

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 101 (1993)
Heft: 29

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 31.08.2025

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

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL · TOURISMUS

Vergnügungststätten 2

Shoppingcenters in den USA kämpfen mit eigenen Vergnügungsparks um Marktanteile und die Gunst der Käufer.

Wege «zur» Schweiz 5

Wege «zur» Schweiz sind identisch mit Wegen «durch» die Schweiz: Betrachtungen aus deutscher Perspektive.

F & B · TECHNIK

Renaissance eines Weines 9

Cahors, ein berühmtes Weingebiet im Südwesten Frankreichs, erlebt eine Renaissance, dank privater Initiative.

Der Gast im Rollstuhl 10

Ende dieses Jahres soll ein neues Verzeichnis von behindertengerecht ausgestatteten Hotels der Schweiz erscheinen.

TOURISTIK · REISEN

Finanzierungsaktion 11

Ruedi Jaisli wird vorübergehender Euroretre-Alleinaktionär. Doch 30 Prozent des Aktienkapitals werden weiterverkauft.

«Tralileo»-Anflug 11

Traviswiss und Galileo: Die Migration schreitet planmässig voran. Doch der SSR sagt ab und steigt vorerst aus.

HOTEL · TOURISME

Place au soleil 16

Dans l'ombre des grands groupes internationaux, Silverhôtél et Manolot tentent de se faire une place au soleil.

Clause du besoin 16

Dans le canton de Vaud, la fameuse clause du besoin pour les établissements publics est en question.

SHV · SSH · SSA

Lehrlingsvereinbarung 19

Die neue Lehrlingsvereinbarung kommt ab Lehrbeginn 1993 zur Anwendung. Antworten auf die ersten Fragen.

Touristische Details 19

Die Broschüre «Schweizer Tourismus in Zahlen 1993» ist eine Fundgrube touristischer Details.

Italien: Hotelstatistik 1. Halbjahr

Trotz Rückgang: Rezession als Chance

Italien schwankt als Tourismusdestination zwischen Profitieren von der Rezession, innenpolitischem Vakuum und altem Trost: Im ersten Halbjahr errechneten die italienischen Hoteliers 1,5 Prozent weniger Ausländerlogiernächte als im Vormerster. Bei den Gästen aus der Schweiz zeichnet sich noch kein Trend ab.

GÜNTHER DEPAS/APK

Italien befindet sich gegenwärtig auf der Kippe: Einerseits wären die günstigen und nahen Badedestinationen an der

Schwindendes Interesse an der Schweiz

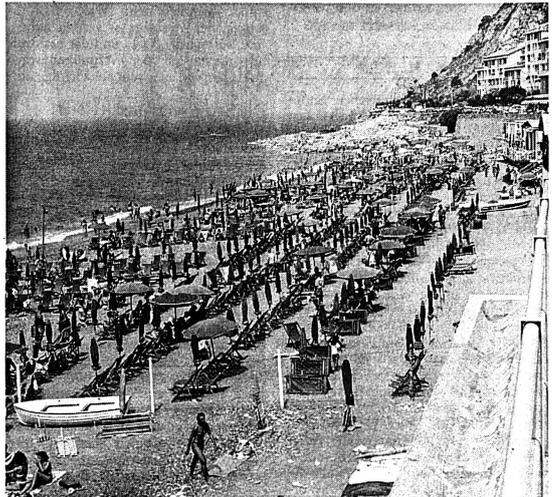
Im Gegensatz zum Vorjahr haben die Italiener die Schweiz als Ferienland wesentlich schwächer berücksichtigt. Der Rückgang in den ersten fünf Monaten des Jahres beläuft sich auf beachtliche 22,1 Prozent (120 000 Hotellogiernächte) weniger als in der Vergleichsperiode des Vorjahres. Bis Ende Mai 1993 konnten 422 000 Hotellogiernächte verbucht werden. Damit hat der seit 1980 anhaltende Zuwachs an Feriengästen aus Italien 1992 vorerst einen Höhepunkt erreicht. In einigen Regionen, insbesondere in Graubünden, im Berner Oberland und im Wallis, hatten sich die Hotelfrequenzen der italienischen Gäste seit 1980 mehr als verdoppelt. SR

Adria und in Ligurien ideale Spaziele für rezessionsflüchtige Budgettouristen. Doch ist von alledem zumindest bis Anfang Juli nicht viel zu spüren gewesen. Gabe es Überraschungen, kommen sie spät. Das italienische Hotelgewerbe ist mit den bisherigen Übernachtungen dieses Jahres nicht zufrieden und fürchtet bei Fortdauer der negativen Tendenz eine Einbusse von mindestens 15 Millionen Logiernächten für 1993. Wie aus dem Halbjahresbericht des Hotelverbands Faia hervorgeht, verminderten sich die Übernachtungen in den ersten sechs Monaten gegenüber der Vorjahresperiode um 3,3 Prozent – die Ausländer-Logiernächte gingen dabei im 1,5 Prozent zurück.

Mehr Amerikaner

Es kamen 2,9 Prozent mehr Japaner-Logiernächte und 11,7 Prozent mehr US-amerikanische zusammen, die einen Ausgleich für die Einbrüche aus England (-5,6 Prozent), Deutschland (-3,3 Prozent) und Frankreich (-1,1 Prozent) schufen. Auf den ersten Blick sind die Aussichten für den Sommer auch nicht viel besser. Wie eine Schnellumfrage des Wirtschafts- und Sozialforschungsinstituts Censis (Rom) zwischen dem 26. Juni und dem 5. Juli bei 350 ausgewählten Hotels ergab, lag der Buchungsstand nur in vier von 20 Regionen höher als im Vorjahr.

Die Toskana verzeichnete ein Plus von 2,1 Prozent, die Emilia-Romagna 1,1 Prozent (Adria), Südtirol-Trentino und Friaul-Julisch-Venezien 0,9 Prozent. Süditalien schnitt hingegen durchschnittlich mit minus 1,4 Prozent negativ



Urlaub am Strand in Italien: Eine Zeitlang wegen Algen und Preisen unbeliebt geworden. Doch könnten sich Italiens Sandstrände zu rezessionssicheren Spazielen durchmauern.

Foto: htr

ab, wobei Sizilien mit 1,8 Prozent am schlechtesten dasteht.

Das Enit-Büro in Zürich schätzt auch die Zahl der Schweizer Logiernächte in Italien eher als stagnierend ein – seien doch genaue Zahlen wegen dem gegenwärtigen (tourismus-)politischen Vaku-

um nicht zu erhalten. Touroperators wie Hotelplans Autoplan bestätigen zwar gute Buchungen für die nördliche Adria, Toskana und Südtirol sowie den Gardasee, hüten sich jedoch, dies als repräsentativ darzustellen.

Seite 11

Food-Trend 2000

Pizza entthront Hamburger

Das In-Gericht für das nächste Jahrhundert heisst Pizza. An sich nichts Neues, aber: Laut Trendforschern wird die Pizza auch den Hamburger als beliebtestes Fast-food-Gericht verdrängen.

Sicher gibt es heute noch Zeitgenossen, denen es bei einer Meldung wie: Pizza schlägt Hamburger als beliebtestes Fast-food-Gericht, glatt den Magen umdreht. Da wird der Teufel mit dem Belzebub ausgetrieben. Keine sehr erfreuliche Nachricht, und das Wegschrei über den Untergang des kulinarischen Abendlandes wird wieder angestimmt. Dabei wächst jetzt eine Generation heran, die es gewohnt ist, sich mit Fast food oder Vollwert oder gestandener Hausmannskost zu verköstigen. Es ist keine Unterbrechung gestandener Ernährungsgewohnheiten, sondern inzwischen ganz normal, dieses Spektrum der persönlichen Ernährungsweise so zu pflegen.

So entwickelt sich auch die Pizza von einem neoplatonischen Armengericht zu einer weltweit beliebten Speise, die inzwischen in den USA sogar als Edelvariante angeboten wird. Ein besonderes Kennzeichen der Pizza ist die Geduld

des Teiges. Er verkraftet alle Kombinationen und Geschmacksrichtungen, ob klassisch oder mit Ziegenkäse und Lachs oder als Pizza Ananas.

Ethno-Küche im Kommen

Und damit trifft die Pizza genau den Zahn der Zeit. Der Konsument von heute springt von einer Ernährungsweise zur anderen. Er lässt sich nicht mehr so ohne weiteres festlegen: Heute indisch, morgen Zürcher Geschnetzeltes. Dieses Wechseln wird sich künftig, wie Trendforscher erahnen, noch verstärken. Dabei ist der Konsument von morgen nicht mit halben Sachen zufrieden. Die Thai-Woche im gutbürgerlichen Restaurant wirkt nicht überzeugend. Für die Lust an der thailändischen Küche geht man zum «echten» Thailänder. Daher wird sich neben der zunehmenden Anzahl von Fast-food-Ketten hauptsächlich die Ethno-Küche weiterbreiten.

Dabei kann es zu einem Mix zwischen Systemgastronomie und Ethno-Küche, wie er jetzt in Zürich mit Mister Wong entstanden ist, kommen, oder die Exotikentwürde wird von Ausländern als Familienbetrieb geführt, um die Personalkosten niedrig zu halten. Seite 7

Villes et stations

Un «pool» se crée autour de Sion

Les stations et les villes doivent mieux collaborer: ce n'est pas un simple vœu pieux, mais l'un des points du «programme de relance» que l'Office du tourisme du canton de Vaud a évoqué lors de sa dernière assemblée générale.

Lausanne, par exemple, pourrait développer cet aspect, avec les stations des Préalpes vaudoises et le Jura. Une ville comme Sion est déjà confrontée à cette situation depuis plusieurs années. La collaboration permet par exemple aux hôtes de la cité de la plaine du Rhône d'avoir accès aux remontées mécaniques de ski à un tarif préférentiel. Cet exemple est intéressant et stimulant, même si le modèle n'est pas transférable tel quel. Le site de Sion, entouré des stations renommées des Alpes valaisannes est évidemment exceptionnel. Mais le directeur de l'Office du tourisme de la capitale valaisanne et de ses environs, Eddy Peter, est persuadé que d'autres villes peuvent se lancer dans une meilleure coordination de l'offre. Et cela d'autant plus que la région de Sion va renforcer la collaboration grâce à la formation d'un véritable pool. Page 15

Hotelsubventionen/SG

Vielleicht Beitrag an Zinskosten

Um mit der Konkurrenz weiter mithalten zu können, sind auch in der Hotellerie grosse finanzielle Investitionen gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten dringend nötig.

In Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) wird die Hotellerie in verschiedenen Kantonen zusätzlich durch Mittel aus der Staatskasse unterstützt.

In fünfzehn Kantonen kennen die gesetzlichen Grundlagen jedoch keine spezifischen Fördermassnahmen für die Hotellerie, so auch im Kanton St. Gallen.

Nun hat der Wildhauser Hotelier Arno Walt die Initiative ergriffen und erneuert einen Vorstoss unternehmen, um vom Kanton zumindest Zinskostenbeiträge zu erhalten. Trotz dem Fazit aus einer SGH-Studie aus dem Jahre 1990 über die St. Galler Hotellerie, wonach der Ertragslage der Saisonhotellerie im Kanton St. Gallen für Schweizer Verhältnisse eher unterdurchschnittlich ist, bleibt ungewiss, ob Walt mit seinem Ansuchen auf offene Ohren stossen wird. Auch im Kanton St. Gallen wird gespart. Seite 3

Rosenthal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:



Sternegg AG
Silberwarenfabrik
B201 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91
Fax 24 80 94

Suisse romande:
M. Feissel
St-Leger/Vevay
Tel. (021) 943 37 30

Showroom: 8003 Zürich
Manssenerstr. 10
Tel. 01-242-32 88

Statt selber kaufen
und waschen
Hotelwäsche «leasen»!



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

Ein Unternehmen der **hartsch**-Gruppe
31386/179590

LUCULLUS

Gastronomie
und
EDV

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



No 1 in Hotel-Software

Tel. 042 42 02 61 Fax 042 41 60 52

Sumpfsstrasse 26
6300 ZUG

Vergnügungstätten in Shoppingcenters

Mit einer Kunsteisbahn zum Einkaufen animieren

Anders als in Europa sind in amerikanischen Einkaufspassagen Vergnügungszentren schon seit langem integriert. Mit Kunsteisbahnen, Spielautomaten, Karussells, Kinos und Gastronomieangebot kämpfen Einkaufszentren dort um Marktanteile. In den Vereinigten Staaten gibt es diverse Firmen, die auf das Einrichten von Vergnügungszentren in Einkaufspassagen spezialisiert sind. Ihr Angebot ist gross: Um nicht Gefahr zu laufen zu langweilen, muss das Vergnügungsangebot bereits nach zwei, drei Jahren in den jeweiligen Kaufhäusern ersetzt werden.

HEINZ HEINER

Während sich in europäischen Shopping-Centers Entertainment bisher fast nur in Form von Kinoszentren durchgesetzt hat, sind in amerikanischen Einkaufspassagen Vergnügungszentren schon lange erfolgreich integriert. Die Wahl der zu verkaufenden Produktpalette kann über Erfolg oder Misserfolg eines Vergnügungsbetriebs entscheiden. Die Geschäftsleitung bei Metrocenter hat festgestellt, dass eine erstklassige Attraktion nicht unbedingt eine Garantie für den Erfolg einer überdachten Vergnügungstätte ist.

Als die über 400 000 m² grosse Phoenix-Einkaufspassage 1973 ihre Tore öffnete, baute man darauf, dass die Eislaufbahn in der Passage ausreichen würde, um die Stammkundschaft zu unterhalten und einen verstärkten Besucherstrom anzulocken. Die anfangs beliebte Attraktion verlor aber mit der Zeit ihren Reiz. Das Interesse der Verbraucher wurde jedoch erneut geweckt, als die Eislaufbahn durch Metro Midway ersetzt wurde, ein 13 000 m² grosses Ver-

gnügungszentrum mit zwei grossen Fahrgeschäften, diversen Spielautomaten und Geschicklichkeitsspielen, einem Karussell und einem Abenteuerland für die Kleinen. «Nach meiner Schätzung lockt Midway zehnmal so viele Besucher an wie die Eislaufbahn», sagt Thomas R. Gage, Hauptgeschäftsführer der Einkaufspassage, die Westco Partners gehört. «Nicht nur die Besucherzahlen sind gestiegen, sondern auch das Geschäftsvolumen der gesamten Passage.» Nach Meinung der Fachleute muss eine Reihe von Faktoren erfüllt sein, damit in einer Einkaufspassage ein erfolgreiches Vergnügungszentrum zustande kommen kann. Wie die Erfahrungen bei Metrocenter gezeigt haben, sind die richtige Wahl und der rechtzeitige Austausch der Vergnügungsprodukte hiervon vielleicht am wichtigsten.

Die Sache selbst in die Hand nehmen

Während die Grundstückseigner derartige Entscheidungen über Vergnügungseinrichtungen bislang der Leitung durch Dritte oder speziellen Pächtern für die Vergnügungsangebote überlassen haben, versuchen sich inzwischen einige von ihnen als Manager eigener Vergnügungszentren. So wird z. B. das Kids Kingdom, ein Vergnügungszentrum im Memorial City Shopping Center, eine 450 000 m² grosse Einkaufspassage, die der Metro National Corp. gehört, in Eigenregie geleitet.

Zukunftsweisend für den erlebnishungrigen Konsumenten und ertragssteigernd für Handel und Dienstleistungen sind Mega-Zentren, in denen von vornherein Freizeit- und Vergnügungseinrichtungen mit den Shopping- und Gastronomieangeboten integriert sind. Dazu gehören Cafés, Bistros, Restaurants, Gesundheitsstudios und Sportanlagen verbunden mit Spezialgeschäften und

Sportläden aller Art. In den Vergnügungszentren verweilen vor allem Familien mit Kindern, die dort auch Mahlzeiten einnehmen wollen.

Freie Flächen für Vergnügungszentren

«Im Bereich von Vergnügungseinrichtungen in Einkaufspassagen gibt es keine exakte Wissenschaft», sagt Leonard Soled, Vizepräsident für Verkauf und Marketing bei Zamperla Inc., einem Unternehmen, das in Parsippany/New Jersey Fahrgeschäfte und sonstige Ausstattung für Vergnügungszentren herstellt. «Bedauerlicherweise versuchen einem viele Leute weiszumachen, dass man für eine gewinnträchtige Vergnügungstätte Millionen von Dollars locker machen muss. Gewitzte Grundstückseigner können aber das, was sie brauchen, meist weitaus billiger bekommen.» Die Betriebsleitung von Zamperla bietet eine Dienstleistung mit dem Namen «Amusement Service» an. Der Eigentümer eines Einkaufszentrums, so Soled, kann der Firma eine freie Fläche vorschlagen, und die Mitarbeiter von Zamperla planen und liefern ein Vergnügungszentrum. Es ist derzeit noch massenhaft freie Fläche verfügbar, insbesondere in stark frequentierten Einkaufszentren, die sich für solche Zwecke anbieten. Wir können einen Verwendungszweck vorschlagen, der nicht nur profitabel ist, sondern obendrein noch ungenutzten Raum füllt», erklärt Leonard Soled.

In einem Familienvergnügungszentrum brauche man zwei Arten von Vergnügungseinrichtungen, stellt Ruth S. Vorwaller, Beraterin bei DJV Associates, fest, einer Firma in Salt Lake City, die sich auf Planung, Leitung und Marketing von Vergnügungszentren spezialisiert hat: Zum einen brauche es eine Hauptattraktion, die für die Verbraucher das eigentliche Ziel darstellt, diese reiche von Minigolfanlagen bis zu Filmsimulatorkinos. Zum anderen brauche es sogenannte Impulsaktivitäten, wie Spielgeräte für Kleinkinder, die nur kurz dauern. Hierbei handelt es sich häufig um Automaten mit Münzeinwurf. Gemäss Ruth S. Vorwaller wird in Vergnügungszentren mit solchen Einrichtungen das meiste Geld gemacht: «Umgerechnet auf den Quadratmeter sind die Einnahmen bei den Impulsaktivitäten häufig dreimal so hoch wie bei den Zielattraktionen.»

Über 40 Prozent der Einnahmen bei den 13 von der IAAPA untersuchten Vergnügungszentren stammen aus Spielautomaten und Geschicklichkeitsspielen. Die Anlagen, bei denen der Fahrschein bzw. die Benutzung teuer ist, wie z. B. die Fahrgeschäfte für die Erwachsenen und die Minigolfanlagen, kamen der Studie zufolge auf weniger als 20 Prozent der Einnahmen. Dennoch weisen Fachleute darauf hin, dass ein Zentrum, das nur mit solchen Spielautomaten und Geschicklichkeitsspielen bestückt wäre, keine sonderliche Zugkraft hätte.

Flexibilität gefordert

Bevor Vergnügungseinrichtungen tatsächlich ausgewählt werden, sind verschiedene Faktoren zu berücksichtigen. Nach Aussage von Hersteller und Beraterinnen sind dies die Grösse und Zusammensetzung der örtlichen Bevölkerung, der angesprochene Verbrauchertyp und die Lage der Vergnügungstätte innerhalb der Passage, die bei der Wahl der aufzustellenden Geräte be-

rücksichtigt werden müssen. «Demographische Daten spielen für uns bei der Planung eines Vergnügungszentrums eine wichtige Rolle», sagt George Ladyman jr., Planungsleiter bei Itec Productions, einer Firma in Orlando/Florida, die Shows, Attraktionen und Vergnügungszentren plant. «Es ist wichtig zu wissen, ob es sich um regelmässige oder einmalige Besucher handelt. Wenn die Kunden häufiger kommen, muss man die Stätte so konzipieren, dass sie sich in regelmässigen Abständen umgestalten oder aktualisieren lässt. Sind die Besucher überwiegend Touristen, kann man eine experimentellere Attraktion wählen. Man muss jedoch in beiden Fällen flexibel bleiben.»

Familienorientierte Atmosphäre mitentscheidend

Manager, die eine familienorientierte Atmosphäre schaffen wollen, werden sich häufig für eine Kombination aus traditionellen Zielattraktionen wie Minigolf, Eislaufbahnen, Bowlingbahnen und Ballspielkäfigen entscheiden. Darüber hinaus bringen traditionelle Vergnügungen den Besitzern von Einkaufspassagen noch weitere Vorteile als nur die Schaffung einer familienorientierten Atmosphäre.

Robert L. Sorensen, Vizepräsident für Grundstücksverwaltung bei der Hahn Co. in San Diego, ist begeistert von der Eintragskraft der Eislaufbahnen und Karussells, die in den Einkaufspassagen seiner Firma landesweit in Betrieb sind.

Es gibt jedoch auch Unternehmen, die bereit sind, mit neuen Zielattraktionen zu experimentieren: So installiert z. B. Moor + South, Chicago, Eigentümer von Pier 39, einem Einkaufszentrum von 63 000 Quadratmetern Fläche in San Francisco, ein Kino mit Riesenleinwand und ein Simulatorkino. Beide Konzepte wurden von Iwerks Entertainment erar-

beitet, einer Firma in Burbank/Kalifornien.

Auch andere filmorientierte Unternehmen versuchen, in Vergnügungszentren in Einkaufspassagen Fuss zu fassen. Showscan Corp., ein Simulatorkinounternehmen mit Sitz in Culver City/Kalifornien, vertreibt den Dynamic Motion Simulator (DMS).

Der Haken an der Sache sind nach Meinung einiger Grundstückseigner jedoch die Kosten. Die Hersteller von Simulatorkinos sind nicht bereit, hierzu konkrete Zahlen zu nennen; die meisten geben lediglich an, dass sich ihre Produkte innerhalb von ein paar Jahren amortisiert haben.

Die kritische Masse im Auge behalten

«Eine Attraktion macht noch kein Vergnügungszentrum», sagt Rob Swinson, Verkaufsleiter für das Inland bei Chance Rides Inc., einem Hersteller für Karussells und Fahrgeschäfte in Wichita/Kansas. «Man braucht kritische Masse. Man braucht eine Mischung aus Fahrgeschäften, Spielen und Einzelattraktionen wie z. B. Karussells. Sobald die kritische Masse erreicht ist, wird ein Vergnügungszentrum zum Besucherziel und somit zu einem gewinnbringenden Bestandteil eines Einkaufszentrums.»

Nach Meinung der Fachleute besteht das Geheimnis für den Erfolg von Impulsvergnügungen darin zu verhindern, dass das Produkt zu einem alten Hut wird. «Impulsaktivitäten unterliegen sehr stark zyklischen Schwankungen», meint Ruth S. Vorwaller von DJV Associates. «Man braucht jemanden mit einem ausgezeichneten Gespür, der die Modetrends und die Rentabilität der Geräte im Auge behält und darüber entscheidet, wann ein Gerät ersetzt werden muss.»



Vergnügen und Stimulation: Eigentliche Vergnügungszentren sollen – in Shoppingcenter integriert – Marktanteile vergrössern. Bald auch in der Schweiz?
Foto: Konrad Baeschlin

Freie Flächen für Vergnügungszentren

«Im Bereich von Vergnügungseinrichtungen in Einkaufspassagen gibt es keine exakte Wissenschaft», sagt Leonard Soled, Vizepräsident für Verkauf und Marketing bei Zamperla Inc., einem Unternehmen, das in Parsippany/New Jersey Fahrgeschäfte und sonstige Ausstattung für Vergnügungszentren herstellt. «Bedauerlicherweise versuchen einem viele Leute weiszumachen, dass man für eine gewinnträchtige Vergnügungstätte Millionen von Dollars locker machen muss. Gewitzte Grundstückseigner können aber das, was sie brauchen, meist weitaus billiger bekommen.» Die Betriebsleitung von Zamperla bietet eine Dienstleistung mit dem Namen «Amusement Service» an. Der Eigentümer eines Einkaufszentrums, so Soled, kann der Firma eine freie Fläche vorschlagen, und die Mitarbeiter von Zamperla planen und liefern ein Vergnügungszentrum. Es ist derzeit noch massenhaft freie Fläche verfügbar, insbesondere in stark frequentierten Einkaufszentren, die sich für solche Zwecke anbieten. Wir können einen Verwendungszweck vorschlagen, der nicht nur profitabel ist, sondern obendrein noch ungenutzten Raum füllt», erklärt Leonard Soled.

In einem Familienvergnügungszentrum brauche man zwei Arten von Vergnügungseinrichtungen, stellt Ruth S. Vorwaller, Beraterin bei DJV Asso-

ciates, fest, einer Firma in Salt Lake City, die sich auf Planung, Leitung und Marketing von Vergnügungszentren spezialisiert hat: Zum einen brauche es eine Hauptattraktion, die für die Verbraucher das eigentliche Ziel darstellt, diese reiche von Minigolfanlagen bis zu Filmsimulatorkinos. Zum anderen brauche es sogenannte Impulsaktivitäten, wie Spielgeräte für Kleinkinder, die nur kurz dauern. Hierbei handelt es sich häufig um Automaten mit Münzeinwurf. Gemäss Ruth S. Vorwaller wird in Vergnügungszentren mit solchen Einrichtungen das meiste Geld gemacht: «Umgerechnet auf den Quadratmeter sind die Einnahmen bei den Impulsaktivitäten häufig dreimal so hoch wie bei den Zielattraktionen.»

Über 40 Prozent der Einnahmen bei den 13 von der IAAPA untersuchten Vergnügungszentren stammen aus Spielautomaten und Geschicklichkeitsspielen. Die Anlagen, bei denen der Fahrschein bzw. die Benutzung teuer ist, wie z. B. die Fahrgeschäfte für die Erwachsenen und die Minigolfanlagen, kamen der Studie zufolge auf weniger als 20 Prozent der Einnahmen. Dennoch weisen Fachleute darauf hin, dass ein Zentrum, das nur mit solchen Spielautomaten und Geschicklichkeitsspielen bestückt wäre, keine sonderliche Zugkraft hätte. HH

SWISSORAMA

Zürich

Zwei am kommenden Wochenende stattfindende Anlässe dürften die Herzen nostalgischer Motorsportfans höher schlagen lassen. Auf dem Flugplatz Dübendorf sind am 22. Juli ab 14.00 Uhr exklusive Renn- und Sportfahrzeuge aus den Jahren 1905 bis 1950 zu bewundern. Am 25. und 26. Juli dann lebt am Klausenpass das legendäre, letztmals 1935 durchgeführte Bergrennen wieder auf. Hochgezüchtete Turbolader werden keine zu sehen sein, dafür altherwürdige Oldies wie Daimler, Bugatti oder Rileys sowie Motorräder aus der Vorkriegszeit. MM

dach, das den Winden der Limmatstadt leider nicht standhielt, wird definitiv nicht mehr aufgehängt. Die technischen Abklärungen haben ergeben, dass die zur Gewährleistung der Sicherheit notwendigen Massnahmen unverhältnismässig hoch wären. MM

Zentralschweiz

Ein neues Schiff für 700 Passagiere soll ab 1996 die Flotte auf dem Vierwaldstättersee ergänzen. Es wird vor allem die alten MS «Waldstätter» und «Titlis» ersetzen und die Aufrechterhaltung des verdichteten Fahrplans («Weg der Schweiz» rund um den Urnersee) ermöglichen. Das Schiff wird rund acht Millionen Franken kosten. Die im Februar 1993 durch einen Brand stark beschädigte MS «Europa» wird erst zu-

Beginn der Sommersaison 1995 wieder auslaufen können. Die Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV) mit der grössten Raddampferflotte Europas beförderte 1992 insgesamt 2 473 990 Passagiere. Dies sind 14 Prozent mehr Passagiere als im Jahre 1990 (Umsatz + 27 Prozent). Einzig im Jubiläumsjahr 1991 wurden mit 3,3 Millionen Gästen mehr Personen befördert.

Rückstellungen konnten 1992 erneut getätigt werden. Eine Dividendenzahlung gab es aber weiterhin nicht, da sonst die zinslosen Darlehen des Bundes zurückbezahlt werden müssten. KB/VY

Basel

Der Zoologische Garten Basels erfreut sich nach wie vor der Gunst grosser Besucherscharen: Im vergangenen Jahr

zählte man nicht weniger als eine Million Besucherinnen und Besucher, die inklusive Abonnemente Einnahmen von nicht weniger als rund 6 Millionen Franken brachten. Grosser Publikumsrenner ist der 1992 geborene Junglefant «Pambo». Dieses Frühjahr wurde das Zolli-Restaurant wieder eröffnet, das für rund 8 Millionen Franken total renoviert wurde. IA

Berner Mittelland

Die sechs Museen auf der Berner «Museumsinsel» Kirchenfeld haben eine gemeinsame Tageskarte realisiert, die den Schnuppern und Verweilen in den verschiedenen Sammlungen einlädt. Schweizerisches Alpines Museum, Bernisches Historisches Museum, Kunst-

halle, Naturhistorisches Museum, Schweizerisches PTT-Museum und Schweizerisches Schützenmuseum haben sich zusammengesetzt und die gemeinsame Tageskarte geschaffen, deren Preis 7 Franken beträgt (4 Franken für Studenten und AHV-Bezüger). MT

Das Flaggschiff der Bielersee-Schiffahrtsgesellschaft (BSG), die MS Siesta (Aarefahrt Biel-Solothurn), übertraf im 1992 mit 98 342 beförderten Passagieren das Ergebnis des ersten Betriebsjahres um gut 5000 Personen. Die Einnahmen der BSG verteilten sich wie folgt auf die einzelnen Angebotszweige: 43 Prozent Aarefahrt, 39 Prozent Bielersee und 18 Prozent Dreiseenfahrt. MT

Teuerungszulage

Schlichtung
abgelehnt

Die Arbeitgeberverbände des Gastgewerbes (SHV, SWV, AGAB) haben den Vermittlungsvorschlag der eidgenössischen Einigungskommission abgelehnt. In Anbetracht des grosszügigen L-GAV 92 und der schwierigen Wirtschaftslage könnte der von der UH geforderte Ausgleich nicht entrichtet werden, heisst es in der Begründung.

ANDREAS NETZLE

Die Arbeitgeberverbände des Gastgewerbes, der Schweizer Hotelier-Verein, der Schweizer Wirtverband und die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft der Vereinigung alkoholfreier Betriebe, hatten den Vermittlungsvorschlag der eidgenössischen Einigungsstelle schon am 21. Juni abgelehnt. Die Schlichtung war vom Arbeitnehmerverband Union Helvetia angerufen worden, nachdem Verhandlungen über einen Teuerungsausgleich zu keinem Ergebnis gelangt waren. Gemäss neuem Gesamtarbeitsvertrag «werden die gastgewerblichen Mindestlöhne mindestens einmal jährlich den veränderten Lebenskosten angepasst».

Kein automatischer Ausgleich

Wie Walter Trösch, Präsident der Kommission Arbeitsrecht des SHV, erklärte, war in den Verhandlungen zum neuen L-GAV jedoch nie die Rede von einem automatischen Teuerungsausgleich. Es bestehe lediglich die Pflicht, jährlich darüber zu verhandeln. In Anbetracht des L-GAV 92, der für die Arbeitnehmer Arbeitszeitverkürzungen, eine 5. Ferienwoche und einen 13. Monatslohn gebracht habe, seien weitere Zugeständnisse für viele Betriebe in der heutigen Wirtschaftslage nicht möglich. Überdies seien die Bestimmungen des L-GAV 92 im wesentlichen vor der aktuellen Rezession ausgehandelt worden und damit für die heutige Zeit ohnehin grosszügig, meinte Trösch.

In der Begründung der Ablehnung des Vermittlungsvorschlags hatten die Arbeitgeber eine weitere kollektive Lohnrunde zusätzlich zu den bereits im L-GAV 92 für 1993 vereinbarten Verbesserungen abgelehnt. Hingegen könnten im Rahmen der betrieblichen Möglichkeiten auf allen Stufen individuelle, leistungsbezogene Lohnanpassungen vorgenommen werden.

«Angst vor Schiedsrichtern»?

Die Arbeitgeberverbände hatten nicht nur den Vermittlungsvorschlag zurückgewiesen, sondern das Schlichtungsverfahren überhaupt. Es bedürfe keines «gestützt auf öffentliches Recht statuierten Vermittlungsvorschlags, geschweige denn einer staatlichen Zwangsschlichtung». «Tragfähige Lösungen können nämlich nur zwischen den Vertragsparteien direkt erarbeitet werden», hiess es im Schreiben an die eidgenössische Einigungsstelle. Die Union Helvetia unterstellt deshalb Wirten und Hoteliers «Angst vor dem Schiedsrichter». Rechtliche Möglichkeiten bestünden jetzt zwar nicht mehr, meinte UH-Zentralsekretär Karl Eugster gegenüber AP, «aber die Frage wird sich stellen, ob wir noch an den im Gesamtarbeitsvertrag verankerten Arbeitsfrieden gebunden sind».

Jahrespressekonferenz SHV

Botschaft der Hoteliers fand grosses Medienecho

Die Jahrespressekonferenz des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) hat in den Medien ein grosses Echo ausgelöst. Die Besorgnis der Hoteliers, dass sich das seit geraumer Zeit zu beobachtete Hotelsterben auch künftig weiterziehen, wurde dabei von den Journalisten in den Vordergrund gestellt. Grundsätzlich stehen die Medien den Anliegen der Hoteliers positiv gegenüber.

Die Jahrespressekonferenz des SHV von vergangener Woche stiess auf grosses Gehör. Nicht nur zahlreiche Schweizer Zeitungen nahmen die Anliegen der Hoteliers auf, sondern auch Radio und Fernsehen. Vor allem die von den Hoteliers

Hotelsubventionierung im Kanton St. Gallen

Der Kanton St. Gallen will den Hoteliers
nicht unter die Arme greifen

In Vereinbarung mit der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) wird das Gastgewerbe in verschiedenen Kantonen zusätzlich durch Mittel aus der Staatskasse unterstützt. In St. Gallen hingegen war man für solche Begehren bisher taub. Nun hat der Wildhauser Hotelier Arno Walt erneut einen Vorstoss unternommen, um mindestens Zinskostenbeiträge vom Kanton zu erhalten.

SIGI SCHERRER

Die Situationsanalyse der St. Galler Hotelbranche zeigt ein eher trostloses Bild. Nicht nur in bezug auf die Auslastung (31 Prozent) hinkt sie weit hinter dem helvetischen Durchschnitt (41 Prozent) nach, sondern auch das Komfortniveau liegt deutlich unter dem Schweizerischen Mittel. Während 73,1 Prozent der Schweizer Hotelzimmer mit Dusche oder Bad versehen sind, sind es im Kanton St. Gallen magere 62,7 Prozent. Diese Zahlen belegen einen Nachholbedarf, der gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten grosse Investitionen erfordert, um mit der Konkurrenz mithalten zu können.

Investitionen aber müssen verzinst werden, manchmal so happig, dass auch gesunde Betriebe an die Grenzen ihrer finanziellen Möglichkeiten stossen. Reicht dann die Finanzhilfe der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit immer noch nicht aus, kann in diversen Kantonen beim Volkswirtschaftsdepartement angeknüpft werden, das in Koordination mit der SGH und den Banken weitere Fördermittel bereitstellt.

Bisher ohne Subventionen

Kein Geld aber gab es bisher im Kanton St. Gallen. Obwohl die Vollzugsver-



Damit sich die Spreu vom Weizen trennt: Das Bild trägt: Längst nicht in allen Kantonen sind Investitionsanreize für die Hotellerie in der Gesetzgebung vorgesehen.

Foto: asl

ordnung (Grossratsbeschluss vom 23. 8. 1979) des Wirtschaftsförderungs-fonds zur Erhaltung und Steigerung der Wirtschaft unter anderem Zusatzbürger-schaften von bis zu 250 000 Franken sowie Zinskostenbeiträge von bis zu 50 Prozent des Gesamtzinses vorsieht, wurden Hoteliers bisher blockiert. Das kantonale Fremdenverkehrgesetz schliesst Hotel- und Gastgewerbebetriebe ausdrücklich von einer Förderung aus. Gallus Heuberger, zuständig für Fremdenverkehr im Volkswirtschaftsdepartement, im «St. Galler Tagblatt» vom 5. Juni 1993: «Der Kanton kann bisher tatsächlich un-

ter keinem Titel den Hoteliers unter die Arme greifen.»

Mit diesem Bescheid mag sich Arno Walt, Wildhauser Hotelier und Präsident der Sektion St. Gallen-Land/Fürstentum Liechtenstein des Hoteliervereins, nicht anfreunden. Nach Walts Auffassung müssten mindestens die Mitglieder des Hoteliervereins, der seinerseits eine Vollmitgliedschaft beim kantonalen Gewerbeverband unterhält, in den Genuss von Unterstützungen kommen, die im Fonds für Wirtschaftsförderung vorgesehen sind.

Doch trotz dem ausgewiesenen Nachhol-

bedarf und einer seit drei Jahren vorliegenden Expertise der SGH über die prekäre Situation der St. Galler Hotellerie hat sich der Kanton bisher geweigert, die Vollzugsverordnung des Fonds neu zu interpretieren und Hotels als «Gewerbe-, Industrie- oder Handelsbetriebe» anzuerkennen. Darin sieht Walt eine klare Beachtung seiner Branche, und in direkten Gesprächen mit Regierungsrat Karl Mätzler, Vorsteher des Volkswirtschaftsdepartements, hofft er, eine gerechte Lösung herbeiführen zu können.

Es bewegt sich was

Ob Walt mit seinem Ansinnen Erfolg haben wird, steht allerdings in den Sternen. Zwar sieht er in der Gesprächsbereitschaft Mätzlers einen ersten Hoffnungsschimmer, andererseits sieht sich der Kanton gezwungen, kurzfristig 20, langfristig 50 bis 60 Millionen Franken pro Jahr einzusparen. Gleichzeitig wird das Volkswirtschaftsdepartement von allen Seiten mit Begehren um Finanzhilfe eingedockt, so dass die knapp gewordenen Mittel vornehmlich in Projekte investiert werden, die eine sogenannte Breitenwirkung haben. Mit anderen Worten: Einzelbetriebe haben derzeit wenig Aussicht auf Unterstützung. Und darunter könnte auch Walts Vorschlag fallen, der dem Kanton eine zeitlich befristete Übernahme von zwei bis drei Prozent der Zinsen des Investitionskapitals empfiehlt, wie das beispielsweise in Bern, Graubünden, im Wallis oder in Appenzell Ausserrhodan längst praktiziert wird.

Vielleicht aber lässt sich das St. Galler Volkswirtschaftsdepartement trotz der gross angelegten Sparübung doch noch erweichen, der einheimischen Hotellerie finanzielle Entlastung zu gewähren, um mit vergleichbaren schweizerischen Konkurrenzorten Schritt halten zu können. Denn bereits vor drei Jahren kam die SGH-Studie über die St. Galler Hotelbranche zum Schluss, «dass die Ertragslage der Saisonhotellerie im Kanton St. Gallen für schweizerische Verhältnisse eher unterdurchschnittlich ist».

Regelungen für kantonale Hotelsubventionen

Neben dem Kanton St. Gallen kennen die gesetzlichen Grundlagen in folgenden Kantonen keine spezifischen Fördermassnahmen für die Hotellerie: Aargau, Basel-Land, Genf, Luzern, Nidwalden, Obwalden, Schaffhausen, Schwyz, Solothurn, Thurgau, Uri, Waadt, Zug und Zürich. Zinsverbilligungen und Finanzierungsmöglichkeiten sind dort nur über die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) erhältlich.

In folgenden Kantonen sieht das Gesetz Fördermassnahmen für die Hotellerie vor:

Appenzell Ausserrhodan: Der Kanton übernimmt während längstens fünf Jahren bis zu 50 Prozent der Fremdkapitalkosten, die beim Bau bzw. der Erneuerung von Beherbergungsbetrieben entstehen.

Appenzell Innerrhodan: Zinsübernahmen sind möglich. Zudem Bürgschaften für Hotelbetriebe mit eigenem Marktsegment. (Keine Benahtigung anderer ansässiger Hotelbetriebe).

Basel-Stadt: Zinsverbilligte Bürgschaften.

Bern: Ganze oder teilweise Zinsverbilligung auf höchstens 50 Prozent der anrechenbaren Investitionskosten, höchstens aber auf zwei Millionen Franken. Dauer drei bis fünf Jahre. Investition: Mindestens 100 000 Franken.

Freiburg: Übernahme eines Teils der Zinsen, höchstens jedoch drei Prozent, für eine Dauer von längstens 12 Jahren. Zinslose Darlehen für höchstens 12 Jahre und von höchstens 30 Prozent der Gesamtinvestitionen.

Glarus: Gewährung, Verbürgung und Verzinsung von Darlehen (Zinskostenbeiträge), die für den Bau und die Erneuerung von touristischen Beherbergungsbetrieben aufgenommen werden. Für den Bau oder die Erneuerung von Beherbergungsbetrieben können bis ein Drittel der Zinskosten während längstens fünf Jahren oder Bürgschaften/Darlehen bis zu einem Drittel der Gesamtkosten gewährt werden. Die Beiträge werden nach der Bedeutung der Massnahme und der Leistungskraft des Gesuchstellers bemessen.

Graubünden: Zinsbeiträge von höchstens der Hälfte des marktüblichen

Zins für längstens acht Jahre. Diese Zinsbeiträge werden aber nur ausgereicht, wenn das Darlehen von der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit gewährt oder verbürgt wird.

Jura: Bürgschaften für Renovationen, Vergrößerungen und Neubauten. Zinsübernahme von Investitionskredit.

Neuchâtel: Bürgschaften und Möglichkeiten zur Zinsverbilligung.

Tessin: Zusatz-Zinsverbilligung zur SGH-Zinsverbilligung (im allgemeinen Übernahme der restlichen Zinsen) während drei bis fünf Jahren: Investition in der Regel mindestens 250 000 Franken. Ausserhalb der Fremdenverkehrsgebiete können auch ohne SGH-Zinsverbilligungen gewährt werden.

Wallis: Zinsübernahme von zwei Prozent (nächsten 3%) während drei Jahren, in Ausnahmefällen bis zu sechs Jahren verlängerbar. Der Betrag des Fremdkapitals, von welchem Zinsen übernommen werden, darf 50 Prozent der Gesamtinvestition nicht überschreiten. Maximalbetrag: 500 000 Franken.

UM

Auch im Kanton St. Gallen gibt es ein Überangebot an Hotels und Restaurants, so dass eine Restrukturierung unumgänglich wird. In Anbetracht dieser Situation scheint die kantonale Hilfe für das Gastgewerbe wenig Sinn zu machen, zumal die gängige Subventionspolitik die Spielregeln der freien Marktwirtschaft ausser Kraft setzt. Demgegenüber steht jedoch die Tatsache, dass durch zeitlich befristete Förderungshilfen sowie durch bewährte Kontrollmassnahmen der SGH und der Banken vermieden wird, marode Betriebe durch die Rezession zu füttern. Beispiele in anderen Regionen haben gezeigt, dass die kantonale Unterstützung den Investitionsanreiz steigert und dadurch die Verbesserung des Angebots im Sinne eines «Qualitätsstourismus» (SGH) gewährleistet ist. Eine gezielte Förderung aus der St. Galler Kantonskasse dürfte also genau jene Wirkung haben, die volkswirtschaftlich sinnvoll ist: die Spreu vom Weizen zu trennen.

Sigi Scherrer

Zum Thema «Betriebliche Investitionsförderung für die Hotellerie» hat der Schweizer Hotelier-Verein eine Broschüre herausgegeben, in welcher sämtliche Möglichkeiten zusammengestellt sind, welche dem Hotelier für seine Hotelfinanzierung zur Verfügung stehen. Die Broschüre kann beim Schweizer Hotelier-Verein, Postfach, 3001 Bern, bezogen werden.

REKLAME

Gegründet 1940

OERTLE

Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Bettwaren

OERTLE TEXTIL AG
CH 9030 AETWIL - ST. GALLEN
Tel. 071 31 45 31

und Mittelbetriebe) einen Schritt in die richtige Richtung getan hat. Zu den Erklärungen des SHV für das anhaltende «Hotelsterben» gab es allerdings auch skeptische Stimmen: Der «Zürcher Oberländer» etwa setzte sterben in seinem Titel lediglich in Anführungszeichen. Die «SonntagsZeitung» spricht von einer notwendigen Strukturberingung. Sie wies darauf hin, dass nicht alle Hotels ein aus wirtschaftlichen Gründen verschwinden: «Immer wieder machen Familienhotels wegen Nachfolgeproblemen dicht. Oder dann hat sich der Nachwuchs zum lohnenden Verkauf des Hauses entschlossen.»

Innovation und Kreativität

Touristische Tante-Emma-Läden seien schwerer zu retten, stellte die LNN fest. Ri-

siken wie unzureichende juristische Kenntnisse der Hoteliers, Fehlinvestitionen, zuwenig Eigenkapital, mangelhafte Planung oder substanzgefährdende Geldentnahmen erschwerten die Konkurrenzfähigkeit zusätzlich, warnte «Die Ostschweiz». Der «Tages-Anzeiger» erkennt aber wie viele andere «das Überangebot an Hotelbetten im Mittelmeerraum, die laufend erhöhte Kapazität in fernen Ländern und den Preiskampf der Fluggesellschaften», welche insgesamt die Konkurrenzsituation der Schweizer Hotellerie verschärfen.

«Wie lässt sich das Hotelsterben stoppen?» fragt der «Bund». «Auch wir haben gute Ideen und umsetzen unsere Gäste persönlich», lässt der «Blick» acht Hoteliers zu Worte kommen.

UM

Steigenberger Hotels

Null Dividende für Aktionäre

Die Aktionäre der Steigenberger Hotels AG werden für 1992 leer ausgehen. Im Einladungsschreiben zur Hauptversammlung am 25. August jedenfalls ist kein Vorschlag zur Gewinnverwendung enthalten. Im Vorjahr noch gab es 53,50 DM für jede 50-Mark-Aktie. Das Grundkapital war um sechs auf 18 Millionen erhöht worden.

Die Hauptversammlung dürfte auch sonst mit allerlei Problemen zu tun bekommen: Definitiv wird Steigenberger-Vorstand und Schwiegersohn der Steigenberger-Witwe Annemarie, Wolfgang Momberger, zum Jahresende die Hotelgesellschaft verlassen. Mit Wirkung auf 1. Januar 1994 nämlich ist er von der Warenhausgruppe Karstadt AG zum ordentlichen Vorstand bestellt worden und übernimmt dort den Geschäftsbereich Verkauf. Damit wird er Nachfolger von Heinz-Georg Grünemeyer, der nach 33jähriger Karstadt-Tätigkeit dort ausscheidet. Wer Nachfolger für Momberger bei Steigenberger wird, ist völlig offen.

Einen Nachfolger dagegen gibt es für den am 28. Februar ausgeschiedenen Steigenberger-Finanzvorstand Fischer: Ab dem 15. August soll diesen Posten Kurt Greshake übernehmen, bisher Finanzvorstand der Klocker & Co. AG in Duisburg.

Rätselhafte Briefe

Völlig rätselhaft sind nach wie vor zwei Briefe aus der Steigenberger-Spitze. Kernsatz des Schreibens von Annemarie Steigenberger an alle Mitarbeiter: «Mein Schwiegersohn Wolfgang Momberger hat bei Steigenberger einen Vertrag als Vorstand bis 1995.» Und Mombergers kurze Replik: «Ich kann aus meiner Sicht diese Darstellung nur bestätigen.»

Jetzt wartet die Branche auf Aufklärung. – Diese gibt es möglicherweise an einer Pressekonferenz, die just einen Tag nach Redaktionsschluss der *hotel + touristik revue* stattfindet. Mombergers Erscheinen auf dieser Pressekonferenz wurde von seiner Presseabteilung als selbstverständlich vorausgesetzt.

Allerdings scheint es eine sehr viel tiefere Trennung zwischen Momberger und Steigenberger zu geben: Auch Mombergers Ehe mit der Steigenberger-Tochter neigt sich dem Ende zu. Und Steigenberger-Mitarbeiter wollen wissen, dass die Karstadt AG ihren neuen Vorstand Momberger aus seinem Steigenberger-Vertrag regelrecht «herauskaufen» will. Mehr zu Steigenberger in der nächsten hr-Ausgabe.

GU, Frankfurt

München

«Park, Sleep & Fly»

Wie man Gäste gewinnen kann, die zu ihren Ferien in die weite Ferne fliegen, zeigt exemplarisch das Arabella Airport Hotel München. Es bietet den Service «Park, Sleep & Fly».

Damit sollen alle die angesprochen werden, die zu ihrer Ferienreise ab dem neuen Münchner Flughafen starten und gern nervenschonend abreisen wollen. Nicht erst in letzter Minute zum Einchecken, sondern schon am Abend vorher in Flughafennähe übernachten, das Auto gesichert abstellen und sich vom Hotel zum Airport chauffieren lassen. Das Hotel Arabella Airport hat dafür einen Pauschalpreis von 125 DM pro Person im Doppelzimmer (218 DM fürs Einzelzimmer) geschaffen. Eingeschlossen sind ein kleines Frühstück ab fünf Uhr oder ein Frühstücksbuffet ab sechs Uhr sowie eine Woche kostenloses Parkieren in der Hotel-Parkgarage (normalerweise kostet ein Doppel 199 DM zusätzlich zweimal 21 DM für das Frühstücksbüffet).

Wer länger als eine Woche fortbleibt, zahlt für jede weitere Woche Parkieren 65 DM. Das Angebot geht auch umgekehrt: Auto abstellen und bei der Rückkehr für den Pauschalpreis übernachten, ehe man sich auf das letzte Stück Heimweg macht.

GU, Frankfurt

Dreimal Hilton



Während Hotelgigant Barren Hilton den Sparkurs verordnet hat, streben die Hilton International Hotels, zu denen auch das Basel Hilton gehört, mit einer aggressiven Expansionspolitik weiter aufwärts.

Foto: Basilisk

Konsolidierungsstrategie und aggressives Expansionsprogramm

«Konsolidierungsstrategie und Kosteneinsparungen» verheißt eine Pressemitteilung für Hilton Hotels. Gleichzeitig kommt die Meldung auf den Tisch: «Zurzeit läuft das aggressive Expansionsprogramm in der Geschichte von Hilton.» Doch halt: Hilton ist nicht Hilton. Hier Hilton Hotels Corporation, dort Hilton International. Und dann ist da, aller guten Hilton-Dinge sind drei, auch noch Hilton National. Die *hotel + touristik revue*, hat das Hilton-Knäuel entwirrt.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Ursprünglich war Hilton ganz einfach Hilton. Die Komplikationen begannen, als mit der Eröffnung des «Caribe Hilton International» 1949 die Hilton International als Tochtergesellschaft der Hilton Corporation gegründet wurde. 1964 wurde Hilton International mit damals 24 Häusern eine unabhängige, an der New Yorker Börse notierte Gesellschaft. Seit dieser Trennung gilt:

- Hilton Hotels Corporation hat das alleinige Recht, den Namen Hilton für Hotels in den USA zu führen.
- Hilton International besitzt das Hilton-Namensrecht für alle Länder außerhalb der USA.

Auf fremdem Territorium

Da aber beide Hilton-Gruppen auch auf jeweils fremdem Territorium Hotels besitzen,

- nennt die Hilton Hotels Corporation ihre sieben Häuser außerhalb der USA Conrad-Hotels.
- Und Hilton International nennt seine in den USA betriebenen Häuser Vista (boshafterweise mit der Unterzeile «im Management von Hilton International»).

ITT-Sheraton im Casino-Business

Einst war das Casino-Business für Hotelgesellschaften bloss ein Nebengeschäft. In manchen Fällen ist es zum Hauptgeschäft geworden oder – wie bei der Hilton Corp. – zur ergiebigsten Gewinnquelle. Nun will auch ITT-Sheraton von diesem lukrativen Kuchen ein Stück abhaben. Mütterchen ITT hat in Las Vegas dem Töchterchen Sheraton ein Casino gekauft.

Noch vor vier Jahren nannte sich die Promus Companies Inc. Holiday Corp. Damals kontrollierte die Gesellschaft aus Memphis, Tennessee, das gewaltige Netz der Holiday Inns und die Marken Embassy Suites, Hampton Inn, Home-wood Suites und Harrah's. 1989 verkaufte die Gesellschaft das Franchise-System der Holiday-Inn-Kette an die britische Bass PLC und nannte sich fortan Promus. Doch Promus ist nur am Rande eine Hotelkette; in erster Linie führt sie Casinos: Die Harrah's in Nevada, Atlantic City und neulich auch auf dem Mississippi steuern 80 Prozent des Umsatzes bei.

Gemeinsam ist beiden Hilton-Gruppierungen, dass sich jede als die jeweils eindeutig bessere betrachtet. Verbunden sind beide ausserdem über den weltweit operierende Hilton Reservation Service (HRS), der beiden Gesellschaften gehört – zu 51 Prozent der Corporation, zu 49 Prozent der Hilton International.

Spielcasinos auch im Ausland

Hilton Hotels Corporation kann sich rühmen, mit Barron Hilton als Chairman einen Vorsitzenden und Geschäftsführer

Umbau in Basel

In der Schweiz gibt es drei verschiedene Hilton Hotels, die aber alle der Hilton-International-Gruppe angehören: Als Ausnahme ist das Zürich Kloten Airport Hilton im Besitz von Hilton. Das Basel Hilton wird in Pacht und das Noga Hilton Genf im Management betrieben. Laut Vize-Direktor Fritz Erni, Airport Hilton, Zürich, haben die drei Schweizer Häuser im ersten Halbjahr bei leicht stagnierendem Umsatz den Vorjahresgewinn durch striktes Kostenmanagement proportional beibehalten können. Kostensenkungen hätten in Anbetracht von steigenden Löhnen, aber gleichen Preisen zu diesem Ergebnis geführt. Der durchschnittliche Zimmerpreis sei allerdings leicht gesunken.

Während Airport Hilton Zürich in den letzten drei Jahren kräftig renoviert hat und in Genf kürzlich die Eingangshalle/Bar erneuert wurde, wird das gutlaufende Basel Hilton einer Totalrenovierung unterzogen. 1994 soll eines der modernsten und neuesten Häuser mit grossem Auditorium, neuem Restaurantkonzept und gänzlich neuen Zimmern entstehen, so Erni. Y

mit dem Namen Hilton zu haben. 240 Hilton-Hotels regiert er von Beverly Hills aus, viele in Verbindung mit Spielcasinos. Das Geschäft mit den Casinos soll möglicherweise auch ins Ausland ausgeweitet werden. Gleichzeitig aber wurde der Hilton Corporation eine Konsolidierungsphase verordnet, bei der jährlich zwischen 6 und 8 Millionen Dollar eingespart werden sollen.

Ein Haus nach dem anderen

Hilton International ist einen wechsellvollen Weg gegangen: 1967 von TWA gekauft, 1987 an Allegis veräußert, wenige Monate später aber bereits vom Ladbroke Group PLC übernommen. Unter dem Ladbroke-Dach läuft derzeit «das aggressive Expansionsprogramm in der Geschichte von Hilton International». In Peking ist bereits ein zweites Haus der Gruppe im Bau.

In Japan ist Hilton International nach eigenen Angaben (die einzige ausländische Kette von internationalem Standard, die Hotels in Grossstädten Japans managt. Für das Japan-Geschäft wurde mit japanischer Beteiligung die Japan Hilton Projects Development Co. Ltd. in Tokio gegründet – als erstes Resultat dieser Anstrengungen erhielt Hilton International bereits den begehrten japanischen Service Industry Success Award.

Erst Öko-Anlage

161 Hilton-International-Hotels gibt es zurzeit, Projekte in Indonesien, Algerien, Saudiarabien, Belgien, Frankreich und Portugal sind im Werden, dazu Hotels in Ägypten und Kreuzfahrtschiffe für das Rote Meer. Ausserdem soll im Bereich des Öko-Tourismus eine erste Anlage auf Borneo entstehen.

Schliesslich gibt es – allerdings nur in der Ladbroke-Heimat Grossbritannien – noch die Hilton National. 23 Hotels in Ballungszentren sind unter diesem Label zusammengefasst. □

HOT-TELL

IFA-Hotels mit viel Optimismus. Die günstige Geschäftsentwicklung der IFA Hotel & Touristic AG, deutscher Betreiber von Ferienhotels, lässt ab Oktober den Gang an die Börse zu, nachdem die rund 1000 Aktionäre das Aktienkapital aus Gesellschaftsmitteln auf 28,65 Millionen D-Mark verdoppeln und ein genehmigtes Kapital von 14,35 Millionen D-Mark schaffen wollen, aus dem das Kapital erhöht werden kann.

Zurzeit betreibt IFA acht Hotels in Spanien, ein Haus in der Türkei, drei Hotels im Allgäu, vier Hotels an der Ostsee sowie in Pacht ein Haus im Schwarzwald. Drei neue Häuser befinden sich im Bau.

Der Umsatz des Konzerns belief sich im vergangenen Jahr auf 92 Millionen D-Mark (91:71 Millionen). Der Konzernüberschuss verbesserte sich von 2,5 Millionen auf 9,5 Millionen Mark.

Im Veranstalterbereich arbeitet IFA besonders eng mit der TUI, mit Holland International sowie mit der Kuoni-Gruppe zusammen.

Kempinski-Deutschland. Jetzt zahlt die Kempinski AG auch für ihre deutschen Hotels weltweit 10 Prozent Kommission. Die bisherige Kommissionsrate von nurmehr 8 Prozent für die Häuser in Berlin, Hamburg, Frankfurt und München wird mit Wirkung vom 1. Juni 1993 «an die Kommissionsrate der internationalen Kempinski-Hotels angepasst», liess die Abteilung Öffentlichkeitsarbeit jetzt wissen. Die neue Kommissionsrate werde «auch für die 1994 eröffnenden Kempinski-Hotels» gelten. Gemeint sind das Hotel Kempinski Airport München, das am 6. Mai Richtfest feierte, und das Grand Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden, das Ende 1994 seine Pforten öffnen soll. In das Münchner Airport-Haus mit 400 Zimmern und Suiten werden 195 Millionen DM investiert – von der Flughafen München Gesellschaft. Die Kempinski AG wird das Management übernehmen.

Möven picken Warschau erst 1995. Im Frühling 1995 will Mövenpick International (MHI) in Warschau, der Hauptstadt Polens, ein Hotel eröffnen. Das Vier-Stern-Hotel mit 300 modernsten eingerichteten Zimmern wird in der Nähe des internationalen Flughafens und acht Kilometer vom Stadtzentrum entfernt liegen. Das Projekt gehört der polnischen Fluggesellschaft «LOT» und der französischen Firma «Sogea», einer Tochtergesellschaft der «Compagnie Générale des Eaux». Ein Mövenpick-Restaurant mit 240 Plätzen wird das Angebot ergänzen.

Zweites Standbein am Roten Meer. Mövenpick Hotels International wird im Herbst dieses Jahres ein Vier-Stern-Hotel im ägyptischen Quseir, 130 Kilometer südlich von Hurghada und 230 Kilometer östlich von Luxor, eröffnen. Die 125 000 Quadratmeter grosse Hotelanlage mit 178 Zimmern ist stark angelehnt an die traditionelle nubische Baukultur. Eingeschossige Bungalows mit Kuppeldächern, Säulengängen und mehreren separaten Höfen werden das Bild der Resortanlage prägen.

Hohes Poker dank tiefen Taschen

Mal etwas von Aztar gehört? – Diese in Phönix behemate Gesellschaft hiess einst Ramada Inc. 1989 wurde der gesamte Hotelbereich in einer komplizierten Transaktion an die hongkongchinesische New World Hotel Ltd. verkauft. Seither beschränkt man sich auf die drei Casinos in Las Vegas, Laughlin und Atlantic City und schreibt Rekordgewinne. Wer indessen Hilton hört, denkt vornehmlich an die Hilton-Hotels. Zu Recht, betreibt doch die Gesellschaft rund 82 000 Hotelzimmer gegenüber 12 000 Casino-Zimmer. Die Bilanzlängen reden aber eine andere Sprache: Umsatzmässig macht der Casino-Bereich bereits einen Drittel und gewinnmässig sogar gegen zwei Drittel aus. Und wenn Chairman Barron Hilton von Expansion spricht, dann meint er das Gambling-Business. So will er die BlackJack-Tische in Länder wie Ägypten, Türkei und Uruguay bringen. Erst kürzlich hat der Gründersohn den Titel des Präsidenten hergegeben. Sein Nachfolger, Raymond Avansino, bringt reiche Erfahrung im Casino-Geschäft mit. Er war Anfang der achtziger Jahre Mitglied des offiziellen Spielbanken-Ausschusses im US-Staat Nevada.

Ob solcher Entwicklungen ist es nicht verwunderlich, dass auch andere Hotelgesellschaften auf diesen fahrenden Zug aufspringen wollen. So war es bezeichnend, dass im Februar dieses Jahres die ITT-Sheraton als Präsident und Chief Operating Officer einen Mann aus dem Casino-Business holte: John Giovenco, vormals Chef von Hilton's Casino-Division in Nevada. Im Mai kündigte dann ITT-Sheraton den Bau eines Riverboat-Casinos auf dem Mississippi an, welches vor den Ufern New Orleans heruntrollern soll. Und nur wenige Wochen später kaufte die ITT Corp. dem Milliardär Kirk Kerkorian für 160 Millionen Dollar das Desert Inn in Las Vegas ab, ein Hotelcasino mit 821 Zimmern, direkt am Strip gelegen.

Investitionswettlauf

Mögen die Gewinnaussichten im Casino-Business lukrativ erscheinen, so ist dieses Geschäft dennoch zu einem Poker geworden – im doppelten Sinne. Der Cash-flow ist zwar beachtlich, aber ebenso die Investitionen. So musste etwa die Hilton Corp. über 250 Millionen Dollar ins Las Vegas Hilton und ins Fla-

mingo-Hilton pumpen, um gegen die glitzrigen Rivalen wie Mirage Resorts oder Circus Circus im Rennen zu bleiben. Innerhalb der nächsten zwölf Monate werden am Strip in drei Casinos 10 500 neue Zimmer eingeweiht: Das Treasure Island von Mirage, das Luxor von Circus Circus und das «Wahnprojekt» MGM Grand von Kirk Kerkorian – alle sind sie «verrückter» als die anderen.

Wenn man ausserdem davon ausgeht, dass die landesweiten Liberalisierungstendenzen den traditionellen Spielertendenzen das Geschäft vermasseln, dann sieht es für Newcomer wie die ITT-Sheraton erst recht düster aus. Doch die Hotelgesellschaft beruft sich auf ausgedehnte Reservationsnetze, auf weltweite Verkaufszentren und auf die eingespielte Kongress-Organisation. Ein weiterer positiver Grund wäre die steinerne Mutter, welche im letzten Jahr 21 Milliarden Dollar umsetzte, wovon die Hoteltochter bescheidene vier Prozent beisteuerte. Den Investoren jedenfalls scheint der Einstieg ins Casino-Business zu gefallen: an der Wall Street stieg ITT's Kurs nach Ankündigung des jüngsten Handels um 3,5 Prozent. CC

Hotelfachschule Luzern

Diplomierter Nachwuchs

48 Diplomandinnen und Diplomanden der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) haben ihr Studium erfolgreich abgeschlossen. Die künftigen Kaderleute sind fortan berechtigt, den Titel «Eidgenössisch diplomierter Hotelier-Restaurateur» zu tragen. Schuldirektor Kurt Imhof setzte den Gast, der Wärme, Geborgenheit und Gastlichkeit sucht, ins Zentrum seiner Rede. Er warnte vor der Gefahr, dass der Gast zu einem «entgasteten» Gast werde. Zusätzlich zur üblichen Rangierung und Preisverleihung erhielt die aus Chung Shan, Taipei, Taiwan stammende *Chu Huei-Fen* den erstmals verliehenen Sonderpreis für herausragende Leistungen während des Studiums. *VY*

Folgende wurden diplomiert:

Andreas Amstein, Zürich; Ursula Maria Arbeiter, Pfäfers; Friederike Bibus, Freiburg im Breisgau; Rolf Billeter, Udorf; Moritz Bürgi, Luzern; Huei-Fen Chu, Comano; Lorenzo Cioccarelli, Firenze; Cornelia Dittrich, Dörfelingen; Ueli Eberhart, Feldbach; Laetitia Füssenich, Bochum; Yvonne Funk, Oetikon-Würenlos; Vroni Giezendanner, Giswil; Cornelia Gigandet, Bollaux; Rolf Hillbrand, Taufelien; Edwin Kaeslin, Engelberg; Hans Kastien, Luzern; Marlis Launer, Meggen; John Lengacher, Thun; Rolf Mannel, Effretikon; Gabriela Marfurt, Hochdorf; Beatrice Meier, Dietikon; Christian Meier, Emmen; Mirco Mengucchi, Luzern; Brigitte Meyer, Wettingen; Peter Meyer, Zimmerwald; Corinne Michel, Gossau; Mario Mosimann, Glatbrugg; Anja Müller, Luzern; Werner Reichtner, Littau; Nadine Reiber, Tokio; Meguro-ku, Stéphane Richard, Yverdon; Matthias Ronzi, Horw; Esther Sardagna, Basel; Andrea Soliva, Savognin; Ralph Scherz, Interlaken; Ralph Schlup, Zürich; Stefan Schmidhauser, Speicher; Sandra-Martina Schwarz, Burgwedel; Christian Stettler, Maienfeld; Renate Stocker, Luzern; Gabriel Tinguely, Bödingen; Karin Turina, Reussbühl; Daniel Untermährer, Horw; Patricia von Ah, Luzern; Herbert von Holzen, Entenmoos; David Weber, Burgdorf; Karin Weiststein, Wollerau; Dagmar Zimmermann, Vitznau.

Die Wege der Schweiz: natürlich ohne Auto

Aus der Not des klassischen Transilandes eine Tugend machend, verlockt das Schweizer Verkehrsbüro mit dem Motto «Wege zur Schweiz» mehr Touristen, zu bleiben und in der Schweiz auf Entdeckungsreise zu gehen. Viele Reisende lernen die Region am Genfersee zunächst von der Autobahn aus kennen, sind fasziniert, bleiben und machen die Erfahrung: Man kann auf der Autobahn nirgendwo hinfahren, wo es keine Autobahn gibt. Deren Stelzen ragen aus Rebflächen und Wäldern empor und der Autofahrer fragt sich, warum er zwar von römischen Aquädukten, nicht aber von der kürzlichen noch benutzten Autobahn begeistert ist.

zieren Front. Auch die Seil- oder Zahnradbahn, SBB und MOB, die Strassenbahn in Genf und anderswo sind mit dem Kauf des Passes bezahlt.

Zwar hat schon jeder von dem vorzüglichen Netz öffentlicher Verkehrsmittel in der Schweiz gehört und der Schweizer Verkehrsverein macht dafür auch Werbung, doch das scheint noch lange nicht auszureichen: Wer wirklich begriffen hat, wie gut der Verbund verschiedener Verkehrsmittel miteinander funktioniert, der kommt nie wieder mit dem Auto in die Schweiz. Urlaub in der Schweiz muss leichtgesetzt werden mit «Urlaub vom

Auto!» Die Schweiz wäre damit konkurrenzlos zeitgemäss und hat alle Voraussetzungen dafür.

Für Touristen ergäbe sich zudem der Vorteil, in den Gastgebern nicht die Gegner auf der Autobahn zu sehen, sondern Mitreisende. Von denen ist zudem allerlei Nützliches und Interessantes zu erfahren:

Etwa dass «welsch» kein Schimpfwort ist und die Welschen keineswegs in einen Topf geworfen werden wollen, die Genfer lieber vom Lac de Genève reden, während die Waadtländer hartnäckig ihren Lac Léman verteidigen. Nützliche Tips be-treffen vielleicht den besten Winzer oder

die Uhrzeit, zu der Herr Davidoff seinen Laden in Genf persönlich befreit. Auch von der Existenz des Röstigrabens werden die Gäste unterrichtet. Sie erfahren zwar nicht so genau, wie tief er ist, aber dass die Züge auf der anderen Seite genauso pünktlich und zuverlässig verkehren und das Auto auch dort überflüssig ist. ** Norbert Nepeschink*

* Norbert Nepeschink ist Diplom-Sozialwissenschaftler und arbeitet als Autor und Journalist in Bremen. Er schildert aus deutscher Perspektive seine Eindrücke aus der Schweiz anlässlich einer grossen Medienreise des Schweizer Verkehrsbüros.

Besonders eng wird der Raum am Seeufer bei Schloss Chillon. Der ausserordentlich beeindruckende Bau wäre im letzten Jahrhundert beinahe als Steinbruch für die sozusagen im Schlossgraben verkehrende Eisenbahn verwendet worden. Die direkt daneben verlaufende Schnellstrasse ist nur unter Lebensgefahr zu überqueren. Da freut es die Besucher, dass die Autobahn nur zu sehen und nicht zu hören ist, und ihnen wird klar: «Wege zur Schweiz» sind oft aus schlechtem Platzmangel identisch mit den Wegen durch die Schweiz.

Doch die Schweizer haben für sich selber und ihre Gäste einen präzise wie Schweizer Uhren funktionierenden öffentlichen Verkehrsverbund geschaffen, der wirklich alle Wege und Abwege in der Schweiz eröffnet. Wer dieses System optimal nutzen will, besorgt sich den Swiss-Pass und steigt beim Schloss Chillon gleich auf den Raddampfer oder in den O-Bus mit seiner zu einem Lächeln ver-



Deutsche Journalisten auf den Wegen der Schweiz zur Schweiz.

Foto: Otto Odermatt

HR-Eurotrek/Unitours AG

Abenteuer in eigenen Händen

Seit Anfang Juli ist Eurotrek-Geschäftsführer Ruedi Jaisli vorübergehend Alleinbesitzer der Eurotrek/Unitours AG. 30 Prozent des seit Firmengründung 1985 unveränderten Aktienkapitals von 100 000 Franken werden, um eine solide finanzielle Basis zu schaffen, künftig jedoch in ausländischer Hand sein. Deutlich über die Hälfte seiner stets wachsenden Umsätze erzielt Eurotrek mit dem Programm Abenteuerreisen Schweiz.

Jaisli hat gut kaufen, sind doch die Abenteuer von der Wirtschaftskrise oder ähnlichem Ungemach gänzlich verschont. Im Gegenteil: Jährlich steigen die Umsätze und Buchungszahlen, so auch im laufenden Jahr. Von Januar bis Juni konnte im Programmbereich Schweiz/Europa gegenüber der Vergleichsperiode 1992 ein Plus von 15 Prozent verzeichnet werden. Insgesamt setzte Eurotrek im vergangenen Jahr mit 50 000 Kunden 10 Millionen Franken um. Nicht überraschend deshalb, dass bei einem Arrangementpreis von durchschnittlich 200 Franken von einem grossen administrativen Aufwand und viel Kleinarbeit die Rede ist.

Für den klassischen Incoming-Markt sieht Jaisli für Eurotrek ein fast noch brach vor sich liegendes Feld: «Im Segment Aktivreisen muss die Schweiz endlich auch nach aussen aufpassen, sonst ziehen wir, vor allem gegenüber Österreich, den kürzeren», seine deutlichen Worte. Bis jetzt nimmt dieser Bereich mit ein bis zwei Umsatzprozenten einen verschwindend kleinen Anteil ein.

Dies soll sich jedoch schon bald ändern. Ein englischer Prospekt ist zwar jetzt schon zum zweiten Mal im Umlauf,

dabei handelt es sich aber ausschliesslich um eine Übersetzung des Originalprogramms Schweiz/Europa. Im neuen Englisch-Prospekt, der im November erscheint, wird den Bedürfnissen der ausländischen Besucher vermehrt Rechnung getragen. Den mehrtägigen Reisen wird nun mehr Bedeutung zugemessen, wobei das Schwergewicht auf den Baukosten gesetzt wird. Die Auflage wird sich in der Grössenordnung zwischen 100 000 und 200 000 Exemplaren bewegen. Jaisli vermutet, dass auch eine deutschsprachige Ausgabe erscheinen wird.

Der Eurotrek-Direktor gibt sich überzeugt, dass Aktiv- und Abenteuerferien in der Schweiz einem starken Zukunftsmarkt entgegenblicken. Dies ganz einfach deshalb, weil die Schweiz diesbezüglich einen Nachholbedarf hat, «nicht im Produkt, aber im Marketing», wie der Berufsabenteurer anmerkt. Nicht ohne Stolz fügt er an, dass am Davoser STM im April dieses Jahres, gemäss Statistik, Eurotrek am meisten Gespräche mit Besuchern führen konnte. Dabei sei eine grosse Nachfrage zu vermerken gewesen, ein Angebot in griffiger Form fehle jedoch noch. *HU*

Siehe auch Seite 11

Österreichischer Hotellerie

Hotelier als Velounternehmer

Weil er als Hotelier die Augen offenhielt, ist der Österreicher Michael Lötsch heute ein erfolgreicher «Velounternehmer». Von seinem Hotel Ronthalerhof aus schickt Lötsch «Donau-Radfreunde» auf die Reise.

Immer wieder hielten Velofahrer vor seinem Gasthof in Engelhartzell an der Donau. Sie suchten Nachtquartier und Rat für die Weiterfahrt. Da kam Michael Lötsch die Idee, das Velofahren entlang der Donau tourismusgerecht zu organisieren.

Das Unternehmen «Donau-Radfreunde» hat sich inzwischen bis nach Portugal ausgeweitet, wo Lötsch und seine Leute auch Velowandertouren in der Algarve anbieten. Das velofreundliche Donautal aber bleibt Hauptbetätigungsfeld des innovativen Hoteliers. Doch er bietet auch Fahrten rund um den Neusiedlersee und bis nach Budapest. Individuelle Velowanderangebote überwiegen inzwischen die geführten Touren. Beliebt bei beiden ist jedoch das

unbeschwerte Radeln – Lötsch sorgt für den Gepäcktransport ins nächste Hotel.

Die Velotouren sind nach Möglichkeit über Wiesen-, Feld- und Waldwege sowie wenig befahrene Strassen geplant – von Engelhartzell aus bis hinter Wien. Die Touren umfassen meist sieben Übernachtungen mit Gepäcktransfer, Halbpension, «verstärktem» Frühstück (so nennt man das in Österreich) sowie ausreichendem Karten- und Informationsmaterial. Anfänglich wurden die beteiligten Hoteliers eingebunden, das Gepäck der Velogäste ins nächste Quartier zu spedieren. «Inzwischen sind täglich so viele unserer Gäste unterwegs, dass unser Velobus ohnehin fahren muss – also bringen wir das Gepäck selber an die nächste Hoteladresse», erläutert eine Lötsch-Mitarbeiterin.

Die Rückfahrt kann man wahlweise mit einem Donauschiff, per Bahn oder in dem Lötsch-eigenen Velobus antreten. Und das eigene Auto lässt man unbesorgt während der Velotage am Start-hotel stehen (das muss übrigens nicht unbedingt mehr das von Michael Lötsch sein). *GU*

Verband der Hotel- und Gaststättenbesitzer am Bodensee und Rhein

Vorreiter des Euregio-Gedankens

Ange-sichts der Schwierigkeiten, die selbst bei regionalen Kooperationen auftreten, ist es erstaunlich, dass sich am Bodensee bereits vor 100 Jahren Hotel- und Gaststättenbesitzer aus allen vier Ländern für die Gründung eines Werbeverbandes zusammengefunden haben. Die Verbandsgründung hatte damit Modellcharakter längst vor der Geburt des Begriffes Euregio.

Ziel der 1893 gegründeten Vereinigung war «die Hebung und Förderung des Verkehrs der Fremden und ihres längeren Verweilens an den Gestaden des Bodensees und Rheins». Heute hat der Verband der Hotel- und Gaststättenbesitzer am Bodensee und Rhein rund 170 Mitglieder in den vier Bodenseeanrainerstaaten. Das Jubiläum wurde am letzten Freitag mit einer gemeinsamen Bodenseerundfahrt gefeiert.

Mit Werbeplakaten wurde ab 1893 in einer zeumgreifenden Perspektive – der Bodensee als gemeinsamer Tourismus-



Der Verband der Hotel- und Gaststättenbesitzer am Bodensee und Rhein – hier bei einem zeumgreifenden Jubiläumfeier auf dem Bodensee – hat Modellcharakter. Foto: Max Eichenberger

raum verkauft. «In dieser – für das damalige Europa wohl einmaligen – Länder- und Staatsgrenzen übergreifenden Konstitution einer eigenen Fremdenverkehrslandschaft Bodensee und Rhein», die von Bregenz bis zum Rheinfall reichte und bald auch das Hinterland des Sees umfasste, liegt wohl die wichtigste und bis heute zukunftsweisende Bedeutung dieser Verbandsgründung», lobte der Konstanzer Historiker Werner Trapp die Pioniertat. Die Werbetätigkeit des Verbandes wurde im Laufe der Zeit von einem Umkreis von 200 Kilometern auf ganz Europa ausgedehnt. Die Internationalität des Verbandes wurde ihm im 2. Weltkrieg zum Verhängnis: der Verband war während der Kriegsjahre von deutscher Seite verboten.

Einer der Hauptpfeiler der heutigen Aktivitäten des Verbandes ist das gemeinsame Hotel- und Gasthofverzeichnis, das druckfrisch an der Versammlung präsentiert wurde.

Max Eichenberger/SR

REKLAME



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

FIDELIO Frontoffice
GADIS Backoffice
vom
Checkspezialisten
CHECK-IN DATA AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE
ATAG INFORMATIK AG
Telefon 01 810 53 80

SBG-Tourismusumfrage

Flauer Sommer prognostiziert

Auch eine von der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG) durchgeführte Umfrage bei 39 Schweizer Kur- und Verkehrsdirektoren kommt zur Prognose einer eher flauen Sommersaison. Gut die Hälfte der befragten Ferienorte ist der Meinung, dass im Vergleich zum Sommer 1992 unveränderte Logierzahlen in der Hotellerie erreicht werden. 10 Kurorte rechnen gemäss bisherigem Buchungsstand mit einem Zurückbleiben hinter den letztjährigen Übernachtungszahlen, während ebenfalls rund ein Viertel der Befragten eine Steigerung für möglich hält.

Die Erwartungen bezüglich inländischer und ausländischer Gäste unterscheiden sich nicht stark. Die Kurdirektoren rechnen insgesamt mit etwas weniger Übernachtungen von italienischen und englischen Gästen. Auch französische Touristen werden per saldo in etwas geringerer Zahl erwartet.

Die Parahotellerie profitiert weiterhin von der geringeren Ausgabefreudigkeit und dem gestiegenen Preisbewusstsein der Erholungssuchenden, die viele zu einem Aufenthalt in einer Ferienwohnung statt einem Urlaub im Hotel bewegen. Deutlich schlechter präsentiert sich die Situation im Geschäftstourismus. Von den fünf antwortenden grossen Schweizer Städten rechnen sämtliche mit einem weiteren Rückgang der Übernachtungszahlen während des laufenden Sommers.

UM

Informationswerk

Schweizer Tourismus in Zahlen

In der Schweiz stehen Feriengästen, Geschäftsreisenden und Ausflüglern 1,08 Millionen Gastbetten, etwa 27 000 Restaurantsbetriebe und ein vielfältiges Angebot an Verkehrsmitteln zur Verfügung. Insgesamt erzielte der Schweizer Tourismus im vergangenen Jahr Gesamteinnahmen von 21,8 Milliarden Franken: Die 22seitige Broschüre «Schweizer Tourismus in Zahlen» enthält Angaben über Angebot und Nachfrage, über die wirtschaftliche Bedeutung und weitere wichtige Fakten zum Tourismus in unserem Land.

In Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Statistik, dem Schweizer Hotelier-Verein, dem Schweizer Wirtverband und der Schweizerischen Verkehrszentrale hat der Schweizer Tourismus-Verband diese Broschüre produziert. Sie soll dazu dienen, über die Bedeutung und Entwicklung des Tourismus in unserem Land zu informieren und für Schulungszwecke zu dienen.

Die Broschüre erscheint in deutscher, französischer und englischer Fassung. Sie ist erhältlich beim Schweizer Tourismus-Verband, Postfach 8275, 3001 Bern. Fax: (031) 24 33 57.

UM

Siehe dazu auch Seite 19

REKLAME

DIE ZEIT
ZEITmagazin

Deutschlands größte
Qualitätszeitung hat
160.000 Leser,*
die ihren Urlaub in der

Schweiz
verbringen.

Wenn Sie möchten,
daß ein Teil davon zu
Ihnen kommt, wenden
Sie sich bitte an:



IVA AG für internationale Werbung
Mühlebühlstrasse 43, Postfach 80 32, Zürich
Telefon 01 / 251 24 50 - Telefax 01 / 251 27 41

* Quelle: AWA '92
Zum Vergleich: Welt am Sonntag 120.000
FAZ 110.000; SZ 100.000, Die Welt 60.000

Auslandmärkte (9)

Niederlande schätzen Einzelauftritte nicht

Jährlich bescheren die niederländischen Gäste dem Schweizer Tourismus über drei Millionen Logiernächte. Nach den Deutschen sind sie damit unsere zweitwichtigste Gästegruppe. Über siebzig Prozent übernachten in der Parahotellerie, knapp dreissig Prozent in der Hotellerie. Wenig bekannt ist, dass die Holländer in der Schweiz pro Tag zwei Franken mehr ausgeben als die Deutschen, nämlich 87 Franken.

URS MANZ

In der holländischen Wirtschaft sind Masseneinlassungen bisher ausgeblieben. Doch auch in den Niederlanden ist die Rezession spürbar. Durch das geschrumpfte Ferienbudget bieten sich Chancen für europäische Destinationen, auch für die Schweiz. Die Prognosen des Nationalen Zwisers Verkehrsbüros (SVZ) in Amsterdam sind verhalten optimistisch. Für den laufenden Sommer wird gegenüber dem Vorjahr mit keiner Verschlechterung gerechnet, für den Winter '93 gar mit einer leichten Verbesserung. Ganz allgemein haben Schweizer Anbieter im Winter auf dem niederländischen Markt weit weniger Konkurrenz zu fürchten als während der Sommersaison.

Die Tendenzen

Der Trend, wonach Niederländer ihre Ferien selbst buchen, nimmt ab. Die Entwicklung weist in Richtung Buchung durch das Reisebüro, via Reservierungssysteme. Durch die Zusammenarbeit KLM-SAS-AUA-SR gewinnt Amsterdam als internationale Drehscheibe künftig weiterhin an Bedeutung. Auf dem niederländischen Reisebüromarkt treten verstärkt deutsche Veranstalter auf. Parallel dazu herrscht bei den niederländischen Retainern gegenwärtig ein harter Verdrängungswettbewerb. Die Schweiz hat in den Niederlanden eher das Image, langweilig und eine Destination für ältere Leute zu sein.

Tips für den Marktauftritt

Die Niederländer schätzen Gastfreundschaft und Dienstleistung. Bezüglich unseres etwas verstaubten Images müssen Schweizer Anbieter unbedingt Gegensteuer geben und auf dem holländischen Markt auch die jungen Gäste ansprechen, empfiehlt Urs Eber-



Die Holländer sind treue Kunden des Schweizer Tourismus. Es gilt, mit dem Angebot nicht nur die älteren Kunden anzusprechen, sondern vermehrt auch die Wünsche der jungen Holländer zu berücksichtigen.

Foto: Urs Manz

hard, Direktor der SVZ in Amsterdam.

Vor jeder Marktbearbeitung in den Niederlanden sollte diese unbedingt kontaktiert werden. Als eigentliche Koordinationsstelle und Dienstleistungszentrum am Markt bietet sie nämlich individuelle Beratung für Marktauftritte. Schweizer Anbietern wird empfohlen, gleichzeitig mit den Niederländern auch immer die restlichen Benelux-Länder (Belgien und Luxemburg) zu bearbeiten. Mit Werbematerial und Mailings in niederländischer Sprache könne immer auch der flämische Teil Belgiens erfasst werden.

Einzelauftritte sind out

In Holland muss synergetisch gedacht werden. Einzelauftritte von Regionen seien vorbei, warnt Eberhard. Von Kurorten und Regionen müssten die nationalen Werbeplattformen benutzt werden. Idealer Einstieg in den niederländischen Markt ist der 2. Swiss Travel Workshop Benelux (11.-13. 4. 1994).

Verkehrsdirektoren ohne Verhandlungsbefugnisse sollten die Niederlande nicht besuchen. Gefragt sind konkrete, kommissionierbare Angebote in allen Unterkunftsformen. Die Veranstalter wollen Kontingente. Es ist wichtig, dass Versprechen eingehalten werden. Von seiten der Schweizer Anbieter ist kontinuierliches Nachfragen sehr wichtig. Bezüglich Winterkataloge der Reisebüros findet der Einkauf im Januar/Februar statt, deren Druck im Juni (Sommerkataloge: Einkauf im Mai/Juni; Druck im November). Von den niederländischen Gästen gewünschte Angebote sind Wandern und Wintersport in allen Unterkunftsformen (Aktivurlaub für die Jungen).

Der Schweizer Anbieter muss die Bereitschaft für Investitionen (Werbung, Studienreisen, Workshops, Pressereisen) haben. Auch für Presseauftritte in Holland empfiehlt die SVZ in Amsterdam nur gemeinsame Auftritte mit echten Neuigkeiten. Dabei sollte auch Foto-

und Diamaterial sowie rechtfreies Videomaterial für das Fernsehen in professioneller Qualität bereitgestellt werden.

Serie zu Auslandmärkten

In unserer Serie über die Auslandmärkte des Schweizer Tourismus vermitteln wir Informationen über die jeweilige Marktbearbeitung, welche im Rahmen des Swiss Travel Mart '93 in Davos für das Länderseminar der Schweizerischen Verkehrszentrale erarbeitet worden sind.

Heute der Markt Niederlande: Weitergehende Informationen zu diesem Markt erteilt das Nationale Zwisers Verkehrsbüro, Koningsplein 11, NL-1017 BB Amsterdam. Telefon: 003120-622-20-33; Fax: 003120-625-59-85.

Auslandmarkt in der nächsten Ausgabe: die nordischen Länder UN

INFO-TOUR

Wellness im Diesseits. Diesseits von Eden. Das Schweizer Fernsehen plant ab Januar 1994 eine zehnteilige Serie über jene 20 Heilbäder, die dem Verband Schweizer Bäderkurorte (VSB) angeschlossen sind. Der Arbeitstitel heisst «Diesseits von Eden», das Buch stammt von der Bundeshausjournalistin Lys Wiedmer-Zingg und soll das neue Gesundheits- und Wellnessdrama, das zu einem kleinen «Bäderkrieg» geführt hat, offenlegen. Eine Viertelstunde der Sendung ist jeweils einer kritischen Diskussion gewidmet, die vom Historiker und Bäderspezialisten Hans Peter Treichler geführt wird.

Tonbildschau der SVZ ausgezeichnet. Die Multivision «La Suisse et la Mer», welche die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) für die Weltausstellung «Colombo» in Genua bei der Firma Multivision SA, Herbert Laesslé, Lonay, in Auftrag gegeben hatte, ist vom Eidgenössischen Departement des Innern als eine der besten Auftragsproduktionen 1992 prämiert worden.

Gruppen-Gastgeber auf Erfolgskurs. Die Kontaktstelle für Gruppen in Lupsingen ist weiterhin beliebt. Die Zahl der vermittelten Übernachtungen ist im 15. Geschäftsjahr um 4,2 Prozent auf 1602 390 Übernachtungen gesunken. Die Zahl der vermittelten Gruppen ist um 2,4 Prozent auf 6649 Gruppen gestiegen. Damit ist trotz steigender Gruppenzahl die Zahl der Übernachtungen pro Gruppe leicht gesunken. Die Vermittlungsstelle, der 360 Gruppenhäuser angeschlossen sind, vermittelt Unterkünfte aller Kategorien, von der Berghütte bis zum Dreierst-Strandhotel. Der Anfrager hat innert maximal 72 Stunden einen klaren Überblick über freie Häuser, Preise und Dienstleistungen.

Deutschland

Flügelahne
Luxushotels

Die umsatzstärksten Hotels in Deutschland haben im vergangenen Jahr ihren Umsatz zwar erneut um 2,1 Prozent erhöht, lagen damit aber unter dem Bundesdurchschnitt von plus 2,3 Prozent.

Noch 1991 hatte der Anstieg bei den hundert grössten deutschen Hotels, die alljährlich von der Fachzeitschrift «NGZ service manager» unter die Lupe genommen werden, 5 Prozent betragen.

Spitzenreiter unter den deutschen Hotels nach Umsatz ist seit fünf Jahren das Sheraton am Frankfurter Flughafen (96 Millionen DM; -1 Prozent), gefolgt vom Bayerischen Hof in München (73,5 Millionen; +5,5 Prozent), dem Intercontinental in Frankfurt (57,4 Millionen; -4 Prozent), dem Intercontinental Berlin (57,1 Millionen; -20 Prozent) und dem Münchner Park Hilton Hotel (51,7 Millionen; +16,2 Prozent), das von dem zehnten auf den respektablen fünften Platz vorgezogen ist.

Die weiteren Häuser sind das Berliner Hilton Hotel (damit erstmals ein ost-deutsches Hotel unter den ersten zehn), das Maritim in Köln, das Sheraton München, das Grand Hotel Esplanade in Berlin sowie das Hotel Elysée in Hamburg. Herausgefallen aus den zehn umsatzstärksten Häusern ist das Berliner Kempinski Hotel, das mit 44,2 Millionen DM sechs Prozent weniger einnahm als 1991. Auch der renommierte Frankfurter Hof in der Main-Metropole rutschte bei einem Umsatzrückgang von 9,3 Prozent vom achten 1991 auf den 19. Platz.

Im laufenden Jahr registrieren die grossen Hoteliers Deutschlands stagnierende Umsätze, ein Drittel befürchtet sogar weitere Rückgänge. SE

Frankreichs Skisaison 1992/1993

Konzentration nimmt zu

Fehlender Schnee in den unteren und mittleren Lagen und ein starker Werbeeinfluss der Olympischen Winterspiele für das Tarentaise-Tal bescheren den französischen Skistationen eine sehr unterschiedliche Saison.

Am besten abgeschnitten haben die hochgelegenen Orte im Tarentaise-Tal Les Arcs, Courchevel und die drei Täler, Val d'Isère und Tignes, die Zuwächse bis zu 35 Prozent registrierten, und das nach einer durchaus passablen Wintersaison 1991/92. Dafür sind erstens die ausgezeichneten Schneeverhältnisse verantwortlich und zweitens der Effekt der Olympischen Winterspiele, der heuer voll zum Tragen kam.

Betrachtet man die Umsätze der Liftgesellschaften, so wurden in den Nordalpen 760 Millionen Franken eingenommen (78,6 Prozent der Gesamteinnahmen), in den Südalpen waren es nur 85 Millionen Franken, und in den Mittelgebirgen gab es starke Einbrüche wie zum Beispiel im Jura mit einem Minus von 45 Prozent und nur 6,12 Millionen Franken Einnahmen. Das Zentralmassiv hat besonders stark unter dem fehlenden Schnee gelitten, so dass manche Anlagen nur ein paar Tage offen waren. Betrachtet man die Ergebnisse der verschiedenen Regionen separat, so stellt sich heraus, dass die Liftgesellschaften im Tarentaise-Tal allein 41,2 Prozent der Gesamteinnahmen erzielten. Die Konzentration auf einige wenige hochgelegene und daher schneesichere Orte geht also weiter: 1991/92 waren es noch 37 französische Skorte, die sich 75 Prozent des Umsatzes teilten, im vergangenen Winter waren es nur noch deren 31, die gemeinsam diesen Umsatzanteil erzielten.

Orte in mittleren Lagen, die normalerweise durch Lifte an hochgelegene

Skiareale angeschlossen sind, mussten wegen des mangelnden Schnees ihre Gäste mit Bussen zu den Liften bringen, was sich auf das Budget der Verkehrsämter und der Liftgesellschaften oft katastrophal auswirkte. Dennoch sind die Kassen nach den drei «schwarzen» Wintern ohne Schnee noch nicht wieder aufgefüllt. Mancher kleine Skort hat daher weiterhin mit hohen Schulden zu kämpfen und ist um zu überleben auf staatliche Hilfe angewiesen.

HAS

Albertville mit Defizit

Der französische Rechnungshof hat in seinem Jahresbericht unter anderem auch die Organisation der Olympischen Winterspiele kritisiert. Das Defizit wird von den obersten Staatsrechnern auf 279 Millionen FF geschätzt.

«Trotz den hohen Einnahmen, konnten die Kosten für den Bau der Sportanlagen (...) nicht gedeckt werden. Dem Olympischen Organisationskomitee ist es nicht gelungen, die Kostenexplosion in den Griff zu bekommen (...), und so wurde die reale Kostenlage verschleiert.» Ein hartes Urteil, das aber durchaus berechtigt scheint, denn die Kosten für die Sportanlagen lagen 187 Prozent über den vorgesehenen Ausgaben. Hauptschuldige: die Bobbahn in La Plagne und die Sprungschanze in Courchevel, die zusammen 367 Millionen FF gekostet haben statt der veranschlagten 128 Millionen FF.

Pikantes Detail, der jetzige Umweltminister, Michel Barnier, hatte einst stolz verkündet, dass die Spiele den Steuerzahler keinen Centime kosten würden - «les Jeux paieront les Jeux».

HAS

Foodtrends für das 21. Jahrhundert

Findet die Erlebnisgastronomie zuhause statt?

Wo sind sie geblieben? Die lieben Gäste, mag sich heute mancher Wirt und Hotelier angesichts der gelichteten Reihen im Speisesaal oder dem A-la-carte-Restaurant fragen. Beobachter der aktuellen Szene und Trendforscher sind sich einig: Mit Pseudoerlebnissen rund um den Tisch lockt man keine Kunden mehr aus der eigenen Stube. Woher kommt dann der Erfolg des Italieners von nebenan oder der Systemkneipen?

KURT METZ

Wer das Verhalten der aktiven Bevölkerung bloss aus dem Augenwinkel - dafür dauernd - beobachtet, kommt nicht umhin festzustellen, dass sich dieses laufend verändert. Fragt sich bloss, ob das Angebot diesen Wandlungen zu folgen vermag. Das gilt für das Essverhalten ganz allgemein und für die Verpflegung ausser Haus ganz besonders.

«Gesünder leben!» ist nicht bloss eine Lebensphilosophie, sondern eine breite Bevölkerungsschichten erfassender Trend, der von so namhaften Forschern wie Horst W. Opaschowski vom B.A.T. Freizeit-Forschungsinstitut in Hamburg nachgewiesen wird. Diese Entwicklung einfach isoliert zu betrachten führt zu Fehlschlüssen, denn wer etwa «gesünder» bloss mit «Vollwert» oder «vegetarisch» gleichsetzt, läuft Gefahr, einer Mode nachzuerennen, statt einen grundlegenden Wertewandel zu erkennen und ihn mit den entsprechenden Anpassungen im gastronomischen Angebot zu nutzen. «Gesünder leben» ist umfassender, bedeutet mehr für die Gesundheit zu tun: körperliche Fitness, natürliche Lebensweise, intakte Umwelt. Nun ist der Trend «Gesünder Leben» bloss die Spitze einer Reihe von aktuellen Veränderungen. Zusätzliche Akzente setzen - in der Reihenfolge der Wichtigkeit geordnet - gesellige, gesensorientierte, aktive und bewusste Lebensformen. Da wird rasch klar, dass mit Resopal-Interieurs und vordergründig

Erlebnisgeschäftigkeit weder Staat noch Kasse zu machen sind.

Die Konsumenten packen

Um die Wünsche meinungsmachender und bezüglich der Gesamtbevölkerung überdurchschnittlich wachsender Trendgruppierungen zu erkennen und zu nutzen, führt das Meinungsforschungsinstitut DemoScope in Adligenswil seit Jahren in der Schweiz repräsentative Untersuchungen über den Wandel der Wertvorstellungen durch. Das daraus entstehende Soziogramm teilt den Markt in elf Gruppen, deren Mitglieder ein ähnliches Verhalten bei ihren Kauf-, Konsum- und Lesegewohnheiten an den Tag legen. Dies erlaubt beispielsweise dem Gastronomen, eine Nischenpolitik für eine bestimmte Gruppierung zu formulieren und umzusetzen. Wer rasch agieren kann, setzt sich mit seinem Angebot mitten in eine «Trendlandschaft» und surft auf der Erfolgswelle mit. Ein dritter wird

eine Kombination von sich überschneidenden oder zumindest berührenden Kundenfeldern suchen und so eine gewisse Breitenwirkung erzielen. Nie aber wird das Soziogramm dazu verführt, «es allen recht machen zu wollen», denn das schliesst es mit aller Deutlichkeit der zum Teil diametral entgegengesetzten Werte und Bedürfnisse allein schon optisch aus. Das Soziogramm gibt auch Aufschluss über die Einstellung der Gäste zum Preis, Hinweise auf den anzuschlagenden Werbestil, die vorteilhaft zu benutzenden Verkaufskanäle und schliesslich die Medienwahl für Inserate und Öffentlichkeitsarbeit (siehe Grafik).

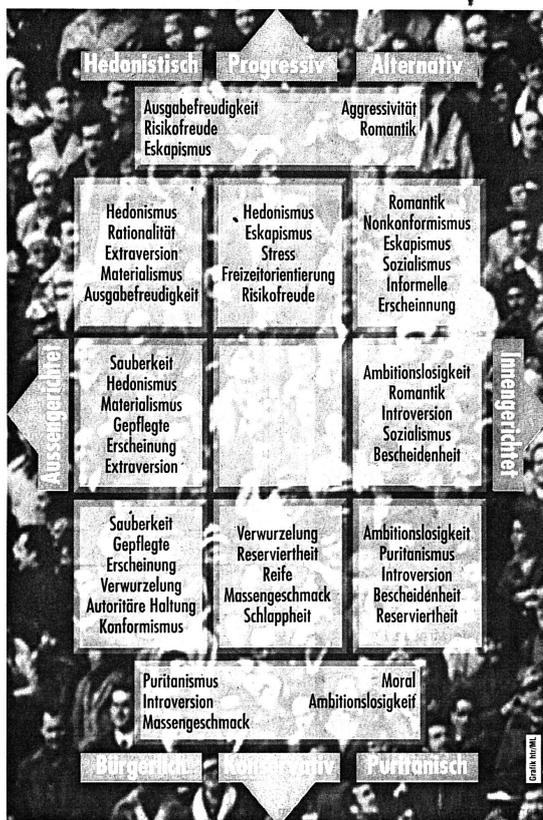
Mit System zum Ziel

Vor diesem Hintergrund präsentierten kürzlich anlässlich des Kreativ-Symposiums für zukunftsgerichtete Unternehmensführung in Hoteliers und Restauration unter dem Motto «F&B 2000 - wie fooden wir im Jahr 2000» drei ausgewiesene Fachkräfte ihre Prognosen. Gretel Weiss, die Chefredakteurin der deutschen Fachzeitschrift «food service», sieht eine ganz neue Generation von Konsumenten auf die Gastrobranche zukommen, die von Kindesbeinen an gewohnt ist, sich ausser Haus zu verpflegen. Jugendliche haben heute einen grossen Erfahrungsschatz und jahrelangen Umgang mit mehr oder weniger kulinarischen Esserlebnissen, der ihr Verhalten in der Zukunft in einem ganz anderen Ausmass prägt, als dies für ihre Eltern gilt. Weiss vertritt die Meinung, dass die heute 15- bis 25-jährigen die Generation verkörpern, die von Italien bis Norwegen mit einheitlichen kulturellen Erfahrungen aufwächst, und sie damit zu den ersten Euro-Konsumenten werden.

Echt ethnisch und exotisch

«Der Hunger nach Reizen, der Stellenwert von Urlaubserlebnissen und unsere Lust auf exotische Genüsse verlangen nach ethnischen Küchen. Da werden eben ganz andere Illusionen verkauft als in einer alterwürdigen Beiz mit klassischem Breitband-Sortiment», stellt Weiss nüchtern fest. In Hamburg sind bereits 40 (vierzig!) Prozent aller gastronomischen Lokalitäten dieser Kategorie zuzuzählen. In Deutschland stehen dabei Italien Griechenland, Alt-Jugoslawien, die Türkei und China an der Beliebtheitsspitze; in den USA heissen die Favoriten Italien, China und Mexiko. Vom Klassiker der Küchenkultur - Frankreich - spricht niemand mehr.

Das Wiederaufleben regionaler Küchen in Zentraleuropa entspricht genau dem Konzept der Ethno-Küche, nämlich jener unserer eigenen Heimat. «Eines ist eindeutig», betont Gretel Weiss, «undifferenziert heimisch-traditionell oder simpel-international sind in der Wohlstandsgesellschaft unserer Klasse überholte, weil es eine vererschene Angebotsstrategie präsentiert.» Diese unprofitierten Allerweltsbetriebe



Mit den elf Feldern des Soziogramms werden im Marketing Zielgruppen umschrieben, in dem bestimmte Werthaltungen ihnen zu geordnet sind. Laut Institut Beat Krippendorff + Partner sind die «Konservativen im Süden des Achsenkreuzes, die sich an das Bewährte, an Traditionen festhalten. Neue Angebote finden nur langsam Einlass. Ganz anders der Norden: Hier ist man auf Veränderung aus. Innovationen werden geschätzt. Das schlimmste für die Nordländer ist ein Markt in dem sich nichts bewegt. Im Westen, aussergerichtet, finden sich der wirtschafts- und konsumfreundliche Teil der Gesellschaft. Wohlstand und Prestige ist wichtig. Anders im Osten, innen gerichtet, hier finden sich ideelle Werte, Zurückhaltung, Konsum steht nicht im Vordergrund; er ist ein notwendiges Übel. Die Eigenschaften: zweckdienlich und integer sind wichtig.» Aus dieser Aufteilung der unterschiedlichen Werthaltungen können Rückschlüsse auf das Freizeitverhalten, zu Essgewohnheiten, zur Haushaltsausstattung und zu den Marketingeinstellungen bestimmter Bevölkerungsgruppen geschlossen werden.

Quelle: ibk + partner; Grafik: Martin Lobsiger

mit ihren hohen Fix- und Personalkosten haben in Zukunft einen noch schwereren Stand, weil neue, lockere, erlebnisgeprägte Formen der Selbstbedienung Eingang halten. Das Stichwort «Marché-Konzept» sollte genügen. Ganz dem Stile des Cocoonings der amerikanischen Trendforscherin Faith Popcorn - das sich in den eigenen vier Wänden wohl Fühlen - fördert die Hauslieferdienste.

Gretel Weiss sagt diesen vor allem in den Städten ein ganz starkes Wachstum voraus. Ihre Vorteile sind eindeutig: Bescheidene Startinvestitionen, relativ kleine Preise, totale Bequemlichkeit für den Konsumenten. Eine weitere Trendform dürften auch die gepflegten Take-aways sein, die dafür geeignete, qualitativ hochwertige Gerichte in passenden Gefässen preiswert anbieten. Derartige Angebote sind nicht belastet vom standardisierten Aussehen und Geschmack der im Mikrowellenofen aufgewärmten Tiefkühlkost. Denn der Verbraucher kann zuhause rasch eine Präsentation nach eigenem Stil und Ergänzungen nach individuellem Gusto ohne grossen Aufwand aber mit viel Effekt betreiben. Die gegenwärtige Wirtschaftslage dürfte auch den «Störköchen» Auftrieb geben, weil dank ihnen Einladungen mit einem guten Preis/Leistungs-Verhältnis möglich sind, welche die Vorteile einer professionellen Küche mit dem Ambiente der vertrauten und geschätzten eigenen vier Wände auf ideale Weise verbinden.

Pizza als Star

Der Siegeszug des belegten Teigfladens ist ungebrochen und macht bald dem Hamburger als Einzelprodukt den Spitzenplatz streitig. Die Pizza kennt keine Barrieren beim Konsumenten: Prestige, Alter, Hautfarbe, Preis, Zutatenvielfalt. Geeignet als Snack oder Hauptmahlzeit, aus der Hand zu essen oder vom Teller mit Messer und Gabel. Frei gestaltbar für Fleisch-, Fisch- und Meertieresser oder Vegetarier. Pizza kennt keine Grenzen in der Kreativität, ob Lachs und Ziegenkäse als Bestseller wie in Wolfgang Pucks kalifornischen Nobelpizzerias (Preiskategorie 50\$) oder Designer-Pizzas der California Pizza Kitchen: Southwestern Burrito, Rosemary Chicken-Potato, Shrimp-Pesto, Duck Sausage, Cajun Tandoori Chicken, Mixed Grill Vegetarian und als Persiflage auf einen Hamburger von McDonald's: Bacon and Tomatoes topped with chilled chopped lettuce tossed with mayon...

MC

FORUM

Gastro-Marketing oder was?



Ich gebe mich gerne unkonform, ein wenig auch als Querdenker. Sobald etwas allgemein klar ist, wird es mir fragwürdig oder mindestens würdig hinterfragt zu werden; wo viele zustimmen, wird das mir verdächtig; und wenn gar Allgemeingütes verbreitet wird, ergeiere ich die Flucht. Das gilt auch, und besonders auch, gegenüber Marketing-Thesen („wie fooden wir im Jahr 2000“) im Tourismus- und Gastronomie-Bereich. Skepsis ist da nur schon deshalb angebracht, weil diese Theorien ja bald schneller wechseln als die Jahreszeiten. „Erfolg ist, was erfolgt, wenn man sich selber folgt“, sagt Klaus Kobjoll. Praktischer ausgedrückt hat's Ueli Prager: „Ich serviere nur, was mir selber schmeckt“. Je homogener, amerikanisierter alles wird, desto mehr werden Individualisten geschätzt, desto grösser wird das Bedürfnis nach Abgrenzung, nach Identität, nach Originalität und Echtheit. Charaktergründe, auch eggige, statt „Egg-Heads“! Nur wer Identität hat, darf sich in die Nähe von Trends und Megatrends wagen. Abgesehen davon, dass diese Trends, diese X-, Y- und Z-Konsumenten eine Fiktion, ja eine Illusion sind. Das Verhalten unserer Kunden ist längst situationsbedingt geworden: Wer mit hochgeschlossener Bluse hinter dem Pult sitzt, tummelt sich mit Spinner in der Gemeinschaftssanna; wer heute im Mister Wong verkehrt, kehrt morgen bei Petermann oder Stucki ein; wer auf Wanderferien schwätzt, lässt sich auf einer Kreuzfahrt

verwöhnen; wer in zerschlissenen Jeans herumläuft, dressiert abends zum fooden/der heutige Konsument, wenn er überhaupt definiert werden soll, ist ein -kritischer- Individualist, und er ist ein „Quality-Hopper“. Wichtiger als raffinierte Marketing-Technik ist die individuelle Unternehmenskultur, ist ein offenes, lebendiges und damit kreatives Betriebsklima. Das Produkt kann noch so schulbuchmässig definiert, noch so raffiniert vermarktet werden, es gleicht gerade deshalb schliesslich den anderen Produkten unserer Branche wie ein Ei dem anderen. Je enger „Strategien“ befolgt werden, desto schlechter. Ein Unternehmer sei nicht Prediger (von schönen Theorien), sondern Coach, Trainer, Betreuer seines Teams, Vorbild. Und Vorbild kann er glaubhaft nur sein, wenn er sich selber ist. Wobei er durchaus auch zu eigenen Fehlern und Mängeln stehen darf. Wichtiger als Organisation (und Marketing) ist also die eigenständige Persönlichkeit. Mindestens ebenso wichtig wie die Fachausbildung wäre daher die Persönlichkeitsbildung. Was heisst das in Taten? Ich denke an selbständigen Erarbeiten von Lernthemen, das selbständige Definieren von Lernzielen; an Kreativitäts- und Motivations-Training; an Brain-Storming und Team-Dynamik; an Beschäftigung mit Kunst; an Schulung in Menschenkenntnis, Rhetorik, Tanz und Körpersprache; an Hinführung auch an Meditation, Entspannung, ja Gebersinnliches. Ein so gebildeter, unverwechselbarer Chef wird ein unverwechselbares und damit erfolgversprechendes Produkt definieren. Er hat die Chance, auch in einem von „Strategen“ bearbeiteten harten Markt erfolgreich zu sein.

Emil Wartmann

Vollwert: Absturz - Natur: Aufschwung

Fleisch verliert laufend an Bedeutung, auch wenn es immer noch das «Prestige-Produkt» auf dem Teller ist. Von dieser Entwicklung profitieren Geflügel und Fisch. Steiger der letzten zehn Jahre waren Salat und Gemüse, die «vom Rand in die Mitte des Tellers» (Gretel Weiss) gewandert sind. Ins gleiche Kapitel gehört die Aufwertung von Kartoffeln, Teigwaren und Reis wie auch Brot und Backwaren, die aus der Satt- und Dickmacherecke herausgerückt. Zusammen mit modernen Saucen, Grünem und Buntem treten sie als eigenständige Gerichte erfolgreich auf. Bemerkenswert ist für Gretel Weiss der «jüngste Absturz von Vollwert». Waren solche Gerichte vor wenigen Jahren noch das Wachstumsthema, so scheint man hier die Spitze überschritten zu haben: «Egal, wie man's nennt: zuwenig Geilheit im Image, zu erklärungsbedürftig, zuviel Missbrauch in der Vermarktung.» Was bleibt, ist das Vollwert-Gedankengut, die Philosophie für gesünderes Essen also. Und dies ist eine wichtige, zukunftsbestimmende Lektion.

Ins gleiche Horn stösst Oskar Marti (Chrüter Oski). Für ihn gehören zu den Trendsettern Produkte vom Bauernhof mit minimaler Kunstdünger- und Pestizidbehandlung als Ausdruck des Megatrends zur Naturnähe. «Der Bio-Gedanke wird noch stärker, wenn die Öffentlichkeit über genmanipulierte Lebensmittel und deren Auswirkungen informiert wird.» Wieder gefragt seien Beeren, insbesondere Waldbeeren. «Honig, Nüsse, Hülsenfrüchte und Getreide sind schon längst nicht mehr eine Exklusivität der Körnlpicker oder Reformhausbesucher, sondern werden auch vom Durchschnittspublikum geschätzt. Und einen Boom erleben zurzeit frische Küchenkräuter, die im eigenen Garten oder auf dem Balkon gezogen werden.» Marti sieht auch in der vermehrten Nachfrage nach vegetarischen Gerichten den Trend zurück zur Natur, den er auch in der steigenden Popularität der Tages- und Wochenmärkte bestätigt sieht. «Eines dürfen Sie nicht übersehen: Sie dürfen nicht zu sektiererisch oder zu missionarisch werden. Viele wollen zurück zur Natur, nur keiner zu Fuss!»

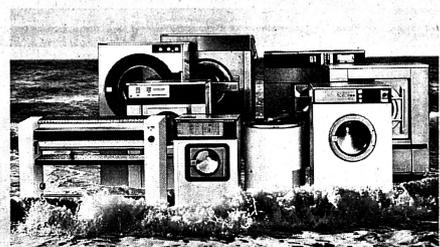
MC

REKLAME

fleisch
von
m é r a t

m é r a t + Cie AG
mühlemattstrasse 55, 3000 bern 14
tel. (031) 45 11 18, fax (031) 45 92 00
52017/353537

Das weltweit grösste Wäschereimaschinen- Programm



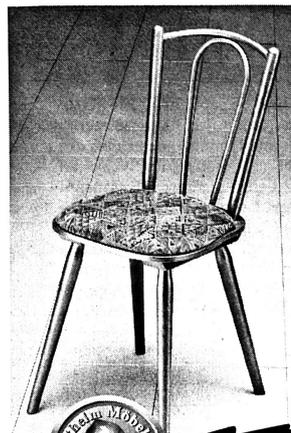
Für gewerbliche Wäschereien, Heime und Spitäler, Hotels und Gaststätten.
 • für jeden Betrieb das passende Konzept • modernste Energiespar-Technologie • perfekte Verarbeitung • lange Lebensdauer • hervorragendes Preis/Leistungsverhältnis.
Beratung, Planung, Ausführung, 24Stundenservice

Electrolux

CLEIS WÄSCHEREITECHNIK

Bleichemattstr. 33, 5001 Aarau / Tel 064 27 63 90/Fax 064 27 63 88
 Büro Lausanne: Tel 021 648 51 10

Das Design ist aussergewöhnlich. Der Preis erfreulich. diga



Stabelle Mod. 71 KH.
 Buche natur oder gebeizt.
 Belastungsprüfung auf 5t.
 Holzoberfläche alkohol- und säurebeständig, abriebfest.
 Über Mengenrabatt informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.



Grossauswahl auf über 35'000 m2 Ausstellungsfläche!

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

Wir produzieren Ihre ...

Pops

SPOCO AG

Ebnaterstrasse 84
9630 Wattwil
Telefon 074 6 20 21
Telefax 074 6 20 22

Werbe-, Vereins- und Sportartikel

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

Weiterbildung SHV

für Ihre Bedürfnisse

031 507 111

ANSCHLAGBRETT

HOTELSCHULE LÖTSCHER

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

Dieses Jahr führen wir in der Zentralschweiz folgende Intensivkurse durch:

RECEPTIONSKURS
31. Oktober - 19. November 1993

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

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähere Unterlagen.

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

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 Zwischenstation
- Pers. Betreuung, fam. Atmosphäre
- Exkursionsprogramm: Bordeaux/Perigord
- Anschlussurlaub am Atlantik mögl. C.C.I.E.L. Sprachinstitut - Negressauve de Verrines - F-79370 Celles/Belles, Tel. (0033) 49 27 10 77/49 29 15 70

Zu verkaufen

14 Tischlampen Marke Kostka, für Hotelhalle oder grössere Räume geeignet. Keramikfuss, beige mit hellbeigem Schirm. H 102, B 77. Preis: pro Lampe: Fr. 350.-, alle 14: Fr. 4500.-
 Telefon (031) 309 61 61
 Fr. Ottersen.

Aus Inventarübernahme (Wirtwechsell) verkaufen wir ein zweijähriges, einwandfreies

Soft-Ice-Gerät

Fabrikat «Ot-Frigorex» Export Pasta, Typ G/ST III EP, wassergekühlt, für feste Installation geeignet. Verhandlungsbasis zirka 40% unter dem Neuwert.
 Auskünfte erhalten Sie von Hr. H. Wyss.
 Telefon (064) 24 76 46, ab 2. August 1993.

VOS 6 NUMÉROS PERSONNELS DE PORTE-BONNEUR

contrôlés avec le PENDULE. Envoyez-moi votre nom, prénom(s), date de naissance et adresse. Veuillez joindre fr. 20.- et enveloppe-réponse à Pierre HENZI, case postale 274, 1008 PRILLY.

386/40 125 MB/4 MB

EDV-Anlage mit Laserprinter, Fr. 3300.-
 Hotelreservation, Gästekartei, Textverarbeitung, Debitoren, Finanzbuchhaltung, Fr. 3000.-
 Telefon (036) 41 20 61

IHRE 6 GANZ PERSÖNLICHEN GLÜCKSNUMMERN

kontrolliert mit dem Pendel. Bitte senden Sie mir Ihren Namen, Vornamen, Geburtsdatum, Adresse und Fr. 20.- sowie ein an Sie adressiertes und frankiertes Couvert: Pierre HENZI, Case postale 274, 1008 PRILLY.

Bergundthal 9000 St.Gallen

Stempeluhren für Hotel und Restaurant

071/24 80 24

Wir erfassen Ihre Zeit!

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmari
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: _____

Wirteprüfung - leicht gemacht!

Wenn es auch Ihr Wunsch ist, ein eigenes Café oder Restaurant zu führen, dann können Sie jetzt aufatmen: Unser Vorbereitungskurs auf die Kant. Wirteprüfung erfolgt berufsbegleitend, also ohne Verdienstaussfall. Durch ein bequemes, leichtverständliches Freizeitstudium zu Hause. (hochentwickelter Fernunterricht). Senden Sie den untenstehenden Coupon für unverbindliche und kostenlose Information ein.

Institut Mössinger AG

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

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren Wirtekurs.

Name: _____
 Vorname: _____ Alter: _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____ 6926

Ausbildung zum dipl. Reiseleiter

(Keine Vorkenntnisse notwendig)
 Wir suchen einige jüngere Damen und Herren, die das **Reiseleiter-Diplom** erwerben möchten.
 Während der Ausbildungszeit können Sie Ihrer jetzigen Tätigkeit weiterhin voll nachgehen.
 Gegen Einsendung dieses Inserates und Angabe Ihrer Personalien, jetzigem Beruf und Telefonnummer erhalten Sie sofort nähere Informationen.



INTERSAFETY AG
 Reiseorganisationen
 Zwischenbüchlein 139
 8048 Zürich

Die Renaissance des Cahors

Ein Weinkeller, der neue Massstäbe setzt

Anfang Juni weihte Alain Dominique Perrin, Präsident von Cartier International, in seiner privaten Domaine de Lagrezette im Cahors seinen neuen Weinkeller ein: Völlig unterirdisch auf drei Ebenen unter dem Schlosshügel angelegt, funktioniert der Keller dank Schwerkraft ohne Pumpen und erlaubt eine höchst anspruchsvolle Vinifikation. Damit soll der einstige Wein von Königen und Päpsten sich seinen Platz unter Kennern zurückerobern.

ELIANE MEYER

Die Weinberge von Cahors im französischen Südwesten gehören zu den ältesten des Landes: Von den Römern unter Cäsar gepflanzt, zählte ihr Wein jahrhundertlang zu den Favoriten französischer Könige und Päpste, eroberte unter Eleonore von Aquitanien im 12. Jahrhundert die britischen Höfe und wurde von Zar Peter dem Grossen sogar in der Krim angepflanzt - noch heute dient der «Caorskoie Vino» als orthodoxer Messwein! Der «Schwarze Wein» von Cahors (die dunkle Farbe verdankt er der Malbec-Traube, hier Auxerrois oder Cot Noir genannt) segelte auf dem Lot und der Garonne bis Bordeaux und dann hinaus in die Welt, bis die Reblaus 1878 alle Reben vernichtete. Erst nach dem zweiten Weltkrieg rappelte sich das Weingebiet langsam wieder hoch.

Ein Prinz und ein Mäzen ...

Einen «Qualitäts»-Sprung vorwärts machte der Cahors 1971 mit der Verleihung der Appellation contrôlée. Und bereits hatte er sich vom Massenwein wieder zur fürstlichen Tafel hinaufgearbeitet: Prinz Henri de Monpezat, Gemahl der dänischen Königin, und sein Bruder André besitzen beide im heimischen Cahors ein «Weinschlösschen». Die nachhaltigsten Business-, Marketing und PR-Impulse erhielt die heute 40 000 Hektar zu beiden Seiten des Flusses Lot umfassenden



Die Weinberge von Cahors im französischen Südwesten gehören zu den ältesten des Landes. Auf dem Bild: das Château Cahors. Foto: Gigi M. Sutter

de Appellation aber durch Alain Dominique Perrin. Der Cartier-Präsident verliebte sich 1980 in das prächtige Renaissance-Schloss Lagrezette, restaurierte es stilleck und bepflanzte die brachliegenden Weinberge mit neuen Reben: 22 Hektar für den «Château de Lagrezette», 23 für den «Moulin». Zudem wurde er 1986 rühriger Grand Maître der Confrérie du vin de Cahors und schuf 1987 die international vielbeachtete Vereinigung der Seigneurs du Cahors, die erste ihrer Art in Frankreich.

Nobelkeller für den «Seigneur»
Sie vereinigt die besten Produzenten der Appellation (derzeit zwölf) und hat für

ihre Weine, die «Seigneurs», strenge Regeln aufgestellt: Produktion limitiert auf 50 Hektoliter pro Hektare, Abfüllen im Weingut, 30 Prozent der Produktion muss fünf Jahre lang gelagert werden, regelmässige Bodenkontrollen usw. Für seinen «Seigneur», den «Château de Lagrezette», limitiert er allerdings die Produktion auf qualitativolle 34 hl/ha. Und für eine Top-Vinifizierung hat Perrin ihm nun für 12 Millionen französische Francs einen fabelhaften Keller geschaffen, einzigartig im Cahors und - da völlig unterirdisch angelegt - höchst rar für ganz Frankreich. Beraten hat ihn dabei der weltweit anerkannte Önologe Michel Rolland aus dem Bordelais, «Merlot-Papst» und spezialisiert auf die Barrique-Alterung (siehe Kasten).

Kleine Caves für grosse Qualität
In drei Stufen 70 Meter tief, 18 Meter hoch und 25 Meter breit in den rebenbepflanzten Schlosshügel gelegt (die unterste Ebene für die Barrique-Alterung ist 55 Meter lang; dort befindet sich der Haupteingang), herrscht im «Chai» eine konstante Temperatur von 13 Grad. Das Rebgut wird auf der obersten, kürzesten Ebene angeliefert, dort handverlesen und dank Schwerkraft in die 26 Caves (Inoxtanks) auf der mittleren Ebene geleitet. Sie sind, mit 80 bis 130 hl Inhalt, erstaunlich klein: «Damit wir für unsern Qualitätswein einzeln nach Traubensorten, Bodenbeschaffenheit, Lagen und besonders alten Reben vinifizieren können», erläutert der junge Kellermeister Alain Desprats. Be-

kanntlich besteht der Cahors aus 70 Prozent Auxerrois, 25 Merlot und 5 Tannat. Nach Fermentation und Gärung kommt der Wein (wiederum dank Schwerkraft) in die neuen, 225-Liter-Eichenfässer auf der untersten Ebene. Dort altert er zwischen 12 und 18 Monaten - die Ernte 1992 des «Château de Lagrezette» (100 000 Flaschen) wird im Frühling 1994 abgefüllt. Ob er so hervorragend wird wie der 90er, den wir aus der Magnum-Flasche anlässlich der Kellereinweihung mit Genuss degustierten?

Verkauf im Glas

In Frankreich werden rund 40 Prozent des Weines aus dem Cahors an die Restauration verkauft; die Confrérie stellte die Châteaux erfolgreich (von Robuchon bis Troisgros, Haeblerin und Boscue) und Sommeliers vor. Alain Dominique Perrins «Lagrezette» wird auch an Bord der Air France verkauft. Der Schweizer Generalimporteur Amann Vins in Neuchâtel würde sich auch hierzulande mehr gastronomisches Interesse wünschen. Grossisten-Verkaufsteiler Ernst Römer: «Der «Château de Lagrezette» ist für Connaissseurs eine Entdeckung wert. Warum nicht auch im Restaurant mal neben Traditionellem Neues, Interessantes servieren, umso mehr, als sich der Wein sehr gut für den glasweisen Verkauf eignet.» EM

Erfolg im Glas - und im Markt



Anlässlich der Eröffnung des neuen «Chai» des Château de Lagrezette fragten wir den bekannten Önologen Michel Rolland (Bild) «Was hat der Cahors für eine Zukunft?»
«Er ist auf dem besten Weg zu einem erfolgreichen Markenartikel. Dies verdankt er vor allem technischen Verbesserungen, wozu auch dieser fabelhafte Keller beiträgt. Es ist wichtig, dass Weingebiete Leaderfiguren haben, die sich für Qualität und Markenimage einsetzen, wie Alain

Dominique Perrin das hier tut - die Appellation kann sich zu einem solchen Mäzen nur gratulieren!
Bereits ein Fünftel aller Cahors Weinmacher produzieren heute einen hochstehenden Wein. Und wenn ein Gebiet ein klares Profil mit einem klar typisierten Wein hat, braucht es auch die Konkurrenz nicht zu fürchten.» Und welches, war die önologisch interessanteste Erfahrung Ihrer letzten drei Monate?» «Erstens die Bestätigung, dass der Jahrgang 1990 zu einem der fünf, sechs Jahrhundertjahrgänge gehört, und zweitens überrascht mich der grosse Fortschritt der argentinischen Weine: Ein paar davon sind wirklich hervorragend.» EM

MIXED-PICKLES

Grand-Cru-Preise fallen

Auch in Bordeaux sind Preissenkungen angesagt, denn sogar berühmte Lagen haben inzwischen mit Absatzschwächen zu kämpfen. Der gängige Bordeaux hat sich inzwischen auf dem Preisniveau von 1987 eingependelt, hingegen erwartet man bei den Grands Crus noch anhaltende Preisrückgänge. Das Prestige der berühmten Weingüter scheint «angeknackscht» zu sein, wie die monatlangen Verhandlungen um den Verkauf einer der ältesten und berühmtesten Lagen des Médoc - Château Latour - deutlich macht; es wurde Anfang Juli für den halben Preis, also mit grossem Verlust, abgestossen. Auch hier sind Preisverhandlungen angesagt, und so mancher Einkäufer könnte durchaus «une bonne affaire» machen, da die Grands Crus derzeit bis zu 40 Prozent billiger sind als in den Vorjahr. HAS

rants pro Jahr mit dem Titel «Alfiere del Vino» für ein breites Weinangebot aus dem Kanton Tessin auszuzeichnen. Die Jury hatte aber die Qual der Wahl und verlieh den Titel nun an die folgenden Gaststätten: Castelgrande in Bellinzona, Moot del Gallo in Taverna, Roseto in Rissone und Stazione in Bioggio. In der deutschen Schweiz wurden die Restaurants Winzerhaus in Weingen, das Palace Hotel in Gstaad und das Gasthaus Bären in Sattel ausgezeichnet. Der Titel «Alfiere del Vino lode 1992/93» ging an die Restaurants Origlio-Carnago und Stazione di Intragna. RS

Sommerparty der Flughafenrestaurants

Die Flughafen-Restaurants dankten ihren Mitarbeitern, Lieferanten und Geschäftsfreunden für ein weiteres Jahr guter Zusammenarbeit mit einer Sommerparty, die Ende Juni im Werkhofareal der Flughafendirektion Zürich stattfand. Zu diesem Ereignis, das bereits zum 15. Mal stattfand, fanden sich 650 Gäste zusammen. Die Party stand unter dem Motto

«Kurze Reden, lange Würste». Massarbeit dazu lieferten die Pâtisseries, denn sie präsentierten eine Crémesschnitt mit einer Länge von 40 Metern. Einen Meter für jedes Betriebsjahr der Restaurants, r

Personalaustausch

Zu einem Studienaufenthalt weilte diesen Frühsommer Peter Balz, Präsident des

Wirtverbandes des Kantons Bern, zusammen mit 35 Berufskollegen in Südafrika. Unter anderem ging es dabei darum, Pläne für ein Austauschprogramm für Gastgewerbeangestellte zwischen der Schweiz und Südafrika zu überprüfen. Dies nicht zuletzt darum, weil seit kurzem an der neuen Hotelfachschule von Mmabato (Bophuthatswana) sechs Schweizer Lehrer von der Zürcher Hotelfachschule Belvoir tätig sind. MLG

SCHLEMMERWOCHE

7. 7. - 08. 8.	Steak and Salad	Sonne, Schwarzenburg
19. 7. - 15. 8.	Espana Olé	Irechpark, Zürich
13. 8. - 29. 8.	Raffiniert vegetarisch	Sonne, Schwarzenburg
6. 7. - 30. 8.	Smörgasbord	Bahnhof Buffet, Zürich
1. 6. - 31. 8.	Le Boeuf sur le Toit	Gasthof z. Löwen, Obfelden
14. 6. - 12. 9.	Euro-Thai Sommerbuffet	International, Basel
14. 8. - 12. 9.	Quinzaine Francaise	Bahnhof Buffet, Zürich
1. 7. - 15. 9.	Fascinating Malaysia	Walhalla, St. Gallen
3. 9. - 19. 9.	Pilzissimo	Sonne, Schwarzenburg
21. 6. - 20. 9.	Feriengrüsse auf Ihrem Teller	Schweizerhof, Wetzikon

Weinangebot aus dem Tessin

Die Tessiner Weinorganisation Proviti hatte eigentlich vorgesehen, vier Restau-



Gültig vom 23. 7. 93 bis 29. 7. 93

Schweins-Ragout

geschnitten
Pack zirka 1300 g VAC
per Kilo

7.90

Poulet-Brustfilets

mariniert, tiefgekühlt
Schale 15 x zirka 100 g
per Kilo

8.50

St. Paulin Suisse

nature, vollfett
1/1 oder 1/2 Laib VAC
per Kilo

9.80

Gautschi Kräuter- oder Knoblauchbutter

Stange 500 g

9.95

Schweizer Eier

Klasse A, 53 - 64 g
90, 30 oder 6 Stück
per Stück

—32

Pasta del Padrone

3-Eier-Telgwaren
Karton zu 5 oder 10 Kilo
per Kilo

2.25

Sais Friture 100

Kanne 25 Liter
per Liter

4.34

Moët & Chandon

Champagne Brut Impérial
Flasche 75 cl

27.40
+ Wust

Prodega CC in:

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

Behindertengerechte Hotels

Offene Hoteltüren für den Gast im Rollstuhl

Spätestens Ende Jahr soll ein neues Verzeichnis von behindertengerecht ausgestatteten Hotels der Schweiz erscheinen. Gemeinsam arbeiten seit über einem Jahr Mobility International, der Schweizerische Invaliden-Verband und die Schweizerische Paraplegiker-Vereinigung an diesem Hotelführer. Allerdings gibt es - aus Deutschland - bereits ein aktuelles Verzeichnis von über 150 behindertengerechten Hotels in der Schweiz.

GEORG UBENAUF

Nicht erst seit im «Grossen Kanton» Wolfgang Schäuble als CDU-Politiker ganz selbstverständlich vom Rollstuhl aus regiert ist das Bewusstsein für Behinderte und ihre Bewegungsprobleme geschärft. Hoteliers sehen sich seit langem mit der Frage konfrontiert: «Ist Ihr Haus behindertengerecht eingerichtet?» Wobei das Problem bleibt: Was heisst «behindertengerecht»? In den USA gibt es klare Bauvorschriften, nach denen Hotels einen Teil ihrer Zimmer auch Behinderten zugänglich machen müssen. Und so loben denn die Behindertenverbände, dass mehr und mehr US-beeinflussete Hotelketten auch in Europa ihre



Behinderte und Nicht-Behinderte können gut miteinander harmonieren, im Alltag wie in den Ferien.

Foto: htr

REKLAME

NEU: KREFFT Gemüseschneider G1
Patent. Vario- und Maxischeiben, kein Werkzeugschaden.
Einführungspreis 1'810.- statt 2'410.-

NEU: NAKO Cutter 3,5 oder 5,0 Liter/1500+3000 U
Feine Dosierung. Leichte Reinigung=absolut hygienisch.
Einführungspreise 2'595.- oder 3'295.-

KITTY Gastronix 4-teilig, 220 V
Aktionspreis 840.- statt 1'090.-

IMPERIA Teigwarenmaschine 220/10 mm
Superpreis 525.- (Hand) und 1'210.- (220V)

01-491 26 06

Bilco-Schwabenland fäh

Exklusiv-Vertretungen:
•KREFFT•KRONEN•KÖHLER•NORDIEN•SCHOLL

Ausstellung und Laden:
Hardgustrasse 16, 8010 Zürich (b.Letzigrund)
Telefon 01-491 26 06 Fax 01-492 78 25

IGEO 93 Halle 204 Stand M42

Häuser den US-Normen anpassen. Wie ein behindertengerecht ausgestattetes Hotel im Idealfall auszusehen hat, demonstriert seit 1982 das Mondial am Kurfürstendamm in Berlin. Zum «Jahr der Behinderten» wurde es eröffnet. Von den insgesamt 75 Zimmern sind 22 für Behinderte geeignet. Hotelbesitzer ist der deutsche Reichsbund der Kriegssopfer, Behinderten, Sozialrentner und Hinterbliebenen. Hier sind nicht nur alle

laubsangebote für Gäste im Rollstuhl oder mit Gehbehinderung», Oberösterreich eine Broschüre: «Urlaub ohne Stolpersteine» und Vorarlberg eine Liste von «Beherbungsunternehmen, die Rollstuhlfahrer aufnehmen können». Auch Salzburg verfügt über eine solche Liste, die bei der Salzburg-Information abgerufen werden kann.

In Deutschland verzeichnen mehr und mehr Ketten und Kooperationen behindertengerechte Häuser. Manchmal kommt ein Hotelier aber erst aus eigener praktischer Erfahrung darauf. So das Silence-Hotel Birke in Kiel, das erst dann behindertengerechte Einrichtungen schuf, nachdem der Vater des Hotelbesitzers durch einen Schlaganfall in den Rollstuhl gezwungen wurde.

«Handicapped-Reisen Ausland»
Auf Hotel- und Reiserratgeber für Behinderte spezialisiert sich seit einigen Jahren der Verlag der Bonner FMG «Fremdenverkehrs-Marketing GmbH». Hier liegen nicht nur ein Hotelführer für Behinderte für Deutschland - mit 440 Seiten - und für das Ausland - mit 570 Seiten - vor (jeweils 34 D-Mark, über den Buchhandel auch in der Schweiz zu beziehen), Geschäftsführer Ivo Escalles ist «stolz darauf, auch die Schweizer Hotels komplett befragt» zu haben.

Rund 100 Seiten seines «Handicapped Reisen Ausland» betreffen nur die Schweiz.

In Bonn ist man nicht eben glücklich über «gewisse Praktiken» innerhalb der für Behinderte tätigen Branche: «Manche unserer Seiten werden einfach fotokopiert und dann für Geld angeboten» ärgert sich Escalles. Er vermutet auch, dass sogar bei der Arbeit der Mobility International am Behindertenkatalog in Winterthur «unsere kostspielig und mühsam in der Schweiz zusammengeträgten Daten mitverwendet werden». So soll der Mobility-Behindertenfürer

ausdrücklich genau Türbreiten auflisten - «eben das, was bei uns in der Anfang 1993 erschienenen Ausgabe auch der Fall ist», sagt FMB-Escalles.

Mit weiteren steigendem Lebensalter und weiterhin wachsender Mobilität im Alter werden, so aufmerksame Reiseveranstalter, mehr und mehr auch behinderte Menschen unterwegs sein und als Gäste Hotel- und Gastronomieeinrichtungen in Anspruch nehmen wollen. «Jungsenioren auch mit Handicap» sind dann nicht länger eine quantität négligable...

Psychologisches Problem?

Für manchen nichtbehinderten Hotelgast, so ein kritischer deutscher Hotelier, ist es «ein psychologisches Problem, ein eher steril wirkendes Behindertenzimmer und vor allem ein behindertengerecht ausgerüstetes Bad zu benutzen. Wir können aber nicht jeden Tag ein (mit erheblichen Mehrkosten) behindertengerecht ausgestattetes Zimmer an Behinderte vermieten».

Seit ein deutsches Gericht 1992 geurteilt hatte, man könne einem Touristen nicht unbedingt zumuten, Ferien mit oder neben Behinderten zu verbringen, gibt es vereinzelt sogar Behauptungen, eine Behinderten-Plakette am Hotel könne «geschäftsschädigend» wirken. GU

Türen schwellenlos und mindestens 80 Zentimeter breit, hier haben nicht nur die Badezimmer einen Rollstuhlradius von 1,40 Meter und einen Rollstuhlabstellplatz neben dem WC, hier ist sogar ein Teil der Réception so abgesenkt, dass ein Rollstuhlfahrer in seiner Sitzhöhe bedient werden kann.

Selbstbewusster Reisen

Schon einmal hatten der Schweizerische Invaliden-Verband und der Schweizer Hotelier-Verein SHV einen Schweizer Hotelführer für Behinderte herausgebracht. Die letzte Ausgabe dieses Verzeichnisses ist 1986 erschienen, höchste Zeit also für eine neue Übersicht. Denn: Auch international gehen Behinderte selbstbewusster auf Reisen und erwarten, dass man ihren Bedürfnissen gerecht wird. In Österreich zum Beispiel sind derartige Spezial-Verzeichnisse keine Besonderheit. So gibt es einen handlichen Führer «Wien für Gäste mit Handicaps», in dem nicht nur entsprechende Hotels, sondern auch eine «Rollstuhlgerechte Gastronomie» und - beispielsweise - Blindenführungen in Sehenswürdigkeiten aufgelistet sind. Fast alle österreichischen Ferienregionen haben Verzeichnisse speziell für Behinderte, so Niederösterreich «Ur-

Verzeichnis behindertengerechter Hotels

Einen Fragebogen mit 105 Punkten hat von Winterthur aus die Mobility International Schweiz an eine vom Schweizer Hotelier-Verein SHV zur Verfügung gestellten Liste Schweizer Hoteliers geschickt. Detailliert wurde darin nach Liftgrössen und Zimmerzugänglichkeit, nach Türbreiten, Stufenhöhen und Stellmöglichkeit neben den Betten gefragt. Auch, ob Lavabos mit Rollstühlen «unterfahrbar» sind sollte angegeben werden. Aber «nur etwa zehn Prozent» der angeschriebenen

Hoteliers, so der stellvertretende Projektleiter Stefan Ott in Winterthur, haben reagiert. Je 20 000 Franken werfen die drei oben genannten Verbände auf, um das Verzeichnis behindertengerechter Schweizer Hotels zu erstellen. Den Rest erhofft man sich von Sponsoren und aus dem Verkauf des Hotelführers. Wobei der Ausdruck «behindertengerecht» weit gefasst werden und ausser für Rollstuhlfahrer auch für Blinde und sogar Diabetiker nützlich sein soll. GU

MIXED-PICKLES

Hotelmanagement

In Sidney wurden in diesen Tagen die ersten 52 Studenten einer nach Schweizer Richtlinien geführten Hotelfachschule graduiert. Die Jungmanager erhalten zusätzlich zum australischen Fähigkeitsausweis auch das Diplom des International Hotel Tourism & Training Institute (IHITI) in Neuenburg. Die Blue Mountains International Hotel Management School (BIHMMS) wird von Schweizern geleitet. Der St. Galler Frits Gubler überwacht das - offenbar erfolgreiche - Ausbildungsprogramm: Noch bevor nämlich auch nur ein Student den endgültigen Schritt ins Arbeitsleben gemacht hatte, galt das Institut in Fachkreisen gemäss eigenen Angaben als «exzellente Kaderschmiede». «Es war eine extrem harte und fordernde Ausbildung», so die Australierin Julie Henderson. Das Neuenburger Diplom wurde den Graduierten in Sydney vom IHITI-Vorsitzenden Gottfried Frick überreicht. UW

Berner Hotel Alfa

Vom 1. Juli bis zur Wiedereröffnung am 4. Oktober bleiben das Hotel Alfa und das dazugehörige Restaurant an der Laupenstrasse 15 in der Berner City West

wegen Umbaus geschlossen. Mit den Sanierungsarbeiten, die mehrere Millionen Franken kosten, soll der 20jährige Betrieb auf den heutigen Stand gebracht werden. Dabei werden zu den bisherigen 39 Hotelzimmern 13 weitere hinzukommen (umfunktionierte Büros); und im Erdgeschoss entsteht in einer einstigen Bankfiliale zusätzlich ein neues Restaurant für gehobener Ansprüche (circa 120 Sitzplätze). MLG

Erdäpfeldiät

In Pettenbach, einer Gemeinde im oberösterreichischen Almtal, steht der traditionsreiche Landgasthof Ranklleiten. Und dieser schmückt sich mit dem Titel «Erste Erdäpfelpension Österreichs». Natürlich wird die Kartoffel nicht so heiss gegessen, wie sie gekocht wird - der Landgasthof Ranklleiten hat es einfach verstanden, die vielfach unterschätzte Knollenfrucht, die in Österreich in hervorragender Qualität gedeiht, in den Mittelpunkt einer neuen Diät made in Austria zu rücken. Eine neue Diät, die nicht nur gesundheitlich wertvoll ist, sondern deren Anwendung auch in durchaus erholtsamem Rahmen erfolgt: Die «Urlaubstage auf Erdäpfelbasis» enthalten auch ein umfangreiches Sport und Freizeitangebot.

Im Arrangement für 14 oder 21 Urlaubstage sind enthalten: ärztliche Untersuchung, jede Menge Tee und Mineralwasser, die tägliche Benützung der Biohermalkammer, Erdäpfelpackungen, Massagen, Gymnastik, ein Leihfahrrad, die Benützung des Freischwimmbeckens und - wie könnte es anders sein? - jede Menge Erdäpfel. HP

Lunch-Check

Auch 1992, im dreissigsten Jahr seit ihrer Gründung, kann die Genossenschaft Schweizer Lunch-Check ein durchwegs erfreuliches Ergebnis vermelden. Mit der erzielten Umsatzsteigerung von rund drei Prozent auf über 42 Millionen Franken konnten zwar die Zuwachsraten der Vorjahre nicht mehr erreicht werden. Die Ertragslage hat sich jedoch dank höherem Umlaufvolumen der Lunch-Checks nochmals verbessert. Allein in den vergangenen fünf Jahren haben öffentlich-rechtliche Körperschaften sowie private Firmen für annähernd 200 Millionen Franken Lunch-Checks als zweckgebundene Verpflegungsbeträge ihren Mitarbeitern kostenlos oder vergünstigt abgegeben. In über 3000 Cafés und Restaurants in der ganzen Schweiz werden heute Lunch-Checks als Zahlungsmittel akzeptiert. r

Italien

Kundenwechsel

Die Fluktuation der Kundschaft in den italienischen Badedestinationen wird immer grösser: In der Emilia-Romagna, also an der Adria, stellten die Hoteliers eine zu 45 Prozent neue Kundschaft fest. Insgesamt gingen die Ausländer-Logiernächte im ersten Halbjahr 1993 um 1,5% zurück.

In Italien wird sich diesen Sommer möglicherweise ein neuer Trend abzeichnen. Noch stellten die Hoteliers im Halbjahresbericht des Verbands (Faia) fürs erste Halbjahr einen leichten Rückgang der Ausländer-Übernachtungen um 1,5% fest, doch andererseits erreichte auch die Fluktuation Höchstwerte. In einer Schnellumfrage des römischen Wirtschaftsinstituts Censis Ende Juni registrierten 30% der befragten Hoteliers einen vollständigen Wechsel ihrer Kundschaft. Besonders hoch entfiel der vollständige Kundenwechsel in der Region Emilia-Romagna (Adria): Dort registrierten 45% aller Hoteliers einen Wegfall der Stammkunden. Diese konnten sich dafür in Sardinien halten, wo sich der Anteil der Hotels mit ausgewechselter Kundschaft auf nur 6,7% beziffert. Während sich Südtalien unter anderem aufgrund der traditionell hohen Preise einem überdurchschnittlichen Fall der Buchungen für den angelaufenen Sommer gegenüber sieht, wie das Institut Censis errechnet, zeigen sich im östlichen Norditalien bessere Belegungen als im Sommer 1992 ab. Am besten liegt aber die Toskana mit plus 2,1% Buchungszuwächsen bei den Hotels, weil diese Region die Mischung ihres Angebots aus Kultur, Sport und Erholung am besten angeht. *APK/GüD*

TUI

Reisen für die Quelle

Die Touristik Union International (TUI), Hannover, sowie das deutsche Versandhausunternehmen Quelle gründen derzeit eine gemeinsame Firma: «Reise-Quelle GmbH». Danach wird die TUI für Quelle Reiseprogramme zusammenstellen, die ab 1994 den 20 Millionen Quelle-Katalog-Adressaten versandt werden. Für das erste Betriebsjahr wird bereits mit 100 000 Buchungen gerechnet, so wie langfristig mit einem Kundenpotential von zwei Millionen. Erklärte Absicht beider Partner ist es, mit einem leicht verständlichen und mit vielen Informationen angereicherten Prospekt - die Buchungen erfolgen telefonisch - völlig neue Kundenschichten, vor allem Familien, zu erreichen. Quelle ist gemeinsam mit Herten zu 25 Prozent an der Touristik Union beteiligt. *SE, Frankfurt*

Swissair

Upgrade für 625 Franken

Passagiere, die mit der Swissair zum Gruppentarif in die Vereinigten Staaten vom Amerika fliegen, können zu einem Aufpreis (Upgrade) von 625 Franken pro Strecke in der Business-Class Platz nehmen. Wer mit einem GV5-Ticket beispielsweise nach Los Angeles reisen und zugleich die Annehmlichkeiten der Business-Class geniessen will, bezahlt je nach Saison und Wochentag zwischen 2940 und 3220 Franken. Ein reguläres Business-Class-Ticket hingegen käme auf 5958 Franken zu stehen. Auch die Kombination «eine Strecke Economy, eine Strecke Business» ist möglich. Allerdings gelten für den GV5-Flugschein mit Upgrade dieselben Bestimmungen wie für einen GV5 Flugschein in der Economy-Class: Unter anderem muss der Aufenthalt mindestens sieben Tage dauern. Das Angebot gilt für alle Flüge von Zürich, Genf, Basel und Lugano nach Atlanta, Boston, Chicago, Cincinnati, Los Angeles, New York, Philadelphia und Washington. Die Aktion dauert bis zum 31. Oktober 1993. Bereits ausgestellte GV5-Tickets lassen sich noch um ein 625-Franken-Upgrade erweitern. *pdr*

Eurotrek/Unitours AG

Abenteurer – nicht in der Finanzstruktur

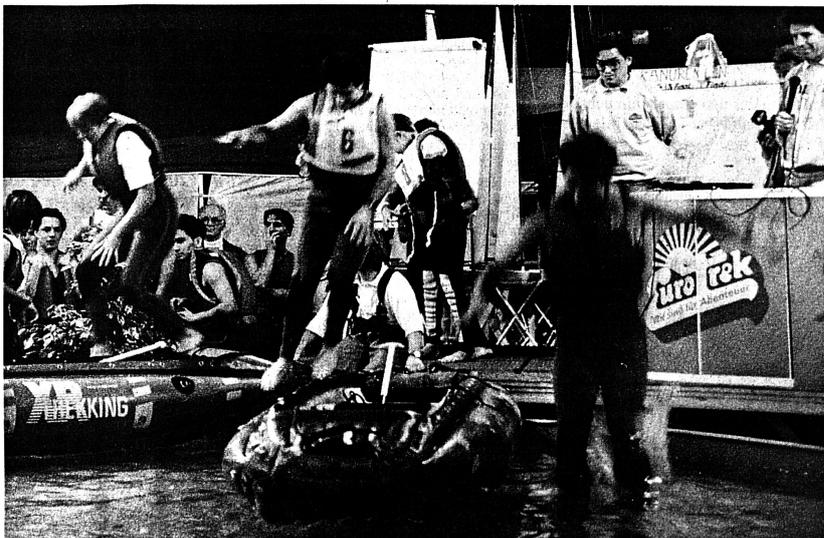
Seit anfangs Juli ist Ruedi Jaisli vorübergehend Alleinaktionär der Unitours AG. Die seit der Firmengründung 1985 mit je 15 Prozent am Aktienkapital von 100'000 Franken beteiligten Herbert Baumann und Oskar Laubi, sowie Kontiki Reisen AG mit 30 Prozent, haben ihre Anteile an den Geschäftsführer Jaisli verkauft. Dieser hielt bisher 40 Prozent. Das Kind Abenteuerreisen sei nun erwachsen, wird der Schritt begründet. Schon in Kürze wird Jaisli 30 Prozent des Aktienkapitals wieder in private, ausländische Hände verkaufen.

MICHAEL HUTSCHNEKER

«Nach stürmischen Entwicklungsjahren sind wir nun erwachsen geworden!» Begründet wurde Eurotrek/Unitours AG am 1. Januar 1985 mit der Idee, Abenteuerreisen im Nahbereich anzubieten. Bekanntlich wird der Name Unitours nicht aktiv verwendet, musste jedoch zur Gründung der Aktiengesellschaft eingesetzt werden. Dies deshalb, weil das «Euro» im spontan entstandenen Namen «Eurotrek» vom Handelsregisteramt nicht akzeptiert wird. Für das Aktienkapital von 100'000 Franken machte sich der heutige Geschäftsführer Ruedi Jaisli auf die Partnersuche im Freundeskreis seiner ehemaligen SSR-Kollegen. Herbert Baumann und Oskar Laubi (heute Falcon) hielten bis anhin, privat, wie betont wird, je 15 Prozent des AK, während 30 Prozent im Besitze der Kontiki AG, als Vertreterin des Busgeschäftes waren. Doch die Zeiten ändern sich: Die stürmischen Entwicklungsjahre von Eurotrek sind vorüber, durch die Ausweitung von Kontiki zum Skandinavien-Spezialist haben sich die Beziehungen gelockert und überhaupt sei nun die Firma erwachsen geworden. Der Gründe genug, nach Gesprächen mit der Aktionärsgruppe, das Kapital unter Eigenkontrolle zu bringen. Jaisli: «Die Stabilität ist nun so gut, dass ich selbst entscheiden kann, was passieren soll!» Was bedeutet, dass Jaisli seit dem 1. Juli 1993 Alleinaktionär und somit Besitzer der Unitours AG ist.

(Zu) hohe Werbekosten

Dies jedoch nur als Zwischenschritt. Um eine solide finanzielle Basis zu sichern, werden schon in Kürze 30 Prozent des AK, also ein Minderheitspaket, an einen ausländischen Freundeskreis aus dem nicht-touristischen Bereich veräußert. Einen zwingenden Bedarf, das Aktienka-



Eurotrek hat sich beim Reisepublikum nicht nur mit aufgestärkten Katalogen (an den Bahnhöfen) bekannt gemacht, sondern auch seit Jahren für plattschnassen Schlauchboot-Klamauk gesorgt: Die Gummiboot-Auftritte im Plattschbecken der Berner Ferienmesse gehören zur Standard-Animation des Anlasses (Im Bild rechts aussen: Ruedi Jaisli) *Foto: Alexander P. Künzle*

pital in der seit Gründung unveränderten Höhe von 100'000 Franken aufzustocken, sieht Jaisli nicht. Und obwohl seiner rechten Hand, Monika Braunwalder, ein Angebot unterbreitet wurde, bringt seiner Meinung nach eine allfällige finanzielle Beteiligung der Mitarbeiter nicht viel. Braunwalder's Kommentar: «Wir sind glücklich, hier arbeiten zu können...» Längst ist es kein Geheimnis mehr, dass Eurotrek seit der Gründung jährlich starke Zuwächse bei den Buchungs- und Umsatzzahlen verzeichnen kann. Was aber nicht gleichzeitig bedeutet, hohe Gewinne erwirtschaftet zu haben. Ebenso stark stiegen nämlich jeweils die Werbe-, Marketing- und Distributionskosten an. Jaisli vermutet, dass Eurotrek beispielsweise mit knapp einer Million Exemplaren heute den auflagestärksten Katalog der ganzen Branche drucken lässt.

Es bahnt sich was an

So mussten im vergangenen Jahr nicht weniger als 14 Prozent des Umsatzes gleichzeitig wieder in die Werbung investiert werden. Für Jaisli und sein Team aber mit einem erfolgreichen Ergebnis: «Nach acht Jahren ist unser Bekanntheitsgrad schon sehr hoch und sowohl Produkt wie auch Distributionsnetz sind für einen Abenteuer-Operator in Europa einma-

lig.» Ziel ist es, den Anteil des Werbeaufwandes auf zehn Prozent des Gesamtbudgets zu drücken. Vom angeschlagenen wirtschaftlichen Umfeld scheinen die Eurotrekler kaum oder gar nicht betroffen, beobachten die Entwicklung nach eigenen Angaben gelassen und liegen offenbar weiterhin im Trend. «Wir sind nicht rezessionsgeschädigt und Studien sprechen für unser Produkt», der positive Ausblick. Im ersten Halbjahr 1993

konnte für das Produkt Schweiz/Europa bereits wieder ein Zuwachs von 15 Prozent registriert werden. Geplant für die nahe Zukunft ist ein weiterer Ausbau des Bahn-Aktivprogramm Europa, welches, wie schon am 11. Februar berichtet, seit diesem Jahr im Angebot geführt wird. Das Bahn-Hinterland der Schweiz und Europa könne man kaum, sei jedoch ein Paradies für unser Produkt, so die Begründung. (siehe auch Seite 5)

1994 kein Fernreiseprogramm

Eurotrek-Geschäftsführer Ruedi Jaisli zielt sich nicht und spricht in Sachen Fernreiseprogramm klare Worte: «Wir tun uns ein wenig schwer und haben den Durchbruch in diesem Bereich nicht geschafft!» Dieser Markt sei offenbar in der Schweiz zu klein, von zu vielen Kleinanbietern bearbeitet und leide zudem ganz deutlich von der Rezession. Um selbstkritisch einzugestehen, dass dieser Geschäftsteil schon vor den wirtschaftlichen Veränderungen nicht sonderlich erfolgreich war. Auch entstand das Programm eher zufällig und sei nicht umfassend. Im ersten

Halbjahr 1993 wurde in diesem Bereich nicht ein Rückgang der Buchungen verzeichnet - erstmals für Eurotrek überhaupt! Unter diesen Umständen ist entschieden worden, 1994 das Flugreiseprogramm zu sistieren. Die Zeit (und Mittel) will man einerseits nutzen, um eventuelle Kooperationen mit kleineren Anbietern abzuklären, andererseits um den Schwerpunkt Bahnreisen Schweiz und Europa auszubauen. Ob sich Eurotrek 1995 wieder auf das Abenteuer Fernreisen einlässt, wer weiss das heute schon... *HU*

Traviswiss/Galileo

Migration: Im Anflug auf «Tralileo»

Gemäss Traviswiss-Marketing-Abteilung schreitet die Galileo-Migration planmässig voran. Kürzlich wurde die 22. Agentur migriert und bereits Danzas als erstes Büro mit ATB Ticketing zugeschaltet. Von 750 mit Traviswiss ausgerüsteten Reisebüros befassen sich derzeit rund 400 mit der Migration: Dagegen betrachtet SSR die «Insellösung» TOURBO als wirtschaftlich nicht tragbar und hat deshalb dem Projekt «Toursol» der EDV Treuhand AG eine Absage erteilt.

Die Galileo-Migration schreitet planmässig voran und das Echo sei generell positiv. Das Traviswiss/Galileo-Migrations-Team hat insbesondere nach den Benutzertagen weitere Gespräche führen können und kann festhalten, dass die meisten grossen Agenturen ihre Migrationswünsche bereits angebracht haben. Gemäss Ruedi Kaufmann vom Marketing Galileo Schweiz müssen bei den Global Fares weitere Verbesserungen im Sinne einer Optimierung vorgenommen werden. Von den rund 750 an Traviswiss angeschlossene Reisebüros hätten deren

350 ihre Wünsche noch nicht angemeldet. Vor wenigen Tagen wurde mit dem Berner Reisebüro Loosli auch die erste mit Travilit ausgestattete Agentur migriert. Bei dieser Gelegenheit richtet die Marketing-Abteilung die Bitte an die Agenten, sie möchten doch schon heute ihre Migrationswünsche bekanntgeben. Dies ermöglicht dem Migrationsteam die Planung für 1994, im speziellen auch diejenige für die Kursdaten. Wünsche können nämlich nur dann berücksichtigt werden, wenn sie den zuständigen Stellen auch rechtzeitig bekannt sind.

SSR-Oeffnung zu einseitig

Währendem von Galileo-Seite über die Migrationsaktivitäten berichtet wird, lässt SSR Reisen mitteilen, dass sie die heutige schweizerische Insellösung TOURBO als wirtschaftlich nicht trag-

TOURSOL-Partner

Airtour Suisse, CIS, Ernst Marti, Klopstein Reisen, Reisebüro Mittelthurgau, Reisebüro Wettstein, Eurotrek/Unitours und Ferienverein PTT. Von fünf weiteren TO's liegen der EDV Treuhand Absichtserklärungen vor. *HU*

bar (Margendruck, Kommissionierung, Buchungsgebühren) einstuft. Gegenüber der *hotel + touristik revue* präzisiert Geschäftsführer Beat Obrist die Absage: «Unsere Öffnung für den Wiederverkauf hat sich zwar gut angelassen, aber doch nicht so, wie wir uns das vorgestellt hatten...» Die Umsätze würden sich vor allem auf den Flugbereich konzentrieren («Wir sind ein Broker geworden...»), liessen jedoch bei den Landleistungen zu wünschen übrig. Dieser Umstand bringe es mit sich, dass der SSR-Umsatz für eine sinnvolle TOURBO-Nutzung zu gering sei. Generell steht aber für Obrist ausser Zweifel, dass TOURBO in der Branche weiter an Bedeutung gewinnen wird. Im Zuge dieser Entwicklungen hat sich SSR entschlossen, aus dem Projekt TOURSOL (Touropoperator Solution mit integriertem TOURBO-Anschluss) auszusteigen, respektive keinen Vertrag zu unterzeichnen. Vorerst wollen die Reise-Genossenschaftler die Entwicklung abwarten und die eigene EDV-Anlage, eine acht Jahre alte Eigenkreation, schrittweise erneuern. Für Ernesto Hitz von der EDV Treuhand AG, welche TOURSOL entwickelt hat, allerdings kein Hindernis, das Projekt voranzutreiben, im Gegenteil: Die Zielsetzung, mindestens acht Partner zu finden, konnte nämlich erreicht werden. *HU*

Air Engiadina

Bern-Wien mit neuem Dornier

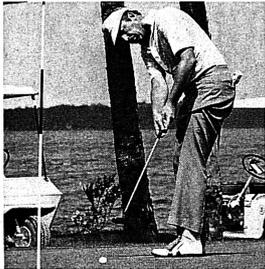
Air Engiadina, die seit einem guten Jahr Bern mit München verbindet und ab Zürich Flüge nach Eindhoven und Erfurt anbietet, will ab Winterflugplan neu auch die Strecke Bern - Wien bedienen. Gleichzeitig wird die Regionalfluggesellschaft ein neues Turbopropflugzeug, eine 31plätzig Dornier Do-328, einsetzen. Im Gegensatz zur gemieteten, auf der München-Strecke eingesetzten Dornier 228, wird die neue Maschine über eine Druckkabine verfügen. Mit dem neuen Flugzeug will Air Engiadina am frühen Morgen von Bern nach München und zurück und anschliessend nach Wien fliegen. Dort wird die Dornier Do-328 bis zum Rückflug mehrere Stunden stationiert bleiben. Nach der Rückkehr aus Wien soll sie nochmals auf der Strecke Bern - München - Bern eingesetzt werden. So wird der Mittagsflug nach München, der im Hochsommer ohnehin sistiert ist, definitiv gestrichen. Air Engiadina war ausserdem in Verhandlung mit der niederländischen KLM, um im Joint-Venture die Strecke Bern - Amsterdam zu bedienen. Diese Pläne werden jedoch nicht realisiert, da wie der «Bund» vom 19. Juli schreibt, die Verhandlungen nicht wünschenswert verlaufen seien, was dem Fusionsprojekt «Alcazar» zugeschrieben wird. *JS*

Spanien

Löcher, die rentabel sind

Dass der Golfsport nicht nur ein Hobby der wohlhabenden Gesellschaftsschicht ist, sondern auch zu einer wichtigen Devisenquelle werden kann, beweist der Fall Spaniens. Dort ist der Golfboom der vergangenen Jahre zum Motor eines Qualitätstourismus geworden, der dem Land jährlich 17 Milliarden Peseten (220 Millionen Franken) beschert.

Die Golfplätze in Spanien - sie liegen hauptsächlich in Andalusien, das schon den Beinamen «Costa del golf» (Golfküste) trägt, ausserdem auf den Balearen und



Spanien hat 136 Golfplätze. Foto: htr

in Katalonien - ziehen immer mehr passionierte Golfspieler an. Die Mehrheit stammt aus Grossbritannien, Deutschland, Schweden und der Schweiz und kommt vor allem in den Wintermonaten, wenn die Temperaturen es anderswo unmöglich machen den teuren Sport zu praktizieren. Spanien dagegen bietet mit seinem milden Klima und seinen vielfältigen landschaftlichen Reizen optimale Bedingungen, obwohl Umweltschützer kritisieren, dass die Wasserknappheit auf der Iberischen Halbinsel den Luxusport eigentlich verbiete. So entstanden nach und nach 136 Plätze, 25 weitere werden zurzeit gebaut. Das Wichtige dabei ist, dass auf diese Weise auch ausserhalb der Saison mehr Besucher kommen und um diese Plätze herum eine weitere touristische Infrastruktur mit guten Hotels und Restaurants entsteht, die auf der Schiene eines niveauvollen Qualitätstourismus liegt. Demnach geben die Golf-touristen bei einer durchschnittlichen Verweildauer von acht Tagen um die 115 000 Peseten (1500 Franken) aus. Um diese Tendenz in Richtung eines zahlungskraftigen Fremdenverkehrs noch zu steigern - allein in diesem Jahr hat es bereits eine Zunahme von zehn Prozent gegeben - unterstützt der Generalsekretär für Tourismus, *Fernando Panizo*, den Trend durch eine 505 Millionen Peseten (6,5 Millionen Franken) teure Kampagne. Drei Jahre lang sollen Turniere für Amateure und Profis den Luxusport in Spanien zusätzlich attraktiv machen. *WIE, Barcelona*

DESTI-NEWS

Neue Banknoten und Münzen für Spanien

Die Bank von Spanien will ihre bisherigen Banknoten ersetzen und in den kommenden Monaten neue Scheine im Werte von 1000, 2000, 5000 und 10 000 Peseten herausgeben. Einheitliches Thema: die 500-Jahr-Feiern der Entdeckung Amerikas. Alle neuen Geldscheine werden mit neuen Methoden gegen Fälschungen gesichert. Ihr Wert ist immer auch in der Blindenschrift Braille ausgedrückt. Soeben in Umlauf gekommen sind bereits auch wieder neue Geldmünzen. *pd*

Sydney 2000 - viele wollen die Olympischen Spiele

Sie kommen, sie kommen nicht, sie kommen... die Olympischen Sommerspiele 2000 nach Sydney. Ein Gang durch die «heimliche Hauptstadt» Australiens bestätigt es: Die Sydneysider können den September kaum erwarten - dann nämlich fällt die Entscheidung, ob Olympische Sommerspiele erstmals seit 1956 wieder in Down Under zur Durchführung gelangen. Kein Strassenzug, kaum ein Schaufenster und kein Pub ohne irgendeinen Hinweis auf die Bewerbung «Sydney 2000». Sydney wird in der Lage sein, täglich 200 000 Gäste zu beherbergen, erwartet werden insgesamt etwa 250 000 Besucher aus aller Welt. Das Bewerbungskomitee gibt sich überzeugt, dass Olympische Spiele in Australien in den zehn

Jahren danach rund 1,5 Millionen zusätzliche Besucher auf den Kontinent bringen würden. Neben Unterkunftsmöglichkeiten in allen Kategorien würden im Hafen nicht weniger als 27 Anlegedocks für Kreuzfahrtdampfer zur Verfügung gestellt. Optimismus herrscht offenbar nicht nur bei den Aussies bezüglich eines Zuschlags für Sydney 2000. Cunard Line hat bereits vorgesorgt und Buchungen im Port of Sydney getätigt. Der Übersee-Passagier-Terminal am Circular Quay (in der City) ist bereits für die Queen Elizabeth II reserviert worden... Zudem wurde versichert, dass die Hotelpreise während den Spielen auf den Preisen von 1989 basieren werden (Ausnahme bildet nur die Teuerung). Diese Zusage werde von allen Partnern vertraglich festgehalten *HU*

Mindestumtausch für Burma-Besucher

Die Regierung von Myanmar, dem früheren Burma, hat für einreisende Touristen eine Mindestumtauschsumme von 100 US-Dollar festgelegt. Dieser Betrag wird beim Grenzübergang von der Staatsbank in «Foreign Exchange Certificates» umgetauscht, die im Land wie Bargeld benutzt werden können. Nicht benutzte Zertifikate können zurückgetauscht werden. Nonnen und Mönche sind von der Regelung ausgenommen. Myanmar erhebt überdies von Touristen eine Einreisegebühr von 18 US-Dollar pro Person. *tdt*

Singapur

Liste der preiswerten Hotels

«Budget Hotels» heisst die Broschüre mit über 60 preisgünstigen Hotels in Singapur. Sie sind eingeteilt in sechs Preiskategorien, wonach sich der Reisende mit kleinem Budget richten kann. So findet er zum Beispiel für 20 oder weniger Singapur Dollar bereits eine Unterkunft mit Ventilator, jedoch ohne Badezimmer. Dann geht es weiter mit Hotels für bis 30, 40, 50, 70 und schliesslich bis 100 Singapur Dollar. Mittels Symbolen erfährt der Reisende, welcher Service ihm im Hotel erwartet. Nebst der Adresse geht aus der Broschüre die Lage der jeweiligen Häuser hervor. *pd*

Skal

Weltkongress in Istanbul

Der 54. Skal-Weltkongress findet vom 7. bis 12. November 1993 in Istanbul statt. *Leo Eterlin* von Travel Tours AG in St. Moritz organisiert zu diesem Anlass eine Rundreise vom 1. bis 7. November, der von der türkischen Reiseleiterin *Sidar Eterlin* geführt wird. Verwandte/Bekannte von Skallegen sind dank günstigem Flugtarif ebenfalls herzlich eingeladen. Nähere Auskünfte bei *Leo Eterlin*, Travel Tours, Telefon 082 3 40 91. *r*



MALLORCA Traumreise für Familien mit Kinder.

Bei uns sind auch Kinder Könige!

z.B. Aparthotel Don Camillo, Mallorca.

Hier reisen Kinder bis 12 Jahre gratis (gültig in 2-Zimmer Appartement o.M., in Begleitung von 2 Erwachsenen, auch während der Hochsaison). Preis pro Woche pro Erw. o.M. in 2-Zi Appt. ab sFr. 845.-/Kinder gratis.



Informationen und Reservationen:

Corona Holidays AG, Im Schossacher 19, 8600 Dübendorf, Tel. 01/821 61 61, Fax 01/821 67 21

GRATISFERIEN FÜR KINDER

Ab 24. Sept. 1993 - mit MartiCar - während den Schulferien - schenken wir den Kindern bis 16 Jahre (max. 2 Kinder) 1 oder 2 Wochen Ferien mit Halbpension (Unterkunft im Zimmer oder Appartement von 2 Erwachsenen)

COSTA BRAVA	COSTA AZAHAR
COSTA DORADA	COSTA BLANCA

Ab 20. Juli erhalten Sie das Sonderprogramm.

Info und Buchungen: **032 820 111** *marti*

Fragen betreffend Geschäftsanzeigen? Unsere Agentur berät Sie gerne:

Agentur Markus Flühmann
CH-5628 Birri
Telefon (057) 44 40 40
Fax (057) 44 26 40



MINOAN LINES

LUXUS-FÄHREN

ITALIEN · GRIECHENLAND · TÜRKEI

10% RABATT AUF DEN RÜCKFAHRTPREIS



IHRE FAHRENSPEZIALISTEN

TEL. 01/810 54 06

Ferienumfragen

Rückläufig, aber nicht arg

Ob Univox, HWV Luzern, St. Galler «Reisemarkt Schweiz», alle kürzlich herausgekommenen Umfragen zum Thema Ferien und Freizeit geben sich zumindest fürs laufende Jahr verhalten und stellen gegenüber 1992 rückläufige Ausgabenverhalten und Konsumansichten fest.

Nach den beiden eh schon schwierigen Jahren 1991 und 1992, in denen der Schweizer aber immer noch wachsende Ausgaben pro Kopf für Auslandsreisen ausweist, wird nun generell für 1993 erstmals wieder eine rückläufige Entwicklung prognostiziert. Gemäss Bundesamt für Statistik (BFS) und Nationalbank soll 1993 nur noch 1570 Franken pro Kopf ausgegeben werden, gegenüber 1880 Franken 1992, wie in der jüngst publizierten TTW-News-Markstudie steht. Die HWV Luzern, die für den TTW die Umfrage durchführte, gibt sich allerdings schon für 1994 wieder optimistisch: Die Auslandsreisenziffer soll dann wieder auf 1650 Franken wachsen. Etwas widersprüchlich zu diesem Einsparungswillen auf Seiten der Reisenden steht die Meinung vieler von der HWV befragten Reisebüros, bei der nur die Hälfte einen Rückgang bei den Ausgaben ihrer Kunden seit 1991 feststellt.

Ein Viertel verzichtet

Auch gemäss der Umfrage «Reisemarkt Schweiz» der Hochschule St. Gallen, die in der *hotel + touristik revue* vom 1. Juli 1993 bereits vorgestellt wurde, verzichten rund ein Viertel der Befragten diesen Sommer auf eine Reise. Was die Pro-Kopf-Zahlen betrifft, errechnet die Reisemarkt-Umfrage bereits für 1992 einen tieferen Ausgabenwert als für 1990. Immerhin: Gegenüber 1986 war 1992 die Anzahl der Auslandsreisen doppelt so hoch - was noch nichts über die Kosten aussagt. Jedenfalls stellte St. Gallen erstmals einen Rückgang der Flugreisen fest.

REISE-NEWS

NUR-Touristic führt Oeko-Datenbank ein

Die Frankfurter NUR-Touristic hat eine Datenbank eingerichtet, in der rund 5000 Umwelt-Check-Listen aller bei NUR unter Vertrag befindlichen Hotels ausgewertet werden. Diese Listen beinhalten 115 Umweltmassnahmen, unterteilt in

Dass das Budget für Ferien und Freizeit kleiner geworden ist, hat auch die jüngste Univox-Umfrage bestätigt. Die Schweizer, wer hätte das gedacht, bewerten den Bereich Arbeit und Beruf höher als auch schon. 16 Prozent, gegenüber 1987 nur 7 Prozent, möchten sogar wieder längere Arbeitszeiten. Doch der Wunsch nach kürzerer Arbeitszeit - bei insbesondere mehr Ferien - bleibt vor allem bei der jüngeren Generation ausgeprägt: 25 Prozent der Befragten votierten dafür. Nur, fragt sich der Reisebranchenkennner, ist hier auch die Ferien-Kaufkraft vorhanden?

Ade Familienbusiness

Der klassische Mittelklass-Kunde mit zwei Kindern ist an den Reisebüroschaltern zur raren Species geworden. Statt eine Woche mit einem Charterarrangement ans Mittelmeer zu fliegen, setzen sich immer mehr Familien wieder ins Auto und fahren Richtung Italien. Zwar scheint das angesichts der Güstigpakete nicht unbedingt billiger zu sein, doch mit zwei Kindern lassen sich nur wenige abenteuerlustige Eltern auf Last-Minute-Spielen ein. Der ganze Buchungstrend in Richtung Kurzentschlossene dürfte also kaum die Reisefreudigkeit des ehemals wohl treuesten Kundensegments der Reisebüros, nämlich der Familien mit Kindern, gefördert haben. *APK*

«Travel Trend Workshop»

Am Travel Trade Workshop im Oktober in Montreux soll nun erstmals für kleine und mittlere Reiseveranstalter die Möglichkeit gegeben werden, direkten Kontakt mit den Wiederkäufern aufzunehmen. Dazu dient der «Travel Trend Workshop», wo an einem speziell dafür reservierten Workshop-Teil Tisch gemietet werden, die sich mit dem Firmennamen kennzeichnen lassen. *pd*

die verschiedensten Bereiche. Die Software der Datenbank ermöglicht die Erfassung aller vor Ort gesammelten Daten. Die NUR-Datenbank wird eine vollständige Übersicht über den aktuellen Stand des Umweltschutzes in den Vertragshotels per Zielgebiet ermöglichen und macht Aussagen über die Durchführbarkeit einzelner Massnahmen. *SE*

Garantiefonds/Konkursionsabsicherung

Englische Erfahrungen

Während in der Schweiz das Maxtours-Debakel die «Garantiefonds-Diskussion wohl weitergebracht hat, hört man aus England trotz seit Anfang 1993 obligatorischer EG-Direktive einer Absicherung bereits die ersten Klagen über deren praktische Durchführbarkeit. Die beste Umschreibung, was eine Pauschalreise überhaupt ist, steht noch aus.

Ende August soll der Schweizerische Reisebüro-Verband (SRV) erste Resultate über die Ausgestaltung des Garantiefonds präsentieren. Dabei geht es über die Leistungspflicht hinaus um die Sicherstellung von Kundengeldern, eventuell auch um die Absicherung des Risikos zwischen Tour Operators und Reisebüros, damit sich über den Kunden hinaus auch der Veranstalter gegen den Konkurs eines Retailers absichern kann. In der EG gilt bekanntlich seit Anfang 1993 eine entsprechende Direktive. Theoretisch sollte deshalb keiner mehr wegen einem Ferienarrangement eines Konkurs gegangenen TO/Reisebüros Geld verlieren. Doch zumindest in England ist dies immer noch der Fall.

Juristische Spitzfindigkeiten

Seit Anfang 1993 sind alle englischen Unternehmen, die Package Tours verkaufen, obligatorisch der Garantie für Rückerstattung unterworfen. Nur habe sich diese Direktive im Fall von England

als nutzlos erwiesen, weil das Befolgen der Vorschriften nicht sichergestellt werden konnte, wie die Financial Times vom 4. Juli 1993 schreibt: «Die Kaderleute im Package-Geschäft sind angehalten, ständig ein Auge auf ihre Geschäftspartner gerichtet zu haben. Doch diese haben weder die Zeit noch die Erfahrung hierfür.» Und zweitens kommt das juristische Element hinzu: In England sei anscheinend niemand imstande, ein «Package holiday» gesetzlich zu umschreiben. Gemäss Peter Koch vom Schweizerischen Reisebüro-Verband SRV ist gerade deshalb in der Schweiz die Verspätung entstanden: Sowohl die Reisebüros als auch die Tour Operators untereinander in der Schweiz haben abweichende Vorstellungen davon, was eine Ferienpauschale juristisch ist und/oder auch noch sein könnte.

Ein Beispiel aus dem englischen Reisekonkurs-Alltag: Ein kollabierter TO wurde vom Handels- und Industrieministerium (!) unterrichtet, dass er kein Package-Holiday-Unternehmen sei, weil er seinen Kunden erlaube, eine Fährenüberfahrt nach eigenem Wunsch auszuwählen. Meint die Financial Times: «Da es in diesem Fall auch viele Kunden gab, die einen All-Inclusive-Preis für ihr Fahrzeug, für die Fähre und die Villa bezahlt hatten, ist der ministeriale Entscheid schwer zu verstehen.» Bei der Garantiefonds-Diskussion muss deshalb nicht nur der Finanzierungsmodus, sondern auch die Möglichkeiten, dass alle Reiseunternehmen ihre Kreditwürdigkeit möglichst transparent ausweisen, sichergestellt werden. Ausser-

dem muss man sich in der juristischen Definition eines Reisepaketes ganz sicher sein, sonst riskiert man, dass die Höhe der Haftung/Verantwortlichkeit eines Konkursisten je nach Scharfsinn seines Advokaten höher oder tiefer ausfällt.

Schützt die Kreditkarte?

Die Financial Times rät nun ihren Lesern unter anderem, solche Reisebüroprodukte mit der Kreditkarte zu bezahlen. So, zumindest unter englischen Konsumgesetz, könne man das Geld zurückerhalten, falls das Reisebüro in Konkurs geht. Der Kunde soll sich darüberhinaus bei seiner Kreditkartengeldorganisation erkundigen, ob er für solche Fälle Schutz genießt. *APK*



Package Tours: das Urlaubs«paket» muss nicht nur dem Inhalt nach stimmen, sondern auch bestens abgesichert und verpackt werden, damit es juristisch standhält.

Foto: Alexander P. Künzle

Juristische Definitionen

SRV-Geschäftsführer Peter Koch hat «seine» Definition einer Pauschalreise bereits im Köcher: «Dass die Sache noch nicht steht, hat natürlich mit den verschiedenen Interpretationen von Anwälten, Reisebüros und Veranstaltern zu tun, was eine Ferienpauschale ist. Das Problem der EG-Direktive ist, dass je nach Land unterschiedliche Betrachtungsweisen vorherrschen, was eine Pauschalreise eigentlich beinhaltet. Das wiederum hat auch mit der jeweiligen Stärke der Konsumentenschutzorganisationen in den einzelnen Länder zu tun.» Zum Beispiel in Deutschland ist die Abgrenzung ganz klar. Ein Linienflug und dazu separat, ein Hotel, dazugebucht, sei noch keine Pauschalreise. In der Schweiz wäre es eine Pau-

schalreise, wenn es zu einem Gesamtpreis verkauft würde, so Koch. Je baukastenmässiger ein TO seine Produkte an den Markt bringt, desto lockerer möchte er der Tendenz nach die Pauschalreise gesetzlich definiert haben. Koch glaubt zu wissen, wie er gegenüber der *hotel + touristik revue* betont, wie ungefähr die Richter sich im Streitfall entscheiden würden: Wie weit kann ein Reisebüro ein Eigenprogramm aus verschiedenen Vertragspartnern zusammenstellen und dem Kunden als Pauschalreise verkaufen, für die es keine Verantwortung trägt? Koch glaubt jedenfalls nicht an «englische Verhältnisse» in der Schweiz, wenn die juristische Formulierung schon zu Beginn auch zu Ende gedacht wurde. *APK*

FLUG

Crossairs Saab 2000

Sechs Monate Verspätung

Der kommerzielle Einsatz der neuen Jet-Prop Saab 2000 der Crossair musste auf den Beginn des Sommerflugjahres 1994 verschoben werden. Die Zulassung dieser Maschine kann nicht wie geplant im August erfolgen, sondern erst zwei bis drei Monate später. Grund dieser Verzögerung ist eine technische Anpassung der Höhensteuerung, was die Wiederholung wichtiger Versuchsflüge bedingt. Der Saab 2000 wird von Beginn an für Blindlandungen nach ILS CAT II zugelassen sein. Trotzdem muss die Crossair den Behörden den statistischen Nachweis erbringen, dass die Zuverlässigkeit der Navigationsgeräte und Autopiloten sowie die angewandten Verfahren den internationalen Normen entsprechen. Aus diesem Grund werden die neuen Maschinen in den ersten rund drei Monaten nur nach den Blindflugkriterien ILS CAT I operieren, welche eine erhöhte Pistenlichtweite voraussetzen, wofür die Bedingungen im Winterhalbjahr nicht geeignet sind. Trotzdem wird der erste Saab 2000 der Crossair von Ende August bis Mitte September an Crossair-Destinationen anzufliegen sein. Es wird ein Erprobungsflugprogramm absolviert - natürlich ohne Passagiere. *pd*

Charterbroker ABS

Chartertarife en gros

Vor etwas mehr als einem Jahr hat die ABS (Schweiz) AG, Zollikon, eine Tochter der spanischen ABS Air Broker Service, in der Schweiz mit dem Brokergeschäft für Charterflüge begonnen. Nach einem Jahr sind bereits 11000 Flugstunden vermittelt worden. ABS möchte vor allem das Charterrisiko der Tour Operators mindern.

Jedem Reisebranchenkennner ist Air Brokerage ein Begriff. Seit es Graumärkte gibt, nützen Air Broker, denn sie bilden das Bindeglied zwischen den Überkapazitäten der Airlines und den nach günstigsten Marktarifenen ausschauhaltenden Flugreiseveranstaltern und Ticket-Käufern. Doch beschränkte sich nach klassischer Betrachtung das Brokerbusiness bisher nur aufs Linienfluggeschäft, das bisweilen wegen dem Broker-Zwischenhandel Gruppen-beziehungsweise Chartercharakter annahm. Die spanische ABS Air Broker Service ist nun längst den Schritt weitergegangen und bietet Brokerdienste auch im Charterverkehr an.

Seit etwas mehr als einem Jahr tritt ABS auch in der Schweiz, Süddeutschland und Oesterreich auf. Ana Wirtz-Gonzalez, Managing Director, und Silvia Oehmichen, Beraterin von Zollikon aus Reiseveranstal-

ter im Einkauf von Chartertransportleistung. «Zur Lösung Ihres Charterproblems kann Ihnen ABS genauosig einen vierplätzigen Aerotaxi wie eine B-767 mit 281 Sitzplätzen anbieten. Im Jahre 1991 waren unsere Flugzeuge 11 000 Stunden für Sie unterwegs...», so bietet sich das spanischen Mutterhaus ABS seinen Interessenten an.

«Unsere Flugofferten sind nie teurer als Ihre mit persönlichem Aufwand eingeholten Angebote», verspricht ABS. Möglich ist dies, weil die Fluggesellschaft den Broker kommissioniert. Seit Januar bietet ABS dieses Geschäft nun auch in der Schweiz an. ABS ist seit elf Jahren im Brokerage-Business. Ana Wirtz (ex-Intraflug): «Bis jetzt machte das niemand in der Schweiz.»

Meist spanische Charter

ABS vermittelt Charterflüge, Charterkontingente oder Flugstunden zur Engpasspreisen in ganz Europa, und garantiert gebuchte Flüge in jeder Kontingentsgrösse. Hier also die mehrheitlich spanischen Ferien-Airlines (Air Europe, Futura, Spanair, Viva, etc.), und in der Schweiz die kleinen bis mittelgrossen TOs, die mit ABS ihr Charterrisiko abfedern möchten.

Diese TOs haben auf den Charterketten Garantiekontingente mit Abnahmeverpflichtung. Können diese nicht erfüllt werden, wird bei Mitchartern nach Bedarf gefragt. *RB/*

Austrian Airlines

Sparen mit den Gehältern

Das seit Anfang Juli neue Vorstands-Duo von Austrian Airlines, Herbert Bammer und Mario Rehulka, erwartet für 1993 noch höhere Verluste: Das bisher veranschlagte Minus von umgerechnet 55 Millionen Franken dürfte auf 88 Millionen Franken steigen. Ein Schwerpunkt möglicher Einsparungsmassnahmen sind Gehaltskürzungen von bis zu 10 Prozent.

Eine Entscheidung des Aufsichtsrates der Austrian Airlines über den weiteren Kooperationskurs könnte bereits im August fallen. Austrian Airlines (AUA) rechnet für 1993 mit Verlusten von 88 Millionen Franken. Sollten die Einsparungen greifen, wird sich das negative Gesamtergebnis bis Jahresende auf umgerechnet 50 Millionen Franken stabilisieren lassen. Verlustbringer sind heute vor allem die Langstreckenflüge. Daher sei an eine Reduzierung oder auch Einstellung strukturell defizitärer Strecken gedacht, erklärten die AUA-Vorsitzenden Herbert Bammer und Mario Rehulka auf der Halbjahrespresskonferenz am 7. Juli. Erste Entscheidungen könnten noch vor Inkrafttreten des Winterflugplans fallen: «Dabei gibt es keine Tabus,

auch nicht am Nordatlantik», sagte Bammer.

Harte Verhandlungen in Sicht

Bereits früher hatte der AUA-Betriebsrat von sich aus einen Gehaltsverzicht von zehn Prozent der Gehaltssumme angeboten. Jetzt will der Vorstand den Betriebsrat beim Wort nehmen. Harte Kollektivvertragsverhandlungen sind damit vorprogrammiert.

Alcazar ja oder nein?

Der Aufsichtsrat soll die Möglichkeit haben, noch im August eine Entscheidung über den künftigen Kooperationspartner zu treffen. Noch bis Ende Juli soll der mit Spannung erwartete McKinsey-Bericht über die Vor- und Nachteile der Alcazar-Lösung auf dem Tisch liegen. Durchaus noch im Spiel sind strategische Allianzen mit Lufthansa und Air France - die sich mit einem neuen Kooperationsangebot massiv in Erinnerung gebracht hat. Auch ein Alleingang ist theoretisch weiterhin möglich.

Als Schritt zur Ertragsverbesserung wird die AUA ab Herbst zwei neue Osteuropadestinationen (Odessa und Tirana) anfliegen und damit ihre führende Position im Osteuropaverkehr ausbauen. Damit fliegt die österreichische Airline bereits 15 Städte in Osteuropa an. Diese Region ist für die AUA, vor Westeuropa und Nahost, bereits zur ertragreichsten geworden. *HP/Wien*

Ferienreportage II

Zur heissen Jahreszeit berichtet die *hotel + touristik revue* bereits in langjähriger Tradition über Ferienthemmen. So wird den in den kühlen (Reise)Büros Verbliebenen der Urlaubsbetrieb jeweils am Donnerstag «frisch ab Presse» auf den Pult geliefert. Es könnte ja sein, dass in der Ferienzeit trotz zunehmendem Last-Minute-Verhalten der Kundschaft etwas mehr Zeit zum Lesen der Fachpresse bleibt... In der zweiten Ferienreportage beschreibt *Rolf Bühler* seine Erlebnisse im luxuriösen Schmalspurszug zwischen dem Baskenland und Galizien. Eigentlich ein Ganzjahresprodukt für Zugliebhaber, hebt sich der «Transcantabrico» angenehm ab vom Massen-Einheitsangebot der Costas im Süden. Es zeigt, wie Spanien trotz seinem Ruf als Massendestination für den Sommer eigentlich ein unentdecktes Land geblieben ist, und das sogar während der Hauptsaison. Gesponsort wurde diese Reportage von Stöckli Reisen AG, Zürich, und der Iberia (Flug).

San Sebastian-El Ferrol

Auf Umwegen ans Ziel

Die Schmalspurstrecke San Sebastian - El Ferrol wurde in den vierziger Jahren vom Diktator Franco aus strategischen Überlegungen angelegt. Heute wird sie in jeder Richtung nur von etwa vier Regionalzügen befahren. «El Transcantabrico», eine Diesellokomotive der Ferrocarriles Espanoles de via estrecha (FEVE), besteht aus acht Wagen. Die vier Salonwagen waren 1929 für die Londoner U-Bahnkonstruktion konstruiert worden, dann von den Baskischen Bahnen zurückgekauft, für Inspektionsfahrten von Fabrikdirektoren gründlich geliftet, um 1990 ihr heutiges, gediegenes Aussehen zu erhalten. Die Schlafwagen führen einst als gewöhnliche Passagierwagen in der Gegend von Leon herum. 1983 wurden sie umgekrempelt, denn in jenem Jahr kreierte man der Transcantabrico - als Idee eines Touristiklers! San Sebastian im Osten und Santiago im Westen bildeten die Endpunkte der Strecke. San Sebastian - Bilbao beziehungsweise Santiago - El Ferrol, je 120 Kilometer, werden im Bus zurückgelegt. Zum einen, weil die Baskischen Staatsbahnen nicht mitmachen (wollen), und in Galizien gibt es gar kein Trasse. Circa 40 Prozent der Passagiere sind Ausländer, mehrheitlich Deutsche, Japaner seien selten geworden. Im Winter ist man mit Incentives oder Jubilaren - oder gar nicht unterwegs: Das reguläre, achtstägige Paket kostet bei einer Maximalbeteiligung von 54 Personen mit gesamter Mannschaft 6 Millionen Peseten respektive 73 000 Franken. Nur drei Mann vom technischen Personal haben Ganzjahresverträge. Die übrigen Mitarbeiter werden ad hoc rekrutiert.



Beim Posieren fürs Gruppenalbum schmückt sich ein Reiseteilnehmer mit fremden Federn: Der Bahnhofsvorstand lässt sich das Spässchen gern gefallen und leiht ihm dazu sein rotes Mützchen.

El Transcantabrico

Generalvertretung für die Schweiz: Stöckli Reisen AG, 8023 Zürich. Wöchentliche Abreisen alternierend von San Sebastian und Santiago de Compostela bis 20. November 1993. Pauschalpreis 2255 Franken im Doppelabteil, 2545 Franken im Einzel, Anreise exklusive, Einzelstapen nicht möglich. Anreise: Zufolge langer Anfahrtswege ist der Flug empfehlenswert (Iberia Zürich/Genf).

«El Transcantabrico»-Nostalgiezug

Schmalspur gilt nur fürs Trasse

Das grüne, unbekannte Spanien vom Zugfenster aus, den Bus im Schlepp für die Abstecker. Seit zehn Jahren tuckert der Nostalgiezug «El Transcantabrico» entlang der spanischen Nordküste. Die Reise selbst, nicht die Ankunft ist hier das Ziel. Also braucht der Schmalspurzug für die 650 Kilometer eine volle Woche. Schmalspur gilt aber nur für die Trassebreite. Organisation und Service, Kulturprogramm und Gastronomie sind von hoher Güte.

ROLF BÜHLER AUS SPANIEN

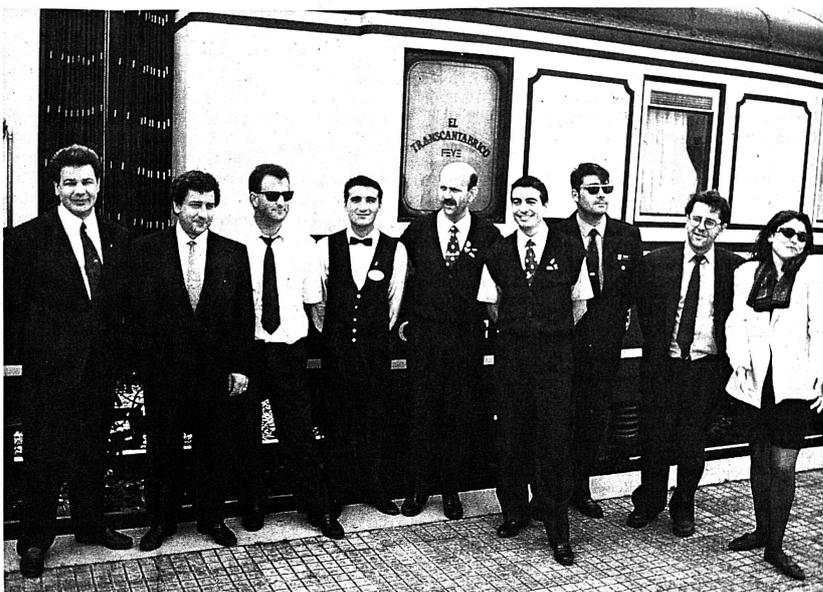
«...nach kassiertem Fährlohn lassen die Fährleute vielfach eine derart grosse Pilgerschar einsteigen, dass das Schiff kentert und diese im Fluss ertrinken...worauf die nichtsnutzigen Schiffer ein Freuden-geheul anstimmen und sich der Habe der Ertrunkenen bemächtigen...» Dies die mittelalterliche Chronik über die Pilger auf ihrem Weg nach Santiago de Compostela. Es war, mit Jerusalem und Rom, die berühmteste Wallfahrtsstätte der abendländischen Christenheit. Jährlich pilgerten zwischen 200 000 und 500 000 zum Grab des heiligen Jakobus. Unter gewaltigen Strapazen: «Erblickt der Pilger erst die Landesbewohner im unwirtlichen und walddreichen Baskenland, gefriert ihm das Blut...»

Verhältnis 24 zu 10

Nun, die Wegelagerer von damals haben sich gemausert. Auf dem Weg zum Apostelgrab, durch Baskenland, Asturien, Kantabrien und Galizien, wird man jetzt auf Händen getragen. Vorausgesetzt, man fährt im Zug. Wir, 24 Passagiere aus fünf Nationen, mehrheitlich Spanier, werden von einer zehnköpfigen Besatzung höchst aufmerksam umsorgt - eine ebenso grosse Mannschaft wie bei der Maximalauslastung des Zuges mit 54 Passagieren! Die drei Frühstücks- beziehungsweise Barkellner sind auch für die vier Schlafwagen zuständig. Der Lokführer - er schiebt seinen Zug fürs Fotoknippen schon mal auf die Brücke zurück - und zwei Mechaniker setzen den Zug, ein eher schlaffer Musiker sein Keyboard im sogenannten Discowagon in Gang. *Leticia*, die umso vifere Reiseleiterin, argumentiert gekont und nachvollziehbar. Schliesslich die graue Eminenz im Hintergrund: Der Zugführer.

Dem Zug folgt ein Bus

Dem Zug folgt der Bus. Das heisst, er fährt ihm vor. Beim Tempo des «Transcantabrico» - Höchstmarke 60 Stundenkilometer, Durchschnitt 40, in vielen der 120 Tunnels kaum mehr als 25! - ist das



Neun aus dem zehnköpfige Betreuersteam des Transcantabrico vor seiner Wirkstätte. Ein gleich grosses hält sich zur Ablösung bereit. Allein schon das numerische Verhältnis Betreuer: Passagiere gewährleistet einen Erstklass-Service! Fotos: Rolf Bühler

auch keine Hexerei. Man braucht als Passagier beim Umsteigen nur noch in den jeweils anderen Sessel zu plumpsen: Auf zu Stadtrundfahrten (Santander, Gijon, Oviedo), Kunstdenkmälern und Fischerstädtchen, landschaftlichen Sehenswürdigkeiten, an schroffe Steilkuppen oder in jenen Gebirgswall der Picos de Europa (Fahrer-Prädikat****), den die Mauern auch in mehrhundertjähriger Besetzung nicht bezwangen.

Nachts parkt der Zug

Nachts parkt der Zug in einem Bahnhof. Derweil hält ihn ein Wächter vom Bahnsteig aus im Auge. Erst die Campanilla, der Weckruf des Kellners mit der Glocke, bimmelt einen aus dem Schlaf.

Nichts für Linienbewusste

Vor allem aber fährt man im Bus zu Speis und Trank - ein Angelpunkt der Reise. Meist auf den Teller zu liegen kommt, meist Fisch und Meeresfrüchte aller Art, hat Klasse. Was an regionalem Rotem, Rosé oder Weissen rieselt und plätschert, nicht minder. Unzimperlich und aufmerksam wird nachgereicht. Und mit dem Brandy «Carlos Primeron» darf abgefackelt werden. Nichts für Linienbewusste, gar nichts für Feinde von Freund Alkohol! Das Dekor für Lukullus mag variieren - doch stimmt es fast immer: Sei es der zum Speisesaal aufgeböhmte Stall, der Esstempel «El Capricho» vom

Stararchitekt *Gaudi*, Santiagos stilvoller Parador oder «bloss» die Sicht aufs Meer oder Stadt. Die Ösen am Hosengurt lösen sich wie die Stimmung - und die Sprachbarrieren. Die mehrheitlich spanische Gruppe bemüht sich um den Fremden, integriert ihn in die Tischrunde - auch dies eine Frage von Stil und Klasse dieser besser betuchten Schar selbständig Erwerbender: Gewerbetreibende und Lehrerinnen, ein Arzt; ein norwegischer Meeresbiologe sowie einiger Direktoren ausser und im Dienst. Und ach ja, eben den Journalisten im Dienst... ein 17- und ein 84jähriger als Eckpfeiler im Altersbogen der Gruppe - ersterer fühlt sich beim Altersdurchschnitt von zirka 55 Lenzen fast schon als Paradiesvogel.

Nur Schokoladenseiten?

Ist diese Transcantabrico-Reise die schlechthin perfekte Reise? Bekanntlich harrt diese noch immer ihrer Erschaffung. Also: Da wären einmal die Wagenkabinen. Bei Einzelbenutzung mag ihr Raumangebot genügen. Als Doppelkabinen hingegen sind sie von bedrückenden Enge - schliesslich wollen gegen Reise-Ende die zusätzlichen Kilos auch noch durch die Tür gezwängt werden... Gerade beim trüben Blick zu später Stunde: Spanischen Tischsitten zufolge ist und isst man auch noch nachts um elf bei Tisch.

Immerhin: Die Kabinen sind peinlich sauber, schmale Wandschränke entlasten deren Wandhaken. Für «raumgreifende» Paare gibts in jedem Wagen eine Doppelkabine mit Verbindungstür sowie genügend WCs mit Dusche.

Nicht nur Zugreise

Die Reise wird als Zugreise verkauft. Doch legt man im Bus fast ebensovielen Kilometer zurück. Die kürzeste Tagestappe auf Schienen umfasst dreiviertel, die längste drei Zugstunden. Schade, dass somit das Speisen beim Reisen kaum möglich ist. Es wäre aber gerade hier von besonderem Reiz: Hie die stilvoll hergerichteten Salonwagen, draussen das grün(st)e Spanien. So lassen sich diese so beliebten Elemente nur beim Frühstück kombinieren.

Wenig Auslauf

Als Auslauf bräuchten bewegungsbe-wusstere- bewegungsfähigere! - Teilnehmer mehr als nur die Streckenstücke Zug-Bus-Speisesaal retour oder die bei Ortsbesichtigungen eingeräumte «freie Zeit». Der Kalorienhaushalt darf nicht ganz aus dem Lot geraten... Jene, die mit Fisch & Co. nichts am Hut haben, mag dies kaum kümmern. Aber sie sind hier ohnehin auf dem falschen Dampfer - beziehungsweise auf dem falschen Zug.

Formel Zug/Bus bietet sonst niemand

Orient Express, Blue Train, Barranca del Cobre, Indian Pacific, selbst die jüngere, spanische Konkurrenz des «El Andaluz» - schillernde Namen für Parastrecken- und (Nostalgie)Züge aus aller Welt. Sie alle sind bekannter als der «El Transcantabrico». Wieso? Ihr Luxus an Bord mag ausgeprägter sein. Doch die Reiseformel Zug/Bus bietet niemand sonst. Zugführer *Antonio* ortet die Schwachstelle beim Marketing: Die heutigen 1 bis 1,5 Millionen Peseten Werbebudget pro Jahr bringen doch nichts. Waren früher Touristikler für das Produkt zuständig, sind es heute die Politiker! Überdies hat 1991 die Rezession zugeschlagen. Lag 1990 die Auslastung des Zugs bei 90 Prozent, hat sie sich nun bei zirka 60 Prozent eingependelt! Die Rentabilitätsschwelle werde aber nur bei Vollast von 54 Passagieren erreicht... Rezession auch bei den Teilnehmern selbst: Spielte man einst beim vororganisierten Besuch des Casinos von Santander kräftig mit, bleibt man heute meist Zaungast. «Und früher trugen die Leute sackweise Souvenirs von Bord, heute nur noch die eigenen Koffer!»



Eine Art von Pyjamaparty im Discowagen des Zugs: Weil der Zug die Nacht über steht, ist rutschfreies Tanzen auf der kleinen Tanzdielen durchaus möglich. Die Spanier sorgen für die ausgelassene Stimmung.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Italie: le tourisme bat de l'aile

L'hôtellerie italienne a de bonnes raisons de s'inquiéter. Si la tendance actuelle se confirme, il est à craindre en effet que la péninsule enregistre cette année au moins 15 millions de nuitées touristiques en moins par rapport à l'année dernière. Les perspectives estivales ne sont pas plus réjouissantes et l'on s'attend à un recul dans pratiquement toutes les régions du pays. Pour expliquer ce phénomène, les spécialistes italiens invoquent notamment le mauvais rapport qualité/prix des prestations touristiques et hôtelières dans la plupart des régions du Sud. **Page 1**

CCNT: la conciliation échoue

Le conflit portant sur l'adaptation des salaires minimaux au renchérissement dans l'hôtellerie et la restauration suisse n'est pas résolu. La conciliation tentée le mois dernier entre les partenaires sociaux de la branche vient en effet d'échouer, l'arrangement proposé par l'Office fédéral de conciliation ayant été rejeté par les employeurs. Ceux-ci refusent en outre d'engager une procédure d'arbitrage. La CCNT prévoit bel et bien une réadaptation annuelle des salaires, mais les négociations du début d'année n'avaient pas permis aux partenaires de tomber d'accord. Contrairement aux syndicats, les employeurs estiment qu'une adaptation collective des salaires n'est tout simplement pas possible par les temps qui courent. En revanche, ils recommandent, lorsque c'est possible, des adaptations individuelles. **Page 3**

«Chemins vers la Suisse», mais sans voiture?

Un récent voyage de presse était organisé en Suisse à l'intention d'un groupe de journalistes allemands, invités par l'ONST. L'un d'eux a livré ses impressions à l'«Hôtel Revue avec un certain humour. D'abord, les fameux «Chemins vers la Suisse». Le journaliste remarque qu'on ne peut aller nulle part sans rencontrer d'autoroute, notamment dans la région lémanique. Finalement, pourquoi ne pas s'enthousiasmer pour ces ouvrages, plutôt que pour des aqueducs romains? L'exemple de Chillon est caractéristique. Pourtant, les trains suisses vont partout. A tel point que, selon l'impression du journaliste, notre pays pourrait inaugurer le thème «donnez congé à votre voiture» avec un succès sans concurrence. **Page 5**

Tendances culinaires: la pizza triomphe

La pizza gagne les papilles gustatives des consommateurs et dispute même la première place occupée par le hamburger. D'une manière générale, la vie devient difficile pour les restaurateurs traditionnels. Et cela ne devrait pas s'arranger avec la montée de la nouvelle génération, ainsi que l'a montré un récent symposium dont le thème était «F & B 2000 - comment nous nous nourrirons en l'an 2000». Le succès des cuisines ethniques est indéniable et les restaurants italiens, turcs, grecs ou chinois attirent de plus en plus de clients. **Page 7**

Eurotrek: aventure oui, mais pas financière

Après ses débuts tumultueux, Eurotrek/Unitours AG a atteint l'âge adulte. C'est en tout cas l'avis du directeur Rudolf Jaisli, qui vient de reprendre l'entier du capital-actions de 100 000 francs de ce spécialiste du voyage d'aventure. Jusqu'à maintenant, il possédait 40% du capital, le reste étant réparti entre Herbert Baumann et Oskar Laubi (15% chacun) et Kontiki AG (30%), qui représente le milieu des autocaristes et est devenu un spécialiste de la Scandinavie. Selon Rudolf Jaisli, la stabilité atteinte est maintenant suffisante pour qu'il puisse prendre les rênes totalement en mains. Mais provisoirement seulement. **Page 11**

Collaboration entre offices du tourisme

Les stations sont l'avenir des villes

L'Office du tourisme du canton de Vaud propose le développement de relations plus étroites entre les villes et les stations. Cela pourrait former un remède contre les revers touristiques de plusieurs villes suisses, même si passer à l'acte n'est pas facile. A Sion, le bilan d'une telle collaboration s'avère positif et un développement par la formation d'un pool est prévu.

PHILIPPE MASPOLI

En pleine crise, chacun cherche des solutions, qui passent souvent par l'union et la collaboration. Lors de la récente assemblée générale de l'Office du tourisme du canton de Vaud, le conseiller d'Etat Jacques Martin présentait un plan de «revitalisation» qui proposait, entre autres, «le développement d'une communication plus étroite entre les partenaires des villes et des stations, afin de contribuer à de fructueux échanges de clientèle». Les villes en manque de nuitées et de touristes devraient-elles foncer dans cette direction?

Le directeur de l'Office du tourisme de Sion et environs, Eddy Peter n'en doute pas. Une ville comme Lausanne, par exemple, pourrait se vendre en accentuant son rôle de centre de rayonnement vers les stations des Alpes ou du Jura. «Je ne peux que le suggérer. D'une manière générale, les distances sont actuellement faciles à couvrir. Il faut étaler l'offre touristique générale, puisque nous ne disposons pas des atouts de Rome ou Budapest. Il est nécessaire de dépasser le localisme».

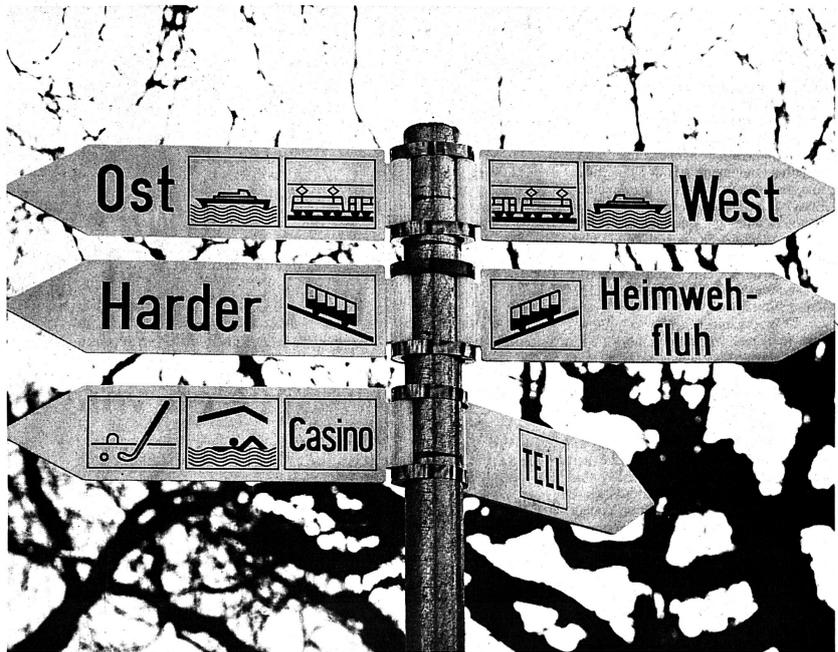
Accord ville-stations

Evidemment, Sion dispose d'un environnement exceptionnel, avec le Val d'Hérens d'un côté et des lieux comme Nendaz, Veysonnaz et Thyon 2000 de l'autre. La capitale valaisanne et ces stations entretiennent des liens étroits. Par exemple, l'Office du tourisme de Sion et environs a reçu le mandat, pour 45 000 francs par an, de s'occuper du marketing des communes du Val d'Hérens. «Il s'agit de douze sociétés de développement, qui n'ont qu'un système d'information et d'accueil, mais pas de promotion», précise Eddy Peter. Des stations comme Nendaz, Thyon 2000, Veysonnaz et Anzère mènent elles-mêmes leurs actions de marketing. Mais la région, avec Sion, se présente en rangs serrés, comme ce fut le cas lors d'une opération de promotion menée il y a deux ans à Genève.

En outre, un accord existe entre la ville et ses voisins montagnards en ce qui concerne les skieurs. Ces derniers, en particulier lorsqu'il s'agit de groupes, peuvent loger à Sion et accéder aux remontées mécaniques à un tarif préférentiel, en achetant une carte journalière. Il suffit pour cela de présenter à la caisse une carte de séjour attestée par l'hôtelier. Le choix qui s'offre ainsi au «fana» des lattes depuis Sion est plutôt large, qu'il s'agisse des Quatre Vallées (par Thyon 2000), ou même des pistes de Crans-Montana.

Création d'un pool

La région de Sion ne va pas en rester là. «On peut faire mieux. Nous allons encore renforcer la collaboration», affirme



Quand la villé, son casino et ses piscines, s'unit à la montagne et ses remontées mécaniques.

Photo: htr

Eddy Peter. L'idée est de créer un véritable «pool» encore plus large que ce qui existe actuellement, appuyé par l'Association régionale de Sion. Il s'agit d'un organisme politique regroupant 21 communes, et qui s'occupe entre autres des questions relevant de l'aide aux investissements en région de montagne (LIM). «Ce pool devrait posséder le principe que les communes paient selon le nombre d'habitants. Il s'agit d'un projet simple à réaliser politiquement; il faut surtout régler la question financière. Le pool se met en place petit à petit et devrait fonctionner dans un ou deux ans. La structure actuelle est tout à fait favorable à ce genre de réalisations», explique Eddy Peter.

Risque de concurrence

Une telle collaboration peut très bien servir d'exemple pour d'autres villes proches de stations ou de hauts lieux touristiques. Force est de reconnaître qu'à l'heure actuelle cet aspect n'est pas prioritaire au sein des offices du tourisme urbains. Il est vrai que des difficultés pourraient se présenter, si l'on appliquait un tel concept à une ville comme Lausanne, qui dépend fortement du tourisme d'affaires. «Notre problème se situe principalement au niveau de la durée des séjours. Certes, un moyen de les prolonger serait de proposer des excursions soit vers des lieux comme Chillon, soit dans des stations comme Les Diablerets et Gstaad. Mais les stations cherchent aussi à améliorer les durées de leurs séjours», explique Claude Petitpierre, directeur-adjoint de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne. Pour Eddy Peter, ce problème de concurrence ne se pose guère. En fait, Sion et les stations environnantes se sont en quelque sorte partagés les tâches: durant la saison de ski, ce sont surtout des

groupes qui séjournent en ville et rayonnent dans les stations environnantes, dont l'infrastructure de logement n'est pas partout adaptée à l'accueil de groupes de touristes. La ville valaisanne attire en outre, en cas de mauvais temps en été ou en hiver, les visiteurs séjournant sur les hauteurs alpines. Personne ne reproche à son voisin de lui prendre des clients.

Viser une clientèle différente

Une chose est sûre, il n'est pas possible d'appliquer tel quel un concept de complémentarité ville-station qui fonctionne bien à Sion ou à Interlaken, deux localités

situées en plein centre de régions alpines renommées. Ce qui ne veut pas dire que les grandes villes se trouvent dans l'incapacité de mettre en oeuvre des moyens de coordination avec les stations, et cela sans forcément leur enlever des hôtes. Il s'agit ici sans doute de viser une clientèle un peu particulière, celle des gens qui aiment la montagne ou la campagne de façon ponctuelle, mais sans y séjourner. A Lausanne, on y a songé, comme le signale Claude Petitpierre: «Il s'agirait de prévoir des programmes de ski, qui permettraient aux hôtes de profiter de l'infrastructure urbaine et de découvrir des pistes de ski variées».

Des forfaits et des réductions

S'il est vrai que les villes ne se vendent pas suffisamment en tant que centre d'où l'on rayonne vers des sites montagnards ou campagnards, et que la collaboration entre les villes et les stations semble rester ponctuelle, cela ne veut pas dire que les cités négligent leur arrière-pays. Des forfaits ou des tarifs réduits facilitent les excursions à l'extérieur.

Berne, par exemple, guide ses hôtes, qui peuvent bénéficier de réductions, vers l'Oberland proche, en leur fournissant des idées d'excursions et d'activités. A Fribourg, le touriste se voit proposer un forfait «Art et Culture», avec logement en ville et, entre autres, un accès aux musées du canton. A qui peut s'ajouter, en option, un «libre parcours» sur le réseau de transports publics GFM. Fribourg a également tenté l'expérience du ski, en lançant des forfaits «La Berra» - ski à La Berra, loge-

ment en ville - malheureusement victimes du manque de neige de ces dernières années.

Lausanne n'est pas en reste: «Nous avons des programmes spéciaux pour les tours-opérateurs. Il s'agit de faire profiter les clients de notre situation pour rayonner. Cela passe aussi par les autocaristes», explique Claude Petitpierre, directeur-adjoint de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne.

Initiatives d'hôteliers

Il arrive également que des hôteliers de plaine se lancent eux-mêmes dans des opérations du type logement en ville, ski dans les stations alpines, en collaboration avec des autocaristes. A l'exemple de Karlheinz Lukey, directeur de l'Eurotel-Riviera à Montreux, qui a hébergé l'hiver passé, pour la troisième année, des groupes de skieurs pour le week-end. **PM**

Conjoncture

Prévisions mitigées pour la saison estivale

Les directeurs des offices du tourisme envisagent la saison estivale avec prudence. Les prévisions qui ressortent du traditionnel sondage conjoncturel de l'Union de banques suisses (UBS) pour la période de mai à octobre publié ces jours sont mitigées.

Il est en effet apparu que la moitié des 39 directeurs d'office du tourisme consultés par l'UBS est d'avis que le nombre de nuitées dans l'hôtellerie devrait rester inchangé par rapport à l'été 1992, tandis que dix d'entre eux s'attendent à une di-

minution de ce nombre. Un bon quart, en revanche, n'exclut pas la possibilité d'une augmentation, écrivent les experts de la première banque suisse.

Provenance des touristes

Les prévisions concernant la provenance des touristes ne divergent que très peu. Dans l'ensemble, les responsables touristiques interrogés attendent un peu moins d'hôtes en provenance d'Italie et de Grande-Bretagne, une conséquence probable du fléchissement de leurs monnaies respectives. Les touristes français sont également attendus en moins grand nombre. L'heure n'est plus à la dépense. La para-

hôtellerie en profite, constate l'UBS, car les touristes ont tendance à louer un appartement de vacances plutôt qu'une chambre d'hôtel.

Le tourisme d'affaires se porte quant à lui «nettement plus mal», estime la banque zurichoise. Les prévisions relevées dans les cinq principales villes interrogées font état d'un nouveau recul des nuitées.

Récession et publicité

Les responsables touristiques expliquent principalement la diminution du nombre de visiteurs par la récession, tandis que les progressions ont, selon eux, pour origine des offensives publicitaires. **MH**

Ktuni

Un geste pour l'emploi

En raison de la situation économique difficile, de nombreux apprentis ne trouvent pas d'emploi à l'issue de leur période de formation. Kuoni a dès lors mis sur pied un programme permettant à ses apprentis confrontés à ce problème de continuer à travailler quelque temps dans l'entreprise. Quinze jeunes collaborateurs pourront ainsi travailler pendant quatre mois à 50%. Kuoni précise toutefois que ces derniers devront se montrer «très souples» durant cette période et être prêts à assumer «n'importe quel poste, partout en Suisse». La société estime que deux tiers des jeunes gens qui terminent leur apprentissage chez elle ne trouvent pas d'emploi. **MH**

TTW-Montreux 93

Tous les stands sont pris!

Les organisateurs du Travel Trade Workshop, à Montreux, du 26 au 28 octobre 1993, font déjà part de leur satisfaction. On les comprend: trois mois avant le début de ce 18e TTW, les 14 200 m2 de l'exposition sont déjà réservés. Autrement dit, il n'y a plus aucun stand de libre!

Qui sont les locataires de cette année? Les nouveaux représentent un groupe de 15%. Les organisateurs signalent que le nombre d'exposants de la catégorie tours-opérateurs et agences incoming a fortement augmenté. Pour la première fois, des agences incoming provenant des Etats baltes participeront au TTW.

A noter également que les pays des régions Asie-Caraïbes-Pacifique viendront également plus nombreux, avec l'appui d'un projet d'encouragement de la Communauté européenne. En tout, 24 pays seront réunis.

Le TTW organisera, pour la première fois, le Travel Trend Workshop. Le but est de favoriser les contacts directs entre les voyageurs de petite et moyenne importance et les revendeurs. Les 26 et 27 octobre, les spécialistes pourront réserver des tables dans un secteur de l'exposition spécialement affecté à ce workshop. Le «forum», créé l'an passé, sera reconduit cette année, mais le TTW n'assumera aucune responsabilité d'organisation. Des cours de formation concernant les destinations auront lieu pour la première fois. *PM*

Radio Suisse Internationale

Service aux touristes

Pendant tout l'été, Radio Suisse Internationale diffuse des messages de rappel destinés aux touristes en vacances en Europe. Ces messages passent sur les ondes à 6h45, 12h45 et 19h15 (heure helvétique). La centrale d'alarme du Touring Club Suisse (TCS) à Genève reçoit les demandes de messages de rappel au pays et les transmet à RSI. En Europe, on peut capter ces émissions sur ondes courtes: 3.98, 6.16 et 9.53. Pour connaître les horaires des émissions de la RSI (généralement diffusées en soirée) et les fréquences hors Europe, on peut téléphoner au 031/43.92.22. ou consulter la page 390 du Télétext. *VT*

Guides touristiques / Japon



Remplacer le guide par un logiciel: le tourisme peut-il s'en accommoder?

Photo: hr

Une espèce en voie d'extinction

Au Japon, le guide touristique est une espèce menacées d'extinction. Un électronicien de Tokyo Technical Services Information (TSI) lance en effet ces jours-ci sur le marché un système de guide de tourisme informatisé à l'usage des autocaristes.

GEORGES BAUMGARTNER, TOKYO

Le principe consiste à englober un système de localisation globale (GSP) branché sur satellite qui permet de suivre le cheminement du véhicule, et un disque compact CD-ROM contenant un nombre impressionnant d'informations audio-visuelles.

Parer aux défaillances

Des satellites géostationnaires suivent le déplacement de l'autocar grâce à un émetteur parabolique de signaux, fixé sur le toit du véhicule. Pour parer aux dé-

faillances du satellite dans les tunnels et les vallées profondes, des senseurs prennent le relais en calculant, à partir du mouvement de rotation des roues du véhicule, la vitesse et la distance parcourue par ce dernier. Il est ainsi possible de situer constamment et avec la plus grande précision la position de l'autocar.

Cartes et photos

Après avoir divisé l'archipel en sept régions, TSI a développé des logiciels adaptés à chacune d'elles et des programmes contenant sur disque seize heures d'informations audio-visuelles enrichies de cartes, de photos, de graphiques. Assez en tout cas pour fournir deux commentaires détaillés sur 800 endroits touristiques différents.

TSI a élaboré son système de guide de tourisme branché sur satellite en incorporant, à l'idéogramme près, les informations contenues dans les manuels de plusieurs tours-opérateurs japonais. Tant et si bien que la différence séparant un guide en chair et en os d'un autre, informatisé et bardé d'antennes et de capteur,

est infime. Le touriste, lui, suit l'itinéraire de son véhicule sur une carte apparaissant sur un écran vidéo. Des photographies lui donnent l'intérieur de bâtiments dignes d'intérêt qui défilent sur son passage sans quitter le véhicule. Ces mêmes photos reproduisent aussi le changement des saisons.

TSI a déployé trois ans durant des trésors d'imagination pour s'assurer de la fiabilité de son système. Il n'a pas droit à l'erreur. La présentation d'un endroit doit correspondre à l'endroit exact où se trouve le véhicule. Des essais réalisés sur le terrain ont semblé-t-il convaincre les tours-opérateurs de l'utilité du système proposé. Eux qui éprouvent toutes les peines du monde à recruter des guides de tourisme peuvent, grâce à ce système informatisé, réaliser une économie annuelle de près de 20000 francs par autocar. Le système coûte un peu plus de 25000 francs, la location mensuelle du logiciel environ 150 francs. TSI est persuadé d'en vendre d'ici deux ou trois ans, plus de 80000 unités.

Berne

La famille à la Foire des vacances

La Foire des vacances de Berne, prévue du 20 au 23 janvier 1994, mettra l'accent sur les vacances en famille. Elle proposera notamment «des formes d'hébergement alternatives, susceptibles de répondre aux besoins des familles qui recherchent la simplicité».

Les organisateurs mettront aussi sur pied, en collaboration avec la «Spielakademie» de Brienz, des animations spéciales sous forme de jeux.

La Foire des vacances, qui a déjà enregistré un nombre «très réjouissant» d'inscriptions, sera par ailleurs associée à la foire spéciale santé.

Celle-ci portera spécialement sur l'encouragement du bien-être physique et mental et les segments santé, alimentation, beauté fitness. L'Association suisse des maisons thermales s'y présentera pour la première fois.

Les organisateurs signalent par ailleurs que la conception du programme d'animation sera «totalement revue» et que des pourparlers sont en cours pour compléter l'exposition de cars, qui se tient parallèlement à la Foire des vacances, par une présentation de bateaux. *sp/MH*

MÉLI-MÉLO

Mitcar prépare sa quinzième édition

Pour sa quinzième édition, Mitcar se tiendra cette année du 14 au 16 octobre au Parc des expositions de la Porte de Versailles, à Paris. Mitcar est devenu l'un des plus importants salons professionnels européens du tourisme de groupes pour les quelque 12 000 visiteurs, agents de voyages et autocaristes ainsi que les 12 000 exposants qui le visitent.

Profitant de l'Année européenne des personnes âgées, le Mitcar a choisi le tourisme «senior» comme thème de cette édition, la Commission européenne du tourisme ayant en effet recommandé à l'industrie touristique d'élaborer des produits adaptés à cette catégorie de touristes et de les promouvoir dans les grands salons professionnels. *sp/JPF*

FOOD & BEVERAGE

Formation

Au service de la restauration collective

Le cuisinier Marc Veyrat, chef de l'Eridan, à Veyrier-du-Lac, près d'Annecy a signé le 28 juin un contrat de formation avec le PDG de la Sodexho, Pierre Bellon. La Sodexho est une entreprise spécialisée dans la restauration collective, qui sert non seulement des repas dans des cantines scolaires et dans des sociétés, mais qui a également remporté les contrats pour le Tour de France et les Jeux Olympiques.

Formation

Le chef haut-savoyard formera les cuisiniers de la Sodexho pendant trois ans. Pierre Bellon a été séduit par les connaissances de ce chef en matière d'utilisation des produits locaux, notamment des plantes.

La Sodexho enverra ses cuisiniers à Veyrier-du-lac, près d'Annecy. Ils suivront six stages de deux jours. Marc Veyrat animera quatre à cinq séances par mois dans une petite salle de 25 places installée au bout de la cuisine.

Le programme sera intensif: début à 6 heures du matin pour aller ramasser les plantes, puis réalisation de recettes entre 14 et 19 heures.

Plantes domestiques

Seule variante par rapport à la carte haute-savoyarde: les stagiaires de la Sodexho utiliseront des plantes domestiques tandis que le chef affiche une nette préférence pour les plantes sauvages... Mais elles doivent être plus difficiles à dénicher en zone urbaine.

Ce contrat-formation n'empêchera pas Marc Veyrat de continuer à développer ses activités au Japon. Il est en train de mettre sur pied la fabrication de repas sous vide. *VT*

Un livre sur la cuisine de demain

La technologie favorise la qualité

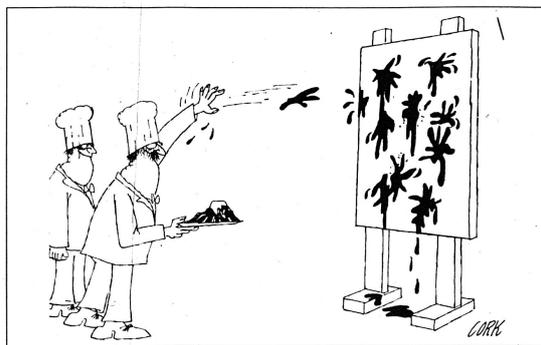
Issus des fourneaux, Pierre Labalette et Lionel Sannier sont intimement convaincus que nouveaux produits et nouvelles technologies riment parfaitement avec gastronomie et qualité. C'est ce qu'ils expriment dans «Le piano à cinq gammes», paru aux éditions BPI, où ils décrivent la cuisine de demain.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Pierre Labalette et Lionel Sannier sont deux cadres du groupe Accor. Le premier est chargé de mission au département Etudes et recherches en restauration et le second formateur conseil en restauration à l'Académie Accor.

Tous deux sont de fidèles défenseurs de la cuisine novatrice d'assemblage qui intègre l'ensemble des nouvelles technologies d'aujourd'hui. Ils sont convaincus que l'évolution inéluctable et déjà commencée dans ce domaine préserve, voire même renforce, le professionnalisme et la créativité des cuisiniers en les dégageant des tâches ingrates et peu gratifiantes. Ainsi, les tâches de «pré-préparation» disparaissent grâce à l'utilisation réfléchie et mesurée de produits de quatrième et cinquième gamme (sous-vide, prêt-à-cuire, surgelés...), permettant de se consacrer pleinement à l'organisation, à la production, à la qualité et à l'innovation, en alliant judicieusement produits ultra-frais, semi-élaborés ou prêts à l'emploi et en faisant appel aux dernières technologies.

Intimement convaincus que néo-produits



Le cuisinier de demain restera d'abord un artiste...

Illustration Cork

et sous-vide, cellule de refroidissement, four mixte, four à micro-ondes, plaques à induction sont les alliés de la grande gastronomie et des recettes traditionnelles et non leurs ennemis, ils s'efforcent en 90 pages de texte et plus de 200 pages d'étude d'un cas pratique de description de ce sera la cuisine, le «piano» (c'est-à-dire les fourneaux dans le jargon de cuisinier) de demain.

De la conception de cette cuisine, face cachée du décor, dépend la satisfaction de tous: celle du client qui exprime ses attentes en termes de qualité du produit, celle du manager qui vise des objectifs de gestion de satisfaction de clientèle, celle des fournisseurs poussés à l'innovation et à la compétition, et bien sûr celle du cuisinier qui peut se consacrer au «cœur» de son métier.

Un ouvrage largement fourni en illustrations, schémas et tableaux qui lui confèrent une clarté incontestable. Au travers de sept chapitres, les auteurs expriment leur vision de la cuisine d'aujourd'hui et de ses implications sur chaque domaine de ce métier.

Puis une étude de cas qui vient immédiatement illustrer ces 90 pages d'explications préalables. Ainsi, Pierre Labalette et Lionel Sannier tentent de faire disparaître le paradoxe du cuisinier d'aujourd'hui: maintenir son professionnalisme, donc ses traditions, mais dans un environnement tout neuf, truffé d'innovations et en constant renouvellement.

«Le piano à 5 gammes», par Lionel Sannier et Pierre Labalette, Editions BPI, 5 rue Duc, 75018 Paris-France. Tél: 42.62.25.28. Fax: 42.23.47.44.

Mövenpick

Liaison avec «Holidex 2000»

Cet été, le groupe hôtelier de Mövenpick va réorganiser sa centrale de réservation à Bâle-Weil. Le groupe sera en effet relié au logiciel du nouveau système de réservation de la chaîne Holiday Inn («Holidex 2000»). Dès l'adoption de ce nouveau système, les réservations pourront alors directement être effectuées en passant directement par l'ordinateur central qui se trouve aux Etats-Unis.

C'est en 1987 que la centrale de réservation de Mövenpick a été mise en service à Bâle-Weil. L'année dernière, la centrale a effectué plus de 37 000 transactions d'une valeur de plus de six millions de francs.

Nouveaux partenaires

La surcharge de plus en plus importante de cette centrale et l'expiration en 1992 du contrat de coopération conclu en 1987 avec le groupe hôtelier Radisson Hotels International basé aux Etats-Unis, a conduit le groupe à rechercher de nouveaux partenaires. Après avoir contrôlé en détail différents systèmes, MHI a décidé de se relier au système de Holiday Inn.

Collaboration triangulaire

Il existe donc une collaboration triangulaire entre MHI, Global-Res et ResCom, une des filiales de Holiday Inn fondée cette année. Cette dernière a créé le nouveau logiciel de réservation «Holidex 2000» pour 60 millions de dollars. L'avantage de ce système est bien réel: 30 hôtels peuvent désormais accéder au système à tout moment et aussi souvent qu'ils le souhaitent et sont alors en liaison directe avec l'ordinateur central à Atlanta. On élimine ainsi une bonne partie du «surbooking». *sp/JPF*

Silverhôtel et Manotel

Stratégies de management radicalement différentes

Dans l'ombre des grands groupes internationaux, de petits groupements d'hôteliers ou chaînes hôtelières tentent de trouver une place au soleil. Non sans effort. Deux spécialistes genevois, Silverhôtel et Manotel, ont opté pour des stratégies radicalement différentes.

VÉRONIQUE TANERG

Les établissements genevois Silverhôtel, comme Manotel, sont situés en plein centre de Genève. Mais ils gèrent d'autres hôtels, soit en Suisse romande, soit au Tessin. Il s'agit d'une fourchette de deux à cinq étoiles. Le premier a opté pour une structure légère, tandis que le second s'est orienté vers une panoplie beaucoup plus complète. Mais les deux sont satisfaits de leurs résultats.

Contacts personnalisés

Créée en 1989 à Genève, Silverhôtel est une chaîne volontaire regroupant 38 hôtels essentiellement en Suisse romande. Ces établissements, tous différents, disposent d'une capacité d'accueil d'au moins 50 chambres. En revanche, ils ne sont équipés d'aucun signe de reconnaissance extérieur, ni même d'un système de réservation commun. Seule une brochure les présente côte à côte. Silverhôtel se compose d'une petite équipe de 3 personnes, ce qui favorise les contacts personnalisés. Mais plus que l'enseigne Silverhôtel, ce groupement hôtelier possède un visage: Réginald Thiévent. Après avoir fourbi ses armes hôtelières dans

deux groupements helvétiques, et bien qu'ayant franchi le cap de la soixantaine, il s'est jeté à l'eau une troisième fois. Silverhôtel fonctionne comme un maillon intermédiaire. Avec discrétion: «Nous respectons l'identité des hôteliers. Il n'est pas question pour nous d'imposer notre nom à côté de celui de l'établissement, que ce soit au téléphone ou sur une enseigne». Les hôtels membres de Silverhôtel sont également intégrés dans les grands systèmes de réservation.

Avec les agences locales

S'il démarche sur les marchés italiens, espagnols ou japonais (pour Genève essentiellement), Réginald Thiévent travaille également avec les agences locales. «Nous leur assurons un service sur mesure, du «coucou main». Il s'agit de fournir un service personnalisé. Contrairement aux grands groupes avec lesquels les clients ne savent pas à qui s'adresser. Un atout qui permet à Silverhôtel, comme à Manotel, d'intervenir rapidement en cas de problème: «S'il y a erreur de réservation dans un hôtel genevois, qui affiche complet, nous pouvons reloger un client plus facilement dans l'un des 11 autres établissements». Autre point commun entre Silverhôtel et Manotel, chaque établissement adhère aux centrales de réservations qu'il désire. Les hôtels optent pour une fourchette de deux à cinq centrales différentes, selon leur emplacement et selon leur capacité.

Transeurope Hôtel

Silverhôtel est intégré dans le réseau européen Transeurope Hôtels. Implanté dans une dizaine de pays, ce consortium hôtelier rassemble quelque 800 établissements, entre 2 et 4 étoiles. «Chacun organise sa commercialisation comme il l'entend, souligne Réginald Thiévent, mais depuis 1991, nous échangeons les produits d'un pays à l'autre». Car Transeurope Hôtels a décidé de renforcer sa collaboration commerciale. Pour la première fois cette année, la chaîne volontaire publie un catalogue de tous ses établissements. En préface, chaque chaîne décline les caractéristiques et les normes



La réception de l'Hôtel Auteuil Manotel. Situé en plein centre de Genève, cet établissement quatre étoiles est doté de 102 chambres. A terme, toutes les réceptions Manotel auront ce design. Photo: Manotel

de son pays. Ses 10 membres ont pour mission d'assurer la promotion de ses partenaires auprès des tours-opérateurs locaux et d'effectuer les réservations dans les autres pays pour les clients qui lui en font la demande.

«Ce n'est pas facile de collaborer avec des membres de la Communauté européenne et des membres de l'AELE, souligne Réginald Thiévent. Par exemple, nous pourrions être plus facilement subventionnés par la CE si tous les groupements étaient membres de la Communauté européenne. Mais la participation suisse, suédoise et finlandaise nous en entrave». C'est pourquoi, les projets de développement de Transeurope Hôtels sont d'abord européens: le Danemark, l'Italie et le Portugal.

Autre chaîne hôtelière genevoise, autre stratégie, Manotel, née en 1981, est propriétaire de 7 établissements dans la cité

de Calvin en 3 et 4 étoiles, dont une majorité portant les noms de champs de courses. De plus, la chaîne, détenue majoritairement par des actionnaires helvétiques, gère un établissement à Delémont. Ce qui représente 650 chambres ou 1250 lits. En outre, Manotel assure la promotion de deux hôtels affiliés, l'International au Lac implanté à Lugano et l'Astor à Crans-Montana. Leur clientèle provient des Etats-Unis, d'Espagne ou d'Extrême Orient. «En ce qui concerne le Japon, la Corée ou la Thaïlande, nous recevons généralement de petits groupes d'affinités», note Michel Judet, directeur du Développement international.

Effet de synergie

A l'inverse de l'exemple précédent, Manotel joue sur l'effet de synergie pour accroître ses gains de productivité. Une unité a été créée dans les enseignes en ap-

posant le nom de la holding, Manotel, à côté de celui des établissements. Sept drapeaux aux couleurs jaunes et grises flottent à Genève. Même uniformisation visuelle au niveau des sets de table ou des stylos. A terme, la chaîne veut harmoniser ses réceptions. Deux d'entre elles ont d'ores et déjà le même design. «Cette identification est sécurisante pour les clients, rationnelle dans les coûts, commentent d'un commun accord, Christine Dardel, directrice des Ventes et du Marketing, et Michel Judet. De plus, elles nous confèrent un certain pouvoir». Synergie encore au niveau des achats (Manotel dispose de sa propre centrale), de l'entretien des locaux ou de la rénovation. Ces deux derniers secteurs n'emploient pas moins d'une vingtaine de personnes. Leurs établissements sont donc renouvelés à tour de rôle, en fonction des besoins.

Quelques chiffres

Genève détient 10 032 lits, dont 5687 dans des établissements de quatre et cinq étoiles.

Les chambres Manotel (3 et 4 étoiles) sont au nombre de 650 (soit 22% dans ces deux catégories). Quant aux chambres Silverhôtel (2 à 5 étoiles), on en compte 1024. VT

Etablissements publics/Vaud

La clause du besoin remise en question

Parler de la clause dite «du besoin» à l'heure où se manifestent plus grosses soifs estivales est peut-être paradoxal... C'est toutefois un sujet de grande actualité pour les hôtels, cafés et restaurants du canton de Vaud où le nombre des établissements publics autorisés à servir de l'alcool dépend toujours du nombre d'habitants.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Juste avant l'été, lors de sa dernière session, le Grand Conseil vaudois a été à nouveau l'écho de cette controverse... historique! Tout repose en effet sur une loi vieille de près d'un demi-siècle (1947), aux termes de laquelle le nombre des établissements publics dépend de l'effectif de la population. Ces dispositions avaient été introduites avec pour objectif de lutter contre les méfaits de l'alcoolisme...

La loi est donc formelle: «Sauf lors de circonstances locales particulières, notamment en cas de développement d'un quartier ou du tourisme, aucune nouvelle patente ne sera accordée lorsqu'il y a déjà un café-restaurant pour: 300 habitants dans les agglomérations jusqu'à 3000 habitants; 400 habitants dans les agglomérations de 3001 à 6000 habitants; 500 habitants dans les agglomérations de plus de 6000 habitants.»

Protectionnisme

Avec les années, de telles dispositions apparaissent toutefois un peu dépassées et de plus en plus nombreuses sont les voix qui s'élèvent pour dénoncer une volonté protectionniste derrière les textes légaux. Ce sont d'ailleurs près de 40 députés (surtout socialistes et radicaux) qui se sont retrouvés en juin dernier pour si-



Les cafés-restaurants: l'âme d'un village, d'une région... Photo: htr

gner une interpellation remettant en question cette fameuse «clause du besoin».

Pour le chef du Département de Justice et Police du Canton de Vaud, le conseiller d'Etat Claude Ruey, un homme pourtant réputé pour son libéralisme ouvert, il s'agit cependant de ne pas mettre la charrie avant les boeufs et de garder bien présentes les préoccupations liées à la lutte contre l'alcoolisme. De son côté, le patron des cafetiers-restaurateurs vaudois, Eric Oppliger, a récemment fait connaître dans la presse son attachement à la clause du besoin, considérée comme un symbole de l'éthique professionnelle.

L'âme des régions

Dans d'autres milieux, on espère que la raison l'emportera sur l'affrontement politique. Ainsi, Bernard Bapst, à la tête d'un groupe actif dans la distribution de boissons sur l'ensemble du territoire vaudois fait remarquer qu'il s'agirait à tout le moins d'actualiser les dispositions

de 1947: «On pourrait envisager un assouplissement de la clause du besoin

mais cela devrait s'accompagner en parallèle d'un renforcement des exigences professionnelles lors de l'attribution des patentes».

Président de l'Union romande des distributeurs de boissons (UROL), Bernard Muller relève pour sa part que le principe de la clause du besoin est sans aucun doute bon mais qu'il devrait être appliqué avec plus de souplesse, en tenant compte de certains particularismes régionaux et des besoins du tourisme. Le président de l'UROL souligne également le rôle social de certains établissements publics, indépendamment de la clause du besoin: ils permettent de conserver l'âme d'un village ou d'une région. Enfin, il relève la nécessité de mieux sensibiliser les futurs patentés aux exigences de la profession.

La décision politique ne devrait pas intervenir avant 1994: on peut donc s'attendre à voir le débat s'étoffer au fil de ces prochains mois.

Et ailleurs en Suisse?

Même si Vaud est un canton champion du fédéralisme, difficile de ne pas tenir compte de ce qui se fait ailleurs en Suisse romande. Neuchâtel est à l'heure actuelle le seul canton à se renoncé à la clause du besoin, depuis le 1er juillet dernier. Cette mesure – plutôt bien ressentie à en juger par un rapide sondage téléphonique – s'accompagne toutefois d'un accès plus contraignant au cours de cafetiers. Trop nombreux étaient les candidats mal préparés à la profession, ou trop optimistes quant aux retombées économiques immédiates... La situation est un peu différente dans le canton de Fribourg où le Grand

Conseil a finalement décidé de maintenir la clause du besoin, contre l'avis du Conseil d'Etat. En Valais, c'est actuellement une situation d'attente qui prévaut et l'on murmure que la décision que prendront les Vaudois pourrait faire école car nombreux sont ceux qui souhaiteraient un régime plus libre. Genève, en revanche, connaît toujours la clause du besoin.

Bizarrement, personne ne parle de coordination supra cantonale en la matière. On peut toutefois imaginer ce qui se passerait en cas de régimes très différents dans certaines régions frontières entre deux cantons! JCK

MÉLI-MÉLO

Grand chef au Beau-Rivage

Le grand chef français Michel Chabran, qui a animé un buffet-dîner organisé le 14 juillet, jour de la fête nationale française, au Beau-Rivage Palace à Ouchy, reviendra l'hiver prochain sur les rives lémaniques. Il a en effet été engagé par la direction du Beau-Rivage Palace pour mettre sur pied une quinzaine gastronomique prévue durant la dernière semaine de janvier et la première de février. Coté 18,20 au Gault et Millaud et figurant au Guide Michelin avec deux étoiles, Michel Chabran est à la tête d'un relais gourmand à Pont-de-l'Isère, soit à 9 km au nord de Valence. sp/MH

La relève s'organise

Les examens de fin d'apprentissage de cuisinier, de sommelier et d'assistant d'hôtel viennent d'être publiés dans le canton de Neuchâtel. Onze garçons et trois jeunes filles ont passé la barre au niveau cuisine. Dans ce domaine, Grégoire Pavillon a, et de loin, remporté toute les palmes et autres félicitations. Avec une moyenne de 5,5 sur l'ensemble des épreuves, il glâne les prix de la Société des cafetiers, celui de l'école IHTTI (dont l'un des sièges se trouve à Neuchâtel), celui de René Straumann, de l'Hôtel de La Chaux-de-Fonds, de l'Amicale des chefs de cuisine et celui proposé par F. Grandjean, maître de pratique au Centre professionnel de Neuchâtel. RJ

Des cadeaux pour les fidèles

Le groupement d'hôteliers français Arcantins innove pour tenter de fidéliser sa clientèle. A partir d'un certain nombre de nuitées passées dans l'un de ses 85 établissements, le groupement offrira gratuitement des services, puis des cadeaux d'une valeur croissante. Cette offre débute par un téléphone sans fil pour 15 nuitées et passe au téléviseur pour 60 nuitées. Ce qui équivaut à une remise de 6% pour une chambre de 100 francs (soit 350 francs français). VT

Ligne du Tonkin

Une bouée de sauvetage?

Le constat est valable pour plusieurs lignes de chemins de fer actuellement menacées de disparition: leur seul chance de salut passe par un recentrage de leur vocation touristique. Dernier exemple en date, la fameuse ligne du Tonkin, reliant Saint-Maurice à Monthey. Les CFF entendent en effet la supprimer au nom de la rationalisation économique.

Une ligne qui vient d'être à la une de l'actualité avec le dépôt, la semaine dernière, de 31110 signatures demandant par voie de pétition aux autorités fédérales le maintien de la liaison. Le succès de cette mobilisation est à mettre à l'actif des autorités du Chablais vaudois et valaisan et surtout du préfet de Monthey, Luc Vuadens, à l'origine de cette initiative.

L'organisme intercommunal pour le développement du Chablais (OICD), engagé par un homme connu pour son engagement touristique (le syndicat de Ville-neuve, Gilbert Huser), n'y va pas par quatre chemins: il faut donner une nouvelle vocation à cette ligne du Tonkin en

maintenant le rail de Saint-Maurice au Léman, c'est-à-dire jusqu'à Saint-Gingolph. L'option présenterait il est vrai de multiples avantages, notamment en permettant de créer de véritables circuits touristiques avec la Compagnie Générale de Navigation sur le Léman et de desservir toute la région du Bouveret où le célèbre «Swiss Vapeur Parc» accueille à lui seul plus de 150 000 visiteurs par année.

Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si des contacts extrêmement étroits ont actuellement lieu avec trois compagnies à haute vocation touristique, à savoir le Montreux-Oberland bernois, l'Aigle-Ollon-Monthey-Champéry et le Martigny-Orsières. Cela dit, le hasard fera peut-être bien les choses: la Commission permanente des transports qui devra se pencher en 1994 sur la pétition remise à Berne sera présidée par le conseiller national Michel Béguelin!

Voilà où en est ce dossier qui vient par ailleurs de recevoir le soutien officiel du Comité régional franco-suisse (avec notamment l'appui du préfet de la région Rhône-Alpes) au travers d'un livre blanc recommandant le développement et la réactivation de la ligne sud-lémanique entre Genève et Saint-Maurice. JCK

Sondage auprès de la population

Les Suisses partent moins en vacances

Le budget vacances est le dernier à être réduit en période de vaches maigres, dit-on. Cette idée est trop optimiste: un quart des Suisses ont déclaré ne pas prévoir de voyage de vacances en été 1993, selon un sondage de l'Institut de tourisme et d'économie des transports de Saint-Gall (ITV). Du jamais vu en douze enquêtes semblables, depuis 1970.

PHILIPPE MASPOLI

Les dépenses sont aussi sur la courbe descendante, si l'on en croit les chiffres de 1992. En tenant compte de l'inflation, elles ont diminué par rapport à 1990. 84% de la population ont entrepris un voyage de deux nuitées ou plus. Cela représente une dépense totale de 13,3 milliards de francs, dont 10,1 milliard à l'étranger, soit 2260 francs par personne. Les Suisses consacrent en moyenne 7% de leur revenu aux vacances.

Destinations helvétiques

Pour ceux qui partent malgré la récession, les destinations helvétiques n'ont jamais été aussi populaires qu'en cette année 1993! Mais les hôteliers ne percevront sans doute pas les fruits d'une augmentation des séjours de vacances passés en Suisse par des Suisses. L'an dernier, 39% des 125 millions de nuitées générées par les voyages des Helvètes sont revenus à notre pays. Mais seuls un quart des voyageurs «internes» ont passé la nuit dans un hôtel, une pension ou une auberge, alors que la moitié ont été séduits par un appartement de vacances ou un chalet. Un cinquième a trouvé un gîte chez des parents ou des amis.

Succès hôtelier à l'étranger

C'est seulement à l'étranger que les



Même si les Suisses réduisent leur budget vacances, les bouchons de départs ne sont pas prêts de disparaître: la voiture a en effet de plus en plus de succès.

Photo: Ex-Press

Suisses retrouvent le goût des hôtels, choisis par la moitié des voyageurs. Hors de nos frontières, les appartements de vacances et chalets n'attirent qu'un sixième des touristes suisses et le camping 7%. L'an passé, la France s'est pour la deuxième fois consécutive retrouvée en tête des destinations préférées, avant l'Italie, l'Autriche, l'Espagne et l'Allemagne. A eux-seuls, ces cinq pays représentent 70% des voyages effectués par les Suisses. Le nombre de voyages d'outre-mer (un huitième du total) a doublé depuis 1986.

Des individualistes

Les Suisses sont des individualistes. En 1992, ils ont organisé leur propre voyage

dans 90% des cas dans leur pays, et dans une proportion de 60% à l'étranger. Les agents de voyages et les tours-opérateurs jouent un rôle mineur et en baisse, selon l'ITV: la part de marché des voyages qu'ils ont organisés atteint un taux de 16%. Mais les voyages à l'étranger organisés par des agents ou des tours-opérateurs représentent une proportion de 40% des dépenses.

Les Helvètes préfèrent également leur voiture dans 57% des cas dans notre pays et lors de 40% des voyages à l'étranger. Alors que le succès de l'automobile augmente, la part du train (un quart des voyages en Suisse et un septième à l'étranger) et de l'avion (un quart) subit une diminution.

MÉLI-MÉLO

Avec la Neptune

Dernière grande barque lémanique destinée au transport de pierres et de gravier, la «Neptune» sera mise au service du tourisme. Du 21 au 25 juillet et du 2 au 5 août, elle fera chaque jour trois croisières sous voiles au départ de Morges. Deux croisières «Pleine Lune» sont par ailleurs prévues les 2 et 3 août. Longue de 27 m, large de 8,5 m, la Neptune a été construite en 1904. En 70 ans de navigation, elle a parcouru près de 400.000 km, indiquent l'OT de Morges et la Société des hôteliers qui ont élaboré cette offre touristique. sp/MH

Connaître pour aimer

A l'occasion de son 30e anniversaire, la station de Moléson-sur-Gruyères a imaginé un concept ayant pour titre «Connaître la Suisse romande pour l'aimer»: il s'agit, pour les écoles primaires de Gruyères et les écoles secondaires de Bulle, d'inviter des classes de Suisse alémanique à passer une journée au Moléson. Des contacts ont été pris avec l'ensemble des directions de l'instruction publique sises outre-Sarine et d'ores et déjà des échanges sont en cours, étant entendu que des classes romandes s'en iront également en terre alémanique. JS

LIEGENSCHAFTENMARKT

Wir suchen für ein bekanntes

Hotel-Restaurant

im Raume Solothurn ein initiatives Unternehmerpaar oder einen initiativen Unternehmer.

Wir bieten Ihnen:

- Restaurant mit 60 Plätzen
- 3 Speisesäle mit total 100 Plätzen
- grosse Sonnenterrasse mit 60 Plätzen
- Seminarmöglichkeiten
- 17 Hotelbetten
- grosser Parkplatz

Mit unserem neuen Konzept suchen wir uns im Markt zu positionieren und die Gäste zu begeistern.

Von Ihnen erwarten wir Freude an gästerorientiertem Unternehmertum. Interessiert? Dann melden Sie sich unter Chiffre 57234 an hotel revue, 3001 Bern.

57234/121517

Für Sommer 1994 zu mieten gesucht:

2- oder 3-Stern-Hotel

mit zirka 50 Betten.

Bevorzugte Region: Oberwallis.

Zwei junge Walliser: Réceptionistin und Küchenchef (mit Fähigkeitsausweis) würden sich über Ihr Angebot freuen.

Offerten unter Chiffre 57145 an hotel revue, 3001 Bern.

57145/363618

Einmalige Gelegenheit!

Zum Verkauf im Zentrum von Lugano, an bester Geschäftslage

erstklassiges Restaurant

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre S 24-795517 an Publicitas, 6901 Lugano.

P 57249/44300

Einmalige Gelegenheit!

Wunderschöner

Landgasthof

zu verpachten in absoluter Top-Lage, 15 Minuten von Zürich. 45 Plätze Gaststube 45 Plätze à la carte France 45 Plätze Cheminderaum 40 Plätze Kellerrestaurant 65 Plätze Gartenrestaurant 16 Hotelzimmer Konferenz- und Seminarräume exklusive 4½-Zimmer-Wohnung genügend Parkplätze Dieser Landgasthof ist aufs modernste eingerichtet und besitzt einen sehr guten Namen. Interessenten mit Erfahrung und Eigenkapital von zirka Fr. 200 000.- melden sich unter Chiffre 57107 an hotel revue, 3001 Bern.

57107/44067

Zu verkaufen

Lugano-Süd

Dreisternhotel

mit Seesicht, 160 Betten, 96 Zimmer, Grundstück ungefähr 3400 m². Auskunft erteilt: Postfach 2629, 6901 Lugano

P 57108/44300

TESSIN

Restaurant zu verpachten

An guter Verkehrslage zwischen Gordola und Locarno verpachten wir auf Januar 1994 oder nach Vereinbarung: Restaurant mit 60 Sitzplätzen und Garten mit 80 Sitzplätzen. Parkplatz und Kinderspielplatz sind vorhanden. Wirtwohnung steht zur Verfügung, langfristiger Pachtvertrag möglich. Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 57264 an hotel revue, Postfach, 3001 Bern.

57264/34259

Zu verkaufen

im Puschlavertal Graubünden, freistehendes

Kleinstaurant - Hotel

Weitere Auskunft erteilt

Telefon (082) 5 55 22

57240/368323

USA:

MOTEL - FAMILIENBETRIEB

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

56563/364525

Zu verkaufen gutgehendes

Bergrestaurant

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

P 56949/44300

Umstände halber zu übergeben

Restaurant

am Neuenburgersee in Hauterive gelegen, mit dazugehöriger 3-Zimmer-Wohnung, vollständig renoviert. Gemütliche Stimmung, zirka 40 Plätze. Ideal für Wirtpaar: Geschäftsführung und Küche. Elf reservierte Parkplätze. Übernahme: Fr. 35 000.-. Mietzins nach Vereinbarung mit der Hauseigentümerin. Bewerber melden sich an Frau O. Senn-Battex. Telefon (038) 33 60 31.

57283/36609

Gesucht im Tessin

Hotel

mit Garten. 15 bis 20 Zimmer. Telefon (071) 83 43 92, ab 18.00 Uhr.

57238/364932

A SAISIR: à professionnels sérieux, FONDS DE COMMERCE. Très intéressant. RESTAURANT - BAR, 100 couverts. Beau matériel. Cuisine neuve, normes 93, 300 m² de superficie. 4 salles, vue sur les pistes avec coin cheminée (une sono, terrasse ensoleillée niveau 2) et 3 pièces réserves dans résidence privée à LA NORMA. Possibilité reprise crédit et licence IV. Tél. 79 20 34 79. Savoie (40 km d'Albertville).

57262/368439

In Pacht oder zum Kauf suchen wir

20- bis 30-Zimmer-Hotel in ländlicher Gegend, mit Umschwung ...

oder: Bauerngewerbe, das entsprechend bauseits angepasst werden kann ...

oder: leerstehendes Fabrikgebäude, das bauseits angepasst werden kann.

Schriftliche Angebote unter Chiffre 57211, hotel revue, 3001 Bern.

57211/366064

Zu verpachten

auf 1. Juli 1994 an initiatives Pächterpaar

Berggasthaus Pizolhütte 2227 m. ü. M. im Ski- und Wandergebiet Wangs-Pizol. Gasthaus an einmalig schöner Lage, direkt neben der Skipiste und Sesselbahn, Saisonbetrieb. 65 Touristenlager, Restaurant 70, Terrasse zirka 180 Plätze. Sind Sie interessiert, dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: Luttselbahn Wangs-Pizol AG 7323 Wangs Telefon (081) 723 14 97 Fax (081) 723 18 86

O 57212/199176

Australien!

Im tropischen Northern Territory zu verkaufen

Restaurant

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

Aussteigen aus dem Wirtstress?

SWISS CAFE & RESTAURANT 0800 Darwin Telefon 0061 89 81 50 79

57077/365142

Zur neuen Lehrlingsvereinbarung

Erste Fragen sollen nicht unbeantwortet bleiben

Am 15. Oktober des vergangenen Jahres haben die Sozialpartner des schweizerischen Gastgewerbes Mindestbestimmungen über die Arbeitsbedingungen und die Entlohnung der Lehrlinge im Gastgewerbe vereinbart. Sie wurden anlässlich der Präsidentenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) im letzten März einstimmig genehmigt. Mit Lehrbeginn 1993 tritt die Lehrlingsvereinbarung nun in Kraft.

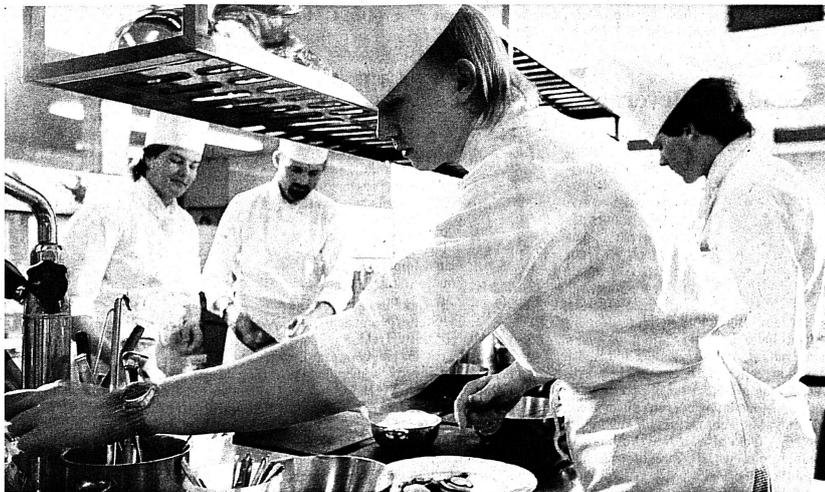
Im Rahmen der Verhandlungen um den Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) sicherten die Berufsverbände der Union Helvetia (UH) zu, in einer gesonderten Vereinbarung die Arbeitsbedingungen und Entlohnung der gastgewerblichen Lehrlinge zu regeln. Festgehalten wurde diese Zusicherung unter Artikel 98a des neuen L-GAV. Die entsprechenden Verhandlungen konnten im Herbst 1992 abgeschlossen werden. Im März 1993 wurde die Vereinbarung den zuständigen Gremien zur Genehmigung unterbreitet, wobei sie beim SHV und der AGAB einstimmig angenommen und vom Schweizer Wirtverband (SWV) knapp abgelehnt wurde.

Ab Lehrbeginn 1993 in Kraft

Bedingt durch die schwierigen Verhandlungen, konnte der ursprüngliche Zeitplan indes nicht eingehalten werden. Die Vereinbarung hätte zusammen mit dem L-GAV 92 im Juli des vergangenen Jahres in Kraft treten sollen. Damit hätten auch die Komplikationen in Zusammenhang mit den seit 1. Januar 1993 in Kraft getretenen AHV-Ansätzen für Kost und Logis vermieden werden können.

Da in der Zwischenzeit nun ein Grossteil der Lehrverträge schon abgeschlossen wurde, treten in der Einführungszeit und im Vollzug der Lehrungsvereinbarung Fragen auf. Einige sollen hier bereits beantwortet werden.

Die Vereinbarung gilt für alle gastgewerblichen Lehrlinge, also für angehende Köchinnen und Köche, Servicefach-



Kochlehrlinge in Einsatz: Sie und ihr Arbeitgeber haben sich nach den neuen Mindestbestimmungen über die Arbeitsbedingungen und die Entlohnung der Lehrlinge im Gastgewerbe - kurz Lehrlingsvereinbarung - zu richten. Bild aw

angestellte und Kellner, Hotelfachassistentinnen und -assistenten, kaufmännische Lehrlinge, Anlehrlinge sowie Lehrlinge, die eine Zweit- oder Aufbaulehre absolvieren, ungeachtet in welchem Lehrjahr sie sich befinden.

Aus Gründen der Rechtssicherheit für beide Seiten (Lehrlinge wie auch Lehrbetrieb) empfiehlt es sich, dem Lehrling schriftlich mitzuteilen, dass die Lehrungsvereinbarung als integrierender Bestandteil des Lehrvertrages anzusehen ist. Eine Kopie dieser Abmachung sollte an die Eltern und das Amt für Berufsbildung geschickt werden.

Änderungen auf einen Blick

Ferien: 38 Kalendertage pro Jahr.

Mindestlöhne Lehre: 1. Lehrjahr 970 Franken (Küche, Administration, Service und Hauswirtschaft), 2. Lehrjahr 1150 Franken (Küche, Administration, Service und Hauswirtschaft) und 3. Lehrjahr

1330 Franken (Küche und Administration).

Mindestlöhne Zweitlehre: 1. Lehrjahr 1150 Franken (Küche, Administration, Service und Hauswirtschaft), 2. Lehrjahr 1330 Franken (Küche und Administration).

Anlehre: 1. Lehrjahr 970 Franken (Küche, Service, Hauswirtschaft), 2. Lehrjahr 1150 Franken (Küche, Service, Hauswirtschaft).

Durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit: Sie wurde auf 42 Stunden festgelegt.

Erleichterung für Lehrmeister

Um dem Lehrmeister die administrative Arbeit in Zusammenhang mit dem Ausfüllen des Lehrvertrages zu erleichtern, wurde ein zusätzliches Blatt «Bestimmungen für Lehrlinge die den Unterricht

in einem Schulhotel SHV oder einem Interkantonalen Fachkurs SFG besuchen» geschaffen. Darin sind alle notwendigen Angaben und gesetzlichen Bestimmungen für das Ausfüllen des Lehrvertrages enthalten. Die «Vereinbarung» und die «Bestimmungen» sind integrierender Bestandteil des Lehrvertrages und helfen mit, Missverständnisse auszüräumen, die während der Lehrzeit zu Problemen oder gar Lehrvertragsauflösungen führen können.

Seit dem 1. Januar 1993 gelten die neu festgesetzten AHV-Ansätze für Unterkunft und Verpflegung. Es empfiehlt sich, entsprechend der Hinweise in den Artikeln der Vereinbarung, mit dem Lehrling eine separate schriftliche Vereinbarung zum Lehrvertrag abzuschliessen.

Hotel-Handelsschulen SHV

Gleichzeitig mit der Einführung der neuen Mindestlöhne für Lehrlinge im Gast-

gewerbe werden die an die Bestimmungen der Lehrlingsvereinbarung angepassten Löhne für Praktikantinnen und Praktikanten der Hotel-Handelsschulen SHV eingeführt:

Kaufmännische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Hotellerie: Praktikantinnen und Praktikanten ohne abgeschlossene berufliche Erstausbildung 1150 Franken; Praktikantinnen und Praktikanten mit abgeschlossener beruflicher Erstausbildung 1330 Franken und **Hoteldirektionsassistentinnen und -assistenten:** 1460 Franken.

Paritätische Delegation

Am 19. Mai 1993 konstituierte sich in Bern die paritätische Delegation für die Vereinbarung über die Arbeitsbedingungen und die Entlohnung der Lehrlinge und Lehrtöchter im schweizerischen Gastgewerbe. Primäre Aufgabe dieser Delegation ist es, die Lehrungsvereinbarung weiterzuentwickeln und Auslegungsfragen zu beurteilen. Das Gremium setzt sich aus sechs Arbeitnehmer- und sechs Arbeitgebervertretern zusammen. Als Vorsitzender wurde für die ersten zwei Jahre Peter Helfer, Leiter Lehrlingsausbildung SHV, gewählt.

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) delegierte die folgenden Personen: Peter Steiner (Lenk), Hans Swierstra (Weggis), Thomas Jaisli (SHV, Bern).

Gratisbezug von Unterlagen

Modell-Berechnungen von Pauschalarrangements, die den Berufsfolgebuch sowie Ferien-, Frei- und Feiertage bereits berücksichtigen, ein Musterformular einer Vereinbarung über den Bezug der Naturalleistungen sowie die Lehrungsvereinbarung und die Bestimmungen für Lehrlinge können beim SHV in Bern und der SFG in Weggis gratis bezogen werden.

Für allfällige Auskünfte stehen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Abteilungen Lehrlingsausbildung des Schweizer Hotelier-Vereins, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Telefon 031/507 111 und der Schweizerischen Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) Weggis, Telefon 041/93 29 29, gerne zur Verfügung. Peter Helfer, Leiter Lehrlingsausbildung SHV

Schweizer Tourismus in Zahlen

Fundgrube touristischer Details

Vor kurzem ist die Ausgabe 1993 der Broschüre «Schweizer Tourismus in Zahlen» erschienen. Erstellt wurde sie vom Schweizer Tourismus-Verband (STV) in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Statistik, dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV), dem Schweizer Wirtverband (SWV) und der SVZ. Eine Fundgrube touristischer Details...

nen Logiernächten die besten Kunden, gefolgt von den Holländern (3,4), Briten (2,6), Franzosen (2,3), Belgiern (2,2), Amerikanern (2,1), Italienern und Reisenden aus Asien (je 2,0 Millionen).

Vielfältige Verkehrsmittel

Etwa zwei Drittel des Ferien- und Geschäftsreiseverkehrs in unserem Land wickelt sich mit dem Privatauto ab. Rund ein Fünftel der Touristen reisen mit der Bahn, 10 Prozent kommen mit dem Flugzeug und 4 Prozent bevorzugen die Fahrt mit dem Car. Vom Ferienort aus benutzen die meisten Gäste verschiedene Verkehrsmittel. Die Schweiz bietet mit 3 640 km Normalspur- und 1 384 km Schmalspurbahnen eines der dichtesten Bahnnetze der Welt. Dazu kommt das Postauto als Feinverteiler: Mit einem Streckennetz von 8-600 Kilometern spielt es eine

Schweizer Tourismus in Zahlen



«Schweizer Tourismus in Zahlen» - Daten, Zahlen und Fakten auf 24 Seiten. Bild sg

wesentliche Rolle im touristischen Angebot. 1 826 Bahnen und Lifte jeder Art werden von rund 330 Millionen Ferienreisenden und Ausflüglern benützt. 171 konzessionierte Schiffe auf unseren Seen und Flüssen runden das Schweizer Flugangebot ab.

Hohe Wertschöpfung

Innerhalb der Volkswirtschaft unseres Landes kommt dem Tourismus eine grosse Bedeutung zu. Der Schweizer Tourismus trägt gut 8 Prozent zum Bruttoinlandsprodukt und über 9 Prozent zur Gesamtbeschäftigung bei. Ungefähr jeder elfte Berufstätige in der Schweiz ist direkt oder indirekt im Tourismus beschäftigt. Rund die Hälfte der 300 000 tourismusinduzierten Arbeitsplätze fallen auf die eng mit dem Tourismus verbundenen Wirtschaftszweige. Die andere Hälfte verteilt sich auf Wirtschaftszweige wie den Detailhandel, die Bauwirtschaft, die Privatschulen oder die Nahrungsmittelindustrie. Die Broschüre «Schweizer Tourismus in Zahlen» erscheint in deutscher, französischer und englischer Fassung und ist erhältlich beim Schweizer Tourismus-Verband, Postfach 8275, 3001 Bern, Fax 031/24 33 57. stv

TODESANZEIGE

Walter Schmid-Fischer

Wir trauern um Dr. ir. Walter Schmid-Fischer, langjähriger Mitarbeiter und geschäftsführender Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit. Er starb am vergangenen 30. Juni nach kurzer, schwerer Krankheit in seinem 77. Lebensjahr. shv

Institutions sociales de la SSH



Hotela a de bonnes jambes

Seize équipes représentant des caisses de compensation AVS de toute la Suisse se sont retrouvées récemment à Genève pour disputer leur tournoi de football. La caisse de la SSH (Hotela) fut particulièrement brillante puisqu'elle demeura invaincue lors de ses cinq rencontres de qualification, ce qui lui permit de disputer la grande finale face à la caisse cantonale tessinoise. Soutenu par une forte cohorte d'ardentes supportrices, Hotela a eu le malheur d'encaisser l'unique but de la finale à trois secondes de la fin du match (Photo zvg). mt

EHL

Cuvée spéciale

La maison J. & P. Testuz, à Treytorrens/Cully, célèbre de façon originale le centenaire de l'Ecole hôtelière de Lausanne en lançant une cuvée spéciale. D'entente avec la direction de l'EHL, elle invite les intéressés, notamment tous les «anciens» de par le monde, à souscrire à un vin blanc et à un vin rouge, frappés de la prestigieuse appellation

«Saint-Saphorin en Lavaux» dont les étiquettes reproduisent l'oeuvre peinte par Jacques Minala à l'occasion de ce centième anniversaire. Il s'agit d'un millésime 1992 dont le tirage est limité à 10 000 exemplaires, chaque bouteille étant numérotée. «Offerts à la clientèle de votre établissement, ces crus tomonjoux, plus largement, de vos liens avec l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne et du prestige qui lui est acquis dans le monde», affirment Jean et Jean-Philippe Testuz. JS

CARROUSEL

Hotel und Tourismus



Seit Anfang Juli ist **Natalie Breitschmid** (links) Sales Manager für das SRS-Steigenberger Verkaufsbüro für die Westschweiz. Die 23jährige gebürtige Bernerin war vorher als Travel Consultant Commercial im KUONI Geschäftszentrum City in Zürich tätig. Sie löst den scheidenden **Roland K. Jegge** (rechts) ab, der nach fast fünfjähriger Tätigkeit die Gesellschaft in Richtung Hongkong verlässt.

★



Der Leiter des Schweizer Verkehrsbüros in Wien, **Klaus Oegerli**, wird Ende Oktober Wien verlassen und die Leitung der SVZ-Vertretung in der «Hauptstadt Europas», Brüssel übernehmen. Oegerli wird dort für die Märkte Belgien und Luxemburg zuständig sein. Sein Nachfolger in Wien wird im September bestimmt werden.

★

Seit Tagen in Deutschland anhaltende Gerüchte bestätigen sich jetzt: der langjährige und auch familiär an Steigenberger gebundene **Wolfgang Mombberger**, Vorstandsmittglied Unternehmenspolitik der Hotelkette, wurde zum 1. Januar 1994 zum ordentlichen Vorstand der Karstadt AG, Deutschlands grösster Warenhauskette, berufen. Er

soll dort den Bereich Verkauf übernehmen. Über Mombberger's Nachfolge ist bisher nichts an die Öffentlichkeit gekommen. Gerüchte, wonach der ehemalige Lufthansa Verkaufsvorstand, **Adrian von Dörnberg**, diese Position übernehmen könnte, haben sich bisher nicht bestätigt.

Food and Beverage



Unserer langjährigen F&B-Redaktorin mit künstlerischem Flair, **Regula Stucki**, wurde ein Stipendium der Stadt Bern zugesprochen. Es geht um den Aufenthalt in New York für Kulturschaffende aus dem Bereich Literatur. Regula Stucki hatte die *hotel + touristik revue* im Frühling 1992 verlassen und in Irland ihr erstes Buch geschrieben. Als Vertretung arbeitete sie in den vergangenen Monaten wiederum für unsere Zeitung. Von Februar bis Juli 1994 wird Regula Stucki also in New York anzutreffen sein, wo sie ihre literarischen Ambitionen pflegt.

★



Madlen Sigrist (Zweite von rechts) vom Konferenz- und Bankethel Schloss Hüningen beendete ihre Kochlehre mit dem Glanzresultat 5,8 und erhielt für ihre praktischen Arbeiten zweimal eine Sechs. **Sandra Käser** (Zweite von links) schloss mit der Note 5,6 und dem Titel Hotelfachassistentin ab. Zu-

ständig für die Lehrlingsbetreuung des Evangelischen Studien- und Kulturzentrums sind **Barbara Flückiger** (rechts), die Teamchefin Küche, **Beatrice Utiger** (links) Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und Direktor **Hans-Ueli Gerber** (Mitte).

Touristik und Reisen



Martin Klopfer ist der neue Leiter der Abteilung Trekking bei Kuoni. Er hat diesen Posten bereits seit Februar inne, läutet ihn aber jetzt mit einem Incentive für Reiseberater offiziell ein. Wer bis Ende Jahr 5 Trekking-Reisen verkauft, gewinnt die Reise «Südtunesisches Nomadenland». Für 6 bis 10 verkaufte Trekkings gehts zum «Kamel Trek im Hoggar» und für 11 bis 15 Trekking-Buchungen winkt gar die «Kilimandscharo-Besteigung». Die Gewinne gelten jeweils für zwei Personen. Martin Klopfer ist seit 1986 beim Reisebüro Kuoni tätig. Zuerst war er am Hauptsitz in der Geschäftsreise-Abteilung, dann arbeitete er - weiterhin für Kuoni - für anderthalb Jahre in Johannesburg, Südafrika, im Incoming und anschliessend während zweier Jahre in Sydney, Australien.

★

Nach acht Jahren verlässt **Maggie Shrabbs** Ansett Australia Airlines. Regional Manager für Grossbritannien, Europa, Afrika und den Mittleren Osten. Gleichzeitig tritt eine neue Organisation innerhalb Grossbritanniens und Europas in Kraft, mit zwei neuen Abteilungen für UK und Irland sowie Kontinentaleuropa. Diese werden für das Marketing und den Verkauf der Ansett Australia Airlines Group verantwortlich sein, zu welcher Ansett Australia Airlines, Eastwest, Ansett New Zealand und

Hayman Island gehören. Im Zuge dieser Umstrukturierung wurde der seit vier Jahren bei Ansett tätige **Tony Griffiths** zum Acting Regional Sales Manager für UK und Irland ernannt. Zum Regional Sales Manager Continental Europe mit Sitz in Frankfurt wurde **John Fleming** ernannt. Fleming war 15 Jahre bei Australian Airlines, fünf davon in Frankfurt, und davor acht Jahre bei Qantas tätig.

★



Vor wenigen Wochen hat bei Delta Air Lines in Zürich **Adriana Greenhalgh** als Marketing Representative die Betreuung der Agenten und Touroperatoren in der Deutschschweiz und dem Tessin übernommen. Adriana Greenhalgh bringt über drei Jahre Branchenerfahrung in die neue Aufgabe, arbeitet sie doch seit der Eröffnung des Delta Marketing Büros in Zürich für den US-Carrier. Zu Beginn war sie als Sales Agent tätig um kurz darauf die Position eines Marketing Staff Assistant zu übernehmen, bei welcher sie für Inside Sales und Administration des Marketing-Büros zuständig war.

★



Lorenzo Mostosi ist seit dem 1. Juli Geschäftsführer des ersten «Slot machines Casino», das sich in den Räumlichkeiten des Kursaals in Interlaken befindet und 20 neue Arbeitsplätze ermöglicht. Mostosi stand während 20 Jahren in den Diensten Kuonis, zuerst als Reiseleiter und seit 1981 als Filialleiter des Reisebüros Kuoni in Interlaken. Seine Nachfolge ist noch nicht geregelt.

Australien

Unglücksbringer vom Ayers Rock

Touristen, welche den berühmten Ayers Rock besteigen und sich ein Stück Stein als Glücksbringer (illegal) mit nach Hause nehmen, sollen vom Pech verfolgt sein...! Pro Tag erhält die Behörde im Yulara Resort bis zu 12 Steine per Post zurück. Die Besitzer beklagen sich in Briefen darüber, dass sie mit dem «steinigen Besitz» nur noch vom Pech verfolgt würden - bis hin zum Verlust der Arbeitsstelle. Manche würden sogar genau beschreiben, wo sie das Stück Natur entfernt hätten, auf dass es ein Ranger wieder an seinen «Heimort» zurückbringen möge... Am Aussie-TV konnte ein Ressort-Vertreter nur schwer eine plausible Erklärung für diese Anhäufung von Re-toursendungen finden: «Das Pech kommt wohl daher, dass es eben gar nicht erlaubt ist, Steine oder ähnliches aus dem National Park zu entfernen!» Was ja wiederum einer ganz rationalen Darstellung der Dinge gleichkommt... HU

Grossbritannien

Hotel für Schlafwandler

Ein Hotel in Grossbritannien entdeckt eine neue Zielgruppe: Die Schlafwandler. «Alle zwei Wochen», so eine Sprecherin des Holiday Inn in Manchester, «schliesst sich ein Gast ungewollt aus.» Jetzt schafft die Direktion diskret Abhilfe: Auf Wunsch wird den Gästen ein Ersatzschlüssel ans Fussgelenk gebunden - oder ein kleines Sprechergitter am Schlafanzug befestigt. Binnen weniger Minuten eile Personal zur Stelle, verspricht das Management, das in den Fluren überdies hüfthohe Topfpflanzen aufstellt. Wer unzureichend bekleidet ist, kann sich bis zum Herbeirufen der Helfer dahinter verstecken. tdt

Reisebüro Trottomundo, Zürich

Bussenzettel als origineller Werbeträger

Neuerdings verteilt auch ein Reisebüro Bussenzettel - aber nicht wegen verbotenen Parkierens, sondern wegen des - im übertragenen Sinn - Verreisens. Das Zürcher Reisebüro Trottomundo möchte mit dieser «Busen-Aktion» die etwas eintönig gewordenen Werbepfade der Branche erneuern.

Nur immer in Zeitungen, bei Radiostationen und Plakatgesellschaften zu werben, findet das Zürcher Reisebüro Trottomundo am Rindermarkt etwas phantasieloses. Deshalb hat **Manuel Zimmermann** 50'000 Bussenzettel drucken lassen, auf denen erst bei näherem Hinsehen - zu lesen steht: «Dies ist ein Gut-Schein, kein Strafzettel.» Und zwar gibts 10 Prozent, aber maximum 50 Franken Rabatt (statt Strafe!)

beim Einkauf von Reiseausrüstung. Offenbar hat dem Hobby-Texter bei Trottomundo die Sommerhitze mächtig zugesetzt, denn er möchte «an den Humor unserer Bevölkerung appellieren», wie er in seiner Pressemitteilung schreibt. Zum Bussenzettel gibts nämlich oft noch eine Minizeitung im Spick-Format, wo auf der hintersten Seite im übertragenen Sinn zu lesen ist: «Die meisten, die zu Trottomundo kommen, fliegen raus!»

«Glatte Aktion»

Subtilerweise seien es, so Zimmermann, zwei Psychologiestudenten, die die Bussenzettel auf öffentlichen Parkplätzen unter den Scheibenwischer klemmen - vor den Augen der echten Strafenzettel verteilenden Polizei offensichtlich. Denn eine Politesse hätte sich anscheinend vor dem Zürcher Opernhaus zu dieser Art von Werbung als «glatte Aktion» geäussert. APK

Atlantis Sheraton Zürich

Japanisch schlafen mit Vergünstigung

Im Rahmen der Zürcher Juni-Festwochen hat das Hotel Atlantis Sheraton drei seiner Gästezimmer in japanische Schlafkammern umfunktioniert. Bis Ende August werden zudem drastisch reduzierte Weekend-Packages für die Futon-Zimmer angeboten. Um sich wirklich wie in Japan zu fühlen, findet der Gast hier niedrige Tami-Betten, Bodenmatten, Sitzkissen, Paravents und Peroramplampen vor. Die Zimmerausstattungen wurden vom Futon-Haus in Zürich zur Verfügung gestellt. pd

Genève

Visites guidées à deux vitesses

A Genève, les visites guidées ont deux poids, deux mesures. D'un côté, les guides membres de l'Association des guides-interprètes arpentent à pied la cité de Calvin en ayant préparé leurs discours sur la base d'archives ou de livres d'histoire. De l'autre, les visites guidées en bus, qui ne sont organisées que par un seul cariste. Or, le quotidien La Tribune de Genève, fait douter de leur sérieux. Un journaliste s'est glissé dans un groupe de touristes parlant anglais... La guide s'est extasiée, en même temps que le groupe, devant les mosaïques qui incitent les propriétaires à pousser leurs chiens à utiliser le caniveau. Le parc des Bastions, dans lequel se trouve le mur de la Réforme, s'est transformé en parc des druides où l'on y prépare des potions magiques. Et surtout, les touristes sont repartis convaincus qu'en hiver on skie dans les rues genevoises. En revanche, les touristes n'ont reçu, selon le journaliste de La Tribune de Genève, que des commentaires embrouillés sur le cœur historique de Genève. VT

Magic Japan, Zürich



Gastro-Szene als Sushi-Tester

Letzte Woche luden das Hotel Zürich und alle am Japan Anlass in Zürich beteiligten Food-Lieferanten, Bianchi AG, Metzgerei Angst und Hugo Dubno AG so ziemlich alle Gastronomen aus der Stadt und Umgebung ein. Ort war das Japan Zelt auf der Sechseläute-Wiese. Bei diesem Treffen konnte sich die Gastro-Szene in aller Gemütlichkeit bei einem Gläschen Wein, die japanische Küche zu Gemüte führen (unteres Bild) und gleichzeitig mit den Lieferanten für Fisch, Fleisch und anderen Zutaten über die Geheimnisse absoluter Frische fachsimpeln. Grosses Interesse löste immer wieder die Fingerfertigkeit der japanischen Köche aus, wenn sie aus Fischteilen und Klebreis Sushis zauberten. Auch Gastrogrößen wie **Fred Tschanz** (links im Bild), Besitzer vom Bauschänzli, Odeon, Select... waren auf dem Magic Japan Anlass vertreten. Hier im Gespräch mit **Jacky Donat** (rechts im Bild), Küchenchef vom Hotel Zürich und Mitinitiator des Gastroanlasses und **Giulio Bianchi** (Mitte), Chef des gleichnamigen Comestibles Geschäftes. Fotos und Text: RSCH

Rabatt-Gutschein 10% oder maximal Fr. 50.- auf Reiseausgaben

Für die preisgünstigsten Flüge und die beste Reiseabstimmung zu Trottomundo Hindermarkt 6 8001 Zürich

Telefon Trottomundo: 01-252 8000

Bitte ausfüllen und mitbringen. Dem dieser Gutschein für bei Trottomundo was bares Geld

Pro Person kann nur ein Gutschein eingelöst werden

Fr. C.

Einlösen bei Trottomundo

1-2528000+26

Warum sich über Bussen ärgern? Lieber verreisen!

TEL01>2528000/2528765+FAX01>252018

Der Ärger über die vermeintliche Parkbusse verfliegt rasch beim näheren Betrachten des Bussenzettels. Er entpuppt sich als Gutschein.

Foto: Trottomundo

Wir sind ein Restaurant mit hohem kulinarischem Anspruch in der Agglomeration von Zürich und suchen auf den 1. September oder früher einen qualifizierten, kreativen und kalkulationssicheren

Küchenchef

Der ideale Bewerber sollte jung und erfahren sein und Topreferenzen mitbringen. Neben der klassischen Basis für die «Wirtschaft» sowie bei Banketten und Anlässen wünschen wir auch gute Ideen gegenüber einer markt-orientierten und neuzzeitlichen Küche.

Sie erwartet eine 5 Mann starke Brigade, welche Sie als Chef menschlich und korrekt führen sollten. Wir legen sehr grossen Wert auf ein kollegiales und angenehmes Arbeitsklima mit unserem gesamten Angestelltenteam.

Gut eingerichtete Küche und freie Hand beim Einkauf und bei der Angebotsgestaltung sind bei uns selbstverständlich. Interessenten melden sich mit Zeugnisunterlagen, Lebenslauf und Foto unter Chiffre 57274, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57274/129771

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für unser italienisches Spezialitätenrestaurant in Zürich ein

Küchenchef Koch oder Köchin

Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und ein echt gutes und motiviertes Team, dem es viel Freude bereitet, die Gäste zu verwöhnen.

Auf Wunsch können wir Ihnen auch eine entsprechende Unterkunft bieten.

Nur mit Bewilligung.

Bitte rufen Sie uns an: Herr Moretti zeigt Ihnen gerne das Restaurant Verona, Uetlibergstrasse 30, 8045 Zürich, Telefon (01) 461 57 77.

57332/366714



Tessinerplatz 9, 8002 Zürich
Telefon (01) 201 18 00

Welche Gastroprofis möchten mit uns das Restaurantkonzept «Lawrence» verwirklichen?
Eröffnung Mitte September 1993.

Wir suchen auf Anfang September oder nach Vereinbarung einen innovativen

Restaurationsleiter und aufgestellte Servicemitarbeiter

die es verstehen, mit unserem neuen Konzept die Gäste zu begeistern.

Frau Cornelia Sommer freut sich auf Ihren Telefonanruf und Ihre Bewerbungsunterlagen.

zurich hotels

57132/39837

"Nur wer selbst
brennt, kann andere
anzünden."



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

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

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

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

Hotels & Thermalbad Vals AG CH-7132 Vals Telefon 081 935 21 11
T 57321/35580



Wenn Zahlen und Summen für Sie stimmen müssen,
haben wir schon viel gemeinsam. Denn Sie würden bei uns im
«Rebstock» dafür sorgen, dass die Buchhaltung und Rechnungs-
administration genauso zügig klappt wie unser Service. Für diese
Teilzeitstelle (circa 50%) wünschen wir uns eine Frau, die mit
Menschen mindestens ebenso locker umgehen kann wie mit dem
Computer. Die absolute Ruhe können wir Ihnen wohl nicht bieten,
aber dafür sicher einiges andere. Ihre schriftliche Bewerbung mit
den üblichen Unterlagen sind willkommen; und auf das Gespräch
mit Ihnen freuen sich Frau Sylvia Joller und Frau Claudia Moser.



Hotel/Restaurant «Rebstock», St.-Leodegar-Platz, 6000 Luzern, Tel. 041 - 51 35 81



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 unter-
stellt.

Sie verfügen über das nötige Fachwissen und mehrjäh-
rige 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 Unter-
lagen und Foto an Herrn P. Beriger, Alters- und Pflege-
heim Sunneziel, Moosmattstrasse 5, 6045 Meggen.

57073/365726

CARRIERE 93

Hotel Albana ★★★★★ St. Moritz

Im Zentrum von St. Moritz, ganzjährig geöffnet,
sucht auf Anfang Oktober oder nach Vereinbarung:

Assistant-Manager

Anforderungsprofil:

- Idealter 28 bis 38 Jahre
- Schweizer Bürger oder mit Niederlassung
- Muttersprache Deutsch
- Fremdsprachen: Englisch, Französisch und Italienisch, sehr gute Kenntnisse in Wort und Schrift
- gründliche gastgewerbliche Ausbildung mit Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule
- Kenntnisse im Personalwesen und EDV
- Spass am Metier, innovatives und modernes Denken
- Mut und Freude an einer neuen Aufgabe
- Führungserfahrung in Hotels gleicher Kategorie und Grösse

Wir bieten:

- weitgehend selbständigen Aufgabenbereich in einem renommierten Viersternhotel mit 130 Betten, Restauration und Hotelbar
- Einstieg in ein Familienunternehmen als Sprungbrett für Ihre weitere Karriere
- ein Ihrer Verantwortung gerecht werdendes Salär nebst neuzzeitlichen Sozialleistungen

Fühlen Sie sich den von uns gestellten Anforderun-
gen gewachsen, möchten Sie Ihre Karriere in einem
lebhaften, zukunftsorientierten Unternehmen fort-
setzen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen.

An: Heinrich J. Weilmann, Besitzer, Hotel Albana,
7500 St. Moritz. 57228/33499

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

57236/23191

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-9
Internationaler Stellenmarkt	11-12
Stellengesuche	12

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	10+11
Marché international de l'emploi	11+12
Demandes d'emploi	12

Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie



Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9

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



AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Für einen Hotelbetrieb in Basel suchen wir eine erfahrene

SEKRETÄRIN/RÉCEPTIONISTIN

mit viel Freude am Beruf. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Es ist keine Bewilligung möglich.

Im schönen Walliser Dorf Saas Fée ist die Stelle einer

SERVICEFACHANGESTELLTEN

neu zu besetzen. Gute Berufs- sowie Deutschkenntnisse sind Bedingung. Saisonbewilligung für Bewerberin aus EG- und EFTA-Staaten ist vorhanden.

3-Stern-Betrieb am Murtensee sucht per sofort einen routinierten

SOUS-CHEF

Diese anspruchsvolle Saisonstelle ist nur für Schweizer oder Bewerber mit B-/C-Bewilligung.

Erstklasshotel in Zürich hat freie Jahresstellen für:

CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE ZIMMERMÄDCHEN

mit guten Berufskennnissen. Es sind keine Saisonbewilligungen vorhanden.

57311/84735

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



Der gute Wille lässt Flügel wachsen



PC Konto 30-9700-0

Schweizerisches Rotes Kreuz

HOTEL SPINNE

Grindelwald

Prop. R. Märkle, Dr. H. Rentsch

Führendes Viersternehotel im Berner Oberland mit 90 Betten, Restaurant Rösslerie, Restaurant Mercato, The Chinese Restaurant, Espresso Bar, Piano Bar, Night-Club Spider, Acapulo Club, The Key Boutique

Für die laufende Sommersaison sowie für die kommende Wintersaison suchen wir noch Mitarbeiter die den schönen Seiten des Lebens auch bei der Arbeit begegnen möchten:

Chef de partie (w/m)

Sie haben eine Berufslehre absolviert und möchten in einem renommierten Viersterne-Betrieb weitere Berufserfahrungen sammeln. Nebst fachlichen Qualitäten bringen Sie auch die nötige Kreativität und Selbständigkeit mit, um unseren Küchenchef tatkräftig zu unterstützen.

Alles andere besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich. Bitte rufen Sie uns unverbindlich an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Spinne z. H. Herrn Herbert Rentsch, Direktion
3818 Grindelwald, Tel.: 036 53 23 41 57287/14710

RESTAURANT



Sie haben sich kurzentschlossen,

Schloss-Koch (Chef de Partie, m/w) zu werden!

Eintritt per 1. September 1993

Dann melden Sie sich sofort bei unserem Küchenchef Rolf Grob telefonisch an und vereinbaren Sie mit ihm ein Gespräch unter Gastronomen.

F 57251/53082

Restaurant
Schloss Wülflingen
Wülflingerstrasse 214
8408 Winterthur



Schlossherrschaft
R. & C. Aberli-Gertsch
Telefon 052/222 18 67
Mo./Di. geschlossen



Möchten Sie am 1. Dezember 1993 als Küchenchef bei uns eintreten?

Bei uns im Gletscher-Restaurant Stand auf 2450 Meter über Meer können Sie Ihr Können voll und ganz unter Beweis stellen. Mit vier Betrieben unter einem Dach haben Sie Ihren Gästen viel zu bieten: „Grottino“ heisst das italienische Spezialitäten-Restaurant mit Bedienung. Dazu kommen der Self-Service, die Imbiss-Sonnenterrasse und die Openair-Sternbar – alles in allem sind das gut und gern 500 Sitzplätze, die sehr gut frequentiert sind.

Einem motivierten

Küchenchef

mit professioneller Einstellung können wir mehr als nur einen Wunsch erfüllen:

- Tagesbetrieb (wenig Abenddienst)
- Saison-, evtl. Jahresstelle
- Kaderfunktion mit 8 – 10 Mitarbeitern
- Selbständigkeit (z.B. in Budgetierung/Kalkulation)
- 13. Monatslohn
- 5 Wochen bezahlte Ferien
- Jahres-Freikarte für Engelberger Skigebiet

Wir freuen uns, wenn Sie sich bald mit uns in Verbindung setzen. Bitte senden Sie Ihre Kurzofferte mit Referenzen und Foto an

Joe Hug
Titlis-Restaurationsbetriebe
Poststrasse 3, 6390 Engelberg

O 57282/366536

HOTEL CHLOSTERHOF

Das Hotel Klosterhof, eines der schönsten Hotels der Ostschweiz mit 70 De-Luxe-Zimmern und Suiten, dem Gourmet-Restaurant «Le Bateau», Tagesrestaurant «Le Jardin», Dancing «Le Papillon», einer grossen Rheinterrasse sowie Bankett- und Tagungsräumen bis zu 250 Personen, sucht

Commis de cuisine

Bitte wenden Sie sich an unseren eidg. dipl. Küchenchef Peter Zweifel.

Hotel Klosterhof
8260 Stein am Rhein
Telefon (0041/54) 42 42 42

57266/196851



SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Hotel Olden Gstaad

Gesucht in bestbekanntem Restaurationsbetrieb gut ausgewiesener

Küchenchef

der es versteht, selbständig eine mittlere Küchenbrigade zu führen und der für eine anspruchsvolle Gästekundschaft sein Können unter Beweis stellen möchte.

Wir bieten: selbständiger Aufgabenbereich, Jahresstelle mit guter Entlohnung.

Einstellung: 1. Oktober 1993 oder nach Übereinkunft.

Wenn Sie Interesse haben, in einem vielseitigen und lebhaften Betrieb aktiv mitzuarbeiten, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL OLDEN
Dir. Joe Cantoni
3780 Gstaad
Telefon (030) 4 34 44

57328/15059

JÖRG LIENERT UNTERNEHMENSBERATUNG IN ORGANISATIONS- UND PERSONALFRAGEN

Führung einer neuen Café-Bar und Confiserie

Mein Auftraggeber ist der Verwaltungsrat einer Aktiengesellschaft mit bestehendem Restaurant-Betrieb in einem bekannten Innerschweizer Kurort. In seinem Namen suche ich für das sich im Bau befindende Center an bester Lage die

Bereichsleiterin Café und Confiserie

die sich mit dem raffinierten, mit bedeutenden Investitionen unterstützten Konzept identifiziert und die Ausführung entsprechend prägt. Als zukünftige Bereichsleiterin und Gastgeberin liegt das Schwergewicht in der Bearbeitung folgender Aufgaben:

- Kundenbetreuung
- Personalführung
- Einkauf
- Administration nach Anweisung

Also ein fast ideales Tätigkeitsgebiet für eine engagierte Unternehmerin.

Fühlen Sie sich von diesem Kurzbescrieb angesprochen, erwarte ich gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

O 57243/320471

Jörg Lienert, Pilatusstr. 30, 6002 Luzern, Telefon 041-2372 78



Sind Sie motiviert, in einer modernst eingerichteten Hotelküche Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen? Unser junges Küchenteam braucht dringend Ihre Verstärkung als

Chef de partie / Commis

Faxen Sie uns doch einfach Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an. Herr Marcel Wissmann und Herr Christoph Langensand freuen sich auf ein gemeinsames Gespräch.

BEST WESTERN HOTEL FLORA
das führende Entertainer-Hotel in Luzern

Seidenhofstrasse 5, 6002 Luzern, Tel. 041 - 24 44 44, Fax 041 - 23 83 60

O 57242/2286



Wir suchen per sofort

Pâtissier

Teilzeit Sa/So 7.00-16.00 Uhr.

Weiter suchen wir auf 1. September oder nach Vereinbarung

Chef de partie Commis de cuisine

Unser Betrieb verfügt über folgende Abteilungen:

- Produktionsküche
- Bankettküche
- Restaurant Nova-Top
- Restaurant Arte Nova, neu umgebaut bis Sept.
- Business-Grill
- Snack (Self-Service)
- Garden-Restaurant

Möchten Sie weitere Informationen, rufen Sie uns einfach an und verlangen Herrn Gervasi, Personalchef, oder senden Sie uns Ihre Kurzofferte an untenstehende Adresse.

57269/40819

365 Zimmer · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Kongress-Center

HOTEL NOVA-PARK

- angegliedert an die weltweite Penta International Hotelgruppe -
Badenerstr. 420 · 8040 Zurich · Tel. 01/491 22 22



Hotel zum Storchen



In unserer Rôtisserie servieren wir eine marktgerechte und leichte Küche in einer traditionellen Umgebung mit einzigartiger Aussicht über die Zürcher Altstadt.

Unsere internationalen Gäste schätzen jedoch auch unseren persönlichen und kompetenten Service. Zur Ergänzung unseres jungen Serviceteams suchen wir nach Übereinkunft einen sprachgewandten (D, E, F)

Chef de service (m/w)

mit Gastgeberflair und viel Freude am Beruf.

Sie haben eine fundierte Ausbildung im Service, einige Jahre Erfahrung als Chef de rang und möchten nun auf ihrer Karriereleiter eine Stufe höher steigen. Dabei sind wir Ihnen gerne behilflich. Unsere Personalchefin, Frau D. Müller, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zuric|fötel

57329/41483

Eine Frau mit hundert Augen und feiner Nase, wird bei uns schnell erfassen, was im «Rebstock» läuft, was sich verbessern lässt und was mit täglicher Spontanität anzugehen ist. Schnelles Erfassen und feines Gespür für das Zwischenmenschliche sind die besten Voraussetzungen, um unsere Reception und unsere Personalaufgaben zu managen. Dazu gehören sowohl Personalrekrutierung, Betreuung wie auch Administration. Ein charmanter Umgangston, eine Prise Durchsetzungskraft und ein Schuss Humor würden dazu ebenso gut passen. Zu den Grundlagen zählen wir eine Ausbildung und Erfahrungen im Gastgewerbe sowie Führungsqualitäten. Da Sie sehen, wo ein Gast wartet und einen Riecher für brenzlige Situationen haben, wird man Sie auch in unseren Restaurants antreffen. Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sind willkommen; und auf das Gespräch mit Ihnen freuen sich Frau Sylvia Joller und Frau Claudia Moser.



Hotel
zum
Rebstock

Hotel/Restaurant «Rebstock», St.-Leodegar-Platz, 6000 Luzern, Tel. 041 - 51 35 81

DIESE CHANCE SOLLTEN SIE WAHRNEHMEN

Das Hotel Hermitage, ein bestbekanntes Erstklasshotel mit Seanstoss, zwei Restaurants und Banketträumlichkeiten bietet Ihnen die Möglichkeit, sich als

SOUS-CHEF/ CHEF SAUCIER

zu profilieren. Für diese herausfordernde Position stellen wir uns einen teamorientierten Fachmann mit besten Kenntnissen und Referenzen vor.

Kompetent vertreten Sie unseren Küchenchef und zeichnen dabei auch verantwortlich für Einkauf, Kalkulation und Personalführung.

Möchten Sie mehr über die überdurchschnittliche Stelle erfahren, würden wir Sie gerne kennenlernen und Sie umfassend informieren.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche oder mündliche Bewerbung an Herrn Markus Riedweg, Küchenchef.

HERMITAGE

LUZERN

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern

Tel. 041 31 37 37, Telex 862 709, Fax 041 31 69 55

57271/22985



Ab 1. Dezember 1993 können Sie als Bar-Chef/in wirklich auf der Höhe sein!

Die Titlis Restaurationsbetriebe bieten Erlebnis-Gastronomie auf höchster Ebene mit zwei Indoor- und einer Outdoor-Bar auf 3020 bzw. 2450 Meter über Meer.

Wir suchen eine sympathische, führungserprobte Persönlichkeit für die Leitung unseres 3 - 6köpfigen Bar-Teams. Es geht hier um eine Kaderposition mit aktiver Mitarbeit an der Theke. Gefragt sind Erfahrung im Cocktailgeschäft, Kreativität und Offenheit für alles Neue. Als

Bar-Profi (Dame oder Herr)

können Sie mit folgenden Vorteilen rechnen:

- Tagesbetrieb (wenig Abenddienst)
- Wintersaisonstelle (1.12.93 - 30.4., evtl. 31.5.94)
- Selbständigkeit (eigene Ideen willkommen)
- 13. Monatslohn
- 5 Wochen bezahlte Ferien
- Jahres-Freikarte für Engelberger Skigebiet

Wir freuen uns, wenn Sie sich bald mit uns in Verbindung setzen. Bitte senden Sie Ihre Kurzofferte mit Referenzen und Foto an

Joe Hug
Titlis-Restaurationsbetriebe
Poststrasse 3, 8390 Engelberg

0 57261/366536



HOTEL ALPENROYAL

Das ***-Hotel mit dem ****-Hotelkomfort

Auf den kommenden Herbst suchen wir in Jahresstelle eine qualifizierte

Sekretärin/Réceptionistin

Unsere Pluspunkte:

- internationale, individuelle Kundschaft
- Zusammenarbeit in einem jungen, dynamischen Team
- eigenes Studio
- unzählige Sportmöglichkeiten im Ort

Sie sind motiviert und verfügen über Berufserfahrung in ähnlicher Position oder möchten Erfahrungen an der Réception sammeln ...

Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse (D, E, F) und sind selbstständiges Arbeiten gewöhnt.

Angesprochen? Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Alpenroyal
Frau A. Taugwalder
3920 Zermatt, Telefon (028) 67 46 46

P 57298/233315



Hotel-Restaurant
Reiterbar, Kerzers

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit jeden Tag gratis mit Sportpferden auszureiten?
Wir suchen für unser Spezialitäten-Restaurant auf 1. September 1993 oder nach Übereinkunft

Aide du patron Serviceangestellte Serviceangestellte für Service und Bar Kochlehrling Servicelehrtöchter

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Kurzofferte. Ausländer nur mit Bewilligung bitte.

U. + R. Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers,
Telefon (031) 755 51 22

F 57247/17205

Häberli's SCHÜTZENHAUS

In unserem gutbekannten Speiserestaurant vor den Toren der Stadt Bern haben wir folgende Stellen zu besetzen

Chef de partie Commis de cuisine

für den gepflegten A-la-carte-Service und mit Freude an der kreativen und abwechslungsreichen Küche.

Servicefachangestellte(r)
Buffet/Hauswirtschaft
Frau oder Mann für Buffetdienst und allgemeine Reinigungsarbeiten.

Wir bieten Mitarbeit in kleinem Team, Dienstag und Mittwoch sowie 1 Sonntag pro Monat frei. Zimmer oder Studio vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie J. & F. Häberli
3053 Münchenbuchsee
Tel. 031-869 02 81

Dienstag und Mittwoch geschlossen

57318/212407

HOTEL sursee

Für unser renommiertes ***HOTEL suchen wir per 1. August 93 oder nach Vereinbarung eine Vertrauensperson als

Réceptionistin/ Sekretärin

Sie bringen praktische Erfahrung aus ähnlichen Positionen mit und sind sich an selbständiges Arbeiten an der Réception gewöhnt.

- Wir erwarten von Ihnen:
- Sprachkenntnisse in Wort und Schrift (D/E/F, evtl. I)
 - EDV-Erfahrung «Word 5.0»
 - Verantwortungsbewusstsein
 - Belastbarkeit und Flexibilität
 - Freundlichkeit

Wir bieten Ihnen:

- selbständige, abwechslungsreiche Tätigkeit
- geregelte Arbeitszeit Mo-Fr 06.00-15.00 Uhr
- den Leistungen und Anforderungen entsprechendes Solar

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwartet Herr J. Burgemeister gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen. Diskretion wird Ihnen zugesichert.

Hotel Sursee

CH-6210 Sursee/LU • Tel. 045 - 21 50 51
60 Betten • Restaurant Treils • Wy-Treff
Gratis-Parkplätze • Konferenz- und
Banketträume • 6 Kegellohnen

Tel. (0714) 31 61
Fax (0714) 74 62



Restaurant Le Conte
Seminar- und Banketträume
Hemmerstrasse 41, CH-8953 Dietikon/Zürich

Das neue 4-Stern-Business-Hotel Conti in Dietikon bei Zürich mit seinen 71 modernen Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar sowie Seminar- und Banketträumen sucht nach Vereinbarung eine(n)

Direktions- Assistentin (-en)

Zu Ihren Hauptaufgaben gehört die Führung aller Aktivitäten der Beherbergungsabteilung - wie die Führung der Réception und der Administration und die Überwachung der Hauswirtschaftsabteilung sowie die Koordination des Marketings für das Hotel Conti. Zu übernehmen sind auch Aufgaben in der Restaurationsabteilung und für die Administration.

Das Hotel Conti gehört zur H&G Hotel Gast AG, einer Gruppe mit Hotels im Grossraum Zürich, in Graubünden und im Tessin.

Wir stellen uns eine(n) junge(n) Hotelfachschul-Absolventin (-en) zwischen 25 und 30 vor, mit ein paar Jahren Berufserfahrung, die (der) bereit ist, diese Herausforderung in einem jungen, dynamischen Betrieb zu übernehmen. Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung.

Hotel Conti, z. H. Christian Caffisch, Direktor
Heimstrasse 41, 8953 Dietikon
Telefon (01) 741 31 61, Fax (01) 740 74 62

57196/274542

KATAG

L U Z E R N

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir per Herbst 1993 oder nach Übereinkunft ein bestens ausgewiesenes

Direktionsehepaar/ evtl. Direktor

Das 4-Stern-2-Saison-Hotel mit 70 Zimmern und allem Komfort liegt in einem renommierten Ferienort im Kanton Graubünden. Der lebhaft betriebene an bester Lage verfügt über eine treue, aber anspruchsvolle Stammkundschaft. Die pulsierende diversifizierte Restauration bedingt entsprechende Erfahrung im F+B-Bereich sowie grosses Improvisations- und Organisationstalent. Im weiteren legt unser Auftraggeber speziellen Wert auf Persönlichkeit, unternehmerisches sowie innovatives Denken und Kostenbewusstsein. Erfahrung und Loyalität werden als selbstverständlich vorausgesetzt.

Sie sehen, die Anforderungen für diese Position sind hoch. Entsprechend sind die Anstellungsbedingungen. Eine spätere Beteiligung ist möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für alle Auskünfte stehen wir, die Spezialisten im Gastgewerbe, zu Ihrer Verfügung. Die vertrauliche Bearbeitung ist selbstverständlich.



Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservierungen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 34 42, 6002 Luzern
Tel. 041-40 22 44, Fax 041-41 72 04

57181/172723

STRATEC Medical

Als spezialisiertes Unternehmen in der Medizinaltechnik entwickeln, produzieren und vertreiben wir weltweit Implantate, Instrumente und Antriebsmaschinen für die Knochenchirurgie.

Möchten Sie unsere Visitenkarte sein? Unsere Kunden im In- und Ausland stellen hohe Ansprüche an unsere/-n

Telefonistin/-en

Sie sind verantwortlich für unsere Kommunikationszentrale und die Postverteilung und erledigen nebenbei allgemeine Büroarbeiten.

Wir richten uns an eine in sich gefestigte Persönlichkeit mit sehr guten Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnissen.

Wenn Sie mehr über diese Stelle erfahren möchten, dann zögern Sie nicht und senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Esther Gysin.

STRATEC Medical
CH-4437 Waldenburg
061/965 61 11

O 57259/36652

SCHLOSS FREUDENFELS

BEGEGNUNGSSTÄTTE UND AUSBILDUNGSZENTRUM

Schloss Freudenfels
ist kein Märchen- oder Traumschloss,
sondern Wirklichkeit!

Für unser wunderschönes, komfortabel eingerichtetes Ausbildungszentrum suchen wir zur Führung der Gastronomie und des Hotels eine einsatzfreudige und begeisterungsfähige

GERANTIN

- mit Wirtfachschule und Alkoholpatent -

welche in enger Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter dafür sorgt, dass Schloss Freudenfels für unsere Gäste zum Erlebnis wird.

Als charmante Allrounderin/Gastgeberin mit Organisationstalent gewährleisten Sie einerseits den reibungslosen Ablauf zwischen Küche und Gast, andererseits sind sie für den effizienten Einsatz der gesamten Reinigungs Equipe (25 Zimmer und Schlossanlage) verantwortlich.

Eine sehr schöne und grosse Dienstwohnung steht auf dem Schlossgelände zur Verfügung.

Unser Team soll überdies mit einem tüchtigen

KOCH / KÜCHENCHEF

mit Fantasie und Sinn für Qualität

ergänzt werden, der mit gehobenem Küchenstandard unsere Gäste verwöhnt.

Wir erwarten, dass der bisherige gute Ruf unseres nichtöffentlichen Restaurants sowie unserer Bankettküche aufrechterhalten werden kann.

Was wir alles bieten können und was wir alles von Ihnen erwarten, würden wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch mitteilen.

Eine für uns wichtige Voraussetzung für beide Stellen soll aber trotzdem schon heute verraten werden: Sie müssen flexibel auf unsere Gästebedürfnisse eingehen können, denn unsere zufriedenen Gäste sind für uns Verpflichtung.

Wenn Sie nach diesen Zeilen Feuer gefangen haben, schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an

Schloss Freudenfels
Ausbildungszentrum und Begegnungsstätte
Postfach 8264 Eschenz
Telefon 054 42 72 11



57331/36684

Restaurant/Hotelbetrieb Inner-
schweiz sucht in eingespieltes Team

Jungkoch oder Köchin

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe und Aufstiegsmöglichkeiten (Zimmer oder evtl. kleine Wohnung im Hause).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den schriftlichen Unterlagen unter Chiffre 57315 an die hotel revue, 3001 Bern.

57315/30680

Eine neue Herausforderung in Bülach ZH

Helfen Sie uns, unser neu gepachtetes Selbstbedienungsrestaurant (Sportanlagen) in «Schwung» zu bringen?

Start: 1. Oktober 1993
Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Auskunft erteilen:
Rolf und Erika Probst
Telefon (01) 825 11 53

57284/366374

Sunstar

Hotel Grindelwald

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Für unser Unternehmen mit internationalem Gäste-segment suchen wir für kommende Wintersaison (Eintritt Anfang Dezember) einen

Küchenchef

(Jahresstelle)

Wir bieten:

- Viersternhotel mit 350 Betten (Sommer- und Wintersaison)
- drei Restaurationsbetriebe
- Selbständigkeit, grosser Verantwortungs- und Kompetenzbereich

Gewünscht wird:

- Bewerber mit Erfahrung in der Menu-, Bankett- und A-la-carte-Küche
- Kreativität, Initiative und Bereitschaft zum Neuen
- Erfahrung im Organisieren und Kalkulieren
- Flair für Personalführung und Lehrlingsausbildung

Wollen Sie diese interessante und herausfordernde Aufgabe übernehmen, dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung und darauf, Sie bald persönlich kennenzulernen.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Werner G. Rolli
Telefon (036) 54 54 17, Telex 923 230
Telefax (036) 53 31 70

57171/14737



DIE Chance für SIE...

Für unser modernes und gepflegtes Erstklassrestaurant am Flughafen von Zürich suchen wir per 1. August 1993 oder nach Vereinbarung eine(n) charmante(n)

SERVICEFACH- ANGESTELLTE(N)/ CHEF DE RANG

Sie haben Freude am Beruf und bringen ein fundiertes Fachwissen mit, ausserdem sind Sie Schweizer(in) oder haben die Niederlassung? Dann freuen wir uns auf Ihren Telefonanruf bzw. auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Passfoto sowie Zeugniskopien.

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

57146/40290

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
Huebmatstrasse 3, 6045 Meggen/Luzern
Telefon (041) 37 41 31, Fax (041) 37 41 34

56954/349780

CARRIERE'93

Hotel Walliserhof Zermatt

Für unser Erstklasshaus, im Zentrum von Zermatt gelegen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie Pâtissier Chef de rang

Wir offerieren Ihnen modernste Arbeitsbedingungen sowie ein neu eingerichtetes Studio.

Falls Sie interessiert sind, in einem internationalen Ferienort zu arbeiten, erwarten wir gerne Ihren Anruf. Bitte Herrn Direktor Diethelm verlangen, Telefon (028) 87 11 74.

57148/39543

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

Petermann's Kunststuben in Küsnacht, Zürich

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

sucht auf 1. September 1993

Chef de rang

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

56985/110680

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;
- Deutsche Muttersprache, mit sehr guten schriftlichen und mündlichen Kenntnissen in Französisch und Englisch und wenn möglich Italienisch;
- Diplom einer anerkannten Hotelfachschule;
- Führungserfahrung in Hotels gleicher Kategorie und Grösse;
- Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern;
- Bereitschaft, in einem Direktorenteam mitzuarbeiten.

Wir bieten:

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

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

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

56961/39420



Hotels ****
of Switzerland



Für unseren renommierten, erstklassigen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Geschäftsführer(in)

mit Fähigkeitsausweis.

Interessenten für weitere Auskünfte melden sich bitte unter Chiffre 57281 an hotel revue, 3001 Bern.

57281/233196

Gesucht in Jahresstelle (evtl. Saison)

Jungkoch (-köchin)

In Restaurations- und Hotelbetrieb, neuzeitliche Küche, Zeiterfassungsgerät. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Familie P. Rubli-Reichmuth
Hotel und Restaurant Passhöhe
8843 Ybergegg SZ
Telefon (043) 21 20 49

57280/115770

Lindenhof PASTERIA RESTAURANT

Für unser junges, gut frequentiertes, italienisches Spezialitätenrestaurant suchen wir per 1. September 1993

Serviceangestellte(n)

Wir erwarten:

- Alter: 22 bis 30 Jahre
- berufliche Erfahrung
- Initiative und Freude am Kontakt mit einem vielschichtigen Publikum
- Sprachkenntnisse in Deutsch und Italienisch

Wir bieten:

- Aufnahme in einem kleinen und dynamischen Team
- Saisonbewilligung möglich
- Logis im Hause

Wegen Betriebsferien ab 24. Juli bitten wir um schriftliche Bewerbungen.

PASTERIA RESTAURANT
LINDENHOF, Sinslerstrasse 114
6330 Cham ZG
Giuseppe Albertella
Telefon (042) 36 16 70

57226/7021

Restaurant im Zentrum von Zürich sucht nach Vereinbarung in kleine Brigade

Küchenchef

Wir legen grossen Wert auf eine neuzeitliche, kreative, leichte und feine Küche.

Wir würden uns freuen, wenn Sie neue Ideen mitbringen. Sind Sie an der Stelle interessiert?

Bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 57314, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57314/40100

Arosa

HOTEL BELLAVISTA AROSA****

sucht für kommende Wintersaison

KÜCHENCHEF

(mittlere Brigade 5 bis 6 Mitarbeiter)

CHEFS DE PARTIE

RÉCEPTIONISTIN

SERVICEFACHKRÄFTE

Wollen Sie mehr wissen?
Ihr Anruf würde uns freuen

HOTEL BELLAVISTA
Famille Blatter
7050 Arosa
Telefon (081) 31 24 21

57270/1155

Top-Stellenvermittlungsbüro für das Gastgewerbe

Wir vermitteln ab sofort und Saison

Serviertöchter, Kellner, Köche, Bardamen usw.

Bitte rufen Sie uns doch an, Ihr Auftrag wird sofort bearbeitet. Personal nur aus Österreich.

Telefon 0043-663-857 254
Fax 0043-512-278 352

Ihr Top-Stellenvermittlungsbüro für das Gastgewerbe.

P 57245/340995



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, Hand-schritprobe 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

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

Gesucht per August 1993 eine aufgestellte, charmante

Chefin de service/ Geschäftsführerin

sowie

Servicefachangestellte(r)

in exklusives Spezialitätenrestaurant mit italienischem Einschlag. Stadt Zürich (möblierte Wohnung vorhanden).

Schriftliche Bewerbung bitte unter Chiffre 57217 an hotel revue, 3001 Bern.

57217/239119

HOTEL EUROPA



TOP OF THE WORLD

Die nächste Wintersaison im Engadin –
wir vom «Europa» würden uns freuen

Das 4-Stern-Ferienhotel mit der besonderen Atmosphäre, mit 220 Betten, sucht für die kommende Wintersaison (Anfang Dezember 1993 bis Mitte April 1994) folgende tüchtige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, für die wir gerne die Bewilligung besorgen würden.

Réception: **Réceptionistinnen/
Réceptionist** (CH oder C-/B-Bew.)
mit Erfahrung in Jahresstelle. Einsatzfreudige, sprachgewandte (Italienisch Bedingung) Mitarbeiter(innen) finden an unserer lebhaften Réception ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet.

Küche: **Chefs de partie/Tournant/
Pâtissier** (w/m)
Commis de cuisine (w/m)
Tüchtige und erfahrene Fachkräfte und Commis, die noch etwas lernen möchten, finden in unserem Betrieb ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet.

Speisesaal: **Saalkellnerinnen/
Saalkellner**
deren Stolz es ist, unsere Kundschaft sprachlich gewandt, kompetent und charmant zu bedienen und mitzuhelfen, deren Besuch in unserem Haus wirklich zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Hätten Sie Lust, uns während der nächsten Wintersaison und vielleicht auch während der Sommersaison 1994 mitzuhelfen, die Gäste aus aller Welt zu bedienen und zu verwöhnen, und zwischenendurch die einmalige Schönheiten des Oberengadins zu geniessen? Wenn ja, möchten wir Sie bitten, uns baldmöglichst Ihre Unterlagen mit Foto zuzustellen, damit wir disponieren können.

HOTEL EUROPA ST. MORITZ
z. H. Frau Kindlimann, Personalbüro
7512 Champfèr
Telefon (082) 2 11 75
Fax (082) 3/73 28

57273/7293

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Dass wir seit April 1993 jeden Monat mehr Umsatz erzielen, liegt wohl daran, dass

- Zoran einem Stammgast elegant einen 3er Brouilly serviert
- Manuel schon frühmorgens feine Kuchen backt
- Mägi den besten Ice Tea weit und breit garniert
- Trudi im Take away-Shop am Waffeleisen schöne Cornets formt
- Maria der gezapften Stange die Schaumkrone aufsetzt
- Neno rechtzeitig die korrekte Rechnung dem Gast präsentiert
- Chandran morgens weiss, dass Frau Fröhlich eine Schale mit heisser Milch will
- Ali unsere Potato Skins (keine Pommes!) empfiehlt
- Sabo am Ice-Cream-Stand die formvollendetsten Glacekugeln aussticht
- Rahman bei den Zeitungen für Ordnung sorgt
- Yogan morgens um 7 Uhr schon die Terrasse in Schwung bringt
- Abbas auf der Toilette als Saubermann agiert
- Sergej in der Küche für Stimmung sorgt
- ich Sie alle dabei unterstütze

Sicher verstehen Sie jetzt, dass auch ich Unterstützung brauche, und zwar von Ihnen. Für diese internationale Rasselbande suche ich als

Geschäftsführer-Assistent(in)

eine initiative, kontaktfreudige, herzliche Person. Falls Sie im kleinsten Mövenpick-Restaurant der Schweiz – eben Mövenpiccolo – mithelfen wollen, unsere gesteckten Ziele zu übertreffen, so melden Sie sich bitte bei mir per Telefon, Brief oder einfach durch einen Besuch bei uns im Mövenpiccolo Bahnhof Stadelhofen. Wir freuen uns auf Sie!

Markus Welti, Geschäftsführer
eidg. dipl. Hotellier/Restaurateur HF/SHL
Restaurant Mövenpiccolo
Stadelhofenstrasse 8
8001 Zürich
Telefon 01/25116 90

Mövenpiccolo



P 57248/361

Es handelt sich um die verantwortungsvolle Führung eines **Kantinenbetriebes** in Nordafrika, mit Nebenanlagen, Wäscherei und Coiffeursalon usw. Täglich müssen zirka 1000 Personen verpflegt werden. Die Belegschaft umfasst zirka 80 Personen, mehrheitlich asiatischer Herkunft.

Es ist folgende Stelle zu besetzen

Catering Manager resp. Küchenmeister

Aufgabenbereich:

- Führung und Organisation des Kantinenbetriebes mit Nebenaktivitäten
- Einkauf der Nahrungsmittel usw.
- Lagerbewirtschaftung
- Transport und Verzollung
- Personalwesen
- Verhandlungen mit Lieferanten und Behörden

Anforderungen:

- Ausbildung als Koch/Kaufmann
- 6 bis 8 Jahre Erfahrung im Ausland, vorzugsweise auf Grossbaustellen im arabischen Raum
- Sprachen: Deutsch/Englisch

Wir bieten:

- den Anforderungen entsprechende Entlohnung
- 6 Wochen Ferien pro Jahr
- Reisekosten usw.

Initiative und kompetente Bewerber, welche Willens sind, unter erschwerten Umständen zu arbeiten, senden ihre Unterlagen an:

Preiswerk & Cie AG
Burgfelderstrasse 211, CH-4025 Basel

P 57302/44300



IAP Personalberatung

Hier sind Sie dabei: mit Innovationen in die Zukunft!

Wir wenden uns im Auftrag eines namhaften und erfolgreichen schweizerischen Unternehmens aus der Gastronomiebranche an eine strategisch und unternehmerisch denkende und handelnde Führungspersönlichkeit. In der neugeschaffenen Position als

Regionalleiterin Gastronomie-Betriebe

sind Sie verantwortlich für die Gesamtleitung der Region Bern (ca. 60 Betriebe, rund 650 MitarbeiterInnen) und sind direkt der Geschäftsleitung unterstellt.

Für diese herausfordernde Aufgabe ist eine mehrjährige Berufserfahrung im Gastgewerbe ebenso Voraussetzung wie solide Führungserfahrung in einer Linienfunktion. Im Verlaufe Ihres Werdeganges haben Sie mit Ihrer Marketingorientierung verschiedene anspruchsvolle betriebswirtschaftliche Problemlösungen konzipiert und realisiert. Eine hohe soziale Kompetenz sowie Teamorientierung zeichnet Ihre Persönlichkeit aus.

Bezüglich Ihrer Ausbildung sind verschiedene Varianten vorstellbar: Eine kaufmännische/gastgewerbliche/hauswirtschaftliche Grundausbildung mit einer anerkannten Zusatzausbildung (z. B. höherer betriebswirtschaftlicher Berufsabschluss, Hotelfachschule) oder auch ein BWL-/Justizstudium (mit entsprechend fundierter Berufserfahrung im Gastgewerbe).

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen! Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zusammen mit einem handschriftlichen Begleitbrief an Herrn **B. Nauer**. Ihre vorgängigen Fragen beantworten wir Ihnen gerne. Ihre Bewerbung behandeln wir selbstverständlich mit absoluter Diskretion.

Institut für Angewandte Psychologie

Merkurstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 15 14/251 97 87

M 57120/354643

Für die selbständige Führung des Gasthofs zum Sternchen in Bümpliz - Bern

suchen wir:

Geschäftsführerpaar oder
Geschäftsführer (in) (Mann oder Frau)

Unser Betrieb:

- ein Gasthof im Berner Stil neu renoviert
- eine Brasserie mit 90, eine Terrasse mit 80 Plätzen, sowie mehrere Seminar- und Banketträumlichkeiten.
- neue Wirtswohnung

Unsere Erwartung:

- eine solide, gastgewerbliche Ausbildung mit kaufmännischen Kenntnissen und Führungserfahrung
- Sinn für Verkaufsförderung, Angebotsplanung und Organisationstalent, also ein Restaurateur der eine kleine Brigade zu motivieren und führen versteht.

Wir bieten:

- eine solide Unterstützung im Bereich Administration, Buchhaltung, Lohnwesen und Betriebsabrechnung.
- Zeitgemässer Lohn + Umsatz- oder Gewinnbeteiligung

Eintritt:

nach Übereinkunft, wenn möglich
1. September 1993

Ihre Unterlagen mit handschriftlicher
Bewerbung und Foto senden Sie an:

Orgama

Organisation / Management in
Restauration und Hotellerie
Walldhewweg 2 3013 Bern

Restaurant
Zunft zu Webern
Gerechtigkeitsgasse 68
3011 Bern

Wir sind ein junges, dynamisches
Team!
Hätten Sie Freude ab 1. August oder
nach Vereinbarung unser neuer
Mitarbeiter/in als:

Kellner/in

- zu sein?
- Sie verdienen überdurchschnittlich
- Sie arbeiten in drei Schichten
- Sie haben jeden SO/MO frei

Rufen Sie an, ich zeige Ihnen gerne
Ihren neuen Arbeitsplatz. 57219/140252
Telefon: 031 22 42 58 Frau Hebeisen

VERENAHOF HOTELS
BADEN

Viele Köche verderben den Brei...
wenn die Koordination nicht stimmt.

Wir suchen deshalb zur Unterstüt-
zung unseres Küchenchefs den ko-
operativen

Sous-chef

Wenn Sie Freude an der natürlichen,
gesunden Ernährung, an ausgefal-
lenen Themenbanketten haben und
gerne im Team arbeiten, sollten wir
uns kennenlernen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Roland Scherrer, Verena Hof Hotels,
5400 Baden, Telefon (056) 30 95 95

57167/2583

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

Welcher kreative Chef de partie
sucht die Gelegenheit, den Gästen
auch mal seine eigenen Ideen
aufzutischen?

Phantasie Teamwork Verantwortung

ist in unserer jungen Brigade
gefordert. Mit gleichgesinnten
Kollegen würden wir ab zirka August
oder nach Vereinbarung gerne
zusammenarbeiten.
Mitarbeiterstudios in Gehnähe.
Patricia Landolt, Personalbüro
Telefon (01) 252 01 20
Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich

57173/40304



Für unseren renommierten Re-
staurationsbetrieb suchen wir zur
Vervollständigung unseres jungen
und aufgestellten Teams qualifi-
zierte Mitarbeiter.

Die Wirtschaft zum Doktorhaus,
Wallisellen, ist ländlich gelegen
und doch an Zürichs Stadtgrenze.

Folgende Positionen sind per
1. August 1993 oder nach Über-
einkunft neu zu besetzen:

Pâtissier (auch weiblich)

Marktfisches und abwechslungs-
reiches Küchenangebot, 10köpfi-
ge Brigade, geregelte Freitage so-
wie eine neuzeitlich eingerichtete
Küche haben wir Ihnen anzubie-
ten.

Sind Sie kreativ und möchten Ihre
Ideen verwirklichen, dann freuen
wir uns auf Ihre Mitarbeit.

Füllen Sie sich angesprochen?
Gerne erwarten wir Ihre Bewer-
bungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Rita Essig, Wirtin
Telefon (01) 830 58 22
Jeden Tag geöffnet

57276/129771

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Tel. 01/830 58 22

Wir suchen einen qualifizierten,
marketingorientierten

Hotelier

als Reorganisationsmanager für ein
beachtliches Viersternhotel mit Re-
staurations- und Unterhaltungsbe-
trieben in der Ostschweiz.

Ihre Kurzbewerbung mit Referenz-
angaben erreicht den VR-Präsi-
denten unter Chiffre 101-713557, Publi-
citas, Postfach, 5001 Aarau.

P 57130/44300

Gesucht in junges, aufgestelltes
Team Mitarbeiter(in) in

Küche Service (beides auch Teilzeit)

Chef-Stellvertreter (Küche, Service usw.)

Auf Ihren Anruf freut sich
Herr B. Loosli
Ristorant Romantica
8820 Wädenswil
Telefon (01) 780 33 22

57219/198382



CH-8843 Oberberg, Telefon 055 - 56 11 72

Das renommierte POSTHOTEL in OBERBERG, Zentral-
schweiz, Sommerkurort und Wintersportplatz, hat auf
den Herbst/Winter zwei Kaderstellen zu vergeben.

Wo ist der versierte, kompetente und kalkulations-
sichere

Küchenchef

oder jetzige

Sous-chef

der bei uns auf die Wintersaison das Regime in der Kü-
che übernehmen möchte? In unserer bekannten Küche
arbeiten im Winter 5 und im Sommer 3 Köche/Köchin-
nen.

Ebenfalls suche ich nach Vereinbarung eine(n)

Aide du patron

Für beide Kaderstellen wird gewünscht:

- sehr gute fachliche Ausbildung
- Freude am Beruf
- Kreativität, Ideenvielfalt
- unternehmerisches Denken und Handeln
- Teamgeist (Frustrationstoleranz)

Wir bieten:

- sehr angenehmes Betriebsklima
- nach Einführung grosse Selbständigkeit mit
entsprechender Verantwortung
- zeitgemässe Leistungsentlohnung
- Skifahren wird toleriert

Für den Posten AIDE DU PATRON besteht bei Bewäh-
rung für Sie oder ihn die Möglichkeit, in absehbarer Zeit
die Hotelführung ganz zu übernehmen.

Aufgestellte Bewerber(innen) senden die üblichen
Unterlagen mit Lohnvorstellungen und Stellenantritts-
möglichkeiten an:

Ruedi Steiner-Künzle
Stolzboden, 8843 Oberberg
Telefon (055) 56 11 28



Club kinderfreundlicher
Schweizer Hotels
Club des Hotels suisses
confederals romants
Happy Family Swiss Hotels

50 km von Zürich und Luzern
1130-2200 m ü. M.
Zentralschweiz

Zimmer mit Bad/WC
Familiensuiten
Restaurant à la carte, Postgrill
Dancing Chrotaloch
Besitzer Ruedi Steiner



DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Wir suchen in die Westschweiz

Küchenchef/ Chef de partie

nach Aarau

Betriebsassistentin

ins Bündnerland

Gerant/Koch

Alle nach Vereinbarung.

Verlangen Sie Herrn E. Schaer.

(064) 31 48 31

BRD 0041
Austria 050

Bernstrasse West 64, CH-5034
Suhr

P 57158/252930

HOTEL Flüela

DAVOS

Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im Flüela pflegen die Tradition eines persönlich geführten 5-Stern-Hotels mit viel Ambiente, ungezwungenem Arbeitsklima und zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Für die Wintersaison 1993/94 sind per Eintritt Ende November 1993 bis zirka Ende April 1994 folgende Stellen zu besetzen:

**Réceptionistin
Telefonistin/
Réceptionistin
Nachtportier**

**Economatgouvernante
Etagegouvernante
Gouvernante/Tournante
Chefs de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte**

(A-la-carte-Service «Stübli»)

**Chef de service
Chefs de rang
Chef de rang/Wine-Butler
Commis de bar**

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Andreas J. Gredig
Flüela Hotel
7260 Davos Dorf
Telefon (081) 47 12 21

57295/6958



Lammspezialitäten
SPEISERESTAURANT
GASTHOF KRONE

8575 Bürglen TG, (072) 44 12 53

Für unseren neu renovierten Betrieb suchen wir per 9. August 1993 eine aufgestellte

Serviertochter
in junges Team.

40-Std.-Woche, Schichtbetrieb. Jeden 2. Sonntag frei. Mo + Di geschlossen. Garantielohn.
Wenn Sie einsetzfreudig sind und Motivation mitbringen, unsere Gäste zu verwöhnen, melden Sie sich bitte unter Tel. (072) 44 12 53.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!!
Fam. Edith und Urs Meile-Brem

56172/363588

**Hotel Restaurant
DIANA
3772 St. Stephan BE**

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft:

**Koch
Serviertochter**

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

56987/62510

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse

**für Hotellerie und
Gastgewerbe**

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Réceptionist/
Administration:
Aide-du-Pâton
Direktionsassistent/in
Réceptionist/in
Sekretärinnen
etc.

Küche:
Küchenschef
Küchelfinien
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Helfer/Assistenten
etc.

Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Haushalt:
Hof-/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lingerieabtreter/in
etc.

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.
etc.

Dann rufen Sie einfach an!



sucht für die Saison 1994

**PÄCHTER(IN)
FÜR ALKOHOLFREIES
STRANDBAD-RESTAURANT MIT KIOSK**

- Es handelt sich um einen Betrieb mit Spitzentagen von 10 000 Strandbadbesuchern.
- Die Saison dauert jeweils von Anfang Mai bis September.
- Eventuell kann der Kiosk im Flussbad Schwäbis in den Pachtvertrag integriert werden.
- Bei einwandfreier Führung des Betriebes kann ein langjähriger Pachtvertrag in Aussicht gestellt werden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung und Angaben der bisherigen Tätigkeit mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto) bis 20. August 1993 an das Amt für Anlagen und Sport, Thunerhof, 3602 Thun.
Allfällige Auskünfte erhalten Sie von Herrn H. Hostettler, Chef Amt für Anlagen und Sport, Telefon (033) 25 84 10.

P 57150/36610

KREISSPITAL FÜR DAS FREIAMT MURI



Sind Sie

dipl. Köchin oder Koch

und haben Sie Freude an der Diät?
Dann sind Sie bei uns goldrichtig.

Wir bieten Ihnen eine interessante Stelle in der Diätküche (ablösen der Diätköchin während der Frei- und Ferienzeit) und eine geregelte Arbeitszeit.

Gerne steht Ihnen Frau C. Ebling für weitere Auskünfte zur Verfügung. Telefon (057) 45 11 11.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an folgende Adresse:



**Kreisspital
für das Freiamt 5630 Muri
Verwaltung
Telefon 057 45 11 11**

O 57244/356913

Gasthof Adler, 8427 Rorbas ZH
Telefon (01) 865 01 12

Wir suchen in Kreativküche auf Mitte August oder nach Vereinbarung

Koch
(Ausländer nur mit Bewilligung B oder C)
Commis de cuisine
(1 Jahr Praktikant, Bewilligung vorhanden)
Hilfskoch
Aushilfskoch (zirka 2-3 Monate)

Auf Ihren Anruf freut sich Familie Lindauer.
E 57320/29122



BAD ATTISHOLZ

Gute Köche haben bei uns die
Möglichkeit noch besser zu werden!

Wir suchen ab sofort oder nach
Übereinkunft selbstständigen und
initiativen

Chef de partie

sowie einen einsetzfreudigen

Commis de cuisine

CH oder Bewilligung B/C.

W. Trösch freut sich auf Ihren Anruf
und steht für weitere Auskünfte
gerne zur Verfügung.

57091/28770



4533 Riedholz Montag ab 14.00
W. Trösch und Dienstag
Tel. 065 22 06 11 und Dienstag
geschlossenen. ganzer Tag



**Hotel
Haller
Lenzburg**

Telefon 064-51 44 51

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

Unsere fünfköpfige
Brigade wünscht
sich einen weiteren

**Teampartner
(Koch)**

männlich oder weiblich,
dem wir Kompetenz und
Mittelscheidung geben in
der Gestaltung unseres
Küchenangebots.

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

Annemarie und
Jürg Haller
HOTEL HALLER
5600 LENZBURG

57070/19410



Für die Bankettabteilung unseres
renommierten Luxushotels
suchen wir einen jungen, dynamischen,
fronorientierten

**RESTAURATIONS-
FACHMANN**

der belastbar ist und es versteht,
das ihm unterstellte Serviceteam
zu führen und zu motivieren.

Sind Sie gelernter Kellner und
haben einige Jahre Erfahrung
als Chef de service oder verfügen
über eine gleichwertige
Ausbildung? Sind Fremdsprachen
kein Fremdwort für Sie,
dann rufen Sie uns an, Frau
M. C. Regli gibt Ihnen gerne
weitere Details bekannt, oder
senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

57313/23132

**GRAND NATIONAL
HOTEL.....LUCERNE**

Haldenstrasse 4 CH-6002 Lucerne

Tel.: (041) 5041 11 11 Telex 868135 ghn.ch

Für unser neu eröffnetes Restaurant
im Herzen der Stadt Winterthur
suchen wir einen

Aushilfskoch

für Ferienablösung
(von zirka Mitte August 1993 bis
Mitte September 1993)

Am Sonntag bleibt der WALFISCH
jeweils geschlossen.

Für weitere Auskünfte wenden Sie
sich bitte an Herrn Markus Schellenberg,
RESTAURANT WOLFISCH,
Marktgasse 44, 8400 Winterthur,
Telefon (052) 212 13 49.

57327/355178

**DG
DOMINO GASTRO**
Ihr Personal-Prof!

sucht im Kundenauftrag für Betriebe in Basel und der Region

Geschäftsführer-Ass.
für Restaurant im Bodenseegebiet

Direktionsassistent(in)
in 5-Stern-Firstclass-Hotel.
Vertretung der Direktion sowie zirka
50% Administration und Buha

stv. Küchenchef/Sous-chef
für bankettastigen Grossbetrieb.

Sous-chef

in Dauerstelle sowie als Aushilfe

Chef de partie m/w

Pâtissier m/w

Commis de cuisine m/w
nach Basel und Genf

1. Réceptionistin D, E, F
mit Zusatzbereich als F & B-Sekr.

Chef(in) de bar

Chef(in) de service

Demi-chef de rang

Commis de rang

Lingerie-Gouvernante

Hofa/Hilfsgouvernante

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne
weitere Infos diskret und kostenlos.

Telefon (061) 313 40 10

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

57306/309184

Hiltl

Stellvertretende
Restaurant-Leiterin

mit Organisationsstalent und
Englischkenntnissen gesucht.
Als charmante Allrounderin
gewährleisten Sie den reibungslosen
Ablauf zwischen Stationsküche
und Service. Sie kümmern sich um
das Wohl

unserer Gäste und Mitarbeiter; und
finden auch in stressigen Situationen
immer ein freundliches Wort. Für
begabte Sefa oder Hofa ist diese Stelle
ein ideales Sprungbrett für eine
Kaderposition. Was bieten wir
Ihnen dafür? 41-Stunden-Woche,
5 Wochen Ferien im Jahr, ein
familiäres Arbeitsklima und einen
schönen Arbeitsplatz in unserem
neu umgebauten Restaurant.
Wenn Sie mehr erfahren möchten,
greifen Sie einfach zum Telefon:
(01) 221 38 70 oder (01) 221 38 72.
Herr Hiltl und Herr Vauthier
freuen sich jetzt schon auf Ihren
Anruf.

Seit 1898

57197/46780

Mehr als nur ein Hotel...

METROPOL ★
GRAND HOTEL SAAS - FEE ★

Einmalige Gletscherwelt
in Saas Fee ...
Wintersport
bis auf 3600 m ü. M. ...
Erleben internationaler
Kurortatmosphäre ...
Abwechslungsreiche Tätigkeit
als ...

Barmaid

versiert, kontaktfreudig, mit guten
Sprachkenntnissen für unseren
beliebten
JOHN'S PUB im Metropol Night Life
ab sofort.

Möchten Sie in unserem gut
eingeführten Team diesen
verantwortungsvollen, abwechslungsreichen
Posten übernehmen, melden Sie
sich bitte bei uns!

Ursula und Hans Hess-Zurbriggen



CH-3906 Saas-Fee P.O. Box
Telefon 028.57 10 01 Telefax 028.57 20 85

53762/29769

SV-Service

Als grösstes Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie führt der SV-Service im Auftrag des Erziehungsdepartementes Basel-Stadt die **Mensa der Universität Basel**. Nach einer Gesamtsanierung wird der Betrieb im **Oktober 1993** wieder eröffnet. Insgesamt verwehnen wir täglich zirka 1800 Gäste mit einem kulinarisch anspruchsvollen Angebot.

Nun suchen wir per 1. Oktober 1993 einen

Küchenchef

- Wir erwarten:**
- Fundiertes, breites Fachwissen
 - mehrjährige Führungserfahrung
 - evtl. Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie
 - Kenntnisse in Einkauf und Kalkulation
 - Idealerweise ab 30 Jahren
- Wir bieten:**
- Geregelt Arbeitszeit: Mo-Fr 6.30-16.00 Uhr
 - Samstag und Sonntag frei
 - 5 Wochen Ferien
 - Fortschrittliche Sozialleistungen
 - gute Weiterbildungsmöglichkeiten
 - den Anforderungen entsprechendes Gehalt
 - motiviertes Team und viele erwartungsvolle Gäste

Sind Sie zudem Schweizer, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf an folgende Adresse:

Herr Chr. Roser, SV-Service, Mensa Universität Basel, Bernoullistrasse 16, Postfach, 4002 Basel.

SV-Service

57290/178098

HOTEL CACCIATORI

CH-6936 CADEMARIO Tel. 091 / 59 22 36

Für unser Kleinhotel mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb von Lugano und zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab August bis Ende Oktober 1993

Restaurationskellner

Wir bieten: guten Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Wir erwarten: gute Ausbildung und Erfahrung in der gepflegten Restauration.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

57300/6637



Grindelwald

Für unser lebhaftes, mitten im Dorfzentrum gelegenes Speiseraum suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison (auch Jahresstellen), junge, tüchtige

Restaurationstüchter

(keine Anfängerinnen)

Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit zugesichert. Studios mit Kochische, WC, Dusche vorhanden. Wir freuen uns auf Ihren Anruf: Fam. Jürgen Schlager, Rest. Zentrum, 3818 Grindelwald, Telefon (036) 53 32 77.

55628/14729

Für unser zentral gelegenes 3-Stern-Hotel mit 80 Betten suchen wir ab sofort eine(n)

Teilzeitréceptionist(in)

und ab Herbst eine(n)

Réceptionist(in)

Sie haben Hotelerfahrung, sprechen gut Deutsch, Französisch und Englisch und sind sich gewöhnt, selbstständig zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Ausländer nur mit Bewilligung.

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hans Decke oder Helmut Gold

HOTEL ASTOR
Weinbergstrasse 44
8006 Zürich
Telefon (01) 251 35 60

57162/39845

HOTEL AMBASSADOR

Das renovierte Hotel Ambassador, *****, 97 Zimmer, sucht einen

Night-Auditor

Unterkunft zur Verfügung.
Eintrittstermin sofort oder Mitte August.
Ihre schriftliche Bewerbung erwartet Herr Fassbind.

57316/89699



Seftigenstrasse 99
3007 Bern
Telefon (031) 45 41 11



Käse ist nicht einfach Käse

... meinen wir. Da öffnen sich dem Liebhaber Welten.

Wichtig ist, dass Käse in der richtigen Reife, am richtigen Ort und auf attraktive Weise konsumiert werden kann. Weil wir dies wissen, öffnen wir unseren heimeligen Gewölbekeller ab September wieder für Fondue- und Racletteabende. Wir suchen eine

Gastgeberin

welche unsere Gäste charmant, rasch und zuverlässig bedient.

Arbeitszeit: Dienstag bis Samstag 16.30 Uhr bis Restaurantschluss

Melden Sie sich im 57307/185396

Restaurant Ratskeller Bern

Gerechtigkeitsgasse 81, 3011 Bern
Zehner Service AG, Tel. 031 45 45 21



7546 Ardez

Ins schöne, sonnige Unterengadin suchen wir per sofort

Servicemitarbeiter

mit sehr guten Deutschkenntnissen und Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
HOTEL AURORA ARDEZ
Telefon (081) 862 23 23

57287/286931

CABANNA CLUB

Für die kommende Wintersaison, Mitte Dezember 1993 bis Mitte April 1994, suchen wir für unsere Discothek CABANNA CLUB folgende Mitarbeiter:

Bar- und Servicemitarbeiter (m/w) Doorman Garderobier

Rufen Sie an, wir zeigen Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz.

HOTEL EUROPE
Regula Bertschinger
Promenade 63, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 59 21 (Bürozeit)



© 57308/150703

Neueröffnung unseres Restaurants in Erlinsbach (bei Aarau). Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir folgendes Personal: (Ausländer nur mit gültiger Bewilligung)

- 1 Koch (mit Erfahrung, gute Bezahlung)
- 1 Hilfskoch
- 3 Serviertüchter (interessante Bezahlung)
- 1 Bardame

(mit Berufserfahrung, sehr gute Bezahlung und Umsatzbeteiligung). Zimmer können zur Verfügung gestellt werden. Interessierten melden sich bitte ab 14 bis 17 Uhr unter Telefon (062) 26 27 40, Herren Ametti/Sandrinelli.

P.57291/44300

ROMANTIK HOTEL RESTAURANT TICINO LUGANO

Stehen Sie kurz vor der Lehrabschlussprüfung oder haben Sie bereits schon einige Erfahrung im Beruf? Wie dem auch sei, wir bieten einem talentierten

Commis de cuisine/Jungkoch

die Möglichkeit, sich in einer kleinen, gut eingespielten Brigade zu entfalten. Voraussetzung sind Freude am kreativen Arbeiten und Teamgeist. Sie finden uns im Herzen von Lugano, und wir führen eine ausgezeichnete «Cuisine du marché». Gelegenheit sich auch sprachlich weiterzubilden. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Claire und Samuel Buchmann,
Piazza Cioccaro 1, 6901 Lugano.

57090/22462

Gasthaus zum Adler 8640 Hurdens/SZ

Für unser Spezialitätenrestaurant direkt am Obersee suchen wir auf Spätsommer oder nach Übereinkunft nette, freundliche

Servicemitarbeiterin (à-la-carte-erfahren)

in Jahresstelle. Keine Bewilligung für Ausländer, schönes Zimmer vorhanden, sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Nähere Auskunft erteilt gerne telefonisch Herr H. Wolf
GASTHAUS ZUM ADLER
Telefon (055) 48 45 45
8640 HURDEN SZ
bei Rapperswil

57268/136328

GASTHAUS ZUM ADLER 8640 HURDEN (Rapperswil) Telefon (055) 48 45 45

HOTEL LAVAL

Auf Übereinkunft suchen wir für unser 4-Stern-Hotel auf der Sonnenterrasse im Bündnerland in Jahresstelle eine(n)

Réceptionsekretär(in) mit Hotelerfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Residenza La Val
z. H. A. u. B. Frei, Dir.
CH-7165 Brigels
Telefon (081) 941 12 52

57299/125300



Hotel Residenza La Val
z. H. A. u. B. Frei, Dir.
CH-7165 Brigels
Telefon (081) 941 12 52

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr



HOTEL PULLMAN CONTINENTAL

Suchen Sie einen Einstieg in den Verkauf?

Für unsere Verkaufsabteilung suchen wir nach Vereinbarung eine(n)

Verkaufsassistent(in)

Für diese Stelle sollten Sie Erfahrung in der Hotellerie oder Tourismusbranche mitbringen, und über kaufmännische Grundkenntnisse verfügen. Falls Sie zudem noch sprachgewandt und kreativ sind, dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu, oder rufen Sie uns einfach an, Frau M. Coll, Sales Manager, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

HOTEL PULLMAN CONTINENTAL
z. H. von Frau D. Ravelli
Stampfenbachstrasse 60, 8035 Zürich
Telefon (01) 363 33 63

57267/40118

HOTEL PULLMAN CONTINENTAL

Stampfenbachstrasse 60
CH-8035 Zürich
Telefon 01/363 33 63
Telex 817 089

Erstklasshotel im Zentrum von Zürich mit 330 Betten, zwei Restaurants und Bars.

Hiltl Koch oder Köchin



mit Sinn für Qualität und viel Fantasie gesucht. Mit nur besten Zutaten bereiten Sie unsere vegetarischen Spezialitäten. Und tragen, auch wenn Sie noch jung sind, in unserem Team viel Verantwortung. Was bieten wir Ihnen dafür? 41-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien im Jahr, ein familiäres Arbeitsklima und einen schönen Arbeitsplatz in unserem neu umgebauten Restaurant. Wenn Sie mehr erfahren möchten, greifen Sie einfach zum Telefon: (01) 221 38 70 oder (01) 221 38 72.

Herr Hiltl und Herr Vauthier freuen sich jetzt schon auf Ihren Anruf.

Seit 1898

W 57152/48780

DG DOMINO GASTRO Ihr Personal-Profi

Im Kundenauftrag suche ich für einen Hotelbetrieb in Thun einen motivierten und aufgestellten

Jungkoch m/w

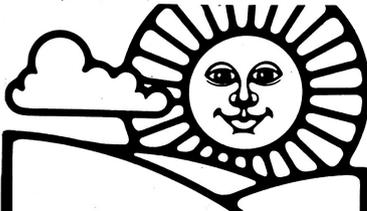
Berufsfreude und Teamfähigkeit stehen für Sie im Vordergrund!

Gerne erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

DG, 3800 Interlaken
Rugenparkstrasse 6

Telefon (036) 23 32 32

P.57293/252930



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Commis de cuisine

sowie

Chef de partie

Falls Sie die Abwechslung lieben, Bankette, à la carte, Party-Service, und eventuell gerne in Bremgarten wohnen würden (eine neu renovierte, äusserst preiswerte, jedoch grosse 3-Zimmer-Wohnung steht für Sie bereit), so freuen wir uns auf ihren Anruf.



René Vuilloz oder
Urs Kohler
Hotel Sonne
5620 Bremgarten
Tel. (057) 31 12 40
Fax (057) 33 50 85
57333/218995



Restaurant Sonne
Birmensdorferstrasse 122, 8902 Urdorf
Telefon 01/734 21 11

Für unser renommiertes Restaurant mit Wirtschaft, A-la-carte-Restaurant, Sonnenstube und Bar (ländlich gelegen an Zürichs Stadtgrenze) suchen wir in junges Team per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie und Commis de cuisine

Wir pflegen ein marktfresches und abwechslungsreiches Küchenangebot, sind neuzeitig eingerichtet und verstehen es, im kleinen Team (6köpfig) kreative Küchenleistungen zu erbringen, welche unsere Gäste bestens zu schätzen wissen.

Karin Essig gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

57275/264920



Ein Restaurant für eilige und anspruchsvolle Gäste mit 230 Plätzen, ein Partyraum mit 120 sowie eine Steibar mit 50 Plätzen. Ab 1. Oktober 1993 ist dies die Herausforderung für eine(n) junge(n) dynamische(n) und initiative(n)

KÜCHENCHEF(IN)

- Erarbeiten eines neuen Konzeptes in Zusammenarbeit mit dem Verkaufs- und Betriebsleiter
- Erstellen des Wechselprogrammes in Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter und unserer Produktionsküche
 - Tägliches Planen und Bestellen sowie Kontrollieren der angelieferten Waren
 - Führen und Weiterbilden der Küchenbrigade (8-10 Mitarbeiter/innen)
 - Ausbilden der zugeteilten Lehrlinge
 - Sicherstellen eines reibungslosen Arbeitsablaufes zwischen Küche, Office und Front

Als führungserfahrene(n) Küchenchef(in), mit Kenntnissen im Dampf- und Niedertemperaturgaren sowie Regenerieren im Dampf, sollen Sie für Neues und Unkonventionelles zu begeistern sein. Wenn Sie zusätzlich praktische Erfahrungen und Freude an der asiatischen Küche mitbringen, sind Sie unser(e) Mann/Frau. Ein schönes Studio oder eine Wohnung können wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Haben wir Sie angesprochen? Gerne informieren wir Sie genauer über diese Aufgabe und «unsere Leistungen» bei einem persönlichen Gespräch. Ihre Bewerbungsunterlagen mit einer Handschriftprobe senden Sie bitte an

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

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

57272/40290



Renommiertes Mittelklasshotel in einem Sommer- und Wintersportort in der Innerschweiz sucht per sofort

stv. Direktor
mit Service- und Küchenerfahrung.

HOTEL JOB SHV
Postfach
3001 Bern
Telefon (031) 50 73 33



Schweizer Hotelier-Verein

57310/84735

Für die Brasserie Obstberg in Bern suchen wir ab August/September eine gut qualifizierte Person mit Berufsausbildung und guten Deutschkenntnissen im Alter zwischen 20 und 35 Jahren als

Servicemitarbeiter(in)

Haben Sie Lust, beim Aufbau dieser traditionsreichen Quartierbrasserie in einem jungen Team mitzuhelfen, dann melden Sie sich sofort bei Gerhard Liechti.

Brasserie Obstberg
Bantigerstrasse 18
3006 Bern
Telefon (031) 440 440

57285/140090

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KARRIEREPLANUNG

SALES & MARKETING, FOOD & BEVERAGE, ROOMS DIVISION, HUMAN RESOURCES
Wir suchen junge Hotelfachschulabsolventen, die sich als künftige Kadermitarbeiter in einem oder mehreren dieser Bereiche sehen. Ob in einem Wirtschaftszentrum wie Zürich oder Genf, oder lieber in den Bergen wie Zermatt oder Davos, wir stellen uns auf Ihre Wünsche ein und haben die richtige Stelle für Sie. Zürich, Frau Bumbacher

KARRIERESCHRITT IN DIE ZUKUNFT

Wir suchen für eine zukunftsorientierte, national erfolgreiche Gastronomie-Unternehmung zielbewusste Persönlichkeiten aus Hotellerie und Gastronomie. Haben Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung und/oder Hotelfachschule, und wollen Sie sich jetzt einer neuen Herausforderung stellen? Nach einer intensiven Einarbeitungsphase arbeiten Sie somit mitverantwortlich für den Erfolg des Unternehmens. Wenn Sie zwischen 23 und 30 Jahre jung und ambitioniert sind und Ihnen unternehmerisches Denken wichtig ist, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung unter dem Stichwort «Karriere-schritte».

Zürich, Frau Julen

BETRIEBSASSISTENT (in)

Für einen renovierten Ausflugsbetrieb (15 Minuten von Zürich) suchen wir eine(n) frontorientierte(n) Betriebsassistenten(in) für die Bereiche Serviceüberwachung, Banketverkauf und Administration. Sie suchen die nicht alltägliche Herausforderung und sind bereit, Überdurchschnittliches zu leisten? Haben Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung und/oder Hotelfachschule, besitzen Sie Verkaufsfair und Eigendynamik, dann rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Julen

GOVERNANTE

Wir suchen für einen schönen, individuellen Betrieb im Kanton Luzern eine junge Dame mit abgeschlossener Höflichkeit Ausbildung und Freude auch an administrativen Tätigkeiten und am Umgang mit anspruchsvollen Gästen. Ihr Arbeitsplatz wird sowohl auf der Etage wie auch an der Reception sein und Ihr Organisationstalent wie auch Ihr Zahlenfair werden beansprucht. Ist dies eine Herausforderung für Sie? Gerne informieren wir Sie telefonisch näher.

Zürich, Frau Bumbacher

CUISINIER

Nous cherchons pour hôtel-résidence situé au bord du Lac Léman un jeune cuisinier avec 1 à 2 années d'expérience professionnelle et le sens pour une cuisine soignée et innovatrice. De l'expérience dans la cuisine diététique est un atout mais pas forcément demandée. (Nationalité Suisse ou permis B/C valable). Pour de plus amples informations veuillez vous adresser à

Zürich, Madame Bumbacher

MITARBEITER VERPFLEGUNGSDIENST

Für ein modernes Unternehmen am rechten Zürichsee (Stadt Zürich) suchen wir einen handwerklich begabten Berufsmann in den Verpflegungsdienst. Sie sind eine selbständige, zuverlässige, flexible Persönlichkeit, besitzen den Führerschein B und sind flexibel in den Arbeitszeiten (eventuell 80%). Rufen Sie jetzt an.

Zürich, Herr Keller

FÜR FLEXIBLE LEUTE

Wir suchen fröhliche und flexible Mitarbeiter für Küche, Service und Administration. Wir bieten Ihnen interessante, gut bezahlte kurz- oder langfristige Positionen in der ganzen Schweiz. Melden Sie sich sofort oder nach Vereinbarung.

Zürich, Frau Bumbacher



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

Für unser gutgehendes Restaurant in Zürich suchen wir, ab sofort oder nach Vereinbarung, selbstständigen und einsatzfreudigen

Alleinkoch
(Hilfskräfte stehen zur Verfügung)

Für diese verantwortungsvolle Tätigkeit setzen wir einschlägige Erfahrung in Einkauf, Kalkulation, Menüplanung sowie Mitarbeiterführung voraus.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr A. Zaugg unter Telefon 01/720 03 16 gerne zur Verfügung.

57085/128933

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

Inland	<input type="checkbox"/> 1/1 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/2 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/4 Jahr
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 110.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-	<input type="checkbox"/> Fr. 35.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 146.-	<input type="checkbox"/> Fr. 87.-	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 200.-	<input type="checkbox"/> Fr. 120.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen	<input type="checkbox"/> Fr. 279.-	<input type="checkbox"/> Fr. 166.-	<input type="checkbox"/> Fr. 92.-

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel + touristik revue, Abonnementsdienst
Postfach, CH-3001 Bern

MARCHÉ DE L'EMPLOI



VOTRE SERVICE DE PLACEMENT FIXE OU TEMPORAIRE DANS L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

HÔTEL JOB SSH, Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. (021) 202 876/77

Société suisse des hôteliers

57312/84735



Nous cherchons de suite ou pour date à convenir

UN CONCIERGE DE NUIT UN NIGHT-AUDITOR

au bénéfice de bonnes connaissances de français, d'allemand, d'anglais et avec expérience confirmée dans des postes similaires.

Nous offrons tous les avantages d'un hôtel de tout premier rang et des possibilités de logement dans notre résidence du personnel.

Les personnes intéressées, suisses ou titulaires d'un permis de travail, aimant travailler la nuit et de façon indépendante, sont priées d'envoyer leur dossier complet, avec curriculum vitae, copies des certificats, photographie récente au Service du personnel du Montreux Palace.

57241/25470



LE MONTREUX PALACE

Grand-Rue 100 - 1820 Montreux
Tél. 021/963 53 73
Fax 021/963 73 23

A member of
The Leading Hotels
of the World

Montalbano

Albergo ***** aperto tutto l'anno
cerca per subito o data da convenire

capo ricevimento responsabile sales e marketing

in possesso di qualificata, reale
esperienza maturata in alberghi di
pari qualità.

Si richiede:

- Lingue: italiano, tedesco,
eventualmente francese, inglese
- Svizzer o in possesso di
permesso B/C
- Patente di gerente A1

Inviare offerte con curriculum vitae e
foto alla direzione dell'

Hotel Montalbano Residence
Via Montalbano 5, 6900 Lugano
Telefono (091) 55 88 11

57271/199885

Pour diriger notre hôtel 4 étoiles de 180 lits en station de plaine en Suisse romande nous cherchons

un(e) directeur (-trice)

Qualités professionnelles demandées:

- bonne formation de base
- expérience de direction et de gestion dans l'hôtellerie de séjour de même catégorie
- bonne maîtrise des langues française et allemande
- entretient et sens de la relation publique
- esprit d'initiative
- intérêt à développer une restauration de qualité

Entrée en activité: 1er novembre 1993 ou date à convenir.

Les personnes intéressées de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis C sont priées d'adresser leur offre accompagnée d'un curriculum vitae et d'une photographie sous chiffre 57283 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

57283/366587

SOCIÉTÉ

cherche

DIRECTEUR POUR 2 ÉTABLISSEMENTS PUBLICS région Moutier.

Date d'entrée: de suite ou à convenir.

Le candidat doit avoir plusieurs années d'expérience dans la restauration, être titulaire du certificat de capacité.

Les offres avec curriculum vitae, certificats et photo doivent être envoyées à: case postale 82, 2740 Moutier 2.

P 57246/44300

Buffet de la Gare de Gland Relais gastronomique

cherche

1 cuisinier 1 commis de cuisine (chambre à disposition)

Téléphone (022) 364 10 02

57330/119024

Brasserie-Restaurant-Pub à Genève
cherche

GERANT(E)

avec certificat de capacité et expérience professionnelle dans la branche.

Ecrire sous chiffre S 018-85667 au
Publicitas, Postfach 645, 1211 Genève 3.

P 57223/44300

HOTEL D'ANGLETERRE ***** Genève

cherche de suite ou pour date à convenir

concierge de nuit

français/anglais, expérience et
bonnes références exigées (permis
valable).

Faire offre manuscrite uniquement
(pas de téléphone) avec curriculum
vitae et photo au Service du personnel,
17, quai du Mont-Blanc, 1201
Genève.

57317/12165

«Le Relais des Semailles»

cherche pour entrée immédiate ou à convenir.

1 chef de cuisine 2 chefs de partie (min. 4 ans d'expérience)

2 chefs de rang

Faire offre manuscrite avec curriculum
vitae et certificats:
Le Relais des Semailles
1936 VERBIER

57324/307459

Hôtel-Restaurant de Belmont
1092 Belmont-sur-Lausanne
cherche

jeunes cuisiniers avec CFC

Tout de suite.
Possibilité de logement.

Téléphone (021) 728 25 96

P 57303/271802

HÔTEL DE TRADITION

de capacité moyenne, avec une
situation exceptionnelle en montagne,
grand parc et église privée

UN LOCATAIRE

titulaire d'un diplôme d'école hôtelière,
si possible détenteur d'un certificat de
capacité cantonal ayant de
l'expérience dans la gérance libre.

Les candidats sont invités à soumettre
leurs offres avec curriculum vitae
complet et avec photo à
Case postale 779, 1951 Sion

P 57294/44300

ERMITAGE

****Hotel - Restaurant - Bar am See

Pour notre bel hôtel quatre étoiles, situé au bord du lac de Zurich, nous cherchons à partir du mois d'octobre 1993 un

SOUS-CHEF

Vous connaissez déjà la Nouvelle cuisine et vous aimeriez apprendre quelque chose de nouveau?

Vous avez l'expérience d'une cuisine créative dans des maisons de tout premier rang et vous seriez capable de mener une brigade francophone lors de l'absence de notre chef de cuisine.

CHEF DE PARTIE

Nous pratiquons une cuisine hors du commun, originale, qui s'appelle «la cuisine niçoise». Elle résulte d'une étroite collaboration avec un hôtel renommé de la Côte d'Azur. La devise étant: léger, frais, du marché.

Veillez contacter notre chef de cuisine, Monsieur Edgard Bovier, pour toutes questions et renseignements complémentaires.

Monsieur Edgard Bovier
(chef de cuisine)

ou
Madame
Constancia Jörger
(chef du personnel)
Hotel Ermitage am See
Seestrasse 80
8700 Küsnacht-Zürich
Téléphone (01) 910 52 22

57296/17809



Genève

MÖVENPICK Radisson HOTEL

Contacts et idées.

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

Nous cherchons

UN CHEF GARDE-MANGER UN CHEF DE PARTIE UN COMMIS DE CUISINE

Vous avez le goût du travail bien fait,
vous désirez développer votre
créativité, venez nous rejoindre, nous
nous réjouissons de faire votre
connaissance.

Les candidats de nationalité suisse ou en possession
d'un permis valable, sont priés d'adresser leur offre au :

Bureau du personnel 20, route de Pré-Bois
1215 Genève 15 Tél. 022 / 717 16 24

P 57089/266892

Golf Club du Domaine Impérial Gland

cherche pour compléter sa brigade
de cuisine

JEUNE PÂTISSIER

avec CFC ou CAP, entrée août 1993.
Les personnes intéressées avec
permis de travail, motivées et désireuses
de travailler dans une atmosphère
jeune et agréable sont priées
d'envoyer leur candidature
par écrit avec curriculum vitae,
photocopies de certificats et photo à
Golf du Domaine Impérial
M. Severino Gonzalez
Chef de la restauration
VILLA PRANGINS
1196 GLAND

P 57301/44300

Nous cherchons pour hôtel ***** région lémanique

UN DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

- diplômé d'une école hôtelière
- plusieurs années d'expérience comme cadre dans la restauration
- capable d'assumer l'entière responsabilité d'un important centre de restauration
- goût pour l'accueil et la qualité de service

Nous attendons votre dossier complet avec photo et copies de certificats sous chiffre 57181 à hôtel revue, 3001 Berne.

57181/13005

Placement accéléré – téléphone (031) 50 72 79

Demande d'emploi

Fax (031) 507 334

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emplois de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

	1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine								
1266 Küchenschef	31	A	B	Ok. 93	D/F/I	****-bis *****-Hotel/Rest.		
1267 Küchenschef/Sous-chef	30	P	C	sofort	F/D/E	Region Basel		
1268 Allein Koch/Küchenschef	27	CH	n. Ver.	D/F		Rest./Café		
1269 Küchenschef/Sous-chef	24	D	B	Ok. 93	D/E	Mittelbetrieb, Deutsch-CH		
1270 Sous-chef	45	D	C	n. Ver.	D/F/E	Hotel/Rest., BS/BL		
1271 Sous-chef	28	D	B	Nov. 93	D/E	Hotel		
1272 Küchenschef	52	D	B	n. Ver.	D/E			
Service/Service								
2293 Oberkellner	47	I	C	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., Luzern + Umgebung		
2294 Aide du patron/ Chef de service	26	CH		Sept. 93	D/F/E	Besuch Wirtfachscheule		
2295 Sefa	25	CH		Aug. 93	D/E/I	Hotel/Rest./Bar, TI		
2296 Anlangssela	20	CH		Sept. 93	D/F/I	Stadtteil, West-CH, Freibrief vorhanden		
2297 Kellner	27	I	A	Aug. 93	I/D/F	West-CH		
2298 Sefa	21	NL	A	sofort	F/D/E	****-Hotel/Rest.		
2299 Chef de rang/ Chef de service (w)	23	E	C	Aug. 93	D/F/E			
2300 Kellner	19	CH		Ok. 93	D/F/E	Davos		
2301 Chef de rang	25	D	A	Ok. 93	D/E	****-bis *****-Hotel/Rest., ZH/ LU		
2302 Chef de rang	24	CH		Aug. 93	D/F/E	Hotel/Rest./Bar, Fährgasse, Zweis A		
2303 Sefa	22	CH		Ok. 93	D/F/E	Hotel/Rest.		
2304 Chef de service	32	Mal.	B	sofort	D/F/E	****-bis *****-Hotel/Rest., West-CH		
2305 Chef de service	29	CH		n. Ver.	D/F/E	Zentral-CH		
2306 Chef de rang/ Chef de service	26	A	A	sofort	D/F/E	Hotel, zus. mit 2307		
2307 Sefa/Barmaid	25	A	A	sofort	D/E/F	Hotel, zus. mit 2306		

2308 Oberkellner	45	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Rest., Servicekurs absolviert		
2309 Chef de service	29	M	C	n. Ver.	D/F/E	Hotel/Rest., ZH/ LU		
2310 Kellner	28	SF	A	August 93	E/D			
2311 Chef de rang	30	D	A	sofort	D/E	****-bis *****-Hotel, Deutsch-CH		
2312 Sefa/Bufet	18	CH		Sept. 93	D/F/I			
2313 Sefa	30	CH		n. Ver.	D/F/I	Hotel/Rest., West-CH		
Administration/Administration								
3172 Réceptionistin	22	YU	C	sofort	D/F/E	***-bis *****-Hotel, BE		
3173 Anfangsreceptionistin	24	CH		Ok. 93	D/F/E	***-bis *****-Hotel, ZH		
3174 Anfangsreceptionistin	21	CH		sofort	D/F/E	Mittelland		
3175 Réceptionistin	21	CH		n. Ver.	F/D/E			
3176 Anfangsreceptionistin	20	CH		n. Ver.	D/F/E	Hotel		
3177 Geschäftsführer	58	CH		sofort	D/F/E	Rest./Pub		
3178 Hotelsekretärin	20	CH		n. Ver.	D/F/E	Hotel, Region Bern		
3179 Betriebsassistent	29	CH		sofort	D/E	Hotel/Rest., ZG/ LU/ ZH, Abschl. HFS Zürich		
3180 Chef de récept. (w)	26	CH		n. Ver.	D/F/E	****-bis *****-Hotel, Abschluss HFS Luzern		
3181 Nachportier	1	C	Sept. 93	D/F/E		Hotel, Region Luzern		
3182 Anfangsreceptionistin	23	CH		sofort	D/F/E			
3183 Anfangsreceptionistin	20	CH		Sept. 93	D/F/E	Hotel		
3184 Réceptionistin	18	CH		Sept. 93	D/F/E	Hotel		
3185 Anfangsreceptionistin	19	CH		Aug. 93	D/F/E	Hotel, SG/GR/ZH		
3186 Anfangsreceptionistin	22	A	A	Nov. 93	D/F/E	****-bis *****-Hotel		
3187 Réceptionistin	25	CH		Aug. 93	D/F/E	***-bis *****-Hotel		
3188 Réceptionistin	25	CH		Nov. 93	D/F/I	Hotel Gen/VS		
3189 Direktionsassistentin/ F & B-Assistent	28	CH		Sept. 93	D/F/E	****-bis *****-Hotel		
3190 Anfangsreceptionistin	30	CH		Nov. 93	D/F/E	****-bis *****-Hotel, West-CH		
3191 Anfangsreceptionistin	CH			Aug. 93	D/F	Hotel		
3192 Anfangsreceptionistin	25	D	A	Sept. 93	D/F/E	Hotel		
3193 Anfangsreceptionistin	21	CH		sofort	D/F/E	***-bis *****-Hotel, VS/ LU/ BE		
3194 Direktionsassistentin	25	CH		n. Ver.	D/F/E	Mittelbetrieb, Region Zürich		
3195 Anfangsreceptionistin	21	CH		n. Ver.	D/F/E	Hotel, BE-Oberland		

Hauswirtschaft/Ménage								
4562 Hilfskoch	47	YU	B	n. Ver.	D	Wallis		
4563 Zimmermädchen	32	P	A	Ok. 93	D/F/I	Hotel/Rest., LU/ NW/ OW/ ZH/ ZG/ AG		
4564 Hausbursche	20	CH		Sept. 93	D/F	Hotel		
4565 Hote/Anlangsgouvernante	19	CH		August 93	D/F	****-bis *****-Hotel/Rest., ZH, LU, NW, OW auch Service		
4566 Hote/Anlangsgouvernante	19	CH		Aug. 93	D/F/E	****-bis *****-Hotel, BE-Oberland		
4567 Buffet/Office/ Zimmermädchen	18	P	A	sofort	F/I/E			
4568 Allrounder	38	CH		sofort	D	Hotel, evtl. Bademeister		
1 Referenznummer	5					Arbeitsbewilligung		
2 Beruf (gewünschte Positionen)	6					Eintrittsalter		
3 Alter	7					Sprachkenntnisse		
4 Nationalität	8					Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)		

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr oder Fr. 500.– pro Jahr können Sie eine unbefristete Anzahl von Bewerbungstalons anfordern, Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

1. Numéro des candidats	5. Permis de travail pour les étrangers
2. Profession (position souhaitée)	6. Date d'entrée
3. Age	7. Connaissances linguistiques
4. Nationalité	8. Type d'établissement/région préférée (souhait)

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de frs. 285.– par semestre ou frs. 500.– par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi

(A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de:

Date d'entrée en fonction:

Nom:

Prénom:

Né(e) le:

Rue:

NPA/localité:

Nationalité:

Tél. privé:

Tél. professionnel:

Permis de travail:

Photo

Type d'établissement:

Emploi d'auxiliaire du:

au:

Observations:

Connaissances linguistiques:

bonnes

moyennes

faibles

bonnes

moyennes

faibles

allemand

italien

français

anglais

Mes 3 derniers emplois ont été:

Etablissement

Lieu

Fonction

Durée

1.

2.

3.

Date:

Signature:

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax) dûment rempli en lettres majuscules, à: Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne ON N'A PAS BESOIN DE CERTIFICATS.

Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne

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



Hotel Penta
Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale
cherche

chef de brigade

pour notre service Banquets et séminaires pouvant accueillir jusqu'à 1200 personnes

- formation et expérience dans le service
- goût pour l'accueil et la qualité de service
- bonnes connaissances d'anglais et d'allemand
- Suisse ou possession d'un permis valable
- possibilité d'avancement

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève
C. P. 22, 1216 Cointrin, Tél. (022) 796 44 00
57187/13005

INTERNATIONALER STELLENMARKT

OPENING OCTOBER 1994 IN MAURITIUS 4 Star de luxe hotel

204 rooms, 45 bungalows, 9 suites, conference facilities, Golf, Tennis, Squash, etc.

I am seeking for a

SALES DIRECTOR

I request

Perfect know-how of tourist business
Experience in the sales field
Ready to travel frequently
English and French
Age 30 to 40 years

I offer

Challenge to promote new Hotel
Salary correspondent to experience
Young and dynamic team

Entrance: As soon as possible.

Please write full application to:

Beat F. Schmid
15, rue Butini
1202 Genève
Switzerland

57201/366170

WELTSTADT BERLIN

Einmalige Gelegenheit für jungen, initiativen

KOCH/KÜCHENCHEF/ CHEFKOCH

Restaurant-Neueröffnung in der Stadtmitte. Internationale Küche, nur abends geöffnet. Junges, flexibles Team mit viel Idealismus. Stellenantritt Mitte/Ende September. Arbeitsbewilligung und Wohnung werden vermittelt.

Komplette Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an:
Landert + Schneck
Dortmunder Strasse 9
D-10555 Berlin
Telefon (0049) 30 393 26 50
Fax (0049) 30 393 86 70

57322/366706

Annonces par téléfax
031 46 23 95



Die Besten kommen zu uns!

Verstärken Sie unser Mitarbeitersteam als:

Chef de bar
(mit deutschen, englischen und französischen Sprachkenntnissen)

Kellner und Logis auf Wunsch. Neue Apartments für unsere Mitarbeiter. Benutzung des Tennisplatzes und des Hallenbades.

Hotels de grande classe internationale

The Leading Hotels of the World

Park Hotel Adler
Ein Hotel der P.A. Gruppe

Adlerplatz 3
7800 Hornummen

Tel. Auskunftei (07532) 127-01. Kass. off. Hot. Rzt.

Voted for 5 consecutive years «BEST RESORT HOTEL»
(Asia-Pacific)

Vacancy for late 1993

MANAGER

of our luxurious

84 Suites and 2 Presidential Suites and 2 Restaurants. Applicant must be of single status, fluent in English, German, French, and if possible Italian language. Swiss national, young and able to satisfy the most discerning client. Graduate of Hotel School. Some experience in Hotel Management essential. Graduate of Hotel School. Some experience in Hotel Management essential. Graduate of Hotel School. Some experience in Hotel Management essential.

Interview early September in Zurich.
Please send your resume with photo to:

A. X. Fassbind
General Manager

Royal Wing

Royal Cliff Beach Resort
ROYAL CLIFF BAY - NEAR PATTAYA - THAILAND

TEL. (038) 25 04 21 TO 40 TLX 85907 Cliffex TH
FAX ROYAL CLIFF (038) 25 05 11, 25 05 13
ROYAL WING (038) 25 04 86
ROYAL CLIFF (038) 25 05 11, 25 05 13
GRAND

57278/169587

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

SARDINIEN

Für die Führung unseres Club-Hotels Tirreno in Cala Liberotto/Orosel suchen wir auf Anfang 1994 oder nach Vereinbarung gut ausgewiesenes

DIREKTIONSEHEPAAR/ DIREKTOR

Es handelt sich um eine attraktive Aparthotelanlage mit 360 Betten, Restauration, Bar, Schwimmbad, Kiosk/Einkaufsläden, Tennis- und Squashplätzen, CIS-Sportanimation.
Ein Ausbau auf 520 Betten ist bewilligt.

Wir bieten:

- modern eingerichteter Club-Hotelbetrieb mit Saison von Anfang April bis Ende Oktober
- sehr gute Auslastung mit wöchentlichem Charterflug Zürich-Olbia
- gut eingespielte Betriebsorganisation
- attraktive und herausfordernde Aufgabe mit grosser Selbständigkeit und den Leistungen entsprechendes Gehalt auf Ganzjahresbasis
- bei Eignung mehrjährige Verpflichtung erwünscht

Sie bringen:

- ausgewiesenes Fachwissen, Integrität und Loyalität
- dynamische Beweglichkeit, Umstellungs- und Lernfähigkeit, Sicherheit im Umgang mit der vorwiegend schweizerischen Kundschaft und ein Führungsverhalten, das den speziellen Bedürfnissen dieser Insel Rechnung trägt
- perfekte Italienisch- und Deutschkenntnisse sowie gute Französischkenntnisse sind Voraussetzung
- den Willen, die «sardische Volksseele» verstehen zu lernen und eine langjährige Existenz aufzubauen

Ihre gut dokumentierte Bewerbung mit Handschriftprobe und Fotos richten Sie bitte an:

Ferienverein PTT-Personal, für Club-Hotel Tirreno
z. H. von Herrn W. Bähler, Postfach 636, 3000 Bern 25
Telefon (031) 62 43 20

57318/202215

Paquera/Mallorca

Möchten Sie gerne am Meer selbstständig und kreativ arbeiten!

Für mein rustikales Restaurant (zirka 40 Plätze, nur Abends geöffnet) mit Schweizer Spezialitäten suche ich auf Dezember 1993

Alleinkoch (-köchin)

(Ganzjahresstelle)
Ausländer mit CH-Ausbildung (EG-Pass)

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 57285, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57285/366396

Es braucht.



Spende Blut. Rette Leben.

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Ich, 36jährig, männlich, mit langjähriger Praxis in der Gastronomie, suche eine

neue Herausforderung in leitender Position

mit Führungsverantwortung im Gastgewerbe.

Ich biete: abgeschlossene Kochlehre mit konsequenter Weiterbildung und Erfahrung als Maître d'hôtel, Food and Beverage Manager und als Vizedirektor in einem ****-Hotel. Sprachen: D, F, E.

Regionen Zürich, Basel, Aargau, Luzern und Zug bevorzugt. Eintritt nach Vereinbarung.

Anfragen richten unter Chiffre 57323 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57323/366692

STADTHOTEL

International erfahrenes Hotel- und Restaurationsehepaar, Schweizer, Mitte 40, Kenntnisse in allen Bereichen einer gehobenen Gastronomie, mit viel Freude am Dienen und Gastgeber mit Leib und Seele suchen nach Vereinbarung

HOTELDIREKTION

Unter Zusage der vollsten Diskretion bedanken wir uns für Ihr geschätztes Interesse. Ihre Zuschrift erreicht uns unter Postfach 200, 8025 Zürich.

57067/365564

Vertretung gefragt?

Finden Sie sich in einer Notlage? Benötigen Sie eine Stellvertretung für einige Monate? Hoteliers-Ehepaar, Mitte 30, EHL-VDH, vier-sprachig, steht Ihnen kurzfristig befristet zur Verfügung.

Rufen Sie uns doch an!
Telefon (091) 69 31 81

55768/348643

Jeune fille, 24 ans, suisse, française, allemande, anglaise, avec expérience dans l'hôtellerie, cherche poste de

chef de réception

ou

assistante de direction à 70% ou 80%, région Suisse romande ou Berne.

Faire offres sous chiffre P 36-104449 à Publicitas, 1870 Monthey.

P 57222/44300

Nach mitentscheidendem Aufbau und Unterstützung eines neuen, umsatzstarken Restaurants in Zürich, suche ich, Schweizer, 28, eine

neue Herausforderung als Chef de service

oder mehr.

Anfragen richten Sie bitte unter Chiffre 57286 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57286/366676

Je détiens un CFC de sommelier un autre de cuisinier ainsi que plusieurs certificats cantonaux de cafetiers-restaurateurs. Actuellement je suis à la recherche d'un

nouveau challenge comme gérant, directeur ou aide du patron.

De préférence en Valais, mais j'écoute toutes propositions.

Faire offres sous chiffre Z 036-104210 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 57225/44300

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

Schweizer, 31 Jahre, sucht neue Stelle als

Geschäftsführer

in Dancing/Night-Club oder Restaurant.

Erfahrungen als Geschäftsführer, 7 Jahre selbständig, Betriebsassistent usw.

Ich freue mich über Ihren Anruf: Telefon (041) 51 54 24 oder (077) 57 57 42.

57231/366269

Suche

Praktikumsstelle an Hotelreception

(Grundkenntnisse vorhanden) ab sofort, bevorzugt Städte Lugano, Zürich, Luzern.

Mirjam, CH, 22, I/D/E/F, freut sich auf Ihren Anruf.

Telefon (041) 45 93 27
Fax (041) 42 16 31

57189/365056

Gesucht von Schweizer (36) Stelle als

NACHTPORTIER oder BADEMEISTER

Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch. Eintritt sofort möglich!

Angebote bitte an: G. Wüthrich
Frauentfelderstrasse 60A
8570 Weinfelden TG
Telefon (072) 22 71 13

57282/364894

Jeune chef de cuisine

excellentes références, cuisine créative, cherche place à Lausanne ou région lausannoise.

Ecrire sous chiffre D 022-126416 à Publicitas, case postale 3540, 1002 Lausanne 2.

P 57224/44300

Kaufmann

56, perfekt D, F, E und Spanisch, sucht

Stelle als Hotel-Concierge

CH oder Ausland. Offerten an Edwin Naef, Quellenstrasse 33, 8804 Au-Wädenswil.

57184/365137

Vielleicht brauchen Sie mich!

Ich suche neue Herausforderung z. B. als Direktionsassistent, Geschäftsführer oder ähnliches in Restaurant oder Hotel (Raum Ostschweiz bevorzugt).

Meine Ausbildung (Bäcker-Konditor, Hotelfachschule, KV, Fähigkeitsausweis A) spricht für meine Vielseitigkeit. Ich freue mich auf Ihr Angebot.

Walter Wieland
Riedstrasse 5, 7302 Landquart
Tel. und Fax (081) 51 24 75

57230/366234

Deutscher, Chef Pâtissier/Konditormeister, 28 Jahre, Top-Referenzen, sucht ab 1.8.1993 in der Schweiz

neuen Wirkungskreis

Uwe Baudisch, D-87585 Kaufbeuren 2, Telefon (0049) 8341 62 233 oder 8341 65 898

57088/345172

DÄNEN/DÄNINNEN

für alle Bereiche im Hotel-/Gastgewerbe. Wir haben sehr viele junge Bewerber, die gerne in der Schweiz arbeiten möchten. Fordern Sie unverbindlich unseren aktuellen Katalog an. Auf Ihren geschätzten Anruf freut sich:

Elita Personalberatung, Schmiedgasse 48, 8640 Rapperswil, Tel. (055) 27 10 58, Fax (055) 27 28 69

57280/366560

Initiativer Schweizer, 35, D/E/F, Diplom EHL, flexibel, belastbar, Führungserfahrung, mit sehr guten Fachkenntnissen sowie Erfolgserweis in den Bereichen

Hotellerie/Gastronomie Treuhandwesen/Rechnungswesen Projektleitung Informatik/Organisation

sucht ab Herbst 1993 neue herausfordernde Aufgabe.

Kontaktnahme unter Chiffre 57136 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

57136/358959

INITIATIVER HOTELIER-RESTAURATEUR, 43, Schweizer, sucht neue Herausforderung

in Anstellungsverhältnis als Direktor-Geschäftsführer ab Herbst 1993 (mitarbeitend). Ausbildung: Koch, Küchenchef, Wirtprüfung 1964, SJU-Unternehmensschulung, Diplom Weinhandelfachschule, Auslandserfahrung, Italien als Hotelier, Krisenmanagement Erfahrung. Sprachen: D, I, E, F, Sp. Gesamthalt: 30 Jahre Gastronomie, Hotel- und Tourismuserfahrung. Bevorzugte Region der Schweiz: Zentralk-, Innerschweiz, Tessin. Im Ausland: Italien, Spanien, Portugal. Auf Ihr Angebot zu einem persönlichen Gespräch freue ich mich. Kontaktofferten unter Chiffre 57004 an hotel revue, 3001 Bern.

57004/292192

!!Österreicher suchen Arbeit!!

Wir vermitteln laufend Kellner(innen), Barmädchen, Köche, Receptionisten, Zimmermädchen usw.

Bitte melden bei:
Personalbüro Alber & Kofler
Telefon (01) 726 06 08
Fax (01) 726 06 25

57233/342831

Ferienprobleme?

Hätten Sie Lust, wieder einmal so richtig in die Ferien zu gehen?

Wir, CH-Ehepaar, 28/25, mit Auslandserfahrung und eidg. Hotelierdiplom, würden uns freuen, Ihren kleineren Hotelbetrieb in F, E, P, GB, CDN, NZ während Ihrer Abwesenheit führen zu dürfen.

Für weitere Informationen senden wir Ihnen gerne unsere Bewerbungsunterlagen zu. Zuschriften unter Chiffre 56745 an hotel revue, 3001 Bern.

56745/364840