verurteilt in der Festschrift des SWHV die «Spirale der Untoleranz», die unsere Wirtschaft zerstöre und uns der Freiheiten beraube. Die letzte Blüte dieser Spirale sei die Zwillingsinitiative, die eine Werbung von Alkohol und Tabak verbieten wolle. *RS*

Bündner Weine

# Beschränkung trägt Früchte

**Auch der 1992er ist im Weinbaugebiet in der Bündner Herrschaft ein Spitzenjahrgang geworden. An der traditionellen «Bündner Weinprobe» konnten vom Bündner Weinbauverein und der kantonalen Zentralstelle für Weinbau am 5. und 6. Juni im Gemeindezentrum Jenins 170 hervorragende Weine zur Degustation präsentiert werden.**

Für einmal war es nicht der Föhn, dem die Bündner Weine des Jahrgangs 1992 ihre hervorragende Qualität zu verdanken haben, denn der legendäre «Traubenkocher» blieb im September und Oktober weitgehend aus. Dafür sorgte ein trockener und warmer Sommer für eine ausgezeichnete Ausreifung des Traubengutes. «Ausserdem trugen die freiwilligen Ertragsbeschränkungen, welche die Produzenten und Selbstkelterer konsequent praktizierten, erstmals Früchte», weiss *Hans Jüstrich*, der Leiter der Zentralstelle für Weinbau auf dem Plantahof in Landquart.

### Hohe Öchslewerte

Dass weniger Quantität eine bessere Qualität ergibt, belegen die hohen Öchslewerte im Bündner Weinbaugebiet. So erreichte der Blauburgunder eine Mittelgradation von 93 Öchsle, der Riesling×Silvaner 80 Grad, und bei diversen Spezialitäten lagen die mittleren Werte umd die 100 Grad Öchsle. Nur die Jahrgänge 1988 und 1990 sind mit 95 beziehungsweise traumhaften 97 Öchslegraden besser ausgefallen. «Die 1992er Weine aus Graubünden sind vortrefflich und lassen sich mit dem guten Jahrgang 1983 vergleichen», so der Bündner Rebbaukommissär. Die Riesling×Silvaner zeichnen sich durch ihre feine Muskatblume und einen eleganten Geschmack aus, die Blauburgunder sind zwar im Bouquet derzeit noch zurückhaltend, überzeugen aber schon jetzt mit ihrem Gehalt den Gaumen.

### Verblüffende Vielfalt

Beschränkte man sich in früheren Zeiten in der Bündner Herrschaft vorwiegend auf die Produktion von Blauburgunder, so wird man jetzt von einer Vielfalt der Auswahl an Bündner Qualitätsweinen überrascht. Der «Herrschäftler», worunter man nach wie vor einen Blauburgunder versteht, ist zwar immer noch dominant, aber es gibt daneben auch zahlreiche Riesling×Silvaner, Federweiss, Rosé, Schiller, Grauburgunder, Weissburgunder, Gewürztraminer und auch einen Completer.

Alle diese Weine (und auch ein Federweiss-Sekt) standen anlässlich der «Bündner Weinprobe» zur Degustation bereit. Insgesamt waren es mehr als 170 sein. Auf den neuen Jahrgang entfallen 140 Weine, die übrigen sind 90er und 91er.

In den vergangenen fünf Jahren wurden die Weine der 56 Produzenten aus Graubünden hervorragend bewertet. So die Jahrgänge 1990 und 1992 mit «ausgezeichnet», der 1988er mit «sehr gut» und die Jahrgänge 1989 und 1991 mit «gut». *FS*

## SCHLEMMERWOCHEN

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7. 6.–19. 6. | *Quinzaine toscane* | de la Paix | Lausanne |
| 2. 6.–25. 6. | *Spargeln, Champagner* | Hilton | Kloten Airport |
| 16. 6.–30. 6. | *Thailändisch* | Mövenpick | Egerkingen |
| 21. 3.–20. 6. | *Frühlingserwachen* | Schweizerhof | Wetzikon |
| 26. 5.–22. 6. | *Artischockenspezialitäten* | Waldhaus Dolder | Zürich |
| 21. 6.–26. 6. | *Philippinisch* | Nova-Park | Zürich |
| 8. 6.–27. 6. | *Vegetarisches Buffet* | Bahnhofbuffet | Basel |
| 17. 5.–30. 6. | *Festa italiana* | Sonne | Schwarzenburg |
| 11. 6.– 4. 7. | *Tatar* | Sonne | Schwarzenburg |
| 15. 6.– 9. 7. | *Ägypten-Woche* | Merkur | Basel |

## MIXED-PICKLES

### Annemarie am Berg – Weg zur Unabhängigkeit

Vor einem Jahr übernahm *Annemarie Walther* das kleine Zürcher Gastro-Imperium der verstorbenen *Agnes Amberg*. Dass sie stets mit deren Ellen gemessen wird, war zwar zu erwarten, hemmt aber ihren eigenen Ideenreichtum. Doch wer heute am Restaurant beim Schauspielhaus vorbeiläuft, bemerkt beim genauen Hinsehen eine kleine Veränderung: Am Sonnenstoren angeschrieben steht «Restaurant AmBerg»; das grosse B soll den Weg in die Unabhängigkeit andeuten.

In einem nächsten Schritt heisst es dann «Am Berg». Gemeint ist natürlich der Zürichberg! *US*

### Managementseminar für Führungskräfte

Das Schweizerische Institut für gewerbliche Wirtschaft der Hochschule St. Gallen (IGW) führt von September 1993 bis Juni 1994 zum 27. Mal das Seminar für Unternehmer und Führungskräfte aus Mittel- und Kleinbetrieben durch. Während zehn zweitägigen Ausbildungsblöcken in verschiedenen Seminarhotels der Schweiz vermitteln praxis- und hochschulorientierte Referenten wirtschaftliches Denken und ermöglichen einen lehrreichen Erfahrungsaustausch zwischen den Seminarteilnehmern. Weitere Auskünfte erteilt das IGW in St. Gallen, Tel. (071) 24 77 90. *r.*

prodega CASH+CARRY
Gültig vom 18. 6. 93 bis 24. 6. 93

**Schweinshüftli**
dressiert
per Kilo
12.90

**Siedfleisch**
gekocht
1/2 VAC
per Kilo
15.80

**Tilsiter Ia**
unpast., rote Etikette
1/4 Laib VAC
per Kilo
12.80

**Pommes Frites**
Fein- oder Grobschnitt
Karton 10 Kilo
per Kilo
3.59

**Hero Konfi-Portionen**
assortiert
Karton 120 × 30 g
26.28

**Prodega Ice Tea**
Beutel 900 g
4.90

**Féchy**
Pot 50 cl
3.75
+Wust

**Kehrichtsäcke**
«Ruck-Zuck» OKS
110 Liter
Rolle 10 Stück
1.50
+Wust

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

## WECHSELN SIE IHRE TERRASSE SCHON FÜLLT SICH DIE KASSE

*Bequem und Stabil!*

**FÄCHER SESSEL**

- 100% Kunststoff
- Stapelbar
- Wetterbeständig
- Anti-UV behandelt
- 5 Jahre Garantie

in weiss **Fr. 39.90**

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



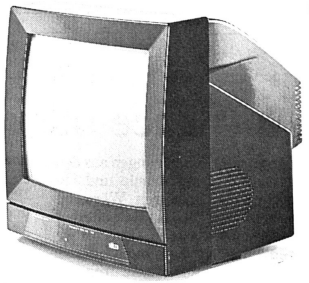
## HOTELZIMMER RADIO - TV

UKW oder Telefonrundspruch mit oder ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis erhältlich.

**Farbfernseher mit oder ohne UKW-Radio (9 Programme UKW)**

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

**Hotelkommunikation Paul Welker**
**Postfach, 8305 Dietlikon**
**Tel. (01) 833 05 58, Fax (01) 833 05 18**



**SELECO – PHILIPS – GRUNDIG – ITT NOKIA**

51895/197467



VIANDE Hero FLEISCH

**Traitafina AKTUELL**

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

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

### Aktuelle Angebote und Aktionen für Gross-Verbraucher vom 14.–25.6.1993

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Gastro-Schinken** ohne Schwarte | | Fr. | 11.50/kg |
| ca. 4,5 kg, VAC, mager | ab 20 kg | Fr. | 10.90/kg |
| | ab 50 kg | Fr. | 10.50/kg |
| **Kalbsschulter Gastro** ohne Bein | | Fr. | 27.40/kg |
| ca. 2,5 kg, VAC, frisch | | | |
| **Geschnetzeltes Swiss-Beef** TK, 1 kg, VAC | | Fr. | 13.90/kg |
| **Ofenfleischkäse** ca. 2,5 kg, VAC | AKTION | Fr. | 9.90/kg |
| rund, «gluschtig», gut; mit würziger Sülze, die dem Fleischkäse eine besondere Note verleiht. | | | |
| **Trutenschnitzel Conti** 120 g | AKTION | Fr. | 10.90/kg |
| **Trutenschnitzel Conti** 100 g | AKTION | Fr. | 10.90/kg |
| TK, Karton zu 5 kg | | | |
| **Kaninchenschlegel** ohne Bein | NEUHEIT | Fr. | 22.50/kg |
| TK, ca. 140–150 g/St.; 7×6 St. VAC | | | |
| Karton zu ca. 6 kg | | | |
| **Petersfisch NZ** 75–125 g | AKTION | Fr. | 9.90/kg |
| Lagen gefroren | | | |
| **Petersfisch NZ** 125–175 g | AKTION | Fr. | 9.90/kg |
| Lagen gefroren, Karton zu 10 kg | | | |

### Sommerzeit – Zeit für Grillfreuden und leichte Gerichte

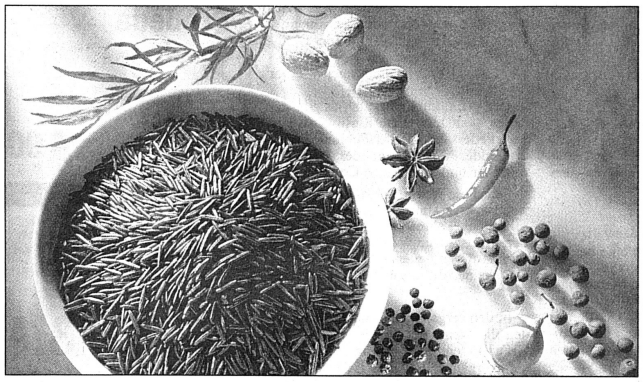
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Bauernbratwurst** 120 g | AKTION | Fr. | 1.50/St |
| Beutel zu 6 Stück, VAC | ab 5 Btl. | Fr. | 1.40/St |
| **Bauernbratwurst** 150 g | AKTION | Fr. | 1.80/St |
| Beutel zu 6 Stück, VAC | ab 5 Btl. | Fr. | 1.70/St |
| **Kaninchenbratwurst** 130 g | AKTION | Fr. | 1.19/St |
| Beutel zu 6 Stück, VAC | | | |
| **Schweinshalssteak «Pikant»** (ab 20 Stück) | | Fr. | 19.90/kg |
| **Schweinshalssteak «Provençale»** (ab 20 Stück) | | Fr. | 19.90/kg |
| fixfertig marinierte Steaks; wir schneiden diese nach Ihrer Wunschgrösse zu | | | |
| **Siedfleisch gekocht** | AKTION | Fr. | 18.40/kg |
| Stück zu ca. 1,9–2 kg | | | |
| **Nasi Goreng** «La Toque» | AKTION | Fr. | 12.20/kg |
| Reis, Schweinefleisch, Schinken, | = ca. | Fr. | 5.00/Po |
| Gemüse, Soja; ca. 410 g/Portion | | | |
| **Geflügelgeschnetzeltes an Curry** | AKTION | Fr. | 19.90/kg |
| «La Toque», Btl. zu 950 g = 5 Port. à 190 g | = ca. | Fr. | 3.78/Po |
| **Blumenkohl** | AKTION | Fr. | 4.90/kg |
| Karton zu 2×2,5 kg, TK | ab 50 kg | Fr. | 4.60/kg |
| **Pommes frites** Feinschnitt, TK | AKTION | Fr. | 4.50/kg |
| Karton zu 4×2,5 kg, TK | ab 50 kg | Fr. | 4.20/kg |
| | ab 200 kg | Fr. | 3.95/kg |
| **Pommes frites** Grobschnitt, TK | AKTION | Fr. | 4.50/kg |
| Karton zu 4×2,5 kg, TK | ab 50 kg | Fr. | 4.20/kg |
| | ab 200 kg | Fr. | 3.95/kg |
| **Poulet-Stroganoff** | NEUHEIT | Fr. | 14.50/kg |
| Karton zu 5×1 kg, lose gefroren | | | |
| **Calamares-Ringe** im Teig | | Fr. | 11.20/kg |
| vorgebacken, lose gefroren, Karton zu 5×1 kg | | | |

*Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten*



**Uncle Ben's**

## TOP SELECTION Wild Rice 100% Pure USA



## Ein Erlebnis für Ihre Gäste.

**Uncle Ben's** TOP SELECTION **Wild Rice** 100% Pure ist eine auserlesene Spitzenqualität in Reife, Aroma und Aussehen. Sein voller natürlicher Geschmack lässt Ihnen viel Freiheit für Beigaben wie Gewürze, Kräuter, Nüsse, Frisch- und Dörrfrüchte, Pilze, Gemüse etc.
**Uncle Ben's** TOP SELECTION **Wild Rice** 100% Pure ist in jeder Menukomponente einsetzbar.

Im Vergleich zu anderen Getreidearten weist **Uncle Ben's** TOP SELECTION **Wild Rice** 100% Pure einen hohen Gehalt an Proteinen, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen auf.

Auf der PET-Dose sind wissenswerte Informationen über das Produkt, die Kochanleitung, Anwendungsvorschläge und Rezepte für:

- Apéro/Snacks
- Suppen
- Vorspeisen
- Salate
- Zwischengerichte
- Beilagen
- Hauptgerichte
- Desserts

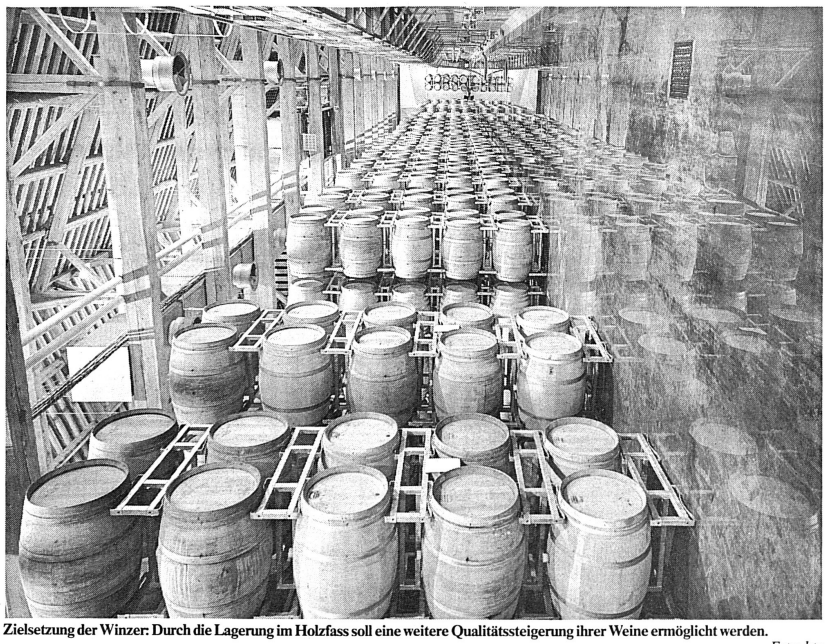
Erhältlich in der praktischen PET-Dose mit Zweitnutzen zu 1500 g für 100 Portionen zu 15 g.

Walliser Weine

# Holzfasslagerung – Marktchancen und Gefahren

**Die Weinlagerung im Holzfass hat im vergangenen Jahrzehnt in der Schweiz an Bedeutung gewonnen. Besonders experimentierfreudige Winzer im Wallis sind überzeugt, dadurch eine optimalere Weinqualität erzeugen zu können. Die Weinproduktion im Holzfass birgt jedoch auch Gefahren: Durch Fehler in der Pflege kann der Wein verdorben werden. Versuche haben zudem bewiesen, dass lange nicht alle im Barrique ausgebauten Weine die Erwartungen erfüllen konnten.**

STEPHAN WEHRLE



Zielsetzung der Winzer: Durch die Lagerung im Holzfass soll eine weitere Qualitätssteigerung ihrer Weine ermöglicht werden. *Foto: htr*

Die Schweizer Weissweinschwemme der 80er Jahre hat vor allem im Kanton Wallis zu einem erheblichen Imageverlust geführt. Walliser Weine waren bei einem grossen Teil der Bevölkerung, aber auch in der Gastronomie, das Synonym für zuviel Säure, Massenware und Zweitklassigkeit. Seit der zwangsläufigen Rückbesinnung auf Qualität vor wenigen Jahren, die ihren Anfang in der freiwilligen Mengenbeschränkung hatte, hat sich im Walliser Weinbau einiges getan: Alte Rebsorten wie Syrah, Humagne oder Amigne wurden wiederentdeckt, neue Weinsorten wurden dem Markt zugeführt und der schwefelhaltige Säuregehalt konnte bei Chasselas-Weinen teilweise abgesenkt werden.

Vor rund zehn Jahren haben experimentierfreudige Walliser Weinproduzenten angefangen, einige Rebsorten im Holzfass, dem sogenannten Barrique, zu vinifizieren. Da gute Eichenstämme in der Schweiz jedoch rar geworden sind, mussten die Walliser die Eichenfässer hauptsächlich aus Frankreich importieren. Mit dem Barrique-Boom ist denn auch der Import von Fässern seit einigen Jahren rapid angestiegen. Die Zielsetzungen der vor allem aus der Gegend von Sierre stammenden Winzer: Nebst der Mengenbeschränkung sollte durch die Lagerung im Holzfass eine weitere Qualitätssteigerung ermöglicht und dadurch die Marktchancen als Qualitätsprodukt erhöht werden.

Da die Wertschöpfung der Barrique-Weine allgemein höher eingestuft wird als die konventionell vinifizierten, hoffen die Produzenten, mit einer gezielten Nischenpolitik neue Käufersegmente erreichen zu können. Tatsächlich kann ein Ausbau im Holzfass einiges zur Harmonie der Weinelemente beitragen.

### Bordeaux-Nacheiferer im Wallis?

Kritiker dieser Lagermethode in der Schweiz werfen den Experimentierern im Wallis allerdings vor, sie würden den weltbekannten Spitzenweinbaugebieten im Bordeaux und im Burgund nacheifern, um dadurch die fehlende Eigentradition mit der Barrique-Produktion wettzumachen. Nach Angaben von *Ruedi Schneider* von der Eidgenössischen Forschungsanstalt in Wädenswil können Weine mit Holznote tatsächlich wesentliche Weinfehler verdecken.

Ein weiteres Problem ist laut Schneider der hohe Gehalt an Schwefelsäure. So zeigte sich in Versuchen an der Eidgenössischen Forschungsanstalt, dass beim Barrique-Wein der Gehalt an gesamter schwefliger Säure bis über 100 Prozent gegenüber dem im Tank ausgebauten Wein angestiegen ist.

### Nicht alle «Barrique-fähig»

Umfangreiche Tests ergaben ausserdem, dass lange nicht alle im Barrique ausgebauten Weine den hohen Erwartungen Stand halten konnten. Ein weiterer negativer Aspekt ist jedoch die unvermeidliche Beeinflussung durch mikrobielle Veränderungen wie Diacctyl oder hohe Gehalte an flüchtiger Säure, Mäuselton oder Muffton, die zu Unsauberkeiten führen.

Die Promotionsstelle für Erzeugnisse der Walliser Landwirtschaft (OPAV) in Sion weist darauf hin, dass für eine Qualitätssteigerung nur einwandfreies, ausgezeichnetes und für die Barrique-Vinifikation geeignetes Traubengut verwendet werden darf. Als nicht «Barrique-fähig» gelten zum Beispiel Chasselas- und Riesling × Sylvaner-Trauben.

### Erfolg mit Chardonnay

Trotzdem ist einigen Walliser Produzenten, die an die Barrique-Methode glauben, gelungen, respektable oder sogar hochstehende Weine zu produzieren. Gute Resultate erzielten erfahrene Walliser Winzer mit dem neuen Modwein Chardonnay, der aufgrund der grossen Erfolge in den USA und in Australien auch in der Schweiz wieder produziert wird.

Die Walliser Barrique-Chardonnay der Produzenten *Maurice Zufferey* und *Simon Maye* gelten beispielsweise als lagerfähige und ausgeglichene Weine. Vielversprechend entwickelte sich auch die Standard-Rotweinsorte Pinot Noir: Experten attestieren dem Wein von *Albert Mathier* aus Salgesch einen diskreten Holzton mit einem bleibenden Abgang und demjenigen des ebenfalls in Salgesch anässigen *Adrian Mathier* einen fruchtigen und schönen Vanille-Ton. Bereits als Exklusivitäten gelten unter anderem ein Tremaille, eine Verbindung von Petite Arvine und Chardonnay oder der als zukunftsträchtig beurteilte Tourmentin (eine Verbindung von Pinot Noir, Syrah und Humagne Rouge) der Siderser Firma Colline de Géronde.

An der Forschungsanstalt in Wädenswil hofft man, dass der hohe Stand von Qualität und Sauberkeit der Schweizer Weine nicht mit der Suche nach ausgefallenen Produktionsformen aufs Spiel gesetzt wird. Es bleibe zu wünschen, dass von den negativen Erfahrungen, die beinahe zur Eliminierung des Holzfasses geführt habe, profitiert werden könne. □

### Dafür und dagegen

**Vorteile:**
- Farbverstärkung bei Rotwein
- Bessere Haltbarkeit durch phenolartige Stoffe aus dem Holz
- Aromaanreicherung
- Verbesserte Marktchancen bei guter Qualität
- Imagegewinn

**Nachteile:**
- Verdunstungsverluste
- Krankheit- und Fehleranfälligkeit
- Höhere Gesamtschwefelgehalte
- Grössere Gebindekosten
- Umweltbelastung durch Übernutzung der Restbestände an Eichenwälern

*Quelle: Eidg. Forschungsanstalt, Wädenswil*

Weinkonsumation

# Getrunken wird fast nur noch zu Hause

**In der Schweiz werden nur noch 15 von 100 Flaschen Wein im Restaurant oder in der Bar konsumiert. Den Weinhändlern soll es recht sein, dass sich ihre Kundschaft immer mehr in Richtung Privathaushalt verlagert.**

REGULA STUCKI

«Gerade weil seine Margen immer schmäler werden, seine Kosten immer höher und seine Konkurrenz immer grösser, stört es wohl keinen Weinhändler, dass 85 Prozent des Verkaufs in Privathaushalte gehen», und sowieso seien die Weinpreise im Restaurant viel zu hoch, erklärt *Ernest Dällenbach*, Zentralsekretär des Schweizerischen Weinhändlerverbandes, im Gespräch mit der *hotel + touristik revue*. «Was beim Essen nicht hereingeholt werden kann, versuchen die Wirte mit dem Wein wettzumachen.»

Der Weinhändler sei in vielen Fällen bereit, die Lagerung zu übernehmen und auf Abruf zu liefern – was ein Einkalkulieren von hohen Lagerhaltungskosten auf der Weinkarte erübrigen würde. «Wir bieten, was die Grossverteiler nicht bieten können, nämlich fachgerechte Lagerung der Weine, professionelle Beratung und Lieferung von Kleinmengen in Randzeiten. Die Dienstleistung führt bis zum Kelleraufräumen im Gastronomiebetrieb.»

### Devise der Weinhänder

Die goldenen Zeiten seines Berufsstandes seien zwar vorbei, doch trotzdem möchte Ernest Dällenbach von keinem grossen «Weinhändlersterben» sprechen. «Im Zeitalter der Grossverteiler, Discounter und Getränkegiganten heisst die Devise: absichern und spezialisieren.» Mit Eigenmarken, Exklusivitäten und Spezialitäten, mit Schwergewicht auf der Dienstleistung. Der zunehmende Trend zur Originalabfüllung raube dem Weinhändler Arbeitsplätze, die künftigen Verbote von Verschnitt und Kellerbehandlung einen Teil des Spielraumes. «Der Weinhändler darf aber nicht zum Leerglassammler verkommen.»

Als zukünftige Notwendigkeit sieht Dällenbach einen einzigen Dachverband des «Weinhandels» mit Fachgruppen für Abfüller, Importeure, Exporteure usw. Ein gemeinsamer Dienstleistungsapparat, eine starke politische Lobby – genug, um der ausländischen Konkurrenz und behördlichem Übereifer Stirn bieten zu können.

### Erfahrung im Weinhandel

*Hans Egli* vom Hotel Engel in Wädenswil bietet in seiner zur «Wüstube» umfunktionierten Gaststube 120 regionale und internationale Weine, sechs davon im Degustationsglas – die Auswahl wechselt alle 10 bis 14 Tage. Sein Motto zur Weinkellerbewirtschaftung lautet: Wir lagern Offenwein im Wochenbestand und bestellen wöchentlich bei zwei Weinhändlern. «Unser Weinkeller ist mit 20 Quadratmetern relativ klein. Unser Weinumsatz beträgt 6000 Franken pro Woche, der Offenweinumsatz rund 150 Halbliter.» Hans Egli hat selber während drei Jahren in einer Weinhandlung gearbeitet und profitiert nun von seinen Erfahrungen. Er teilt seine Weine nach Regionen der Schweiz, Italiens und Frankreichs ein.

### Formel für Kalkulation

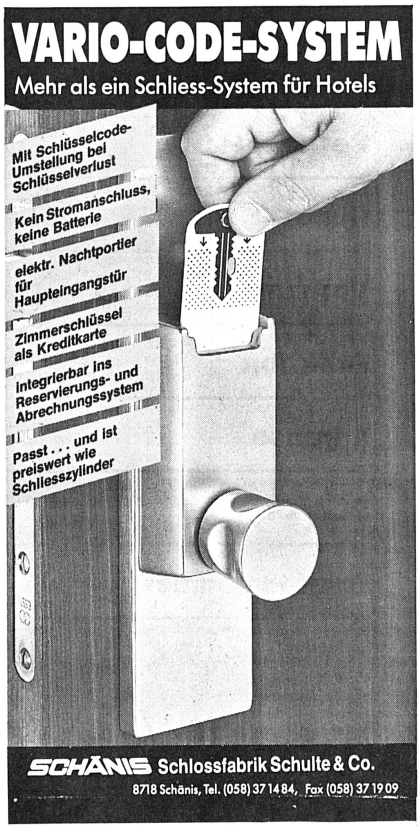
Für die Kalkulation seiner Weinkarte schlägt Hans Egli bei einem Einstandspreis von bis zu 12 Franken 30 Prozent Warenkosten hinzu; was darüber liegt, wird mit einem Zuschlag von 25 Prozent mal zwei gerechnet. «Unsere Preise sollen möglichst tief gehalten werden, wir kaufen nur ein, was wir gerade brauchen. Das können auch nur sechs oder zwölf Flaschen von einem Schweizer Riesling sein. Unsere Gäste trinken heute öfter einen günstigen Offenwein, teure Flaschenweine werden eher selten konsumiert. Zudem sind die Offenweine während der letzten fünf Jahre qualitativ besser geworden.»

## Flaschenverkauf dank «Aktionsangebot»

Bei *Blasius Ehrsam* im Hotel Enge in Murten hat sich der Rückgang im Weinverkauf vor allem im Bankettgeschäft bemerkbar gemacht. Er verkaufe je länger je mehr Offenweine, erklärte er auf Anfrage der *hotel + touristik revue*, möchte aber den Absatz von Flaschenweinen fördern. Aus preispolitischen Gründen stellte er mit seinem Importeur kürzlich ein neues Weinsortiment zusammen. «Ich habe dabei den Preissturz beim Beaujolais ausgenutzt.» Die Weinkarte des Hauses wurde mit dem «Aktionsangebot» von Flaschenweinen ergänzt und stösst auf regen Zuspruch. «Meine Marge stimmt dank günstigem Einkauf. Ich habe 150 Flaschen pro Sorte in meinem Keller. Bei grossen Banketten kann ich jederzeit nachbestellen.»

Blasius Ehrsam weilt selber oft im Burgund, wo er die Preise der Weinbauern vergleicht. «Ich habe früher auch das Angebot von vielen Weinhäusern degustiert und bin dann auf einen Importeur gestossen. Das Lockvogelangebot vom Abholmarkt hält meinen Qualitätsansprüchen nicht stand.» Bei der Preiskalkulation rechnet Ehrsam nicht mit einem bestimmten Faktor. «Ich will nur noch den Bruttogewinn wissen. Und der muss 20 Franken pro Flasche betragen.» *RS*

REKLAME



**Wir sind weder Öko-Freaks, noch Grüne, Linke oder Träumerinnen und Träumer, sondern umwelt- und kostenbewusste Gastronomen und Gastronominnen, die folgende Dienstleistungen der neuen Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes beanspruchen möchten**

# Dieser Coupon ist bis zu 37'000 Ökofranken wert!

☐ **Auf unseren Betrieb zugeschnittene Ökomassnahmen, mit denen viel Geld gespart werden kann, interessieren uns brennend.**
**Senden Sie uns ...Ex. des aktuellen Umwelthandbuchs für das Schweizer Gastgewerbe "Natürlich erfolgreich" zu Fr. 76.– zuzüglich Versandkosten**

☐ **Es ist Zeit für einen generellen Öko-Check-Up für unseren Betrieb. Senden Sie uns eine Checkliste, die Sie nachträglich gratis auswerten**

☐ **Unser Interesse für ökologisch und ökonomisch rentable Massnahmen ist generell gross. Bitte rufen Sie uns an! Besonders interessieren wir uns für** _____

**Betrieb/Firma** _____

**Name** _____

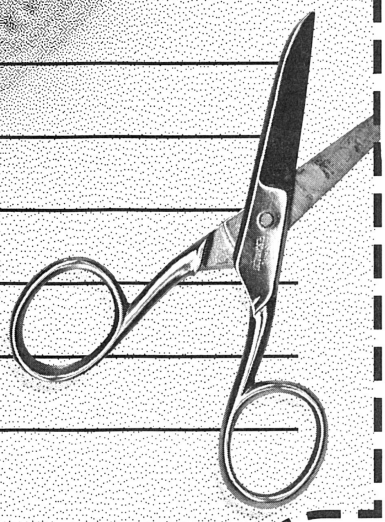
**Vorname** _____

**Funktion** _____

**Adresse** _____

**PLZ/Ort** _____

**Telefonnummer** _____



*Öko-Beratung*
**des Schweizer Gastgewerbes**

**Schweizer Hotelier-Verein**
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Partizipationsmodell Bernerhof Gstaad

# Bei uns ist jeder Mitarbeiter ein Unternehmer

**Seit einigen Jahren pröbelt man im Gstaader Vier-Stern-Hotel Bernerhof an einer zeitgerechten und effizienten Form von Mitbestimmung herum. Die hotel + touristik revue machte in dieser Zeit mehrere Versuche, den Verantwortlichen die Geheimnisse ihres Partizipationsmodells zu entlocken, doch erst jetzt, nachdem die Sache seit bald einem Jahr ohne grössere Modifikationen zuverlässig funktioniert, luden Leonz Blunschi und sein Team zur öffentlichen Präsentation.**

PETI GRUNDER

Manchmal habe er sich richtiggehend davor gefürchtet, zur Arbeit zu gehen, erinnert sich *Christian Oberson* an seine Lehrzeit als Koch im Gstaader Bernerhof. Damals seien ihm zum einen oft Zweifel gekommen, ob dieser Beruf das Richtige für ihn sei, zum anderen habe er sich wiederum vorgenommen, mit seinen Mitarbeitern dereinst anders umzugehen, sollte er denn im Metier bleiben.

**Im Rahmen der regionalen Hotelgruppe Creactiv hat der Gstaaderhof das Partizipationsmodell vom Bernerhof bereits übernommen – (v. l. n. r.) Bernerhof Gstaad, Hornberg Saanenmöser, Rössli Gstaad, Gstaaderhof und Alpenland Lauenen.** *Foto: htr*

### «Selbstverwaltetes» Viersternhotel

Der waschechte Saanenländer Oberson ist seinem Beruf treu geblieben, ja, er ist nach Lehr- und Wanderjahren sogar an den Ort der teilweise schlechten Erinnerungen zurückgekehrt. Heute ist er nämlich Küchenchef im Bernerhof, und das Verhältnis zwischen ihm und seinem Team scheint in der Tat besser als ehedem: Das andernorts oft recht gespannte Verhältnis zwischen Service und Küchenbrigade kennt man – abgesehen von den normalen Reibereien zwischen Menschen – nicht, man ist hinter und vor dem Passe gleichermassen motiviert, zumal die Kochtruppe sich (im Rahmen eines Finanzplans und nach dem Placet von Blunschi) eben erst eine neue Küche für nahezu eine Million Franken geplant und zusammengekauft hat und das ganze Team während der Zwischensaison gut verdient hat.

Ein Märchen? Mitnichten! Im Viersternhotel Bernerhof bestimmen die Mitarbeiter(innen) mit der Direktion gemeinsam über Investitionen in den Betrieb, sie bestimmen zuvorderst, wer angestellt oder entlassen wird, sie erstellen ihre eigenen Budgets und profitieren finanziell extra, wenn diese erreicht oder gar übertroffen werden (wobei die Bedingungen des LGAV nicht nur in jedem Fall eingehalten, sondern in der Regel überboten werden).

Verantwortlich für die seltsamen Methoden, die das Viersternhotel laut Küchenchef Oberson und Vizedirektor *Martin Riedi* in Tat und Wahrheit beinahe als selbstverwalteten Betrieb erscheinen lassen, sind *Gisela* und *Leonz Blunschi,* Mehrheitsaktionäre der Bernerhof AG und Direktionsehepaar in Personalunion.

Jeweils im Herbst erarbeiten die beiden Teams aus Restauration und Hotellerie zusammen mit dem Kader und der Direktion Kostenvorschläge und Umsatzbudgets. Diese Budgets dienen ihrerseits als Grundlage für ein Prämiensystem, das unter Berücksichtigung von saisonalen Schwankunen den Erfolg derer sichtbar macht, die arbeiten. Das führte im Bernerhof mithin dazu, dass nur noch im Herbst drei Wochen Ferien gemacht werden und manche in der «toten» Zeit gerne arbeiten.

Freilich sind die Prämien nur ein kleiner Teil des Erfolges, der sich vielmehr an Faktoren wie der Freundlichkeit der Angestellten, der Zufriedenheit der Gäste und nicht zuletzt der verschwindend kleinen Fluktuation misst. Jeweils im Winter finden nach Bedarf Anstellungsgespräche statt, bei denen die Teams mit dabei sind, was auch bei den Diskussionen über neue Anschaffungen, fällige Reparaturen oder wünschbare Investitionen der Fall ist. Alle drei Jahre schliesslich wird die Unternehmensphilosophie des Hauses von allen, die hier arbeiten, gemeinsam überarbeitet.

### Pionierarbeit

«Mehr Freude an der Arbeit, mehr Einfluss auf die betrieblichen Entscheidungen, mehr Motivation, ein offenes, gutes Betriebsklima.» So fasst Leonz Blunschi die Zielsetzung des gerade in der Hotellerie bestimmt revolutionären Gstaader Modells einer zeitgerechten Mitbestimmung zusammen.

Was Wunder, wenn *Heinz Probst,* Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), anlässlich der ersten öffentlichen Vorstellung des Partizipationsmodells im Bernerhof von «Pionierarbeit» sprach, die im Saanenland einmal mehr geleistet werde. Der Bernerhof ist nämlich nicht allein: Im Rahmen der regionalen Hotelgruppe Creactiv hat das Gstaader Dreisternhaus Gstaaderhof von *Doris* und *Jost Huber* das Partizipationsmodell bereits übernommen, und auch die übrigen Betriebe Alpenland Lauenen, Rössli Gstaad und Hornberg Saanenmöser tragen sich mit dem Gedanken der Einführung.

Zu hoffen bliebe, dass zum Wohle von Mitarbeitern, von Bilanzen und nicht zuletzt von Gästen auch in anderen Gegenden der «Bernerhof-Geist» Einzug hielte, wobei allerdings klar ist, dass für das Funktionieren eines derartigen Konzeptes eine stattliche Zahl von Voraussetzungen erfüllt sein müssen, die mancherorts schlicht nicht gegeben sind. □

### Modell mit Zukunft

Ausgehend vom Grundsatz, in jeder Mitarbeiterin und in jedem Mitarbeiter unternehmerisches Denken zu wecken, wurde im Bernerhof in enger Zusammenarbeit zwischen allen Beteiligten über Monate hinweg ein Modell entwickelt und verfeinert, das mit ganz erstaunlichem Erfolg Verantwortung und Entscheidungsgewalt von «oben» nach «unten» delegiert.

Nicht als mehr schlecht denn recht funktionierendes Relikt von angejahrten 68ern, im Gegenteil: Revisuisse liefert zuhanden aller Angestellten Monat für Monat die aktuellen Kennzahlen des Betriebs (!), die den Teams in Restauration und Hotellerie, aber auch der Direktion, eine unmittelbare Erfolgskontrolle und allenfalls sofortige Korrekturen erlauben.

Qualitätszirkel, die sich aus allen Ästen des Betriebes mit seinen zwei Restaurants, der Bar und dem Hotel mit knapp 100 Betten nebst grosszügiger Infrastruktur rekrutieren, denen jedoch keine Kader angehören, realisieren laufend Verbesserungen jeder Art und stellen die persönliche Kommunikation sicher. *PG*

MIXED PICKLES

## Frau führt Kochverband weg von Stiefkinderrolle

An der Spitze des Verbandes der Köche Deutschlands steht erstmals eine Frau. Und die – «kann nicht kochen», wie sie selbst eingesteht. *Beatrix Jansen,* 32jährig, hatte Lehrerin werden wollen, unterrichtete dann aber beim westfälischen Hotel- und Gaststättenverband Umschüler in Mathematik, Sozialwissenschaften und Deutsch. Ausserdem organisierte sie Meisterkurse und Diätlehrgänge und legte 1988 selbst die Prüfung ab zur Restaurant-Fachfrau.

Als ihr Chef 1989 Geschäftsführer des Köche-Berufsverbands in Frankfurt am Main wurde, ging Beatrix Jansen mit ihm als «rechte Hand». Als er aus Gesundheitsgründen 1991 von seinem Posten zurücktrat, übernahm sie die Führung des Verbandes kommissarisch, bis sie nunmehr das «kommissarisch» ablegen durfte. Den 1865 gegründeten Verband will Beatrix Jansen aus seiner «bisher eher stiefkindlichen» Rolle herausholen und zum Meinungsführer im deutschen Gaststättengewerbe entwikkeln. Ausserdem will sie «mehr Köche in den Verband» binden und eine Informations-Kampagne gegen die Nachwuchsprobleme im Köchebereich starten. *GU*

## Kochnachwuchs trifft sich in Maastricht

Im April fand in Maastricht (NL) der zweite gastgewerbliche Nachwuchswettbewerb statt. Daran nahmen Hotelfachschüler und Kochlehrlinge aus Dänemark, Frankreich, Ungarn, der Republik Irland, den Niederlanden, England, Schweden und der Schweiz teil. Unser Land war vertreten durch *Susanne Wüthrich* und *Oliver Höllerer,* beides Kochlehrlinge beim SV-Service Schweizer Verband Volksdienst. Sieger wurde das Team aus Ungarn.

Die European Catering Association, Intendantin des Wettbewerbs, wurde 1964 unter aktiver Beteiligung des SV-Service gegründet. Heute gehören ihr in der Schweiz noch das DSR Morges, die Union Helvetia und die Nestlé Produkte AG Foodservice in Basel an. *r.*

Gastropersönlichkeiten

# Die Natur muss auch im Haus stimmen

**Richard Stöckli ist 36 Jahre alt und gehört zur aufstrebenden Köche-Generation. Er zeigt zudem, dass sich ökologisches Denken und Guide-Punke nicht unbedingt beissen. Sein Hotel «Alpenblick» liegt in schönster Natur des Berner Oberlands, und die muss, wie er sagt, auch im Haus drin stimmen**

DORIS BLUM

Im Schatten der Bäume scheint die Zeit stillzustehen. *Richard Stöckli* meint denn auch, Wilderswil habe die umwälzende Touristenepoche – zum Glück – verschlafen. Interlaken gehöre zwar in jedes Reiseprogramm, wer aber wiederkehre, um Ferien zu machen, suche sich gern ein Dorf mit den typischen Holzhäusern. Der «Alpenblick», heute ein Dreisternhotel mit gepflegtem Restaurant, ist so ein Chalet. Nichts daran ist geschleckt, selbst die verwitterte Fassade hat ihren Charme und erzählt Geschichte: von einer Pension, die bereits um die Jahrhundertwende ausländische Sommergäste beherbergte. In den Kriegsjahren blieben diese aus, um dafür dem einquartierten Militär Platz zu machen. Aber die Stöcklis kamen erst 1958 hierher. Es war die Mutter, welche die Doppelrolle der Wirtin und Köchin ausübte. Die Zimmer hatten weder fliessendes Wasser noch Heizung, so dass die Saison naturgemäss von Juni bis September dauerte. Unter den Gästen überwiegten damals die Engländer, und sie genossen nach ihren Gletscherabenteuern um so mehr die einfachen, doch «chüschtigen« Gerichte, deren Ruf gar bis in die Interlakener Touristikbücher gelangte.

### Genuss an Bergkäse

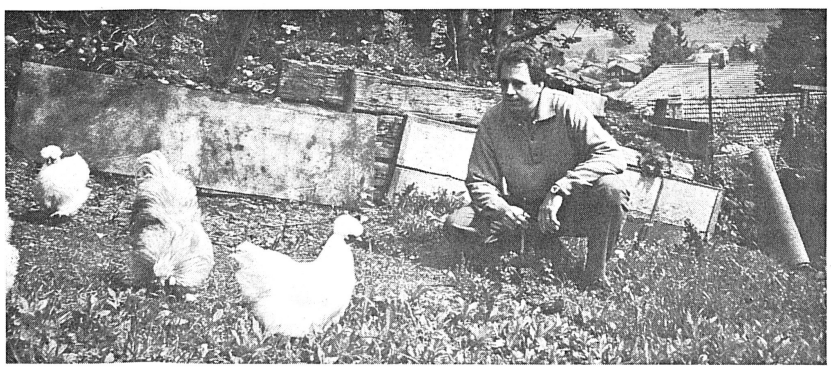
Der Wirkung konnte sich offenbar auch der Sohn nicht entziehen: «Mit zehn schrieb ich in einem Aufsatz, dass es mein Wunsch sei, Koch und Hotelier zu werden.» Die Lehre machte er im «Merkur» in Bern und lernte dort zu schuften. «Zehn Kisten Pommes Frites allein für den Mittagservice! Aber die Erfahrung ist wichtig.» Darauf folgten die Wanderetappen über Zürich, Bern, Montreux, St. Moritz bis nach Frankreich und Amerika. In Frankreich schnupperte er die ersten Windstösse aus einer neuen Cuisine Française, an der Ostküste Amerikas lernte er die kultivierte Seite der Upper ten kennen. Dann wünschte ihn der «Alpenblick» zurück. Aus gesundheitlichen Gründen hatte die Mutter den Betrieb in Pacht gegeben, die nun ablief. Richard Stöckli war gerade 21 Jahre alt. «Noch zu jung, um abzuschätzen, was auf mich zukommen würde», meint er im Rückblick.

Heute, 15 Jahre später, gehört er zu den «Spitzenreitern» (Auslese Wüthrich/Weltwoche) und trägt zwei rote Gault-Millau-Mützen, benotet mit 16 Punkten. Zu den entsprechenden Kommentaren wie «Richard Stöckli ist und bleibt einer der besten Köche im Berner Oberland» zeigt er ein erstaunlich unverkrampftes Verhältnis: «Es ist ein gutes PR-Mittel, das mich nichts kostet.» Auch habe er nie ausschliesslich auf die sog. Gourmet-Karte gesetzt. Das Bedürfnis nach einer Rösti oder ähnlich Rustikalem empfindet er als höchst natürlich. Und Komplimente von Feinschmecker-Seiten, wie schön es sei, in Wanderschuhen absitzen zu dürfen, um genüsslich eine frische Forelle, ein Stück Bergkäse oder etwas aus dem Garten zu verspeisen, scheinen ihn zu bestätigen. «In Wilderswil leben wir schliesslich in schönster Natur. Diese Kulisse muss auch auf dem Teller stimmen.» Dem Diktat der Jahreszeiten folgt er mehrheitlich: «Nur im Winter wird es schwierig, wenn bestimmte Gemüse- und Obstsorten zur Neige gehen.» Ähnliche Regeln gelten für die Produkte: Zurückhaltung bei importiertem Fleisch und Fisch.

### Ökologisches Denken im Trend

«Wir haben rund 1200 m² Garten. Wir benützen keine Chemie, kompostieren alles mögliche – aber das ist für uns nichts Neues. Schon als Bub pflückte ich hier Bohnen, und Bohnen pflanzen wir immer noch. Die Gäste schätzen das.» Den Bergkäse und im Sommer etwas Butter liefern zwei eigene Kühe. In einem Gehege, zwischen Beerensträuchern und Kräuterbeeten, scharren japanische Seidenhühner, deren frisch gelegten Eier sich schon dem Namen nach herausstreichen. Richard Stöckli scheut sich auch nicht vor dem Wort «gesund», was er als «neuzeitliche Ernährung» definiert. Konsequenterweise bietet er stets zwei Menus zur Wahl an, von denen das eine vegetarisch/trennkostig ausgerichtet ist. Diese kulinarische Linie schiesst keinesfalls am geniesserischen Essen und Erleben vorbei, nur dass der «Alpenblick» halt bestimmte Zeitzeichen früh erkannt hat.

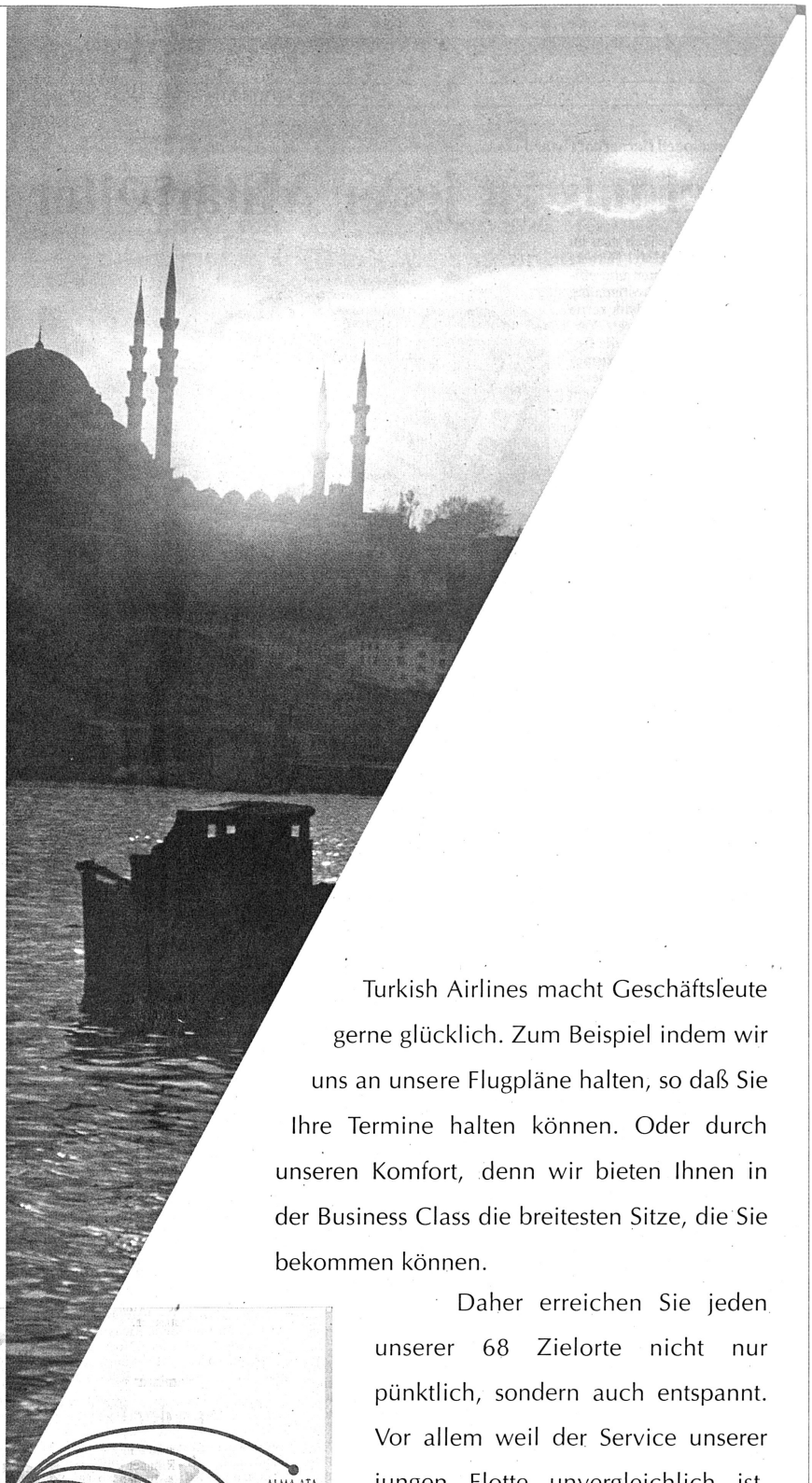
Welche Bedeutung ökologisches Denken gewonnen habe, führt der jung diplomierte Hotelier (VDH) weiter aus, sei ihm in den diesbezüglichen Berufskursen aufgefallen. Auch in anderen Bereichen hat er mit der Zeit Schritt gehalten. So benützt er zum Beispiel solche Ausdrücke wie «Team» und «Mitarbeiter», wo andere «Angestellte» sagen. Dass das System der Eigenverantwortung funktioniert, beweisen die spürbare Motivation und Treue seiner Leute. Lachend meint er: «So kann ich mir gelegentlich freinehmen – etwa zum Pilzen!» Eine zeitgemässe Gestaltung des Privatlebens hat sich von selber aufgedrängt. Noch nicht lange ist er verheiratet und möchte mit Frau und eingeplanten Kindern «in jedem Fall als normale Familie funktionieren können, ohne sich totzurackern.» □

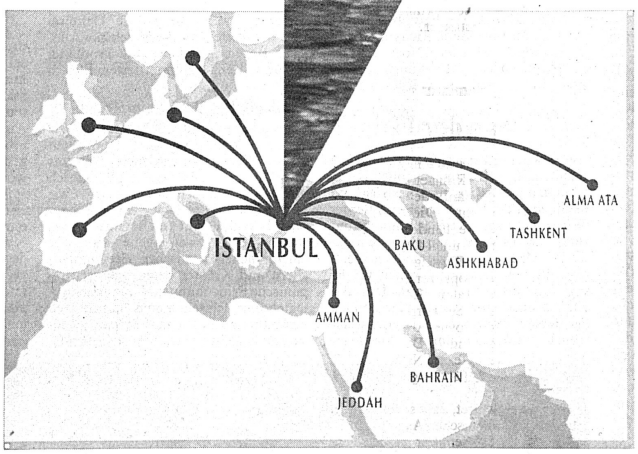


**Abseits der Touristenströme realisiert Richard Stöckli eine qualitativ hochstehende Küche.** *Foto: Doris Blum*

# 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

Aus für Maxtours

# Last minute: Ein Glücksritter weniger

**Der Last-minute-Anbieter Maxtours hat seine Geschäftstätigkeit eingestellt. Fazit: Über 20 Millionen Franken ungedeckte Ausstände, Tausende gestrandeter oder nicht abflugsfähiger Passagiere. Wie man nun die grassierenden Überkapazitäten von Chartersitzen loswerden soll, ist fraglicher denn je. Das kaum hörbare Medienecho ist der Dimension dieses Branchendebakels nicht angemessen.**

ROLF BÜHLER

Zu den Geschädigten zählen auch Gestrandete in Spanien, Griechenland und der Südtürkei. Sie müssen nicht nur ihren gebuchten Hotelaufenthalt nochmals zahlen; auch der selber organisierte Rückflug geht zu ihren Lasten. Bei den Chartergesellschaften gehören TEA, Spanair und die Balair/CTA zu den massgeblichen Gläubigern. Balair/CTA-Direktor *Peter Haslebacher* beziffert den Ausstand für die neun Charterketten von Maxtours «auf zwei bis drei Millionen»! Ärgerlich, weil dies unmittelbar vor Beginn der Sommersaison passiert. Gemeinsam mit anderen TO wird nach Lösungen gesucht. Schon am Donnerstag wäre eine Kette «blitzartig» weiterverkauft worden. Anhand einer Nachfrageinventur wird geprüft, wo Veranstalter ohne Abnahmerisiko auf BB/CTA-Flügen zubuchen könnten. Denn für Flugzeugleasing und -verkauf besteht kein Markt mehr. «Für Preisdumping sind wir allerdings nicht zu haben!» *Peter Eberschweiler* äussert dazu Bedenken. «Es kommt ganz drauf an, wer diese Überkapazität erbt.» Sollten dies ähnliche Glücksritter sein, sieht er schwarz.

## Maxtours: Stets im guten Licht

*Max Laube* lancierte Maxtours als Last-minute-Anbieter der Schweiz Anfang 1988. Der Eintrag ins Handelsregister erfolgte 1991. Kaum ein Jahr zuvor hatte sein Unternehmen Kingtravel Bassersdorf mit 3,5 Millionen Franken Schulden Konkurs gemacht. Es war auf Brasilien spezialisiert. Maxtours hatte bei geschätzten 40 Millionen Umsatz und 60 000 Franken Aktienkapital ein Dutzend Angestellte, worunter seit einem Jahr den mit zwei Personen dotierten Aussenposten in St. Gallen sowie einen Schalter am Zürcher Flughafen. Last but not Least: Er hatte stets erfreuliche Medienauftritte. Aktionär und Kogeschäftsführer *Jürgen Kahl* kann sich den in vier Monaten um 24 Millionen Franken höheren Ausstand nicht erklären. *RB*

War angesichts sinkender Auslastungszahlen das Abdriften von Maxtours nicht vorhersehbar? Schliesslich wurden Verträge von bis zum 50fachen Volumen des Aktienkapitals von Maxtours (60 000 Franken) gezeichnet. Peter Haslebacher: «Unsere MD-80 wäre am letzten Mittwoch für Maxtours mit 149 Paxen nach Palma geflogen. Wohl wussten wir aus dem engen Kontakt mit seiner Hausbank (Schweizerische Volksbank) um die angespannte Liquidität, nicht aber um das grosse Risiko. Bei den heutigen massiven Überkapazitäten muss man einfach ein bisschen risikofreudiger sein!»

## Zum ersten, zum zweiten, zum dritten . . . ?

Wie in der Branche inoffiziell zu erfahren ist, habe *Max Laube* bereits einen neuen «Sponsor» sowie ein neues Lokal in einem ehemaligen Büro eines Branchenmitbewerbers gefunden. Aller guten Dinge sind offenbar drei. Falls die Information stimmt, kann man sich wirklich nur noch fragen, wie viele (Gut-)Gläubiger es denn noch braucht? *r.*

Der Reisebüroverband empfiehlt seinen Mitgliedern, welche Maxtours verkauften, die Zusatzkosten ihrer Kunden vor Ort zu übernehmen und den Rückflug in die Wege zu leiten. Bei noch nicht abgereisten Kunden wären «sämtliche Maxtours-Leistungen gleichwertig zu ersetzen oder die einbezahlten Beträge vollumfänglich zurückzuerstatten». Maxtours war aber ein Direktanbieter. Für diese nicht über ein Reisebüro vermittelten Passagiere kommt niemand auf.

### Garantiefonds?

Bereits im vergangenen Februar liess Ombudsmann *Walter Schuepp* zu Maxtours verlauten: Angesichts des Geschäftsgebarens würde er sich mit diesen Reklamationen nicht mehr befassen. Das Debakel dürfte dem geplanten Garantiefonds zur Sicherstellung der Kundengelder – *Peter Koch:* «Er ist ja schon im achten Monat!» – neuen Auftrieb geben.

Erste Rauchzeichen über Solvenzprobleme zirkulierten bereits letztes Jahr. Und bereits wieder geht das Gerücht, M. L. werde «schon sehr bald» als Phoenix einmal mehr aus der Asche steigen. Sinnigerweise lief beim Schreiben dieser Zeilen, am späten Montagnachmittag, das Infoband des «Spezialisten für kurzfristige Ferienangebote und Buchungen» mit angejahrten Abflugsdaten noch immer; so als wäre nichts passiert. Noch immer ist Samos die Insel für Ruhesuchende und solche «wo wänd de Friede ha!» (Originalton Maxtours). Friedhofsruhe. □

**Max Laube in guten alten Zeiten, nämlich noch vor dem ersten Konkurs. Immer schon hatte er eine Schwäche für Brasilien, zuletzt für Recife.** *Foto: htr*

## Originalton des Geschädigten G. Z.

. . . Wir buchten bei Esco Reisen. Vorgabe war: 1 Woche für 2 Personen «wo's warm isch!», Rückkehr spätestens am Sonntag, dem 13. Juni. Die Buchung war kurzfristig. Ungefragt schlug uns Esco Chersonissos in Kreta zu zirka 1000 Franken/Person vor. Schon der angesagte Begrüssungsapero vom Dienstag kam nicht mehr zustande. Barsch wurden wir am selben Abend um 22 Uhr vom Zimmer in die Lobby zitiert. Der Réceptionist eröffnete uns, Maxtours sei in Schwierigkeiten. «Wer das Hotel jetzt und hier nicht zahlt, muss gehen!» Wir versuchten es zuerst mit Kreditkarte, dann mit Eurocheques. «Wir nehmen nur Bargeld!» Ich konnte den Réceptionisten überreden, uns bis zum Barbezug ab Bank das Zimmer noch für eine Nacht zu überlassen. Anderntags zahlten wir 800 Franken. Fortan herrschte Misstrauen. Obschon mit internationaler Telefonwahl ausgerüstet, konnten wir nicht mehr vom Zimmer aus in die Schweiz telefonieren; bei Erreichen des vorausbezahlten Betrages wurde die Verbindung unterbrochen. Gegen Wochenende lernte ich den Manager näher kennen. Er belegte uns Maxtours' leere Versprechungen und Ausstände von über 30 000 Franken. Niemand wusste, ob der Rückflug vom Sonntag stattfinden würde. Via Schweiz hörte ich vom Esco/Hotelplan-Charter am Samstag. Einige zogen es vor, im Hotel auf weitere Nachrichten zu warten. Wir gingen auf gut Glück am Samstag zum Flughafen. Der erste Esco-Vertreter beschied uns: «Geben Sie mir Ihren Namen, und warten Sie im Hotel auf Bescheid!» Beim zweiten Vertreter klappte es; rasch ortete er zwei freie Plätze und schrieb unsere Billets um!

*RB*

(M)EINE MEINUNG

## *Laubis (Gut) Gläubiger*

*Nur weil ganz Holland malte, war ein Rembrandt möglich. Nur weil die ganze Reisebranche über den Preis verkauft, sind Herren wie M. L. möglich. Klar: NACH dem Debakel zu lamentieren fällt nicht schwer: Hätte, wäre, wenn – auch diese Geschichte wurde nicht im Konjunkt geschrieben. Aber von namhaften Gläubigern – Gutgläubigern! – hätte man schon ein besseres Gedächtnis erwarten dürfen: Der Konkurs von M. L.s Kingtravel liegt erst sechs Jahre zurück, und seine folgenden Irrfahrten mit Computern und Kreuzfahrten entschliefen, eh sie erwachten.*

*Wenn ich denke, mit welchen Gütesiegeln sich heutzutage ein Stellenbewerber zu wappnen hat, um bloss zur Kenntnis genommen zu werden: Referenzen und Auszüge im Multipack, Psychogramm und ärztliches Unbedenklichkeitssiegel samt Aidstest. Schliesslich: Wer die Zukunft seines Arbeitnehmers lesen will, muss in dessen Vergangenheit blättern. Aber solche Härtetests gelten in der Reisebranche nur fürs Fussvolk.*

*Nicht, dass Service oder Auftritt von Maxtours tadelig, sein Preis/Leistung-Verhältnis unattraktiv gewesen wären. Selbst Journalisten liessen sich schliesslich von seiner Idee und Person vereinnahmen . . . Doch hinter neuer Fassade wehte der alte Geist von Poker, Risiko und Selbstüberschätzung. Diesmal wird sich der Reisebüro-Verband (SRV) nicht bloss mit «Es war keines unserer Mitglieder!» abgrenzen dürfen. Ehe der TV-Kassensturz auf die Branche stürzt, diese sich in kollektiver Entrüstung oder Scham ergeht, muss dem hochverehrten Reisepublikum Elementares in Erinnerung gerufen werden:*

*Zuhause bleiben ist und bleibt billiger als verreisen – nicht umgekehrt! Mobilität, Fliegen insbesondere, ist nicht gratis. Sonst schreibt jemand rote Zahlen. Auf einer Rechnung, die irgendwann irgendjemand zu zahlen hat – meistens der Falsche. Alles wird teurer. Nicht so das Reisen – und mit ihm das Image: Denn nach gutschweizerischem Preisverständnis ist doch nichts wert, was nichts kostet, oder? Andrerseits: «Wenn dasselbe Angebot zwei Wochen vor Abreise weniger als die Hälfte kostet, sind halt die Reisebüromorgen unrealistisch hoch!», räsoniert König Kunde aus seiner Optik. Das Abflugdatum passt, Hotel X in Y (es könnte auch Hotel Y in X sein, man kennt ohnehin beides nicht). Hingegen hat man vom Land Z schon gehört, in den Nachrichten; also schwuppdiwupp zur Hotline von Anbieter XY: Für einen Instant-Entschluss ab Teletext genügt dies! Wirklich? Der Preis ist Köder, Massstab aller Dinge; Destination und Güte des Anbieters sind eh egal. Bedenkenlos gedankenlos bucht man beim Billigsten. Was der Reisebranche ihre Konkursit, ist anderen Branchen beispielsweise der Frostschutz: Zum deutsch/österreichischen Weinskandal frotzelte Kabarettist Dieter Hildebrandt: «Wer glaubt, für DM 5.50 Spätlese zu trinken, gehört vergiftet!»*

*«Wir müssen mitziehen!» jammerten die Grossen, als sie ein paar Kleine auf dem Pannenstreifen mit dem Preise überholten. Also zog man nach – und schon war damit den Dumpern die Absolution erteilt: Kann last-minute Sünde sein, wenn es H, I und K auch machen? Es kann nicht. Sünd (und schad) ist nur, wie Reisen so zu Ramsch verkommt!*

***Rolf Bühler***

Türkei

# 100 000 Schweizer im Visier

**Wegen Fremdenhasses in Deutschland ist die Türkei in den letzten Wochen in die Schlagzeilen geraten. Trotzdem sind die Tourismusverantwortlichen der Türkei optimistisch und rechnen für das laufende Jahr mit 100 000 Touristen aus der Schweiz und so mit einem Zuwachs von rund 20 Prozent gegenüber 1992.**

100 000 Schweizer verbringen in diesem Jahr ihre Ferien oder zumindest einen Städteaufenthalt in der Türkei. Ob die türkischen Tourismusbehörden mit ihren Erwartungen eines Zuwachses von 20 Prozent mehr Touristen aus der Schweiz nicht übers Ziel hinausschiessen, wird sich zeigen. Zwar hat das Jahr in dieser Hinsicht nicht schlecht angefangen, zählten die Türken doch in den ersten vier Monaten des Jahres, Januar bis April, bereits über 14 000 Schweizer und total 1,4 Millionen Besucher, die in ihr Land einreisten.

### Die letzten drei Jahre

Im Vergleich zu anderen Mittelmeerländern wurde – zumindest was Badeferien betrifft – die Türkei touristisch spät entwickelt. Erst in der zweiten Hälfte des letzten Jahrzehnts setzten die touristischen Boomjahre auch für die Türkei ein, und an den Stränden im Süden und Westen des Landes entstanden Hotelanlagen auf Teufel komm raus. So verzeichnete die Türkei 1991 ein Total von 5,4 Millionen Touristen, davon kamen gut 76 000 aus der Schweiz. Im Jahr danach, 1991, das als Golfjahr in die Annalen einging, wagten nur noch gut über 41 000 Schweizer die Reise nach Kleinasien. Als golfgeschädigt jedoch darf die Türkei das Jahr kaum bezeichnen, denn immerhin kam sie gesamthaft auf ein Total von 5,5 Millionen Besuchern, 100 000 mehr als im Jahr zuvor.

Im vergangenen Jahr nun scheint auch der Schweizer die Furcht vor Reisen in die Nähe des Nahen Ostens verloren zu haben. Fast 80 000 Schweizer wählten die Türkei als ihr Reiseziel. Total zählte die Türkei 7 Millionen Touristen.

### Die Türkei-Veranstalter

Nebst den drei Grossen, Hotelplan, Imholz und Kuoni, nennt der Direktor des türkischen Generalkonsulates in Zürich, Dr. *Beki Yazgan* Esco und Check-In als die Türkeiveranstalter mit einem sehr guten Aufkommen. Jedoch gelte es, die zahlreichen kleineren Türkeianbieter nicht ausser acht zu lassen. Denn die meisten von ihnen brächten auch eine beachtliche Zahl von Touristen in die Türkei. *SJ*

*Siehe Seite 19*

Visit-USA-Seminar

## Neu an der Fespo

Das Visit-USA-Seminar in Zürich findet 1994 erstmals im Rahmen der Fespo '94 auf dem Messegelände der Züspa in Zürich-Oerlikon statt. Die Fachausstellung, das heisst die Stände der USA-Anbieter, wird am 13. und 14. Januar jeweils am Vormittag für Reiseagenten geöffnet sein. Die Workshops werden am Nachmittag in separaten Räumlichkeiten durchgeführt. Als Schwerpunkte werden der Staat Texas sowie Abenteuerreisen in den USA behandelt. Dass die beiden Tage mit einer «Texan Night» ausklingen werden, ist für Eingeweihte nicht schwer zu erraten.

Es wird erwartet, dass sich die Mehrheit der amerikanischen Aussteller nebst dem Visit-USA-Seminar auch an der Fespo '94 beteiligen. So werden erstmals Fachvorträge am Samstag und Sonntag auch einem breiteren Publikum zugänglich sein. Der Badge für das Visit-USA-Seminar wird zudem zum Besuch der Fespo '94 berechtigen. *pd/r.*

Outgoing Schweiz

## Über 10 Milliarden

Trotz Krise, Rezession und verändertem Reiseverhalten überstiegen die Ausgaben der Schweizer Touristen im Ausland 1992 erstmals die Marke von 10 Milliarden Schweizer Franken, wie das Bundesamt für Statistik BfS mitteilt. Es ergab sich eine Zunahme gegenüber dem Vorjahr von 353 Millionen Franken, oder 5,5 Prozent.

Demgegenüber haben ausländische Touristen 5,6 Prozent mehr ausgegeben als 1991, nämlich 13,3 Milliarden. Das BfS registrierte rund 4 Prozent mehr Logiernächte der Schweizer im Ausland als im Vorjahr. Im sogenannten «übernachtenden Reiseverkehr» im Ausland kommt das Amt auf 7,3 Milliarden Franken respektive auf ein Wachstum von 7,2 Prozent. Vor allem nordafrikanische Staaten und die Türkei konnten 1992 Teile ihres wegen des Golfkriegs 1991 verlorenen Terrains wiedergutmachen. *r./APK*

Ferry Workshop

## Die Fähren kommen

Die Vertretungen der vier Fährenunternehmen Corsica Ferries (Zürich), Cruise & Ferry Center (Le Vaud), der General Sales Agent für Finnjet-Silja Line, Color Line, Smyril Line, Baltic Line und Euroway, Minoan Lines (Zürich) und P&O European Ferries (Düsseldorf) organisieren im November und Dezember den Ferry Workshop. Er wird durchgeführt in St. Gallen (22. 11.), Luzern (23. 11.), Basel (24. 11.), Zürich (25. 11.), Genf (30. 11), Lausanne (1. 12.) und Bern (2. 12.). Der Workshop wird jeweils um 9.30 Uhr beginnen und bis rund 16 Uhr dauern. *pd*

Four Seasons

## Reisebüroservice

Für die Schweizer Reisebüros haben Four Seasons Hotels & Resorts eine gebührenfreie Reservationsnummer eingerichtet. Über 155 53 43 werden alle Buchungen für die 24 Four Seasons Hotels in den USA, Kanada, in der Karibik, London, Tokio und Bali sofort bestätigt. Zusammen mit der Citibank hat Four Seasons einen Vertrag über Zahlungsverkehr abgeschlossen: Reisebüros erhalten jetzt ihre Kommissionen in Franken und zugleich eine detaillierte Abrechnung. *pd*

(M)EINE MEINUNG

# *Swissair – der Markenname*

*Niemand weiss, wie die Gruppierung heissen wird, die Swissair, KLM, SAS und Austrian bilden wollen. Bestenfalls gibt es dafür Ideen, und diese Ideen gehen mit Sicherheit davon aus, dass die vier Namen für unbestimmte Zeit – einige Jahre, vielleicht viel länger oder für immer – bestehen bleiben.*

*Für alle vier Gesellschaften gilt, dass ihre heutigen Markennamen ausserhalb Europas nur eine begrenzte Vorstellungsverknüpfung mit den Ursprungsländern erzeugen. Ob sie beibehalten werden oder nicht und in welcher Form, wird die künftige Entwicklung des globalen Luftverkehrsmarktes und seines Umfeldes bestimmen. – Mit einiger Sicherheit gehört die Namensfrage nicht zu den wichtigsten Prioritäten der laufenden Gespräche.*

★

*Wer wüsste nicht, sofern er es wirklich zur Kenntnis nehmen will, dass in anderen Kontinenten, gar nicht weit entfernt von der Schweiz, andere Luftverkehrsgesellschaften als Swissair im Vordergrund stehen, einen weitaus höheren Bekanntheitsgrad haben. Dass die Schweiz anderswo oft mit Schweden verwechselt wird, und nicht nur damit, erscheint in europäischen Breitengraden wie ein schlechter Spass. Dennoch ist es Wirklichkeit.*

*Ähnliches gilt für die anderen drei Markennamen. Als die Koninklijke Luchtvaart Maatschappij 1919 gegründet wurde, dachte niemand an die internationale Bedeutung, den patriotischen Wert des Markennamens. Es war schlicht ein Firmenname. Erst später führte man die englische Bezeichnung Royal Dutch Airlines und das Kürzel KLM ein. Wer nicht zufällig die Niederlande kennt, die auch als Holland bezeichnet werden, kann aus keiner der drei Bezeichnungen ableiten, woher die Gesellschaft stammt. Für SAS, selbst mit dem Zusatz Scandinavian Airlines, sowie für Austrian gilt das ebenfalls.*

★

*Ein Markenname ist nur soviel wert wie das Unternehmen, das Produkt, die Leistung und letztlich die Menschen, die dahinter stehen. Wer würde ausserhalb des deutschen Sprachraums den Namen Lufthansa automatisch und selbstverständlich mit Deutschland in Verbindung bringen? Wohl auch deshalb dachte man vor einigen Jahren, auf den Flugzeugen müsse die Bezeichnung Deutsche Lufthansa erscheinen. Die Idee setzte sich nicht durch, obwohl die Firma offiziell so heisst.*

*Gewiss, es gibt Namen von Gesellschaften, die weltweit mit dem Heimatland des Unternehmens verbunden werden. Air France und British Airways wären Beispiele dafür. Sicher auch American Airlines oder USAir. Was aber mit United Airlines, Delta Air Lines oder TWA?*

★

*Die Frage, die sich viele heute vorlegen, ist dennoch berechtigt. Wird es in aller Zukunft noch den Namen Swissair auf Flugzeugen geben? Die Antwort darauf lautet: Die geplante Managementgesellschaft wird beurteilen müssen, was der Reisemarkt verlangt, was notwendig und sinnvoll ist. Sollte es sich zeigen, dass sich ein neugeschaffener Gemeinschaftsname besser durchsetzt, werden einzelne oder alle ursprünglichen Markenzeichen in den Hintergrund treten müssen.*

*Denn letztlich ist es wichtiger, dass etwa eine ABC International Airways mit starker Schweizer Beteiligung und Mitwirkung rentabel und weltweit tätig ist, als dass Swissair unter übermächtigem Konkurrenzdruck in eine Randexistenz gedrängt wird.* **Klaus Höhle**

Airbus/Boeing

# Riesen-Jumbos für Euro-Airlines

**Die heutigen Kooperationspläne im internationalen Airlinegeschäft haben auch Konsequenzen für den Flugzeugbau. Renommierte Flugzeughersteller wie Airbus oder Boeing rechnen offenbar mit künftigen Jumbo-Airlines, denn sie planen bereits jetzt 700- bis sogar 1000plätzige Riesenjumbos. Sogar in gemeinsamer Produktion.**

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Die Flugzeugindustrie plant bereits Riesenflugzeuge für die kommenden Riesen-(Euro)-Airlines von morgen: Das europäische Konsortium Airbus will seine Pläne eines 700–800plätzigen Superairbusses vorantreiben. Zusammen mit Boeing soll zudem eine Studie für einen Riesenjumbo erarbeitet werden.

Die europäische Flugzeugindustrie will alles daran setzen, um im verschärften Wettbewerb beim Start ins 21. Jahrhundert an der Spitze mit dabei zu sein. Die vier Partner des Airbus-Konsortiums gaben letzte Woche in Paris bekannt, dass die Pläne eines bis 800 Plätze umfassenden Flugzeuges weiterentwickelt würden.

Gleichzeitig zu den Superairbusplänen bestätigten an der Luftfahrtmesse in Paris sowohl Airbus als auch Boeing das Bestehen einer gemeinsamen Studie zur Entwicklung eines Superjumbos. Nach Angaben der britischen Financial Times soll es sich dabei gar um eine Maschine von 800 bis 1000 Plätzen mit einer Reichweite von über 7000 nautischen Meilen handeln.

### 15 Mrd für Entwicklung

Trotz einer gemeinsamen Studie bleibt der weltgrösste Flugzeughersteller aus Seattle, zusammen mit McDonnell-Douglas, für die europäische Flugzeugindustrie die grösste Konkurrenz. Für die Entwicklung des geplanten Superairbus, der vorerst A3XX genannt wird, haben die Airbusverantwortlichen denn auch bereits erste Diskussionen mit potentiellen japanischen Partnern geführt. Mit reinen Entwicklungskosten von rund 15 Milliarden Dollars sei eine internationale Zusammenarbeit auf diesem Gebiet von absoluter Notwendigkeit, meinte Airbusplanungsdirektor *Adam Brown.*

### Airbus als Boeing-Konkurrent

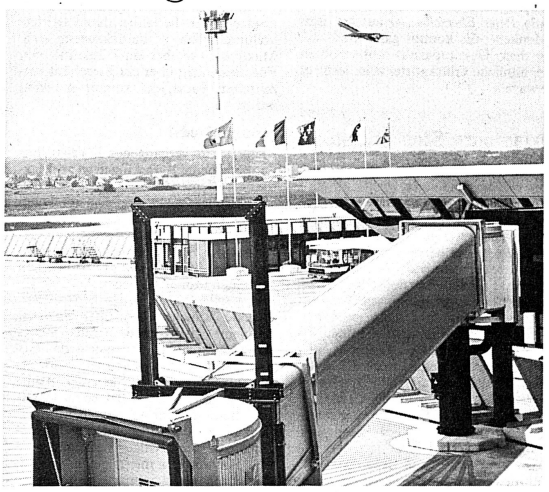
Der geplante A3XX, der als Einklassenflugzeug eingerichtet werden soll, konkurriert in erster Linie mit dem bestehenden Boeing-Programm 747-400, welches im Bereich 400–500 Plätze den Markt dominiert. Obschon man sowohl bei Airbus als auch bei Boeing der Meinung ist, dass neue Entwicklungsprogramme im Flugzeugbau in den nächsten 20 Jahren aus finanziellen Gründen massiv reduziert werden, glauben beide Hersteller an die Zukunft von Grossraummaschinen. Beide sind offenbar überzeugt, dass die heutigen Airline-Business in einigen Jahren Realität sein werden. Tatsächlich könnte sich heute kaum eine bestehende Fluggesellschaft, mit Ausnahme von British Airways (sofern die reine Grösse als Massstab genommen wird) den geplanten A3XX oder den Superjumbo leisten. Der potentielle Käufer dieser Riesenflugzeuge wird sicher nicht SAS oder Swissair heissen, sondern allenfalls im Bereich der künftigen Mega-Airlines zu finden sein.

Während auf einer Seite Grossraumflugzeuge den Langstreckenmarkt Anfang des 21. Jahrhunderts bestimmen werden, geht die Entwicklung im Kurz- und Mittelstreckenbereich in Richtung Redimensionierung: Nach anfänglichen Verzögerungen infolge mangelnder Käufer gab Airbus in Paris nun den offiziellen Start zum Bau des A319, der verkleinerten A320-Version, bekannt. Zu den Erstbestellern gehören die Swissair, Air Inter sowie eine amerikanische Leasinggesellschaft. □

Euroairport Basel-Mulhouse

# Trotz Abwanderung noch in Form

**Im vergangenen Jahr konnte der Euroairport Basel-Mulhouse trotz schwierigem wirtschaftlichem Umfeld die Passagierzahlen erstmals auf über 2 Millionen pro Jahr steigern, was einer Verdoppelung innert acht Jahren entspricht. Auch beim Euroairport zeichnet sich punkto Handling mehr Konkurrenz ab.**



**EuroAirport Basel-Mulhouse: Flughof mit Fingerdock.** *Foto: Felix Thomann*

Das Umfeld des Jahres 1992 war für den binationalen Euroairport Basel-Mulhouse auf EG-Boden nicht einfach: Die Air France zog sich vom Passagierverkehr zurück, während sich die Swissair im Rahmen ihres Zwei-Hub-Konzeptes Zürich/Genf ebenfalls vom Euroairport abmeldete und dessen Bedienung der Crossair überliess. Zudem wurde bekannt, dass die Balair ihren Sitz nach Genf verlegen wird.

### Ein beachtlicher Aufschwung

Trotz diesen Hindernissen erreichte Basel-Mulhouse 1992 mit 2,04 Millionen Fluggästen (plus 7,8 Prozent gegenüber 1991) erstmals die 2-Millionen-Grenze. Kein Wunder, spricht Flughafen-Direktor *Paul A. Rhinow* von «einem befriedigenden Ergebnis», an dem der Ferienflugverkehr einen grossen Anteil hat: 1992 wurden nicht weniger als 682 462 Charterpassagiere (plus 15,9 Prozent), 1 309 392 Linienpassagiere (plus 4,3 Prozent) sowie 57 910 Geschäfts- und Privatflugreisegäste (plus 1,4 Prozent) gezählt.

Bezüglich 1993 erklärte Rhinow, dass die Passagierzahlen bis Ende April bereits wieder um plus 3,3 Prozent (Nicht-Linienverkehr: plus 6,5 Prozent) gegenüber dem Vorjahr angestiegen seien. Kein Wunder, hegt der Flughafen verschiedene Ausbauprojekte. Ein «Taxi-Way» zur besseren Erschliessung der Ost-West-Piste für Starts ist bereits in diesem Jahr realisiert.

Ferienflüge bietet der Euroairport derzeit nach 48 Destinationen (neu: Kavala, Malta, Ajaccio, Oslo, Shannon) von 24 Fluggesellschaften (neu: Transavia, Eurocypria, Luxair, L.T.E., Pegasus, Istanbul Airlines) an. Zudem bestehen ab Euroairport Langstreckenflüge nach Ägypten, Kuba, Kenya, Mexiko und Montreal.

Mittelfristig erwartet Rhinow eine Verlagerung des Verkehrs auf die französische EG-Seite des Flughafens. Darum soll noch in diesem Jahr der direkte Grenzübergang von der Schweiz in den EG-Sektor für Passagiere, die mit EG Fluggesellschaften fliegen, baulich vereinfacht werden.

### Ein Monopol verschwindet

Gegenüber der *hotel + touristik revue* erklärte *Andreas Hatt,* Assistent der Flughafen-Direktion, dass auch das Handling am Euroairport liberalisiert werden soll. Bisher hatten die Swissair- und die Air-France-Gruppe dafür ein Monopol. Wenn der Flughafen-Verwaltungsrat am 28. Mai zustimmt, wird nun insküftig in diesem Bereich «eine Konkurrenzsituation» (Hatt) herrschen. Denkbar ist, dass die Flughafen-Gesellschaft mit einer eigenen, professionellen Handlingsfirma mitmischt. Punkto Schienenanschluss des Euroairports erklärte Hatt, dass die Bahnverwaltungen zwar investieren, aber auf keinen Fall das Defizit einer Flughafenbahn übernehmen wollten. Dieses Projekt ist darum zu den Akten gelegt worden. *IA*

Virgin Atlantic Airways

# Poker in der Luft

**Der Passagier im Airbus 340 auf Sitz 25 A bittet seine Sitznachbarn um Entschuldigung. Nein, er muss nicht aufs Klo. Er will sich unterhalten. Er geht gambeln. – Fiktion oder Wirklichkeit?**

Laut amerikanischem Strafgesetz ist das Gambeln auf amerikanischen Schiffen und in Flugzeugen verboten. Die Kreuzfahrtengesellschaften sind dieser Bestimmung schon lange ausgewichen, indem sie ihre Schiffe unter einer anderen als der amerikanischen Flagge stampfen lassen. Dieses Ausweichen vor dem Gesetz passt manchen amerikanischen Politikern nicht in den Kram. Sie lancieren immer wieder Vorstösse, um auch die ausländischen Schiffe mit dem Verbot zu belasten, sobald sie amerikanische Häfen anlaufen, zum Teil mit Erfolg.

Das Thema könnte sich nun vom Wasser in die Luft verlagern, sollte die britische Virgin Atlantic Airways ihre Absicht in die Tat umsetzen und dereinst Gambling-Maschinen installieren. Wie die Firma verlauten lässt, sollen die Passagiere zwischen London und Boston sowie London und Tokio solchen Spielen wie Video Poker und Black Jack frönen dürfen. Bis Ende Oktober sollen die neuen Maschinen des Typs A340 mit den entsprechenden Geräten ausgerüstet sein. Der Pasagier braucht dann nur noch die Kreditkarte zu zücken, um die Automaten aktivieren zu können.

Zwischen dem Wasser und der Luft besteht freilich ein gewaltiger Unterschied. Auf dem Wasser sind es die amerikanischen Kreuzfahrtengesellschaften, die das Gambling-Verbot umschiffen. Die US-Carrier können ihre Maschinen nicht unter einer ausländischen Flagge fliegen lassen. Sie werden in Washington kaum zulassen, einem ausländischen Carrier etwas zu erlauben, was ihnen verwehrt bleibt – und schon gar nicht, wenn dieser ausländische Carrier ein britischer ist. *CC*

LESERBRIEFE

## Zuviel Narrenfreiheit?

*«Narrenfreiheit» (Alcazar-Kommentar von Michael Hutschneker) in der Ausgabe vom 10. Juni 1993*

In Ihrer «Meinung» mit dem Titel «Narrenfreiheit» in der *hotel + touristik revue* kritisieren Sie den «Brückenbauer». Sie werfen uns dort «Besserwisserei» vor, weil wir die Lufthansa als mögliche Option für eine Kooperation mit der Swissair vorgeschlagen haben. Im gleichen Handstreich ziehen Sie gegen die Ringier-Presse, den Autor *Frank A. Meyer,* aber auch gegen die «Sonntags-Zeitung» und die «Weltwoche» vom Leder. Der Gipfel Ihrer Kolumne ist die Warnung an all die «Swissair-, Alcazar- und Luftfahrtexperten», sich «vor dem nächsten Schreibtischattentat» fachlich zu informieren. Dieser journalistische Rundumschlag und die Besserwisserei von Ihrer Seite nerven mich. Bis jetzt sind Sie mir nicht als Luftfahrtkenner und Aviatikjournalist aufgefallen. Und was die «Option Lufthansa» betrifft, hat «Cash» dieses Thema zum Leitartikel erhoben (Ausgabe vom 30. April) und hat die «Bilanz» diese Lösung ebenfalls erwähnt (Ausgabe vom Mai 1993). Sie haben sich diesmal zuviel «Narrenfreiheit» erlaubt.

*Dr. Rolf C. Ribi*
*Chefredaktor «Brückenbauer»*

TAKE-OFF

## KLM: Mehr Tourist, weniger Business Class

Um auf die stark gestiegene Nachfrage im Bereich der Ferienreisen zu reagieren, werden die Royal-Class-Sitze der gesamten Boeing-747-Flotte zugunsten der Tourist Class stark reduziert. Gleichzeitig soll auch die Business Class verkleinert werden. Durch diese Schritte erhöht sich das Sitzplatzangebot der Boeing-747-Flotte um mehrere tausend Sitze.

Dem gleichen Ziel dient ein Ausbau der Flugfrequenzen von Amsterdam nach verschiedenen Nordatlantik-Destinationen: San Francisco, Toronto und Montreal erhalten bis Mitte September je eine zusätzliche Wochenverbindung. *pd/r*

Ansett, Airlines of Australia

# Bali als Sprungbrett nach Asien

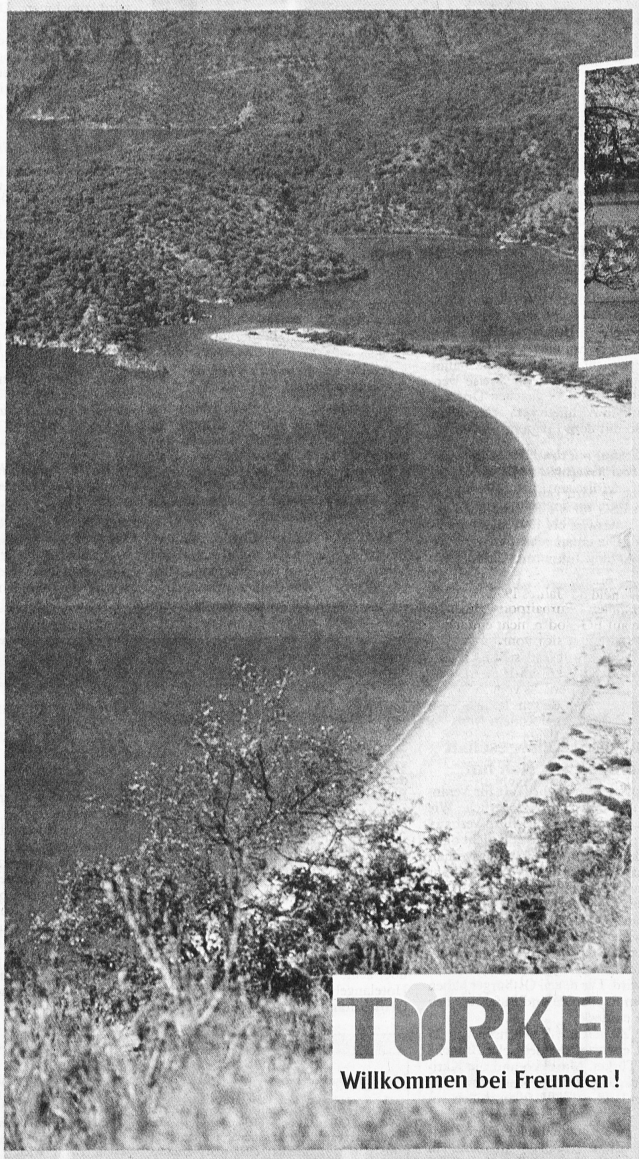
**Australien hat eine zweite internationale Fluglinie: neben dem Känguruhcarrier Qantas bietet seit wenigen Tagen auch Ansett Flüge nach Übersee an. Erstes Ziel ist die indonesische Ferieninsel Bali.**

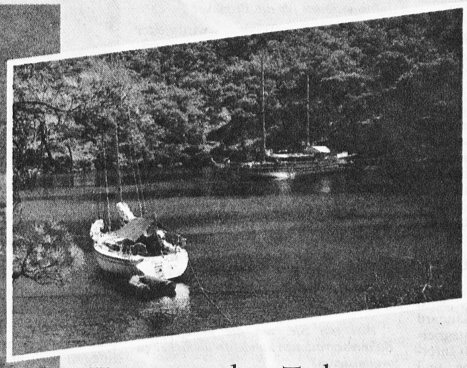
«Die Finanzkrise ist vorbei», mit diesen Worten leitete Ansett-Chef *Ken Cowley* die Ankündigung ein. Mit frischem Mut startet der Carrier in eine neue Ära als internationale Linie. Seit einigen Tagen sind Tickets und spezielle Ferienangebote für Bali – dem «Mallorca» der Australier – im Verkauf. Im September soll der Betrieb nach Denpasar von Sydney, Melbourne, Darwin und Perth aus aufgenommen werden. Dazu will Ansett Airbus-A-320 und Boeing-767-Flugzeuge aus der Inlandflotte verwenden.

Doch Bali ist nur ein Sprungbrett. Die Erschliessung von weiteren Destinationen im wirtschaftlich prosperierenden asiatisch-pazifischen Raum soll laut Cowley folgen. Bis 1995 will Ansett nicht nur die neuseeländische Hauptstadt Wellington, sondern auch Tokio, Singapur, Hongkong, Bangkok und Kuala Lumpur mit regelmässigen Flügen bedienen.

Ein gewagtes Unternehmen in dieser Zeit, das meinen nicht nur Fachleute. Doch laut Cowley hat Ansett alles im Griff. «Wir konnten unsere Position bei den Banken festigen», kontert er Fragen nach der Deckung der enormen Kosten für den Schritt nach Übersee. Zudem sucht die Airline nach wie vor nach einem weiteren potenten Aktionär. Singapore Airlines gilt als ernstzunehmender Anwärter. Nachdem der Qualitätscarrier im vergangenen Jahr beim Wettbewerb um einen Viertel von Qantas von British Airways ausgestochen wurde, zeigt er sichtlich Interesse für eine Beteiligung an der australischen Nummer 2. Ansett gehört derzeit der auch in Europa tätigen australischen Transportfirma TNT sowie dem Medienunternehmen News Corporation. *WUS, Sydney*

# »Mit dem Segelboot zu Kleopatras geheimer Badebucht!«



## Küstenparadies Türkei:

Über 8.000 km Küste, feinsandige Strände und türkisblaues Wasser, wie Sie es sauberer kaum finden. Kein Wunder, dass die Türkei als Badeparadies so beliebt ist. Doch immer mehr Kunden wollen Meer: Abwechslung, Romantik, Natur-Erlebnis. **Die ideale Empfehlung:** »Blaue Reisen« auf modernen Segelyachten oder mit traditionellen Motorseglern.

Fast 2.500 dieser komfortablen »Gulets« gibt es inzwischen. Sie bieten 8 bis 12 Feriengästen Platz, verfügen über sanitäre Einrichtungen und werden von einer erfahrenen Besatzung gesteuert. Und plötzlich kommen Ferien in Bewegung: Ihre Kunden geniessen das kameradschaftliche Leben an Bord, besuchen historische Stätten an traumhaften Küsten, oder baden im kristallklaren Wasser verschwiegener Buchten, z. B. dort, wo Kleopatra ihr Liebesnest hatte.

Damit haben Sie die Möglichkeit, die Türkei nicht nur für klassische Badeferien anzubieten, sondern auch eine wachsende Zahl aktiver und Abwechslung suchender Kunden zu gewinnen.

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

Weitere Informationen bei:

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

Interview mit Paul Blumenthal, SBB

# Reservation: Die Bahn zieht mit dem Flugzeug gleich

**Lange als Mauerblümchen in eine Ecke des Reisebüros verstossen, drehen die Bahnen nun ganz schön auf. Produkte wie TGV und ICE, Perspektiven wie Eurostar und Hotelzug sind das eine, Reservationssysteme wie Traviswiss und Resarail das andere. Paul Blumenthal, Direktor Personenverkehr SBB, kann auch über wesentliche Entwicklungen im Ticketing und der Distribution Erfreuliches berichten.**

INTERVIEW: KURT METZ

***Herr Blumenthal, stimmt es, dass die Bahnen immer mehr in den direkten Konkurrenzkampf mit den Wiederverkäufern treten?***

Die Zahlen zeigen, dass sich die beiden Distributionskanäle ergänzen. Zwar erbringen die Reisebüros im Moment bloss sieben Prozent des Gesamtumsatzes des SBB-Personenverkehrs. Im Outgoing-Verkehr hingegen realisieren sie bereits dreissig Prozent. Also je nach Produkteart haben die Reisebüros bereits einen hohen Stellenwert.

***Wie gedenken Sie den in Zukunft zu beeinflussen?***

Unsere Systementwicklung wird technologisch einen neuen Standard setzen, indem es sich um einen integrierten Ansatz handelt. Das schliesst Information, Reservation, Ticketing und Backoffice-Funktionen ein. Unsere Distribution wird also den Ansprüchen der Partner gerecht.

***Wo stehen wir heute mit den Applikationen?***

Wir müssen Prioritäten setzen, wollen wir doch einen raschen Nutzen realisieren. Am weitesten sind wir bei der Information, die in der Branche über Traviswiss, bei unseren eigenen Verkaufsstellen über die elektronischen Schaltergeräte ESG, beim Publikum über Videotex oder ab PC-Diskette abrufbar sind. Selbstinformationssysteme mit einfachen Benutzerprogrammen sollen an den Bahnhöfen 1995/96 erscheinen. Die Massnahmen werden flankiert durch die Telefonberatung, die zwar etwas kostet, aber effizient Auskünfte erteilt und Aufträge entgegennimmt. Die ersten Wochen des Pilotbetriebs in Basel über die 157er-Nummer zeigen ermutigende Resultate, obwohl aus dem grenznahen Raum aus technischen Gründen noch keine Anrufe gemacht werden können.

***Genügen diese allgemein zugänglichen Informationen für die Branche?***

Der Infoteil im Traviswiss wird weiter ausgebaut. Wir wollen hin bis zur Tageslage konkrete Auskünfte geben können, also auch Extrazüge oder andere kurzfristig auftretende Veränderungen anzeigen können.

***Wie steht es mit dem Pricing?***

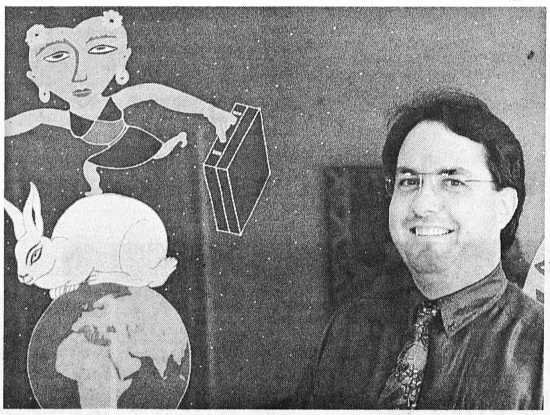
In der Schweiz geschieht dies neu mit der dynamischen Distanzbildung, welche die bisher schwerfällige und selbst EDV-technisch nicht bewältigbare Verbindungsmatrix (mit rund 300 000 Verbindungen) im Mai dieses Jahres ablöste. Im europäischen Verkehr wird das viel schwieriger – hier fehlt noch ein Konzept, das für den Kunden und den Verkäufer transparent ist.

***Was tun Sie, um die unpopulären Bahnreservationen kundenfreundlicher zu organisieren?***

Es ist richtig, dass das heutige System hoffnungslos überaltert ist. Der Zusammenbruch über Auffahrt war der beste Beweis. Bereits Ende 1993 wird das gegenwärtige Hermes-Netz durch jenes der zweiten Generation ersetzt und erreicht damit den neuesten technologischen Standard.

***Wie steht es mit der Verknüpfung von Reservation, Preis und Ticketing?***

Hier haben wir den Durchbruch für den TGV und Eurostar, das zukünftige Kanaltunnelprodukt, in den letzten



**Paul Blumenthal, Direktor Personenverkehr der SBB: «Je nach Produkteart haben die Reisebüros einen sehr hohen Stellenwert.»** *Foto: Kurt Metz*

Wochen endlich geschafft. Resarail der SNCF – eine auf Sabre-Basis entwickelte Software – erlaubt Reservation, Globalpreise und Ticketing über Flugscheindrucker aller bestehenden CRS. Ab Januar 1994 sollte der Link bereits Realität werden, so dass auf den Fahrplanwechsel im Sommer alle Leistungen integral gebucht werden können. Bahnbillette und Reservationsausweise werden ab 1995 aus dem gleichen Drucker kommen wie Airlinetickets – die Bahn zieht also mit dem Flugzeug gleich.

***Also Schluss mit den ESG in Reisebüros, die über Traviswiss verfügen?***

Richtig, es wird keine neue Generation von ESG für die Reisebranche geben, da Traviswiss bis 1995 alles abdecken wird. Die entsprechenden Verträge wurden Anfang Juni unterschrieben.

***Rechnen Sie mit weiteren Produkten in Resarail?***

Beispielsweise den Hotelzügen, wobei der Entscheid zum Mitmachen bei den Betreibern dieses neuen, ab 1995 laufenden Angebots liegt. Hier zeichnet sich zudem für die Schweiz neben Basel–Wien und Zürich–Hamburg auch eine Verbindung Zürich–Berlin ab.

***Ändern mit Resarail endlich die Vorausbuchungsfristen?***

Ja, technisch wird die Vorausbuchung auf zwölf Monate definiert. Kurzfristig muss sich aber die SNCF noch an den europäischen Standard halten. Eine Änderung dieser Praxis ist absehbar.

***Wie steht es mit dem Link zu den globalen Distributionssystemen?***

Die SNCF hat die Chance erkannt, welche ihr der Link von Resarail mit Sabre vor allem im amerikanischen Markt bringt. Was Galileo anbetrifft, so ist noch nicht ganz klar, welche Bahnelemente aus Traviswiss global greifbar sein sollen. Seitdem wir die Produkte des Swiss Travel Systems in Amadeus anbieten, stellen wir klar eine Verlagerung von den traditionellen Verkaufspunkten wie den SVZ-Büros hin zu den Retailern fest.

***Wie sehen Sie die Bahnprodukteentwicklung der nächsten Jahre?***

Mit dem raschen Fortschreiten der Hochgeschwindigkeitszüge entfernen wir uns immer mehr vom Image des billigen Jakob. Die Zahl der direkten Tarife wird zunehmen. Das ergibt Veränderungen im Verkauf, denn neunzig Prozent aller Produkte werden dann mit wenig Aufwand abgesetzt werden können, die verbleibenden zehn Prozent werden etwa sechzig Prozent des Aufwands ausmachen. Dafür wird's effiziente Spezialisten brauchen.

***Und wie werden Sie diese honorieren?***

Wir werden vermehrt dem Aufwand Rechnung tragen müssen, das heisst, Provision auf dem Produkt statt auf dem Umsatz geben. Anders ausgedrückt: Einfach zu beratende und zu verkaufende Dinge werden mit einer Basiskommission honoriert, komplizierte und zeitintensive mit einem Bonus versehen.

***Die SBB als Bahnoperator macht immer wieder die Runde . . .***

Das Operating überlassen wir den Profis. Wir befassen uns nur mit dem Verkauf und werden dadurch natürlich zum intensiven Traviswiss-Benutzer. Bereits sind die zehn bedeutendsten Bahnhöfe mit ESG an Travitel angeschlossen.

***Welche Perspektiven erwarten Sie im Verkauf von Bahnpauschalen?***

Es ist möglich, dass wir zwischen 150 und 200 Bahnhöfe über Travitel an Traviswiss anhängen – allerdings ergeben sich bei dieser Zahl doch Ausbildungsprobleme. Bei einem Vollausbau würde das nämlich die Schulung von 1500 bis 1800 Mitarbeitern bedeuten! □

# REISEMACHER

Deutschland

## Ärger mit Billiganbieter

**Das neue Reizwort der deutschen Reisebranche heisst «MP Travel Line», die Reisen in die Türkei und nach Portugal sowie neuerdings auch nach Florida zu nicht nachvollziehbaren Billigpreisen anbieten.**

Nicht verboten, aber dennoch ärgerlich ist, dass der deutsche Anbieter von Billigreisen, MP Travel, die meisten seiner Reisen über Werbung und sodann über Telefon direkt verkauft. Immerhin waren es im vergangenen Jahr bereits 120 000 Gäste, die MP an sich binden konnte.

Wie nun MP Line seine Preise kalkuliert und wie er seine aufwendige Werbung finanziert, weiss niemand so recht und über die möglichen Hintergründe wird nur hinter vorgehaltener Hand getuschelt . . . Bei Nachkalkulationen erkennen Mitbewerber jedenfalls unter dem Strich keinen roten Heller als Verdienst. Was MP natürlich bestreitet – man zahle eben kaum Provision, habe eigene Incoming-Agenten, die Last-Minute-Verkäufe machten den Kohl fett usw., usw. . . .

Angesichts eines weit gestreuten Prospekts, in dem MP Travel die Leser ganz kess fragt: «Schon gebucht? Kein Problem! Wenn Sie bei uns buchen, haben Sie Ihren Traumurlaub sicher und die Stornokosten wieder raus! So einfach ist das», platzte jetzt dem Deutschen Reisebüroverband wieder einmal der Papierkragen. So einfach sei das eben nicht, reklamiert der Verband, denn nach deutschem Recht ist es verboten, zu einem Vertragsbruch aufzufordern. Die Aufforderung zu Unterlassung und sofortiger Zurücknahme des Prospekts liess den kessen Veranstalter bisher ungerührt. *SE, Frankfurt*

Insolvenzabsicherung in Deutschland

## Noch nicht unter Dach und Fach

**Uneinsichtig zeigt sich das deutsche Wirtschaftsministerium bei allen von den deutschen Reisebüro-Verbänden vorgeschlagenen Modellen zur Insolvenzabsicherung, die entweder einen Garantie-Fonds (so will es der ASR) oder ein Poolmodell (DRV) vorschlugen.**

In Sachen Insolvenzabsicherung in der deutschen Reisebranche läuft derzeit alles auf die Versicherungen zu. Die finden es wohl schwer erträglich, dass fast ohne ihre Mithilfe Kundengelder abgesichert werden sollten. Nach dem Willen des DRV zum Beispiel hätten kleinere und mittlere Reiseveranstalter pro Kunde drei DM und Grossveranstalter eine DM in den Pool-Topf gezahlt, der nach kurzer Frist (die allerdings durch Versicherungen abgedeckt sein müsste) vollgelaufen wäre. Mit derart niedrigen Sätzen wollen sich die Versicherungsfirmen aber nicht zufriedengeben und halten eine Erhöhung um 30 Prozent für notwendig, wobei die Grossen DM 1.30 und die Kleinen DM 3.80 zu zahlen hätten. Zwar hält man diese Summen noch nicht für akzeptabel, jedoch ist man andererseits der Versicherungslösung so abgeneigt auch nicht mehr, auch weil die gesamte administrative Verwaltung von Fonds oder Pool noch gar nicht geklärt ist und bei den Versicherungen möglicherweise am besten angesiedelt wäre.

In der Zwischenzeit läuft allerdings die Zeit davon, denn Brüssel drängt auf schnelle Erledigung. Eine ganz andere Frage wird im übrigen auch sein, ob die Grossveranstalter, wenn es dann zur Sache geht, überhaupt bereit sind, DM 1.30 zu zahlen, da sie ja durch direkte Versicherungsabschlüsse wesentlich niedrigere Sätze aushandeln könnten. Hier wird wohl noch an ihre Solidarität mit der gesamten Reisebranche zu appellieren sein. *SE, Frankfurt*

REISE-NEWS

### Deutsches Reisegeschäft dümpelt vor sich hin

Das deutsche Reisejahr läuft für Veranstalter und Reisebüros zögerlich. Wie jetzt der Deutsche Reisebüro-Verband mitteilte, blieb die Rezession nicht ohne Auswirkungen auf das Buchungsverhalten, und so wird es daher in diesem Jahr zu keinen nennenswerten Zuwächsen kommen. Ein zu erwartendes Plus zwischen einem und fünf Prozent wird allein aus den neuen Bundesländern herstammen, woher für sich genommen sogar eine zweistellige Zuwachszahl erwartet wird. Die neuen Ostbürger haben vor allem Rumänien und Bulgarien neu für sich entdeckt.

Gute Zahlen mit Zuwächsen von 25 Prozent erwartet die deutsche Branche für die Türkei, Marokko und die Karibik. Rückgänge sind für Kenia sowie für Griechenland (– 15%) festzustellen sowie für Ägypten, Portugal und Italien. Spanien und Tunesien halten ihre Positionen. Zwar rechnet niemand in Deutschland mit einem Boom beim Last-Minute-Geschäft, dennoch werden die Veranstalter nicht auf ihren eingekauften Kapazitäten sitzenbleiben, jedoch weniger an ihnen verdienen. *SE*

### Club Med baut sein erstes Feriendorf in China

Der Club Méditerranée will in China ein erstes Feriendorf eröffnen. Ein entsprechender Vertrag zwischen dem französischen Unternehmen und den Behörden des südchinesischen Badeortes Sanya sei letzte Woche unterzeichnet worden.

Das Club-Med-Dorf soll mit rund 700 Betten auf der südchinesischen Insel Hainan Dao angelegt werden. Die Baukosten werden laut Xinhua auf 25 Millionen Dollar (rund 37,5 Millionen Franken) veranschlagt. *sda*

### P&O: Sonderangebote für Busreisen

P&O European Ferries offeriert Veranstaltern, die Busreisen nach Grossbritannien durchführen, bis Ende Oktober ein günstiges Angebot: Pro Busreisenden wird für die Hin- und Rückfahrt mit der Fähre 70 DM, für Kinder 50 DM, erhoben. Neun Prozent davon gehen zudem als Provision an den Veranstalter. Bedingung ist jedoch, dass die Aufenthaltsdauer in England eine Woche nicht überschreitet und dass mindestens 20 Personen zusammen im gleichen Bus reisen. Bei kleineren Bussen von bis zu sieben Metern Länge müssen 10 Personen zusammen reisen. Aus administrativen Gründen erhalten auch Schweizer Unternehmen die Rechnung von P&O in DM.

Neu offeriert das Fährunternehmen über seine Gruppenabteilung nun auch Hotelangebote für Busreisen nach Grossbritannien. *pd*

Queensland

## Roadshow im Herbst

Der Australische «Sunshine State», Queensland wird im September dieses Jahres seine bisher grösste europäische Roadshow durchführen. Die Show wird in mindestens zehn Städten Station machen, in der Schweiz ist ein Halt in Bern und Zürich vorgesehen. Aus jedem Haupttourismusgebiet werden einige Vertreter an der Roadshow teilnehmen, das sind Nord Queensland, der Outback, die Whitsunday-Inselgruppe, Townsville und die Gold- und Sunshine Coast. Die genauen Daten werden rechtzeitig bekanntgegeben.

*HU*

IMPRESSUM

**hotel + touristik revue**

**Adresse** (Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst): Postfach, 3001 Bern, Tel. (031) 50 72 22, Telefax Verlag (031) 46 23 95, Telefax Redaktion (031) 50 72 24.

**Herausgeber/Editeur:** Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern.
**Gesamtleitung/Direction:** Werner Friedrich.
**Chefredaktor/Rédacteur en chef:** Andreas Netzle (AN); Stellvertretender Chefredaktor/Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).
**Redaktion deutsch:** hr: Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Thomas Vaszary (VY); tr: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ); F&B: Stephan Wehrle (SW), Riccarda Schön (RSCH).
**Redaktionsbüro Zürich:** Michael Hutschneker (HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.
**Rédaction romande:** Miroslaw Halaba (MH), responsable; Jean-Paul Fähndrich (JPF), Philippe Maspoli (PM).
**SHV · SSH · SSA:** Stefan Senn (SSE); Stephan Wehrle (SW), Stellvertreter.
**Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsch:** Claude Baumann (CB), Zürich. Claudio A. Engeloch (CE), Bern. Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich. German Escher (GER), Brig. Peti Grunder (PG), Interlaken. Klaus Höhle (KH), Genf. Hanna Künzler (HAK), Verscio. Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern. Eliane Meyer (EM), Zürich. Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich. Sigi Scherrer (SS), Vaduz. Franz Spanny (FS), Chur. Ueli Staub (US), Zürich. Heinz Wirthlin (HW), Zürich.

**Korrespondenten Ausland deutsch:** Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW). Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und Georg Ubenauf (GU). Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SRI). New York: Claude Chatelain (CC). Paris: Katja Hassenkamp (HAS). Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

**Collaborateurs extérieurs français:** Véronique Tanerg (VT), Genève. José Seydoux (JS), Fribourg.

**Collaborateurs étrangers français:** Bruxelles: André Pater (AP). Tokyo: Georges Baumgartner (GBR).

**Offizielles Organ:** Association suisse des directeurs d'office de tourisme (ASDOT); Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Swiss Congress & Incentive; Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asta); Buspartner Schweiz. Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX).

**Verlag**

**Marketing:** Stefan Sarbach.

**Anzeigenverkauf** (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Tel. (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.
Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., Jacques Souarès, 5, av. Krieg, 1208 Genève, tél. (022) 735 73 40, telefax (022) 786 16 21.

Frankreich/Türkei

# Euphorische Franzosen

**Frankreich kennt offenbar kein Türkei-Problem wie Deutschland. 1992 fuhren 250 000 Franzosen in die Türkei, 1993 sollen es 20 bis sogar 40 Prozent mehr sein. Doch können sie die deutsche Besuchermillion nicht ersetzen, falls es zu Stornierungen käme. Zwar kennt auch Frankreich die Zwickmühle zwischen Rassismus und Tourismus: Araber können davon etwas erzählen. Und dennoch bleiben Tunesien und Marokko französische Dauerbrenner.**

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Frankreichs Veranstalter scheinen geradezu euphorisch in Sachen Türkei. Seit April und bis Ende Oktober werden jede Woche rund 40 Charterflüge in Richtung Türkei aufgelegt, die sich zu den 34 regulären Wochenverbindungen von Air France und Turkish Airlines gesellen. Das türkische Fremdenverkehrsamt erhofft sich eine Steigerung aus Frankreich zwischen 20 und 40 Prozent, dennoch dürfte das Angebot wohl die Nachfrage übersteigen. Schliesslich fuhren 1992 nur 248 000 Franzosen in die Türkei.

### Was die Türken den Deutschen . . .

Die Franzosen können aber noch lange nicht die geschätzte Million deutscher Urlauber ersetzen, auf die die türkische Wirtschaft trotz allen rassistischen Ausschreitungen gegen die türkische Gemeinschaft in Deutschland nicht verzichten kann. Während sich eine Million deutscher Touristen anschickt, heuer die Türkei zu besuchen, fragt man sich auch in Frankreich, wie man sich fühlen wird – zu Gast in der Türkei, während zuhause junge Türken Rache schwören, nachdem immer neue Anschläge ihre Existenz und ihr Leben bedrohen.

### . . . sind den Franzosen die Maghrebiner

Wer als Deutscher in Frankreich lebt, ist versucht, nach Parallelen zwischen dem deutschen Heimatland und dem französischen Gastland zu suchen. Grassiert doch auch in Frankreich der Rassismus, und der rechtsextremistische Front National erzielt immer neue Rekordergebnisse.

### Marokko und Tunesien

Die Beziehung der Franzosen zu ihren ehemaligen Kolonien sind zudem nach wie vor eng. Zumindest hat so mancher «pied noir», wie die Algerien-Franzosen heissen, längst Marokko und Tunesien bereist, um wieder ein wenig «Heimat» zu schnuppern (Algerien ist es bisher nicht geglückt, zum echten Reiseland zu avancieren). Nur während des Golfkrieges ist es zu starken Einbrüchen gekommen, aber ansonsten bleiben Marokko und Tunesien *die* französischen Feriendestinationen, nach Spanien. □

Türkei/Deutschland

# Ein Gast ist immer ein Freund

**Die Ausschreitungen gegenüber türkischen Einwohner in Deutschland bewegen nicht nur die Deutschen selbst, sondern sie werden auch kritisch von den Nachbarländern bewertet. Kadir Ugur, Geschäftsführer des führenden deutschen Türkei-Veranstalters ATT Touristik GmbH, versucht, die Wogen zu glätten: «Ein Gast ist immer ein Freund, selbst wenn er Feind wäre.»**

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

*Die hotel + touristik revue* verfolgt prinzipiell touristische Schwerpunkte und nicht die «grosse Politik», doch angesichts der schwerwiegenden Konsequenzen der Ausländerfeindlichkeit nicht nur in Deutschland kann der Fremdenverkehr nur ein Teilaspekt der Gesamtproblematik sein. Dennoch fällt dem Reiseverkehr in die Türkei gerade jetzt hohe Bedeutung zu, und so solle das klärende Gespräch mit den Türken – natürlich auch mit Bewohnern anderer Länder – bewusst gesucht werden.

### 1 Mio Türkeibuchungen

Um die rund eine Million Deutschen, die in diesem Jahr Reisen in die Türkei gebucht haben, zu «Botschaftern ihres Landes» zu machen, hat der Deutsche Reisebüro-Verband jetzt Bundeskanzler *Helmut Kohl* vorgeschlagen, diesen Touristen einen persönlichen Kanzler-Brief mitzugeben und sie darin zu dieser Botschafterfunktion aufzufordern. Noch hat sich das Kanzleramt allerdings hierzu nicht gerührt.

In der Zwischenzeit wird von deutschen Veranstaltern – wir befragten unter anderen die Grossveranstalter TUI und ITS – zwar verneint, dass es zu Türkei-Stornierungen oder zu Umbuchungen gekommen sei. Jedoch wird eingeräumt, dass von einigen Reisebüros besorgte Anfragen von Kunden vorlägen, die befürchten, in der Türkei Feindseligkeiten oder gar Repressalien militanter Jugendlicher zu begegnen.

### Auch Schweizer sprechen Deutsch

Diese Frage stellen sich sicher auch deutschsprechende Schweizer, die vielleicht befürchten, aufgrund ihrer Sprache mit den Deutschen in einen Topf geworfen zu werden. Hierzu *Kadir Ugur*, Geschäftsführer der fünfzigprozentigen ITS-Tochter ATT Touristik GmbH und einer der führenden Türkei-Reiseveranstalter in Deutschland: «Feindseligkeiten sind in keiner Weise zu erwarten. Die

**Kadir Ugur, ATT Touristik GmbH.**

Türken wissen, dass die grauenvollen Taten nur von einigen wenigen Extremisten begangen wurden.» Die türkischen Medien, so Ugur weiter, nähmen ihre Aufgabe ernst und versuchten klar zu differenzieren.

Auf unsere Nachfrage, ob nicht doch bei dem einen oder anderen türkischen Gastgeber die Wut über die Geschehnisse überwiege, meint Ugur: «Die Türken sind traditionell gastfreundlich, und unsere Sitten und Religion gebieten es uns, Gäste als Freunde zu behandeln, selbst wenn sie unsere Feinde sind. Und die Deutschen sind nicht unsere Feinde, sie sind traditionell unsere Freunde.» Auch Ugur verneint die Frage, ob bei ATT Stornierungen von Türkei-Reisen vorlägen. «Wenn Kunden sich nach der Situation in der Türkei erkundigen, können wir sie schnell dazu bringen, ihre Reise auch als Ausdruck ihrer Solidarität mit der Türkei zu empfinden.»

Ugur, der in diesen lebhaften Tagen ständig zwischen der Türkei und Deutschland hin- und herpendelt und dort das Ohr am Puls hat, findet weiter, dass, sollten Touristen jetzt die Türkei meiden, die Türken durch den Ausfall von für das Land wichtigen Devisen ein zweites Mal geschädigt würden. Das könne doch keiner wollen.

Während einerseits zu befürchten ist, dass in Deutschland die Gewaltanwendungen noch nicht ihr Ende gefunden haben, wünscht man sich andererseits, dass die Verständigung zwischen Türken und Deutschen in Istanbul, Izmir oder Antalya zu besserem Verstehen untereinander führe. Wieweit der Tourismus aber wirklich in der Lage ist, Schranken abzubauen, bleibt nach wie vor ein Fragezeichen. So ging ein kürzliches Experiment des Berliner Senats, bei dem einschlägig bestrafte Rechtsradikale in die Türkei eingeladen wurden, dort in allen Ehren empfangen und verwöhnt wurden, am Ende doch schief. Zwar tanzte ein befragter Extremist mit türkischen Mädchen, diskutierte mit Vertretern der Türkei, gab auch zu, dass ihm die Türkei gefallen habe, ein türkisches Mädchen würde er aber nie heiraten, und bei sich zu Hause wolle er auch keine Türken sehen. Zu einem Umdenken der krausen Ideen hat das Reiseexperiment bei diesen jungen Leuten jedenfalls nicht geführt.

Das sollte aber angesichts von Ausländerfeindlichkeiten in vielen Ländern nicht entmutigen, überall völkerverbindende Massnahmen zu ergreifen. Der Tourismus muss leider nicht, kann aber für die Völkerfreundschaft ein hervorragender Katalysator sein. □

## Die Türkei – sie läuft und läuft

Nachdem die Türkei im vergangenen Jahr bereits zirka 1,165 Millionen Deutsche empfing, pendelt sich die erwartete Besucherzahl für 1993 nun auf 1,4 Millionen ein und damit auf eine erwartete Zunahme von 25 Prozent gegenüber 1992. Allein für den Juli und den August liegen den deutschen Veranstaltern 500 000 Buchungen vor. Stornierungen oder Umbuchungen fänden nicht statt, wie man hört, so dass die jetzt veranschlagte Zahl auch den Endstand darstellen dürfte.

Die deutschen Chartergesellschaften hatten sich auf die Vorausplanung der Veranstalter entsprechend eingestellt. Das Last-minute-Geschäft in Deutschland wird also für die Türkei – wie aber auch für andere Destinationen – im überschaubaren Rahmen ablaufen. Zwar wird es diese herabgesetzten Reisen natürlich erneut geben, die Veranstalter werden aber nur die Angebote auf den Billigmarkt werfen, die wirklich übrigbleiben. Da sie aber bereits Flug- und Hotelkapazitäten vorsichtig und offensichtlich realistisch eingekauft haben, wird davon ausgegangen, dass nicht sehr viele Plätze für – wie man in Deutschland sagt – Schnäppchen übrigbleiben. Eine erfreuliche Entwicklung. *SE*

Türken/England

# Kein Rassenhass befürchtet

**Der Tourismus aus Grossbritannien in die Türkei boomt wie in den 80er Jahren. Türkische Destinationen sind vor allem beliebt wegen des guten Preis-/Leistungs-Verhältnisses. Fremdenfeindlichkeit wird von den Türken in England nicht befürchtet.**

Der Brandanschlag in Solingen, dem fünf türkische Menschen zum Opfer fielen, wurde zwar in Grossbritannien mit Bestürzung aufgenommen. Fremdenfeindliche Akte wie in Deutschland werden von Türken in England trotzdem nicht befürchtet. Die Gründe dürften wohl sein, weil die 50 000 in der multikulturellen Gesellschaft Grossbritanniens lebenden Türken lediglich eine kleine Minderheit bilden. Viele der zumeist in London ansässigen Türken sind zudem in Handel oder Wirtschaft tätig und konkurrenzieren die britische Arbeiterklasse in keiner Art und Weise. Nach Angaben des Pressesprechers der türkischen Botschaft in London besteht denn auch kein kultureller oder sozialer Zusammenhang zwischen den etablierten Türken in England und den aus Anatolien nach Deutschland eingewanderten. Rassistische Ausschreitungen kennt man in Grossbritannien vor allem im Zusammenhang mit Einwanderern aus Westindien. Was die Engländer jedoch kaum von ihren Karibikreisen abhält. *SW/r.*

### Englands Türkei-Tourismus floriert

Der Tourismus in die Türkei floriert zurzeit wie in den achtziger Jahren: Im ersten Quartal 1993 wurde immerhin ein Zuwachs der Buchungen aus Grossbritannien, verglichen mit der entsprechenden Vorjahresperiode, von 28,6 Prozent registriert. Im vergangenen Jahr reisten 314 620 Briten in die Türkei oder 56,57 Prozent mehr als 1991, dem Jahr des Golfkrieges, unter dem der Türkei-Tourismus mit einem Einbruch von 42 Prozent extrem zu leiden hatte. Die beliebtesten Reiseziele der britischen Touristen in der Türkei sind Istanbul, Antalya und Kemer. Eine kleine Bemerkung am Rande: Vom Hafenstädtchen Bodrum an der Südküste hat mir das Türkische Fremdenverkehrsbüro abgeraten – «too many Germans» war die Begründung. *SW, London*

Bassam Tibi

# Mit gemischten Gefühlen

**Eine deutlich spürbare «deutschfeindliche Stimmung» in Ägypten hat der jetzt gerade aus Kairo zurückgekehrte, reiseerfahrene Orient- und Islamspezialist, Professor Bassam Tibi von der Universität Göttingen registriert. Schweizer Touristen und TOs kann der Experte Tibi beruhigen: «In den Tourismus-Zentren werden Schweizer Reisende an ihrem Akzent sofort erkannt und nicht mit den Deutschen verwechselt.»**

Allerdings weiss auch der in Göttingen wirkende Bassam Tibi, der selber aus Damaskus stammt: In touristisch weniger erschlossenen Gebieten werden keine differenzierten Unterschiede gemacht – «da sind alle einfach Europäer». In den Ländern Arabiens hat Tibi aber nicht nur eine gegen Deutsche gerichtete Stimmung erspürt – der Politik-Wissenschafter hat auch allenthalben eine latente Furcht vor dem anwachsenden Fundamentalismus erspürt: «Die Spannungen sind derzeit so gross wie in Deutschland zur Zeit der Baader-Meinhof-Bande». Bassam Tibi, der auf seiner jüngsten Kairo-Reise «die Lufthansa-Flugzeuge und das Hilton-Hotel so leer wie noch nie» erlebte, hat aktuelle Reiseerfahrungen auch aus anderen arabischen Ländern. So seien zwar die Nachrichten von Anschlägen auf türkische und andere ausländische Gastarbeiter in Deutschland voller Abscheu kommentiert worden. Zugleich aber habe man «mit Erstaunen» zur Kenntnis genommen, wie Türken zu Zehntausenden auf deutschen Strassen ihre Fahnen schwenken und sogar öffentlich deutsche Flaggen verbrennen konnten – «in Ägypten würde niemand auch nur einem anderen Araber, und sei es ein Nachbar aus Syrien, erlauben, seine Landesflagge zu schwenken», berichtet Tibi.

Es werde verurteilt und den deutschen Touristen zu spüren gegeben, dass man in den arabischen Ländern gegen die Einwanderungsbeschränkungen der Bonner Regierung sei. In Algier, wohin Tibi auch jüngst Reisen unternommen hatte, sei vor allem eine gegen die Franzosen gerichtete Stimmung spürbar – «unsere Lieblingsfeinde», werden sie genannt. Und hier, so Tibi, sei der Welschschweizer Tourist weniger deutlich vom Reisenden aus Frankreich unterscheidbar.

*Georg Ubenauf, Frankfurt*

Vista Travel

# Türkischer Incentive-Spezialist

Vista Travel, eine Tochtergesellschaft des mächtigen türkischen Industriekonzerns Sabanci Holding Corp., ist ein Touroperator, der sich unter anderem auf türkische Incentiveangebote, Kongresse und Seminare spezialisiert. Vista, einzige Wagons-lits-Vertretung in der Türkei, machte 1992 einen Umsatz von 37 Millionen türkischer Lira. Der Veranstalter ist bereits an das Reservationssystem Amadeus angeschlossen. Ein Galileo-Anschluss steht bevor. Vista Travel hat 22 Spezialangebote in und um Istanbul, die mit Hotelaufenthalten, Gruppen- und Incentivemeetings verbunden werden können. Die Themen variieren von «Jagd auf den Tresor im grossen Bazar», Photo-Rallies in der Stadt, Besuch der Hereke-Teppichproduktion bis zum Kreuzfahrtendinner auf dem Bosporus.

Ausserdem vermag Vista das philharmonische Orchester von Istanbul ebenso für ein Spezialkonzert aufzubieten wie eine ottomanische Militärkapelle. Auch das Nationalballett oder ein Ensemble für klassische türkische Musik lässt sich organisieren. Selbstverständlich sorgt der Operator bei seinen Programmen jeweils auch für ein entsprechendes historisches Umfeld und eine Ambiance.

Ein Luxus- und ein einfacheres Schiff stehen ausserdem für Kreuzfahrten für jeweils 250 respektive 100 Personen zur Verfügung. Vista ist ausser in Istanbul auch in der Region Antalya mit Hotels und Anlässen bestens verankert. Von November bis März arbeitet der Veranstalter mit besonders günstigen Tarifen.

★

Traditionelles steht momentan in Istanbul hoch im Kurs. Was den Wienern ihre K.u.k.-Nostalgie, ist den Istanbulern ihr Jahrhundertwende-Charme à l'ottomane. – Fürs Incentivegeschäft ein populäres Dekor. Im Bild ein traditionelles Paar aus den ersten Jahren dieses Jahrhunderts.

*Text/Bild Alexander P. Künzle*

# LIEGENSCHAFTENMARKT

## ANBAG AG

In neu erstelltem Wohn- und Geschäftshaus im Dorfkern von Zizers, in welchem das neue

**COOP-CENTER**

eröffnet wurde
vermieten oder verkaufen wir

**rustikal ausgebautes SPEISERESTAURANT**

Zirka 100 Plätze plus zirka 40 Plätze auf der Terrasse, separates Stübli und Sitzungszimmer.

ANBAG AG Immobilien + Treuhand
Burgstrasse 27, 7012 Felsberg
Telefon (081) 22 22 37, Frau Sgier

P 55910/44300

---

Junges und initiatives Ehepaar sucht

**Hotel garni/Pension**

(Kauf, Pacht, Leibrente) in Sommer- und Wintersportort.
Zuschriften unter Chiffre 56630 an hotel revue, 3001 Bern.

56630/336637

---

**Preisgünstig zu verkaufen oder zu verpachten Hotel «Rössli», 9050 Steinegg – Appenzell**

Gepflegte Pizzeria 50 Plätze, Speisesaal 60 Plätze, Restaurant 25 Plätze. Dancing mit 2 grossen Bars, 195 Sitzplätze und täglich bis 2.00 Uhr Polizeistundenverlängerung. Gartenterrasse mit zirka 80 Plätzen, sehr idyllisch gelegen. Kinderspielplatz. Sehr grosser Parkplatz. 25 Gästebetten. 4-Zimmer-Wirtewohnung. Die Liegenschaft ist in gepflegtem Zustand, zirka 3500 m² Grundfläche. Der Betrieb ist neuzeitlich eingerichtet und bietet gute Existenzmöglichkeit.

Seriöse und solvente Interessenten melden sich bei: Wild Walter, Telefon (055) 67 22 85.

P 56430/44300

---

**Zu verkaufen**
Lugano-Süd

**Dreisternhotel**

mit Seesicht, 160 Betten, 96 Zimmer.
Grundstück ungefähr 3400 m².

Auskunft erteilt: Postfach 2629, 6901 Lugano.

P 56314/44300

---

Raum BE, SO, AG

Zu vermieten oder pachten gesucht:

**Bar, Night-Club**

oder geeignete Räumlichkeiten (auch renovationsbedürftig).

Angebote unter (077) 31 03 23, abends (Hrn. Kunz verlangen).

56286/363839

---

Zu verkaufen
(evtl. zu vermieten)

***RESTAURANT***
***in Viganello-Lugano***

40 Plätze – ausbaubar auf 110 Plätze, gut eingerichtete Küche, Lager, Parkplätze.

Ausgewiesene Fachleute mit finanz. Hintergrund erhalten gerne Detailunterlagen unter Chiffre 530-2663 an ASSA, Schweizer Annoncen AG, Thunstrasse 22, 3000 Bern 6.

56577/42790

---

**Red River – New Mexico – USA**

Southern Rocky Mountains. In diesem traumhaften Winter-/Sommertouristenort verkaufen wir Hotel/Lodge mit 24 Rooms, Restaurant 75 Plätze, Saloon/Dancehall für 350 Personen.
Eigenkapital US-$ 250 000.–
Kauf ist stipuliert auf Erhalt E2 Visa.
Telefon (01) 768 22 24

A 56562/36425

---

**Region Weisse Arena**
**Flims-Laax**

Aus gesundheitlichen Gründen zu verkaufen

**Bündner Restaurant/Pension**

mit schöner 4-Zimmer-Wirtewohnung
65 Innen-, 20 Aussenplätze, 10 Betten.
Super-Gelegenheit für versiertes Fach-Ehepaar.

Anfragen bitte unter Chiffre 10258 an Gasser Annoncen, Postfach 129, 7007 Chur.

---

**Zu verkaufen** im Süden Kaliforniens

**kleines Restaurant**

an Super-Passantenlage am Meer. $ 162 000.–. Wir bemühen uns auch um Ihre Green Card.

Angebote unter Chiffre 56605 an hotel revue, 3001 Bern.

56605/29386

---

**Zu pachten oder zu kaufen gesucht**

kleines Café oder «Beizli», evtl. auch im Berggebiet.

Telefon (058) 84 20 21 ab 19 Uhr.

56535/364371

# MARCHÉ IMMOBILIER

Nous cherchons à acheter dans la région du lac Léman un hôtel moyen luxueux ou facile à transformer, dans propriété bien située, facile d'accès et avec une belle vue.

La direction et le personnel devraient pouvoir continuer l'exploitation.

Nous vous prions d'adresser les renseignements sous chiffre 56560 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

56560/364533

---

**A remettre à Neuchâtel**

**CABARET-DANCING**

de renommée.
Pour traiter: Fonds propres nécessaires: Fr. 400 000.–. Curieux s'abstenir!

Faire offre sous chiffres S-028-761927 an Publicitas, Postfach 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 56400/44300

---

**A remettre**

dans le quartier universitaire **de Neuchâtel**

**hôtel-restaurant**

- 32 chambres/55 lits
- Salle à manager de 40 places
- Brasserie 75 places
- 2 salles annexes de 55 et 35 places
- Terrasse de 40 places

Affaire intéressante avec larges possibilités de développement.

Demande de renseignements sous chiffre 450-3467 à Assa, Annonces Suisses SA, 2, Fbg du Lac, 2001 Neuchâtel.

A 56555/42790

---

# Achtung!

Wegen einem Betriebsausflug des SHV ändert sich der Anzeigenschluss für die hotel + touristik revue Nr. 26 vom 1. Juli wie folgt:

**Geschäftsinserate:** Mittwoch, 23. Juni, 17 Uhr
**Stelleninserate:** Donnerstag, 24. Juni, 17 Uhr

D'UNE LANGUE A L'AUTRE

### Un voleur peut en cacher un autre...

Les clients subtilisent chaque année pour près de 17 millions de francs de matériel lors de leurs séjours dans les hôtels helvétiques. C'est ce que révèle une enquête exclusive réalisée sur le terrain par l'*hôtel revue + revue touristique.* Serviettes de bain, cendriers, portemanteaux, poivriers, téléviseurs ou encore aspirateurs: la liste est longue des objets de tous genres qui disparaissent régulièrement dans les valises de ces hôtes indélicats. Certains d'entre eux, s'estimant probablement lésés par les tarifs appliqués lors de leur séjour, trouvent ainsi un excellent moyen de rentrer dans leurs frais. Les hôteliers, pendant ce temps, tentent de réagir. Souvent avec humour... **Pages 1 et 7**

### Bâle: drôles de pratiques hôtelières...

**«Les hôteliers bâlois feraient bien de se rendre à Lucerne ou à Zermatt pour apprendre comment on fait correctement des affaires avec les congrès et les séminaires. Ce n'est pas en multipliant le prix des chambres qu'on parvient à fidéliser la clientèle.» Cette attaque en bonne et due forme à l'encontre de l'hôtellerie bâloise est de *Nicolas Hayek* en personne, le patron de la SMH. Elle fait allusion à certains hôteliers bâlois qui auraient profité de la dernière Foire horlogère et du manque de capacité hôtelière de la cité rhénanne pour faire monter le prix des chambres aux enchères. Une certaine forme de chantage en quelque sorte.** **Page 2**

### Nouveaux produits pour Ramada

Domicilié à Hongkong, actif dans la gamme des établissements de quatre et cinq étoiles, le groupe hôtelier Ramada présente ces jours son projet d'hôtels de type garni. Deux sortes d'établissements, qui se différencient notamment par la surface des chambres, verront le jour en Allemagne, en Autriche et en Suisse. Lieu d'implantation? Des villes de 30 000 à 40 000 habitants en Allemagne, de 20 000 habitants en Suisse. Prix? 120 DM en Allemagne, le petit déjeuner étant facturé à part. Ces hôtels seront toutefois situés de manière à permettre au client de trouver des restaurants à proximité pour les repas principaux. Initiateur du projet, *Wilfried Grau,* est en effet d'avis qu'il y a de plus en plus d'hommes d'affaires qui ne souhaitent plus avoir et surtout payer une gamme complète de services hôteliers. **Page 5**

### Gstaad: les employés sont les patrons

**Il y a plusieurs années que l'Hôtel quatre étoiles Bernerhof de Gstaad mène une expérience peu ordinaire. Les employés ont en effet la possibilité de participer activement à la gestion de l'établissement. Au Bernerhof de Gstaad, les collaborateurs ont par exemple leur mot à dire lorsque la direction décide d'investir. Ils peuvent également se prononcer quant à l'engagement ou non de tel ou tel nouvel employé. Ils fixent enfin eux-mêmes le budget des différents départements et sont financièrement avantagés en cas de succès. A l'origine de cette expérience peu ordinaire: *Gisela* et *Leonz Blunschi* qui tiennent les rênes de l'hôtel et qui, pour la première fois, présentent leur concept.** **Page 13**

### Turquie: un client reste un ami...

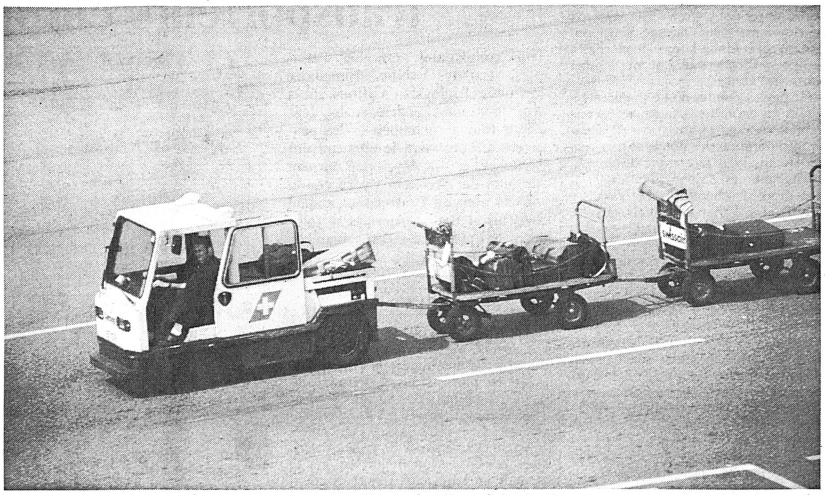
Les récents attentats xénophobes contre des Turcs en Allemagne ont évidemment de graves répercussions sur les voyages des Allemands en Turquie. Les tours-opérateurs allemands tentent de rassurer le million de clients qui ont d'ores et déjà réservé un séjour dans ce pays et qui craignent légitimement des représailles à leur égard. Au Caire aussi, une certaine animosité «anti-allemande» est perceptible. Les Suisses alémaniques, grâce à leur accent facilement reconnaissable, semblent épargnés. Ce qui n'est pas le cas des Romands qu'on distingue mal des Français avec qui l'on n'entretient pas non plus la plus franche amitié... **Page 19**

Genève-Cointrin

# Un aéroport en pleine effervescence

**L'aéroport de Genève sera-t-il en bon état pour voler vers la privatisation? En tous les cas, il n'est pas question pour ses collaborateurs de s'endormir sur les lauriers du fonctionnariat. Chaque secteur s'investit pour rénover, améliorer ses structures, afin de maintenir Cointrin dans la compétition internationale.**

VÉRONIQUE TANERG



**Genève veut sortir son aéroport de la pesanteur étatique. Encore faut-il que Cointrin s'impose comme carrefour aérien international...** *Photo: Jean-Paul Fähndrich*

Le Grand Conseil genevois a donné son feu vert pour permettre à l'aéroport de Cointrin de voler de ses propres ailes au premier janvier 1994. Vieux serpent de mer évoqué depuis 1956, ce changement de statut semble sur le point d'aboutir: Cointrin deviendra un établissement de droit autonome. Cette formule n'est pas aussi osée que ses homologues britannique et français de souscription ouverte au grand public lors de la privatisation d'une entreprise d'Etat, mais il s'agit d'un premier pas non négligeable.

En défendant ce projet devant le législatif genevois, le chef du Département de l'économie publique a présenté quatre atouts: rendre la gestion de Cointrin plus flexible, décharger le budget de l'Etat de lourdes dépenses, accélérer et simuler les investissements afin de rester compétitif, and last but not least, ouvrir la gestion de l'aéroport aux autres cantons suisses, mais aussi et surtout aux capitaux privés.

#### Des oppositions?

Les travaux d'extension de l'aérogare, actuellement en cours côté ville, s'achèveront définitivement à la fin 1995 ou au début 1996. Une partie est d'ores et déjà terminée puisque les parkings et la gare CFF ont été aménagés. En revanche, l'adaptation côté piste aura lieu ultérieurement. Cointrin devra construire de nouveaux halls d'embarquement avec des satellites en Y équipés de passerelles télescopiques afin de gagner du temps lors de l'embarquement et du débarquement des passagers.

Ces travaux seront effectués au cours des cinq prochaines années. Montant des investissements: 150 millions de francs. «Avec un statut de régie autonome, nous espérons obtenir des capitaux privés plus rapidement que s'il s'agissait de crédits débloqués par l'Etat, explique M. *Teisseire* du service de presse de Cointrin. Il se peut donc que nous entamions la seconde tranche avant même que la première ne soit achevée.» Mais des oppositions peuvent encore survenir avant l'expiration du délai référendaire, soit un mois.

#### Tax free

Autre secteur suspendu à la législation: le tax free. Et ce à double titre: si la TVA est introduite en Suisse, le système de tax free (qui ne porte que sur l'ICHA) s'effacera devant celui de duty free (sur la TVA). Malheureusement, ce statut doit disparaître dans toute l'Europe communautaire au 1er juillet 1999. Donc la Suisse devrait s'adapter, au cas où...

Actuellement les boutiques tax free de Cointrin commercialisent de l'alcool, du tabac, des parfums et des accessoires. «Les articles de parfumerie (qui sont jusqu'à 30 % moins chers qu'en ville) constituent le point fort de nos recettes», estime *Donald Harlow-Powell,* directeur de Nuance Trading, société filiale de Swissair qui a reçu son indépendance au premier janvier 1993. Zurich réalise 60% du chiffre d'affaires contre 40% à Genève. Et d'ajouter: «Nous avons effectué une étude sur une cinquantaine de produits qui ne sont pas encore intégrés dans l'assortiment général de Cointrin, afin de pouvoir élargir notre offre: il s'agit de matériel vidéo, de disques compact, de cassettes ou encore de jouets d'enfants et même de lingerie fine. En revanche, pas question de vendre des montres dans nos 4 magasins sous transit, car il y a déjà 4 horlogers dans l'aéroport.»

Cette compagnie spécialisée dans la gestion des produits hors-taxe effectue les achats pour Swissair. Mais Nuance Trading cherche d'autres partenaires. «Nous pourrions grouper les achats pour d'autres compagnies aériennes, non européennes, explique Donald Harlow-Powell. En effet, le vin et l'alcool s'achètent surtout en France et en Grande-Bretagne de même que la parfumerie provient d'Allemagne et de l'Hexagone.»

#### Canonica

Côté restauration, les travaux de rénovation des restaurants Canonica vont bon train. D'ici le mois de septembre, les gastronomes accéderont au Restaurant Plein Ciel en traversant deux Bréguet Atlantic. Ces anciens avions de l'armée française sont en cours d'installation dans les couloirs d'accès aux restaurants.

Jet Aviation a reçu le 14 juin dernier les membres de Départ Genève afin de leur faire connaître son salon de détente pour les voyageurs en transit. «Après des débuts timides au mois de mai 1992, nous avons trouvé notre vitesse de croisière avec une moyenne de 700 passagers par mois, résume *Thierry Nossent,* chef d'escale de Jet Aviation à Cointrin. Seize compagnies aériennes utilisent ce salon de détente. Elles décident quels types de clients peuvent y avoir accès et nos hôtesses les accueillent et contrôlent les billets.»

Jet Aviation est décidé à faire preuve d'une grande souplesse: «Actuellement le salon est ouvert de 6 heures à 21 heures, mais si les compagnies aériennes changent d'avis, nous modifierons ces horaires.» Et de renchérir: «Nous calculons nos prestations sur la base d'un tarif dégressif: 35 francs par personne pour les deux premiers passagers, puis 33 francs... jusqu'à 26 francs. Pour les compagnies qui enverraient 10 clients par jour, nous trouverions un arrangement forfaitaire.» □

#### Cointrin en 1992

- 320 hectares
- 1 piste principale de 3900 m
- 1 piste en gazon de 700 m
- 40 compagnies aériennes de ligne
- 80 compagnies charter
- 150 000 mouvements d'avion (100 000 commerciaux)
- 6 millions de passagers
- 60 000 tonnes de marchandises
- 50% du trafic aérien effectué par Swissair
- 113 millions de francs de recettes
- 70 millions de francs de dépenses
- 43 millions de francs de bénéfices
- 41 millions de charges financières
- 2 millions de bénéfices versés au canton de Genève *VT*

# Les bonnes résolutions de Départ Genève

Les membres de Départ Genève, voyagistes romands et compagnies aériennes, connaîtront Cointrin sur le bout du doigt. Lundi dernier, ils ont pris ensemble le petit déjeuner dans le salon de détente de Jet Aviation. «Qu'ont en commun Danzas et l'Atelier du Voyage, Swissair, la Lot et les CFF, s'interroge *François Leresche.* Peu de choses, si ce n'est que leurs destinées sont étroitement liées à celle de Cointrin. Leur avenir s'assombrirait fortement si l'aéroport de Genève se transformait en plate-forme régionale.»

Le président intérimaire de Départ Genève, en poste jusqu'à la prochaine assemblée générale, le 28 septembre, a énoncé les bonnes résolutions de l'association: faire reconnaître Départ Genève comme un label de qualité afin de faire augmenter les ventes et accorder des avantages aux clients des membres, comme c'est le cas avec la carte-billet offerte pour tout arrangement forfaitaire. «En plus des workshops professionnels, nous allons renforcer l'information grand public, créer un chéquier Privilège destiné aux entreprises et instaurer une meilleure protection pour les utilisateurs», assure François Leresche, qui n'a pas omis de présenter la nouvelle secrétaire-générale de Départ Genève, *Isabelle Michel.* Bien qu'elle ne soit pas du sérail touristique, cette jeune femme a déjà été rodée aux tâches organisationnelles et administratives au cours de ses anciennes fonctions. Isabelle Michel a travaillé dans le trading interbancaire, puis comme collaboratrice de gestion dans une imprimerie lausannoise d'étiquettes de vin, Marsens SCI.

Un autre passage de témoin est prévu à la direction de Cointrin: le 1er juillet prochain *Paul Genton* cédera son fauteuil à la direction générale de l'aéroport à *Jean-Pierre Jobin,* actuellement directeur d'exploitation et technique de l'aéroport. Qui s'est félicité du «redémarrage de Départ Genève». *VT*

Neuchâtel

# Le tourisme se prépare à une restructuration brutale

**Les bases légales du tourisme neuchâtelois vont être restructurées dans un très proche avenir. François Jeanneret, président de la Fédération neuchâteloise du tourisme, s'apprête à présenter un projet lors de l'assemblée générale qui se tiendra lundi prochain au Grand Hôtel Les Endroits, à La Chaux-de-Fonds. Dans les grandes lignes, il s'agit d'une proposition de refonte complète du système actuel...**

RENÉ JELMI

Actuellement, le but de la FNT consiste principalement à promouvoir le tourisme neuchâtelois à l'extérieur du canton. Quatre bureaux régionaux (à Neuchâtel, à La Chaux-de-Fonds, au Val-de-Ruz et au Val-de-Travers) ont pour mission de gérer le capital touristique dans leur région respective. «Nous voulons rendre les structures actuelles plus homogènes et rechercher une nouvelle efficacité. Nous pensons que chacun gagnerait en efficacité par un regroupement des services», affirme *Francis Sermet,* délégué à la promotion économique du canton de Neuchâtel.

#### Missions mieux définies

Pour l'heure, dans le tourisme neuchâtelois, chacun semble y aller de sa petite chansonnette. Au centre du débat, la FNT qui se perd dans un dédale de promotions et de travaux souvent incohérents. Et surtout avec un minimum de rapports directs avec les offices régionaux! Ce n'est pas sans raison qu'un rapport du Conseil d'Etat au législatif cantonal a été établi le 18 mai 1990 afin de favoriser la promotion du tourisme. Un Monsieur Tourisme a été nommé, avec un budget programmé à 300 000 francs par année pour trois ans. On s'est immédiatement rendu compte que cet investissement pouvait être rentabilisé. Nous en avons d'ailleurs déjà publié plusieurs effets positifs dans nos colonnes.

En clair, la solution pourrait être brutale puisqu'elle signifierait la transformation de l'autonomie des bureaux régionaux qui auraient à se répartir des missions définies par la FNT, promue en fait directrice du système. Le cahier des charges pour les bureaux régionaux va s'orienter vers une meilleure utilisation des moyens. Le marketing, l'accueil et son organisation, différentes fonctions comme les contacts avec les hôteliers, par exemple, devraient être centralisés, donc plus rationnels. Les objectifs sont précis et clairs, même si les détails doivent être encore réglés.

#### Et les finances?

«Il n'est pas question que l'Etat s'ingère complètement dans le système», ajoute Francis Sermet. Toutefois, il faut considérer qu'actuellement les offices régionaux dépendent économiquement des communes et de fonds privés. Un accord complet pourra-t-il se mettre en place vis-à-vis d'une organisation centralisée, mais qui comprendra tout de même des antennes qui resteront au service des touristes, selon le principe actuel? Sur le fond, la nouvelle structure mérite d'être applaudie. Mais la mise en orbite risque de soulever quelques problèmes. □

**Thaïlande**

## Surcapacité hôtelière

La Thaïlande est la destination asiatique la plus prisée des Suisses. Au hit-parade des vacances des Helvètes, elle se trouve au douzième rang, devant Singapour (14e place) et Hong-kong (15e place). Et les perspectives s'annoncent bonnes pour cette année.

Ce pays a connu, d'une manière générale, un boom touristique ces dernières années. Pour l'hôtellerie, cela signifie: prolifération des hôtels et prix cassés. Depuis 1986, le nombre des hôtels, en Thaïlande, est passé de 2600 à 4400, et le nombre de chambres, de 117 000 à 216 500. En 1992, 300 hôtels ont été inaugurés, dont quatre établissements de luxe rien qu'à Bangkok.

Résultat: alors que d'habitude le taux d'occupation atteignait 80% en moyenne, il n'a pas dépassé 59% au mois de décembre 1992, en pleine haute saison.

Les hôtels adaptent donc leur stratégie. Les établissements de luxe baissent leurs prix. D'autres lancent de nouveaux concepts, comme la chaîne Choixe, avec ses «sleep hotels» de moyenne catégorie. *PM*

**Mc Donnell Douglas**

## Optimisme

Les compagnies aériennes se trouvent actuellement en plein marasme et vivent une période de douloureuse restructuration. Mais cela n'enlève rien à l'optimisme du constructeur d'avions américain Mc Donnell Douglas, qui estime que le trafic aérien de passagers devrait croître de 6,7% par an ces vingt prochaines années. Le trafic international augmentera de 8% par an, le trafic domestique de 5,5% (ex-URSS comprise).

Le constructeur a évidemment tout intérêt à ce que ces prévisions se réalisent. Selon Mc Donnell Douglas, plus de 14 000 nouveaux avions commerciaux devront être assemblés, jusqu'en l'an 2011, pour répondre aux besoins du trafic aérien. 9200 appareils flambant neufs, soit 65%, devront répondre à la demande supplémentaire. 4900 (35%) suffiront au rajeunissement de la flotte actuelle. Au total, une flotte de plus de 17 000 avions sera nécessaire pour répondre à la demande en 2011. Tout cela pour un coût de trois millions de dollars US (valeur 1992).

L'avionneur américain table sur une forte croissance économique de l'Asie et de la région Pacifique pour motiver son optimisme. *PM*

**Programmes «frequent flyers»**

# Les compagnies asiatiques emboîtent le pas aux transporteurs européens et américains

**Trois compagnies aériennes asiatiques, Cathay Pacific, Singapore Airlines et Malaysian Airlines, après avoir longtemps renâclé, se décident à leur tour à récompenser les passagers qui prennent le plus souvent l'avion. Elles ont développé un plan commun de «frequent flyer» connu sous le nom de Passages et auquel Swissair et British Airways se joindront pas plus tard qu'en septembre prochain.**

GEORGES BAUMGARTNER, TOKYO

Il y a belle lurette que les transporteurs américains, puis européens, accordent des billets d'avion gratuits à leurs passagers les plus assidus. Les trois compagnies asiatiques ont eu tout le loisir d'en étudier les avantages et les inconvénients. Leur offre Passages, qui entrera en vigueur à partir de juillet, discrimine la classe économique, ce que se gardent de faire leurs rivaux occidentaux. Elle ne s'adresse qu'aux habitués des classes les plus huppées. «S'ils mettent en œuvre ce programme pour concurrencer les autres transporteurs, ils devraient le structurer de telle sorte qu'il bénéficie à tous les passagers. Aujourd'hui, au nom des réductions de coûts, les entreprises demandent à leurs cadres moyens, voire supérieurs, de voler en classe économique», déclare *Susumo Ohara*, un analyste de la maison de titres Kokusai.

### Grosses pertes

Tout le monde ne partage pas ce point de vue. Les trois compagnies d'Extrême-Asie réalisent plus de la moitié de leurs revenus avec les passagers volant en première classe ou en classe affaires. Et c'est cette clientèle-là qu'il leur faut reconquérir. Attirée par les plans de fidélisation des compagnies américaines et européennes, elle déserte depuis quelque temps Cathay Pacific et Singapore Airlines, en dépit de la qualité irréprochable de leur service. Ces deux dernières années, Cathay a perdu 10% de sa clientèle Affaires. Singapore Airlines attribue le recul de 8% de son bénéfice d'exploitation en 1992 à l'attraction des plans «frequent flyers» des compagnies américaines et européennes.

**Avec leur programme Passages, prévu pour les voyageurs d'affaires, les compagnies asiatiques discriminent la classe économique.** *Photo: Ex-Press*

Longtemps, les transporteurs asiatiques ont jugé ce genre d'offres comme des gadgets fort coûteux et des cauchemars administratifs. Ils comprennent un peu tard qu'ils ne sont pas si onéreux que ça – la clientèle qui vole beaucoup pour des raisons professionnelles n'a pas nécessairement envie de voler davantage pour ses loisirs – et qu'ils constituent un outil marketing des plus efficaces.

### Coût initial

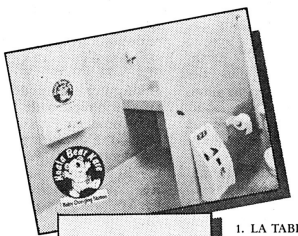
Malgré tout, les trois compagnies asiatiques avouent que si elles avaient pu s'épargner les frais de lancement d'un tel plan de fidélisation, elles auraient été les dernières à s'en plaindre. Car il y a un coût initial indéniable qu'elles refusent de divulguer et qui pèse sur leurs résultats, du moins au début. Mais elles pensent qu'en s'alliant et en étant rejointes plus tard par Swissair et British Airways, elles auront un avantage compétitif sur leurs grands rivaux américains dans la région Asie-Pacifique.

Ces derniers ne sont pas persuadés que ce mariage de raison entre Cathay Pacific et Singapore Airlines réussisse. Les deux entreprises ne sont pas unies par des relations d'amitié particulières, c'est le moins qu'on puisse dire, et elles se disputeront le même client.

### Les atouts de Swissair

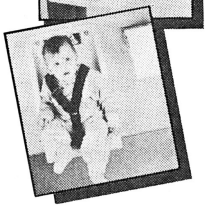
Le jour ou les plans de fidélisation «frequent flyer» se seront banalisés, que tous les transporteurs en posséderont un qui ne se distinguera pas d'un autre, ce sera le retour à la case départ. Entendez par là que la différence entre compagnies aériennes se jouera sur la qualité du service et le respect des horaires. A ce jeu-là, Swissair, Singapore Airlines et Cathay Pacific ne manquent pas d'atouts. □

Nouveau en Suisse



MONTREZ A VOS CLIENTS QUE VOUS VOUS SOUCIEZ DE LEUR BIEN-ÊTRE! OFFREZ-LEUR

1. LA TABLE A LANGER MURALE KOALA BEAR
— Pratique et peu encombrante
fixée au mur ne prend que 0,36 m² de surface
— Robuste
supporte jusqu'à 113 kg
— Hygiénique et confortable
sa conception polyéthylène facilite l'entretien
grande surface pour le confort de votre bébé
comporte ceinture de sécurité
— Dimensions
H 90cm - Larg. 56,25 cm - Prof. fermée 16,25 cm, ouverte 100 cm
poids 12 kg 600



2. LA CHAISE D'ENFANT MURALE KOALA BEAR
— éliminez le souci d'abandonner votre enfant sans surveillance hors des toilettes
— éliminez l'inconvénient de le laisser sur un sol peu hygiénique
— éliminez le risque de tenir bébé d'une main tandis que l'autre s'affaire
— éliminez le désagrément d'amener une poussette dans les toilettes
— Dimensions:
H 47,5 cm - Larg. 32,5 cm - Prof. fermée 14,4 cm,
ouverte 32,5 cm

Également disponibles, les feuilles sanitaires Koala Bear hygiéniques et biodégradables à mettre sur la table à langer par paquet de 500 feuilles

Renseignements: Parfam SA - Case postale 112 - 1920 Martigny - Tél. (026) 22 11 46 - Fax (026) 22 96 89

**Ciel asiatique**

# La lutte promet d'être chaude

**Swissair, comme tous les autres transporteurs aériens transcontinentaux, se bat bec et ongles pour obtenir sa part d'un marché asiatique qui devrait représenter, d'ici à la fin du siècle, 40% du volume du trafic international contre 31% à l'heure actuelle.**

GEORGES BAUMGARTNER, TOKYO

Tandis que les autres marchés – l'Europe et les Etats-Unis en particulier – sont malmenés par la récession, le marché asiatique devrait croître cette année de 6%. Swissair le sait et se bat pour augmenter sa part du marché asiatique au moment ou les différents pays de la région consentent des investissements colossaux en nouvelles facilités aéroportuaires. La ligne Zurich–Tokyo est l'une des plus profitables du transporteur suisse. Il a obtenu des autorités japonaises l'autorisation de voler plusieurs fois par semaine vers Osaka lorsqu'entrera en service le nouvel aéroport international du Kansai (le deuxième pôle économique de l'archipel) en voie d'achèvement sur une île artificielle.

### Informations pour Swissair

Ses accords de coopération avec Singapore Airlines permettent à Swissair d'accéder à une information privilégiée pour évaluer la progression du marché aérien dans la région Asie-Pacifique et mieux se positionner tout en jouant de synergies possibles avec le transporteur de Singapour, l'un des plus dynamiques du monde.

«La force de frappe des compagnies américaines se fait sentir chaque jour davantage dans la région. Elles tendent à abuser de certains privilèges et à forcer la main des autorités locales. Mais les transporteurs européens ont aussi leur carte à jouer d'autant qu'à l'avenir, pour contrebalancer la toute-puissance américaine, les pays de la région pourraient leur accorder des droits de trafic régionaux plus étendus, ce dont Swissair pourrait aussi bénéficier», déclare un représentant de la Communauté européenne à Tokyo.

### Droits contestés

Certains transporteurs américains ont acquis le droit de voler des Etats-Unis vers plusieurs pays d'Asie et partir de là vers une troisième destination. Le Japon conteste ces droits hérités de l'occupation américaine qui nuisent d'autant plus aux compagnies locales que les méga-transporteurs américains n'hésitent pas à casser les prix.

C'est ainsi que les autorités japonaises ont refusé à United Airlines de voler entre Tokyo et Sydney au motif que United fait de l'ombre à ses rivaux nippons et australiens qui devraient avoir la priorité sur les routes reliant leur propre marché intérieur et le monde extérieur.

### En chute libre

Les Américains ne l'entendent pas de cette oreille. Ils tiennent à ces accord de «beyond rights» comme à la prunelle de leurs yeux pour occuper, à terme, une position dominante dans la région. Entre Tokyo et Djakarta sont rassemblés plus de 60 millions d'habitants aux revenus en pleine croissance et qui sont avides de mobilité. Le nombre de passagers américains volant vers l'Asie du Sud-Est est en chute libre. En 1990, 5% seulement de tous les visiteurs de la Thaïlande étaient d'origine américaine contre 41% en 1965 selon des statistiques japonaises. □

Formation touristique

## Les 25 ans de l'Ecole Tunon

**Le Château de Penthes, à Pregny-Chambésy GE, a servi de cadre à la cérémonie de clôture et d'anniversaire de l'Ecole internationale Tunon de Genève, en présence de la baronne Nadine de Rothschild, marraine de la promotion.**

Cette école genevoise, qui fête son 25e anniversaire, s'est ouverte, comme les 18 autres dans le monde, à l'initiative de *Jean-Claude Tunon,* homme d'affaires monégasque soucieux d'organiser et de professionnaliser l'accueil. «Une stricte discipline, un encadrement assuré par des professeurs tous engagés par ailleurs dans une vie professionnelle, des stages pratiques choisis en fonction de la personnalité et des motivations des élèves et gérés par la Direction de l'Ecole, telles sont nos forces», explique *Geneviève Piaget,* directrice.

### A l'écoute de l'entreprise

Soucieuse d'identifier les nouveaux besoins et d'adapter ses formations aux nouvelles conceptions de travail, l'Ecole Tunon a créé une formation spécifique d'assistant(e) à l'encadrement. Les objectifs de cette formation sont d'apporter aux élèves une polyvalence dans les domaines du management et de la communication d'une part, du tourisme, de l'hôtellerie et des loisirs d'autre part.

Cette formation, qui se déroule sur deux ans, est ouverte aux jeunes filles et jeunes gens dès l'âge de 17 ans, niveau maturité ou baccalauréat. Principales branches enseignées: langues européennes, culture générale et connaissance du monde moderne, techniques d'expression et de comportement, d'accueil et de relations publiques, de vente, de tourisme, d'agences de voyages, de management. *JS*

Yvorne

## Promotion par le crû!

Le bon vin vaudois contribue aussi, dans une mesure non négligeable, à la promotion des plus belles régions du canton. Telle est en tous les cas la preuve que vient d'apporter le Centre de dégustation des vins du Chablais vaudois, à Yvorne, à la faveur de la célébration officielle du 25e anniversaire de sa création.

Ce sont en effet près de 10 000 visiteurs qui sont accueillis en ces lieux chaque année. Non sans raison: très proche de plusieurs circuits touristiques, le Centre de dégustation des vins du Chablais constitue une entité unique en son genre: il réunit en un seul caveau des appellations différentes, voire concurrentes, en l'occurrence pas moins de 37 vins des appellations de Bex, Aigle, Ollon, Yvorne et Villeneuve.

Les offices du tourisme de toute la région concernée ne s'y trompent pas et collaborent avec le Caveau d'Yvorne. Celui-ci constitue d'ailleurs également un but très prisé des groupes, en provenance de Suisse comme de l'étranger, qui apprécient en outre de trouver sur place la petite restauration habituelle des caveaux vaudois. *JCK*

Interhome

## Dix millions de vacanciers...

Malgré une situation économique peu propice, Interhome annonce dans un communiqué publié récemment, un exercice 1993 qui pourrait se solder par des résultats assez satisfaisants. Interhome prévoit en effet qu'à la date du bouclement, le 30 septembre prochain, le chiffre d'affaires sera stabilisé à 280 millions de francs (–1% par rapport à l'année précédente). Le bénéfice brut s'élèvera à 54 millions de francs et le cash-flow est estimé à 12,4 millions (+3,3%).

Le 10millionième vacancier est attendu dans le courant du mois d'août ou de septembre. La France, précise Interhome, reste la destination la plus demandée, malgré un recul dans ce pays de 9%.

Concernant le marché helvétique, Interhome annonce un doublement probable du cash-flow en 1993 pour atteindre 2,9 millions de francs. *sp/JPF*

Tourisme suisse

# Recettes en hausse, grâce à l'inflation

**Le tourisme suisse a profité l'an passé d'une nouvelle hausse du chiffre d'affaires, laissent apparaître les premières estimations de l'Office fédéral de la statistique (OFS). L'inflation explique toutefois principalement cette progression, car, ne l'oublions pas, la demande, dans le secteur hôtelier notamment, a reculé.**

MIROSLAW HALABA

Selon les données recueillies par l'OFS, les touristes étrangers ont dépensé l'an passé en Suisse le montant record de 13,3 milliards de francs, soit 5,6 % de plus qu'en 1991. Les touristes suisses quant à eux ont déboursé 8,5 milliards (+ 4,7 %), ce qui correspond pratiquement au taux d'inflation, qui s'est élevé rappelons-le, à 4 %.

### Balance en excédent

La balance touristique se solde par un excédent de près de 3 milliards de francs (+ 6 %), les Suisses ayant en effet dépensé 10,4 milliards de francs pour leurs voyages à l'étranger. Des extrapolations provisoires permettent à l'OFS d'affirmer que les nuitées de Suisses à l'étranger, qui avaient notamment reculé en 1991 en raison de la guerre du Golfe, ont augmenté d'environ 4 %. L'OFS écrit cependant aussi que les excursions d'un jour dans les pays limitrophes ont encore reculé.

Les relevés de l'OFS montrent que la clientèle des établissements hôteliers et de cure (35,8 millions, – 3,2 % par rapport à 1991) a fourni la majeure partie des recettes, soit 5,3 milliards, en hausse de 6,2 %. Les clients de la parahôtellerie (40,8 millions, - 0,3 %) ont dépensé pour leur part 1,4 milliards de francs (+ 5 %).

**Les touristes étrangers en Suisse ont dépensé plus que les touristes suisses à l'étranger.** *Photo: Ex-Press*

### Séjours d'étude en baisse

L'OFS remarque également que les séjours d'études ont rapporté quelque 500 millions de francs, soit 11 millions de moins que précédemment. Deux tiers de cette baisse ont été subis par les seules écoles privées, note l'office fédéral. Les patients étrangers qui ont séjourné dans des hôpitaux suisses ont dépensé 1,2 milliards (+ 4,6 %). Une hausse est due à l'augmentation des coûts, le nombre de jours de soin ayant diminué.

Une bonne nouvelle pour terminer: les excursions d'un jour et le tourisme de transit ont connu un regain d'intérêt. Les dépenses de ces touristes ont en effet progressé de 16,9 % à 2,5 milliards de francs, ce qui traduit l'effet conjugué d'une hausse de l'affluence (+ 7 %) et de l'augmentation des prix.

Les informations de l'OFS donnent une information intéressante sur le volume d'affaires. Toutefois, il ne faut pas perdre de vue que ces chiffres ont été établis sur la base d'enquêtes. Ils constituent donc une estimation. D'autre part, ils ne permettent pas de tirer des conclusions sur l'état de santé de l'industrie touristique qui s'exprime principalement par la rentabilité. □

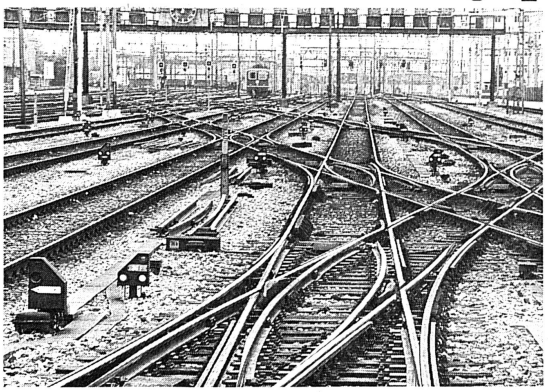
Chemins de fer

# Privatisation du rail à la japonaise?

**En Suisse, la privatisation partielle des chemins de fer est un thème à la mode. Considérée à tort ou à raison comme la potion magique qui permettra de sortir les CFF de l'impasse financière dans laquelle ils se trouvent, la privatisation du rail a été menée à bien au Japon il y a six ans déjà. Une privatisation du rail à la japonaise pourrait-elle constituer un modèle pour notre pays? C'est la question que posent les transports publics dans leur dernier bulletin. La réponse est loin d'être évidente.**

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

La privatisation partielle des CFF est sur toutes les lèvres. L'éventualité de transformer le lourd appareil d'Etat actuellement largement déficitaire en une entreprise privée capable, pourquoi pas, de dégager des bénéfices, ne date pourtant pas d'hier. Néanmoins, elle divise partiellement les opinions. Dans leur dernier bulletin, les transports publics ont choisi de comparer la situation helvétique avec l'expérience menée au Japon. Depuis que les chemins de fer japonais ont adopté de nouvelles structures, ils enregistrent en effet, nous dit-on, quelques succès intéressants. Le Japon constitue-t-il alors pour la Suisse un cas exemplaire? Etant donné les particularités (démographiques et géographiques) du pays du Soleil levant, on peut en douter. Néanmoins, selon les transports publics, la question mérite tout de même d'être posée.



**La privatisation du rail: un sujet qui a déjà fait couler beaucoup d'encre...** *Photo: Ex-Press*

C'est en 1987, face à tous les problèmes auxquels ils devaient faire face, que les Chemins de fer japonais (JNT) ont été complètement réorganisés. Nombre de voyageurs en baisse, dette énorme, aide publique disproportionnée: les JNT furent alors divisés en six sociétés régionales pour le trafic voyageur et une société opérant sur le plan national pour le trafic des marchandises.

Six ans plus tard, une partie seulement des réformes est effective. Finalement, seul un millier des 80 000 collaborateurs ont dû être licenciés. Or, le problème des dettes n'a apparemment pas encore été résolu. Celui des investissements non plus. Conséquence: la séparation entre l'infrastructure et l'exploitation a en partie déjà été abandonnée. Un fonds spécial a entretemps été créé avec l'aide de l'Etat central et des régions afin de relancer les investissements.

Comme le font remarquer les transports publics, la situation au Japon se distingue assez nettement de celle de la Suisse. Notamment par le fait que les compagnies privées japonaises exploitent un nombre important et très étendu d'activités accessoires: restaurants, hôtels, agences de voyages ou de location de voitures, etc.

Les compagnies qui sont finalement en mesure d'assurer les tâches de transport public en couvrant les coûts opèrent toutes dans les grandes agglomérations! Pour un tiers de ces sociétés privées, la part des affaires ferroviaires ne dépasse pas 20%. L'une d'entre elles par exemple, spécialisée dans l'immobilier, a construit une cité abritant aujourd'hui un demi-million d'habitants. Elle exploite un réseau de ligne qui fait à peine 100 km et réalise un revenu de transport de 9,7 millions de francs par kilomètre de ligne grâce à l'énorme densité du trafic. A titre de comparaison, la Compagnie des transports régionaux Berne–Soleure ou les Transports urbains de Zurich atteignent 0,5 million de francs! Rien d'étonnant à cela quand on connaît la concentration démographique du Japon. Près de ⅔ des 124 millions d'habitants vivent dans les villes. 64 millions de personnes, soit dix fois la population de la Suisse, ne vivent-elles pas dans un couloir de 500 km de long entre Tokyo et Osaka?

Conclusion des transports publics: les chemins de fer opérant dans des agglomérations à forte densité peuvent dégager des bénéfices ou, à la rigueur, couvrir leurs coûts. Dans les petites agglomérations en revanche ou dans les régions rurales, ils restent tributaires de la manne publique.

On s'en serait douté . . . □

En train jusqu'à la Berneuse

# Un poumon supplémentaire pour Leysin

**La nouvelle a été unanimement saluée par la région: le Conseil d'Etat vaudois vient de donner un préavis favorable à l'octroi, par les chambres fédérales, de la concession nécessaire au prolongement du chemin de fer Aigle–Leysin jusqu'à la Berneuse. La station respire...**

JEAN-CHARLES KOLLROS

Le fait est, il est vrai, d'importance et démontre symboliquement la volonté d'entreprendre du Conseil d'Etat: la future liaison jusqu'à la Berneuse renforcera sensiblement l'offre touristique tout en contribuant, dans une très large mesure, à la bonne fréquentation du Restaurant panoramique tournant Kuklos. Celui-ci n'est en effet desservi actuellement que par la télécabine, ce qui pose problème en cas de vent et retient également une certaine clientèle de personnes âgées et de non-skieurs. La rentabilité du coûteux investissement sommital devrait donc s'en ressentir positivement.

### Réduction des nuisances

Ce n'est pas tout: en permettant aux skieurs de monter dans le train à Aigle pour atteindre directement les champs de neige de la Berneuse, la liaison incitera sans aucun doute de nombreux automobilistes à laisser leur véhicule en plaine. Ce choix désengorgera donc sensiblement la station tout en contribuant à réduire certaines nuisances.

Enfin, toutes les études conduites à ce jour démontrent que le tracé complémentaire prévu – long de 3850 mètres, au départ du Grand-Hôtel de Leysin jusqu'au sommet de la Berneuse – améliorera rapidement la rentabilité du chemin de fer Aigle–Leysin grâce à un accroissement du trafic d'excursions. L'exemple de la Compagnie Montreux–Territet–Glion–Neye est probant en la matière. L'investissement est budgétisé à 28 millions de francs, répartis entre les pouvoirs publics et les fonds propres de l'Aigle–Leysin. Les milieux privés ont d'ores et déjà publiquement promis leur participation.

Il s'agira par ailleurs de respecter les exigences des protecteurs de la nature, ce qui devrait être possible au travers d'un plan partiel d'affectation du domaine touristique. En tous les cas, le dialogue sera de mise car l'enjeu est réellement capital pour Leysin, station bien décidée à ne pas se laisser dépasser par ses concurrentes. □

# 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: _____

---

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

*Dieses Jahr führen wir in der Zentralschweiz folgende Intensivkurse durch:*

**RÉCEPTIONSKURS**
31. Oktober - 19. November 1993

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

*Gerne senden wir Ihnen dazu die nähern Unterlagen.*

---

**Französisch rund um die Uhr**

- Franz. für Reise, Schule oder Beruf
- Sprachkurse an kl. Privatschule in SW-Frankreich (zw. Cognac und La Rochelle) für alle Stufen
- Einmonatiger Spezialkurs – Hotellerie
- Ideal für die Zwischensaison
- Pers. Betreuung, fam. Atmosphäre
- Exkursionsprogramm: Bordeaux/Perigord
- Anschlussurlaub am Atlantik mögl.

C.C.I.E.L. Sprachinstitut · Negressauve de Verrines · F-79370 Celles/Belles, Tel. (0033) 49 27 10 77/49 29 15 70

56012/362204

---

**Italienisch in Italien**

Spezialkurse für **Hotellerie und Gastgewerbe** in Florenz oder Rom.
Unterlagen/Beratung:
**Annemarie Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa, Telefon 01 - 926 39 58**

---

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:

**Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen**

denn dort bringen schon 2 Wochen oft mehr als 2 Jahre im Abendkurs

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

*Gratis - Farb-kataloge*

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

---

**Internationale Sprachschulen**
**Agentur Metzenbauer & Co.**
**14 Sprachen in 24 Ländern**

Senden Sie bitte gratis Prospekte an:
Name: _____
Strasse: _____
Ort: _____

**Telefon 028/ 24 30 00, Fax 24 34 04**
**Rhonesandstr. 13, CH-3900 Brig**
**Damit Ferien doppelt zählen!**

---

**Englisch lernen in Australien**

- Moderne, neurenovierte Sprachschule in Perth, West-Australien
- Anfänger- bis Diplomkurse (First, Proficiency usw.)
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft
- Schweizer Betreuung an Ort

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen
**ST. MARK'S INTERNATIONAL COLLEGE**
André Gobat
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 30 13
Fax (041) 94 43 28

51710/328405

---

**TERRA QUARTEN**
**HOTEL & TOURISMUS CONSULTING**

Ihr kompetenter Ansprechpartner für die Ostschweiz und Graubünden.

Wir helfen Ihnen bei der Lösung Ihrer innerbetrieblichen Problemen.

Verkäufe und Vermittlungen.

Gerne informieren wir Sie über unser Dienstleistungsangebot.

Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte.

Lothar Schudt
dipl. Hotelier/Restaurateur SHV/VDH

TERRA QUARTEN
HOTEL & TOURISMUS CONSULTING
Geschäftshaus Boden
8882 UNTERTERZEN
Telefon (081) 738 27 34
Fax (081) 738 28 64

56629/353140

---

Sprachen lernen im Sprachgebiet
media lingua-travel
Beratungs- und Buchungsstelle für Sprachaufenthalte weltweit
Petersgraben 33 · 4003 Basel
Tel. 061/261 20 20

Bitte senden Sie mir Gratis-Infos über Sprachschulen.
Sprache: _____
Land: _____
Name: _____
Vorname: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel. P: _____
Tel. G: _____ Alter: _____

HR

---

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

---

# DIVERS

**ICH** Nehme meine Energie aus der Sonne, sauber, umweltfreundlich, ungefährlich, leistungsfähig und kostenlos.

Und Sie?

SOLARENERGIE

hat Zukunft, ist im Betrieb kostenlos und sauber bei langjähriger Betriebssicherheit. Vergessen Sie stinkende, lärmige und unterhaltsintensive Stromgeneratoren.
Wir offerieren Ihnen komplette Beleuchtungs-Anlagen in bester Qualität und zu einmaligen Sonderpreisen für Aussen- und Innenbeleuchtungen zu Gartenterrassen, Gehweg- und Gartenbeleuchtungen, Parkplatzbeleuchtungen, Ferienwohnungen, Bungalows u.v.m.
Komplette Set's inkl. Akku, Sparlampen und Montagematerial bereits ab Fr. 990.--

Widmer+Partner, 3462 Weier i.E. Solartechnik
Tel. 034-75 03 51 Fax 034-75 04 37

---

**Zu verkaufen**

8 halbrunde gepolsterte Bänke, geeignet für Tea-Room, Restaurant usw., dazu ovale Tische.
Schöne, schmiedeiserne Gitter.
Schöne Lampen und verschiedenes mehr.

Telefon (033) 22 64 65

56533/364428

---

Zu verkaufen

**französische Spitzenweine**

**der Jahrgänge 1954 bis 1972.** Sehr interessante Preise oder nach Vereinbarung. Für Hotelier oder Weinliebhaber. Seriöse Interessenten melden sich bitte unter Telefon (027) 55 31 87.

56593

---

Classic-Line Your Partner

*Software* seit & depuis *Hardware*

1985

Informatik für die / Informatique pour

**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

---

**Ein Publikumsmagnet sind die tollen Spielplatzgeräte von GTSM!**

- GTSM-Rutschbahnen
- GTSM-Kombigeräte
- GTSM-Karussells
- GTSM-Schaukeln etc.

BON ☐ Senden Sie uns Ihre Unterlagen
Name/Adresse: _____ HTR

**GTSM MAGGLINGEN TEL. 01/461 11 30**
2532 Magglingen 8003 Zürich Aegertenstr. 56

---

Hundert Jahre . . .
und kein bisschen müde

---

**Günstige Liquidationsoccasionen**

Rahmautomaten, Aufschnittmaschinen, Tischsalatkühler, Hackstock und vieles mehr.

Telefon (075) 233 13 88

56536/364363

---

Zu verkaufen:

**Mobiles Salatbuffet**

für 3×GN 1/1 mit Kühlung, versenkbare Abdeckung, Beleuchtung und seitlichen Klappen, Holzfarbe Nussbaum. Fabrikneu mit Garantie. Neupreis Fr. 7800.– bei sofortiger Wegnahme Fr. 4000.–.

Weitere Auskunft:
Hotel Paxmontana
6073 Flüeli Ranft, Otto Filippi
Telefon (041) 66 22 33
Fax (041) 66 61 42

56534/11541

Management hôtelier/domotique

# Les hôtels intelligents abriteront des «clients futés»

**La domotique hôtelière a encore de beaux jours devant elle. Cette technique de gestion intelligente et automatisée du confort, de la sécurité, de la communication et par conséquence de l'accueil, est bel et bien en train de révolutionner le parc hôtelier traditionnel. Les sociologues appellent cela l'avènement de la civilisation du «client futé». Pourtant, la domotique a aussi ses limites, ses paradoxes et ses sceptiques...**

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

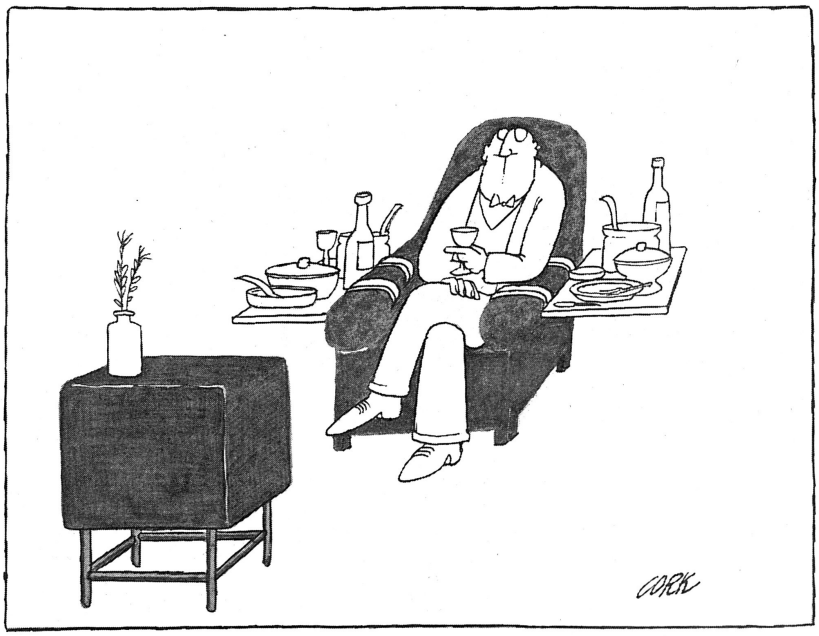
La domotique est définitivement descendue à l'hôtel. Cette technique consistant à gérer, au moyen de l'électronique et de la télématique notamment, le confort thermique, l'éclairage, les communications téléphoniques et audiovisuelles ou encore la climatisation des établissements hôteliers, connaît actuellement un essor spectaculaire. C'est en tout cas l'avis de la poignée de spécialistes réunis la semaine dernière à l'occasion de l'un des colloques organisés à Lausanne par l'Ecole hôtelière EHL/SSH. Au programme, une seule question: quelles sont les perspectives futures et les limites de la gestion informatisée du confort et de la sécurité dans les établissements hôteliers?

### De l'utile à l'agréable

Aujourd'hui, l'intelligence artificielle est capable de gérer et de contrôler automatiquement et indépendamment la plupart des équipements hôteliers. Grâce à une parfaite maîtrise technologique et à l'assistance électronique, la domotique est en pleine euphorie. Appliquée à l'hôtellerie, elle tente de pallier à l'inconfort du voyageur éloigné de son univers familier. Or, il semble bien qu'à l'insu de l'hôte lui-même, cette technique soit sur le point de modifier fondamentalement la conception et le fonctionnement traditionnels des établissements hôteliers.

### Gestion zone par zone

L'hôtel est en effet devenu un bâtiment pourvu de techniques multiples que l'hôtelier doit gérer dans un souci d'optimisation et de sécurité: chauffage, électricité, éclairage, climatisation. La gestion et le contrôle de toutes ces fonctions nécessitent un concept à la fois souple et complet. Grâce à la domotique, chaque zone de l'établissement peut ainsi être équipée, gérée et contrôlée de manière automatique et indépendante, en fonction des besoins locaux, de l'activité et de l'occupation de des chambres (chauffage chambre par chambre par exemple, associé à une gestion centralisée et automatique). Grâce à un câblage préalable de l'ensemble du bâtiment, l'hôtelier peut envisager l'adaptation à toutes les évolutions techniques: l'installation par exemple de nouveaux moyens de communication ou d'équipements assurant une amélioration du confort. L'ensemble peut être piloté par une seule centrale ou par le client lui-même. But de l'opération: améliorer les conditions d'hébergement et la sécurité en général et optimaliser le rendement des équipements. Elémentaire.




**Nomade temporaire, le client d'hôtel souhaite avant tout retrouver ses repères familiers, ses habitudes...** *Illustration: Cork*

### Approche sociologique

La réalité n'est pas si simple. Les standards en matière d'équipement hôtelier sont en effet actuellement très élevés. «Dans ces conditions, que peut-on encore offrir à l'usager d'une chambre d'hôtel, cette résidence temporaire, cette coquille dans laquelle le voyageur a pris l'habitude de se mouvoir et dans laquelle il aspire d'abord à retrouver certains repères.?», demande en substance *Roger Perrinjaquet*, sociologue et architecte. La réponse tient en deux mots: une nouvelle autonomie! Selon M. Perrinjaquet, le concept de domotique hôtelière annonce probablement «la fin de la civilisation de l'équipement hôtelier et l'avènement de la civilisation du client futé»! En d'autres termes, il ne s'agit pas de développer indéfiniment la notion de confort, mais d'envisager une nouvelle maîtrise de celui-ci. Selon M Perrinjaquet toujours, l'intelligence électronique ne doit en aucun cas être imposée au client, telle une sanction divine. Mise parcimonieusement à son service et judicieusement associée à la technique, elle peut au contraire parfaitement répondre à un usage personnalisé. En clair, la domotique doit être appliquée de manière à permettre à l'utilisateur de services hôteliers d'intervenir personnellement sur son environnement et lui garantir ainsi une certaine autonomie (régularisation individuelle du chauffage ou accès direct au réseau téléphonique international par exemple).

### Limiter les dépendances

L'hôtellerie, explique M. Perrinjaquet, connaît un formidable paradoxe: elle est supposée offrir à son hôte le dépaysement, alors que celui-ci, finalement, n'aspire qu'à retrouver dans l'hôtel qui l'héberge temporairement, ses repères familiers, ses habitudes et son intimité. Or, le milieu hôtelier, malgré des réseaux et des installations techniques capables d'assurer un certain confort thermique, un éclairage et une climatisation judicieuses, des communications téléphoniques et audiovisuelles performantes, impose en réalité au client une cohabitation forcée, une certaine exiguïté et une promiscuité dans le temps et dans l'espace. D'où l'importance de rendre à ce dernier la possibilité, lors de son séjour à l'hôtel, d'intervenir sur son environnement immédiat. Comment? En limitant ses dépendances, tout simplement! Dépendance par exemple à l'égard d'un personnel pas forcément à la hauteur, dépendance par rapport aux rythmes imposés, dépendance à l'égard d'autrui: les voisins de chambres, les occupants précédents ou suivants, etc. Autrement dit, il conviendra de mettre à la disposition de l'hôte des outils technologiquement assez avancés et assez simples pour lui permettre d'accéder à une nouvelle liberté, celle-ci étant en effet considérée aujourd'hui comme nouveau standard de qualité: accès automatique au réseau téléphonique international, transparence et convivialité des équipements, mise à disposition d'un fax, lavage automatique des W.-C., etc.

### Inversion des rôles

Paradoxalement, cette philosophie consiste à déléguer au client lui-même (eh oui!) une part de la gestion des services hôteliers! Une subtile inversion des rôles en quelque sorte: le client est toujours roi, mais son palais, en revanche, s'est singulièrement transformé...

La domotique hôtelière est finalement un concept dans lequel le client est maître à bord, dans lequel il garde le contrôle de son environnement d'hébergement grâce à des automatismes sophistiqués, des connexions radiotéléphoniques avec le monde extérieur, des circuits de ventilation, un chauffage et un éclairage qui lui obéissent au doigt et à l'œil. Ce contrôle est complété de divers systèmes de sécurité, de capteurs et de systèmes d'alarme. C'est précisément ce que M. Perrinjaquet appelle «l'avènement de la civilisation du client futé».

Le concept de domotique hôtelière est incontestablement appelé à se développer encore dans la réalité. Il offre en effet la possibilité d'adapter le parc hôtelier aux attentes contemporaines, explique Roger Perrinjaquet. Muni d'une carte à puces et d'un tableau de bord, le client aurait par exemple accès aux services de l'hôtel, sans programmation. Cette même carte d'identification et de facturation pourrait lui donner accès aux transports en commun, aux spectacles de la station, etc.

### Limites et paradoxes

Il ne s'agit pas, on l'aura compris, de substituer l'automatisme au service hôtelier classique. Néanmoins, la domotique appliquée à l'hôtellerie a ses limites et ses paradoxes. Certains spécialistes de l'accueil notamment ont du mal à croire qu'on puisse conjuguer au même temps accueil personnalisé et électronique. Mais cela est une autre histoire.

Pour l'hôtellerie, il s'agira probablement de réussir un transfert de technologie qui donne priorité à l'usage, au style de vie et à la transparence de fonctionnement. L'apparent succès populaire des concepts appliqués aux hôtels Formule 1 par exemple, est peut-être en train de tracer la voie...

Pour l'heure, la domotique est certes encore le plus souvent l'apanage des établissements du haut de gamme. Néanmoins, considérée à long terme comme une stratégie de rationalisation, il y a fort à parier qu'elle trouvera tôt ou tard des applications financièrement abordables pour les petits établissements également. Reste à savoir si le public est prêt à cautionner cette évolution. Et accessoirement à en payer le prix. Cela aussi, c'est une autre histoire... □

EHL + EPFL + HEC

## Un avenir pour les Colloques du futur

Réunir chercheurs et praticiens autour de thèmes essentiels concernant en particulier les hôteliers et les responsables d'entreprises d'hébergement: tel était le but que s'étaient fixés les responsables des Colloques du futur organisés dans le cadre de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Bref bilan de trois jours de réflexion.

L'EHL, l'Ecole polytechnique fédérale (EPFL) et l'Ecole des hautes études commerciales de l'Université de Lausanne (HEC) ont organisé trois colloques sur les sujets suivants: la gestion informatisée du confort et de la sécurité, la prise en compte de l'environnement et la formation à l'aube du XXI siècle.

### Des cercles de qualité

Pour l'Ecole centenaire, désireuse d'apporter sa contribution à la profession en créant des «événements de réflexion», le but a été atteint. Une soixantaine de personnes ont participé à chaque colloque, une vingtaine de conférenciers triés sur le volet ont animé ces débats, suivis également par un certain nombre d'étudiants qui auront peut-être entendu là un langage inhabituel. Un millier d'invitations avaient été lancées et, si les hôteliers n'ont assuré qu'une présence discrète, le cercle des intéressés n'en était pas moins de qualité, bien à la mesure des thèmes traités et des intervenants. De sorte que, de l'avis *d'Ivan Falesitch*, responsable de la Recherche et du Développement à l'EHL, de tels colloques pourraient être répétés régulièrement.

Parmi les manifestations festives, pédagogiques et culturelles du centenaire de l'EHL, les Colloques du futur sont certainement celles qui permettent le mieux à l'Ecole de Lausanne de tenir son rôle de plateforme d'échanges et de réflexions et de témoigner de sa responsabilité envers la profession. A cet égard, le colloque consacré à la formation, couronnant ces journées, aura contribué à jeter un éclairage très brillant sur la mission de l'école et de l'entreprise pour aider les jeunes à s'épanouir, humainement autant que professionnellement, dans le monde de demain. *JS*

Ecologie

# Un mouvement de fond

**La souci de protéger l'environnement est aujourd'hui un mouvement de fond puissant, une évidence incontournable. Telle est l'une des constatations principales du deuxième des trois «colloques du futur» organisé la semaine dernière à l'EHL SSH et portant sur le thème «prise en compte de l'environnement».**

Le thème étant très vaste, on ne pouvait guère espérer faire autre chose, en une demi-journée, que de survoler la question. Même les cas concrets, au nombre de trois, ont été présentés au pas de charge. Il n'en reste pas moins que les participants au colloque ont pu faire le tour d'horizon des réalités liées au problème de la protection de l'environnement.

### S'adapter ne suffit pas

Force est ainsi de constater que l'on ne travaille toujours pas les problèmes d'environnement à la base, mais qu'on cherche la parade en s'adapter, a dit en substance le directeur du programme des Nations unies pour l'environnement, *Alain Clerc*. Agir en faveur de l'environnement revient notamment à réagir à divers facteurs incitatifs qui vont de la peur du gendarme à la découverte de véritables opportunités, devait dire pour sa part le professeur lausannois *François Léonard*.

### La peur du gendarme

Or, dans l'hôtellerie, c'est surtout la peur du gendarme qui incite à l'action. La représentante de l'Association internationale de l'hôtellerie (AIH), Mme *Nicola* (sans «s», a-t-elle précisé), l'a dit à plusieurs reprises: son organisation invite ses membres à prendre les devants pour éviter l'imposition de normes trop strictes qui auraient des conséquences néfastes pour la branche.

### L'environnement à l'EHL

On notera par ailleurs que l'EHL s'efforcera à l'avenir de mettre davantage l'accent dans son enseignement sur les problèmes d'environnement. Répondant à la question d'un étudiant, le directeur de l'école, *Jean-Louis Aeschlimann*, a en effet reconnu que l'EHL ne jouait pas, sur ce plan, le rôle de pionnier. Le concept d'enseignement EHL 2000 devrait toutefois permettre de refaire le terrain perdu. *MH*

Bourse Evian

## Jeunes talents récompensés

Créée en 1982 en France par la Société des eaux minérales d'Evian, la Bourse Evian des jeunes talents a vécu cette année sa troisième édition en Suisse. Ce concours, grâce à son aide morale et matérielle, a pour but d'encourager les élèves des écoles hôtelières à concrétiser des projets classiques ou novateurs dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

Cette année, les élèves de l'Ecole hôtelière de Genève y ont participé pour la première fois aux côtés de ceux du Centre international de Glion et de l'Ecole hôtelière de Lausanne. La proclamation des résultats s'est déroulée à l'Hôtel Noga Hilton International à Genève. Trois prix de 5000, 2000 et 1500 francs suisses ont été remis aux lauréats.

De gauche à droite, le fils de l'ex-président *Giscard d'Estaing, Henri Giscard d'Estaing*, administrateur général de la Société des eaux minérales d'Evian en compagnie de *Jean-Marie Colle* et *Todd Garratt* (2e prix), *Julien Dellinger* (1er prix) et *Jean-Marc Balmelli* (3e prix) tous primés pour leurs excellents projets. (Photo asl) *JPF*

Assemblée SSH 1993

Assemblée des délégués SSH

# Un oui unanime au nouveau guide hôtelier

**Le nouveau guide hôtelier, la politique en matière de formation professionnelle à l'étranger et le nouveau règlement des cotisations des membres ont été les points importants de l'assemblée des délégués de la SSH qui s'est tenue lundi à Crans-Montana. Le conseil exécutif avait de quoi être satisfait. Tous les objets ont été largement acceptés, ce qui n'était pas tout à fait prévisible.**

MIROSLAW HALABA

Le tourisme suisse disposera d'ici 1995 d'un nouvel instrument de marketing sous la forme d'un nouveau guide hôtelier en quadrichromie et en quatre versions linguistiques. Plus maniable, plus facile à consulter, ce guide remplacera avantageusement l'actuel Guide suisse des hôtels qui a fait son temps. «C'est un instrument de marketing parfait», devait dire le président de la commission des relations publiques et du marketing, *Jacques Pernet* (Lausanne). Il aura aussi le mérite, pour une contribution financière qui ne dépassera pas 550 francs par inscription, de permettre à l'hôtelier d'apporter des informations supplémentaires sur son établissement: photo, gamme de prix plus large, caractéristiques de l'hôtel.

De nouveaux canaux de distribution (Swissair, kiosques, distributeurs de cartes routières) seront recherchés, devait dire le vice-directeur de la SSH, *Werner Friedrich*. On rappellera encore le coût de ce nouveau guide: 1,95 millions de francs, dont 825 000 proviendront des finances d'inscription et 585 000 de la SSH. Les délégués ont montré leur enthousiasme au projet en l'adoptant à l'unanimité.

**Les délégués à l'heure du vote.** *Photo: Miroslav Halaba*

### Formation à l'étranger

La politique de la SSH en matière de formation professionnelle à l'étranger constituait le point chaud par excellence de cette 111e assemblée ordinaire des délégués. Il en est toujours ainsi lorsqu'il est question de philosophie. Ce problème a été soulevé par l'accord de coopération que le comité exécutif a conclu avec l'Etat de l'Australie méridionale et qui prévoit qu'une école de management d'Adelaide adopte le savoir-faire de la SSH en matière d'enseignement hôtelier et qu'elle remette des diplômes analogues à ceux octroyés à l'école en langue anglaise de Bluche. Le débat, qui a été précédé par une explication détaillée du président central, *Alberto Amstutz*, s'est traduit par une partie de ping-pong oratoire entre les partisans d'une ouverture vers l'étranger et ceux – moins nombreux toutefois – qui étaient d'avis qu'il fallait inciter les étudiants à faire leurs études en Suisse.

### Un autogoal

S'exprimant par la voix de son directeur, l'Association cantonale des hôteliers valaisans a estimé que de tels projets devaient à l'avenir être soumis pour approbation à l'assemblée et qu'ils ne devaient plus être de la seule compétence du comité exécutif. Dans la cas présent, a estimé l'association, le projet faisait de la concurrence aux institutions de la SSH en Suisse.

Opposé au projet, le président de la Fondation de l'EHL SSH, *Christian Seiler*, a indiqué, à titre personnel, que l'on ne peut mettre un label suisse sur un produit étranger, à savoir l'enseignement qui sera dispensé en Australie. En faisant venir les étudiants en Suisse, ont leur transmet aussi notre savoir-faire et notre culture. La stratégie proposée conduit, a-t-il dit, à un autogoal.

### Nouvelles sources

La plupart des intervenants ont cependant plaidé en faveur du comité exécutif. M. Amstutz avait rappelé au préalable que la SSH s'était prononcée en son temps pour la formation à l'étranger. Il a précisé aussi que la société avait besoin de nouvelles sources de fonds. Le contrat avec l'école des Roches à Bluche ne sera pas renouvelé en 1996, ce qui signifie que la SSH devra se passer de 750 000 francs de revenus par an. Deux votes ont finalement été nécessaires. Dans un premier temps, 129 délégués ont accepté de laisser la compétence au conseil exécutif de conclure d'autres contrats de ce type et 97 ont appuyé la proposition valaisanne. Dans un second temps, ils ont été 156 à dire oui au projet «Adelaide», 48 ont dit non et 8 se sont abstenus.

### Règlement des cotisations

Le nouveau règlement des cotisations des membres a également reçu un bon accueil. Accepté par 154 voix contre 64, il tient désormais compte du nombre de chambres et de la catégorie de l'hôtel. A une grosse majorité toutefois, les délégués ont refusé le principe de l'indexation automatique. Parmi les décisions importantes, il convient de citer encore le feu vert donné au conseil exécutif pour s'engager en faveur de la TVA, à condition cependant que la branche puisse disposer d'un taux réduit.

Le chapitre financier n'a, comme de coutume, pas fait défaut. Les comptes annuels de la SSH ont été acceptés. L'exercice 1993 sera encore plus difficile que le précédent. Toutefois les dépenses sont sous contrôle, devait dire le président de la délégation des finances, *Urs Hitz* (Bâle).

La caisse d'allocations familiales SSH se porte, quant à elle, bien. L'exercice 1992 boucle avec un excédent de recettes, a indiqué le président des caisses Hotela, *André Cholet*. Au sujet de ces caisses, il a ajouté que les résultats des premiers mois laissent une «image positive». Les chiffres sont conformes au budget et le nombre des établissements assurés a augmenté dans toutes les branches.

La prochaine assemblée des délégués aura lieu les 27 et 28 juin 1994 à Lenzerheide-Valbella. □

## Membres d'honneur

Trois nouveaux membres d'honneur ont été désignés à l'occasion de l'assemblée de Crans-Montana: *Hans Baumgartner*, ancien directeur d'Hotela, *Franz Dietrich*, ancien directeur de la SSH, et *Christian Seiler*, président de la Fondation de l'EHL, qui quittera ses fonctions l'an prochain. *Jean Mudry*, de Crans et *Pierre Lehmann*, de Morat, ont par ailleurs été réélus au comité exécutif. *MH*

## Un guide pour les PME

Mardi, l'assemblée publique a été consacrée aux petites et moyennes entreprises. Dans son allocution, le président central, *Alberto Amstutz*, a rappelé que 80% des hôtels membres de la SSH appartiennent à la catégorie des PME.

«Les PME, a-t-il dit, garantissent la diversité et la richesse de notre offre touristique.» Toutefois, gérer une telle entreprise est devenu une tâche difficile, notamment en raison des travaux administratifs que les hôteliers doivent souvent effectuer seuls.

La SSH entend défendre davantage les intérêts de ces établissements, a promis M. Amstutz. Et une des manifestations de ce soutien est la parution d'un guide à l'usage des PME. Ce document de 114 pages fournit des informations et des conseils professionnels. Axé sur la pratique, il devrait permettre aux hôteliers de «ménager les finances», d'«améliorer le résultat», d'«économiser du temps» et d'«éviter des différends épuisants». A la fin de chaque chapitre, les auteurs du document – hôteliers et spécialistes de la SSH – ont énuméré les personnes à contacter pour de plus amples renseignements.

Avant l'assemblée, qui avait par ailleurs accueilli comme orateur l'ancien Monsieur Prix, *Odilo Guntern*, un déjeuner de presse avait réuni les représentants des médias locaux autour notamment du président Alberto Amstutz, du président des hôteliers valaisans, *Otto Kuonen*, et du directeur de l'OT de Crans-Montana, *Walter Loser*.

*MH*

# SHV · SSH · SSA

Hôteliers fribourgeois

## Sept ingrédients pour réussir

**Parmi diverses informations sur la formation professionnelle, la sécurité sociale et les guides d'hôtels, les membres de la Société des hôteliers du canton de Fribourg, réunis en assemblée générale au Parc Hôtel, ont bu les paroles de leur président lorsque celui-ci leur a présenté une recette pour vaincre la morosité.**

«Dans le canton de Fribourg, nous pouvons facilement doubler notre potentiel touristique, la recette existe sous forme de sept ingrédients», a affirmé *Victor Almieri* en dissertant sur les composantes en question. Les trois premiers ingrédients sont évidents: la qualité des moyens de communication et de transport, l'intéressante situation du canton de Fribourg à la frontière des langues entre la Jungfrau et Chillon, les prix hôteliers parmi les plus avantageux de Suisse.

Le quatrième ingrédient est moins rose puisqu'il s'agit des infrastructures touristiques. Une fois de plus, le président des hôteliers fribourgeois en rappelle les lacunes: maison de congrès et théâtre dans la capitale, hôtels d'une certaine capacité en divers endroits du canton, centres sportifs, golf 18 trous en Gruyère, casino.

En ce qui concerne le cinquième ingrédient, la qualité de l'accueil et des prestations, Victor Almieri est d'avis que, si les autorités leur accordent la main-d'œuvre nécessaire, les hôteliers suisses sont capables de redevenir meilleurs... que leurs collègues autrichiens! En sixième lieu, il lance un appel en faveur d'une large participation des hôteliers et restaurateurs au futur guide cantonal et, de façon plus générale, à l'union des forces et des moyens. Enfin, septième ingrédient, une meilleure collaboration de tous les partenaires du tourisme et une meilleure occupation des hôtes durant leur séjour.

Les milieux professionnels fribourgeois attirent aussi l'attention des autorités sur le moyen efficace que constitue l'apprentissage pour réduire le chômage ou, tout au moins, pour mieux adapter la formation aux besoins de demain. Et les bons professionnels trouvent toujours du travail: «Ils nous manqueront encore longtemps», relève *Jacques Zurbuchen*, président de la Commission paritaire cantonale de formation professionnelle, qui voit dans l'apprentissage au sein d'une entreprise hôtelière la façon d'apprendre un métier pour longtemps, «à condition qu'il fasse l'objet d'une revalorisation totale et entière» comme tout travail manuel. *JS*

Neuchâtel

## Imaginer des solutions!

Le comité de la section neuchâteloise de la SSH a été reconduit. *Michel Riba* reste président pour les prochains exercices. «Il faut que nous imaginions des solutions pour l'avenir en mettant au point une stratégie d'ensemble», a relevé M. Riba lors de l'assemblée annuelle qui s'est tenue à l'Eurotel de Neuchâtel.

Le canton compte actuellement 1487 lits d'hôtel, en ajoutant l'ouverture prochaine du 5 étoiles Beaufort avec plus de 60 chambres. L'agrandissement de l'Hôtel Beaulac ne figure pas dans ce chiffre.

L'effectif de la section neuchâteloise s'élève à 24 membres hôteliers et 3 restaurants. Une visite des locaux de IHTTI, l'école de management, a complété les informations données par *Gotthard Frick* au sujet d'une école hôtelière en Australie soutenue par la SSH. Il n'empêche que les hôteliers neuchâtelois, eux, touchés par les problèmes économiques actuels, doivent aussi se battre... sur leur territoire. *RJ*

GV Zürcher Hotelier-Verein (ZHV)

## Geschäftsgang der Zürcher Hotellerie bietet Anlass zu Sorgen

**Kritische Töne waren an der vergangene Woche durchgeführten 113. ordentlichen Generalversammlung des ZHV zu vernehmen: Gerügt wurde ein Berufsbildungsengagement des SHV im fernen Australien, gerügt wurden Berufskollegen, die in den gegenwärtig harten Zeiten Dumpingpreise applizieren. Drei Vorstandsmitglieder wurden neu gewählt. Als Gastreferent verglich Regierungsrat Ernst Buschor die Führungsaufgaben in Privatwirtschaft und öffentlicher Verwaltung.**

MARIANNE MING-HELLMANN

Gastgeber der traditionsgemäss eine Woche vor der Delegiertenversammlung des SHV stattfindenden ordentlichen GV der Zürcher Hoteliers war das Dolder Grand Hotel, 61 Stimmberechtigte hatten sich eingefunden. ZHV-Präsident *Donat Ludwig* bezeichnete sich in seiner Eröffnungsansprache als kein Verkünder froher Botschaften.

### Sinkende Frequenzen

Das vergangene Jahr sei für die Zürcher Hoteliers ein schwieriges gewesen. Stadt und Agglomeration verzeichneten gegenüber 1991 ein Logiernächteminus von 3,3 Prozent, bei den Ankünften betrug der Rückgang 1,3 Prozent. Bemerkenswert daran sei, dass die in der Stadt gelegenen Betriebe gar 5,2 Prozent weniger Logiernächte und 3 Prozent weniger Arrivées verzeichneten, während die Flughafenhotels ein Logiernächteplus von 6,7 Prozent und ein Ankünfteplus von 5,8 Prozent verbuchen durften. Es sei unklug und unkollegial, so Ludwig mahnend, sich in harten Zeiten zu Dumpingpreisen verleiten zu lassen.

Mit scharfen Worten kritisierte der Präsident ein vor wenigen Tagen bekanntgewordenes Projekt der SHV-Führungsspitze, einer im fernen Adelaide (Australien) gelegenen Fachschule gegen Bezahlung das Recht abzutreten, ihren Studenten ein SHV-Abschlussdiplom auszuhändigen. Ludwig bezeichnete den Verkauf des SHV-Gütesiegels als Schildbürgerstreich und Prostitution. Der sich zur Wehr setzende SHV-Direktor *Heinz Probst* mochte die Anwesenden mit seinen Gegenargumenten kaum zu überzeugen.

### Routinegeschäfte

Die statutarischen Geschäfte wurden speditiv und diskussionslos abgewickelt. Drei Vorstandsmitglieder mussten infolge Erreichens der auf neun Jahre festgelegten Amtszeit ersetzt werden: Vizepräsident *Hansueli Strässle* (vormals Schweizerhof), Quästor *Córard Ebener* (Zürcherhof) und *Rolf Wismer* (Sonnenberg). Neu gewählt wurden *Urs Mathys* (Glärnischhof), *Hans Peter Dürr* (Swissôtel International) und *Hans Denecke* (Astor, Zürich, und Tivoli, Schlieren); abgelehnt wurde die Erweiterung des Vorstands durch ein zusätzliches Mitglied. Der Präsident und die drei wiederzuwählenden Vorstandsmitglieder wurden mit Akklamation wiedergewählt.

### Zukünftige Verkaufsinstrumente

ZHV-Sekretär *Albert Petermann* informierte über den Stand der neuen, mit Investitionen von über 600 000 Franken verbundenen Reservationsanlagen. Obwohl im Flughafen wie im Hauptbahnhof die vorgesehenen Standorte verschiedentlich gewechselt werden mussten, entstünden keine Mehrkosten. Die Inbetriebnahme werde wie geplant am 1. Oktober erfolgen.

*Heinrich Hunold* (Dolder Grand Hotel) informierte über den für 1995 vorgesehenen neuen Schweizer Hotelführer. Die wichtigsten Änderungen: handliches Format, illustriert, nach Regionen gegliedert, in vier verschiedensprachigen Auflagen verfasst.

Im Anschluss an die GV sprach der neugewählte Zürcher Regierungsrat *Ernst Buschor*, der am 1. August als Nachfolger von *Peter Wiederkehr* wahrscheinlich das Gesundheits- und Fürsorgedepartement übernehmen wird, zum Thema «Zürcher Hotellerie und Standortmarketing». Als Dozent an der Hochschule St. Gallen zog Buschor Parallelen zwischen den personalintensiven Dienstleistungsbetrieben im Gesundheitswesen und im Tourismus.

Trotz wirtschaftlichen Sorgen, die beide Branchen plagten, dürften wesentliche Führungsaufgaben wie eine offene Informationspolitik gegenüber den Mitarbeitern nicht vernachlässigt werden; der Referent unterstrich die Bedeutung des Cost-Managements auch im Kleinbetrieb. In Anbetracht des Mangels an qualitativen Fachkräften, unter der beide Branchen zu leiden hätten, plädiert Buschor auf dem Arbeitsmarkt für eine gewisse Lockerung der Schweizer Ausländerpolitik. □

TODESANZEIGEN

## Toni Morosani-Gredig

Wir trauern um unser Veteranmitglied *Toni Morosani-Gredig* von Davos. Er starb am 8. Juni 1993 kurz vor seinem 86. Geburtstag. Mit Toni Morosani senior verliert Davos einen grossen Hotelpionier. Stammend aus der Hotelierfamilie von Morosani's Post + Pöstli, war er Besitzer des Grandhotels Belvédère (bis 1980) sowie des Hotels Schweizerhof in Davos. Während einiger Sommersaisons führte er noch als Direktor das Grand-Hotel Surselva in Flims. *shv*

Les groupes Erfa de la SSH

# «L'attitude de cavalier seul est dépassée»

**Depuis 50 ans, la Société suisse des hôteliers (SSH) organise et coordonne l'échange des expériences entre ses établissements membres dans les groupes dit «Erfa» qui sont actuellement au nombre de 15. Le mouvement Erfa instaure la communication permanente entre le siège central de la SSH et les membres; son but consiste aussi à élucider et résoudre en commun les problèmes des établissements particuliers, échanger continuellement des expériences et comparer les chiffres indicatifs importants des établissements. Un entretien avec Brigitte Messerli, lic. ès sc. pol., chef du Service de coordination des groupes Erfa SSH.**

Interview: STEFAN SENN

***Depuis peu de temps, la direction des groupes Erfa SSH revient à une femme. En qualité de responsable des groupes Erfa, vous vous trouvez dans un domaine qui relève de la compétence des hommes. Cette nouvelle fonction implique-t-elle pour vous des problèmes?***

Non, pourquoi en aurai-je? Je ne crois pas que la qualité de la conduite des groupes Erfa dépende du sexe de la personne responsable.

***Il n'était pas dans mon intention de vous attribuer des problèmes. Je peux m'imaginer par contre que les membres des groupes Erfa, des hommes pour la majorité d'entre eux, ont quelque peine à se laisser «encadrer» par une femme...***

Dans ces groupes Erfa où le sexe masculin prédomine effectivement, il arrive très fréquemment que l'on doive jongler avec les chiffres et les faits. Il peut paraître alors étrange de prime abord que ce soit une femme qui se charge de cette tâche. Mais je dois dire que j'ai déjà remarqué des réactions très positives. En définitive, ce qui compte, c'est la manière dont on traite, interprète et pondère les chiffres. Et toute personne qui connaît bien la matière est acceptée indépendamment de son sexe.

***Qu'apporte le mouvement Erfa de la Société suisse des hôteliers à l'association elle-même, à chaque membre des groupes Erfa?***

«L'échange d'expériences entre établissements de structure et de situation analogues est infiniment précieux.»

Je pense que l'échange des expériences entre établissements de structure et de situation analogues à lui seul est infiniment précieux. L'attitude de cavalier seul est plutôt dépassée, le temps est venu pour chacun de profiter de l'autre sans pour autant porter préjudice à la concurrence.

Les groupes Erfa sont l'occasion de prodiguer de nouveaux conseils, de donner de nouvelles impulsions et idées, un moyen sans aucun doute d'éviter un manque de discernement dans le propre établissement. Les membres des groupes formulent des critiques constructives et organisent entre eux des visites d'établissement, une initiative très révélatrice.

***Le mouvement Erfa c'est donc en un certain sens «jouer cartes sur table».***

*Exactement. Les membres se présentent mutuellement les chiffres indicatifs actuels de l'établissement jusqu'au résultat d'exploitation I ainsi que d'autres chiffres indicatifs importants spécifiques à la branche, des données qui peuvent être obtenues par suite d'une activité commerciale immédiate. Par contre, les coûts fixes comme les amortissements, les frais financiers, les loyers, les provisions ainsi que les résultats des exploitations accessoires ne sont pas recensés mais discutés.*

***Recensés? Les chiffres que les membres des groupes Erfa présentent, sont ainsi recensés et parfois même discutés en dehors du groupe? C'est donc véritablement jouer cartes sur table...***

Avant de répondre, je dois remonter aux sources. Au printemps, des comparaisons d'entreprises sont analysées et discutées au sein de chaque groupe Erfa sur la base du compte de pertes et profits de l'année précédente; en automne, c'est le tour des salaires des collaborateurs. Ces chiffres sont complétés par des analyses de la saison passée ainsi que par des prévisions pour un avenir proche.

«Pour fonctionner, le groupe Erfa doit s'assurer du caractère strictement confidentiel des informations concernant les différents établissements.»

La SSH prend en charge les travaux administratifs qui en découlent tels l'établissement et la distribution des formules d'enquête, la préparation et l'évaluation des données des différents établissements. Les résultats, les résumés et les commentaires y relatifs sont toujours discutés mais uniquement dans les groupes concernés, ils sont en ce sens strictement confidentiels pour le groupe.

***Il faut malgré tout des hôteliers actifs et dynamiques qui ont le courage de présenter très ouvertement leurs chiffres et d'en discuter avec les collègues.***

Certainement. C'est là une condition nécessaire pour s'affilier aux groupes Erfa.

***Est-il vraiement exclu que les données numériques soient utilisées à une plus grande échelle?***

Je ne puis répondre que par l'affirmative. Au sein des groupes Erfa, c'est l'affiliation de la personne qui compte. Ce sont les hôteliers et non pas les hôtels qui sont membres Erfa. Le but est de réunir dans un groupe des établissements de taille et de structure analogues. Nous tenons compte par exemple de la catégorie de l'établissement ou du caractère saisonnier et régional. Cette homogénéité fait que les évaluations annuelles et les comparaisons d'entreprises d'un groupe sont trop particulières pour tous les autres groupes Erfa.

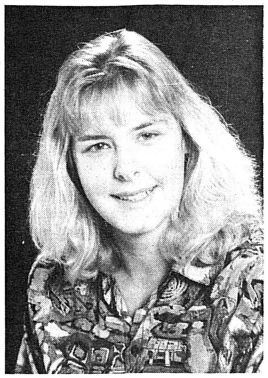
***La SSH est-elle la seule à pouvoir reprendre les données numériques?***

J'aimerais encore souligner le caractère confidentiel de ces données. Les informations confidentielles ne sont pas divulguées, ni par les membres des groupes ni par l'association faîtière. Ces données ne sont utilisées que pour des statistiques au sein de l'association et uniquement si l'on peut assurer qu'elles ne serviront pas à tirer des conclusions sur les établissements concernés.

***La SSH reçoit toutefois des groupes Erfa de précieux feedback qui peuvent l'aider à déterminer la future polique de l'association.***

Certes, la SSH peut en tirer profit, mais il s'agit d'un échange mutel car c'est toujours au cours de leurs séances que les membres Erfa apprennent les nouveautés de la SSH, qu'ils profitent de conseils directs de spécialistes et obtiennent ainsi des informations utiles pour la direction de l'établissement.

***Comment résumeriez-vous, sur la base de ces affirmations, les atouts d'une affiliation à un groupe Erfa?***



**Brigitte Messerli, chef du Service de coordination des groupes Erfa SSH: «Toute personne qui connaît bien la matière est acceptée indépendamment de son sexe.»** *Photo pa*

L'affiliation à un groupe Erfa permet de réfléchir de manière très directe et avec les collègues à son propre établissement, d'expliquer les particularités et les écarts et de profiter des expériences des autres. L'esprit de solidarité est ainsi encouragé, ce qui constitue un atout pour l'ensemble de la branche. Les membres Erfa remarquent qu'ils sont tous logés à la même enseigne et qu'ils ont des soucis analogues. A cela vient s'ajouter le fait que l'affiliation implique que l'on puisse se libérer pour une journée de séance, permettant par la même occasion au membre de se distancer de l'établissement, ce qui est souvent fort appréciable.

***Jusque là, tout a l'air si positif. N'y-a-t-il donc pas de problèmes?***

On ne peut pas vraiment parler de problèmes malgré certaines déficiences minimes. Il est souvent impossible de comparer directement les établissements entre eux étant donné qu'ils appliquent des systèmes de comptabilité différents. Il serait aussi bien plus judicieux de se concentrer pendant l'analyse sur un choix de chiffres indicatifs importants afin de simplifier la vue d'ensemble (pour tout le monde).

«L'esprit de solidarité entre groupes Erfa constitue un atout pour l'ensemble de la branche.»

***Il semble que ce soient là des difficultés qui peuvent être résolues. Un regard vers l'avenir s'impose. Quels sont vos objectifs?***

Il est clair que l'on maintiendra également à l'avenir les comparaisons d'entreprises qui constituent la base du mouvement Erfa et assurent la continuité. Comme je l'ai déjà mentionné, les propositions d'amélioration concernant la forme de l'évaluation des données et le choix des résultats sont les bienvenues. Ces propositions doivent être adaptées aux besoins de chaque groupe Erfa avec ses particularités.

J'aimerais mettre l'accent sur les enquêtes spéciales telles qu'elles ont été élaborées sur des thèmes comme assurances des choses, frais publicitaires, déductions de salaire ou calcul pour la nourriture et l'hébergement des collaborateurs, l'analyse de la cuisine ou le traitement de la direction.

Un autre objectif consiste à ce qu'un membre de la direction centrale de la SSH participe aux séances des groupes Erfa afin de fournir au groupe les dernières informations de première main de l'association...

***...et d'assurer le contact direct du siège central avec la dite base?***

Exactement. Car les groupes Erfa sont le porte-parole d'un très grand nombre d'hôteliers. L'échange d'idées est extrêmement important aussi bien pour les membres que pour l'association.

***Vous avez déjà mentionné que les salaires des collaborateurs faisaient l'objet d'une comparaison au sein des groupes Erfa. Les salaires des cadres donnent toujours matière à discussion. Quelle est votre opinion à ce sujet?***

Je suis d'avis qu'il ne faut pas forcément effectuer chaque année des comparaisons de salaires des collaborateurs et des cadres. Ces comparaisons expriment en effet souvent peu vu que l'ancienneté de service et les domaines de compétence diffèrent d'un établissement à l'autre. Par ailleurs, les salaires minimaux pour les différentes catégories de salaires sont déjà fixés par la Convention collective nationale de travail (CCNT).

«Les groupes Erfa sont le porte-parole des membres de la SSH.»

***Vous êtes chef du Service de coordination des groupes Erfa SSH. Comment définissez-vous votre rôle dans le cadre de l'activité des groupes Erfa?***

J'entends donner des impulsions, soulever les lacunes, les problèmes, déclencher des discussions et surtout dans la phase du début poser des questions ciblées. Je n'entends pas raconter au praticien ce qui se passe dans la pratique mais lui faire découvrir du point de vue de l'économie d'entreprise certains mécanismes et règles.

***Ce rôle suppose outre des connaissances théoriques un know-how axé sur la pratique.***

Depuis ma plus tendre enfance, je m'intéresse à l'hôtellerie. J'ai grandi à Interlaken et j'ai été fascinée par le tourisme très tôt. Un stage à l'Office de tourisme d'Interlaken et divers autres stages pendant les vacances semestrielles à la réception, l'étage, l'économat, l'office et au buffet m'ont laissé de précieuses impressions sur le travail hôtelier.

***Vous êtes chargée actuellement de coordonner et d'encadrer 15 groupes Erfa. Est-ce que d'autres groupes peuvent être formés?***

Les hôteliers intéressés sont soit placés dans une équipe déjà existante soit réunis dans un nouveau groupe avec d'autres établissements de situation analogue. Toute demande d'affiliation est prise en considération par la Société suisse des hôteliers. L'affiliation à un groupe Erfa coûte 600 francs par an et par membre. □

## Portrait

*Brigitte Messerli,* 26 ans, a grandi à Interlaken où elle a accompli sa scolarité primaire et secondaire avant de fréquenter le gymnase. Elle est entrée à la Faculté de droit et de science économique de l'Université de Berne en 1986 pour y suivre des études jusqu'en 1992.

Elle a choisi l'économie d'entreprise comme matière principale et l'économie publique comme matière secondaire. Ses études ont porté essentiellement sur le tourisme, le marketing et le domaine «Operations research». La thèse de licence de Brigitte Messerli (soutenue à l'Institut de recherches pour les loisirs et le tourisme de l'Université de Berne) traitait le problème structurel de l'hôtellerie, avec pour exemple Interlaken.

Brigitte Messerli, lic. ès sc. pol., travaille à la Société suisse des hôteliers depuis novembre 1991. Elle a travaillé avec *Peter Schlatter,* vice-directeur, dans le domaine des groupes Erfa. Des tâches particulières lui ont également été confiées par le Département droit et économie publique, sous la direction de *Christian Hodler,* avocat. Elle est maintenant responsable du Service de coordination des groupes Erfa SSH.

Depuis l'automne 1992, Brigitte Messerli fréquente le séminaire SSH pour chefs d'entreprises. *ssh*

Commentaire

## *Groupes Erfa SSH: du nouveau*

*Suite à des circonstances particulières inattendues, la direction centrale et le Comité exécutif de la Société suisse des hôteliers (SSH) ont décidé lors de leur séance d'avril de confier avec effet immédiat la coordination des travaux des groupes Erfa à Brigitte Messerli, lic. ès sc. pol..*

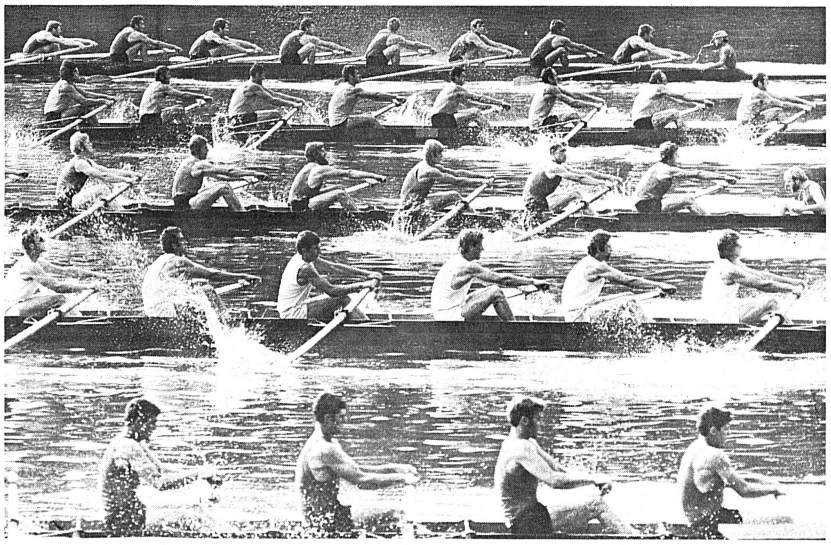
*Brigitte Messerli (cf. interview sur la même page) était jusqu'alors chargée de se procurer, d'évaluer et de préparer le matériel pour les groupes Erfa. Elle connaît bien la matière et remplit également toutes les conditions pour assumer avec toute la compétance et la discrétion requises cette tâche importante de l'association.*

*En même temps, il conviendra d'activer et d'améliorer le domaine de communication «Informations de la profession, de la branche et de l'association» ainsi que l'échange d'informations et d'opinions entre les différents groupes Erfa SSH et la Société suisse des hôteliers. C'est pourquoi la nouvelle responsable des groupes Erfa aura le soutien d'un membre de la direction centrale SSH qui participera avec elle aux séances des groupes.*

*Une situation exceptionnelle appelle une solution exceptionnelle. Suite à un changement de situation particulier survenu à l'institution de la SSH, la Swiss Hotel management School Les Roches à Bluche (SHA HMS), il a fallu par la force des choses nommer à nouveau pour une durée indéterminée directeur de l'Ecole de langue anglaise Peter Schlatter, vice-directeur, responsable jusqu'alors du Service de coordination des groupes Erfa SSH.*

*Lors des séances à venir des groupes Erfa, les présidents et les membres des groupes Erfa SSH seront informés directement et personnellement par la SSH comme auparavant par une lettre d'information sur le changement de situation rendu nécessaire.*

***Heinz Probst,***
***directeur de l'association***
***et du siège central SSH***



**Logés dans les mêmes bateaux, tous rament dans la même direction: les régates symbolisent l'idée de base du mouvement Erfa.** *Foto ada*

CARROUSEL

## Hotel, Tourismus

**Walter Meister** (Bild), Hotelier aus Meran, wurde kürzlich zum neuen Präsidenten des Südtiroler Hotelier- und Gastwirteverbands (HGV) gewählt. Er tritt die Nachfolge von **Rudolf Hölzl** an, der sich nicht mehr zur Wahl stellte. Meister ist Inhaber des Hotels Irma in Meran und setzt sich schon seit geraumer Zeit für die Interessen des Tourismus ein. Seit 1981 war er Mitglied des HGV-Ortsausschusses von Meran, von 1989 bis 1993 bekleidete er das Amt des HGV-Ortsobmannes von Meran. Seit 1985 gehört er dem Vorstand des Südtiroler Hotelier- und Gastwirteverbandes an. Darüber hinaus ist Walter Meister Mitglied des Verwaltungsrats der Kurverwaltung Meran.

★

**Yogi-Hütedienst in Meiringen.** Die Idee für den Yogi-Kinderhütedienst im Park Hotel Sauvage stammt von Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Seminars für Unternehmungsführung des Schweizerischen Hotelier-Vereins SHV. Sie haben die Aufgabe, ein praktisches PR-Konzept zu erarbeiten, gleich in die Tat umgesetzt. Der Hütedienst steht den Kindern von Hotelgästen und Mitarbeitern der Hotels und den Meiringer Kindern zur Verfügung.

★

Im Herbst 1986 hat das Ehepaar **Rita** und **Johannes Meyer** die Leitung des Schlosses Laufen übernommen. Jetzt zieht sie die Möglichkeit der Selbständigkeit weg vom Schloss nach Zumikon.

Auf dem Schloss zog am 1. Juni als neuer Schlossherr **Rainer Kasper,** ehemaliger Direktor des Viersternhotels Aarauerhof ein. Er wird von **Urs Aukenthaler** als Vizedirektor unterstützt. Auckenthaler war vorher für die Verpflegung und Logistik auf dem Orient Express zuständig.

Auf ausdrücklichen Wunsch von Pächter und VR-Präsident **Carlo de Mercurio** steht Johannes Meyer den neuen Schlossverantwortlichen noch bis Ende 1993 als Berater zur Verfügung.

## Touristik, Reisen

**Marianne Frischknecht** übernimmt per 1. September Kuoni Mexiko. Das Unternehmen wird neu unter der Bezeichnung «Viajes Novel de Mexico S.A.C.V.» weitergeführt. Die Schwergewichte von «Viajes Novel» werden im Incomingbereich sowie der Organisation von Kongress- und Geschäftsreisen liegen.

Marianne Frischknecht ist seit 1988 Geschäftsführerin der hundertprozentigen Kuoni-Tochtergesellschaft in Mexiko. Sie wird das neue Unternehmen mit einem weitgehend unverändertem Führungsteam weiterbetreiben.

★

**Claudia Kuhn** (links) hat per 11. Juni die Leitung der Filiale Knecht Reisen in Frick übernommen und tritt somit die Nachfolge von **Erika Windler** (rechts) an, die in Sydney Knecht Reisen Australia Pty Ltd aufbauen wird als Managerin der Niederlassung. Die neugegründete Firma ist eine Inbound Operation für den Australienspezialisten Knecht Reisen Ozeanien in Baden. Erika Windler war während zweier Jahre Filialleiterin von Knecht Reisen in Frick.

Claudia Kuhn, die neue Filialleiterin, ist Fricktalerin. Sie absolvierte vor sechs Jahren die Handelsschule mit einem Reisebüropraktikum bei Knecht Reisen Frick. Seither ist sie Knecht Reisen treu geblieben und arbeitete am Schalter und als Schalterchefin in den Filialen Brugg und Frick. Zu ihrem Team gehören weiter **Ruth Vögtlin, Sara Zumstein** und ab August **Doris Ballak** und **Barbara Zehnder.**

★

Der ehemalige Diplomat und Mitglied der Nationalversammlung **Youn-Tai Chi** übernahm die Führung der Korea National Tourism Corporation.

★

**Hans Imholz,** 59, Gründer des Reiseunternehmens Imholz Reisen, tritt als Präsident des Verwaltungsrats der Imholz-Jelmoli Reise Gruppe zurück. Zu seinem Nachfolger ist der bisherige Vizepräsident Dr. **Gaudenz Staehelin** ernannt worden. Gleichzeitig wurde **Carlo Magri,** Direktionspräsident der Grands Magasins Jelmoli SA, zum Vizepräsidenten gewählt.

1989 veräusserte der Städtereisepionier die Aktienmehrheit der Imholz Reisen AG an die Grands Magasins Jelmoli SA, Zürich. Nun will sich Hans Imholz künftig vermehrt privaten Interessenbereichen zuwenden und seiner Anfang 1993 gegründeten Stiftung mit humanitärer und kultureller Zielsetzung widmen.

**Hotel Waldhaus Sils-Maria**

# Treffen ehemaliger Lehrlinge

Rund 24 ehemalige Lehrlinge der letzten 20 Jahre sind am vergangenen Wochenende in ihrem Lehrbetrieb Hotel Waldhaus Sils-Maria zusammengekommen. Beim gemeinsamen Abendessen mit den ehemaligen Abteilungschefs lernten sie sich wieder kennen und stellten nach einem Tätigkeitsrückblick jedes Einzelnen mit Freude fest, dass rund zwei Drittel von ihnen noch immer im Gastgewerbe tätig sind. Für angeregte Diskussionen bis in die Morgenstunden sorgte unter anderem ein Blick in die Zukunft der Lehrlingsausbildung. Nebst einem Hotelrundgang und dem Nachtessen im Val Chiavenna in Italien stand am Samstag eine Kutschenfahrt (unser Bild) auf dem Programm. «Ich wollte schon lange gerne wissen, was aus meinen ehemaligen Lehrlingen geworden ist», betonte *René Zigerli,* seit rund 20 Jahren Küchenchef im Waldhaus. Zusammen mit dem Direktionsehepaar *Maria* und *Felix Dietrich* war er Initiant dieses Lehrlingstreffens. *(Foto: Lecco Woo)*

*LW*

**Juhannus-Feier**

# Ein Tanz für finnische Feste

Wie immer sollte sie am grossen Brunnen im Hof der Finnair stattfinden, die traditionelle Juhannus-Feier der Finnischen Zentrale für Tourismus, des National-Carriers sowie der Inter Continental Hotels Helsinki. Des garstigen Wetters wegen wurde das gemütliche Zusammensein kurzfristig in die nahen Restauranthallen des Hauptbahnhofes verlegt. Der guten Stimmung tat dies allerdings, wie im Bild ersichtlich, keinerlei Abbruch. Im Gegenteil, zum Thema der mehr als 50 Sommerfestivals in Finnland übten sich *Marjatta Haapio,* Direktorin der Finnischen Zentrale für Tourismus, und *Juha Kinnunen* in einem Tänzchen zu finnischer Volksmusik. Den zahlreichen Gästen aus der Reisebranche sowie den ebenso treuen Finnland-Fans gefiel's – für manchen wurde der Mittwoch zu einem etwas längeren Arbeitstag ... *(Foto: Michael Hutschneker)*

*HU*

**Deutsche Privathoteliers**

# Front gegen Ausländerhass

Die grossen Hotelkooperationen Romantik Hotels & Restaurants International, Ringhotels, Silencehotels und Gast im Schloss haben in Deutschland die Bundesregierung aufgefordert, endlich aus ihrer Defensive herauszukommen und gegen die ausländerfeindlichen Gewalttätigkeiten einzuschreiten.

Die Romantik-Hotel-Kooperation distanziert sich gegenüber dem Ausland ganz eindeutig von der Tatenlosigkeit der eigenen Behörden und Instanzen. «Der Schaden, der Deutschland als Gastgeber- und Reiseland zugefügt wird, ist nur zu erahnen», meint *Anne Paltzer,* Romantik-Geschäftsführerin, in einer gemeinsamen Stellungnahme von über 300 Betrieben.

Rund 40 Prozent der Mitarbeiter der gesamten Hotellerie Deutschlands sind aus anderen Ländern, ebenso wie der Grossteil der Gäste.

*pd/r.*

**Chateau Gütsch**

# Nach Lapsus schnell reagiert

Wenn die Hausgeister spuken, kann auch im Luzerner Märchenschloss Hotel Chateau Gütsch ab und zu mal etwas danebengehen. Wie die «Luzerner Neuste Nachrichten» (LNN) meldet, erlebte ein Solothurner Ehepaar eine böse Überraschung beim Einlösen ihres ein Jahr gültigen Geschenkgutscheins für zwei Schloss-Menus. Sie mussten nämlich einen Aufpreis von 14 Franken bezahlen. Begründung des Kellners: Das Menu sei eben teurer geworden. Kopfschüttelnd ob so viel Anmassung zogen die beiden Gäste, ihres Zeichens ebenfalls Wirtsleute, nach zugegebenermassen ausgezeichnetem Essen von dannen. Die LNN-Meldung hingegen zeitigte Wirkung: Gütsch-Direktor Ivo Scala reagierte blitzschnell, entschuldigte sich für dieses Versehen und schenkte dem Solothurner Wirtepaar zur Wiedergutmachung einen weiteren Gutschein.

*VY*

**Oberkärnten**

# Leider nicht nur im Mittelalter

Mit einer Ausstellung «Folterinstrumente im Mittelalter» möchte *Frank Riegler* mehr Besucher auf seinen Familiensitz Burg Sommeregg bei Seeboden am Millstädter See und in sein Burgrestaurant locken. Der Holländer *Wim Vries,* bei einem Uno-Einsatz in Afrika gefangengenommen und selbst gefoltert, hat die Sammlung zusammengetragen und der Oberkärntner Burg Sommeregg zur Verfügung gestellt.

Wegen der erhofften Essen im 120-Plätze-Restaurant nach dem Ausstellungs-Rundgang («aber auch wegen der Kinder», so Frank Riegler), sind die Exponate nicht allzu grauslich hergerichtet, damit den Besuchern nicht der Appetit vergeht.

55 Schillinge Eintritt (35 für Kinder) bieten ferner einen Blick auf Keuschheitsgürtel und «Eiserne Jungfrau von Nürnberg» sowie Strafutensilien für Münzfälscher. Auf Wunsch kann anschliessend stilecht im mittelalterlichen Rahmen getafelt werden.

*GU*

**Meir Wagner und die Queen**

# Artige Plauderei über Alphörner und Rezession

**Queen Elizabeth II., der Grindelwalder Hotelier Meir Wagner vom Hotel Silberhorn und der ungarische Präsident zierten vorletzte Woche die SHV-Seite in der hotel + touristik revue. Da es ja äusserst selten ist, als Hotelier mit gekrönten Häuptern so locker zu plaudern, wie sich das auf dem Bild so präsentierte, wollten wir es genauer wissen.**

***Herr Meir Wagner, was haben Sie mit Königin Elizabeth II. genau gesprochen?***

Als erstes gehört es sich nicht, die Queen anzusprechen, sondern man wird vorgestellt. Dann stellt die Königin eine Frage und erst jetzt antwortet man selber. Ich wurde vom ungarischen Präsidenten *Arpad Göncz* während der Pause einer Ballettvorführung vorgestellt. Er stellte mich als Schweizer Hotelier vor, der in der atemberaubendsten Umgebung der Schweiz – die Jungfrau-Region – ein Vier-Stern-Hotel führen würde.

Daraufhin meinte Königin *Elizabeth II.:* «Mister Wagner, Switzerland is a very nice and good country for resting and relaxation.» Ferner bedauerte sie, dass sie bei ihrem letzten Besuch noch nicht weiter als bis nach Bern gekommen sei. Ich kann mir für den Schweizer Tourismus keine bessere Werbeaussage wünschen, als wenn das königliche Oberhaupt zum 100. Geburtstag der englischen SVZ-Niederlassung so etwas zu ihren Untertanen sagt.

Als nächstes interessierte sie sich für die Schweizer Wirtschaftslage und meinte, dass es trotz der Rezession in der Schweiz nicht ganz so schlimm sei wie in England.

Dann wollte sie wissen, welche englischen Persönlichkeiten ich kenne. Ich erzählte ihr, dass wir seit vierzig Jahren Lord *Imanuel Jacobovits* bei uns zu Gast haben. Den kannte sie auch, denn er war ebenfalls schon bei ihr im Palast zu Besuch! Als ich ihr weiter erklärte, Frau *Thatcher* zu kennen, da ich der ehemaligen Premierministerin bei der Präsentation des Berner Oberlandes ein Alphorn geschenkt hätte, gab sich die Königin sehr amüsiert. Das hat ihr gut gefallen.

Schliesslich wollte sie noch wissen, was ich in Budapest mache. Worauf ich ihr erklärte, dass wir touristische Austauschprogramme zu entwickeln versuchen, um das Berner Oberland in Ungarn bekannt zu machen.

Zum Schluss bat sie mich, an Lord Imanuel Jacobovits und Bundespräsident *Adolf Ogi* Grüsse auszurichten. Natürlich vergass ich nicht, sie herzlichst ins Berner Oberland, insbesondere nach Grindelwald, einzuladen. Sie versprach zu kommen, wenn es möglich ist.

***Herr Wagner, noch zum Abschluss für unsere Leser, wie spricht man eine Königin korrekt an?***

Mit «Her Majesty the Queen», ganz einfach!

*RSCH*

**Tour de Suisse Mountainbike**

# Kuoni auf steinigen Wegen

An der erstmals ausgetragenen Tour de Suisse Mountainbike 1993 hat sich – wie im Bild zu sehen ist – Kuoni als Sponsor des Schweizerischen Rad- und Motorfahrer-Bundes (SRB) engagiert. Der neue, ganz im Modetrend liegende Radsportanlass wurde von *Thomas Frischknecht* gewonnen, derweil mit Nummer 14 «Sprinterrakete» *Urs Freuler* dem Ziel entgegenholpert. Bei der Behauptung, Kuoni fühle sich deshalb so sehr mit dieser Veranstaltung verbunden, weil es da, analog der momentanen Lage in der Reisebranche, gelte, steinige Wege möglichst ohne Zwischenfälle zu begehen, soll es sich allerdings nur um ein bösartiges Gerücht handeln ... *(Foto: Kuoni)*

*HU*

hotel+ touristik revue

# stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 24 17. Juni 1993

säntis

Wir sind in der Ostschweiz das führende Fabrikations- und Handelsunternehmen der Milchwirtschaft.

Für unsere Abteilung Produktionsküche, in der neue Küchentechnologien zur Anwendung kommen, suchen wir einen

## stellvertretenden Produktionsmeister

Wenn Sie über einige Jahre Berufserfahrung verfügen, Qualitäts- und Hygienebewusstsein sowie Organisationstalent für Sie keine Fremdwörter sind, erwartet Sie bei uns eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe.

Wir bieten Ihnen eine nicht alltägliche Tätigkeit mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Herr M. Baldauf jederzeit gerne zur Verfügung.

Säntis Gastronomie AG
Personalabteilung
Industriestrasse 135
9202 Gossau
Telefon (071) 80 31 11

P 56663/286281

---

Für unseren Betrieb **Merkur Restaurant «Zürl-Oberland-Märt» in Wetzikon** suchen wir auf Mitte Juli oder nach Vereinbarung

## 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. Idealalter 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 56623/86851

---

Restaurant/Bar Brandschenke

2 AKT

Selnaustrasse 2, 8002 Zürich, Telefon **(01) 201 65 64**

Junges Team sucht Verstärkung!
Unsere multi-kulturellen Gäste möchten sich gerne von einem weltoffenen und kreativen

## Chefkoch

verwöhnen lassen.

Melde Dich bei Philip unter Telefon (01) 201 65 64, zwischen 19.00 und 2.00 Uhr.

56646/364762

---

Für unser bekanntes, traditionelles und gepflegtes Stadtrestaurant in Zürich suchen wir per 1. August 1993 oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle (Sonntag/Montag immer frei), versierten

## Chef entremetier

**(Sous-chef)**

für kleine, sehr gut eingespielte Brigade. Gelernte Fachleute mit guten Berufskenntnissen, CH oder Bewilligung C, schicken bitte ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und vollständigen Berufszeugnissen an:

**Jacky's Stapferstube,** z. H. Herrn Peter Traber, Culmannstrasse 45, 8006 Zürich

56644/364770

---

WIR SUCHEN

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft den initiativen und berufserfahrenen

## Küchenchef

(auch Anfangsküchenchef)

der mit seinem Fachwissen und seiner Menschenkenntnis Freude daran hat, unsere Küchenbrigade mit 7 Mitarbeitern zu motivieren und zu führen.

Wir sind ein ★★★★-Stadthotel mit einem Restaurant, das über 80 Plätze, und einem Gartenrestaurant, das über 60 Plätze verfügt. Wir pflegen eine internationale Küche und freuen uns, unsere Gäste nach ihren Wünschen zu verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

HOTEL ENGEMATTHOF
z. H. von Herrn Felix Huber
Engimattstrasse 14
8002 Zürich
Telefon (01) 201 25 04

56433/40207

HOTEL ENGEMATTHOF
ZÜRICH ☆☆☆☆
IHR STADTHOTEL IM GRÜNEN

Best Western

CH-8002 Zürich, Engimattstrasse 14
Telefon 01/201 25 04

---

GLOBUSGASTRONOMIE

Die zum Globus-Konzern gehörenden MOVIE-Restaurants & Bars suchen nach Übereinkunft

**GESCHÄFTSFÜHRER/INNEN**

in unsere Geschäftsleitungsteams, nicht in CASABLANCA aber in einem unserer MOVIE-Restaurants in Luzern, Basel, St. Gallen, Lugano, Zürich (ab Dez. 93)

Viel Teamsgeist, Motivationsgabe und Gastronomieerfahrung sind Voraussetzungen für diesen Frontjob.

NEVER SAY NEVER AGAIN
und schicke uns Deine Unterlagen an die Globus Gastronomie, Eichstrasse 29, 8045 Zürich.

MOVIE

RESTAURANT • BAR

LUZERN • BASEL • ST. GALLEN • LUGANO • ZÜRICH (AB DEZ. 93)

---

**SCHULUNGS- UND WOHNHEIME ROSSFELD**
**REICHENBACHSTR.122, 3004 BERN**
**TELEFON 031-24 02 22**

rossfeld

Die Dienstgruppe Hauswirtschaft der Schulungs- und Wohnheime Rossfeld - eine Institution mit 150 körperbehinderten Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen - sucht eine

**kompetente**
**GRUPPENLEITERIN**
**für den Reinigungsdienst**
**mit Hauswirtschaftsausbildung und Berufserfahrung**
**(HBA, Hofa o. ä.)**

in unser gut eingespieltes Team. Als flexible, selbständige und belastbare Person warten die folgenden Aufgaben auf Sie:

- Stellvertretung der Leiterin Hauswirtschaft
- Reinigung des Schulhauses während der Schulferien
- Grund- und Zwischenreinigungen in allen Häusern (mit Maschinen)
- Ablösung der Wäschereileiterin und Hausdienstangestellten
- Büroarbeiten inkl. Konzept- sowie Arbeitsplanung und vieles mehr

Wenn Sie Spass an dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Tätigkeit haben, Eigeninitiative und technisches Flair mitbringen, dann wartet auf Sie eine interessante Dauerstelle zu guten Anstellungsbedingungen.

Für weitere Informationen steht Ihnen Frau R. Durrer, Leiterin Hauswirtschaft, zur Verfügung.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an die Direktion der Schulungs- und Wohnheime Rossfeld.

56501/241539

---

Wegen eines Betriebsausflugs des SHV ändert sich der Anzeigenschluss für die hotel + touristik revue Nr. 26 vom 1. Juli wie folgt:

**Geschäftsinserate:** Mittwoch, 23. Juni, 17 Uhr
**Stelleninserate:** Donnerstag, 24. Juni 17 Uhr

---

INHALT


| | Seite |
|---|---|
| Stellenmarkt | 1–10 |
| Internationaler Stellenmarkt | 12 |
| Stellengesuche | 13 |


SOMMAIRE


| | Page |
|---|---|
| Marché de l'emploi | 11–12 |
| Marché international de l'emploi | 12 |
| Demandes d'emploi | 13 |


---

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

ADIA HOTEL

**Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9**

ADIA HOTEL · Adia Interim AG
Badener-Langstr. 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11

# HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

## AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

**EINZELVERMITTLUNG**
Für ein ★★★★-Hotel in Graubünden suchen wir per sofort eine
**HOFA/AIDE DU PATRON**
für die Sommersaison. Gute Italienischkenntnisse sind Bedingung.

In einem Erstklasshotel im Berner Oberland ist die Stelle einer
**ECONOMAT-GOUVERNANTE**
ab sofort neu zu besetzen. Etwas Berufserfahrung nach Hofa-Lehre von Vorteil. Sprachkenntnisse: D, I, F.

★★★-Hotel im Tessin sucht dringend eine(n) gut ausgebildete(n)
**JUNGKOCH (-KÖCHIN)**
evtl. auch Aushilfe für zirka 2 Monate.

Mittelgrosses ★★★-Hotel in Zürich hat freie Stelle für initiativen
**CHEF DE PARTIE**
Eintritt nach Übereinkunft. Schweizer oder Bewerber mit B-/C-Bewilligung.

Hotel in Murten sucht ab sofort für 3 Monate
**SERVICEMITARBEITER(IN)**
mit Erfahrung im A-la-carte-Service. Bewilligung für Kandidaten aus EG-/EFTA-Staaten ist vorhanden. Sprachen: D, F.

Restaurant in der Stadt Bern hat freie Stelle für fachlich gut ausgewiesene(n)
**SERVICEMITARBEITER(IN)**
Eintrijt sofort, keine Saisonbewilligung möglich.

56635/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein

---

**INSPI** CONSULTING AG
Personalberatung
Rennweg 43
8001 Zürich
Telefon (01) 212 13 13, Fax (01) 212 15 51

## Top-Position für innovativen Restaurant-Manager

Für eine **erfolgreiche Schweizer Unternehmensgruppe mit Restaurants in der ganzen Schweiz** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den unternehmerisch denkenden

# Direktor

Zu Ihren Aufgaben gehören:
- die Leitung der erfolgreichen Restaurant-Gruppe
- die Ausarbeitung neuer gastronomischer Schwerpunkte und der künftigen Unternehmensstrategie
- die Mitarbeiterführung

Diese Voraussetzungen sollten Sie erfüllen:
- mehrjährige Berufserfahrung in der Führung von grossen Restaurantbetrieben
- unternehmerisches Denken und Kostenbewusstsein
- Sie sind innovativ, loyal und bringen solide Erfahrung in der Mitarbeiterführung mit

Unser Mandant bietet Ihnen eine äusserst interessante **Kaderposition** und **attraktive Rahmenbedingungen.** Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Handschriftprobe und Foto). Gerne orientieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch über diese Spitzenposition. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

**INSPI CONSULTING AG, Martin Spieler, Direktor**
**Rennweg 43, 8001 Zürich, Telefon (01) 212 13 13**

56609/347205

---

**Berner Oberland**
**Hotel-Restaurant**
**Schützen ★★★**
**3822 Lauterbrunnen**

liegt im Berner Oberland in einem der schönsten Gebirgstäler, am Fusse des Dreigestirns Eiger, Mönch und Jungfrau. Unser bisheriger Kur- und Verkehrsdirektor verlässt uns auf Ende Herbst 1993. Damit eine optimale Einführung in die vielfältigen Aufgaben gewährleistet ist, suchen wir auf den 1. Oktober 1993 oder nach Vereinbarung einen jungen

**Kur- und Verkehrsdirektor**

Sie sind für die Wahrung der touristischen Interessen Lauterbrunnens und für die Führung des Verkehrsbüros verantwortlich.

Für die Tätigkeiten dieser Kaderstelle erwarten wir:
- junge, kreative und dynamische Persönlichkeit
- solide kaufmännische Ausbildung
- Teamfähigkeit
- Freude an einer Tätigkeit in einem Dienstleistungsbetrieb mit intensivem Kundenkontakt
- Fremdsprachenkenntnisse F/E
- Belastbarkeit
- Kenntnisse im Tourismus

Wir bieten Ihnen:
- selbständige, vielseitige und verantwortungsvolle Kaderstelle
- fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- der Verantwortung und Erfahrung entsprechendes Salär

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kur- und Verkehrsverein
Lauterbrunnen
Herrn Paul von Allmen
Vizepräsident
Hotel Schützen
3822 Lauterbrunnen
Telefon (036) 55 30 25

56611/19089

---

BLACKOUT ZURICH AIRPORT

Für das
## Club Dancing Blackout
suchen wir die
# BARMAID
die es versteht, diesem so interessanten Beruf alle Ehre zu machen!

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann nehmen Sie doch bitte Kontakt auf mit dem Personalbüro der Flughafen-Restaurant AG (Hr. Grohe, Tel. 01/814 33 00)
oder mit der
Betriebsleitung Blackout
(Hr. Meli, Tel. 01/814 10 87)

56549/40290

---

Hotel · Restaurant
# TELLSPLATTE
6452 Sisikon · Tel. 044/2 16 12

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

56547/31755

An der Axenstrasse
bei der Tellskapelle am Vierwaldstättersee

---

Restaurant
Gottstatterhaus

Für unser bekanntes Fisch- und Speiserestaurant am Bielersee suchen wir auf den 1. Juli 1993 oder nach Vereinbarung in Jahresstellung

**Commis de cuisine/**
**Jungkoch**
**Chef de partie**

- geregelte Arbeits- und Freizeit
- leistungsgerechter Lohn

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:
**Bruno und Marianne Irion-Römer**
**Restaurant Gottstatterhaus**
**Neuenburgstrasse 18**
**2505 Biel-Vingelz**
**Telefon (032) 22 40 52**

P 56632/133248

---

LUGANO
Fassbind Hotels

Nach LUGANO gesucht

**Jungkoch**
**Servicemitarbeiterin**
auch Anfängerin

Offerten mit Unterlagen erbeten an:
E. Fassbind
**Hotel Continental**
6903 Lugano
Telefon (091) 56 11 16

55394/94200

---

HOTEL KREUZ & POST

Familie H. O. Konzett, 3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 92, Telex 923 239, Fax 53 43 19

Wir suchen einen interessierten Berufsmann als

## Commis de cuisine/
## Jungkoch
## Koch/Köchin

für längerfristige Zusammenarbeit und als Ergänzung in unser junges Küchenteam. Jahresstelle möglich.

Wir bieten Ihnen gute Sozialleistungen, einen angemessenen Lohn, geregelte Frei- und Arbeitszeit und eine Tätigkeit in einem modernen Betrieb.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

**Wenn Sie ein angenehmes Arbeitsklima mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen schätzen, passen Sie ausgezeichnet in unser kollegiales Team.**

**Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.**

**Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post**
**3818 Grindelwald, Telefon (036) 54 54 92**

Grindelwald

56394/14770

# Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

## Stellengesuche

Fax (031) 507 334

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Küche/Cuisine** | | | | | | | |
| 1242 | Sous-chef | 28 | CH | | Juli 93 | D/F | Hotel/Rest. |
| 1245 | Commis de cuisine | 22 | D | A | n. Ver. | D/F/E | ★★★★★-Hotel/Rest. |
| 1246 | Anfangsküchenchef | 28 | CH | | Sep. 93 | D/F/E | ★★★- bis ★★★★★-Hotel, Inner-CH/GR/West-CH |
| 1247 | Commis pâtissier | 24 | F | A | Okt. 93 | F/D | Restaurant |
| 1248 | Koch | 56 | CH | | Juli 93 | D/F/E | Jahresbetrieb, AG/ZH |
| 1249 | Pâtissier | 25 | F | B | Juli 93 | D/F | Hotel/Rest., BS/BL |
| **Service/Service** | | | | | | | |
| 2259 | Barman/Kellner | 32 | CH | | sofort | D/E | Hotel/Pub/Bar |
| 2260 | Chef de service | 43 | D | B | sofort | D/F/E | Hotel/Rest. |
| 2261 | Sefa | 19 | CH | | Juni 93 | D/F/E | Hotel/Rest., GE/VD |
| 2266 | Kellner | 32 | CH | | Sept. 93 | D | Hotel/Rest. |
| 2267 | Chef de service | 50 | CH | | sofort | D/F/E | |
| 2268 | Anfangssefa | 21 | CH | | n. Ver. | D/E/F | GR |
| 2269 | Kellner | 28 | Yu | A | Juni 93 | D | Hotel/Rest. |
| 2270 | Kellner | 35 | CH | | sofort | D/F | Hotel/Rest., Bern u. Umgebung |
| 2271 | Sefa | 33 | CH | | sofort | D/F/E | Hotel/Rest. |
| 2272 | Sefa | 21 | DK | A | Juni 93 | D/F/E | West-CH |
| 2273 | Sefa | 25 | AUS | A | sofort | D/F/E | Hotel/Rest. |
| 2275 | Barmaid | 30 | D | A | Aug. 93 | D/E | Hotel/Rest. |
| 2276 | Kellner | 22 | A | A | Juli 93 | D/E/F | Hotel/Rest./Bar, SG/GR |
| 2277 | Chef de service | 42 | KR | C | sofort | D/I/E | Hotel/Rest. BE/LU/AG/BL |
| 2278 | Chef de service | 37 | NL | B | Aug. 93 | D/E/F | Hotel/Rest. |
| 2279 | Barman | 22 | F | A | Juli 93 | F/E | |
| **Administration/Administration** | | | | | | | |
| 3109 | Geschäftsführer | 45 | CH | | Juni 93 | D/F/E | Hotel/Rest., Wirtepatent LU/BE/NW |
| 3110 | Aide du patron/ Night-Auditor | 40 | P | B | Juni 93 | D/F/E | |
| 3111 | Anfangsrécept./w | 19 | CH | | Sept. 93 | D/F/E | Hotel, TG/ZH/SG |
| 3112 | Réceptionistin | 23 | CH | | Okt. 93 | D/F/E | ★★★- bis ★★★★★-Hotel, Deutsch-CH |
| 3113 | Anfangsrécept./w | 24 | CH | | n. Ver. | D/F/E | ★★★- bis ★★★★-Hotel, Inner-CH |
| 3114 | Réceptionistin | 23 | CH | | Aug. 93 | D/F/E | ★★★-Hotel, Inner-CH |
| 3115 | Hotelpraktikantin | 22 | CH/D | | Juli 93 | D/F/E | ★★★★- bis ★★★★★-Hotel, Zentral-CH, Ost-CH |
| 3116 | Anfangsrécept./w | 22 | CH | | Sept. 93 | D/F/E | Hotel, GR/BE |
| 3117 | Réceptionistin | 24 | CH | | sofort | D/E/F | ★★★★- bis ★★★★★-Hotel, Stadt/ZH/LU/BE/VD/GE |
| 3118 | Anfangsrécept./w | 20 | CH | | Sept. 93 | D/F/E | Hotel |
| 3119 | Direktionsass./w | 24 | CH | | sofort | D/F/E | Hotel/Rest., Inner-CH |
| 3120 | Réceptionistin | 23 | CH | | sofort | D/E | Hotel |
| 3121 | Réceptionistin | 39 | CH | | sofort | D/F/E | ★★★★- bis ★★★★★-Hotel, ZH/GR |
| 3122 | Geschäftsführer | 44 | CH | | sofort | D/I/E | Hotel/Rest. Inner-CH |
| 3123 | Direktionsass./w | 28 | D | A | sept. 93 | D/F/E | |
| 3124 | F&B/Hotelsekretär | 24 | CH | | Aug. 93 | D/I/F | Mittelgross |
| 3125 | Gerant/Geschäftsführer | 32 | CH | | Aug. 93 | D/E | Pub/Disco/Club, Fähigkeitsausweis vorhanden |
| 3127 | Direktionsass. | 33 | D | A | Juli 93 | D/E | ★★★- bis ★★★★-Hotel. zus. mit 3126 |
| | Réceptionistin | 24 | D | A | Juli 93 | D/F/E | ★★★- bis ★★★★-Hotel, zus. mit 3126 |
| 3128 | Direktionsass. | 29 | CH | | Sept. 93 | D/F/E | Kurhotel/Rest., ländliche Region |
| 3129 | Réceptionistin | 23 | CH | | sofort | D/F/E | ★★★★-Hotel |
| 3130 | Anfangsrécept./w | 21 | A | | sofort | D/F/E | Grenzgängerin A |
| 3131 | Réceptionistin | 24 | CH | | sofort | D/F/E | West-CH |
| 3132 | Nachtportier | 56 | CH | | sofort | D/E/F | Deutsch-CH/TI/G R |
| 3133 | Geschäftsführer | 45 | CH | | sofort | D/I/F | Rest./Pub/Bar |
| 3134 | Réceptionistin | 20 | B | C | Juli 93 | D/F/E | ★★★- bis ★★★★★-Hotel, BE |
| 3135 | Réceptionsprakt./w | 17 | CH | | Sept. 93 | D/F/E | Hotel |

**Hauswirtschaft/Ménage**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4547 | Buffethilfe/w | 28 | E | A | Juli 93 | D/F/E | Hotel/Rest., Region Luzern |
| 4548 | Hofa | 22 | CH | | Juli 93 | D/F/I | TI |
| 4549 | Gouvernante | 46 | CH | | Sept. 93 | F/D/E | Hotel/Rest. |
| 4550 | Bufetdame | 28 | H | A | Aug. 93 | D | Hotel/Rest. |
| 4551 | Heilmasseurin | 18 | A | A | sofort | D/E | Hotel, Kurhaus |
| 4552 | Buffet/Zimmer/w | 26 | P | B | Sept. 93 | I/D | ZG/LU |

56633/84735

1 Referenznummer
2 Beruf (gewünschte Positionen)
3 Alter
4 Nationalität
5 Arbeitsbewilligung
6 Eintrittsdatum
7 Sprachkenntnisse
8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

**Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung**

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr oder Fr. 500.– pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern, Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

1 Numéro des candidats
2 Profession (position souhaitée)
3 Age
4 Nationalité
5 Permis de travail pour les étrangers
6 Date d'entrée
7 Connaissances linguistiques
8 Type d'établissement/région préférée (souhait)

**Abonnez-vous au Service de placement accéléré**

Pour le prix d'abonnement de frs. 285.– par semestre ou frs. 500.– par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

## 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: | gut | mittel | wenig | | gut | mittel | wenig |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| deutsch | ☐ | ☐ | ☐ | italienisch | ☐ | ☐ | ☐ |
| französisch | ☐ | ☐ | ☐ | englisch | ☐ | ☐ | ☐ |

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**


CHR. TEROSKI'S MOOSPINTE

DANK UNSERER GUTEN MITARBEITER HABEN WIR ERFOLG!

Nur ein guter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen, deshalb suchen wir für unser junges Team

**Servicefachangestellte(n)**

Haben Sie die Nase voll vom ewig gleichen Trott? – Dann kommen Sie zu uns; wir bieten Abwechslung, und dies nicht nur für unsere Gäste, sondern auch für unsere Mitarbeiter.

Unser Restaurant ist fast in der Stadt und doch auf dem Land, ist Sonntag und Montag geschlossen und hat 5 Wochen Ferien.

**Interessiert?**

Dann rufen Sie uns doch an, Herr Marti erzählt Ihnen mehr über die Arbeit in einem aussergewöhnlichen Betrieb.

Restaurant Moospinte
3053 Münchenbuchsee
Telefon (031) 869 01 13

56588/183032

**DER FRISCH-FISCH**
gewinnt immer neue Liebhaber

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft jüngeren, selbständigen Mitarbeiter oder Mitarbeiterin aus dem Gastgewerbe als

**BETRIEBSASSISTENT/IN**

für unseren Produktionsbereich und für unsere Einkaufsabteilung. Gerne informieren wir Sie über diese interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Comestibles-Import.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.
René Dörig und Beat Schittenhelm.

**Dörig & Brandl AG**
Comestibles Import
Gaswerkareal, 8952 Schlieren
Tel. 01/730 52 53, Fax 01/730 64 51

56566/195960

Flexible

**CH-Gerantin**
(Wirtepatent)

in Pub Bremgarten AG per sofort gesucht.

Telefon (01) 715 11 11
Fax: (01) 715 11 22 oder 715 09 31

56437/364134

Raum BE, SO AG

Für unser neues Bar-Night-Club-Konzept suchen wir einen jüngeren, solventen

**Chef de service/ Geschäftsführer**
**mit Wirtepatent**

Beteiligung möglich, jedoch nicht Bedingung. Interessenten erhalten nähere Auskunft unter (077) 31 03 23, abends (Herr Kunz verlangen).

56263/363839

HOTEL STERNEN UNTERWASSER ★★★

Für unsere Sternen-Disco suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

**eine Barmaid**

Sind Sie aufgestellt, froher Natur, und kennen Sie Ihr Métier? Dann sind Sie die Barmaid für unsere Disco.
Unsere Küche braucht ebenfalls Unterstützung von einem tatkräftigen, kreativen

**Jungkoch**

für die kommende Sommersaison.
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

HOTEL STERNEN, 9657 Unterwasser
Telefon (074) 5 24 24
Fax (074) 5 35 16

56551/35262

C·H·E·S·E·R·Y G·S·T·A·A·D

*Restaurant, 17 Punkte Gault/Millau*

**P·I·A·N·O B·A·R**

***mit Live-Musik***

*Wir bieten einer qualifizierten*

***BARMAID***

*einen angenehmen Arbeitsplatz.*

***Wir erwarten von Ihnen:***

*Selbständiges Arbeiten, gepflegtes, freundliches, sicheres und zuvorkommendes Auftreten.*

*Unterlagen mit Foto bitte an:*
*Restaurant Chesery, Robert Speth*
*CH-3780 Gstaad, Telefon (030) 4 24 51*

Restaurant Pianobar

CH-3780 GSTAAD · TEL. 030/4 24 51 · FAX 030/4 89 47

56639/14990

## 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 beendet,
- 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.

McDonald's
Das Familienrestaurant

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

---

PANORAMA
★ ★ ★ HOTELS

Aufgestellte PANORAMISTI und verwöhnte Gäste suchen Sie, wenn Ihnen als

**Koch** (m/w)

**kulinarisch Freude bereiten** Spass macht und administrative Aufgaben wie Einkauf und Controlling Sie interessieren.

Unsere

**Servicemitarbeiter/ Praktikanten**

lassen unsere Gäste spüren, wie wichtig Sie sind. Voraussetzung sind nicht Top-Fachkenntnisse – vielmehr eine Top-Einstellung.

Mit Interesse erwarten wir Ihre Bewerbung:

HOTEL PANORAMA, 7077 VALBELLA
Emanuel Wirth, Dir.
Telefon (081) 34 01 01 (Bürozeiten)
Fax: (081) 34 52 52

56546/35483

---

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 auf Anfang Juli 1993 oder nach Vereinbarung gut ausgebildete und motivierte Mitarbeiter(innen) für das grösste 4-Stern-Hotel der Schweiz:

**Commis de cuisine**
**Buchhaltungsmitarbeiterin**
(Debitoren-/Kreditorenbuchhaltung sowie verschiedene Korrespondenz)
**Night-Auditor**
(auf EDV-System IBM/AS 400)
**Chef de rang**
(A-la-carte-Service)

Für interessierte ausländische Mitarbeiter(innen) sorgen wir nebst der Unterkunft auch für alle Versicherungen sowie die nötige Arbeitsbewilligung.

Möchten Sie weitere Informationen? Rufen Sie uns doch einfach an und verlangen Sie Herrn Gervasi, oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an unser Personalbüro.

HOTEL NOVA-PARK, Personalabteilung, Badenerstrasse 420, 8040 Zürich, Telefon (01) 491 22 22, im Ausland (0041) 1 491 22 22.

56581/40819

---

Restaurant Chemi-Stube
St. Stephan, Berner Oberland.

Für die Sommersaison suchen wir nette, fröhliche

**Serviertochter**

in unseren Familienbetrieb.

Bewerbungen nimmt entgegen
Fam. A. Kohli
Telefon (030) 2 22 40

56218/87491

---

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

Chalethotel mit 20 Zimmern, English Pub und Bar mit Livemusik.

Für die kommende Sommersaison

**BARMAID/BARHOSTESSE D/E**

sowie eine(n)

**SNACKBARMANAGER(IN) D/E**

für unser Fast-food outlet in Gstaad.

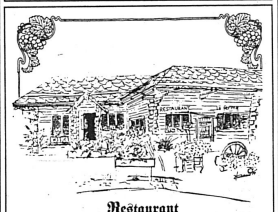
Senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an Thomas Boo.

THE PUB
«OF COURSE»

3792 SAANEN/GSTAAD

56610/29386

---



Restaurant
La Ferme
**Saas-Fee**

Gesucht ab 1. Juli oder nach Übereinkunft, für kommende Sommersaison oder in Jahresstellung, ein versierter

**Jungkoch**

Wir sind ein junges und aufgestelltes Team in einem gemütlich-rustikalen Restaurant.

**Wir bieten:** angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung, Zimmer oder Studio.

Schriftliche oder telefonische Bewerbung an:

**Restaurant La Ferme, z. H. Sepp Manser**
**3906 Saas Fee, Telefon (028) 57 14 61**

P 56599/81914

---

Wenn Sie in der Lage sind, ein Gastronomie-Restaurant mit ungefähr 60 Plätzen selbständig zu führen, sind Sie mein neuer Pächter oder Besitzer für die Übernahme **ab 1. Juni 1994** des Restaurants

**Le Raisin d'Or in der Stadt Fribourg**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an folgende Adresse: Herrn J.-Cl. Jenny, Imp. d. Eglantines 1, 1700 Fribourg, Telefon (037) 28 56 56, Telefax (037) 28 56 88.

56476/364231

---

**Gasthof Bären Boll**
**Dienstag und Mittwoch geschlossen**

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per 15. August 1993 oder nach Vereinbarung

**Jungkoch**
weiblich oder männlich

Für nähere Auskünfte stehe ich Ihnen, nach vorheriger telefonischer Vereinbarung, gerne zur Verfügung.

Verlangen Sie bitte Ruedi Gygax, Telefon (031) 839 04 70.

P 56402/66761

---

## WVGR POWER JOB

*PERSONALBERATUNG*

***Von PROFIS für PROFIS!***

*Wir beraten und vermitteln qualifizierte **Fachleute der Gastronomie** und **Hotellerie.***

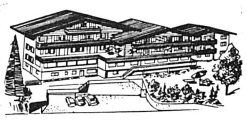
*Saison-, Dauer und Kaderstellen.*

*Anruf oder Fax genügt.*
*Tel. 081 39 39 79/Fax 081 39 39 79*

***Wirteverband Graubünden***
***POWER JOB***
***Frau Susanne Bugmann***
***7019 Flims-Fidaz***

P 53362/68829

---



**Thunersee**
**Hotel Kreuz, Leissigen**
Restaurant «Fischerstube» – Holzkohlengrill

Wir suchen, ab sofort oder nach Übereinkunft, für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

**Servicefachangestellte/Kellner**

**und**

**Koch/Köchin**

**und**

**Aide du patron**

Schwerpunkt Chef de service (für Spezialitätenrestaurant und Réception)
**von Mitte Juli bis Ende Oktober**
Gute Entlöhnung, geregelte Freizeit, Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Für jegliche Auskünfte sind wir gerne bereit
**Telefon (036) 47 12 31**
oder schicken Sie Ihre Offerte an:
**Frau R. Gostell-Lüscher**
**Hotel Kreuz, 3706 Leissigen**

56669/19216

---

In unsere Küchenbrigade suchen wir Verstärkung!

Als

**gelernter Koch**

verstehen Sie es, unsere Gäste aufs beste kulinarisch zu verwöhnen.

Wir bieten moderne Anstellungsbedingungen, gute Bezahlung und ein angenehmes Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf! (Herrn M. Kaiser verlangen)

**Landgasthof Wallberg Volketswil**

8604 Volketswil/ZH Tel. 01/945 52 22

56607/36897

---

**Hotel**
**LAUFENBACH-RÜTI/ZH**

Fam. E. Müller-Wachter
8630 Rüti ZH
Tel. 055-33 99 22

Für unseren Betrieb im Zürcher Oberland suchen wir einen

**Küchenchef**

der unsere 5 Mitarbeiter selbständig führen will. Wohnmöglichkeit im Hause vorhanden. Eintritt 1. August 1993 oder nach Vereinbarung.

Interessenten melden sich bei Ernst Müller, Telefon (055) 33 99 22.

56473/129941

---

**Top-Stellen!**

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufgaben in Restaurations- und Hotelbetrieben der Schweiz und in Liechtenstein

**Geschäftsführer-Paar**
(für Restaurationsbetrieb Küche + Front)
**Chefin de service**
**2. Réceptionistin**
**Hofa-Lehrtochter**
**Kellnerlehrling**
**Kochlehrling**

**Nur CH-Kandidaten oder mit Bewilligung.**

. . . interessiert?

Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

**Graziella Oeschger-Sebregondi**
**Telefon (056) 26 01 26**
**Fax (056) 26 17 26**
**Landstrasse 83, 5430 Wettingen**

O 56598/305367

---

RESTAURANT
**Sonne**
DAS GASTLICHE HAUS AM SONNENPLATZ

An eine junge, selbstbewusste Dame vergeben wir die Stelle als

**Betriebsassistentin/ Chef de service**

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre im Hotel- und Restaurantgewerbe, haben gute Fachkenntnisse in Administration und Personalführung, sind gewandt im Umgang mit Gästen und Lieferanten, einsatzfreudig, belastbar und haben einen geübten «Blick fürs Ganze», damit unser Betrieb eine gepflegte, behagliche Atmosphäre ausstrahlt.

Kurz, wir suchen die Mitarbeiterin, die ihren Beruf liebt und sich in unserem Betrieb selbst verwirklichen möchte.

Wir freuen uns über Zuschriften von jungen Damen, die mit ihren vollständigen Unterlagen ihre bisherige, erfolgreiche Tätigkeit belegen können.

Interessenten senden Ihre Unterlagen an Restaurant Sonne, Sonnenplatz, 6020 Emmenbrücke. Bei telefonischen Anfragen bitte Frl. Estermann verlangen.

56643/120855

6020 EMMENBRÜCKE TEL. 041 55 64 44

---

★★★★ **Hôtel Duc Bertold Fribourg**
CH-1700 Fribourg
Telefon (037) 81 11 21

*La Cuisine du Marché*

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per 1. Juli 1993 einen

**Commis de cuisine**

und per 1. September 1993 einen qualifizierten

**Sous-chef**

Für genauere Angaben rufen Sie einfach an oder senden Ihre Bewerbung direkt an unseren Küchenchef, **Alain Bächler.**

56668/11762

---

★★★★
HOTEL MONOPOL
LUZERN

Unsere Bar wird ein neues OUTFIT erhalten, verbunden mit einem neuen Verkaufskonzept.

Wir suchen nach Übereinkunft aufgestellte, attraktive

**Barmaid**

Haben Sie Freude, eine gute Gastgeberin zu sein und möchten Sie eine solide Kundschaft aufbauen?
Interessentinnen melden sich bitte bei der Direktion, P. Wallimann
Telefon (041) 23 08 66

56545/23116

6003 Lucerne, Pilatusstrasse 1, beim Bahnhof
✆ 041-23 08 66

---

Gehören Sie auch zu den Pionieren?

Junges Unternehmen sucht

**Vertriebsmitarbeiter**

für den Gastronomiehandel

**und Köche**

für Demonstrations- und Vertriebsaufgaben.

Fremdsprachenkenntnisse (F, I, E, evtl. auch Spanisch) von Vorteil. Erbitten schnellstmöglich Ihre Kurzbewerbung an:

**Pacojet AG, Neuhofstrasse 12, 6342 Baar**
**z. H. Frau Matter**

56574/364584

## Hotel Du Théâtre ★★★ Zürich

sucht per 1. September 1993

## Réceptionssekretär(in)

Wenn Sie schon Erfahrung im Empfang (EDV mit PC/2 und Fidelio), gute D-, F-, E-Sprachkenntnisse haben und selbständig sind, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Nur Schweizer oder mit Bewilligung B/C.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an Hotel Du Théâtre, Seilergraben 69, 8023 Zürich.

56603/40177

---

Im ♥ von Zürich!

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Für unser ★★★★-Hotel im Herzen von Zürich mit 140 Zimmern suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft

### Zimmermädchen

Ausländer mit B- oder C-Bewilligung sind auch bei uns willkommen.

Interessiert?

Dann erteilt Ihnen unsere Personalchefin, Frau F. Pellet, gerne weitere Auskunft. 55846/41220

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

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00

Manz Privacy Hotels

46768/41220

---

Italienisches Spezialitäten-Restaurant

7-Tage-Betrieb

★ Sternen

## Tre Cucine

Pizzeria · Spaghetteria · Risotteria
Zürcherstr. 118 · 8903 Birmensdorf-Waldegg
✆ 01/737 12 09 · Fax 01/737 22 52

Leuchtstern ausserhalb Zürichs mit vorzüglichen italienischen Spezialitäten. Individuelle Gastlichkeit in allen Räumlichkeiten wie Wintergarten, Birmenstube mit Pizzaofen, Trattoria stella oder im prächtigen Garten mit Open-air-Pizzaofen und Grillstation. Ideal auch für Bankette, Seminare, Firmenfeste und Familienfeiern.

## Wer hier fehlt, ist wichtig.

Aus diesem Grund suchen wir einen qualifizierten, teamfähigen

### Koch

als Stellvertrteter des Küchenchefs.

Wir bieten: geregelte Arbeits- und Freizeit, vollen 13. Monatslohn, Weiterbildungsmöglichkeiten. Logement auf Wunsch im Betrieb möglich.

Interessiert? Rufen Sie Herrn P. Perucchi, Telefon (01) 261 49 10, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

B. Scheuble + Co.
Schmidgasse 8, Postfach 896, 8025 Zürich

56483/41009

---

DG
DOMINO GASTRO
*Ihr Personal-Profi*

**DG-Zürich** – Ihre Anlaufstelle für den nächsten Traumjob!!
Gesucht in verschiedene gepflegte Speiserestaurants auf dem Platz Zürich junge, attraktive, flexible

**Servicemitarbeiter m/w**

Gepflegtes Speiselokal oberhalb vom Zürichsee sucht innovativen, kreativen

**Küchenchef**

Modernes ★★★★-Hotel in der Nähe vom Bahnhof Zürich sucht jungen, aufgestellten

**Jungkoch/Chef de partie m/w**

**Herr Eng** freut sich auf Ihren Anruf. Telefon (01) 432 73 73. Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P 56617/252930

---

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

### Ferienaushilfe gesucht

Den Charme der sommerlichen Zürcher Altstadt geniessen und dabei im kleinen, qualifizierten Team temporär ab sofort arbeiten. Dies kann bei uns ein tüchtiger

### Chef de partie

Über Einsatzzeit, unsere schönen Personalzimmer und unsere weiteren Dienstleistungen sprechen wir gerne persönliche mit Ihnen. Jahresstelle anschl. möglich. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Patricia Landolt, Telefon (01) 252 01 20, Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich.

56608/40304

---

BAD ATTISHOLZ

**Gute Köche haben bei uns die Möglichkeit noch besser zu werden!**
Wir suchen ab sofort oder nach Uebereinkunft selbständigen und initiativen

### Chef de partie

sowie einen einsatzfreudigen

### Commis de cuisine

Weiter suchen wir in unser Serviceteam noch

**Servicefachangestellte/n**
**Serviertochter/Kellner (CH)**

W. Trösch freut sich auf Ihren Anruf und steht für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

56377/28770

4533 Riedholz
W. Trösch
Tel. 065 22 06 11

Montag ab 14.00 und Dienstag ganzer Tag geschlossen.

---

Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro/061 281 75 85

Für unser ★★★★★-Stern-Hotel, das mit seinen 350 Betten zu den führenden Häusern in Basel zählt, suchen wir nach Übereinkunft eine(n)

### Réceptionisten (-in)

Mit Ihrer Freundlichkeit und Ihrem Charme betreuen Sie unsere internationale Kundschaft und erledigen alle anfallenden Arbeiten an der Réception unter anderem mit dem IBM-System AS 400.

Sie haben einen Hotelfachschulabschluss oder Berufserfahrung, sprechen D, F, E und evtl. I und tragen gerne Verantwortung.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto, zu richten an Herrn M. von Bertrab, Personalchef.

56296/3255

Best Western Swiss Hotels

---

Restaurant, Bar-Dancing, Minigolf
Telefon (032) 53 19 44

Florida Studen-Biel

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

**1 Aide du patron/Chef de service**

**Koch**
(junger Chef de partie)

**1 Servicefachangestellte**

Bei uns arbeiten Sie im schönsten Tropenpflanzenrestaurant der Schweiz. Gerne erwarte ich Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

Telefon (032) 53 19 44
(Herrn Schwab verlangen)

P 56662/95656

---

*Ob Koch oder Köchin...*
*Ob Servicemitarbeiter...*
*oder Servicemitarbeiterin...*
*✆ 01-251 17 80*

**SWV-Job-Service**
STELLENVERMITTLUNG
Schweizer Wirteverband
Mühlegasse 14 • 8001 Zürich • Tel. 01-251 17 80/95

E 55364/361879

---

SEEHOTEL RESTAURANT
FRIEDHEIM
HERGISWIL
Tel. 041-95 42 42
Propr. Kurt Buholzer
Dir. Walter Blaser

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf Anfang Juli sowie auf Anfang August 1993 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

junge(n), tüchtige(n)

**Servicefachangestellte** (m/w) CH

sowie

**Servicepraktikant** (m/w) CH

für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant.

Herr Blaser ist gerne bereit, Sie über Näheres zu informieren (Telefon 041/95 42 42).

P 56618/15547

---

AUGUST

**Wir suchen**

**FÜR SPAGHETTERIA:**
**Koch/Köchin oder Küche Service Team, sowie Service Mitarbeiterin oder Assistenz.**

**FÜR DIE BAR:**
**Natürliche, aufgestellte Persönlichkeit mit etwas Erfahrung im Gastgewerbe.**
**Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch.**
**Tel. 071/22 15 43**
**Bitte Hr. oder Fr. Coray verlangen.**

---

Hotel Gurnigelbad

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für Sommersaison (bis Oktober/November)

**Serviceangestellte**
vorzugsweise EG-Raum oder Österreich

für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir freuen uns darauf.

Hotel Gurnigelbad
Inh. Daniel und Monika Quarti
3099 Rüti bei Riggisberg
Telefon (031) 809 00 77
Fax 809 30 19

56552/64815

---

Gesucht

**attraktive Barchefin**

Sie sind verantwortlich für zwei Bars an einem attraktiven Arbeitsort Raum **Zürcher Unterland.**

Sie arbeiten selber an einer Bar mit, verfügen über gute Fachkenntnisse, sind attraktiv, und aufgestellt und bestimmen selbständig in der Angebotsgestaltung.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung unter Chiffre S 259-17468, an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8180 Bülach.

O 56625/199176

---

SEEHOTEL URNERHOF URNÄSCH

Jugendstilhotel am Vierwaldstättersee
★★★★

Sandra verlässt uns leider!
Daher suchen wir für Jahresstelle

### Réceptions-Praktikantin

Englisch unerlässlich. Eintritt 1. Juli 1993 oder nach Vereinbarung. Kein Kontingent für Ausländerin.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Frau Irene Keller, Telefon (041) 83 13 15

56359/36862

---

★★★★
## Regina
WENGEN

Wir sind ein 4-Stern-, 174-Betten-Hotel im autofreien Ferienort Wengen, im Berner Oberland, mit kleiner Terrasse, «A-la-carte»-Restaurant, Hotelbar und Speiserestaurant, und suchen auf sofort – dringend – jungen, dynamischen

### Oberkellner

Verantwortlich für 10-Mann-Brigade, Unterkunft im Hotel in Zimmer mit Bad/Dusche möglich.

Wir sind ein junges Team, in total renoviertem Betrieb und erwarten Ihre Unterlagen an: A. und G. Meyer. Sie können uns auch telefonisch erreichen unter Telefon (036) 55 15 12.
Hotel Regina, CH-3823 Wengen

P 56645/364754

---

GRAND HOTEL ★★★★★
BEAU RIVAGE INTERLAKEN

Das Beau Rivage, ein ★★★★★-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptakzente dieses Luxushotels.

Unser junges und motiviertes Réceptionsteam sucht per 31. Juli oder nach Vereinbarung eine(n) neuen

### Chef de réception

Diese Position erfordert von Ihnen:
Führungseigenschaften
Sprachgewandtheit (D/E/F)
Erfahrung in ähnlicher Position

Dagegen bieten wir Ihnen:
eine verantwortungsvolle Kaderstelle
lebhaften und interessanten Betrieb mit internationaler Kundschaft
Jahresstelle

Sind Sie an der obenerwähnten Stelle interessiert, so schicken Sie doch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen sowie eine Handschriftprobe, an folgende Adresse:
GRAND HOTEL
BEAU RIVAGE
z. H. von Herrn V. Zemp
Personalbüro
3800 INTERLAKEN
Telefon (036) 21 62 72

56666/16110

★★★★
PARKHOTEL
BELLEVUE
LENK

. . . die feine Adresse für Geniesser, Erholungssuchende und Sportfreunde. . .

Unsere Gäste verwöhnen wir mit frisch zubereiteten Gerichten vom light meal über Vollwertmenus zum Gala-Diner.

Über Ihre Mithilfe als

## Chef de partie

oder als

## Commis de cuisine

würden wir uns sehr freuen. – Wann? – Ab sofort, oder nach Übereinkunft bis Anfang Oktober.

Sollten Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, sehen wir Ihrer Bewerbung gerne entgegen.

T. und S. Nussbaum
Parkhotel Bellevue
3775 Lenk i. S., Berner Oberland
Telefon (030) 3 17 61

56454/19283

---

DAVOS

Seit 1991 erstrahlt das Hotel Seehof in neuem Glanz. Mit seiner Architektur, welche Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft auf harmonische Weise verbindet, zählt es heute zu den schönsten Hotels in Graubünden.

So ist für die Sommersaison 1993 in
***Leo Wildhabers Küchenbrigade***
noch folgende Stelle zu besetzen:

## *Commis de cuisine*

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung und geben Ihnen auch telefonisch gerne weitere Auskünfte. 56652/9067

HOTEL S ★★★★
SEEHOF

56652/9067

Yvonne Mathis, Personalleiterin
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon (081) 47 12 12

---

Grotto Ticino
Pizzeria Cafiero

In unser gutgehendes, modernst eingerichtetes Restaurant mit Spezialitäten aus dem Tessin und aus Italien suchen wir nach Vereinbarung einen zuverlässigen, mit der italienischen Küche vertrauten

## Kellner(in)

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen und gute Entlöhnung.
Schweizer oder Ausländer nur mit Bewilligung.

Schriftliche Offerten mit Foto sind zu richten an:
Grotto Ticino, Pizzeria Cafiero
Breitenrainplatz 26, 3014 Bern
Telefon (031) 41 96 77 (10 bis 12 Uhr)

56338/139971

---

**HOTEL UND RESTAURATIONS-BETRIEBE DER THERMALQUELLE AG BAD ZURZACH**

## KURHOTEL ★★★★

Im idyllischen Bad Zurzach am Rhein ist in unserem Betrieb folgende Stelle neu zu besetzen:

## KOCH

Suchen Sie eine NEUE Herausforderung? Wenn Sie Freude am kreativen Kochen in einer modernen Küche haben, dann sind Sie bei uns richtig. Französische Küche und Fischgerichte gehören zu unseren Spezialitäten.

Sind Sie interessiert? Unser Direktor **M. Jordan-Kunz** gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Sie erreichen ihn unter Telefonnummer (056) 49 24 40. (Aus Deutschland: 0041/56 49 24 40).

P 56493/41807

---

Renommiertes stadtbekanntes Restaurant in Luzern sucht nach Vereinbarung jungen, innovativen

## Küchenchef

in Jahresstelle.

Wir erwarten:
Erfahrung in zeitgemässer Küche, Betriebsinteresse, Organisationsvermögen, Führungseigenschaften (4–6 Mitarbeiter), Teamfähigkeit.

Wir bieten:
Modern eingerichtete Küche, familiäres Arbeitsklima, sehr attraktive Arbeitszeiten, zeitgemässe Entlöhnung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 56602 an hotel revue, 3001 Bern.

56602/23132

---

LE VIEUX MANOIR

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft

## Chef de partie

mit Aufstiegsmöglichkeiten.

Wir würden uns über Ihre Bewerbung sehr freuen.

RELAIS ET CHATEAUX-HOTEL
LE VIEUX MANOIR AU LAC
E. und E. Thomas, Direktion
3280 MURTEN/MEYRIEZ
Telefon (037) 71 12 83

RELAIS & CHATEAUX

56567/26212

---

Dusit
RESTAURANTS

Zur Ergänzung unseres Teams in der Stadt Bern suchen wir folgende Mitarbeiter:

### Chef de service

Wir stellen uns eine praxisorientierte Persönlichkeit vor, mit Eigeninitiative, Teamgeist und Selbständigkeit. Gute Deutsch- und Englischkenntnisse sind Bedingung.

### Serviceangestellte

Sie bedienen unsere Gäste mit viel Freude und arbeiten gerne in einem lebhaften Betrieb. Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung. Sehr gute Deutschkenntnisse sind Bedingung.

### Serviceaushilfen

Eignet sich für Wiedereinsteigerinnen oder Hausfrauen, welche etwas dazu verdienen wollen und Interesse am Gastgewerbe haben. Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung. Sehr gute Deutschkenntnisse sind Bedingung.

Sind Sie interessiert?
Rufen Sie Herrn Eggler an, er gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.
Telefon (031) 22 00 59

56667/354171

---

Dancing
LET'S GO
to Bülach

**Tages- und Abend-Bardame gesucht!**

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren **Büll-Pub** eine **Tages-Bardame**, welche unsere Kunden verwöhnen will.
Im **Let's Go** für den Abend freuen wir uns, Sie, eine aufgestellte, hübsche **Dame,** an der Bar in unser Team aufnehmen zu können.
Zusätzlich **junge Serviceangestellte** gesucht.

P 56541/358150

---

Klosters HOTEL ★★★★ Albeina

**Rustikal, gemütliches Ferienhotel mit ★★★★-Komfort!**

120 Betten, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum, 2 Tennisplätze und grosse Gartenterrasse.

Zur Ergänzung unseres jungen Service- und Küchenteams suchen wir auf Anfang Juli 1993 noch fröhliche und aufgestellte

### Serviertochter
### Jungkoch

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns am besten gleich an!
Frau Alder gibt Ihnen gerne nähere Auskunft.

**Hotel Albeina**
Bert Weixler, Direktor
7252 **Klosters Dorf**
**Telefon (081) 69 61 69**

56580/87971

---

---

HOTEL de Chailly
Situé sortie autoroute Montreux

Sucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Koch**

★

**Service-mitarbeiter(in)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

56651/6998

**Tél. (021) 964 21 51, H+M Beck**
**CH-1816 CHAILLY-MONTREUX**

---

Vegi zur Waage

• VEGETARISCHES RESTAURANT •

Wir suchen zu baldigem Eintritt in unser modernes, vegetarisches Restaurant (100 Plätze, So geschl.) in Vollwertküche bewanderten

### Koch (Köchin)

Wenn Sie Ihre Zukunft im Bereich neuzeitlicher, vegetarischer Küche sehen, ideen- und abwechslungsreich arbeiten möchten, melden Sie sich bitte bei:
L. Wartmann jun., Vegi zur Waage, im Hotel Wartmann, 8400 Winterthur, Telefon (052) 212 84 21.
NB: Wir können Ihnen bei Bedarf eine 3-, eventuell 4-Zimmer-Wohnung anbieten. P 56657/38415

HOTEL WARTMANN
8400 Winterthur, Rudolfstrasse 15
Telefon (052) 212 84 21

---

Weiterbildung SHV

für Ihre Bedürfnisse

031 507 111

---

# HoReGa Select

**PLANEN SIE IHRE ZUKUNFT MIT UNS**

## RESTAURANTLEITER(IN)

Diese Kaderposition in einem sehr vielschichtigen und recht lebhaften Grossbetrieb in der Region Basel stellt an die/den zukünftige(n) Stelleninhaber(in) beachtliche Anforderungen: abgeschlossene Berufslehre/Weiterbildung, wenn möglich Hotelfachschule o. ä. sowie eine längere Berufspraxis mit Führungserfahrung als Chef de service oder Betriebsassistent(in); hohe Einsatzbereitschaft und gutes Organisationstalent sind weitere wünschenswerte Eigenschaften. Sie zeichnen in dieser Stellung verantwortlich für die gesamte Restauration: Tagesrestaurant, A-la-carte, Terrasse usw.
Die Stelle ist der Verantwortung entsprechend honoriert. Idealalter 30 Jahre.

## CHEF(IN) DE SERVICE

Möchten Sie Ihre Karriere weiterausbauen? Für gutausgebildete, strebsame Berufsfachleute bieten unsere Angebote in erstklassigen Häusern ideale Möglichkeiten, die Berufslaufbahn durch eine Fronterfahrung zu erweitern.
Raum: Basel, Olten, Bern, Zürich.

## BETRIEBSASSISTENT(IN)

Im Auftrag eines bekannten Landgasthofes mit grosser Restauration und Partyservice-Abteilung in der Region Aarau sowie für ein Haus in Basel suchen wir Mitarbeiter(innen), die eine Allroundstelle anstreben. Ihre Arbeit liegt sowohl im Bereich Gästebetreuung/Front als auch im F & B, Einkauf, Administration.
Als ideale Basis sehen wir eine abgeschlossene Lehre und Hotelfachschule an.

## STV. ABTEILUNGSLEITERIN

Im Auftrag eines der grössten Detailhandelsunternehmen suchen wir für Basel eine versierte Dame (26–35 Jahre), welche diese sehr vielseitige und interessante Kaderposition bekleiden möchte.
Ihr Verantwortungsberich umfasst u. a.:
- Qualitätskontrolle der Produkte/Preisgestaltung
- Schulung/Einführung der Mitarbeiter
- Kundendienstbetreuung, Reklamationsbearbeitung
- adm. Arbeiten
- Mitarbeitergespräche/Ferieneinteilung usw.

Als Voraussetzung sehen wir eine Lehre im Lebensmittelhandel und/oder eine Kochlehre an.
Berufserfahrung im Bereich Detailhandel/Grosshandel Lebensmittellsektor mit entsprechender Führungserfahrung.
Kaufmännische Erfahrungen in administrativen Arbeiten.
Flair für die Personalbelange.
Die Stelle ist der Verantwortung entsprechend sehr gut honoriert.

## GOUVERNANTE

Bewerberinnen mit einer Hofa-Lehre und je nach Angebot etwas Berufspraxis können wir vorzügliche Angebote in den folgenden Regionen anbieten:
- **Innerschweiz, Nähe Luzern:** 4-Stern-Hotel als 1. Gouvernante; sehr verantwortungsvolle Stelle für eine Dame mit mindestens 4 bis 5 Jahren Erfahrung.
- **Stadt/Region Basel:** 5-Stern-Hotel, junge Bewerberinnen im Bereich Etagengouvernante, 3-Stern-Hotel, als Buffetgouvernante mit Bedienung der gediegenen Essbar; eine sehr interessante Position, die Abwechslung mitbringt.

## BARDAME

Im Auftrag eines renommierten 4-Stern-Hotels Platz Basel suchen wir eine gepflegte und gutpräsentierende jüngere Dame (auch Servicefachangestellte), die eine gute Geschäftskundschaft charmant betreuen kann. Arbeitszeiten nur abends. Sprachen: D/E/F.

## SOUS-CHEF

Ein renommiertes 4-Stern-Hotel in der Innerschweiz würde gerne diese Position einem gutausgewiesenen Chef de partie oder Sous-chef anbieten, der bereits in guten Häusern das Rüstzeug für eine verantwortungsvolle Kaderposition erarbeitet hat.

Gerne geben wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch nähere Auskunft zu den einzelnen Stellenangeboten. Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

HoReGa Select AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 281 95 75

56526/208191

Personalberatung für Dauerstellen, Kader- und Managementpositionen in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik

CHRÜTEROSKI'S MOOSPINTE

DANK UNSERER GUTEN MITARBEITER HABEN WIR ERFOLG!

Möchten Sie zum Abschluss eines ausgezeichneten Essens unsere Gäste mit süssen Komplimenten überraschen?

Sind Sie kreativ und möchten Sie Ihr Hobby mit dem Beruf vereinen?

Dann sind Sie richtig bei uns, denn wir suchen eine(n)

## Pâtissier(e)

für Chrüter Oski's Moospinte
in 3053 Münchenbuchsee

Unser Restaurant ist fast in der Stadt und doch auf dem Land, ist Sonntag und Montag geschlossen und hat 5 Wochen Ferien.

**Interessiert?**

Dann greifen Sie sofort zum Telefonhörer und wählen die Nummer (031) 869 01 13, Herr Marti erzählt Ihnen mehr über die Arbeit in einem aussergewöhnlichen Betrieb.

56589/183032

---

Gesucht, per sofort oder nach Vereinbarung, tüchtige

### Servicemitarbeiterin

sowie

### Koch

Zeitgemässe Entlöhnung. Auf Wunsch steht eine Studio-Wohnung zur Verfügung. Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie uns an!

**Landgasthof Löwen**
**und Pub Route 66**
**Familie Schüpbach**
**3515 Oberdiessbach**
**Telefon (031) 771 02 01**

A 56584/178675

---

### Horgen am Zürichsee

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft für unseren lebhaften Betrieb am Dorfplatz eine

### Serviceangestellte

Schätzen Sie einen neuzeitlich geführten und eingerichteten Betrieb, eine gepflegte Atmosphäre und das freie Wochenende, so bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen. Bewilligung für 12 oder 18 Monate vorhanden.

M. und R. Lässer
Restaurant Friedberg
Zugerstrasse 12, 8810 Horgen
Telefon (01) 725 83 80

O 56624/175277

---

RHEINBURG-KLINIK
CH-9428 WALZENHAUSEN
Zentrum für Schmerzbehandlung, Psychosomatik und Rehabilitation

Die Rheinburg-Klinik in Walzenhausen (AR) ist ein innovatives Zentrum für Schmerzbehandlung, Psychosomatik und Rehabilitation nach dem Vorbild amerikanischer "pain clinics". Die Klinik umfasst ein Ambulatorium und einen stationären Bereich mit einer Kapazität von 55 Betten.

Auf die Eröffnung der Klinik Mitte 1993 (Eintritt nach Vereinbarung) suchen wir

### 1 Diätkoch/-köchin,
### 1 Chef Tournant,

der/die Freude hat, unsere Patienten und Restaurant-Gäste zu verwöhnen und täglich mit frischen Naturprodukten kreativ zu sein. Arbeiten im Team und Optimismus sollten – nebst guten Fachkenntnissen – zu Ihren Stärken gehören.

### 1 Commis de Cuisine,

der/die unser Fachpersonal bei seiner täglichen Arbeit unterstützen möchte. Wir wünschen uns einen gepflegten, fröhlichen und interessierten Mitarbeiter.

Wir bieten einen mit modernsten Einrichtungen versehenen Arbeitsplatz in einer angenehmen Arbeitsatmosphäre im landschaftlich reizvollen Dreiländereck Walzenhausen, nahe der Kultur- und Handelsstadt St.Gallen, dem Bodensee mit seinem vielseitigen Freizeitangebot und dem Alpengebirge als Naherholungsgebiet.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an **Frau Evelyne Bürgi, Rheinburg-Klinik AG, Postfach 733, 9006 St.Gallen.** Für telefonische Anfragen steht Ihnen Herr Jean Lampert, Kaufmännischer Leiter, gerne zur Verfügung (Telefon 071/90 11 11).

G 56628/354058

---

## Ilanz/Glion

Graubünden/Schweiz

Gesucht in neues Hotel

### Hotel-Sekretärin

(Wirtefachschule)
Italienisch und Erfahrung auf Hotiba II.

**Hotel Lukmanier, 7130 Ilanz**
Telefon (081) 925 61 44, Telefax (081) 925 62 41

56565/348031

---

## Hotel Waldhorn

Wir suchen per sofort
in unser modernes
Stadthotel in Bern

### Réceptionistin

in Jahresstellung,
mit Hotelerfahrung und
Sprachkenntnissen in D. E. F.
Einer aufgestellten
Bewerberin, die Freude am
Hotelfach hat, bieten wir eine
abwechslungsreiche Tätigkeit.
(Schweizerin oder C-Bewillig.)
Auf Ihren Anruf freut sich
B.Wille 031 42.23.43

B 56626/86860

---

## HOTEL CHASA BELVAIR

Wir sind das modernste und neueste 3-Stern-Hotel in der schönen Sommersportregion Engadin in der Schweiz und suchen für kommende Sommersaison von sofort bis Mitte Oktober noch folgende Mitarbeiter:

### Sous-chef de cuisine
### Tournant de cuisine

(Garde-manger-Posten + Entremetier-Posten)

### Commis de cuisine
### Chef de partie entremetier

Wir bieten Ihnen einen neuzeitlichen Betrieb, Ihrer Verantwortung und Eignung entsprechende Kompetenz, ein gutes Salär, 5-Tage-Woche sowie eine angenehme Unterkunft mit Dusche/WC. Wir streben eine cooperative Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitern an und verzichten auf altmodische Hierarchien. Unsere Frischprodukteküche entspricht höheren Ansprüchen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf unter der Nummer (081) 864 93 94, Hotel Chasa Belvair, Christian Rainer, CH-7550 Scuol.

56671/273449

---

## 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**
**Réceptionistinnen**

...interessiert?
Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

**Graziella Oeschger-Sebregondi**
**Telefon (056) 26 01 26**
**Fax (056) 26 17 26**
**Landstrasse 83, 5430 Wettingen**

O 56597/305367

---

## Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telefax (01) 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung suchen wir

### Réceptionspraktikantin

(D, E, F, Italienisch von Vorteil)
Studio vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel-Restaurant Plattenhof, Zürichbergstrasse 19, 8028 Zürich, Telefon (01) 251 19 10.

56550/40860

---

Zur Wiedereröffnung im Landgasthaus Rössli Niederwil SG suchen wir per 1. Juli aufgestellte

### Serviertochter CH

mit Erfahrung im Speiseservice sowie initiativen

### Jungkoch

auf Wunsch Zimmer im Hause.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen oder nähere Auskunft:
B. Schmid, Telefon (073) 23 72 80
Bergholzstrasse 16, 9500 Wil

56435/364126

---

## SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH

**Faszinierende Herausforderung im Gastgewerbe**

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir nach Vereinbarung

### Koch als Chef de partie
### Serviceangestellte

oder

### Teilzeitmitarbeiterin

Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen, und legen Sie Wert darauf, in einer sehr fortschrittlichen Unternehmung mitzuarbeiten, dann melden Sie sich bei uns.
Wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.
Ulrich Kopp, Telefon (072) 63 41 41

8268 Mannenbach Telefon 072 63 41 41

P 56489/175684

---

Ab Juli 1993 übernehmen wir ein bekanntes ★★★★-Hotel an guter Lage in der Stadt Zürich.
Nach Vereinbarung suchen wir für unser erstklassiges Restaurant folgende Mitarbeiter:

### Chefs de partie und
### Commis de cuisine sowie
### Servicemitarbeiter(in)

Wir freuen uns auf Bewerbungen von qualifizierten Fachkräften, die Freude an Ihrem Beruf haben und sich in einem positiven Umfeld – in mittlerer Brigade – weiterentwickeln wollen.

Die üblichen Unterlagen senden Sie unter Chiffre 56422 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir werden uns umgehend bei Ihnen melden, um weitere Details mit Ihnen zu besprechen.

56422/40924

---

DG
DOMINO GASTRO
*Ihr Personal-Profi*

sucht dringend folgende Berufsleute im **Kundenauftrag!!!**

### Servicefach-mitarbeiter
### Chef de partie

in stark frequentierten Betrieb am herrlichen Hallwilersee AG.

### Lingeriegouvernante
### Kellner
### Jungkoch

in überaus korrekt geführte Hotels in Brugg und Bremgarten.
Über weitere interessante Angebote in den Kantonen
**AG, GR, TG, SG, TI, VD**
informiert Sie unverbindlich und kostenlos Herr Etesi.
**BRD 0041**
**Austria 050 (064) 31 48 31**

P 56616/252930

HOTEL KRONE SARNEN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung qualifizierte, engagierte und freundliche Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

**Chef de partie**
(per sofort)

**Commis de cuisine**
(per 1. September)

**Kochpraktikant**
(per 1. September)

**Hotelsekretärin**
(per 1. September)
D/F/E; mit Berufserfahrung

Wir bieten:
– leistungsbezogener Lohn
– Kost und ein schönes Personalzimmer
– angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team
– abwechslungsreiche Arbeit

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an. Gerne gibt Ihnen unser Personalchef nähere Auskünfte.
Ausländische Bewerber(innen) können nur mit einer B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.
HOTEL KRONE SARNEN
Brünigstrasse 130
Telefon (041) 66 66 33 P 56594/64084



DAVOS
Hotel Meierhof ****

Wir sind ein Erstklasshotel der gehobenen Vierstern-Kategorie und suchen zur Ergänzung unseres Kaders, im Hinblick auf die Wintersaison 1993/94, mit Stellenantritt nach Vereinbarung (spätestens im Oktober), in **Jahresstelle**

**CHEF DE RÉCEPTION**
(Herr oder Dame)

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

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

Falls Sie sich von dieser echten Herausforderung angesprochen fühlen und unsere Anforderungskriterien erfüllen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.
HOTEL MEIERHOF
7260 Davos Dorf, Telefon (081) 47 12 85
Bernardo Meier, Besitzer, oder W. Ellmers, Direktor

56636/9016



RUNGIS EXPRESS RE EUROPA CONNESSA AG

Wir beliefern in der ganzen Schweiz die Top-Hotels und Spitzengastronomie mit frischen Lebensmitteln aus aller Welt.
Wegen unerwartet grossen Umsatzzuwachses müssen wir unseren Personalbestand aufstocken.

Wir suchen daher

**TELEFONVERKÄUFER**

mit Standort Lausanne, Basel und Tessin.

**Wir erwarten:**
- gute Lebensmittelkenntnisse (Voraussetzung abgeschlossene Kochausbildung)
- Engagement und Dynamik

**Wir bieten:**
- leistungsgerechte Entlöhnung
- interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit
- optimale Verkaufsunterstützung
- geregelte Arbeitszeiten

Sollten Sie Interesse an dieser Herausforderung haben, so rufen Sie uns an (bitte melden bei Hr. Fritz), oder schicken Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an nachstehende Adresse:

**Connessa SA**
**Laufenstrasse 12, 4053 Basel**
**Tel. 061/331 68 68**

P 56318/259292



**Berghotel Schatzalp**
**CH-7270 Davos Platz**

dem Erstklasshotel mit Charme und Tradition, 300 m über Davos, wird per sofort oder nach Vereinbarung die sehr interessante Stelle der

**Assistentin des Geschäftsführers**

frei.

Verfügen Sie über einige Jahre Erfahrung in der Tourismusbranche, sind Ihnen Fremdsprachen (F/E), Flexibilität und Teamgeist keine Fremdwörter und legen Sie Wert auf
– selbständiges, kreatives Arbeiten
– abwechslungsreiche, interessante Aufgaben (Sekretariat/Marketing)
– ein vielfältiges, lebhaftes Umfeld
– einen modern eingerichteten Arbeitsplatz
– eine Jahresstelle mit geregelten Arbeitszeiten

dann sind Sie bei uns richtig! Möchten Sie zudem da arbeiten, wo andere Urlaub machen – in einer phantastischen Umgebung, mit einem tollen Freizeitangebot gleich vor der Haustüre?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

**BERGHOTEL SCHATZALP**
**z. H. Herrn B. D. Miller**
**7270 Davos Platz**
PS: Für weitere Auskünfte:
Telefon (081) 43 58 30, M. Hubert

56637/9474



**RDV*****

Unternehmens-, Personalberatung, Kaderselektion mit den fünf Sternen

**Wir suchen die selbständige, Persönlichkeit, welche ihre administrative und gastgewerbliche Erfahrung in diese Position einbringen will.**

Unser Auftraggeber ist eine internationale Fabrikations- und Handelsfirma. Im Zuge einer zusätzlichen Firmengründung im Raum Oberaargau suchen wir Sie, als

**Verkaufssachbearbeiter(in) im Innendienst**

In dieser kombinierten Verkaufs- und Administrationsaufgabe (zirka 30/70%) werden Sie Ihr Verhandlungsgeschick, Ihre gastgewerbliche Erfahrung und Ihre Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch gut anwenden können.

Sie verhandeln mit Kunden und beraten diese am Telefon und im «Show-Room» über die Investition dieser Einrichtungsgegenstände und erledigen alle in diesem Zusammenhang anfallenden administrativen Aufgaben wie Offertwesen, Auftragsbestätigung und vieles mehr.

Wenn Sie zirka 28 bis 32 Jahre alt sind und über eine kaufmännische Grundausbildung, Verkaufserfahrung oder ein Hotelfachschuldiplom verfügen, würden wir Sie gern kennenlernen und Sie in einem persönlichen Gespräch näher über diese äusserst interessante, abwechslungsreiche Position mit Aufstiegsmöglichkeiten informieren.

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto und sichern Ihnen Diskretion zu.

**Rolf de Vries · Postfach · 8737 Gommiswald**
**Telefon (055) 72 50 44 · Telefax (055) 72 42 15**

/124958



**Flühli Sörenberg**
ZAUBER DER NATUR · ZENTRALSCHWEIZ

SPORTHAUS - RUSTICA SÖRENBERG
sucht per 1. Dezember 1993

**Geranten-Paar**

Zum Betrieb gehören:
- Restaurant mit gut ausgebauter Küche
- Kleines Säli
- Bar
- Unterkunft für Gruppen
- Hotelzimmer in separatem Haus

Vorteile des Hauses:
- Unmittelbar in Nähe der Talstation von Skilift und Bahn
- Grosser Parkplatz in nächster Nähe
- Fast im Zentrum von Sörenberg

Wir bieten Ihnen:
- Guten Lohn mit Umsatzbeteiligung
- Schöne 4-Zimmer-Wohnung im Hause
- Ein gutes Arbeitsklima mit viel Freiraum für Selbständigkeit

Falls Sie an einer Zusammenarbeit mit uns Interesse haben, erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Beilage der Zeugnisse bis zum 30. Juni 1993 an die folgende Adresse:

**Skilift Sörenberg AG, z. H. Franz Wicki, Sonnenmatte 3, 6173 Flühli**

56592/364649

Unsere attraktive Tages- und Nacht-**BAR,** stilvoll eingerichtet, sucht **SIE!**

**Barmaid**

mit Charme und dem richtigen Feeling, unseren Gästen den Aufenthalt angenehm zu gestalten.
Diese Stelle ist ab 15. September 1993 oder nach Vereinbarung zu besetzen. Wir bieten selbständiges Arbeiten und den Anforderungen entsprechende gute Entlöhnung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, zögern Sie nicht, mit uns in Kontakt zu treten.

Ihre Bewerbung mit Bild senden Sie bitte an:

Hotel Du Nord, Höheweg 70, 3800 Interlaken

50096/16250



Arosa

Im CENTRAL ARVENHOTEL wird für das gesorgt, was nur allzuoft vergessen wird: für das Sichwohlfühlen und die Lebensfreude.

Möchten Sie mit uns dieses Ziel verwirklichen als

**Commis de cuisine**

und Stütze unserer Küchenbrigade

Sie bringen viel Lernwillen mit, die Liebe zum Detail liegt Ihnen am Herzen, im Gaumen und in der Hand.

Sie finden bei uns eine Jahresstelle und ein offenes Ohr für Ihre Anliegen. Unser Haus ist 12 Monate geöffnet.

Rufen Sie uns doch einfach an oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.

CENTRAL HOTEL RESTAURANT — BAR

Bitte Herrn A. Abplanalp verlangen, Telefon (081) 31 02 52

55242/1228

Andy Abplanalp – Telefon 081 31 02 52 – CH-7050 Arosa

Hotel · Restaurant
**WALDSTÄTTERHOF**
Luzern
☆ ☆ ☆

Für unser alkoholfreies Restaurant mit teilweise vegetarischer Küche suchen wir nach Übereinkunft

**Küchenchef (-chefin)**

in kleines Team von 4 Personen.

Wenn Sie Freude haben, eine phantasievolle, originelle Küche zu führen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

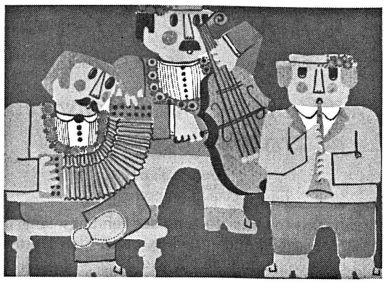
Wir bieten:
– moderne Küche
– geregelte Arbeitszeit
– Restaurantschluss 20.30 Uhr

Direktion Hotel Waldstätterhof Luzern
Zentralstrasse 4, 6003 Luzern

56590/23426

Direkt beim Bahnhof

## Schwyzer Stübli



MICHAEL JACKSON, GUNS 'N' ROSES . . . NEIN DANKE!!! ABER . . .

SCHWYZERÖRGELI-QUARTETT LUUSBUEBE, ÖRGELIFRÜNDE BELPMOOS

JA GÄÄRN!!!

JODEL, DUDEL, SENNEMUSIK.
BEI UNS IM SCHWYZERSTÜBLI IM HOTEL SCHWEIZERHOF DARFST DU AUCH MAL HERZLICH MITJODELN UND WENN DU NEBST SINGEN (NICHT BEDINGUNG) AUCH NOCH DEINE FRAU IM SERVICE STEHST, BIST DU UNSERE NEUE

**SERVICEFACHMITARBEITERIN**

BITTE MELDE DICH SOFORT, SOFERN DU DIESE SOPRANPOSITION NIEMAND ANDEREM GÖNNST!

ALLES WEITERE ERFÄHRST DU BEI:

JAN E. BRUCKER, DIREKTOR
SEILER HOTEL SCHWEIZERHOF, 3620 ZERMATT
(028) 66 11 55

PS: HAST DU NOCH EINEN FREUND, DER COMMIS DE CUISINE IST, BRING IHN EINFACH GLEICH MIT.

56568/39420

---

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platze Zürich, die zurzeit 450 Mitarbeiter in 39 Betrieben beschäftigt.

Für unser mitten im Herzen von Zürich gelegenes

## Hotel Seidenhof

suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

## Chef de réception

sowie eine(n)

## Réceptionistin (-en)

Diese Positionen erfordern Berufserfahrung oder eine entsprechende Ausbildung, gute Sprachkenntnisse sowie ein grosses Mass an Selbständigkeit.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen, ein Personalzimmer und noch vieles mehr. Näheres würden wir gerne mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch klären.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie doch einfach an. Herr R. Ogg gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Telefon (01) 383 14 85. Oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
Mühlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zürich

56570/41408

---

HOTEL KREUZ & POST

## Grindelwald

Erstklasshotel an zentraler Lage, mit 85 Betten, Health-Club, Speisesaal, A-la-carte-Restaurant, Bar, Boutique, Konferenzraum.

Mit Eintritt nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle qualifizierte

## Hotelsekretärin/ Réceptionistin

Bringen Sie D, E, F, EDV-Kenntnisse und Berufserfahrung mit, dann passen Sie ausgezeichnet in unser kollegiales Team.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Helena Konzett
Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald, Telefon (036) 54 54 92

56558/14770

---

## ibk + partner bern

**Herausforderung mit Aussichten**

Wir suchen für einen vielfältigen Grossbetrieb im Kanton Bern mit Eintritt per September oder nach Übereinkunft den oder die

**Leiter/in der gesamten Beherbergung und Administration**

Wenn Sie über Erfahrung in einer ähnlichen Position, einen Hotelfachschul- und evtl. SHV-VDH-Abschluss verfügen, ca. 35 Jahre jung sind, ein Flair für Zahlen haben und den gesamten rückwärtigen Bereich eines Grosshotels aufbauen, zusammenführen und schmeissen können, ist diese Herausforderung für Sie eine echte berufliche Aussicht. Mitsprache in der Geschäftsleitung, selbständiges Arbeiten und ein angemessenes Gehalt mit Erfolgsbeteiligung runden das Panorama ab.

Gerne erwartet Urs Bachmann Ihre Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe oder beantwortet Ihre Fragen.

ibk + partner bern, Postfach 143, 3000 Bern 6
Telefon 031 44 28 88

56434/272990

---

Best Western WORLDWIDE HOTELS

## POSTILLON

MOTOTEL RESTAURANT

Per 1. August 1993 suchen wir einen belastbaren und einsatzfreudigen

**Chef de service** w/m

per sofort

**Serviceangestellte**

versiert im A-la-carte

**Kellner**
**Commis de cuisine**

per Ende August 1993

**Réceptionspraktikantin**
D/E/F

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Dir. R. A. Fries oder Frau Odette Stierlin, MOTOTEL POSTILLON, 6374 Buochs.

56641/138240

Mototel Postillon CH-6374 Buochs Luzern/Switzerland
an der Autobahn N2 Telex 72 616 Telephone: 041 64 54 54

Buochs - N2 - Luzern

---

Wir suchen den verantwortlichen

## PERSONALBERATER

für die Dauer- und Kaderstellenabteilung Schweiz unserer erfolgreichen und dynamischen Dienstleistungsunternehmung der Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

ADIA HOTEL, führend für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz, betreut Selektionsaufträge im Temporär-, Dauer- und Kaderstellensektor. Dabei verhandeln wir mit verschiedensten Hotel- und Gastronomieunternehmen und stehen in Kontakt mit qualifizierten Bewerbern aus der ganzen Schweiz und dem Ausland. Unser Ziel ist es, jede Stelle mit der richtigen Person optimal zu besetzen.

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir eine einsatzfreudige, aktive Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre in der Hotellerie oder Matura und Hotelfachschule sowie mehrjähriger Berufserfahrung mit Beratungs- und Verkaufsflair, EDV- und Sprachkenntnissen. Ihr Idealalter liegt zwischen 26 und 34 Jahren.

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsfähige und selbständige Aufgabe, welche viel Freude an der Hotellerie und Gastronomie, Initiative, Belastbarkeit, Begeisterungsfähigkeit und Unternehmerdenken voraussetzt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe an Herrn Kurt Oehrli unter dem Stichwort «Personalberater».

**ADIA HOTEL**
**01/242 22 11**
Ecke Badenerstrasse-Langstrasse 11
8026 Zürich

---

## Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

**KÜCHENCHEF**
Suchen Sie das Besondere? In einem renommierten Spezialitätenrestaurant in Zürich, mit marktfrischer, französischer Küche fehlt noch der ambitiöse, kreative Küchenchef. Sie führen eine mittlere Brigade mit viel Geschick, kochen mit Herz und Verstand und geben sich nicht mit Alltäglichem zufrieden?
**Zürich, Frau Julen**

**KÜCHENCHEF**
Wir suchen für schönen, gediegenen Landgasthof im Zürcher Oberland einen Küchenchef in kleinere Brigade. Liegt Ihnen eine marktfrische, saisonbezogene Küche am Herzen und verwöhnen Sie die à-la-carte Gäste ebenso gerne wie grosse Hochzeitsgesellschaften? Rufen Sie uns an – gerne informieren wir Sie näher.
**Zürich, Frau Bumbacher**

**KÜCHENCHEF**
Wir suchen den jungen Küchenchef in ein bestbekanntes Restaurant im Raum Wil (SG). Sie suchen eine herausfordernde Aufgabe? An Ihrer neuen Stelle übernehmen Sie die Verantwortung für die gepflegte, klassische sowie saisonale Küche. Sind Sie flexibel und ein Organisationstalent? Sie führen eine kleine Brigade und betreuen einen Lehrling.
**St. Gallen, Herr Kläger**

**CHEF PATISSIER m/w**
Wir suchen für ein Erstklasshotel in der Nordostschweiz eine versierte Persönlichkeit, die mit viel Kreativität und Freude am Beruf die anspruchsvollen Gäste auf süsse Art verwöhnen will. Zaubern Sie eine «Crème brûlée à grand-mère» ebenso gekonnt auf den Tisch wie eine exotische Datteleiskreation und suchen eine neue Herausforderung in einem jungen, motivierten Küchenteam? Dann rufen Sie uns an, gerne informieren wir Sie näher.
**Zürich, Herr Keller**

**CHEF DE PARTIE m/w**
Wir suchen für ein Erstklasshotel in einem bekannten Bündner Ferienort einen jungen, qualifizierten Chef de partie Entremetier oder Chef de partie Garde-manger. Reizt es Sie, Ihre Kenntnisse der heimatlichen und internationalen Küche unter Beweis zu stellen und vielleicht auch in der kommenden Wintersaison die Brigade zu verstärken – eventuell als Chef de partie tournant? Zögern sie nicht – Bewilligungen vorhanden.
**Zürich, Frau Bumbacher**

**KOCH m/w**
Für einen schönen, grossen Landgasthof im Luzerner Seetal suchen wir noch einen jungen, qualifizierten Berufsmann (oder eine Berufsfrau), der/die sich gerne in einer kleinen Brigade integrieren und vielseitig kreativ tätig sein möchte. Ein Zimmer steht Ihnen zur Verfügung. Rufen Sie uns an.
**Zürich, Frau Bumbacher**

**GESCHÄFTSFÜHRER-ASSISTENTIN**
Für ein bekanntes Ausflugsrestaurant am rechten Zürichseeufer suchen wir die Allrounderin für Serviceüberwachung und Büro. Viel Rummel spornt Sie zu Höchstleistungen an, und Sie suchen eine abwechslungsreiche und gleichzeitig verantwortungsvolle Herausforderung? Wenn Sie fundierte Servicekenntnisse und Führungsqualitäten mitbringen, dann sind Sie die richtige Person.
**Zürich, Frau Julen**

**F & B-ASSISTENT**
Sind Sie Hotelfachschulabsolvent, haben vorgängig vielleicht eine Koch- oder Serviceausbildung und möchten jetzt beruflich einen gezielten Karriereschritt unternehmen? Wir haben interessante Stellen für Sie in der ganzen Schweiz. Gerne informieren wir Sie näher.
**Zürich, Frau Bumbacher**

**RECEPTIONIST/IN**
Zieht es Sie in die Stadt oder lieber in die Ferienhotellerie? Wir suchen Réceptionistinnen/Réceptionisten mit Organisationstalent, Sprachenflair (D/F/E) und Freude am Umgang mit internationalen Gästen. Interessiert?
**Zürich, Frau Bumbacher**

**HOFA/GOUVERNANTE**
Beenden Sie diesen Sommer vielleicht gerade Ihre Ausbildung oder haben Sie schon ein paar Jahre Berufserfahrung? Wir helfen Ihnen gerne beim nächsten Schritt in Ihrer Karriere.
**Zürich, Frau Julen**

**ADIA HOTEL**
**01/242 22 11**
Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie
**Temporärstellen · Dauerstellen Kaderstellen**

| | | |
|---|---|---|
| 8026 Zürich | Badener-Langstr. 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 |

GENOSSENSCHAFT
**MIGROS**
ZÜRICH

Mitte September eröffnen wir im **Glattzentrum bei Wallisellen** unser neues 630plätziges Selbstbedienungsrestaurant.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung dynamische, aufgestellte frontorientierte

**Köche**
**Hotelfachassistentinnen**

die offen sind für Neues und in der Hektik die Übersicht nicht verlieren.

**Wir bieten:** Tagesbetrieb, Sonn- und Feiertage frei, 41-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien, etc.

**Was Sie zu bieten haben,** würde unsere Personalchefin, Frau G. Haas, gerne interessieren. Rufen Sie doch einfach an. Telefon 01/278 56 85.

56586/310565

Ein Platz für Ihre Arbeit

Genossenschaft Migros Zürich
Personalwesen
Pfingstweidstrasse 101, 8021 Zürich

---

Landgasthof am Zürichsee sucht nach Vereinbarung in kleine Brigade

**Küchenchef**

der mit seinem Fachwissen und seiner Menschenkenntnis Freude daran hat, seine kleine Küchenbrigade zu motivieren und zu führen.

Ihrer schriftlichen Bewerbung unter Chiffre 56642 an hotel revue, 3001 Bern, sehen wir mit Interesse entgegen.

56642/292060

---

**Restaurant «chez fritz»**
**Seestrasse 195 B**
**8802 Kilchberg-Zürich**

Für die Sommersaison oder vorzugsweise in Jahresstelle suchen wir für unser Spezialitätenrestaurant, direkt am Zürichsee

**Servicefachangestellte(n)**

(CH oder Bewilligung)
mit Praxis im A-la-carte-Service.

**Telefon (01) 715 25 15**

56302/363910

---

MINOTELS suisse accueil

Hotel Astor-Touring
Zieglerstrasse 66
CH-3007 Bern

Modernes ★★★ -Hotel mit 120 Betten
Charbonnade-Restaurant «Camino»
Stadtrestaurant und Bankettsäle
Tagungsräume für 10 bis 150 Personen

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in Jahresstelle

**Réceptionistin/Sekretärin**

Eintritt: Juli/Übereinkunft

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Direktion Hotel Astor-Touring Bern
Telefon (031) 45 86 66

56242/4669

---

JANUAR / DEZEMBER

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mo | Lu | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 5 | 12 | 19 | 26 |
| Di | Ma | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 6 | 13 | 20 | 27 |
| Mi | Me | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 7 | 14 | 21 | 28 |
| Do | | | | | | | 8 | 15 | 22 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 |

*Ist der eigene Betrieb Ihr **Berufsziel?** Fehlt Ihnen nur noch die geeignete Gelegenheit?; dann können wir Ihnen helfen. Im Auftrag unseres Klienten suchen wir ein praxiserprobtes*

***Geranten-(Ehe-)Paar***

***Objekt:** Kleinhotel mit 30 Betten; Restaurant 40, Säli 35, Terrasse 40 Sitzplätze. **Umsatzgrösse:** 0,8 Mio. **Aufgabenstellung: Er:** der kreative, innovative Küchenchef. **Sie:** zuständig für das Hotel, Front, Personelles u. a. m.*

***Region:** Mittelbünden, zwischen Davos und St. Moritz. **Eintritt:** ab August '93. **Idealalter:** 30 bis 40. **Allgemeines:** Gute Existenz / Option zur Pacht gegeben / Wirtewohnung vorhanden.*

***Fragen: . . ?** Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir informieren Sie professionell und kompetent.*

***Terminieren Sie mit der TERMINIA Ihre Zukunft!***

56382/211990

**Terminia Consulting**
Limmattalstrasse 37 ☎ 01 341 31 34
8049 Zürich 01 341 31 39

---

CAMINO

**Angenommen Sie lieben die südländische Küche als KOCH, oder würzen als HILFSKOCH so richtig mit, oder wirbeln als junge SERVICEMITARBEITER/IN* den illusteren Gästen um die Tische, oder mixen an der BAR traumhafte Drinks zusammen, dann sind das Ihre nächsten JOBS in einem anfangs September 1993 eröffnetem Restaurant mit Bar in der Altstadt von AARAU. Buchen Sie Ihren Arbeitsplatz unter Palmen mit der folgenden Telefonnummer 064 23 14 41 und verlangen Sie Herr P. Balordi oder A. Trösch.**

**Camino Gastro AG Bachstr. 11 5000 Aarau.**

***Branchenunkundige werden bei uns angelernt.**

56614/364681

---

SONNENTAL

Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf

*Willkommen im Sonnenschein gastfreundlicher Vielfalt:*

**Gaststube, Tournesol, Bar, Garten, Bankettsaal, Konferenzraum**

Zur tatkräftigen Unterstützung des Führungsteams und der 20 Mitarbeiter/Innen suchen wir auf den 1. August 1993 initiative(n) und teamfähige(n)

**Betriebsassistent/In**

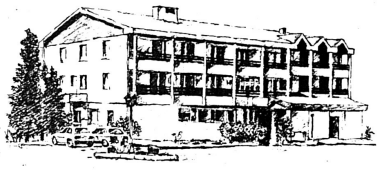
Sie sind ein Verkaufsprofi und ein guter Organisator, denken frontorientiert, handeln dank Ihrer beruflichen Erfahrung selbständig und die Gästebetreuung liegt auch Ihnen am Herzen. Warum dann noch lange im Schatten stehen? Lernen Sie die Sonnenseite unserer Berufung kennen und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

**Dietrich Rickhaus c/o Hotel Rigihof, Postfach**
**8033 Zürich Tel. 01 361 16 85 Fax 01 361 16 17**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

5647/9768

---



*GASTHOF SONNE*
*am Sempachersee*
*6205 EICH*

Gasthof direkt am Sempachersee gelegen, sucht zur Ergänzung seines jungen Küchenteams per sofort oder nach Vereinbarung einen

**KOCH**
**JUNGKOCH**
(Sie/Er)

Wir erwarten:
- Freude am Beruf
- Teamfähigkeit
- Einsatzfreudigkeit
- sorgfältige und selbständige Arbeitsweise

Wir bieten:
- junges, aufgestelltes Küchenteam
- modernst eingerichtete, helle Küche
- gutes Salär
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- familiäres Arbeitsklima
- Betriebsferien über Weihnachten/Neujahr

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre Bewerbungsunterlagen,

**Sibylle und Joe Wolfisberg**
**Seestrasse 23, 6205 Eich**
**Telefon (041) 99 10 88**

P 56411/54470

---

**Achtung!**

Wegen einem Betriebsausflug des SHV ändert sich der Anzeigenschluss für die hotel + touristik revue Nr. 26 vom 1. Juli wie folgt:

**Geschäftsinserate:**
Mittwoch, 23. Juni, 17 Uhr
**Stelleninserate:**
Donnerstag, 24. Juni, 17 Uhr

# 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**

56502/84735

---

HOTELCONSULT SHCC COLLEGES SWITZERLAND

**Institut Hôtelier "César Ritz" Le Bouveret, Switzerland**

Invites applications for appointment to teach the following subjects:

**COMPUTING**
**MATHEMATICS**
**FINANCE / ACCOUNTING**
**APPLIED BUSINESS STUDIES**

Both full-time and part-time applicants will be considered.

Institut Hôtelier "César Ritz" provides high quality post secondary education in hotel and restaurant management at a residential college situated by Lake Geneva, opposite Montreux and near the French border.

**Academic qualifications:** University degree, (Bachelor's degree in Business Administration or other appropriate field is required; Master's degree preferred.)

**Duties and Responsibilities:** Responsible for teaching the Institut's courses in the above mentioned subjects. For full-time appointment a maximum teaching load of 24 hours per week and some administrative tasks are required. Reports to Head of Courses.

Applicants should submit letter and Curriculum Vitae with recent photograph and references by post or fax to:

Paul A.J. Waals, Director
Institut Hôtelier "César Ritz"
CH- 1897 Le Bouveret, Switzerland
Fax 025 81 35 48, Tel 025 81 30 51

---

Genève-Airport
MÖVENPICK HOTEL Cadett

**Le plus grand ★★★ de Genève avec 190 chambres**

Agé de juste 3 ans, notre hôtel est doté de 172 chambres doubles et de 18 suites, toutes équipées de TV avec vidéo incorporée, de minibar, de prise de fax et de ligne de téléphone directe.

Si vous vous sentez fait pour la vente active,
si l'allemand, le français et l'anglais n'ont pas de secrets pour vous (parlé et écrit),
si vous bénéficiez déjà d'une expérience dans la vente et dans l'hôtellerie,
si vous êtes courtois et souriant, à l'aise avec une clientèle internationale et variée,

alors nous vous proposons le poste de

## Assistant(e) Sales et Marketing Manager

à pourvoir dès que possible.

Si vous répondez à ces critères, nous nous portons garants de vous offrir les responsabilités que vous méritez dans une ambiance jeune et dynamique.

Dossier complet (avec photo) à envoyer à:

Agnès Piffaretti
responsable du personnel
21, av. de Mategnin/BP 362
1217 Meyrin 1

P 56620/295299

---

CARRIERE

**Vous désirez vous perfectionner.**
**Vous êtes jeune et dynamique.**
**Vous voulez vous identifier à votre établissement.**

**Voilà une opportunité...**
**BEST WESTERN HÔTEL DE FRANCE**
**LE BRASSUS**

Etablissement de 3 étoiles, 35 chambres, brasserie-restaurant-bar, salles de séminaire
CHERCHE

## AIDE DU PATRON (f)

(F&B)

**Entrée immédiate ou à convenir.**
**Permis valable.**

Faire offre avec c. v., certificats et photo à:

HÔTEL DE FRANCE
1348 LE BRASSUS
Téléphone (021) 845 44 33

55874/201596

BEST WESTERN SWISS HOTELS

---

Eurotel
★★★★VILLARS

300 lits, restaurant, bar, salles de conférence, piscine

cherche de suite ou à convenir:

**secrétaire-réceptionniste**

Veuillez adresser vos offres à:
EUROTEL VILLARS
**1884 Villars-sur-Ollon**
Téléphone (025) 35 31 31

56582/36455

---

## Hotel-Restaurant La Pergola

Rue de Lausanne 116
1950 **Sion**

## 1 jeune cuisinier

Entrée en service août 1993.

Permis de travail valable exigé.

Téléphone (027) 22 46 41

56649/31550

---

**Hôtel-Restaurant localisé dans une petite station près de Sion** cherche pour le 1er septembre 1993

**un cuisinier qualifié dans la gastronomie**

Ecrire sous chiffre U 36-97345 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 56661/44300

---

A major US Tour Operator is looking for

## THE MANAGER FOR ITS GENEVA OFFICE

The person we are looking for should be young (under 35), have at least 3 years experience in an airline company, an hotel or a travel business, be fluent in English, German and French and have a good general knowledge of how computers can help to achieve objectives.

On our part we offer a job with responsibilities, full of challenges and with possibilities of evolution for somebody willing to get involved into his work.

If this position appeals to you and you think you would be the person we are looking for and are Swiss or holder of a valid working permit, then send your detailed curriculum vitae.

All applications will be treated in strict confidentiality. E 018-78266 an Publicitas, Postfach 645, 1211 Genève 3.

P 56585/44300

---

Lausanne
MÖVENPICK Radisson HOTEL
Contacts et idées.

265 chambres, 3 restaurants, 1 bar, de grands salons de banquets. Dans le but de compléter notre équipe jeune et dynamique nous cherchons de suite ou à convenir:

**chef de partie**

et

**commis de cuisine**

avec CAP ou titre équivalent. Nous vous offrons:
– une bonne ambiance de travail
– les prestations d'une grande entreprise d'avant-garde
– un bon salaire

Nous attendons volontiers votre appel pour une entrevue ou votre dossier de candidature au complet au:

Mövenpick Radisson Hotel
Av. de Rhodanie 4, 1000 Lausanne 6
Téléphone (021) 617 21 21
Mme K. Grin, Directrice adjointe

---

HÔTEL de Chailly
Situé sortie autoroute Montreux

Cherche pour l'immédiat ou date à convenir

**jeune cuisinier**

★

**sommeliers (-ières)**

Faire offres avec c.v. et copies de certificat à:
H. Beck, dir.

56650/6998

**Tél. (021) 964 21 51, H+M Beck**
**CH-1816 CHAILLY-MONTREUX**

---

Etes-vous le

**chef de cuisine**

prêt à accepter un nouveau défi?

Alors, vous êtes le collaborateur que nous aimerions engager.
Nous sommes une entreprise de la restauration, travaillant dans toute la Suisse et organisons des banquets jusqu'à 5000 personnes.

Si vos points forts sont:
– le sens de l'organisation
– l'aisance dans les contacts
– le goût du travail bien fait,

n'hésitez pas à nous écrire O 036-96570 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 56557/44300

---

**Restaurant du Lac à Yvonand**

cherche

**serveuse**

connaissant les 2 services.
Entrée de suite.
Sans permis s'abstenir.
Téléphone (024) 31 14 51,
demander Mme Cuerel.

P 65642/148610

---

Genève
MÖVENPICK Radisson HOTEL
Contacts et idées.

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.

P 56367/269450

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

Le Beaufort, hôtel de très haut standing, disposant de 65 chambres et suites, restaurants et banquets, ainsi que d'un emplacement exceptionnel au bord du lac de Neuchâtel, recherche pour son ouverture en octobre 1993

**CHEF DE SERVICE restaurant**
**CHEFS DE RANG**
**BARMAN/BARMAID**
**COMMIS DE RANG**
**GARÇONS D'OFFICE**
**CHEFS DE PARTIE**
**COMMIS DE CUISINE**
**RÉCEPTIONNISTES**
**ASSISTANTE gouvernante**
**APPRENTIES ASS. D'HÔTEL**
**COMPTABLE D'HÔTEL**
**AVEC EXPÉRIENCE**

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés de faire leur offre au chef du personnel.

*Beaufort Hotels SA*
*Palais du Peyrou*
*2000 Neuchâtel*

A BEAUFORT HOTEL
LE BEAUFORT
NEUCHÂTEL

---

Genève-Airport
**MÖVENPICK HOTEL**
Cadettt

## Le plus grand ★★★ de Genève avec 190 chambres

Agé de juste 3 ans, notre hôtel est doté de 172 chambres doubles et de 18 suites, toutes équipées de TV avec vidéo incorporée, de minibar, de prise de fax et de ligne de téléphone directe.

Si vous êtes courtois, souriant et aimez le contact avec une clientèle internationale,
si l'allemand, le français et l'anglais font partie de vos connaissances linguistiques,
si vous êtes capable de motiver une équipe d'une douzaine de collaborateurs et de vous faire respecter grâce à vos solides connaissances,
si vous êtes familiarisé avec un système informatisé (Rebag Data),

alors nous vous proposons le poste de

# chef de réception

à pourvoir pour une date à convenir

Si vous répondez à ces critères, nous nous portons garants de vous offrir les responsabilités que vous méritez dans une ambiance jeune et dynamique.

N'hésitez pas à envoyer un dossier complet (avec photo) à:

Agnès Piffaretti
Responsable du personnel
21, av. de Mategnin/BP 362
1217 Meyrin 1

P 56656/295299

---

Hôtel Mirabeau
LAUSANNE

★★★★ SSH
100 lits – Restaurant – Bar – Salons – Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

**secrétaire de réception**
**assistant F&B Manager**
**assistante d'hôtel**

Veuillez prendre contact avec la direction ou adresser vos offres par écrit.

56548/18848

31 AV. DE LA GARE TEL. 021/20 62 31
LAUSANNE

---

**Être à jour une fois par semaine.**

touristik hotel+ revue

**La principale revue suisse de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme, et des loisirs – par abonnement, appelez Mme Wyler au (031) 50 72 22 – ou tous les jeudis dans tous les kiosques.**

# INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

**St - Tropez**

Sie wohnen im wunderschönen Anwesen einer Grossindustriellen-Familie und verwöhnen dort in einem **Kurzeinsatz** vom 20. Juli - 10. September 1993 die zahlreichen Gäste. Als erfahrene(r)

**Köchin oder Koch**

(CH-Bürger, Sprachkenntnisse D / F / E, Führerschein) können Sie zusammen mit dem bereits vorhandenen Koch Ihre Kreativität einbringen. Bei Eignung **Festanstellung** möglich.
Ueber alles weitere informiere ich Sie gerne am Telefon.

**Ruth Fröscher, Peronalberatung, 4003 Basel**
**Tel. 061 / 272 34 40**

---

VIP INTERNATIONAL

Bartenders & waiters required for mediterranean and USA based luxury cruises. Must be German speaking and have previous hotel experience. Please fax your C.V. and references now for immediate openings to 71 930 2860 or for future openings mail your details with a photograph to VIP International, Shipping Division, 17 Charing Cross Road, London WC2H OEP.

---

**Canada**
**Kootenay Bay (Nähe Vancouver)**

Wir suchen für Saison 1994, April–September

**junges Wirtepaar**

das gerne selbständig unser kleines europäisches Restaurant/Pizzeria für Abendessen führt.
Infrastruktur voll vorhanden.
Auskunft: Werner Fässler, Winkel 1, 8807 Freienbach, Telefon (055) 48 14 09, Canada (001) 604 227 94 77.

P 56659/44300

---

**TOP-RESTAURANT in MOSKAU**

unter Schweizer Leitung, sucht für seine jungen russischen Fachkräfte Praktikantenplätze für Service und Küche in der Schweiz oder Europa. Austauschprogramm möglich.

Nähere Auskunft:

**TEATRO RESTAURANTS**
in Metropol Hotel
**FAX 007095 244 72 45**

56615/364665

---

# PARADIANA
International

**PARADIANA International Management & Consulting for Hotels & Resorts GmbH** ist ein Tochterunternehmen der **NUR Touristic**. Mit den beiden Marken **CLUB ALDIANA** und **PARADISE HOTELS INTERNATIONAL** betreiben wir derzeit über 25 Club- und Hotelanlagen in 8 Ländern und gehören zu den führenden deutschen Ferienhotelketten.

Für unseren neuen **Club Aldiana Djerba** mit 650 Betten und einer 40.000 qm großen Gartenanlage, modern ausgestattet, suchen wir ab sofort den

## Chef-Techniker

Wir brauchen den Fachmann mit umfassenden Kenntnissen und Erfahrungen, bei mehrjähriger Berufspraxis, in nachstehenden Bereichen:

- Elektrotechnik/Elektronik
- Sanitär, Heizung/Klimaanlagen
- Schwimmbadtechnik, Kläranlagen
- Küchengeräte
- präventive Wartungsarbeiten
- Repair und Maintenancebudgetierung

Verfügen Sie darüber hinaus

- über Führungserfahrung eines Teams von ca. 30 Mitarbeitern,
- können erlerntes Wissen und Know-how an einen lokalen Assistenten weitergeben,
- haben schon in ähnlicher Position für eine Hotel- oder Klinikanlage gearbeitet,
- freuen sich auf die Zusammenarbeit mit einem jungen, dynamischen Management-Team
- und sprechen die französische Sprache ...

... dann sind Sie unser Kandidat. Bitte bewerben Sie sich schriftlich mit kompletten Bewerbungsunterlagen.

Frauke K. Schüth • Human Resources Manager
**PARADIANA International**
**Management & Consulting for Hotel & Resorts GmbH**
Zimmersmühlenweg 51 • D-6370 Oberursel 1

Aldiana

PARADISE HOTELS INTERNATIONAL

P 56627/337838

---

# Achtung!

Wegen einem Betriebsausflug des SHV ändert sich der Anzeigenschluss für die hotel + touristik revue Nr. 26 vom 1. Juli wie folgt:

**Geschäftsinserate:**
Mittwoch, 23. Juni, 17 Uhr
**Stelleninserate:**
Donnerstag, 24. Juni, 17 Uhr

---

Wir suchen für unser **Hotelschiff Peterhof★★★★, 220 Betten, 2 Restaurants und 2 Bars, in St. Petersburg, Russland (GUS), junge und initiative Fachleute** für folgende Positionen:

## *Hotel-Manager*

Führungserfahrung und -geschick, Organisationstalent, sehr gute F & B-Kenntnisse notwendig, D/E/F, PC-Kenntnisse auf Windows, Flexibilität und Einsatzfreudigkeit, ein Muss. Eintritt Frühjahr 1994.

## *Chef de réception*

Sehr gut fundierte Réceptionserfahrung unbedingt notwendig. Die Hotelkasse ist eine neue NCR 9995-8000. Sie bringen auch PC-Kenntnisse auf MS-Excel mit und sprechen D/E/F. Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, zusammen mit einem Foto neueren Datums an:

**International Cruise and Hotel Management SA, Villa Stadtpark, Postfach 1746, Neue Jonastrasse 91, 8640 Rapperswil, Telefon CH (055) 27 27 55, Herrn Peter.**

56670/139688

# STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

International erfahrener Hotel- und Restaurationsfachmann, 43, SHL, zupackend, weltoffen, Gastgeber mit Leib und Seele, sucht

**neue wichtige Aufgabe**

als Geschäftsführer, Pächter, F&B-Manager oder ähnliches, auch in branchenverwandtem Gebiet (Touristik, Verkauf usw.) In- oder Ausland. Chiffre 101-712408, Publicitas, Postfach, 5001 Aarau.

P 56619/44300

Junger, dynamischer Schweizer, 23 Jahre, sucht den

**Einstieg ins Gastgewerbe**

Wer gibt einem gelernten Verkäufer die Möglichkeit, in einer Bar, Disco, Pub die Getränke an den Mann (Frau) zu bringen.

Angebote unter Chiffre 56591 an hotel revue, 3001 Bern.

56591/364657

Erfahrenes, sprachgewandtes

**Hotelier-/ Restaurateurehepaar**

Schweizer

sucht neue Herausforderung.

Hotel oder Garni.

In Direkton oder Pacht.

Bevorzugte Gegend: Bündnerland, Ostschweiz oder FL.

Ihre Kontaktaufnahme freut uns unter Chiffre 56571, hotel revue, 3001 Bern.

56571/364576

Diplomierter und initiativer

**Hoteldirektor**

mit mehrjähriger Führungserfahrung in 3- und 4-Stern-Hotellerie sowie Cabaret, Dancing, sucht ab Herbst 1993 oder Frühjahr 1994 eine leitende Stellung im Gastgewerbe.
Ich verfüge über 30 Jahre Erfahrung im In- und Ausland als Direktor und möchte meine langjährigen Erfahrungen und Kenntnisse in einer neuen Herausforderung einsetzen. Sprachen D, F, I und Englisch. Nat. CH. F & B-Erfahrung. Gute Präsentation und sympathisch.
Stellensuche: im Ausland, vorzugsweise in Südfrankreich oder benachbarten Inseln.
Gerne erwarte ich Ihre Angebote. Schreiben Sie an E. R. Hermann, Av. Max-Huber 1, 3960 Sierre VS.

P 56596/44300

Initiative und selbständige Schweizerin sucht

**neue Herausforderung**

in der Hotellerie/Gastronomie. Kaufm. Ausbildung im Tourismus, mehrjährige, administrative Erfahrung (Direktions-Ebene), HSL, (Service), Praxis: Réception, Buffet, Service, Aide du patron (ges. Adm.), Sprachen D, E, F, wenig Sp, breite EDV-Erfahrung (HW, SW, inkl. Progr.). Bevorzugte Region: Innerschweiz (Luzern/Zug). Besten Dank für Ihr Angebot unter Chiffre 56612 an hotel revue, 3001 Bern.

56612/364703

Aufgestellte 18jährige sucht nach einem England- und Welschland-Aufenthalt per August 1993

**KV-Lehrstelle**

im Hotelbetrieb.

Ich freue mich auf Ihre Zuschrift.

Tanja Gorfer
Blumenstrasse 19, 4900 Langenthal
Telefon (063) 22 57 09

56303/363723

Suchen Sie einen motivierten

**Küchenchef** (34, eidg. dipl.)

der Freude hat an seinem Beruf?

Haben Sie eine interessante Stelle in einem Klein- oder Mittelbetrieb (Raum Zürich) zu vergeben?

Stellenantritt nach Übereinkunft.

Ich freue mich auf ein Gespräch mit Ihnen.

Offerten unter Chiffre 56654 an hotel revue, 3001 Bern.

56654/364800

D., 26 J.

**sucht Stelle**

als **Réceptionistin** bzw. – **Servicefach – (Hotelfachfrau).**
Angebote unter Chiffre 56576 an hotel revue, 3001 Bern.

56576/364614

Initiatives, erfahrenes CH-Fachehepaar, 52, Dipl. EHL, sucht ab 1994 Direktion oder Pacht eines

**Hotel garni**

Ganz Schweiz möglich.

Offerten bitte unter Chiffre 56653 an hotel revue, 3001 Bern.

56653/152030

Er, 30 Jahre, sucht

**neue Herausforderung**

als SOUS-CHEF oder KÜCHENCHEF, in der Region Luzern und Umgebung.
Mein Wunsch: eine neuzeitliche, kreative Küche zu führen.
Angebote bitte unter Chiffre 56544 an hotel und touristik revue, 3001 Bern.

56544/347752

22jähriger **PTT-Teleoperateur,** seit RS 1992 arbeitslos

**sucht Stelle**

in Gastgewerbe oder Touristikbetrieb, Tel., Admin., Réception. Englisch-, Französisch-, Italienischkenntnisse vorhanden; persönl. Vorstellung jederzeit möglich.

Offerten bitte unter Chiffre 56423 an hotel revue, 3001 Bern.

56423/364053

**Österreichische Studenten**

für die Sommersaison (max. 3 Monate) zu vermitteln.

Austria Staff
Postfach 101
CH 9469 Haag
Telefon 0043 5522 76 124
Fax 0043 5522 36 421

56341/291293

40jähriger Architekt und Hobbykoch (Fourier) sucht als Abwechslung

**Allround-Teilzeitjob**

in kleinerem **Berggasthof** oder **Schiffsrestauration**
während der Monate Juli und August 1993.

Telefon G.: (01) 422 73 80
Hr. Lehmann

P 56622/44300

**Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr**

**Dr. oec. (HSG)**
**führungserfahrener Generalist**
**Gastronomie/Hotellerie**
**Detailhandel/Dienstleistung**

Schweizer, 51, Deutsch, Englisch, Französisch in Wort und Schrift.

Langjährige, erfolgreiche Geschäftsleitungspraxis in Gastronomie und Detailhandel sowie im Ausbildungsbereich. Erfahrung in nationalen und internationalen Projekten. Gute Verbindung von betriebswirtschaftlichem Wissen und Knowhow im Gastgewerbe.

**Suche Führungsaufgabe**

in den genannten Bereichen. Ich freue mich über Ihre Kontaktnahme unter Chiffre L 03-113883 an Publicitas, 4010 Basel.

P 56621/44300

**Frontorientiertes Fach-Ehepaar.**
Er: D. 28 J., F&B-Manager, Küchenmeister, Sie: CH, 28 J., Empfangschefin, Gouvernante, Fähigkeitsausweis A, suchen

**3-Stern-Hotel**

max. 120 Betten, zur selbständigen Führung.

Angebote erbeten unter Chiffre 56606 an hotel revue, 3001 Bern.

56606/359254

**Je cherche une place**

dans le service ou autres branches pour la période du 15. 7. au 1. 8. 1993 en Suisse romande afin d'apprendre le langage courant.

Téléphone (043) 21 25 67
(041) 81 68 86.

56573/364550

Schweizerin, 34 Jahre alt, sucht auf Herbst 1994 eine

**Lehrstelle als Hotelfachassistentin**

Mit abgeschlossenem Haushaltlehrjahr, 3jährige Kochlehre und Erfahrung im Haushalt.

Angebote unter Chiffre 56613 hotel und touristik revue, 3001 Bern.

56613/364690

**! Österreicher suchen Arbeit !**

Wir vermitteln laufend sämtliches Personal im Gastronomiebereich.

Bitte melden Sie sich bei:

Personalbüro Alber & Kofler
Bergstrasse 15
8810 Horgen
Telefon: (01) 726 06 08
Fax: (01) 726 06 25

56569/342831


# hotel + touristik revue
# Günstiger im Abonnement!

Name

Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefonnummer

| | 1/1 Jahr | 1/2 Jahr | 1/4 Jahr |
|---|---|---|---|
| Inland | ☐ Fr. 110.– | ☐ Fr. 66.– | ☐ Fr. 35.– |
| Ausland (Landweg) | ☐ Fr. 146.– | ☐ Fr. 87.– | ☐ Fr. 48.– |
| Ausland (Luftpost) Europa, Nahost | ☐ Fr. 200.– | ☐ Fr. 120.– | ☐ Fr. 66.– |
| Ausland (Luftpost) Übersee | ☐ Fr. 279.– | ☐ Fr. 166.– | ☐ Fr. 92.– |

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

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

# Halten Sie die Asse in der Hand?

**Das neue Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft» zeigt Ihnen einige Tricks und Tips, um das Spiel zu gewinnen.**

**Gastfreundschaft ist unbezahlbar.**

☐ Darum leiste ich mir dieses wichtige Buch und bestelle ____ Ex. à SFr. 136.–

☐ Halt, vorher möchte ich den Prospekt sehen.

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

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