

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 101 (1993)
Heft: 27

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 31.12.2025

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

hotel + touristik revue

Die Fachzeitung für
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL · TOURISMUS

Q for You 3

Mit dem im Saatal erstmals vergebenen Qualitäts Gütesiegel soll das Qualitätsniveau des ganzen Tales gehoben werden.

Filmkulisse Österreich 4

Bei Filmproduktionen wird auch die Landschaft des Drehortes mitverkauft. Österreich wirbt Produktionen aktiv an.

F & B · TECHNIK

Gesetz für Wirte 7

Das Berner Gastgewerbegesetz verlangt keine Bedürfnisklausel mehr, weiterhin aber eine obligatorische Ausbildung.

Mehr als Kassengeklingel 10

Moderne Kassensystemverbinder bieten Möglichkeiten zur Optimierung der internen Betriebsabläufe.

TOURISTIK · REISEN

WL ohne Traviswiss 11

Wagonlit macht's anders: Statt über Traviswiss werden Reservations direkt über Galileo International abgewickelt.

Fässer ohne Boden 12

Iberia kann nur in Südamerika expandieren. Die dortigen Airlines leiden aber unter mangelnder Liquidität.

HOTEL · TOURISME

En attendant Hayek 15

Le tourisme suisse attend avec fébrilité les conclusions du rapport Hayek. L'ONST cherche des repères...

Revitaliser 17

Revitaliser, c'est à la mode. Le tourisme vaudois s'y met aussi et prépare un programme de relance.

SHV · SSH · SSA

Neues Gastgewerbegesetz 19

Neues Gastgewerbegesetz im Kanton Bern: Eine Grundlage für effiziente Hotelförderung.

Strategieanpassungen 19

Der Hoteller-Verband des Kantons Schwyz sieht in der heutigen Wirtschaftslage auch Chancen.

Weinpreise in Frankreich

Winzer, Weinhändler und Wirte senken die Preise

3000 Demonstranten in den Strassen von Epemay, die leitenden Angestellten berühmter Champagnerhäuser in Reims stundenlang sequestriert – die Champagne erlebt sozialen Aufruhr, der bislang im Land des prickelnden Luxusgetränkes unbekannt war. Rezession und einbrechende Absatzmärkte im In- und Ausland haben die Häuser Moët et Chandon mit den Untermarken Ruinart und Mercier, Pommery, Veuve Clicquot und Canard-Duchêne veranlasst, Entlassungen anzukündigen.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Die 245 angekündigten Entlassungen von Moët et Chandon sind nur schwierig plausibel zu machen, wenn man weiss, dass der Gewinn 1992 immerhin noch die Bagatelle von 300 Millionen FF ausmachte, bei einem Gesamtumsatz von drei Milliarden FF und 26 Millionen verkaufter Flaschen (1989: 32 Millionen Flaschen). Parallel zu den angekündigten Restrukturierungen – selbst der Arbeitsminister der neuen Balladur-Regierung betrachtet diese Projekte mit kritischem Auge, hat doch seine Regierung den Abbau der Arbeitslosigkeit zu einer ihrer Prioritäten gemacht – wollen die grossen Champagnerhäuser mit gezielten Promotionsaktionen den Konsum wieder ankurbeln. Sie scheinen endlich einzusehen, dass sie selbst, aber auch die Winzer, indem sie die Traubenpreise willkürlich hochgetrieben haben, die seit 30 Jahren anhaltende Expansion (von 42 Millionen produzierten Flaschen im Jahre 1959 stieg der Umsatz auf 248 Millionen Flaschen im Jahre 1989) durch überbezahlte Preise kaputt gemacht haben.

Umstieg auf Vins mousseux

Zahlreiche Kunden sind inzwischen zum wesentlich preiswerteren und durchaus trinkbaren Sekt (Vin mousseux) – umgestiegen. Diese Überläufer will man

nun zurückgewinnen, und so haben 21 grosse Champagnerhäuser mit 700 französischen Restaurateuren ein Abkommen unterzeichnet, das beachtliche Preissenkungen vorsieht, damit die Restaurateure ihren Kunden die Flasche wieder zwischen 200 und 300 FF anbieten können, während der Preis für einen Markenchampagner in den letzten Jahren zwischen 400 und 700 FF die Flasche lag, je nach Restaurantkategorie.

Was den französischen Restaurateuren recht ist, sollte ausländischen Käufern billig sein, und so scheint der Moment äusserst günstig, um preiswert Champagner einzukaufen. Zumindest liegen die Rabatte für französische Einkäufer inzwischen bei rund 25 Prozent, und da die Keller brechend voll sind und heuer erneut eine Rekorderte ins Haus steht, dürften hartnäckige Verhandlungen auch noch höhere Preissenkungen bewirken.

Doch nicht nur die Champagne hat mit Absatzschwierigkeiten zu kämpfen, auch im Burgund purzeln die Preise in den Keller, und die Lager sind überfüllt. So ging der Preis von Rotweinen bei der letztjährigen Versteigerung des Hospices von Beaune um 21,84 Prozent und der Preis der Weissweine sogar um 24,44 Prozent zurück. Da die Versteigerung generell richtungsweisend ist für den gesamten Markt, sind auch hier durchaus «Schnäppchen» zu machen.

Um den Weinkonsum anzukurbeln, hat das Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne die Unterzeichnung einer Charta befürwortet, in der sich Winzer, Weinhändler und 200 burgundische Restaurateure engagieren, preiswerte Weine auf die Karte zu setzen. Konkret verpflichten sich die Restaurateure, jede Woche zwei Weine anzubieten, die preislich nur zweieinhalbmal über dem Einkaufspreis liegen. Die Winzer ihrerseits verpflichten sich, den Wein zu vernünftigen, marktorientierten Preisen anzubieten. Das bedeutet, dass ein Aligoté zu rund 60 FF auf den Tisch kommt und auch so mancher Grand Cru im Restaurant erschwinglich wird.

Alcazar Hotels & Catering

Aus der gleichen Küche

Während Swissôtel und die SAS International Hotels mit Kampagnen für die flauen Sommermonate bereits den gemeinsamen Auftritt proben, können die Folgen bei einem Zusammenschluss der Catering-Firmen noch kaum abgeschätzt werden.

Gate-Gourmet, eine 100prozentige Tochtergesellschaft der Swissair, gehört mit einem geschätzten Umsatz von 800 Millionen Franken (1993) bereits zu den weltweit zehn grössten Catering-Gesellschaften. Die zukünftige Partnerfirma Service Partners/Skandinavien erwirtschaftet rund eine Milliarde Umsatz im Jahr.

Seiten 5, 7

Investissements

Peut-on encore construire un hôtel?

Certaines régions de notre pays souffrent, quoi qu'on en dise, d'un notoire manque de lits d'hôtel. Mais, au fait, peut-on encore construire un hôtel aujourd'hui? Philippe Micheloud, administrateur-délégué de Moléson-sur-Gruyères, a répondu à cette question, lui qui projette de bâtir le premier établissement véritablement hôtelier de la station frimbourgeoise. Sans être insurmontables, les obstacles sont toutefois bien réels et se concrétisent particulièrement au niveau du financement. Il apparaît en effet notamment que, malgré la conjoncture actuelle, la part exigible des fonds propres reste trop élevée.

Page 16

IN EIGENER SACHE

Umstellung der Produktion – im vierten Zeitungsband

Mit der heutigen Ausgabe Nr. 27 hat für die hotel + touristik revue ein neues Zeitalter begonnen. Ein Teil dieser Zeitung wurde mit dem neuen Redaktionssystem produziert, das erst vor ein paar Wochen in unseren Büros an der Monbijoustrasse installiert worden war. Begonnen hat die Umstellung im hintersten redaktionellen Teil: im französischen Teil und dem auf der vorletzten Seite platzierten Verbandsteil, der SHV-Seite.

Jede Woche kommt nun ein Zeitungsband dazu, nächste Woche der Touristikteil, dann der Bund mit Food + Beverage, Technik, Management. Die letzte Ausgabe in diesem Monat, also die Nr. 30, wird dann vollständig neu produziert sein.

Nun, so werden Sie sich als Leser fragen, was hat das mit mir zu tun? Die Redaktion hat ihren Spass, aber was nützt mir das? Wenn Sie den vierten Zeitungsband aufschlagen, dann werden Sie sehen, dass sich ein paar Dinge verändert haben: Die Spitzmarken und Balken wurden so überarbeitet, dass sie die Seiten klarer strukturieren. Es wird in Zukunft auch möglich sein, eigene Grafiken herzustellen. Insgesamt verfü-

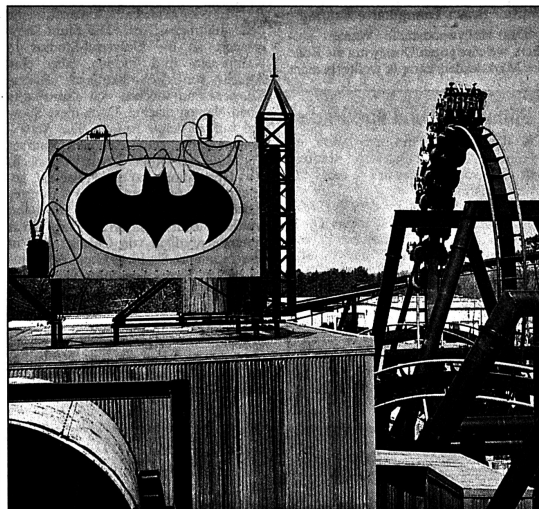
gen wir jetzt über viel mehr Möglichkeiten, die Zeitung übersichtlich und leserfreundlich zu gestalten. Mit etwas Erfahrung mit dem neuen System werden wir diese Möglichkeiten auch voll nutzen können.

Die Zeitung wird also schrittweise umgestellt und umgebaut. Nach einem halben Jahr, das ist unser Ziel, werden wir den nächsten grossen Schritt tun und das Gesicht der Zeitung modernisieren. Alle diese laufenden grossen und kleinen Veränderungen sind aber nicht Selbstzweck, sondern haben einzig zum Ziel, eine Zeitung zu produzieren, die unseren interessierten Lesern vom Inhalt wie vom Erscheinungsbild her zusagt.

Dass sich der Verleger, der Schweizer Hotelier-Verein, in dieser schwierigen Zeit dazu entschliessen konnte, in die hotel + touristik revue zu investieren, ist nicht selbstverständlich. Die Redaktion dankt deshalb dem SHV für die unternehmerische Weitsicht und freut sich darauf, mit neuen Mitteln in Zukunft eine bessere Zeitung machen zu können.

Andreas Netzle
Chefredaktor

Themenparks



Hollywood mischt kräftig mit

In den USA haben sich ehemalige Amusementparks zu eigentlichen Themenparks entwickelt. Das Thema wird in den meisten Fällen von der Filmindustrie in Hollywood bestimmt. Die grossen Hollywoodstudios verkaufen dort ihre in Lizenz vergebenen Waren. Die Einnahmen aus den Parks bilden bald

den grössten Umsatz- und Gewinnanteil im Geschäft der Hollywoodriesen. Beispielsweise bei Warner Brothers, die in ihren Batman Parks in Chicago und New Jersey verwegene Batman-Bahnen anbieten. (Foto: Claude Chatelain)

Seite 2

Statt selber kaufen
und waschen
Hotelwäsche «leasen»!



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

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

Grüsse von
über 200
zufriedenen
Hotelliers.

DIALOGhotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice

INFORMATION 062-86 31 86
SIMULTAN
Abt. Bern, Genf, Lugano

Rosen Thal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:



Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91
Fax 24 80 94
Showroom: 8003 Zürich
Mannesstr. 10
Tel. 01-24 02 32 88

Lodgistix
ONE WORLD
ONE SYSTEM

No 1 in Hotel-Software

Tel. 042 42 02 61 Fax 042 41 60 52

Sumpfstrasse 26
6300 ZUG

Themenparks in den USA

Kaum ein Vergnügungspark, bei dem Hollywood nicht tüchtig mitmisch

Vergnügungsparks stellen in den USA seit ehedem einen festen Bestandteil des touristischen Angebots dar. Im Laufe der Zeit hat sich deren Gesicht aber gewandelt. Die Amusementparks sind zu Themenparks geworden. Und das Thema stammt in fast allen Fällen aus Hollywood. Mussten nun die Parks zur Schaffung eines Wettbewerbsvorteils Kreationen aus der Filmwelt adoptieren oder sind es vielmehr die grossen Filmstudios, welche die Vergnügungsparks zum Vertrieb ihrer Lizenzprodukte (miss)brauchen?

CLAUDE CHATELAIN

«Paramount Joins the Theme Park Bandwagon», «Paramount Expands Into Parks Through Acquisition for \$400 Million» – zwei Headlines, die eine aus der «New York Times», die andere aus dem «Wall Street Journal». Das letzte Beispiel, wie die grossen Hollywoodstudios ihre in Lizenz vergebene Waren verkaufen und das Gesicht der Vergnügungsparks verändern.

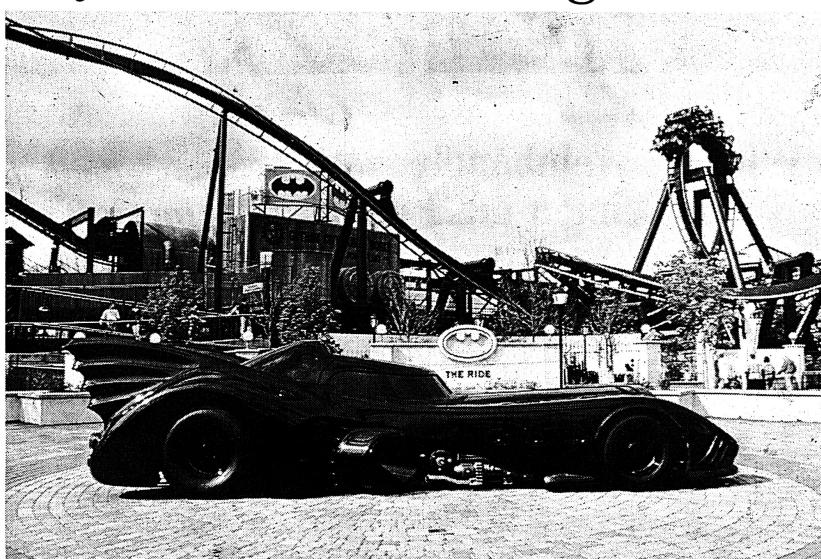
Schon seit vielen Jahren demonstrieren Walt Disney und Universal Pictures, wie man Filme über Themenparks vermarktet und Lizenzprodukte vertreibt. Bei der Walt Disney Company, die sich grob in die drei Bereiche verfilmte Unterhaltung, Konsumentenprodukte sowie Themenparks und Resorts aufteilt, stellen die Themenparks den grössten Umsatz- und Gewinnanteil dar. Sie haben den Film als Stammgeschäft schon vor Jahren überflügelt. Kaum brachte man mit «Aladin» einen neuen Kassenschlager in die Kinos – schon wird in Orlando's Disney World zu Ehren des morgenländischen Helden täglich eine Parade vom Stapel gelassen.

Warner Bros.: Trumpfkarte Batman

Das Hollywoodstudio Warner Brothers, welches gegen Disney um die Rolle des Marktleaders kämpft, wollte da nicht

Filmstudios und ihre Parks

- **Walt Disney:** Drei in Orlando, je einer in Anaheim, Paris und Tokio.
- **Universal:** je eines in Los Angeles und Orlando.
- **Time Warner:** Kauft 1991 einen 50-Prozent-Anteil an Six Flags Theme Parks, Inc. mit ihren sieben Parks in Dallas, Atlanta, Houston, St. Louis, Jackson (N.J.), Valencia (CA) und Gurnee (IL).
- **Paramount:** Kauft 1992 drei Parks der Kings Entertainment Co., Kings Island in Ohio und einen 20-Prozent-Anteil an Wonderland in der Nähe Torontos. CC



Neben Walt Disney haben in den USA auch Warner Brothers die Bedeutung von Themenparks entdeckt: Neben der Thematisierung von Filmhelden wie Batman lassen sich in solchen Parks auch alle anderen Firmenprodukte wie Musik, Fernsehserien, Bücher und Zeitschriften bestens vermarkten.

Foto: Claude Chatelain

mehr tatenlos zusehen. Im Dezember 1991 kaufte Time Warner für rund 150 Millionen Dollar einen 50-Prozent-Anteil an der grössten nationalen Themenpark-Kette, der Six Flags Theme Parks, Inc. Und nur wenige Monate später, als die Sommersaison '92 eingeläutet wurde, verwies Six Flags in der Werbekampagne nicht auf die selber kreierten Achterbahnen der Marken «Log Flume», «River Rapids» oder «Free Fall», sondern auf die neue «Batman»-Show. Die Stunt-Show erinnert an die Universal-Studios in Kalifornien und Florida, also eine Abkehr von der tollkühnen «Roller Coaster», mit welchen sich «Six Flags» einen Namen machte. Doch diese Show war nur ein leiser Anfang. Das Verwendete sollte noch kommen: Batman The Ride, ein «Roller Coaster der nächsten Generation», so der Presstext, gezeichnet und fabriziert von der Schweizer Firma Bolliger & Mabillard. Die Bahn wurde im letzten Jahr im Six Flags Great America nördlich von Chicago und in diesem Jahr im Six Flags Great Adventure in New Jersey eingeführt. Doch es ist mehr als nur eine Bahn: Es ist ein Park in einem Park, genannt Gotham City. Beim Anstehen spaziert man entlang mit Graffiti bemalener Häuserwände, vorbei an zertrümmerten Polizeiwagen, beschädigten Hydranten und verlassener Hinterhöfe. Bob Pittman, Chairman der Six Flags

Entertainment: «Wie die Thematisierung von Batman und anderen Attraktionen zeigt, gehen wir über das atemberaubende Erlebnis hinaus – jede Fahrt, jede Show, jeder Shop, jede Strasse soll ein klares Thema aus der Welt der Phantasie haben.» – Walt Disney hat's vorgemacht.

Time Warner geht davon aus, dass in den sieben Parks für 20 Millionen Dollar Cartoon-Figuren der Marke «Looney Tunes» abgesetzt werden, die sonst nie verkauft würden. Six Flags vermag aber nicht nur die Filmcharaktere von Warner Bros zu vermarkten. Die Parks könnten sich dereinst auch in den Dienst anderer von Time Warner kontrollierter Tochtergesellschaften stellen: die Schallplattenfirmen der Warner Music Group, der Kabelfernsehkette HBO, die Fernsehstudios Lorimar Television und Warner Bros Television, die Buchverlage wie Warner Books, Time Life, Book-of-the-Month Club sowie alle Magazine aus dem Hause Time Inc., allen voran «Time», «Fortune», «Sports Illustrated» und «People», insgesamt 30 Titel.

Unerschöpftes Reservoir

Im August 1992 hat nun auch Paramount Communications auf dem Markt der Themenparks Fuss gefasst. Für 400 Millionen Dollar erwarb man sich die drei Parks der Kings Entertainment Co.

in Virginia, Kalifornien und North Carolina; Kings Island in Ohio und einen 20-Prozent-Anteil an Wonderland in der Nähe Torontos. Im Vergleich zu den 150 Millionen Dollar, die Time Warner für die Hälfte von Six Flags hinblättert, hat Paramount für ein weniger gutes Produkt weit tiefer in die Tasche greifen müssen. Dieser Handel enthüllt, wie wichtig der Einstieg ins Themenpark-Business in Hollywood eingestuft wird.

Langsam hat nun in diesen Parks das «Paramountizing» eingesetzt, wie es ein Journalist im «Amusement Business Magazine» formulierte. In Kings Island wurde eine Achterbahn auf «Top Gun» thematisiert und in zwei anderen Parks findet man «action rides»-Simulatoren nach dem Vorbild von «Days of Thunder». In der Eiskunstlauf-Show «Paramount on Ice» werden Filmsequenzen aus «Star Trek», «Grease» und «Saturday Night Fever» getanzt. Überall im Park watscheln übermenschliche Filmfiguren herum.

Das Reservoir weiterer Themen ist unerschöpflich, denn das Hollywoodstudio Paramount Pictures produziert nicht nur Kinofilme, sondern auch Fernsehserien, so zum Beispiel «Cheer's», die erst kürzlich nach elf sehr erfolgreichen Jahren das vieldiskutierte Finale erlebte. Dann zählt auch das Verlagshaus Simon & Schuster, der Madi-

son Square Garden in Manhattan sowie das Eishockey-Team Rangers und der Basketball-Franchise New York Knickerbocker's zu Paramount Communications. Als weiteres Thema drängt sich «Star Trek» geradezu auf. Wie wäre es aber mit der «Addams Family», «Wayne's World», der Fernsehserie «McGyver» und zum Abschluss ein kühles Schaumendes aus einer der Fernsehserie «Cheer's» nachempfundenen Bar?

Busch Gardens: Natur verpflichtet

Keine Regel ohne Ausnahme: Eine einzige grössere Kette von Vergnügungsparks liess sich bisher von Hollywood nicht einmischen und wird es nach Angaben eines Firmensprechers auch nie tun: die zehn Themenparks der Anheuser-Busch Companies, Inc. mit den Namen Sea Worlds, Busch Gardens, Cypress Gardens, Sesame Place und Water Country USA. Holger Bergold, für den deutschsprachigen Raum zuständiger Marketingdirektor der Busch Entertainment Corporation: «Bei unseren Themenparks beziehen wir uns auf die Natur. Unsere Themen haben nichts mit der Filmwelt zu tun, sondern mit der Erhaltung des Seelenlebens und mit dem Schutz der vom Aussterben bedrohter Tierarten.»

Wie es scheint, soll es auch so bleiben. Und dass die Muttergesellschaft dieser Naturparks als Brauer von Budweiser, Bud Light, Michelob und Busch zugleich der grösste Bierbrauer des Landes ist, fällt einem beim Besuch von Sea World oder Busch Gardens tatsächlich nicht auf. «Die Trennung ist total», sagt Bergold. Dennoch sind es nicht nur hehre Beweggründe, die das 12-Milliarden-Unternehmen zum Betrieb der Naturparks veranlasst. Als Hersteller alkoholischer Getränke ist Anheuser-Busch gerade in den Vereinigten Staaten, wo noch vor einigen Jahrzehnten die Prohibition herrschte, notorisch herber Kritik ausgesetzt. Der Betrieb naturschützer der Gärten soll dem negativen Image Gegensteuer geben und die Bierbrauer in einem von Umwelt- und Verantwortungsbewusstsein geprägten Licht erscheinen lassen. Kein Verkaufskanal also, aber ein PR-Vehikel.

Es wird interessant sein zu beobachten, was 20th Century Fox und Sony's Columbia Pictures unternehmen werden, um ihre Filmgrössen gegenüber der Konkurrenz nicht in Vergessenheit geraten zu lassen. Es sind diese beiden Mega-Studios, die noch keine Vergnügungsparks kontrollieren. Es gibt noch etliche unabhängig geführte Amusementparks, kaum aber grössere Ketten, die nicht bereits unter Hollywood's Einflussbereich stehen. Eine Ausweismöglichkeit böte sich da vielleicht in der Beherbergungsindustrie. So revolutionär wäre die Idee gar nicht: Auch hier hat Walt Disney den Weg bereits vorgezeichnet. □

SWISSORAMA

Graubünden

Der von den PTT auf den Postautostrassen Chur-Bellinzona, Chur-St. Moritz, Davos-Scuol, Zermatt-St. Moritz, St. Moritz-Ascona und Scuol-S-charl ab 23. Mai verlangte Zuschlag von fünf Franken auf den normalen Fahrpreis stösst in Bündner Tourismuskreisen auf wenig Verständnis. Dieser durch den defizitären Betrieb der Postauto-Alpenlinien ausgelöste «Tourismus-Zuschlag» mache es der Tourismusbranche schwer, sich für den öffentlichen Verkehr einzusetzen, wenn Sondernachgaben erhoben werden, von denen nahezu ausschliesslich die Gäste Graubündens betroffen würden. Wenn die PTT die für den Postautoverkehr erforderlichen Mittel fehlten, sollten sie über die ordentliche Tarifpolitik und nicht über Zuschläge auf Tourismusangeboten hereingeholt werden, meint Marco Hartmann, der Direktor des Verkehrsvereins Graubünden, der von dieser Massnahme erst durch die Medien Kenntnis erhielt. FS

«Auf der Suche nach einer verlorenen Quelle» werden Gäste des Münsterstales in diesem Sommer vom Verkehrsverein Val Müstair geschickt. Im April 1888 wurde auf dem Gebiet der Gemeinde Tschiers eine heilkräftige Quelle ent-

deckt. Bevor man darangehen konnte, sie zu nutzen, ging sie aber wieder verloren. Jetzt soll sie von «Quellensuchern» wieder entdeckt werden. Als Belohnung winkt einem eventuell glücklichen Finder(in) ein zweiwöchiger Ferienaufenthalt für zwei Personen im Münsterstal. FS

Berner Mittelland

Am 10. September 1993 wird im Berner Kursaal das Spielcasino «Jackpot» eröffnet. Mehrere Räumlichkeiten werden für diesen Zweck umgebaut, von einem Stararchitekten aus Las Vegas eingerichtet und mit Glücksspielautomaten ausgestattet. Die Investitionen für das «Jackpot» belaufen sich auf rund 10 Millionen Franken, rund 40 Arbeitsplätze werden neu geschaffen. Das Spielcasino wird gemeinsam betrieben durch die Berner Kongress und Kursaal AG sowie die Tivolino Holding. MT

Der Oberaargau ist Sitz weltweit bekannter Unternehmen im Bereich des Designs, der Innendekoration und textilen Verarbeitung. Es liegt auf der Hand, dass die Präsenz dieser Firmen die geschäftstouristischen Frequenzen im Grossraum rund um Langenthal entsprechend alimentiert. Mit der Gründung der D'S Design Center AG durch

die Firmen Création Baumann, Girsberger AG, Möbelstoffe Langenthal AG, Ruckstuhl AG, Stegemann AG und Gabriella Gnanoli wird weiter am Image und Ruf des Oberaargaus als «Designregion» gebaut. Ziel der neu gegründeten Institution ist der Betrieb der Alten Mühle in Langenthal als Ort der Begegnung und als Informations- und Beratungsstelle für Design. Hinzu kommen Aus- und Weiterbildungsveranstaltungen für die Branche. MT

Basel

Basel bewirbt sich ebenfalls um eine Konzession für ein Spielcasino. Mit einer solchen Spielbank möchte die tiefverschuldete «Europastadt» eine neue Einnahmequelle erschliessen und ihr Unterhaltungsangebot erweitern. «Das Gesuch in Form eines Briefes an den Bund liegt vor und muss vom Regierungsrat noch verabschiedet werden», erklärte ein Sprecher des Polizeidepartements. Falls Basel im Kampf gegen eine Vielzahl von Mitbewerbern eine Konzession erhält, stünden mögliche Standorte bereits zur Diskussion, beispielsweise die neue Börse. Ihr «grundständliches Interesse» angemeldet hat jedoch auch die vornehme Casino-Gesellschaft Basel für das «Stadtcasino» (Re-

aurant, Säle vor allem für Konzerte mit klassischer Musik), wie ihr Sekretär Christoph Löw bestätigte. LA

Wenn es nach der Meinung der Basler Regierung geht, soll nun auch die Rheinstadt endlich einen regelmässigen wöchentlichen Abendverkauf erhalten. «Wir wollen ein attraktives Detailhandelszentrum bleiben», betonte Regierungsrat Matthias Feldges. Um die Ladenschlusszeiten gegenüber denjenigen des grenznahen Auslands und der Nachbarkantone wieder anzugleichen, soll nun in Basel einmal wöchentlich – voraussichtlich am Donnerstag – ein Abendverkauf bis 20 Uhr möglich werden. Falls das Kantonsparlament und die Sozialpartner zustimmen, steht Basels regelmässiger Abendverkauf nichts mehr im Wege. LA

Wallis

Mit 485 000 Übernachtungen erreichten die Vereinigten Verkehrsvereine Obergoms im letzten Jahr eine neue Rekordmarke. Damit stieg die Zahl der Übernachtungen um stolze 8 Prozent. Die Zunahme konnte laut Kurdirektorin Daniela Walpen vor allem durch eine Steigerung bei Pauschalarrangements

sowie Gruppenunterkünften und Campings erreicht werden.

Nicht zuletzt dank der Erhöhung der Loipengebühr nahmen die Einnahmen aus dem Talisman, der Obergommer Langlaufkarte, um 30 Prozent zu. Mit den insgesamt 390 000 Franken können laut VVO die Kosten für den Loipenunterhalt und den Maschinenpark just gedeckt werden. GER

Wachablösung an der Spitze der Tourismusgemeinschaft Saas, der die Talgemeinden Almagell, Grund und Balen angeschlossen sind. Gründungspräsident Adolf Anthamatten, dem es gelang, die touristischen Leistungsträger der Talschaft in einer Organisation zu vereinen, wird nach dreijähriger Tätigkeit von Arthur Anthamatten abgelöst. In die Pionierzeit fällt unter anderem auch die Schaffung einer regionalen Kurdirektorenstelle, die seit Anfang Mai von Franz Eyer besetzt wird. Er hat das Sommerthema für die anstehende Saison ganz der Volksmusik gewidmet. So werden gemeinsam mit verschiedenen Deutschschweizer Lokalradiostationen mehrere Talentfestivals durchgeführt. Für die kommende Wintersaison will man den Loipenunterhalt weiter ausbauen und die allfällige Einführung des Schweizerischen Langlaufpasses prüfen. GER

Saaser Gütesiegel «Q for You»

Qualitätstourismus kommt von unten

Mit der Einführung des Gütesiegels «Q for you» wird im Saatal die Qualität im Tourismus auf breiter Linie gefördert. Während eines Jahres hat eine Arbeitsgruppe Kriterienkataloge für Hotels, Restaurants, Ferienwohnungen, Geschäfte und Bahnen erarbeitet und damit eine breite Diskussion ausgelöst. Ende Juni haben nun unter anderen 40 Hotels die begehrte Auszeichnung zugesprochen erhalten.

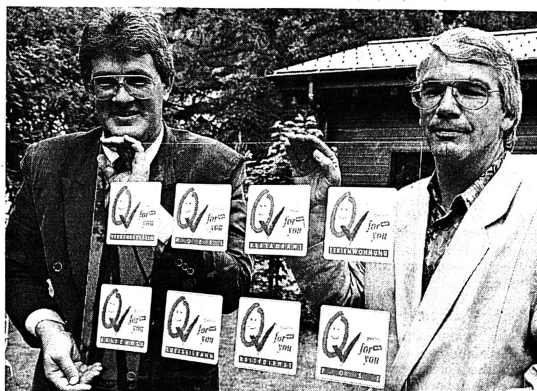
GERMAN ESCHER

«Wir wollen die Gesamtqualität des Kurortes heben und nicht einzelne Betriebe besonders fördern», umschreibt Kurdirektor *Dres von Weissenfluh* die Zielsetzung. – Eine Bestrebung, die durch die Weiterbildungsoffensive (fi-

nanziert durch das Biga) ausgelöst und nun vor Ort konsequent umgesetzt wird. Wer am selben Strick zieht und in seinem Betrieb mit Qualitätsförderung Ernst macht, wird ausgezeichnet. Nicht Luxusbetriebe, sondern Verbesserungen im Dienstleistungs- und Umweltbereich liegen von Weissenfluh am Herzen: «Um die Kriterien zu erfüllen, bedarf es nicht grosser Investitionen, sondern einer Änderung der Denkhaltung.»

Zu wenig streng?

Der Kriterienkatalog ist umfangreich (siehe Kasten). Dennoch haben sich überraschend viele Betriebe um die Auszeichnung beworben und diese letztlich auch erhalten. Nur in Einzelfällen hat der Qualitätsrat, bestehend aus Vertretern der einzelnen Leistungsträger und Gemeinden des Saatal, abgewunken. Statt der angestrebten 15 Prozent haben in Saas Fee rund die Hälfte (30 von 57 Hotels), im übrigen Saatal rund ein Viertel (10 von 38 Hotels) den Kleber an der Tür. Wird damit das Qualitätsgütesiegel nicht entwertet? Oder war man letztlich gar zu wenig streng? «Die Kriterien sind nicht mühsam zu erfüllen», entgegnet von Weissenfluh. «Mit diesen insgesamt 40 Hotels haben wir einen Schritt vorwärts gemacht. Wir dürfen auf unsere Hotellerie zu Recht stolz sein.» Zudem wolle man ja die Qualität gesamthaft steigern. Erfolgreich sei deshalb auch, dass 61 Vermieter mit insgesamt 400 Ferienwohnungen, 28 Restaurants, 30 Geschäften und zwei Bahnunternehmungen das «Q for you» zugesprochen erhielten. Eine klare Transparenz und die Offenlegung der Kriterien sollen dafür sorgen, dass die Versprechen auch eingehalten werden. So muss in jedem Betrieb die Kriterienliste aufliegen. Der Gast amtierte als Kontrolleur, der sich mit seinen Reklamationen an den 20köpfigen Qualitätsrat wendet. Zudem werden fallweise «Mystery-Personen» eingesetzt, welche die Einhaltung überprüfen.



Kurdirektor *Dres von Weissenfluh* und Professor *Hansruedi Müller* (FIF): Mit den verschiedenen «Q for you» die Tourismusqualität auf breiter Basis fördern.

Foto: German Escher

Innert dreier Jahre sollen sich 80 Prozent der Tourismusbetriebe im Tal für das «Q for you» bewerben. Zugleich aber werden ab 1996 die Kriterien weiter verschärft. Die Einheimischen werden sich also stets mit ihren Qualitätsfragen auseinandersetzen müssen. Damit hat der Qualitätsrat unter Kurdirektor von Weissenfluh das Hauptziel erreicht: Die Tourismusgenussung und das Qualitätsdenken soll auf breiter Basis gefördert werden. Die Vermarktung des «Q for you» ist zweitragend.

Den umgekehrten Weg hat St. Moritz eingeschlagen, wie Kurdirektor *Hanspeter Danuser* vor den Medien in Saas Fee darlegte. Im Bündner Weltkurort ist mit dem Slogan «Top of the World» der Anspruch von oben her definiert worden, nach dem sich die touristischen Anbieter im Dorf zu richten haben.

Wichtig sei nicht nur die Gesamtqualität im Angebot, sondern sie auch

wirksam und glaubwürdig dem Nachfrager bekannt zu machen», betonte Danuser in seinem Referat. Ihm persönlich ist das Vorgehen der Saaser eher sympathischer: «Was mir an «Q for you» imponiert, ist der ganzheitliche Ansatz. Die Saaser haben gemerkt, dass Qualität im Tourismus sämtliche Bereiche des Denkens, Handelns und Entscheidens umfasst.» Darin liegt denn auch der Pioniercharakter, wie *Hansruedi Müller*, Professor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Uni Bern, betont. Für ihn stellt das «Q for you» eine Weltneuheit dar, die das Saatal zu einem Vorreiter in einem neu verstandenen Qualitätsbegriff machen könnte – vorausgesetzt, viele machen mit. *Hansruedi Müller* hat die Saaser auf ihrem Weg zur Qualitätsnivellierung auf einem hohen Niveau begleitet und hofft nun, dass andere Regionen dem Saaser Beispiel folgen.

Verkehrsverein Lauterbrunnen

Eklat mit Hintergedanken

Unter einigem Getöse und ziemlich unerwartet hat der Kur- und Verkehrsverein Lauterbrunnen an seiner Generalversammlung den Kurdirektor freigestellt.

Hinter Wengen und Mürren, aber noch vor Stechelberg und Gimmelwald, stellt Lauterbrunnen den drittgrössten Verkehrsverein der Talschaft Lauterbrunnen, einer politischen Gemeinde mit etwas über 3000 Einwohnern und rund dreimal soviel Gästebetten.

1988 stellte der Kur- und Verkehrsverein Lauterbrunnen mit dem Berner Oberländer *Robert Bratschi* erstmals einen vollwertigen Kurdirektor an.

Keine leichte Aufgabe, eingeklemmt zwischen touristischen Riesen – die Destination Lauterbrunnen zu positionieren, doch der Vollbluttouristiker *Bratschi* hatte einigen Erfolg und steigerte die Logiernächte zuletzt auf gegen 300 000 pro Jahr und erzielte in der letzten Rechnungsperiode immerhin einen Cashflow von gut 35 000 Franken.

Der Mohr kann gehen

Damit ist nun Schluss: Weil der Vorstand des Verkehrsvereins glaubt, die Kosten eines ausgewachsenen Verkehrsvereins nicht tragen zu können, wurde *Bratschi* an der kürzlich über die Bühne gegangenen Generalversammlung freigestellt. Nun ist man mit einer Lohnhöhe von 130 000 Franken und etwas über zweihundert Stellenprozent auf der Suche nach einer neuen Direktion. Deren Aufgabe soll es laut Vorstand nicht nur sein, den Ort zu vermarkten, sondern auch, der grossen Konkurrenz in der Gemeinde die Stange zu halten: Im Hinblick auf das Fernziel, wie im Saanenland eine schlagkräftige Organisation für die ganze Talschaft zu schaffen, müsse Lauterbrunnen mit einem eigenen Kurdirektor gleichwertiger Partner von Wengen und Mürren sein, hiess es an der GV.

Vorstand der Schweizerischen Verkehrszentrale

«SVZ wartet nicht auf Orakel von aussen»

Die Schweizerische Verkehrszentrale müsse handeln, auch wenn die neuen Rahmenbedingungen aus der laufenden Evaluation noch nicht bekannt seien. Diese Meinung vertraten *Jean-Jacques Cevy* und *Walter Leu*, Präsident und Direktor der SVZ, an der Sitzung des Vorstandes in Bern. In Berlin soll eine neue Agentur eröffnet werden, um den Hauptmarkt Deutschland noch besser abdecken zu können.

ANDREAS NETZLE

Als hätte er die Samstag-Schlagzeile des «Blicks» geahnt, zog *Walter Leu* am letzten Donnerstag einen Vergleich zum Konkurrenten Österreich. Während der «Blick» behauptete, unser «Erzrivale» lege auch in der Krise munter zu, sah *Leu* die Lage etwa unentschieden. Mit einem «time-lag» von 12 bis 18 Monaten beginne jetzt die weltweite Rezession auch auf den Tourismus zu wirken, berichtete *Leu*. Bei den Übernachtungen seien beide Länder etwa den gleichen Schwankungen unterworfen. Im April sei die Schweiz relativ besser gewesen als Österreich, im Mai war es umgekehrt. Die Schwankungen betrügen maximal 1 Prozent. Dass unser östlicher Nachbar in den Gesamtzahlen um 5 Prozent vorne liege, sei auf die bessere Nutzung von Privatquartieren zurückzuführen. In rezessiven Zeiten sei die Suche nach billigen Quartieren intensiver. Dazu komme, dass die Österreicher ihrem Land gegenüber «treuer» seien.

«Wunder Deutschland»

Entscheidend für das Schweizer Ergebnis 1993 wird das Verhalten der deutschen Urlauber sein. Der mit Abstand grösste Markt Deutschland (25% aller Übernachtungen) legte von Januar bis April 1993 gegenüber 1992 um 6,6 Prozent zu. Demgegenüber verloren bis auf Belgien alle anderen wichtigen Märkte markant. Aus Italien kamen wegen des ungünstigen Wechselkurses gar 21,7 Prozent weniger als im Vorjahr. Das «Wunder Deutschland» ist laut *Walter Leu* auch ein Ergebnis der grossen Inse-

ratekampagne. Die SVZ sei von Anfragen «überschwemmt» worden, was auf ein grosses Informationsdefizit schliesse lasse, meinte *Leu*.

Um den Markt Deutschland und insbesondere die neuen Bundesländer noch besser bearbeiten zu können, plant die SVZ die (Wieder-)Eröffnung einer Agentur im «Haus der Schweiz» unter den Linden im ehemaligen Ost-Berlin. Die SVZ hat in der Handelskammer Deutschland - Schweiz bereits einen

Partner und Untermieter gefunden. Mit einem Reiseunternehmen sind die Gespräche noch im Gang. Die SVZ möchte möglichst viele Schweiz-orientierte Organisationen unter einem Dach versammeln und die so entstehenden Synergien, aber auch die Infrastruktur gemeinsam nutzen.

Was geschieht in Übersee?

In Hongkong spannt die SVZ, wie schon berichtet, mit der Swissair zusam-

men. Geprüft wird im Moment eine Anfrage der Europäischen Gemeinschaft EG, welche in Hongkong ein «Euro-Zentrum» errichten und die Schweiz dort integrieren will. Laut *Walter Leu* wäre ein solcher gemeinsamer Auftritt für die SVZ möglich.

Zu reden gab an der Vorstandssitzung die Agentur San Francisco. Laut Budget erhöht sich dort die Miete um rund 210 000 Franken (288 000 statt 70 000 Franken). Im Namen der SBB verlangte deshalb *Chris Zoebeli* den Abbruch der Mietverhandlungen und die Beschränkung der Agenturen in Kalifornien auf Los Angeles. Dem gegenüber plädierte *Walter Leu* für die Beibehaltung San Francisco. Die Zukunft Kaliforniens liege eher im Norden als im krisengeheutelten Süden um Los Angeles. SVZ-Vize *Peter Kuhn* sieht «mittelfristig» nur noch eine Stelle im USA-Westen, wahrscheinlich San Francisco. Die Swissair, welche als Gateway auf die Karte Los Angeles setzte, unterstützte den Antrag *Zoebeli*. Dieser wurde schliesslich nach langem Hin und Her abgelehnt.

Wie am Rande der Japan-Wochen in Zürich bekannt wurde, sollen die Juni-Festwochen 1994 oder 1995 «New York» zum Thema haben. Die Idee dazu kam von der Stadt New York, welche 1994 oder 1995 zusammen mit den Schweizer Gateways Zürich und Genf eine gemeinsame Publizitätsaktion durchführen will. Unter der Leitung der SVZ würde sich die Schweiz von Herbst 1994 bis Frühling 1995 wirtschaftlich, touristisch und kulturell in New York präsentieren. Im Gegenzug, «Switzerland loves New York», wäre die amerikanische Metropole dann in der Schweiz, hauptsächlich in Zürich und Genf, zu Gast. Die SVZ wartet jetzt auf die Grundsatzentscheide aus Zürich und Genf, um dann Arbeitsgruppen in New York und der Schweiz einzusetzen. Neben den üblichen Partnern werden weitere Sponsoren aus der Wirtschaft gesucht. Laut *Walter Leu* müssen Klichses sein. 1995 oder 1996 sollen deshalb Gletscher als typischer Bestandteil der Schweizer Bergwelt thematisiert und mit einer «Glaciade» behandelt werden.

Kommentar

Ein neuer Stil tut dringend not

«Die Probleme» des Schweizer Tourismus, so der «Blick» am Samstag, «jungen ganz oben an». Zwei «Monster-Gremien», der aus fast fünfzig Mitgliedern bestehende Vorstand und die 500köpfige Generalversammlung würden der SVZ «dreinreden». Tun sie – oder vielmehr können sie das wirklich?

An der 116. Sitzung des SVZ-Vorstandes war es jedenfalls nichts mit «Dreinsprechen». Der Versuch, einen Budgetposten (San Francisco) zu diskutieren, wurde von den SVZ-Verantwortlichen als unfreundlicher Akt empfunden und abgeblockt. Dieses Gremium könne gar nichts ändern, war die Antwort des Präsidenten. Der – nur leise murrende – Vorstand lehnte den Antrag ab und überliess ihn zur Behandlung dem Ausschuss.

Erfahrene Vorstandsmitglieder waren über das etwas selbstherrliche Gebaren des Präsidenten verärgert. So kanzelte dieser Votanten schulmeisterlich ab und liess Stimmhaltungen nicht auszufließen, um den Schein der «grossen Mehrheit» nicht zu beeinträchtigen. Über den Antrag, zum Hayek-Bericht eine ausserordentliche Sitzung einzuberufen, liess *Cevy* dann gar nicht mehr abstimmen. Ein gewisses Demokratiedefizit lässt sich so jedenfalls nicht leugnen.

Einige Vorstandsmitglieder fragten sich überhaupt, wozu dieses Gremium gut sei. Statt den fertigen Projekten und Beschlüssen aus dem Ausschuss, welchen man nur noch zustimmen könne,

wünschten sie sich frühzeitige Informationen und Diskussionen über längerfristige Strategien und Vorhaben.

Es war auch bezeichnend, dass die SVZ-Spitze zuhänden der Hayek-Equipe und des Biga Empfehlungen abgab, worauf diese zu achten hätten (vgl. Bericht). Auch wenn Hayek unter einem gewissen Originalitätszwang steht, so ist bestimmt er derjenige, der zuerst und ohne spezielle Aufforderung unternehmerisch denkt. Und dass es für zusätzliche Aufgaben auch zusätzliche Kapazitäten und damit Mittel braucht, ist gerade einer Bundesstelle wie dem Biga bekannt. Womit allerdings noch nicht gesagt ist, ob es diese zusätzlichen Mittel auch braucht.

Wozu man allerdings Hayek und seine Auftraggeber auffordern könnte, ist, neben neuen Aufträgen, Strukturen und Mitteln, auch ein neues Denken zu fordern. Und da Denken in Köpfen stattfindet, sind auch Empfehlungen nötig, wie diese künftig beschaffen sein müssen. Beim personellen Wechsel, der Ende Jahr ganz sicher erfolgen wird, müssen die Weichen jetzt gestellt werden: Der neue Präsident muss von aussen kommen, dynamische Ausstrahlung und unternehmerische Erfahrung besitzen und die Schweiz mit ihren verschiedenen Mentalitäten kennen. An Hayek deshalb auch von unserer Seite einen Rat: Erkundigen Sie sich bei Ihren Gesprächspartnern mit Insidern weiter nach Leuten wie *Marco Solari*. ... *Andreas Netzle*

REKLAME

WEINGESTELLE

MULTI™

HYPRO

Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33

Österreich Werbung

Wenn der «Bergdoktor» um Gäste wirbt

Von der Serie «Die Direktorin», die zurzeit in Bergün gedreht wird, erhofft sich nicht nur das Schweizer Fernsehen, sondern auch der Schweizer Tourismus einen Gewinn. Landschaft und Städte in Filmen und TV-Serien anzupreisen überlässt man in Österreich längst nicht mehr dem Zufall: Um eine bestmögliche filmische Präsenz zu garantieren, wurde durch die Österreich Werbung mit Ciné Austria eine eigene Servicestelle gegründet. Sie soll Produzenten und Regisseuren die Vorzüge der Filmkulisse Österreich schmackhaft machen.

FRED FETTER, INNSBRUCK

Zuerst kamen sie von selbst, jene Filmer, die sich Österreichs alpiner Landschaft und die Städte als aussergewöhnliches Ambiente bedienten. Einsame Östirler Seitentäler dienten in zahllosen Werken als unbekannte Kulisse. Die Kärntner



Seen bekamen ihr schickes Image in den späten fünfziger Jahren durch seichte Streifen mit Starbesetzung.

Begonnen hatte alles mit zwei Glücksfällen: In den Spuren Orson Welles' wird in Anlehnung an Graham Greenes Agententhriller «Der dritte Mann» noch heute das Kanalsystem durch Wien-Besucher in Augenschein genommen, und in den USA ist Salzburg seit 1956 bekannt durch «Sound of Music».

Gewöhnlich gilt es daher als Erfolg für Tourismuswerber, wenn internationale Film- und TV-Produktionen ihre Region als Drehort wählen. Nur selten ist es Zufall oder künstlerische Inspiration, die Filmer ins Land bringt. Mit beträchtlichen Summen werden heute Grossproduktionen angeworben.

Organisation und Koordination

Ciné Austria, die Location-Service-Stelle der Österreich Werbung (siehe Kasten), nennt Summen von bis zu 80 000 Franken, die sie für einzelne Pro-

jekte ausbitt. Noch wichtiger sei aber die aufwendige technische und organisatorische Hilfe. Das Geld fliesst niemals bar auf das Konto der Produktionsfirmen, sondern wird für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit im Rahmen des Filmprojekts ausgegeben. Bei den aktuellen grossen Fernsehserien sind es zudem vor allem die Bundesländer, die Mittel flüssigmachen. Denn der Effekt von Grossproduktionen beschränkt sich nicht allein auf regionale Imagewerbung, also auf optische Reize, die bei den Zuschauern Urlaubsphantasien auslösen, sondern die Produktionen führen auch unmittelbar zu einer beträchtlichen Wertschöpfung.

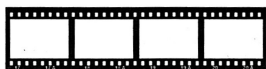
Dallas in Wien und Salzburg

Besonders aktiv sind Wien und Salzburg. So konnte vor drei Jahren «Dallas» für zwei Folgen gewonnen werden. Weltweit verfolgten Millionen Zuschauer J. R.s Hochzeitsreise durch Österreich. Auch die USA-Produktion «Sound of Christmas» brachte Salzburg unbezahlbare Medienpräsenz.

Disney-Produktionen drehen dieses Jahr die Neuauflage der «Drei Musketiere» in Wien und Umgebung. Selbst wenn hier das Product Placement in den Hintergrund tritt, wird von den 35 Millionen Dollar Produktionskosten ein ansehnlicher Teil in Österreich verbleiben.

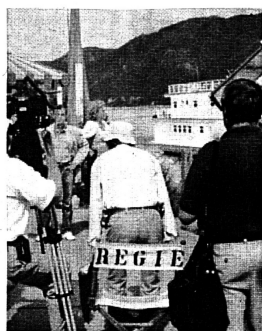
Flops nicht ausgeschlossen

Natürlich führen nicht immer und überall Filmkulissen direkt zu touristischen Erfolgen. Im Salzburger Abtenau hatte sich eine holländische Filmfirma eingeladen. Sie sollte ein Wintervideo drehen. Was schliesslich in Holland gezeigt wurde, war ein Sexfilm, erkennbar gedreht im Heimatmuseum Arlerhof zu Abtenau. Auch der Abtenauer Wirt er-



fuhr erst später von niederländischen Stammgästen, wofür er vor dem Zapfhahn posiert hatte.

Selbstverständlich ist dies ein Extrembeispiel missglückter Location-Werbung. Abtenau wäre froh gewesen, hätte man das Dorf nicht identifizieren



Regisseure sind in Österreich gern gesehene Gäste. Foto: Donauprinzessin

Filmkulisse Österreich



können. Andere Orte wissen schon bei Übernahme einer Produktion, dass bestenfalls im Nachspann der Name auftaucht. So wurde in Dutzenden Agentenfilmen Wien zu Moskau oder Prag.

Nicht nur Product Placement

Die Erkennbarkeit der Drehorte kann, muss aber nicht, zu touristischem Erfolg führen. Ob die in der Wachau verfilmte und vom Land Niederösterreich grosszügig unterstützte «Donauprinzessin» die vom Land erwartete zehnprozentige Steigerung an Übernachtungen bewirken kann, wird sich erst herausstellen. Immerhin lösten in Österreich gedrehte Serien auch schon beachtliche Gästeströme aus, so das «Schloss am Wörthersee». Doch meist

rollten Bustouristen an, die vor dem Schloss bestenfalls Imbisse zu sich nahmen. Dafür mussten vor Ort aufwendige Infrastrukturen geschaffen werden.

Die «Bergdoktor»-Serie, gedreht auf dem Mieminger Plateau (Tirol), liess zwar die touristischen Anfragen rasant nach oben schnellen, restlos begeistert



ist man auch dort nicht: Der extra aufgelegte «Bergdoktor»-Prospekt machte die Kulisse des real inexistenten Hauses zum Pilgerziel, nicht die reale Landschaft.

Ins Kapitel «Flops» gehört auch die von Michael Douglas produzierte «Heidi»-Neuverfilmung, die mit Hilfe von Arnold Schwarzenegger in der Steiermark entstanden war. Die Crew wurde von der Dachstein-Tauern-Region aufwendig unterstützt. Gezeigt wurde «Heidi» in den USA allerdings nur wenige Tage, in Europa nie.

Ciné Austria

Die 1982 von der Österreich Werbung gegründete Location-Service-Stelle Ciné Austria ist bis heute europaweit die einzige ihrer Art. In den mehr als 700 Film- und TV-Produktionen in Österreich gedreht, so zum Beispiel Grossproduktionen wie «James Bond – Hauch des Todes», «Il Treno», «Der Bar», «Stille Nacht», «Sound of Christmas» und «Red Heat».

Die Höhe des Budgets von Ciné Austria lässt sich nicht präzise beziffern, wie Gabriele Hloos-Pohl, Leiterin der Servicestelle, erklärt, weil auch die ÖW-Zweigstellen im Ausland involviert seien. Denn die Aufgaben der Ciné Austria reichen von der eigentlichen Akquisition über Hilfestellung bei den Vor- und Dreharbeiten, die Koordination von Dienstleistungen bis zur PR-Tätigkeit. Wichtigster Markt sei dabei die amerikanische Westküste, seit Mitte der achtziger Jahre boomt aber auch die Nachfrage aus Fernost.

Österreich

Bauernhof-Marketing verstärkt

Kräftige Bemühungen setzt der österreichweite Verband Urlaub am Bauernhof in die bessere Vermarktung der Ferien am Hof. Dafür wurden dreierlei Massnahmen gesetzt. Der Slogan wurde neu formuliert und als Logo «Beim Bauern zu Gast» geschaffen. Zweite Massnahme ist die österreichweit einheitliche Kategorisierung der vermietenden Höfe, die mit ein bis vier Blumen ausgezeichnet werden. Spätestens in zwei Jahren wird die Einstufung in allen Bundesländern abgeschlossen sein.

Wirken diese Massnahmen nach aus, so soll das neue Marketing-Handbuch für bäuerliche Vermieter zur Professionalisierung der Anbieter beitragen. Das umfangreiche Heft bietet wenige theoretische Ratschläge, dafür um so mehr praktische Hilfsmittel. Von der Ermittlung eines Stärken/Schwächen-Profiles bis das Telefonanrufformular für die Anfrageaufnahme.

Insgesamt zeigen in Österreich Ferien am Bauernhof höchst unterschiedliche Tendenzen. Einerseits steigt das Interesse an besonders naturnahen, umweltverträglichen Urlaubsformen, andererseits ist die Vermarktung der kleinststrukturierten und auf kurze Saisonzeiten beschränkten Bauernhöfe alles andere als einfach. So kam es 1992 zu einem statistischen Rückgang bei Übernachtungen am Bauernhof. Die professionell vermarkten Betriebe, die immer öfter auch mit Reiseveranstaltern kooperieren, waren jedoch bestens ausgelastet.

INFO-TOUR

Bleiben Sie in Österreich. Für einmal setzen Schweizer und österreichische Tourismusvertreter auf die gleiche Karte. Auch die Österreich Werbung wirbt seit Ende Mai in den Printmedien für Ferien im eigenen Land. Mit 2,5 Millionen Schilling (320 000 Franken) will sie die 1,5 Millionen Österreicher, die noch nicht wissen, wo sie ihren Sommerurlaub verbringen wollen, von Ferien im Heimatland überzeugen. Mit rund 30 Millionen Übernachtungen standen die Österreicher im letzten Jahr an zweiter Stelle als Gäste im eigenen Land.

Musical «Elisabeth» zieht gleich mit «Cats». Die Österreicher werten ihre kaiserliche Vergangenheit im Rahmen von Austria Imperialis touristisch aus. Bereits haben 230 000 Besucher das Musical über die Liebesgeschichte und das tragische Ende der Kaiserin Elisabeth von Österreich gesehen.

Österreich-Spezialisten in Australien.

Mit einem neuen Konzept wird die Ausenstelle der Österreich Werbung von Sydney aus australische Reiseveranstalter zu diplomierten «Austria Specialists» ausbilden. Hierfür wurde die ATA (Austrian Tourism Academy) – eine Art österreichische Tourismusakademie – für den australischen Markt gegründet. Im November 1993 werden rund 120 Mitarbeiter australischer Reisebüros die Möglichkeit haben, in einer zweieinhalbtägigen Konferenz ein Zertifikat als «Austria Specialist» zu erhalten. Die zehn besten Teilnehmer werden 1994 eine Studienreise durch Österreich unternehmen.

Auslandsmärkte (8)

Belgier müssen kontinuierlich motiviert werden

Gegen zwei Millionen Logiernächte in der Hotellerie und vor allem in der Parahotellerie verbringen belgische Gäste jährlich in der Schweiz. Für Schweizer Anbieter ist die kontinuierliche Motivation der belgischen Stammkundschaft wichtig. Die jüngere Kundschaft muss erst noch gewonnen werden. Allgemein wird der belgische Gast vermehrt «Naturerlebnisse in intakter Natur» machen wollen.

Mit rund zwei Millionen Logiernächten steht Belgien bei den Auslandsmärkten des Schweizer Tourismus an fünfter Stelle. In der Hotellerie allein auf dem sechsten, in der Parahotellerie auf dem dritten Platz. Auch in Zeiten der Rezession bleibt Belgien ein guter Markt, die Rezessionsangst hat in Belgien später eingesetzt. Zudem sind dort Steuererhöhungen von 3 Prozent angesagt worden. Dies bietet Chancen für nahegelegene Ferienländer und Anbieter von Kurzferien.

Die Landesvertretung der Schweizerischen Verkehrszentrale in Brüssel macht einen ausgeprägten Hang der Belgier zu Natur- und Gesundheitsferien und eine Nachfragezunahme nach Aktivferien aus. Zudem ist ein Trend zu kürzeren Hauptferien mit maximal zwei Wochen und mehreren Kurzferien pro Jahr mit höchstens vier Tagen zu beobachten. In Belgien ist mit einem weiteren Wachstum der organisierten Reisen zu rechnen.

Harter Preiskampf

Gegen 20 Prozent der Belgier buchen ihre Ferien über ein Reisebüro. Der Preiskrieg im Chartergeschäft zwischen einzelnen Veranstaltern (Sunair versus Sunsnacks) der belgischen Reisebürobranche hält weiter an. Mit niederländischem Kapital ist die Gruppe BIT gegründet worden. Allgemein gibt es in

Belgien zu viele Reisebüros, woraus ein harter Preiskampf erwächst. Moderne Telekommunikationstechnik schränkt den belgischen Geschäftstourismus ein.

Tips für den Marktauftritt

Traditionelle belgische Touroperatoren (TO) für die Schweiz suchen vor allem Chalets und Ferienwohnungen. Leider besteht von seiten der Schweizer Anbieter wenig Interesse, mit den belgischen TOs auf diesem Gebiet zusammenzuarbeiten. Nach Angaben der SVZ-Vertretung in Brüssel interessieren sich immer mehr belgische Autocarunternehmen für die Schweiz im Winter. Ganz allgemein gäbe es zu wenig konkrete Angebote für die belgischen TOs. Oft bestünden für Angebote aus der Schweiz keine konkreten Preisangaben in belgischen Francs.

Die Landesvertretung in Brüssel beklagt sich, dass von den Schweizer Anbietern oft nicht rechtzeitig über neue Angebote zuhänden der belgischen Fachpresse orientiert würde. Sie macht weiter darauf aufmerksam, dass Angebote und Informationen in Belgien neben französisch auch niederländisch abgefasst werden müssen.

Für das laufende und für das nächste Jahr stehen für die Verkaufsförderung auf dem belgischen Markt drei Schwerpunkte an: Brussels Travel Fair (23.–25. 11. 1993), Club no 1, eine Plattform für Kontakte in der Provinz (Januar/Februar 1994), 2. Swiss Travel Workshop Benelux, Amsterdam, Brüssel, Luxemburg (11.–13. 4. 1994).

Für Schweizer Anbieter an diesen Messen könnte von Bedeutung sein, dass die Schweiz neben positiven Images bei den Belgiern auch Trägerin eines verstaubten Images ist, verknüpft mit fehlender Dynamik und wenig Willen zu Neuerungen. Vermehrt müssten auch jüngere Belgier zwischen 17 und 30 Jahren beworben werden.



Der Schein trügt: Belgier verschmähen die Schweiz keineswegs (Bild: Manneken, Brüssel). Die meisten belgischen Gäste in der Schweiz sind Stammgäste. Foto: Claude Chatelain

REKLAME

Classic-Line Your Partner

Software & Hardware

1 9 8 5

Informatic für die Informatic 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

Magic Casino, Degersheim

Noch läuft die Show

Die Retonio Freizeit AG, Muttergesellschaft des Magic Casino im Toggenburg, hat aufgrund finanzieller Schwierigkeiten um Nachlassstundung angesucht. Doch das Begehren wurde abgelehnt, und der Degersheimer Vergnügungstempel ist bedrohlich ins Wanken gekommen.

Seit August 1992 ist Jean-Michèle Cathery Pächter des Restaurant- und Hotelkomplexes, der 1985 mit einem Aufwand von 20 Millionen Franken aus der ehemaligen Krone entstand. Doch trotz Shows und Reues, die im Magic Casino als Vor- oder Nachspeise angeboten werden, fand auch Cathery den Dreh nicht, die Nobelherberge auf Touren zu bringen.

Dennoch denkt Reto Breitenmoser, Präsident der Retonio Freizeit AG, nicht an Aufgeben. Mit einem Gesuch um Nachlassstundung beim Bezirksgericht Untertoggenburg versuchte er, den drohenden Konkurs abzuwenden. Das Gericht indes lehnte am 28. Mai das Begehren ab, worauf der Optimist Breitenmoser Rekurs einreichte und die weiteren rechtlichen Schritte nochmals stoppen konnte. Dadurch musste auch das Betriebsamt Degersheim die auf Anfang Juli angesetzte Versteigerung von fünf Hotelappartements des Magic Casino im Wert von gut 450 000 Franken wieder abblasen.

Versucht das Glück in Las Vegas

Status quo also in Degersheim. Breitenmoser hingegen, der in der Ostschweiz ein kleines Imperium mit elf Unternehmen, die Retonio Holding AG, aufgebaut hat, befindet sich derzeit in Las Vegas und erhofft sich dort mehr Glück mit seinen Projekten, als ihm in der biedereren Ostschweiz bisher beschieden war. Neben der Planung von völlig neuen Unterhaltungs- und Erlebniszentren hat Breitenmoser in der amerikanischen Spielmetropole bereits ein Museum für Film-Memorabilien realisiert, das am 1. August eröffnet wird. Obwohl das Gericht die Las-Vegas-Pläne als «Wunschdenken» des Stehaufmännchens Breitenmoser eingestuft hat, erwartet dieser von seinen neuen Aktivitäten genügend Cash, um die Retonio Holding AG mit Sitz in Appenzel wieder auf Vordermann zu bringen. Damit wäre dann vorhanden auch das Magic Casino gerettet. SS

HOT-TELL

Seehotel Kastanienbaum Luzern. Die per Ende Juni 1993 in Folge Rezession geschlossene Vital- und Beautyfarm im Seehotel Kastanienbaum bei Luzern soll laut Mieterehepaar *Olaf und Beatrix Reinhardt* am 1. Oktober 1993 unter neuer Leitung wiedereröffnet werden. Das fünfjährige Viersternhaus (Mitglied bei den Alpine Classics der Swiss International Hotels) am Vierwaldstättersee beherbergt zu 75 Prozent Individualgäste. Das Seminargeschäft (22 Prozent der Logiernächte) und das Bankettgeschäft (15 Prozent vom Gesamtumsatz) sind in der folgenden Pfeiler. Auswirkungen der Rezession sind laut *Olaf Reinhardt* nur im Restaurationsbereich zu spüren.

Hotel Astoria Luzern. Die weit über Luzern hinaus bekannte GreenLife-Bar im Luzerner Hotel Astoria soll mit einer neuartigen Glasarchitektur zu einem Atrium mit Galerie umgestaltet werden. Hotelier *Urs Karli* will den Umbau im November realisieren und «über den Dächern von Luzern ein neues Raumerlebnis schaffen».

Urschener Hotellerie unter Druck. Nach der Versteigerung des Hotels Bellevue in Andermatt und des Hotels Meyerhof in Hospental kommt am 18. August auch das traditionelle Hotel Galenstock oberhalb Realp unter den Hammer, schreiben die «Luzerner Neuesten Nachrichten» (LNN). Gegen die Besitzerin, die Immogno AG in Truttikon ZH, hat die Schweizerische Bankgesellschaft in Locarno die Betreibung eingeleitet. Misteigern wird dann auch der ehemalige Galenstock-Wirt *Hans Abplanalp*, der allerdings die betreibungssamtliche Schätzung von 300 000 Franken für zu hoch hält. «Unprofessionelle Geschäftsführung» wird dem einzigen Verwaltungsrat der Immogno AG, *Joseph Kathriner*, vorgeworfen.

Kooperation Swissôtel-SAS-Hotels

Zwei Europäerinnen – ein Ziel

Seit Mitte Juni treten die zur Swissair-Beteiligungen AG gehörende Swissôtel und die SAS International Hotels gemeinsam in Erscheinung. Die Marketingkooperation der beiden europäischen Hotelgruppen mit insgesamt 47 Häusern der Luxus- und Erstklasskategorie ist ein erster Schritt auf dem Weg in eine gemeinsame Zukunft.

MARIANNE MING-HELLMANN

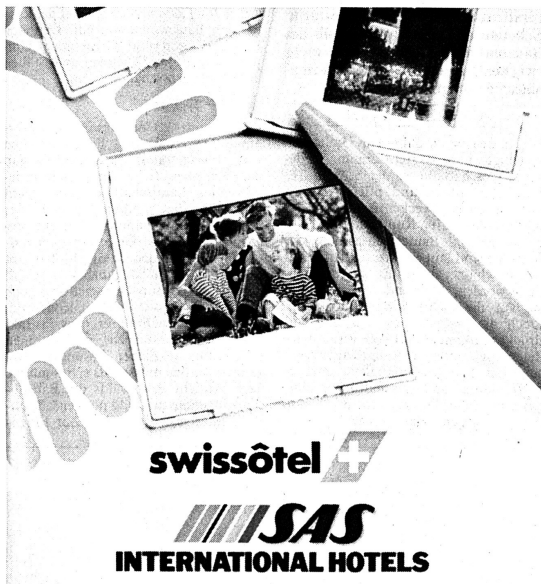
Idealerweise durch Kooperation mit einer anderen Hotelgruppe sei die durch Swissôtel angestrebte Expansion innerhalb Europas zu erreichen, erläuterte *Pierre Martinet*, Swissôtel-Direktionspräsident, vergangenen Dezember gegenüber der *hotel + touristik revue*.

Mit den SAS International Hotels haben die Schweizer jetzt offenbar ihre Wunschnachbarn gefunden: 33 vorwiegend in Europa gelegene Hotels, darunter auch in Swissair-Destinationen wie Oslo, Stockholm, Kopenhagen, Brüssel, London (langjähriger Swissôtel-Wunschstandort), Wien, Düsseldorf, Amsterdam und Hamburg.

Gemeinsame Aktivitäten

Als erste Massnahme beteiligt sich Swissôtel an der von SAS International Hotels lancierten Kampagne zur Überbrückung der flauen Sommermonate, die Gästen Preisnachlässe bis zu 50 Prozent gewährt. Bis Juni 1994 erhalten zudem Senioren an Wochenenden Vergünstigungen.

Als zweiter Schritt betreiben die beiden Hotelgruppen neu gemeinsame Bereichs- und Regionalverkaufsbüros in Oslo, Stockholm, Kopenhagen, London, Paris, Hamburg, Hongkong und Tokio; ein neuntes gemeinsames Verkaufsbüro



Swissôtel und SAS International lancieren gemeinsam eine Sommerkampagne.

Foto: Swissôtel/SAS Hotels

wird 1994 in Los Angeles oder New York eröffnet. Als weitere synergetrische Massnahmen sind ein gemeinsamer Prospekt, gemeinsame Auftritte an Fachmessen sowie die gegenseitige Anerkennung der Frequent-Flyer-Konzepte im Übernachtungsbereich vorgesehen.

Dass sich die beiden Hotelgruppen weiter näherrücken werden, ist voraussehbar. Zur Sprache stehen gegenwärtig der Erfahrungsaustausch in kostenbewusster Unternehmensführung (Yield-Management) sowie die Kooperation in den Bereichen Mitarbeiterschulung und EDV.

Abacus

Ex-Treuhandbetriebe auf neuem Gleis

Unter der Dachmarke Abacus tauchen derzeit vier Hotels im deutschen Markt auf, die einige Besonderheiten aufzuweisen haben: Bei allen vier Häusern handelt es sich um ehemalige Nobelherbergen für hohe Gäste der Partei- oder Regierungshierarchie in der Ex-DDR. «Wir haben von der Treuhand gekauft», sagt treuhandig Abacus-Sales-Direktor *Uwe Larisch*.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Es sind feine Adressen, die sich unter dem Abacus-Dach versammeln haben. Auf der Insel Rügen das Cliff-Hotel, in Schwerin, Hauptstadt von Mecklenburg-Vorpommern, das See-Hotel und im ehemaligen Ostteil von Berlin das Spree-Hotel sowie das Tierpark-Hotel. Zum Teil schon umgebaut, zum anderen Teil in Renovation begriffen, wollen die Hotels der einen Bedeutung von Abacus, Rechenmaschine, gerecht werden. «Mit uns können Sie rechnen», sagt *Uwe Larisch*. Und das gilt

vor allem für Touroperatoren und Carunternehmer. «Wer mit uns redet, kann Nettopreise aushandeln.» Doch über die will Larisch öffentlich nicht reden. Zehn Prozent Provision für jede Buchung allerdings ist normal und kein Geheimnis.

Weg von Zwängen

Die zweite Bedeutung von Abacus, tragender Teil antiker Säulen, könnte (aber nur vom Überlebenden) verstanden werden als tragendes Element zum Überleben mancher aus der DDR-Vergangenheit. Auf jeden Fall wollen Larisch und seine Abacus-Kollegen «90 Prozent des Personals behalten, es war und ist von der fachlichen Seite gut».

Aber ganz der neuen gesamtdeutschen Freiheit verpflichtet, postuliert Larisch für die Abacus-Gäste das Motto: «Wir wollen den Gast freimachen.» Freimachen von Preiszwängen vor allem. So kostet (noch!) in den Minibars der Abacus-Häuser kein Fläschchen mehr als drei Mark, die Telefongebühren sollen nicht über die der Post hinausgehen und die Parkplätze

gratis bleiben. Und auch Pay-TV soll «für unter 10 Mark» zu haben sein.

Entsprechend ihrer Vergangenheit verfügen die Abacus-Häuser über allerlei Lager oder (wie beim Tierpark-Hotel) über gewaltige Raumdimensionen von 28 bis 45 Quadratmetern pro Doppelzimmer. Das Spree-Hotel direkt am Märkischen Museum hat sogar einen eigenen Bootsanleger an der Spree. Und das Cliff-Hotel verfügt über einen Lift zum einen Badestrand.

Bei den Zimmerpreisen will Abacus eher im Zweisternbereich bleiben, «für Dreiernequivalenz», betont der Sales- und Marketing-Mann Larisch (Tierpark-Hotel beispielsweise 220 bis 310 DM pro Doppelzimmer, an Wochenenden 195 DM pro Zimmer). «Die Kunst zu leben» ist ein Motto der Abacus-Gruppe. Wiederum nur Überwollende könnten dies auch als «Kunst des Überlebens» verstehen.

Abacus-Hotels, Sales-Direktor *Uwe Larisch*, 0049-30-51 62 555, Franz-Mett-Strasse 3-9, D-10319 Berlin.

Alba-Hotels, neue Bundesländer

Mit Kilchberger-Ideen ostwärts

Von Kilchberg aus bauen die Geschwister *Schneider* die Hotelkette Alba-Hotels in Osteuropa auf. Rechtzeitig zur 700-Jahr-Feier der Lutherstadt wurde als jüngstes Alba-Kind das 171-Zimmer-Haus Alba-Hotel Wittenberg eröffnet.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Betreiberin ist die Alba Hotels Touristik & Management AG. Sie hat ihren Sitz an der Schützenmattstrasse in Kilchberg und wird von den in Israel geborenen Geschwistern *Gil und Yael Schneider* geleitet. Der 34-jährige *Gil Schneider* und seine um vier Jahre jüngere Schwester *Yael* sind überzeugt, dass «der osteuropäische Markt noch offen und dort das grösste Wachstumspotential anzutreffen ist».

Deutsche Investoren bevorzugt

Zurzeit gibt es Alba-Hotels bereits in Halle/Saale und in Budapest, ein Alba-Seehotel in Herrsching am Ammersee

und zwei Alba-Hotels in Wien. In Dresden soll eines am historischen Wilden Mann entstehen und zu Jahresbeginn 1995 seinen Betrieb aufnehmen, ein zweites Alba ist für Budapest geplant, eines in der Porzellanstadt Meissen und eines im sächsischen Freiberg. Gebaut wird jeweils mit örtlichen Investoren. «Nach Schweizer Investoren habe ich nicht Ausschau gehalten», sagt *Gil Schneider*, «die Deutschen haben es aufgrund der gewährten Steuerpräferenzen dort sehr viel einfacher.»

In Wittenberg wurde vor allem lobend erwähnt, dass fast alle Beteiligten an dem 14 Monate dauernden Bauvorhaben aus der ostdeutschen Region stammten. Die Planungsarbeiten wurden vom Berliner Büro Balzari und Schulde ausgeführt. In Wittenberg konnte auf einem als Parkplatz genutzten Trümmerareal in Citynähe gebaut werden, die Architektur hatte sich «lediglich dem Stadtbild anzupassen». Für Dresden ist der Abriss der historischen Fassade genehmigt, doch auch hier soll der

Neubau sich an dem Geschichtlichen orientieren.

Wittenberg bietet nicht nur eine günstige geographische Lage – 70 Kilometer bis Leipzig, 100 km bis Berlin –, es hat auch Zugang zu den Passagier- und Kreuzfahrtschiffen auf der Elbe. Unter dem «Wessi» *Engelbert Kammann* aus Berlin als Direktor arbeiten zurzeit 55 «Ossies», die bei Vollbelegung auf etwa 80 aufgestockt werden sollen. «Wir wollen den Menschen hier bei einem modernen Produkt die Möglichkeit bieten, ihre Fähigkeiten unter Beweis zu stellen», sagt Kammann dazu.

Nicht zuviel versprochen

Kritische Marktbeobachter bescheinigten inzwischen dem Kilchberger Alba-Management, es habe in Ostdeutschland «nicht wie viele andere Hotelketten grosse Pläne angekündigt, um sie anschliessend nicht realisieren zu können. Man hat sich vielmehr nach geeigneten Standorten umgesehen und ... eröffnet.»

Rigiblick, Buochs

Karussell dreht sich weiter

Erneuter Wechsel bei der Seehotel Rigiblick AG in Buochs NW. Die umstrittene ehemalige Direktorin des sich mittlerweile in Konkurs befindlichen Rigiblicks, *Gisela Wymann*, ist aus dem Verwaltungsrat ausgeschieden. Die Nidwaldner Jungunternehmer Novum haben mit Segen des Konkursamtes den Restaurationsteil wieder eröffnet.

Was sich im Sommer des letzten Jahres zu drehen begann, dreht heuer schneller und schneller. Handstreichartig und aus bis heute unbekannten Gründen wurde damals das Direktionshepaar *Sepp und Sandra Wimmer* vor die Türe gesetzt und durch die damals schon umstrittene *Gisela Wymann* ersetzt. Wymann löste auch gleich den in Genf wohnhaften iranischen Geschäftsmann *Farhad Bakhtiar* als Verwaltungsratspräsident des Rigiblicks ab und begann sogleich mit ersten Umstrukturierungsmassnahmen. Bakhtiar verkaufte seinerseits einen Teil des Aktienpakets an den Zürcher *Arnold Flühler*.

Die ehemalige Blüte an den Gestaden des Vierwaldstättersees geriet in der Folge auf Talfahrt. Fehlendes Wirtpatent und die Weigerung der Stockwerkeigentümer, dem Hotel ihre Zimmer zur Verfügung zu stellen, sind nur zwei Gründe. Interventionen seitens der Nidwaldner Bevölkerung und der Tourismusverantwortlichen fruchteten nichts. Seit Januar ist der Rigiblick trotz mehrmaligen Eröffnungserklärungen geschlossen. Eröffnet wurde hingegen im Mai schliesslich der Konkurs.

Gisela Wymann und *Arnold Flühler* sind laut neuester Ausgabe des Nidwaldner Amtsblattes aus dem Verwaltungsrat ausgeschieden. Während von Wymann jegliche Spur fehlt, wurde *Farhad Bakhtiar* vor über zwei Monaten in Genf wegen Betrugs und Pfändungsbetrugs in Millionenhöhe verhaftet. Bereits im Oktober letzten Jahres war der Iraner in den USA wegen Geldwäscherei und Betrugs zu 46 Monaten Gefängnis verurteilt und gegen zwei Millionen Dollar Kaution provisorisch freigelassen worden, so die «Nidwaldner Zeitung».

Einen Rettungsring warfen nun die 44 Mitglieder der Nidwaldner Jungunternehmer Novum. Die Mitglieder des Vereins zur «Förderung des Jungunternehmergeistes und der innovativen Wirtschaft» gründeten – vom Konkursamt bewilligt – eine Einfache Gesellschaft. Sie führen das Restaurant und die Bar des Rigiblicks seit Anfang Juli für die nächsten vier Monate oder bis zum Abschluss des Konkursverfahrens im Pachtverhältnis. Unterstützung erhalten die mutigen Jungunternehmer aus weiten Kreisen des Tourismus, deren Interesse es natürlich ist, das einstige kulinarische Aushängeschild wiederzubeleben. VY

HOT-TELL

Obwaldner baut Hotel in Kiew. 1996 soll in Kiew für über 200 Millionen Franken das 950 Betten fassende Hotel *Ukraine* eröffnet werden, schreibt die «Luzerner Zeitung». Das Sarner Architekturbüro *Abächerli* wird den Neubau mit drei Restaurants, davon ein drehbares im 31. Stock, einem Spielcasino und weiterer Infrastruktur versehen.

REKLAME



Arnold W. Graf, Hotel Bahnhof, Schaffhausen, profitiert von:

FIDELIO

Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG

INFORMATION GASTRONOMIE

FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Telefon 01 810 53 80

Rigi-Bahn

Benefiz-Gala für
Berghilfe

Mit einem Spektakel besonderer Art feiert die Luftseilbahn Weggis-Rigi Kaltbad ihren 25. Geburtstag. Vom 11. bis 18. Juli gastiert auf Rigi Kaltbad (Transport auf 1440 Meter) der Circus Royal. Im 1400 Personen fassenden Zirkuszelt finden am 10. Juli der Benefiz-Gala-Abend «50 Jahre Schweizer Berghilfe» und am 15. Juli der eigentliche Jubiläumsabend statt.

Die Jahresrechnung 1992 wurde von der Fusion der Arth-Rigi-Bahn-Gesellschaft und der Rigi-Bahn-Gesellschaft Vitznau (Zusammenschluss nach über 100 Jahren) sowie Unwetterschäden beeinflusst. Das erste Betriebsjahr schloss mit einem Gesamtverlust von 298 000 Franken. Die Betriebsverluste der beiden Bahnen konnten durch das Glangsergebnis der Luftseilbahn Weggis-Rigi Kaltbad wettgemacht werden. Statt fünf verschiedener Inhaberaktien werden künftig nur noch zwei Namenaktien mit Nominalwerten von 10 und 5 Franken im Umlauf sein. Das Aktienkapital beträgt unverändert 7,433 Millionen Franken.

VY

Scheune und Ställe ausserhalb der Bauzone

Verbotene Chalets im Wallis

Die Walliser Bewilligungspraxis verstösst gegen Bundesrecht: Scheune und Ställe ausserhalb der Bauzone dürfen vorerst nicht mehr zweckentfremdet und in ein Ferienhäuschen umgebaut werden.

GERMAN ESCHER

Was in den letzten Jahren an Umbauten bewilligt wurde, wertet Raimund Rodewald, Geschäftsführer der Stiftung für Landschaftsschutz und -pflege (SL), als «schleichende Zweckentfremdung der Kulturlandschaft». Rund ein Viertel der etwas 100 000 Bauten ausserhalb der Bauzone sind laut Schätzung der Landschaftsschützer im Wallis bereits umgebaut worden. Während Jahren wiesen sie auf die rechtswidrige Praxis hin. Doch die Walliser liess das unbeindruckt: Parlament und Volk verabschiedeten ein kantonales Raumplanungsgesetz, das eine vollumfängliche Zweckentfremdung landwirtschaftlicher Bauten ermöglicht. Dass der entsprechende Artikel gegen das eidgenössische

Raumplanungsgesetz verstösst, räumt selbst Josef Zimmermann, Chef der kantonalen Baukommission ein. Dennoch haben Kanton und Gemeinden Umwandlungen von Scheunen und Ställen in Chalets grosszügig bewilligt.

Aus der Traum

Doch jetzt ist der Traum vom Jahrhundertalten Walliser Ferienhäuschen vorerst ausgeträumt. In drei Fällen gab das Kantonsgericht den beschwerdeführenden Landschaftsschützern recht und hob die Baubewilligungen des Staatsrates auf. Damit sei der entsprechende kantonale Gesetzesartikel aufgehoben, wertet der SL-Geschäftsführer das Urteil. An einem gänzlichen Zerfall dieser alten Bausubstanz seien aber auch sie nicht interessiert, betont Rodewald. Er plädiert deshalb dafür, dass das faktische Moratorium zur gemeinsamen Erörterung möglicher Lösungsansätze genutzt werden müsse. Als erstes müsste nach Ansicht Rodewalds die Bausubstanz inventarisiert und nötigenfalls unter Schutz gestellt werden. Zur Finan-

zierung solcher Schutzmassnahmen wäre für Rodewald ein Mehrwertverfahren bei jenen Eigentümern denkbar, denen eine Ausnahmebewilligung erteilt wird.

Anderorts strikter

Die Walliser Kantonsregierung hat nun eine Kommission beauftragt, die Auswirkungen des brennenden Urteils auf die Anwendung des kantonalen Raumplanungsgesetzes zu überprüfen. Grundsätzlich wollen die Walliser Behörden vorerst an ihrem Weg festhalten. So soll die ebenfalls im kantonalen Raumplanungsgesetz vorgesehene Schaffung von Weiler- und Maiensässen vorangetrieben werden, in denen auch laut Bundesgesetz der Umbau in ein Ferienhäuschen unter strengen Gestaltungsvorschriften erlaubt ist. Eine ähnliche Politik wird derzeit im Bündnerland und Tessin betrieben, wo nach jahrelanger Umbauerei heute ebenfalls ein faktisches Moratorium gilt, um auf planerischer Ebene klare Richtlinien zu erarbeiten.

Britischer Wintersport

Preisdifferenz
wird kleiner

Trotz Preiserhöhungen von durchschnittlich sieben Prozent rechnen die britischen Skiferien-Anbieter mit einem guten Schweizer Winter 1993/94. Möglicher Grund: Die Preisdifferenz zwischen der Schweiz und Österreich wird nach Angaben der wichtigsten Touroperatoren immer kleiner.

Der für die britischen Reiseveranstalter ungünstige Wechselkurs im Frühjahr verteuert das Produkt Schweiz für den kommenden Winter im Vergleich zum Vorjahr durchschnittlich um sieben bis acht Prozent. Trotzdem geben die meisten britischen Touroperatoren, welche Winterferien in der Schweiz anbieten, eine optimistische Prognose ab, wie eine Umfrage der *hotel + touristik revue* ergeben hat. So rechnet *Thomson*, die Nummer vier der britischen Veranstalter in Bezug auf den Schweizer Markt, wie im letzten Jahr mit rund 10 000 britischen Skiläufern für die Schweiz. Diese Stabilität sei jedoch nur möglich, weil gleichzeitig Österreich und Frankreich die Preise teilweise massiv erhöht haben, meinte Pressesprecherin *Carol Bailey*. Eine positive Beurteilung gibt man bei *Kuoni Travel* ab: die englische Metro-Tochter, nach *Swiss Travel Service* der zweitgrösste Schweiz-Anbieter, rechnet mit einem leichten Anstieg an Passagieren; kalkuliert wurde im Hause *Kuoni* mit Preiserhöhungen von sechs Prozent.

Vorsichtiger Optimismus

Gary Grieve hingegen, Brand Manager bei *Swiss Travel Service*, glaubt nicht an ein Wachstum für nächsten Winter. Immerhin ist *Grieve* überzeugt, dass die Schweiz im Vergleich zu den Konkurrenten weniger Terrain einbüßen werde. Der britische Club *Méditerranée* mit immerhin 5000 Skiläufern in der Schweiz, rechnet für den Winter 93/94, aufgrund der massiven Steigerung im Vorjahr, erneut mit einer Erhöhung der Passagierzahlen. Für den exklusivsten Anbieter *Made to Measure* ist Schweizer Skilaub gleichbedeutend mit guter Qualität. Italienische Anbieter seien deshalb, trotz günstigen Preisen, zugunsten von Schweizer Destinationen abgewiesen worden, wie *Made-to-Measure*-Direktorin *Christine Graves* erklärte. Vorsichtiger optimistisch gibt man sich beim britischen Hotelplan-Partner *Inghams*: Laut PR-Manager *Roy Dawson* werden keine Zahlen angegeben. Die Preise würden jedoch um sieben bis acht Prozent erhöht, angesichts der harten Konkurrenten Österreich und Frankreich rechne *Inghams* nicht mit grossen Steigerungen. Die beliebtesten Schweizer Destinationen der Briten sind nach wie vor die Berner Oberländer Destinationen, angeführt von Wengen und Grindelwald. SW

LES(E)BAR

Der SVZ-Fotograf
in Buchform

Philipp Giegel trat am 1. Januar 1949 bei der «Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung», wie die SVZ damals noch hiess, seinen Job als Fotograf auf Probezeit mit einem Anfangsgehalt von 500 Franken an. Seither hat er ein Bild der Schweiz geschaffen, das bereits zur Landeswerbungsklassik gehört. In unzähligen «Revue Schweiz»-Ausgaben, auf Plakaten im In- und Ausland hat *Giegel* über 40 Jahre lang, bis zu seiner Pensionierung 1992, ein Schweiz-Bild geschaffen, das seinesgleichen sucht. Kaum jemand hat wie dieser unbekannt bleiben wollende Fotograf der touristischen Schweiz ein Bild gegeben wie *Giegel*. Zum Beispiel: Das *Giegel*-Plakat «Bergluft macht schlank» ist das in der Schweizer Plakatgeschichte meistausgezeichnete Plakat.

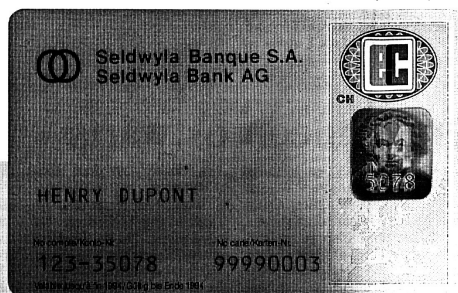
Im nun neu herausgekommenen Foto-Taschenbuch «Ein Bild der Schweiz» mit 64 schwarzweissen Fotos, wird in einem Kapitel erzählt, wie «Bergluft macht schlank» überhaupt entstand. Die treuen «Revue Schweiz»-Leser und überhaupt alle im Schweizer Fremdenverkehr Tätigen finden im handlichen, kleinen Fotoband alte Bilder in etwas anderer Aufmachung, Kindheitsaspekte und weniger geläufige Fotos von *Giegel*, kombiniert mit deutsch-französischen Kurztexen von *Niklaus Ramseyer* und *Marcel Schwaner*. APK

Philipp Giegel. Ein Bild der Schweiz. Benteli Verlag, Bern, 1993

DEN GANZEN TAG SIND SIE
AM ZÄHLEN. ZÄHLEN. ZÄHLEN.

MIT EC-DIRECT RECHNET
DER COMPUTER IHRER BANK AB.

WIEVIEL IST
IHNEN IHRE ZEIT WERT?



Mehr Informationen über ec-Direct, das schnelle EFT/POS-System der ec-Karte, erhalten Sie postwendend, wenn Sie anrufen: 155 89 89. Oder aber, wenn Sie Ihre Visitenkarte einsenden: Telekurs AG, Werbung Interbank, Postfach, 8021 Zürich.



GEGENDARSTELLUNG

Nichts zu Tode
renoviert

Zum «Forum» von Wolfgang Weber in der htr Nr. 25 vom 24. Juni nehme ich wie folgt Stellung:

1. Der Schreiber ist mir weder vom Namen noch vom Bild her persönlich bekannt.
2. Die Schindlerhof-Immobilien im Wert von bisher 15 Millionen DM gehören meiner Frau Renate und mir zu je 50 Prozent. In der konventionellen Banken-Finanzierung steckt nicht eine einzige Mark irgendeiner Brauerei, wie vom Schreiber behauptet wird.
3. Die meisten der bisher von mir gegründeten und weiterverkauften gastronomischen Unternehmungen existieren auch heute noch erfolgreich.
4. Von meinen bisher 12 gastronomischen Neugründungen waren 8 in denkmalgeschützten Gebäuden untergebracht; die Zusammenarbeit mit dem Amt für Denkmalpflege war immer gut. Beanstandungen von dieser Seite hat es nie gegeben. Beim Umbau des mehrere hundert Jahre alten Bauernhofs zum Schindlerhof wurde uns von der bayrischen Staatsregierung für den Erhalt dieses Denkmals sogar eine Urkunde zuteil. Wir haben niemals eine denkmalgeschützte Immobilie zu Tode renoviert, wie vom Schreiber behauptet wird.

Alle Behauptungen von Herrn Weber sind frei erfunden und entspringen offensichtlich seiner Phantasie. Sollte Herr Weber ein echtes Interesse an seinem eigenen Erfolg haben, so lade ich ihn gerne zu einem der vom Schweizer Hotelier-Verein veranstalteten Marketing-Seminare ein, für die ich als Hauptreferent tätig bin. Es würde mich freuen, wenn Herr Weber dabei lernen könnte, wie man seine Visionen in die Tat umsetzt.

Klaus Koboll

Anmerkung der Redaktion: Leider unterließ bei der Publikation des erwähnten «Forum» über Klaus Koboll der übliche Hinweis, wonach sich die Meinung des Autors nicht mit derjenigen der Redaktion decken muss. Wolfgang Weber vertritt seine eigene, persönliche Meinung.

MIXED-PICKLES

Roederer neu bei Deutz

Durch eine Kapitalerhöhung der CDGV-Holding um 116 Millionen französische Franc steigt die Champagnerfirma Louis Roederer mit 61 Prozent ins Kapital von Deutz ein. Es handelt sich um eine reine Finanztransaktion, da Roederer und Deutz weiterhin ihre eigenen Marken vertreiben.

Insgesamt investiert Roederer 93 Millionen Francs, während die Finanzpartner der CDGV-Holding, der Crédit Lyonnais und der Crédit Nord Développement gemeinsam 23 Millionen Franc beisteuern und so ihren Anteil von respektive 15,4 Prozent und 5,5 Prozent des Kapitals erhalten; der Anteil der Gründerfamilie von Deutz, Lallier, sinkt auf 17,9 Prozent. Dennoch bleibt André Lallier an der Spitze des Unternehmens.

Das Zusammenrücken der beiden berühmten Champagnerhäuser ist eine erste konkrete Auswirkung der Krise, die derzeit die Branche «durcheinander» schüttelt.

HAS

Umsatzplus inmitten der
Rezession

Inmitten von düsteren Wirtschaftsnachrichten kann die Euresch Schweiz AG mit erfreulichen Geschäftszahlen aufwarten: Der Spezialist für Restaurantmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie steigerte 1992 seinen Umsatz um 11,5 Prozent auf 58,5 Millionen Franken. Zu den gegenwärtig unterhaltenen 87 Betrieben (61 Restaurants und 26 Catering-Lieferungen) stossen 1993 durchschnittlich alle zwei Monate drei neue Firmen dazu. Bis Ende Jahr werden täglich 22 000 Mahlzeiten zubereitet.

Diese Erfolgszahlen sind vor allem damit zu erklären, dass sich in rezessiven Zeiten viele Unternehmer von Dienstleistungen lösen, die nicht zwingend in ihren Kompetenzbereich fallen. Deshalb wird der Verpflegungsservice professionellen Restaurateuren wie Euresch Schweiz übertragen. Um dem wachsenden Markt Rechnung zu tragen, wird im Mai in Basel eine zusätzliche Regionaldirektion eröffnet. Euresch schafft damit mittelfristig 50 neue Stellen.

r.

Catering-Gesellschaften und Alcazar

Dank Alcazar bald Smørebrød mit Rösti

Wenn das Projekt Alcazar zwischen den Airlines klappt, klingeln künftig auch die Kassen der Gate-Gourmet, Catering-Tochter der Swissair und Service Partners, von SAS. Zusammen bringen sie einen Marktanteil von rund 10 Prozent auf. Damit würden sie weltweit zu den führenden Catering-Betrieben gehören.

RICCARDA SCHÖN

Gate-Gourmet, eine 100prozentige Tochtergesellschaft der Swissair, gehört seit Jahren weltweit zu den zehn grössten Catering-Gesellschaften. Durch eine aktive Übernahmepolitik konnte sich Gate-Gourmet über Jahre eine gute Position innerhalb des Catering-Geschäftes sichern. Mit einem geschätzten Umsatz von 800 Millionen Franken für 1993 und 5,5 Prozent Marktanteil weltweit liegt Gate-Gourmet an fünfter Stelle.

Aber Gate-Gourmet steht im europäischen Catering-Geschäft nicht alleine da. Es gibt noch einen interessanten Konkurrenten, der Service Partners/Skandinavien (SSP) heisst. Und der ist wiederum eine Tochtergesellschaft der SAS. Die Service Partners/Skandinavien beansprucht 7 Prozent Marktanteil oder rund eine Milliarde Franken Umsatz im Jahr. Zwei Prozent vom Marktanteil, der Restaurationsanteil von den sieben Prozent, sind inzwischen ausgegliedert und an die englische Compass-Gruppe verkauft worden. Verbleiben immer noch 5 Prozent.

Zusammen den Grössten schlagen

Die weltweit grösste Airline-Catering-Gesellschaft, die Caterair International/USA, beansprucht 12 Prozent Marktanteil oder 1,8 Milliarden Franken Jahresumsatz.

Aber nicht nur Fluggesellschaften müssen ihre Fixkosten senken, auch im Catering-Geschäft wird mit harten Bandagen gekämpft. So sind nicht nur Fusions- oder Kooperationsgespräche zwischen Swissair, SAS, KLM und AUA im Gange, sondern es wird auch über eine künftige sehr enge Zusammenarbeit der zu den Airlines gehörenden Catering-Gesellschaften diskutiert.

Europäische Catering-Dominanz

Zusammen kämen Gate Gourmet und SSP auf über zehn Prozent Marktanteil, was einen klaren europäischen Leadership im Airline-Cateringbereich entspricht. Die Anteile, die AUA oder KLM mitbringen, sind zu vernachlässigen, da beispielsweise Gate-Gourmet bereits einen 30prozentigen Anteil vom AUA-Catering besitzt.

Über Namen und Standorte wird bis heute noch nichts bekanntgegeben. Im



Falls Alcazar zustande kommt, arbeiten auch künftig die beiden grossen Caterer, Gate-Gourmet und SSP/Skandinavien zusammen.

Bildmontage: htr

Rahmen vom Alcazar-Projekt wird inzwischen nicht nur über eine Alcazar-Airline, sondern auch über eine Alcazar-Hotelgruppe (siehe htr Seite 5) und ein Alcazar-Catering diskutiert. Falls die Fusionierung nicht zustande käme, gibt es auch Spekulationen über eine Ausgliederung und einen Verkauf von Gate-Gourmet.

Eine Fusion der einzelnen Catering-Gesellschaften käme den Bedürfnissen der Airlines sehr entgegen. Diese möch-

ten möglichst nur mit einem Catering-Betrieb arbeiten, der weltweit viele Destinationen bedient. Zudem herrscht ein gewaltiger Preiskampf zwischen den einzelnen Catering-Gesellschaften, da das Geschäft in den letzten Jahren sehr global geworden ist. Den Preisdruck, den die Catering-Betriebe spüren, können sie nur durchhalten, wenn sie ein bestimmtes Volumen, man spricht von mindestens fünf Prozent Marktanteil oder rund 800 Millionen Jahresumsatz, machen.

Zusätzlich weiss man inzwischen bei den europäischen Catering-Gesellschaften, dass sich ihr Geschäft auf den Kurzstrecken künftig nicht mehr rentieren wird. So wie schon heute in den USA wird auch hier in Europa bald ausser ein paar belegten Broten und kühlen Getränken nichts mehr gereicht. Denn damit lässt sich kein Geld verdienen. Nur noch auf Langstrecken wird kulinarisch gross aufgeföhren. Das bedingt aber auch wieder Produktionsstandorte an Flughafendrehkreuzen (Hubs), von denen aus weiterhin Langstreckenflüge starten. Solche Hubs sind Frankfurt, Amsterdam, Kloten, Madrid, usw. ...

Hubs-Sandwich

Die beiden Catering-Gesellschaften Gate-Gourmet und SSP ergänzen sich mehr, als dass sie sich bei den Destinationen überschneiden. So hat der skandinavische Catering-Betrieb eine Niederlassung in Frankfurt. Gate-Gourmet schielt ebenfalls schon lange dorthin. Zudem ergänzen sich beide Unternehmen mit ihrem Engagement im Nahen und Fernen Osten, den beide als Expansionsmarkt sehen. Auch kennt man bei Gate-Gourmet beim eventuell zukünftigen Partner gleiche Ansprüche in Sachen Qualität und Technologie.

Bleibt nun nur noch abzuwarten, ob das Projekt Alcazar realisiert wird und ob dieser Mammutfusion auch das EG-Kartell seinen Segen geben wird.

Swissair-Geschirrkompenten

Wellen über den Wolken

Auf Swissair-Langstreckenflügen der Business Class gelangen seit dem 1. Juni unter der Bezeichnung «The poetry of flying» neue «table tops» zum Einsatz.

Bei der Kreation der Teller, Gläser und Bestecke hat Swissair-Designerin Christine Ludeke sich von Luftwellen inspirieren lassen und versucht, die Poesie des Fliegens sozusagen auf das Plateau zu zaubern. Die neuen Stücke sind schlicht und einfach: weisses Porzellan mit dezentem Grauton, in der Porzellanfabrik Langenthal hergestellt, Kristallgläser und Berndorf-Bestecke aus rostfreiem Stahl. Angereichert wird auf einem Tablett, dessen wellenförmige Oberflächenbeschichtung der neuen Linie entspricht und die Standfestigkeit von Geschirr und Gläsern gewährleistet.

Die Idee überzeugt, doch kommt sie nur bei sorgfältiger Ausführung zum Tragen. Die Verantwortung dafür liegt beim Catering-Service.

MM

steck aus rostfreiem Stahl. Angereichert wird auf einem Tablett, dessen wellenförmige Oberflächenbeschichtung der neuen Linie entspricht und die Standfestigkeit von Geschirr und Gläsern gewährleistet.

Wie uns die Designerin anlässlich der Präsentation der neuen Welle zeigte, können die Geschirrkompenten beliebig mit-, neben- und übereinander aufgestellt werden; das Bild auf dem Tablett variiert entsprechend. Die Idee überzeugt, doch kommt sie nur bei sorgfältiger Ausführung zum Tragen. Die Verantwortung dafür liegt beim Catering-Service.

Neues bernisches Gastgewerbesgesetz

Die ersten Hürden sind genommen

Der Berner Grosse Rat hat in seiner Sommer-session das neue Gastgewerbesgesetz in erster Lesung durchberaten. Wie vorgesehen, wird die Bedürfnisklausel fallengelassen, jedoch – gegen den ersten Regierungsvorschlag – weiterhin an einem obligatorischen Fähigkeitsausweis festgehalten.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

Wie zu erwarten war, hat das neue, liberale bernische Gastgewerbesgesetz bei seiner ersten Lesung im Berner Grossen Rat für einige heisse Köpfe gesorgt. Bereits in der Vernehmlassung hatte sich nämlich abgezeichnet, dass zwischen den betroffenen Interessenverbänden erhebliche Meinungsdivergenzen bestehen. Eine allgemeine Liberalisierung, das Verschwinden der Bedürfnisklausel, Verzicht auf den obligatorischen Fähigkeitsausweis, die Abschaffung des Gastgewerbefonds in seiner heutigen Form und längere Öffnungszeiten waren die Kernpunkte, um die es ging.

Auf so gut wie keine Opposition stiess die Streichung der überholten Bedürfnisklausel, während der umstrittene Fähigkeitsausweis um so mehr zu reden gab. Anträge, das Wirtepatent-Obligatorium fallenzulassen, entsprechend dem ersten Regierungsvorschlag vor der Vernehmlassung, wurden vom Rat je-

doch abgelehnt. Nach hitzigen und auch abgezogenen Voten einigte man sich auf den zweiten Regierungsvorschlag: Beibehaltung des obligatorischen Fähigkeitsausweises, der neu aber nicht mehr vom Staat, sondern von den Berufsverbänden ausgestellt wird. Der Entscheid fiel vermutlich nicht zuletzt deshalb so aus, weil man fürchtete, der Wirtverband werde sonst das Referendum gegen das Gesetz ergreifen.

Zu langen Diskussionen führte auch die Ausdehnung der Öffnungszeiten, gegen die sich unter anderem etliche Wirtse selber ausgesprochen hatten. Der Grosse Rat entschied aber, dass die Berner Beizen und Restaurants künftig auch unter der Woche, und nicht nur Freitag und Samstag, bis um 0.30 Uhr geöffnet bleiben können (auf freiwilliger Basis). Neu können Wirtse zudem pro Jahr maximal 24 vom Statthalter pauschal bewilligte Verlängerungen bis 3.30 Uhr frei einsetzen. Mit der vom Regierungsrat vorgeschlagenen Verschärfung des Anmervorbehalts waren die Politiker genauso einverstanden wie mit einem Zusatzantrag, womit «Tänzerinnen» in Striptease-Lokalen besser geschützt werden sollen.

Gegen die Aufhebung des bisher durch Patentabgaben gespeisten Gastgewerbefonds hatten sich im Vorfeld vor allem die Oberländer Hoteliers gewehrt. Eine Kompromisslösung wurde schliesslich gefunden, indem die Hotel-förderung neu im Tourismusgesetz ein-

gefügt wird. Da es aber nicht ganz ohne Abgaben geht, folgte der Rat dem Willen der Regierung, der besagt: Abgabepflichtig sind nur Betriebe mit Alkoholausschank oder -verkauf (zwischen 100 und 6000 Franken jährlich). Die Gelder fliessen in den Fonds für Sucht-

problematik der kantonalen Fürsorgedirektion.

Sofern keine Probleme auftreten, sieht der Fahrplan vor, dass die zweite Lesung des Gesetzes vor dem Parlament noch dieses Jahr stattfindet; sein Inkrafttreten wäre 1994.

Erste Reaktionen der Verbände

Beat Aneller, Geschäftsführer des kantonalen Hotelier-Vereins Bern: «Gesamthaft gesehen, und auch was die Hotellerie betrifft, sind wir recht zufrieden. Dass die Hotelförderung neu im Tourismusgesetz Platz findet, haben wir als Kompromiss befürwortet; und eigentlich ist das auch richtig so.» Es sei jetzt zwar eine Art staatlich verordneter Eigensubventionierung (pro Übernachtung eine Abgabe von 10 bis 50 Rappen), aber: «So konnte der Fonds zumindest erhalten bleiben. Die Alkoholabgaben scheinen uns zwar als sehr hoch – doch das mussten wir aus politischen Gründen durchgehen lassen.»

Punkto Fähigkeitsausweis habe man sich mit dem Wirtverband solidarisiert. «Wir werden sicher gemeinsam Wege finden, was fürderhin die Ausbildung betrifft. Das Wie ist aber noch offen.»

Franz Urs Schmid, geschäftsführender Sekretär des bernischen Wirtverbandes: «Wenn in der nun zu erstellenden Verordnung alles vernünftig konkretisiert wird und wenn später auch der Vollzug in Ordnung ist, sind wir der Meinung, dass das neue Gesetz – bei alldem gutem Willen – eine taugliche rechtliche Infrastruktur abgibt.» Einige offene Fragen gäbe es noch punkto Geltungsbereich, während man über den Entscheid für die Beibehaltung des Fähigkeitsausweises froh sei.

«Für die künftige Ausbildung bestehen bereits gute Ideen und Vorschläge. Selbstverständlich wird dabei auch eine Koordination mit dem Hotelier-Verein angestrebt.» Die längeren Öffnungszeiten, die ja freiwillig sind, seien ein demokratischer Entscheid, den man akzeptieren müsse. «Betreffend Hotelförderung bedauern wir eigentlich, dass jetzt eine doch fragwürdige Umverteilung stattfindet. Es ist aber nicht Sache des Wirtverbandes, hier etwas zu unternehmen.» MLG

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.

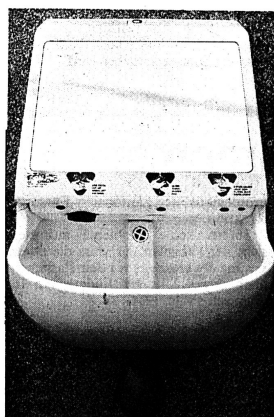


DOLCEVITA VON KÖNNERN FÜR KENNER

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



Vollwasch-Handautomat

Nur verschmutzen müssen Sie Ihre Hände noch selbst...

F. A. R. G.-Technologie
Madretschstrasse 39
2503 BIEL

Fax (032) 41 41 60

56979/365637

Gratis-Info



Inter Argus, Gartenstrasse 20, 4242 Laufen
Telefon (061) 761 32 52
Fax (061) 761 30 13

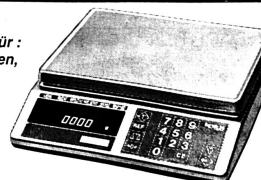
nach Ihrem eigenen Motiv

Beschriftungen
Selbstklebende Buchstaben
+ Folien, wetterfest, für innen & aussen, für jeden Zweck! 0250 064 31 25 02 W 064/31 38 16

Druckerei Buchstaben
Ottlik

Generalvertretung von:
pesa Precisa OMAS SUPREMA

Ihr Fachspezialist für:
Aufschnittsmaschinen,
mechanische und
elektronische
Küchen- und
Wareneingangswaagen



christen waagen

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

pssst...

Eine Registrierkasse, die man sehen muss, denn hören kann man sie nicht!



Computerkasse mit grosser Leistung, Thermopressdruck (keine Farbbänder), klein und kompakt zu einem äusserst günstigen Preis.

Bureka-Maschinen AG
Limmattalstr. 235, 8049 Zürich
Tel. 01/341.33.20
Fax 01/341 23 80

bureka

Garantiert

wirksame, wissenschaftliche Schädlingsbekämpfung seit 60 Jahren



Rentokil

in über 40 Ländern, weltweit

ZH 01 750 25 50
BS 061 301 77 11
BE 031 32 01 40
FR 037 23 27 23

TI/GR 092 25 26 18
SO 062 61 44 01
VD 021 617 77 67
GE 022 755 49 55

Sensationeller Dekomaterial Verkauf

Dekorationsmaterial zu Tiefstpreisen über 5000 verschiedene Artikel am Lager (Verkaufsortiment wird ständig gewechselt)
- Blumen und Bäume (bis 10 m)
- rustikale Holzgeräte
- Vasen und Chapepots
- Schaufensterpuppen
- Büsten, Köpfe, usw.
- Fische u. Meereslebewesen
- elektrische Puppen und Tiere
- Lampen
- viele China-Artikel
- Vögel (viele Papageien, Hühner, Möwen, usw.)
- Körbe und Körbwaren
- Schiffe und Schiffsartikel
- Plüschtiere (bis 2 m gross) und Walt-Disney Figuren
- Hölle aus versch. Ländern
- Weihnachtsdekorationen
... und unzählige Einzelstücke und Gags
Wir vermieten auch!
Der verdickteste Laden den Sie je gesehen haben!

URMAX

DER VERDICKTE LADEN
Niederstrasse 28/5800 Lenzburg
Telefon 064/52 04 90

Handels- und Verkehrsschule Bern
Schwanengasse 11, Tel. 031/22 54 45

Hotelsekretär/in

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



Kursbeginn: August/Februar

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

Theodor Stettler, Mövenpick Feldschlösschen Zürich

Mit Rüebli und Kohl gegen die Rezession

Einen überzeugteren Mövenpickler als Theodor Stettler gibt es kaum. Bald 30 Jahre beim Betrieb, führt der Berner seit 15 Jahren das Zürcher Brasserierestaurant Feldschlösschen. Die mondäne Lage an der Bahnhofstrasse hindert ihn nicht daran, der Rezession mit Rüebli, Zwiebeln, Lauch, Kohl und anderen schlichten Rohprodukten erfolgreich zu Leibe zu rücken.

UELI STAUB

Theodor Stettlers innovative Ader wie auch sein Gespür für den Umgang mit den Medien haben manches Wellental verhindert. Seine Haltung gegenüber den Mitarbeitern stempelt das Feldschlösschen zu einem Vorbild für Personaltraine. Und wenn es gilt, Trends vorzuziehen, legt er blitzschnell seine bernische Behändigkeit ab und wird zum Vorreiter.

«Ich war wohl der erste im ganzen Land, der zu Beginn der Rezession die Preise bei gleichbleibender Quantität gesenkt hat, manche bis zu 10 Prozent», erklärt er. Das sprach sich herum und erhöhte die Gästefrequenz; die Umsätze gleichen wieder denen der fetten Jahre. Ein zweiter Punkt betrifft die Frauenfreundlichkeit, realisiert durch den Einbezug von reduzierten Portionen in der Speisekarte, die erst noch linienbewusst sind und dem Fleisch-Trend folgen. Und schliesslich bedeutet für ihn das Modewort «Erlebnisgastronomie» in



Die guten ins Töpfchen ... Theodor Stettler (rechts) und Küchenchef Georges Pfaffli (links) begutachten ihren Vorrat an Linsen.

erster Linie die intakte Beziehung zwischen (Stamm-)Gast und (Stamm-)Personal, für ihn das A und O der Gastronomie überhaupt.

Gerade das Stammpublikum wegen, um das man angesichts der Konkurrenz auch an bevorzugten Passantenlagen wie die Bahnhofstrasse hart kämpfen muss, begann damals Theodor Stettler sofort mit brauereifreundlichen Aktionen. Auf dem Programm standen etwa Schweizer Regionen, Frankreich, Indonesien, WK-Gamellengerichte, eine «Schletzgete» genannte Metzgete, Enten- oder Kaninchenspezialitäten, Spaghetti (im Januarloch) oder – eine Pionierleistung – Natura Beef.

Es begann mit Zwiebeln

1984 ersann Stettler eine neue Kampagne unter dem Motto «Schlichte Rohprodukte, aussergewöhnlich zubereitet», beginnend mit der Zwiebel. Damals wie heute recherchiert Küchenchef

Georges Pfaffli (seit 15 Jahren dabei) zuerst zusammen mit dem Möpi-Angebotsplaner, was man machen könnte, woraus rund 20 Bürotischrezepte resultieren. Diese werden dann unter aktiver Mithilfe aller Köche verfeinert, bis eine Auswahl von maximal 12 Aktionsgerichten übrigbleibt.

Nehmen wir als Beispiel die «beschwipste Zwiebel», die mit Poulet- und Schweinefleisch gefüllt, geschmort und mit Eier, Käse und Grappa überbacken wurde; sie kostete Fr. 11.30. Als nächstes durfte der Kohl beweisen, dass er zu mehr fähig ist als nur zum einfachen Beigemüse. «The Rolling Kohls» nannte sich die Aktion im besten Mövenpick-Deutsch, die Karte stellte eine LP dar. Verwendet wurden Weiss- und Rotkabis sowie Wirsing, als Gericht bleibt das «Heartbreaker» genannte, mit Truthahnbrust, Broccoli, Champignons, Karotten und Bohnchen gefüllte Wirsingherz an Rahmsauce besonders in Erinnerung.

Für die Kartoffeln setzte eine lebhaft Suchende nach geeigneten Rohprodukten ein. Stettler wurde fündig, konnte Riesensender von 380 bis 450 Gramm und wie immer zu moderaten Preisen anbieten! Aufgeschnitten wie baked potatoes, wurden sie gefüllt mit Heringfilets, Schweineleber oder Chili con carne. Den Lauch servierte man als Suppe, Salat, Gratin, Stangen, Füllung oder Beilage, unter anderem beim Frischlachsfilet im Lauchkleid.

Es folgten die Aktionen Bohne (gemeint war die Sojabohne samt Sprossen) sowie Linsen, letztere als Bestandteil von Suppen, Salat, Crêpes, Feuillets oder Curry. Wie vielfältig der Chicorée ist, zeigte sich an den Beispielen Rahmsuppe, Streifen auf Tomatenconçassée oder frittiert, gedünstet in Vollkorncrêpes oder Gratin mit Beinschinken.

Der Spinat stellte seinen Mann als Salat (unter anderem mit Perlhuhnbrust), Suppe, Gnocchi, Wickel, Gratin oder Timbale. Beim Kürbis, heute in den Fünfsterhotels anzutreffen, leistete Pfaffli zuerst erbitterten Widerstand, freute sich später über Schaumsuppe, Kürbis-Pilz-Ragoût, Piccata, Ravioli, Curry oder Sorbet! Den bisherigen Abschluss besorgten die Rüebli, neben den unverzichtbaren Suppen, Salat und Torten auch in Haferburger an Safransauce oder in Spätzli vorzufinden.

Die Aktionen sind sehr arbeitsintensiv und schwer für das Kreativteam; dies ist auch der Grund, weshalb Stettler künftig mit Betrieben in Winterthur, St. Gallen, Luzern und Bern zusammenarbeiten, um Gestehtungen und Graphikerkosten zu senken. Alles beruht auf normaler Kalkulation, dürfen doch derartige Aktionen nie das Bild eines Ausverkaufes vermitteln. Geld gewinnt man mit den sogenannten Leader-Gerichten, die bei geringerem Warenaufwand attraktiv angerichtet sind und gut laufen; aufgrund von Statistiken kann man herausfinden, welche Zubereitungsart besonders ankommt.

Diesen und anderen Aktionen verdankt es Stettler vorwiegend, dass 1993 Umsatz und Gästefrequenz über dem Budget liegen und die Zahlen von 1992 deutlich überflügelt haben. Somit gehört er zu den wenigen Restaurateuren, denen es auch in diesen Zeiten nicht nach Jammern zumute ist!

WIRTSCHAFT

Ökoberatung für das Schweizer Gastgewerbe

Der nächste Anlass der Food and Beverage Manager Association findet am 15. Juli im Hotel Sternen in Muri BE statt. Elisabeth Zbinden, Ökoberaterin beim Schweizer Hotelier-Verein, lädt zu einem Referat mit anschliessendem Workshop ein. Der Anlass beginnt um 15 Uhr und wird mit einem gemeinsamen Abendessen abgerundet.

Anmeldungen sind zu richten an Christian Frei, Hotel Ascot Zürich, Fax (01) 201 72 10.

Chefköche im Geschirrtücher-Look

Bei der am Montag in Paris beendeten Woche der Herrenmode für Frühjahr und Sommer 1994 hat der Japaner *Tagada Kenzo* Mode und Gastronomie miteinander verbunden: Drei französische Meisterköche, darunter der Chef des weltberühmten Restaurants La Tour d'Argent in Paris, *Manuel Martinez*, führten unter dem Jubel der Zuschauer ihre Arbeitsleistung im Geschirrtücher-Look vor. Leider war bis jetzt kein Bild davon aufzutreiben.

Hotel Le Sirenuse eröffnet traditionelle Kochschule

Die neapolitanische Nobelfamilie *Sersale* verwandelte ihre Sommerresidenz an der Amalfiküste in Positano (Italien) im Jahre 1700 in das heutige Hotel Le Sirenuse. Jetzt möchte sie ihre neapolitanischen Kochgeheimnisse lüften und eröffnet im Oktober dieses Jahres eine traditionelle Kochschule.

Die Kochkurse finden während fünf Tagen statt und beginnen jeweils am 4., 11., 18. und 25. Oktober, am 7. und 14. März 1994 und am 11., 18. und 25. April 1994. Buchungen werden von The Leading Hotels of the World Ltd. unter Telefon 155 11 23 entgegengenommen.

Prodega mit Umsatzplus

Die Prodega AG, Marktführerin im schweizerischen Abholgrosshandel, steigerte ihren Umsatz im 1. Halbjahr 1993 um 13 Prozent. Die budgetierten Ziele sind damit überschritten worden. Erträge und Kosten entwickelten sich gemäss Budget.

Der Umbau des Marktes in Heimberg bei Thun mit einer Gesamtinvestitionssumme von 5 Millionen Franken ist in Angriff genommen worden. Das im Januar 1993 übernommene Centre Cash in Givisiez bei Freiburg wird mit einem Aufwand von 8 Millionen Franken modernisiert und erweitert und erhält den Namen Prodega.

LESERBRIEF

Nur der Neid eines Konkurrenten

htr Nr. 25 vom 24. Juni 1993: «Bunter Sprücheklapfer Kobjoll»

In Kenne *Klaus Kobjoll* als Referent verschiedener Seminare und habe ihn auch als Freund bei Besuchen in Nürnberg und während seiner Aufenthalte in Ascona kennen- und schätzengeliebt. Der unfaire und unwarhe Angriff auf Kobjoll hat mich deshalb sehr getroffen. Ich bin enttäuscht von der *hotel + touristik revue*, dass sie die Plattform für einen Leserbrief bietet, der offensichtlich vom Neid eines ehemaligen Konkurrenten von *Klaus Kobjoll* gezeichnet ist. Eine persönliche Abrechnung darf nicht Platz in einer Verbandszeitung finden. Schlimm ist, dass die gemachten Angaben vor der Veröffentlichung von der Redaktion nicht abgeklärt und der Brief sogar bunt aufgemacht zum «Forum» erhoben wurde!

Die *hotel + touristik revue* stellt mit diesem und dem Artikel vom 15. April 1993 auch die wichtige Zusammenarbeit Kobjolls mit der Abteilung Weiterbildung des SHV in Frage, den Kobjoll ist einer der Hauptreferenten am Unternehmerseminar und hat mindestens 50

Seiten im neuen Buch «Marketing der Gastfreundschaft» geschrieben. In Kenntnis der Zahlen vom Schindlerhof kann ich die Behauptung der Beteiligung von Brauereien widerlegen. Dass Kobjoll als junger Hotelfachmann viele verschiedene Betriebsarten (wie z. B. die erste Crêperie Deutschlands) aufgebaut hat, zeigt Mut und Können, aber auch den langen Weg, der nötig ist, sich über Pachtbetriebe zum Eigentümerbetrieb hochzuarbeiten. Von Konkursen war dieser Weg jedenfalls nicht gezeichnet! Kobjoll hat Erfolg mit seiner Idee, das beweisen seine Zahlen (einer der höchsten Branchendurchschnitte pro Mitarbeiter) und seine vielen Seminarangebote im In- und Ausland. Wer sich die Zeit nimmt und dem Schindlerhof in Nürnberg einen Besuch abstattet, wird bei einem Gespräch mit den Mitarbeitern sofort merken, dass seine Ideen hier leben: Sie sind «Sein» und nicht «Desig»!

Aber leider bringt jeder Erfolg einen Feind – wer keine Feinde hat, muss mitlemässig sein.

Adrian Stalder
stv. Direktor
Hotel Giardino, Ascona

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/Editor: Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern.

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich. Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netzel (AN); Stellvertreter der Chefredaktor/Rédacteur en chef adjoint: Miroslav Halaba (MH).

Redaktion deutsch: hr. Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Thomas Vaszary (TV); tr. Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ); F&B: Stephan Wehrle (SW), Riccardo Schön (RSCH).

Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker (HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91. Redaktion romande: Miroslav Halaba (MH), responsable; Jean-Paul Fährndrich (JPF), Philippe Maspoli (PM). SHV - SSH: Stefan Senn (SSE); Stephan Wehrle (SW), Stellvertreter.

Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsche: Claude Baumann (CB), Zürich, Claudio A. Engelho (CE), Bern. Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich. German Escher (GER), Brig. Peti Grunder (PG), Interlaken. Klaus Höhle (KH), Genf. Hanna Krenzer (HAK), Verscio. Marianne Lunka-Groszacher (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 Ehmman (SE) und Georg Ubenauf (GU), Lissabon: Susanne Rindlischbacher (SR), New York: Claude Chatelet (CC), Paris: Katja Hassenkamp (HAS), Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP), Sydney: Urs Waltherin (WUS).

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 Baderkorte (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.

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot

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 Souares, 5, av. Krieg, 1208 Genève, tél. (022) 735 73 40, telefax (022) 786 16 21.

CASH+CARRY
prodega

Gültig vom 9. 7. 93 bis 15. 7. 93

Siedfleisch la

frisch
per Kilo

8.80

Egli-Filets

mit Haut, 30/40 g «Polen»
Hartschale zirka 1300 g
per Kilo

18.80

Planta Margarine

Karton 2 x 2500 g
per Kilo

5.45

Ditzler Bohnen

mittelfein
Karton 5 Kilo
per Kilo

2.99

Astra Friture

Flasche 3 Liter

10.95

Würfelzucker

2er-Portionen
Karton 5 oder 10 Kilo
per Kilo

2.53

Ovomaltine

Dose 2 Kilo

20.55

Beaujolais

AC Grand-Duc
Pot 50 cl

1.99

+ Wust

Prodega CC in:

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

Registrierkassen-Verbundsystem

Nur «bonieren» ist heutzutage zu wenig

Moderne Registrierkassen entsprechen heute mehr denn je den Bedürfnissen ihrer Kundschaft. Mit dem Durchbruch der PC-Technologie in die Welt der Registrierkassen können heute auf jeden Betrieb massgeschneiderte Lösungen realisiert werden. Wichtige Faktoren sind dabei Kompatibilität, Bedienerfreundlichkeit und Rentabilität.

Martin Petras*

Am Anfang war das Feuer. Mancher Gastronom oder Hotelier hat sich bei der Wahl seiner ersten EDV-Lösung die Finger verbrannt, nur weil er glaubte, es einem Kollegen gleichmachen zu müssen. Das Resultat war eine EDV-Lösung, die keine Lösung war, sondern die Lösung von einer Epoche. Das Vertrauen in die guten alten Zeiten war plötzlich dahin. Früher hat man sich bei einem guten Glas Wein eine Registrierkasse oder einen Buchungsaufnahmegerät angeschafft, die dann zwanzig Jahre ihren Dienst taten.

Persönlicher Service via PC?

Die Hotellerie und die Gastronomie, beanspruchten plötzlich Hilfe von Computer-Technologie, um Energien sparsamer zu nutzen und um Warenkosten und Personaleinsatz exakter zu planen. Liess sich dies aber mit den wichtigsten Qualitätsmerkmalen dieser Branche vereinbaren, wie zum Beispiel Kundennähe, perfekter und persönlicher Service?

Noch vor wenigen Jahren galt bei Evaluationen der Hotel- und Gastronomie-EDV Lösungen die Devise «alles aus einer Hand». Mit dem Durchbruch der PC-Technologie und der damit zusammenhängenden internationalen Standards verlor diese Maxime ihre ursprüngliche Bedeutung. Spezialisierung und Kompatibilität heisst die neue Formel.

Ein wichtiger Teil dieser Hotel- und Gastronomie-EDV-Lösung ist das Restaurant-Abrechnungssystem: Registrierkasse, Restaurant-Terminal, Service-Arbeitsstation, Electronic Server Pad, Data Register, User Workstation, ECR (Electronic Cash Register), POS (Point-of-Sale) sind Begriffe, die hinter dem Erfassen der Einnahmen und Verkäufe in einem Restaurant stehen.

Die Zeiten, als eine Registrierkasse nur zum «bonieren» da war, sind längst vorbei. Moderne Kassen-Verbundsysteme bieten viele Möglichkeiten zur Optimierung der internen Betriebsabläufe. Flexibel an den Betrieb angepasste Lösungen sind auch in diesem Bereich Führungsmittel, die dem Hotelier- und Gastronomie-Unternehmer helfen, die Strukturierung seines Betriebes zu verbessern. Die optimale Ausschöpfung der Möglichkeiten dieser Kassensysteme liegt nicht in der Gesamtheit deren hard- und softwaremässigen Komponenten, sondern in der Leichtigkeit, wie sie zu

einer individuellen Lösung exakt auf die Bedürfnisse des Betriebes zugeschnitten werden können.

Anpassungsfähigkeit ist wichtig

Mit individuellen Anpassungen an die Betriebsabläufe sind nicht Veränderungen an der Software-Struktur gemeint. Ein modernes Kassenverbundsystem muss aus seinem Standard heraus auf die jeweiligen Anforderungen parametrisiert werden können. Es ist naheliegend, dass dies nur dann möglich ist, wenn der Hersteller die nötige Erfahrung und das Know-how dafür hat. Nur die Spezialisierung auf diesem Gebiet, weltweiter Erfahrungsaustausch und Zusammenarbeit mit Hotel- und Restaurationsbetrieben aller Grössen sind der Garant für die Professionalität eines Herstellers. Es geht hier nicht nur um den heutigen Zustand der Software-Lösung.

Bedienerfreundlichkeit

Gerade in einer Branche, in welcher das Personal oft wechselt und häufig nicht die entsprechende Ausbildung mitbringt, ist Bedienerfreundlichkeit ein sehr wichtiger Aspekt.

Das neue System soll den Buchungs- und Abrechnungsvorgang vereinfachen und beschleunigen. Es muss Entlastung bringen und Stresssituationen vermeiden helfen. Rasche Vertrautheit mit dem Gerät und Einblick in die Zusammenhänge geben Sicherheit und garantieren für eine reibungslose Einführung sowie Bewährung des Systems im Alltag. Die Einführung eines neuen Systems kann Arbeitsroutinen verändern, und die Kontrollmechanismen lassen für Improvisation wenig Raum. Nur am Bildschirm sind Übersicht und Verständnis für die Arbeitsvorgänge, durch die der Bediener einfach, schnell und sicher geführt wird, möglich. So können auch Angestellte, die im Umgang mit EDV unerfahren sind, das System problemlos bedienen. Gute Bedienerfreundlichkeit ist auch das einzige Mittel, um Ängste und Vorurteile abzubauen.

Die Basis seriöser Evaluation ist ein zukunftsorientiertes Anforderungsprofil an das System. Die Hardware-Plattformen, Programmiersprachen, Softwareeigenschaften und die Kosten werden auf Herz und Nieren geprüft. Ist die Hardware jetzt wichtiger als die Software? Ist die Programmiersprache das Entscheidende am System, oder ist das Preis/Leistungs-Verhältnis das überzeugendste Argument? Oft aber wird der Mensch, der Bediener des Systems, vergessen.

Restaurant-Terminal

Ein PC-Arbeitsplatz passt nicht in ein Restaurant. Die High-Tech die sich im modernen Buchungsterminal befindet, muss zweckgerecht verpackt werden. Diskrete und trotzdem gut lesbare Bildschirme, genügend grosse Tastenfelder, integrierte oder freistehende Rechnungen- und Bondrucker sollten eine optisch gefällige und funktionale Einheit bilden. Das Gerät ist und bleibt Arbeitsfläche. Das Restaurant-Kassenver-



Die Bedienerfreundlichkeit gilt als wichtiger Aspekt bei der Wahl eines Kassensystems. Foto: Martin Petras

bundsystem muss mit weiteren Anforderungen wachsen können. Vom Einzelplatzterminal bis zum Verbundsystem mit PC-Integration. Standardisierte Schnittstellen für Anschlüsse an Front- und Back-Office-Systeme sollten selbstverständlich sein. Weitere Anschlussmöglichkeiten zu Getränkeauschankanlagen, Kaffeemaschinen, Schubladen, Scannern, Waagen usw. lassen Wege in die Zukunft offen.

PC-Integration

Kassen-Systeme, die mit Industrie-Standard, PCs verbunden sind, multiplizieren die Möglichkeiten. Elektro-

nisch geführte Audit-Trail- und Journal-Dateien reduzieren die Papierflut. Das gesamte Berichtswesen des Systems kann übersichtlich auf A4-Format gedruckt oder nur am PC-Bildschirm angeschaut werden. Zusätzliche Analysen der Buchungen wie Storno-Rapporte, Zahlungsartendetails, Artikel pro Zeitperiode, Kellner, Tisch usw. erhöhen die Zahlentransparenz eines Betriebs oder können als Spottkontrollen periodisch eingesetzt werden.

Artikelpreise und -texte, Bedienernamen und Berechtigungen müssen jederzeit und bei laufendem Kassensystem möglich sein. Tastenfeldänderungen mit

anschliessendem automatischem Ausdruck der Tastenfeldunterlagen sind eine grosse Arbeits erleichterung. Nicht zuletzt sollten gesamte Daten und Totale des Systems auch anderweitig verwendet werden können: Export/Import-Dateien im ASCII-Format (American Standard for Information Interchange) können von allen gebräuchlichen Tabellen- und Textverarbeitungsprogrammen gelesen werden. Die Kassen- und die PC-Bediener müssen eine bedienerfreundliche Gesamtheit ergeben.

Die früheren elektronischen Registrierkassen mit der 1- oder 2-zeiligen Anzeige werden immer mehr durch Bildschirmkassen verdrängt. PC-Bildschirme aller Grössen bestimmen heute die Gastrokassen-Landschaft. LCD (Liquid Crystal Display) zeichnen sich durch hohe und deutliche Lesbarkeit und durch Kompaktheit aus. Revolutionär sind Touch-Screen-Bildschirme: Die einzelnen Buchungsschritte resp. Befehle an die Maschine erfolgen durch Berühren der Bildschirmfläche. Diese modernste Bildschirmtechnologie hat ein optimales «User-Interface» (die Verbindung zwischen Mensch und Technik). Mit dem Bildschirm allein ist es nicht getan. Nur die Produkte, deren Software den Bildschirm voll nutzt und dem Bediener entgegenkommt, verdienen das Prädikat bedienerfreundliche Bildschirmkasse.

Touch-Screen Kassensoftware

Bei den Bedienern sind die Touch-Screen-Kassenterminals besonders beliebt. Hier entfällt das Lernen oder Suchen der Artikel, Zusatztexte oder Zahlungsarten. Hier müssen die Tastengrößen, Anordnung und Reihenfolge der Anzeigen frei definierbar sein, damit ein optimaler Bedienungskomfort erzielt wird.

Da pro Buchungsschritt nur die gerade benötigten Tasten erscheinen, ist fehlerfreies Arbeiten sofort möglich. Bei Touch-Screen-Terminals müssen Rechnung und die Angaben zur der Buchung gleichzeitig ersichtlich sein, damit nicht wertvolle Zeit durch Blättern verloren geht. Die Bildschirme müssen blitzschnell wechseln und dürfen nur beim gezielten Berühren ansprechen. Die Anfang- und Folgeanzeigen sollten pro Restaurant und sogar pro Kellner nur an die jeweilige Aufgabenstellung angepasst werden können.

Rentabilitätsrechnung

Zeit gewinnen zählt

Sind die Vorteile oder Verbesserungen, die durch ein modernes Restaurant-Buchungssystem erzielt werden können, messbar? Bei jeder Art von Rentabilitätsberechnung sind theoretische Aspekte im Spiel, die verschieden beurteilt werden können.

Anhand dieser vereinfachten Rentabilitätsrechnung möchten wir einige Argumente aufführen, die für die Investition in ein modernes Kassensystem sprechen. Wir gehen bei diesem kleinen Beispiel von einem Restaurant aus, welches einen Jahresumsatz von einer Million Franken realisiert. Dieses Restaurant investiert in ein modernes Kassensystem, bestehend aus zwei Restaurant-Kassenterminals mit Bestellferndrucker in der Küche.

Folgende Faktoren dienen als Basis für die Berechnungen:

Amortisation

Wir amortisieren die Investition in fünf Jahren.

Betriebskosten

Als Betriebskosten setzen wir Papierrollen für Bons, Farbbänder und Rechnungsformulare ein von 2500 Franken pro Jahr.

Wartungsverträge

Als jährlichen Aufwand für Wartung setzen wir 10 Prozent der Anschaffungskosten ein.

Operationelle Verbesserung

Wird der gesamte Abrechnungsvorgang über eine klare Bedienerführung gesteuert, braucht das Personal eine kurze Einschulung und fühlt sich sicher im täglichen Gebrauch.

Anteilnahme und Einblick in die Zusammenhänge sind die optimale Integration des Systems in die Operation.

Die Verbesserung der internen Betriebsabläufe sowie Reduktion von Stresssituationen, wie sie oft bei Fehlern und Verzögerungen entstehen, tragen dazu bei, den Betrieb besser in den Griff zu bekommen. Durch den Zeitgewinn kann dem Gast mehr Aufmerksamkeit gewidmet werden. Diese operationelle Verbesserung wird von der P.O.S.-Industrie auf 5 Promille des jährlichen Restaurantumsatzvolumens geschätzt.

Verbesserung der Warenkontrolle

Es ist statistisch erwiesen, dass allein durch Buchen der richtigen Artikelpreise, bessere Kontrolle der Warenbezüge führen bereits zu einer Verbesserung der Bruttorendite von zirka einem Prozent. Bei Verbindung mit Einkauf- und Lagerverwaltungssoftware sind weitere Kostenersparnisse gewährleistet.

Zusätzliche Faktoren

Ein neues Kassensystem allein bringt keine zusätzlichen Kunden. Doch gehen wir ruhig davon aus, dass unser Restaurant durch folgende Faktoren einen Kaffee mehr pro Serviceangestellten und pro Tag verkauft:

In unserem Restaurant arbeiten drei Serviceangestellte. Wir verkaufen pro Jahr 1080 Kaffees zu 2 Franken 80 oder 3024 Franken zusätzlich. Somit fließen zusätzliche 2420 Franken in die Bruttorendite.

Sollten unsere Serviceangestellten aber eine Flasche Wein oder ein Tagesmenü mehr verkaufen, wäre diese Verbesserung drastisch höher.

Zeitersparnis der Administration

Wir nehmen an, dass in unserem Restaurant täglich eine Stunde an Aufwand für Abrechnungen, Statistiken und Kontrollen eingespart werden kann. Somit haben wir 360 Arbeitsstunden im Jahr gewonnen oder 7200 Franken.

Umfassende Vernetzung

Ein Beispiel

Anhand des Beispiels der Ecole hôtelière de Lausanne soll gezeigt werden, wie die einzelnen Komponenten einer EDV-Lösung zusammengefügt werden können. Firmen mit dem entsprechenden Know-how und den technischen Möglichkeiten haben an diesem Gesamtkonzept gearbeitet.

Der operationelle Bereich von Buchhaltung, Ausbildungsbetrieb und Büroautomation inklusive E-Mail laufen über einen DEC VAX Mini sowie ein PC-Netzwerk, die mit Decnet und Novell gekoppelt sind.

Im F&B-Bereich kommunizieren ein Micros-2700-Restaurantkassen-Verbundsystem und Fidelio-F&B-Control-Software.

Die Micros/AMS-Software (Account Management System) beinhaltet eine Datenbank aller Lehrer, Angestellten und Studenten. Die Konsumationen, die mit einer persönlichen Magnetkarte am Kassenterminal bezahlt werden können, fliessen in diese Datenbank. Online werden Kontrollen der Gültigkeit, Berechtigung, Rabatte und Preise durchgeführt. Ebenfalls werden Belastungen den verschiedenen Departementen zugeordnet. Zum Teil als Abbuchung von einer Vorauszahlung mit Ausdruck des letzten Kontostands. Auch Einzahlungen können am Kassenterminal erfolgen.

Der Zutritt zu den einzelnen Teilen der Schule, den Studios sowie der Garage wird via die persönlichen Magnetkarten mit einer Schlüsselanlage von Multi-Card kontrolliert. Dieses System, das über den bestehenden Stromkreis des Gebäudes kommuniziert, soll im Endausbau die Zutrittsberechtigung auf dem ganzen Areal organisieren helfen.

Kassen-Software

Die Software einer Bildschirmkasse muss auf klare und einfache Bedienerführung ausgerichtet sein. Was nützt eine Bildschirmanzeige, auf der man umständlich herumspazieren muss, bis man vielleicht den Artikel oder den Zusatztext findet, der aber sofort gebucht werden muss? Auch funktionell müssen gewisse Grundanforderungen erfüllt sein:

- Rechnungsführung am Bildschirm mit Mehrfachbelegungen pro Tisch.
- Nachträgliches Rechnungssplittung und Zusammenlegen der Rechnungen.
- Zahlungsarten für die Totale oder mehrere verschieden abgebuchte Teilbeträge.
- Nachträgliche Zahlungsartkorrektur.
- Rechnungstransfers von Kellner zu Kellner, von einem Restaurant ins andere, Einzel- oder blockweise.
- Rabatt-, Aufschlag- und Trinkgeldverbuchungsmöglichkeit.
- Fremdwährungen mit Berechnen des Retourgeldes in lokaler oder in fremder Währung.
- Kreditkartenprüfung.
- Zugriff auf Artikelgruppen oder Zusatztexte, die numerisch oder alphabetisch geordnet sind.

- Offene Preisgebung bei Artikeln mit variablem Einzelpreis.
- Offene Texteingabe für besondere Zusatztexte.
- Ausdruck der gebuchten Artikel an den Bestellferndruckern in der gewünschten Reihenfolge als Einzel-, Aufrechnungsbons oder beides.
- Die Bestell-Bons eindeutig betitelt mit dem Restaurantnamen. Mit Informationen über die Tischnummer, Zeit, Datum und Kellnernamen. Sonderhinweise wie z.B. die Zubereitung fettgedruckt oder in rot.
- Sofortiger Zugriff und Bonauswurf für die häufigsten Artikel bei schneller Bonierung ohne Rechnung.
- Schulungsmodus.
- Hierarchisch und organisatorisch anpassbare Zugriffsberechtigungen der Bediener auf Rapporte und Funktionen.

Diese Grundfunktionen sowie weitere möglichen Elemente der Kassensoftware werden nicht in allen Betrieben gleich genutzt. Sie müssen in ihrer Gesamtheit und in Einzelheiten auf die Situation des jeweiligen Betriebs wie ein Puzzle zusammengefügt werden können.

* Martin Petras ist Geschäftsführer der Micros Systems Schweiz AG.

Wagonlit Travel Swiss/Traviswiss

Seit 1. Juli direkt bei Galileo

Im Commercial-Geschäft herrscht eine eigene Logik. Seit Anfang Juli hat sich Wagonlit Travel Swiss vom heimischen Traviswiss gelöst und direkt auf das internationale Global Distribution System Galileo umgestellt. Wagonlit wird damit schneller, hat mehr Auswahl und kann vor allem im Beratungsbereich seiner Commercial-Kundschaft Reiseleistungen und optimale Reisekostenprogramme anbieten.

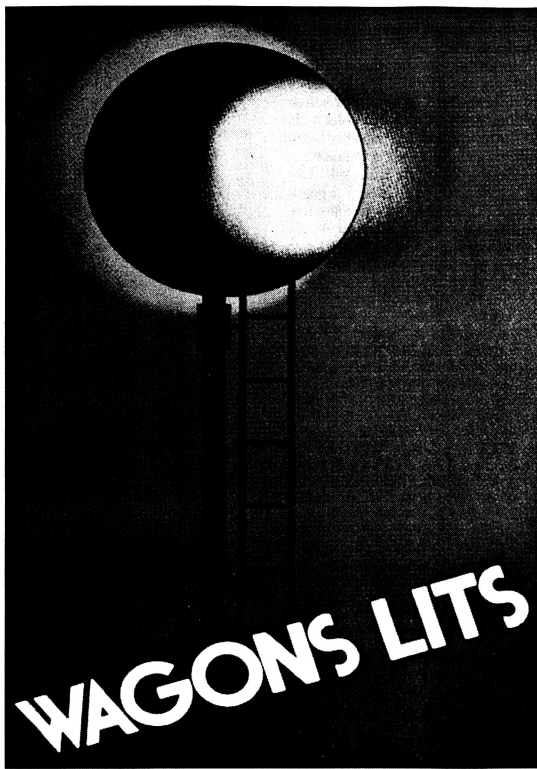
KATJA HASSENKAMP/RED.

Wagonlit Travel Swiss ist im Schweizer Commercial-Bereich zwar nicht Nummer eins, möchte aber liebend gerne seinen Marktanteil im schwierigen Business-Travel-Sektor ausweiten. Als einen wichtigen Schritt in diese Richtung bezeichnete man Ende Juni vor der Presse die Umstellung vom nationalen Reservationssystem Traviswiss direkt zum Global Distribution System (GDS) Galileo. Damit soll Wagonlit schneller als seine Konkurrenten werden. Seit 1. Juli ist es nun soweit.

Derzeit wetteifern fünf solcher GDS um die Gunst potentieller Kunden: Amadeus, Apollo, Galileo, Sabre und Worldspan. Alle wurden von Luftfahrtgesellschaften entwickelt und finanziert, um die weltweite Reservierung von Sitzplätzen, Hotelzimmern, Mietwagen und allen möglichen anderen Serviceleistungen zu erleichtern.

Galileo ist ein Kind der Swissair, von KLM und SAS, weshalb es für die Schweizer Wagonlit Travel naheliegend war, dieses System zu wählen. Während sich die französische Wagonlit-Kette für Amadeus aussprach, das von der Air France und der Lufthansa konzipiert wurde, und Wagonlit Travel USA für das amerikanische System Sabre optierte. Neben einem weltweiten Zugang zu den oben genannten Daten garantieren die GDS eine erstaunliche Geschwindigkeit in der Bearbeitung der Anfragen und ermöglichen es zudem, die gesamte interne Buchhaltung schnellstens und nach modernsten Gesichtspunkten abzuwickeln.

Für Wagonlit Travel Swiss gingen die Galileo-Terminals ab Juli in den Testlauf. Die Hardware wird von IBM mit dem AS/400-Computer geliefert, der bereits seit 1988 auf dem Markt ist, aber seitdem schon viermal auf den neuesten technologischen Stand gebracht wurde. Es existieren derzeit 14 Modelle des AS/400, die je nach Bedarf 2 bis 2400 angeschlossene Einheiten (Bildschirme, Drucker, Dateien...) koordinieren können und weltweit derzeit 20 000 spe-



Jetzt hat Wagonlit grünes Licht für direkten Zugang zum jeweiligen nationalen Computer-Reservationssystem wie zu Galileo International in der Schweiz.

Foto: Wagonlit

zifische EDV-Lösungen anbieten; in der Schweiz sind davon 700 verfügbar.

Die Software für die Wagonlit-Travel-Adaptation in der Schweiz wird von ICSA (International Computer Services & Advice N.V.) geliefert, die gleichzeitig auch die Programme für Wagonlit in Belgien und in den Niederlanden entwickelt hat, wodurch eine beachtliche Kostensenkung erzielt wurde.

Insgesamt kostet die neue Installation für die Schweizer Wagonlit 1,5 Millionen Franken und erfordert drei bis fünf Tage Schulung des gesamten Personals.

Um die weltweite Anbindung an die anderen Wagonlit-Agenturen zu garan-

tieren, die zu je rund einem Drittel Amadeus, Galileo und Sabre benützen, werden in 50 grossen Städten sogenannte «flag ship-Agenturen» installiert, die über alle GDS-Arten verfügen und so den Wagonlit-Büros in den einzelnen Ländern auch eine optimale internationale Vernetzung garantieren. Dadurch wird die Kette dann vor allem auch für multinationale Firmen zum interessanten Partner. Zumal auch die Statistiken entweder für ein Land oder global für mehrere Länder erstellt werden können. Das neue System der Wagonlit Travel Swiss wird ab 1. Januar 1994 operativ sein.

Testversuch läuft

Seit zwei Wochen ist die Wagonlit-Filiale in Bachenbühlach als Testbetrieb an GDS-Galileo angeschlossen. Wie Geschäftsleiter **Walter Ruggli** gegenüber der *htr* meint, müssen jetzt kleinere Abläufe aus dem täglichen Betrieb verbessert werden. In Sachen Tarife seien noch gewisse Verbesserungen notwendig. Ruggli zeigt sich aber zuversichtlich, denn die Vorteile werden mittelfristig überwiegen. So lobt er etwa das Airline-neutrale System mit teilweise direktem Zugriff auf die Sitzplatzwahl. Viel besser soll auch das Reiseprogramm auf GDS-Galileo sein. Automatisch erscheinen etwa detaillierte Angaben zum Flugzeugtyp, Sitzplan, Flugplan, Verpflegung und weiteres. Auf die Frage, wie sich denn die Umstellung finanziell auswirkt, antwortete **August Gosswisch**, Wagonlit-Direktor für die Schweiz, ebenso nichts wie vielsagend: «Darüber möchte ich mich lieber nicht äussern...!» HU

Reisekosten: Es war einmal eine Schweizer Bank...

Es war einmal eine recht grosse und bekannte Schweizer Bank, die wollte etwas mehr Effizienz in ihre Reisespesen bringen. Dazu lud sie zu einem Wettbewerbsverfahren mit den ebenfalls bekannten Commercial-Reisebüros ein, die dann zu offerieren hatten. Diese erkundigten sich – und nun kommt der unbewiesene, vielleicht sogar völlig frei erfundene Teil dieser Geschichte – nach den jährlichen Kosten, die durch das Reisen anfallen: Die Banker, sonst im Zins- und Kommissionsgeschäft so gewandt, konnten es selbst nicht sagen! Se non è vero, è ben trovato – falls es nicht stimmt, ist's gut erfunden!

Grund genug für Wagonlit, mit dem Direktanschluss an Galileo folgende grosse Neuheit dieser Version anzubieten: Das völlige Umstellen des Back Office, wodurch die Erstellung

präziser und nach zahlreichen Gesichtspunkten erarbeiteter Statistiken möglich wird: Wieviel gibt ein Geschäftsreisender aus und wofür; wieviel wurde pro Reise eingepart (billige Flüge, Hotelpromotionen, Mietwagenverträge...); wieviel hätte pro Reise eingepart werden können (anderes Datum, andere Fluggesellschaft...). Mit diesen Statistiken – Wagonlit hat seinen Kunden schon seit zehn Jahren Statistiken angeboten, allerdings waren sie in ihren Aussagen wesentlich begrenzter – will die Kette endgültig vom Reisemittler zum Reiseberater avancieren und den Firmen behilflich sein, eine echte Politik in Sachen Geschäftsreise zu entwickeln. Denn gerade in der Schweiz haben die meisten Firmen bisher noch keine Konzeption ihrer Geschäftsreisepolitik entwickelt. APK/r

(M)EINE MEINUNG

Ende des Open Sky?



Wird der 15. August 1993 zu einem noch viel wichtigeren Datum für die Luftfahrt werden, als wie der 1. Januar 1993, als über Europa der Himmel «entreguliert» wurde? Airliner, Reiseindustrielle

und Passagiere haben in den vergangenen 15 Jahren Open Sky über Amerika unterschiedliche Erfahrungen mit der Deregulierung gemacht. Nun soll am 15. August die von USA-Präsident Clinton eingesetzte Regierungskommission Vorschläge machen, wie den Fluggesellschaften aus dem wirtschaftlichen Desaster dieser 15 Jahre Deregulierung wieder herausgeholfen werden könnte.

Das Datum ist nicht ohne Belang für die gesamte Reisebranche, inklusive für die Überlegungen, die sich Product Manager und kreative Reiseformel-Erfinder für die kommenden Jahre machen müssen. Es geht nämlich um nichts weniger als das mögliche Ableben des billigen Fernflugprodukts. Dieses könnte sowohl für Touroperatoren als auch für weit entfernte Destinationen das Ende einer bald klassisch gewordenen Tourismusform einläuten.

Kommt es nämlich am 15. August in Washington zu Vorstössen in Richtung Wiedereinrichtung staatlicher Regelungen in der Luft, dürfte auch die EG in den kommenden fünf Jahren nachziehen. Viele Zeitzeichen sprechen dafür, dass man nach bald zwei Jahrzehnten Thatcherschem Geist, Reprivatisierung und Deregulierung gern wieder etwas mehr Staat haben möchte. Was heisst das für die Reisebranche? Eine Art Renaissance der guten alten Iata-Tarifzeiten?

Das Ende der Preisschlachten in den Lufthäfen wird sicher den Anfang vom Ende des Billigtourismus in Ferndestinationen bedeuten. Szenario Ende 90er Jahre: In Phuket tummeln sich nur reiche Amerikaner und ein paar Europäer in exklusiven Incentivegruppen. Hongkongs Luxushäuser sind für Normal-

verdiener nicht mehr bezahlbar. Die Karibik wird wieder zum Mare Nostrum der nahen USA-Touristen. Man fliegt nicht mehr nach New York einkaufen...

Ist es nicht besser, wenn überall auf der Welt ungefähr die gleichen Regulierungen gelten, als wenn die sogenannten freien Wettbewerbsbedingungen zwischen den USA und Europa wegen des Übergewichts Amerikas eben doch ungleich bleiben. Und wenn innerhalb des EG-Binnenmarkts die vermeintlich gleichen Spiesse dank national verbleibender Slotvergebung, versteckten Subventionen und ähnlichem eben doch ungleicher bleiben, als es die Deregulierung aus Brüssel eigentlich vorsah?

Die Reiseveranstalter und -büros werden sich dann wohl oder übel wieder mit guten Margen auf dem kleiner gewordenen Ticketmarkt begnügen, statt Last-Minute-Pakete nach Santo Domingo oder Kenia zu verschleudern, an denen niemand verdient.

Und der so wichtige Commercial-Markt, von dem niemand spricht? Wie lange werden sich die Geschäftsleute, sprich ihre Firmen, noch als einzig übergeliebene «Normalzahler» für dumme verkaufen lassen, denen ihre Subventionsrolle für die Airlines durch allerlei Marketing-Gesäusel wie nochmals durchdachte «Business-Class-Konzepte» mit neuem Porzellan, Kakao-Schlaftrunk oder einem Zentimeter mehr Beinfreiheit versüsst wird? Ausgerechnet die amerikanische National Business Travel Association, das Syndikat der Geschäftsreisenden sozusagen, forderte kürzlich Clinton auf, die Flugpreise wieder zu regulieren: Business-Leute bezahlen in den USA bis zu sechsmal mehr als Urlauber!

Vielleicht würde in einem reregulierten Markt den Airlines-Chefs nicht wieder der Megafehler unterlaufen, während er im Vorfeld einer schwierigen Rezession ihren Flugzeugpark darauf aufstocken und unnötige Überkapazität zu schaffen, nur um den Gegner damit besser abzuwürgen zu können. Alexander P. Künzle

Türkei-Charter

Noch fliegen fast alle

«Fliegen wir, oder fliegen wir nicht?» Das hat sich wohl mancher gefragt, der seine Ferien in der Türkei schon gebucht hatte. Obwohl Annullierungen zuhauf erfolgten, waren die Türkei-Charter am vergangenen Wochenende mehr oder weniger planmässig im Einsatz.

Hörte man sich in der Branche um, musste man annehmen, niemand wolle nach den Unruhen in Deutschland und dem Anschlag in der Türkei dieses Jahr seine Ferien in Anatolien verbringen. Obwohl eine Schauer Geschichte um Annullierungen die nächste jagte und anzunehmen war, dass die Türkei-Charter nicht mehr abheben, scheint die Tatsache nicht ganz so arg zu sein.

Am vergangenen Wochenende wurden von fünf geplanten Balair/CTA-Flügen trotz allem vier durchgeführt. Auch der TEA-Charter am Freitag war planmässig im Einsatz und von Jet Aviation, die sich um eine Reihe ausländischer, in diesem Fall türkischer Chartergesellschaften kümmert, war nichts anderes zu erfahren. Dabei darf nicht

vergessen werden, dass zahlreiche Gäste bereits vor dem Attentat in die Türkei gereist sind und natürlich auch wieder nach Hause müssen. Dass die Rückflüge voll, die Hinflüge jedoch nur zur Hälfte besetzt waren, wird denn auch nicht verheimlicht. Wie **Hanspeter Piechocki**, Leiter Verkauf Kurz- und Mittelstrecken bei Balair/CTA, bestätigt, werden die Türkei-Flüge auch am kommenden Wochenende ohne grosse Umstellungen durchgeführt. Wie es dann weitergehen soll, sei noch nicht entschieden. Nach TEAs Marketing- und Verkaufsleiter **Ernst Preiswerk** ist Abwarten angesagt. Er ist überzeugt, dass der türkische Tourismus auch dieses Jahr noch eine Chance hat, vorausgesetzt, es bleibe jetzt ruhig.

Noch ist aufgrund der Türkei-Annullierungen die Nachfrage für andere Destinationen nicht gestiegen. Dies wird von den Charterunternehmen unisono bestätigt. Es gilt jedoch zu berücksichtigen, dass dieses Jahr mehrere Destinationen nicht ganz den Erwartungen entsprechend gebucht worden sind und die Reiseveranstalter ihre Kontingente so gerne mit Umbuchern besser auslasten. SJ

Accor

Frankreichs Gigant

Paul Dubrule, Ko-Präsident der Accor-Gruppe und zusammen mit **Gérard Pellissier** Gründungsmitglied, hat Mitte dieser Woche in Magglingen bei Biel die Medien über Aktivitäten und Pläne weltweit und schweizbezogen informiert.

1992 hat der Hotel/Gastro/Tourismus-Gigant Accor in 132 Ländern rund 31 Milliarden französische Franc (knapp 8 Milliarden Franken) umgesetzt. Für Reiseagenten und Veranstalter interessant ist der Tourismusanteil: 4,8 Milliarden Franc oder 15 Umsatzprozente sind im Agenturgeschäft umgesetzt worden (Wagonlit), 2,1 Milliarden im Eisenbahngeschäft (Schlafwagen usw.), 3,8 Milliarden in der Autovermietung (Europcar). Demgegenüber entstehen 14

Milliarden in der Hotellerie und 11 Milliarden in der (Gemeinschafts-)Restauration.

39 Prozent des Umsatzes setzt die Accor-Gruppe in Frankreich um, und weitere 52 Prozente in Europa. In der Schweiz ist momentan das erste Formule-1-Hotel im Waadtland in der Eröffnung und anscheinend ein weiteres Ibis-Hotel in Chur angesagt. Die Schweizer Wagonlit-Gesellschaft gehört zu den vier wichtigsten Commercial-Agentenketten, und Europcar Schweiz mit bis zu 1000 Fahrzeugen macht rund 60 Prozent des Umsatzes mit ausländischen Schweiz-Besuchern. APK

Wagonlit-Galileo International, siehe Seite 11, Wagonlit-Jahreszahlen, siehe Seite 13, Europcar, siehe Seite 13.

American Airlines

Die neue Strecke nach Heathrow

Die amerikanische Fluggesellschaft American Airlines, welche zusammen mit United und Delta Air Lines uner-müdlich und lauthals nach Landerechten in London-Heathrow ruft, hat einige Punkte erzielt. Der in Fort Worth beheimatete Carrier erhielt vom USA-Transportministerium die Flugrechte für die Strecke Philadelphia-London-Heathrow zugesprochen, welche USAir

wegen der neuen Partnerschaft mit British Airways aufgeben musste. Das USA-Verkehrsministerium hatte die Wahl zwischen etlichen Carriern zu treffen, die sich für diese Strecke stark machten. Auch United Airlines interessierte sich für die freigewordene Verbindung, wollte aber den Transatlantikflug in Chicago statt in Philadelphia starten, was freilich unter dem bilateralen Abkommen zwischen den USA und Grossbritannien nicht möglich gewesen wäre. AA's neue Verbindung wird den Hub in Raleigh-Durham stärken, wo die Boeing 767 in Richtung Philadelphia abhebt,

bevor sie über den Atlantik fliegt. American fliegt ab Raleigh-Durham bereits täglich nach Paris. Wer bisher von diesem Hub im Gliedstaat North Carolina nach London wollte, musste in New York das Flugzeug wechseln.

USAir wird auch die zwei anderen London-Routen abgeben müssen: jene ab Baltimore und jene ab Charlotte. Im Unterschied zur Philadelphia-Route dürfen aber diese Abflughäfen in andere Städte verlegt werden. Noch ist nicht entschieden, welcher Fluggesellschaft die entsprechenden Rechte zugesprochen werden. CC

Luftverkehr und Umwelt

Uneinigkeit um Ökologie

«Der Luftverkehr bietet den Menschen so vielfältige Vorteile, dass wir alle zusammenarbeiten müssen, um diese Vorteile zum Tragen zu bringen und die Auswirkungen des Luftverkehrs auf die Umwelt so gering wie möglich zu halten.» Diese Erklärung der Region Europa des Internationalen Flughafenrats (ACI), mit Sitz in Brüssel, darf als eine Leitlinie der europäischen Flughäfen für die Zukunft gelten. Grundsätzlich gilt sie sicher auch für die Luftverkehrsgesellschaften. Wenn es um genaue Definitionen geht, zeigen sich allerdings Widersprüche.

KLAUS HÖHLE

Zwar ist die Wirkung des Luftverkehrs auf die Umwelt, verglichen mit anderen Umweltbelastungen, gering. Überdies arbeiten die Flughäfen wie auch die Luftverkehrsgesellschaften und nicht zuletzt die Flugzeug- und Triebwerkhersteller seit mehr als drei Jahrzehnten im Sinne der Verbesserung der Umweltverträglichkeit des Luftverkehrs.

Die Jahreskonferenz der ACI Europa, die im Juni in Malta stattfand, vereinte rund 300 Führungskräfte der europäischen Flughäfen und stand unter dem Thema: Die Flughäfen und die Umwelt. Die Flughäfen verlangten eine weitere Verschärfung der Lärmzulassungswerte für künftige Verkehrsflugzeuge an den genormten Messpunkten um vier Dezibel. Ausserdem wurde eine Resolution verabschiedet, die die Senkung des Stickoxidgehalts (NOx) der Abgase künftiger Verkehrsflugzeuge um 40 Prozent fordert.

Die Erfüllung dieser Forderungen sei notwendig, um die Glaubwürdigkeit des Luftverkehrs in Fragen des Umweltschutzes zu verbessern, stellten Europas Flughäfen in Malta fest.

Der Generalsekretär der Vereinigung europäischer Luftverkehrsgesellschaften AEA, die ihren Sitz ebenfalls in

Brüssel hat, Karl-Heinz Neumeister, widersprach als Gastredner in Malta diesen Forderungen aus grundsätzlichen Erwägungen. Bereits die vor einiger Zeit erhobene Forderung der zuständigen EG-Beamten nach einer Lärmsenkung um drei Dezibel bei neuen Flugzeugen sei «aus dem blauen Himmel» gegriffen. Dass die ACI Europa vier Dezibel niedrigere Lärmwerte für künftige Flugzeugmuster fordere, sei ein Ausdruck von «regulatorischem Aktivismus», meinte Neumeister.

Wenn die Luftfahrtregeln nach den Forderungen der «niedrigstmöglichen Ebene», nämlich der der Flughafenbetreiber oder der lokalen Behörden festgelegt werden, sagte Neumeister warnend, dann breche das System Luftverkehr zusammen.

Die neueste Flugzeuggeneration, die die internationalen Normen nach Kapitel 3 der ICAO-Lärmvorschriften erfüllt, ersetzt seit einigen Jahren schrittweise die älteren Muster. Gleichzeitig werden ältere Flugzeuge aus dem Verkehr gezogen.

Die vor einiger Zeit veröffentlichte Forderung der EG-Beamten ist ebenso wie die der europäischen Flughäfen in Malta offensichtlich nicht Gegenstand von Gesprächen mit der Flugzeug- und Triebwerkindustrie gewesen, um ihre technische Durchführbarkeit zu prüfen. Lärmfachleute sind der Meinung, dass eine weitere Senkung der Lärmpegel mit der heutigen Technologie nicht oder nur unter unverträglichem Kostenaufwand bei geringen Ergebnissen möglich ist. Die heutigen Lärmwerte liegen sehr nahe an der Grenze des aerodynamischen Rauschens und Pfeifens, das sich durch die Fortbewegung eines Flugzeugs in der Luft ergibt und unvermeidbar ist.

Teilnehmer an der Konferenz in Malta berichten, dass die Forderung der ACI Europa von einem einzelnen besonders lärmempfindlichen deutschen Flughafen inspiriert zu sein scheint. Eine allgemeingültige Regelung ohne Koordinierung der Gesamtinteressen wäre in der Tat unsinnig.

Klaus Höhle

Destination Paris

Flughafen für die Zukunft

Am 21. Juni hat die Pariser Flughafenbehörde ihre neue Abfertigungshalle in Orly West eröffnet. Die neue Halle 1 ermöglicht die Abfertigung von 6 Millionen zusätzlichen Passagieren pro Jahr. Mit dieser letzten Erweiterung stösst Orly an die Grenzen seiner Möglichkeiten. Zukünftige Ausdehnungen können nur noch in Roissy-Charles-de-Gaulle CDG realisiert werden, wo der neue Terminal CDG 2 C für zusätzliche vier Millionen Passagiere pro Jahr bereits seit Anfang Juni eröffnet ist. Mit ihm wurde der letzte Bauabschnitt von CDG 2 fertig gestellt.

Mit der neuen Abfertigungshalle in Orly und dem seit Anfang Juni eröffneten Terminal CDG 2 C hat der Aéroport de Paris (ADP) seine Kapazitäten um 20 Prozent erhöht. Die Investitionskosten für die Halle 1 in Orly West beliefen sich auf 600 Millionen französische Franc, und der Ausbau von CDG 2 C hat 900 Millionen französische Franc gekostet. Für die Jahre 1993 bis 1997 plant der ADP weitere Investitionen in Höhe von insgesamt 11 Milliarden französischen Franc, um einen der modernsten Flughäfen Europas zu schaffen und so für die rund 70 Millionen Passagiere des ausgehenden 20. Jahrhunderts gewappnet zu sein.

Air France: Alles unter einem Dach

Während die Halle 1 in Orly West hauptsächlich von Air Inter genutzt werden soll, die inzwischen 61 französische Städte anfliegt, wurden in CDG 2 C

die Langstreckenflüge der Air France nach den USA (mit Ausnahme der Concorde), nach Asien, in den Pazifik und nach Mexiko konzentriert sowie die Flüge nach Syrien, in den Libanon und nach Jordanien. Die Flüge nach Afrika wurden vom CDG 1 an den CDG 2A verlegt und so hat die Air France nunmehr ihre gesamten Aktivitäten unter einem Dach. Um auch die Verbindungen zur französischen Provinz zu erleichtern wurden einige Air-Inter-Flüge ebenfalls nach Charles-de-Gaulle verlegt und werden am Terminal CDG 2B abgefertigt.

Bereits seit zwei Jahren hat sich der Carrier bemüht Charles-de-Gaulle zu einem echten «Hub» auszubauen, indem die Flugzeiten der Air France, von Air Inter, der Sabena und von der tschechischen CSA aufeinander abgestimmt, und so die Umsteigemöglichkeiten verbessert wurden.

Noch gibt's Platz zum Ausbau

1994, mit der Anbindung von Roissy-CDG an das TGV-Netz, wird der Pariser Flughafen zudem eine einmalige Position einnehmen, da er als einziger von den europäischen Flughäfen an das europäische Netz der Hochgeschwindigkeitszüge angebunden sein wird. Ausserdem hat der ADP den Vorteil noch über genügend Platz zu verfügen (40 Prozent des Flughafengeländes sind bisher ungenutzt), um weitere Pisten und Abfertigungshallen anzulegen. Auch das ist nahezu einmalig in Europa, wo wachsendes Umweltbewusstsein so ziemlich jeden Flughafenbau zum Erliegen bringt.

H.A.S., Paris

Aéroport de Paris in Zahlen

1992	insgesamt	Orly	davon O/West	davon O/Sud	CDG
Passagieraufkommen in Millionen	50	25,2	15	10,2	25,2
Fracht in Tonnen	980 000	307 000			673 000
Flugbewegungen	496 000	206 000			290 000

Iberia

Südamerika-Kurs mit Albträumen

Der spanische National Carrier sieht Expansionsmöglichkeiten einzig in Lateinamerika und streckt seine Flügel seit einiger Zeit schon in diese Richtung aus. Dort ist Iberia bereits an mehreren Fluggesellschaften namhaft beteiligt, die sich jedoch als Fässer ohne Boden entpuppten. Dazu gesellen sich die eigenen finanziellen Probleme, die es zu lösen gilt. Um 1993 möglichst mit einem ausgeglichenen Ergebnis abzuschliessen, werden vorerst bis September die Gehälter gekürzt.

ULRIKE WIEBRECHT, BARCELONA

Es gilt allgemein als ausgemacht, dass aufgrund der zunehmenden Konzentration gegen Ende dieses Jahrhunderts von den vielen heute funktionierenden Airlines nur noch einige wenige Fluglinien, sogenannte Megacarriers, übrigbleiben. In diesem Szenario spielt die spanische Iberia eine zweitrangige Rolle unter den europäischen Fluggesellschaften. Langfristig wird ihr daher nichts anderes übrigbleiben, als sich nach einem starken Partner umzusehen. Vorher allerdings, so erklärt Iberia-Präsident Miguel Aguiló, gilt es, die Position zu behaupten und den Preis möglichst hochzuschrauben. Im Klartext heisst das: expandieren und dabei wenn möglich Synergieeffekte erzielen, die die finanzielle Situation der angeschlagenen Gesellschaft verbessern.

Moderne Kolonialisierung

Nun kann die spanische Airline auf dem nationalen Markt nicht weiter wachsen, muss sich dort eher auf zunehmende Konkurrenz einstellen. Auch der europäische Flugmarkt ist durch andere abgedeckt. Die einzige Lösung besteht daher in Lateinamerika.

Der Strategie, auf diesem wichtigen Markt zu expandieren, kommt die Privatisierungstendenz der südamerikanischen Regierungen entgegen. So konnte Iberia 1990 dreissig Prozent an den defizitären Aerolineas Argentinas und der innerstaatlichen argentinischen Fluglinie Austral erwerben und übernahm deren Verwaltung. Auch bei der venezolanischen Viasa kaufte sich die spanische Iberia mit 45 Prozent Beteiligung ein, was ebenfalls mit der Kontrolle des Unternehmens verbunden wurde. Schliesslich verleihe sie sich auch 37 Prozent der chilenischen Lines Aereas del Cobre (Ladeco) ein und streckte sogar die Flügel nach Aeroperú, Lines Aereas Paraguayas und Dominicana de Aviación aus.

Vom Schatten eingeholt

Als sie sich dann auch noch für die Lloyd Aéreo de Bolivia interessierte, schob die bolivianische Regierung kurzerhand einen Riegel vor den geplanten Kauf. Was der hispanische Carrier nämlich als Triumph und Bestandteil einer langfristig erfolgreichen Strategie feiert, stellt sich in den Augen der Lateinamerikaner als Fiasko und Demütigung durch das Mutterland Spanien dar. Hat doch die argentinische Linie im vergangenen Geschäftsjahr einen Verlust von 130 Millionen Dollar eingeflogen.

Dazu addierten sich eine Reihe von Skandalen, die dem Image der zuvor angesehenen staatlichen Linie sehr zugesetzt

Adria Airways

Adria Airways fliegt seit 1992 auch Zürich an. Als offizielle Fluggesellschaft Sloweniens, das seit 1991 unabhängig und völlig friedlich ist, leidet auch sie, zumindest vom Tourismus her, stark unter den Kriegswirren der Nachbarländer.

UELI STAUB

Generaldirektor der Adria Airways, die 1961 gegründet wurde und über 13 Flugzeuge, darunter 3 Airbus A-320, verfügt, ist seit drei Monaten Peter Grasek. Sein Besuch in Zürich Ende Juni fiel mit der offiziellen Eröffnung des neuen Adria-Büros zusammen, das sich nun an der Löwenstrasse 64 (statt wie bisher 56) befindet. Mit dabei war auch Marjan Jakic, der neue Staatssekretär für Touristik, der von den guten alten «Vorkriegszeiten» schwärmte: 1990 reisten noch 159 000 Schweizer nach Slowenien, nach der Unabhängigkeit nur noch 15 000.



Iberia kontrolliert Venezuelas Fluggesellschaft Viasa. Wie schon in Argentinien, hat sich die spanische Airline auch in Venezuela unbeliebt gemacht.

Foto: htr

haben. Da war in der Presse von zweifelhaften Teilhabern die Rede, von Preis-erhöhungen, schlechterem Service, Entlassungen kurz vor Weihnachten, Streiks in der Hochsaison, von einem Unfall ohne Verletzte und einem Fall von Chole-
raansteckung bei einem Zwischenan-
halt in Lima. Die Argentinier empfin-
den jedenfalls als nationale Schande, was
mit ihren Aerolineas passiert ist, und
mehrmals musste Staatschef Carlos Me-
nem schlichtend eingreifen.

Um die venezolanische Viasa steht es
nicht besser. Auch hier haben sich im
letzten Jahr Verluste von 90 Millionen
Dollar – laut Iberia sind es nur 52 – ange-
häuft, ausserdem habe die spanische Ge-
sellschaft der venezolanischen Filiale fünf
überholungsbedürftige, unbrauchbare
Flugzeuge zum doppelten Preis verkauft.
Auch wenn dagegen eingewandt wird,
dass die Flugzeuge funktionsfähig seien,
die Regierung an der Preiserhöhung des
Treibstoffes selber schuld sei und die ge-
plante Kapitalerhöhung immer noch
nicht durchführe, nachdem sie früher die
defizitäre Linie ständig durch Subventio-
nen rettete – Iberia hat sich hier wie in
Argentinien unbeliebt gemacht.

Fässer ohne Boden

Und tatsächlich muss man sich fragen,
wie die staatliche spanische Fluglinie in
der jetzigen Situation mit ihren Tochter-
gesellschaften fertig werden will, die sie
als «Fässer ohne Boden» bezeichnet.
Schleift sie doch selber einen Verlust von

80 Milliarden Peseten (eine Milliarde
Franken) aus den vergangenen beiden
Jahren hinter sich her, bis April dieses
Jahres sind es bereits 15 Milliarden (195
Millionen Franken). Und dies, obwohl sie
bereits ihren Geschäftssitz an ihren
Mehrheitsaktionär, die staatliche Hol-
ding INI verkauft hat. Auch wurde für die
Erneuerung der Flotte und die Entlassung
von über dreitausend Mitarbeitern schon
1992 eine Kapitalerhöhung von 120 Milli-
arden Peseten (1,5 Milliarden
Franken) vorgenommen. Einer neuen –
beantragten – Finanzspritze von 25 Milli-
arden (325 Millionen Franken) müsste die
EG-Kommission in Brüssel zustimmen.

Eine erste Massnahme zur Kosten-
dämpfung ist die Einfrierung der Löhne
und Gehälter für Piloten, Kabinen- und
Bodenpersonal bis zum Monat Septem-
ber. Ob dies ausreicht, um 1993 wie vor-
gesehen mit einem ausgeglichenen Er-
gebnis abzuschliessen, ist zweifelhaft.
Das schlechte Ergebnis wird immer noch
mit den Folgen des Golfkriegs erklärt.
Der aktuelle Umsatzrückgang wird von
Iberia dagegen auch mit der zunehmend
spürbaren Konkurrenz des Hochge-
schwindigkeitszugs AVE auf der Strecke
Madrid-Sevilla begründet. Dieser ist we-
sentlich billiger und zunehmend beliebt.
Diese gefährliche Konkurrenz hat die
Verantwortlichen immerhin dazu ange-
sporn, ihren Service zu verbessern und
pünktlicher zu sein.

Flug in ein ruhiges Slowenien

Doch die Tendenz ist steigend, zählte
man doch 1992 bereits 18 000, erwartet
heuer gar 20 000! Viele davon reisen in
Sachen Business, wie es sich für ein er-
wart junges Land gehört. Der Tourismus
kam fast zum Erliegen, ist den Individu-
alisten vorbehalten. Wie stets in solchen
Fällen zeigen die Schweizer Veranstalter
die kalte Schulter, zumal die nur 38 000
Hotelbetten keine grossen Sprünge er-
lauben und der Meeresanstoss bei Por-
torož sehr klein ist.

«Wagemutige» Bus-Operators

Wagemutig sind nur einzelne Busun-
ternehmer, vor allem Walliser. Guten
Willen bekunden auch Kompas Travel
Ebikon als einziger TO, der Programme
mit Adria Airways auflegt, sowie Euro-
trek, deren neue Wildwasserwochen in-
des per Bahn angeboten werden.

Seit März 1992 fliegt die ambitionöse
Adria Airways – international bedient

sie linienmässig auch Frankfurt, Lon-
don, Moskau, München, Paris, Tirana
und Wien – nach Zürich, kurz nachdem
Swissair Ljubljana wieder in ihr Stre-
kennetz aufgenommen hatte. Angestrich-
ten merken sich den folgenden Wahrspruch:
Wo die Swissair hinfliegt, herrscht Ruhe
im Land! Anfanglich teilte man sich in
die Aufgabe, indem Adria vier und
Swissair drei Flüge pro Woche auf dem
Programm hatte.

Seit Beginn des Sommerflugplans
fliegen nun beide Gesellschaften täglich
– Adria Airways am Morgen und Swiss-
air am Nachmittag. Wie Grasek mitteil-
te, blickt seine Gesellschaft auf eine
grosse Charter-Vergangenheit zurück,
bedienten sich doch in den guten Jahren
900 000 von total 1,7 Millionen Passa-
gieren dieser Fortbewegungsart. Gegen-
wärtig liegt aber der Anteil der Linien-
passagiere bei 95 Prozent. Charterwillige
Veranstalter sind also herzlich willkom-
men!

Euro Disney direkt

Neu über Global Distribution

Reservierungen aller Hotels des Euro Disney in Paris inklusive der Davy Crockett Ranch sind nun über das Global Distribution System GDS möglich. Das GDS umfasst Sabre, Galileo International, Amadeus, Worldspan und System One. Auch über das GDS-Hotelreservationssystem Shaarp Plus, Roomaster, Amadeus Hotels ist das Euro Disney Resort buchbar. Das Resort umfasst sechs Hotels und ist dem Themepark angegliedert. Die Davy Crockett Ranch ist für Bungalows, Camping und Caravaning gedacht. RB

REISE-NEWS

Reisebüro Marti AG – «Ein Samstag in Wien»

Das Reisebüro Marti AG bietet neue Reisen nach Wien für einen Tag an. «Ein Samstag in Wien» heisst das Angebot für 75 Franken. Die Reise erfolgt natürlich im Car. Dabei handelt es sich um den Paprika-Express, der wöchentlich zu Kuren und Städtereisen nach Budapest fährt. Abfahrt ist jeden Freitag abend und Ankunft in Wien am Samstag morgen früh. Die Rückfahrt beginnt am Abend des gleichen Tages um 22 Uhr, und am Sonntag vormittag erreicht der Car wiederum die Schweiz. Wie Marti-Produktmanager *Amadé Amacher* betont, handelt es sich um eine Schnupperreise, die vielen Wien-Neulingen willkommen sein dürfte. SJ

Spezial-Personalcomputer für Galileo International

Das Reservationssystem Galileo International, das zu 50 Prozent europäischen Fluggesellschaften und zu 50 Prozent amerikanischen gehört, hat Trigem, einem Hersteller von Personalcomputern, den Auftrag erteilt, für ihr Spezialprodukt Focalpoint eigens dafür geeignete PC zu produzieren. Der Galileo-Focalpoint kombiniert die Micro-soft-Windows-based PS-Software mit dem Zentralsystem von Galileo. Mit Focalpoint können Funktionen wie Word Processing oder zahlreiche Reiseagenturfunktionen in derselben Workstation integriert werden. Galileo kann rund 25 000 Agententerminals rund um die Welt bedienen, seit diesen Januar durch einen Vertrag mit Covia auch Apollo und kürzlich über Canadian Airlines auch das kanadische Gemini-Reservationssystem mitintegriert wurden. RB/r.

Amadeus hat jetzt schon 102 Direktanschlüsse

Wie das elektronische Vertriebssystem Amadeus mitteilt, hat sich die Anzahl der über Direct Access verbundenen Fluggesellschaften um 21 auf nun insgesamt 102 erhöht. British Midland hat sich als 102. Fluggesellschaft dem Amadeus Direct Access angeschlossen. Direct Access bietet den über 70 000 Reisebüro- und Airline-Terminals, die an Amadeus angeschlossen sind, eine Echtzeitverbindung zu den jeweiligen Buchungssystemen der angeschlossenen Fluggesellschaften. Dadurch werden folgende Vorteile genutzt: Online-Info über Sitzplatzverfügbarkeit, Sitzplatzreservierung und unmittelbar garantierter Buchungsbestätigung. SE

Deutschlands MP Travel ist bereits flügelharm

MP Travel, der umstrittene deutsche Reiseveranstalter mit zweifelhaften Verkaufs- und Werbemethoden, wird langsam flügelharm. Die zahlreichen Proteste der Reisebranche gegen die dubiosen Billigangebote führten jetzt dazu, dass das Unternehmen beim Amtsgericht Frankfurt Vergleich annehmen musste. Während derzeit die vermögensrechtliche Situation von MP Travel geprüft wird, macht der Veranstalter allerdings weiter und fliegt mit Hilfe der Saarland Airline AG Gäste in den Süden. Bei der Frankfurter Staatsanwaltschaft sollen derzeit rund hundert Betrugsanzeigen gegen MP Travel vorliegen. MP-Travel-Chef *Wolfgang Napirei* und Vertriebsleiter *Luca Picone* führen die jetzt getroffenen Massnahmen auf die Kampagnen der Mitbewerber zurück. In der deutschen Presse wurde MP Travel gelegentlich mit der Mafia und mit Geldwäsche in Verbindung gebracht. SE

Wagons-lits

Ein Facelifting wirkt auch im Innern

Die Wagons-lits-Gruppe scheint den Einstieg der französischen Hotel- und Restaurant-Holding Accor als Hauptaktionär verdaut zu haben. Nach rund einem Jahr Funkstille trat der Wagons-lits-Reisebüroweig vergangene Woche sehr selbstbewusst auf, um seine «neue Identität» zu präsentieren.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

«Wagonlit Travel»: mit schiefgestelltem «O» in Blaugrün und matt Orange gehalten, vor dem Hintergrund einer Weltkarte, um die sich der Slogan «Local Presence, Global Power» rankt. Nur auf dem Briefpapier kommt die Zugehörigkeit zur Accor-Gruppe zum Tragen, mit dem Emblem der Holding und dem Hinweis «L'esprit Accor». Hinter dem neuen Schriftzug mit dem zusammengezogenen Namen und der neuen Grafik stehen vor allem zwei Ambitionen: Man will das Image verjüngen – auf die neue Dynamik der Gruppe hinweisen – und der Entwicklung der letzten zehn Jahre Rechnung tragen. Im vergangenen Jahrzehnt haben sich die Wagon-lits-Büros nämlich «von lokalen Verkaufsstellen für Zugtickets und Schlafwagenplätze zu einer internationalen Reisebüroette entwickelt», deren Umsatz zu 70

Prozent auf dem Sektor des Geschäftsreiserverkehrs erzielt wird.

Die äusserliche Wandlung

Heute liegt Wagonlit Travel mit einem Jahresumsatz von knapp 4 Milliarden US-Dollar und über 1000 Verkaufspunkten weltweit auf dem zweiten Platz hinter American Express und vor Carlson (USA) und Thomas Cook (GB). Um den internationalen Charakter der Kette zu unterstreichen, werden alle Agenturen in den 34 Ländern bis Ende 1994 mit neuen Schildern ausgestattet; das «liting» soll pro Büro zwischen 30 000 und 300 000 FF kosten, je nachdem, ob nur die Fassade verändert oder die gesamte Agentur neu ausgestattet und modernisiert wird.

Doch das «liting» soll nicht nur Äusserlichkeiten betreffen, sondern über vier Jahre eine «Aktion mit Tiefenwirkung» sein, die «das gesamte Netz mobilisieren soll». Hand in Hand mit dem neuen Image sollen die Unterschiede zu anderen Reisebüroketten herausgearbeitet und für potentielle Kunden deutlich gemacht werden, wobei die besondere Kompetenz von Wagonlit Travel auf dem Geschäftsreisesektor unterstrichen wird. Ziel ist es, auf Platz 1 der Welttrangliste vorzuziehen und die 500 grössten Firmen der Welt als Kunden zu gewinnen.

Mehr Ferientourismus im Visier

Konkret werden drei Schwerpunkte gesetzt:

- Ein ehrgeiziges Investitionsprogramm auf dem EDV-Sektor und für ein perfekt funktionierendes Telekommunikationssystem. Kostenpunkt pro Jahr 100 Millionen FF in den nächsten vier Jahren
- Die Entwicklung des Leisure-Tourismus, der derzeit nur rund 30 Prozent des Umsatzes ausmacht. Geplant sind Produktauswahl, Selektion der Touroperatoren und die Kreation eigener Produkte in Zusammenarbeit mit den Hotels der Accor-Gruppe und mit einzelnen Carriern
- Spezifisch für Frankreich wird der Ausbau der Kette auf 400 Agenturen in den nächsten drei Jahren angestrebt (derzeit 312 Verkaufspunkte), und zwar durch Aufkauf und durch neue Partnerbüros. Auch in Portugal soll auf diesem Wege die Anzahl der Verkaufspunkte erhöht werden.

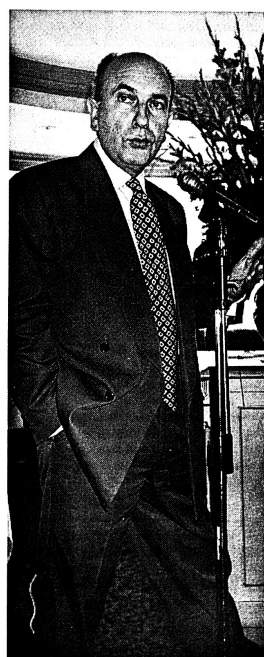
Schneller sein als Devisen

Allerdings wird für die weltweite Entwicklung der Kette nicht mehr die

Zahl der Verkaufspunkte entscheidend sein, da das Geschäft immer mehr über ausgelagerte Ticketdrucker abläuft; wichtig sind daher in Zukunft nicht Agentur-, sondern Kundenzahlen. Darauf angesprochen, wie sein Unternehmen es konkret anstellen will, in Krisenzeiten entscheidend zu expandieren, zeigte sich Wagonlit-Travel-Präsident, *Marc Simon*, zuversichtlich. Es gelte schneller zu sein als die Konkurrenz, die derzeit mit internen Problemen zu kämpfen habe. So sei American Express vor allem um die Expansion seiner Kreditkarte bemüht. Carlson sei eher auf dem USA-Markt, denn weltweit angesiedelt, und Thomas Cook orientiere sich derzeit vermehrt in Richtung Freizeittourismus, so dass auf dem Sektor der Geschäftsreisen durchaus Punkte zu holen seien. In einzelnen Ländern sei eine Expansion auch über den Ankauf von kleinen Ketten denkbar (Deutschland, USA).

Vor allem gelte es aber deutlich zu machen, dass die Wahl von Wagonlit Travel echte Vorteile bringe:

- lokale Präsenz bei einem weltweiten Netz
- ein internationaler Hotelführer mit 3500 Vertragshotels zu Vorzugspreisen
- eine internationale «travel card», die Unterstützung in 125 Ländern garantiert und den «assistance service» rund um die Uhr zugänglich macht
- eine internationale Telefonkarte, die Einsparungen bis zu 40 Prozent ermöglicht
- das «Worldone»-System, das den Firmen international verzahnbare Management-Informationen an Hand von Statistiken liefern kann, mit deren Hilfe eine Politik in Sachen Geschäftsreisen definiert werden kann.



«Schneller sein als die Konkurrenz» ist die Devise von Wagonlit-Travel-Präsident Marc Simon.

Foto: Katja Hassenkamp

Der Blickpunkt Schweiz

für das internationale Netz gilt, wird auch in der Schweiz beherzigt. Auf einer gesonderten Pressekonferenz stellten die Schweizer Wagonlit Travel ihre Ergebnisse vor (siehe Artikel) und hielt Ausschau. Das Jahr 1993 lässt sich in einem generell stagnierenden Markt für die Kette recht gut an, denn der Umsatz von Iata-Flugscheinen liegt per 31. Mai 1993 rund 6,7 Prozent über dem des gleichen Zeitraumes im vergangenen Jahr. Auch konnten bereits wichtige neue Kunden gewonnen werden (Gatt, Addax Trading, Efta und UOB Schweiz AG).

Auch hier hat man grosse Ambitionen, zusätzliche Marktanteile zu gewinnen, denn bisher liegt Wagonlit Travel laut Schätzungen von Mc Kinsey im Geschäftsreisesektor auf Platz 3 (9% Marktanteil) hinter Danzas (15% Marktanteil) und Kuoni (22% Marktanteil).

Mit dem Umstieg auf das internationale Computer-Reservationssystem Galileo hofft man sich ab 1994 Vorteile gegenüber den wichtigsten Konkurrenten zu verschaffen und vor allem multinationale Firmen als Kunden zu gewinnen.

Europcar: «Green Pex»

«Wir sind überall für alle lokal»

Das Mietwagenunternehmen Europcar, eine 50 Prozent-Tochter von Accor und Volkswagen, setzt gruppenmässig rund eine Milliarde Dollar jährlich um. Europcar Schweiz lud kürzlich die Presse ein, um ihre neue, auf den Schweizer Markt angepasste Tarifpolitik zu erläutern: Nettopreise ohne nachträgliche Überraschungen und ein Apex-ähnlicher «Green Pex»-Tarif. Europcar möchte damit für alle lokal, das heisst kundennah sein.

ALEXANDER P. KÜNZLE

In 87 Ländern mit rund 8600 Stationen und 290 000 Fahrzeugen vertretene Europcar bringt nun in der Schweiz eine an Schweizer Reise- und Fahrverhalten angepasste Tarifform heraus. Aufgrund einer gesamteuropäischen Verhaltensumfrage bei Autofahrern muss jede nationale Europcar-Tochter ihren Markt nochmals neu durchdenken. Schweiz-Generalmanger *Werner R. Schwendmann*, seit Januar 1993 bei Europcar und vorher lange Jahre bei Hertz tätig, hat zusammen mit seinem Marketing-Verantwortlichen *Marcel Müller* den Green Pex und zwei Grüne Tarifnummern eingeführt, wobei 155 05 05 speziell für Reisebüros eingerichtet wurde.

20 Prozent Discount

Die 1973 gegründete Schweizer Europcar (Interrent) mit 100 Mitarbeitern und rund 1000 Fahrzeugen macht 60 Prozent ihres Umsatzes mit Ausländern,

die in die Schweiz kommen (Incoming-Geschäft). Die Green-Pex-Version gilt aber nur für die verbleibenden 40 Umsatzprozente, die von Schweizern in der Schweiz erbracht wird. Dabei gibt Europcar 20 Prozent Discount in analoger Weise wie bei Apex-Buchungen in der Luftfahrt: Das Auto muss vorausgebucht und vorausbezahlt werden, die

Mindestdauer der Miete beträgt vier Tage, und Annullationsgebühren gibt es nicht.

Zur Tariftransparenz meint Schwendmann: «Am Schluss wird der für den Kunden vorteilhafteste Tarif berechnet, und nicht auf jeden Fall der zum voraus abgemachte.» Über Mietwagen-Tarife zu sprechen, ohne die Versicherungs-

Spielregeln zu erwähnen, wäre nur der Preiswahrheit eine Hälfte. Demnach ist in diesem Green-Pex-Supertarif ein Selbstbehalt von 1000 Franken vorgesehen, den man mit 30 Franken pro Tag ausschliessen kann. Inbegriffen ist auch eine – in diesen Zeiten ohnehin aktuelle – Diebstahlversicherung.

Der Green Pex ist nicht aus dem hohen Bauch geboren, sondern basiert auf einer von Europcar in Auftrag gegebenen Autofahrer-Verhaltensstudie im Leisuredereich, die innerhalb Europas grosse Unterschiede im Verhalten zutage förderte. Auffallendstes Merkmal bei den Schweizer Ferienfahrern ist die Tendenz zu Kurzaufenthalten, und abweichende Statistiken im Falle von Kriminalität. Green Pex kommt sowohl Kurzferienmachern als auch jenen entgegen, die mit ihrem eigenen Wagen im nahen Ausland wegen Diebstahl und Einbruch schlechte Erfahrungen gemacht haben.

Netzwerk/Fly & Drive

Seit 1990 ist Europcar dem Sabre- und dem Galileo-CRS-System angeschlossen. Mit fünf europäischen Airlines, unter anderem Air France und Austrian Airlines, hat Europcar Kooperationen laufen. Für Amerikaner gilt ein besonderer Europa-Pass-Tarif, den man in den USA über das National Car Rental-System oder jedes Reisebüro buchen kann. Es handelt sich dabei um Pauschalpreise mit Währungsgarantie. Als internationale Version des schweizerischen Green Pex gilt der «Advansaver»: Auch hier erhält man 20 Prozent auf dem Lokaltarif. APK

Der Schweizer ist und fährt anders...

Im März 1993 hat Europcar 7074 Autofahrer aus neun europäischen Ländern über ihre Erfahrungen und ihr Verhalten beim Ferienfahren befragt. In der Schweiz wurden 449 Personen, je zur Hälfte Frauen und Männer, befragt. 200 dieser Leute haben bereits einmal einen Wagen gemietet. Die Studie ist von der ISO-Gruppe geleitet worden.

Daraus einige Stichworte zu «Andersartigkeit» des Schweizer: Eurodurchschnittlich informieren sich 59 Prozent der Befragten über die Ferien im Reisebüro, in der Schweiz tun dies nur 41 Prozent! Eurodurchschnittlich buchen nur 30 Prozent selbst, bei den sehr individuellen Schweizern hingegen sind es 45 Prozent! Auch beim Abgeben der Traumdestination (unabhängig vom Autofahren) weicht der Schweizer ab. Signifikant mehr Karibik und Australien als der Durchschnittseuropäer, weniger Kalifornien, USA und Ferner Osten.

Bei den «Ferien und Feriengewohn-

heiten» weicht der Schweizer extrem von den Europäern ab. Erstens ist Ferienmachen, zumindest den Nennungen nach, in der Schweiz viel mehr Männer- als Frauensache als anderswo. Bei den geplanten Kurzferien schwingt der Schweizer mit einer Nennquote von 18 Prozent für vier Mal und mehr pro Jahr obenauf. Lediglich die Holländer sind ähnlich reisefreudig.

Ein Drittel aller Befragten haben persönliche Erfahrung mit Verbrechen an ihrem Fahrzeug, am meisten die Briten (41 Prozent) und Holländer (40 Prozent). Zählt man die beiden Schadenarten Vandalismus und Diebstahl zusammen, figuriert die Schweiz auf dem stolzen ersten Platz. Allerdings passieren diese Schäden, vor allem der Diebstahl, während Auslandsferien. In Belgien, Frankreich und der Schweiz liegt der Schaden durch Vandalismus höher als jener durch Diebstahl (58 gegenüber 55 Prozent).

Kommentar

Jedem si Insle...

... in Australien (fast) kein Traum – wenn nicht auf Lebzeiten, so zumindest für einige wenige Tage. Vor Australiens Festland reihen sich die Inseln in einer verlockenden Anzahl. Auf dieser Seite sind zwar nur drei dieser zahlreichen Paradiese in kurzen Worten beschrieben, aber eines zeigt sich ganz deutlich: Insel ist nicht Insel. Hayman ist nicht Fraser, und Fraser ist nicht Dunk. Genauso wie es nicht jedermanns Traumvorstellung entspricht, auf einer Great-Barrier-Reef-Insel von einem Empfangskomitee in «Schalen» begrüßt zu werden und in einer Luxusuite nächtigen zu können (Hayman), genauso wenig ist derjenige auf Fraser am richtigen Ort, der ausschließlich einen Wasser- und Badeurlaub in seinen Ferienplänen platziert hat. Und wer sich beispielsweise ob möglichem Kinderlärm am Nebentisch so richtig nervt, der könnte auf Dunk schon mal in Stresslage geraten. Aus dem grossen Resort-Angebot in Down Under lässt sich mit Sicherheit für jeden Geschmack das Passende finden. Eine Australien-Reise ist in keiner Hinsicht. Gefragt ist deshalb eine absolut kompetente Beratung im Reisebüro oder beim Spezialisten!

Michael Hutschneker

REISE-NEWS

Rast-Traumreise nach Australien

Es gibt unzählige Möglichkeiten, Australien zu bereisen. Die bequemste und sicherste Reiseart ist bestimmt die Teilnahme an einer geführten Gruppenreise. Rast Reisen führt seit über 10 Jahren Gruppenreisen nach Australien durch. Der Luzerner Pionier für Reisen nach «down under» hat aus einer interessanten Reiseurteile und aus sorgfältig ausgewählten Hotels eine Traumreise gezaubert. Die 26-tägige Gruppenreise wird sechsmal jährlich mit Schweizer Reiseleitung durchgeführt.

Im Anschluss an die Australienreisen wird jeweils eine 9-tägige Neuseelandrundreise mit deutschsprachiger Reiseleitung angeboten. Ein weiterer Leckerbissen aus der «Rast-Küche» sind die zweimal jährlich durchgeführten Südsee-Weltreisen. Die Reiseurteile dieser exklusiven Gruppenreise mit Schweizer Reiseleitung wurde neu mit dem legendären Bora Bora und den ursprünglichen Cook-Inseln bereichert.

pd/r.

FLASH

Imbach Reisen AG legt zum 25-Jahr-Jubiläum eine 24-tägige Wander- und Entdeckungsreise nach Australien auf.

REKLAME

RAST REISEN

AUSTRALIEN GRUPPENREISEN MIT ANSCHLUSSREISE NEUSEELAND

Anspruchsvolle, entdeckungsfreudige Australienbesucher wählen unsere seit 10 Jahren durchgeführte Gruppenreise. Hochqualifizierte Reiseleitung garantiert.

26 Tage Fr. 10'450.-

Reisedaten: 1993: 26.9./24.10./21.11./19.12.
1994: 20.2./27.3.

Für detaillierte Angaben verlangen Sie den RAST-Katalog

40 Jahre Erfahrung, rund um die Welt.

RAST REISEN LUZERN, ALPENSTRASSE 1
6000 LUZERN 6, TELEFON 041 51 40 51

Hayman Island, Australien

Von Luxus umschweiftes Paradies

Im weltberühmten Great Barrier Reef ist Hayman Island zweifelsohne die luxuriöseste Adresse. Fünf gute Sterne werden dem Resort zu Recht verliehen, was sich nicht zuletzt auch im Ferienbudget spiegelt. Für gutes Geld wird so ziemlich alles geboten, was das Inselherz begehrt. Dem Gebot der Stunde – Sorge zur Umwelt – wird, so gut es ein Luxusinselleben zulässt, entsprochen. Im Unterhaltungsbereich bestehen keinerlei Expansionspläne. Geprüft werden Studien für einen Golfplatz.

MICHAEL HUTSCHNEKER,
HAYMAN

«Eine grosse Rolle spielt es nicht, welches der beiden Boote unsere Gäste vom Hamilton Island Airport nach Hayman Island und zurück transferiert», meinte ein Mitglied der Besatzung schmunzelnd. «Mit der Sund Goddess reicht es für vier bis fünf Gläser Champagner, die kürzere Fahrzeit von 45 Minuten mit der etwas kleineren und deshalb schnelleren Sun Paradise erlauben, nur etwa drei Gläser...!» Champagnergläser als (Zeit-)Mass aller Dinge? Nun, ganz so «schickimickig» sind denn die Zustände auf der Insel doch auch wieder nicht. Wenngleich festgehalten werden muss: Hayman ist nicht zufällig als einziges australisches Resort Mitglied der Leading Hotels of the World.

Als Ferienparadies der Luxusklasse befindet sich Hayman seit 1947 zu hundert Prozent im Besitz von Ansett Transport Industries Ltd. und wird auch von diesem Unternehmen geführt. Das alte, 1950 in Betrieb genommene Resort wurde 1985 geschlossen und in 20 Monaten mit einem Aufwand von 300 Millionen australischen Dollar (AUD) vollständig neu aufgebaut. Seit Anfang 1987 präsentiert sich die Insel im weltberühmten Great Barrier Reef den Gästen aus aller Welt in neuem, luxuriösem Firststernglanz.

Wer den Nachwuchs pflegt...

Wer nach Hayman reist, der weiss meistens sehr gut, was er will – und lebt noch besser, wenn er's hat. Für das Gebotene, und das ist weiss Gott auf einem hohen Standard, muss schon mal auf die goldene Kreditkarte zurückgegriffen werden. Die günstigsten Zimmerpreise liegen bei 350 Franken, die beliebtesten (Ocean View) sind ab 500 Franken buchbar, während die nach oben fast offene Preisskala für Suiten und vor allem Penthouses bestimmt ist. Inbegriffen sind aber immer der Transfer und ein fast schon extravagantes Frühstücksbuffet.

Trotz Luxus locker

Die täglichen Auslagen in Form von weiterer Verpflegung in einem der fünf Restaurants, eine eventuelle Shoppingtour in eine der exklusiven Boutiquen und die Wahl aus der langen Liste von Aktivitäten (Schwerpunkt Wassersport) lassen den persönlich erzielten Inselumsatz zügig ansteigen. Nicht nur ein liebevoll betreuter Kinderclub, auch ein sogenannter Family Plan (Kinder bis 14



Klassische Luxus-Resort-Kunstlandschaft: Hayman Island ist wunderbar und durchstudiert gestylt... Fotos: Michael Hutschneker

Jahre im Zimmer der Eltern gratis und bis 18 Jahre zu 120 Franken) lassen darauf schliessen, dass nun auch Familien willkommen sind – ganz im Sinne der bewusst eingeleiteten Hayman-Tendenz: Weg vom Krawattenzwangimage zu einer – trotz Luxus – etwas lockereren Atmosphäre.

Täglich 700 000 Liter Wasser

Beim besten Willen, aber Palmen wachsen auf dieser Great-Barrier-Reef-Insel nicht – ausser man pflanzt sie künstlich an. Und davon trifft man im Resort auf eine beachtliche Anzahl: dem Klischee-Insel-Bild zuliebe... Sonst aber wird auf die Umwelt, so gut wie es eben ein Resort auf einer Meeresinsel zulässt, Rücksicht genommen. Resident Manager Wilhelm Luxem beteuert ge-

genüber der hotel + touristik revue, dass etwa der Abfall schon auf Hayman so gut wie möglich sortiert wird und dann alles zur Entsorgung in Containern auf Festland gebracht wird. Luxem: «Auf der Insel bleibt nichts!» Täglich werden im Resort bis zu 700 000 Liter Wasser (in Spitzenzeiten bis zu einer Million Liter) benötigt. Dieses wird aus Meerwasser produziert, während die Abwärme der sechs Dieselgeneratoren für die Entsalzungsanlage – ein israelisches Produkt – genutzt wird. Nach einem Klärprozess werden die gesamten Abwässer für das computergesteuerte Bewässerungssystem der 14 Hektaren umfassenden Gartenanlagen auf der Insel eingesetzt. Um diesen Bedarf decken zu können, wird aber noch zusätzlich Regenwasser gesammelt.

Noch Vision: Golfplatz und Katamaran

Mit dem jetzigen Volumen von 203 Zimmern und 11 Penthouses liegen die Unterkunftsmöglichkeiten an der oberen Grenze. «Eine Erweiterung ist absolut kein Thema», versichert denn auch General Manager Thomas A. Klein. Was derzeit vorliegt, sind Studien zum Bau eines Golfplatzes, was, wie betont wird, auch mit dem Naturschutzgesetz zu vereinbaren wäre.

Zwangsläufig verbunden wäre damit ein Ausbau der Wasserversorgung. Genauso in der Luft respektive auf dem Wasser schweben wohl noch die Pläne zur Anschaffung eines Katama-

ran-Transfer- und -Ausflugbootes. Mit Kosten von nicht weniger als neun Millionen AUD soll es das schönste Schiff in ganz Australien werden! Bis es aber soweit ist, werden die beiden eingangs erwähnten Luxusliner noch einige Seemeilen zwischen Hayman und Hamilton zurücklegen. Denn vermutlich möchte Ansett mit Hayman zuerst einmal von den roten in die schwarzen Zahlen rutschen. Gemäss Budget wäre dies nach dem Totalumbau erstmals 1993 der Fall. Ob das auch die (potentielle) Kundschaft weiss...? HU

Fraser Island/Kingsfisher Bay

Wenn alles wie im Sande verläuft

Fraser Island, eine Flugstunde nördlich von Brisbane, ist mit 125 Kilometern Länge weltweit die grösste Sandinsel. Etlliche Naturschönheiten, insbesondere der Regenwald in seiner ganzen Vielfalt, locken zur Erforschung. Als Ausgangs- und Aufenthaltsort eignet sich das vor knapp einem Jahr eröffnete Kingsfisher Bay Resort.

Es dürfte das architektonisch eigenwilligste Resort in ganz Australien sein: das vor knapp einem Jahr eröffnete Kingsfisher Bay auf Fraser Island. Eigenwillig im positiven Sinn, dies sei betont. Das Hauptgebäude mit Lobby, Restaurants und Aufenthaltsraum ähnelt in seiner Gestaltungsart ein wenig dem Opernhaus in Sydney, ein für ein Inselresort ganz und gar unüblicher Stil.

Aber, das lässt sich schon bei der Anreise mit dem Katamaran aus dem 40 Minuten entfernten Hervey Bay feststellen, der Mut hat sich gelohnt. Sowohl Haupthaus als auch die aus Holz erstell-

ten Hotelzimmerheiten und die Villas verschiedener Grössenordnungen fügen sich beispielhaft in die Umgebung ein. Ein gerade auf Fraser Island bedeutungsvoller Aspekt.

Auf der mit einer Länge von 125 Kilometern weltweit grössten Sandinsel erwartet den Besucher sprichwörtlich «Natur pur». Natürlich bietet das Resort eine Auswahl Entspannungsmöglichkeiten, wie etwa die schöne Pool-Anlage oder eine Anzahl Wassersportmöglichkeiten am Strand, Tennis, Beach Volleyball und weiteres. Aber Fraser Island ist schlicht zu schade, um nicht entdeckt zu werden.

Ein Traum für Naturfreunde

Um sich vom Resort entfernen zu können, bieten sich nur zwei Möglichkeiten: Zu Fuss oder mit dem Vierradfahrzeug (4WD). Für eine erste Entdeckungsreise wird empfohlen, sich einer geführten 4WD-Tour anzuschliessen. Allein schon die Fahrt auf den einspurigen Sandtrassen erfordert einiges an fahrerischer Geschicklichkeit und lässt

einen Hauch Abenteuer, nennen wir es «soft adventure», aufkommen.

Regenwald soweit das Auge reicht – der Ranger führt die kleine Gruppe mittels eines Bushwalks an wilde Naturseen und zum Regenwald-Trek nahe der Central Station. 50 Meter hohe Bäume sind keine Seltenheit, und der Satinay-Baum wurde selbst zum Bau des Suez-Kanals vor über 70 Jahren benutzt.

Sauberes Wasser der Welt

Schliesslich kann Fraser Island für sich in Anspruch nehmen, von den weltweit saubersten Wassern berichten zu können. Wasserläufe filtern zum Teil während 200 Jahren durch den Sand! Wer's gern eine Spur abenteuerlicher hat, geniesst eine geführte Regenwaldtour bei Nacht, und für Frühaufsteher ist eine Vogel-Beobachtungsrunde organisiert.

Hervey Bay auf dem Festland ist wahrlich keine Grossstadt. Aber nach einer «Natur» auf Fraser Island scheint allein schon die gemütliche Geschäftigkeit in der Hauptstrasse als viel zu hektisch... HU

Dunk Island

Tropischer Erholungsfleck

In knapp 40 Minuten Flugzeit von Cairns oder Townsville – oder im Wassertaxi von Mission Beach – kann die tropische Dunk Island im Great Barrier Reef erreicht werden. Eine unkomplizierte gemütliche Atmosphäre bestimmt den Aufenthalt im guten Mittelklasse-Resort.

Der Empfang am «Flughafenterminal» ist herzlich. Wer nach dem möglicherweise etwas holprigen Flug in der 18plätzigen Maschine der Qantas-Tochter Australian Regional, von Cairns oder Townsville kommend, schon wieder klar sieht, dem wird als erstes ein Früchtecocktail gereicht. Dieser und der überall anzutreffende blaue Schmetterling (mit einer Flügelspannweite von 10 Zentimetern einer der grössten und schönsten in ganz Australien) sind die bestbekannten Inselelemente. Ein Zufall ist es nicht, mit der Australian Regional anzureisen, ganz im Gegenteil. Im Jahr 1976 haben P&O sowie Australian Airlines das Resort übernommen. Und nur zwei Jahre später hat der Carrier auch den P&O-Anteil aufgekauft. Und ein Rundgang auf der nur sechs Kilometer langen und bis zu zwei Kilometer breiten Insel bestätigt den beim Anflug gewonnenen Eindruck: Das Management unter der Leitung von Australian (Qantas) weiss um die einmaligen tropischen Naturschönheiten, mit jeder Menge Regenwald und ebenso traumhaften Palmstränden.

Langeweile ein Fremdwort

Die Atmosphäre im und um das Resort ist auffallend locker, ein Campingplatz (unter Kontrolle der Inselleitung) beim Wassersportzentrum sorgt auch noch für einen unerwarteten Hauch «Backpacker-Stimmung». Wie Operation-Manager Greg Birnie festhält, stammen rund 65 bis 70 Prozent der Gäste aus Übersee, vor allem Nordamerika und Europa. Bei den Einheimischen scheint Dunk Island als Familienziel sehr beliebt zu sein. Sowohl im gemütlichen Restaurant als auch im Aufenthalts- und Unterhaltungszentrum sind Kinder, zu jeder Tages- und Nachtzeit sichtbar – und hörbar, herzlich willkommen.

«Kids Korna»

Der Kids Korna (Kinderclub) sorgt bei den Eltern für stressfreie Stunden, und selbst ein Babysitting kann angefragt werden. Aber auch bei den grossen Kindern ist Langeweile auf Dunk ein Fremdwort. Auf der langen Liste der täglich organisierten Aktivitäten lässt sich für jeden Geschmack etwas Passendes finden – und mit wenigen Ausnahmen, wie Reiten, Parasailing, Ski Biscuit! oder Wasserski ist alles im Pauschalpreis inbegriffen. Entsprechend reger Betrieb herrscht im ABC (Activities Booking Centre), das zu Tagesstunden – nebst Pool, Strand und Bar – zum eigentlichen Inselzentrum wird. Und sollte das Wetter den Outdoor-Plauschen mal einen gehörigen Strich durch die Programme machen (was auch Ende Juni vorkommen kann...!), dann wird kurzerhand auf Indoor-Volleyball und Bingo umgestellt. So schnell lässt sich auf Dunk Island nämlich niemand aus der sprichwörtlichen Ruhe bringen... HU



... doch Dunk Island, viel weniger auf Highclass getrimmt, wirkt manchmal heimeliger...

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Relancer les champagnes français

La récession n'épargne pas les produits de luxe. Preuve en est la campagne de relance des ventes entreprises par les producteurs français de champagne. Cette campagne met en scène 21 producteurs et 700 restaurateurs de l'Hexagone qui se sont engagés à réduire les prix de vente du champagne afin de regagner les nombreux clients qui se sont détournés de ce célèbre breuvage devenu chaque année plus cher. Ce mouvement de baisse des prix, dont pourront aussi profiter les acheteurs étrangers, a également trouvé un pendant dans les vins où le recul des ventes se fait aussi sentir.

Page 1

Cinéma et parcs d'attractions

Les parcs d'attractions constituent aux Etats-Unis une part importante de l'offre touristique. Un phénomène particulièrement intéressant les concernant est apparu ces derniers temps. De parcs d'attractions, ils sont en effet devenus peu à peu des parcs à thèmes. Dans la plupart des cas toutefois, ces thèmes avaient pour origine Hollywood. A tel point que d'aucuns se demandent aujourd'hui si les parcs adoptent des thèmes cinématographiques pour se ménager des avantages concurrentiels ou si ce ne sont pas, tout simplement, les grands studios de cinéma qui utilisent les parcs d'attractions pour promouvoir leurs produits.

Page 2

Promouvoir la qualité

Les établissements touristiques de la vallée de Saas et en particulier de Saas-Fee ont décidé de faire un effort supplémentaire sur le plan de la qualité des prestations. Pour ce faire, ils ont introduit un label de qualité, désigné sous le nom de «Q for you» et adopté notamment par 40 hôtels de la région. Ce label, qui a reçu un accueil bien supérieur aux prévisions des initiateurs, est attribué aux établissements remplissant un certain nombre de critères de qualité. A en croire le directeur de l'OT de Saas-Fee, *Dres von Weissenfluh*, répondre à ces critères ne suppose pas de grands investissements, mais plutôt un changement de comportement.

Page 3

Catering: géant en devenir

S'il devient réalité, le projet de coopération Alcazar aura des multiples conséquences. Parmi celles-ci figure une nouvelle collaboration dans le domaine du catering. Filiale de Swissair, Gate-Gourmet se rapprochera sans doute de Service Partners/Skandinavien (SSP), spécialiste du catering de la compagnie aérienne SAS partenaire au projet Alcazar. Ces deux sociétés étant déjà d'un poids non-négligeable, leur union leur donnera plus de 10 % du marché mondial et, partant, une position de leader dans le domaine du catering aérien. Ce ne sera guère de trop si les sociétés entendent tenir le cap dans la féroce guerre des prix que se livrent les spécialistes mondiaux du catering.

Page 7

Wagons-Lits: lifting en profondeur

Le groupe Wagons-Lits semble avoir plutôt bien digéré l'entrée majoritaire d'Accor dans son capital-actions. Après un an de «silence radio», voilà que le groupe français refait parler de lui en annonçant publiquement un lifting en profondeur de son secteur des agences de voyages. But de l'opération au niveau international: développer sa chaîne d'agences de voyages de manière plus agressive, mettre en place un système de télécommunications fonctionnel et, enfin, créer de nouveaux produits en collaboration avec les hôtels du groupe Accor et avec certains transporteurs.

Page 13

Séance du comité de l'ONST

Le tourisme helvétique attend peut-être le rapport Hayek pour se réveiller

Les milieux touristiques attendent les résultats du rapport Hayek. Le comité de l'ONST vient de se réunir à Berne. Une séance inhabituellement animée, au cours de laquelle le démantèlement progressif du réseau de l'ONST à l'étranger a largement été évoqué. Là encore, tout dépendra probablement de l'expertise de Monsieur Hayek dont l'ombre, décidément, plane dans le ciel touristique helvétique...

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Depuis que l'Office national suisse du tourisme est soumis au régime de minceur budgétaire de la Confédération, le réseau des antennes de l'ONST à l'étranger est régulièrement au centre des discussions des organes faïteurs du tourisme helvétique. La dernière séance du comité, qui s'est tenue la semaine dernière à Berne, n'a pas fait exception.

Un drapeau à Berlin ?

Il y a quelques mois encore, d'aucuns craignaient que l'ONST, emporté d'une bonne partie de ses moyens financiers, soit tôt ou tard amené à procéder au démantèlement progressif de son actuel réseau à l'étranger. Pour l'instant, heureusement, tel ne semble pas encore être le cas. On apprend au contraire que l'ONST envisage sérieusement de hisser à nouveau le pavillon helvétique à Berlin. Le bâtiment de la Maison de la Suisse, qui constituait avant la guerre un bastion avancé de notre promotion outre-Rhin et qui est aujourd'hui toujours en mains helvétiques, pourrait donc bien reprendre du service. A deux conditions toutefois: que l'ONST parvienne à dénicher un partenaire helvétique disposé à partager le même toit et que l'assise financière de l'opération soit



Les résultats de l'expertise de Nicolas Hayek tomberont bientôt. Pour les responsables de la promotion nationale, ce n'est pas le moment de se endormir... Photo : asl

assurée. Deux conditions qui seraient d'ores et déjà réunies, ont clairement laissé entendre les responsables.

Los Angeles ou San Francisco ?

Au chapitre de la présence touristique helvétique à l'étranger toujours, signalons que l'ONST étudie actuellement la possibilité de s'associer à la Communauté européenne pour participer à l'exploitation d'un centre touristique européen à Hong Kong. Aux Etats-Unis en revanche, la situation est nettement plus délicate. L'ONST devra bientôt trancher entre Los Angeles et San Francisco. Bien que rien ne soit encore décidé, il est probable que San Francisco fasse les frais de l'opération. Le contrat de location des locaux occupés dans cette ville arrive en effet à échéance à la fin d'année. Quoiqu'il en soit, le sujet a suscité un dé-

but de polémique au sein du comité. Finalement, le bureau de l'ONST est parvenu à persuader le comité de lui accorder un délai supplémentaire afin d'étudier la question d'un peu plus près. Affaire à suivre donc. L'imminence des premiers résultats du rapport Hayek ne dispense bien évidemment pas l'ONST de planifier ses actions pour l'avenir. Relevons donc au menu de l'année prochaine, dans la lignée du cycle quadriennal des «Chemins vers la Suisse» le thème annuel des «Sentiers muletiers». On se rappelle que la campagne promotionnelle 1993, placée sous le signe des chemins de pèlerinage, avait suscité, ici et là, un certain scepticisme. Selon Walter Leu, les réactions enregistrées sur le terrain ont depuis lors largement démenti les détracteurs. L'année prochaine, sur la lancée de l'étude

Plog intitulée «Repositioning Switzerland», l'ONST donnera en collaboration avec Swissair et les CFF, le coup d'envoi d'une vaste campagne promotionnelle aux Etats-Unis. Walter Leu a en outre laissé entendre que les activités de communications pourraient bien être regroupées sous le thème général des glaciers des 1995. Rappelons au passage que c'est du 7 août au 7 novembre que se tiendra en Corée du Sud la fameuse Taejon Expo '93. L'ONST compte beaucoup sur cette exposition universelle spécialisée pour s'adjuger les faveurs d'un marché asiatique très prometteur. Mandaté par la Commission de coordination pour la présence de la Suisse à l'étranger (Coco) pour concevoir et exploiter le stand helvétique, l'ONST dispose d'un crédit fédéral de 3,6 millions de francs, arrondis par quelque 400 000 francs mis dans la bourse commune par des partenaires de l'économie privée.

En attendant Hayek...

L'ONST attend maintenant le rapport de l'équipe de Nicolas Hayek, dont les conclusions définitives devraient être disponibles au plus tard à la fin de l'année. «En attendant les propositions de l'oracle, l'Office national suisse du tourisme continue de faire son travail...», a lancé non sans cynisme le président Jean-Jacques Cevey... Walter Leu a quant à lui raconté avoir amicalement demandé au patron de la SMH, lors d'un récent entretien téléphonique, d'éviter si possible de prévoir pour l'Office national suisse du tourisme des mesures que lui-même ne souhaiterait pas voir être introduites dans ses propres entreprises... Ces deux réflexions traduisent finalement assez bien le climat d'incertitude qui règne actuellement dans les hautes sphères touristiques helvétiques. Dans quelques semaines à peine, on connaîtra les conclusions définitives de l'expertise commandée par l'OFIAMT. Dans l'intervalle, les responsables de l'ONST ne manquent pas une occasion de dire qu'ils n'en attendent pas un miracle...

(Voir également à la page 3)

«Laissons d'abord parler l'oracle !»

«Laissez donc vivre l'ONST jusqu'à ce que l'oracle Hayek ait parlé!». Cette boutade lancée l'autre jour à la cantonade par le président de l'ONST est assez révélatrice du climat qui règne actuellement sur le petit monde du tourisme helvétique: une basse pression d'incertitudes, accompagnée de gros nuages chargés d'impatience. Tout le monde attend en effet avec intérêt les résultats provisoires de l'expertise confiée à Nicolas Hayek, «devant qui tout le monde s'agenouille», a dit non sans une pointe d'ironie Walter Leu. Il y a fort à parier qu'une fois passés au peigne fin par les «enquêteurs» de Nicolas Hayek, les coulours de l'ONST ne seront plus jamais vraiment comme avant. Ils doivent probablement être nombreux, en aval du paysage touristique helvétique, à considérer l'expertise

commandée par l'OFIAMT comme une sanction à l'égard de l'ONST. Et à s'en réjouir. A souhaiter même que la sentence tombe comme un couperet sur la nuque d'un organe qui a tort ou à raison, ils désavouent chaque fois qu'ils en ont l'opportunité... Les membres de la direction donnent quant à eux jusqu'ici l'impression de garder un certain sang-froid. Ils calment le jeu et répètent à qui veut bien l'entendre que la visite des experts de Nicolas Hayek au siège de l'ONST à Zurich s'est déroulée le plus merveilleusement du monde. Tant mieux... En attendant l'échéance décisive, les responsables de l'ONST se retrouvent dans une situation pour le moins inconfortable, voire paradoxale. Menacés de se retrouver devant le fait accompli, livrés pieds et poings liés aux conclusions

d'un rapport dont ils prétendent attendre le dénouement avec sérénité, il faut bien qu'ils continuent malgré tout à assurer sans broncher leur laborieuse besogne. Ils n'ont pas le choix. Alors, ils jouent la défensive. Jean-Jacques Cevey: «Si le rapport Hayek devait finalement conclure que l'ONST doit pouvoir conquérir les mêmes marchés que l'Autriche, obtenir des succès similaires et réaliser des performances comparables, mais avec la moitié seulement des moyens financiers dont disposent nos voisins, il faudra bien alors nous expliquer comment!». Le président de l'ONST, finalement, est comme tout le monde: il veut bien croire que l'Homme à la Swatch est un génial magicien. Mais pour le reste, le cœur n'y est plus...

Jean-Paul Fähndrich

Récession économique et tourisme

L'horizon n'est pas encore complètement bouché

Touché de plein fouet par la récession, le marché touristique est en nette régression. Cependant, sur le terrain, la situation n'est pas encore dramatique. C'est ce que révèle une étude menée dernièrement par l'Institut d'économie touristique de l'Ecole supérieure du tourisme de Lucerne pour le compte de TTW News.

Dans quelles proportions la branche touristique est-elle actuellement touchée par la récession? C'est probablement ce que se demandent la plupart des professionnels qui oeuvrent sur les divers fronts du touris-

me émetteur et récepteur dans notre pays. Selon le bureau de recherche sur la conjoncture de l'ETH de Zurich, le chiffre d'affaires de l'hôtellerie suisse a baissé de 2,3% durant le premier trimestre 1993 par rapport à la même période de l'année précédente. Une baisse est également prévue pour le second trimestre.

Et l'outgoing?

Concernant le tourisme émetteur, si l'on prend en compte les chiffres publiés par l'OFIS d'une part et par la Banque nationale d'autre part, l'horizon s'annonce plutôt dégaî. En 1991, les Helvètes ont dépensé par personne quelque 1430 francs pour des voyages à l'étranger. En 1992, ils consacreront à cette occupation quelque 1880 francs, et cela malgré les

signes avant-coureurs de la récession. Pour 1993, les dépenses devraient baisser pour la première fois depuis longtemps. En 1994 en revanche, si tout va bien, les Suisses consentiront à déboursier environ 1650 francs pour leurs déplacements à l'étranger.

Sur le marché des agences de voyages, la situation est plutôt ambiguë. Une étude statistique réalisée en Suisse allemande durant le mois de mai auprès de 110 cadres de la vente par des étudiants de l'Ecole supérieure de tourisme de Lucerne pour le compte de TTW News, a livré quelques indications intéressantes. Deux tiers des personnes interrogées estiment que la branche est en général durablement ébranlée par la récession. Or, paradoxalement, seule la moitié d'entre elles

constatent une réelle diminution des dépenses de leurs clients depuis 1991. Les autres estiment même que les dépenses ont été égales, voire supérieures depuis lors. Un tiers des personnes sondées estiment le budget des vacances d'été de nos concitoyens aux environs de 1500 et 2000 francs.

Mêmes comportements

35% des personnes interrogées affirment que le comportement de leur clientèle en matière de voyages ne s'est pas sensiblement modifié sous l'effet de la récession. Seuls 23% des spécialistes affirment vendre des voyages plus courts. 27% des sondés indiquent que leurs clients partent désormais moins longtemps, moins loin et moins souvent... JPF

Ecoles hôtelières

Jumelage franco-suisse

L'Institut des métiers de l'hôtellerie et de la restauration de Paimpol, en Bretagne, et les écoles hôtelières suisses César Ritz et Hicha, ont enfin consommé leur mariage lors de la récente cérémonie de baptême célébrant la sortie de la promotion 1993 de l'IMHR, en présence de M. Asselineau, son directeur général, de M. Bulot, président de la chaîne Relais et Châteaux, et de M. Kiesel, directeur du groupe Hôtel Consult, qui compte deux écoles suisses, mais aussi des établissements de formation en Australie, aux Etats-Unis et en Asie. L'accord entre l'IMHR de Paimpol et Hôtel Consult remonte en fait à 1991, et va donc enfin rentrer en application. Les étudiants français diplômés du brevet de technicien supérieur (bac + 2 années) à l'IMHR pourront poursuivre leur formation en Suisse, dans l'une des deux écoles Hicha ou César Ritz, ou aux Etats-Unis. A l'inverse, les étudiants suisses voulant perfectionner leur formation en «gestion de la restauration et des arts culinaires» viendront suivre un enseignement à Paimpol. De plus, à partir de juin 1994, les étudiants américains qui effectueront une partie de leur formation en Suisse passeront également un semestre à l'IMHR. Un exemple supplémentaire d'ouverture internationale des formations supérieures européennes en hôtellerie-restauration, qui représente pour l'IMHR de Paimpol une solution idéale qui lui évite de créer de nouveaux diplômés post-BETS, exercice trop délicat selon son directeur M. Asselineau. *JPG, Paris*

Novotel

A la conquête du marché enfantin

Après avoir fait ses comptes, Novotel lance des animations spécifiques pour les enfants. L'an dernier, 395 000 enfants se sont rendus dans l'un des 180 Novotel implantés en Europe (dont 105 en France). Cinquante-quatre établissements ont même reçu plus de 3000 têtes blondes ou brunes. La majeure partie de ces moins de 16 ans était française (34%), talonnée par les Anglais (21%). Novotel offre gratuitement l'hébergement à 1 ou 2 enfants dans la chambre de leurs parents ainsi que le petit déjeuner buffet.

Une mascotte

En 1992, Novotel a créé une mascotte chargée de conquérir la clientèle enfantine. Dès leur arrivée à l'Hôtel, les pitchounets reçoivent une pochette-surprise dans laquelle Dolfi, le petit frère de Flipper le dauphin, leur fait découvrir 4 pays européens (ou est implantée la chaîne Accor) au fil de leur cuisine, d'un jeu ou d'une histoire. Le bambin retrouve ensuite le dauphin et deux nouveaux jeux sur son set de table. De quoi lui rendre agréable le repas au restaurant, qui d'ordinaire tient plus de la corvée que du plaisir pour les enfants. A tel point que les jeunes parents évitent de se restaurer dans un établissement public.

Sur le modèle de «Genève Gagne», Novotel a fait découvrir les coulisses des hôtels aux enfants, le 5 juin dernier. Sous le prétexte de fêter le premier anniversaire de Dolfi. Ce petit dauphin imprégné-t-il suffisamment la mémoire des enfants pour qu'ils convainquent leurs parents de se rendre dans un hôtel qui se distingue des autres? *VT*

Golf

Championnat suisse des hôteliers

Les 15 et 16 juin s'est déroulé au Golf Club de Bonmont le 6e championnat suisse de golf des hôteliers-restaureurs. Nonante participants venus des quatre coins du pays ont participé à ces joutes. Le premier jour de compétition s'est joué selon la formule Stableford, 4 balles-meilleure balle et a vu la victoire de Hans Spengler et André Meuter du Golf Club de Rheinfelden. Le mercredi, c'est en individuels que les concurrents se sont mesurés, toujours en stableford. Antonio Canilla du Club House de Lausanne a créé la surprise en remportant sa première compétition et la coupe du 6e championnat. Le 7e championnat a d'ores et déjà été prévu à Samedan. Il devra avoir lieu fin juin 1994. *JPF*

Stations touristiques suisses

Peut-on encore construire un hôtel?

Quoi qu'on en dise, certaines régions de notre pays souffrent d'un notoire manque de lits d'hôtel. Il en est ainsi dans maintes stations d'été et d'hiver des Alpes, des Préalpes et du Jura, de même que dans de nombreux sites au bord des lacs, là où le développement touristique a reposé entièrement jusqu'ici sur la parahôtellerie. Mais peut-on encore construire aujourd'hui un hôtel dans une station à caractère saisonnier?

JOSÉ SEYDOUX

Une question à plusieurs millions de francs bien sûr, mais qui reste d'actualité, n'en déplaie aux esprits moroses ! Elle a été posée à Philippe Micheloud, administrateur-délégué de Moléson-sur-Gruyères, qui projette de construire le premier établissement véritablement hôtelier de la station, un hôtel garni (cf. la fiche technique ci-après) pour compléter les 1500 lits en chalets et appartements de vacances qui constituent l'essentiel de la capacité d'hébergement de la station. On constate d'emblée qu'un tel projet, ici comme ailleurs, nécessite une approche différente du rôle d'un hôtel, dans le sens de sa totale intégration à la gestion des services de la station.

Moins de crédits, plus de synergie

Récemment, les responsables de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH), face à la baisse des intérêts hypothécaires et des coûts de construction, exhortaient les hôteliers à profiter des attraits du moment, pour se lancer notamment dans de nouvelles constructions. Mais qu'en est-il sur le terrain, là où la SCH a pour mis-



Malgré la conjoncture actuelle, la part exigible des fonds propres à engager dans la construction d'un hôtel reste trop élevée.

Photo : Ex-Press

sion de faire le joint entre les fonds propres et les prêts bancaires ?

Il semble bien que, malgré la conjoncture actuelle, la part exigible des fonds propres à engager dans la construction d'un hôtel reste trop élevée, de l'ordre de 35 à 50 % de l'investissement total. De surcroît, en cas d'engagement de la SCH, le propriétaire ne peut guère envisager une rémunération directe du capital investi avant au moins 5 ans. «Pour être hôtelier dans un nouvel établissement, il faut non seulement avoir la vocation, mais être riche», affirme avec le sourire M. Micheloud en constatant que cet hôtelier doit encore assumer tous les risques ! L'engagement sollicité est dès lors tel qu'on pourrait a priori répondre par la négative à la question contenue dans le titre de cet article. Des solutions pourrai-

ent cependant apparaître, qui permettent d'envisager le contraire : elles résident dans deux formes de synergie, sur le plan du financement d'abord, sur celui de l'exploitation ensuite.

Financer en ratissant large

Parallèlement au système très connu de l'apparthôtel et à celui, qui l'est moins, de la multipropriété (time-sharing), le financement d'un nouvel hôtel suppose désormais une plus large collaboration des intéressés à l'enveloppe d'investissement, voire des formes de partenariat : crédit hôtelier (qui pourrait être cantonal, selon le vœu émis dernièrement par les milieux hôteliers et touristiques vaudois), fonds d'équipement touristique, associations LIM, aides au développement économique régional, banques régionales, etc.

Il y a peut-être encore d'autres voies à explorer : «Pourquoi ne pas faire véritablement appel aux investisseurs institutionnels, caisses de pension et autres syndicats, voire à de grandes entreprises qui pourraient, d'une part, se servir d'un tel hôtel pour répondre à leurs propres besoins sur les plans commercial, social et humain, dans le trend de la culture d'entreprise, et d'autre part, participer au renforcement du tissu hôtelier et de l'économie touristique d'une région ?» se demande le directeur de Moléson. Certes, les institutions précitées s'en réfèrent souvent à la SCH pour se déterminer sur le principe et les modalités de prêt... et cette même SCH observe des principes extrêmement stricts.

Enfin, last but not least, il est toute une catégorie d'investisseurs potentiels qui pourraient et devraient participer au financement d'un nouvel hôtel, ce sont les propriétaires d'équipements et d'infra-

structures (remontées mécaniques, piscines, restaurants, commerces, etc.), tous intéressés à améliorer la quantité et la qualité de la clientèle dans leur station.

Innover dans la gestion

L'implantation d'un nouvel hôtel devient toutefois moins hypothétique s'il s'insère dans une conception globale d'exploitation d'une station et profite de toutes les synergies offertes par les équipements et ensembles de prestations déjà en place. L'établissement projeté au Moléson est un hôtel garni qui travaillera en symbiose avec les restaurants. Autres exemples de collaboration avec les services existants : buanderie-lingerie, service commercial de location parahôtellerie, organisation du personnel de nettoyage, etc. L'office du tourisme local peut également s'engager par une commercialisation des nuitées hôtelières (commissionnement). «Il faut parvenir à marier la tradition hôtelière et la gestion financière et commerciale de la station en faisant de l'hôtel un élément de l'infrastructure, sur le plan humain, sur le plan de l'accueil, en l'intégrant dans la gamme des services et en repensant l'hôtel à travers d'autres rentabilités» : Philippe Micheloud conserve son optimisme et sa foi en une nouvelle hôtellerie, plus moderne, plus pragmatique, plus intégrée. L'hôtel ne devient plus une fin en soi, mais un des rouages de tout un mécanisme, financier d'abord, d'accueil et d'exploitation ensuite, en mesure de parfaire le système d'hébergement intégré de la station.

Le Conseil d'Etat fribourgeois, en lui accordant une patente, a exprimé tout le bien-fondé d'un nouvel hôtel dans le village de Moléson. Le permis de construire a été accordé. Le permis d'espérer aussi.

Hôtel du Moléson: fiche technique

Descriptif :

- surface du terrain : 4208 m²
- surface construite : 2525 m² (indice : 0,6)
- volume : 10'828 m³
- construction traditionnelle maçonnerie et béton, murs de façades en briques, certaines parties extérieures revêtues de lames de bois. Toiture à 2 pans, ferblanterie cuivre.
- hébergement : 109 lits (41 chambres de 2 à 5 lits) sur 3 niveaux + combles
- locaux publics : salle à manger, salon, bar, salle de réunions, salle de jeux, réception-bureau, locaux sportifs et techniques, parking couvert de 25 places.

Coût :

- terrain (avec équipement et infrastructure de base) : 1,4 million
- bâtiment/aménagement : 7,3 millions
- investissement total : 8,7 millions

Prix des chambres :

- chambre à 2 lits : fr. 140.- (avec petit-déj.)
- prix moyen par lit : comme des lits d'enfant)

Chiffre d'affaires estimé :

- 1,3 million de francs (sur taux d'occupation annuel moyen de 45 %) *JS*

Touristiorial

Anciens contre modernes, un faux débat

L'hôtellerie a besoin de nouveaux lits, tant pour remplacer les anciens, subissant des temps l'irréparable outrage — le sommeil, ça use énormément ! — que pour répondre tout simplement à différents besoins du marché. Cette double nécessité place les hôteliers et les investisseurs devant des dilemmes apparemment insolubles : rénover ou reconstruire, en technique traditionnelle ou en préfabriqué, pour gagner ou pour perdre une étoile, et dans le style fonctionnel ou luxueux ?... Et encore si les milliers et les millions de francs dépensés permettaient de résoudre tous les problèmes et garantissaient le succès de l'opération ! Or il n'en est rien, car l'adaptation à une demande de plus en plus difficile à cerner, de la simple réponse aux exigences connues jusqu'à la création du besoin, passe toujours par un gros investissement en idées, nouveautés et autres originalités. Le tout pour assurer une génération d'hôtels qui ne dépasse pas la durée d'une décennie.

Le débat actuel opposant les tenants d'une hôtellerie conçue de façon traditionnelle aux constructeurs de l'industrie hôtelière moderne est un faux débat.

Au moment où la vague de la Formule 1 et autres hôtels 1 étoile déferle sur l'Europe (300 aujourd'hui, 800 en l'an 2000 rien que pour la première marque citée), il faut plutôt se demander si la simplification des techniques de construction, synonyme de réduction des coûts, va non seulement profiter au secteur du bâtiment, mais aussi à l'hôtellerie, placée devant un vaste problème de réaménagement et de réajustement de son offre. Ici même, ont été présentés plusieurs projets ou réalisations d'hôtels faisant résolument appel à de nouveaux concepts architecturaux et technologiques (Eole, Ibis, Formule 1, Jeunotels). Nous avions même proposé de lancer le «Swotel», un système d'hôtel suisse populaire en mesure de combler un créneau psychologiquement important en maints endroits de notre pays. Sans que ce nouveau type d'établissement ne mette en péril le label de qualité de notre hôtellerie. Après tout, la Swatch n'a jamais porté préjudice à la grande horlogerie suisse ; au contraire, elle l'a sauvée. De même, on ne saurait compter sur la seule rénovation de nos palaces pour assurer l'avenir de l'hôtellerie helvétique ; ce sont bien toutes les catégories d'hôtels qui sont con-

cernées, des PME aux grandes unités. C'est pourquoi il est inutile et malsain de vouloir opposer les uns et les autres, de crier haro sur le bidet ou de ne jurer que par notre ancestral perfectionnisme.

On peut effectivement sortir du débat les hôtels 4 et 5 étoiles dont les normes de confort et de service — les prix demandés aussi — ne supportent guère de fantaisie révolutionnaire. Encore que les maisons de cette catégorie — et la nouvelle hôtellerie de luxe qui s'est développée dans le monde entier en atteste — peuvent devenir l'exutoire des meilleurs architectes d'intérieur et autres designers. A l'inverse, toute l'hôtellerie moins étoilée, qui doit impérativement concilier de nombreux besoins à des prix qu'on ne peut guère augmenter, exige de nouvelles solutions. Il s'agit, notamment, de s'implanter là où l'offre doit s'élaborer ou s'efforcer (villes, stations, sorties d'autoroutes, zones industrielles). Puis d'attirer à l'hôtellerie des gens, jeunes et moins jeunes, qui ne trouvent chaussure à leur pied — et c'est bien là le talon d'Achille ! — souvent pour des formules parahôtelières. De répondre enfin à de nombreuses ten-

dances se muant quasiment en exigences : chambres confortables et prix avantageux, chambres d'hôtel pouvant servir de bureau (tourisme d'affaires), accueil d'hommes d'affaires et de familles selon les jours et les périodes, satisfaction des besoins des jeunes aux motivations diverses, salles de bains pratiques répondant aux dernières données de l'ergonomie, atmosphère conviviale et style high-tech...

En d'autres termes, un hôtel doit aujourd'hui offrir au minimum ce que l'on peut avoir chez soi, avec ce «plus» qui fait, précisément, que tout un chacun devient un hôte. Mais, contrairement à ce que d'aucuns prétendent, on peut développer, derrière une façade d'acier ou de béton et sous une seule étoile, autant d'esprit d'accueil, d'atmosphère et de convivialité que sur la plus épaisse des moquettes. Si l'option humaine, elle, a été choisie, nonobstant les techniques et les matériaux ! Les «qualités hôtelières» sont dès lors les seuls critères de comparaison objectivement admissibles dans le débat d'aujourd'hui. Hôtellerie, mon amour, garde le sourire !

José Seydoux

La CGN en 1992

Sous la ligne de flottaison !

C'est bien en-dessous de la ligne de flottaison que se situe l'exercice 1992 pour la Compagnie Générale de Navigation sur le Léman (CGN). Passagers en sensible baisse par rapport à l'année précédente (-7,2%) et pertes en hausse: seul le succès du «MS Lausanne» est à la pour com-penser cette évolution négative.

Une évolution qui reflète très fidèlement la conjoncture: on a beaucoup économisé en 1992 tant et si bien que le nombre de passagers transportés n'a pas été «que» de 1,66 million. A noter toutefois que les recettes de ce même trafic voyageurs ont été en très légère hausse, de 0,4% exactement, s'élevant à un total de 15,3 millions de francs.

Succès du «MS Lausanne»

Mis en service l'an dernier, le «MS Lausanne», navire-amiral, a en revanche parfaitement joué son rôle de «locomotive». Ce sont plus de 145'000 passagers qui ont été transportés par ce «paquebot» lémanique qui a par ailleurs été retenu pour plus de 70 courses spéciales. Cela n'a toutefois pas été suffisant pour empêcher les comptes généraux de subir le contrecoup de la situation récessionniste de 1992: l'excédent des charges s'est finalement inscrit à 2,15 millions de francs contre 0,7 million en 1991. Rappelons que la CGN, avec 16 unités (soit un total de 14'000 places disponibles) dessert 42 ports sur qui est, bel et bien, le plus grand... lac d'Europe ! JCK

7e Villars Open

L'originalité est efficace

A l'heure où bien des stations sont victimes de la morosité économique et doivent abandonner des manifestations d'envergure, il est certains rendez-vous qui contrastent fort heureusement avec cette situation. C'est sans aucun doute le cas du «Villars Open» qui s'apprête à vivre sa septième édition, du 16 juillet au 22 août.

A cela une raison: l'originalité de la formule. Le «Villars Open» se trouve en effet composé de compétitions de golf, de tournois de tennis et surtout de concerts de musique de chambre. Un «cocktail» touristique réussit et qui contribue à faire venir une clientèle diversifiée dans les hôtels de la station. Propriétaires et tenanciers, dirigeants d'entreprises jouent d'ailleurs le jeu sur le plan économique sans renchigner.

Des «premières»

La formule ne se contente pas d'être originale. Elle est renouvelée et «ravigotée» édition après année. Cela se traduit pas des «premières» tant sur le plan musical que sportif et par la mise sur pied d'actions de parrainages. Enfin, le «Villars Open» accueille également une Académie de musique. Celle-ci a pour but d'encourager de jeunes talents de la musique, les plus méritants étant invités. Ajoutez une pincée de personnalités politiques, de vedettes (dont Nana Mouskouri) et de sponsors: vous aurez une manifestation suffisamment bien ficelée pour atteindre à coup sûr le succès ! JCK

Tourisme valdois

«Revitaliser», avec un crédit hôtelier

«Revitaliser», c'est à la mode. Le tourisme valdois s'y met aussi. Lors de l'assemblée générale de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), le 30 juin aux Diablerets, le président et conseiller d'Etat Jacques Martin a présenté les grandes lignes d'un «programme de relance», susceptible d'intéresser aussi l'ensemble des responsables touristiques romands et suisses. L'idée d'un crédit hôtelier valdois est remise sur le tapis.

PHILIPPE MASPOLI

Tout est possible lorsque l'on parle de «revitalisation» ou de «relance». Souvent, cela se traduit par des «grandes lignes» et des «intentions» tellement vagues et générales qu'elles ne peuvent pas quitter le papier sur lequel on les a inscrites. Il y a certes un peu de cela dans le programme en huit points présenté par Jacques Martin. Toutefois, plusieurs éléments du discours indiquent une prise en compte des expériences positives des concurrents les plus efficaces de la Suisse.

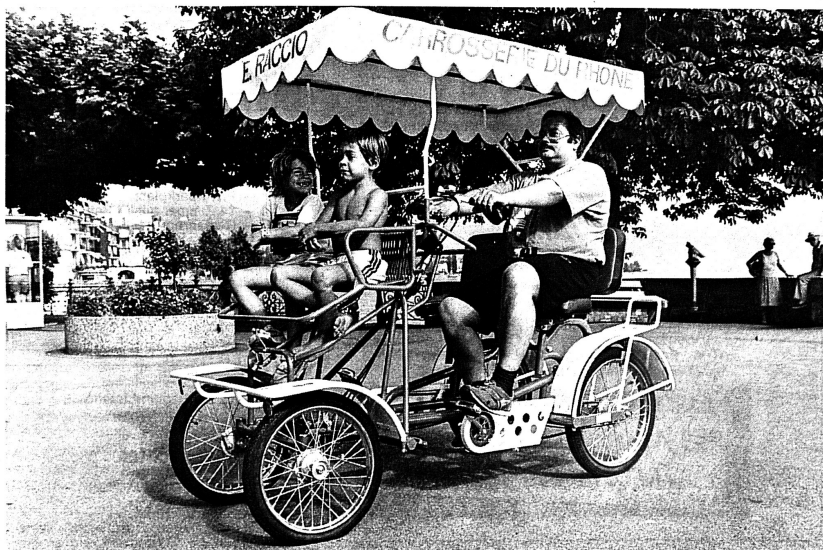
Crédit hôtelier

Ce n'est pourtant pas ce programme en lui-même qui a suscité le plus de satisfaction au sein de l'assemblée, mais bien un point supplémentaire qui répond à une vieille attente des hôteliers valdois: la création d'un crédit hôtelier à l'échelle du canton. Il y a deux ans, une nouvelle loi sur le tourisme entraînait en vigueur. Elle définissait les bases du soutien de l'Etat à la rénovation de l'infrastructure touristique. En réalité, seules les installations étaient concernées par cet appui. Le Conseil d'Etat n'était pas entré en matière sur le principe d'un soutien à l'investissement dans l'hôtellerie.

L'annonce que les responsables du tourisme valdois vont «remettre sur le métier l'étude d'un crédit hôtelier valdois» tombe donc à pic. En effet, comment relancer le tourisme si l'infrastructure d'hébergement reste dans bien des cas vieillotte et inadaptée aux exigences actuelles de la clientèle? On sait encore peu de chose de ce projet de crédit hôtelier, qui n'en est apparemment qu'à l'état d'idée à peine esquissée. Jacques Martin l'a défini comme «une forme de bonus à l'investissement, complémentaire du crédit hôtelier suisse».

Plan en huit mesures

Huit mesures composent donc le «plan



Des animations sympathiques, comme ces vélos à quatre roues apparus à Vevey en 1991, ne sont pas à négliger

Photo: ASL

de relance» présenté par Jacques Martin. Tout d'abord, l'OTV mettra désormais en exergue la diversité du canton de Vaud. Il s'agit de créer une «culture touristique», en jouant «des cartes régionales». Deuxième aspect: fini, si l'on en croit le programme, la dispersion des énergies. Les marchés prioritaires de chaque destination doivent être clairement définis et l'OTV jouera un rôle de coordinateur dans cette action.

Le troisième point présente un grand intérêt et touche sans doute à l'une des clés du succès de certains de nos concurrents. Jacques Martin appelle les offices du tourisme locaux à développer des activités créatrices, répondant aux besoins de clientèles bien ciblées: produits destinés aux passionnés d'un domaine particulier, séjours répondant au besoin de «développement personnel», réflexions culturelles, etc. Un reportage de «L'Hebdo» vient de rappeler que l'Autriche a obtenu d'excellents résultats en appliquant cette méthode.

Villes et stations

L'OTV désire, en quatrième lieu, développer davantage la collaboration entre les villes et les stations, non seulement au sein du canton, mais aussi sur le plan in-

tercantonal, à l'exemple d'une région comme la Broye, à cheval sur les cantons de Vaud et Fribourg. Il s'agit là de «faire participer des populations et non des services administratifs». Cinquième point, «utiliser nos manifestations-phares à rayonnement international pour profiler toute la région». Ce n'est pas bien nouveau, mais avec le retour du temps des festivals dont le canton ne manque pas, l'OTV ne pouvait pas négliger cet aspect. On s'étonnera que la mesure numéro 6 ne soit pas depuis longtemps en vigueur. Elle concerne la collaboration entre l'OTV et d'autres organismes de promotion économique, tels que l'Office valdois du commerce et de l'industrie et l'Office des vins valdois. Qu'il faille inscrire de tels liens dans un programme de relance indique bien l'état de cloisonnement dans lequel se trouve actuellement les branches économiques suisses!

La fin de l'esprit de clocher

Même situation entre les cantons jusqu'à il y a peu: la collaboration entre Vaud et Genève, annoncée au début de l'année, commence à se concrétiser et figure comme septième point du programme de revitalisation. Deux voyages communs de prospection aux Etats-Unis et au Ja-

pon seront ainsi organisés. Enfin, et huitième point, le tourisme valdois entend également s'ouvrir aux pays voisins, en développant des ententes dans le genre du Conseil du Léman. En l'absence d'adhésion à l'Espace économique européen, c'est, pour l'OTV, la seule façon de participer malgré tout au grand marché européen. Il reste à espérer que l'OTV et ses partenaires réussissent à réellement mettre en oeuvre ces mesures qui devraient mettre fin à un esprit de clocher dommageable au tourisme et déjà maintes fois dénoncé.

Prix trop élevés

Georges Tauxe, directeur de l'OTV, a également rappelé quelques boulets qui handicapent le tourisme. Parmi ceux-ci, l'absence d'un véritable état d'esprit d'accueil au sein de la population. Le haut niveau des prix pose toujours problème: «Les charges et les salaires sont les plus élevés d'Europe? Peut-être, mais le client s'en contrefout. Nous avons dès lors l'instinctive obligation d'adapter nos prix au pouvoir d'achat nouveau, réduit, calculé, de nos hôtes potentiels», a lancé le directeur de l'OTV. Ce dernier réfute fermement l'argument moult fois entendu, qui affirme que c'est la «faute au personnel», peu motivé et mal formé: «Tout chef d'entreprise a la possibilité et le devoir d'être un formateur chez lui». Georges Tauxe a en outre appelé à une réforme des structures de l'ONST, afin qu'il soit plus à l'écoute de la Romandie «soumise aux diktats de la majorité et du lobby touristique alémanique».

Changements au Comité

Plusieurs changements ont eu lieu au sein du comité. Maurice Urech, qui prendra la succession de Jacques Dallinges à la présidence de l'Association cantonale valdoise des hôteliers à la fin du mois d'août, remplacera également ce dernier au Bureau du comité. Entrent au Comité: Bernard Rickli, président de l'Office du tourisme de Nyon, Pierre Starobinski, président de l'ATAV et directeur de l'Office du tourisme de Leysin (en remplacement de Gaeissbühler), de même que Patrick Henry, directeur de l'Office du tourisme de Vevey et environs (en remplacement d'André Modoux).

La formule Swatch, avenir du tourisme

«Le canton de Vaud peut-il rester un pays touristique»? En posant cette question, lors de l'assemblée générale de l'OTV, Peter Keller ne proposait pas aux Valdois d'abandonner la branche touristique. Le chef de la section tourisme de l'OFIATM posait une question de productivité. Plusieurs économistes et politiciens estiment que le tourisme, branche peu productive, occupe une place trop importante dans le produit intérieur brut d'un état aussi développé que la Suisse.

Dans notre pays, la création de valeur ajoutée par emploi touristique est quatre fois inférieure à celle des banques et elle n'est pas beaucoup plus élevée que celle de l'agriculture. Mais Peter Keller

souligne que la productivité n'est pas le seul signe de succès. Après tout, des branches à haute productivité, comme celle des télécommunications, peinent à vendre leurs produits.

Ce qu'il faut considérer avant tout, c'est la compétitivité. Et la Suisse garde toutes ses chances. La perte de parts de marché représente, selon Peter Keller, un signe face auquel il faut réagir. Quelles sont les atouts de la Suisse? D'abord, son capital «paysage» est toujours là. Ensuite, les «conditions cadre» ne sont pas aussi mauvaises que certains veulent bien le dire. C'est vrai, les coûts salariaux sont plus élevés dans notre pays qu'ailleurs. Mais un haut niveau de vie permet de développer une infrastruc-

ture de qualité. Le tourisme helvétique peut et doit adapter ses structures, souvent marquées par «la politique de clocher et l'individualisme». Il faut faire du «marketing de destination» pour attirer la clientèle qui appréciera l'offre suisse. Et surtout, le tourisme voit également l'apparition de grandes entreprises, chaînes hôtelières et groupes de restauration, qui favorisent un abaissement des coûts.

Pour Peter Keller, l'avenir du tourisme suisse, c'est d'imiter la formule de la Swatch: «optimum de qualité et prix avantageux». Encore faudrait-il que l'encouragement du tourisme, au niveau fédéral, atteigne le niveau des concurrents de la Suisse. PM

MÉLI-MÉLO

Japonais au Grand Passage

Ciblant les quelque 400 000 touristes japonais de passage chaque année à Genève, le grand magasin Le Grand Passage (du groupe Jelmoli, propriétaire d'Imholz) vient d'ouvrir une boutique spécialement conçue pour eux. Implanté au rez-de-chaussée, cet espace porte des inscriptions en japonais, de même que le balisage, les dépliantes et les cartes géographiques. Les vendeuses trilingues se mettent en quatre pour commercialiser des produits de marque. VT

Vallorbe: succès aux Grottes

L'année dernière, les célèbres Grottes de Vallorbe ont enregistré 89 090 entrées, soit la meilleure affluence depuis l'ouverture du site en 1974. Depuis la mise en place du Trésor des fées, une annexe consacrée aux minéraux, le succès va encore en grandissant. Il faut relever que la construction de cette attraction — unique en Europe — a coûté finalement près de 2 millions et demi. Mais le résultat en vaut largement la peine. Ce sont près de

1,5 million de visiteurs qui se sont déplacés pour visiter les Grottes de Vallorbe depuis leur ouverture. RJ

Neuchâtel: vignes et trams réunis

Une nouvelle expérience est en cours chaque vendredi de l'été dans le bas du canton de Neuchâtel. Il s'agit d'une excursion combinée entre le tram Littoral et le Musée de la vigne et du vin, au château de Boudry. Pour 15 francs seule-

ment, le touriste est transporté depuis le centre de Neuchâtel jusqu'à Boudry. Une visite commentée du musée comprend deux dégustations de vins de la région. «Nous nous sommes aperçus que les touristes demandent ce genre d'arrangements. Un guide est responsable de l'expédition. Il assure du même coup un commentaire lors de la visite du Musée de la vigne et du vin», précise le conservateur, Patrice Allanfranchini. Les arrangements s'acquiescent à l'Office du tourisme de Neuchâtel qui met également en route des programmes de groupes. RJ

Vacances à la campagne: catalogue 1993/1994

La Fédération du tourisme rural de la Suisse romande a récemment publié son catalogue 1993/1994 des vacances à la campagne. 164 adresses sont ainsi répertoriées en Suisse romande. La FTRSR ne se cantonne pas uniquement aux séjours à la ferme, mais propose des styles de logements variés: appartements meublés indépendants ou location de chambres à la campagne avec petit déjeuner, demi-pension ou pension complète. PM

LIEGENSCHAFTENMARKT



In Gerlafingen, Kt. Solothurn, wird an bester Lage (Autobahnanchluss) ein repräsentatives

Business Building

erstellt. Die Firma ARAL AG wird in dieser Überbauung eine Tankstelle mit Shop und ein Grossverteiler einen Einkaufsladen einrichten.

Für die noch freien Flächen suchen wir weitere Käufer oder Mieter. Die Räumlichkeiten eignen sich für

- Ladenlokale
- Büros
- Arzt- und Zahnarztpraxen
- Hotel und/oder Restaurant
- Gewerbe- und Lagerflächen
- Eigentumswohnungen

Über dieses interessante Objekt erfahren Sie nähere Angaben bei
ATAG Ernst & Young AG, Liegenschaftsberatung,
4502 Solothurn, Telefon 065 23 52 53

ATAG ERNST & YOUNG
TREUHAND

Fraubrunnen, Nähe RBS-Bahnhof
Wir vermieten ab 1. 8. 1993 in kleinem, neu erstelltem Mehrfamilienhaus architektonisch und technisch hochstehende

3- resp. 4-Zimmer-Wohnung

Lift, Tiefgarage, 2 Balkone

Dres. med. K. und B. Selz-Keller
Telefon (031) 767 85 85

P 56974/44300

Zu verkaufen im ZENTRAL-TESSIN

wichtiges Hotel-Restaurant

- Privatparkplatz
- 14 Zimmer mit 35 Betten
- Restaurantsaal 100 Plätze
- kleiner Konferenzsaal 30 Plätze
- Bar Café 30 Plätze
- Terrasse 30 Plätze

Eigenkapital notwendig.

Offerten unter Chiffre 110-713467 an
Publicitas SA, 6501 Bellinzona.

P 56886/44300

Tessin - Region Lugano

Zu verpachten

renoviertes Hotel
mit 16 Betten, Dusche/WC, Wirtswohnung, Restaurant und grosser Gartenterrasse.

Anfragen unter Chiffre 56951 an hotel revue, Postfach, 3001 Bern.

56951/218200



HAGEBANK
IMMOBILIEN GmbH
Museumstrasse 28, 6001 Innsbruck
Telefon 0043/512573291

TIROL

4-STERN-HOTEL

SOMMER-WINTER-FREMDENVERKEHRSORT

55 Betten, Nähe Innsbruck, neu renoviert, beste Lage, schneesicher. Erwerbsmöglichkeit auch für Ausländer.

Information über
Herrn Schott

Zu verkaufen gutgehendes

Bergrestaurant

Passstrasse, Sommer- und Wintersaison. Tausch mit Ein- oder Mehrfamilienhaus, evtl. landw. Liegenschaft; nur ältere Objekte.
Auskunft: Postfach 57, 6247 Schötz.
P 56949/44300

USA:

MOTEL - FAMILIENBETRIEB

Nähe Grenze Colorado/Rocky Mountains, idyllische Bergortschaft, verkaufen wir Motel mit 41 Zimmern. Gute Existenz. Anzahlung US-\$ 250.000.-.
Telefon (01) 768 22 24

56563/364525

MARCHÉ IMMOBILIER

A VENDRE

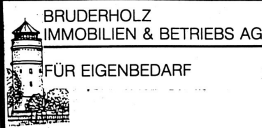
Centre de Mykonos (Grèce)

Joli restaurant

40 à 60 places
Murs, Fonds et un studio

Tél. 0030/28 92 26 52
M. et Mme COSTE

56990/18473



Wir suchen im Raum Basel-Stadt und -land

Restaurants

zu mieten oder zu kaufen.

Offerten bitte an Herrn G. Ianna
Margarethenstr. 55, 4102 Binningen

56852/365289

WALLIS - Bettmeralp

Zu vermieten

Hotel/Restaurant

Auf die kommende Wintersaison vermieten wir unser Hotel/Restaurant. Das Hotel befindet sich in einer Toplage und wurde umfassend renoviert. Das Hotel/Restaurant kann eine überdurchschnittliche Belegung vorweisen.

Grösse:

30 Zimmer mit	50 Betten
Restaurant	zirka 65 Plätze
Hotelsaal	zirka 70 Plätze
Gartenterrasse	zirka 80 Plätze

Der Betrieb eignet sich bestens für ein initiales Ehepaar mit entsprechendem Fähigkeitsausweis.

Nähere Auskunft erhalten Sie unter Chiffre P 115-823030 an Publicitas, 3900 Brig.

Australien! Im tropischen Northern Territory zu verkaufen

Restaurant

45 Plätze. Ideal für Wirtsepaar. Beste Lage, viele Stammgäste, Top-Zustand. Geöffnet 200 Tage im Jahr, 25 Stunden die Woche!

Aussteigen aus dem Wirtstrestress?

Swiss Restaurant, 0800 Darwin
Telefon (089) 81 50 79

Umständehalber zu verkaufen

Wohn- und Geschäftshaus

mit zirka 1700 m² Umschwung (Bauland).
Lage: Stadt/Kanton St. Gallen. Nähe Autobahnausfahrt St. Gallen-Zürich.

Motel mit zirka 20 Betten und moderner Restauration für zirka 200 Plätze. Eigene als ausbaufähiges Tagungszentrum - 1A-Kapitalanlage. VP zirka 1,7 Mio.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre D44-13125, Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 56976/44300

ADELBODEN

Im Dorzentrum

zu verkaufen

Hotelprojekt mit genehmigter Überbauungsordnung.

- 30 Hotelbetten
- Tagesrestaurant, 100 Plätze
- Pub, 60 Plätze
- Speisesaal, 100 Plätze
- Unterhaltungslokal, 150-200 Plätze
- Aufteilung im Stockwerkeigentum möglich.

Ernsthafte Interessenten melden sich unter Chiffre K 05-57015 bei Publicitas, 3001 Bern.

P 56821/44300

Zu verkaufen
im aufstrebenden Sommer- und Winterferienort

Scoul im Unterengadin

an verkehrsgünstiger Lage

Hotel/Restaurant mit 40 Betten

Eröffnung Sommer 1994. Interessante Finanzierung.

Nähere Informationen durch:

Garrax & Hunziker AG
Architekten, 7503 Samedan
Telefon (082) 6 46 46

O 56884/199178

Fraubrunnen, Nähe RBS-Bahnhof
Wir verkaufen in kleinem, neu erstelltem Mehrfamilienhaus architektonisch und technisch hochstehende

3- resp. 4-Zimmerwohnung

Lift, Tiefgarage, 2 Balkone

Dres. med. K. und B. Selz-Keller
Telefon (031) 767 85 85

P 56975/44300

In renommiertem Sommer- und Winterkurort Graubündens

arriviertes ★★★★★-Hotel

mit Restaurationsbetrieben.
100 Hotelbetten, zukunftsgerichtete Infrastrukturen, Top-Zustand. Erforderliches Eigenkapital: Fr. 3,0 Mio.

Kapitalkräftige Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 13-4161 an Publicitas, 7001 Chur.

P 56721/44300

Restaurant-Hotel

Sissach BL

Auf Herbst 1993 vermieten wir in bester Lage, direkt am Bahnhof, neu sanierten Betrieb/Liegenschaft.

Restaurant zirka 55 Plätze, Saal 1. OG zirka 70 Plätze, Garten 40 Plätze, 6 Hotelzimmer (13 Betten), 5-Zimmer-Wirtswohnung.

Benötigtes Eigenkapital zirka Fr. 70.000.-. Für Leute mit Erfahrung und nicht nur Ideen bietet sich hier eine tolle Chance.

VOREST AG, Liegenschaftsverwaltung,
Seminarsstrasse 2, 4132 Mültenz, Telefon (061) 311 78 62, Fax (061) 311 15 40.

P 56719/44300

ANSCHLAGBRETT

Französischkurse

in Nizza

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

Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.

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

31429/123889

HOTELSCHULE

LÖTSCHER

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

Dieses Jahr führen wir in der Zentralschweiz folgende Intensivkurse durch:

RECEPTIONSKURS

31. Oktober - 19. November 1993

FOOD & BEVERAGE KURS

21. November - 4. Dezember 1993

Gerne senden wir Ihnen
dazu die nähere Unterlagen.

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

Anzeigenschluss:

Donnerstag, 17.00 Uhr



Auch im Gastgewerbe entscheidet

die bessere Ausbildung

Möchten Sie ins Kader aufrücken und eine selbständige, verantwortungsvolle Position übernehmen? Beginnen Sie jetzt mit einem Weiterbildungskurs. Sie lernen zu Hause, in der Freizeit.

Verlangen Sie Detailinformationen, wie Sie das

Hotelfachschul-Diplom

erreichen können.

Senden Sie untenstehenden Coupon noch heute an:

Institut Mössinger AG

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

Bitte informieren Sie mich gratis und unverbindlich, wie ich das Hotelfachschul-Diplom erreichen kann.

Name 6897

Vorname Alter

Strasse

PLZ, Ort

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: _____

Neues Gastgewerbegesetz im Kanton Bern

Die Hotelförderung ist nun im Gesetz verankert

Ein liberal gehaltener Geltungsbereich, der Verzicht auf die Bedürfnisklausel, die staatliche Anerkennung des gastgewerblichen Fähigkeitsausweises sowie die neue Grundlage für eine effiziente Hotelförderung: Dies die Eckwerte des neuen Gastgewerbegesetzes des Kantons Bern.

In der parlamentarischen Beratung hat die Arbeit der Grossräte Heinz Probst, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) und Präsident der vorbereitenden Kommission sowie Paul von Allmen, Hotelier aus Wengen und Fraktionssprecher, nachhaltigen Eindruck gezeugt.

Eine Mehrheit des bernischen Kantonsparlamentes verlangte bei der Beratung des neuen Gastgewerbegesetzes den Verzicht auf die Bedürfnisklausel, wollte jedoch nichts von der Abschaffung des gastgewerblichen Fähigkeitsausweises wissen. Vergeblich wurde von rot-grünen Politikern vorgebracht, der Fähigkeitsausweis trage nicht zur Qualitätsverbesserung bei. Er hindere im Gegenteil unkonventionelle, kreative Wirtinnen an der Ausübung ihres Berufes. Ein bestimmtes Mindestmass an gastro-spezifischem Management- und Fachwissen sei gerade für Wirtinnen kleiner und mittlerer Betriebe eine unverzichtbare Notwendigkeit geworden, argumentier-

ten andererseits Exponenten des bürgerlichen Lagers.

Ein Schicksalsartikel

Die Vorschrift, die Führung eines Gastgewerbebetriebes bedürfe eines Fähigkeitsausweises, war ein eigentlicher Schicksalsartikel. «Aus touristischer und gastgewerblicher Sicht ist eine gute, kompetente und fundierte Ausbildung zwingend nötig. Am besten ist, sie im Vollzug den gastgewerblichen Berufs-

Was das Gesetz bringt

Mit dem neuen Gastgewerbegesetz verzichtet der Kanton Bern darauf, die Bewilligung für den Alkoholausschank mit einem Bedürfnisnachweis zu verbinden. Die Schliessungsstunde für Gastgewerbebetriebe wird täglich auf 0.30 Uhr festgelegt, wobei jeder Wirt früher schliessen darf (heute ist von Sonntag bis Donnerstag um 23.30 Uhr Polizeistunde). Per Gesetz und Verordnung wird geregelt, für welche Betriebe eine gastgewerbliche Ausbildung obligatorisch ist. Die Ausbildung selbst wird durch die Berufsverbände durchgeführt; der Kanton anerkennt den Fähigkeitsausweis. Schliesslich wird für die finanzielle Unterstützung der Hotelneuerungen mit dem Hotelfonds im Gesetz über die Tourismusförderung eine neue gesetzliche Grundlage gelegt. shv

verbänden zu übertragen und durch den Kanton anerkennen zu lassen. Ein ersatzloser Verzicht auf die Ausbildung angeheuerter Wirtinnen hätte zwangsläufig fatale Folgen.» So die entsprechende Argumentation. Vehement kämpfte Kommissionspräsident Heinz Probst in dem Sinne für die Beibehaltung und die Anerkennung der Ausbildung im Gastgewerbe.

Fast diskussionslos

Ueberraschend wenig zu reden gab im Plenum, was namentlich von den Grossräten Heinz Probst und Paul von Allmen in den Vorberatungen angeregt und im Vorfeld der Gesetzesrevision heftig diskutiert worden war: Die neue Grundlage für die Hotelförderung im Kanton Bern. Der Grosse Rat beschloss, die bisherige sogenannte Alkoholaufgabe (Gastgewerbefonds) drastisch zu reduzieren. Beschlossen wurde weiter, den bisherigen Gastgewerbefonds aus dem Gastgewerbegesetz zu nehmen, und ihn unter der neuen Bezeichnung «Hotelfonds» im Gesetz über die Tourismusförderung zu verankern.

Geregelt wird darin, dass eine vergleichsweise bescheidene Abgabe pro Gästeübernachtung bei den Beherbergungsbetrieben des Gastgewerbes erhoben und dem Hotelfonds zugewiesen wird. Jährlich können aus diesem Fonds Hotelneuerungen oder Um- und Neubauten zusätzlich und in Ergänzung zur Schweizerischen Gesellschaft für Hotel-



Eine effiziente Hotelförderung und die staatliche Anerkennung des gastgewerblichen Fähigkeitsausweises: Wichtige Punkte im neuen Gastgewerbegesetz. Foto ada

kredit (SGH), mit gut einer Million Franken flankierend unterstützt werden. Der Vollzug der Hotelförderung wird vertraglich der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit übertragen. Nach anfänglichem Widerstand hat der bernische Grosse Rat in der Schlussab-

stimmung mit 126 Ja- gegen zehn Nein-Stimmen das neue Gastgewerbegesetz in erster Lesung verabschiedet. Die zweite Lesung erfolgt in der November-Session. Nach Ablauf der gesetzlichen Referendumsfrist ist mit dem Inkrafttreten im Mai 1994 zu rechnen. shv

Cafeteria Cité Monbijou



Iris Isteri, Betreuerin der SHV-Cafeteria, geniesst den hell und modern gestalteten, funktionell und rationell eingerichteten Arbeitsplatz sichtlich. Foto shv

Hell, freundlich und «gluschtig»

Dank tatkräftiger Unterstützung durch verschiedene Lieferfirmen konnte die Cafeteria am Hauptsitz SHV in den letzten Monaten für wenig Geld neu gestaltet werden.

Die Cafeteria war über 16jährig, stammte noch aus der Zeit, wo das Haus Cité Monbijou gebaut und Teile davon durch den SHV im Stockwerkeigentum übernommen wurden. Wer einmal dort seinen Kaffee getrunken hat, weiss, dass düstere Farben dominierten, und wer hinter die Kulissen blickte, stellte fest, dass viele Maschinen und Apparate an Altersschwäche litten.

Mit bescheidenen Mitteln und tatkräftiger Unterstützung durch verschiedene Lieferfirmen wurde die Cafeteria nun viel heller und freundlicher gestaltet, und veraltete Apparate und Geräte sind durch neue ersetzt. Die Cafeteria wird jetzt auch viel intensiver frequentiert: Sei es in den viertelstündigen Kaffeepausen vormittags oder nachmittags, sei es, wenn Sitzungen oder Tagungen mit Kaffee oder Mineralwasser versorgt werden. Sei es über die Mittagszeit, wo viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Pause in der Cafeteria verbringen, um bald wieder am Arbeitsplatz zu sein.

Das Angebot in der Cafeteria ist dank einer neuen Mitarbeiterin mittlerweile so umfassend und vielseitig, so abwechslungsreich und «gluschtig» geworden, dass sich die Cafeteria zu einem kleinen

Profitcenter entwickelt hat und einen bescheidenen Mehrertrag abwirft.

Ein Dankeschön

Innenumbau Heiniger (Fraubrunnen) hat den Umbau geplant, das neue Mobiliar angefertigt und innert aller kürzester Zeit eingerichtet. Schaerer (Schönbrunn) hat zwei Kaffeemaschinen gratis zur Verfügung gestellt. Hobart (Zürich) den Geschirrspüler und Burkhalter + Partner (Worblaufen) eine Entkalkungsanlage. Zu ausserordentlich günstigen Bedingungen haben Franke (Aarburg) den Chrom-Spültisch und Götz (Interlaken) die Kühlvitruinen geliefert. Besonders herzlicher Dank geht auch an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter SHV, welche tatkräftig mitgeholfen haben: Brigitt Hofer und Andreas Junker von den Beratungsdiensten, Martin Bönzli, Iris Isteri, Beat Kilchör und William Mischler vom Hausdienst.

Claus Widmer

GRATULATION

Ernst Leu

Am 30. Juni feierte in Abtwil Ernst Leu-Waldis seinen 70. Geburtstag. Der Jubilar war von 1958 bis 1983 Pächter des Hotels Walhalla in St. Gallen. In den Jahren 1976 bis 1985 war Ernst Leu Mitglied des Zentralvorstandes SHV. Wir schicken auf diesem Weg die besten Gratulationswünsche. shv

Hotelier-Verband Kanton Schwyz

Man setzt auf Mut und Innovation

Rezession und Stagnation seien auch Chancen für neue Strategien, ermunterte Präsident Friedrich G. Eder seine Kollegen vom Hotelier-Verband des Kantons Schwyz (HVSZ). Es sei weniger auf staatliche Hilfe zu hoffen, als vielmehr die Destination «Schweiz» gemeinsam zu propagieren.

Neun der zehn traktandierten Geschäfte führten unter den rund 40 anwesenden Hoteliers und Gästen zu keiner Diskussion. Dass man sich im HVSZ zu sparen gewohnt ist, bezeugt die Rechnung. Mit Einnahmen von rund 7723 Franken und Ausgaben von 7151 Franken erwirtschaftete man einen bescheidenen Überschuss von knapp 572 Franken womit das Verbandsvermögen auf 7615 Franken «klettern». Auch im kommenden Jahr will man sich mit dem ausgeglichenen Budget von 7000 Franken bescheiden. Mit dem Beitritt von J. Meier, Hotel Hörnli, Küssnacht, hat sich der Mitgliederbestand auf 61 erhöht. Ziel und Wunsch des Präsidenten Friedrich G. Eder ist es, mindestens 100 Mitglieder im HVSZ zu vereinen.

Thema Nachwuchsförderung

Gesetzgebung und Nachwuchs sind auch beim HVSZ stets aktuelle Themen. Im

Kanton Bern, so Referent Heinz Probst, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) und Berner Grossrat, habe man bei der Revision des Gastgewerbegesetzes erkannt, dass die Bedürfnisklausel eine vernünftige Betriebsplatzierung verhindere. Für einen Gastgewerbebetrieb seien der richtige Standort und der gute Standard wichtig. Und genau das verhindere die Bedürfnisklausel. Die Gesetzgebung müsse sich im Sinne eines gesunden Gastgewerbes, nach den Ansprüchen des Gastes und zur Entlastung des Staates entwickeln, betonte Probst. Die notwendige Deregulierung und Liberalisierung dürfe jedoch nicht in Demontierung und Destabilisierung ausarten. Nach wie vor sei zu verlangen, dass die Bewilligung zur Führung einer Gaststätte auch einen Fähigkeitsausweis verlange. (Siehe Bericht auf dieser Seite).

Interessante Gastro-Berufe

Eine Bereitstellung der Ausbildungsmöglichkeiten und der dazu notwendigen Lehrmittel sei erste Aufgabe der Schweizerischen Fachstelle für Gastronomie (SFG), sagte deren Präsident Thomas Schmidhauser. Trotzdem der Tourismus in seiner Gesamtheit 8,2 % des Inlandsproduktums einbringe und 187 400 Beschäftigte aufweise, sei bei den Lehrverhältnissen seit 1985 ein kontinuierlicher Rückgang in allen Berufszweigen des Gastronomie-Gewerbes zu verzeichnen.

Eine Stagnation sei 1991 eingetreten, 1992 eine leichte Zunahme zu verzeichnen, und die Tendenz für 1993 sei weiter steigend. Trotz dieser Tendenz dürfe die Werbung für die Gastronomieberufe nicht vernachlässigt werden.

Rahmenbedingungen

Der Tourismus sei im Kanton Schwyz mit sieben bis neun Prozent am Volkseinkommen beteiligt sagte Regierungsrat Werner Inderbitzin, der die Grüsse der Regierung überbrachte und auch im Namen des anwesenden Kantonsratspräsidenten Martin Kälin sprach. Die öffentliche Hand könne trotz dessen wirtschaftlicher Wichtigkeit, kaum bis nicht direkten Einfluss auf die Entwicklung des Tourismus nehmen. Was die Regierung aber könne, sei, Rahmenbedingungen für eine gesunde touristische Entwicklung zu schaffen. Es gelte vor allem, das Verbands-Beschwerderecht auf eine vernünftige Dimension zu stützen, damit gute und wichtige touristische Projekte in vernünftiger Zeit realisiert werden können.

Top-Angebot ist vorhanden

Ein mangelndes touristisches Management im Kanton Schwyz beklagt Klemens Amstutz, Präsident des Tourismusverbandes des Kantons Schwyz (TVSZ). Nach einem Aufschwung im Jubiläumsjahr 1991 erfolgte 1992 ein grosser Einbruch (Rückgang der Logiernächte um 9,3 Prozent). Dabei, so ist auch Amstutz überzeugt, habe man gerade im Kanton Schwyz in Bezug auf Tourismus ein Top-Angebot bezüglich Landschaft Sehenswürdigkeiten, Museen, Wandern und Freizeit. Es gelte, diese touristische Potential durch eine gestaffelte Zusammenarbeit mit Hotelier, Gastgewerbe, Verkehrsvereinen, Reisebüros, Handel, Gewerbe oder Transportunternehmen zu aktivieren. Dazu sei eine zentrale Anlauf- und Koordinationsstelle notwendig, die über alle touristischen und gastronomischen Aktivitäten im Kanton zu informieren in der Lage sei. Wichtig sei indes auch die Präsenz auf dem Tourismusmarkt, wobei Prospekte allein nicht genügen, sondern eine professionelle Vermarktung durch einen Marketing-Leiter vonnöten sei.

Die von Klemens Amstutz skizzierte Zukunftsgestaltung des Tourismus im Kanton Schwyz findet die Unterstützung von Kurt Diemer, Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz.

Ernst Betschart, Oberigerg

Wo bleibt die Freude am Dienen?

Mit einem Kurzreferat wandte sich Präsident Bruno Frick an die Hoteliers, wobei er nicht nur die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus aufzeigte, sondern auch die Schweizer hart anfasste, die in ihrer Wohlstandsverwöhntheit «die Freude am Dienen» verloren hätten. Der ausländische Gast erfahre in der Schweiz kaum schweizerische Gastlichkeit, werde er doch von Leuten ganz anderer Nationalität bedient. Die Wohlstandsmoralität, für Dienstleistungsarbeiten zu gut zu sein, sei abzubauen. Es sei bezeichnend, dass zahlreiche Schweizerinnen und Schweizer eine Arbeitslosigkeit der Service-Arbeit im Gastgewerbe vorziehen. Die grossen Pionierleistungen in der Hotelier- und im Tourismus, wie zu Zeiten, als an allen Orten Bahnen ge-

baut und grosse Hotels erstellt wurden, würden heute durch den Gesetzes-Urwald in der Schweiz verhindert während das nahe Ausland noch und noch Bahnen, Lifts und Hotels und Golfplätze erstelle. Solche Projekte seien auch in der Schweiz vorhanden, vermodern jedoch unter dem Gestrüpp der Gesetze. Es helfe dem Tourismus und der Hotelier wenig, wenn man darauf warte, bis der Staat aktiv werde. Eigeninitiative und Innovationsfreude seien gefragt. Der Staat müsse zwar geschupst werden, damit er mindestens die Rahmenbedingungen für Prosperität und Wirtschaftlichkeit schaffe, aber es sei falsch, darauf zu warten oder gar zu hoffen, dass der Staat Projekte erarbeite und ausführe. 71

CARROUSEL

Hotel, Tourismus

Das Direktionshepaar **Godi und Ursula Näpflin-Stutz** verlassen überraschend nach 14 Jahren das traditionsreiche 100jährige Vier-Sterne-Hotel Union in Luzern (191 Betten). „Im gegenseitigen Einvernehmen“ lautet die Bekanntgabe des Verwaltungsrats der Hotel Union AG. Als Kündigungstermin wird der 31. März 1994 genannt. Ob dies im Zusammenhang mit dem geplanten Restaurant-Totalumbau steht, ist unklar. Offenbar herrschen jedoch konzeptionelle Meinungsverschiedenheiten zwischen den Näpflin und dem Verwaltungsrat. Die Union investierte in den letzten Jahren über 16 Millionen Franken. Das Direktionshepaar steigerte den Umsatz in 14 Jahren von 3,32 auf 6,8 Millionen Franken. Die über 1000 Aktionäre des ehemals katholischen Vereinshauses erhielten dieses Jahr erstmals seit vielen Jahren keine Dividende.

Food and Beverage

Kurt Gyga (Huldi & Waldhaus Adelboden), **Hans Ruedi Haller** (Bahnhof Buffet Bern), **Klaus Künzli** (Bären Ostermündigen), **Heiner Lutz** (Beatus Merligen) und **Olaf Reinhardt** (Seehotel Kastanienbaum) wurden kürzlich in den Stiftungsrat der Höheren Gastronomie-Fachschule SHV in Thun gewählt. **Heinz Amacher**, Vorsteher des Kantonalen Amtes für Berufsbildung, ist per Ende Mai in den Ruhestand getreten und wird durch **Max Wild** ersetzt. Zum Vizepräsidenten des Stiftungsrates wurde **Urs Berger**, Vertreter der Einwohnergemeinde Thun, gewählt.

Tours Filiale in Bern. Er hat die neu geschaffene Stelle des Leiters Gruppenreisen Innendienst bei der Ernst Marti AG in Kallnach übernommen und entlastet dadurch den in die Geschäftsleitung berufenen **Kurt Moser**.

Generationenwechsel in Kaderfunktionen auf dem Flughafen Bern-Belp: Für den Platzbetrieb der Alpar und als Stellvertreter von Direktor **Charles Riesen** zeichnet **Gottfried Gyger** verantwortlich, der in die Fussstapfen des pensionierten **Fabio Pedottis** tritt. Zum Finanzchef wurde zudem **Martin Leibundgut** ernannt.



Roland W. Bühler (Bild) ist neuer Geschäftsführer und Repräsentant der venezolanischen Fluggesellschaft Viasa in der Schweiz. Es wird seine Aufgabe sein, die Viasa in die Aktivitäten der Iberia zu integrieren, die seit rund zwei Jahren Mehrheitskationär der Viasa ist, aber weiterhin als eigenständige Fluggesellschaft bestehen bleibt. Bühler war während der letzten zwölf Jahre für Iberia tätig, seit über acht Jahre als Marketing und Sales Manager. Der bisherige Geschäftsführer von Viasa Schweiz, **Werner Schädegg**, hat das Unternehmen Ende Juni verlassen.



Franz Werder (Bild) ist neu Ausendienstmitarbeiter der Europäischen Reiseversicherung AG für die Kantone Zürich, St. Gallen, Thurgau, Schaffhausen, beide Appenzell, Graubünden und Glarus sowie Lichtenstein. Er übernimmt somit das Verkaufsgebiet von **René Schoch**, dem innerhalb der Europäischen die Koordination und Leitung der Aussendienst-Mitarbeiter sowie die Bearbeitung von Spezialfällen übertragen wurde. Franz Werder, 27, hat eine Ausbildung als Betriebsdisponent SBB absolviert. Bevor er vor vier Monaten zur Vorbereitung auf seine neue Tätigkeit zur Europäischen stiess war er Filialleiter einer Stellenvermittlung.

ni und Kröni Car Reisen in Lenzburg übernommen. So verfügt Twerenbold nun über eine Filiale im argentinischen Städtchen. **Roland Frey** ist Filialleiter des Reisebüros, ihm steht die Lehtochter **Katja Weiss** zur Seite. Der Carabteilung steht **Marcel Kröni** vor.



Fritz Neeser (Bild) hat nach elf Dienstjahren per Ende Juni 1993 die Crossair verlassen und ist in den Ruhestand getreten. Im Jahr 1982 ist er als erster Aussendienstmitarbeiter zur Crossair gestossen. In dieser Zeit hat er die Organisation des Aussendienstes, eine aktive und konsequente Marktbearbeitung im Aussendienst in der ganzen Schweiz- und zu Beginn auch an vielen Auslandsdestinationen - aufgebaut und betreut.



Marlies Albrecht (Bild) ist zur neuen Leiterin der Abteilung Transporte des Club Méditerranée ernannt worden. Sie ist auf diesem Gebiet keine Unbekannte. Sie arbeitet bereits seit vier Jahren auf dieser Abteilung. Ihre Erfahrungen aus ihrer früheren Tätigkeit bei Swissair kamen beim Club Méditerranée schnell zum Tragen. **Marlies Albrecht** wird Nachfolgerin von **Liliana Andreoff-Schneider**, welche einen Mutterschaftsurlaub antritt.

Hôtellerie, tourisme



Snuggi Mayer, directeur général de l'Hôtel Beau-Rivage à Genève a été élue "Personnalité de l'Année" de l'hôtellerie mondiale par le Grand Jury de la Distinction internationale. Seule femme occupant un poste si important à Genève dans un hôtel de tout premier rang. Mme Mayer dirige cet établissement depuis six ans. La Distinction internationale a été créée en 1970 à Paris. Elle est décernée chaque année dans douze secteurs d'activités hôtelières à des personnalités dont l'engagement professionnel a été remarqué.

Sloane Hotel, London



Managerin Rebecca Maxwell mit einem der wertvollsten Stücke. Foto: Stefan Wehrle

Das Bett gleich mitkaufen

Ein kleines, aber feines Hotel im Londoner Stadtteil Chelsea will seinen Gästen nicht nur eine familiäre Atmosphäre vermitteln, sondern auch die Möglichkeit bieten, die aus wertvollen Antiquitäten bestehende Zimmereinrichtung nach einem Aufenthalt gleich zu kaufen.

den haben Nick und Sue Rogers kurzerhand beschlossen, sämtliches Inventar auch zum Kauf anzubieten. Dadurch verändere sich der Charakter der einzelnen Zimmer permanent, was auch die zahlreichen Stammgäste sehr schätzen würden, meint Managerin Rebecca Maxwell.

Mit einem der kleinsten Hotels in London habell Nick und Sue Rogers zusammen mit Rebecca Maxwell gleich zwei Ideen realisiert: Gastfreundschaft mit individuellem Charakter und fein abgestimmte Innenarchitektur mit antiken Einrichtungsgegenständen. Innet weniger als zwei Jahren ist das 12-Zimmer Haus Sloane Hotel in Chelsea zu einem Geheimtip für gutbetuchte Ästhetiker und Liebhaber von Antiquitäten geworden. Aufgrund der grossen Nachfrage der Gäste nach Einrichtungsgegenständen

Günstig ist der Spass allerdings nicht, kostet doch beispielsweise ein Bett bis zu 40 000 Franken. Die grossen Verkaufshits im Sloane sind jedoch nach Angaben von Rebecca Maxwell, die vielen kleinen Accessoires wie Spiegel, Bilder oder alte Bücher, die schon ab rund 70 Franken zu haben sind. Die Mischung Antiquitätenladen und Beherbergungsbetrieb scheint eine Marktlücke zu sein: Noch in diesem Jahr soll das kleine Nobelhotel, das in einer typisch britischen Backsteinhäuserreihe integriert ist, um weitere 12 Zimmer erweitert werden. Bereits ab rund 260 Franken kann man im Sloane übrigens auch "ganz normal" absteigen. SW, London

Schloss-Hotel Swiss Chalet Merlischachen

Ein Prinz und der Honeymoon

In Küssnacht am Rigi und bei Illis in Luzern durfte man neidisch sein auf das Honeymoon-Paradies, das Joseph und Ernst Seeholzer in Merlischachen am Vierwaldstättersee aufgebaut haben.

schrieben sich gar König **Baudouin** und Königin **Fabiola** ins Gästebuch ein! 1991 schliesslich rundete das Château-Golden-Gate-«Jagdschloss» mit einem Stilmisch, das einen zu Tränen rührt, das Bauprogramm ab.

Rummel um die Heirat

Guinnessverdächtig aber ist der perfekt organisierte Honeymoon-Rummel, zählt man doch bis zu vier Hochzeiten pro Woche! Was um die Paare geschieht, ist fast unbeschreiblich. Auf Wunsch werden sie per Oldtimerbus oder Helikopter abgeholt, wird der Apero auf einem Schiff oder im Heissluftballon serviert, kann man in der betriebseigenen Kapelle das Ja-Wort hauchen.

Als Gastgeber im Hotel Swiss Chalet in Merlischachen tritt **Joseph Seeholzer** als Gastgeber auf. Er hat sich scherzhaft den Adelstitel Prinz zugelegt und diesen sogar auf Weinetiketten verewigt, wenn auch mit einem Augenzwinkern, denn nirgendwo steht geschrieben, dass ihm diese Anhäufung von rustikal verbrämtem Kitsch auch durchwegs gefällt.

Rückblick ins 17. Jahrhundert

Alles begann mit einem Bauernhaus aus dem 17. Jahrhundert, das die Gebrüder 1969 in ein gewinnbringendes «Swiss Chalet» verwandelten. 1980 kam das feudale Schloss-Hotel am Seeufer hinzu, 1963 die «Astrid Hall» für geschlossene Gesellschaften; warum sollte man nicht aus dem Tod der belgischen Königin Astrid, die 1935 in der Nähe verunglückte, Profit schlagen? Viele belgische Touristen honorieren es; vor ein paar Jahren

Und dann das Übernachten! Das berühmteste Gemach ist jenes, in welchem «Jungfer's Hochzeits-Gondel» mitten in einem Teich schwimmt. Daneben gibt es Kutschen- sowie ein Storchzimmer mit einer Wiege als Bett. Gevatter Storch sitzt züchtig verhüllt oben auf dem Bett. Erreicht das Schaukeln auf der nach oben offenen Eros-Skala eine gewisse Intensität, soll er laut Augenzeugenberichten seine Hülle fallen lassen. Man müsste nochmals 20 sein! US

Vaduz

Die Hochzeit des Jahres

Am vergangenen Samstag vermählte sich in der Vaduzer Pfarrkirche S.D. Erbprinz Alois von und zu Liechtenstein mit I.K.H. Herzogin Sophie von Bayern.

Im Vergleich zum Rahmenprogramm nahm sich das Hochzeits-Dejeuner, das von der Schlossküche unter der Leitung **Felicitas Buchmaiers** und mit Unterstützung der Vaduzer Hoteliers **Real für** 130 geladene Gäste zubereitet wurde,

geradezu bescheiden aus: Christal de boeuf en gelée, Fines tranches de baudroie Or et Rouge, Blanc de poulaire roti aux truffes de Périgord, Jeunes légumes d'été, Bombe Belle Alliance, Café-Liqueurs. Als Weine standen Vaduzer Chardonnay 1992, Château Latour 1982 und Champagne 1985 Cuvée Dom Pérignon zur Wahl. Gefeierte wurde die «Hochzeit des Jahres» mit einem überschäumenden Volksfest unter dem Motto «Europa in Liechtenstein» im Residenz-Städtchen Vaduz. SS

Logements de vacances

Les autorités valaisannes serrent la vis

Le Valais croyait disposer d'un grand réservoir de logements de vacances avec une multitude de granges et étables isolées facilement transformables. Trois recours de la Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage en ont décidé autrement.

La législation fédérale interdit le changement d'affectation total de bâtiments agricoles en dehors des zones à bâtir. Mais jusqu'à aujourd'hui, le Valais n'en tenait pas compte. De nombreuses granges et étables, ainsi que des greniers et des raccards, pouvaient être transformés en logements de vacances, avec l'approbation des autorités locales et souvent sans publication officielle.

Dégradation du paysage

C'est du moins ce que prétend la Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage (FSPAP). Celle-ci s'est inquiétée des pratiques valaisannes, qui se traduisaient de façon déjà visible, selon elle, par «une dégradation rampante du paysage, dont le caractère est altéré par des maisons de vacances aux apparences de chalets uniformément normés, avec leurs places de parking gou-

dronnés ou bétonnés, leurs terrasses, leurs mûrs pour drapaux et leurs grils de jardin». La FSPAP affirme avoir longtemps tenté d'engager le dialogue à ce sujet avec les communes, l'administration cantonale et le gouvernement. Diverses interventions parlementaires, des assemblées d'information, et même une intervention de l'Office fédéral de l'aménagement du territoire n'ont obtenu aucun succès. Mais le point de vue de la FSPAP a tout

de même fini par s'imposer. Seulement, pour obtenir ce résultat, elle a dû passer par les tribunaux. L'organisation a fait usage du droit de recours des associations et le Tribunal cantonal lui a donné raison dans trois cas. Les trois arrêts du tribunal affirment en fin de compte que le Valais ne pourra plus autoriser la transformation de bâtiments agricoles en maisons de vacances hors des zones de construction est que cette pratique est contraire au droit fédéral. PM



Lorsque telles ne sont plus employées, il est tentant de les transformer en logements de vacances. Photo: Comet

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 27 8. Juli 1993



Hotel, Kultur- und Kongresszentrum, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 21 31, Fax (082) 3 57 07

300 Betten
erstes ★★★-Hotel in St. Moritz

Nach erfolgreich abgeschlossener Reorganisation tritt unsere jetzige Direktion auf eigenen Wunsch im Frühjahr 1994 zurück.

Damit eine optimale Einführung in die vielfältigen Aufgaben gewährleistet ist suchen wir auf 1. April 1994 oder nach Vereinbarung

Direktor(in)

oder

Direktionsehepaar

Wir erwarten:

- fundierte Fachausbildung
- mehrjährige Berufspraxis
- Führungserfahrung
- unternehmerisches Denken
- Sinn und Freude an kulturellem Schaffen

Wir bieten:

- herausfordernde, abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit
- den Anforderungen und Leistungen entsprechendes Salär
- grosszügige Unterkunft in Gartenbungalow

Fühlen Sie sich angesprochen und denken Sie an ein langfristiges Engagement, so erwarte ich gerne Ihre handschriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen bis zum 27. Juli 1993.

Hans Ruedi Schärer, Präsident des Verwaltungsrates, Lierenschtr. 4, 5417 Untersiggenthal.

56957/33855

Direktion

(auf kommenden Herbst/Winter oder nach Vereinbarung)

für sehr schönes, modernes 4-Stern-Sport- und Seminarhotel in der Ostschweiz.

Der Betrieb bietet seinen Gästen 86 Betten, Hallenbad und Sauna. Beste Seminarinfrastruktur und ideale Möglichkeiten für abwechslungsreiche, gediegene A-larte- und Bankettrestauration sind vorhanden.

Sie sollen:

- Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebes,
- unternehmerisches, innovatives und modernes Denken,
- sowie den Mut und die Freude zu dieser neuen Aufgabe mitbringen.

Suchen Sie die Herausforderung und brennen Sie darauf, Ihre Vision zu verwirklichen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 56883 an hotel revue, 3001 Bern.

56883/72958

Der Fähigkeitsausweis im Gastgewerbe bleibt!

Vorbereitungskurs für den Fähigkeitsausweis II (alkoholfrei) im Gastgewerbe

Der Berner Cafetier-Verband führt vom 20. September bis 19. November 1993 einen weiteren Vorbereitungskurs in Bern durch. Der Kurs dauert 9 Wochen. Anschliessend findet die zweitägige staatliche Prüfung statt. Nach bestandener Prüfung kann mit einem Zusatzkurs der Fähigkeitsausweis I (mit Alkohol) erlangt werden.

Interessiert?

Auskunft und Unterlagen beim Berner Cafetier-Verband
Neugasse 20
3011 Bern
Telefon (031) 22 12 36
Fax (031) 21 32 80

P 56997/44300

Für das Cis-Bistro im Hallenbad Oerlikon und im Strandbad Wollishofen suchen wir per 1. September 1993 eine aufgeschlossene und selbständige

Gerantin

für eine zirka 80%-Teilzeit-Aufgabe.

LifeTime Fit AG
Frau Rita Töngi
Wallisellenstrasse 100
8050 Zürich

56986/365829

Gesucht in Jahresstelle (evtl. Saison)

Köchin (evtl. Jungkoch) Serviertochter Zimmer- und Officemädchen

Geregelte Arbeitszeit (Zeiterfassungsgesetz), guter Verdienst.
Ausländer nur aus EWR-Ländern.

Offerten bitte an:

Familie P. Rubli-Reichmuth
Hotel + Restaurant Passhöhe
8843 Ibergereg 52
Telefon (043) 21 20 49

56982/115770

Geschäftsführer VBZ Gastro - Tram



Als selbständiger Unternehmer mit mehreren Gastronomiebetrieben in der Stadt Zürich habe ich die Verantwortung für das Gastro - Tram der VBZ (Verkehrsbetriebe Zürich) übernommen.

Ich suche deshalb auf 1. August oder nach Vereinbarung einen Geschäftsführer für dieses als Profitcenter geführte Erlebnisgastro - Tram

Bringen Sie folgende Voraussetzungen mit:

Erfolgreiche Führung eines Gastronomiebetriebes.
Gepflegte Erscheinung, Persönlichkeit; Sie betreue internationale Kunden und Unternehmen.
Gute mündliche Sprachkenntnisse in d,f,e,i, eventuell Sales Erfahrung
dann bewerben Sie sich schriftlich mit Foto, Lebenslauf, und Zeugniskopien an:

Chr. Kramer
Dipl. Hotelier/Restaurateur SHV/VDH
Haldenstr. 18
8142 Uitikon

57018/365327

Abegg Unternehmensberatung AG

Rekrutierung von Kader und Spezialisten

****Stadthotel in der Zentralschweiz

Für ein angesehenes Stadthotel der Zentralschweiz, das seiner Ferien- und Geschäftskundschaft Räumlichkeiten von hohem Ausbaustandard (über 100 Zimmer und Suiten, vielfältige Kongress- und Banketträume, attraktives Passantenrestaurant) und eine gepflegte Gastronomie bietet, suche ich

Direktor oder Direktionsehepaar

Sie übernehmen die Gesamtleitung des Hotels und der dazugehörigen Gastronomiebetriebe. Durch eine effiziente und motivierende Führung Ihrer Mitarbeiter, gewinnende Gästebetreuung und zweckmässige Verkaufsförderungsmaßnahmen halten Sie den Betrieb auf Erfolgskurs. Dazu gehören auch ein qualitäts- und preisbewusster Einkauf, die laufende Planung und Überwachung des Unterhalts von Gebäuden und Einrichtungen, sowie der Ausbau des Rechnungswesens zum aussagekräftigen Führungsmittel.

Sie verfügen über eine gründliche gastgewerbliche Ausbildung mit Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule. Ihre breite Berufserfahrung umfasst einige Jahre in leitender Position von renommierten Stadthotels mit anspruchsvoller Gastronomie.

Im Rahmen der mit dem Verwaltungsrat abgesprochenen Budget-Richtlinien werden Sie viel Handlungsspielraum geniessen. Entsprechend attraktiv sind die Anstellungsbedingungen.

Senden Sie mir bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, die ich selbstverständlich diskret behandle. In einer persönlichen Unterredung informiere ich Sie dann im Detail über die zu besetzende Position.

Johannes A. Abegg, lic. oec. publ.
Löwenstrasse 2, 8001 Zürich
Telefon 01/212 22 22
Telefax 01/212 03 50

56924/48470

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-10
Internationaler Stellenmarkt	13
Stellengesuche	14

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	11-13
Marché international de l'emploi	13
Demandes d'emploi	14

Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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



AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Gasthof am Bodensee hat per sofort eine freie Stelle für

SERVICEMITARBEITER(IN)

mit Erfahrung im A-la-carte-Service. Es ist keine Saisonbewilligung möglich.

Für ein ***-Hotel in Graubünden suchen wir

JUNGKOCHE/-KÖCHIN

Anstellungsdauer: Juli bis Ende Oktober. Saisonbewilligung vorhanden.

Für zirka 3 Tage pro Woche und Ferienablösung sucht ein ****-Hotel in Thun eine

RÉCEPTIONISTIN

Sprachkenntnisse D, F, E. Einer Schweizer Bewerberin bietet sich eine interessante Dauerstelle.

***-Hotel am Lago Maggiore hat folgende Stelle offen:

TOURNANTE

für Saalservice und Buffet. Ideal für Hofa oder Sefia. Eintritt: so bald als möglich.

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

57048/84735 Schweizer Hotelier-Verein

Hotel - Restaurant

SCHIFF

8808 Pfäfers SZ



Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir

Chef entremetier Jungkoch evtl. Aushilfskoch

Wir bieten eine abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Familie C. Huber-Butti
Hotel-Restaurant Schiff
8808 Pfäfers SZ
Telefon (055) 48 11 51

34710/74780

Seiler Hotels Zermatt



Da sich der jetzige Direktor unseres Hotels Nicoletta **** aus persönlichen Gründen verabschieden möchte, suchen wir auf Oktober/November 1993 ein

Direktions-Ehepaar

oder einen

Direktor

Anforderungsprofil:

- Alter: zwischen 30 und 40 Jahren;
- Schweizer Bürger oder Aufenthaltsbewilligung C;
- Deutscher Muttersprache, mit sehr guten schriftlichen und mündlichen Kenntnissen in Französisch und Englisch und wenn möglich Italienisch;
- Diplom einer anerkannten Hotelfachschule;
- Führungserfahrung in Hotels gleicher Kategorie und Grösse;
- Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern;
- Bereitschaft, in einem Direktorenteam mitzuarbeiten.

Wir bieten:

- Selbstständiges Führen eines renommierten Viersternhotels mit 120 Betten und zirka 40 Mitarbeitern in einem weltbekannten Kurort;
- Einstieg in ein Familienhotelunternehmen mit international bekanntem Namen;
- Direktionswohnung kann auf Wunsch vertraglich mit einbezogen werden;
- Zentrale Verwaltung zur Erledigung der meisten administrativen Arbeiten, damit Sie sich voll und ganz den Gästen widmen können.

Fühlen Sie sich den von uns gestellten Anforderungen gewachsen, und haben Sie Lust, am Fusse des Matterhorns Ihre Karriere fortzusetzen, dann bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen zukommen zu lassen.

SEILER HOTELS ZERMATT AG
W. Pinkwart, Generaldirektor
3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 22

58961/29420



Hotels ****
of Switzerland



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.

Für die Sommersaison 1993 sind mit Eintritt nach Vereinbarung noch folgende Stellen zu besetzen (Bewilligungen vorhanden):

In Leo Wildhabers Küchenbrigade

Chef de partie Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung und geben Ihnen auch telefonisch gerne weitere Auskünfte.

57027/10067

HOTEL **S** ****
SEEHOF

Yvonne Mathis, Personalleiterin
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon (081) 47 12 12

53390/9067



SUNNEZIEL
MEGGEN LUZERN

6045 Meggen Telefon 041/37 28 22

Für unser Alters- und Pflegeheim suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

In dieser Kaderposition sind Ihnen die Cafeteria und Wäscherei, der Zimmer- und Saaldienst direkt unterstellt.

Sie verfügen über das nötige Fachwissen und mehrjährige Berufspraxis in gleicher Funktion. Sie freuen sich über täglichen Kontakt mit Betagten, sind flexibel und belastbar, organisieren gerne und sind teamfähig.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an Herrn P. Berger, Alters- und Pflegeheim Sunneziel, Moosmattstrasse 5, 6045 Meggen.

57073/365726

Wir suchen

freundliche, einsatzwillige Gerantin

Die Stelle ist geeignet für eine neugeprüfte Absolventin der Wirtfachsche mit Alkoholpatent. Sie haben bei uns die Chance, das Neulernen in die Praxis umzusetzen.

Wir haben eine ausgesprochen nette und sportliche Kundschaft. Gerne zeigen und sagen wir Ihnen mehr über unseren Betrieb und erwarten Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Tennis und Squash Halle Schumacher AG
Am Stadtrand 46, 8600 Dübendorf
Telefon (01) 820 03 11

56908/295159

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Für unseren renommierten, wunderschön gelegenen Landgasthof, Region Winterthur/Frauenfeld, suchen wir per 1. September 1993 oder nach Vereinbarung eine(n)

Geschäftsführer(in)

(mit Fähigkeitsausweis)

Wir wenden uns an Interessenten (-Innen), die in der Lage sind, einen solchen Betrieb zu führen.

Ernsthafte Interessenten (-Innen)
telefonieren (052) 242 63 45.

56978/172421

ZÜRICH

Liegt Ihnen Gastfreundschaft im Blut?
Kochen Sie mit Lust und Liebe?
Stehen Sie selbst am Herd?

Möchten Sie sich unseres erfolgreichen und renommierten

Spezialitätenrestaurants

(leichte, provenzialische Küche, Meerfrüchte, Fisch)

mit Freude annehmen?

Wir suchen ein tüchtiges, in Menschenführung erfahrenes

Wirtepaar für Geschäftsführung und Küche

welches über solide Koch- und Weinkenntnisse verfügt und welches mit gastrounternehmerischem Flair in aufgeschlossener, konstruktiver Zusammenarbeit mit der Inhaberschaft den weiteren Weg unseres französischen Restaurants mitträgt.

Ihre weitgehende Selbstständigkeit richtet sich nach Ihren verantwortungsbewussten Fähigkeiten, wobei aber das unternehmerische Risiko bei uns bleibt, Sie zudem administrativ entlastet werden und sich auf interessante Einkaufsmöglichkeiten abstützen können.

Abgeschlossene Kochlehre mit Praxis, Wirtfachsche, gute Sprachkenntnisse (D, F, I, E) und gutes kaufmännisches Verständnis sind für diese Position beste Voraussetzungen. Idealalter: 35 bis 40 Jahre.

Eine Ihrer Verantwortung (30 Mitarbeiter) gerecht werdende Salarierung mit Erfolgsbeteiligung nebst neuzeitlichen Sozialleistungen sind selbstverständlich. Eine charmante und grosszügige 4½-Zimmer-Wohnung kann geboten werden.

Bewerberpaare melden sich schriftlich mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Foto unter Chiffre K-44-12619 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Diskretion zugesichert.

P 56971/44300



Wir suchen . . .

in gepflegten Landgasthof
Nähe Luzern

Küchenchef

Sie führen eine Brigade von 3 bis 4 Köchen und 3 Hilfskräften. Eigene Initiative, Kreativität sowie Führungsstärke sind erwünscht.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Familie Fässler - CH-6030 Ebikon-Luzern - Tel. 041 - 34 81 81 - Fax 041 - 33 11 32

R 57045/296864



Tony sucht für seine lebhaften Restaurants «Turm» und «Gitanò» die

rechte Hand fürs Büro

Perfekt in:

- gastgewerblichem Lohnwesen für 70 Mitarbeiter
- Kontakt zu Behörden, Lieferanten + Gästen
- Korrespondenz nach Stichworten
- Debitoren/Kreditoren

Schön wäre es noch:

- wenn Sie etwas vom Service verstehen
- wenn Sie Englisch + Spanisch reden könnten

Bitte vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto und Referenzen an Tony persönlich senden.

Restaurant Turm
Obere Zäune 19, 8001 Zürich

O 57042/121746

CHATEAU GÜTSCH

Hoch über Luzern da steht ein Märchenschloss

Wir sind ein renommiertes ****-Schlosshotel mit einem phantastischen Blick auf die Stadt, den See und die Alpen.

Per 1. August oder nach Vereinbarung suchen wir eine begeisterte und pflichtbewusste

Gouvernante

welche unser renoviertes Märchenschloss in Schwung hält. Wenn Sie gerne Organisieren, Planen, Kontrollieren und über Berufspraxis in Erstklasshotels verfügen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie uns Ihr Dossier, oder rufen Sie ganz einfach an (Herrn Scala oder Herrn Allet verlangen).

Hotel
CHATEAU GÜTSCH, LUZERN
6000 Luzern 7
Telefon (041) 22 02 72

57026/22764

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 Bewerbungstalon 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

1255 Kochpraktikant	30	CH	Jul 93	D/F	langfristige Anstellung
1256 Sous-chef	28	D	A sofort	D	****-Hotels
1257 Demi-chef de partie	24	D	C Sept. 93	D/E	Hotel/Rest., West-CH
1258 Chef de partie	26	F	B Jul 93	D/F	Hotel/Rest.
1259 Koch/Küchenkoch	45	CH	sofort	D/F/I	Kleinbetrieb
1260 Sous-chef	30	D	B sofort	D/E	****- bis ****-Hotel,
					Deutsch-CH
1261 Betriebsassistent/ Küchenchef	24	CH	n. Ver.	D/F/E	Mittelbetrieb, ZH
1262 Küchenchef	34	CH	Sept. 93	I/F/D	Hotel/Rest., TI, GR, VS
1263 Koch	27	CH	sofort	D/F	Fischrestaurant
1264 Küchenchef	56	F	C n. Ver.	F/E/I	Rest.
1265 Chef de partie	21	CH	Aug. 93	D/F/E	

Service/Service

2285 Kellner	18	CH	Sept. 93	D/F	Hotel/Rest.
2286 Sella/Hotelsekretärin	26	A	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., ZH
2287 Barman/Chef de bar	26	CH	sofort	D/F/E	
2288 Anfangsella	32	E	C Okt. 93	D/I/F	
2289 Kellner	19	P	B Jul 93	D/F	Hotel/Rest., BE-Oberl./LU
2290 Chef de service	36	P	C sofort	I/F/E	Hotel/Rest., West-CH
2291 Sella	20	CH	Aug. 93	D	Zentral-CH, ZH, AG
2292 Chef de service	50	CH	sofort	D/F/E	

Administration/Administration

3151 Réceptionniste	25	CH	Jul 93	D/F/E	Hotel, LU
3152 Réceptionniste	20	CH	sofort	D/F/E	Hotel
3153 Réceptionniste	21	CH	n. Ver.	D/F/E	Hotel/Rest.
3154 Anfangsreceptionniste	20	CH	Aug. 93	D/F/E	Hotel
3155 Betriebsassistentin	28	CH	sofort	D/F/E	****- bis ****-Hotel
3156 Anfangsreceptionniste	19	CH	Sept. 93	D/F/E	Hotel
3157 Direktor	41	CH	n. Ver.	D/F/E	****- bis ****-Hotel,
					West-CH
3158 Betriebsassistentin	25	D	Jul 93	D/F/E	Hotel
3159 Receptionniste	20	CH	Aug. 93	D/F/E	****- bis ****-Hotel
3160 F&B-Manageress.	32	CH	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., Region
3161 Anfangsreceptionniste	26	CH	Okt. 93	D/I/E	Fribourg/Lausanne
3162 Gerant	43	CH	sofort	D/F/E	****-Hotel, Sporthotel
3163 Anfangsreceptionniste	51	CH	sofort	D/F/E	FR/VD/VS
3164 Anfangsreceptionniste	20	CH	sofort	D/F/E	Rest./Bar, Zürich Umgebung
3165 Anfangsreceptionniste	19	CH	Sept. 93	D/F/E	****- bis ****-Hotel,
3166 Anfangsreceptionniste	25	CH	Okt. 93	D/I/F	Zürich Umgebung
3167 Einkaufsassistentin/ Hotelsekretärin	23	CH	Sept. 93	D/E	****- bis ****-Hotel, West-CH/VI bevorzugt
3168 Receptionniste	28	CH	n. Ver.	D/F/E	****- bis ****-Hotel, ZH
3169 Direktionssassistentin	21	CH	Sept. 93	D/F/E	****- bis ****-Hotel
3170 Nachtconcierge	45	YU	C Sept. 93	D/E/I	Hotel, Zentral-CH/ZH
3171 Direktionssassistentin	29	CH	sofort	D/F/E	ZH/LU

Hauswirtschaft/Ménage

4556 Hofs	20	CH	Aug. 93	D/E/F	Zürich Umgebung
4557 Kinderbetreuerin	20	CH	Jul 93	D/F/I	kinderfreundliches Hotel
4559 Hofs/Anfangsgouvernante	19	CH	n. Ver.	D/F/E	****- bis ****-Hotel
4560 Allrounder	42	CH	sofort	D/F/E	Hotel/Rest.
4561 Allrounder	37	MA	B sofort	F/E/D	Hotel/Rest., Saisonstelle
					57047/84735

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 Pénis 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:

Name:

Strasse:

Telefon privat:

Art des Betriebes:

Aushilfsstelle vom:

Bemerkungen:

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

deutsch

französisch

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

Für unsere Flugschule suchen wir eine neue

MITARBEITERIN

zur Führung des Sekretariats.

Dieser nicht ganz alltägliche Job stellt an unsere zukünftige Kollegin folgende Ansprüche:

200%-ige BEGEISTERUNG FÜR DIE AVIATIK: Flugerfahrung ist keine Bedingung aber sicher von Vorteil und kann evtl. gefördert werden.

SELBSTÄNDIGKEIT: Der Rest des Teams befindet sich meistens irgendwo in der Luft, wenn man ihn braucht.

EINSATZFREUDIGKEIT UND FLEXIBILITÄT: Wetter- und saisonabhängige Unternehmen sind unberechenbar.

GUTE UMGANGSFORMEN UND FREUNDLICHE, NATÜRLICHE ERSCHEINUNG: Auch bei uns ist der Kunde König.

BESONDERES: Es handelt sich um eine 4-Tages-Stelle. Während den Monaten März bis Oktober ergeben sich intensive Einsätze, evtl. bis zu 6 Tagen pro Woche. Während den Wintermonaten wird kompensiert, Ihren Wünschen entsprechend. Eintritt nach Vereinbarung.

SPRACHEN: Deutsch und Italienisch, am liebsten zweisprachig. Per fortuna siamo in Ticino.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, würden wir uns über Ihre Bewerbung mit Foto freuen. Schreiben Sie an untenstehende Adresse, zHv Urs Frischknecht.

AERO
LOCARNO

56989/246271

Aero Locarno • Aéroport cantonale • 6596 Gordola • 093 67 20 27

BISTRETTO

Zum GLOBUS-Konzern gehörende Restaurantkette bietet ab sofort jüngeren (jüngeren)

Geschäftsführer-Assistent(in)

in unserem Betrieb in Luzern

- eine sehr selbständige, frontorientierte Tätigkeit
- viel Mitverantwortung im Bereich Personalführung, Administration und Verkauf
- einen Arbeitsplatz an zentraler Lage
- ein motivierendes Arbeitsumfeld mit Unterstützung in sämtlichen Bereichen durch die Unternehmensleitung

Sie planen den Einstieg in eine expandierende Gastronomieunternehmung und haben bereits entsprechende Führungserfahrung, dann freuen sich Hanspeter Aebersold und Beat Pfeiffer auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

GLOBUS GASTRONOMIE
 Eichstrasse 29, 8045 Zürich
 Telefon (01) 455 22 62

GLOBUS GASTRONOMIE

O 57041/253308

Landgasthof zum Hirschen
 CH-3537 Eggwil

Telefon 035 6 11 38

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle

Koch oder Köchin

in neuzeitlich eingerichtete Küche zu mittlerer Brigade.

Wir bieten:

- angenehmes Arbeitsklima
- guter Verdienst
- Schichtbetrieb
- voller 13. Monatslohn
- auf Wunsch schöne Studiowohnung oder Zimmer

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte am Telefon Herrn Liechti verlangen. (Ausländer nur mit Bewilligung.)

Emmentaler

56962/193378

VIVA LA CUCINA ITALIANA!



Unsere zufriedenen Gäste sind für uns Verpflichtung, heute schon nach dem richtigen, weil sehr wichtigen Nachfolger unseres jetzigen

Küchenchefs

welcher uns

Ende September

verlässt, um einen eigenen Betrieb zu übernehmen, zu suchen.

Unsere Idee von einfachen, qualitativ aber anspruchsvollen Produkten aus Küche und Keller Italiens, verbunden mit einer herzlichen Lebensfreude, durchzusetzen, das soll Ihr Ziel sein.

Wenn Sie glauben, dass Ihnen die interessante Aufgabe als Kopf einer kleinen Brigade Spass machen könnte, dann melden Sie sich bitte bei Toni Lauria, achten Sie aber bitte darauf, dass der Betrieb jeweils Montag und Dienstag geschlossen ist.

56835/38342

TRATTORIA CONCORDIA

Feldstrasse 27, 4005 Winterthur, Tel. 052 213 18 21

ibk + partner bern

Liebe geht durch den Magen

Wir suchen für einen bekannten Hotelbetrieb im Gesundheits- und Wellnessbereich

den Küchenchef.

Sie führen eine Brigade von ca. 10 Mitarbeitern, bilden die Lehrlinge aus und sind für den reibungslosen Ablauf der gesamten Küche verantwortlich. Sie verfügen mit ca. 30 Jahren über Erfahrung in einer ähnlichen Position. Kooperatives Führen und unternehmerisches Denken sind für Sie selbstverständlich.

Im Betrieb in der Agglomeration Zürich erwartet Sie ein junges motiviertes Team, familienfreundliche Arbeitszeiten, ein angemessenes Gehalt und berufliche Entwicklungsmöglichkeiten.

Wenn Sie Appetit bekommen haben, erwarten Urs Bachmann oder Sibylle Pfeiffer gerne Ihre Bewerbungsunterlagen oder beantworten Ihre Fragen.

ibk + partner bern, Postfach 143, 3000 Bern 6
Telefon 031 44 28 88

56937/272990

WIR SUCHEN

**Servicemitarbeiterin
für Tea-Room**
Teilzeitpensum zirka 80%

Sie sind:

Eine einsatzfreudige, jüngere Person, interessiert an hauswirtschaftlichen Tätigkeiten und haben Sinn für Zusammenarbeit. Sie haben Freude an einer zuvorkommenden Bedienung unserer Tea-Room-Gäste und schätzen die gelegentliche Mithilfe bei gehobenem Bankettservice. Sie sind bereit, jedes zweite Wochenende zwei halbe Tage zu arbeiten.

Wir sind:

Ein modernes, leistungsfähiges Privatspital mit 266 Betten. Wir bieten den Aufgaben entsprechend ein gutes Gehalt sowie geregelte Arbeitszeiten.

Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Bitte richten Sie diese an die **Direktion Verwaltung und Betrieb, Rotkreuzstiftung für Krankenpflege Lindenhof, Postfach, 3001 Bern.**

Auskünfte erteilt Ihnen Frau B. Orsingher, Leiterin Hauswirtschaft, Durchwahl (031) 63 87 33 oder Telefon (031) 63 88 11.

59966/16980



**LINDENHOF
BERN**
ROTKREUZSTIFTUNG FÜR KRANKENPFLEGE

GEMEINSAM ERFOLGREICH

Als AssistentIn der Geschäftsführer

in einem Unternehmen mit Zukunft

SIE:

- sind jung, zielbewusst und erfolgsorientiert,
- haben 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.



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

"Nur wer selbst
brennt, kann andere
anzünden."



Feuer und Flamme sein für andere
Ideen, für andere Umsetzungen, für ein
**anderes, neues Hotelkonzept – für ein
Anti-Hotel, das ein Hotel ist wie keines.**

Wir sind Feuer und Flamme für ein **Direktions-Paar, das wie kein Direktions-Paar ist.**

Nämlich eines, das selbst zupackt in der Küche und in der

**Hotelführung. Eines, das ein einfaches Hotel mit 100 Betten
schätzt. Eines, das ungewöhnlich genug ist, um ein
ungewöhnliches F&B-Konzept umzusetzen. Eines, das flexibel
genug ist, um auf flexible Gästebedürfnisse einzugehen. Eines, das
seine Gäste und MitarbeiterInnen motivieren kann. Eines, das
sich von Natur und Wildnis inspirieren lässt. Einfach ein
Direktions-Paar mit "feu sacré", das von der Neueröffnung an
mit Feuer und Flamme dabei ist.**

**Feuer gefangen? – Beatrice und Hansueli Baier freuen sich
auf Ihre Bewerbung. Oder Ihren Anruf: 081 935 21 11.**

Hotels & Thermalbad Vals AG CH-7132 Vals Telefon 081 935 21 11

T 57046/35580

**VALS
VALS**

Restaurant Guggach

Unser aufgestelltes, angenehmes
Küchenteam sucht per Mitte Juli oder
nach Vereinbarung einen jungen Mit-
streiter oder Mitstreiterin als

Chef de partie

Samstag/Sonntag, sowie alle
Feiertage frei. Gratsparkplatz.

Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihren
Anruf (18.00 - 21.30 Uhr.) oder Ihre
Unterlagen.

Restaurant Guggach
Am Bucheggplatz, Rötelistrasse 150,
8057 Zürich, Tel. 363 32 10

56829/40380



HAUS ZUM RÜDEN

Zur Ergänzung unserer Brigade
suchen wir per sofort oder nach
Übereinkunft einen Initiativen und
kreativen

SOUS-CHEF und

COMMIS TOURNANT

Wenn Sie sich angesprochen fühlen,
senden Sie uns Ihre Unterlagen oder
rufen Sie uns an. Herr Willi Gloor,
Telefon (01) 840 00 88, gibt Ihnen
gerne weitere Auskünfte.

Limmatquai 42, 8001 Zürich
Telefon 01 261 95 66
Telefax 01 261 18 04

57005/129925

Chamäleon China Restaurant

Wir suchen nach Übereinkunft in
gepflegtes China-Restaurant der
Zentralschweiz qualitätsbewussten

CHINAKOCH

mit Erfahrungsnachweis der kanto-
nesischen Küche – in der Schweiz
oder EG-Ländern.

Es handelt sich um eine Jahresstelle
in einem mittelgrossen Betrieb mit
80 Sitzplätzen und einer Brigade von
4 Köchen. Unterkunft im Hause
möglich.

Es melden sich bitte nur Bewerber
mit gültiger B/C-Bewilligung oder
EG-Arbeitsbewilligung. D/E- oder
F-Sprachkenntnisse sind von Vor-
teil.

Bewerber melden sich bei:

Oskar Gontersweiler,
China-Restaurant Chamäleon,
Zugerstrasse 49, CH-6330 Cham,
Telefon (042) 36 26 88.

57014/95427

Feldpausch

HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

Wir sind Restaurateure, Hoteliers, Confiseure
und Spezialbrotbäcker mit viel Spass am Metier
und voller Innovationsfreude. Unsere Betriebe
stehen an den schönsten Plätzen in Locarno
und Ascona.

Unser Team braucht dringend Verstärkung!

Wir suchen die vielseitig begabte

Direktionsassistentin

mit Flair für Planung und Administration für die
Bereiche Betriebstechnik, Inneneinrichtung,
Housekeeping und Spezialdekors sowie Confi-
serieverkauf.

Ihre Aufgabe umfasst Sachbearbeitung, Wa-
renkontrollen, Inventuren und auch Mitarbeit
bei Dekors. Sie pflegen Kontakte zu unseren
Lieferanten und lösen Kadermitarbeiter in Hou-
sekeeping und Confiiserieadministration ab.

Wir führen Sie in diese interessante Aufgabe
gerne sorgfältig ein und wünschen uns eine ab-
geschlossene Ausbildung als Hofa oder im
kaufmännischen Bereich mit Bezug zur Gastro-
nomie/Hotellerie, Korrespondenzsicherheit
und Sprachkenntnisse in D, I, E.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung z. H. von
Frau Gabi Balzarini mit den üblichen Unterla-
gen, damit wir Ihnen schon bald mehr über diese
spannende Aufgabe erzählen können.

56893/56090

Feldpausch

Piazza Statione 8 - 6600 Locarno
Tel. 093/33 01 81

52386/56090

CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich, Tel. (01) 211 65 60

****-Hotel mit internationalem Gästesegment
inmitten der Stadt Zürich sucht per August 1993
oder nach Vereinbarung

Bankettassistent(in)

Wir bieten:

- Einstieg in die Bankettorganisation
- viel Abwechslung durch frontorientierte
und administrative Arbeiten
- Kontakt zu internationaler Kundschaft
- vollumfängliche Vertretung des Bankettleiters

Sie bringen mit:

- Koch- und/oder Servicelehre
- kaufmännische Erfahrung
- Verkaufs- und Organisationstalent
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Fremdsprachenkenntnisse in F und E,
Wort und Schrift

Interessiert?

Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterla-
gen, oder rufen Sie an.

Carlton Elite Hotel
Frau F. Lorant, Personalchefin
Bahnhofstrasse 41, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 65 60

P 56969/40061

Telefon 01-211 65 60

Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro/061/281 75 85

In unserem 5-Stern-Hotel, das mit seinen 350 Betten und drei Restaurants, seinem Convention Center und Traiteur-Service zu den führenden Häusern in Basel zählt, haben wir auf Mitte August 1993 eine anspruchsvolle Stelle neu zu besetzen. Wir suchen einen

Sous-chef Produktionsküche

der seine beruflichen Fähigkeiten und Führungsqualitäten unter Beweis stellen möchte (Idealalter 26 bis 30).

Sie haben fundierte Fachkenntnisse, sind qualitätsbewusst und arbeiten nach neuesten Methoden. Sie übernehmen gerne Verantwortung und können Ihr Wissen anderen auch weitervermitteln.

Einem dynamischen, aufgeschlossenen und zuverlässigen Bewerber bieten wir einen interessanten Arbeitsplatz und faire Anstellungsbedingungen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Herrn M. von Bertrab, Personalchef.

56999/3255

BEST WESTERN SWISS HOTELS

Sport-MOTEL

3770 Zweisimmen

Gesucht per 1. September 1993 jüngere, aufgestellte und fachkundige

Barmaid

für unser Dancing mit Top Life Orchestern.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Sport Motel Zweisimmen
Herr P. Schumacher
Telefon (030) 2 14 31

57058/41874

SONNE

Für unseren **SONNENAUFANG** direkt am See suchen wir

GUTGELAUNTE KOCH-KÜNSTLER

mit Freude an gehobener gutbürgerlicher Schweizer Chuchi. Unser Ziel sind keine kulinarischen Purzelbäume, sondern ganz einfach – zufriedene Gäste.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

SONNE

Hotel · Restaurant
Küsnacht am See

Sandra & Sepp Wimmer
Seestrasse 120 · 8700 Küsnacht
Telefon 01 910 02 01
Telefax 01 910 02 52

56953/17841

Restaurant Wiesenal

8185 Rüti bei Bülach

Wir suchen per Mitte Juli oder nach Vereinbarung eine

Servicemitarbeiterin

Wir bieten Ihnen ein sicheres Einkommen in einem gepflegten Betrieb.

Bitte bewerben Sie sich mit Ihren vollständigen Unterlagen bei:
Caterina und Hanno Hämmerli,
Zürichstr. 25, 8185 Winkel/Rüti,
oder rufen Sie uns an:
Telefon (01) 860 15 00.

0 57044/342270

Speise-Restaurant Krone Neuheim (Zug)

sucht auf 1. September oder nach Übereinkunft freundliche

Serviceangestellte

in kleineres Team. Neuere 2-Zimmer-Wohnung wird zur Verfügung gestellt.

I. und X. von Rickenbach
Speise-Restaurant Krone
6345 Neuheim
Telefon (042) 52 21 73
Di und Mi geschlossen

P 57024/365610

DG DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof

sucht dringend folgende Berufsleute im **Kundenauftrag!!!**

Jungen Initiativen

Küchenchef

in Kleinbrigade. Sowie eine selbständige und flexible

Betriebsassistentin

mit Verantwortung für **Restauration/Reception** in Stadt-Hotel Richtung Jura.

Über weitere interessante Angebote in den Kantonen AG, GR, TG, SG, TI, VD informiert Sie unverbindlich und kostenlos Herr Etesli.

BRD 0041 (064) 31 48 31
Austria 050
Bernstr. West 64, CH-5034 Suhr

P 57033/252930

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Sie lieben es, Gastgeber/in zu sein. Ihr Bedürfnis, Gäste aus verschiedenen Nationen verwöhnen und betreuen zu dürfen, gibt Ihnen viel Befriedigung bei der täglichen Arbeit. In hektischen Situationen verlieren Sie, wie es für eine/n

1. Chef de Service

im gut frequentierten Mövenpick Restaurant

üblich ist, nie den Kopf. Ein 156plätziges Restaurant mit Sommergarten, in welchem Sie rund 10 Mitarbeiter in einer Schicht führen, wäre ungefähr das, was Sie suchen. Damit Ihr Aufgabengebiet noch interessanter wird, sind Sie für die Stellvertretung unseres Restaurantleiters verantwortlich.

- Berufserfahrung als Chef de Service oder ähnliche Funktion
- Verantwortungsbewusstsein und Dynamik
- Einwandfreie Umgangsformen und sicheres Auftreten
- Teamfähigkeit und Humor

sind alles Eigenschaften, welche Sie mitbringen.

Aufstiegsmöglichkeiten sind vorhanden!

Neben einem jungen, motivierten Team, bieten wir Ihnen in- und externe Weiterbildungsmöglichkeiten, fünf Wochen bezahlten Urlaub, Einkaufsvergünstigungen, Wohnmöglichkeit in unserem Personalhaus, Personalrestaurant, sowie Parkplatzmöglichkeit.

Herr Hanspeter Simmer freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte am Telefon.

Hotel Mövenpick
Im Zentrum, 8105 Regensdorf
Telefon 01/840 25 20

Zürich-Regensdorf
MÖVENPICK HOTEL
Das aktive Kongress-Hotel

P 56967/361

Petermann's Kunststuben in Küsnacht, Zürich

2 Sterne Guide Michelin
19 Punkte Gault Millau
Relais et Châteaux
Grandes Tables

sucht auf 1. September 1993

Chef de rang

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei Horst Petermann's Restaurant Kunststuben, Telefon (01) 910 07 15, 8700 Küsnacht. Ausländer bitte nur mit Bewilligung.

56985/110680

Italienisches Top-Restaurant im Mittelaargau sucht auf Herbst 1993 oder nach Übereinkunft

CHEF DE SERVICE

Gastgeberratur, Organisationstalent, anpassungsfähig an verschiedene Kundensegmente, selbstsicheres und angenehmes Auftreten, erfahren im Führen und Motivieren von Mitarbeitern, fremdsprachenkundig.

Was wir alles bieten können, würden wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch mitteilen.

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung mit neuerer Foto sowie Angabe Ihrer jetzigen Tätigkeit unter Chiffre S 210-12418 an o/a Orell Füssli Werbe AG, Bahnhofstrasse 18, 5001 Aarau.

0 56824/199176



Für unser rustikales, gepflegtes italienisches Spezialitätenrestaurant (60 Plätze) suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen motivierten

Küchenchef

der es mit Begeisterung, neuen Ideen und Können versteht, unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen.

Voraussetzungen:

- Kenntnisse der italienischen Küche
- gewohnt an selbständiges Arbeiten
- Führungsqualitäten und Sinn für Zusammenarbeit

Für nähere Auskünfte verlangen Sie unseren Betriebsleiter, Herrn L. Pereira, Telefon (01) 821 61 64.

Restaurant Grotto il Faro
Wangenstrasse 59
8600 Dübendorf

51088/50893

HOTEL ELITE

Biel-Bienne

Restaurant · Bar · Night Club
Salles pour Banquets et Séminaires
Bankett- und Seminarsäle

Restaurant Gastronomique l'Amphitryon

Mitglied: Chaîne des Rôtisseurs
Club Prosper Montagné
Grandes Tables de Suisse
Cordons bleus de France

Unser Küchenchef verlässt uns, um sich einer anderen Tätigkeit zu widmen, und wir suchen auf den 1. 9. 1993 oder nach Vereinbarung einen bestens qualifizierten

Küchenchef

der genügend Berufserfahrung und Kenntnisse besitzt, eine 10köpfige Küchenbrigade zu führen und den Ruf des Elites, bekannt für sein renommiertes Restaurant Gastronomique und die Qualität der Bankettküche, aufrechtzuerhalten.

Profil des Kandidaten:

- mindestens 6 Jahre Erfahrung nach Lehrabschluss
- Schweizer oder C-Bewilligung
- Erfahrung in der kreativen Küche
- guter Organisator, vor allem im Bankettbereich
- Erfahrung im Einkauf und in der Food-cost-Kontrolle

Wir bieten eine feste Jahresstelle mit Beteiligung am F & B-Ergebnis.

Bewerbung an:

Herrn J.-C. Bondolfi, Dir.-Inh., Hotel Elite, 2501 Biel.

Für weitere Auskünfte Telefon (032) 22 54 41.

56984/4936



Wir suchen auf den 1. August 1993 oder nach Übereinkunft nachstehend aufgeführte Mitarbeiterinnen:

1 Réceptionsekretärin

in Jahresstelle (CH oder B-, C-Bewilligung)

1 Servicefachangestellte

für A-la-carte-Restaurant in Jahresstelle (CH oder B-, C-Bewilligung)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Für Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

U. und R. Ming-Odermatt, Telefon (043) 21 19 22.

57012/32700



Restaurant
Klosterhof
Klosterweg 36, 8044 Zürich
Telefon (01) 251 28 59

**MAN MUSS ES SCHON SELBER
GESEHEN ODER ERLEBT HABEN**

WAS?

Den Teamgeist im traditionsreichen Restaurant Klosterhof beim Zürcher Zoo.

Sind Sie interessiert?

Für unser Team suche ich per sofort oder nach Vereinbarung einen/eine:

Chef de partie

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Yves Caminada, Geschäftsführer
Telefon (01) 251 28 59

57028/281603

KRONENHOF HOTEL ★★★ ZÜRICH

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. September engagierten und qualifizierten

Chef de partie (Sous-chef)

in kleinere Brigade.

Schweizer oder Bewerber mit A- (Saison), B- oder C-Bewilligung richten ihre Unterlagen an:

HOTEL KRONENHOF
z. H. von Herrn Ch. Caspar
Wehntalerstrasse 551, 8046 Zürich
Telefon (01) 371 44 55

56892/40606

BASEL

HILTON

Möchten Sie bei uns Ihre berufliche Karriere als

Night-Auditor

Kombinierte Tätigkeit:
– Night-Auditor
– Nachréceptionist

beginnen, mit späteren Möglichkeiten, sich weiterzuentwickeln als Night-Manager oder in unserer Buchhaltung. Sie arbeiten selbständig, und haben die Gelegenheit, Ihre IBM-36-Kenntnisse zu vertiefen.

Idealalter zwischen 23 und 28 Jahre.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung möglich.

Ideale Voraussetzungen sind eine kaufmännische Lehre, Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung.

Gute mündliche Sprachkenntnisse in D/E/F erforderlich.

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte an:

BASEL HILTON
Herr A. Cheseaux, Personalchef
Aeschengraben 31, 4002 Basel
Telefon (061) 271 66 22

57055/3247

HoReGA SELECT

Wir haben immer interessante Angebote! Geschäftsführer

Für dynamische Jungunternehmer mit Ambitionen und Erfahrung in leitenden Positionen als Geschäftsführer oder eventuell als Assistent, haben wir zukunftsorientierte Angebote in Restaurationsbetrieben in den verschiedensten Regionen der Schweiz.

– Stadt Zürich

Ein sehr lebhafter, äusserst umsatzstarker Grossbetrieb an bester Lage. Nur ausgewiesener Berufsmann mit Geschäftsführer-Erfahrung.

– Stadt Luzern

Eine Herausforderung für einen gelernten Koch mit Berufserfahrung. Ein anspruchsvolles, grosses Quartierrestaurant mit Bankettmöglichkeiten.

– St. Galler Rheintal

Für ein kleineres Restaurant an zentraler Verkehrslage. Wenn möglich gelernter Koch – bevorzugt jüngere Bewerber – eine Chance für einen guten Nachwuchsmann.

Betriebsassistent(in)

für gutausgebildetes Nachwuchskader mit abgeschlossener Lehre, wenn möglich Hotelfachschule oder guter Berufs- und Führungserfahrung, bieten sich vielfältige, interessante Angebote in folgenden Regionen:

- Raum Aarau
- Basel und Umgebung
- Zürich und Region

Kaufmännischer Leiter

Im Auftrag eines Grossunternehmens mit Sitz in Basel suchen wir für diese erstklassige Kaderfunktion einen ausgewiesenen «Zahlenfachmann». Kaufmännische Ausbildung und fundierte Gastgewerbe-Erfahrung oder Kochlehre und Hotelfachschule und buchhalterische Erfahrung sind unabdingbare Voraussetzungen. Idealalter bis zirka 35 Jahre.

Selbstverständlich beraten und vermitteln wir ALLE POSITIONEN UND BERUFE IM GASTGEWERBE/HOTELLERIE.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an, gerne stehen wir Ihnen für ergänzende Auskünfte zur Verfügung.

HoReGA Select Kaderberatung AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 281 95 75, (061) 281 95 91

57000/208191



Personalberatung für Dauerstellen,
Kader- und Managementpositionen
in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik

SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

Wir sind ein internationales Hotel am Stadtrand von Zürich mit 226 Zimmern, 2 Restaurants, diversen Banketträumlichkeiten, Bar und einer Diskothek.

Für unsere Dölkstischube suchen wir je einen motivierten, gut qualifizierten

Commis de cuisine

und

Chef de partie

Wenn Sie Lust haben, in einem jungen, erfolgreichen Team mitzuarbeiten, und für Sie ein gutes Arbeitsumfeld ein Entscheidungskriterium ist, dann rufen Sie uns an. Wir freuen uns schon heute, Sie kennenzulernen.

S. Eichenberger, Personalchefin
F. Steinemann, eidg. dipl. Küchenchef

56915/39853



Atlantis Sheraton
HOTEL
ZÜRICH

HOTEL ATLANTIS AG, DOLTSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-463-0000 FAX: 41-1-463-0388 TELE: 813-338 ATS CH

LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

ITT Sheraton

**Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr**



Bekanntes Familienhotel mit 70 Betten sucht auf kommenden Winter einen qualifizierten

Küchenchef

und einen

Commis de cuisine

Wir bieten:

- Saison- oder Jahresstelle (Mai und November geschlossen)
- guter Verdienst mit branchenüblichen Sozialleistungen
- Weiterbildung an Kursen
- familiäres Arbeitsklima
- kleine Brigade
- vielseitige Freizeitmöglichkeiten

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder stehen Ihnen für Auskunft am Telefon zur Verfügung.

Hotel Alphubel, 3906 Saas Fee
Familie F. und R. Supersaxo, Telefon (028) 57 11 12
57029/29548



46516/29548

Per sofort oder nach Übereinkunft
ist eine Stelle als

Serviceangestellte(r)

neu zu besetzen.

Wir bieten interessante, abwechslungsreiche Arbeitsbedingungen in schönem Ambiente und sehr gutem Arbeitsklima. Anfragen und Bewerbungen bitte an Frau D. Zoller.

Restaurant
Rheinhotel
Die Fischerzunft
8200 Schaffhausen
053 25 32 81

O 57040/47678

DIE FISCHERZUNFT

Wir suchen

Wir sind ein grosser Restaurationsbetrieb mit 12 Verkaufsstellen und über 250 Mitarbeitern (-innen). Nach Übereinkunft suchen wir einen

Direktions-Assistenten F&B

Die Schwerpunkte dieser verantwortungsvollen Stelle sind die Verwaltung des gesamten Finanzwesens, die Kreditorenverarbeitung und Debitorenkontrolle sowie die Organisation und die Abrechnungen bei Grossanlässen.

Von unserem Kandidaten erwarten wir eine fundierte kaufmännische Ausbildung, eventuell einen Hotelfachschulabschluss sowie mehrjährige Führungserfahrung in der Gastronomie.

Wenn Sie Ihre Karriere in einem zukunftsorientierten und erfolgreichen Unternehmen fortsetzen möchten, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

BAHNHOF BUFFET BASEL
Personaldienst, Stephan Blaser
Centralbahnstrasse 14, 4051 Basel

P 56995/2941

Hotel-Restaurant Bellevue-Bären

Krattigen

8 Minuten ab
Autobahn-Ausfahrt
Spiez



Ihr Ausflugsziel in schönster Aussichtslage über dem Thunersee. Bestens geeignet für Seminare, Geschäftsessen und Vereinsanlässe.
Fam. E. Müller-Körber, CH-3704 Krattigen, Telefon (033) 55 61 44, Fax 54 61 77

sucht per Ende Juli oder nach Übereinkunft tüchtigen

Jungkoch

(Küchenchef-Stellvertreter)

in lebhaften Restaurationsbetrieb.
Saison- oder Jahresstelle. Guter Verdienst. Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

56983/17655



Das Hotel mit dem Freizeitspark
In Abtswil, am westlichen Stadtrand von St. Gallen, liegt das modernste Hotel der Ostschweiz – das Hotel Santspark. Ein von Geschäftsleuten, Konferenz-/Seminarnehmern, Familien und Vereinen gern besuchter Ort. Direkt beim phantastischen und originellen Freizeitzentrum Santspark.

Zur Unterstützung und Ablösung unserer Gouvernante für die Bereiche Etage, Lingerie und Econamat suchen wir eine

Hotelfachassistentin

mit abgeschlossener Lehre oder ähnlicher Ausbildung. Wir stellen uns die neue Mitarbeiterin etwa so vor: flexibel und belastbar, einsatzfreudig und verantwortungsbewusst, selbständig und durchsetzungsfähig. Kurzum, eine Aikido-Gouvernante, die nicht nur mitarbeitet, sondern auch mitdenkt.

Geschätzt werden von unseren MitarbeiterInnen das angenehme Arbeitsklima, die fortschrittlichen Anstellungsbedingungen, die geregelten und gut organisierten Arbeitsabläufe und Arbeitszeiten sowie das nahegelegene Personalhaus. Im Santspark ist auch für unsere MitarbeiterInnen für optimales Freizeitvergnügen gesorgt!

Sind Sie interessiert? Oder möchten Sie einfach etwas mehr über die Stelle und den Betrieb erfahren?

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Santspark
B. Walter oder F. Stocker
9030 Abtswil
Telefon 071 32 15 75

direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Santspark, am westlichen Stadtrand von St. Gallen, 144 Betten, 72 Zimmer, sämtliche Zimmer mit zwei extrem breiten Betten (140 x 200 cm), Bad/Dusche/WC, Farb-TV, Video, Radio, Direktwahltelefon, Minibar und Gästesafe, 2 Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge, diverse Seminare, Konferenz- und Bankettsäle für bis zu 70 Personen. Unter gleicher Leitung: Landbeiz Restaurant/Bar/Plaza, im Freizeitzentrum Santspark, Telefon 071 31 13 33. Immer genügend P 57034/242756

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft fachkundigen

Koch oder Köchin

in Saison- oder Jahresstelle.

Falls Sie gerne in einem vielseitigen und lebhaften Betrieb arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. (Bewilligung kann besorgt werden)

Familie B. Hunziker-Hauser
56695/211052

Walida

3806 Bönigen / Brienzersee
B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55



Hotel Restaurant Arvenbühl
8873 Amden
oberhalb des Walensees

In unseren vielseitigen, lebhaften und modern eingerichteten Hotel- und Restaurantbetrieb auf der Sonnenterrasse ob dem Walensee (zwischen St. Gallen und Zürich) suchen wir

einen Koch per 1. August 1993 einen Commis de cuisine

per 1. September 1993
(deutschsprachige Ausländer mit B-Bewilligung möglich)

Selbstständigkeit, Verantwortung und Kreativität sollten für unsere Mitarbeiter keine leeren Worte sein.

Das Hotel Arvenbühl bietet:

- angenehmes Arbeitsklima in kleinerem Team
- Logis im Haus in sehr schönen Zimmern
- modern eingerichtete Küche
- guter Ausgangspunkt für diverse Freizeitgestaltung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns, Ihre Bewerbung empfangen zu dürfen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für weitere Fragen auch telefonisch zur Verfügung.

Familie Rüedi
Hotel Arvenbühl
8837 Amden
Telefon (058) 46 12 86

56859/141321



Zur Ergänzung von unserem Team suchen wir in unseren liebevoll renovierten Betrieb

Servicemitarbeiter(in) Ablösung Service/Réception

der/die ebenso Freude daran hat wie wir, Gastgeber zu sein.

Wir bieten:

- aussergewöhnliches Betriebskonzept in einer gepflegten Ambiance
- modern eingerichteter Arbeitsplatz
- sehr gute Verdienstmöglichkeiten
- angenehme Arbeitsbedingungen
- 5 Wochen Ferien

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Sie in einem Betrieb mit einem speziellen Konzept der/die Mitarbeiter(in) sein wollen, bitten wir Sie, sich zu melden bei:

Frau M. Faes oder Herrn F. Keusch
Gaststuben Muggenbühl, Muggenbühlstrasse 15, 8038 Zürich
Telefon (01) 482 11 45

53320/130702



«Aussichtsreiche» Stellen im Park Kurhotel Mayolina

(ab sofort oder nach Vereinbarung)

... als selbständige und sprachgewandte

Réceptionistin

sind auch Sie in unserem jungen Team herzlich willkommen!

Rufen Sie uns doch einfach an oder senden Sie gleich Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Antoinette Wyssenbach und
Marcel Schneider
PARK KURHOTEL MAYOLINA
3803 Beatenberg
Telefon (036) 41 14 74

57008/3786



Das alte und traditionsreiche «Wynhus zum Bären» in Münsingen ist allein schon ein Grund, um zu uns zu kommen. Unser aufgestelltes Team wäre perfekt, wenn uns nicht

fehlt würde. Interessiert?
Gefragt sind kreatives Mitdenken, Motivation. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

M. + Ch. Rota, Wynhus zum Bären
Bernstrasse 26, 3110 Münsingen
Telefon 031 721 11 84

B 56972/63754

Servicefachangestellte/r

Gefragt sind kreatives Mitdenken, Motivation. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

M. + Ch. Rota, Wynhus zum Bären
Bernstrasse 26, 3110 Münsingen
Telefon 031 721 11 84

B 56972/63754



Hotel Restaurant Plattenhof Zürich
8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telefax (01) 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir folgende Mitarbeiter:

Réceptionspraktikantin

(Sprachkenntnisse D, E, F, I)

**Jungkoch
Hilfskoch
Kochaushilfe**
für September

Hotel-Restaurant Plattenhof
Zürichbergstrasse 19
8028 Zürich
Telefon (01) 251 19 10

57072/40860



Fischspezialitäten
Erna und Kurt Rütlimann
6300 Zug
Telefon (042) 21 01 93
Donnerstag geschlossen

Gesucht ab sofort

Jungkoch m/w

Wir bieten eine abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

57075/78794



AM RHEIN

sucht tüchtige(n), mehrsprachige(n)

Hotelsekretär(in)

für Réception, Gästebereuung, Telefon usw.

Es handelt sich um eine anspruchsvolle und interessante Stelle. Nur Bewerber(innen) mit Erfahrung können berücksichtigt werden. Diese Stelle ist frei ab sofort oder nach Vereinbarung.
Telefon (061) 691 88 77
Fax (061) 691 09 07

57069/3301



Romantik-Hotel und Restaurant KRONE, Dietlikon
Telefon (01) 740 60 11

Die schönste historische Gaststätte im Limmatall sucht

Service-fachangestellte

nur mit Bewilligung

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen, unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Tel. (01) 740 60 11
Herrn Hirzel oder Herrn Schmidt verlangen.

© 56733/63126

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof!

sucht im Auftrag für exklusive *****-Grossbetriebe per sofort oder nach Übereinkunft versierte Kadermitarbeiterinnen

Küchenchef

Die kulinarische Betreuung mehrere Outlets inkl. Banketten und Catering bedingt einen guten Planer und Organisator, der motivierend seiner jungen Brigade vorsteht. Mehrjährige Erfahrung in Grossbetrieben, Kreativität, Kalkulationssicherheit, Belastbarkeit und auch Mitarbeit sind weitere Anforderungen an diese Top-Position, die entsprechend dotiert ist.

1. Maitre d'hôtel/Restaurantleiter

Nebst fachlicher Qualifikation haben Sie ein Flair für Mitarbeitermotivation/-ausbildung und Gästebetreuung. Sie organisieren gerne, sind belastbar und suchen eine verantwortungsvolle Tätigkeit mit entsprechender Kompetenz.

Des weiteren suchen wir für schöne Betriebe in Basel/Region:

1. Réceptionistin/F&B-Sekretärin D, E, F

Sous-chef
Chef de partie/Commis de cuisine
Servicefachdamen und -herren
Hofa/Bufettgouvernante

Frau Otterbach freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne weitere Infos diskret und kostenlos.

DOMINO GASTRO

St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel
Telefon (061) 313 40 10



Ein Erstklasshotel braucht erstklassige Mitarbeiter!

Für unsere Traveller's Bar suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

BAR-WAITRESS/ BAR-WAITER

die/der mit guten Fach- und Sprachkenntnissen (D, F), Initiative und Charme mithelfen möchte, die internationalen Hotelgäste und die lokale Stammkundschaft in unserer Bar zu verwöhnen.

Nebst einer abwechslungsreichen Stelle bieten wir Ihnen geregelte Freizeit und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personalzimmer mit Dusche/WC oder Studios im Stadtzentrum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an Frau U. Bieri oder Herrn P. Schnüriger. Oder rufen Sie uns einfach an, um erste Fragen zu klären.

Ausländische Bewerber berücksichtigen wir gerne, wenn sie eine B- oder C-Bewilligung besitzen.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich
Telefon (01) 362 34 37 (direkt)
oder (01) 363 63 63 (Zentrale)

zurichhotels

56964/41432

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir ins neu-
eröffnete *****-Hotel Du Lac in Wädenswil:

Geschäftsführer(in)

Sie haben Durchsetzungsvermögen, denken kreativ,
dynamisch und selbständig. Sie besitzen Organisati-
ontalent und sind eine gewandte Führungskraft.

Chef de cuisine

Sie sind flexibel und ein Meister Ihrer Kochkunst. Sie
verstehen es, Ihr Küchenpersonal zu führen und zu in-
struieren.

Sous-chef

Sie freuen sich auf eine neue Herausforderung.

Jungkoch

Zur Mitarbeit und unter der Leitung unseres Küchen-
chefs.

Chef de service

Sie sind führungsgewandt und sprachkundig

Chef-Barmaid oder Chef-Barman

Sie lieben Ihren Beruf und suchen eine neue Herausfor-
derung.

Bewerber(innen), auch Ausländer(innen), mit der nöti-
gen Ausbildung und Berufserfahrung melden sich bitte
mit den üblichen Unterlagen bei Hotel Du Lac, Seestras-
se 100, 8820 Wädenswil.

56926/37010

RdV*****

**Wir suchen die frontorientierte Verkäuferpersönlichkeit mit Hotel-
erfahrung und ästhetischem Flair.**

Unser Auftraggeber ist ein international tätiges und renommiertes Fa-
brikations- und Handelsunternehmen. Mit den qualitativ hochstehen-
den, langlebigen Konsumgütern werden u. a. auch Hotels und Gastro-
nomiebetriebe beliefert. Im Zuge der Nachfolgeregelung suchen wir
für das Gebiet Raum Zürich/Zentralschweiz eine(n) initiative(n).

Gebietsverantwortliche(n) im Aussendienst

Als selbständig arbeitende und abschlussstarke Persönlichkeit akqui-
rieren und beraten Sie neue und betreuen bestehende Kunden, wobei
Ihr guter Geschmack und Ihr konzeptionelles Denken viel zum Erfolg
beitragen werden.

Um dieser interessanten und anspruchsvollen Position gerecht zu wer-
den, sind z. B. eine kaufmännische Grundausbildung, abgeschlossene
Hotelfachschule, Fremdsprachenkenntnisse in F/E, vor allem aber
Verkaufserfahrung in einer ähnlichen Branche die optimalen Voraus-
setzungen. Das ideale Alter beträgt zirka 32 Jahre.

Wenn Sie den Wunsch haben, in einem lebhaften Unternehmen eine
Schlüsselposition zu besetzen und diese Herausforderung annehmen
möchten, erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung.

Rolf de Vries · Postfach · 8737 Gommiswald
Telefon (055) 72 50 44 · Telefax (055) 72 42 15

57051/124958

KÖNIGSTUHL

Restaurants & Bar

Wir sind ein Zunftthaus im Herzen von Zürich ohne alte
Zöpfe. In unserem modern eingerichteten Betrieb mit
Gourmetrestaurant, Bistro, Bankett, Bar und Terrasse
sind

Fachleute gesucht!

Per 1. 9. oder nach Vereinbarung haben wir eine Stelle
neu zu besetzen für eine(n) vielseitige(n), qualifizierte(n)
Servicefachangestellte/Kellner mit Ambitionen und
Freude am Beruf. Gerne beantworten wir Ihre Fragen
und freuen uns, Sie kennenzulernen. Personalstudios in
Gehähe, Patricia Landolt, Personalbüro, Stüsslihofstrasse
3, 8001 Zürich, Telefon (01) 261 76 18.

57003/319350

Gesucht auf Herbst 1993

Küchenchef

in modernen Ganzjahresbetrieb mit starker Sommersai-
son in der Mitte des Kantons Aargau.

Wir erwarten in etwa

- zirka 30 bis 40 Jahre alt (m/w)
- Erfahrung als Küchenchef in mittlerer Brigade
- flexibel, belastbar
- guter Organisator, selbständig
- kalkulationsfähig
- Freude an abwechslungsreicher, zeitgemässer
Küche vom Salatteller bis zum Gourmetgericht
- geduldiger Lehrlingsausbilder, eventuell eidg. dipl.

Schriftliche Bewerbungen bitte unter Chiffre
U 12715-210 ofa, Orell Füssli Werbe AG,
Bahnhofstrasse 18, 5001 Aarau.

O 57043/199176

GASTHAUS Rathauskeller

IN DER OBERALTSTADT ZUG

SUCHT Serviceangestellte

IN JAHRESSTELLE SEHR GUT GEREGLTE
ARBEITSBEDINGUNGEN JEDEN SONNTAG
UND MONTAG FREI GIERNE GEBEN WIR
IHNEN WEITERE AUSKUNFT
RUFE SIE UNS EINFACH AN
ODER SENDEN SIE UNS DIE
ÜBLICHEN UNTERLAGEN.
VIELEN DANK.
H. ERNI & S. MEIER
TELEFON: 042 21 00 58

B 56977/112038



Hotel International
Basel

Bewerbung einreichen an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinenvorstrasse 25
Personalbüro/061 281 75 85

In unserem 5-Stern-Hotel, das
mit seinen 350 Betten und drei
Restaurants, seinem Convention
Center und Traiteur-Service zu
den führenden Häusern in Basel
zählt, suchen wir per sofort einen

kreativen Pâtissier

Sind Sie gelernter Konditor-
Confiseur, jung und dynamisch,
möchten Ihr Können unter
Beweis stellen und noch Neues
dazulernen?

Wir bieten Ihnen geregelte
Arbeitszeiten und gute Anstel-
lungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen,
so senden Sie bitte Ihre vollständi-
gen Bewerbungsunterlagen
mit Foto an Herrn M. von Bertrab,
Telefon (061) 281 75 85. 57057/3255

BEST WESTERN. SWISS HOTELS

Gesucht per sofort oder nach Verein-
barung tüchtige

Servicemitarbeiterin

sowie

Koch

Zeitgemässe Entlohnung. Auf Wunsch
steht eine Studio-Wohnung zur Verfü-
gung. Fühlen Sie sich angesprochen,
dann rufen Sie uns an!

Landgasthof Löwen und Pub Route 66
Familie Schüpbach
3515 Oberdlessbach
Telefon (031) 771 02 01

P 56947/178675



Für unser Haus (5 Sterne), 204 Zim-
mer, 4 Restaurants/Bar, Health Club
sowie Konferenz- und Bankett-
räumlichkeiten bis zu 600 Personen
suchen wir jüngere Fachprofis als

**Hofa/Etagengouvernante
Servicefachkräfte (D, E)**
für Bankett- und Room-Service

**Mitarbeiter
im technischen Dienst**
(Elektromechaniker)

Alle diese Positionen verlangen eine
entsprechende Fachausbildung, ein
hohes Mass an Einsatzbereitschaft
und Flexibilität.

Bei uns erwartet Sie ein moderner
und grosszügiger Arbeitsplatz, ein
fortschrittliches und dynamisches
Team sowie ein den Anforderungen
entsprechendes Salär.

Damen und Herren (nur CH oder B-
C-Bewilligung), die sich angespro-
chen fühlen, senden ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen bitte an
Zürich Renaissance Hotel
Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg.
56959/307475

Möchten Sie Ihre Kreativität in unse-
rem vielfältigen Betrieb, mitten in der
Stadt Zürich, anwenden? Dann sind
Sie der neue

Küchenchef

für uns.

Wir wünschen die Bewerbung eines
erfahrenen Berufsmannes, dem eine
gepflegte Küche besonders am Her-
zen liegt und dem Kochen eine Her-
ausforderung bedeutet. Ein Flair für
die Cuisine du marché mit Schwer-
punkt auf Fisch, verantwortungs-
bewusste Führungseigenschaften
setzen wir voraus.

Was wir Ihnen nebst einem interes-
santen Arbeitsplatz bieten können,
möchten wir gerne in einem persö-
nlichen Gespräch mitteilen. Eintritt
nach Übereinkunft. Wir freuen uns
auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Chiffre M-44-13348, Publicitas,
Postfach, 8021 Zürich.

P 56991/44300

DER JOB FÜR DIE, DIE MEHR WOLLEN!

Weltweit tätiges Unternehmen im Bereich der Finanz-
dienstleistungen mit Hauptsitz bei Luzern sucht per so-
fort oder nach Vereinbarung

männliche Mitarbeiter im Alter zwischen 25 und 35 Jahren

Sie sollten eine höhere Schulausbildung nachweisen
können und sowohl die **englische als auch eine weitere
Fremdsprache** in Wort und Schrift perfekt beherrschen.
Ausländer mit B-/C-Bewilligung sind uns sehr willkom-
men.

Wenn Sie darüber hinaus gern Verantwortung überneh-
men, Sinn für Humor und verschiedene Mentalitäten ha-
ben, über Biss einerseits und geistige Flexibilität ander-
erseits verfügen und last but not least teamfähig sind,
sollten Sie sich umgehend bei uns bewerben bzw. uns
anrufen.

Ovag Observance AG
Huobmattstrasse 3, 6045 Meggen/Luzern
Telefon (041) 37 41 31, Fax (041) 37 41 34

56954/349780

Hotel Alpina Restaurant Grindelwald

sucht per sofort oder nach Überein-
kunft

Koch/Köchin Commis de cuisine

Mit Interesse erwarten wir Ihre Be-
werbung.

Fam. D. Wolf-Kaufmann
Tel. (036) 53 33 33

56958/14265

DG DOMINO GASTRO Ihr Personal-Prof

Für die Neueröffnung eines Restau-
rants mit einzigartigem Konzept su-
chen wir noch folgende Mitarbeiter

Stv. Serviceleiter(in) junge Service- fachangestellte

auch Teilzeit möglich

Hotelfachangestellte

für Kasse, Buffet, Service

Chef de partie m/w

Der gepflegte Familienbetrieb bietet
sehr gute Arbeitszeiten ohne Zim-
merstunde, ausgezeichnete Sozial-
leistungen, 5 Wochen Ferien und
eine Entlohnung, die in der heutigen
Zeit überdurchschnittlich ist.

Interessenten melden sich bei Herrn
Hauff oder Herrn Eng
Telefon (01) 432 73 73
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

57019/252930

HOTEL EUROPE

CH-8008 ZÜRICH, DUFOURSTRASSE 4
Telefon 01 / 261 10 30, Telex 816461, Fax 251 03 67

Für die Betreuung unserer Gäste und die Führung der
Réception suchen wir

Réceptionist mit Nachtablösung (Mann)

Haben Sie Erfahrung im Verkauf von Luxuszimmern,
sind Sie sprachgewandt und bereit, Verantwortung zu
tragen, dann kontaktieren Sie
Hr. Zahner (10.00–12.00 Uhr)

51694/40231

FRANZISKANER HOTEL BAR RESTAURANT

Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich

Unser Restaurant Franziskaner (100 Pl.) ist ein beliebter
Treffpunkt mitten im Herzen von Zürich. Welcher
Berufsmann möchte in unserer jungen Brigade als

KOCH

das Ambiente und den Charme von der Zürcher Altstadt
erleben und mitlieben? Wollen Sie mit eigenen Ideen das
frische Angebot mitgestalten, von den Vorteilen eines
kleinen Teams profitieren und auch Ihren Teil an
Verantwortung tragen? Eintritt nach Vereinbarung.
Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf, um Ihnen unseren
Betrieb näher vorzustellen.
(Studio in Gehnähe auf Wunsch)

Patricia Landolt, Personalbüro: Telefon (01) 252 01 20

52449/40304

TEL (0714) 31 61
Fax (0714) 74 62

Restaurant Le Conti
Seminar- und Banketträume
Helmstrasse 41, CH-8953 Dietikon Zürich

HOTEL CONTI
La Brasserie
Internazionale-Bar

Das 4-Stern-Business-Hotel Conti in Dietikon bei Zürich
sucht für seine modernen 71 Zimmer nach Vereinbarung eine

Gouvernante

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Betreuung der Etage,
der Lingerie, das Seminarwesen sowie die Führung von 5
Zimmermädchen und einer Hofa-Lehrtochter.
Wir stellen uns eine junge Hofa-Absolventin vor, die ein paar
Jahre Erfahrung im Beruf mitbringt und diese Stelle als
Sprungbrett für Ihre Karriere sieht. Wir freuen uns auf Ihre
schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Conti, z. H. Christian Cafilisch, Direktor
Helmstrasse 41, 8953 Dietikon
Telefon (01) 741 31 61, Fax (01) 740 74 62

56988/274542



Wir suchen nach Vereinbarung in unser kleines,
kreatives Team

Jungkoch

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

Klaus Imhof
Telefon (01) 760 11 61

55926/350052

H & G

HOTEL GAST AG

Für einen unserer Hotelbetriebe im Kanton Graubünden suchen wir ein

kreatives und initiatives BETRIEBSLEITER- PAAR

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen, der eine Partner im Küchenbereich und der andere im Service- und Administrationsbereich, können 12 Mitarbeiter mit Elan führen und haben ein Flair für Organisation. Im Rahmen des zusammen erarbeiteten Konzeptes und Detailbudgets haben Sie den nötigen Freiraum für unternehmerisches Handeln. Dafür sind Sie kreativ und pflichtbewusst und gehen initiativ auf die Gästewünsche ein. Sie sind auch hauptverantwortlich für das Marketing und werden darin wirkungsvoll von der H&G-Gruppe unterstützt. In Ihre neue Aufgabe werden Sie zudem durch die jetzigen Stelleninhaber fundiert eingeführt.

Der Hotelbetrieb (3 Sterne SHV) verfügt über 58 Betten, zwei Restaurants mit einer Terrasse, einem Bankettraum und einem Tagungsraum. Er gehört zur H&G Hotel Gast AG, einer Gruppe mit Hotels im Grossraum Zürich, in Graubünden und im Tessin.

Diese vielseitige Aufgabe entschädigen wir mit Anerkennung der Leistung, einem entsprechenden Salär und einer Beteiligung am Betriebserfolg. Eine Wirtwohnung kann im Betrieb zur Verfügung gestellt werden.

Wir stellen uns ein Betriebsleiterpaar zwischen 28 und 40 Jahren vor, das diese Herausforderung auf den 1. November 1993 oder nach Vereinbarung übernehmen möchte.

Interessiert?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Guglielmo L. Brentel

H&G Hotel Gast AG
Oberdorfstrasse 54, 8852 Altendorf
Telefon (055) 63 64 64, Telefax (055) 63 64 63

An unseren Hauptsitz in Basel suchen wir per 1. Oktober 1993 eine initiativ Persönlichkeit für unsere Abteilung

Customer Relations

Sie unterstützen selbständig und kompetent den Bereich Kundenbeziehungen, nehmen die vielseitigen Anliegen unserer Kunden wahr, regeln Gepäckschäden und Ersatzforderungen im Falle von Flugunregelmässigkeiten, pflegen den brieflichen und telefonischen Kontakt zu unseren Fluggästen.

Wir erwarten von Ihnen:

- Initiative und Kontaktfreudigkeit
- sehr gute Sprachkenntnisse D, F, E
- Freude an anspruchsvoller Korrespondenz
- Einfühlungsvermögen, Geduld und etwas diplomatisches Geschick

Wir bieten Ihnen:

- eine vielseitige und selbständige Tätigkeit mit Kompetenzen
- einen modernen Arbeitsplatz in einem dynamischen, jungen Unternehmen
- die Vorteile einer internationalen Fluggesellschaft

Falls Sie diese interessante Aufgabe anspricht, senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an unseren Herrn Peter Mehofer, welcher Ihnen unter Telefon (061) 325 36 56 gerne weitere Auskünfte gibt.

Crossair
Postfach
4002 Basel

crossair 



**Hotel Haller
Lenzburg**

Telefon (051) 51 44 51

Reizt es Sie, in ein motiviertes Team kreativ Ihre fachlichen und menschlichen Leistungen einbringen zu können? Unsere fünfköpfige Brigade wünscht sich einen weiteren

Teampartner (Koch)

männlich oder weiblich, dem wir Kompetenz und Mitleidenschaft geben in der Gestaltung unseres Küchenangebots.

Um Ihren Gwunder zu stillen, stehen wir Ihnen rund um die Uhr unter Telefon (064) 51 44 51 zur Verfügung.

Annerkennung und Jürg Haller
**HOTEL HALLER
5600 LENZBURG**

57070/19410

KATAG LUZERN



HOTEL WEISSES KREUZ, LYSS

Im Auftrag der Eigentümerin (Aktiengesellschaft) suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft ein bestens ausgewiesenes

Direktions- ehepaar/ evtl. Direktor

Der traditionsreiche Landgasthof wurde in den Jahren 1984 bis 1986 komplett umgebaut und erweitert und kann heute als einer der schönsten Betriebe des Seelandes bezeichnet werden.

Das Angebot ist umfassend:

- Gaststube
- A-la-carte-Restaurant
- diverse Stuben und Säle
- Hotelbar
- 22 Hotelzimmer mit allem Komfort
- Saal bis 350 Bankettplätze

Die Anforderungen für diese Position sind hoch. Unser Mandat legt speziellen Wert auf Persönlichkeit, unternehmerisches Denken und Kostenbewusstsein. Im weiteren sind Sie innovativ, loyal und bringen eine solide Erfahrung mit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für alle Auskünfte stehen wir, die Spezialisten im Gastgewerbe, zu Ihrer Verfügung. Die vertrauliche Bearbeitung ist selbstverständlich.



KATAG, Postfach 34 42, 6002 Luzern
Tel. 041-40 22 44, Fax 041-41 72 04

0 56948/17273

Gesucht in private, moderne Villa, Nähe Lugano

2 Personen mit Referenzen

für Haushalt und Kochen sowie Garten, für die Zeit vom Fest 16. Juli oder später, Dauer 5 Wochen. Ersetzung ferienhalber des Hauspersonals. Schön eingerichtete Wohnung. Telefon (091) 69 19 73.

57060/355645

Gasthof Adler, 8427 Rorbas
Telefon (01) 865 01 12

Wir suchen in Kreativküche auf Mitte August

Koch

(Ausländer nur mit Bewilligung B oder C)

Commis de cuisine

(1 Jahr Praktikum, Bewilligung vorhanden)

Aushilfskoch

(zirka 2 bis 3 Monate)
Auf Ihren Anruf freut sich
Familie Lindauer.

5 56766/20122

SEEHOTEL
RESTAURANT

FRIEDHEIM

HERGISWIL

Tele. 041-95 42 42
Prop. Kurt Buholzer
Dir. Walter Blaser

Für unseren renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir auf 1. September 1993 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle junge, dynamische

Servicefach- angestellte (w) CH mit Ablöse Chef de service

mit A-la-carte- sowie Banketterfahrung für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant.

Herr Blaser ist gerne bereit, Sie über Näheres zu informieren.
Telefon (041) 95 42 42

P 56992/15547

Hotel Restaurant DIANA 3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft:

Koch Serviertochter

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Gingen-Perrin
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon (030) 2 34 00

56987/62510

Hotel-Restaurant Engadinerhof 7504 Pontresina

sucht ab sofort in Jahresstelle

Sekretärin

(Réceptionniste)
sprachenkundig

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an
Familie Heinrich
Hotel Engadinerhof
7504 Pontresina

57068/27740



STRASSENVERKEHRSAMT DES KANTONS ZÜRICH

Für unser kleines Team, das die Cafeteria und die Kantine betreut, suchen wir eine jüngere, aufgestellte

MITARBEITERIN

Sie tragen mit Ihrer Tätigkeit zum leiblichen Wohl unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei. Neben dem herrichten einfacher Menüs, dem Vorbereiten des Angebots in der Cafeteria und dem Bedienen der Gäste am Buffet stellen Sie in der Kantine die Mittagsmenüs bereit, geben sie an die Kunden aus und übernehmen die Bedienung der Kasse und besorgen Reinigungsarbeiten in Küche, Kantine und Cafeteria. Im Turnus beginnen Sie die Arbeit am Morgen um 6.00 Uhr oder um 7.30 Uhr und beenden Sie am Abend um 15.10 Uhr bzw. um 16.30 Uhr.

Wenn Sie Buffeterfahrung haben und an selbständigem, peditivem, sauberen Arbeiten interessiert sind, den Kontakt mit Kunden schätzen und sich vor einem Einsatz an der Kasse nicht scheuen und zudem sehr gut Deutsch sprechen, erfüllen Sie die wesentlichen Anforderungen, die wir an unsere neue Mitarbeiterin stellen. Fühlen Sie sich von dieser Stelle angesprochen?

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an, damit wir Ihnen unser Bewerbungsformular zusenden können.

STRASSENVERKEHRSAMT
DES KANTONS ZÜRICH
Personalabteilung
Uetlibergstrasse 301
8036 Zürich
Telefon (01) 468 33 16 (Direktwahl)

0 57076/199176

Hotel - Restaurant - Pizzeria RESSLIRYTTI



Wettsteinplatz/Theodorsgraben 42
4058 Basel, Telefon 061 / 691 6641

Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre alt und haben bereits einige Jahre Erfahrung in der Hotelbranche?

Dann sind Sie unsere neue

Réceptionniste

Besitzen Sie eventuell auch den Fähigkeitsausweis A?

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit mit angenehmem Arbeitsklima. Fremdsprachen erwünscht: D, E, F und I. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an
Frau A. Federici
Chemin du Crêt 6
1053 Cugy

57071/219509

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

Küchenchef

Wir suchen für ein modernes Hotel einer internationalen Kette in der Deutschschweiz eine Persönlichkeit mit Erfahrung in der Grosshotellerie im In- und Ausland. Kreative Menuegestaltung, souveränes Führen einer Grossbrigade und sicheres Kalkulieren gehören ebenso zu Ihren Stärken wie auch die Liebe zum Kochberuf. Interessiert? Diskretion wird zugesichert.
Zürich, Frau Bumbacher

SOUS CHEF

Für einen gut frequentierten Restaurationsbetrieb ausserhalb der Stadt Zürich suchen wir einen qualifizierten Berufsmann mit Freude an der italienischen Küche. Sie lieben die Herausforderung in einer mittleren Brigade zu arbeiten und sind bereit, den Küchenchef während seiner Abwesenheit kompetent zu vertreten. Neben einem interessanten Salär bieten wir Kost und Logis im Haus.
Zürich, Frau Knauer

ALLEINKOCH

Für ein gepflegtes Restaurant mit einem jungen Ambiente am rechten Zürichsee suchen wir einen Berufsmann, der mit Freude am Herd schmackhafte und kreative Speisen zubereitet. Sie besitzen fundierte Produktkenntnisse, arbeiten gerne in einem jungen Team und haben jeden Sa/So frei.
Zürich, Herr Keller

F & B ASSISTENT

Wir suchen für ein schönes Viersternhotel in den Woodländler Alpen einen jungen Kandidaten mit guter Serviceerfahrung, der einen soliden Einstieg ins F & B Department sucht. Vertretung des Chef de service, Einkauf, Controlling und enge Zusammenarbeit mit dem Küchenchef sind nur einige der interessanten Tätigkeiten, mit denen Sie sich konfrontiert sehen. Zieht es Sie in die Ferienhotellerie und sprechen Sie gut Deutsch und Französisch? Rufen Sie uns an, gerne informieren wir Sie näher. Arbeitsbeginn Herbst 1993.
Zürich, Frau Bumbacher

GOVERNANTE

Für einen modernen Hotel-Restaurationsbetrieb auf der linken Zürichseeseite suchen wir eine junge Gouvernante (Alter: 25 - 30 Jahre) mit Organisationstalent, die an selbstständiges Arbeiten gewöhnt ist. Sie sind verantwortlich für den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich und führen kompetent ein Team von elf Mitarbeitern. Interessiert? Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Julen

RECEPTIONNISTIN

Für ein bekanntes Hotel am Zürichsee suchen wir eine junge Receptionniste. Sie lieben den Gästekontakt, hektische Situationen bringen Sie nicht aus der Ruhe, und Sie unterhalten sich gekonnt mit Gästen aus aller Welt (d, f, e, sp). Dann melden Sie sich bei uns.
Zürich, Frau Julen

ADIA HOTEL 01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

Temporärstellen • Dauerstellen Kaderstellen

8026 Zürich	Badener-Longstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz 18	071/23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/21 11 33
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/23 08 28

G 57032/183466



Keine Angst, wir heissen zwar Glashof, aber deswegen sitzen Sie bei uns noch lange nicht im Glashaus!

Wir suchen ab 1. September 1993 in Jahresstelle

Chef-de-service-Stv.

Schätzen Sie den Umgang mit Menschen und wünschen Sie Ihre Fremdsprachen zu gebrauchen, sind Sie der richtige Mann für uns. Sonntag sowie an Feiertagen ist der GLASHOF geschlossen.

Bewerber, nur CH oder Jahresaufenthalter, melden sich bei: Rest. Glashof, Baarerstr. 41, 6300 ZUG, Telefon (042) 22 12 48 (Hr. Hauck).



Hauck - Gastronomie

P 52997/151823


INSPI CONSULTING AG

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

Top-Position für Spitzen-Küchenchef

Im Auftrag eines bekannten Schweizer Luxushotels mit mehreren exklusiven Restaurants suchen wir nach Vereinbarung einen top-qualifizierten

Chef de cuisine

Wenn Sie

- mehrjährige Berufserfahrung in einem Restaurant der Spitzenklasse oder einem Luxushotel mitbringen
- höchste Priorität auf Qualität setzen
- unternehmerisch denken und handeln
- loyal und flexibel sind

können wir Ihnen eine überdurchschnittlich **Interessante Kaderposition** in einem positiven Umfeld anbieten.

Als Vorbild in fachlicher und menschlicher Hinsicht führen Sie eine motivierte, gut eingespielte Küchenbrigade, setzen kulinarische Schwerpunkte, sind für den Einkauf verantwortlich und überwachen die Qualität der Speisen.

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Handschriftprobe und Foto). Gerne orientieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch über die Einzelheiten.

Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

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

56853/347205

Attraktive Stellen

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für 2 interessante Restaurationsbetriebe in Burgdorf

- **Küchenchef**
versiert und kompetent
- **Sous-chef**
beweglich und dynamisch
- **Koch**
jung und einsatzfreudig
- **Serviceangestellte(r)**
freundlich und aufgestellt
- **Barmaid und Barmaidaushilfen**
attraktiv und zuvorkommend

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freut sich
Herr W. von Allmen
Restaurant Rössli
Telefon (034) 22 21 22
A 57039/140554



Park Hotel Vitznau
CH-6354 Vitznau/Luzern
Tel. 041-830 100 Telex 962 562 jlv Telefax 041-831 397

Für unser 5-Stern-Hotel mit internationaler Kundschaft, direkt am Vierwaldstättersee, in der Nähe von Luzern gelegen, suchen wir für die Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Etage:
2. Etagegouvernante
Zimmermädchen

Küche:
Commis de cuisine

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis und Foto bitte an:

Park Hotel Vitznau
Z. H. Herrn Ch. Maurer
6354 Vitznau



55691/36820

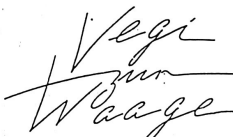


BAR CAFE DES ARTS
im Stadtcasino Basel
sucht verantwortungsbewusste

Service-angestellte
für den selbständigen Tagesdienst.

Senden Sie Ihre Unterlagen an
Herrn Christian Nussbaumer
Restaurant Stadtcasino
Steinberg 14
4051 Basel

Fragen beantworten wir Ihnen unter
Telefon (061) 272 66 55
57053/50857



VEGETARISCHES RESTAURANT

Wir suchen zu baldigem Eintritt in unser modernes, vegetarisches Restaurant jüngeren

Koch/Köchin

Wenn Sie Ihre Zukunft im Bereich neuzeitlicher, vollwertiger, vegetarischer Küche sehen, kreativ und abwechslungsreich arbeiten möchten, melden Sie sich bitte bei Lukas Wartmann jun., Vegi zur Waage, im Hotel Wartmann, 8400 Winterthur, Telefon (052) 212 84 21.

NB. Wir können Ihnen bei Bedarf eine 3- evtl. 4-Zimmer-Wohnung anbieten.



8400 Winterthur, Rudolfstr. 15
Telefon 052/212 84 21
P 47468/38415

WVGR POWER JOB

PERSONALBERATUNG

Frische Bergluft und kulinarische Höhenflüge – dies alles und noch viel mehr können SIE haben!

Unser Kunde, ein renommiertes Hotel in Arosa sucht **persönlich** oder nach Vereinbarung einen **einsetzfreudigen**

JUNGKOCHE

welcher die mittelgrosse Brigade tatkräftig unterstützt.

Sie bringen eine abgeschlossene Kochlehre mit und sind daran interessiert, sich weiterzuentwickeln und auch Neues dazuzulernen.

Ihre **Kreativität, Ihr Qualitätsbewusstsein und Ihre Liebe zum Detail** werden von Ihrem zukünftigen Chef mit Freude gefördert! Es handelt sich hier um eine Saison- oder Jahresstelle, und Sie können Arosa in vollen Zügen genießen.

Gerne verheissen wir Ihnen zum **Höhenflug!** Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an.

Tel. 081 39 39 79 / Fax 081 39 39 79
Wirtverband Graubünden
POWER JOB Personalberatung
Frau Susanne Bugmann
7019 Filma-Fidaz

57037/68829

Für unseren zentral gelegenen Grossrestaurationsbetrieb in Zürich suchen wir initiative und beruflich gutausgewiesene Fachkräfte:

2. Chef de service

Ihre Führungserfahrungen helfen Ihnen bei der Leitung und Schulung der Servicebrigade. Sprachkenntnisse, Freude an der Gastgeberrolle und Bereitschaft zur Dienstleistung – auch im kleinen Bankettbereich – gehören zu Ihrem Profil.

Barmitarbeiter(in) Abteilungsleiter

Aufgeschlossen für Neues, teamorientiert, selber Ideen entwickelnd für «Ihre» Bar!

Zeitgemässe Entlohnung, Teil eines aktiven, internationalen Kollektivs und auf Wunsch Unterkunft im Personalapartment prägen die Anstellung in unserem Unternehmen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Frau U. Brelowski oder Herrn H. Mäni, **Urania Restaurant AG, Uraniastrasse 9, 8001 Zürich.**

56853/41297

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr



Junger, innovativer Koch gesucht

In unserem Restaurant wird frisch- und saisongerecht gekocht. Wir achten auch auf ausgewogene, vegetarische Gerichte; verschmähen aber Fisch und Fleisch nicht. Das Team, das Dich erwartet, ist jung und unkompliziert. Fühlst Du Dich angesprochen, so rufe Karin oder Marcel an.
Restaurant Eulenspiegel
Telefon (01) 361 07 07

57079/365866

Wirtsstuben Münsterhof

8001 Zürich, Münsterhof 6
(Nähe Paradeplatz)

Für unser traditionsreiches Spezialitätenrestaurant suchen wir zur Ergänzung unseres engagierten Teams auf **1. September 1993** oder nach Übereinkunft

Chef(in) de service
Aide du patron

Geranten (-in)
Betriebsassistenten (-in)

Wir stellen uns eine aktive und gewinnende Persönlichkeit vor, welche bereits in leitender Stellung tätig gewesen ist, über eine ausreichende Erfahrung verfügt und ein Team von 12 Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen überzeugend zu führen und motivieren versteht.

Alter zirka 30 bis 50 Jahre, Fähigkeitsausweis A. Freude und Befähigung, Verantwortung zu übernehmen, Loyalität sind weitere Voraussetzungen für eine längerfristige Zusammenarbeit.

Sie finden bei uns eine vielseitige, schöne und erfüllende Aufgabe in einem fröhlichen Team mit folgenden Schwerpunkten: Stellvertretung des Patrons, Gästebetreuung, praktische Mitarbeit an der Front sowie administrative Arbeiten. Sie schätzen es auch, dass Sie nebst einem guten Salär Samstag/Sonntag, während der Sommerschulferien 4 Wochen, zwischen Weihnachten und Neujahr sowie an den meisten Feiertagen frei haben.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:
Manfred Strebel, Telefon (01) 383 58 70

56792/162213

DG

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof

Warum wollen Sie Ihre kommende Saisonstelle eigentlich selbst suchen? Angebote im Berner Oberland und Wallis für:

Chef de partie, Jungkoch
Alleinkoch, Sous-chef
Serviceangestellte, Barpaar

Daniel Imboden
Telefon (036) 23 32 32
D-0041 36 23 32 32
A-050 36 23 32 32
Rugenparkstr. 6, 3800 Interlaken

P 56994/252930

monta ag
Frelenhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse



Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Reception/ Administration:
Aide du Patron
Direktionsassistent/in
Rezeptionist/in
Sekretärinnen
etc.

Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Küche:
Küchenchef
Kochknechten
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpfleger/ère
etc.

Haushalt:
Hof-/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lageristen/bediener/in
etc.

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Madame, Mademoiselle.

Si un nouveau challenge vous tente?
Nous avons un super poste de:

GOVERNANTE GÉNÉRALE

pour une école hôtelière.

Vous avez déjà occupé une place similaire, parlez anglais couramment et donner des cours vous intéresse. Alors...

un seul numéro: (021) 20 28 76/77.



VOTRE SERVICE DE PLACEMENT DANS L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

Terreaux 10, 1003 Lausanne

Cette semaine Hôtel job sous propose plusieurs postes de:

COMMIS DE CUISINE CHEF DE PARTIE SERVEURS/-SES

- dans des hôtels haut de gamme
- dans des restaurants de la Riviera

Pour un été au bord du lac Léman...
appelez Hôtel job SSH à Lausanne.

57049/84735



HOTEL LA RÉSERVE
GENÈVE-BELLEVUE

cherche

réceptionnistes

français, allemand et anglais
- diplômé(e)s d'une école hôtelière
- expérience de la réception

Entrée immédiate ou à convenir.

Envoyez vos offres avec dossier de candidature et photo au bureau du personnel.

HÔTEL LA RÉSERVE
4, route des Romelles, 1293 BELLEVUE

57017/3891

PER LA NUOVA APERTURA DEL NOSTRO RISTORANTE IN ERLINSBACH (VICINO AARAU)

Per il 20 luglio 1993 cerchiamo del personale (gli stranieri con permesso valido):

1 cuoco

(con esperienza, ottimo guadagno)

1 aiuto-cuoco

3 cameriere

(guadagno interessante)

1 signora (-ina) per nostro bar

(con grande esperienza, ottimo guadagno e percentuale sulla cifra d'affari del bar)

Abbiamo a disposizione le camere per il personale.

Gli interessati possono rivolgersi dalle ore 14.00 alle ore 17.00 al seguente numero: (062) 26 27 40, Sig. Riameti-Sandrinelli.

56844/44300

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 CHEF GARDE-MANGER UN CHEF DE PARTIE UN COMMIS DE CUISINE

Vous avez le goût du travail bien fait,
vous désirez développer votre
créativité, venez nous rejoindre, nous
nous réjouissons de faire votre
connaissance.

Les candidats de nationalité suisse ou en possession d'un permis
valable, sont priés d'adresser leur offre au :

Bureau du personnel 20, route de Pré-Bois
1215 Genève 15 - Tél. 022/717 16 24

★★★★★
HOTEL ELITE



Biel-Bienne

Restaurant · Bar · Night Club
Salles pour Banquets et Séminaires
Bankett- und Seminarsäle

Restaurant gastronomique de l'Amphitryon

Membre: Chaîne des Rôtisseurs
Club Prosper Montagné
Grandes Tables de Suisse
Cordons bleus de France

Notre chef de cuisine nous quittant pour se vouer à d'autres tâches,
nous sommes à la recherche pour le 1er septembre 1993 ou à con-
venir d'un

chef de cuisine

de première force

possédant les capacités et l'expérience nécessaire pour diriger une
brigade de 10 cuisiniers et sauvegarder le renom de la qualité de
l'Elite tant pour son restaurant gastronomique que pour son secteur
des banquets.

Profil du candidat:

- minimum 6 ans d'expérience après apprentissage
- Suisse ou permis C
- expérience de la cuisine créative
- bon organisateur, surtout dans le secteur des banquets
- expérience des achats et contrôles food-cost

Nous offrons une place stable, à l'année avec intéressement au
résultat F&B.

Prière d'adresser vos offres à
M. J.-C. Bondolfi, dir.-prop.
Hôtel Elite, 2501 Bienne

Pour renseignements supplémentaires téléphone (032) 22 54 41
57059/4936

LE RICHEMOND traiteur

engage pour une date d'entrée rapide ou
à convenir un

boulangier

pour son laboratoire de production.

Les candidats intéressés, suisses ou en
possession d'un permis de travail
valable, sont priés d'adresser leurs
offres avec curriculum vitae et photo au
Service du personnel, Le Richmond
Traiteur SA, 140, chemin du Pont-du-
Centenaire, 1228 Plan-les-Ouates/
Genève.

57006/13080

GRAND HOTEL EDEN

LUGANO

cerca:

governante ai piani ausiliarie lavanderia commis pasticciere

con specifica esperienza nel set-
tore.

Offriamo:

- posto annuale
- stipendio adeguato alle capa-
cità

I candidati interessati sono
pregati di inviare le loro offerte
complete a:

Direzione Grand Hotel Eden,
6900 Paradiso, Riva Paradiso 7
57018/21938

Télé-Restaurant

recherche

DIRECTEURS DE RESTAURANTS

région genevoise.

Date d'entrée: 1er août 1993 ou à
convenir.

Les candidats doivent avoir plu-
sieurs années d'expérience dans la
restauration, être titulaires du certi-
ficat de capacité.

Les offres avec CV, certificats et
photo doivent être envoyées à:

Télé-Restaurant, 29, rue Lect,
1217 Meyrin, Gestion de resta-
urants, hôtels, dancings.

57002/362646



LA FEDERATION
NEUCHATELOISE
DU TOURISME

le titulaire ayant fait valoir son droit à la retraite

met au concours le poste de

DIRECTEUR/ DIRECTRICE

Cette tâche consiste à:

- développer le tourisme dans le canton
- promouvoir le canton à l'extérieur
- améliorer les infrastructures touristiques
- favoriser l'accueil
- coordonner tous les efforts entrepris dans le domaine touristique

Cette tâche exige:

- un esprit d'entreprise très développé
- un sens de l'organisation et des relations publiques
- la capacité à diriger une équipe
- une expérience dans le domaine touristique
- de bonnes connaissances linguistiques (français, allemand, anglais,
éventuellement italien et espagnol)

Cette tâche requiert en plus les compétences suivantes:

- formation commerciale, hôtelière ou dans le domaine du tourisme
- expérience dans le marketing et la promotion
- très bonne culture générale
- facilité de rédaction et d'élocution

Rémunération en fonction du cahier des charges.

Entrée en activité: 1er décembre 1993 ou date à convenir.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leur offre, accompa-
gnée d'un curriculum vitae et d'une photographie, au président de la FNT
par:

Service économique
Le Château
2001 Neuchâtel

Des renseignements supplémentaires peuvent être obtenus auprès de
M. Francis Sermet, délégué aux questions économiques, tél. (038)
22 37 36.

Les dossiers doivent être remis jusqu'au 31 juillet 1993.

P 57035/44300



**Hotel Penta
Genève**

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale
cherche

Assistante du directeur des restaurants et banquets

Cette personne devra seconder efficacement le directeur des restaurants ainsi que le directeur des banquets et séminaires dans toutes les tâches administratives et journalières.

Profil de la candidate:

- Personne ayant l'enthousiasme du métier et le sens des responsabilités.
- Esprit d'initiative allié à une certaine indépendance.
- Connaissances des langues française, anglaise et allemande (parlées et écrites).
- Elle doit avoir le contact facile et savoir convaincre.

Description des tâches:

- S'occuper de l'accueil des clients, des propositions de menus, des réservations des restaurants.
- Tenue à jour des plannings, de la correspondance, des statistiques, des plans de travail.
- Etre sur le « terrain », au service, en cas de besoin.

57056/13005

HÔTEL EDEN★★★

54 chambres

Nous cherchons pour date d'entrée immédiate ou à convenir une

réceptionniste

Si vous êtes souriante et aimez le contact avec une clientèle internationale...
Si vous maîtrisez parfaitement le français et l'anglais et avez quelques années d'expérience dans l'hôtellerie...

Nous vous proposons un travail intéressant et varié dans une ambiance sympathique et un cadre agréable. Possibilité de promotion.

Les candidates de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priées de faire leurs offres complètes à la direction, Hôtel Eden, 135, rue de Lausanne, 1202 Genève, téléphone (022) 732 65 40, M. Stadelmann.

57001/12602

Hôtel LE BRISTOL Villars

Nous recherchons de suite ou à convenir:

**réception: réceptionniste/
secrétaire**
(de suite)

**service: chef de rang
commis de rang**
(mois de septembre)

**cuisine: chef de partie
apprenti**
(de suite)

Poste à l'année ou saison.

Nous vous prions d'adresser vos offres complètes au:

Bureau du personnel
Mme Florence Jenny
Hôtel Le Bristol
1884 Villars
Téléphone (025) 36 11 36

Hôtel ****, 110 chambres, 2 restaurants, bar, salles de séminaires/banquets, piscine, squash, solarium, whirlpool, fitness

charisma
Hotel Management AG

57030/238058

LE RICHEMOND traiteur

engage pour une date d'entrée rapide ou à convenir un

chef de service

ayant la responsabilité de l'organisation de réceptions et de la gestion d'une buvette.

Les candidats intéressés, suisses ou en possession d'un permis de travail valable, sont priés d'adresser leurs offres avec curriculum vitae et photo au Service du personnel, Le Richemond Traiteur SA, 140, chemin du Pont-du-Centenaire, 1228 Plan-les-Ouates/Genève.

57007/13080

Hôtel Auberge du Chasseur 1028 Prévengens

Nous cherchons pour tout de suite ou à convenir

commis de cuisine

avec expérience, pour compléter notre brigade.

Veuillez nous envoyer votre dossier complet avec photo à:

Mme Stengel
Hôtel du Chasseur
1028 Prévengens
Téléphone (021) 802 43 33

57009/10715



HÔTEL DU LAC ★★★★ 1800 VEVEY

cherche pour date à convenir place à l'année pour collaboratrice stable et dynamique

secrétaire/ réceptionniste

de langue maternelle française avec une deuxième langue, de préf. l'anglais, exp. dans l'hôtellerie.

Veuillez adresser vos offres à
P. Ehrensperger
HÔTEL DU LAC
1, rue d'Italie, 1800 VEVEY

57020/36102

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

nous cherchons

un assistant de direction

pour notre établissement 4 étoiles, situé dans le Bas-Valais, comprenant 56 chambres, 2 restaurants, plusieurs salles de banquets/séminaires, bar, centre fitness et tennis.

Le profil du candidat est basé sur d'excellentes connaissances en F & B ainsi que sur de bonnes notions administratives.

Ce jeune homme, diplômé d'une école hôtelière et âgé de 25-30 ans, maîtrise parfaitement le français, parle l'allemand et possède de bonnes notions d'anglais.

Nous cherchons une personne flexible et sociale, capable de remplacer la direction et de diriger en son absence les 40 collaborateurs de notre maison.

Pour de plus amples renseignements, contactez M. Fritz Langenegger qui attend volontiers votre dossier avec les documents habituels et une photographie.

1921 Martigny-Coix, téléphone (026) 22 71 21

56856/177210

HÔTEL 

LA PORTE
D'OCTODURE
MARTIGNY



Pour notre restaurant à Vevey, nous cherchons pour date à convenir un spécialiste en gastronomie, de préférence chef de cuisine, éventuellement avec expérience en pâtisserie, conduisant personnellement la cuisine, auquel nous aimerions confier la conduite de notre restaurant self-service comme

chef restaurant m/f

Si vous êtes ambitieux, disposez de l'expérience nécessaire dans la conduite d'un restaurant et savez ce que signifie « calculation », si vous êtes en possession d'un certificat de capacité (patente) et ouvert à la nouveauté, nous pouvons vous offrir un poste très intéressant, varié et à responsabilités.

A côté d'heures de travail très agréables, s'adaptant aux heures d'ouverture du magasin, nous offrons la semaine de 42 heures, 5 semaines de vacances, tous les avantages sociaux d'une entreprise moderne, des rabais sur les achats et d'autres avantages, ainsi qu'un salaire adapté aux exigences du poste.

Si vous êtes intéressé(e) par cette intéressante activité, adressez-nous votre offre d'emploi accompagnée des documents habituels, ou téléphonez simplement à M. J. D. Josseron au no de téléphone (023) 310 61 66, lequel vous renseignera volontiers. Les candidates avec les mêmes qualifications sont les bienvenues.

Nouveaux Grands Magasins SA
4, rue de la Croix-d'Or
Case postale 586
1211 Genève 3

passer d'abord à l'UNIP



P 56993/225991

FLANAGAN'S IRISH BAR

Un nouveau bar irlandais, Flanagan's, ouvre début juillet.

Nous cherchons personnel avec expérience comme serveurs/serveuses et commis de cuisine parlant anglais et français.

Faire offre avec c.v., certificats et photo à:

Mlle Lyne
2, avenue Calas
Champel
1206 Genève

FLANAGAN'S IRISH BAR

A new Irish Bar is opening in July. We are looking for Bar People, a Chef and a Bar Manager who can speak English and French.

If you are interested please forward your C.V. with a photo to:

Mlle Lyne
2, avenue Calas
Champel
1206 Genève

57025/365688

COMPANY WITH EXCITING RESTAURANT CONCEPT AND WIDE EXPANSION PLANS

LOOKS FOR A CANDIDATE TO COMPLETE ITS TEAM AND BECOME MANAGER OF THE GROUP'S FIRST RESTAURANT IN GENEVA.

THE CANDIDATE SHOULD HAVE THE FOLLOWING PROFILE:

- AGE 25-35, DYNAMIC AND READY TO INVEST HIMSELF
- E.H.L. GRADUATE OR SIMILAR
- PATENTE CAFETIER FOR GENEVA (OR CAN OBTAIN IT QUICKLY)
- 2 TO 5 YEARS RESTAURANT MANAGEMENT EXPERIENCE (FOOD & BEVERAGE, FAST FOOD, CHEF, ETC.)
- NATIONALITY: SWISS OR PERMIT C HOLDER
- LANGUAGE: FRENCH AND ENGLISH (GERMAN WOULD BE A PLUS)
- LOCATION: BASED IN OR AROUND GENEVA
- SALARY: COMPETITIVE WITH INCENTIVES

SEND APPLICATION AND C.V. UNDER CIPHER 57023 TO HOTEL + TOURISTIK REVUE, 3001 BERNE.

57023/365700

HOTELPRO SERVICES SA

HÔTELLERIE



TOURISME

37 A, rue de Lausanne - 1201 Genève - Tél. 738 35 80

Nous cherchons pour des établissements de qualité à Genève et Lausanne, entrée de suite ou à convenir:

- **DIRECTEUR (-TRICE) COMMERCIALE CONFIRMÉ(E)**
HÔTEL 5*, FRANÇAIS, ANGLAIS, ALLEMAND
- **ASSISTANT(E) F&B MANAGER CONFIRMÉ(E)**
GRANDE HÔTEL, FRANÇAIS, ANGLAIS, ALLEMAND
- **GOUVENNANTE GÉNÉRALE CONFIRMÉE**
HÔTEL 5*, ÉQUIPE MOYENNE, FRANÇAIS, ANGLAIS
- **ASSISTANTE PERSONNEL HÔTELLERIE**
FORMATION HÔTELLIÈRE, FRANÇAIS, ALLEMAND, ANGLAIS
- **SECRÉTAIRE SALES**
FORMATION HÔTELLIÈRE, FRANÇAIS, ALLEMAND, ANGLAIS
- **RESPONSABLE RÉSERVATION CONFIRMÉE**
GRAND HÔTEL DE CHAÎNE, FRANÇAIS, ANGLAIS, ALLEMAND
- **JEUNE MAÎTRE D'HÔTEL BANQUETS**
GRAND HÔTEL DE CHAÎNE, FRANÇAIS, ANGLAIS
- **JEUNE RÉCEPTIONNISTE CONFIRMÉ(E)**
FORMATION HÔTELLIÈRE, FRANÇAIS, ALLEMAND, ANGLAIS
- **JEUNE CHEF DE PARTIE TOURNANT**
CFC/CAP, CONFIRMÉ CUISINE FRANÇAISE
- **JEUNE CHEF DE RANG CONFIRMÉ(E)**
CFC/CAP, FRANÇAIS, ANGLAIS

Si vous êtes qualifié(e) pour l'un de ces postes, si vous êtes Suisse ou avez un permis valable, écrivez-nous ou téléphonez pour un rendez-vous! Téléphone (022) 738 35 80.

37 A, rue de Lausanne - 1201 Genève
Tél. 738 35 80 - Fax 738 35 88 - Natter C 077/25 34 43

Confiserie avec joli tea-room cherche

serveuse

Horaires de jour. Studio à disposition. Date d'entrée début septembre.

Confiserie Enny, Prilly près Lausanne
Téléphone (021) 24 47 22

57031/203289

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 Q-036-101164 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 56870/44300

HÔTEL
ROYAL SAVOY
LAUSANNE

Nous cherchons pour date à convenir

MAÎTRE D'HÔTEL RÉCEPTIONNISTE COMMIS DE CUISINE

Madame R. Cuendet, chef du personnel, se réjouit de recevoir votre dossier.

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
Tél. (021) 614 88 88, Fax (021) 614 88 78

57054/18953



HOTELS & RESTAURANTS

INTERNATIONALER STELLENMARKT**MOSKAU**

Für das erste Einkaufszentrum westlichen Standards in Moskau (6 Restaurants, 1 Bar, 1 Bäckerei-/Metzgereiherstellung sowie 16 Detailgeschäfte) suchen wir für einen mindestens 2-3jährigen Einsatz eine(n) **führungsstarke(n)**

KÜCHENCHEF(IN)**Ihre Hauptaufgaben:**

- Führung und Schulung eines Teams von 25 russischen MitarbeiterInnen
- Menüplanung/Budgetierung und Kostenkontrolle
- Einkaufsplanung

Vorausgesetzt werden:

- Grundausbildung als Koch
- Führungserfahrung in einem internationalen Umfeld (mindestens in der Funktion eines Souschefs)
- gute Englischkenntnisse
- Teamgeist und Frustrationstoleranz
- Belastbarkeit und Bereitschaft, sich in einem schwierigen Umfeld einer herausfordernden Aufgabe zu stellen

* * *

Ebenfalls für einen 2-3jährigen Einsatz suchen wir für unsere Piano Bar eine(n)

BARMANAGER(IN)**Ihre Hauptaufgaben:**

- Führung und Schulung eines Teams von 25 russischen MitarbeiterInnen
- Fachliche Führung und Angebotsplanung der Bar
- Budgetierung und Kostenkontrolle

Vorausgesetzt werden:

- Kellnerlehre
- Führungserfahrung in einer gepflegten Bar mit internationalem Publikum
- sehr gute Englischkenntnisse
- Geduld, Ausdauer und eine Portion guten Humor

Interessiert? Dann nehmen Sie mit Frau Füeg Kontakt auf oder senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

HOPF SERVICE LTD., z.Hd. Frau K. Füeg, Industriest. 54, 8152 Glattbrugg-Zürich Tel. 01 829 63 39

57022/365696

Jedes Restaurant ist nur so gut wie seine Küche

Für unseren Mandanten suchen wir für sein bekanntes und traditionsreiches Restaurant mit 100 Plätzen in der Innenstadt Münchens

den/die Erfolgsgarant(in) als Küchenchef(in)

Sie haben bereits Erfahrung, sind an selbstständiges Arbeiten gewöhnt, kompromisslos, was die Qualität betrifft. Wenn Sie mit einer kleinen Brigade, mit hauptsächlich frischen Produkten, Verantwortungsbewusstsein, marktgerecht kochen möchten und eine neue Herausforderung suchen, schicken Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Diskretion, geregelte Arbeitszeit und ein leistungsgerechtes Gehalt sind selbstverständlich.

Elmar K. Greif
Im Haak 8
D-61476 Kronberg

57064/365769



Are you looking for a new challenge?
If yes contact us **NOW**. We have interesting openings i.e.:

MARKETING/SALES MGR - Portugal
FRONT OFFICE MGR - Abu Dhabi
PUBLIC RELATIONS MGR - Abu Dhabi
FOOD & BEVERAGE MGR - Kenya, Malaysia
BANQUET MANAGER - Dubai
CONTROLLER - Eastern Europe
EXECUTIVE HOUSEKEEPER - Kuwait
ITALIAN SHOUS-CHEF - Hong Kong

Candidates must have extensive international experience, preferably obtained in well-known large company hotels. Salary and conditions negotiable.

Please contact us for information or apply to

WIPS, Eggfluhstrasse 17
4054 Basel, Switzerland
Telephone (061) 422 06 55, Fax (061) 422 06 56

56928/304913

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Sehr schönes Kleinhotel mit 40 Zimmern und gepflegter Restauration auf Korsika sucht

Partner als Geschäftsführer

Für einen in der Gastronomie bewanderten Hotelier ist das eine ausbaubare, interessante Beteiligungsmöglichkeit.

Herr D. Betschart, Swiss International Hotels, Zürich, gibt Ihnen gerne weitere Auskunft unter Telefon (01) 482 30 39.

57013/329550



VIP House
17 Charing Cross Road
London WC2H 0EP

Phone 71 930 0541
Fax 71 930 2860

INTERNATIONAL OPPORTUNITIES

VICE PRESIDENT DEVELOPMENTS responsible for South East Asia, Africa & Middle East. Candidate must have previous similar experience in those regions.

HOTEL GENERAL MANAGERS - Indonesia, Papua New Guinea, Kenya, Saudi, Caribbean, Tunisia, Malta & Switzerland.
FOOD & BEVERAGE MANAGERS and ASSISTANTS - Middle East, Africa, Asia, West Indies, Europe & Russia.

HOTEL CONTROLLERS - West Indies, Africa, Middle East & Poland.
ROOMS DIVISION MANAGERS - Indonesia & Russia.

EXECUTIVE HOUSEKEEPERS and ASSISTANTS - Middle East, St. Petersburg, Italy and Cruise Ships.

RESTAURANT MANAGERS and PURCHASING MANAGERS also required for Hotels and Cruise Lines.

DIRECTOR OF SALES & MARKETING and ASSISTANTS - Middle East, Russia, Asia, West Indies and Europe.

CHIEF ENGINEERS - Tunisia, Russia, West Indies and Middle East.

EXECUTIVE CHEFS, SOUS CHEFS, CHEFS PATISSIERS, GARDEMANEGERS and TOURNANTS - World-wide Hotels and Cruise Lines.

PURSERS and ASSISTANTS, BARMANAGERS, BARTENDERS, BAR WAITRESSES, WAITERS and CABIN STEWARDESSES - USA & Mediterranean based Cruise Lines.

57050/242160

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

SIND SIE EIN UNTERNEHMEN

welches einen qualifizierten Führungsmitarbeiter mit vielseitiger gastgewerblicher Ausbildung in der SCHWEIZ sucht, dann bin ich Ihr neuer Mitarbeiter.

Ich verfüge über: Kellnerlehre in einem der besten Hotels der Welt. Kaufmännisches Handelsdiplom. 2jährige Ausbildung in der Hotelfachschule/HF (Zürich) mit Diplom als Hoteller und Restaurateur. Erfahrung als Direktionsassistent in einem 200-Betten-Hotel. Ich bin ein innovativer, zielstrebig, zukunftsorientierter und flexibler Fachmann, der eine neue Herausforderung sucht.

Sind Sie interessiert, dann nehmen Sie Kontakt mit mir auf unter Chiffre 57080, hotel revue, 3001 Bern.

57080/365793

20jähriger sucht in der Zentralschweiz eine anspruchsvolle Stelle als

Commis de cuisine

Wenn Sie an einem einsatzfreudigen Mitarbeiter interessiert sind, für den die Menschlichkeit und Freude am Beruf an erster Stelle stehen, dann schreiben Sie mir doch bitte unter Chiffre 56942 an hotel revue, 3001 Bern.

56942/365378

Ferienprobleme?

Hätten Sie Lust, wieder einmal so richtig in die Ferien zu gehen?

Wir, CH-Ehepaar, 28/25, mit Ausländerfahrung und eidg. Hotellerdiplom, würden uns freuen, Ihren kleineren Hotelbetrieb in F, E, P, GB, CDN, NZ während Ihrer Abwesenheit führen zu dürfen.

Für weitere Informationen senden wir Ihnen gerne unsere Bewerbungsunterlagen zu. Zuschriften unter Chiffre 56745 an hotel revue, 3001 Bern.

56745/364940

Schweizer, 47jährig, sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine Stelle als

Haus- und/oder Küchenbursche

Es wird eine Stelle mit Kost und Logis gesucht.

Auskunft erteilt:
Telefon (041) 99 19 22.

56890/364904

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

Hotel/Gastgewerbepflicht, CH, mehrsprachig, ab sofort frei

Ferienablösung/Aushilfe**Fähigkeitsausweis A**

Faxkontakt: (0041) 1.482.20.88

56868/365300

Erfahrener, sprachgewandter (D, F, E, SP, I)

Hoteller/Restaurateur/Allrounder

Schweizer mit langjähriger Ausländerfahrung sucht die anspruchsvolle Herausforderung.

Bin unter folgender Fax-Nr. zu erreichen: (0041) 1.482.20.88

56867/365300

Schweizer, 30 Jahre, mit Fähigkeitsausweis, sucht eine neue

Herausforderung

als Geschäftsführer, Direktionsassistent

Erfahrungen als Betriebsassistent, Chef de service, Stv. Direktion, Réception (Front-Office Fidello); D, E.
Ich freue mich auf Ihren Anruf:
Telefon (077) 43 17 61.

56874/365211

Français, 32 ans, 5 langues – dont le japonais –, très bonne expérience en hôtellerie (travaille depuis deux ans comme directeur de restaurant au Japon), cherche

position à responsabilités

en hôtellerie ou tourisme.

Libre septembre 1993.

MARTIAL MAZABRAUD
c/o Schindler
Tablatstr. 12b, 9016 St. Gallen
Fax (071) 54 17 53

56963/304913

Vertretung gefragt?

Befinden Sie sich in einer Notlage? Benötigen Sie eine Stellvertretung für einige Monate? Hoteliers-Ehepaar, Mitte 30, EHL-VDH, vier-sprachig, steht Ihnen kurzfristig befristet zur Verfügung.

Rufen Sie uns doch an!
Telefon (091) 69 31 81

55768/348643

Probleme in Ihrer Küche?

Erfahrener Koch bietet schnell und unbürokratisch seine Hilfe an. Bevorzugt: Raum Zentralschweiz.

Telefon (041) 95 41 76

57011/328057

INITIATIVER HOTELIER-RESTAURATEUR, 43, Schweizer, sucht**neue Herausforderung**

In Anstellungsverhältnis als Direktor-Geschäftsführer ab Herbst 1993 (mitarbeitend). Ausbildung: Koch, Küchenchef, Wirtprüfung 1964, SJU-Unternehmensschulung, Diplom Weinhandelfachschule, Auslandserfahrung, Italien als Hoteller, Krisenmanagementenerfahrung. Sprachen: D, I, E, F, Sp. Gesamthalt: 30 Jahre Gastronomie, Hotel- und Tourismuserfahrung. Bevorzugte Region der Schweiz: Zentral-, Innerschweiz, Tessin. Im Ausland: Italien, Spanien, Portugal. Auf Ihr Angebot zu einem persönlichen Gespräch freue ich mich. Kontaktofferten unter Chiffre 57004 an hotel revue, 3001 Bern.

57004/292192

Hôtelier CH/FR expérimenté.

Diplôme d'Etat CIG, détenteur grande patente VD et VS. Expériences nationales et internationales hôtellerie *****. Centres de remise en forme et cliniques privées. Excellentes aptitudes en marketing et vente. Excellents contacts séminaires, groupes et individuels. Connaissances parfaites informatiques PC/DOS et réseau NOVELL. Logiciels FIDELIO, MEDIX, DATAEASE et nombreuses applications Windows. Langues F, D, E.

Recherche nouvelles activités et initiatives

Veuillez écrire sous chiffre 57061 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

57061/365572

Ragazzo, 22enne con diploma di cameriere e receptionista cerca un impiego quale:

segretario d'albergo

con lo scopo di perfezionare il proprio tedesco e migliorare le proprie conoscenze professionali nel settore alberghiero. Il mio periodo di pratica è stato svolto in un albergo di 4 stelle però sono disposto a lavorare anche in alberghi di categoria inferiore. Discrete conoscenze delle lingue nazionali – libero da subito. Offerte a cifra C 155-715636, Publicitas, 6601 Locarno.

P 56996/44300

PROPRIÉTAIRES!!!

Jeune couple quadrilingue, diplômé EHL possédant expériences de direction en Suisse et à l'étranger, cherche à louer un hôtel 3 à 4 étoiles dans les régions romandes ou ternoises.

Téléphone: (021) 791 48 35.

Demandeur d'emploi:

BOSSERT Vincent
av. William 20
1095 Lutry

57065/365777

STADTHOTEL

International erfahrenes Hotel- und Restaurationspaar, Schweizer, Mitte 40, Kenntnisse in allen Bereichen einer gehobenen Gastronomie, mit viel Freude am Dienen und Gastgeber mit Leib und Seele suchen nach Vereinbarung

HOTELDIREKTION

Unter Zusicherung der vollsten Diskretion bedanken wir uns für Ihr geschätztes Interesse. Ihre Zuschrift erreicht uns unter Postfach 200, 8025 Zürich.

57067/365564

Erfahrene Schweizerin, 28 Jahre, sucht eine

neue Herausforderung

als Geschäftsführerassistentin, Betriebsassistentin.

Erfahrungen als Betriebsassistentin, Restaurantleiterin, Stv. Direktion, Réception, D, E, F.

Ich freue mich auf Ihren Anruf. Telefon (053) 24 91 15.

57063/365785

Bestausgewiesener Fachmann, SHL, SHV, VDH, 33 Jahre, sucht

neue Herausforderung

in interessanter Kaderstelle. Raum Zürich oder Bern.

Offerten unter Chiffre 57078 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57078/365874

20jährige

Auslandsschweizerin

sucht nach dreijähriger Ausbildung zur Hotelfachfrau in Deutschland ab Anfang August Stelle als

Réceptionniste (D, F, E)

in Hotel mit internationalen Gästen. Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 57026 an hotel revue, 3001 Bern.

57062/365556

Junger, freundlicher Kellner aus Slowenien, 23j., sucht

Stelle im Service

Eintritt sofort möglich. Erfahrung in Service in der Schweiz, D, E, kroatische und slowenische Sprachkenntnisse.

Bitte rufen Sie an bei:

Gemüse und Gartencenter
Fam. Lipovac, Tel. (075) 2 33 36 31

57066/319937

Ein aufgestellter Mann (Ausländer) mit guten Deutschkenntnissen sucht

Stell als Kellner oder Küchenhilfe

in Hotel oder Restaurant, auch Samstag/Sonntag oder Schichtbetrieb. Eine Bewilligung müsste vorhanden sein. Gerne nehme ich Ihren Anruf entgegen.

Telefon (034) 61 04 62

57074/365807

**Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr**



hotel + touristik revue

Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

Inland

Ausland (Landweg)

Ausland (Luftpost) Europa, Nahost

Ausland (Luftpost) Übersee

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

1/1 Jahr

☐ Fr. 110.–

☐ Fr. 146.–

☐ Fr. 200.–

☐ Fr. 279.–

1/2 Jahr

☐ Fr. 66.–

☐ Fr. 87.–

☐ Fr. 120.–

☐ Fr. 166.–

1/4 Jahr

☐ Fr. 35.–

☐ Fr. 48.–

☐ Fr. 66.–

☐ Fr. 92.–

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