

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'HÔTELLERIE, LA GASTRONOMIE, LE TOURISME ET LES LOISIRS

HOTEL · TOURISMUS

Q for You 3

Mit dem im Saastal erstmals vergebenen Qualitätsgütesiegel 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 Gastgewerbegegesetz verlangt keine Bedürfnisklausel mehr, weiterhin aber eine obligatorische Ausbildung.

Mehr als Kassengeklingel 10

Moderne Kassenverbundsysteme bieten Möglichkeiten zur Optimierung der inneren Betriebsabläufe.

TOURISTIK · REISEN

WL ohne Travisswiss 11

Wagonlit macht's anders: Statt über Travisswiss werden Reservationen 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 Gastgewerbegegesetz 19

Neues Gastgewerbegegesetz im Kanton Bern. Eine Grundlage für effiziente Hotelförderung.

Strategieanpassungen 19

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

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche «leasen»!

aar

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

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

Weinpreise in Frankreich

Winzer, Weinhändler und Wirte senken die Preise

3000 Demonstranten in den Straßen von Epernay, die leitenden Angestellten berühmter Champagnerhäuser in Reims stundenlang sequentiell – 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 verkauften 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 ankerbauen. Sie scheinen endlich einzusehen, dass sie selbst, aber auch die Winzer, indem sie die Traubepreise 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 übererteute Preise kaputt gemacht haben.

Doch nicht nur die Champagne hat mit Absatzschwierigkeiten zu kämpfen, auch im Burgund purzeln die Preise in den Keller, und die Lager sind übervoll. So ging der Preis von Rotweinen bei der letztyährigen Versteigerung des Hospizes von Beaune um 21,84 Prozent und der Preis der Weissweine sogar um 24,44 Prozent zurück. Da die Versteigerung generell richtungweisend 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 Restaurants engagieren, preiswerte Weine auf die Karte zu setzen. Konkret verpflichten sich die Restaurants, 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.

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 Marken-Champagner in den letzten Jahren zwischen 400 und 700 FF die Flasche lag, je nach Restaurantkategorie.

Was den französischen Restaurants 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 Rekordrente 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 übervoll. So ging der Preis von Rotweinen bei der letztyährigen Versteigerung des Hospizes von Beaune um 21,84 Prozent und der Preis der Weissweine sogar um 24,44 Prozent zurück. Da die Versteigerung generell richtungweisend 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 Restaurants engagieren, preiswerte Weine auf die Karte zu setzen. Konkret verpflichten sich die Restaurants, 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 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 80 Millionen Franken (1993) bereits zu den weltweit zehn grössten Catering-Gesellschaften. Die zukünftige Partnerfirma Service Partners/Skandinavien erwirtschaftet rund eine Milliarde Umsatz im Jahr.

Investissements

Peut-on encore construire un hôtel?

Certaines régions de notre pays souffrent, quoi qu'en dise, d'un notable manque de lits d'hôtel. Mais, au fait, peut-on encore construire un hôtel aujourd'hui? Philippe Micheloud, administrateur-délégué de Moléson-sur-Gruyère, a répondu à cette question, lui qui projette de bâtrir le premier établissement véritablement hôtelier de la station fribourgeoise. 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 Zeitungsbund

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 unserem Büro an der Monbijoustrasse installiert worden war.

Begonnen hat die Umstellung im hintersten redaktionellen Teil: im französischen Teil und auf der vorletzten Seite plazierten Verbandsteil, der SHV-Seite. Jede Woche kommt nun ein Zeitungsbund 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 Zeitungsbund 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-

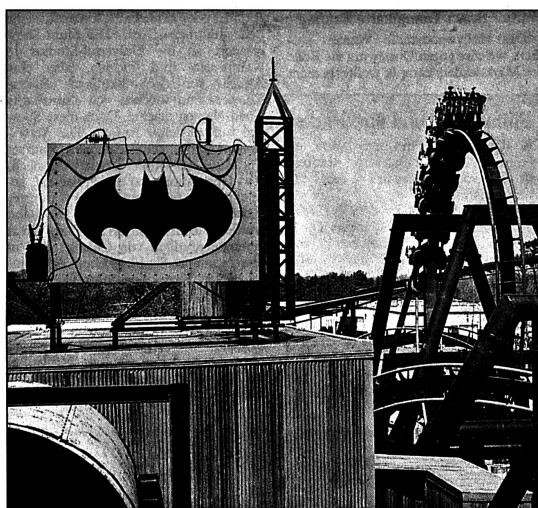
gen wir jetzt über viel mehr Möglichkeiten, die Zeitung übersichtlich und leserfreundlich zu gestalten. Mit etwas Erfahrung mit dem neuen System werden wir diese Möglichkeiten auch voll nutzen können.

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 das 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 dank deshalb dem SHV für die unermüdliche Weitsicht und freut sich darauf, mit neuen Mitteln in Zukunft eine bessere Zeitung machen zu können.

Andreas Netze
Chefredaktor

Themenparks



Hollywood mischt kräftig mit

In den USA haben sich ehemalige Amusementsparks 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 verwogene Batman-Bahnen anbieten. (Foto: Claude Chatelain)

Seite 2

Rosenthal
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052-25 12 91
Fax 24 80 94
Showroom: 8003 Zürich
Manessestr. 10
Tel. 01-24 23 88

Lodgitix®
ONE WORLD ONE SYSTEM
No 1 in Hotel-Software
Sumpfstrasse 26
6300 ZUG

DIALOG hotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
INFORMATION 062 - 86 31 86
SIMULTAN-S
Aare AG, Textil-Leasing
Wildschachen, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50/51
Ein Unternehmen der **artis**-Gruppe
31396/179590

Themenparks in den USA

Kaum ein Vergnügungspark, bei dem Hollywood nicht tüchtig mitmischt

Vergnügungsparks stellen in den USA seitdem einen festen Bestandteil des touristischen Angebots dar. Im Verlaufe der Zeit hat sich deren Gesicht aber gewandelt. Die Amusementsparks 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?

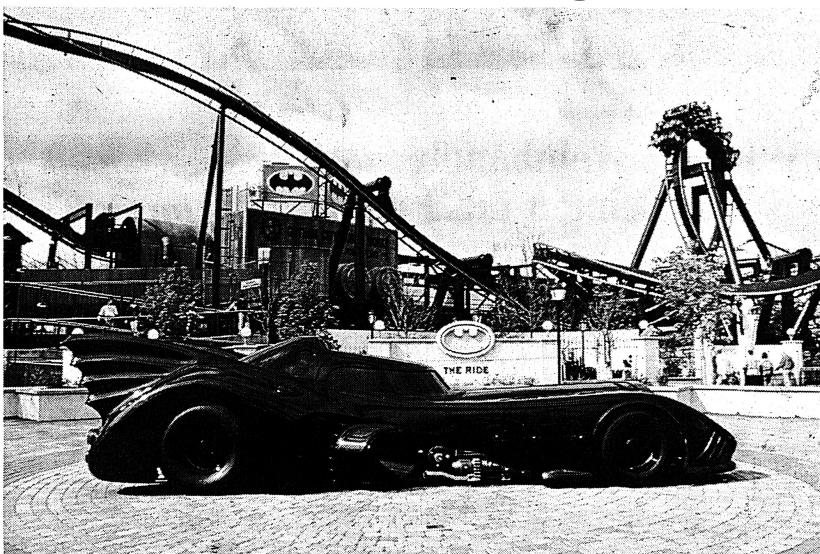
CLAUDE CHATELAIN

«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 drei Bereiche filmfeste Unterhaltung, Konsumentenprodukte sowie Themenparks und Resorts aufteilt, stellen die Themenparks den grössten Umsatz- und Gewinnanteil dar. Sie haben den Film als Stammgeschäft schon von Jahren überflügelt. Kaum brachte man mit «Aladdin» 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



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 Rapido» 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 Pressetext, 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 Adventures in New Jersey eingeführt. Doch es ist mehr als nur eine Bahn: Es ist eine Bahn in einem Park, genannt Gotham City. Beim Ansteigen spaziert man entlang mit Graffiti bemalter Häuserwände, vorbei an zertrümmerten Polizeizügen, 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 Schallplatten der Warner Music Group, der Kabelfernsehkanal 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 Tim Inc., allen voran «Time», «Fortune», «Sports Illustrated» und «People», insgesamt 30 Titeln.

Uberschöpfes 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.

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 von Toronto. Im Vergleich zu den 150 Millionen Dollar, die Time Warner für die Hälfte von Six Flags hinblätterte, 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 diesen Parks das «Paramountizing» eingesetzt, wie es ein Journalist im «Amusement Business Magazine» formuliert. In Kings Island wurde eine Achterbahn auf «Top Gun» thematisiert und in zwei anderen Parks findet man «action ride»-Simulatoren nach dem Vorbild von «Days of Thunder». In der Eiskunstlauf-Show «Paramount on Ice» werden Filmszenen aus «Star Trek», «Grease» und «Saturday Night Fever» getanzt. Überall im Park watscheln übermannshohe Filmfiguren herum.

Das Reservoir weiterer Themen ist unerschöpflich, denn das Hollywood-Studio Paramount Pictures produziert nicht nur Kinofilme, sondern auch Fernsehserien, so zum Beispiel «Cheer!», 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 Knicks 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 «Cheers» nachempfunden Bar?

Busch Gardens: Natur verpflichtet

Keine Regel ohne Ausnahme: Eine einzige grössere Kette von Vergnügungsparks liess sich bisher von Hollywood nicht einlullen 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 naturschützender 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-Vehicle.

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 unabhängige geführte Amusementsparks, kaum aber grössere Ketten, die nicht bereits unter Hollywood's Einflussbereich stehen. Eine Ausweichsmöglichkeit 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 Postautostrecken Chur-Bellinzona, Chur-St. Moritz, Davos-Scuol, Zernez-Stilfserjoch, 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 Sonderabgaben erhoben werden, von denen nahezu ausschliesslich die Gäste Graubündens betroffen würden. Wenn den 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

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 Münsterland. 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 den «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 Tivoli Holding. MT

Der Oberaargau ist Sitz weltweit bekannter Unternehmungen 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 Crédit Baumann, Girsberger AG, Möbelstoffe Langenthal AG, Rückstuhl AG, Stegmann AG und Gabriella Gianoli 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 Polizeidepartments. Falls Basel im Kampf gegen eine Vielzahl von Mitbewerbern eine Konzession erhält, stehen mögliche Standorte bereit zur Diskussion, beispielsweise die neue Börse. Ihr grösstes Interesse angemeldet hat jedoch auch die vornehme Casino-Gesellschaft Basel für das «Stadtcasino» (Re-

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

★

Wenn es nach der Meinung der Basler Regierung geht, soll nun auch die Rheintal endlich einen regelmässigen wöchentlichen Abendverkauf erhalten. «Wir wollen ein attraktives Detailhandelszentrum bleiben», betonte Regierungsrat Matthias Feldges. Um die Landeschlusszeiten gegenüber denjenigen des grenznahen Auslands und der Nachbarkanton 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. IA

Wallis

Mit 485 000 Übernachtungen erreichten die Vereinigten Verkehrsvereine Oberwallis im letzten Jahr eine neue Rekordmarke. Damit stieg die Zahl der Übernachtungen um stolze 8 Prozent. Die Zunahme konnte laut Kurdirektor 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 Kurdirektion, 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 Saastal 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.

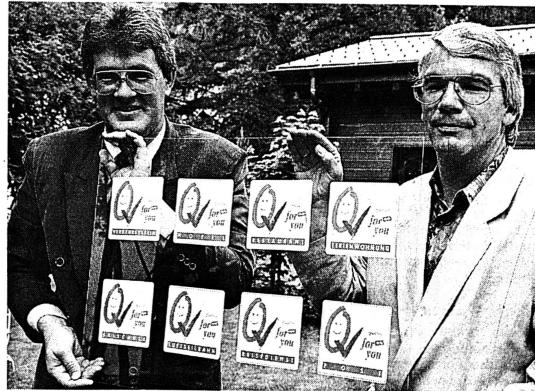
GERMAN ESCHER

«Wir wollen die Gesamtausqualität 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.»

Zuwenig 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 Saastals, abgewunken. Statt der angestrebten 15 Prozent haben in Saas Fee rund die Hälfte (30 von 57 Hotels), im übrigen Saastal rund ein Viertel (10 von 38 Hotels) den Kleber an der Türe. Wird damit das Qualitätsgütesiegel nicht entwertet? Oder war man letztlich gar zu wenig streng? «Die Kriterien sind nicht mühselig 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. Erfreulich sei deshalb auch, dass 61 Vermieter mit insgesamt 40 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 amtiert 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 auseinander setzen müssen. Damit hat der Qualitätsrat unter Kurdirektor von Weissenfluh das Hauptziel erreicht: Die Tourismusgesinnung und das Qualitätsdenken soll auf breiter Basis gefördert werden. Auf die Vermarktung des «Q for you» ist zweitrangig.

Den umgekehrten Weg hat St. Moritz eingeschlagen, wie Kurdirektor Hansruedi Müller vor den Medien in Saas-Fee darlegte. Im Bündner Weltkultor 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 Gesamtausqualität im Angebot, «sondern sie auch

wirksam und glaubwürdig dem Nachfrager zu machen», betonte Danuser in seinem Referat. Ihm persönlich ist das Vorgehen der Saaser aber 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 Saastal zu einem Vorreiter in einem neu verstandenen Qualitätstourismus 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 einem 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 einen Erfolg und steigerte die Logiernächtigkeiten zuletzt auf gegen 300 000 pro Jahr und erarbeitete 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 Verkehrsbüros 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 Fazien, wie im Saanerland eine schlagkräftige Organisation für die ganze Talschaft zu schaffen, müsse Lauterbrunnen mit einem eigenen Verkehrsdirektor gleichwertige Partner von Wengen und Mürren sein, hiess es an der GV. *

Q-Kriterien: Kann und Muss

Unabhängig von der Branche muss jeder Betrieb 14 «Muss» und mindestens 3 von 5 «Kann»-Kriterien erfüllen. Obligatorisch sind etwa die Namensschildchen, Werbemittel auf Recycling- oder chlorfreiem Papier, Toilettentypen aus Recyclingpapier, betriebsinterne Weiterbildungsvoranstaltung zum Thema Qualität. Für die Hotellerie (insgesamt weitere 30 «Muss»-Kriterien) werden zusätzlich beispielsweise eine kleine Aufmerksamkeit auf jedem Zimmer, Begrüssung und Verabschiedung durch den Direktor oder dessen Stellvertreter, kostenlose Tageszeitung, Frühstückbuffet, Gratistransport des Gepäcks usw. verlangt. Zudem muss jedes Q-Hotel einen besonderen Anlass pro Woche organisieren und seine Lieferanten dazu anhalten, Mehrwegbehälter zu benutzen. GER

Vorstand der Schweizerischen Verkehrscentrale

«SVZ wartet nicht auf Orakel von aussen»

Die Schweizerische Verkehrscentrale müsste handeln, auch wenn die neuen Rahmenbedingungen aus der laufenden Evaluation noch nicht bekannt seien. Diese Meinung vertraten Jean-Jacques Cevey 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 «Bläcks» geahnt, zog Walter Leu am letzten Donnerstag einen Vergleich zum Konkurrenten Österreich. Während der «Bläck» 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 Gesamtzahlungen um 5 Prozent vorne liege, sei auf die bessere Nutzung von Privatquartieren zurückzuführen. In reizzenden Zeiten sei die Suche nach billigen Quartieren intensiver. Dazu komme, dass die Österreicher ihrem Land gegenüber «teurer» 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 lassen, 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 Unternehmer gefunden. Mit einem Reiseunternehmen ist die Gespräche noch im Gang. Die SVZ möchte möglichst viele Schweizer-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 im Namen der SBB verlangte deshalb Chris Zoebeli den Abruch der Mietverhandlungen und die Beschränkung der Agenturen in Kalifornien auf Los Angeles. Dem gegenüber plädierte Walter Leu für die Beibehaltung San Franciscos. Die Zukunft Kaliforniens liegt eher im Norden als im krisengeschüttelten 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 Klischees sein. 1995 oder 1996 sollen deshalb Gletscher als typischer Bestandteil der Schweizer Bergwelt thematisiert und mit einer «Glaciade» behandelt werden.

Immer wieder betonten in Bern die SVZ-Verantwortlichen, dass sie trotz der laufenden Hayek-Untersuchung «aktiv und vorausschauend» bleiben wollten. SVZ-Präsident Jean-Jacques Cevy meinte, die SVZ wolle nicht das Orakel von aussen abwarten, sondern heute handeln. Direktor Walter Leu hat Hayek nach eigenen Angaben gebeten, der SVZ nichts zu empfehlen, was er als Unternehmer nicht auch selbst tun würde. Und an die Adresse von Peter Keller, Chef des Dienstes für Tourismus, richtete er die Anfrage, ob das Biga noch einen Betrag im Budget habe, der die «Fortsetzung der Arbeit gemäss Bericht Hayek» sicherstellen würde und mit dem ein «Zusatzauftrag zur Implementierung der Massnahmen» finanziert werden könnte.

Aus den Reihen des Ausschusses wurde der Wunsch geäußert, über die Ergebnisse der Evaluation Frühzeitig informiert zu werden. Werner Hübscher, Direktor des Wirtschaftsverbands SWV, verlangte gar eine ausserordentliche Vorstandssitzung mit Beteiligung Hayeks und der Vertreter des Bundes. Der Bericht mit den Empfehlungen zu handen des Biga soll Ende August abgeschlossen sein. □

Kommentar

Ein neuer Stil tut dringend not

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

An der 116. Sitzung des SVZ-Vorstandes war es jedenfalls nichts mit «Drehenreden». 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 ihm zur Behandlung dem Ausschuss.

Erfarene Vorsitzmitglieder waren über das etwas selbstherstellerische Gebaren des Präsidenten verärgert. So kanzelte dieser Votanten schulmeisterlich ab und liess Stimmenthaltungen nicht auszählen, um den Schein der grossen Mehrheit nicht zu beeinträchtigen. Über den Antrag, zum Hayek-Bericht eine ausserordentliche Sitzung einzuberufen, liess Cevey dann gar nicht mehr absimmen. Ein gewisses Demokratiedefizit lässt sich jedoch nicht leugnen.

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

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

Es war auch bezeichnend, dass die SVZ-Spitze zuhören 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 das Denken in Köpfen stattfindet, sind auch Empfehlungen nötig, wie diese künftig beschaffen sein müssen. Beim persönlichen 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, wozu dieses Gremium gut sei. Statt den fertigen Projekten und Beschlüssen aus dem Ausschuss, welchen man nur noch zustimmen könnte,

REKLAME

WEINGESTELLE

MULTI™

HYPRO®

Hypro AG, 6023 Röthenburg

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 anzupräsentieren 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 Vorteile der Filmkulisse Österreich schmackhaft machen.

FRED FETTNER, INNSBRUCK

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

kontakte ausgibt. 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 Zuseher J. R. Hochzeitsreise durch Österreich. Auch die USA-Produktion «Sound of Christmas» brachte Salzburg unzählbare 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-

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

Begonnen hatte alles mit zwei Glücksfällen: Auf 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 bringen. 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-

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



Regisseure sind in Österreich gern gesuchte Gäste. Foto: Donauprinzessin



können. Andere Orte wissen schon bei Übernahme einer Produktion, dass bestens 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 verfilmt und vom Land Niederösterreich grosszügig unterstützt «Donauprinzessin» die vom Land erwartete zehnprozentige Steigerung an Übernachtungen bewirken kann, wird sich erst herausstellen. Immerhin lösten in Österreich gedrehte Serien auch schon beachtliche Gasteströme 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 macht die Kulisse des real inexistenten Hauses zum Pilgerziel, nicht die reale Landschaft.

Ins Kapitel «Flops» gehört auch die von Michael Douglas produzierte «Heidi»-Neuerfilzung, 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 zehn Jahren ihres Bestehens wurden mehr als 700 Film- und TV-Produktionen in Österreich gedreht, so zum Beispiel Grossproduktionen wie «James Bond – Hauch des Todes», «Il Treno», «Der Bär», «Stille Nacht», «Sound of Christmas» und «Red Heat».

Die Höhe des Budgets von Ciné Austria lässt sich nicht präzise beiführen, wie Gabriele Hlooz-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. FF

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 Kundenschaft 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 angesetzt worden. Dies bietet Chancen für nahegelegene Ferienländer und Anbieter von Kurzreisen.

Die Landesvertretung der Schweizerischen Verkehrscentral in Brüssel macht einen ausgeprägten Hang der Belger zu Natur- und Gesundheitsferien und eine Nachfragezunahme nach Aktivitäten 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 die Ferien über ein Reisebüro. Der Preiskrieg im Chartergeschäft zwischen einzelnen Veranstaltern (Sunair versus Sunsnacks) der belgischen Reisebürobranche hält weiter an. Mit niederrädischem 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 Autocarunternehmungen für die Schweiz im Winter. Ganz allgemein gäbe es zuwenig 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 zuhanden 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 Belgern auch Trägerin eines verstaubten Images ist, verknüpft mit fehlender Dynamik und wenig Willen zu Neuerungen. Vermehrt müssten auch junge Belgier zwischen 17 und 30 Jahren beworben werden. UM



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

Österreich

Bauernhof-Marketing verstärkt

Kräftige Bemühungen setzen 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 aussern, so soll das neue Marketing-Handbuch für bürgerliche Vermieter zur Professionalisierung der Anbieter beitragen. Das umfangreiche Heft bietet wenige theoretische Ratschläge, dafür so mehr praktische Hilfsmittel. Von der Ermittlung eines Stärken/Schwächen-Profiles bis zum Telefonleerformular für die Anfrageaufnahme.

Insgesamt zeigen in Österreich Ferien am Bauernhof höchst unterschiedliche Tendenzen. Einseits 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 Österreich Werbung 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 Tourismuskademie – für den australischen Markt gegründet. Im November 1993 werden rund 120 Mitarbeiter australischer Reisebüros die Möglichkeit haben, in einer zweieinhalbjährigen Konferenz ein Zertifikat als «Austria Specialist» zu erhalten. Die zehn besten Teilnehmer werden 1994 eine Studienreise durch Österreich unternehmen.

REKLAME

Classic-Line Your Partner

Software seit & depuis Hardware

1	9	8	5
Informatik für die	Informatic pour	Hotellerie & Restauration	Front-Office Back-Office Kassen-Systeme
Einplatz oder Netzwerk			

Classic-Line Heckengweg 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 angekündigt. Doch das Begehren wurde abgelehnt, und der Degersheimer Vergnügungstempel ist bedrohlich ins Wanken gekommen.

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

Dennnoch 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 biederer Ostschweiz bisher beschieden war. Neben der Planung von völlig neuen Unterhaltungs- und Erlebniszentren hat Breitenmoser in der amerikanischen Spielmetropole bereits ein Museum für Memoriale realisiert, das am 1. August eröffnet wird. Obwohl das Gericht die Las-Vegas-Pläne als «Wunscheden» des Stahlaufgangen Breitenmoser eingestuft hat, erwartet dieser von seinen neuen Aktivitäten genügend Cash, um die Retonio Holding AG mit Sitz in Appenzell wieder auf Vordermann zu bringen. Damit wäre dann vorderhand 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 Mieterhepaar Olaf und Beatrice Reinhard am 1. Oktober 1993 unter neuer Leitung wiedereröffnet werden. Das fünfjährige Viersternehm (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 die tragenden Pfeiler. Auswirkungen der Rezession sind laut Olaf Reinhard 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 Raumlebnis schaffen.

★

Urschener Hotellerie unter Druck. Nach der Versteigerung des Hotels Bellevue in Andermatt und des Hotels Meyerhof in Hospital 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 Truttkin ZH, hat die Schweizerische Bankgesellschaft in Locarno die Betreibung eingeleitet. Mitsteigen wird dann auch der ehemalige Galenstock-Wirt Hans Abplanalp, der allerdings die betreibungsamtliche Schätzung von 300 000 Franken für zu hoch hält. «Unprofessionelle Geschäftsführung» wird dem einzigen Verwaltungsrat der Immogno AG, Joseph Kathriner, vorgeworfen.

Deutsche Investoren bevorzugt

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

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 *hotels + touristik revue*.

Mit den SAS International Hotels haben die Schweizer jetzt offenbar ihre Wunschpartnerin 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 zweites Schritt betreiben die beiden Hotelgruppen neu gemeinsame Bereichs- und Regionalverkaufsbüros in Oslo, Stockholm, Kopenhagen, Brüssel, 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 synergiestützende Massnahmen sind ein gemeinsamer Prospekt, gemeinsame Auftritte an Fachmessen sowie die gegenseitige Anerkennung der Frequent-Flyer-Kooperation 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 treuherrig Abacus-Sales-Direktor Uwe Larisch.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Es sind keine Adressen, die sich unter dem Abacus-Dach versammelt 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 Touroperators 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 Übelwollenden) 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 Post hinausgehen und die Parkplätze

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

Entsprechend ihrer Vergangenheit verfügen die Abacus-Häuser über allerbeste Lagen 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 Zimmertypenbereich bleiben, «für Dreierseinkäufe», 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 Motto der Abacus-Gruppe. Wiederum nur Übelwollende könnten dies auch als «Kunst des Überlebens» verstehen.

Abacus-Hotels, Sales-Direktor Uwe Larisch, 0049-30-51 62 555, Franz-Mettstrasse 3-9, D-1031 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 34jährige 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 in 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 Berner Büro Balzari und Schulz ausgeführt. In Wittenberg konnte auf einem als Parkplatz genutzten Trümmerareal in City Nähe gebaut werden, die Architektur hatte sich siedrig 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 geografische Lage – 70 Kilometer bei 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 beschneiden inzwischen den 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 ...»

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 Wyman, 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. Handstreitigartig und aus bis heute unbekannten Gründen wurde damals das Direktionshepa Sepp und Sandra Wimmer vor die Tür gesetzt und durch die damals schon umstrittene Gisela Wyman ersetzt. Wyman löste auch gleich den in Genf wohnhaften iranischen Geschäftsmann Farhad Bakthiar als Verwaltungsratspräsident des Rigiblicks ab und begann sogleich mit ersten Umstrukturierungsmassnahmen. Bakthiar verkauft 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 Wirtpersonal 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 fruchten nichts. Seit Januar ist der Rigiblick trotz mehrmaligen Eröffnungserklärungen geschlossen. Eröffnet wurde hingegen im Mai schliesslich der Konkurs.

Gisela Wyman und Arnold Flühler sind laut neuster Ausgabe des Nidwaldner Amtsblattes aus dem Verwaltungsrat ausgeschieden. Während von Wyman jegliche Spur fehlt, wurde Farhad Bakthiar 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 Geldwäsche und Betrugs zu 46 Monaten Gefängnis verurteilt und gegen zwei Millionen Dollar Kavution 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.

VV

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 dreibarisches in 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
INFORMATIK
FÜR HOTELLERIE UND CATERING
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 Glanzergebnis der Luftseilbahn Weggis-Rigi Kaltbad wettgemacht werden. Statt fünf verschiedenen Inhaberaktionen werden künftig nur noch zwei Namentiketten 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 Zweckenfremdung 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 unbeeindruckt: Parlament und Volk verabschiedeten ein kantonale Raumplanungsgesetz, das eine voluminöse Zweckenfremdung 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 jahrhundertenalten 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 desbrisanten 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 Maiensässenzonen 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 Skieren-Anbieter mit einem guten Schweizer Winter 1993/94. Möglicher Grund: Die Preisdifferenz zwischen der Schweiz und Österreich wird nach Angaben der wichtigsten Touroperators immer kleiner.

Der für die britischen Reiseveranstalter ungünstige Wechselkurs im Frühjahr verteuerte 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 Skiuern für die Schweiz. Diese Stabilität sei jedoch nur möglich, weil gleichzeitig Österreich und Frankreich die Preise teilweise massiv erhöht habe, meinte Pressesprecherin Carol Bailey. Eine positive Beurteilung gibt man bei Kuoni Travel ab: die englische Metrotöchter, 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 Skiuern in der Schweiz, rechnet für den Winter 93/94, aufgrund der massiven Steigerung im Vorjahr, erneut mit einer Erhöhung der Passagierzahlen. Für den Exklusivbetrieb Made to Measure ist Schweizer Skiuern 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. Vorsichtig 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 Konkurrenz Österreich und Frankreich rechne Inghams nicht mit grossen Steigerungen. Die beliebtesten Schweizer Destinationen der Briten sind nach wie vor der Berner Oberland, Destrinationen, angeführt von Wengen und Grindelwald. **SW**

LES(E)BAR**Der SVZ-Fotograf in Buchform**

Philip 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.

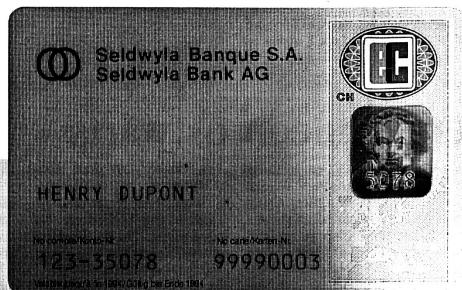
Im nun neu herausgekommenen Foto-Taschenbuch «Ein Bild der Schweiz» mit 64 schwarzweissen Fotos, wird in einem Kapitel erzählt, wie «Bergluft macht schlank» überhaupt entstand. Die treuen «Revue Schweiz»-Leser und überhaupt alle im Schweizer Fremdenverkehr Tätigen finden im handlichen, kleinen Fotoband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

Philip 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
IHNNEN IHRE ZEIT WERT?**



Mehr Informationen über ec-Direct, das schnelle EFT/POS-System der ec-Karte, erhalten Sie postwendend, wenn Sie anrufen: 1558989. Oder aber, wenn Sie Ihre Visitenkarte einschicken: Telekurs AG, Werbung Interbank, Postfach, 8021 Zürich.



GEGENDARSTELLUNG

Nichts zu Tode renoviert

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

- Der Schreiber ist mir weder vom Namen noch vom Bild her persönlich bekannt.
- 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.
- Die meisten der bisher von mir gegründeten und weiterverkauften gastronomischen Unternehmungen existieren auch heute noch erfolgreich.
- Von meinen bisher 12 gastronomischen Neugründungen waren 8 in denkmalschützten Gebäuden untergebracht; die Zusammenarbeit mit dem Amt für Denkmalpflege war immer gut. Beanstandungen von dieser Seite hat 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 denkmalschützte Immobilie zu Tode renoviert, wie vom Schreiber behauptet wird.

Alle Behauptungen von Herrn Weber sind frei erfunden und entstammen 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 Kobjoll

Anmerkung der Redaktion: Leider unterblieb bei der Publikation des erwähnten «Forums» über Klaus Kobjoll der übliche Hinweis, wonach sich die Meinung des Autors nicht mit derjenigen der Redaktion decken muss. Wolfgang Weber vertrat 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 beizusteuern 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». HANS

Umsatzplus inmitten der Rezession

Inmitten von düsteren Wirtschaftsnachrichten kann die Eurest Schweiz AG mit erfreulichen Geschäftszahlen aufwarten: Der Spezialist für Restaurantmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie steigerte 1992 seinen Umsatz um 15,5 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 Verpflegungssektor professionellen Restaurateuren wie Eurest Schweiz übertragen. Um dem wachsenden Markt Rechnung zu tragen, wird im Mai in Basel eine zusätzliche Regionaldirektion eröffnet. Eurest schafft damit mittelfristig 50 neue Stellen.

Catering-Gesellschaften und Alcazar

Dank Alcazar bald Smörebrød 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-Geschäfts 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 ausgeschieden 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 einer klaren europäischen Leaderfunktion 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: hr

Rahmen vom Alcazar-Projekt wird inzwischen nicht nur über eine Alcazar-Airline, sondern auch über eine Alcazar-Hotelgruppe (siehe *hr* 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 Preiswettbewerb 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 kalten Getränken nichts mehr gereicht. Denn damit lässt sich kein Geld verdienen. Nur noch auf Langstrecken wird kulinarisch gross aufgeflogen. Das bedeutet aber auch wieder Produktionsstandorte an Flughafen drehscheiben (Hubs), von denen aus weiterhin Langstreckenflüge starten. Solche Hubs sind Frankfurt, Amsterdam, Kopenhagen, 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-Kartellamt seinen Segen geben wird. □

Swissair-Geschirrkomponenten

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 Lüdke sich von Luftwaffen 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-B-

stein aus rostfreiem Stahl. Angerichtet wird auf einem Tablet, 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 Geschirrkomponenten beliebig mit-, neben- und überreinander aufgestellt werden; das Bild auf dem Tablet variiert entsprechend. Die Idee überzeugt, doch kommt sie nur bei sorgfältiger Ausführung zum Tragen. Die Verantwortung dafür liegt beim Catering-Service. MM

Neues bernisches Gastgewerbegebot

Die ersten Hürden sind genommen

Der Berner Grosser Rat hat in seiner Sommersession das neue Gastgewerbegebot in erster Lesung durchberaten. Wie vorgesehen, wird die Bedürfnisklausel fallengelassen, jedoch – gegen den ersten Regierungsvorschlag – weiterhin an einem obligatorischen Fähigkeitsausweis festgehalten.

MARIANNE LUKE
GROSSENBACHER

Wie zu erwarten war, hat das neue, liberale bernische Gastgewerbegebot 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 Meinungsverschiedenheiten bestehen. Eine allgemeine Liberalisierung, das Verschwinden der Bedürfnisklausel, Verzicht auf den obligatorischen Fähigkeitsausweis, die Abschaffung des Gastgebetbonds in seinen 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 Wirtpatent-Obligatorium fallenzulassen, entsprechend dem ersten Regierungsvorschlag vor der Vernehmlassung, wurden vom Rat je-

doch abgelehnt. Nach hitzigen und auch witzigen 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 Wirteverband werde sonst das Referendum gegen das Gesetz ergehen.

Zu langen Diskussionen führte auch die Ausdehnung der Öffnungszeiten, gegen die sich unter anderem etliche Wirtsleute ausgesprochen hatten. Der Grosser 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 Wirts zudem pro Jahr maximal 24 vom Stathalter pauschal bewilligte Verlängerungen bis 3,30 Uhr frei einsetzen. Mit der vom Regierungsrat vorgeschlagenen Verschärfung des Animierverbotes waren die Politiker genauso einverstanden wie mit einem Zusatzantrag, womit «Tänzerinnen» in Stripclubs besser geschützt werden sollen.

Gegen die Aufhebung des bisherigen Patentabgabens gespeisten Gäste geworben hatten sich im Vorfeld vor allem die Oberländer Hotelliere gewehrt. Eine Kompromisslösung wurde schliesslich gefunden, indem die Hotelförderung neu im Tourismusgesetz ein-

gefugt 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 Fürsorge-direktion.

Soffern 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 Anneler, Geschäftsführer des kantonalen Hotelier-Vereins Bern: «Gesamtaufgabe gesehen, auch wir als Hotelliere 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 verordnet Eigenabventionierung (pro Übernachtung eine Abgabe von 10 bis 50 Rappen), aber: «So konnte der Fonds zum mindesten 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 Wirteverband solidarisiert. «Wir werden sicher gemeinsam Wege finden, was furderhin die Ausbildung betrifft. Das Wie ist aber noch offen.»

Franz Urs Schmid, geschäftsführender Sekretär des bernischen Wirtever-

bandes: «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 allem gutem Willen – eine taugliche rechtliche Infrastruktur abgibt.» Einige offene Fragen gäbe es noch im 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 stattfinden wird. Es ist aber nicht Sache des Wirteverbandes, 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 Konurrenten als die weltbesten gelobt werden. Wir haben etwas gegen Gerüchte und lassen Tatsachen sprechen:



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 Vassalli Vertriebs SA
8050 Zürich 1213 Petit-Lancy 1 - Genève
Telefon 01 302 64 65 Téléphone 022 792 29 18
Telefax 01 302 81 61 Telefax 022 793 82 19

Generalvertretung von:
pesa Precisa OMAS SUPREMA

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

**christen
waagen**

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

pssst...

Eine Registrierz-
kasse, die man sehen
muss, denn hören
kann man sie
nicht!

Computerkasse
mit grosser
Leistung, Thermo-
druck (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

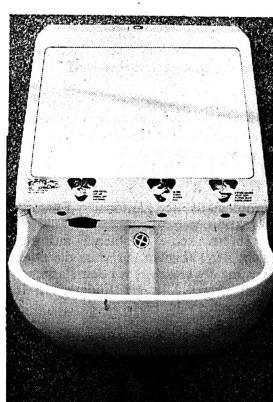
wirksame, wissenschaftliche
Schädlingsbekämpfung
seit 60 Jahren



Rentokil

in über 40 Ländern, weltweit

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



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

**nach Ihrem
eigenen Motiv**

Gratis-Info

PINS

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

Beschriftungen
Selbstklebe-Schriften und Buchstaben
für jeden Zweck!
Ottlik

+ Folien, weiterart.,
für innen + aussen
(für jeden Zweck!) 5222 Grüniken
064 31 25 02 064/31 38 76

**Sensationeller
Dekomaterial
Verkauf**

Dekomaterial über 5000 verschiedene Artikel im Lager
(Verkaufssortiment wird ständig gewechselt)
- Blumen und Bäume (bis 10 m)
- Vasen und Chachepots
- Schauflasteruppen,
- Schauflasten, Löwen,
- Fische u. Meerestiere
- elektrische Puppen und Tiere
- Lampen, Glühlampen
- China-Artikel
- Vögel (viele Papageien, Hühner,
- Möven, usw.)
- Plüschtiere, Stoffwaren
- Schiffe und Schiffssatikel
- Plüschtiere (bis 2 m groß) und
- Plüschtiergruppen
- Hute aus versch. Ländern
- Weihnachtsdekorationen
- Einzelstücke und Gagis
Wir vermieten auch!
Der verrückte Laden den Sie gesucht haben!

Ottlik
Wasserstrasse 18 8001 Zürich
54 29 03 18 10 00
UR MAX
DER ERNSTLICHE LADEN
Niederstrasse 29/5600 Lenzburg
Telefon 064/52 04 90

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

Hotelssekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer fabrikationsintensiven Betriebswirtschaft. In diesem Beruf des Hotelbetriebs kommen der Hotelsekretär oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu. Er muss Informationen über Gäste, Führung der Reisebürokontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.

Weitere Infos über diesen Beruf und unsere

Hotelhandelskurse wissen wollen, senden

Dokumente gerne an. Alle Wünsche verein-

baran wir auch eine persönliche,

unverbindliche Beratung.

Kursbeginn: August/Februar

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

X

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 Brasserie-Restaurant Feldschlösschen. Die mondiäre Lage an der Bahnhofstrasse hindert ihn nicht daran, der Rezession mit Rüebli, Zwiebeln, Lauch, Kohl und anderen schlichten Rohprodukten erfolgreich zu Leibe zu rücken.

UELIS STAUB

Theodor Stettlers innovative Ader wie auch sein Gespür für den Umgang mit den Medien haben manches Weitental verhindert. Seine Haltung gegenüber den Mitarbeitern stempelt das Feldschlösschen zu einem Vorbild für Personalloyalität. Und wenn es gilt, Trends vorzuschnüren, legt er blitzschnell seine bernierische Behäbigkeit 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 Gästezahl, die Umsätze gleichen denjenigen 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 Fleischlos-Trend folgen. Und schliesslich bedeutet für ihn das Modewort «Erlebnisgastronomie» in



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

Foto: htr

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

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

Ein erfreuliches Fazit

Dass es nicht immer Fleisch sein muss, honorierten die Gäste auf positivste Weise, fragen immer wieder, was als nächstes drankomme. «Was wir machen», meint Theodor Stettler, «kann jeder Gastwirt nachvollziehen! Damit soll ange deutet sein, dass er sein Themenrestaurant trotz aller Direktionsdirektiven von Mövenpick sehr selbstständig und ein grenzenloser Freiheit führen darf (wenngestens solange der Gewinn stimmt!), also nicht zwingend von gemeinsamen Einkäufen und ähnlichem profitieren muss. US

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

Nehmen wir als Beispiel die «be schwipste 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 Trüffelhuhn, Broccoli, Champignons, Karotten und Bohnen gefüllte Wirsingerherz an Rahmsauce besonders in Erinnerung.

Für die Kartoffeln setzte eine lebhafte Suche nach geeigneten Rohprodukten ein. Stettler wurde fündig, konnte Riesendinger 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, Gratins, 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, Feuilletés oder Curry. Wie vielfältig der Chicorée ist, zeigte sich an den Beispielen Rahmsuppe, Streifen auf Tomatenconcrèse oder fritiert, gedünstet in Vollkornconcrèse oder GRATIN mit Beinschnitz.

Der Spinat stellte seinen Mann als Salat (unter anderem mit Perlhuhnbrust), Suppe, Gnocchi, Wickel, Gratins oder Timbale. Beim Kürbis, heute in den Fünfsternehöfen anzutreffen, leistete Pfäffli zuerst erbitterten Widerstand, freute sich später über Schaumsuppe, Kürbis-Pilz-Ragout, 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 zusammenarbeitet, um Gestehungs- und Graphik Kosten zu senken. Alles beruht auf normaler Kalkulation, dürfen doch derartige Aktionen nie das Bild eines Ausverkaufs vermitteilen. Geld gewinnt man mit den sogenannten Leader-Gerichten, die bei geringerer 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!

prodega
CASH+CARRY

Gültig vom 9. 7. 93 bis 15. 7. 93

Siedfleisch Ia
frisch
per Kilo

8.80

Egli-Filetsmit Haut, 30/40 g «Polen»
Hartschale zirka 1300 g
per Kilo

18.80

Planta Magarine

Karton 2 x 2500 g
per Kilo

5.45

Ditzler Bohnenmittelfein
Karton 5 Kilo
per Kilo

2.99

Astra Friture

Flasche 3 Liter

10.95

Würfelzucker2er-Portionen
Karton 5 oder 10 Kilo
per Kilo

2.53

Ovomaltine

Dose 2 Kilo

20.55

BeaujolaisAC Grand-Duc
Pot 50 cl1.99
+ Wurst

WIRTSCHAFT

Chefköche im Geschirrtücher-Look

Bei der am Montag in Paris beendeten Woche der Herremode für Frühjahr und Sommer 1994 hat der Japaner *Tagara 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 Arbeitskleidung 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, Marktführer 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

hr Nr. 25 vom 24. Juni 1993: «Bunter Sprücheklopfer 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 schätzen gelernt. Der unfairen und unwahre Angriff auf Kobjoll hat mich deshalb sehr getroffen. Ich bin enttäuscht von der hotel + tourismus 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. Schlüssel 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 + tourismus 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 Seminarabende.

Kobjoll ist ein Mensch, der sich nicht mit dem eigenen Erfolg abgefunden hat. Er ist ein Mensch, der seine Ideen leben lässt. Sie sind «Sein» und nicht «Deinen». Aber leider bringt jeder Erfolg einen Feind – wer keine Feinde hat, muss mittelmässig sein.

Adrian Stalder
stv. Direktor
Hotel Giardino, Ascona

Prodega CC in:

Biel, Chur, Dübendorf,
Heimberg, Kriens,
Mossseedorf, 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 Loslösung 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 Buchungsautomaten 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. Liest 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-Arechnungssystem: 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 Hotellerie- 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

* Martin Petras ist Geschäftsführer der Micros Systems Schweiz AG.

Kassen-Software

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

- Rechnungsführung am Bildschirm mit Mehrfachbelegungen pro Tisch.
- Nachträgliche Rechnungssplitting und Zusammenlegen der Rechnungen.
- Zahlungsaufträge für die Totale oder mehrere verschiedene 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.
- Kreditkarteneingabe.
- Zugriff auf Artikelgruppen oder Zusatztexte, die numerisch oder alphabetisch geordnet sind.

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 Restaurantsbetrieben aller Größen sind der Garant für die Professionalität eines Herstellers. Es geht hier nicht nur um den heutigen Zustand der Software-Lösung.

Bedienerfreundlichkeit

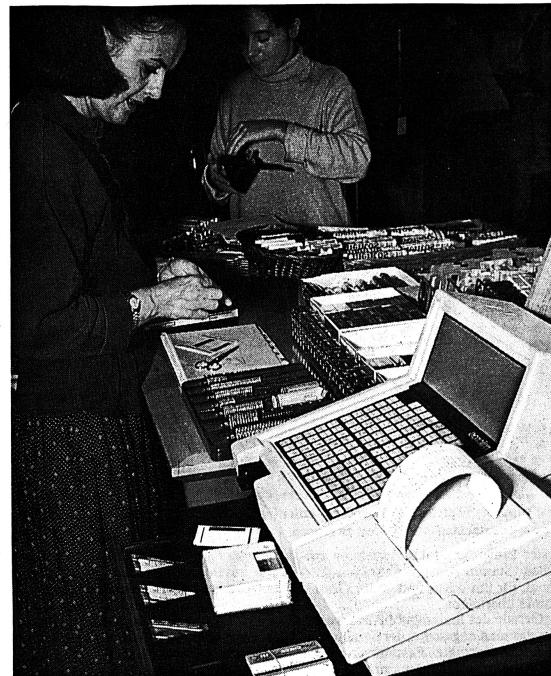
Gerade in einer Branche, in welcher das Personal oft wechselt und häufig nicht die entsprechende Ausbildung mitbringt, ist Bedienerfreundlichkeit ein sehr wichtiger Aspekt.

Das neue System soll den Buchungs- und Abrechnungsvorgang vereinfachen und beschleunigen. Es muss Entlastung bringen und Stresssituationen vermeiden. 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 Angste und Vorurteile abzubauen.

Die Basis seriöser Evaluation ist ein zukunftsorientiertes Anforderungsprofil an das System. Die Hardware-Plattformen, Programmiersprachen, Softwarerechte 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-/Leistung-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 zweckgerichtet verpackt werden. Diskrete und trotzdem gut lesbare Bildschirme, genügend grosse Tastenfelder, integrierte oder freistehende Rechnungs- 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

bundesystem 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 Industriestandard, PC's 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 angezeigt werden. Zusätzliche Analysen der Buchungen wie Storno-Rapporte, Zahlungsdarstellungen, 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 Kassenbetrieb möglich sein. Tastenfeldänderungen mit

anschliessendem automatischem Ausdruck der Tastenfeldunterlagen sind eine grosse Arbeitserleichterung. 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-Bedienung 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 Bildschirmanzeige. 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 Zahlungarten. 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 Anfangs- 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 Restaurationsumsatzvolumens 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 circa einem Prozent. Bei Verbindung mit Einkaufs- und Lagerverwaltungssystemen sind weitere Kostensparnisse 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 zusammengeführt 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 Konsumations, 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 zugewiesen. 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 Türschlossanlage von Multi-Card kontrolliert. Dieses System, das über den bestehenden Stromkreis des Gebäudes kommuniziert, soll im Endausbau die Zutrittsberechtigung auf dem ganzen Areal organisieren.

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 Reisestätsiken 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 Reservierungssystem Traviswiss direkt zum Global Distribution System (GDS) Galileo. Damit soll Wagonlit schneller als seine Konkurrenz werden. Seit 1. Juli ist es nun soweit.

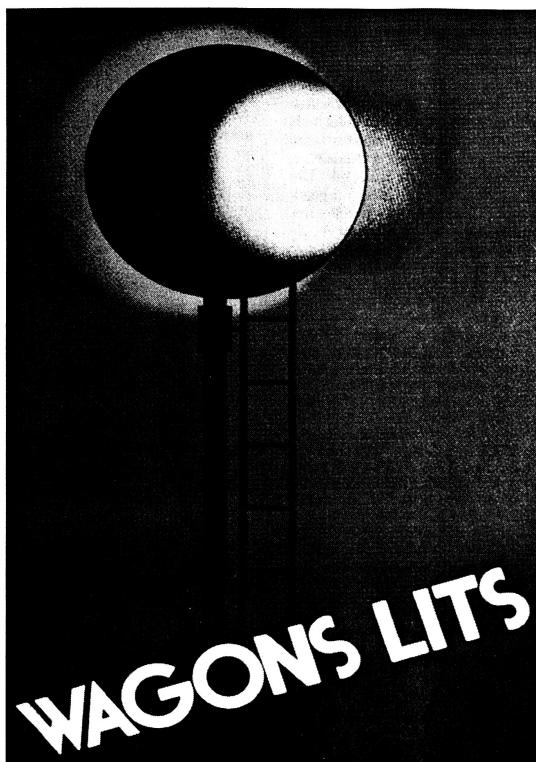
Derzeit wetteifern fünf solcher GDS um die Gunst potentieller Kunden: Amadeus, Apollo, Galileo, Sabre und Worldspan. Alle wurden von Luftfahrtgesellschaften entwickelt und finanziert, um die weltweite Reservierung von Sitzplätzen, Hotelzimmern, Mietwagen und allen möglichen anderen Serviceleistungen 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 ausprägt, 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 neusten technologischen Stand gebracht wurde. Es existieren derzeit 14 Modelle des AS/400, die je nach Bedarf 2 bis 2400 angegeschlossene Einheiten (Bildschirme, Drucker, Dateien...) koordinieren können und weltweit derzeit 20 000 spe-

Testversuch läuft

Seit zwei Wochen ist die Wagonlit-Filiale in Bachenbülach als Testbetrieb an GDS-Galileo angeschlossen. Wie Geschäftsleiter Walter Ruggli gegenüber der *hr* 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



Jetzt hat Wagonlit grünes Licht für direkten Zugang zum jeweiligen nationalen Computer-Reservierungssystem 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 ICS (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-

tierend, 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 interessanteren 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.

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 unbewusste, 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 eingespart (billige Flüge, Hotelpromotionen, Mietwagenverträge...); wieviel hätte pro Reise eingespart 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 befiehlt sich, eine echte Politik in Sachen Geschäftsreise zu entwickeln. Denn gerade in der Schweiz haben die meisten Firmen bisher noch keine Konzeption ihrer Geschäftsrisepolitik entwickelt.

APK/r

American Airlines

Die neue Strecke nach Heathrow

Die amerikanische Fluggesellschaft American Airlines, welche zusammen mit United und Delta Air Lines unermüdlich 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 Carrieri 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 kam 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,

(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, Reiseindustrie

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 der für die kommenden Jahre machen müssen. Es geht nämlich um nichts weniger als das mögliche Ableben des billigen Fernflugprodukts. Dieses könnte sowohl für Touroperators 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 Dekaden 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-Tarife?

Das Ende der Preisschlachten in den Lüften wird sicher den Anfang vom Ende des Billigtourismus in Ferndestinationen. 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 einzukaufen...

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 dennoch ungleich bleiben. Und wenn innerhalb des EG-Binnenmarkts die vermeintlich gleichen Spieße dank national verbleibender Slovergebung, versteckten Subventionen und ähnlichem eben doch ungleicher blättern, als es die Deregulierung aus Brüssel eigentlich vorsah?

Die Reiseveranstalter- und -büros werden sich dann wohl über über wieder mit guten Margen auf dem kleinen gewordenen Ticketmarkt begnügen, statt Last-Minute-Pakete nach Santo Domingo oder Kenia zu verschicken, 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 übriggebliebene «Normalzähler» für dummen verkaufen lassen, denen ihre Subventionsrolle für die Airlines durch allerlei Marketing-Gesäuß wie nochmals durchdachte «Business-Class-Konzepte» mit neuem Porzellan, Kakaoschlafrunk 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!

Velleicht würde in einem deregulierten Markt den Airlines-Chefs nicht wieder der Megafehler unterlaufen, während oder im Vorfeld einer der schwierigsten Rezessionen ihren Flugzeugpark derart aufzustocken und unsinnige Überkapazität zu schaffen, nur um den Gegner dann besser abwürgen 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 zuhau 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 Schauspielerei um Annullierungen die nächste Jagde anzurechnen war, dass die Türkei-Charter nicht mehr abheben, scheint die Tatsache nicht ganz so erg 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

Accor

Frankreichs Gigant

Paul Dubrule, Ko-Präsident der Accor-Gruppe und zusammen mit Gérard Peilloux 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 Umsatzprozent sind im Agentursgeschäft 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 angesetzt. 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.

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 Triebwerkshersteller 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 Lärmmittelzulassungswerte für künftige Verkehrsflugzeuge an den genannten Messpunkten um vier Dezibel. Ausserdem wurde eine Resolution verabschiedet, die die Senkung des Stickstoffgehalts (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

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 wird, um solle, die inzwischen 61 französische Städte anfliegt, wurden in CDG 2 C

HAS, Paris

Brüssel hat, Karl-Heinz Neumeister, wiedersprach 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» geprägt. 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 Flughafenbetreiber oder der lokalen Behörden festgelegt werden, sagte Neumeister warnend, dann breche das System Luftverkehr zusammen.

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

Die von einer Zeit veröffentlichte Forderung der EG-Beamten ist ebenso wie die der europäischen Flughäfen in Malta offensichtlich nicht Gegenstand von Gesprächen mit der Flugzeug- und Triebwerkstruktur 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 unvertragbarem 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

Iberia

Südamerika-Kurs mit Albträumen

Der spanische National Carrier sieht Expansionsmöglichkeiten einzig in Lateinamerika und streckt seine Fühler 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 ausgewicherten 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 Klarertext heißt das: expandieren und dabei wenn möglich Synergieeffekte erzielen, die die finanzielle Situation der ange schlagnen 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 Privatisierungsdynastie 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 kauften sich die spanischen Iberia mit 45 Prozent Beteiligung ein, was ebenfalls mit der Kontrolle des Unternehmens verbunden wurde. Schliesslich verlebte sie sich auch 37 Prozent der chilenischen Lineas Aereas del Cobre (Ladeco) ein und streckte sogar die Führer nach Amerikum, Lineas Aereas Paraguayas und Dominikanica de Aviación an.

Vom Schatten eingeholt

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

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



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

Foto: hr

haben. Da war in der Presse von zweifelhaften Teilhabern die Rede, von Preis erhöhungen, schlechtem Service, Entlassungen kurz vor Weihnachten, Streiks in der Hochsaison, von einem Unfall ohne Verletzte und einem Fall von Cholestansteckung bei einem Zwischenauenthalt in Lima. Die Argentinier empfinden jedenfalls als nationale Schande, was mit ihrem Aerolineas passiert ist, und mehrmals musste Staatschef Carlos Menem schlichtend eingreifen.

Um die venezolanische Viasa steht es nicht besser. Auch hier haben sich in letzten Jahr Verluste von 90 Millionen Dollar – laut Iberia sind es nur 52 – angehäuft, außerdem habe die spanische Gesellschaft 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 geplante Kapitalerhöhung immer noch nicht durchgeführt, nachdem sie früher die defizitäre Linie ständig durch Subventionen 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 Tochtergesellschaften 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 Holding INI verkauft hat. Auch wurde für die Erneuerung der Flotte und die Entlastung von über dreitausend Mitarbeitern schon 1992 eine Kapitalerweiterung von 120 Milliarden Peseten (1,5 Milliarden Franken) vorgenommen. Einer neuen – beantragten – Finanzspritzer von 25 Milliarden (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 September. Ob dies ausreicht, um 1993 wie vorgesehen mit einem ausgewicherten Ergebnis 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 zunehmenden spürbaren Konkurrenz des Hochgeschwindigkeitszugs AVE auf der Strecke Madrid–Sevilla begründet. Dieser ist wesentlich billiger und zunehmend beliebter. Diese gefährliche Konkurrenz hat die Verantwortlichen immerhin dazu angestiftet, ihren Service zu verbessern und pünktlicher zu sein.

Adria Airways

Flug in ein ruhiges Slowenien

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

UELJ 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 füllt 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 Tourismus, der von den guten alten «Vorkriegszeiten» schwärmt: 1990 reisten noch 159 000 Schweizer nach Slowenien, nach der Unabhängigkeit nur noch 15 000.

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 derart junges Land gehört. Der Tourismus kam fast zum Erliegen, den Individualisten vorbehalten. Wie stets in solchen Fällen zeigen die Schweizer Veranstalter die kalte Schulter, zumal die nur 38 000 Hotelbetten keine grossen Sprünge erwarten und der Meeressanstoss bei Portorož sehr klein ist.

«Wagemutige» Bus-Operators

Wagemutig sind nur einzelne Busunternehmer, vor allem Walliser. Guten Willen bekunden auch Kompass Travel Ebikon als einziger TO, der Programme mit Adria Airways auflegt, sowie Eurotrek, deren neue Wildwasserwochen insbesondere Pern Bahn angeboten werden.

Seit März 1992 fliegt die ambiciose Adria Airways – international bedient

sie linienmäßig auch Frankfurt, London, Moskau, München, Paris, Tirana und Wien – nach Zürich, kurz nachdem Swissair Ljubljana wieder in ihr Streckennetz aufgenommen hatte. Angstliche merken sich den folgenden Wahrspruch: Wo die Swissair hinfliegt, herrscht Ruhe im Land! Anfänglich 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 Swissair am Nachmittag. Wie Grasek mittelt, blickt seine Gesellschaft auf eine grosse Charter-Vergangenheit zurück, bedienten sich doch in den guten Jahren 900 000 von total 1,7 Millionen Passagieren dieser Fortbewegungsart. Gegenwärtig liegt aber der Anteil der Linienpassagiere bei 95 Prozent. Charterwillige Veranstalter sind also herzlich willkommen!

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

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-Hotelreservierungssystem 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 Caravanning gedacht.

RB

REISE-NEWS

Reisebüro Marti AG – «Ein Samstag in Wien»

Das Reisebüro Marti AG bietet neu Reisen nach Wien für einen Tag an. «Ein Samstag in Wien» heißt das Angebot für 75 Franken. Die Reise erfolgt natürlich in 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 Tri-Gem, einem Hersteller von Personalcomputern, den Auftrag erteilt, für ihr Spezialprodukt Focalpoint eigens dafür geeignete PC zu produzieren. Der Galileo-Focalpoint kombiniert die Microsoft-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 dieses Januar durch einen Vertrag mit Covia auch Apollo und kürzlich über Canadian Airlines auch das kanadische Gemini-Reservationssystem mit integriert 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 100. 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 flügelahm

MP Travel, der umstrittene deutsche Reiseveranstalter mit zweifelhaften Verkaufs- und Werbemethoden, wird langsam flügelahm. Die zahlreichen Proteste der Reisebranche gegen die duobiosen Billigangebote führten jetzt dazu, dass das Unternehmen beim Amtsgericht Frankfurt Vergleich eingehen musste. Während derzeit die vermonsgerechte Situation von MP Travel geprägt 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 Belegschaften 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-Reisebüro zweig 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 Nahmen 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 Wagons-lits-Büros nämlich «von lokalen Verkaufsstellen für Zugtickets und Schlafwaggonplätze zu einer internationalen Reisebürokette entwickelt», deren Umsatz zu 70

Prozent auf dem Sektor des Geschäftsreiseverkehrs 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 «Facelift» 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 «Facelift» soll nicht nur Äußerlichkeiten betreffen, sondern über 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 Geschäftsbereich unterstrichen wird. Ziel ist es, auf Platz 1 der Weltrangliste vorzurücken und die 500 größten Firmen der Welt als Kunden zu zu 70

Zahl der Verkaufspunkte entscheidend sein, da das Geschäft immer mehr über ausgelagerte Ticketchucker abläuft; wichtig sind daher in Zukunft nicht Agentur-, sondern Kundenzahlen. Darum angesprochen, wie sein Unternehmen 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 kämpfen habe. So sei American Express vor allem um die Expansion seiner Kreditkarte bemüht. Carlson sei eher auf dem USA-Markt, denn weltweit angesezt, und Thomas Cook orientiere sich derzeit vermehrt in Richtung Freizeittourismus, so dass auf dem Sektor der Geschäftsbereisen 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 Vorsprungsspreisen
- eine internationale «travel card», die Unterstützung in 125 Ländern garantiert und den «assistance service» rund um die Uhr zugänglich macht
- eine internationale Kreditkarte, die Einsparungen bis zu 40 Prozent ermöglicht
- das «Worldline»-System, das den Firmen international verhältnisse Management-Informationen an Hand von Statistiken liefern kann, mit deren Hilfe eine Politik in Sachen Geschäftsbereisen definiert werden kann.

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 Produkttauschau, Selektion der Touropators 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 Devise

Allerdings wird für die weltweite Entwicklung der Kette nicht mehr die



«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 hielten 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 McKinsey im Geschäftsbereisektoren auf Platz 3 (9% Marktanteil) hinter Danzas (15% Marktanteil) und Kuoni (22% Marktanteil).

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

Zahlen Schweiz 1992		
	in 1000 Fr.	
Umsatz gesamt	205 390	(+ 0,5%)
davon		
Distribution	186 063	(+ 8,5%)
Inbound	4 791	(-74,6%)
Eigenverkauf	14 536	(+ 4,5%)
Touroperating	23 625 Paxe	(+ 9,7%)
Verkaufspunkte	26	(+ 1)
Personal	191	(+ 4)
davon Lehrlinge	28	(-3)

Wichtige neue Kunden mit über einer Million Franken Umsatz:
Philips (Schweiz) AG
Caterpillar (Europa)
AMGEN (Europa)
ISL Marketing
Bank Morgan Stanley

* erklärt sich aus dem 1991 organisierten Telecom-Kongress in Genf; er findet aber nur alle zwei Jahre statt.

Europcar: «Green Pex»

«Wir sind überall für alle lokal»

Das Mietwagenunternehmen Europcar, eine 50 Prozent-Tochter von Accor und Volkswagen, setzt grünemässig 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 kundnahm sein.

ALEXANDER P. KÜNZLE

In die Schweiz kommen (Incoming-Geschäft). Die Green-Pex-Version gilt aber nur für die verbleibenden 40 Umsatzprozent, 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 Annulationsgebühren gibt es nicht.

Zur Tariftransparenz meint Schwindmann: «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-Superlief 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 Leisurebereich, 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 Kurzferniern als auch jenen entgegen, die mit ihrem eigenen Wagen in 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 anderen Air France und Austrian Airlines, hat Europcar Kooperationsabkommen. Für Amerikaner gilt ein besonderer Europa-Pass-Tarif, dem 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.

Der Schweizer ist und fährt anders . . .

Im März 1993 hat Europcar 7074 Autofahrer aus neun europäischen Ländern über ihre Erfahrungen und ihr Verhalten bei den Ferienfahrten 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 zur «Anderartigkeit des Schweizers: Euro durchschnittlich informieren sich 59 Prozent der Befragten über die Ferien im Reisebüro, in der Schweiz tun dies nur 41 Prozent! Euro durchschnittlich buchen nur 30 Prozent selbst, bei den sehr individuellen Schweizern hingegen sind es 45 Prozent! Auch beim Abheben 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 Lernquote von 18 Prozent für vier Mal und mehr pro Jahr oben auf. Lediglich die Holländer sind ähnlich reisefreudig.

Ein Drittel aller Befragten haben persönliche Erfahrung mit Verbrennen 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 Auslandserfahrungen. In Belgien, Frankreich und der Schweiz liegt der Schaden durch Vandalismus höher als jener durch Diebstahl (58 gegenüber 55 Prozent). APK

Kommentar

Jedem si Insel . . .

... in Australien (fast) kein Traum – wenn nicht auf Lebzeiten, so zumindest für einige wenige Tage. Vor Australien reihen sich die Inseln in einer verlockenden Anzahl. Auf dieser Seite sind zwar nur drei dieser zahlreichen Paradiese in kurzen Wörtern beschrieben, aber eines zeigt sich ganz deutlich: Insel ist nicht Insel. Hayman ist nicht Fraser, und Fraser ist nicht Dunk. Genauso wie es nicht jedermann's Traumvorstellung entspricht, auf einer Great Barrier Reef-Insel von einem Empfangskomitee in Schalen begrüßt zu werden und in einer Luxussuite nördlichen zu können (Hayman), genauso wenig ist derjenige auf Fraser am richtigen Ort, der ausschließlich einen Wasser- und Badelausflug in seinen Ferienplänen plazierte hat. Und wer sich beispielsweise ob möglichen 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 aber kein Wochenend-Städtetrip – 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 Reiseroute 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 eine eigene 9tägige Neuseelandrundreise mit deutschsprachiger Reiseleitung angeboten. Ein weiterer Leckerbissen aus der «Rast-Küche» sind die zweimal jährlich durchgeführten Südsee-Weltreisen. Die Reiseroute 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 24tägige 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 Luxusinselbenen zulässt, entsprochen. Im Unterkunftsreich 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 «schickimickihhaft» sind denn die Zustände auf der Insel doch auch wieder nicht. Wenn gleich festgehalten werden muss: Hayman ist nicht zufällig als einziges australisches Resort Mitglied der Leading Hotels of the World.

Als Ferienparadies der Luxuskategorie 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 Fünfsternglanz.

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 Gebohrte, 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 Preiskala 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 einer der exklusiven Boutiquen und die Wahl aus der langen Liste von Aktivitäten (Schwerpunkt Wassersport) lassen den persönlich erzielten Inselurlaub zügig ansteigen. Nicht nur ein liebevoll betreuter Kinderklub, auch ein sogenannter Family Plan (Kinder bis 14



Klassische Luxus-Resort-Kunstlandschaft: Hayman Island ist wunderbar und durchgestaltet 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 Kravattenzwangsgame zu einer – trotz Luxus – etwas lockigeren 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 70 000 Liter Wasser (in Spitzenzeiten bis zu einer Million Liter) benötigt. Dieses wird aus Meerwasser produziert, während die Abwärme der sechs Dieselpumpen für die Entsalzungsanlage – ein israelisches Produkt – genutzt wird. Nach einem Klärprozess werden die gesamten Abwasser 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 schwaben wohl noch die Pläne zur Anschaffung eines Katama-

ran-Transfer- und -Ausflugboote. 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 Luxuslinier 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 erstmalis 1993 der Fall. Ob das auch die (potentielle) Kundenschaft 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. Ethische Naturschönheiten, insbesondere der Regenwald in seiner ganzen Vielfalt, locken zur Erforschung. Als Ausgangs- und Aufenthaltpunkt 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 in 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 Hotelzimmerinheiten und die Villen verschiedener Größenordnungen fügen sich彼此在地 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 Poolanlage 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 Naturfreaks

Um sich vom Resort entfernen zu können, bieten sich nur zwei Möglichkeiten: Zu Fuß oder mit dem Vierrad-Fahrzeug (4WD). Für eine erste Entdeckungsreise wird empfohlen, sich einer geführten 4WD-Tour anzuschliessen. Allein schon die Fahrt auf den einspurigen Sandstrassen 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 am 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.

Sauberstes 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 abenteuerlich hat, geniesst eine geführte Regenwaldtour bei Nacht, und für Frühstücksteeher ist eine Vogel-Beobachtungsruhre organisiert.

Hervey Bay auf dem Festland ist wahrscheinlich keine Grossstadt. Aber nach einer «Nature Tour» auf Fraser Island scheint allein schon die Fahrt auf den einspurigen Sandstrassen erfordert einiges an fahrerischer Geschicklichkeit und lässt

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 unkompliziert gemütliche Atmosphäre bestimmt den Aufenthalt im guten Mittelklasse-Resort.

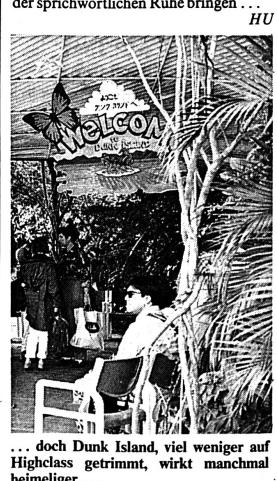
Der Empfang am «Flughafenterminal» ist herzlich. Wer nach dem möglicherweise etwas holprigen Flug in der 18plätzigen Maschine der Qantas-Tochter Australian Regional, von Cairns oder Townsville kommend, schon wieder klar sieht, dem wird als erstes ein Früchtecocktail gereicht. Dieser und der überall anzutreffende blaue Schmetterling (mit einer Flügelspannweite von 10 Zentimetern einer der grössten und schönsten in ganz Australien) sind die bestbekannten Inselsymbole. 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 Palmestränden.

Langeweile ein Fremdwort

Die Atmosphäre im und um das Resort ist auffallend locker, ein Campingplatz (unter Kontrolle des Inselniedrigs) 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 sicht- 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 einzigen Inselzentrum wird. Und sollte das Wetter den Outdoor-Pläuschen 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 ...



... 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 du 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 aggressive, 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 faîtiers 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, empêtré 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 le 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 s'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 bien évidemment 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 mulieritaires». 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 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 mulieritaires». 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 dès 1995.

Rappelons au passage que c'est du 7 août au 7 novembre que se tiendra en Corée du Sud la fameuse Taedong 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 continuera 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 de miracle...

Jean-Paul Fähndrich

(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 couloirs 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

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 génie magique. 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 œuvrent sur les divers fronts du tourisme

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'OFST d'une part et par la Banque nationale d'autre part, l'horizon s'annonce plutôt dégagé. En 1991, les Helvètes ont dépensé par personne quelque 1430 francs pour des voyages à l'étranger. En 1992, ils consacrent 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 débourser environ 1650 francs pour leurs déplacements à l'étranger.

Sur le marché des agences de voyages, la situation est plutôt ambiguë. Une étude de 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 estime 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. Kiessleff, 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 une 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 diplômes post-BETS, exercice trop délicat selon son directeur M. Asselineau.

JPG, Paris

Stations touristiques suisses**Peut-on encore construire un hôtel?**

Quoi qu'en dise, certaines régions de notre pays souffrent d'un notable 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?

JOËL SEYDOUX

Une question à plusieurs millions de francs bien sûr, mais qui reste d'actualité, n'en déplaît 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 attractions 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 pourraient

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'infrastruc-

tures (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'inscrit 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 parahôtelière, 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 cuivré.
- 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.

Cout :

- 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 déjeuner)
- 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

Touristoral**Anciens contre modernes, un faux débat**

L'hôtellerie a besoin de nouveaux lits, tant pour remplacer les anciens, subissant des temps irréparables — 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 permettent de résoudre tous les problèmes et garantissent 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.

À mon 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, Novotel). Nous avons 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 sauveée. 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 malaisin de vouloir opposer les unes 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 attestent — 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'élargir ou s'etendre (villes, stations, sorties d'autoroutes, zones industrielles). Puis d'attirer à l'hôtellerie des gens, jeunes et moins jeunes, qui, ne trouvant chaussure à leur pied — et c'est bien là le talon d'Achille ! — optent 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), accès 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 là pour compenser 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'élargissant 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 ce 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» touristiquement réussi et qui contribue à faire venir une clientèle diversifiée dans les hôtels de la station. Propriétaires et tenanciers d'établissements, commerçants, dirigeants d'entreprises jouent d'ailleurs le jeu sur le plan économique sans réchigner.

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 vaudois

«Revitaliser», avec un crédit hôtelier

«Revitaliser», c'est à la mode. Le tourisme vaudois 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 vaudois 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.

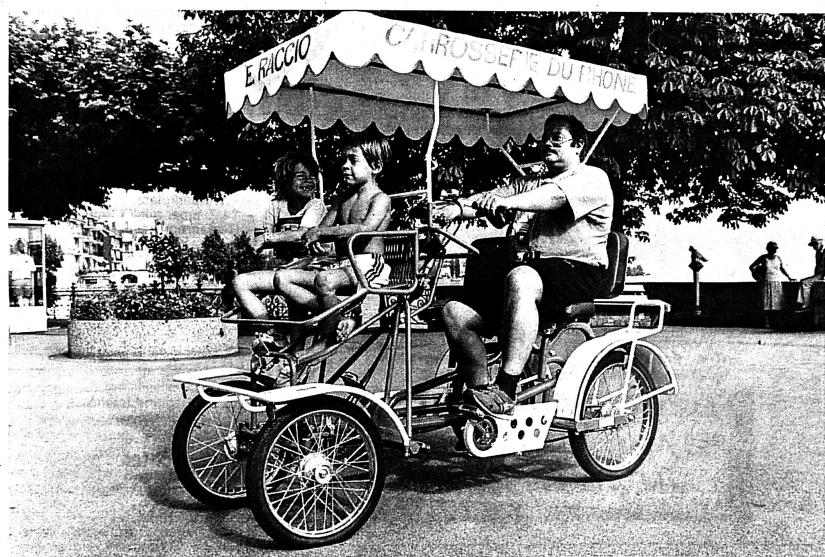
Credit hôtelier

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 vive attente des hôteliers vaudois: la création d'un crédit hôtelier à l'échelle du canton. Il y a deux ans, une nouvelle loi sur le tourisme entrait 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 vaudois vont «remettre sur le métier» l'étude d'un crédit hôtelier vaudois 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 inter-

cantonal, 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 profiter 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 vaudois du commerce et de l'industrie et l'Office des vins vaudois. Qui 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 vaudois 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 contrebat. Nous avons dès lors l'instincte 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 dictats 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 vaudoise 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 *Marc Geissbühler*), 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 Vaudois d'abandonner la branche touristique. Le chef de la section tourisme de l'OFIAMT posait une question de productivité. Plusieurs économistes et politiciens estimaient que le tourisme, branché peu productif, 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 certaines 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 infrastructu-

re 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 avantages». Encore faudrait-il que l'encouragement du tourisme, au niveau fédéral, atteigne le niveau des concurrents de la Suisse. PM

MÉLI-MÉLO

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

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

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 Allianfranchini*. Les arrangements s'acquittent 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 contente pas uniquement des 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

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 dépliants et les cartes géographiques. Les vendeuses trilingues se mettent en quatre pour commercialiser des produits de marque. VT

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 seulement, 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 Allianfranchini*. Les arrangements s'acquittent à l'Office du tourisme de Neuchâtel qui met également en route des programmes de groupes. RJ

LIEGENSCHAFTENMARKT



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

Business Building

erstellt.

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

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

- Ladenlokale
- Büros
- Arzt- und Zahnarztraxen
- 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**



BRUDERHOLZ
IMMOBILIEN & BETRIEBS AG

FÜR EIGENBEDARF

Wir suchen im Raum Basel-Stadt und -land

Restaurants

zu mieten oder zu kaufen.

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

56852/36529

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 initiatives 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 Wirtspaar. Beste Lage, viele Stammgäste, Top-Zustand. Geöffnet 200 Tage im Jahr, 25 Stunden die Woche!

Aussteigen aus dem Wirtstress?

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

Umständehaber zu verkaufen

Wohn- und Geschäftshaus

mit zirka 1700 m² Umschwung (Bauland).

Lage: Stadt/Kanton St. Gallen. Nähe Autobahnausbau St. Gallen-Zürich.

Motel mit zirka 20 Betten und moderner

Restauration für zirka 200 Plätze. Eignung als ausbaufähiges Tagungszentrum-1A-Kapitalanlage. VP zirka 1,7 Mio.

Interessenten melden sich bitte unter

Chiffre D44-13125, Publicitas, Postfach,

8021 Zürich.

P 56978/44300

LIEGENSCHAFTENMARKT

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 Caffè 30 Plätze
- Terrasse 30 Plätze

Eigenkapital notwendig.
Offeraten unter Chiffre 110-713467 an
Publicitas SA, 6501 Bellinzona.

P 56886/44300



**HAGEBANK
IMMOBILIEN GmbH**
Museumstrasse 28, 6021 Innsbruck
Telefon 0043/512573291

TIROL 4-STERN-HOTEL

SOMMER-WINTER-FREMDENVERKEHRSHORT
55 Betten, Nähe Innsbruck, neu renoviert, beste Lage, schneesicher. Erwerbsmöglichkeit auch für Ausländer.

Information über
Herrn Schott

Zu verkaufen gutgehendes

Bergrestaurant

Passtrasse, Sommer- und Wintersaison, Tausch mit Ein- oder Mehrfamilienhaus, evtl. landw. Liegenschaft; nur ältere Objekte. Auskunft: Postfach 57, 6247 Schötz. P 56849/44300

USA: MOTEL – FAMILIENBETRIEB

Nahe Grenze Colorado/Rocky Mountains, idyllische Bergortschaft, verkaufen wir Motel mit 41 Zimmern. Gute Existenz. Anzahlung US-\$ 250 000,-. Telefon (01) 768 22 24

P 56563/36452

MARCHÉ IMMOBILIER

Tessin – Region Lugano

Zu verpachten

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

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

56951/218200

A VENDRE

Centre de Mykonos (Gréce)

Joli restaurant

40 à 60 places
Murs, Fonds et un studio

Télé. 0030/28 92 26 52

M. et Mme COSTE

56990/18473

ANSCHLAGBRETT

ADELBODEN

Im Dorfzentrum

zu verkaufen

Hotelprojekt mit genehmigter Überbauungsordnung.

- 80 Hotelbetten
- Tagesrestaurant, 100 Plätze
- Pub, 60 Plätze
- Speisesaal, 100 Plätze
- Unterhaltungskiosk, 150–200 Plätze
- Aufteilung im Stockwerkgegentum möglich.

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

P 56821/44300

Zu verkaufen
im aufstrebenden Sommer- und Winterferienort

Scuol im Unterengadin

an verkehrsgünstiger Lage

Hotel/Restaurant mit 40 Betten

Eröffnung Sommer 1994. Interessante Finanzierung.

Nähere Informationen durch:
Garraux & Hunziker AG
Architekten, 7503 Samedan
Telefon (082) 6 46 46
O 56884/199176

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

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 (033) 93 96 33 84
Telex 462265
Fax (033) 93 44 37 16

31429/123889

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Schöngrünburg 6, 6005 Luzern
Telefon 041-44 07 09

Dieses Jahr führen wir in der Zentralschweiz folgende Intensivkurse durch:

RÉCEPTIONSKURS

31. Oktober - 19. November 1993

FOOD & BEVERAGE KURS

21. November - 4. Dezember 1993

Gerne senden wir Ihnen
dazu die näheren 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
- A 14-tägiger Urlaub 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

P 56912/362204

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

Raffelstrasse 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 Gastgewerbegegesetz 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 Gastgewerbegegesetzes des Kantons Bern.

In der parlamentarischen Beratung hat die Arbeit der Grossräte Heinz Probst, Direktor des Schweizer Hotel-Vereins (SHV) und Präsident der vorberatenden Kommission sowie Paul von Allmen, Hotelier aus Wengen und Fraktionssprecher, nachhaltig Wirkung gezeigt.

Eine Mehrheit des bernischen Kantonsparlaments verlangte bei der Beratung des neuen Gastgewerbegegesetzes den Verzicht auf die Bedürfnisklausel, wollte jedoch nichts von der Abschaffung des gastgewerblichen Fähigkeitsausweises wissen. Vergleichlich wurde von rot-grünen Politikern vorgebracht, der Fähigkeitsausweis trage nicht zur Qualitätsverbesserung bei. Er hindere im Gegenteil unkonventionelle, kreative Wirtes an der Ausübung ihres Berufes.

Ein bestimmtes Mindestmass an gastronomischem Management- und Fachwissen sei gerade für Wirtes kleiner und mittlerer Betriebe eine unverzichtbare Notwendigkeit geworden, argumentieren

anderseits 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 Gastgewerbegegesetz verzichtet der Kanton Bern darauf, die Bewilligung für den Alkoholabschank mit einem Bedürfnisnachweis zu verbinden. Die Schliessungsfunde 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 erkennt den Fähigkeitsausweis.

Schliesslich wird für die finanzielle Unterstützung der Hotelerneuerung 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 angehender Wirtes 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

Überraschend 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 Grossrat beschloss, die bisherige sogenannte Alkoholabgabe (Gastgewerbefonds) drastisch zu reduzieren. Beschluss wurde weiter, den bisherigen Gastgewerbefonds aus dem Gastgewerbegegesetz zu nehmen, und ihn unter der neuen Bezeichnung «Hotelfonds» im Gesetz über die Tourismusförderung zu verankern.

Geregt wird darin, dass eine vergleichsweise bescheidene Abgabe pro Gästeübernachtung bei den Beherbergungsbetrieben des Gastgewerbes erhöht und dem Hotelfonds zugewiesen wird. Jährlich können aus diesem Fonds Hotelerneuerungen 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 Gastgewerbegegesetz.

Foto ada

kredit (SGH), mit gut einer Million Franken flankiert und unterstützt werden. Der Vollzug der Hotelförderung wird vertraglich der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit übertragen.

Nach anfänglichem Widerstand hat der

schwimmung mit 126 Ja- gegen zehn Nein-Stimmen das neue Gastgewerbegegesetz in erster Lesung verabschiedet. Die zweite Lesung erfolgt in der November-Session. Nach Ablauf der gesetzlichen Referendumfrist 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, funktional und rationell eingerichteten Arbeitsplatz sichtlich. Foto shv

Hoteller-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 Hoteller-Verband des Kantons Schwyz (HVSZ). Es sei weniger auf staatliche Hilfe zu hoffen, als vielmehr die Destination «Schweiz» gemeinsam zu propagieren.

Neun der zehn traktierten Geschäfte führen unter den rund 40 anwesenden Hoteliers und Gästen zu keiner Diskussion. Dass man sich im HVSZ zu sparen gewöhnt 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 Verbands-Vermögen auf 7615 Franken «kletterte». Auch im kommenden Jahr will man sich mit dem ausgeglichenen Budget von 7000 Franken bescheiden. Mit dem Beitritt von J. Meier, Hotel Hörl, Küssnacht, hat sich der Mitgliederbestand auf 61 erhöht. Ziel und Wunsch des Präsidenten Friedrich G. Eder ist es, mindestens 100 Mitglieder im HVSZ zu vereinigen.

Thema Nachwuchsförderung

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

Kanton Bern, so Referent Heinz Probst, Direktor des Schweizer Hotel-Vereins (SHV) und Berner Grossrat, habe man bei der Revision des Gastgewerbegegesetzes erkannt, dass die Bedürfnisklausel eine vernünftige Betriebspolitierung 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, betont 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 eine 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 Inlandssozialproduktes 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 Volksgekennzeichneten beteiligt. Regeringsrat Werner Inderbitzin, der die Grüsse der Regierung überbrachte und auch im Namen des anwesenden Kantonspräsidenten Martin Küller 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, dass 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 Clemens Amstutz, Präsident des Tourismusverbandes des Kantons Schwyz (TVS). Nach einem Aufschwung im Jubiläumsjahr 1991 erfolgte 1992 ein grosser Einbruch (Rückgang der Logiermächte 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, dieses touristische Potential durch eine gestraffte Zusammenarbeit mit Hotellerie, Gastgewerbe, Verkehrsvereinen, Reisebüros, Handel, Gewerbe oder Transportunternehmungen 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 Clemens Amstutz skizzierende Zukunftsgestaltung des Tourismus im Kanton Schwyz findet die Unterstützung von Kurt Diermeier, Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz.

Ernst Betschart, Oberiger

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 Stockwerkentrum 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 Lieferanten 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 vierstündigen 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

Innenraumbau Heiniger (Fraubrunnen) und den Umbau geplant, das neue Mobiliar angefertigt und innert allerkürzester Zeit eingerichtet. Schaefer (Schönbühl) 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-Spülisch und Götz (Interlaken) die Kühlvitrinen geliefert. Besonders herzlicher Dank geht auch an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter SHV, welche tatkräftig mitgeholfen haben: Brigit Hofer und Andreas Junker von den Beratungsdiensten, Martin Bönnli, Iris Isteri, Beat Kilchör und Willy-Mann Mischler vom Hausdienst.

Claudia Widmer

GRATULATION

Ernst Leu

Am 30. Juni feierte in Abtwil Ernst Leu Waldli 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

Wo bleibt die Freude am Dienen?

Mit einem Kurzreferat wandte sich Ständerat Bruno Frick an die Hoteliers, wobei er nicht nur die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus aufzeigte, sondern auch die Schweizer hart anfasste, die in ihrer Wohlstandsverhöhntheit «die Freude am Diensten» verloren hätten. Der ausländische Gast erfährt in der Schweiz kaum schweizerische Gastlichkeit, werde er doch von Leuten ganz anderer Nationalitäten bedient. Die Wohlstandsmentalität, 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 Piometerleistungen in der Hotellerie 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, Lifte und Hotels und Golfplätze erstellt. Solche Projekte seien auch in der Schweiz vorhanden, vermoderten jedoch unter dem Gestopp der Gesetze.

Es helfe dem Tourismus und der Hotellerie wenig, wenn man darauf warte, bis der Staat aktiv werde. Eigeninitiative und Innovationsfreude seien gefragt. Der Staat müsse zwar geschupft 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 erarbeitet und ausführt.

Ernst Betschart, Oberiger

CARROUSEL

Hotel, Tourismus

Das Direktionsehepaar Godi und Ursula Näpflin-Stute 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 Näpflin und dem Verwaltungsrat. Die Union investierte in den letzten Jahren über 16 Millionen Franken. Das Direktionsehepaar 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 erstmalig seit vielen Jahren keine Dividende.

Food and Beverage

Kurt Gygax (Huldi & Waldhaus Adelboden), Hans Ruedi Hafner (Bahnhof Buffet Bern), Klaus Künzli (Bären Ostermundigen), Heiner Lutz (Beatus Merligen) und Olaf Reinhardt (Schohtel Kastanienbaum) wurden kürzlich in den Stiftungsrat der Höhener 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.

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 Pedotti tritt. Zum Finanzchef wurde zudem Martin Leibundgut ernannt.

Roland W. Bühl (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 Mehrheitsaktionär der Viasa ist, aber weiterhin als eigenständige Fluggesellschaft bestehen bleibt. Bühl war während der letzten zwölf Jahre für Iberia tätig, seit über acht Jahren als Marketing- und Sales Manager. Der bisherige Geschäftsleiter von Viasa Schweiz, Werner Schadegg, hat das Unternehmen Ende Juni verlassen.

Franz Werder (Bild) ist neu Ausserdienstmitarbeiter der Europäischen Reiseversicherungs 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 Ausserdienstmitarbeiter 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.

Twerenbold Reisen- und Transport AG Baden hat per 1. Juli das Reisebüro Krö-

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 Geschäftsführung berufenen Kurt Moser.

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 Auslanddestinationen - aufgebaut und betreut.

Maries 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.

Touristik, Reisen

Wieder aufgetaucht ist Heinz Gabi, der ehemalige Leiter der Popularis Helvetica

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 bâti. 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.

Dégredation 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 mât pour drapeaux et leurs grills 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 logement de vacances.

Photo: Comet

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.

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 Inneneinrichtung mit antiken Einrichtungsgegenständen. Innerst weniger als zwei Jahren ist das 12-Zimmer Haus Sloane Hotel in Chelsea zu einem Geheimtipp für gutbürgerliche Ästhetiker und Liebhaber von Antiquitäten geworden. Aufgrund der grossen Nachfrage der Gäste nach Einrichtungsgegenständen.

SW, London

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.

Günstig ist der Spass allerdings nicht, kostet doch beispielsweise ein Bett bis zu 40 000 Franken. Die grossen Verkaufsstände im Sloane sind jedoch nach Angaben von Rebecca Maxwell, die vielen kleinen Accessoires wie Spiegel, Bilder oder alle Bücher, die schon ab rund 70 Franken zu haben sind. Die Mischung Antiquitätenläden 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 überbrigens auch «ganz normal» abstehen.

Schloss-Hotel Swiss Chalet Merlischachen

Ein Prinz und der Honeymoon

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

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

Rummel um die Heirat

Guinessverdächtig 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 Heliokopter abgeholt, wird der Apero auf einem Schiff oder im Heissluftballon serviert, kann man in der betriebeigenen Kapelle das Ja-Wort hauchen.

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 Storchenzimmer 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 Augenzeugeberichten seine Hülle fallenlassen. 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-Déjeuner, 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 bœuf à la bavaroise Or et Rouge, Blanc de poulet au gratin 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.

Gefeiert wurde die «Hochzeit des Jahres» mit einem überschäumenden Volksfest unter dem Motto «Europa in Liechtenstein» im Residenz-Städtchen Vaduz.

SS

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 Schäfer, Präsident des Verwaltungsrates, Lierenschr. 4, 5417 Untersiggenthal.

56887/33855

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-la-carte- und Bankettrestaurierung 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 Neuengasse 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

56988/365629

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 Erlebnisgastronomie - Tram

Bringen Sie folgende Voraussetzungen mit:

Erfolgreiche Führung eines Gastronomiebetriebes. Gepflegte Erscheinung, Persönlichkeit. Sie betreue internationale Kunden und Unternehmen. Gute mundliche 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

Stellenmarkt
Internationaler Stellenmarkt
Stellengesuche

SOMMAIRE

Marché de l'emploi
Marché international de l'emploi
Demandes d'emploi

Page

1-10	11-13
13	13
14	14

Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie

ADIA HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9

ADIA HOTEL · Adia Interim AG
Badenerstrasse 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

JUNGKUCH-/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 Hofs oder Sefas. Eintritt: so bald als möglich.

HOTEL JOB SHV Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 507 333
57048/84735

Swiss Hotel Verein



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 Pfäffikon SZ
Telefon (055) 48 11 51
34710/74780



Seiler Hotels Zermatt

Da sich der jetzige Direktor unseres Hotels Nicoletta **** aus persönlichen Gründen verändern 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 bitten:

- Selbständiges 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 Erfüllung 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 Sie uns, Ihre Unterlagen zukommen zu lassen.

SEILER HOTELS ZERMATT AG
W. Pinkwart, Generaldirektor
3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 22
56961/39420



Hotels **
of Switzerland**



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, provenziale Küche, Meerfrüchte, Fisch)

mit Freude annehmen?

Wir suchen ein tüchtiges, in Menschenführung erfahrenes

Wirtpaar für Geschäftsführung und Küche

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

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, Wirtefachschule, 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, Zeugnisausschriften und Foto unter Chiffre K-44-12619 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Diskretion zugesichert.

P 56971/44300

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.

57027/9067



Yvonne Mathis, Personalleiterin
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon (081) 47 12 12
53990/9067

Wir suchen ...

in gepflegten Landgasthof
Nähe Luzern

● Küchenchef

Sie führen eine Brigade von 3 bis 4 Köchen und 3 Hilfskräften. Eigene Initiative, Kreativität sowie Führungskräfte 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:

- gastgewölbtem Lohnwesen für 70 Mitarbeiter
- Kontakt zu Behörden, Lieferanten + Gästen
- Korrespondenz nach Stichworten
- Debütoren/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



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. Beriger, Alters- und Pflegeheim Sunneziel, Moosmattstrasse 5, 6045 Meggen.

57073/365726

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

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 begeisternde 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 Allé verlangen).

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

57026/22764



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 Kopfheimer 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 2, 8400 Winterthur, Tel. 052 213 38 32

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 Lehrlinie 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 erwarten 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.

56968/169080



LINDENHOF
BERN

ROTKEUZSTIFTUNG 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 selbstständiges 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 zusackt in der Küche und in der
Hotelführung. Eines, das ein einfaches Hotel mit 100 Betten
schätzt. Eines, das ungewöhnlich genug ist, um ein
ungeübliches 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

VALS
VALS

T 57046/35560

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
Ferientage frei. Gratisparkplatz.

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

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

56829/40380



Zur Ergänzung unserer Brigade
suchen wir 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.

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

57005/129925

chamáeon
China Restaurant

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

CHINAKOCH

mit Erfahrungsnachweis der kanto-
nischen 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 mög-
lich.

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 Restauranteure, 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 Confiserieverkauf.

Ihr Aufgabe umfasst Sachbearbeitung, Warenkontrollen, Inventuren und auch Mitarbeit bei Dekors. Sie pflegen Kontakte zu unseren Lieferanten und lösen Kadermitarbeiter in Housekeeping und Confiserieadministration ab.

Wir führen Sie in diese interessante Aufgabe ein und wünschen uns eine abgeschlossene Ausbildung als Hofs oder im kaufmännischen Bereich mit Bezug zur Gastronomie/Hotellerie, Korrespondenzsicherheit und Sprachkenntnisse in D, I, E.

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

56893/566090

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
immitten 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 Kundenschaft
- voluminöse Vertretung des Banketteers

Sie bringen mit:

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

Interessiert?

Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie an.

Carlton Elite Hotel
Frau F. Lorant, Personalchefin
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).

Wir 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, Personalaufschef. 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

Für unseren SONNEaufgang 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
Küschnacht am See

Sandra & Sepp Wimmer
Seestrasse 120 · 8700 Küschnacht
Telefon 01 910 02 01
Telefax 01 910 02 52
56953/17841

Restaurant Sennental
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 Hämmeler, Zürichstr. 25, 8185 Winkel/Rüti, oder rufen Sie uns an: Telefon (01) 860 15 00.
O 57044/342270

Speise-Restaurant Krone Neuheim (Zug)

sucht auf 1. September oder nach Über-einkunft freundliche

Serviceangestellte

in kleineres Team. Neuere 2-Zimmer-Wohnung wird zur Verfügung gestellt.
I. und X. in Rickenbach
Speise-Restaurant Krone
6345 Neuheim
Telefon (042) 52 21 73
Di und Mi geschlossen
P 57024/365610

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

sucht dringend folgende Berufsleute im Kundenauftrag!!!

Jungen Initiativen

Küchenchef

in Kleinbrigade. Sowie eine selbständige und flexible

Betriebsassistentin

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

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

BRD 0041 (064) 31 48 31
Austria 050 Bernstr. West 64, CH-5034 Suhr
51088/350893

Petermann's Kunststuben in Küschnacht, 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 Küschnacht. Ausländer bitte nur mit Bewilligung.
56985/110680

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

CHEF DE SERVICE

Gastgebernatur, Organisationstalent, anpassungsfähig an verschiedene Kundensegmente, selbstsicheres und angenehmes Auftreten, erfahren im Führen und Motivieren von Mitarbeitern, fremdsprachenkenntnig.

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.

O 56024/199176



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

51088/350893

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, Einkaufsgünstigungen, 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 56967/381

★★★
HOTEL ELITE
E
Biel - Bienne

Restaurant · Bar · Night Club
Salles pour Banquets et Séminaires
Bankett- und Seminarsäle

Restaurant Gastronomique l'Amphitryon

Mitglied: Chaine des Rotisseurs
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 Berufskenntnisse und Erfahrung 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 Réceptionssekretärin

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



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 engagierte und qualifizierte

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



Möchten Sie bei uns Ihre berufliche Karriere als

Night-Auditor

Kominierte Tätigkeit:
– Night-Auditor
– Nachtreceptionist

beginnen, mit späteren Möglichkeiten, sich weiterzuentwickeln als Night-Manager oder in unserer Buchhaltung. Sie arbeiten selbstständig, 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. Gallen 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 Nachwuchs-Kader 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 «Zähnfachmann». Kaufmännische Ausbildung und fundierte Gastgewerbe-Erfahrung oder Kochlehre und Hotelfachschule und buchhalterische Erfahrung sind unabdingbare Voraussetzungen. Idealalter bis circa 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
Stäntnergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 281 95 75, (061) 281 95 91
57000/208191

S Personalberatung für Dauerstellen,
Kader- und Managementpositionen
in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik

SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

Wir sind ein internationales Hotel am Strand von Zürich mit 226 Zimmern, 2 Restaurants, diversen Banketträumlichkeiten, Bar und einer Diskothek.

Für unsere Döltschistube 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

56916/39853

Atlantis Sheraton

HOTEL
ZURICH

HOTEL ATLANTIS AG, DOLTSCHIWEIG 234, 8055 ZURICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-463-0000 FAX: 41-1-463-0388 TELEX: 813-338 ATS CH

LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr



Bekanntes Familienhotel mit 70 Betten sucht auf kommenden Winter einen qualifizierten

Küchenchef

und einen

Commis de cuisine

Wir bieten:

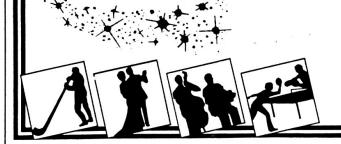
- Saison- oder Jahresstelle (Mai und November geschlossen)
- guter Verdienst mit branchenüblichen Sozialleistungen
- Weiterbildung an Kursen
- familiäres Arbeitsklima
- kleine Brigade
- vielseitige Freizeitmöglichkeiten

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



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

DIE FISCHERZUNFT

O 57040/47678

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 forsetzen möchten, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

BAHNHOF BUFFET BASEL
Personaldienst, Stephan Blaser
Centralbahnstrasse 14, 4051 Basel

P 56905/2941

Hotel-Restaurant Bellevue-Bären

Krattingen

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 Krattingen, 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 Freizeitpark**

In Abtwil, am westlichen Stadtrand von St.Gallen, liegt das modernste Hotel der Ostschweiz - das ****Hotel Säntispark. Ein von Geschäftleuten, Konferenz-/Seminarteilnehmern, Familien und Vereinen gern besuchter Ort. Direkt beim phantastischen und originalen Freizeitzentrum Säntispark.

Zur Unterstützung und Ablösung unserer Gouvernante für die Bereiche Etage, Lingerie und Economic suchen wir eine

Hotelfachassistentin

mit abgeschlossener Lehr- oder ähnlicher Ausbildung. Wir stellen Ihnen die neue MitarbeiterInnen etwa so vor: flexibel und belastbar, einsatzfreudig und verantwortungsbewusst, selbstständig und durchsetzungsfähig. Kurzum, eine Aide-Gouvernante, die nicht nur mitarbeitet, sondern auch mitdenkt.

Geschätzt werden von unseren MitarbeiterInnen die angenehme Arbeitsklima, die fortschichtlichen Anstellungsbedingungen, die geregelten und gut organisierten Arbeitsabläufe und Arbeitszeiten sowie das nahegelegene Personalhaus. Im Säntispark ist auch für unsere MitarbeiterInnen für optimales Freizeitvergnügen gesorgt.

Sind Sie interessiert? Oder möchten Sie einfach etwas mehr über die Stelle und den Betrieb erfahren?

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**** Hotel Säntispark
B. Walter oder F. Stocker
9030 Abtwil
Telefon 071 32 15 75

direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, am westlichen Stadtrand von St. Gallen. 144 Betten, 72 Zimmer, sämtliche Zimmer mit zwei extrabreiten Betten (140 x 200 cm), Bad/Dusche/WC, Farb-TV, Video, Radio, Direktwahltelefon, Minibar und Gästesafer, 2 Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge, diverse Seminare, Konferenz- und Bankettsäle für bis zu 70 Personen. Unter gleicher Leitung: Landbeiz Restaurant/Bar/Pizzeria, im Freizeitzentrum Säntispark, 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
Arvenbüel
8873 Amden
oberhalb des
Walensees

In unseren vielseitigen, lebhaften und modern eingerichteten Hotel- und Restaurationsbetrieb auf der Sonnenterrasse ob dem Walensee (zwischen Chur und Zürich) suchen wir

**einen Koch per 1. August 1993
einen Commis de cuisine**

per 1. September 1993
(deutschsprachige Ausländer mit B-Bewilligung möglich)

Selbständigkeit, Verantwortung und Kreativität sollten für unsere Mitarbeiter keine leeren Worte sein.

Das Hotel Arvenbüel bietet:

- angenehmes Arbeitsklima in kleinerem Team
- Logis im Haus in sehr schönen Zimmern
- modern eingerichtete Küche
- guter Ausgangspunkt für diverse Freizeitgestaltungen

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 Arvenbüel
8873 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 Ambiente
- modern eingerichteter Arbeitsplatz
- sehr gute Dienstleistungsmöglichkeiten
- angenehme Arbeitsbedingungen
- 5 Wochen Ferien

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Sie in einem Betrieb mit einem speziellen Konzept der/die MitarbeiterInnen 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



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. Maître 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/Buffetgouvernante**

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

51652/252520

**«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 Wysenbach und
Marcel Schneiter
PARK KURHOTEL MAYOLINA
3803 Beatenberg
Telefon (036) 41 14 74

57008/3788

**Fischspezialitäten**

Erna und Kurt Rütimann
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 Telefonanrufl.

57075/78794

**AM RHEIN**

sucht tüchtige(n), mehrsprachige(n)
Hotelsekretär(in)

für Réception, Gästebereitung, Telefon usw.

Es handelt sich um eine anspruchsvolle und interessante Stelle. Nur BewerberInnen 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



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

374719

Servicefachangestellte/r

fehlen würde. Interessiert?

Gefragt sind kreatives Mitdenken, Motivation.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anrufl.

M. + Ch. Rota, Wynhus zum Bären
Bernstrasse 26, 3110 Münsingen
Telefon 031 721 11 84

B 56972/63754

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 Frei- 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



Romantik-Hotel und
Restaurant KRONE, Dietikon

Telefon (01) 740 60 11

Die schönste historische
Gaststätte im Limmatatal sucht

Service-**fachangestellte**

nur mit Bewilligung

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen, unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihren Anrufl.

Tel. (01) 740 60 11

Herr Hirzel oder

Herr Schmidt verlangen.

O 56733/63126



Für sofortigen Eintritt oder nach
Übereinkunft suchen wir folgende
Mitarbeiter:

Réceptionspraktikantin
(Sprachkenntnisse D, E, F, I)**Jungkoch****Hilfskoch****Kochaushilfe**

für September

Hotel-Restaurant Plattenhof
Zürcherstrasse 19
8028 Zürich
Telefon (01) 251 19 10

57072/40860

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir ins neu-eröffnete ★★★★-Hotel Du Lac in Wädenswil:

Geschäftsführer(in)

Sie haben Durchsetzungsvermögen, denken kreativ, dynamisch und selbstständig. Sie besitzen Organisationstalent 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 instruieren.

Sous-chef

Sie freuen sich auf eine neue Herausforderung.

Jungkoch

Zur Mitarbeit und unter der Leitung unseres Küchenchefs.

Chef de service

Sie sind führungsgewandt und sprachkundig

Chef-Barmaid oder Chef-Barman

Sie lieben Ihren Beruf und suchen eine neue Herausforderung.

Bewerber(innen), auch Ausländer(innen), mit der nötigen Ausbildung und Berufserfahrung melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei Hotel Du Lac, Seestrasse 100, 8820 Wädenswil.

56928/37010

GASTHAUS

Rathausfeller

IN DER OBERALTSTADT ZUG

Sucht Serviceangestellte

IN JAHRESTEILE SEHR GUT GEREGLTE ARBEITSBEDINGUNGEN. JEDEN SONNTAG UND MONTAG FREI. GERNE GEBEN WIR IHNEN WEITERE AUSKUNFT RUFEN SIE UNS EINFACH AN ODER SENDEN SIE UNS DIE ÜBLICHEN UNTERLAGEN. VIELEN DANK.

H. ERNI & S. MEIER
TELEFON: 042 21 00 58

B 56977/112038



DER JOB FÜR DIE, DIE MEHR WOLLEN!

Weltweit tätiges Unternehmen im Bereich der Finanzdienstleistungen mit Hauptsitz bei Luzern sucht per sofort 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 willkommen.

Wenn Sie darüber hinaus gern Verantwortung übernehmen, Sinn für Humor und verschiedene Mentalitäten haben, über Biss einerseits und geistige Flexibilität andererseits verfügen und last but not least teamfähig sind, sollten Sie sich umgehend bei uns bewerben bzw. uns anrufen.

Ovag Observance AG
Huomattistrasse 3, 6045 Meggen/Luzern
Telefon (041) 37 41 31, Fax (041) 37 41 34
56954/34980

HOTEL E 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 Reception suchen wir

Réceptionist mit Nachablösung (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

RDV****

Wir suchen die frontorientierte Verkäuferpersönlichkeit mit Hotel-erfahrung und ästhetischem Flair.

Unser Auftraggeber ist ein international tätiges und renommiertes Fabrikations- und Handelsunternehmen. Mit den qualitativ hochstehenden, langlebigen Konsumgütern werden u. a. auch Hotels und Gastronomiebetriebe beliebt. Im Zuge der Nachfolgeregelung suchen wir für das Gebiet Raum Zürich/Zentralschweiz eine(n) initiative(n)

Gebietsverantwortliche(n) im Aussendienst

Als selbstständig arbeitende und abschlussstarke Persönlichkeit akquirieren 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 werden, sind z. B. eine kaufmännische Grundausbildung, abgeschlossene Hotelfachschule, Fremdsprachenkenntnisse in F/E, vor allem aber Verkaufserfahrung in einer ähnlichen Branche die optimalen Voraussetzungen. Das ideale Alter beträgt circa 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

Hotel International Basel
Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
Steinenstrasse 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 sofort einen

kreativen Pâtissier

Sind Sie gelernter Konditor-Confiture, jung und dynamisch, möchten Ihr Können unter Beweis stellen und noch Neues dazulernen?

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten und gute Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn M. von Bertrab, Telefon (061) 281 75 85. 57057/3255

BEST WESTERN SWISS HOTELS

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung tüchtige

Servicemitarbeiterin

sowie

Koch

Zeitgemäss Entlohnung. Auf Wunsch steht eine Studio-Wohnung zur Verfügung. Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie uns an!

Landgasthof Löwen und Pub Route 66
Familie Schüpbach
3515 Oberdiessbach
Telefon (031) 771 02 01

P 56947/178675

KÖNIGSTUHL

Restaurants & Bar

Wir sind ein Zunfthaus 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 Gehrige, Patricia Landolt, Personalbüro, Stüssihofstatt 3, 8001 Zürich, Telefon (01) 261 76 18.

57003/319350

Gesucht auf Herbst 1993

Küchenchef

in modernen Ganzjahresbetrieb mit starker Sommersaison 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, selbstständig
- Kalkulationsicher
- Freude an abwechslungsreicher, zeitgemässer Küche vom Salateller bis zum Gourmetgericht
- geduldiger Lehrlingsausbildner, eventuell eidg. dipl.

Schriftliche Bewerbungen bitte unter Chiffre U 12715-210 ofa, Orell Füssli Werbe AG, Bahnhofstrasse 18, 5001 Aarau.

O 57043/199176

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 mitleben? 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 Gehrige auf Wunsch)

Patricia Landolt, Personalbüro: Telefon (01) 252 01 20

52449/40304

Tel. 01/41 31 61
Fax 01/740 74 62

HOTEL CONTI
La Brasserie
Seminar- und Banketträume
Homestrasse 41, CH-8053 Dietikon/Zürich

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 Hofschaft.

Wir stellen uns eine junge Hofschaft 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 Caflisch, Direktor
Heimstrasse 41, 8053 Dietikon

Telefon (01) 741 31 61, Fax (01) 740 74 62

56988/274542

RESTAURANT REUSSBRÜCKE OTTENBACH

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 Detaillbudgets 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 Wirtewohnung 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
Oberdorferstrasse 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 initiative 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 ansprechen, senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an unseren Herrn Peter Meihofen, welcher Ihnen unter Telefon (061) 325 36 56 gerne weitere Auskünfte gibt.

Crossair
Postfach
4002 Basel



Reizt es Sie, in ein motiviertes Team kreativ Ihre fachlichen und menschlichen Leistungen einzubringen zu können?

Unsere fünfköpfige Brigade wünscht sich einen weiteren

Teampartner (Koch)

männlich oder weiblich, dem wir Kompetenz und Miteinscheidung geben in der Gestaltung unseres Küchenangebotes.

Um Ihren Gwunder zu stillen, stehen wir Ihnen rund um die Uhr unter Telefon (064) 51 44 51 zur Verfügung.

Annelmarie und Jürg Haller
HOTEL HALLER
5600 LENZBURG

Fax (064) 51 44 51

57070/19410

KATAG

LUZERN



HOTEL WEISSES KREUZ, LYSS

Im Auftrag der Eigentümerin (Aktiengesellschaft) suchen wir per sofort oder nach Überenkunft ein bestens ausgewiesenes

Direktions- ehpaar/ 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 Säli
- Hotelbar
- 22 Hotelzimmer mit allem Komfort
- Saal bis 350 Bankettplätze

Die Anforderungen für diese Position sind hoch. Unser Mandant 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

O 56992/172723

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. Ersatzung ferienhalber des Hauspersonals. Schön eingerichtete Wohnung. Telefon (091) 69 19 73.

57060/365645

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.

E 56766/29122

SEEHOTEL RESTAURANT

FRIEDHEIM

HERGISWIL

Tel. 041-954242

Prop. Kurt Buhholz

Dir. Walter Blaser

Für unseren renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir auf 1. September 1993 oder nach Überenkunft in Jahresstelle

junge, dynamische

Servicefach- angestellte (w) CH mit Ablöse Chef de service

mit A-la-carte- sowie Ban-

ketterfahrung für unser best-
bekanntes Spezialitätenre-
staurant.

Herr Blaser ist gerne bereit,
Sie über Näheres zu infor-
mieren.

Telefon (041) 95 42 42

P 56992/15547

Hotel Restaurant

DIANA

3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Überenkunft:

Koch Sertiertochter

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Gingg-Perner
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon (030) 2 34 00

56987/62510

Hotel-Restaurant

Engadinerhof

7504 Pontresina

sucht ab sofort in Jahresstelle

Sekretärin

(Réceptionistin)
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 einschließlich des Bedienens 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, speditivem, sauberem Arbeiten interessiert sind, den Kontakt mit Kunden schätzen und sich vor einem Einsatz an der Kasse nicht scheuen und zudem sehr gut Deutsch sprechen,füllen 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 unserer Bewerbungsformular zusenden können.

STRASSENVERKEHRSAMT DES KANTONS ZÜRICH

Personalabteilung

Uetlibergstrasse 301

8036 Zürich

Telefon (01) 468 33 16 (Direktwahl)

O 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

Réceptionistin

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 Menugestaltung, 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. Nebst einem interessanten Solari bleiben 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 Produktenkenntnis, arbeiten gerne in einem jungen Team und haben jeden So/So frei. Zürich, Herr Keller

F & B ASSISTENT

Wir suchen für ein schönes Viersternehotel in den Waadtländer 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

GOUVERNANTE

Für einen modernen Hotel-Restaurationsbetrieb auf der linken Zürichseeseite suchen wir eine junge Gouvernante (Alter: 25 - 30 Jahre) mit Organisationstalent, die an selbstständiges Arbeiten gewohnt 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

RECEPTIONISTIN

Für ein bekanntes Hotel am Zürichsee suchen wir eine junge Réceptionistin. 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-Langstr. 11 01/242 22 11
9004 St. Gallen Marktplatz 18 071/23 65 23
3000 Bern 7 Marktgasse 28 031/21 11 33
6003 Luzern Pilatusstrasse 3a 041/23 08 28

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 Jahressenthalter, 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

56863/347205

Attraktive Stellen

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für 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 Anruftreff 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 862 482 phv. Telefon 041-831 397

Für unser 5-Stern-Hotel mit internationalem Kutschafft, direkt am Vierwaldstättersee, in der Nähe von Luzern gelegen, suchen wir für die Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Etage: 2. Etagengouvernante Zimmermädchen

Küche: Commiss de cuisine

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto bitte an:

Park Hotel Vitznau
Z. H. Herrn Ch. Maurer
6354 Vitznau



Vegi
zum
Waage

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 zum 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 per sofort oder nach Vereinbarung einen einsatzfreudigen

JUNGKOCH

welcher die mittelgroße Brigade tatkräftig unterstützt.

Sie bringen eine abgeschlossene Kochlehre mit und sind daran interessiert, sich weiterzuentwickeln und auch Neues zu lernen.

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 Jahresstellung, und Sie können Arosa in vollen Zügen genießen.

Gerne verhelfen wir Ihnen zum Höhenflug! Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an.

Tel. 081 39 39 79 / Fax 081 39 39 79

Wirteverband Graubünden

POWER JOB Personalberatung

Frau Susanne Bugmann

7019 Flims-Fidaz



57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

57037/68829

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Madame, Mademoiselle.

Si un nouveau challenge vous tente?

Nous avons un super poste de:

GOUVERNANTE 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 Rivière

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
 - diplôme(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.

HOTEL 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. Riometti-Sandrini.

56844/44300


HOTEL ELITE
E
 Biel-Bienne

 Restaurant • Bar • Night Club
 Salles pour Banquets et Séminaires
 Bankett- und Seminarsäle

Restaurant gastronomique de l'Amphitryon

 Membre: Chaîne des Rotisseurs
 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 convenir 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 intérêt au résultat F&B.

Prière d'adresser vos offres à
M. J.-C. Bondolfi, dir.-prop.
Hôtel Elite, 2501 BielPour renseignements supplémentaires téléphone (032) 22 54 41
57059/4936
**LE RICHEMOND
traiteur**

engage pour une date d'entrée rapide ou à convenir un

boulanger

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 Richemond Traiteur SA, 140, chemin du Pont-du-Centenaire, 1228 Plan-les-Ouates/Geneve.

57006/13080

GRAND HOTEL EDEN

LUGANO

cerca:

**gouvernante ai piani
ausiliarie lavanderia
commis pasticciere**

con specifica esperienza nel settore.

Offriamo:

- posto annuale
- stipendio adeguato alle capacità

I candidati interessati sono pregati di inviare le loro offerte complete a:

Direzione Grand Hotel Eden,
6900 Paradiso 7
57016/21938**Télé-Restaurant**

recherche

**DIRECTEURS
DE RESTAURANTS**
région genevoise.
Date d'entrée: 1er août 1993 ou à convenir.

Les candidats doivent avoir plusieurs années d'expérience dans la restauration, être titulaires du certificat de capacité.

Les offres avec CV, certificats et photo doivent être envoyées à:

Télé-Restaurant, 29, rue Lect,
1217 Meyrin, Gestion de restaurants, hôtels, dancings.

57002/362846

**Genève
MÖVENPICK Radisson
Contacts et idées. HOTEL**

5 étoiles, 350 chambres, 2 restaurants, 1 cocktail-bar et 14 salons de banquets d'une capacité totale de 500 places.

Nous cherchons

**UN 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 Pre-Bois
1215 Genève 15 Tel. (022) 717 16 24
fnt 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'étranger
- 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, accompagnée 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
mailon 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/Geneve.

57007/13080

Auberge du Chasseur 1028 Préverenges

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 Préverenges
Téléphone (021) 802 43 33

57008/107115

CARRIÈRE

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, l'anglais, exp. dans l'hôtellerie.

Veuillez adresser vos offres à
P. Ehrenspurger
HÔTEL DU LAC
1, rue d'Italie, 1800 VEVEY

57020/36102

BEST WESTERN SWISS HOTELS

we're
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 sociable, 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

56956/177210

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 aimerais 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. Josserand 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

passez d'abord à l'UNIP
EPA

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:

Mme 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:

Mme 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

HOTEL PRO SERVICES SA

HÔTELLEERIE



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
- **GOUVERNANTE GÉNÉRALE CONFIRMÉE**
HÔTEL 5*, EQUIPE MOYENNE, FRANÇAIS, ANGLAIS
- **ASSISTANTE PERSONNEL HÔTELLEERIE**
FORMATION HÔTELIERE, FRANÇAIS, ALLEMAND, ANGLAIS
- **SECRÉTAIRE SALES**
FORMATION HÔTELIERE, 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 HÔTELIERE, 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 téléphenez pour un rendez-vous! Téléphone (022) 738 35 80.
57010/287130

37 A, rue de Lausanne - 1201 Genève
Tél. 738 35 80 - Fax 738 35 88 - Nafet C 077 25 34 43

Confiserie avec joli tea-room cherche

serveuse

Horaire de jour. Studio à disposition. Date d'entrée début septembre.

Confiserie Erny, 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 56970/44300

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

cdm

HOTELS & RESTAURANTS

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 selbständiges Arbeiten gewöhnt, kompromisslos, was die Qualität betrifft. Wenn Sie mit einer kleinen Brigade, mit hauptsächlich frischen Produkten, verantwortungsbewusst, marktgerecht kochen möchten und eine neue Herausforderung suchen, schicken Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Disziplin, geregelte Arbeitszeit und ein leistungsgerechtes Gehalt sind selbstverständlich.

Elmar K. Greif
Im Haak 8
D-61476 Kronberg

57054/365780

WIPS

WERMEILLE JEAN-CLAUDE

International placement services

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 SHOUSH-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, Egglihuistrasse 17
4054 Basel, Switzerland
Telephone (061) 422 06 55, Fax (061) 422 06 56
56928/304913

INTERNATIONALER STELLENMARKT**MOSKAU**

Für das erste Einkaufszentrum westlichen Standards in Moskau (6 Restaurants, 1 Bar, 1 Bäckerei-/Metzgereiproduktion 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
- Menuplanung/Budgetierung und Kostenkontrolle
- Einkaufsplanning

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, Industriestr. 54, 8152 Glattbrugg-Zürich Tel. 01 829 63 39

57022/365696

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 Europa.

CHIEF ENGINEERS - Tunisia, Russia, West Indies and Middle East.

EXECUTIVE CHEFS, SOUS CHEFS, CHEFS PATISSIERS, GARDEMANGERS 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.

56980/365793

Österreichische Studenten

für die Sommersaison (max. 3 Monate) zu vermieten.

Austria Staff
Postfach 101
CH 9469 Haag
Telefon 0043 5522 76 124
Fax 0043 5522 36 421

56341/291293

Hotel/Gastgewerbeprofi, CH, mehrsprachig, ab sofort frei

Ferienablösung/Aushilfe

Fähigkeitsausweis A
Faxkontakt: (0041) 1.482.20.88

56988/365300

Erfahrener, sprachgewandter (D, F, E, SP, I)

Hoteller/Restaurateur/Allrounder

Schweizer mit langjähriger Auslanderfahrung 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 Fidelio); D. E.
Ich freue mich auf Ihren Anruf:
Telefon (077) 43 17 61.

56874/365211

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.

56845/364940

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

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

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 tessinoises.

Téléphone: (021) 791 48 35.

Demandeur d'emploi:

BOSSERT Vincent
av. William 20
1095 Lutry

57065/365777

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

Stelle 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

