

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 101 (1993)
Heft: 30

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 21.08.2025

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

hotel + touristik revue

Die Fachzeitung für
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL·TOURISMUS

Steigenberger ohne Sterne 3

Weg von den Sternen. Hin zu den Marken. Die Steigenberger Hotels mit Verlusten, neuen Ideen und Kündigungen.

Informationssäulen 5

Kein langes Warten nach der Ankunft: Die Informationssäule «Multiguide» informiert und reserviert sofort.

F & B·TECHNIK

Genfood deklarieren 7

Nach den Spitzengastronomen fordern jetzt auch die Konsumenten eine Deklarationspflicht für Genfood.

Vinexpo: Katerstimmung 9

Volle Weinfässer, rückläufiger Alkoholkonsum: Die Vinexpo in Bordeaux war von Problemen gekennzeichnet.

TOURISTIK·REISEN

Per Rad zum St. Jakob 11

Das Jakobsjahr - Ein touristisches Grossereignis Spaniens. Vermehrt Pilgern junge Gläubige - auch per Mountainbike.

Meilen sammeln in Fernost 13

Ab September profitieren die Swissair-Vielflieger auch auf Flügen asiatischer und australischer Fluggesellschaften.

HOTEL·TOURISME

(Re)naissance? 17

L'enquête Tomas 3, provisoirement en veilleuse pourrait bien renaître de ses cendres. Mais quand?

Tourisme nocturne 18

Les touristes se plaignent souvent de l'absence de transports publics pendant la nuit. Qu'en est-il exactement?

SHV·SSH·SSA

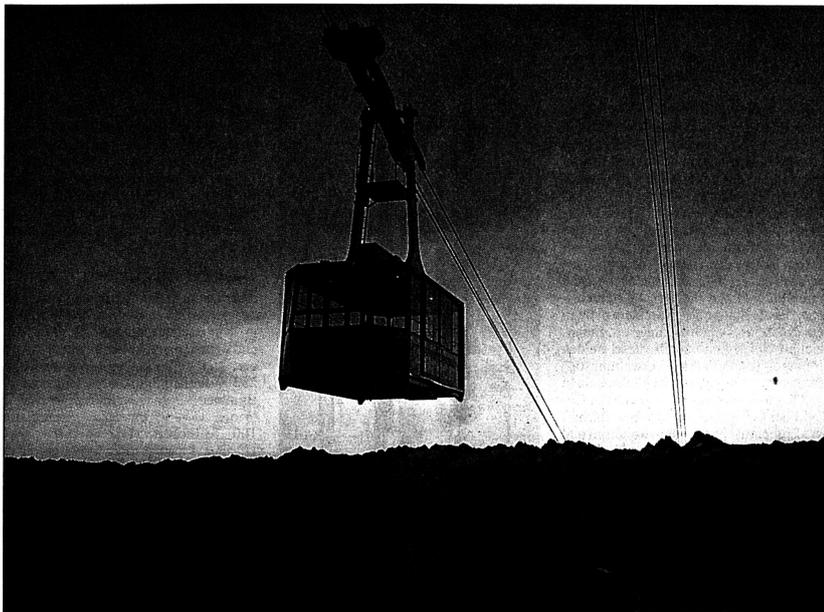
Made in Switzerland 19

Made in Switzerland. Einst der Inbegriff von Güte und Qualität. Und heute? Eine Situationsanalyse.

Prüfungserfolge 19

In der Hotel-Handelschule SHV in Bern und in der Hotelfachschule SHV in Lausanne wurde gefeiert.

Bergbahnen Schweiz



Der Wirtschaft und dem Wetter ausgesetzt

Die Bergbahnen sind in einer Phase des Strukturwandels. Die häufig kleingewerbliche Struktur erweist sich in der heutigen Kosten- und Wettbewerbssituation als Hemmnis. Das Skifahren droht die zentrale Bedeutung im Freizeitsport

zu verlieren, mit entsprechend nachteiligen Folgen für die Bergbahnen, die sich zudem mit steigenden Personalkosten konfrontiert sehen. Zur schwierigen Wirtschaftslage kommt eine sich durch Klimaveschiebungen nachteilig verän-

dernde Umwelt hinzu. Wo es nicht schon längst gemacht worden ist, können die Umstellung auf Zwei-Saison-Betrieb, Kooperationen oder Fusionen mit anderen Bahnen aus den Schwierigkeiten führen. (Foto: htr) Seite 2

Vorbild Schweiz

Schweiz-Syndrom der Österreicher?

Zunehmend wird der Schweiz der touristische Spiegel vorgehalten. Und nicht ungenügend weist der Mahnfinger in Richtung benachbartes Österreich. Das nicht nur durch die Medien heraufbeschwörte Österreich-Syndrom der Schweizer scheint sich in der Tat breit zu machen. Doch wie steht es um den heissgeliebten Nachbarn? Jahrelang galt die Schweiz als Vorbild für die Touristiker aus Habsburgs Ländern. Heute hat sich dies allerdings verändert: Ein «angekratztes» Swissair-Image und eine Hotellerie, «die ihre Symbolkraft zunehmend verliert» lassen die Österreicher nicht mehr erhitzen. Nur noch die Hotelfachschulen erhalten höchste Noten. Seite 3

Genfood

Konsumenten fordern Deklarationspflicht

In den nächsten Jahren steht im Bereich genmanipulierter Nahrung offenbar eine gigantische Marktöffnung in Aussicht. Nach Angaben der Schweizerischen Arbeitsgruppe Gentechnologie SAG sind bereits heute praktisch alle wichtigen Nutzpflanzen auf Laborebene genmanipuliert. Nach den Spitzengastronomen, die vor wenigen Monaten eine vielbeachtete Aktion gegen manipulierte Lebensmittel lanciert haben, wehren sich jetzt auch die Konsumenten: Die Stiftung für Konsumentenschutz SKS fordert eine Deklarationspflicht. Die betroffenen Unternehmen befürchten jedoch bei einer allfälligen Kennzeichnungspflicht, dass ihre Gentech-Produkte von den Konsumenten nicht akzeptiert werden. Seite 7

Chartergeschäft

Nonstop-Flug in die roten Zahlen

Überkapazitäten im Chartermarkt generell, eine durch das kurzfristige Buchungsverhalten schwierig bis schier unmöglich gewordene Planung, politische Querelen an klassischen Charterdestinationen und der Gründe mehr: Das Chartergeschäft im Kurz- und Mittelstreckenbereich bereitet vor allem in den Basler Büroetagen grosse Sorgenfalten - und dies mitten in der vermeintlichen Hochsaison. Der Preisdruck, teils sogar Preiszerfall, lässt die Erträge sinken und mit einigen Rotationen werden eben noch die Fixkosten gedeckt. Bei der Balair/CTA MD-82/87-Flotte sind von Montag bis Donnerstag freie Kapazitäten auszumachen - in der Hochsaison! Des Kurz- und Mittelstrecken-Chef's Kommentar: «Es sieht böse aus!» Auch beim Mitbewerber, der TEA Basel, bleiben zur heutigen Situa. on kaum positive Worte. Sales Manager Ernst Preiswerk: «Die Charter-Fliegerei in Europa ist kein Thema...» Seite 11

Camping

Saison promiseuse compromise

Le camping-caravaning connaît en Suisse un succès qui ne se dément pas et qui n'est pas à mettre uniquement sur le compte de la récession. 1992 avait été une très bonne année, 1993 promettait de l'être encore plus. Toutefois, les mauvaises conditions météorologiques enregistrées en juillet ont sérieusement compromis la saison, même si les espoirs de rattrapage subsistent. Un regard vers le futur nous montre, qu'en dépit d'une demande croissante, le camping suisse n'a plus de grands potentiels de développement. L'Association suisse des camping, a indiqué son secrétaire, Jürgen Ritschard, s'efforcera principalement de maintenir la capacité d'accueil. L'utilisation d'installations de camping toujours plus grandes a eu pour effet, ces dernières années, de réduire cette capacité de 10 %. Une solution réside toutefois dans la créations de zones tampons destinées à accueillir les touristes de passage. Page 15

IN EIGENER SACHE

«htr»-Leser sind anders

Zeitungsläser sind erfahrungsgemäss konservativ und innovationsfeindlich. Steht im «Leibblatt» einmal etwas nicht an seinem angestammten Platz, oder verändert sich gar das gewohnte Gesicht der Zeitung, dann finden sich viele Leser nicht mehr zurecht. Auf den Redaktionen hagelt es dann empörte Leserbriefe und Abo-Kündigungen. «Boulevard-Stil» lautet zum Beispiel der böse Kommentar, wenn die Titel etwas grösser werden. Ganz anders die Leser der «hotel + touristik revue». Seit wir Anfang Juli damit begonnen haben, die Zeitungsproduktion Bund um Bund umzustellen, erreichen uns nur positive Reaktionen. Das sanft renovierte Layout, das heisst die klarere Gliederung und die lesbareren Überschriften, kommen bei unseren Lesern durchwegs gut an. Das freut und motiviert uns. Was wir allerdings auch mit dem modernsten Redaktionssystem nicht direkt

beeinflussen können, sind die Umfänge der Zeitung. Die Inserenten bestimmen nach wie vor, wieviele Anzeigen- und Textseiten wir jede Woche produzieren können. Aufgrund der positiven Reaktionen sind wir jedoch überzeugt, dass die neue «htr» für die Leser attraktiver ist und somit auch für die Inserenten ein günstiges Umfeld für ihre Werbebotschaften darstellt. Insofern wird sich unsere Investition lohnen. Mit dieser Ausgabe wird nun also bis auf den Stellenmarkt die ganze Zeitung «in house» von unseren Redaktoren und Layoutern hergestellt. Dass für uns das neue Produktionssystem mit Lernen und damit zu Beginn noch mit erheblichem Mehraufwand verbunden ist, war uns klar. Nicht ganz selbstverständlich war es aber, dass die Umstellung so reibungslos über die Bühne ging. Das spricht für die Motivation aller Beteiligten. Andreas Netze, Chefredaktor

Hut ab - und ein feuriger Tequila kommt zum Vorschein

SIERRA TEQUILA



Bergbahnen Schweiz

Stirbt der Tourismus am Ort, wenn die Bahn stirbt?

Den Bergbahnen macht nicht nur die wirtschaftliche Lage zu schaffen sondern immer stärker auch die meteorologische Situation. Wo die finanziellen Mittel vorhanden sind, wird investiert: in Beschneigungsanlagen, Renovationen und neue Bahnen in den höher gelegenen Gebieten. Insbesondere für Anlagen in den schneeärmeren Lagen sind die Umstellung auf einen Zwei-Saison-Betrieb oder die regionale Fusion oft die einzigen Zukunftschancen.

SUSANNE RICHARD

Die Bergbahnen sind neben der Hotellerie die Hauptstützen des touristischen Angebots. Und auch die Bahnen sind momentan in einer Phase des Strukturwandels:

- Die häufig kleingewerbliche Struktur erweist sich in der heutigen Kosten- und Wettbewerbssituation als Hemmnis.
- Die Altersstruktur der Bevölkerung verändert sich und das Skifahren droht die zentrale Bedeutung im Freizeitsport zu verlieren.
- Neben den hohen Investitionen für Kunstschneeanlagen und Neubauten fallen vor allem die steigenden Personalkosten ins Gewicht.

Zur momentan schwierigen Wirtschaftslage kommt für die Bergbahnen zu einer klaren Selektion: Die grossen und erfolgreichen Bergbahnen wachsen und investieren weiter, während die kleineren Betriebe vor allem in tieferen Lagen kaum mehr mithalten können.

Diese Situation führt bei den Bergbahnen zu einer klaren Selektion: Die grossen und erfolgreichen Bergbahnen wachsen und investieren weiter, während die kleineren Betriebe vor allem in tieferen Lagen kaum mehr mithalten können.

Tiefe Lagen benachteiligt

Während finanzkräftige Bahnen in allen Regionen kräftig in neue Bahnen und in Kunstschneeanlagen investieren, wird die Lage in den tiefer gelegenen Regionen immer prekärer.

Zwei Beispiele aus dem Berner Oberland: Die beiden Skigebiete Wirihorn und Stockhorn im unteren Simmental wären über den nahen Autobahnanchluss gut erschlossen, sind aber wegen ihrer tiefen Lage nicht mehr schneesicher. Beide Stationen sind zudem nicht in ein grösseres Skigebiet integriert. Finanzzielen Spielraum haben diese beiden Bahngesellschaften laut Verwaltungspräsident Georges Bindschädler keinen mehr. Das Ueberleben hängt von der Geduld der Geldgeber und der Bereitschaft der Einheimischen ab, sich weiterhin und ohne Aussicht auf rasche wirtschaftliche



Seit Anfang Jahr wird die Schilthorn Bahn AG, Müren, unter den nichtkотиerten Bergbahnen gehandelt. Mit guten 5 Prozent Rendite zählt sie zu den Renditeperlen der Schweiz.

Foto: htr

Erholung zu engagieren. Ähnliches gilt für die kleinen Skigebiete in Saxeten, Habkern, Sigriswil und Zweisimmen. Es gibt aber auch Chancen, wie das Beispiel der Kandersteger Oeschinenbahn zeigt. Dort ergänzen sich der Winterbetrieb für das Skigebiet und der Sommerbetrieb für das Wanderggebiet zu einem rentablen Zwei-Saison-Betrieb.

Verbesserte Chancen haben Betriebe in tieferen Lagen auch, wenn sie den Verbund mit wirtschaftlich erfolgreicherer Bahnen suchen. So traten 1992 die beiden Gstaader Seilbahnen Wasserrgrat und Wispile unter das unternehmerische Dach der Bergbahnen Gstaad-Saanenland Holding der Gstaad-Super-Skiregion.

Denn wie die Hotellerie leiden auch sie unter der zum Teil kleingewerblichen Struktur. Die Lösung, um überlebensfähige Strukturen zu erhalten, heisst häufig Fusion. In einer gemeinsamen Aktiengesellschaft integriert können vielfach effizientere Betriebsstrukturen gefunden werden.

Hohe Personalkosten

Aber auch die erfolgreichen Bahnen haben neben den zusätzlichen Investitionen in Kunstschneeanlagen, Renovationen und neuen, meist höher gelegenen Anlagen steigende Kosten. Von den rund 232 Millionen Franken, welche etwa die Bündner Bergbahnen im Bahnbetrieb im Winter 1992/93 umsetzen, waren rund 100 Millionen Personalkosten. Reto Gurtner, Präsident der Vereinigung der Seilbahn- und Skiliftunternehmen in Graubünden (VSSG) glaubt, dass diese Kosten noch weiter steigen werden und das hier kaum gespart werden könne. Denn die qualifizierten Mitarbeiter einer Bergbahn seien deren Aushängeschild. Schwer tut sich die Branche nach wie vor mit der Zusammenarbeit. Seit längerer Zeit diskutiert man im Wallis die Idee ei-

nes regionalen Skipasses. Die Zeit für einen «Skipass Wallis» ist, so Ignaz Truffer vom Walliser Seilbahnverband, aber noch nicht reif. Zwar wird einer gesamtkantonalen Skikarte eine «nicht zu unterschätzende Vermarktungsbedeutung» zugemessen, doch will man vorerst die Zusammenarbeit in den einzelnen Subregionen intensivieren und die gesammelten Erfahrungen auswerten.

Auch politische Entscheide werden die Zukunft der Bergbahnen insbesondere im Kanton Bern beeinflussen. Im Kanton Bern wird im Herbst die Initiative gegen Kunstschnee zur Abstimmung kommen. Da die vom Tourismus abhängige Bevölkerung im Kanton in der Minderheit ist, sehen die Oberländer Touristiker dem Umengang mit einigem Umbehagen entgegen.

Folgen für den Tourismus

Die in Bedrängnis geratenen Bergbahnen sind fast durchwegs das touristische Rückgrat eines Ferienortes. Gerade kleinere Orte haben neben ihren Transportanlagen oft nur wenig touristische Infrastruktur zu bieten. Fallen nun die Einnahmen aus der Wintersaison zusammen, so sind diese Betriebe auch im Sommer akut gefährdet. Denn trotz ihrer wichtigen Funktion als Zubringer in die Wanderggebiete sind die Anlagen allein mit den Einnahmen aus dem Sommerbetrieb nicht überlebensfähig. Es stellt sich somit die Frage, ob unter diesen Vorzeichen kleinere, nicht schneesichere Tourismusorte überhaupt noch eine Zukunft haben. Etliche Orte düften in existentielle Bedrängnis geraten, sollte sich die Klima-Krise fortsetzen und keine alternativen Ferienangebote realisierbar sein.

Mitarbeit: Peti Grunder
German Escher, Franz Spanny

Attraktive Bergbahnaktien

Der Bergbahn-Index der nichtkottierten Bergbahnaktien, der alle 14 Tage von der Investment Stiftung IST/Volksbank Willisau AG berechnet wird, erreichte per 31. Oktober 1992 seinen Tiefstand von 110,83 Punkten. Dies war der tiefste Stand seit über 5 Jahren (Hochstand im November 1989 auf 159,74 Punkten). Seither ist der Index kontinuierlich auf 116,11 Punkte (Stand 23. Juli) angestiegen. Der Grädmesser beinhaltet 17 geographisch verteilte Bergbahn-Werte.

Markante Cash-Flow-Steigerungen brachte der vergangene gute Winter jenen Bahnen, die sich auf einer Höhe zwischen 2 000 und 3 000 Metern befinden. Als erstklassige Anlage bezeichnet Meinrad G. Schnellmann, Vize-Direktor der Volksbank Willisau und Spezialist für nichtkottierte Aktien, einige Bergbahnwerte. Hotelwerte kommen mangels Transparenz für Schnellmann weniger in Frage, da die spärlichen nichtkottierten Aktien der Hotelgesellschaften zu 90 Prozent gebunden sind und nur zu 10 Prozent über flot-

antes Material verfügen. So nennt Schnellmann beispielsweise die Davos-Parsonn Bahnen AG, deren Titel mit 13 Prozent Dividende eine Rendite von 4 Prozent ergibt. Sie war auch die erste Bahngesellschaft, die ihre Aktien 1,5 Splittet hat und die PS in Namenaktien umwandelte. Der Wert liegt bei 400 Franken (Geld) und 420 Franken (Brief). Nach der Dividendenanhebung von 14 auf 16 Prozent im Herbst 92 hat die Arosa Bergbahnen AG wieder auf sich aufmerksam gemacht. Dieser Wert hält mit 5,1 Prozent eine der höchsten Bergbahn-Renditen der Schweiz. Beim Inhaber-sowie beim Namenwert liegen seit Monaten grössere Kaufaufträge vor (Namen 315/335, Inhaber 1225/1265). Weiter auf die Empfehlungsliste setzt Schnellmann die Diavolezza Bahn AG, Pontresina, die LSB Surlej-Silvaplanar Corvatsch, die Schilthorn Bahn AG, Müren, die Bergbahnen Crap Sogn Gion AG sowie die BET Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis und die LSB Andermatt-Gemsstock. **VY**

Ertragstotal und Aufwanddeckungsgrad

In seiner jährlich erscheinenden Statistik «Der öffentliche Verkehr» weist das Bundesamt für Statistik (BFS) unter anderem auch die Betriebsergebnisse für die Zahnradbahnen, die Standseilbahnen und die Luftseilbahnen aus. Für die Jahre 1987, 1990 und 1991 haben wir das Ertragstotal und den Aufwanddeckungsgrad der jeweiligen Bahnart herausgegriffen. Das Ertragstotal setzt sich zusammen aus dem Ertrag aus Personenverkehr, Güterverkehr, den Abgeltungen gemeinwirtschaftlicher Leistungen von Bund und Kantonen sowie aus sonstigen Nebenerträgen. Bei den Zahnradbahnen betrug das Ertragstotal 1987 ganze 85,53 Millionen

Franken mit einem Aufwanddeckungsgrad von 108 Prozent, 1990 (109,96 Mio. Fr./109%), 1991 (120,91 Mio. Fr./108%). Bei den Standseilbahnen betrug 1987 das Ertragstotal 46,11 Millionen Franken mit einer Unterdeckung des Aufwandes von 93 Prozent, 1990 (72,64 Mio. Fr./102%), während es 1991 wieder auf 64,48 Millionen Franken mit einer entsprechenden Unterdeckung des Aufwandes von 98 Prozent sank. Bei den Luftseilbahnen liegen keine Angaben zum Aufwanddeckungsgrad vor. Das Ertragstotal lag 1987 bei 560,95 Millionen Franken, 1990 (625,38 Mio. Fr.), 1991 (726,69 Mio. Fr.). **UM**

SWISSORAMA

Wallis

Auf der Strecke von Verbier bis Grimentz ist eine **Mountainbike Rennstrecke** entstanden. Ausgeschildert vom TCS, gesponsert von Christalp, findet am 22. August 1993 das erste offizielle Rennen statt. Die 3 200 Startplätze sind schon seit einigen Wochen ausverkauft und die Nachfrage hält weiter an. Am Start steht auch zum ersten Mal ein Mountainbike-Tandem. Die Rennstrecke Grand Raid Cristalp ist auf einer Landkarte festgehalten und kann bei den neun Verkehrsbüros zwischen Verbier und Grimentz erworben werden. **RSCH**

Graubünden

Zum dritten Mal sind im Schweizerischen Nationalpark **junge Bartgeier** ausgesetzt worden. «Cic» und «Felix» stammen wie ihre fünf Artgenossen, die in zwei Aktionen 1991 und 1992 im Untertengadin angesiedelt und dort sesshaft geworden sind, aus einer Aufzuchtstation in der Nähe von Wien. Die drei Monate alten Jungtiere haben in einer Felshöhle in Val da Stabelchod in 2300 Metern Höhe eine vorläufige Bleibe gefunden. Sie werden durch Betreuer gefüttert und das Nest wird ständig bewacht. Bis in einem Monat sollten die beiden zu ihren ersten Flügen starten. Die Ausset-

zung eines Bartgeiers kostet rund 20 000 Franken. Von den zwischen 1986 und 1992 im Rahmen eines Grossprojektes zur Wiederansiedlung des Bartgeiers in den Alpen in der Schweiz, in Osterreich und Frankreich ausgesetzten 41 Tiere sind noch 35 am Leben. **FS**

Zürich

Der Ringsaal und die Telefonzimmer im alten Börsengebäude am Bleichernweg in Zürich sollen für rund 200 000 Franken saniert und zur Vermietung freigegeben werden. Die zukünftigen Mieter planen, in der nur wenige Schritte vom Paradeplatz entfernten gelegenen ehemaligen Börse ein **lateinamerikanisches Kulturzentrum** einzurichten und zu betreiben. **MM**

Zentralschweiz

Auf Sattel Hochstuckli SZ ist nach jahrelangem Tauziehen der **Stuckli-Run**, eine 620 Meter lange Bahn, eröffnet worden. Sie soll dem nach hartem, schneearmen Wintern angeschlagenen Ausflugsgebiet im voralpinen Raum zwischen Zürich und Schwyz vermehrt Sommergäste (Fa-

milien mit Kindern) bringen. Gleichzeitig hat die AG ihre Kapitalstruktur erweitert. **KB**

★

Der **37jährige Brunnilift** 1 Ristis-Brunnhütte in Engelberg soll im Herbst 93 durch einen bodenunabhängigen 3er-Sessellift ersetzt werden. Durch diese 2,5-Millionen-Franken-Investition wird auch im Sommer die Brunnhütte besser erreichbar sein. Täglich Sommer wie Winter ist die 500 Meter lange, seit Herbst 92 bestehende Rodelbahn in Betrieb. **KB**

Solothurn

Die **Sesselbahn Oberdorf-Weissenstein** ist gerettet: Die Kosten für die Generalüberholung der 43jährigen Bahn in Höhe von rund 4,5 Millionen Franken können berappt werden. Denn für die nötige Aktienkapitalerhöhung wurden bereits Aktien im Wert von insgesamt 2,4 Millionen Franken gezeichnet. Dank der grossen Solidaritätswelle von Privatpersonen, Institutionen und Einwohnergemeinden überlegt man sich bei der Bergbahn Weissenstein AG sogar, ob der Anteil an Fremdfinanzierung für die vom Bundesamt für Verkehr verlangte Total-sanierung reduziert werden kann. Nach

der Sanierung vom nächsten Jahr wird die nostalgische Sesselbahn somit weiterhin Anziehungspunkt im Naherholungsgebiet der Region Solothurn bleiben. **IA**

Basel

Die **Messe Basel** will inskünftig innerhalb einer Allianz mit den Messeorganisationen in Brüssel und Budapest weltweit neue Aktivitäten entwickeln. Ausserhalb der Heimmärkte will «3 B», so das Kürzel der Allianz, gemeinsam Messen auf qualitativ hohem Niveau organisieren. Ein entsprechendes Abkommen haben die drei Generaldirektoren Philippe Lévy (Messe Basel), J. Isaac Castiau (Foire Internationale de Bruxelles) und Istvan Kovacs (Hungexpo) unterzeichnet. Als erstes gemeinsames Projekt gilt die «Worlddidac 93» in Bangkok vom kommenden November. **IA**

Berner Oberland

Nachdem es vorab die **Genossenschaft Vaporama** mit viel finanziell und ideellem Engagement geschafft hatte, das ausgemottete Dampfschiff Blüemlialp wieder zum Flaggsschiff der Thunersee-Flotte zu machen, besinnt sich die Organisation nun ihrer ursprünglichen

Zielsetzung: Erstellung, Ausbau und Betrieb eines Museums für Dampfmaschinen aller Art. Das Sammelgut aus allen Epochen des Dampfmaschinenzeitalters ist weitgehend beisammen, von der Walze bis zum Raketentriebwerk warten die Stücke darauf, ausgestellt zu werden. Um die Oberländer Seeregion von der Rothornbahn über die SeeFlotten quasi mit Dampf komplett zu machen, soll das Vaporama in Gebäude des ehemaligen Thuner Grossbetriebs Selve zu stehen kommen. **PG**

★

Das Berner Oberland, das sich der Parole **«Familienfreundlichkeit»** verschrieben hat, beginnt sich flugs auf das Segment einzurichten. Ein wichtiger Faktor ist dabei zurzeit der gezielte Ausbau und die Verbesserung von Wander- und Spazierwegen verschiedenster Art. Von Adelboden bis Zweisimmen, vom Kiental bis ins Haslital erwarten den Gast vorab dank den Kurvereinen und der Organisation **«Berner Wanderwege»** nicht nur angenehme, teils kinderwagen-gängige Wege mit durchwegs schönen Aussichten, sondern auch Attraktionen am Weg: Seien dies nun Oberländer Stein-sorten wie in Grindelwald oder Oberländer Häuser wie im Simmental, das Angebot für wache Fussgänger ist gross. **PG**

Schweiz-Syndrom der Österreicher

Taugt die Schweiz als Vorbild?

Es braucht keiner zu glauben, daß die «Blick»-Artikel über die angebliche touristische Überlegenheit Österreichs in und um Wien keine Beachtung gefunden hätten. Denn vor nicht allzu langer Zeit war die Schweiz unumstrittenes Vorbild für die rot-weiß-roten Touristiker. Eine medial verkündete Trendwende wird daher gerne beim Wort genommen.

FRED FETNER, INNSBRUCK

Doch niemand will behaupten, daß die Schweiz in sämtlichen Punkten ihre Vorbildfunktion verloren hätte. So fällt Doris Rinke, Pressesprecherin des Landesverbandes für Vorarlberg, über ihre westlichen Nachbarn zuerst das vorzügliche und touristisch optimal aufbereitete Eisenbahnnetz ein. In Österreich wurden zahlreiche alpine Nebenbahnen in den vergangenen Jahrzehnten eingestellt, heute würde man sie dem wachsenden ökologischen Bewußtsein und der Suche nach Erlebnisbahnen folgend gerne wieder hervorzaubern.

Angekratztes Swissair-Image

Neben der Schweizer Bahn wurde auch die «Swissair» im Vergleich zu den bescheidenen Luftaktivitäten in Österreich langjährig idealisiert. Doch mit wachsender Nähe und roten Zahlen wurde auch das Swissair-Image angekratzt. Wesentlich bedeutender war die Schweiz für Österreich immer als Symbol für eine funktionierende alpine Top-Hotellerie. «Bis vor zehn Jahren sind wir jedes Jahr in Schweizer Kurorte spionieren gegangen, heute wüßte ich nicht mehr warum wir das tun sollten», gibt Adi Werner, Fünfstern-Hotelier in St. Christoph am Arlberg («Hospiz»), zu Protokoll. Probleme mit «Alten Kästen», ein gestörtes Preis-Leistungs-Verhältnis und Schwierigkeiten mit der Schweizer Tourismus-



«Schnell, Bub, lauf' und sag' Mutter, die Habsburger kehren zurück!»

Karikatur: Melk Thalman

gesinnung ortet der Hotelier und Branchenpolitiker. Er schätzt die Schweizer als Kaufleute, nicht aber als Gastgeber. «Ein Schweizer Kaufmann und ein österreichischer Wirt, das wäre die ideale Kombination.»

Hotelfachschulen: Letzte Bastion Selbstverständlich nennt Adi Werner, wie alle Befragten, einen unverändert leuchtenden Punkt in der Werteskala der Eidgenossenschaft: Die Hotelfachschulen. Ob Lausanne, Luzern oder eine der

zahllosen anderen Ausbildungsstätten: Österreichische Hoteliers, die etwas auf sich halten, schicken ihren Nachwuchs weiterhin in Schweizer Nobelpinternate. Diesen Schulen erwächst der Hotelmanager von morgen.

Doch auch für die Bewältigung der Arbeitsmarktprobleme in Küche, Service und anderen Bereichen wurde von Österreichs Branchenvertretern noch vor zwei Jahren der Schweizer Saisonier-Status bewundert. Inzwischen wurde in Österreich ein vergleichbares Modell durch-

gesetzt und angesichts einer Ausländerbeschäftigungsquote im Tourismus, die allmählich Schweizer Dimensionen erreicht – in Tirol im Februar 1993 beispielsweise 38 Prozent –, zweifeln viele, ob das Nacheifern sinnvoll war. Einen positiven Punkt will der Hotelier und Besitzer des 3-Hauben-Restaurants in St. Christoph noch registriert wissen: «Die Großzügigkeit und die Qualität der Küche ist im Vergleich zu unserer häufig anzutreffender Engstirnigkeit noch immer als vorbildlich zu betrachten.»

Steigenberger Hotels

Hotelklassifikation: Marken statt Sterne

Auf «Marken statt Sterne» setzt das Konzept für die diversifizierten Steigenberger-Hotels, für das das ausscheidende Vorstandmitglied Wolfgang Momberger wesentlich verantwortlich zeichnet. Er ist überzeugt: Das Konzept wird auch über seinen Weggang hinaus Bestand haben.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

«Wie in der Automobilbranche, wo es mehr um Marken wie BMW, Fiat oder Volkswagen statt um Kleinwagen, Mittelklasse oder Limousinen geht, wollen auch wir bei Steigenberger nicht die Klassifikation durch Sterne, sondern die Aufgliederung nach Marken», erklärt Steigenberger-Noch-Vorstandsmitt-

glied Wolfgang Momberger. Ohnehin, so wehrt er Kritik an dieser Entwicklung ab, seien die Einteilungskriterien für Sterne «oft zufällig; wenn ein Lift fehlt, gibt es einen Stern weniger». Markenzeichen, auch und gerade in der Hotellerie, würden den Gästen wie beim Entscheid für andere Produkte die Wahl erleichtern.

«Partner of...»

Gegen den Einwand, dass Hotelmarken wie «Steigenberger», «Avance», «MAXX», «Intercity» oder neu «Esprit» (vorher «Esprit») international keinerlei Bedeutung haben, führt Momberger ins Gefecht: «Über das Steigenberger-Reservationsystem sind alle dort angeschlossenen internationalen Hotels je nach ihrer Zuordnung «Partner of...». Damit helfen sie, unsere Marken auch weltweit einzuführen.» Aber Momberger räumt ein, dass mit Werbung und Marke-

ting noch viel getan werden müsse, um die Marken auch im eigenen Land im Markt fest zu verankern.

«Esprit» statt «Esprit»

Vieles bei der Markenphilosophie hat Momberger «aus dem Bauch» geschaffen. Glaubt er, dass dies Bestand hat, auch wenn sein «Bauch» ab 1994 nicht mehr zur Verfügung steht? «Ja», gibt er sich selbstsicher. Es seien ja «nur Anregungen» vom ihm gewesen. Während Momberger einerseits betont, seine Markenphilosophie habe sich «bei den Mitarbeitern durchgesetzt», muss er zugleich zugeben, dass «alles auch in zehn Jahren noch in der Entwicklung» sein wird. So sieht er denn auch die (teure) Umstellung bei der Zwei-Sterne-Marke von «Esprit» zu «Esprit» nicht als Problem. Ihn freut es, dass viele internationale Hotels über das Reservationsystem SRS bereits als «Partner of MAXX» ver-

zeichnet sind, obwohl die ersten beiden Hotels dieser Kategorie (in Langen bei Frankfurt und Jena) noch gar nicht eröffnet sind.

«Konsument will Markenartikel»

«Unverwechselbar» müssten Hotelmarken werden, betont Momberger. Der Gast müsse im voraus genau wissen, was ihn erwartet: In Ausstattung, Ambiente und Preis – «bei Sternen ist das oft nicht der Fall», meint der zum Warenhausbusiness scheidende Marketing-Mann. Gerade in Deutschland gebe es die klare Sterne-Zuordnung ohnehin nicht. «Und selbst dort, wo es sie gibt, streiten sich Experten oft genug, ob ein Hotel nun eher 4 plus oder 5 minus sei.» Nicht nur bei Autos, in fast allen Bereichen der Konsumgüterindustrie, so Momberger, vertraue der Konsument der Marke. Deshalb sei die «Marke ein Zeichen für Zukunft».

Entwicklungskosten brachten Verluste

Für die Entwicklung neuer Marken hat «Steigenberger» tief in die Tasche gegriffen. Zudem wurde das Konzept der 2-Sterne-Marke «Esprit» überarbeitet und die Marke aus rechtlichen Auseinandersetzungen mit der Modefirma Esprit umgetauft; in «Esprit» mit Wirkung ab 28. Juli. Wobei die französische Ausdrucksform von -prix auch an den Niedrigpreis dieser Hotelgruppe und das X am Schluss an das Doppel-X in der Steigenberger-Drei-Sterne-Marke MAXX erinnern soll.

«Wenigstens jetzt ein ausgeglichenes Ergebnis 1993», wie Annemarie Steigenberger, im Vorstand vorübergehend zuständig für den Finanzbereich, unumwunden zugab. Die Steigenberger-Hoffnungen sind nach 4,5 Millionen DM Verlust 1992 fürs laufende Jahr eher niedrig gehängt. 1991 war da noch ein Plus von 12,8 Millionen DM gewe-

sen. Der Konzern machte sogar ein Minus von 7,56 Millionen DM, gegenüber 11,4 Millionen Gewinn im Jahr zuvor. Obwohl der Hotelkonzern den «Umsatz pro Mitarbeiter um 17,5 Prozent verbessert» hat, sind «die Personalaufwendungen in absoluten Werten gestiegen» (die aber wurden an der Bilanzpressekonferenz nicht genannt). Die Entwicklung neuer Marken habe mit «erheblichen Aufwänden» das Berichtsergebnis in Form von Vorleistungen belastet. Auf Nachfragen relativierte der scheidende Steigenberger-Vorstand Wolfgang Momberger dann später die aufgelaufenen Minus-Zahlen: Durch «Investitionen in die Zukunft» sehe das Bild für 1992 «und wohl auch noch für 1993» düster aus, doch diese Investitionen einmal weggerechnet, stünde Steigenberger «mit einem Gewinn etwa in Höhe des Verlustes da».

Probleme hatte es offenbar wegen des neuen Hotels mit integriertem Gesundheits- und Schönheitszentrum in Vichy gegeben, weil noch während der Neubauphase die Eigentümerschaft von Perrier auf Nestlé wechselte. Die Entwicklung 1992 in den drei Steigenberger-Märkten Deutschland, Schweiz und Österreich aber sei gekennzeichnet von rückläufiger Auslands- und gedämpfter Inlandsnachfrage, von Kapazitätsüberhängen, von schwacher Nachfrage nach hochpreislastigen Restaurant- und Bankettangeboten, generell zurückhaltendem Ausgabeverhalten von Geschäftsreisenden und seit 1993 auch von Privatreisenden, sowie von Preiskämpfen auf fast allen Teilmärkten. Warum die meisten der fast 100 Journalisten – darunter auch viele Schweizer – zur Bilanzpressekonferenz ange-

reist waren, das war unter «Personalia» sehr kurz abgehandelt worden. Wolfgang Momberger wird, wie die *htr* berichtete, ausscheiden und eine neue Aufgabe bei Karstadt übernehmen. Eitel Minne aber klang aus den Worten und Gesten, die Momberger und Annemarie Steigenberger füreinander hatten. Später dann unterstrich Momberger, dass er in absoluter Loyalität ausscheidet, dass er aber «auf eventuelle Fragen zu diesem Thema nicht weiter eingehen» wolle. Im persönlichen Gespräch wies er auch alle Gerüchte über eine bevorstehende Scheidung mit der Steigenberger-Tochter zurück: «Alles Quatsch!» Mitarbeiterinnen im Konzern wiederum wollen sicher wissen, dass der unkübbare Knacks in der Momberger-Ehe das Weggehen aus dem Steigenberger-Konzern beflügelt hat. GU, Frankfurt

Hotelaufenthalte im Juni

Trend weiterhin negativ

Der seit Februar bei der Nachfrage in der Schweizer Hotellerie zu beobachtende Trend negativer Frequenzentwicklung hat sich auch im Juni weiter fortgesetzt, wie das Bundesamt für Statistik (BFS) mitteilt. Gemäss BFS hat die Zahl der Hotelübernachtungen in der Schweiz gegenüber dem Vorjahr im Berichtsmonat um 43 000 oder um 1,5 Prozent auf 2,89 Millionen Übernachtungen abgenommen. Dieser Frequenzrückgang ist innerschweizerseits den gegenüber 1992 verschobenen Pfingstferien, andererseits den zum Teil schlechten Witterungsbedingungen im Berichtsmonat zuzuschreiben.

In den ersten sechs Monaten des laufenden Jahres zählte die Schweizer Hotellerie gemäss BFS 16,36 Millionen Übernachtungen, rund 350 000 oder 2,1 Prozent weniger, als in der Parallelperiode 1992. Dieses Resultat liegt um 1,1 Prozent unter dem durchschnittlichen Januar/Juni-Stand der vorangegangenen zehn Jahre. Dabei schwächte sich die Nachfrage aus dem Inland um 2,7 Prozent auf 6,66 Millionen, jene aus dem Ausland um 1,6 Prozent auf 9,7 Millionen Übernachtungen ab. Bei den ausländischen Gästen trugen insbesondere die italienische und die amerikanische Kundschaft zum negativen Resultat bei. UM

HOTTEL

Neubau: Hotel Wilerbad in Sarnen.

Am 30. November 1993 geht das Sarnen Ferien- und Seminarhotel Wilerbad für zwei Jahre zu. Ziel: Die Zuger Firma Rainer Peikert Invest AG als Hotelbesitzer will einen praktisch vollständigen Neubau mit 100 Betten in der 4-Sterne-Kategorie erstellen lassen. Zudem sollen zwei vom Hotel getrennte Appartementhäuser mit 16 Eigentumswohnungen entstehen.

Luzerner «Conti» verkauft. Der Luzerner Hotelier Niklaus Weibel, ehemaliger

Vizepräsident und heutiges Ehrenmitglied des Schweizer Hotelier-Vereins, hat das 1954 erworbene Hotel Continental in Luzern (neu Hotel Central) an den Inner-schweizer Grosshotelier Vassily Tsakmaklis verkauft. Weibel, der schon 1947 im Conti als Pächter begann, will Ende 1994 für zirka 20 Millionen Franken an Ort und Stelle des heutigen Hotel Park das neue Viersternhaus Continental-Park eröffnen. Das 100 Zimmer-Haus mit zirka 175 Betten liegt nahe am geplanten Kultur- und Kongresszentrum. Tsakmaklis wiederum kehrt nach fünf Jahren wieder in die Stadt Luzern zurück. Geplante Synergien mit seinem vis-à-vis liegenden griechischen Spezialitätenrestaurant und seinem Pachtbetrieb Hotel FÜRIGEN in FÜRIGEN NW liegen auf der Hand.

Neues Motel in Neuenkirch LU. Entlang der N2 in Neuenkirch LU soll ein

neues Motel mit 60 Zimmern gebaut werden. Geplant wird von der Lurag (Luzerner Gaststätten AG, einer gewerblich orientierten Körperschaft) der Bau einer entsprechenden Anlage, die gemäss Verwaltungsratspräsidenten Hans Schürli, alt Nationalrat aus Schötz, allerdings nicht wie geplant bereits im nächsten Frühling den Baubeginn erleben wird, sondern erst 1995. Noch unklar ist nämlich, ob die dort gleichfalls engagierte Mövenpick einsteigen oder eine andere Firma die Pacht des künftigen Motels übernehmen wird.

REKLAME

SPESSEKARTEN

CARTES CLASSIQUES™

HYPRO

Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33



Wir liefern Küchenkonzepte mit Köpfchen und ausgekochte Systemapparate für

Hotelrestaurants

Für die perfekte Profiküche sind wir zu allem fähig!

Therma Grossküchen AG
Centralstrasse 43
CH-6210 Sursee
Telefon 045 23 91 91
Telefax 045 21 68 17



Seit 16 Jahren im Dienste unserer Gäste und unseres Hauses. Herzlichen Dank, liebe Julia, und alles Gute für den dritten Lebensabschnitt.

Da 16 anni al servizio dei nostri ospiti e della nostra casa. Grazie di tutto, cara Julia, e tanti auguri per la meritata pensione che giunge alla fine di quest'anno.

Fam. C. Wirth e collaboratori
HOTEL VILLA CARONA e
RISTORANTE LA SOSTA, 6914 Carona

57376/6670



zeigt Ihnen,
womit man
das Eis zum
Schmelzen
bringt.

HOFMANN
WALTER HOFMANN AG

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

LANGENTHAL ☎ 063 22 19 37

Für den Profi

Neu
freshstar[®] Gastronom
FRISCHHALTEFOLIE
fresh

alustar[®] Gastronom
Aluminiummiete
alustar[®] Gastronom
Feuille d'aluminium

alustar
Ihr Grossist hat's

Aus Inventarübernahme (Wirtwechsell) verkaufen wir ein zweijähriges, einwandfreies
Soft-Ice-Gerät
Fabrikat «Ott-Frigorex» Export Pasta, Typ G/ST III EP, was-sergekühlt, für feste Installation geeignet. Verhandlungs-basis zirka 40% unter dem Neuwert.
Auskünfte erhalten Sie von Hr. H. Wyss
Telefon (064) 24 76 46, ab 2. August 1993.
57289/44300

**DIREKTIMPORT
IRISCHER,
EICHE-GERÄUCHERTER
ATLANTIK-WILDLACHS**
Packungen von 500 bis 1000 gr.
geschnitten oder ungeschnitten
Preis pro kg Fr. 54.- bis Fr. 60.-

Business Contact
Neumühle Toss, 8406 Winterrhura
Tel. 052 - 202 63 63
Fax 052 - 202 69 08

Bergundthal 9000 St. Gallen
Stempeluhren
für Hotel und
Restaurant
071/24 80 24
Wir erfassen Ihre Zeit!

WIR VERKAUFEN

- THERMA-Chromstahl-Kühlmöbel mit 2 Getränke-schubladen, B 79, H 76, T 76
- Chromstahlmöbel mit 5 Schubladen und 1 Flaschen-regal, B 60, H 76, T 66
- Stühle, Massivholz, stabellenähnlich
- zirka 70 Stühle mit senfgelben Polstern
- 16 Barhocker, dunkel
- Rotor Gastro-Saltauswinde
- Knetmaschine für 16 kg Mehl, neu revidiert

HOTEL/KONGRESSZENTRUM Telefon (072) 22 33 33
THURGAUERHOF WEINFELDEN Telex (072) 22 33 64
Bitte verlangen Sie Frau Oberholzer
57431/37532

**Handels-
und Verkehrsschule Bern**
Schwanengasse 11, Tel. 031/22 54 45
Hotelsekretär/in
Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung. Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.
Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch verein-baren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.

Kursbeginn: August/Februar
Name _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

Elektronische Info-Systeme

Hotel und Champagner auf Knopfdruck

Der Einbezug des Computers bei der Bearbeitung von touristischen Informationen geht auch in Österreich weiter. Neben dem Tirol Information System TIS ist an zwei Standorten das stark visuell unterstützte System «Multiguide» installiert worden. An einem als Informationssäule verpackten Personal Computer kann der Gast Unterkunft und Restaurantplätze reservieren und Zugbillette ausdrucken lassen.

MICHAEL J. MAYR, SALZBURG

Flughafen XY, 20 Uhr. Familie Müller, soeben angekommen, weiss noch nicht, wo sie Quartier beziehen soll. Auch ein gemütliches Abendessen und ein Bummel durch Lokale mit Livemusik wären gefragt. Mit einem «Multiguide» kein Problem. Filmisch aufbereitet, bietet die Informationssäule den Müllers auf Knopfdruck sämtliche Daten, die sie brauchen: Hoteladressen mit Zimmerpreisen, Restaurantsvorschläge einschliesslich der Speisekarte vom Tag sowie alle Musikveranstaltungen an dem Abend vor Ort.

Der «Multiguide» ist eine Neuentwicklung der Marketingfirma Multimedia 2000 in Hallein bei Salzburg. Der in eine Informationssäule verpackte Personal Computer ist mit Bildschirm, Tastatur, Telefon und Bankomat ausgestattet. Mit wenigen Knopfdrücken kann jedermann sein ganz individuelles Datenmenü mixen. Wobei die gewünschten Informationen nicht bloss in Form steifer Standbilder und schriftlicher Texte, sondern wie bei einer Multivisionsschau filmisch und vertont präsentiert werden können.

Will der Gast ein Zimmer buchen wird er auch automatisch mit dem Hotel seiner Wahl verbunden - das Telefonat berappt selbstverständlich der Quartiergeber. Das Gerät läuft auf MS-DOS 5.0 mit Windows 3.1. Der Benutzer kann auch die Bahnverbindungen zum Besprechungsort abrufen und sich gleich ein Zugticket samt Platzkarte ausdrucken lassen. Er kann sogar bei dieser Gelegenheit seinem Geschäftspartner einen Fax mit der Ankunftszeit als Terminbestätigung schicken. Oder er bestellt eine Eintrittskarte zu Theater, Musical, Kino und bezahlt mit Bankomat- oder Kreditkarte.

Keine Science-fiction

Der Multiguide ist keine Science-fiction. Zwei der vielseitigen Terminals arbeiten bereits. Eines wurde im Ötztal Tourismuszentrum Sölden installiert und eines steht in der Altstadt des Herstellerortes Hallein.

Auch wenn der Zuspruch noch spärlich ist, bleibt Multimedia-2000-Geschäftsführer Roland Soini optimistisch, dass sich sein System bald flächendeckend durchsetzen wird. «Die Verhandlungen mit Flughäfen, Autobahnstationen, Hotels, Einkaufs- und Ausstellungszentren sind schon sehr weit gediehen.»

Die Geräte, die sich durch eine «Teleswitch-Box» an jedes Telefonnetz anschliessen und in allen Sprachen programmieren lassen, sind nicht nur als Indoor-Version zu haben. Die Kosten, preist Soini sein High-tech-Patent ausserdem, seien durch das Abspielen von Werbespots rasch amortisierbar. Über den Bildschirm der Infosäule können Werbefilme wie im Fernsehen oder Kino flimmern. Im Tirol selbst ist das Tirol Informationssystem erfolgreich. Bisher sind ein Dutzend Tourismusverbände an TIS angebunden, das entspricht 70 Prozent des Nächtigungsvolumens. Bis Jahresende wird die Flächendeckung im mit Abstand tourismusintensivsten Bundesland der Alpenrepublik erreicht sein. Dazu laufen Pilotprojekte mit TIS in je drei Ferienzentren Kärntens und Vorarlbergs, und auch im Ausland herrscht ungeborenes Interesse. Die Autofahrerclubs der wichtigsten Zielländer Deutschland,

Niederlande und Österreich benötigen den Informationspool. In Frankreich ist er von sechs Millionen Minitel-Geräten abrufbar, ebenso steht die Tirol-Werbung mit grossen Reiseveranstaltern und

Computerreservierungssystemen in ganz Europa auf diese Weise in modernster Dauerverbindung.

Prinzip ausgereift

Vom Prinzip her scheinen sowohl TIS als auch der Multiguide ziemlich ausgereift. Die Grundlage ist dieselbe: es reichen ein PC mit 386er-Prozessor und eine Festplatte mit 210 Megabyte als Mindestkapazität, dazu ein Farbmonitor und eine Tastatur. Als Datenträger werden CD-Rom verwendet. Die Entwickler sind einhellig überzeugt, dass darin die Zukunft des Tourismusmarketings liegt. Langfristig werde sich durchsetzen, wer die schnellere, detailliertere und ästhetisch attraktiver aufbereitete Informationsleistung bietet, sagen sie. «Das führt auch zum Nachdenken, was von Tourismusdachorganisationen im Jahr 2000 übrigbleibt» meint Tirol-Werber Braun, der zu dem Thema im Januar 1994 einen ersten internationalen Kongress («Enter» in Innsbruck veranstaltet, weiter: «Ausser einer professionellen Informationskompetenz wahrscheinlich wenig. Denn der Verkauf wird immer direkter zwischen den anbietenden Unternehmern und den mit ihnen vernetzten Konsumenten laufen.»

Beliebter Multimediaturm

Seit Juli 1990 ist in Autobahnstationen «Heidiland» ein dem österreichischen Multiguide sehr ähnliches System im Betrieb. Der von der Firma MacGuffin installierte Terminal bietet den Autobahnstrassenbesucher eine elektronische Information über die touristischen Angebote Graubündens. Der Gast kann die Informationen mit Antippen auf dem Bildschirm aus «Multimedia Graubünden» wählen. Er kann sich über Schneeverhältnisse, Aktivitäten am Ort und Hotelunterkünfte informieren. Durch das filmisch aufbereitete Informationssystem führt die Comic-Figur Steinbock Conradin. Da der benutzerfreundliche Multimediaturm von den Gästen sehr gut wird, prüft der Verkehrsverein Graubünden eine breitere Einsetzung des Systems. SR



Kein langes und mühseliges Warten mehr nach der Ankunft am Flughafen: Die Informationssäule «Multiguide» bietet dem Anreisenden alle Informationen, die er benötigt, um das Hotelzimmer und die Tischreservierung im favorisierten Restaurant noch am Flughafen zu buchen.

Foto: Alain Gassmann

Auslandsmärkte (10)

Nordländer bilden eine stabile Kundschaft

Schweden, Dänen, Finnen und Norweger verbringen jährlich insgesamt 750 000 Logiernächte vorwiegend in der Schweizer Hotellerie. Sie sind eine treue Gästeschaft, vorausgesetzt, sie werden kontinuierlich und professionell betreut. Allerdings schmälert die gegenwärtige Wirtschaftslage auch ihr Ferienbudget.

Die Tatsache, dass in der Schweiz jährlich rund 750 000 Übernachtungen von Gästen aus den Nordischen Ländern Schweden, Dänemark, Finnland und Norwegen verbracht werden, verdient mehr Beachtung von der Schweizer Tourismusbranche, als bis anhin. Vorallem Schweizer Hoteliers, die sich kontinuierlich und professionell mit diesem Markt befassen, haben gemäss dem Schweizerischen Touristikverband (SVZ) in Stockholm grundsätzlich nämlich gute Aussichten, mit ihren nordischen Gästen eine stabile Kundschaft zu gewinnen.

Wichtigstes Land für den Schweizer Tourismus auf diesem Markt ist Schweden, es liegt auf Platz 12 unserer Aus-

landkunden. Gemäss einer Aufstellung verbrachten 1991 allein die schwedischen Gäste rund 345 000 Übernachtungen in der Schweiz. Die Gäste aus Dänemark verbringen hierzulande jährlich rund 200 000 Logiernächte und stehen damit auf dem siebzehnten Platz, Finnland steht als Auslandkunde mit 100 000 Übernachtungen jährlich zu Buche, schliesslich Norwegen mit rund 88 000 Logiernächten.

GUS-Staaten als Konkurrenten

Das vergangene Jahr war für die Nordischen Länder ein schwieriges Wirtschaftsjahr. Deshalb ging die Nachfrage sowohl nach dem Ferientourismus als auch nach dem Geschäftstourismus kurzfristig zurück. 1992 wurden allein in Finnland 200 Reiseverkaufstellen geschlossen.

Diese Entwicklung hat zur Folge, dass die Skandinavier und die Finnen vermehrt im eigenen Land oder in ihren jeweiligen Nachbarländern Ferien machen. Konkurrenten um den nordischen Markt sind in den vergangenen Jahren vermehrt auch die neuen Staaten GUS in der ehemaligen Sowjetunion.

Für Ferienreisen ins Ausland sind in den nordischen Ländern Charterflugesrisse stark gefragt. Prognosen zum Charter-

flugverkehr aus diesem Raum für das laufende Jahr rechnen mit einer Abnahme von bis zu zwanzig Prozent. In der Schweiz selber reisen wesentlich mehr Gäste der nordischen Länder mit dem Auto als mit der Bahn. Für Gruppenreisen wird innerhalb der Schweiz oft der

Serie zu den Auslandsmärkten

In unserer Serie über die Auslandsmärkte 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.

Weitergehende Informationen zum Markt «Nordische Länder», welcher Schweden, Dänemark, Finnland und Norwegen umfasst, erteilt das Schweizerische Touristikbüro, Kungsgatan 36, Box 3316, S-10366 Stockholm. Telefon: 00468-234100; Fax: 00468-240523.

Auslandmarkt in der nächsten Ausgabe: Die USA. UM

Bus benutzt. Zur Zeit sind preisgünstige Ferien-Angebote gefragt.

Tips für den Marktauftritt

Dem Markt mit vier Sprachen, vier Kulturen und vier Mentalitäten muss dadurch Rechnung getragen werden, dass die Angebote entweder in der jeweiligen Landessprache oder auf englisch verfasst sein müssen. Der Follow-up ist in den nordischen Ländern ein wichtiger Faktor. Besuche bei der Reisebranche finden am besten von Mitte Januar bis Mitte Juni oder von September bis November statt. Die Vertretung der SVZ in Stockholm rät von Einzelauftritten in den Medien oder in der Reisebürobranche ab. Sie empfiehlt, vielmehr die nationalen Plattformen zu benutzen, die Swiss Travel Show Skandinavien und Finnland, die in Form von Workshops das nächste Mal vom 12.-17. September 1994 in Helsinki, Stockholm, Göteborg, Oslo und Kopenhagen durchgeführt werden wird. Bis zum 30.8.93 haben Interessenten zudem Zeit, sich über die SVZ-Landesvertretung Stockholm an folgenden Messen einzuschreiben: Reiseliv Oslo, 13.-16.1.94; Matka Helsinki, 20.-23.1.94; Res Sollentuna Stockholm, Kongresse und Incentives, 26.-28.1.94 und Tur Göteborg, 24.-27.3.94. UM

CNN-Hotelverträge

Bundesgericht: CNN abgeblitzt

Den Verträgen des Nachrichtensenders CNN werde die Rechtsgrundlage entzogen, entschied das Bundesgericht unlängst, nachdem es in einem Streitfall zwischen CNN und dem Genfer Noga-Hilton für das Hotel entschieden hat. Die Installation für den Empfang ermöglierte keine öffentliche Verwendung, lautet die Urteilsbegründung.

In der Vergangenheit haben viele Schweizer Hoteliers mit dem amerikanischen Nachrichtensender CNN Verträge, sogenannte «Licensing Agreements» abgeschlossen. Das Bundesgericht hatte darüber zu entscheiden, ob das Noga-Hilton in Genf die Bezahlung an CNN zurecht verweigerte.

Mit dem Bundesgerichtsentscheid vom 8. Februar 1993, dessen Begründung seit kurzem vorliegt, wird diesen Verträgen nun die Rechtsgrundlage entzogen. In seiner entscheidenden Erwägung greift das Bundesgericht die Frage auf, ob der Hotelier im vorliegenden Fall überhaupt eine urheberrechtlich relevante Weiterverbreitung der Programme betriebe oder vielmehr als reiner Empfänger anzusehen ist. Die betreffende Parabolantenne speise nur die Zimmer des Hotels so wie es eine Kollektivantenne für die Bewohner eines Mehrfamilienhauses mache. Die Einweisung des Programmes von CNN International erfolge nur im betreffenden Gebäude. Vom Autorenrecht her gesehen, ermöglierte die Installation nur die Funktion des Empfanges und nicht diejenige eines Senders. Das Bundesgericht setzte sich zudem ausführlich mit den verschiedenen technischen Empfangsmöglichkeiten auseinander, welche jeweils zu unterschiedlichen urheberrechtlichen Konsequenzen führen. Es unterschied dabei zwischen Fernmeldesatelliten, die nicht für den direkten Empfang durch Private bestimmt sind, wie «Intelsat», und den eigentlichen Rundfunksatelliten. Schon im Laufe dieses Verfahrens hatten sich einige Grundlagen geändert: Zur Zeit des letztinstanzlichen Entscheides durch das Bundesgericht war der CNN Sender bereits unkodiert über den Satelliten Astra zu empfangen und wurde nicht mehr wie ursprünglich nur als Basisprogramm für die Kabelabonnenten oder das Pay-TV verbreitet. Interessant ist nun aber, dass das Bundesgericht zum Schluss kommt, die technischen Unterschiede würden vermehrt ineinanderfliessen und könnten und nicht mehr genügend auseinandergehalten werden. Dies stiess auf Kritik. Viele interessierte Urheberrechtskreise und -spezialisten sind der Ansicht, dass wohl weitere Entscheide folgen werden, welche unter Umständen die generellen Aussagen dieses Entscheides wieder relativieren könnten. TJ*

* Thomas Jaishi, lic. jur., Abteilungsleiter Rechtsdienst im Schweizer Hotelier-Verein (SHV).

REKLAME



Adrian Stalder, Albergo Giardino Ascona, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
GADIS und FIDELIO
Food & Beverage
vom

Check-In DATA AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE
ATAC INFORMATIK AG

Telefon 01 810 53 80
Basel, Bern, Gebenstorf, Langenthal, Lausanne, Luzern, St. Gallen

LIEGENSCHAFTENMARKT



Bundesamt für Zivilschutz
Office fédéral de la protection civile
Ufficio federale della protezione civile
Uffizi federal da la protezzion civile

Auf den 1. Juli 1994 verpachten wir die

**Kantine
des Eidg. Zivilschutzausbildungszentrums
in Schwarzenburg / BE**

Als Pächter kommen sowohl Unternehmen der Gemeinschaftspflegebranche als auch Einzelpersonen, Schweizerbürger/innen (in der Regel Ehepaar) mit entsprechendem Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastwirtschaftsbetriebes in Frage.

Die Pachtbedingungen und das Anmeldeformular können bei der ausschreibenden Stelle unter Telefon 031 / 61 50 33 angefordert werden.

Schriftliche Bewerbungen sind unter Beilage des erwähnten Anmeldeformulars bis zum 31. August 1993 zu richten an:

BUNDESAMT FÜR ZIVILSCHUTZ
Abteilung Ausbildung, Monbijoustr. 49, 3003 Bern

Zu verkaufen, eventuell zu verpachten, ab Frühjahr 1994

Hotel, Restaurant, Bar

in Melide TI. 67 Betten, Restaurant 45 Plätze, Bar 12 Plätze, grosser Aufenthaltsraum, grosse Terrasse am See, mit eigener Badeterrasse, Hotel zum Teil neu, sehr gut eingerichtet, alle Zimmer mit Bad/Dusche/WC, sämtliches Inventar für Hotel und Restaurant vorhanden; neue Küche. Das Hotel kann noch auf 90 Betten ausgebaut werden, Pläne vorhanden.

Kaufpreis: Fr. 2.8 Millionen.
Interessenten melden sich bei Adolf Meier, Postfach 933, 8021 Zürich.

57373/366803

Zu verpachten auf Frühjahr 1994 lebhafte

**BERGGASTHAUS
im Berner Oberland**

mitten im Ski- und Wandergebiet, reger Durchgangsverkehr, Ausflugsziel.

Inventar von zirka Fr. 100 000.– muss übernommen werden.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 57339 bei hotel revue, 3001 Bern.

57339/180831

Zu verkaufen

3 Registrier-TEC-MA 400

Im Verbund anschliessbar an PC mit entsprechender Software.

5 Jahre in Betrieb.
Preis Fr. 6800.– (NP Fr. 40 000.–).

Anfragen unter:
Telefon (027) 61 12 13
Fax (027) 61 29 29

57374/20273

Umständehalber zu übergeben

Restaurant

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

57263/36609

A VENDRE EN ITALIE

directement sur le Lac Majeur

**HOTEL DE 30 LITS
+ très grand RESTAURANT**

avec terrasse sur lac.
Prix de vente: fr. 1 900 000.–.
Inf.: C.P. 156, CH-6004 Locarno.

P 57347/44300

Zu verkaufen

in Frankreich (Dep. Ht. Saône) in bekanntem Touristenort

Hotel Garni (★★★ N.N.)

mit 20 Zimmern, alle mit Bad oder Dusche, Lavabo, WC, Bidet; Radio/Wecker, TV, Direktwahl-Telefon.
Ruhige Lage (50 m von Hauptstrasse).
Terrain 2500 m² mit Privatparkplatz für zirka 30 Autos.
Preis: FF 3 000 000.–.
Anfragen unter Chiffre K 022-128054 an Publicitas, Postfach 3540, 1002 Lausanne 2.

57371/44300

MONTREUX

à vendre

hôtel/restaurant

belle situation avec vue.

Ecrire:
Case postale 1263, 1820 Montreux
ou téléphoner: (021) 963 27 80.

67447/25500

cti
gestion immobilière sa
Raffinerie 1 - 2004 Neuchâtel

A vendre ou à louer
Port de Neuchâtel

**Bâteau-restaurant
«Vieux-Vapeur»**

Entièrement rénové comprenant:
– restaurant-brasserie 145 places
– bar-dancing 100 places
– terrasse extérieure 60 places
– exploitable à l'année ou en saison;
excellente situation; affaire intéressante.

Pour tout renseignement: téléphone (038) 25 52 39.
57406/346357

UNPI
UNION NEUCHÂTELOISE
DES PROFESSIONNELS DE L'IMMOBILIER

Annonces par téléphone
031 46 23 95



Einmalige Gelegenheit!
Zum Verkauf im Zentrum von Lugano, an bester Geschäftslage

erstklassiges Restaurant

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunftsunter Chiffre S 24-796517 an Publicitas, 6901 Lugano.

P 57249/44300

**Restaurant Sternen
Duggingen BE**

(zwischen Aesch und Grellingen)

Pächter gesucht

Im Zuge einer Wohnüberbauung wird auch das Restaurant Sternen vollständig renoviert und neu konzipiert. Wir suchen nun einen Pächter, der seine persönlichen Vorstellungen und Ideen in die ganze Projektierung einbringen kann.
Antritt: Frühjahr/Sommer 1994.
Das Restaurant ist das einzige vor Ort und bietet neben dem noch andere zahlreiche Vorteile.
Ernsthaften und seriösen Interessenten stehen wir gerne für ein unverbindliches Gespräch zur Verfügung.



KOVA AG
Birsigstrasse 82
4011 Basel
Tel. (061) 281 28 29
P 57398/44300

Zentralschweiz

in 2-Saison-Kurort, verkaufen, evtl. vermieten wir

★★★-Hotel mit 30 Betten
Restaurant, 20 Plätze
Sonnenterrasse, 40 Plätze
Garten, 20 Plätze

Dieser Betrieb eignet sich bestens für ein initiatives Ehepaar mit entsprechendem Fähigkeitsausweis.

Interessenten melden sich unter Chiffre 57337 an hotel revue, 3001 Bern.

57337/10154

Engadin

Zu verkaufen bestbekanntes

Bijou-Restaurant

Restaurant 80 Plätze, Terrasse 30 Plätze, Bar mit Verlängerung, eigene Parkplätze, 3-Zimmer-Wirtwohnung.

Für tüchtiges und kontaktfreudiges Ehepaar sehr gute Existenz.

Seriöse Interessenten mit genügend Eigenkapital erhalten gegen schriftliche Anfrage gerne jede weitere Auskunft unter Chiffre 57341 an hotel revue, 3001 Bern.

57341/41726

Zu verkaufen

im Puschlavertal Graubünden, freistehendes

Kleinrestaurant – Hotel

Weitere Auskunft erteilt
Telefon (082) 5 55 22

57240/366323

Zu verkaufen

Lokal für ein Restaurant

in bester Lage, in Fully/Wallis, 3 km von Martigny entfernt. Beste Gelegenheit für renommierten Chef. Sichere Zukunftsmöglichkeiten. Drei Preisvarianten zu diskutieren.

Anfragen: Telefon (021) 964 67 67, Fax (021) 964 56 54.

O 56763/199176

**Red River –
New Mexico – USA**

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

A 56562/36425

ANSCHLAGBRETT

**HOTELSCHULE
LÖTSCHER**

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

Dieses Jahr führen wir in der Zentralschweiz folgende Intensivkurse durch:

- RÉCEPTIONSKURS**
31. Oktober - 19. November 1993
- FOOD & BEVERAGE KURS**
21. November - 4. Dezember 1993

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähere Unterlagen.

**Englisch lernen
in Australien**

- Moderne, neurenovierte Sprachschule in Perth, West-Australien
 - Anfänger- bis Diplomkurse (First, Proficiency usw.)
 - Grosses Freizeit- und Sportangebot
 - Familienunterkunft
 - Schweizer Betreuung an Ort
 - Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen
- ST. MARK'S
INTERNATIONAL COLLEGE**
André Gobat
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 30 13
Fax (041) 94 43 28

51710/328405

**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 Auskunfts- und Freiprospekt:
Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice – France
Telefon (0033) 93 96 33 84
Telex 462265
Fax (0033) 93 94 37 16

31429/123889

**Internationale Sprachschulen
Agentur Metznerbauer & Co.**

14 Sprachen in 24 Ländern

Senden Sie bitte gratis Prospekte an:

Name: _____

Strasse: _____

Ort: _____

Telefon 028/ 24 30 00, Fax 24 34 04

Rhodesandstr. 13, CH-3900 Brig

Damit Ferien doppelt zählen!

An alle Vorwärtstrebenden im Gastgewerbe:

Machen Sie jetzt das

Hotelfachschul-Diplom

Wer vorwärtskommen und aufsteigen will, der muss sich weiterbilden. Mit einem hochentwickelten Fernunterricht ist es möglich, berufsbegleitend ein wertvolles Karriere-Diplom zu erhalten. Interessiert? Verlangen Sie mit untenstehendem Coupon kostenlos und unverbindlich detaillierte Informationen.

Institut Mössinger AG

Die Fernschule mit Erfahrung

Raffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91

Informieren Sie mich bitte kostenlos und völlig unverbindlich über Ihren Hotelfach-Kurs mit Diplomabschluss.

Name _____

Vorname _____ Alter _____

Strasse _____

PLZ, Ort _____ 6931

Genetisch veränderte Nahrungsmittel

Forderung nach einer klaren Deklaration

Ob ein Käse, eine Kartoffel oder eine Tomate gentechnisch manipuliert worden ist, lässt sich von blossen Auge nicht erkennen. Auch riechen oder schmecken tut man's nicht. Konsumenten sind deshalb auf eine klare Deklaration von Lebensmitteln angewiesen.

REGULA STUCKI

«Auf Laborebene sind praktisch alle wichtigen Nutzpflanzen wie Mais, Kartoffeln, Weizen, Reis, Tomaten und die zirka 30 häufigsten Kulturpflanzen gentechnisch manipuliert», erklärt Daniel Ammann, Geschäftsführer der Schweizerischen Arbeitsgruppe Gentechnologie SAG. Auch Nutztiere - Rinder, Kühe und Schweine - werden für die Verwertung im Nahrungsmittelmarkt gentechnisch verändert, bakterielle Produkte wie Milchsäurebakterien oder Hefen gentechnisch optimiert. «Insgesamt steht in den nächsten Jahren eine gigantische Markteröffnung an genmanipulierter Nahrung in Aussicht».

Die Stiftung für Konsumentenschutz SKS und die SAG haben kürzlich an einer Pressekonferenz in Bern die Einführung einer gesetzlich festgelegten Deklarationspflicht für sämtliche gentechnisch veränderten Lebensmittel und Lebensmittelzusatzstoffe gefordert. Simonetta Sommaruga, Geschäftsleiterin SKS: «Unternehmen sind sich anscheinend bewusst, dass ihre Gentech-Produkte nicht mehr gekauft werden, wenn sie deklariert sind. Es stimmt nach-

denklich, dass Unternehmen heute Produkte auf den Markt bringen wollen, für die sie nicht mehr bereit sind, auch langfristig die Verantwortung zu übernehmen.»

Kontrolle auf die Beine stellen

Auf Anfrage des WWF Konsum und Umwelt erklärte Coop Schweiz, man sei für eine Deklarationspflicht, diese hänge jedoch von der Akzeptanz der Konsumenten ab. Beim Verteiler Migros werden keine gentechnisch manipulierten Lebensmittel verkauft, eine allfällige Kontrolle müsse aber zuerst «auf die Beine gestellt» werden. Auch bei der Baer Weichkäseerei in Küssnacht wird die gesetzliche Verankerung einer Deklarationspflicht unterstützt, das Unternehmen möchte aber nicht mit dem Beispiel der Deklaration «gentechnikfrei» vorangehen.

Das gentechnisch hergestellte Lab Maxiren, das zur Käseherstellung verwendet wird, ist in der Schweiz seit 1988 bewilligt und im Handel. Zwar behaupten sowohl die Käseunion, die Appenzeller-Käse-Geschäftsstelle und die Weich- und Halbhartkäsefabrikanten, dass sie ihren Produzenten den Gebrauch von Maxiren verbieten. Trotzdem ist bisher niemand bereit, seinen Käse mit dem Label «gentechnikfrei» zu vermarkten.

Gen-Food und Gesundheit

Laut Daniel Ammann ist das Ausmass einer möglichen gesundheitlichen Schädigung bei einem Langzeitkonsum von gentechnisch veränderter Nahrung kaum kalkulierbar. So könnte sich bei der Übertragung von Erdnussallergien auf To-

maten, ErdnussallergikerInnen müssten vor dem Konsum solcher Tomaten gewarnt werden. Hier kommt sogar die amerikanische Food and Drug Administration FDA zum Schluss - obwohl sie eine allgemeine Kennzeichnungspflicht gentechnologischer Nahrung klar ablehnt -, dass in einem solchen Fall eine Deklaration zum Schutz von Erdnussallergike-

rInnen erfolgen muss. Zwischen EG-Kommission und Europäischem Parlament finden zurzeit Verhandlungen für Richtlinien über neuartige Lebensmittel und Lebensmittelzusätze, die Novel-Food-Verordnung, statt. Diese regelt die Zulassung von Genfood, von Neugeborenen aus der Lebensmitteltechnologie und von exotischen Importen. Die Verab-

scheidung ist auf kommenden Herbst angekündigt.

In wenigen Wochen erscheint die Publikation «Gentechnologie und Nahrungsmittel», die von der Vereinigung der Ärztinnen und Ärzte für Umweltschutz herausgegeben wird und für 15 Franken bei Postfach 619 in 2800 Delémont bezogen werden kann.

KOMMENTAR

Ein unverdauliches Thema



Wer behauptet eigentlich, dass wir Tomaten wollen, die nicht mehr matschig werden, noch nach drei Wochen im Gemüsekorb fest und frisch sind und dafür unkalkulierbare Auswirkungen auf unsere Gesundheit haben könnten? Wer glaubt, dass Tomaten, die durch ein Gen der arktischen Flunder frostsicher gemacht wurden, in Zukunft fröhlich auch im Winter wachsen werden? In den USA ist die genmanipulierte pralle Tomate, der ein weichmachendes Enzym herausgeschnitten wurde, unter dem Namen «Geschmacksretter» im Frühjahr auf den Markt gekommen. Geschmacksretter deshalb, weil sie etwas später geerntet werden kann als die normale Tomate. Obwohl bei einer Konsumentenbefragung kein Unterschied im

Geschmack festgestellt werden konnte. Wann werden wir in den Genuss einer Tomate kommen, die noch auf dem Komposthaufen vor Prallheit und Röte strotzt und möglicherweise nicht einmal im menschlichen Verdauungstrakt verrottet? Was spornet Forscher an, unsere Zukunft unter dem Mikroskop gentechnisch zu beeinflussen? Nun, die neuen Tomaten sollen viel Geld bringen. So kalkuliert ein Berliner Lebensmitteltechnologe. «Ein Prozent mehr Trockensubstanz in der Tomate erhöht den Profit beim Ketchupherstellen in den USA um 100 Millionen Mark.» Der niedrigere Wasseranteil soll weniger Heizöl und Strom zur Verarbeitung der roten Sauce verbrauchen. Vor wenigen Wochen hat der Bundersrat entschieden, dass gentechnisch veränderte Tiere, Pflanzen und Esswaren patentiert werden können. Weil dafür Gründe sprechen würden wie: die Sicherung von Investitionen, die Förderung des Forschungsstandortes Schweiz

und die Konkurrenzfähigkeit der schweizerischen Industrie. Wird uns eine patentierte Tomate vor dem wirtschaftlichen Ruin retten können? Es scheint mir, dass wirtschaftliche Interessen wieder einmal vor Vernunft und Ethik kommen. Was meinen die Verbraucher dazu? Bis jetzt noch nicht viel. Das Thema ist nur schwer fassbar, und wir kauen daran herum wie an einer Knalltomate - die zur Zeitbombe werden könnte. Vielleicht hat das auch der amerikanische Suppenhersteller Campbell in der Zwischenzeit realisiert. Er hat nämlich die Entwicklung der Antimatoshomate mitfinanziert, nimmt sein eigenes Sponsorprodukt aber vorerst nicht ins Sortiment auf; weil er den weltweiten Boykott seiner Suppen fürchtet. Unsere Natur ist aus der Urspure entstanden. Und darin könnte sie eines Tages auch wieder enden. Denn die Tomate ist ein relativ harmloses Beispiel...

Regula Stucki

Portrait Erich Gross

Vom Koch zum Theologen und Küchenchef

Nachdem Erich Gross die Erfolgsleiter zum Koch erklimmen hatte, studierte er Theologie und leitete zusammen mit seiner Ehefrau eine Wohngemeinschaft für suchtkranke Menschen. Sein Engagement führte ihn weiter zum Spitalkoch und eidg. dipl. Küchenchef. Heute sitzt er wieder auf der Schulbank und lässt sich zum Berufsfachlehrer ausbilden.

REGULA STUCKI

Erich Gross sollte eigentlich Fabrikarbeiter werden. So wollte es sein Vater. Erich Gross wurde aber Koch. So wollte er es. Im Hotel Storchen in Schönenwerd versteckte er seine langen Locken unter dem Haarnetz und stellte sich an den Herd. Nach dem Lehrabschluss zog er

mit ersparten 1000 Franken los, um sich die Welt anzuschauen. Acht Wochen später war er pleite. In einem Hotel in Athen fand er eine Anstellung als Portier, bis er dann in die Schweiz zurückkehrte. Seine erste Stelle als Alleinkoch riss ihn etwas unanft aus seinen Träumen. Er verliess die viel zu hektische Arbeit nach zwei Monaten und trat als Chef de partie ins Hotel Aarauerhof ein. «Ein Koch muss Zeitungen lesen, und zwar nicht nur die Fachpresse. Wer vorwärtskommen will, muss wissen, was läuft.» Diese Einstellung und der Blick aus der Küche hinaus bewegten ihn dazu, nach weiteren Stellen in Hotels, Restaurants und in der Spitalküche ein dreijähriges Theologiestudium zu absolvieren. Als Gemeindeführer arbeitete er während zwei Jahren in St. Gallen, wo er zusammen mit seiner Frau Trudi - ebenfalls eine gelernte Diätköchin - eine Wohngemeinschaft für suchtkranke Menschen betreute. Irgendwie fehlte ihm die Handarbeit in

der Küche dann doch, und er stieg zurück in seinen ersten Beruf. Die erworbenen Kenntnisse in der Schonkost kamen ihm im Personalrestaurant der Maschinenfabrik Wähli-Frères in Bévillard zugute. Hier musste er nämlich auf verschiedene Ernährungsweisen, zum Beispiel für Diätbetriber, eingehen. Gleichzeitig wirkte er auch als Küchenchef des exklusiven Direktionsrestaurants der Fabrik. An dessen einzigem Tisch wurden das obere Kader und Geschäftspartner aus der ganzen Welt bewirtet. Diese Zeit bezeichnet Erich Gross als skulinarischen Höhenflug. Der junge Koch erwarb den Lehrmeister und belegte jeden erreichbaren Spezialkurs - vom Pâtissier bis zum Spitalkoch. Doch ein Ausruhen auf den Lorbeeren kam nicht in Frage. Mit seinen Kreationen und bis zu neungängigen Überraschungsmenus bereitete er sich gleichzeitig auf die höhere Fachprüfung vor und trug bestimmt zu einigen Vertragsabschlüssen der Fabrik bei.

Mit dem Titel eidg. dipl. Küchenchef hatte Erich Gross sein hohes Ziel im Kochberuf erreicht. Den Ausgleich dazu schafften Partnerschaft und Familie, die inzwischen auf vier Kinder angewachsen war. Entspannung holte er sich immer auch bei der Gartenarbeit, Gemüse und Frischprodukte stammen alle aus eigenem Anbau. Auch den Umbau des 1985 gekauften Hauses, das im Berner Jura steht, betrieb er quasi so nebenbei und baute einen Holzherd ein, auf dem die Familie heute ihre Mahlzeiten kocht. Erich Gross glaubt an die Zukunft einer Schweizer Gastronomie. Er rät, vermehrt wieder mit einheimischen Produkten zu arbeiten und Verträge mit regionalen Lieferanten abzuschliessen - nicht zuletzt aus ökologischen Gründen. Es müsse eine Rückbesinnung stattfinden und ein Bezug zum Nahrungsmittel geschaffen werden. Weil dies schon bei der Erziehung der eigenen Kinder beginnt, wurde bei der Familie Gross schon vor der Vollwertwelle auf eine bewusste

Ernährung ohne künstliche Zusatzstoffe geachtet. Deshalb wird auch das Brot selber gebacken und zwei- bis dreimal im Jahr ein Vorrat von einigen hundert Kilogramm Getreide und Hülsenfrüchten angelegt.

Zukunft für den Nachwuchs

Und wenn es alle paar Monate einmal heisst: «Heute wird dick gegessen», putzen sich die Kinder für eine abendliche Hausgala heraus. Bei Apero, Vorspeise, Sorbet und Käse und allem, was dazu gehört, lernen schon die Kleinen, richtig zu geniessen. Für Erich Gross heisst bewusst Leben sich engagieren. Für eine Zukunft, die auch für seine Kinder oder den Kochnachwuchs noch lebenswert ist. Deshalb lässt er sich zurzeit am Schweizerischen Institut für Berufspädagogik in Zollikofen zum eidgenössisch diplomierten Berufsfachlehrer ausbilden. Um dem Kochnachwuchs das für eine Zukunft notwendige vernetzte Denken weitergeben zu können.

Kritisches Jein zu Gen-Food

Im Projektunterricht der Berufsfachlehrerklasse am Schweizerischen Institut für Berufspädagogik widmete sich ein Dreierteam unter Küchenchef Erich Gross kürzlich dem aktuellen Thema Gen-Food. Während einer zweistündigen Präsentation wurden die verschiedenen Anwendungsgebiete der Gentechnologie, Zukunftsaussichten, Gefahren und ethische Grundsätze beleuchtet. Gross zur *hotel + touristik revue*: «Die ethische Frage ist nicht, ob sondern wie wir in die Naturvorgänge eingreifen dürfen, nach welchen Massstäben und mit welchen Mitteln. Jede neue wissenschaftliche Erfindung brachte uns neben vielen Vorteilen auch erhebliche Nachteile. Es gilt deshalb, beide Seiten zu differenzieren und die überspitzten Versprechungen der Befürworter (Lösung des Hungerproblems, unerkannte Möglichkeiten für die Landwirtschaft) und die Argumente der Gegner - viele wissen nicht, wovon sie sprechen - zu erkennen.» Weil eine Vielfalt von Möglichkeiten nützlicher und missbräuchlicher An-

wendung bestehe, müssten ökologische und ethische Grundsätze berücksichtigt und jeder Fall einzeln und sorgfältig abgewogen werden. «Wir benötigen eine genaue Deklarationspflicht, ganz klar. Alles, was mit genmanipulierter Materie zu tun hat, muss mit Köchen und Konsumenten gemeinsam entschieden werden.»

Als bedenklich und gefährlich betrachtet Erich Gross neben den direkten auch die indirekten Risiken der Gentechnologie auf Gesundheit und Umwelt sowie die politischen Aspekte, denn «die Abhängigkeit der Dritten Welt wird damit noch verstärkt. Die ökologischen Folgen liegen in der Entstehung von Monokulturen, längeren Transportwegen und grösseren Anbauflächen. Anstelle einer gesunden Nahrung aus umweltverträglichem Anbau entsteht ein vergrössertes High-Tech-Angebot von Lebensmitteln», was ein verändertes Konsumverhalten der Gesellschaft nach sich ziehe. «Deshalb sollte sich jeder bewusst sein, dass er mit dem Einkaufswagen Politik betreibt. Ob er will oder nicht.» RS



Für Erich Gross heisst bewusst leben sich engagieren.

Foto: Regula Stucki

Werbung für das Gastgewerbe

Thomas Gmür, diplomierte Hotelfachmann und Werbeleiter will mit «Life Point» den Schweizer Gastro-Unternehmern seine Dienstleistung im Bezug auf sämtliche Marketing- und Werbebelange ihrer Betriebe und Leistungen anbieten. Vom kleinen Anliegen bis zum Gesamtkonzept bietet er von Beratung bis Realisation ein branchenbezogenes Paket. Life Point, 8320 Fehaltorf, Telefon 01 954 32 83

Arbeitszeitkontrolle mit Computer

Mit PIAS bietet Hengstler ein komplettes Paket zur Arbeitszeitbewirtschaftung für Betriebe bis 100 Mitarbeiter an, abgestimmt auf die Belange von PC-Anwendern. Das Paket enthält Zeitverarbeitungssoftware, Buchungsterminal, Mitarbeiterausweise, PC-Verbindungskabel und ein Benutzerhandbuch.

Neu ist die mit zusätzlichen Leistungsmerkmalen ausgestattete Zeitverarbeitungssoftware mit Überstunden und Zuschlägen, Schnittstelle für Lohn- und Gehaltsprogrammen, mehr Leistung im Buchungsterminal und Türöffnerfunktion. Hengstler GmbH, 8274 Tägerwilen, Telefon 072 69 28 88

Induktionsplatte für Gastronomie

Die Induktionsplatte Ubert SR 1322 bietet folgende Vorzüge: Wärmeerzeugung nur im Topfbereich; volle Wärmeerzeugung, die sofort zur Verfügung steht; einen Wirkungsgrad von nahezu 90 Prozent; 18 verschiedene Energiestufen zum Wärmen und Kochen; Kochbeginn und -ende mittels Zeitschaltuhr programmierbar; geringer Reinigungsaufwand, da nichts mehr ein- oder anbrennen kann. Das transportable Gerät eignet sich für den Einsatz im Imbiss, im Party-Service, in der Gastronomie und in vielen Bereichen mehr. Auch dem Einbau der Geräte in eine bestehende Ladeneinrichtung steht nichts im Wege.

Ubert Gastrotechnik GmbH, D-46344 Raesfeld, Telefon 0049 28 65 60 20

Uniqey Schliess-Systeme fürs Hotel

Uniqey ist ein englisches Unternehmen, das sich ausschliesslich mit Hotelschliessanlagen befasst und wurde im Joint Venture mit der Hilton Gruppe gegründet. Mittlerweile sind die Systeme an weltweit über 25000 Hotelüren installiert und sowohl für grosse als auch für kleine Hotels einsetzbar.

Uniqey bietet zwei Magnetkartenschlösser. Das Universal-Schloss, ein auf die Tür montierbares Schloss, und den wetterbeständigen Magnetkartendruckzugsleser Swipe für Sonderzugänge, Liftsteuerungen, Stiltüren, Aussehen und Moteltüren. Zu den gängigen Hotel-Software-Programmen von Hogatex, Fidelio, Champs und HIS bestehen Schnittstellen-Anbindungen. Es werden Standard-Magnetkarten verwendet, die auch als Gästeausweis im Hotel für POS-Systeme nutzbar sind.

K.J. Sell, D-87435 Kempten im Allgäu, Telefon 0049 83 11 64 66

Neue Postleitzahlen per Software

In Deutschland brachte der 1. Juli eine grosse Umstellung: An diesem Datum wurde die postalische Wiedervereinigung vollzogen mit neuen, auf einer einheitlichen Logik aufgebauten fünf-stelligen Postleitzahl. Alle bisherigen Adressen wurden ungültig. Das im professionellen Adressmanagement führende Unternehmen NCR Data Center hat nun ein PC-Auskunftsprogramm entwickelt, das ohne Vorkenntnisse in den Personal Computer (DOS 5.0) geladen werden kann. Benötigt werden mindestens 80 Megabyte freier Speicherplatz und mindestens 3,5 Megabyte RAM. Das Computerprogramm ist auf die Bedürfnisse kleinerer Betriebe wie beispielsweise Reiseveranstalter

oder Hotels mit Adressekarteien ab 100 oder 200 Adressen ausgerichtet. Dabei beinhaltet das Programm nicht nur die neuen, in grösseren Städten oft von Strasse zu Strasse wechselnden Postleitzahlen, sondern berücksichtigt auch die vielen Umbenennungen von Karl-Marx- und Lenin-Strassen und -Plätzen im ehemaligen Ostdeutschland und führt schliesslich noch einen Plausibilitätscheck durch. Geliefert wird das NCR-Paket mit der gesamten deutschen Postleitzahlendatei auf 14 Disketten. Es wird von NCR Data Center im Direktverkauf für 790 Franken vertrieben (Musterdiskette 15 Franken).

Weitere Informationen NCR Data Center, Herr Orlando Pavano, Birkenstrasse 2, 8306 Brülfsellen, Telefon 01 833 33 11, Fax 01 833 66 19

Neue Serie Espresso-Künstler-Tassen

Die Amici Caffè AG, Küssnacht am Rigi, Generalimporteur von illycaffè in Triest/Italien, bringt in der Reihe «Art e mestieri» eine weitere sechsteilige Kollektion von Künstler-Espresso-Tassen auf den Markt. Die 1993er Serie von Porzellan-Tassen wurde von namhaften Künstlern unter dem Thema «Kreativität kennt keine Grenzen» entworfen. So hat der berühmte Swatch-Designer Giorgio Armani die Tasse «Fixing» kreiert. Für das Thema «Landscape Cup» zeichnet der aus Modena stammende «Transavangarde»-Fotograf Franco Fontana verantwortlich. Weitere Motive stammen von Paolo Rosetti, Art Director in Mailand, von Maria Felix, Industriedesignerin aus Florenz, und von der bekannten italienischen Publizistin Annamaria Testa. Für die Tasse «Eternal Graffiti» ist Francesco Illy, Chef von Amici Caffè und Sohn der illycaffè-Dynastie aus Triest, persönlich verantwortlich. Die Künstler-Espresso-Tassen «Art e mestieri», sechsteilige Kollektion 1993, können bei der Amici Caffè AG, 6403 Küssnacht am Rigi, Telefon 041 81 61 21 oder Fax 041 81 61 66 zum Preis von 98 Schweizer Franken bestellt werden.

Leere Seifendosen frisch aufgefüllt

Beim Gang ins Bad stechen sie dem Hotelgast sofort ins Auge: Hübsch, teilweise sogar luxuriös verpackte Toilettenartikel gehören in jedem Hotel zur Gratis-Dienstleistung, die man dem Gast gerne offeriert. Doch diese Aufmerksamkeit schafft auch Entsorgungsprobleme. Meist wandern die Artikel bereits nach einmaligem Benutzen in den Abfall, was je länger, je grösseres Unbehagen verursacht. Die Permatin AG in Stein am Rhein macht den Hotels das Angebot, die ausgewaschenen Seifendosen mehrere Dutzend Male wieder aufzufüllen. Unabhängig von der Grösse, dem Gewicht der Form und auch dem ursprünglichen Hersteller werden für viele qualitativ gut erhaltene Dosen Nachfüllstücke geliefert. Dabei kann das Hotel beliebige Duftnoten oder Farben für die Ersatzseifen zusammenstellen. Eine Lieferung solcher Nachfüllstücke umfasst - je nach Grösse - 60 bis 500 Seifen.

Weitere Informationen: Permatin AG, 8260 Stein am Rhein, Telefon 054 41 13 24

Reglersystem für Beleuchtungsanlagen

Durch einen programmierten Sanftanlauf bei der Lampenzündung sowie eine stabilisierte und gefilterte Spannungsversorgung während dem ganzen Leuchtzyklus werden die Lebensdauer der Leuchten verlängert und die Unterhaltskosten damit stabilisiert-gesenkt. Das Reglersystem mit Leistungen von 3 bis 180 kVA garantiert eine erhebliche Energieeinsparung durch adaptive Lichtintensität ohne Sicherheits- oder Komforteinbußen. Das Einsatzgebiet sind alle Beleuchtungsanlagen mit variablem Lichtbedarf wie Strassen, Tunnels, Parkplätze, Sportanlagen, Einkaufszentren, öffentliche Gebäude usw. Die Installation kann ohne spezielle Vorkonditionen auch bei bestehenden Lichtanlagen durch jeden Elektriker vorgenommen werden und eignet sich sowohl für Innen- und Aussenaufstellung. Invertomatic Scherzwerk AG, 8302 Kloten, Telefon 01 814 33 23

Sensationeller Dekomaterial Verkauf

Dekomaterial zu Tiefpreisen über 5000 verschiedene Artikel am Lager (Verkaufsortiment wird ständig gewechselt)

- Blumen und Büsche (bis 10 m)
- künstliche Holzräte
- Vasen und Chécehpots
- Schaufensterdekorationen
- Büsten, Köpfe, usw.
- Fische u. Meerestiere
- elektrische Puppen und Tiere
- Lampen
- viele China-Artikel
- Vögel (viele Papageien, Hühner, Möwen, usw.)
- Körbe und Körbwaren
- Schiffe und Schiffsartikel
- Rüstfiguren (bis 2 m gross) und Walt-Disney Figuren
- Hute aus versch. Ländern
- Weihnachtsdekorationen
- und unzählige Einzelstücke und Gags

Wir vermieten auch: Der verrückteste Laden den Sie je gesehen haben!

UMAX
WIEDERBELEBTE LÄDEN
Niederstrasse, 5000 Lenzburg
Telefon 064/52 90 90

OVALE FLEISCHPLATTEN

fabrikneu
32x18 cm, Fr. 20.-
38x20,5 cm, Fr. 25.-
dazu Einsatz und Deckel
Fr. 25.-
48x25 cm, Fr. 40.-
dazu Einsatz und Deckel
je Fr. 40.-

90 g schweres
HOTELSILBER

Spitzenfabrikat
64x32 cm Fr. 100.-
Tablett 32x18 cm Fr. 12.-
Platte rund 30 cm ø Fr. 18.-
ZU VERKAUFEN.

Interessenten melden sich schriftlich unter Chiffre 185-721366, Publicitas, Postfach 991, 6370 Stans oder
Tel. (041) 68 12 51
P 57340/44300

Hero FLEISCH Traitafina AKTUELL

Hero Schweiz AG Telefon 064-59 21 21
Traitafina Telefax 064-59 21 31
5600 Lenzburg 1

Büro Grenzach, Tel. 065 53 06 01 - Bureau Crissier, Tel. 021 835 16 64
Büro Lenzburg, Tel. 061 51 61 50 - Ufficio Ticino, Tel. 091 95 22 21

Aktuelle Angebote und Aktionen für Gross-Verbraucher vom 26.7. - 6.8. 1993

Richelieu Pastete ca. 2 kg	Fr. 18.90/kg
<i>Eine typische französische Spezialität. Mit mariniertem Fleisch, abgerundet mit einer feinen im Cognac marinierten Lebermousse.</i>	
Terrine Volaille ca. 1,5 kg	Fr. 17.40/kg
<i>Feinste Geflügelterrinerie, mit sehr wenig Fett. Eine ideale Sommer-Spezialität.</i>	
Cannelloni mit Ricotta Karton zu 1,5 kg	Fr. 14.50/kg
<i>Eine zartschmelzende Käsefüllung mit viel Ricotta, dezent gewürzt.</i>	
Salami «Stella» Tipo Milano	Fr. 14.90/kg
ca. 1,2 kg	ab 20 kg Fr. 14.30/kg
Hackbraten in Bratfolie TK	Fr. 8.60/kg
Stück zu 1,5 kg	ab 10 St Fr. 7.90/kg
Schweinschnitzeltes an Currysauce «La Toque» Fr.	19.86/kg
Beutel zu 190 g = 1 Portion	ca. Fr. 3.80/Po
Kalbsbrust gefüllt gegart, «La Toque» NEUHEIT	Fr. 24.30/kg
ca. 2 - 2,5 kg, VAC	
<i>Delikat gefüllte Kalbsbrust fixfertig gegart, nur noch im Beutel erwärmen oder kalt aufschneiden.</i>	
Holzfaller-Schinken Vordereschinken	AKTION Fr. 12.80/kg
ca. 2,5 - 4 kg, VAC	ab 10 kg Fr. 11.90/kg
Kalbfleisch Pastete ca. 2 kg	AKTION Fr. 21.40/kg
<i>Nach original französischem Rezept, mit dem speziellen Goût. Kalbfleischeinlage, fettarm und bekömmlich.</i>	
Haus Pastete ca. 2 kg	Fr. 20.00/kg
<i>Rustikale Pastete nach Grossmutterart, herzhalt und zu jeder Zeit ein Hit.</i>	
Apéro Pastete «Grünpfeffer» ca. 500 g	Fr. 23.00/kg
<i>Der ganz spezielle Apéro. Eine einmalige, würzige Farce in einem Brioche-Teig.</i>	
Morchel Terrine ca. 1,5 kg	AKTION Fr. 34.00/kg
<i>Ein kulinarischer Leckerbissen. Morcheln eingebettet in eine Kalbfleischfarce.</i>	
Terrine au poivre vert ca. 2 kg	Fr. 15.10/kg
<i>Streichfähige französische Terrine. Eine Spezialität aus der Gascogne, mit dem typischen Goût.</i>	
Gemüse Ravioli mit Vollkornteig	AKTION Fr. 13.73/kg
Karton zu 1,5 kg	
<i>Zartes, frisches Sommergemüse wird zu einer einmaligen Komposition arrangiert. Umhüllt mit einem Vollkornteig.</i>	
Tortelloni mit Spinat und Ricotta Karton zu 1,5 kg	Fr. 14.50/kg
<i>Frischer Spinat mit Ricotta wird zu diesem Frischteigwaren-Esserlebnis verarbeitet.</i>	

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten

Oberägeri/Zug Spezialitätenrestaurant Raten

Wussten Sie schon, dass Sie Indonesien bequem mit dem Auto erreichen können?

Vom 6. bis 29. August geniessen Sie die indonesische Reistafel auf dem Raten.

Für totale Asientreaks haben wir noch eine spezielle Überraschung bereit. Gespannt? Besuchen Sie uns!

In Zusammenarbeit mit: Caruda Indonesien Airways und Müllener Touristik Unterägeri.

Für Reservationen: Telefon (042) 72 22 50, Fax (042) 72 26 42, Dienstag Ruhetag, Mittwoch ab 18 Uhr geschlossen.

Mitglied der Tour de Gourmet Aegrital.

57338/28913

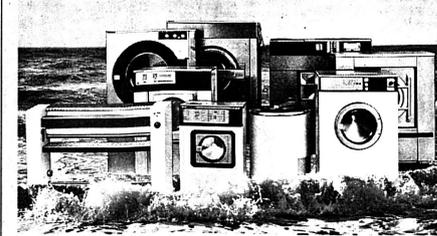
Generalvertretung von:
pesa Precisa OMAS SUPREMA

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



christen waagen
Christen Waagen AG
Badenerstrasse 634
8048 Zurich
Tel. 01/432 17 20

Das weltweit grösste Wäschereimaschinen- Programm



Für gewerbliche Wäschereien, Heime und Spitäler, Hotels und Gaststätten.

• für jeden Betrieb das passende Konzept • modernste Energiepar-Technologie • perfekte Verarbeitung • lange Lebensdauer • hervorragendes Preis/Leistungsverhältnis. Beratung, Planung, Ausführung, 24Stundenservice

Electrolux

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

Vinexpo 93 in Bordeaux

Nüchterne Zeiten und leider volle Lager

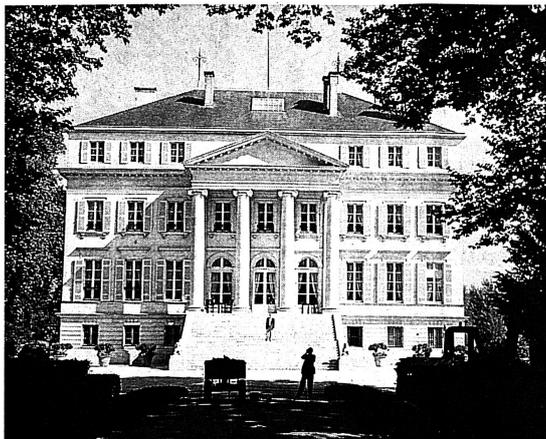
Ähnlich wie unsere Milchkanen drohen die Weinfässer auf dem europäischen Markt überzulauen. Katerstimmung herrscht auch unter den als «hart» eingestuftem Getränken, den Spirituosen. Dass neue Einfälle gefragt sind, zeigte sich an der diesjährigen Vinexpo in Bordeaux.

DORIS BLUM

Die internationale Wein- und Spirituosenmesse Vinexpo in Bordeaux, die dieses Jahr ihre 7. Aufführung erlebte, schien wie ein Superbaby zu gedeihen. 2050 Aussteller aus 42 Ländern verteilten sich zum erstenmal auf die Gesamtfläche des Messegeländes, und die elektronische Ticketkontrolle registrierte am ersten Tag schon einen Ansturm von 11751 Besuchern. Wenn man bedenkt, dass diese Fachmesse ausschliesslich für die Insider der Materie reserviert war, ist die Zahl beeindruckend. Wer allenfalls nach Bordeaux reiste, um sich auf dem Weltmarkt der Alkoholika zu orientieren, war gut beraten in der Ausrüstung von entsprechendem Wanderkomfort anzureisen, betrogen doch die Tagesstrecken etliche Kilometer. Selbst wer mit abgesteckter Route losmarschierte, riskierte zudem in der Flut zu ertrinken.

Rückläufiger Alkoholkonsum

Eine drohende Flut - respektive Ebbe - bildete das Hintergrundthema dieser Vinexpo. In Frankreich rechnet man damit, dass sich der Weinkonsum bis zum Jahr 2000 um das Zweifache verringert. Nüchterne Zeiten stehen auch dem Spirituosenmarkt bevor laut der amerikanischen Zeitschrift «Impact International» verzeichneten die hundert führenden Weltmarken bereits 1991 ihre erste Baise. Und der Champagner - das Lied pfeift kein Spatz mehr von den Dächern - kränkt unverändert an den hochgetriebenen Preisen: sein Verkaufstand steht heute auf dem Niveau von 1987. Die Gründe für die gegenwärtige Trockenperiode sind vielfältig. Zum einen steigen konkurrierende Neulinge ins Weingeschäft, zum andern konzentrieren sich die Spirituosen



Nüchterne Zeiten sind für Chateau Margaux angebrochen. Foto: Doris Blum

tuosen im Portefeuille der Multis. Als Gewitterwolke zeigt sich zudem die Tendenz der Jungen: 36 Prozent der 18 bis 30jährigen Europäer erklärten in einer Umfrage von 1991, dass sie mit Wein nichts am Hut hatten; 39 Prozent gar bekannten sich zur Abstinenz.

Tendenzen zur Untreue

Die kritische Einstellung zum Alkohol ist ein Merkmal, das die Strategien des Getränkehandels schon eine Weile beschäftigt. Die Vinexpo selbst stand unter dem Motto «savour boire - savour vivre», was sich grob als Regel übersetzt: Das Trinken hat seine Umgangsformen wie das Leben an sich. Nicht von ungefähr beleuchtete ein ganztägiges Symposium die gesundheitlichen Aspekte, während sich andere Experten dem Problem stellten, wie ein Marketing ohne Alkoholwerbung überhaupt auszuheilen hätte. Bewegung ins Trinkverhalten kommt aber noch von anderer Seite. Diesbezügliche Untersuchungen haben ergeben, dass der/die europäische Konsument(in) allgemein wählerischer und unzuverlässiger geworden ist. Das gepriesene Preis-

/Leistungsverhältnis allein genügt nicht mehr; man kauft oder konsumiert dort, wo etwas passiert. Stichwort: Erlebnis-konsum. Der moderne Gesellschaftstyp flattert von einem neuen Geschmack zum nächsten Styling, um in ähnlichem

Rhythmus wieder einer anderen etablierten Marke die Treue zu erklären.

Zahlreiche Strategien

Ohne Neuigkeiten ging es auch in Bordeaux nicht. Noch unbekannt Weine aus Moldawien oder der Krim sowie neue Erzeuger aus einer ganzen Reihe dem holt sich hier ihr Premierenpublikum. Codorniu trat mit einem koscheren Schaumwein aus dem Napa Valley auf dem Markt. Das Consorzio Nazionale Vini aus Modena warb mit Wein, der einen tiefen Alkoholvolumen aufweist, und er war nicht der einzige Anbieter in Richtung «light».

Unter den Spirituosen musste der 30jährige Single Malt von Gordon & Macphail auffallen; oder ein chinesischer Prestige-Likör, der sonst für die Parteifunktionäre Pekings reserviert war.

Aber was wäre der Inhalt ohne die Verpackung, die gestylte Flasche, das Etikett? Oder was der Verkäufer ohne den Stand, der sich in diesem Heer von Konkurrenten hervorzuheben hatte. Die «Châteaux» von Bordeaux inszenierten Schlossatmosphäre. Kalifornien machte auf Western Saloon. Griechenland gestaltete die Ägäis in ihren Farben und mit Oleanderbüschen. Was denn immer unter zukünftigen Strategien zu erwarten ist, hat die Vinexpo bereits demonstriert.

Und die Schweiz?

Die Präsenz der Schweizer Weine wurde in Bordeaux aufmerksam registriert, da auch sie sich verstärkt hatte. Typisch schweizerisch vielleicht, schien ihnen das Auffallen eher genierlich, und was sie vorstellten, war eine klassische, sichere Linie. Othmar Stäheli, Redaktor der Schweizerischen Weinzeitung und Präsident von Pro Ostschweizer Wein, beurteilt ihren Stand als «relativ bieder». Seine Kritik richtet sich auf das einseitige Bild, das durch die Auswahl der Westschweizer Exponenten entstanden sei. «Die schweizerische Weinlandschaft ist weit vielfältiger.» So wie die Vinexpo in Bordeaux als Weltaus-

stellung konzipiert sei, müsste die Schweiz umfassender zum Zug kommen. Aus anderer Sicht spricht Rene C. Bernhard, Direktor des Office des Vins Valais. An der Vinexpo auszustellen, heisse entsprechende Werbesummen zu investieren. In der Waadt und im Wallis sei dafür vielleicht mehr Geld vorhanden. «Die Ostschweiz hat herausragende Weine, doch müssten die Regionen zusammenarbeiten.» Für ihn steht fest, dass der Begriff «Schweizer Wein» zu einem Image - ähnlich der Uhren - werden könnte. Wer dabei Zuggpferd spiele, sei sekundär. DB

Berufsabschluss 93

Nachwuchs für das Gastgewerbe

80 Köchinnen und Köche, 23 Kellner und Servicefachangestellte sowie 16 Hotelfachangestellte bestanden in der Region Bern die Lehrabschlussprüfung 1993 mit Erfolg. Anlässlich einer Feier im Kursaal Bern konnten die stolzen und glücklichen Lehrgänger ihr Berufsdiplom entgegen nehmen.

«Berufe im Gastgewerbe haben Zukunft», meinte Beatrice Imboden, Direktorin des Hotel Bristol, Bern, in ihrem Referat. Sie mahnte die Jugendlichen, dass in einer wirtschaftlich ungewissen Zeit von den Mitarbeitern neben grossen Engagement und Flexibilität auch in zunehmendem Mass Verantwortungsbeusstsein und Selbständigkeit erwartet werde. Sie ermunterte die jungen Berufsleute, den zukünftigen Tätigkeiten mit Humor und Dynamik entgegenzutreten.

Mit den besten Noten in der Kochlehre schlossen Iona Boeck, Hotel Bellevue

Palace, Bern, Fritz Grunder, Hotel Bern, Bern, Alexander Freiburghaus, Bellevue Palace, Tanja Hiltbrand, Hotel Schweizerhof, Bern, Micha Müller, Gasthof Maygut, Wabern, Thomas Sauer, Hotel Schweizerhof, Jan Zinsel, Kinderklinik Inselspital, Bern, Matthias Zumstein, Restaurant Ermitage, Bern.

Mit den besten Noten in der Servicelehre schlossen Patrik Scheidegger; Hotel Hirschen, Obererlinsbach, Hans-Jürg Weibel, Gasthof Maygut, Wabern, Urs Christen Hotel Bären, Ostermündigen, Konstantin Zimmermann, Hotel Bellevue Bern.

Folgende Lehrlinge haben die Hotelfachassistenten-Ausbildung mit den besten Noten abgeschlossen: Nadine Segginger, Hotel Bellevue Palace, Bern, Daniela Scheidegger, Hotel Schweizerhof, Bern, Monika Binggeli, Hotel Bären, Ostermündigen, Pascale Sommer, Hotel Bristol, Bern. RSCH

GASTROGRAMM USA

Nachspeisen-Hitliste

Laut einer von der National Restaurant Association Chicago durchgeführten Umfrage unter Restaurantbetreibern sind die beliebtesten Nachspeisen in den USA gedeckte Obstkuchen, amerikanische Quarkkuchen (Cheese Cake), Pasteten, frisches Obst, Eiscreme, Pudding, Crème und Mousse. Bei Essen ab 25 Dollar erweist sich Quarkkuchen als populärster Nachtisch, während gedeckte Kuchen sich bei den weniger kostspieligen Essen (bis 8 Dollar) als Renner erweisen. Diese Zahlen belegen einen grundsätzlichen Wandel in den Essgewohnheiten der Amerikaner. In einer 1991 durchgeführten Umfrage lag Eiscreme an erster Stelle, gefolgt von gedecktem Kuchen, gefrorenen Süssspeisen und Götterspeise.

LESERBRIEF

Gerade nicht steril

«Hr» Nr. 29 vom 22. Juli 1993 «Offene Türen für den Gast im Rollstuhl»

Was Georg Ubenauf unter dem Titel «Psychologische Probleme» in seinem ansonsten ausgezeichneten Artikel einfügt, hat mich sehr geärgert. Unser Hotel, das durchgehend rollstuhlgängig ist, wirkt mit Garantie nicht «steril» und hat auch noch keine nichtbehinderten Gäste je ein «psychologisches Problem» geboten. Im Gegenteil: Unsere freundliche Haltung gegenüber Behinderten bringt uns Lob, Anerkennung und viele (nichtbehinderte) Gäste! Wer das nicht glauben will, komme her und sehe...
Urs Bangert,
Hotel Bethanien, Davos

LESE-BAR

Die Visitenkarte eines Unternehmens

Speisekarten-Design «ist nicht l'art pour l'art, sondern angewandte Kunst» meint Ueli Prager, der sich seit 50 Berufsjahren mit der Präsentation seines Angebots beschäftigt. Und es ist tatsächlich eine Kunst, den Geist und die Philosophie des Restaurateurs in der Speisekarte einzufangen und widerzuspiegeln.

Mit diesem Thema beschäftigt sich der bilderreiche Band «Speisekarten-Design», der aufgrund verschiedener Fallstudien aus ganz Europa variantenreiche Lösungsmöglichkeiten aufzeigt. Vom leicht-spielerisch, scheinbar zufällig Dahingekritzelten bis zu streng geometrischen Formen im klassischen Kleid ist alles erlaubt. Hauptsache, die geweckten Erwartungen werden auch tatsächlich erfüllt.

237 verschiedene Speisekarten-Designs im zweiten Teil des Buches liefern einen grossen Ideenvorrat für Restaurateure und Grafiker. Vorgestellt werden unter anderem die Karten der Mövenpick-Gruppe, das Bahnhofbuffet Bern, Churrasco Steak House, Flughafen-Restaurant Zürich, Pizza Hut und der Wienerwald. CK
Speisekarten-Design, 280 Seiten, 136 Franken, Schweizer Wirtverband, Zürich.

Eigene Ideen äussern im fremden Betrieb

Das Betriebliche Vorschlagswesen BVW bietet den Mitarbeitern in Wirtschaft und Verwaltung die Möglichkeit, einzeln oder in Gruppen eigene Ideen zu äussern und durch konkrete Vorschläge ökonomische, technische, soziale und ökologische Bedingungen und Wirkungen der Betriebsprozesse zu verbessern. In diesem Buch, das auf Erkenntnissen

aus zahlreichen empirischen Studien basiert, werden konkrete Empfehlungen zur Erhöhung der BVW-Effizienz gegeben. Hauptansatzpunkte sind dabei die innerbetriebliche Werbung, das Anreizsystem für Einreicher, die Organisation des BVW und seine Verknüpfung mit anderen Instrumenten der Innovationsförderung.

Norbert Thom: Betriebliches Vorschlagswesen - Ein Instrument der Betriebsführung, 208 Seiten, Abbildungen und Tabellen, 45 Franken, Idée-Suisse Schweiz ISBN 3-906750-52-3.

Spaniens Zukunft liegt in der Qualität

Bis vor kurzem haftete dem spanischen Wein das Image einer robusten, freilich oft sehr süffigen Massenware an. Im Lauf der letzten Jahrzehnte wurde jedoch intensiv an einer Verbesserung der Weinqualität gearbeitet. Vor allem bei den jüngeren und aufklärteren «bodegueros» hat sich die Erkenntnis durchgesetzt, dass Spaniens Zukunft als Weinbauland in der Qualität liegt und nicht in der Quantität.

Jan Read hat diesen enormen Aufschwung nicht nur aufmerksam beobachtet, sondern auch mit technischen Ratschlägen und kreativen Ideen immer wieder direkt beeinflusst. Er geniesst deshalb in hohem Masse das Vertrauen und die Freundschaft der spanischen Winzer. Sein umfassender Taschenführer, der die ideale Ergänzung zum «Kleinen Johnson» darstellt, führt den Leser in sämtliche Anbaugebiete Spaniens und macht ihm mit den dort erzeugten Weinen, Spirituosen und Likören sowie mit den wichtigsten Produzenten vertraut. Jan Read: Spaniens Weine - Über 900 Weine aus allen Regionen mit einem Vortwort von Hugh Johnson. 214 Seiten, 27 Franken, 24 Abbildungen, Fr. 24.80. Hallwag Verlag, Bern.



Gültig vom 30. 7. 93 bis 5. 8. 93

Kalbsbrust

gerollt per Kilo

11.90

Hackfleisch gemischt

fein oder Bolo tiefgekühlt Pack 1000 g

7.90

Floralp Halbrahm 25%

Tetrapack 1 Liter

7.65

Ditzler Blattspinat 1a

tiefgekühlt Karton 5 Kilo per Kilo

3.19

Hero Sweet Corn

3/1 Dose

8.65

Chirat Gurken

unsortiert 3/1 Dose

6.79

Wein des Monats:

Oeil de Perdrix

Bon Alot TOP-Flasche 50 cl

4.55

+Wust

Relavit Durac

Bidon 15 Kilo

49.50

Prodega CC in:

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

Hotelsanierung

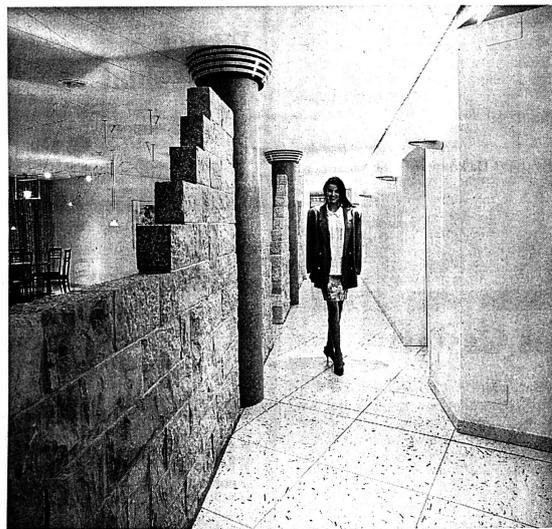
Mit guter Innenarchitektur Gäste gewinnen

Gute Innenarchitektur muss nicht teuer sein. Und gute Innenarchitektur im Hotel zieht eine internationale Kundschaft an, welche den Aufenthalt geniessen will und ihr Wohlbefinden an erste Stelle setzt. Die teuren Schweizer Hotels protzen mit Gold und Spachtel, und die Mittelklasse begnügt sich mit Flickwerk. Kein Wunder, wenn nicht alle Häuser ausgebucht sind und viele Touristen nur dann der Schweiz die Ehre erweisen, wenn der Franken günstig ist.

JÖRG RICKLI*

Während Jahrzehnten genügte es, ein Bett im Zimmer und ein Dach über dem Kopf anzubieten. Der Schweizer Tourismus lebte zu lange davon, dass die Schweiz als Ferienland viel Gemütlichkeit zu bieten hatte. Aber die Zeiten der gut betuchten Switzerland-Fans aus England und USA sind vorbei. Eine wachsende Zahl von Gästen gibt sich nicht mehr mit karierten Duvets, Holzbett und lieblosem Wandschmuck zufrieden. Zu viele Schweizer Hotels können heute nicht mehr mit gutem Gewissen zum

* Ingenieurarchitekt Jörg Rickli ist Inhaber der Jörg Rickli AG in Basel und auf Hotelneinrichtungen spezialisiert.



«Mit spezieller Decortektechnik wird eine klassische, aber natürlich wirkende Umgebung geschaffen»

Fotos: Trimarca

internationalen Vergleich antreten und geraten entsprechend ins Hintertreffen. Halbherzige Renovationsversuche sind die Folge, welche zwar oft viel Geld kosten, jedoch - unprofessionell wie sie sind - kaum die erhoffte Wirkung erzielen. Das Hotel als aufregender Erlebnisraum, Ort mit Ambiente und guter Stimmung ist gefragt und doch rar wie die Perle im Meer. Darin liegt die Chance jener Hotelbesitzer, die sich schon heute den Kundenwünschen anpassen. Denn morgen wird die Erfüllung dieser Wünsche eine unabdingbare Voraussetzung für gut gefüllte Häuser sein.

Worauf kommt es an?

Entscheidend für den ersten Eindruck ist die Umgebung des Hotels. Doch schon in zweiter Linie wirken die Eingebungen jener, die das Innere des Hauses gestalten und mit Ambiente ausgestattet haben. Zur Gestaltung der weiteren Umgebung des Hauses kann der Hotelier relativ wenig tun. Die Lage des Hauses lässt sich nicht ändern. Er muss mit dem Standort des Etablissements leben, egal, ob es mitten in der Stadt, weit ab auf dem Land, an einer Hauptverkehrsachse oder idyllisch im kleinen Städtchen mit ansprechender Tourismusinfrastruktur liegt. Grundsätzlich gilt aber: Je weniger sich für geeignete Umgebungsarbeiten für den ersten, äusseren Eindruck machen lässt, desto mehr muss im Innern getan werden. Wo die Natur mit stidlicher Öppigkeit für anziehende Exotik sorgt, können die Akzente anders ge-



«Im Inneren des Hauses kann und muss der Hotelier in jedem Fall die ideale Atmosphäre schaffen...»

setzt werden als in vegetativ karglichen Berggegenden. Die Inneneinrichtung muss den klimatischen und immer auch den örtlichen Verhältnissen angepasst sein, damit sie von den Gästen entsprechend geschätzt wird. Im Inneren des Hauses kann und muss der Hotelier in jedem Fall die ideale Atmosphäre schaffen, welche dem Gast rundum Wohlbefinden vermittelt.

Unverwechselbarer Charakter

Die Zukunft gehört dem Hotel mit dem unverwechselbaren und stimmigen Charakter. Sogenannte wie sich alle Leute für einen Volkswagen begeistern lassen, so wenig gibt es das Hotel für jedermann. Damit fällt eine wichtige Grundmaxime der Einrichtungspraxis früherer Jahre. Die Einrichtung muss nicht allen gefallen, dafür die potentiellen Kunden um so mehr ansprechen.

In der Praxis ist es durchwegs so, dass Hoteliers sehr klare Vorstellungen von ihren Gästen haben, aber davor zurückerschrecken, konsequent für diese da zu sein. Und damit haben die Hoteliers - das ist meine Überzeugung als Innenarchitekt - durchaus recht. Es ist sogar gefährlich, sich konsequent auf einen Idealkunden einzuschliessen. Aber es ist noch viel gefährlicher, es allen Leuten recht machen zu wollen.

Das optimale Hotelneinrichtungskonzept ist immer auch ein Kompromiss. Kein fauler Kompromiss, aber eine konstruktive Lösung, die sich aus den Ideen des Innenarchitekten und den Vorstellungen

des Hotelmanagements herauskristalliert.

Günstige Projekte

Die Angst vor dem Innenarchitekten, welche viele Hoteliers packt, wenn sie an die Kosten denken, ist dann unbegründet, wenn beide Seiten sich für den konstruktiven Dialog entscheiden. Die Erfahrung in der Praxis zeigt, dass es für jedes atmosphärische Element mehrere Lösungen gibt.

Ein Beispiel: Die Empfangshalle eines 4-Stern-Hotels wirkt vor der Renovation des Hauses überlebt und trotz aufwendigem Dekor wenig ansprechend und düster. Die atmosphärische Auffrischung des Hauses verlangt mehr Licht und Dynamik in der Linienführung. Mit speziellen Decortektechniken wird eine klassische, aber natürlich wirkende Umgebung geschaffen. Unterstützt wird der Gesamteindruck von einem ausgeklügelten Beleuchtungskonzept mit raffiniertem Lampendesign, was für die zu erreichende Stimmung etwas vom wichtigsten ist. Hinzu kommen Einrichtungs-elemente in modernen, schlichten Formen und Materialien.

Der Hotelier muss von der alten Vorstellung Abschied nehmen, dass Innenarchitekten dafür da seien, den Vorhangstoff zu bestimmen und die Farbe des Teppichs vorzuschlagen. Der gute Innenarchitekt übernimmt die Funktion des Generalplaners. Er ist in der Lage, für sämtliche baulichen Veränderungen im Inneren des Hauses sowohl die kon-

zeptionelle Planung wie auch die Ausführung zu übernehmen und Leistung, Preis und Termin zu garantieren. Hinzu kommt, dass das Einkaufs-Know-how des Innenarchitekten mithilft, die richtige Wahl zu treffen und damit viel Geld zu sparen. Die überschaubaren, weil im voraus festgelegten Honorarforderungen des Innenarchitekten, werden dadurch relativiert.

Innenarchitektur zieht an

Der Hauptnutzen durchdachter Inneneinrichtungskonzepte liegt selbstredend in der Befriedigung der Bedürfnisse des Gastes. So banal diese Erkenntnis ist, an vielen Orten ist selbst diese triviale Forderung nicht erfüllt. Ausser dem Preis stimmt bei vielen Hotelangeboten in der Schweiz nichts. Das ist um so bedenklicher, als gute Innenarchitektur noch mehr vermag, als nur Wohlbefinden zu vermitteln. Ansprechende Innenarchitektur entwickelt auf potentielle Gäste eine Magnetwirkung. Wer sich durch die Umgebung des Hotels angesprochen fühlt und im Innern des Hauses Übereinstimmung spürt, ist, noch bevor das erste Wort gesprochen ist, innerlich überzeugt, am richtigen Ort gelandet zu sein. Dieser Goodwill ist für den Hotelier bares Geld wert. In einem Haus, in welchem man sich wohlfühlt, tritt die Frage nach dem Preis eher in den Hintergrund, denn Wohlbefinden lässt sich bekanntlich nicht in Franken und Rappen bewerten, aber mit Sicherheit gegen gutes Geld verkaufen.

Energiekosten Teil 2

Geld vom Staat wenn man mehr Energie spart

Die Energiekosten im Hotel steigen von Jahr zu Jahr. Um die Rentabilität eines Hotels zu verbessern, muss unter anderem der Energieverbrauch gesenkt werden. Die Entlastung unserer Umwelt durch geringere Belastungen, ist ein lobenswertes Ziel, was in einigen Fällen auch vom Staat unterstützt wird.

GERD G. SMAILUS*

Wo bei Dach und Wand eines Hotels die grössten Wärmeverluste entstehen, wo trotz guter Isolierung Wärme verloren geht, sind auch besondere Verluststellen eines Hotels. So wird bei der Planung von Umbau und Renovation einer Wärmedämmung von unterkellerten Gebäuden oft die erste Mauerstrich der Aussenwände im Erdgeschoss übersehen. Seit langer Zeit wird hier die aufsteigen-

de Feuchtigkeit isoliert, aber ohne ausreichende Wärmedämmung entweicht genau an dieser Stelle bei kalter Witterung Wärme aus dem Erdgeschoss nach draussen.

Abgekühlte Kellerwände

Der Grund ist, dass die stark abgekühlten Kellerwände die Kälte direkt nach oben leiten, also genau auf den äusseren Rand der Erdgeschossdecke und die dort befindliche erste Mauerstrich der Aussenwand. Hier sind Dämmelemente wie Mauersteine anzuwenden, ebenso wie bei Fenstern durch Isolierverglasungen Kältebrücken vermieden werden. Alle Investitionen in Gebäudetechnik sollten in jedem Hotel vor dem Hintergrund der zu erwartenden Einsparungen vorgenommen werden. Die eingesparten Energiekosten erleichtern es vielen Hotels, auch Investitionen in ein neues Heizungssystem zu genehmigen. Aber das Risiko, ob der Kostenaufwand auch zu der geplanten Einsparung führt und eine vernünftige Amortisationszeit eingehalten wird, liegt nach wie vor beim Hotelier selbst. Oft wird auf ein erhebliches Kostenpotential verzichtet, weil die Überwachung und

Einstellung der energieverbrauchenden Anlagen vernachlässigt wird.

Für Boiler, Kühlanlagen und Gefrierschränke gelten ab 1994 neue Vorschriften, die zu erheblichen Kostensenkungen beim Stromverbrauch führen können. Bei laufenden oder geplanten Umbau- und Renovationsarbeiten gehört es auch zur unumgänglichen Pflichtübung des Hoteliers, sich über die Folge- und Betriebskosten dieser Anlagen für die Dauer eines Jahres zu informieren. Nur die tatsächliche Kostendimension ermöglicht die unternehmerische Entscheidung in Verbindung mit der Beschaffungskosten über einen Ersatz oder eine Neubeschaffung zu entscheiden. Der Ersatz kann auch den Verzicht auf eigenen Elektroboiler bedeuten, wenn sich zur Warmwasserbereitung andere Möglichkeiten ergeben, die mit geringeren Folgekosten genutzt werden können.

Alternative Lösung

In der Praxis bedeutet ein Elektroboiler mit 20 Kilowatt Anschlussleistung und 2000 Betriebsstunden im Jahr eine Belastung von 8.000,- Franken Stromkosten. Gäbe es die Möglichkeit, statt den beim

Boilerbetrieb geforderten 40.000 Kilowattstunden nur 25.000 Kilowattstunden zum gleichen Zweck aufzuwenden oder könnten die benötigten Arbeitswerte preisgünstiger abgerechnet werden, so entstehen möglicherweise andere Investitionsentscheide, weil die geplanten Einsparungen eine alternative Lösung zu Gunsten der Gewinn- und Verlustrechnung eines Hotels rechtfertigen. Zu berücksichtigen gilt auch, dass ab dem 1. August 1993 flexiblere Finanzhilfen im Energiebereich in Kraft treten. Das Eidgenössische Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement will die Fördermittel auf wenige Projekte konzentrieren, dort jedoch die Bundes- und Kantonsbeiträge heraufsetzen. Für den Bereich Solarenergie ist bisher vom Bundesamt für Energiewirtschaft (BEW) eine Unterstützung von 300 Franken pro Quadratmeter Kollektorfläche vorgesehen, wenn eine Sonnenkollektoranlage für ein Hotel von mehr als 10 Quadratmeter realisiert wird.

Förderprogramm Wärmepumpen

Zwei Sanierungsbereiche im Hotel werden vom Förderprogramm für Wärme-

pumpen bedacht. Einerseits werden viele Öl- und Gasheizungen in Hotels infolge der verschärferten Luftreinhalteverordnung sanierungspflichtig. Andererseits werden zu viele Elektroheizungen betrieben, die hohe Leistungsspitzen bewirken.

Für eine Übergangszeit werden daher neue, bivalente Luft/Wasser-Wärmepumpen bis 12 Kilowatt Heizleistung und neue, monovalente Wasser/Wasser-Wärmepumpen bis 18 Kilowatt Heizleistung finanziell unterstützt, wenn sie bei der Sanierung der bestehenden Heizung zum Einsatz kommen. Die Unterstützung ist mit 300 Franken pro Kilowattstunde geplant. Da die Bundesverfassung noch keinen Energieartikel enthält, haben die Kantone den grösseren Handlungsspielraum, den der renovierende Hotelier beachten sollte.

Informieren muss sich der Hotelier auch, welche Wärmeverluste seine Warmwasser- und Wärmespeicher oder seine Wassererwärmer haben. Dafür gibt es zwar keine staatlichen Beiträge, aber geringere Unterhaltskosten im nächsten Jahr lohnen den Aufwand.

* Gerd G. Smailus ist Verwaltungsrat der MPA Engineering AG für Umwelt und Technik in Zürich.

Charter Kurz- und Mittelstrecken

Nur nicht-fliegen ist schöner

Ueberkapazitäten, Preiserfall, politisch und wirtschaftlich bedingte Annullationen. Es sind der Gründe viele, welche die Schweizer Charterfluggesellschaften in eine möglicherweise tieferen Saison fliegen lassen. Im Kurz- und Mittelstreckenbereich lohnt sich Charter fliegen diese Saison nicht, meint ein TEA-Vertreter. In der Wintersaison dürfte sich die unerfreuliche Lage noch weiter zuspitzen.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Am Bord der Ferienflieger Bingo spielen und von den Passagieren dafür einen Fünftaler verlangen...! Der Vorschlag eines TEA-Flight-Attendant zur Verbesserung der Ertragslage mag zwar nicht ganz ernst gemeint sein, zeigt aber die derzeitige Misere der Charter-Airlines deutlich auf. Allenorts, aber vor allem in Basel (Balair/CTA, TEA und auch Crossair) kann man den Begriff Ueberkapazitäten schon nicht mehr hören. Erschwerend hinzu kommen ein eigentlicher Preiserfall in einigen Bereichen sowie auch die dort Annullationen. Zwar weiss TEA Sales Manager Ernst Preiswerk seine drei in der Schweiz eingesetzten B-737-300 momentan eher in der Luft denn am Boden, das heisst, die Produktion stimmt, was aber von den Erträgen nicht behauptet werden könne. In der Sommersaison bringe der Preisdruck kaum Probleme und auch nicht die Ueberkapazitäten, meint Hanspeter Piechocki, Kurz- und Mittelstreckenchef bei der Balair/CTA, ein grosses aber folgt jedoch trotzdem: Dasjenige der Flotten-Auslastung nämlich. Diese sei alles andere als zufriedenstellend. Piechocki wörtlich: «Es sieht böss aus!» So sind

jetzt, also in der Hoch-Hochsaison, am Montag, Dienstag, Mittwoch und Donnerstag freie Kapazitäten in der MD-80-Flotte zu verzeichnen und selbst am Freitag könnten noch kleinere Löcher gestopft werden.... Im Bereich Kurz-/Mittelstrecken setzt die Balair derzeit acht MD-80-Maschinen ein und pro Woche werden sieben Rotationen mit dem Airbus geflogen - abgesehen von punktuellen «Grosseinsatztagen» eine für heutige Verhältnisse offenbar auch in der Hochsaison zu grosse Flotte. Allein durch den, für den geneigten Beobachter und Kenner der Szene allerdings wenig überraschenden Kollaps von Maxtours, muss die Swissair-Tochter neun Ketten an die Flügel streichen. Gemäss Piechocki konnten diese nur teilweise ersetzt, respektive weitergeführt werden. Am Rhein möchte man

dieses Uebels Ursprung jedoch lieber aus der Rhône gefischt haben, denn acht dieser neuen Rotationen habe die damals noch eigenständige CTA (zur Erinnerung: auch eine Swissair-Tochter) eingefädelt - was etwa ewige Spötler zur Bemerkung veranlassen könnte, Synergien bedeuten eben nicht immer nur «Sonnergien»... Nach Aussagen von Preiswerk lässt die Auslastung bei den Mid-Week-Einsätzen auch bei der TEA zu wünschen übrig. Eine Mehrproduktion mache selbst nur dann Sinn, wenn damit die Fixkosten besser abgedeckt werden können. Entsprechend sei nicht eben gerade verheissungsvolle Vorbilanz für die laufende Saison: Die Zahlen könnten sich von heilschwarz bis dunkelrot anfärben, um dies mit der an Deutlichkeit nichts zu wünschen übrig lassenden Bemerkung

zu unterstreichen: «Unter dem Strich lohnt sich das Charter-fliegen diese Saison nicht!»

Drei statt zwei TEA-Maschinen

Nicht eben Freude bereitet die momentane Lage auch Hugo Wermelinger, Charterchef bei der Crossair. Nebst dem Preisdumping machen auch die möglichen zusätzlichen Einsätze am Wochenende Kopfzerbrechen. Slot- und ATC-Probleme (Air Traffic Control) lassen die Flieger nicht immer nur nach Flugplänen in die Lüfte steigen. In Sachen Preise dürfte, da es sich im Gegensatz zu den Basler-Mitbewerbern bei der Crossair nicht um ein Kerngeschäft handelt, die Messlatte deutlich höher liegen. Oder anders ausgedrückt: Wermelinger muss nicht bei sämtlichen Spässen, vor allem solchen unter der Gürtellinie, mitmischen.

Und wie soll das ganze Charterbusiness nach Ablauf der Hochsaison weiterfliegen, wenn jetzt schon die gelb-blau-rot-weiße Farbe von den Ferienfliegern bröckelt? Zumal die TEA nun auch in der kommenden Wintersaison, nicht wie bis anhin zwei, sondern drei Maschinen im Schweizer-Markt bereit hält. Dies deshalb, weil ein drittes Flugzeug in Vietnam (zwei B-737 sind dort im Dauereinsatz) aus wirtschaftlichen Gründen nicht benötigt wird. Und wie Preiswerk anfügt, die Preise durch ausländische Carrier schon anfangs Saison unter Druck geraten.

Bei der Balair/CTA ist man sich der kritischen Lage durchaus bewusst und Piechocki verweist auf Überlegungen der Geschäftsleitung, Maschinen auch andersweitig einsetzen zu können. Gegenüber der htr äussert sich der Direktionsvorsitzende Peter Haslebacher wie folgt: «Wir sind am Lösen unserer Hausaufgaben und Konkretisieren der Möglichkeiten. Für Genaueres ist es jetzt aber noch zu früh.» Da können die TEA-Chefs we-

nigstens vom kleinen Glück reden, dass zwei ihrer fünf Maschinen, gemäss Vertrag, auch noch in den nächsten 18 Monaten in Vietnam eingesetzt werden können. Und Preiswerk hofft natürlich, dass diese Vereinbarungen über diese Zeitdauer hinaus weiter verlängert werden. Vietnam als Teil-Rettungsanker für das angeschlagene Schweizer Chartergeschäft? - schöne Aussichten...!

Eigene MD-80 Piloten

Seit dem 1. Juli 1993 ist das ehemalige CTA-Pilotenkorps verantwortlich für die acht Maschinen umfassende MD-80-Flotte der Balair/CTA. Wie Balair/CTA-Chef Peter Haslebacher gegenüber der htr präzisiert, wird die siebte Maschine ab 14. September und die Achte ab 31. Oktober 1993 definitiv von den eigenen Piloten übernommen. Was bedeutet, dass ab November die gesamte MD-80 Flotte nicht mehr von Swissair-, sondern ausschliesslich von eigenen Balair/CTA-Piloten geflogen wird. Beim Airbus bleibt es bei der bisherigen Regelung, nämlich dem Einsatz der Swissair-Cockpit-Crew auch auf Balair/CTA-Maschinen. Bei einem total von 14 Airbus-Maschinen sei diese Lösung ökonomischer, respektive ein sogenanntes «pooling» sinnvoll.

Gegenüber der bisherigen Regelung (separate CTA- und Balair-, respektive Swissair-Piloten) fallen mit der neuen Lösung nur noch 85 Prozent der früheren diesbezüglichen Kosten an. Dies ist einerseits auf die tieferen Saläre, aber auch auf die sogenannte «flight duty regulation», also die erlaubte Einsatzzeit der Crew, zurückzuführen. HU

Balair/CTA: Neue Langstrecken-Chefin



Corinne Zimmermann, 28, (Bild) wird am 1. September die Leitung der Abteilung Charter Langstrecken der Balair/CTA übernehmen. Sie erst seit mit Urs Herzog, der den Carrier bekanntlich anfangs August verlässt. Corinne Zimmermann hat die Matura abgeschlossen und trat 1987 als Flight Attendant bei der Swissair ein. Während der einjährigen berufsbegleitenden Ausbildung an der höheren Fachschule für Tourismus in Luzern arbeitete sie bei Lotus Reisen und kehrte 1990 nach Abschluss der Fachausbildung zur Swissair zurück. 1992 trat sie in das Qualiflyer Management ein und

leitete den Bereich Partnerbeziehungen («non airline»). Für die Nachfolge von Urs Herzog sind bei der Geschäftsleitung auch interne Bewerbungen eingegangen, so unter anderem des langjährigen Mitarbeiters und Koordinators Langstrecken, Paul Betschart. Balair/CTA-Chef Peter Haslebacher macht für die Wahl von Corinne Zimmermann die Gesamtbeurteilung (fachlich/ Führungsqualitäten etc.) geltend und glaubt nicht, dass es wegen dieses Entscheides internen Ärger geben wird, zumal er auch mit allen Bewerbern gesprochen habe. Allerdings zeigt sich Paul Betschart über die Nicht-Berücksichtigung enttäuscht und meint, er sei im Moment nicht sehr motiviert. Im kommenden November begehrt er übrigens sein zehnjähriges Dienstjubiläum - ob da (noch) gross gefeiert wird...? HU

SRV

Zwei Seminare für Reiseverkäufer

Der Schweizerische Reisebüro-Verband (SRV) bietet in Zusammenarbeit und mit dem Sponsoring der Europäischen Reiseversicherungs AG Seminare für Reiseverkäufer an. Sie dauern je zwei Tage und finden im Hotel Bristol in Bad Ragaz statt. Am 23./24. August sowie am 19./20. November 1993 sind die Reiseberater und -verkäufer angesprochen. Für Geschäftsführer und Schalterchefs finden eigene Seminare am 26./27. August und am 4./5. November statt. Als Seminarleiter wurde Armin P. Lautenschlager verpflichtet. Er ist eidg. dipl. Verkaufsleiter, eidg. dipl. Kaufmann und SAWI PR-Absolvent. Die Kosten pro Teilnehmer belaufen sich auf 620 Franken, Unterkunft, Vollpension und Seminar-Dokumentation sind inbegriffen. Anmeldungen sind an den SRV zu richten. Mit dieser Weiterbildung will der SRV zur Hebung des Images der Reisebranche beitragen und nicht zuletzt dem zunehmenden Trend zu Last-Minute-Buchungen entgegenwirken. SJ

IMPRESSUM

hotel + touristik revue
 Adresse (Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst): Postfach, 3001 Bern, TD, (031) 50 72 22, Telefax Verlag (031) 46 23 95 Telefax Redaktion (031) 50 72 24.
 Herausgeber/Editeur: Schweizer Hotelier-Verband (SHV) Bern.
 Gesamtleitung/Direktion: Werner Friedrich.
 Chefredaktor/Redacteur en chef: Andreas Netzele (AN)
 Verlag/Edition: Marketing: Stefan Sarbach.
 Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot
 Anzeigenverkauf: (Geschäftszeiten): Agentur Markus Hüblmann, 5628 Birri, Tel. (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.
 Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., Jacques Souares, 5, av. Krieg, 1208 Genève, tel. (022) 735 73 40, telefax (022) 786 16 21.

Wallfahren nach Santiago de Compostela

Mit dem Mountainbike näher zu Gott

1993 ist Jakobsjahr - für Touristiker und Religiöse gleichermaßen wichtig. Wenn am 25. Juli jeweils Sonntag ist, pilgern Massen von Leuten nach Santiago de Compostela im spanischen Galizien. Sportlicher Eifer, religiöse Inbrunst, Traditionsbewusstsein und simples Gaudi paaren sich zum touristischen Grossereignis, das höchst umsatzträchtig ist. Neuestes Pilgervehikel im Trend: Das Mountainbike.

ROLF BÜHLER AUS SANTIAGO DE COMPOSTELA

Am 25. Juli war Jakobstag. Dieses Jahr fiel er auf einen Sonntag. Also ist es ein Jakobsjahr, Anlass zum Feiern in Santiago de Compostela. Diesmal im Beisein des Königs und tausender, erstaunlich jugendlicher Pilger. Seit Jahrhunderten werden die Festtage grosser Heiliger an ihrem Schrein mit Volksfesten gefeiert. Santiago feiert damit auch sich selbst: Immerhin hat im Mittelalter kein anderes Heiligtum der Christenheit Europas Geist und Denken nachhaltiger beeinflusst. Sie kommen zu Fuss, mit dem Fahrrad, hoch zu Ross. Wer sich auf seiner Pilgerfahrt in den Herbergen wenigstens 100 Kilometer Amnarsch oder 200 Velokilometer bescheinigen lässt, gilt als Pilger und erhält ein Zertifikat. Heute wie damals vereinigen sich die drei Pyrenäenwege im grenznahen Puente la Reina. Die Standardroute führt via Burgos und Leon zum Apostelgrab. Ein weiterer, historischer Pfad führt entlang der Nordküste. Als Entlastungsrouten wird sie immer populärer. Einmal mag man beim Militär, in einem Kloster, dann wieder auf dem Bauernhof oder im Schobor übernachten.

Velo kontra Wanderer

Die 700 Kilometer des spanischen Wegstücks beanspruchen 30 bis 40 Wander-

tage. Mit dem Velo ist diese Distanz in 10 bis 12 Tagen geschafft. Die Spanier werden von einer eigentlichen «Bicimania» geschüttelt. Ihre Bicies (bicicleta) drängen die Fusspilger an den Rand: Tausend Jahre lang gehörte ihnen die Pilgerrouthen ganz alleine. Und nun sollen sie wegen jenen, die sportliches Engagement über das kulturellreligiöse stellen, noch früher aufstehen. Tun sie's nicht, nehmen ihnen die Velopilger in der nächsten Herberge halt wieder die Betten weg.

Einst Roms Rivale

Im neunten Jahrhundert wurden in Santiago, so die Legende, die Gebeine des Apostels Jakobus des Älteren wiedergefunden. Mehrere Jahrhunderte lang wetteiferte das Apostelgrab in der laufend erweiterten Kathedrale mit Rom. Die offiziellen Pilgerwege nach Santiago reichen bis Skandinavien. Abermillionen waren im Mittelalter unterwegs, bis eine halbe Million pro Jahr suchten Santiago auf. Es war die Suche nach Abenteuer, Unterhaltung, berauschemd Wein - endlich dem streng reglementierten Alltag entflohen! Vor allem aber waren Pilgerfahrten die bewährteste Methode für einen Reisepass zum Paradies. Eine oft Jahre währende Pilgerfahrt versprach Ablass und damit Nachlass der Sündenstrafe.

Wenig hat geändert

In mancherlei Hinsicht haben sich die Pilger von damals wie die Touristen von heute benommen - einfach ohne Fotoapparat! Schon damals gab es Kirsch und Tand, verrückte Souvenirs, Reiseleiter und Agenturen - und die Portraits vor der Wallfahrtskirche entpuppten sich als Vorläufer unserer Postkarten. Die Pilger mischten sich unter Jongleure, Tänzer, Sänger, Taschendiebe, Schwertschlucker, fahrendes Volk... Der heutige Augenschein beweist es: Wenig hat geändert, zum mindesten (Flamenco)Tänzer und Tänzerinnen und Sänger bleiben. Sie finden auf dem Kathedralenplatz eine vorzügliche Arena. Getanzt wird, gegen Entgelt, selbst



Mountainbike-Pilger sind vor der Kathedrale in Santiago de Compostela eingetroffen. Für das spanische Wegstück haben sie zehn bis zwölf Tage investiert. Foto: Rolf Bühler

nachts: An diesem Abend sind die Pirouetten des klassischen Balletts aus Moskau besonders sauber - das Fernsehen ist zugegen. Der hölzerne Pilgerstock mit Kreuz und angehefteter Jakobsmuschel ist in unzähligen Läden «ganz vorne». Einst war der Stock auch Waffe, noch immer verleiht er Halt. Quasi als Ausweis steckt man sich diese Muschel auf dem Rücken an den Hut, liess sie sich damals gar ins Grab legen. Selbst der traditionelle Schlapphut ist nicht ausgestorben. Stets ist das Gotteshaus gerammelt voll.

Fast den ganzen Tag über wird die Messe gelesen, scharen sich die Pilger um hochgehaltene Schilder «Andalusia» oder «Malaga», die Schlange zur Gruft mit den Gläubigen mit beiden Armen. Gekennt wird, wie ehemals, der massive Wehrauchkessel aus Silber am Flaschenzug bis zur Kirchendecke geschwungen. Damals hatte dieses Ritual auch eine rein funktionale Komponente: Ein Deodorant für die in der Kirche nächtigenden Pilger.

Ferienreportage III

Zur (vermeintlich) heissen Jahreszeit berichtet die *hotel + touristik revue* bereits in langjähriger Tradition über Ferienthemen. So wird den in den kühlen (Reise)Büros Verbliebenen der Urlaubsbetrieb jeweils wöchentlich «frisch ab Presse» geliefert. In der dritten Ferienreportage beschreibt *Ueli Staub* seinen Kürzest-Urlaub mit dem Bus nach Verona, wo er sich mit sommerlicher Kultur verwöhnen liess. Eigentlich gar kein richtiges Sommerferien-Paket, ist dieser kurze Verona-Trip für Leute gedacht, die in der Massenzzeit kaum Sommerferien machen, sich aber dennoch einen Kurzausflug über die Alpen gönnen wollen. Gesponsort wurde diese Ferienreportage von Funi-Car Reisen AG in Biel.

Carmen-Inszenierung

Beliebt, aber nicht unumstritten

Erfolg hat immer einen suspekten Anstrich. Das gilt auch für Verona, dem die erhabenen Opern-Puristen wenig abzugewinnen vermögen. Der Ärger der Busveranstalter, dass regelmässig zu Beginn des Festivals sich die Presse bemüssigt fühlt, dieses volksnahe Massenspektakel zu rügen, ist verständlich.

So bemängelte die «NZZ» unter dem unüblich boulevardesken Titel «Pferde, Kinder und Automörder in Verona» (Anmerkung des Autors: Carmen wird in einem Oldtimer erstochen!), dass die Arena unter der obligaten Gigantomanie leide. Und beweise damit, Monster gebären zu können, da nicht nur die Zuschauermassen, sondern auch die Sänger von Agenturen vermittelt werden. «Bleibt also der Blick auf Ganzes; und der stimmt trübs.»

Mir hat Verona einen tiefen Eindruck hinterlassen. Es ist durchaus legitim, dass die Oper, bisweilen aus ihrem goldenen, elitären Käfig ausbricht und unter Volk geht, das wie kaum ein anderes dertart begeisterungsfähig ist. So wird sie, deren Wiege zweifellos in Italien stand, entstaubt, hemdärmelig und zum Anfassien. Dass sie das schon während ihrer Jugendjahre war, kann ja kaum verneint werden!

Ein kleiner Arena-Knigge

In Verona treffen sich Opernfreaks, Schaulustige, Gelegenheits-touristen und Snobs («Nun ja, in der Scala war die Aida deutlich besser!») aus aller Welt. Garderobevorschriften kennt man nicht.

Wer auf den unnummerierten Stufen (Gradinata 1 und 2) sitzt, braucht sich um sein Outfit nicht zu kümmern. Besitzern von reservierten Plätzen aber (Poltronissime, Poltrone, Poltroncine und Gradinate numerate) würde es gut anstehen, aus Respekt vor den Künstlern, der Kleidung trotz der Hitze einen festlichen Anstrich zu verleihen. Also, wie man es leider auch erlebt, auf Shorts und ähnliches zu verzichten. Ferner wird wärmstens empfohlen, Sitzkissen (3000 Lire) zu mieten. Vier Stunden Carmen machen auch den bequemsten Stuhl zum Marterwerkzeug! 10 000 Lire kosten die Regenmäntel, die von den Veranstaltern aus dem Nichts herbeigezaubert werden, wenn ein Gewitter einen Unterbruch der Vorstellung bedingt. Kommt es zum Abbruch, verfallen die Tickets.

Opernfläser können draussen an den Ständen gekauft werden. Rauchen ist verboten, das Fotografieren mit Blitzlicht ebenfalls, was aber die Leute nicht daran hindert, ganze Flash-Tiraden von sich zu geben. Dafür, dass keines der geblitzten Bilder gelingt, kann ich mich verbürgen! Das Management der Festspiele ist modern und effizient, widerspricht also dem, was man so gemeinhin als «italienisch» bezeichnet. Das bedeutet, dass pünktlich begonnen wird und die Pausen genau eingehalten werden. Wer die Arena für einen Pausendrink verlässt (was viele tun) und seiner Traumfrau begegnen sollte (was wenigen widerfährt), muss sich also entscheiden!

Opernfestspiele in Verona



Verona ist auch ohne Festspiele eine Reise wert, hat nebst der Arena an Sehenswürdigkeiten viel zu bieten und lädt zum Flanieren ein. Während der Festspiele drängen sich vor dem weltgrössten Amphitheater schon am späteren Nachmittag zahlreiche Besucher - die, die von der Aufführung am Abend möglichst viel sehen wollen jedoch keine nummerierten Sitzplätze haben.

Fotos: Ueli Staub

Eine heisse Nacht mit Carmen

Seit 80 Jahren ziehen die Festspiele in der Arena di Verona Millionen von Schau- und Hörlustigen in ihren Bann. Unter den rund 20 000 Schweizern, die in diesem Sommer zu Carmen, Aida, Cavalleria Rusticana, La Traviata oder I Pagliacci pilgern, befand sich auch der Verfasser dieses Geständnisses. Aus diesem geht hervor, wie aus einem Opern-Muffel ein glühender Verehrer dieser Kunstart werden kann!

UELI STAUB AUS VERONA

Pünktlich hat mich der Bus mit seiner erlesenen Reisegruppe nach Verona, der

Stadt von Romeo und Julia, gebracht. Souverän dem Jahrhundertstau am Gott-hard, dem Tohuwobohu am Zoll von Chiasso ausweichend, rollte der Chauffeur fast herrschaftlich dem Ziel entgegen. Derweil liess der Charme der Reisebegleiterin, die wohlgefällig als aufregender Mix von Romy Schneider und Kathrine Hepburn diagnostiziert wird, selbst die Eintönigkeit der hitzefilmmernden Poebene zum Erlebnis werden! Als weitere Wohltat dann das Dreistern-Hotel «Giulietta e Romeo» (ladies first!), dessen Vorzüge sich nicht mancher Veranstalter rühmen darf. Liegt es doch in Sichtweite des Amphitheatrs, der grössten Freiluft-Arena der Welt. Bereits am späteren Nachmittag drängen sich viele der zu erwartenden 17 000 Zuschauer vor den noch geschlossenen Toren, sanft dirigiert von teils berittener Polizei, die auch ein wachsames Auge

auf allfällige Ticket-Schwarzhändler wirft. Es sind die Inhaber der unnummerierten Stufenplätze hoch oben in der Arena, darunter auffallend viele Deutsche.

Stundenlanges Warten

Dass das stundenlange Warten und der abschliessende Wettlauf um die besten Sitze Aggressionen erzeugen kann, die oft bei Operbeginn ihren Höhepunkt finden, ist leider nicht zu umgehen. Der von Boulevard-Restaurants gesäumte riesige Platz vor der Arena ist voll von Schaulustigen; die knisternde Vorfreude auf das abendliche Ereignis wird fast handgreiflich spürbar.

Wer einen nummerierten Platz besitzt, kann es sich leisten, kurz vor der Ouvertüre, die punkt 21.15 Uhr einsetzt, hereinzu-spazieren. Die Organisation klappt hervorragend. Adrett gekleidete Hostessen stürzen sich auf jeden Eindringling und reichen ihn weiter, bis er seinen Sitz im gigantischen, heissen Opernkessel gefunden hat. Was dann folgt, ist an Eindringlichkeit nicht mehr zu überbieten. Kaum haben das Riesenorchester und der wie ein Torero frenetisch beklatschte Dirigent die Szene betreten, verstummt der babylonische Lärm im Oval, macht einer fast beklemmenden, atemlosen, ja andächtigen Stille Platz. Oben im Oval glimmen Hunderte von Kerzen auf, die ersten Sterne über Verona treten aus dem schwindenden Tageslicht. Noch ist die Bühne, deren Ausmasse alles bisher Erlebte weit übertrifft, und auf der ein Platz in Sevilla zu sehen ist, leer. Doch mit dem machtvollen Einsetzen der Musik wird sie von Hunderten von Darstellern überschwemmt. Soldaten, Fabrikmädchen, Strassenjungen, Zigeuner und Passanten wogen hin und her, und wo immer ein Knäuel oder ein Handgemenge entsteht, erheben sich alsogleich die Stimmen der Solisten über das Geschehen. Carmen, Zuniga, José, Morales oder Escamillo, sie alle singen

ohne Mikrophon («unplugged» nennt man das heute), sind bis hinauf zur obersten Reihe zu hören.

Wütende Silenzio-Zischer

Dass in der Arena lauter Opernkenner versammelt sind, wage ich zu bezweifeln. Oft schäumt das Temperament über, wird eine Arie vorzeitig von donnerndem Applaus abgezwängt, was wütende «Silenzio»-Zischer auf den Plan ruft. Um 01.12 Uhr haucht Carmen, von des frevlen José Messer getroffen, ihr junges Leben aus. Der Jubel ist so unbeschreiblich, als hätte Italien ein Tor gegen Deutschland geschossen. Während auf den Rängen weitergeklatscht wird, springt ein Teil der Parkettbesucher unbeherrscht schnell auf und stürmt die Ausgänge, um noch einen Platz in einem der umliegenden Restaurants zu ergattern. Die Künstler tragen es mit Fassung!

Der antike Zauber von Verona

Ein Stadtrundgang, im Arrangement eingeschlossen, zeigte, dass Verona, das innerhalb einer Doppelschleife des Etsch liegt, auch ohne Festspiele eine Reise wert ist. Die von den Römern zur Bedeutung gebrachte und später von vielen Herren beherrschte Stadt ist ein Schmuckstück sondergleichen. Tore, Stadtmauern, Brücken, Palazzi, Kirchen, Kapellen und Festungen, das meiste über gepflasterte (und vorbildlich auf-torfere) Strassen oder Gässchen zu Fuss erreichbar, zeugen von der reichen historischen Vergangenheit. Und wer das Haus der Julia nicht gesehen, sich beim Anblick des Balkons nichts gewünscht hat, der sollte bald wiederkehren! Oft als «kleines Rom» apostrophiert, tritt Verona bewusst in Konkurrenz zur Ewigen Stadt, nur dass hier die Sehenswürdigkeiten auf engerem Raum versammelt sind. Die Festspiele dauern noch bis zum 31. August. Erst danach wird das Opern-Mekka seinen echten Zauber entfalten können.

Die Reisebegleiterin



Hela Moser, der feine Unterschied

Dies war, in Wort und Bild zu bewundern, unsere Reisebegleiterin Hela Moser. Wann immer es geboten scheint, fährt sie mit nach Verona. Dass sie die Frau des Funi-Car-Chefs ist, mag zumindest buchhalterisch erklären, weshalb sich der Bus-Unternehmer aus Biel den Luxus leistet, seine Festspielreisen (auch die nach Bregenz oder Bodrum) zusätzlich assistieren zu lassen, könnte doch auch der Chauffeur allein die Leute ins Hotel bringen und ihnen die Karten aushändigen. Doch dies macht eben den feinen Unterschied aus.

So selbständig die Opern-Touristen, darunter ein Drittel Repeaters, auch sind, so freizügig dieses «Individualprogramm mit Gruppencharakter» auch aufgesetzt wurde, gilt es doch immer wieder technische oder menschliche Probleme zu lösen. Und dies lässt

sich mit der weiblichen Einfühlbarkeit dieses Kalibers eben besser an! Die Verona-Reise dauerte drei Tage, von Samstag bis Montag. Eingeschlossen waren Fahrt, Hotel mit Frühstück, Stadtrundfahrt und Tickets für zwei Vorführungen, nicht aber die Mittag- und Nachmittags, was nach viel persönlicher Freiheit, aber auch nach Stress tönt. Frau Moser kennt dieses Problem, doch man müsse sich halt nach den Wünschen der Kunden richten: «Einen Teil unserer Klientele bilden sehr engagierte Geschäftsleute, die nicht mehr als einen Werktag opern möchten. Der andere Teil rekrutiert sich aus Leuten mit mittlerer Kaufkraft, und für die wären vier oder fünf Tage zu teuer. Generell sind Frauen in der Überzahl und auch die Zahl der «vergifteten» Opernfans hält sich in Grenzen, denn die has-sen jeden Rummel!»

Busfahrten: Nur keine Angst!

Bisher haben Busreisen in mir traumatische Zustände erzeugt: Eine fröhlich-lärmige Gesellschaft, die zu Gesang und Witzereisen neigt, ein Chauffeur, der kurz nach dem Start eine Gischt-Brösmeli-Kassette einwirft und nachher verbal humoristische Eigengoals schießt! Busfahrten kann aber auch ein edler Genuss sein. So geschehen bei der Fahrt mit dem luxuriösen Funi-Car nach Verona, bei der es erst noch einige freie Sitze gab, wodurch dem Individualismus Vorschub geleistet wurde. Das Publikum bestand ausschliesslich aus Damen und Herren mittleren Alters und darüber, denen die Liebe zur hehren Kunst der Oper ins Gesicht ge-

schrieben stand, die also genau wustesten, weshalb sie wohin reisten. Dass der Chauffeur so sanft fuhr, lag nicht nur am Tempomat, sondern vor allem am Bedürfnis, den Gästen ein echtes Erlebnis zu vermitteln. Hervorragend auch die Zusammenarbeit mit der Reisebegleiterin. Dank des steten Telefonkontakts mit der Bieler Funi-Zentrale konnten die Verkehrsprobleme am Gotthard und an der Grenze rechtzeitig erkannt werden. Dass es sogar gelang, ennet der Grenze innert kürzester Zeit ein neues Restaurant für Mittagessen zu finden und dem dafür vorgesehenen Betrieb abzugeben, war grosse Klasse.

Ueli Staub

Swissair-Qualiflyer

Ein Meilenstein für Meilensammler

Kürzlich konnte die Swissair das 250 000. Mitglied in ihrem Qualiflyer-Vielfliegerprogramm registrieren. Sozusagen ein Meilenstein, der den Erfolg des schweizerischen Frequent-Flyer-Systems symbolisiert. Ab 1. September können Qualiflyers neuerdings auch weltweit auf allen Strecken von Cathay Pacific Airways, Malaysian Airlines, Singapore Airlines sowie Ansett Australia Flugmeilen sammeln.

CLAUDE BAUMANN

Als die Swissair im April 1992 ihr Vielfliegerprogramm Qualiflyer mit Investitionskosten von 5,1 Millionen Franken lancierte, war sie den meisten europäischen Fluggesellschaften einen Schritt voraus, denn zum damaligen Zeitpunkt offerierten erst British Airways, Iberia und KLM vergleichbare Loyalitätsmodelle. «Dieser zeitliche Vorsprung hat wesentlich zum Erfolg beigetragen», erklärt Stephan Egli, Swissair General Manager von Qualiflyer.

«Passages» als Partner

Zusätzlich ging es der Swissair aber auch darum, in dem sich verändernden Umfeld der Zivilluftfahrt die eigenen Marktanteile unter den Vielfliegern zu steigern sowie gleichzeitig allfällige Einbußen durch andere, neue Frequent-Flyer-Programme zu vermeiden. Und last but not least bot sich mit dem Aufbau des Programms die Chance, eine höchst aussagekräftige Kundendatenbank zu erhalten.



Das vor einem guten Jahr aufgelegte Vielfliegerprogramm der Swissair zählt heute eine Viertel Million Mitglieder. Foto: Claude Baumann

Eine erste Bilanz nach gut 15-monatigem Bestehen des Qualiflyer-Programms fällt sehr positiv aus. Als Erfolg ist nicht die steil nach oben wachsende Zahl der Einschreibungen zu werten, sondern von Swissair-Seite auch die Fähigkeit, das Programm auf andere Airlines, Hotelketten und Autovermietungsfirmen auszudehnen (vgl. Kasten). Insgesamt wurden für das Qualiflyer-Programm am meisten Meilen (53,7 Prozent) in der Business Class erfliegen sowie 15,8 Prozent in der First und 31,1 Prozent in der Economy Class. Ab 1. September 1993 erfährt Qualiflyer eine zusätzliche Erweiterung: Von da an

wird es möglich sein, auf dem gesamten Streckennetz der Gesellschaften Cathay Pacific Airways, Malaysian Airlines, Singapore Airlines und Ansett Australia Meilen zu sammeln. Dieses Abkommen wurde möglich, nachdem sich diese vier Airlines ihrerseits zu einem Vielfliegerprogramm namens «Passages» zusammengefunden hatten. Eine vergleichbare Regelung in Europa gingen die asiatisch-pazifischen Carrier lediglich noch mit British Airways ein.

Swissôtel: Plus 12 000 Kunden

Die konsequente Ausdehnung des schweizerischen Loyalitätssystems hat

denn auch dazu geführt, dass Qualiflyer auch im europäischen Ausland höchst erfolgreich ist.

Von den insgesamt 250 000 Mitgliedern stammen 43 Prozent aus der Schweiz, 13 Prozent aus Österreich, 9 Prozent aus Deutschland, 5 Prozent aus Frankreich, 3 Prozent aus Italien. 12 weitere Prozent machen die Mitglieder in den übrigen europäischen Ländern aus, und die restlichen 15 Prozent finden sich «weltweit».

Effektiv profitabel ist das Bonussystem aber auch für die angegliederten Hotelketten geworden: allein Swissôtel konnte mit dem Qualiflyer über 12 000 zusätzliche Aufenthalte verbuchen. «Nun sind wir in der Lage, unseren Kunden an fast jeder Swissair-Destination ein assoziiertes Hotel anzubieten», erklärt Alain D. Bandle, Leiter Vertriebspolitik und Produktgestaltung bei der Swissair. «Für uns stellt Qualiflyer jedoch nicht nur in wirtschaftlicher Hinsicht einen Erfolg dar», fährt Bandle fort, «sondern auch in bezug auf die künftige Vertriebs- und Produktgestaltung: Mit einer Datenbank, die uns Auskunft gibt über die Reisegewohnheiten und persönlichen Präferenzen von 250 000 Kunden, öffnen sich neue Wege, um mit den verschiedenen Produkten und Dienstleistungen noch besser den Kundenbedürfnissen zu entsprechen».

7000 neue Top-Kunden

Konkret hat die Swissair damit begonnen, bei neuen Produktgestaltungen ausgewählte Kundensegmente miteinzubeziehen. Und dies nicht etwa nur mittels anonymem Fragebogen, sondern anlässlich spezieller Kunden-Meetings. Als ein erstes Resultat gilt beispielsweise eine neue Broschüre der Swissair, in der so-

genannte «Non-Flight-Awards» enthalten sind.

Alles in allem zählt Qualiflyer zu den umfassendsten und daher auch besten Vielfliegerprogrammen in Europa, mit einer Mitgliederzahl, die selbst weit über den seinerzeitigen Erwartungen der Swissair Verantwortlichen liegt. Dank der nun konsequenten Registrierung der Mitglieder konnten unter anderem rund 7 000 Kunden eruiert werden, die mit der Swissair jährlich über 50 000 Meilen erfliegen, und die vor der Lancierung von Qualiflyer in keiner Kartei enthalten waren.

Qualiflyer-Partner

Airlines	Meilen sammeln	ausgeben
Swissair	Ja	Ja
Austrian Airlines	Ja	Ja
Crossair	Ja	Ja
Austran Air Services	Ja	Ja
SAS	Ja*	Ja*
Delta Air Lines	Nein	Ja*
Singapore Airlines	Ja**	Ja
Cathay Pacific Airways	Ja**	Ja
Malaysian Airlines	Ja**	Ja
Ansett Australia	Ja	Ja

Weitere Partner

Swissôtel	Ja	Ja***
SAS International Hotels	Ja	Ja***
Hilton International	Ja	Ja***
Inter-Continental	Ja	Ja***
Hertz	Ja	Nein
Avis	Ja	Ja***

* gilt auf bestimmten Strecken
** weltweit ab 1. September 1993
*** in Form von Wochenend-Vouchers

TAKE OFF

Schon wieder eine neue Airline: Australia Air

Nach dem zweimaligen Zusammenbruch von Compass soll ein weiterer Versuch einer neuen australischen Fluggesellschaft lanciert werden. Ab Ende September wird die Australia Air International mit einer B-747-400 eine wöchentliche Verbindung von Australien nach China aufnehmen. Direktor Colin Hendrick gab bekannt, dass diese erste Maschine von der KLM geleast wird. Dabei sollen sämtliche Sitze mit einem individuellen Video-System und allenfalls gar mit je einem Telefon ausgerüstet werden ...!

Singapore Airlines führt den Telefax an Bord ein

Auf dem Werbezweig nach dem Geschäftsreisenden geht Singapore Airlines wieder einen Schritt weiter und bietet nun die Uebermittlung von schriftlichen Dokumenten während des Fluges an. Bis Ende 1994 will die Fluggesellschaft ihre gesamte B-747-400-Megatop-Flotte mit Telefaxgeräten ausrüsten. Pro übermittelte Seite kassiert STA eine Gebühr von 15 US-Dollar. Die Installation der Fa-

xaurüstung beläuft sich pro Flugzeug auf 650 000 US-Dollar. Auch in Zukunft will Singapore Airlines seinen Kunden stets die neuesten technischen Innovationen anbieten. So sieht die Airline mittelfristig die Realisierung eines elektronischen Management-Systems an Bord vor, welches es den Passagieren ermöglicht, mittels in den Sitzen integrierter aktiver Video-Systeme zum Beispiel Hotel- und andere Reservierungen vorzunehmen oder auch finanzielle Transaktionen abzuwickeln. pd

Neuer Infoprospert für den Flughafen Zürich

Neuer Infoprospert Der Flughafen Zürich hat eine neue Broschüre für Passagiere herausgegeben. Mit diesem Prospert sollen sich alle Reisenden am Flughafen Zürich schnell und einfach zurechtfinden. Zentrales Orientierungsmittel der übersichtlich gestalteten Publikation ist eine originalgetreue Darstellung der Flughafeninfrastruktur. Abfliegende, ankommende und Transit-Passagiere finden jeweils getrennte, auf den Benützer zugeschnittene Informationen vor. Eine Rubrik «Wo finde ich was?» mit nützlichen Telefonnummern für ver-

schiedene Auskünfte gehört ebenso zum neuen Prospekt wie die Uebersicht über Restaurants, Hotels und Einkaufsmöglichkeiten. Trotz geringerem Umfang gegenüber seinem Vorgänger wird sich der Fluggast mit dem neuen Faltprospekt schneller orientieren können, da der Inhalt strukturiert und direkt auf die Bedürfnisse der jeweiligen Passagierkategorie zugeschnitten ist. Die Publikation eignet sich sehr gut, den Unterlagen der Reisebürokundenchaft beizustücken und kann kostenlos beim Informationsdienst Flughafen Zürich IFZ, Postfach, 8058 Zürich-Flughafen, Telefon (01) 816 21 05) bestellt werden. pdr

FLASH

AOM French Airlines, welche, wie berichtet, ein Büro in Zürich eröffnet hat, ist bei Traviswiss/Galileo nicht mit dem Code «JW» sondern mit «IW» abrufbar.

Austrian Airlines (AUA) wird im Winterflugplan 1993/94 neu dreimal wöchentlich Tirana, Albanien, und zweimal pro Woche Odessa, Ukraine, anfliegen. Somit wird AUA bereits 15 Städte Osteuropas im Streckennetz haben.

Iberia

Auf zu neuen Image-Ufern

Im kommenden Frühherbst möchte die Iberia-Gruppe in Europa ihr Image aufpolieren, «den Realitäten entsprechend nach oben anpassen», wie der neue Iberia General Manager für die Schweiz, Jorge R. Kosanich, zur hotel + touristik revue sagt.

Seit 1991, als Iberia die Aerolíneas Argentinas übernahm, operiert der spanische Nationalcarrier als Gruppe, als Latino-Alcazar sozusagen, mit inzwischen 11 Tochtergesellschaften und 25 Prozent Anteil am Reservationssystem Amadeus. Angesagt ist eine Profilierung der Gruppe im Verkehr zwischen Europa und Südamerika, eine Art Hispanic Global Carrier-Unternehmensphilosophie.

Altes Image, neue Qualitäten

Unglücklich ist man bei Iberia insbesondere noch über das alte Image einer gewissen iberisch-lateinischen Nonchalance in Sachen Pünktlichkeit und Service. Dieser alte Zopf müsste, so der neue Iberia-Schweiz-Chef Jorge R. Kosanich, mit den neuesten vergleichenden Statistiken der Airline betreffend Pünktlichkeit und Auslastung längst überwunden sein. Seit der Liberalisierung des EG-Lufttraumes hat man sich auch bei Iberia einiges an neuen Marketingstrategien einfallen lassen, um bei der Neuaufteilung der Märkte nicht ins Hintertreffen zu geraten. So transportiert die Airline als Gruppe immerhin noch mehr Passagiere als die Lufthansa, nämlich 25,9 Millionen, gegenüber 25,07 bei der Lufthansa. Und figuriert somit für 1992 in der Verkehrstatistik als Nummer 12 noch vor Singapore Airlines beispielsweise, oder KLM.

Bessere Pünktlichkeit

Die in Europa passagiermässig viertgrösste Fluggesellschaft hat ihre Pünktlichkeit signifikant verbessert und dies statistisch peinlichst genau festgehalten: Seit November 1992 ist sie jeden Monat besser dran als beispielsweise die Swissair (mit ihrem Flughafen Kloten...), SAS, British Airways oder Air France (gemäss Iberia-Berechnungen). In Zahlen: Die Pünktlichkeitsquote, in Prozent, schwankt seit November 1992 monatlich zwischen 90 und 92, womit Iberia sich mit der Lufthansa und der

KLM jeweils monatlich um den ersten Pünktlichkeitsrang streitet. In Wahrheit hat sich Iberia innerhalb zweier Jahre beharrlich von tiefen Pünktlichkeitsquoten zwischen 72 und 77 Prozent 1991 und einem schwankenden 1992 auf eine Konstanz von über 91 Prozent 1993 gemauert. Dies die möglichen Flugreisenden auch wissen zu lassen, ist Zweck der Werbekampagne im kommenden Herbst, wobei möglicherweise auch von neuen Flugprodukten die Rede sein wird.

Iberia Schweiz

Iberia will in der Schweiz in erster Linie den Geschäftsreisenden anzielen, sei es über ein Vielfliegerprogramm oder Kundendabnahmen. Von den wöchentlich 55 Flügen in die und ab der Schweiz werden 49 als «Business»-Routen bezeichnet, während die Ferienlinien-Tochter Viva Air drei Flüge pro Woche bestreitet. Bleiben ein Flug der Aerolíneas Argentinas (Buenos Aires) und zwei von Viasa (Caracas). 1992 wies die Iberia-Gruppe für die Schweiz insgesamt etwas über 160 000 Passagiere aus. Die Iberia allein kommt auf ein Total von knapp 15 Millionen, die ganze Gruppe auf 26,5 Millionen 1991. Kosanich, Argentinier und bis vor kurzem noch Aerolíneas-Argentinien-Repräsentant, also selbst «ein Produkt» der Gruppenbildung um Iberia, hat beste Erfahrungen mit der Gruppe Iberia gemacht: «Die einzige Ueberlebenschance für kleine Carrier dürfte der Anschluss an eine Gruppe sein. Das Produkt lässt sich dann eher verkaufen, ich kann es auch kostengünstiger anbieten. Auch die Verhandlungsposition gegenüber den Partnern wie den Veranstaltern ist viel besser, wenn man viel mehr Flugangebote ausbreiten kann.» APK

Iberia veranstaltet

Dank Zusammengehören von Iberia, Avis, spanischen Hotels, dem Fremdenverkehrsamt und sogar der spanischen Museen kann Iberia ein eigenes Wochenendprogramm für Barcelona und Madrid auflegen: Barcelona und Madrid auflegen: Barcelona und Madrid zu zweit kostet ab 535 Franken pro Person und wird für Reisebüros mit 12 Prozent kommissioniert. Ein Angebot dieser Art, so meint man bei Iberia, sei kaum in einem der Kataloge zu finden. r.

REKLAME

RUND UM DIE WELT IN EINEM ZUG

Wir sind die Spezialisten für Reisen in Nostalgiezügen rund um die Welt. Aus unseren Angeboten:

AL-ANDALUS EXPRESS: Abfahrten im September und Oktober jeden Donnerstag ab Madrid-Sevilla-Córdoba-Granada-Málaga-Jerez-Sevilla-Madrid. Kunst und Kultur in Andalusien mit gehobener Gastlichkeit kombiniert.

EL TRANSCANTABRICO: Jeden Samstag durch Nordspanien von San Sebastian bis Santiago oder in umgekehrter Richtung. Abfahrten bis November.

ROVOS RAIL / THE PRIDE OF AFRICA: Regelmässige Abfahrten ab Pretoria zum Krügerpark, nach Maputo in Moçambique oder zum Kap der Guten Hoffnung. Der schönste Zug im südlichen Afrika.

KARPATEN EXPRESS: Eine unbekannte Ukraine von Kiew bis Lemberg und über die Karpatengebirge im Extrazug erleben! Termin: 11. bis 18. September.

Programme, Informationen und Buchungen beim Spezialisten für erlebnisreiche Eisenbahnfahrten:



Stöckli-Reisen AG

Organisation von Spezialreisen
Langstrasse 14 (5. Stock)
8004 Zürich Telefon 01/242 85 55

SATO Travel, Virginia, USA

Milliarden-Umsätze mit Soldaten und Beamten

Hat man schon je einmal von einer Reisebüro-Kette gehört, die den Kommissionssatz verkaufter Flugtickets nicht zum Voraus aushandelt? Sondern, aufgrund der aufgelaufenen Höhe der Kosten, sie erst am Geschäftsjahres-Ende kalkuliert? Dieses «Kuriosum» existiert in den USA und heisst SATO Travel. Die Kette hat über 1000 Filialen und macht einen Umsatz von über einer Milliarde Dollar, «not for profit», wie sie sagt.

CLAUDE CHATELAIN,
NEW YORK

Sato-Travel ist in der amerikanischen Reisebüro-Landschaft ein Unikum. Denn es handelt sich bei dieser Gesellschaft um ein «not-for-profit»-Unternehmen, das von elf Partnern getragen wird. Sie heissen Alaska, Aloha, Ameri-

can, Continental, Delta, Hawaiian, Northwest, Southwest, TWA, United und USAir. Mit ihren 1059 Filialen erwirtschaftete Sato-Travel im letzten Geschäftsjahr einen Umsatz von 1,09 Milliarden Dollar.

Der kleine Haken

Für den gewöhnlichen Mann auf der Strasse ist die Reisebüro-Kette freilich nicht erreichbar. Es sei denn, man genießt den Zugang zu einer der vielen Militärbasen! Denn die Kunden von Sato-Travel sind Mitglieder der amerikanischen Armee, des Militärdepartements und anderer Regierungsstellen. In diesem «Kundensegment» steht Sato-Travel im direkten Konkurrenzkampf mit den konventionellen Reisebüros. Rund 85 Prozent des Umsatzes wird vom Militär beigesteuert. Doch mehr und mehr dringt aber Sato auch in nicht-militärische Bereiche vor. So hat man etwa vor einem Jahr den Etat der staatlichen Bundeseinlagen-Versicherung erhalten.

Noch nicht für jedermann

Wie Satos Präsident Michael Premo er-

klärt, sei es ihm (noch) nicht erlaubt, Reisen für jedermann zu verkaufen. Auch Privatfirmen fehlen auf Satos Kundenliste.

Premo will aber nicht ausschliessen, dass die Airlines eines Tages ihre gemeinsame Reisebüro-Tochter in die «operative Freiheit» entlassen werden. Ob dann der steuerlich interessante «not-for-profit»-Status behalten werden kann, ist ungewiss.

Tiefe Verteilungskosten

Sicher ist aber, dass die Airlines auf diesem Wege ihre Distributionskosten drastisch zu senken vermöchten. Sato-Travel verrechnet den Airlines im letzten Geschäftsjahr eine Durchschnittskommission von 9,27 Prozent - das sind 3,1 Prozentpunkte weniger als die 12,37 Prozent, die die Airlines den «normalen» Reisebüros entrichten mussten. Das heisst, dass die elf Fluggesellschaften dank Sato Travel insgesamt 33,8 Millionen Dollar einsparten - und das allein mit Reisen für Regierungsbeamte und Angehörige der amerikanischen Armee!

MP Travel, Deutschland

Neue Verwirrung um maroden Billiganbieter

Manche Totgesagte leben länger. So hat die marode MP Travel Line, Frankfurt, den Kopf noch einmal aus der Schlinge ziehen können, wobei MP in Deutschland auf längere Sicht keine Ueberlebenschance gegeben wird.

MP Travel Line, das äusserst günstige Reisen anbietet und dessen Werbung als unlauter zurückgezogen werden musste, wurde nun in MP Touristik GmbH umfirmiert, wobei diese Auffanggesellschaft zusichert, alle bis zum 19. Juni eingegangenen Buchungen abzuwickeln.

7000 Kunden betroffen

An dem neuen Unternehmen ist die Saarland Airline mit 20 Prozent beteiligt, die restlichen 80 Prozent übernahm eine Investorengruppe. Hoteliers in Portugal und in der Türkei stunden auf befristete Dauer ihre Ansprüche. Durch die Gründung der Auffanggesellschaft soll schliesslich verhindert werden, dass Kundengelder in

Höhe von rund zehn Millionen Mark einem Konkurs anheimfallen würden, wovon rund 7000 Kunden betroffen wären. Beklagt wird das Engagement bei MP aber auf jeden Fall vom 28-prozentigen Gesellschafter der Saarland Airlines, dem Hamburger Hotelier Eugen Block (Elysee Hotel), und ehemaligen Betreiber der Hamburg Air (eingebracht in die Saarland Airlines). Dieser hält die Beteiligung für falsch. Allerdings betonen die übrigen Gesellschafter, ihre MP-Anteile schnellstens ebenfalls der Investorengruppe übereignen zu wollen, auch um den Geruch der einseitigen Bindung an einen Veranstalter zu vermeiden.

In der Zwischenzeit geht das Geschäft weiter, auch wie eh und je auf direktem Weg, wobei eine spätere Einbindung von Reisebüros aber anvisiert wird. Wovon MP Touristik GmbH nun aber den Druck neuer Prospekte und die Werbung (denn ohne Vorkasse wird wohl keine Zeitung mehr Aufträge annehmen) zahlen will, ist schwer vorstellbar. Beim Verkauf über Reisebüros müssten die Reisen auch teurer werden und ohne den Billigmacher-Effekt braucht sowieso niemand mehr MP.

SE, Frankfurt

REISE-NEWS

Camper World: Ein neuer Katalog für Rundreisen

Camper World, Lyss, legt einen neuen, separaten Prospekt für Camping- und Hotelrundreisen in Australien auf. Die Rund- und Abenteuerreisen dauern von 3 bis 31 Tage und werden mit Luxusreisebussen beziehungsweise Geländefahrzeugen durchgeführt und von deutschsprachigen Reiseleitern begleitet. An einigen Daten jedoch werden die Reisen nur französisch geführt. Nebst diesen Rundreisen vermittelt Camper World natürlich auch Flüge, Camper, Mietwagen und Hotels für individuell Reisende.

pdlr

Dertour: Erfolgreiche Katalog-Rückgabe

1780 von 5000 Dertour-Reisebüro-Agenturen in Deutschland haben sich an einer vom Dertour initiierten Katalog-Rückgabe-Aktion beteiligt. Damit schloss die Bemühung des Reiseunternehmens für die Mehrfachverwendung von Katalogen grundsätzlich erfolgreich ab. Dennoch ist man beim DER noch nicht zufrieden, denn nur rund 5000 Kataloge wurden von den Kunden zurückgebracht. Das Counter-Personal, dem vom DER zwar grundsätzlich eine positive Einstellung zum Umweltschutz attestiert wurde, habe aber wohl auch aus Zeitgründen nicht genügend Druck bei den Kunden gemacht. Das DER verlor unter den Teilnehmern an der Aktion 100 Gewinne, darunter drei attraktive Reisen.

SE

Railtour bringt jetzt die Reisedokumente per Kurier

Der Trend zu kurzfristigen Buchungen hält unvermindert an. Dank den Programmen Quick Step war Railtour Suisse bisher bereits in der Lage, einen 24-Stunden-Service anzubieten. Nun soll es für die Agenten rund um Bern Zürich und Lausanne/Vevay sogar noch schneller gehen. Wird ein Dossier weniger als zwei Tage vor Abreise der Kunden bei Railtour Suisse angemeldet, kommt der neue Express-Service zum Zug. Möglich geworden ist dieser Service durch die Einrichtung von speziellen Verteilzentralen in Bern, Zürich und Vevay. Nachdem ein Dossier wie üblich gebucht wurde, leiten die Reservationszentralen die Informationen unverzüglich an die Verteilzentralen weiter. Hier werden die gewünschten Reisedokumente ausgefertigt und anschliessend direkt via Kurier beim Reisebüroschalter, bei den direkten Zubringerzügen für Bahnhöfe oder der jeweiligen Hauptpost ausgeliefert.

pl

Utell: 22 Prozent mehr Reservationen

Gegenüber dem Vorjahr konnte das Reservationssystem Utell International seine Reservationen um 22 Prozent steigern. Das USA-Geschäft nahm um 28 Prozent zu und befindet sich nun wieder auf dem Vor-Golfrück-Niveau. In Europa steigerte sich Utell um 19, in Asien um 10 Prozent.

pdlr

L'ARGENT LIQUIDE,
ÇA SE VOLE. UNE SIGNATURE,
ÇA SE CONTREFAIT.

UN CODE EC,
C'EST INVOLABLE.

ET QU'EN
EST-IL DE LA SÉCURITÉ DE
VOTRE COMMERCE?



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



D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Le Tessin traverse une période difficile

Lugano, Locarno, Ascona et Brissago étaient les hauts lieux d'un tourisme tessinois en plein essor. Mais les temps ont changé et la quatrième région touristique de Suisse traverse une phase de crise sérieuse. Le Tessin n'est plus un lieu de séjour, mais une région de passage pour le week-end. Le taux d'occupation de l'hôtellerie traditionnelle n'atteint plus guère que 60%. En deux ans, le Tessin a perdu environ 20% de ses nuitées et une douzaine d'hôtels, moyens et grands, ont fermé leurs portes. Certes, la crise diminue la pression sur le marché immobilier. Mais son influence sur la fréquentation des touristes est aussi négative. Une restructuration est en cours.

Page 3

La Suisse n'est plus un modèle pour l'Autriche

Pour l'Autriche, la Suisse touristique fut longtemps un modèle, qu'il s'agisse du réseau de voies ferrées ou de la qualité de l'hôtellerie. Mais ces temps sont maintenant révolus. L'Autriche s'est dotée d'un bon réseau de transports, et même le rayonnement de Swissair a pâli. Quant à l'hôtellerie helvétique, elle souffre actuellement, selon les concurrents autrichiens, d'un rapport qualité prix plutôt défavorable. En fait, estiment nos voisins, les Suisses sont de bons vendeurs, mais pas les meilleurs hôtes qu'il on puisse imaginer. La combinaison idéale serait un vendeur suisse et un hôtelier autrichien...

Page 5

L'alimentation manipulée cherche des repères

Comment déterminer si un morceau de fromage, une tomate ou une pomme de terre a été produit selon les techniques de manipulation alimentaire ? A vue d'œil, c'est pratiquement impossible. Au toucher ou à l'odorat, la différence est également imperceptible. Conséquence: les consommateurs helvétiques, encore assez réticents, ne disposent actuellement pas des repères permettant de faire la distinction. Les producteurs craignent que leurs produits soient rejetés par les consommateurs si ces derniers apprennent qu'ils ont été manipulés. Les spécialistes s'accordent à dire que dans un proche avenir, il faut s'attendre à l'ouverture d'un grand marché de l'alimentation manipulée.

Page 7

Qualifyer: l'art d'engranger des miles

Swissair vient d'enregistrer le 250 millième membre de son programme de fidélisation Qualifyer. A partir du 1er septembre prochain, les passagers de la compagnie pourront également additionner les distances parcourues avec Cathay Pacific Airways, Malaysian Airlines, Singapore Airlines et Ansett Australia. C'est en 1991, alors que la plupart des autres compagnies européennes avaient déjà fait le pas, que Swissair lançait son programme de fidélisation. A l'heure du bilan, on constate que les Suisses constituent l'essentiel des membres du club et que les chaînes hôtelières qui ont joué le jeu n'ont pas à le regretter.

Page 11

Plus près de Dieu en mountain bike

Cette année, des milliers de touristes européens feront le pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle, en Galicie espagnole. L'engouement pour cet événement est tout à fait exceptionnel et sept millions de visiteurs sont attendus. A pied, à vélo ou à cheval, rien n'arrête ces pèlerins modernes sur la route qui mène à la métropole religieuse de l'Espagne qui fête ses mille ans. Les 700 kilomètres du tracé espagnol nécessitent trente à quarante jours de marche. A vélo, la distance peut être bouclée en une dizaine de jours. La bicyclette est en effet actuellement le moyen de locomotion le plus prisé pour se rendre sur place.

Page 13

Camping-caravanning

Le mauvais temps met un frein à une saison qui s'annonçait prometteuse

Branche importante de la parahôtellerie, le camping-caravanning s'apprêtait à vivre une saison prometteuse. La météo capricieuse de ces dernières semaines a toutefois sérieusement brouillé les cartes. Tour d'horizon en Suisse romande.

MIROSLAW HALABA

Bien que les surfaces mises à disposition de la clientèle soient stagnantes, le camping-caravanning suisse fait état ces dernières années d'une demande croissante. Entre 1988 et 1992, le nombre de nuitées a passé de 7,8 à 8,3 millions. Confrontés à l'été dernier à une sensible hausse de la demande, les campings romands avaient fait la une des journaux. Dans de nombreux cas, ils avaient dû refuser du monde.

La récession aidant, l'année 1993 se présentait mieux encore. L'Association suisse des campings (ASC) estimait que les réservations étaient supérieures de 20% environ à celles de l'année précédente. «Nous pensions qu'il n'y aurait plus de place en Suisse», a indiqué son secrétaire, Jürgen Ritschard. Cette tendance à la hausse s'est d'ailleurs confirmée au cours des premières semaines estivales. Le Touring club suisse (TCS), qui gère 76 campings, a recensé quelque 650.000 nuitées de janvier à mi-juillet, soit une progression de 3,5%. La majorité des responsables de campings romands interrogés tablaient également sur une progression de la demande. Malheureusement, c'était sans compter sur les conditions météorologiques défavorables de ces dernières semaines. La pluie et, plus encore, le brusque retour du froid, ont découragé ou fait fuir les campeurs. Ces derniers sont mobiles, rappelle le président de l'ASC et responsable du camping de Salgesch (VS), Rémy Genoud. «Nous sommes près de l'Italie, ils n'hésitent donc pas à partir plus au sud.» Impossible pour l'instant de chiffrer le manque à gagner pour ce mois de juillet. Certes les espoirs de rattrapage subsistent, mais le secrétaire de l'ACS n'hésite pas à parler de «grandes pertes».

Clientèle de l'Est

Le succès croissant du camping-caravanning en Suisse s'explique de différentes manières. A l'instar de la responsable du camping de Sorens (FR), Hélène Tornare, plusieurs de nos interlocuteurs ont cité la situation conjoncturelle qui incite à modérer les dépenses consacrées aux vacances. Le camping présuppose un cer-



Le campeur est un oiseau migrateur par excellence. Il a vite fait de s'en aller sous des cieux plus cléments.

Photo: Ex-Press

tain investissement en matériel, mais comme le dit le président de l'ACS: «Vous pouvez prêter votre tente à votre frère ou à votre ami».

Pour le secrétaire de l'ACS, la Suisse profite d'un certain désintérêt pour les destinations du Sud de l'Europe et du fait que les prix des campings helvétiques sont devenus compétitifs par rapport aux prix pratiqués à l'étranger. D'autre part, les campings suisses devraient accueillir un nombre toujours plus grand de touristes des pays de l'Est européen. Le phénomène n'est pas encore significatif, mais il tend à le devenir. «Nous avons eu deux ou trois Tchèques cette saison. Ce n'est pas beaucoup, mais c'est la première fois», dit Anne-Lise Jaquet, du camping TCS d'Estavayer-le-Lac (FR). Une constatation que d'autres responsables romands ont également pu faire cette année.

Parent pauvre

L'engouement pour le camping constitue un élément positif pour le tourisme. Toutefois, s'il s'avère trop marqué, il pourrait ne pas être entièrement satisfaisant. On sait en effet qu'en dépit des efforts consentis pour améliorer la qualité des prestations, le camping est toujours

considéré comme le parent pauvre du tourisme suisse.

Responsable de la division camping-caravanning du TCS, Conrad Tobler, déplore notamment l'an passé dans nos colonnes que les pouvoirs publics ne facilitent pas l'essor harmonieux et intégré du camping. «L'élargissement de la parahôtellerie suscite un grand scepticisme partout en Suisse», fait remarquer le secrétaire de l'ACS, Jürgen Ritschard. Selon lui, les possibilités d'agrandir sensiblement les surfaces réservées au camping sont épuisées. La place demandée par les campeurs et détenteurs de caravane devenant toujours plus grande, l'ACS aura déjà fort à faire pour maintenir la capacité d'hébergement. On estime en effet à 10% la diminution de la capacité enregistrée ces dernières années et due à l'utilisation de matériel de plus grande dimension.

Zones tampons

Une variante, plus compatible avec les sensibilités actuelles, réside cependant depuis peu dans la création de zones dites «tampons». Située à proximité du camping existant, une telle zone permet d'accueillir les touristes de passage durant deux ou trois semaines par année sans

pour autant accroître durablement la surface du camp. Des zones tampons existent déjà dans l'Oberland bernois et à Sorens. D'autres sont prévues, mais M. Ritschard estime qu'il est encore trop tôt pour les nommer.

«Première» en Gruyère

Le 15 juillet, les campings gruyériens de Gumefens, Epagny et de Sorens ont ouvert sur le restaurant de la Gruyère un bureau d'information pour les touristes à la recherche d'une place de camping. Occupé entre 18 h. 30 et 21 h., ce bureau donne l'état des places disponibles dans les trois campings cités, mais éventuellement aussi dans ceux situés en direction de Fribourg. «Une première suisse», dit Hélène Tornare, responsable du camping de Sorens et présidente de l'Association fribourgeoise des campings. Selon elle, ce bureau est nécessaire, car il permet d'éviter que des touristes quittent la région par manque d'information sur les possibilités de camper. Ce bureau restera ouvert jusqu'au 15 août.

MH

OPINION

Des bouchons très révélateurs



Miroslaw Halaba

Bouchons à Egerkingen et à l'entrée du tunnel du Gothard, fort ralentissement à la sortie de Berne et sur la N9. Les weekends de juillet et d'août apportent chaque année leurs lots d'informations sur les difficultés de circulation routière. Ces rusés estivaux et leur concert d'encombrements méritent d'être examinés de plus près car ils sont révélateurs d'un certain nombre de problèmes qui touchent directement au tourisme, mais dont les solutions ne sont pas forcément dans ses mains. Des milliers de voitures arrêtées sur la route du Gothard, c'est tout d'abord le signe évident qu'en dépit de la mauvaise conjoncture économique le tourisme n'a rien perdu de sa cote d'amour. Les professionnels de la branche peuvent être soulagés: les vacances sont bien installées aux premiers rangs des besoins à satisfaire, même si quelques concessions doivent aujourd'hui être faites sur la destination, la durée ou le type d'hébergement.

Mais les autoroutes surchargées - on pourrait citer également les aéroports, montrent aussi qu'il y a encore fort à faire pour que l'étalement des vacances, devienne une réalité tangible. Les possibilités de mieux gérer les congés et, partant, les flux touristiques ne sont pas encore épuisées. Et l'étalement ne signifie pas qu'il faille offrir, pour le réalisateur, des séjours balnéaires en nombre sur la côte adriatique. Plus d'un vacancier le s'avent en effet: juin et septembre peuvent être des mois très attractifs pour le tourisme européen, tant dans le Nord que dans le Sud. Comment ensuite ne pas s'interroger une fois de plus sur la place que notre société accorde toujours à l'automobile. Certes, elle est un instrument de grande liberté, mais un instrument auquel on a déjà tant sacrifié. Le moment n'est-il pas venu d'inciter peu à peu les vacanciers à honorer davantage les prestations à caractère touristique qu'offrent aujourd'hui, en nombre tout bien installé, les transporteurs publics? Ceci d'autant plus que les experts s'accordent à prévoir une nouvelle progression de la mobilité et, du même coup, des encombrements routiers...

Les bouchons et ceux du Gothard en particulier, c'est aussi l'appel - bien légitime, au demeurant - du soleil et des douceurs du climat méditerranéen. Or, on le sait, le consommateur, donc le touriste, est aujourd'hui plus enclin qu'hier à changer ses habitudes. Tout son environnement concourt à modifier ses aspirations. Une occasion en or donc pour les prestataires touristiques de lui faire découvrir d'autres régions et d'autres formes de loisirs. Les avantages d'une meilleure répartition géographique du tourisme sont à ce point évidents qu'il n'est sans doute pas nécessaire de les énumérer ici. L'industrie du tourisme et des loisirs est en constante progression, ce qui l'oblige à organiser son développement, de manière, notamment, à corriger ses excès. Si certaines mesures en ont déjà été prises, en particulier dans le domaine de la protection du paysage, beaucoup doit encore être fait pour générer un tourisme en accord avec les populations résidentes et respectueux des sites qu'il veut faire connaître. Or, il faut faire vite. Les bouchons routiers nous le rappellent chaque été avec une insistance grandissante...

Miroslaw Halaba

Viticulture genevoise

Dans la cour des grands

Fruit de la fusion entre trois coopératives, celle du Mandement, de la Souche et de Lully en 1992, les Caves de Genève ont encore du mal à faire connaître leur nom. Mais elles s'y emploient activement. Amélioration de la qualité et renouveau marketing à la clé.

VÉRONIQUE TANERG

Des instruments novateurs pour écouler une production qui oscille entre 8,5 et 10 de litres chaque année. Le logo en forme de CG couronné s'affiche désormais dans toutes les brochures ainsi que sur sa flotte de camions. Quant aux vins, ils sont désormais regroupés en quatre lignes. Et servis en 75 ou 50 centilitres. A une exception près, les bouteilles sont présentées dans la forme «Bordeaux» et ornées de nouveaux habillages. De grandes étiquettes sont dotées de personnalités (féminines pour les vins légers et masculins pour les vins aux caractères plus marqués). L'enrobage du bouchon arbore des couleurs pimpantes rose, jaune, verte ou bleue, coordonné avec l'étiquette.

Médaille de bronze

Et comme l'habit, si esthétique soit-il, ne fait pas le moine, la qualité des produits des Caves de Genève commence à faire ses preuves. Notamment dans le secteur des mousseux: «Les champagnes sont en perte de vitesse, tandis que les mousseux ont le vent en poupe auprès des consommateurs», fait remarquer le directeur-général des Caves de Genève, Fred Kummer. Lors de Vinexpo, la grande messe mondiale des viticulteurs, qui est organisée à Bordeaux, le dernier-né des Caves de Genève, le Blanc de Blancs Chardonnay (à 100%) a fait ses premiers pas dans la cour des grands: le voilà médaillé de bronze.

Dans la course aux honneurs, il a été devancé d'une courte tête par le Baccarat Select. Ce mousseux blanc a reçu le 6 mars 1992, la médaille d'or et le prix du Jury décerné par pays aux Sélections Mondiales 1992. Issu de quatre cépages Riesling-Sylvaner, Pinot blanc, Chardonnay et Chasselas.

Exportations

Déjà présent dans toute la Suisse, que ce soit chez les restaurateurs ou dans les grandes surfaces, les Caves de Genève lorgnent aujourd'hui de l'autre côté de la frontière. «Notre objectif d'ici cinq ans est d'exporter un million de bouteilles, estime Fred Kummer. Ce sera possible puisque nous en commercialisons déjà 200.000 de l'autre côté de la frontière».

MÉLI-MÉLO

Club des Chefs des Chefs: bientôt en France

Chaque année, en été, le Club des Chefs des Chefs, la plus haute loge culinaire au monde puisque composée exclusivement des chefs de cuisine au service d'un roi, d'un prince ou d'un chef d'Etat, se réunit dans un pays différent. Après la Suisse en 1991 et la Chine en 1992, le membre de ce cercle très fermé se retrouvera cette année en France du 23 au 26 août prochains à l'Hôtel de Crillon à Paris. L'élite mondiale des cuisiniers se rendra notamment à Reims, à Euro-Disney, à l'Elysée et finalement au Maroc où ils seront les invités personnels du Roi Hassan II. JPF

Café meilleur marché ou café branché?

Dans tous les cafés genevois, on devrait trouver un verre de lait, un jus d'orange ou une eau minérale meilleure marché que la moins chère des boissons alcoolisées, la bière. C'est du moins ce que mentionne une loi entrée en vigueur à Genève depuis quatre ans. Mais, comme moins de 20% des cafetiers l'appliquent, la Fédération genevoise de prévention de l'alcoolisme a lancé une campagne pour la raviver. C'est moins coquin que la campagne lancée chez les cafetiers français. Si un client prononce le mot de passe «café branché», il reçoit gratuitement un préservatif en même temps que sa boisson. A chacun sa façon de séduire le consommateur! VT

Kronenbourg en Suisse

Un agitateur qui collectionne les succès

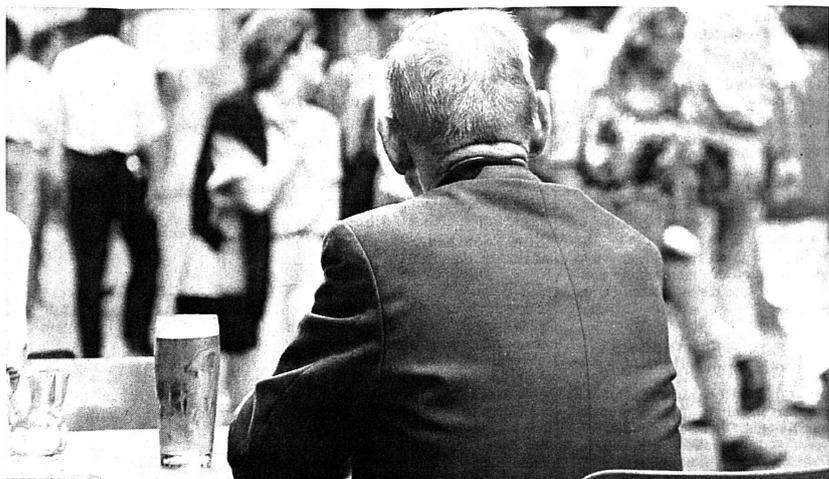
Agitateur depuis 1975, date de son entrée sur le marché helvétique, Kronenbourg, malgré la crise, se montre satisfait de ses résultats. Doté d'une image internationale et jeune, le brasseur français prépare pour l'après-crise quelques nouveaux «coups».

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

L'arrivée de Kronenbourg en Suisse avait fait grand bruit à l'époque. La société avait décidé de briser le cartel existant qui régissait le marché de la bière. Chaque brasserie suisse possédait un territoire de distribution «réservé». Passant outre les lois de la concurrence, ce cartel faisait la loi et les prix. Le vilain petit canard français est arrivé dans cette mécanique digne d'une horlogerie suisse et y a semé une belle panique, «empêchant les brasseries suisses de ronronner tranquillement», comme le confie Herbert Neilig, directeur général de Kronenbourg Suisse. Depuis, d'autres brasseries étrangères ont suivi l'exemple, de même que les brasseries suisses qui ont appris à passer d'un marché de bière, à un marché de marques». Kronenbourg avait également perturbé le marché en introduisant la bouteille de 25 cl, jusque-là inusitée.

Association avec le leader suisse

Kronenbourg s'est associé à 50/50 avec la première brasserie suisse Feldschlösschen, pour créer en 1987 Gastrodrink, dirigé depuis 1990 par Herbert Neilig, un Français qui totalise 25 ans de carrière chez Kronenbourg. Le brasseur français bénéficie ainsi du réseau de distribution de son partenaire. Aujourd'hui, même si l'heure n'est plus au succès triomphant pour cause de récession économique, Gastrodrink «se tient très bien», selon son directeur général. Pourtant, face à un marché en baisse et des prix qui n'augmentent pas, la société a dû effectuer une «opération de sauvetage» et se séparer de plus de 15 collaborateurs. L'équipe est désormais réduite à 20 personnes. L'équipe tech-



Kronenbourg estime que le marché suisse alémanique est bon à prendre...

Photo: Ex-Press

nique, auparavant intégrée, a créé sa propre société, et signé un contrat d'exclusivité.

Un marché à prendre

En 1992, les ventes se sont élevées à 130 000 hectolitres, soit 2,7% du marché national qui représente 4,8 millions d'hectolitres. 60% des ventes de Gastrodrink ont été effectuées sur le marché de l'alimentaire (où la part de la société est de 3,54%) et 40% sur le marché horeca (part de marché de 2%). En 1993, l'objectif est raisonnable et vise seulement à maintenir les volumes de 92, sur un marché en baisse globale de 5%.

Pour ce faire, Gastrodrink mise avant tout sur ses deux produits-phares que sont Kronenbourg 1664 et Tourtel sans alcool. A elles seules, ces deux marques totalisent 90% des ventes. Kronenbourg est la seconde bière importée du marché helvétique et Tourtel la première bière sans alcool en Suisse romande. Viennent ensuite Panache Force 4, Kanterbrau, et la bière belge Mort Subite, les irlandaises

Guinness et Kilkenny distribuées depuis décembre 92, l'allemande Franziskaner depuis avril 93, et dès l'automne prochain l'espagnole San Miguel.

Stratégie à venir

A l'heure actuelle, Gastrodrink est essentiellement présente en Suisse romande. Au total, son taux de pénétration horeca est de 900 établissements sur les 30 000 que compte la Suisse, soit 3%. En Suisse romande, avec 800 sur 5300, le taux grimpe à 15,1%. Mais en Suisse alémanique, qui représente 75% du marché suisse de la bière, il tombe avec 100 sur 24700 à 0,4% seulement. La stratégie à venir consistera donc à maintenir la présence en Suisse romande, mais surtout à se développer en Suisse alémanique, en améliorant la distribution sur le marché horeca (tâche incombant à Feldschlösschen), et se positionnant dans les établissements du groupe comme «deuxième bec», et en développant la présence sur le marché alimentaire notamment de la marque-phare Kronenbourg. La poli-

tique de communication viendra appuyer les efforts commerciaux avec cette année une campagne d'affichage de 5 millions de francs français dans les cinq plus grandes villes suisses.

L'image restera celle d'une brasserie internationale et jeune, présente dans les restaurants et pubs «branchés», les lieux internationaux (aéroports, avions, trains, hôtels) et sur les grandes manifestations musicales par le biais de «Kronenbourg Sound».

Depuis la création de Gastrodrink, Kronenbourg Suisse a réellement pris une nouvelle dimension. Bien engagée sur la voie de sa stratégie de marque internationale, la brasserie française réserve parait-il quelques nouveaux «coups» à ses concurrents, pour les jours où la conjoncture sera redevenue favorable. Le vilain petit canard s'est certes assagi, mais il reste tout de même l'élément agité du marché. «Si nous nous bousculons maintenant, nous le faisons plus sagement, mais plus déterminés!», conclut avec humour Herbert Neilig.

Papier-bouchon

Dix ans pour produire des crus haut de gamme

Ne pas être du métier, reconstituer un domaine viticole et sortir une gamme de vins qui s'imposent parmi les meilleurs de la région: voici à quoi s'est attelé, dans l'arrière-pays provençal, un homme d'affaires suisse. Visite guidée à Château Thuerry, au nord-est d'Aix-en-Provence.

FRÉDÉRIC LANVIN

Il y a huit ans, cette vaste bastide des Templiers a été acquise par la famille Castaing, belle-famille du Suisse Claude Piolet. Les Castaing ont le vin dans le sang. Les grands-parents possédaient des vignes à Barsac. «Plutôt que d'être les derniers arrivés parmi les six cents châteaux du Bordelais, on a préféré courir le risque d'accéder aux premiers rangs en Provence», explique le couple. La réalité leur donne aujourd'hui raison: à qualité égale, le consommateur paie un meilleur prix pour un cru provençal que pour un bordelais.

De 19 à 40 hectares

Progressivement, la famille Piolet-Castaing en est venue à passer l'essentiel de son temps à Thuerry. Par plaisir, mais également pour des raisons économiques: la gestion du domaine nécessite une présence quasi constante. Sept salariés sont employés au domaine. Dès le départ, les nouveaux propriétaires de Thuerry estimaient que dix ans leur seraient nécessaires pour faire tourner le domaine à un rendement autofinanciant. Dix ans? On y est presque. Le domaine, durant ce laps de temps, est passé de 19 hectares de vignes à plus de 40. Les installations existantes, les investis-



Claude Piolet devant les vignes de Château Thuerry. Photo: Frédéric Lanvin

sements réalisés en matériel oenologique (refroidissement des locaux et air conditionné) garantissent des vinifications sans mauvaise surprise. Depuis quatre ans, une chaîne ultra-moderne assure le conditionnement et l'étiquetage des bouteilles à la propriété.

Thuerry marche par trois

A Thuerry, les bonnes choses vont par trois. Le domaine de trois cents hectares (tout ce qui n'est pas vignes est forêts ou cultures) s'étend sur trois plateaux, en vallées protégées du gel l'hiver et, grâce à un micro-climat, de la grêle l'été. A près de trois cents mètres d'altitude, trois cours d'eau assurent au sol argilo-calcaire un approvisionnement régulier, même par été sec. Le domaine s'étend sur trois communes, Flavayes, Tourtour et Villecroze. Trois quantités de vins se récoltent dans les trois couleurs (rouge, rosé et blanc): les traditionnels Côtes-de-Provence, les Côteaux varois, eux aussi AOC depuis

1991, et les «vins de pays». Chaque vin, sous la conduite d'un oenologue des Arcs, Elie Brun, a sa spécificité. Elle repose moins sur le terroir - qui est identique pour tous - que sur le choix des cépages et les rendements, de 30 à 50 hl/ha selon les appellations. Les têtes de cuvée s'appellent «Chapelle Saint-Vincent»: une extraordinaire réussite en blanc, en millésime 1991 où l'aromatique sémillon, le rolle et un peu d'ugni blanc se fondent, dans une belle finesse, aux arômes de poire, d'églantine, et de vanille due au passage en fûts de chêne neufs.

Loin du petit rosé

C'est la «Chapelle Saint-Vincent» rouge qui héritera de ces barriques, l'année suivante, pour un élevage de quelques mois: ce vin peut vieillir plusieurs années. Il est, du reste, élevé au domaine durant quatre ans. Le millésime 1989 va être mis sur le marché: encore assez astringent, avec une bonne acidité, des

arômes de pin, de truffes et de poivre typique de la syrah. Dans le Côtes-de-Provence rouge 1991, cuvée «Tradition», le cabernet sauvignon domine: un nez de fruits rouges pour un vin très franc, pas confiné, magnifique de fraîcheur. Les rosés ne sont pas en reste: la encore, la «Chapelle Saint-Vincent» est le plus structuré (une toute petite part passe même en fûts neufs), mais tous dégagent un bon équilibre amer-tume-acidité et sont d'une bonne longueur. Déjà les rouges re-présentent 40% de la production et le blanc 20%.

Exportation confidentielle

Sur place, le tourisme est un précieux auxiliaire de vente. Près de la moitié de la récolte (120 000 bouteilles) est écoulée dans le caveau de la propriété. Les vins de Thuerry sont présents aux tables des restaurants de Monaco à Toulon. A l'exportation, l'Angleterre (un cousin du prince Charles en est amateur) et la Belgique sont intéressées. Et la Suisse? Seuls les Chapelles St-Vincent en rosé et en rouge sont exportés*. Le domaine ne désespère pas d'étendre son offre en Suisse dans un proche avenir. L'essentiel, ici, est de durer. Plusieurs étrangers avaient investi des sommes colossales dans d'autres domaines sans pour autant parvenir à assurer une qualité et un renom suivis. A Château Thuerry, on s'attache, au chapitre vendange, à obtenir une qualité encore meilleure que l'année précédente. «La concurrence ne m'effraye pas. Je crois à l'avenir des vins de cette région, pour autant que les viticulteurs leur assurent une qualité sans reproche», conclut Claude Piolet.

* Le rosé et le rouge «tête de cuvée» en Côtes-de-Provence de Château Thuerry sont diffusés en Suisse par Laurent-Perrier Diffusion SA, Nyon, tél. 022/362 65 60

«Supertrain du Chocolat»

Une recette fort séduisante

Les recettes les plus simples sont souvent les meilleures, en gastronomie comme en tourisme! Preuve en est le succès rencontré par le Supertrain du chocolat du groupe Montreux-Oberland bernois. Du 4 août au 20 octobre prochain, chaque mercredi, ils seront à nouveau des milliers, en provenance de tous les horizons, à vouloir prendre place dans ce convoi ferroviaire «pas comme les autres». La formule est, il est vrai, attractive, puisqu'elle conjugue, au travers d'un forfait, les joies d'une excursion ferroviaire des rives du Léman à la Gruyère et les séductions de la gourmandise, à la faveur de la visite de la fabrique de chocolat Nestlé à Broc. Dès cet été, ce voyage en «Superpanoramique-Express» comprend également un «crochet» par Château-d'Oex, avec dégustation de fromage au «Chaleto», une authentique fromagerie de montagne à deux pas de la gare. Le «Supertrain du Chocolat» a été lancé il y a sept ans. Le succès de la formule ne s'est jamais tari jusqu'à présent. Bien au contraire, certains mercredis, la foule qui attend le convoi en gare de Montreux constitue à elle seule un spectacle! JCK

Trois-Lacs

Un sous-marin touristique ?

Notre confrère «La Liberté» s'est fait l'écho du projet, caressé par un électricien-informaticien de St-Aubin (FR), de construire un sous-marin touristique pour faire découvrir les fonds lacustres des Trois-Lacs (Neuchâtel, Bienne et Morat). En vrai fan de l'océanographe Jacques Piccard, qui trouve l'idée intéressante et pourrait lui assurer la logistique mais pas le financement, Jacky Zbinden envisage une utilisation de l'appareil à des fins touristiques d'abord, et raison de vingt francs l'heure de plongée, et accessoirement pour des activités scientifiques et techniques. Coût de l'opération: trois millions de francs. Les milieux touristiques interrogés sur le sujet ne sont naturellement pas contre, si la relation qualité/prix y est. Autrement dit, si les paysages... sous lacustres valent une telle visite. Alors, ce sous-marin frivole, canular d'un été mouillé ou projet qui tient l'eau? JS

MÉLI-MÉLO

Yverdon se profile à St-Gall

Dans le prolongement d'une action promotionnelle entreprise au printemps, les hôteliers de la région d'Yverdon-les-Bains ont placé une nouvelle banderille. Durant le mois de juin, le «St-Galler Tagblatt» a proposé à ses lecteurs un bulletin d'inscription traité par la suite par l'Office du tourisme yverdonnois. Un plan de la ville, la liste des hôtels ainsi que les tarifs pour des forfaits, ont ainsi été envoyés. Lors de son arrivée dans la région, une demi-bouteille de vin sera remise à chaque visiteur. D'autres avantages sont également à l'affiche, comme d'attractifs rabais dans les établissements publics. Le bilan de l'action est en cours d'élaboration. R/J

Golf à Sierre: inauguration en été 1994

Le premier golf de plaine du Valais sera inauguré durant l'été 1994, à Sierre, après sept ans de négociations, indiquent les promoteurs. Ce golf, présenté lors d'une conférence de presse, disposera d'un périmètre de 185 000 m². De cette surface, 46 000 m² seront défrichés, mais plus de 71 000 m² seront mis à disposition dans le voisinage immédiat pour des boisements de compensation. La société Golf-Club de Sierre, qui entend limiter le nombre de membres à 400, précise qu'elle compte déjà 250 actionnaires. sp/MH

Silverhotels

Rectificatif

La chaîne volontaire Silverhotels nous prie de préciser qu'elle ne gère pas des hôtels, comme indiqué dans l'article paru dans notre édition no 29 du 22 juillet, mais qu'elle les commercialise. D'autre part, sur les 38 hôtels ainsi commercialisés, 14 sont situés en Suisse allemande. MH

TOMAS 3

Chronique d'une (re)naissance annoncée

A l'heure où l'on se pose beaucoup de questions quant à la capacité de résistance du tourisme suisse face aux attaques conjoncturelles, il sied de se demander où en est le Système d'études du marché touristique suisse, pré-nommé TOMAS et dont le troisième rejeton est en gestation. Chronique d'une (re)naissance annoncée.

JOSÉ SEYDOUX

TOMAS 3 est en veilleuse depuis que la Conférence des directeurs régionaux (RDK) a décidé d'y renoncer provisoirement. Certaines régions de Suisse romande en particulier ont émis des réserves quant au concept: Genève et Vaud y sont opposés, le Valais l'accepte; quant à l'hybride région 7 de l'ONST (FR-NE-JU-JB), elle dit non mais... L'Office national suisse du tourisme, dans l'attente du rapport Hayek, est d'accord de poursuivre l'opération, mais seulement si toutes les régions suisses l'acceptent et, très vraisemblablement, avec une contribution financière moins élevée. Quant à Swissair, dont le service informatique a démenagé à Bombay, sa participation est en principe acquise.

Deux façons de voir les choses

La majorité romande s'oppose moins au principe de ce système qu'à la technique utilisée, tout en acceptant du bout des lèvres la reconduction d'un système amélioré. Les raisons invoquées: système de questionnaire par trop fastidieux et compliqué tant pour les personnes qui posent les questions que pour les hôtes qui y répondent, échantillonnage trop faible pour tirer des enseignements sur l'appréciation de la situation générale, sensibilité des régions d'accueil pas prise en compte...

Le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), Georges Tauxe, porte-parole des opposants et qui suit l'expérience depuis le début, ne cache pas sa préférence pour une technique toute différente et prioritaire: «Des études réalisées à l'étranger sur des marchés déterminés et importants, en mesure de nous fournir des informations précises, notamment sur les raisons qui in-



Certaines régions ont émis des réserves face à TOMAS 3. Selon elles, l'échantillonnage observé est trop faible.

Photo Ex-Press

citent les touristes étrangers potentiels à ne pas venir en Suisse.» Ces études pourraient être menées progressivement, chaque année par exemple sur un autre marché. M. Tauxe, qui se refuse à voir, dans la position romande, toute forme de clivage ou de fossé, estime que la porte reste ouverte pour une nouvelle formule permettant de dégager un consensus.

Nouveau départ en 1994?

Relancer le projet exige cependant outre

ce consensus général et le soutien de tous les partenaires (les 12 régions de Suisse, l'ONST, Swissair et les CFF en particulier), quelques conditions de base: «Un financement assuré et surtout un nouvel élan de la part des stations, des villes et des hôtels», selon Walter Twerenbold, directeur de l'Office du tourisme de l'Oberland bernois, chef du groupe de travail TOMAS, en précisant que l'opportunité de lancer une nouvelle opération sera examinée au début 1994. Tout est en effet prêt pour la troisième

édition, notamment un nouveau questionnaire informatisé pour les villes et les stations. M. Twerenbold (qui ne ménage pas ses efforts pour mener à bien sa tâche et il faut lui en savoir gré) précise que TOMAS 3, contrairement à ses précédentes éditions plus axées sur le pays et les régions, permettra d'obtenir des résultats plus détaillés également sur les stations.

On verra dans quelques mois si le tourisme suisse souhaite ce troisième enfant...

Collaboration entre le MOB et la CGN

Sur la même voie pour arriver à bon port!

Nous évoquons dans notre édition du 15 juillet dernier la volonté des membres de l'Association des entreprises suisses de développer encore davantage leurs activités touristiques et de rechercher de nouveaux liens productifs. Sur le Léman, la réalité a déjà rejoint la fiction... du moins entre deux partenaires assez proches!

JEAN-CHARLES KOLLROS

Ces deux partenaires, ce sont le groupe Montreux-Oberland bernois (MOB), qui non seulement dirige la ligne du même nom mais comprend également en son sein plusieurs autres entités ferroviaires, et la Compagnie générale de navigation sur le Léman (CGN). Depuis deux ans, la collaboration entre ces deux «institutions» touristiques de Suisse romande ne s'arrête pas à la mise sur pied de forfaits et la calculation d'offres mais se matérialise sur le plan de la promotion et de la vente.

Offre conjointe

«Cette collaboration s'est développée petit à petit depuis 1991 pour devenir peu à peu systématique; nous avons par ailleurs édité un catalogue commun CGN-MOB pour les organisateurs de congrès et les foires spécialisées et certains supports promotionnels témoignent également de cette offre conjointe», explique Edgar Styger, qui se trouve être à la fois le président de la CGN et le directeur du groupe MOB mais ce-



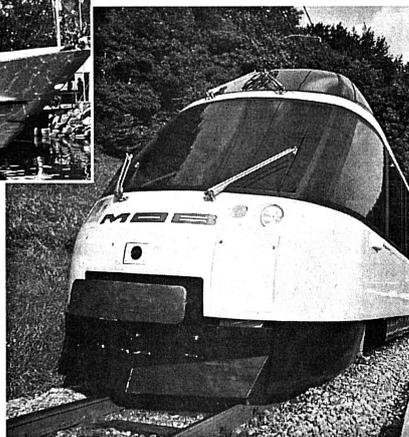
la depuis de nombreuses années déjà. Le «père» du «Crystal Panoramic Express» souligne que cette synergie ne se limite pas aux premiers contacts mais va jusqu'à l'acte de vente direct. Certaines opérations profitent davantage à l'un des partenaires qu'à l'autre mais en définitive personne n'est perdant. Il est vrai qu'en l'occurrence la complémentarité des produits est particulièrement bonne, si l'on songe par exemple aux nombreux funiculaires et trains de montagne du groupe MOB qui se trouvent à proximité d'un débarcadère.

Aspects pratiques

La collaboration prend parfois aussi des aspects plus pratiques. Ainsi, à Montreux, ce sont deux jeunes collaboratrices du Bureau de ville du MOB qui s'occupent du «radelage» des bateaux de la CGN au débarcadère tout proche. «A chaque passage de bateau, la personne responsable assure le service commercial au profit de la CGN, c'est-à-dire la

Une collaboration qui se matérialise sur le plan de la promotion et de la vente.

Photos: CGN et MOB



vente des billets et le service à la passerelle, confirme Edgar Styger en précisant que le travail physique d'amarrage reste le fait des équipages des bateaux de la compagnie. Peut-être facilité par certains liens «au sommet» mais ancrés dans les faits à tous les échelons, le partenariat CGN-MOB est non seulement intéressant sur le plan économique mais permet également de sensibiliser encore davantage le personnel à l'ensemble de

l'offre touristique d'une région. Il suffit d'interroger quelques chefs de train d'un côté, quelques matelots et capitaines de l'autre, pour constater que tous sont aussi fiers des produits leaders qu'ils servent, à commencer par le nouveau navire-amiral «MS-Lausanne» et le «Crystal Panoramic Express». Tout un symbole lorsqu'on connaît l'attachement que d'aucuns portent à leurs corporations professionnelles!

Verbier et Jura

L'offre VTT s'étoffe encore

Le vélo tout-terrain (VTT) se développe en Valais. Un groupement vient de se constituer à Verbier, dans le but de faire découvrir une partie du Valais central aux amateurs de ce sport de plus en plus en vogue. Les itinéraires mènent les cyclistes du côté de La Tsoumaz, d'Isérables, de Nendaz, d'Evolène, de Grimentz, et d'autres endroits encore. Une journée peut suffire à une excursion mais, selon le temps à disposition des participants, il est possible de prévoir un circuit d'une durée allant jusqu'à quatre jours. Dans ce cas, les participants sont logés pour la nuit en cabane ou à l'hôtel. Un guide chevronné accompagne les cyclistes et leur fait découvrir les paysages, la faune et la flore. Autre nouveauté dans le domaine du VTT: la Fédération du tourisme de la République et Canton du Jura vient de publier un fascicule dans le but de mettre en valeur le tronçon VTT de Delémont, qui fait partie du réseau VTT Jura. Il s'agit d'un document provisoire, qui sera suivi de quatre autres fascicules également provisoires, représentant les tronçons en phase de balisage. La FTJ éditera un document définitif pour l'ensemble du réseau, lorsque ce dernier sera terminé. PM

Tourisme de santé

Un centre romand à Estavayer-le-Lac

Une fondation vient de se créer à Estavayer-le-Lac dans le but de créer, au lieu-dit La Corbière, dans un ancien institut de jeunes gens, le premier centre romand de santé holistique. Si ce mot n'est pas (encore) français, il signifie que l'être humain est considéré dans sa globalité. Une équipe pluridisciplinaire, formée de médecins, de spécialistes du secteur paramédical et de l'exploitation d'un établissement d'accueil, a d'ores et déjà constitué la Fondation La Corbière, chargée d'encourager la promotion d'une santé globale selon des moyens conformes aux lois naturelles, en développant en priorité la diététique du Dr Koussmine et l'homéopathie uniciste. La société Coralisa SA aura pour but de créer le Centre de santé holistique dont une charte morale définit la conception, l'organisation, la gestion et l'animation. Au prix d'un investissement de 6 millions de francs, l'établissement abritera une pension de 25 à 30 lits avec un restaurant diététique (ouvert aux résidents, participants des séminaires et clients de passage) un centre de consultation homéopathique placé sous la responsabilité du Dr François Choffat, la cheville ouvrière du projet avec Claude Plüss, président de la société Coralisa; un centre de documentation sur la santé holistique et les médecines naturelles, ouvert au public et aux chercheurs, ainsi qu'un centre de formation et de recherche. Si elle voit le jour, cette réalisation doterait la Broye d'un équipement d'accueil bienvenu. JS

Tourisme urbain

L'offre de bus nocturnes s'élargit

Dans les villes suisses, les touristes se plaignent fréquemment de l'absence de transports publics tard dans la nuit, ou du manque d'information à ce propos. En fait, des prestations nocturnes existent, définitives ou à l'essai, plus ou moins performantes, comme le montre une toute récente enquête de la LITRA (Service d'information pour les transports publics).

PHILIPPE MASPOLI

L'enquête de la LITRA, effectuée auprès de 15 villes suisses, révèle que dix de ces dernières disposent de prestations de transports publics destinées aux noctambules. Voici un aperçu de ces offres, que les hôteliers et les offices du tourisme pourraient sans doute mieux mettre en évidence dans leurs prospectus. Cela serait utile non seulement aux clients qui désirent profiter des animations nocturnes, mais également à ceux qui arrivent tard dans la nuit et ne désirent pas forcément prendre un taxi individuel si leur budget est serré. En effet, comme le signale l'étude publiée l'an passé sur le tourisme lausannois, les touristes estiment que l'offre de transports de nuit est insuffisante.

«Bus-taxi» à Genève

Genève propose le «bus-taxi», dont les horaires correspondent à l'arrivée des derniers trains CFF (0h 09, 0h 34, 1h 20). Il s'agit en fait d'un taxi collectif qui, sur demande téléphonique, amène les clients à destination pour huit francs sur le territoire de la ville. Une offre semblable existe pour les voyageurs qui doivent prendre un train tôt le matin (4h 49, 5h 25, 5h 57, ou le TGV arrivant à Paris à 9h 15), sur simple appel téléphonique la veille.

Lausanne en pyjama

Lausanne a mis à l'essai, depuis le 4 décembre 1992, des «bus pyjama». Ces derniers circulent le week-end, sur cinq



Le jour, l'offre de bus est abondante. Mais durant la nuit, les touristes se plaignent du manque de transports publics. Ces derniers temps, les villes font des efforts pour répondre à cette attente. Photo: Alexander P. Künzle

lignes différentes, depuis Saint-Pierre, Saint-François et la place Centrale (1h, 1h 30, 2h et 2h 30). Idée sympathique pour éviter l'alcool au volant: il est possible d'acheter les billets dans certaines «boîtes» fréquentées surtout par les jeunes. Les courses sont meilleur marché qu'à Genève (trois francs), grâce au parrainage de quatre entreprises. Le service pourrait s'étendre en direction de Morges, et il est même question de départs après 2h 30. Un système de taxis collectifs, semblable à ce qui existe à Genève, fonctionne également.

Neuchâtel pionnière

Neuchâtel fait un peu office de ville pionnière en Suisse romande, puisqu'elle a mis en place un service nocturne il

plus de 25 ans (dans la nuit de samedi à dimanche, à 0h 13, dans cinq directions à partir de la place Pury). Pas très tardif il est vrai! Mais il est question d'un service de taxis au tarif unique de cinq francs, disponible de 1h à 4h du matin, également dans la nuit de vendredi à samedi. A Fribourg, on s'étonnera par contre de la mention de «services de bus nocturnes» pour des bus au départ de la gare à 21h 26 et 23h 26! A ces heures, on se trouve encore simplement en soirée.

Suisse alémanique aussi

Les villes alémaniques ne sont pas non plus exemptes de telles offres. A Berne, par exemple, le visiteur nocturne dispose chaque jour de bus sur cinq lignes à 0h 40 et 1h 40, au tarif unique de cinq

francs. A Bâle, ce sont des trams qui partent du centre à 0h 30, les nuits de vendredi à samedi et de samedi à dimanche. Un projet est en cours d'étude à Zurich. Il s'agit de huit à dix lignes de bus nocturnes de minuit à 2 h, le week-end. Le système devrait être mis en place à la fin de l'année.

L'enquête de la LITRA montre donc que les villes helvétiques ont mené de sérieux efforts en matière de transports publics de nuit ces dernières années. Même si, parfois, l'appellation «nocturne» semble exagérée pour des transports pas si tardifs que cela. Il s'agit néanmoins d'un bon pas en avant vers des villes plus conviviales et vivantes, pour le plus grand bien de leurs habitants... et des touristes.

MÉLI-MÉLO

Quelque 2,5 millions de visiteurs

Depuis son ouverture au public en 1949, le lac souterrain de St-Léonard, près de Sion, a enregistré quelque 2,5 millions de visiteurs. Sa découverte remonte toutefois à 1943. Une petite manifestation s'est déroulée à mi-juillet pour marquer le 50e anniversaire. D'une surface de 6000 m², le lac de St-Léonard est le plus grand lac souterrain d'Europe et constitue une attraction touristique appréciée. La fréquentation annuelle est supérieure

à 100 000 visiteurs. A en croire le gérant du site, Patrick Nanchen, la barre des 120 000 entrées pourrait être atteinte en 1993 comme en 1991, année record. MH

Distinction pour l'ONST

Le Département fédéral de l'intérieur a décerné à l'ONST l'un des deux diplômes couronnant les meilleures productions audiovisuelles de commande. L'œuvre primée est un diaporama intitulé «La Suisse et la mer» et réalisé par

la maison Multivision SA, Herbert Laessle, à Lonay (VD), pour l'Exposition universelle «Colombo» à Gènes. MH

Jura: nouveau guide d'excursions

La Fédération jurassienne du tourisme annonce la parution d'un nouveau guide de des excursions journalières, cet été, dans le Jura. En plus des visites commentées de Delémont, Porrentruy et Saint-Ursanne, ce guide contient des suggestions originales: auprès d'un

agriculteur, la découverte d'un pâturage biologique, de la manière de faire le fromage, la visite d'un élevage de chèvres angora, des balades en char attelé, un vol en avion au-dessus du Jura, au départ de Porrentruy, un tour au Musée de l'automobile à Muriaux ou un après-midi artisanal à la poterie des Emibois ou dans un atelier du cuir aux Bois. Dans tous les cas, le guide propose des arrangements forfaitaires. Renseignements dans les offices régionaux du tourisme à Delémont, Porrentruy et Saignelegier. GI

pour le professionnel



alustar
disponible chez votre grossiste

Un nouveau guide pas comme les autres

Un nouveau guide sur la Suisse: aïe, encore une exaltation de la beauté naturelle de nos monts et nos prairies? Ouf, non. «Suisse, carrefour de l'Europe et des traditions», paru dans la collection de guides de la maison d'édition genevoise Olizane ne ressemble à rien de connu dans la famille des guides touristiques publiés à propos de la Confédération. C'est que Jean-Robert Probst, le père de ce petit dernier des guides Olizane, collaborateur de «L'Hebdo» et de «La Suisse», a exploré notre pays dans ses moindres recoins, en y parcourant près de 20 000 kilomètres*.

Le livre sera utile aux lecteurs étrangers francophones et, pourquoi pas, aux Suisses désireux de découvrir des aspects de leur pays qu'ils ont négligés jusqu'à maintenant. L'auteur présente bien sûr les «curiosités incontournables» que sont le Cervin, le pont de Lucerne et le Jungfraujoeh. Mais son livre fourmille également de propositions de «lieux insolites, moins connus mais tout aussi intéressants». De quoi peut-être faire remonter les statistiques des nuitées hôtelières...

*Suisse, carrefour de l'Europe et des traditions, par Jean-Robert Probst, collection Guides des éditions Olizane, Genève, 1993.

A ce propos, Jean-Robert Probst ne pratique pas la langue de bois. «En Suisse» les hôteliers pratiquent des prix élevés. Dans les grandes villes, vous trouverez rarement des établissements modestes. Les patrons malins ont réussi à coïncider une cabine de douche entre l'armoire et le lavabo, ont raccordé un appareil de téléphone et un poste de télévision, de manière à glaner une ou deux étoiles». Les hôteliers trouveront le jugement sévère, mais le problème de l'hébergement en ville, pour des budgets modestes, est encore loin d'être résolu. Les restaurateurs ne servent des repas que selon des horaires stricts et «on a oublié depuis longtemps le geste essentiel qui consiste à offrir l'eau et le pain aux voyageurs de passage», ajoute encore l'auteur.

Le guide ne cache pas que les soirées urbaines helvétiques ne sont pas toujours des plus rigolotes. «Même les employés des offices de tourisme, trop occupés à vanter les chefs-d'œuvre architecturaux et les beautés du paysage ne connaissent plus les rares endroits où l'on s'amuse encore...». En somme, la parole du voyageur rencontre ici celle des professionnels du tourisme suisse que, dans de multiples rapports et

études, ne cessent de répéter sur tous les tons qu'il faut «améliorer l'accueil». Effectivement, à en croire Jean-Robert Probst, il y a encore du pain sur la planche.

Dans son introduction, Jean-Robert Probst présente le pays avec toutes ses contradictions et ses difficultés. La pauvreté cachée, les scandales politiques (affaires Kopp et des fiches), l'enfer zurichois du Plattsch, le sida, les conflits linguistiques y sont évoqués sans détour, sur un ton parfois plein d'humour (voir les lignes sur la propriété par exemple) mais, après tout, aussi affectueux pour ce pays peuplé de gens «parfois timides» mais qui peuvent «devenir les meilleurs amis du monde».

Mais dans la plus grande partie du livre, place à la découverte sur des sentiers plus ou moins battus. Les musées célèbres et les quartiers populaires sympathiques, les promenades très courues ou plus secrètes, sans oublier les nombreux festivals, le guide montre qu'on peut passer en Suisse un séjour enrichissant et plein de surprises. Pour les visiteurs étrangers, la liste des renseignements pratiques est très complète. Philippe Maspoli

Gedanken zum kommenden 1. August

«Es wird sehr kalt in diesem Winter»



Der Begriff «Made in Switzerland» hat von seinem einstigen Glanz verloren. Die Schweizer Wirtschaft ist in vielen Belangen mittelmässig, trotzdem aber teuer. Andere Länder - unsere Mitbewerber auf den Weltmärkten, sind tendenziell besser und vergleichsweise billiger geworden. Was ist zu tun?

Ausgangspunkt für diese kurze Situationsanalyse und Schlussfolgerungen ist die Klarheit darüber, was den Menschen von heute wichtig ist und von welchen Sorgen und Ängsten sie geplagt werden. Die jüngste Univox-Publikumsbefragung gibt darüber Auskunft: Die Familie und der Freundeskreis stehen bei den Leuten von heute in hoher Priorität, gefolgt von Arbeitswelt und Beruf. Erst auf dem sechsten Rang figuriert die Kirche, noch weiter zurück liegen politische Interessen.

Bemerkenswert ist, dass im Zuge der gegenwärtigen Rezession die Arbeit und der Beruf eine starke Aufwertung in der Rangordnung dieser Werteerhaltung erfahren haben. Im Vergleich zum Hochkonjunktur-Jahr 1990 hat sich der Stellenwert der Arbeit immerhin um mehr als das Doppelte verbessert.

Und was macht den Schweizerinnen und Schweizern Angst und Sorgen? An erster Stelle steht die Verunsicherung bezüglich der Zukunft. Gemeint ist die Wirtschaftslage, gemeint sind die Betriebschliessungen und die Arbeitslosigkeit. An zweiter Stelle folgt die verheerende Drogendramatik, und auf Rang drei steht die unaufhaltsam wuchernde Asylproblematik, gleich genannt mit dem Flüchtlingselend. Nicht mehr an vorderster Front in dieser Skala zu finden ist gegenwärtig der Umweltschutz.

Ich habe es eingangs erwähnt: Für viele Leute sind Familie und Freundeskreis sehr wichtig, die Politik rückt in den Hintergrund. Das war allerdings nicht immer so. Und es muss auch nicht so bleiben. Das Ergebnis der Publikumsbefragung ist indes in diesem Bereich ein Spiegelbild des heutigen Zeitgeistes. Es sind Merkmale, die beispielsweise die Arbeit für und in der Öffentlichkeit spürbar erschweren. Ich bezeichne dies als «Sokrates-Phänomen».

Es wird erzählt, dass der berühmte griechische Philosoph einst von einem Freund besucht wurde. «Sokrates», sprach dieser Mann, «ich muss dir sa-

gen, wie dein Freund...». Sokrates unterbrach ihn: «Halt, hör sofort auf. Sag mir zuerst, hast du das, was du mir sagen willst, schon durch die drei Siebe gelassen?» Der Mann fragte erstaunt, um welche drei Siebe es da gehe. Darauf antwortete Sokrates: «Das erste Sieb ist das Sieb der Wahrheit. Hast du alles, was du mir sagen willst, auf den Wahrheitsgehalt hin geprüft?» Sokrates' Freund verneinte. Er habe bloss sagen gehört... Sokrates winkte ab und sprach weiter: «Nun, dann hast du sicher das zweite Sieb gebraucht. Es ist das Sieb der Güte. Ist das, was du mir sagen willst - wenn schon nicht wahr - wenigstens gut?» Der Mann zögerte: «Nein, im Gegenteil». Sokrates kam sofort auf das dritte Sieb zu sprechen, mit dem festgestellt werden könne, ob die Aussage überhaupt notwendig sei. Der Mann verneinte. Auch dieses Sieb habe er nicht verwendet. «Ach so», meinte da der Philosoph, «wenn das was du mir sagen willst, weder wahr noch gut, noch nötig ist, dann solltest du es ab besten sein lassen. Belaste weder dich noch mich damit».

Zur Angst vor der Zukunft: Sorgen haben der (wirtschaftlichen) Zukunft mitbereden viele Menschen. Als Arbeitgeber fürchtet man sich vor einem weiteren Rückschlag oder Einbruch, als Arbeitnehmer vor einem Verlust der Stelle und der Arbeitslosigkeit.

Zeichen der heutigen Zeit ist die Wirt-

schaftskrise, ist der schmerzhaft weltweite Konjunkturreinbruch. Es ist aber auch die Denkhaltung, die eine sonderbare Stimmung auslöst. Ich versuche, mit einer zweiten Kurzgeschichte darzulegen, was damit gemeint ist. Es ist die Geschichte eines Indianers und eines weissen Mannes.

Es war in Nordamerika. Ein weisser Mann lebte in der Wildnis auf einer Farm. Der Winter stand kurz bevor. Der weisse Mann, in Sachen Winter in der Wildnis noch unerfahren, suchte den Indianer um ihn zu fragen, ob ein kalter Winter zu erwarten sei. Dies konnte der Indianer bejahen. Der weisse Mann kehrte nach hause zurück. Er holte kräftig und legte sich einen Vorrat Brennholz für die kommenden kalten Wochen zu.

Ein wenig später besuchte er wieder den Indianer und stellte nochmals die gleiche Frage. Der weisse Mann wollte sich vergewissern, ob der Indianer nach wie vor mit einem kalten Winter rechnet. «Es wird sogar sehr kalt», antwortete der Indianer. Schwer besorgt kehrte der weisse Mann in sein Haus zurück. Er nahm Axt und Säge zur Hand und ging in den Wald zurück. Mit der Angst im Bauch und der kommenden Kälte vor Augen, holte er noch mehr Bäume um, legte sich einen noch grösseren Vorrat an Brennholz zu.

Um ganz sicher zu sein, suchte er den Indianer ein drittes Mal auf: «Indianer, du

weiss es, darum sage es mir. Wie kalt wird es denn wirklich in diesem Winter?» Der Indianer musste nicht lange nachdenken. Mit Sorgenfalten auf der Stirn sagte er: «Guter weisser Mann, es wird in diesem Winter sehr, sehr kalt». Auf die Frage nach den Gründen für diesen enormen Kälteeinbruch meinte er dann: «Weil weisser Mann viele, sehr viele Bäume, viel, sehr viel Holz geschlagen hat».

Das ist eine typische Geschichte über die Angst vor der Zukunft, aber auch eine typische Fehlinterpretation einer (Konjunktur)Prognose. Und Konjunkturprognosen in der heutigen Konsumwelt hinterlassen meines Wissens ab und zu vergleichbare Spuren. Ich denke beispielsweise ans geänderte Kauf- und Sparverhalten, an Hamsterkäufe und Konsumentenwut.

Wir haben in der Schweiz Konkurse und Arbeitslose wie in den schwierigsten Krisenjahren. Und niemand wird sagen wollen, ein Wirtschaftsaufschwung stehe unmittelbar vor der Tür.

Eine Fortsetzung unserer wirtschaftlichen Prosperität kann in unserem Land nur dann erfolgen, wenn die Betriebe konkurrenzfähig sind, und wenn im Ausland das Schweizer Image und unsere Präsenz, unsere Produkte und unsere Dienstleistungen gefragt sind. Im Moment ist die Schweiz aber auf dem Weg, den einstigen Spitzenplatz unter den

führenden Industrienationen zu verlieren. Es droht der Abstieg in die Nationalliga B.

Das faktisch vorhandene Nullwachstum könnte höchstens bei den Wirtschaftsgegnern eine gewisse Befriedigung erzeugen. Aber: Kann man bei so fragwürdigen Zuständen Genugtuung verspüren - ungeachtet der Zunahme der Konkurse, der stetig steigenden Arbeitslosigkeit, der immer grösseren Finanzierungsprobleme der Gefährdung der Sozialversicherung und der beängstigenden Defizite der öffentlichen Hand?

Der Begriff «Made in Switzerland» hat von seinem einstigen Glanz verloren, bezüglich Arbeitsmoral, Zuverlässigkeit, Qualität und Leistungswillen. An uns ist es, die guten alten Schweizer Tugenden als Stärke und als Chance zu nutzen. Wir müssen von hohem Ross heruntersteigen, wir müssen dafür sorgen, dass Hemmnisse, Steuern und Gebühren auf ein vernünftiges Mass reduziert werden. Und wir müssen für Freiheiten, Freiräume und weniger Staatsintervenismen einstehen. Wir dürfen uns nicht auf die „lieben Nachbarn“ verlassen und auch nicht allein auf den Staat, sondern unsere Geschicke, unser Glück und die Zukunft in die eigenen Hände nehmen.

Dann wird es möglich sein, den Anschluss an die europäischen Spitzennationen wieder herzustellen. Nur so kann die schweizerische Wirtschaft das hohe Lohn- und Sozialniveau beibehalten. Vergessen wir weder als Arbeitgeber noch als Arbeitnehmer nicht, dass sich Einkommen und Löhne in einer freien Marktwirtschaft nicht nach den Bedürfnissen der Bevölkerung, nicht nach den Vorstellungen der Politiker und ebenso wenig nach den Forderungen der Gewerkschaften richten. Massgebend ist allein die Ertragskraft der Unternehmen.

Es kann in unserem Land letztlich nur verteilt werden, was zuvor real verdient wurde. Und was in wirtschaftlich schwächeren Zeiten unverteilt werden soll, muss in aller Regel zuvor jemandem weggenommen werden. Die Umverteilung von Arbeitslosigkeit und Armut darf aber wohl kaum unser Ziel sein. Priorität müssen die Wettbewerbskraft der Wirtschaft, die soziale Ausgewogenheit und der sich daraus ergebende, verdiente Wohlstand haben. Ungerechtigkeiten, Arbeitslosigkeit und die neue Armut dürfen in unserem Land keinen Platz bekommen.

Heinz Probst, Direktor SHV



Die Weichen stellen für die Zukunft? Viel liegt in unseren eigenen Händen.

Foto aum

Hotel-Handelsschule SHV

Erfolge auch bei dritter Prüfung

25 Schülerinnen und Schüler der Hotel-Handelsschule SHV Bern, (unter ihnen eine Repeatingin der letztjährigen Prüfung) haben am Ende ihrer dreijährigen Ausbildung die KV-Lehrabschlussprüfung mit Erfolg bestanden. Die Schule in Bern bereite ihre Schülerinnen und Schüler bereits zum dritten Mal auf diese Prüfung vor. Die Erfolgsquote von knapp 90 Prozent und auch die guten Notendurchschnitte bewegen sich im Rahmen der letzten beiden Durchgänge. Von den rund 800 Absolventen der KV-Lehrabschlussprüfung in Bern wurden an die 80 für vorzügliche Leistungen geehrt. Darunter auch zwei Hotel-Handels-schülerinnen: Séverine van Grondel (Royal Hotel Bellevue, Kandersteg) und Dominique Schlettli (Parkhotel Bellevue, Lenk) erreichten mit Durchschnittsnoten von 5,4 beziehungsweise 5,3 gute Rangresultate.

Folgende Absolventinnen und Absolventen konnten anfangs Juli ihr eigenössisches Fähigkeitszeugnis entgegennehmen: Beney Sandra, (Sporthotel, Laax), Blaser Monika, (Hotel Victoria Laubhorn, Wengen), Bohnen Clarissa, (Hotel Rebstock, Luzern), Crosset Nicole, (Hotel Park Mattenhof, Interlaken), Delogu Sarah, (Hotel Aeschi Park, Aeschi), Escher Peter, (Hotel Ermitage-Golf, Schönried), Frei Carola, (Hotel du

Lac, Interlaken), Frutiger Céline, (Park-Hotel Bad Zurzach, Zurzach), Grossen Christine, (Sporthotel Adler, Adelboden), Guldmann Denise, (Hotel Kreuz, Sachseln), Häuptli Sibylle, (Hotel Walliserhof, Saas Fee), Künzi Andrea, (Golf-Hotel Sannenmösser), Lädach Katrin, (Hotel Derby, Bahnhof, Grindelwald), Laim Annina, (Hotel Belvédère am See, Hergiswil), Leuenberger Katja, (Neues Posthotel, St. Moritz), Meyer Catherine, (Hotel Arc-en-ciel, Gstaad), Schlettli Dominique, (Parkhotel Bellevue, Lenk), Senn Brigitte, (Hotel Sternen, Muri), Tschumi Barbara, (Hotel Stella, Interlaken), Tschumi Regina, (Hotel Basel, Basel), van Grondel Séverine, (Hotel Royal Bellevue, Kandersteg), Voumard Dominique, (Sporthotel, Laax), Wälchli Anita, (Hotel Aarauhof, Aarau), Weder Sonja, (Hotel Adula, Flims) sowie Zwahlen Willia, (Hotel Bristol, Leukerbad) shv

GRATULATIONEN

75. Geburtstag

In Luzern feierte am vergangenen 21. August Fritz Furler seinen 75. Geburtstag. Der Jubilar ist Besitzer des Hotels Zum wilden Mann. Von 1968 bis 1975 amtierte er als Präsident des Hotelier-Vereins Zentralschweiz, von 1975 bis 1981 war er Mitglied des Zentralvorstandes des Schweizer Hotelier-Vereins. Im Jahre 1982 wurde Fritz Furler zum Vizepräsidenten des SHV ernannt. Wir schicken die besten Geburtstagswünsche nach Luzern. shv

EHL

Promotions du semestre d'été

Le semestre d'été 1993 de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne s'est achevé par la traditionnelle remise des diplômes, devant un parterre de plus de 600 personnes, dont 124 nouveaux diplômés.

Le président Christian Seiler et le directeur Jean-Louis Aeschlimann, ont retracé à cette occasion les principaux événements et le bilan du semestre de l'année du centenaire de l'EHL, semestre qualifié de moyen à bon.

Le palmarès est publié ci-après dans l'ordre alphabétique des nouveaux diplômés. Il y a lieu cependant de signaler qu'une étudiante genevoise de dernière année du cours d'études supérieures en hôtellerie et restauration, Nicole Hoefert, s'est particulièrement distinguée en obtenant le premier Prix du Conseil de fondation (meilleurs résultats du cours), le Prix Hotel & Travel Index (marketing) et le Prix de l'Association des Anciens Elèves (meilleure moyenne sur 4 ans). Elle faisait également partie du groupe ayant réalisé le meilleur travail pratique pour l'Hotel Touring-Blanc, à Genève... A4-Gestion. Mention très bien et diplôme: Hoefert Nicole. Mention bien et diplôme: Gordon Andrew, Chavallaz Laurent, Dellinger Julien, De Mallmann

Benoit, Tschirky Susanne, Amrein Regula, Hugentobler Claudia, Eggmann Malgorzata, Morel Sandrine, Delette Jean-François, Gauderon Sibylle, Daub Barbara. Certificat et diplôme: Baermann Wolfgang Peter, Balanger Marc Robert, Berclaz Pierre, Biedermann Olivier, Bisaz Silvio, Bisch Valérie, Blondel Florence, Boucard Julie, Bouchacourt Céline, Bourquin Sophie, Bouvard Susan, Ciapponi Daniel, De Firmas de Peries Alix, De Kalbermatten Alix, De Romaine Yves, Deingne Anne, Eke Emre, Grov Richard, Gyrfas Katalin, Heimo Mireille, Herzog Christian, Hutmacher Daniel, Iseli Andreas, Jougard Danièle, Kahn Judith, Ircheimer Stephanie, Kouba Birgit, Laraki Nadia, Leroy Jérôme, Levy Emmanuelle, Levy Sandrine, Levy Valérie, Maeder Thierry, Mariani Daniel, Martenot Loïc, Martin Benoit, Musa Pontus, Na-Ranong Prakaikaw, Oldani Michael, Pauwels Annabelle, Pipis Zenon, Pizzini Michaela, Poli Marie-Anne, Ramstein Madeleine, Riva Alessandro, Rougier Christophe, Rouleau Olivier, Roussel Patrick, Saisset Bertrand, Schall Nicola, Schlappey Stéphane, Schulz Kirsten, Stam Patrick, Tamo Cristina, Trachen Yasmina, Urrutia Milks Carolina, Vincent Antoine, Wolff Christian, Gianiere Christophe.

B2-Administration. Mention bien: Guinand Sonia, Ribot Carmen, Pretti Nathalie, Bernhard Alexandra, Burnet Estelle, Rolland Nelly, Nicole Stéphanie, Chapalain Léonor, Gross Stéphanie, Kim Hyeon-Sook. Certificat: Arrago Delphine, Badot Bénédicte Alice, Ben-Hai Oshra, Bezgovek Ursula, Buffard Jean-Michel, Daubenfeld Claudia, Granier-Deferre Axelle, Groizard Menez Alejandro, Gross-Bruttin Anne, Guin Meritxell, Lacueva Canut Ludmilla, Laini Marco, Locca Thierry, Luz Lara Anuschka, Medina Iris, Pellissier Catherine, Piazza Carlos, Ribera Caellas Alexia, Sangra Cardona Francisca, Unan Leda, Vincent Caroline, Zahn Sophie, Zizka David, Auvernin Sophie, Blumenstein Anne-Pascale, Merce-Jaensch Anya Ilka, Papyannou Christine, Yannissi Maroulio.

C2-Gestion de la restauration. Mention bien: Burkhalter Claude, Wilson Eric, Depez Nicolas, Rahm David, Livet Jérôme, Voland Philippe. Certificat: Basset Eric, Centanin Geoffrey, Nikles Alain, Pizzagalli Stefano, Schmetz Noël, Schörder Nicolas, Stettler Nicolas, Zürcher David.

E3-Hôtel-Gestion. Mention bien: Piffaretti Christophe.

CARROUSEL

Hotel und Tourismus

Manfred Ernst (47), Generaldirektor des Basler Fünfster-Hotels Drei Könige, gibt seinen Posten auf Anfang August auf. Als Gründe für den Wechsel nennt Ernst, dem verschiedene Angebote aus dem Ausland vorliegen, den Wunsch, nach fünfeinhalb Jahren Basel nun eine neue Herausforderung anzunehmen. Die Trennung ist auch eine Folge einer Unterschlagungs-Affäre: Nach dem Selbstmord einer Hotel-Prokuristin wurde bekannt, dass diese Angestellte seit 1984 nicht weniger als 850 000 Franken (ohne Zinsen) unterschlagen hatte. Die Trennung erfolgt laut Ernst in freundschaftlichem Einvernehmen mit der Hotel-Besitzerin. Als Nachfolger von Ernst wird seit Dienstag Jacques Pernet eingearbeitet. Pernet war bis vor kurzem Chef des 5-Stern-Hotels Lausanne-Palace und leitete zuvor während sieben Jahren das Basler Hotel Euler. Laut Pernet wird er dieses Mandat interimistisch längstens bis Ende Jahr ausüben. Danach möchte er sich selbständig machen.

★

Wolfgang vom Hagen, 56, bleibt dem Hotelgewerbe erhalten. Vor die Tür gesetzt und mit seinem bisherigen Arbeitgeber, dem Mövenpick-Konzern, im Rechtsstreit liegend, wird der Wuppertaler in die IFA Hotel&Touristik AG, Duisburg, eintreten. Vom Hagen wird im vierköpfigen Vorstand den aus Altersgründen ausscheidenden **Alfons Thol**, 66, ersetzen. Die IFA führt derzeit 18 Hotels mit insgesamt 10 000 Betten in Deutschland, Spanien, der Türkei und Osterreich.

★

Jürg Studer, aus dem Emmental gebürtiger Koch, und seine Lebensgefährtin **Monika Meyer** (nach eigenen Aussagen eine «Stadtplanzer»), haben frischen Wind in den Landgasthof «Castels» in Putz im Prättigau gebracht. Im bei Insidern einen legendären Ruf geniessenden «Castels», in dem auch schon der englische Kronprinz Charles anlässlich eines seiner Aufenthalte in Klosters eingekehrt ist, scheint - was das Ambiente der Räumlichkeiten betrifft -

die Zeit stehengeblieben zu sein. Die Küche entspricht dagegen durchaus dem aktuellen Trend der Gegenwart. Kein Wunder: Jürg Studers Wanderjahre haben ihm nach der Kochlehre im «Ambassador» in Crans-Montana über das «Dolder» und bei «Witschi» auf eine Privatjacht in Südfrankreich geführt. Nun verwöhnt er mit seinem exzellenten Können die Gäste des «Castels» in Putz, einer Fraktion der Gemeinde Luzern. Monika Meyer, Absolventin der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich, unterstützt ihm dabei und sorgt für einen perfekten Service.

Food and Beverage



Bedingt durch rasches Wachstum verstärkt der SV-Service - schweizerischer Branchenleader in der Gemeinschaftsgastronomie - seine Präsenz in den Regionen. Die neugeschaffenen Regionalleitungen übernehmen **Gretel Brändli-Bührer** (oben links) für die Ostschweiz und **Susanna Meier Ebner** (oben rechts) für die Region Basel. Beide weisen lange und fundierte Erfahrungen im Gastgewerbe und in der Betriebswirtschaft auf und waren während mehreren Jahren als Inspektorinnen mit Verantwortung für je 25 Betriebe des SV-Service tätig. **Stephan Zuppinger** (unten) übernimmt die Leitung der Region Zürich. Seit 1991 beim SV-Service, war er, nach seiner Grundausbildung an der Hotelfachschule Lausanne, als Unternehmensberater im Gastgewerbe sowie als Leiter des Hotelgruppe des SSR tätig und arbeitete in diversen Kaderfunktionen bei Holiday-Inn den USA. Die weiteren Regionen Bern, Mittelland und

Zentralschweiz werden 1994 eingerichtet.

Touristik und Reisen



Jorge R. Kosanich, 48 (Bild), Betriebswirt aus Buenos Aires, hat seit 1. Juli das General Management von Iberia Schweiz übernommen. Kosanich hatte nach seinem Studium fürs argentinische Wirtschaftsministerium Luftfahrtsverträge ausgehandelt, und wurde dann vor 14 Jahren selber zum Airliner. Zuerst bei Aerolineas Argentinas mit einigen Europa-Aufenthalten, dann ab 1986 als Zentraleuropa-Verantwortlicher in Frankfurt. Erstmals innerhalb der Iberia-Gruppe übernimmt der ex-Aerolineas-Mann nun ab Juli die gesamte Iberia-Verantwortung für die Schweiz wahr. **Beatrice Müller**, 38, ist vor wenigen Monaten zu Iberia gestossen, wo sie neu für das Marketing Schweiz verantwortlich ist. Frau Müller arbeitet schon kurz einmal nach der Lehre bei Iberia, bei Kenya Airways, beim Sindbad Reiseforum und bei Sudamerica-Tours. Das Iberia-Team vervollständigen die bekannten Namen **Michel Rahim** (Sales Manager), **Roland Bühler** (Aerolineas Argentinas) und **Carolina Cuciniello** (Viasa).

★



Margret Bigler (Bild) übernimmt am 1. August als Aussendienst-Mitarbeiterin der Thai Airways International eine neue Aufgabe. Sie ist bereits seit 1989 für die thailändische Fluggesellschaft in Zürich in der Reservation und Ticketing tätig. Im Aussendienst wird sie für die Deutschschweiz zuständig sein, jedoch ohne die Kantone Basel- und Baselstadt, Solothurn und Bern. Während der ersten Wochen in ihrer neuen Funktion wird sie Antritts-

besuche in den Reisebüros machen. **Margret Bigler** tritt an die Stelle von **Doris Schumacher**, die sich verheiratet hat und nun an die Westküste der USA wandert.

★

Popularis-Direktor **Fritz Baumgartner** hat allen Grund, stolz zu sein: Seine Lehrtochter **Franziska Wenger** vom Reisebüro Popularis Bern hat die Reisebürolehre mit dem herausragenden Prüfungsnote 5,4 abgeschlossen. **Patrick Bolliger**, ebenfalls von Popularis Bern, erreichte die Prüfungsnote 5,3. Sechs Lehrtöchter und Lehrlinge aus der ganzen Schweiz haben dieses Jahr bei Popularis ihre Reisebürolehre erfolgreich abgeschlossen.

Hotellerie et tourisme



Kurt Renold se trouve depuis dix ans chez Mövenpick Hotels International et il dirige l'Hôtel Cadett à Bruxelles. Ses fonctions sont maintenant élargies. On lui a en effet confié le poste de directeur général pour le Benelux. Il aura donc sous sa responsabilité un autre hôtel Cadett aux Pays-Bas et un projet hôtelier à La Haye. Il s'agit d'un nouvel hôtel Cadett qui ouvrira ses portes au printemps 1994.

★



Andreas Mesmer (photo) a pris la direction du complexe hôtelier de bungalows Mövenpick Jolie Ville Le Caire-Pyramides. Il n'est de loin pas un inconnu du groupe Mövenpick Hotels International, où il a travaillé de 1979 jusqu'au début de 1992, en dernier lieu comme directeur d'hôtel à Aden, la capitale du Yémen. Après un moment passé hors du groupe, il y revient donc, pour prendre la succession de **Karl Lerner**.

Gartenhaus-Brauereien

Unter Beschuss

Die Hoteliers in Australien haben nach der Anti-Raucher-Lobby einen neuen Feind: den Heimbierbrauer. Die Produktion von Gerstensaft im eigenen Gartenhäuschen ist in Australien weit verbreitet. Nicht etwa wegen der schlechten Qualität des Bieres auf dem fünften Kontinent, sondern ganz einfach aus wirtschaftlichen Gründen.

In diesen harten Zeiten können sich viele «Aussies» den Gang in den «Bottle-Shop» einfach nicht mehr leisten. Da bieten die Warenhäuser Hilfe an. Für rund 90 Franken kann man sich ein Set kaufen, das einem die Produktion fast jeder beliebigen Menge Bier erlaubt. Die Hoteliers schätzen, dass alleine im letzten Jahr rund drei Milliarden Liter Bier auf diese Art und Weise gegoren worden sind - fernab jeder staatlichen Kontrolle und Steuerbehörde. Genau da setzt die Kritik der Berufswirte an: sie fordern die Besteuerung auch des nichtkommerziell produzierten Alkohols.

Für die Hobbybrauer ist aber klar, dass der Hund ganz woanders begraben liegt: Die Hoteliers suchen nach einer Entschuldigung für den Rückgang bei den Bierverkäufen. Zudem wollten die Wirte eine unliebsame Konkurrenz ausbooten, meinen sie. Gemäss Statistik ist der Anteil des Hobbybiers am Gesamtbiervverbrauch allerdings gering: so werden mit dem Verkauf von Heimbrauereien rund 30 Millionen Dollar verdient. Der Handel und Verkauf von offiziell produzierten Bier bringt dagegen fünf Milliarden ein. *WUS*

Japan

Hallenski

Bei sommerlichen Temperaturen nehmen sie ihre Skier unter die Arme und wandern in Richtung neuestes Freizeitvergnügen Tokios: Die Japaner fahren Hallenski. Die neue gedeckte Hallenpiste 30 Minuten ausserhalb Tokios ist 490 Meter lang, 100 Meter breit und bietet sowohl dem Anfänger als auch dem Köhner unterschiedliche Streckenabschnitte.

Der Bau der Mammuthalle mit leistungsstarkem Kühlsystem und Kunstschneeproduktionsanlage kostete laut Angaben des Investors beinahe 600 Millionen Franken. Maximal 2 000 Personen dürfen zur selben Zeit in der Halle aktiv Sport treiben und bezahlen 90 Franken für 2 Stunden Kunstspistenvergütung. *PV*

REKLAME

Prix «Hotel & Travel Index»



Patrick Galan, à gauche, a remis le prix «Hotel & Travel Index» à Nicole Hoefert, étudiante à l'EHL, qui s'est distinguée dans le domaine du marketing.

Photo: EHL

Millé dollars pour Nicole Hoefert

Nicole Hoefert, étudiante à l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne (EHL), ne regrette certainement pas d'avoir fourni, un travail de qualité dans le domaine du marketing: cela lui a valu un prix de 1000 dollars!

C'est en effet à elle qu'a été remis ce semestre le traditionnel prix «Hotel & Travel Index». Ce dernier lui a été décerné car elle s'est distinguée de façon exceptionnelle dans la branche du marketing. Nicole Hoefert a reçu son prix lors de la dernière remise des diplômes de l'EHL, des mains de **Patrick Galan**, directeur général pour l'administration du bureau de Genève de Reed Travel Group, représen-

tant «Hotel & Travel Index» en Europe, Afrique et Moyen Orient.

D'origine allemande et naturalisée suisse, la lauréate, née en 1969 à Genève, a effectué en Suisse ses trois stages pratiques dans le cadre de ses études à l'EHL: le premier, de cuisine, à Genève, le second, de service, à Lugano, et le troisième à l'EHL en qualité de stagiaire en relations publiques. Les projets de Nicole Hoefert vont à la conduite à un postgrade en HEC pour faire ensuite carrière dans la gestion des ressources humaines ou la parahotellerie. Mais elle souhaite aussi voyager et découvrir des horizons nouveaux. *sp/PM*

Découvrir le Valais

Les mulets ou... les mollets

Le Valais déborde d'imagination pour fournir des activités amusantes, physiques ou éducatives à ses hôtes. En mettant à contribution des mulets ou les mollets des cyclistes tout-terrain, ou alors les pieds des promeneurs sur les traces des bisces.

Auxiliaire précieux des montagnards durant des siècles, le mulet, détrôné par les machines, se reconvertisse dans le tourisme. Ainsi, l'agence de voyages Media Reiseshop, à Bâle, propose des safaris à dos de mulet dans la vallée de Conches. Il est également possible de marcher accompagné d'un mulet comme bête de somme.

L'Association valaisanne de tourisme pédestre et l'Union valaisanne du tourisme invitent les randonneurs à découvrir les bisces, ces ouvrages de construction d'eau édifés par les paysans de montagne pour capter le précieux liquide en provenance des glaciers et irriguer les coteaux. Les principaux bisces sont encore là, longés par des sentiers agréables.

Grand Raid Cristalp

Ceux qui préfèrent le VTT au mulet peuvent tenter de parcourir, à leur rythme, l'itinéraire du Grand Raid Cristalp, de Verbier à Grimentz. La course a la réputation d'être la plus extrême et la plus longue du monde... Mais en dehors de toute compétition, à l'aide des cartes Hallweg maintenant disponibles, le touriste sportif peut se lancer. *PM*

Briefversand

In 5 Tagen von Zürich nach Chur

In ihrem stetigen Bemühen, das Dienstleistungsangebot zu verbessern, wurde von der PTT die Zustellung von Briefschaften und sonstigen mehr oder weniger dringlichen Postsendungen in A- und B-Post unterteilt. Trotz Skepsis in der Bevölkerung war man in PTT-Kreisen überzeugt, mit der Einführung dieser Unterscheidung eine neues Ei des Kolumbus entdeckt zu haben.

Die Wirklichkeit sieht nun freilich etwas anders aus. Nämlich so, dass ein A-Post-Brief von Zürich nach Chur nicht weniger als fünf Tage braucht, bis er seinen Adressaten erreicht hat. Gemessen am tausendjährigen Schlaf des Ozean aus dem ewigen Eis mag der Zeitraum von 120 Stunden eine Lapalie sein. Aber falls sich in diesem verspäteten A-Post-Brief ein Flugbillet befindet, beschleunigt sich der Pulsschlag des Briefempfängers gewaltig. Wunder gibt es immer wieder. So auch in diesem Fall. Drei Stunden vor dem Abflug in Kloten konnte auf dem Weg zum Bahnhof dem Postbeamten in Chur besagtes Couvert herausgelockt werden.

Ende gut, alles gut, könnte man also sagen und sich damit trösten, dass es ja schliesslich doch noch geklappt hat. Aber dann fragt man sich doch unwillkürlich, wozu denn eigentlich die A- und B-Post eingeführt worden ist. Dazu, dass ein A-Post-Brief für 130 Kilometer von Zürich nach Chur fünf Tage braucht? *FS*

Grüsse von über 200 zufriedenen Hoteliers.

DIALOGhotel

Schweizer Software für Front- und Backoffice

INFORMATION 062 - 86 31 86

SMULTAN
Alichafer Bern Gant Lugano



Gemeinschaftsverpflegung à la carte.

Über 70 Unternehmen in der ganzen Schweiz geniessen täglich Qualität und Vielfalt: abwechslungsreiche, frisch zubereitete und aufmerksam servierte Mahlzeiten.

Infolge Expansion im Grossraum Zürich suchen wir nach Vereinbarung in ein Personalrestaurant

Geschäftsführer(in)

Anforderungsprofil:

- Koch-/Küchenschefausbildung mit Erfahrung (Fähigkeitsausweis A)
- Betriebsleitererfahrung (für einen Betrieb mit bis zu 20 Mitarbeitern/-innen)
- kalkulationssichere Menüplanung
- Initiative und Kreativität
- viel Freude am Kontakt mit Gästen

Wir bieten:

- Tagesdienst, Samstag und Sonntag frei
- leistungsbezogene Entlohnung
- gute Sozialleistungen
- Unterstützung durch EUREST, Regionaldirektion Zürich

Wenn Sie motiviert sind, zusammen mit uns am Ausbau unserer erfolgreichen Gruppe tätig zu sein, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

EUREST (Suisse) SA, Regionaldirektion Zürich, Badenerstrasse 18, 8004 ZÜRICH, Telefon (01) 242 20 12

P 57442/81000

☆☆☆☆

HOTEL ELITE

Biel-Bienne

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

Wir suchen auf den 1. September oder nach Übereinkunft einen qualifizierten

Chef garde-manger

Sie sollten eine solide Erfahrung in der kalten Küche und der Fleisch- und Fischverarbeitung haben sowie Freude an Kreativität zeigen. Wir bieten einen guten Lohn und eine Dauerstelle in einer jungen, dynamischen 10köpfigen Brigade.

Schweizer Bewerber oder mit C- oder B-Bewilligung wollen ihre Bewerbung an J.-C. Bondolfi, Hôtel Elite, 2501 Biel, adressieren. Telefon (032) 22 54 41, Fax (032) 22 13 83.

44526/4936

14, rue de la Gare, CH-2502 Biel-Bienne
Tél. 032 22 54 41 · Fax 032 22 13 83

GLOBUSGASTRONOMIE

Die zum Globus-Konzern gehörenden
MOVIE-Restaurants & Bars suchen nach Übereinkunft
GESCHÄFTSFÜHRER/INNEN
in unsere Geschäftsleitungsteams, nicht in
CASABLANCA

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

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

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



RESTAURANT · BAR

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

0 57414/252964



Ein Restaurant für eilige und anspruchsvolle Gäste mit 230 Plätzen, ein Partyraum mit 120 sowie eine Stehbar mit 50 Plätzen. Ab 1. Oktober 1993 ist dies die Herausforderung für eine(n) junge(n) dynamische(n) und initiative(n)

KÜCHENCHEF(IN)

Die Hauptziele ihrer Funktion sind:

- 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



PARK HOTEL KURHAUS

Le Moritz

Sind Sie an einer Führungsposition (Kader) in unserem bekannten 4-Stern-Hotel (260 Betten) interessiert?

Unsere Empfangschefin verlässt uns nach langjähriger Mitarbeit auf den 1. November 1993, deshalb suchen wir Sie:

kompetente(r) Leiter(in) unseres Reservationsbüros

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe sollten Sie mitbringen:

- Führungsqualität
- Übersicht
- gute Umgangsformen
- Beherrschung der deutschen und der italienischen Sprache, gute Englisch- und Französischkenntnisse
- Belastbarkeit auch in Stresssituationen
- gutes Einfühlungsvermögen gegenüber unserer langjährigen Stammkundschaft

Haben wir Sie mit diesem Inserat neugierig gemacht? Dann senden Sie doch bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen baldmöglichst an:

Parkhotel Kurhaus, z. H. Herrn D. Krigl, Personalchef, CH-7500 St. Moritz, Telefon (082) 2 21 11, Fax (082) 3 88 61

57448/33820

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

Hotel Du Théâtre ★★★ Zürich

sucht per 1. September 1993

Réceptionssekretär(in)

Wenn Sie schon Erfahrung im Empfang (EDV mit PC/2 und Fidelio), gute D-, F-, E-Sprachkenntnisse haben und selbstständig sind, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Nur Schweizer oder mit Bewilligung B/C.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an Hotel Du Théâtre, Seilergraben 69, 8023 Zürich.

56903/40177

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-10
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

HOTEL *job* SHV

PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Hotel in Zürich hat freie Stellen für kreativen

CHEF GARDE-MANGER

sowie

CHEF SAUCIER

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Es sind keine Bewilligungen möglich.

In Freiburg ist per Ende August die Stelle einer erfahrenen

1. RÉCEPTIONISTIN

oder

DIREKTIONS-ASSISTENTIN

neu zu besetzen. Sehr gute Sprachkenntnisse sind Voraussetzung für diese abwechslungsreiche Stelle. Teilweise Mithilfe im Service.

ISRAEL EILAT ISRAEL EILAT ISRAEL EILAT

Für ein *****-Ferienhotel am Roten Meer suchen wir einen jungen, erfahrenen

CHEFKONDITOR

Bedingung: gute Englischkenntnisse.
Eintritt: sofort.

Schön gelegenes Restaurant im Berner Oberland sucht zur Vervollständigung seines Teams

CHEF DE PARTIE

und

SERVICEFACH-ANGESTELLTE m/w

Eintritt per September/Oktober.

Saisonbewilligung für Bewerber(innen) aus EG- und EFTA-Staaten vorhanden.

Für einen Landgasthof in der Nähe von Bern suchen wir per September eine

Barmaid

mit guten Berufskennntnissen.
Keine Saisonbewilligung vorhanden.

***-Betrieb im Kanton St. Gallen sucht junge selbständige

RÉCEPTIONISTIN

mit Fidello-Erfahrung

sowie routinierte

GOVERNANTE

mindestens 25jährig

Diese anspruchsvollen Jahresstellen ab Oktober sind nur für Schweizerinnen oder Bewerberinnen mit B-/C-Bewilligung möglich.

57430/84735

HOTEL JOB SHV Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 507 222



Sind Sie eine engagierte und qualitätsorientierte

Gouvernante

die in einem mittelgrossen, sehr modernen Hotel im Raum Zürich den Etagenbereich wirtschaftlich optimal führen kann und dabei selber vorbildhaft mitarbeitet?

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 57360 an hotel revue, 3001 Bern.

57360/288063

Sunstar ^{★★★★}

Hotel Grindelwald

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

Nach mehrjähriger Tätigkeit verlässt uns die derzeitige Stelleninhaberin, um sich einer neuen Aufgabe zu stellen. Wir suchen deshalb ab kommende Wintersaison (Eintritt Monat September/Oktober oder nach Vereinbarung) eine

CHEF DE RÉCEPTION

(Jahresstelle)

Wir bieten:

- Viersternhotel Sommer- und Wintersaison
- moderner Arbeitsplatz mit EDV
- Selbständigkeit, grosser Verantwortungsbereich und Kompetenzbereich

Gewünscht wird:

- Sprachkenntnisse in D, F, E
- fundierte Hotelbüroerfahrung
- Führungs- und Organisationstalent
- Flair im Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft sowie einem jungen, aufgestellten Team

Wollen Sie diese interessante Aufgabe übernehmen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und darauf, Sie bald persönlich kennenzulernen.

Sunstar Hotel, CH-3818 Grindelwald
Werner G. Rolli, Direktor
oder B. Müller, Asst. Manager/Personalchef
Telefon (036) 54 54 17, Fax (036) 53 31 70

57410/14737

CARRIERE'93

Renommiertes Best-Western-****-Hotel Krone in Solothurn sucht auf zirka Oktober 1993 erfahrene(n), einsatzfreudige(n)

1. Empfangssekretär/ Empfangssekretärin

in Jahresstelle

Unsere Réception ist der Mittelpunkt für alles, was in der Krone läuft.

- Zum Aufgabenbereich gehören unter anderem
- Gästeempfang und -betreuung
 - Bearbeiten von Zimmer-, Bankett- und Seminarreservierungen und Offerten (von der Reservation bis zur Rechnung)
 - Korrespondenz auf deutsch, französisch, englisch
 - Debitorenverwaltung und Rechnungswesen
 - Bedienung von Telefon und Fax
 - Tages- und Monatsabschlüsse
 - Flair im Umgang mit Computern
 - und vieles mehr

Diese interessante und anspruchsvolle Aufgabe verlangt von Ihnen Ehrgeiz, Verantwortungsbewusstsein und einen kühlen Kopf, auch in hektischeren Momenten.

Sind Sie interessiert? Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an Hotel Krone, J. Küng, Direktor, Hauptgasse 64, 4500 Solothurn.

57450/31852

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

Aklin

Restaurant am Zytturm, Zug
Seit 1887

Helfen Sie mit, als

SERVICEFACHMITARBEITERIN

unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen.

In unserem gepflegten, traditionellen Restaurant erwarten Sie

abwechslungsreiche Einsatzgebiete. Sie arbeiten entweder in unserem gemühtlichen Beizli oder im gediegenen Restaurant «Zunftstube».

Fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie doch bald mit mir Kontakt auf. Ich erkläre Ihnen gerne alle weiteren Details über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz.

Frau Margrit Aklin, Telefon (042) 21 18 66

57335/50474

Wir suchen Dich:

Küchenchef

zur Leitung einer Küche mit 3 Mitarbeitern. Wir bieten eine internationale Küche mit viel Phantasie und Abwechslung, Schwerpunkt TexMex. F&B-Einkauf, Menüplanung und Kalkulation erwünscht.

Und gelernter Koch

aufgestellt, flexibel und verantwortungsbewusst.

Wenn Du Freude an der TexMex-Küche hast und Dir auch andere Gerichte aus der ganzen Welt Spass machen, dann bist Du ab 1. 8. 1993 oder nach Übereinkunft der neue Mann hier in unserem Restaurant mit zirka 50 Plätzen in der Altstadt von Winterthur. Schicke uns bitte Deine schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen an: Restaurant CHIMICHANGA Neustadgasse 19 8400 Winterthur

P 57440/364878



Mikado

NIGHT BAR
DANCE BAR

Mit Energie und Engagement ein Dancing/Bar lancieren – ist dies eine Herausforderung, die Sie annehmen wollen?

Bardame/Chef de bar (w)

Eine Gastgeberin mit Charme und Professionalität
Mit Ideen und Durchsetzungskraft
Mit unternehmerischem Flair

Ich freue mich auf Ihre vollständige Bewerbung

57362/288063

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

Trend
Hotel

Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

Stellengesuche

Fax (031) 507 334

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1268	Alleinkoch/ Küchenchef	27	CH	n. Ver.	D/F	Rest./Café	
1269	Sous-chef	24	D	B. Okt. 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	Küchenchef	52	D	B. n. Ver.	D/E	Hotel	
1273	Koch/Pâtissier	48	CH	sofort	D/F	Restaurant	
1274	Sous-chef	32	D	A. Okt. 93	D/E/F	Hotel/Rest.	
1275	Küchenchef	30	CH	Nov. 93	D/F/E	Hotel/Rest., FR/BE	
1276	Chef de partie	24	A	n. Ver.	D/E/F	Hotel/Rest.; zus. mit 2317	
1277	Pâtissier	26	CH	sofort	D/E	Inner-CH	
1278	Kochin/Réceptionistin	24	CH	Nov. 93	D/F/E	Region Thun	
1279	Koch	22	F	A. n. Ver.	I/F		
1280	Chef de partie	22	F	A. sofort	F/D/E	Hotel/Rest., BE-Oberland	
Service/Service							
2308	Anfangskellner	45	CH	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., Servicekurs absolviert	
2309	Chef de service	29	M	C n. Ver.	D/I/E	Hotel/Rest., ZH/LU	
2310	Kellner	28	SF	A. August 93	E/D	Hotel/Rest., ZH/LU	
2311	Chef de rang	30	D	A. sofort	D/E	*** bis *****-Hotel, Deutsch-CH	
2312	Sefa/Butler	18	CH	Sept. 93	D/F	Hotel/Rest., West-CH	
2313	Sefa	30	CH	n. Ver.	D/F/I	Hotel/Rest., West-CH	
2314	Sefa	19	CH	Sept. 93	F/D	Hotel/Rest.	
2315	Barman	48	D	A. sofort	D/E	Hotel/Rest.	
2316	Chef de service	49	A	n. Ver.	D/I/E	Hotel/Rest.; zus. mit 1276	
2317	Sefa	23	A	n. Ver.	D/E	Hotel/Rest.	
2318	Anfangssefa/Bar	29	CH	Okt. 93	D/F/E	Kleinbetrieb West-CH	

Administration/Administration

3178	Hotelsekretärin	20	CH	n. Ver.	D/F/E	Hotel, Region Bern	
3179	Betriebsassistent	29	CH	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., ZG/LU/ZH, Abschl. HFS Zürich	
3180	Chef de réception (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	Hotel	
3183	Anfangsreceptionistin	20	CH	Sept. 93	D/F/E	Hotel	
3184	Réceptionistin	18	CH	Aug. 93	D/F/E	Hotel, SG/GR/ZH	
3185	Anfangsreceptionistin	19	CH	Aug. 93	D/F/E	Hotel	
3186	Anfangsreceptionistin	22	A	Nov. 93	D/F/E	*** bis *****-Hotel	
3187	Réceptionistin	25	CH	Aug. 93	D/F/E	** bis ***-Hotel	
3188	Réceptionistin	24	CH	Nov. 93	D/F/I	Hotel, Gen/VS	
3189	Direktionsassistent/ 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	1	CH	Aug. 93	D/F	Hotel	
3192	Anfangsreceptionistin	25	D	A. Sept. 93	D/E/F	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	Chef de service/ Maitre d'hôtel	44	P	C n. Ver.	F/I/E	*** bis *****-Hotel	
3197	Réceptionistin	22	A	A. sofort	D/E/I	Hotel, CH-Erfahrung	
3198	Anfangsreceptionistin	24	D	A. sofort	D/F/E	*** bis *****-Hotel, West-CH	
3199	F & B/Direktionsass.	25	CH	Nov. 93	D/F/E	Mittelbetrieb, Zürich	
3200	Réceptionistin	23	CH	n. Ver.	D/F/E	*** bis *****-Hotel, Region Bern	
3202	Anfangsreceptionistin	26	CH	n. Ver.	D/F/E	Hotel, TI/Zentral-/West-CH	
3203	Anfangsreceptionistin	24	CH	Nov. 93	D/F/E	Hotel, GR	
3204	Anfangsreceptionistin	25	CH	sofort	D/F/E	Hotel, VS	
3205	Réceptionistin	21	CH	August 93	D/F/E	Sporthotel, Zentral-/West-CH	

Hauswirtschaft/Ménage

4554	Hausbursche	20	CH	Sept. 93	D/F	Hotel	
4555	Hofa/Anfangsgouvernante	19	CH	August 93	D/F	*** bis *****-Hotel/Rest., ZH, LU, NW, OW, auch Service	
4566	Hofa/Anfangsgouvernante	19	CH	Aug. 93	D/F/E	*** bis *****-Hotel, BE-Oberland	
4567	Butler/Office/ Zimmerschichten	18	P	A. sofort	F/I/E		
4568	Allrounder	38	CH	sofort	D	Hotel, evtl. Bademeister	
4569	Gouvernante/ Réceptionistin	23	CH	sofort	D/E/F	BE-Oberland	
4570	Generalgouvernante	23	CH	Okt. 93	D/I	***-Hotel, Zentral CH	57428/64735

1 Referenznummer

2 Beruf (gewünschte Positionen)

3 Alter

4 Nationalität

5 Arbeitsbewilligung

6 Eintrittsdatum

7 Sprachkenntnisse

8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr oder Fr. 500.– pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

1 Numéro des candidats

2 Profession (position souhaitée)

3 Age

4 Nationalité

5 Type d'établissement/région préférée (souhait)

6 Permis de travail pour les étrangers

7 Date d'entrée

8 Connaissances linguistiques

9 Type d'établissement/région préférée (souhait)

10 Art des entreprises/lieux de travail (souhait)

11 Type d'établissement/région préférée (souhait)

12 Type d'établissement/région préférée (souhait)

13 Type d'établissement/région préférée (souhait)

14 Type d'établissement/région préférée (souhait)

15 Type d'établissement/région préférée (souhait)

16 Type d'établissement/région préférée (souhait)

17 Type d'établissement/région préférée (souhait)

18 Type d'établissement/région préférée (souhait)

19 Type d'établissement/région préférée (souhait)

20 Type d'établissement/région préférée (souhait)

21 Type d'établissement/région préférée (souhait)

22 Type d'établissement/région préférée (souhait)

23 Type d'établissement/région préférée (souhait)

24 Type d'établissement/région préférée (souhait)

25 Type d'établissement/région préférée (souhait)

26 Type d'établissement/région préférée (souhait)

27 Type d'établissement/région préférée (souhait)

28 Type d'établissement/région préférée (souhait)

29 Type d'établissement/région préférée (souhait)

30 Type d'établissement/région préférée (souhait)

31 Type d'établissement/région préférée (souhait)

32 Type d'établissement/région préférée (souhait)

33 Type d'établissement/région préférée (souhait)

34 Type d'établissement/région préférée (souhait)

35 Type d'établissement/région préférée (souhait)

36 Type d'établissement/région préférée (souhait)

37 Type d'établissement/région préférée (souhait)

38 Type d'établissement/région préférée (souhait)

39 Type d'établissement/région préférée (souhait)

40 Type d'établissement/région préférée (souhait)

41 Type d'établissement/région préférée (souhait)

42 Type d'établissement/région préférée (souhait)

43 Type d'établissement/région préférée (souhait)

44 Type d'établissement/région préférée (souhait)

45 Type d'établissement/région préférée (souhait)

46 Type d'établissement/région préférée (souhait)

47 Type d'établissement/région préférée (souhait)

48 Type d'établissement/région préférée (souhait)

49 Type d'établissement/région préférée (souhait)

50 Type d'établissement/région préférée (souhait)

51 Type d'établissement/région préférée (souhait)

52 Type d'établissement/région préférée (souhait)

53 Type d'établissement/région préférée (souhait)

54 Type d'établissement/région préférée (souhait)

55 Type d'établissement/région préférée (souhait)

56 Type d'établissement/région préférée (souhait)

57 Type d'établissement/région préférée (souhait)

58 Type d'établissement/région préférée (souhait)

59 Type d'établissement/région préférée (souhait)

60 Type d'établissement/région préférée (souhait)

61 Type d'établissement/région préférée (souhait)

62 Type d'établissement/région préférée (souhait)

63 Type d'établissement/région préférée (souhait)

64 Type d'établissement/région préférée (souhait)

65 Type d'établissement/région préférée (souhait)

66 Type d'établissement/région préférée (souhait)

67 Type d'établissement/région préférée (souhait)

68 Type d'établissement/région préférée (souhait)

69 Type d'établissement/région préférée (souhait)

70 Type d'établissement/région préférée (souhait)

71 Type d'établissement/région préférée (souhait)

72 Type d'établissement/région préférée (souhait)

73 Type d'établissement/région préférée (souhait)

74 Type d'établissement/région préférée (souhait)

75 Type d'établissement/région préférée (souhait)

76 Type d'établissement/région préférée (souhait)

77 Type d'établissement/région préférée (souhait)

78 Type d'établissement/région préférée (souhait)

79 Type d'établissement/région préférée (souhait)

80 Type d'établissement/région préférée (souhait)

81 Type d'établissement/région préférée (souhait)

82 Type d'établissement/région préférée (souhait)

83 Type d'établissement/région préférée (souhait)

84 Type d'établissement/région préférée (souhait)

85 Type d'établissement/région préférée (souhait)

86 Type d'établissement/région préférée (souhait)

87 Type d'établissement/région préférée (souhait)

88 Type d'établissement/région préférée (souhait)

89 Type d'établissement/région préférée (souhait)

90 Type d'établissement/région préférée (souhait)

91 Type d'établissement/région préférée (souhait)

92 Type d'établissement/région préférée (souhait)

93 Type d'établissement/région préférée (souhait)

94 Type d'établissement/région préférée (souhait)

95 Type d'établissement/région préférée (souhait)

96 Type d'établissement/région préférée (souhait)

97 Type d'établissement/région préférée (souhait)

98 Type d'établissement/région préférée (souhait)

99 Type d'établissement/région préférée (souhait)

100 Type d'établissement/région préférée (souhait)

Pour le prix d'abonnement de frs. 285.– par semestre ou frs. 500.– par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés, il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der hotel+touristik revue unter der Rubrik «Stellengesuche». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon (Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Name:

Strasse:

Telefon privat:

Art des Betriebes:

Aushilfsstelle vom:

Bemerkungen:

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

	gut	mittel	wenig		gut	mittel	wenig
deutsch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	italienisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
französisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	englisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

Betrieb Ort Funktion Dauer (von bis)

1.

2.

3.

Datum:

Unterschrift:

Senden Sie (nicht per Fax) den in Blockschrift ausgefüllten Bewerbungstalon an: Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (wir benötigen keine Zeugniskopien)

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern

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

RESTAURANT Oriental

8185 Rütli bei Bülach

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine

Servicemitarbeiterin

Wir bieten Ihnen ein sicheres Einkommen in einem gepflegten Betrieb.

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

Für unser Erstklasshotel suchen wir zum baldigen Eintritt einen

Portier/Chasseur

Gute Deutschkenntnisse, Sprachkenntnisse in F/E sowie Hotelpraxis sind erforderlich. Auf Wunsch Zimmer.

Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe senden Sie bitte an folgende Adresse
HOTEL CITY
Löwenstrasse 34, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 21 25

AURORA

7 5 4 6 Ardez

Ins schöne, sonnige Unterengadin suchen wir per sofort

Servicemitarbeiter

mit sehr guten Deutschkenntnissen und Erfahrung in Kleinen mit einem vielseitigen Restaurationsangebot und suchen auf Herbst 1993 einen qualifizierten und versierten

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
HOTEL A



ZERMATT

Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam? Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig? Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir

ab sofort

**PRAKTIKANTIN für Réception
CHEF DE RANG
SERVICEFACHANGESTELLTE**

Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU · CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULEN · TEL. 028/671772



Restaurant
(14 Gaull-Millau-Punkte)

53549/39233



GASTHOF FALKEN

ZÜRICH WIEDIKON

Birmensdorferstrasse 150, 8003 Zürich

Zunthaus · Quartierbeizli · Gartenwirtschaft
beliebter Gasthof · Säll für 20 bis 200 Personen

Auf Herbst suchen wir in unser junges Team

**Küchenchef
Koch
Hilfskoch
Serviertochter
Buffetochter
Mitarbeiterin**

(Lingerie, Reinigung)

Rufen Sie uns an. Telefon (01) 463 55 25, HP. Ribary informiert Sie gerne (Dienstag bis Sonntag ab 15 Uhr).

Der vielseitige Gasthof mit dem gepflegten Angebot.
57380/129828

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platze Zürich, die zurzeit 450 Mitglieder in 39 Betrieben beschäftigt. Für unser Restaurant Olivenbaum, direkt beim Bahnhof Stadelhofen, suchen wir per 1. September 1993 eine(n) junge(n), initiative(n)

Betriebsassistenten/ -assistentin

Diese interessante, aber auch anspruchsvolle Position umfasst hauptsächlich die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen im hauswirtschaftlichen Bereich sowie die Mithilfe im Service und an unseren Essbars.

Diese Aufgabe verlangt:

- eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung (evtl. Hofa mit Serviceerfahrung)
- einige Jahre Berufspraxis
- Erfahrung in der Personalführung
- Teamfähigkeit und Bereitschaft, selbst Hand anzulegen

Unserem/unsere(n) neuen Kadermitarbeiter(in) bieten wir:

- eine sichere Jahresstelle in einer soliden Unternehmung
- attraktive Anstellungsbedingungen
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unsere Frau S. Schnyder.
57437/41408



ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
Mühlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zürich



Unsere Firmengruppe CPC Schweiz entwickelt, produziert und vertreibt qualitativ hochstehende Markenartikel der Firmen Knorr, Chirat und Maizena.

Für die Abteilung Grossverbraucher suchen wir zur Ergänzung unserer Fachberatung einen/eine

Küchenchef(in)

Als Spezialist der «modernen Küche» beraten Sie Ihre Kollegen in der Zentralschweiz und dem Tessin.

Ihre Fähigkeiten können Sie einsetzen bei der:

- Betriebsspezifischen Erarbeitung von Küchenkonzepten
- Markt- und Trendvermittlung vor Fachpublikum
- Schulung von Küchenmitarbeitern
- Verkaufsförderung an Einkaufsstandorten
- Erarbeitung und Verwaltung von Rezeptunterlagen
- Durchführung von Schulungskursen
- Beurteilung von Marktsituationen
- engen Zusammenarbeit mit den Marketingbereichen Verkauf, Werbung und Product Management

Das Anforderungsprofil lautet:

Sie sind zirka 30 bis 40 Jahre alt. Haben mit einer Kochlehre Ihre Karriere begonnen und sich evtl. im Diätbereich weitergebildet. Sie bringen ein höheres Fachdiplom mit oder sind bereit, eines zu erwerben. Ihre Kadererfahrung haben Sie sich in der Gemeinschaftspflege geholt, wo Sie evtl. auch als Fachlehrer oder Kursinstructor tätig waren. Ihre Muttersprache ist Deutsch. Fremdsprachenkenntnisse haben Sie in Italienisch.

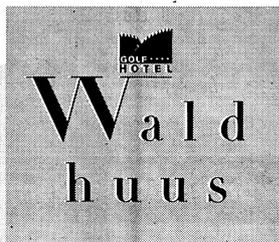
Für Ihre neue Aufgabe werden Sie bei uns während mehreren Monaten in den verschiedenen Abteilungen systematisch eingeführt.

Wenn Sie sich für diese vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit interessieren und auf fortschrittliche Arbeitsbedingungen sowie auf vorzügliche Sozialleistungen Wert legen, sollten Sie sich mit unserem Personaldienst in Verbindung setzen. Wir erteilen Ihnen gerne weitere Auskünfte.

**Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft
Personaldienst, 8240 Thayngen
Telefon (053) 39 66 66**



P 57439/43834



Den schönen Seiten des Lebens auch bei der Arbeit begeben.

Weil Persönlichkeit, Stil und Ambiente nicht nur für die Gäste wichtig sind. Weil unsere MitarbeiterInnen ebenso wichtig sind. Und weil ein Job mehr als nur ein Job sein kann. Denken wir.

Was denken Sie über unsere offenen Stellen?

Chef de réception zirka Anfang Oktober

Für erste Auskünfte steht Ihnen auch die jetzige Stelleninhaberin, Frau Monika Reiner, gerne zur Verfügung.
57403/175900

Sagen Sie uns, was Sie denken. - Ich freue mich auf Ihren Anruf oder auf Ihre Unterlagen! Herzlichst bis bald.
Räto Conzett

Golfhotel Waldhaus, 7270 Davos Platz, Direktion:
Räto und Verena Conzett, Tel. 081 47 11 31, Fax 081 46 39 39

DAVOS



Unsere attraktive Tages- und Nacht-BAR, stilvoll eingerichtet, sucht SIE!

Barmaid

mit Charme und dem richtigen Feeling, unseren Gästen den Aufenthalt angenehm zu gestalten. Diese Stelle ist ab 15. September 1993 oder nach Vereinbarung zu besetzen. Wir bieten selbständiges Arbeiten und den Anforderungen entsprechende gute Entlohnung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, zögern Sie nicht, mit uns in Kontakt zu treten.

Ihre Bewerbung mit Bild senden Sie bitte an:

Hotel Du Nord, Höhweg 70, 3800 Interlaken

50096/16250



Hotel Restaurant
Arvenbühl
8873 Amden
oberhalb des
Walensees

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

einen Koch per 1. August 1993 einen Commis de cuisine

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

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

Das Hotel Arvenbühl bietet:

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns, Ihre Bewerbung empfangen zu dürfen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für weitere Fragen auch telefonisch zur Verfügung.

Familie Rüedi
Hotel Arvenbühl
8837 Amden
Telefon (058) 46 12 86

56859/141321

DIESE CHANCE SOLLTEN SIE WAHRNEHMEN

Das Hotel Hermitage, ein bestbekanntes Erstklasshotel mit Seanasstoss, zwei Restaurants und Banketträumlichkeiten bietet Ihnen die Möglichkeit, in einer jungen Brigade als

CHEF GARDE-MANGER

oder

COMMIS DE CUISINE

zu arbeiten.

Für diese Positionen stellen wir uns Fachleute mit besten Kenntnissen und Freude am Beruf vor.

Möchten Sie mehr über uns wissen, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen. Gerne gibt Ihnen Herr M. Riedweg, Küchenchef, auch telefonisch Auskunft.

HERMITAGE

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern

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

57427/22985

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

56954/349780



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

Für unser Restaurant Arkade mit dem schönen Posthof suchen wir einen jüngeren, frontbezogenen, selbständigen

Betriebsassistenten

Wir bieten eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe in freundlicher Atmosphäre.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen an die Personalabteilung des
Bahnhof Buffets Zürich, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 14 33

55729/39870



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH



Bürgergemeinde Luzern

Durch die Dienstleistungsbetriebe, umfassend Zentraleinkauf, Zentrallager, Zentralküche, Zentralwäscherei und vier Cafeterias versorgt die Bürgergemeinde in ihren sechs über die Stadt Luzern verteilten Heimen und Zentren täglich rund 1000 Hausgäste mit Speis und Trank und Wäsche.

Als Nachfolgerin für die aus Altersgründen ausscheidende Stelleninhaberin suchen wir eine

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Wenn Sie über Fachkompetenz, Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen verfügen und mehrjährige Berufserfahrung mitbringen, können wir Ihnen

eine nicht alltägliche, interessante Kaderposition in einem positiven Umfeld anbieten. Eintritt nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

Bürgergemeinde Luzern
Dienstleistungsbetriebe
Steinhofstrasse 15, 6005 Luzern
Telefon (041) 42 71 00 (Bürozeiten)

P 57389/164585

Sozialgemeinde der Stadt Luzern



IMAVA

FÜRIGEN HOTEL

Wir suchen nach Übereinkunft einen ideenreichen, frontorientierten

F&B-Manager/ Direktionsassistent

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für:

- die Food & Beverage-Abteilung
- Verkauf von Banketten und Festanlässen
- Organisation, Überwachung und reibungsloser Ablauf im gesamten Restaurations- und Bankettbereich
- Verkauf, Promotion und Aktionen im F&B-Bereich
- Qualitätskontrolle
- Gästebetreuung in der Rolle des Gastgebers
- Stellvertretung des Direktors
- Überwachung des F&B-Budgets
- Personalkostenkontrolle im F&B

Unser Betrieb:

- 82 Zimmer mit 145 Betten
- 5 Säle für Bankette bis zu 500 Personen
- Seminarräumlichkeiten
- 3 Restaurants mit 2 Aussichtsterrassen
- Hotelbar
- Hotel- und Seminargäste
- sehr starke Restauration
- unser Haus ist bekannt für die perfekte Organisation von Festlichkeiten und Seminarien sowie für deren reibungslosen Ablauf
- qualitativ hochstehende Küche und Service

Wir erwarten:

- Erfahrung als F&B-Manager oder -Assistent in einem ähnlichen Haus
- Hotelfachschulabschluss
- Mindestalter: 27 Jahre
- Sie sind 100prozentig gast- und frontorientiert
- sicheres und verbindliches Auftreten mit besten Umgangsformen
- Verhandlungsgeschick, Verkäufernatur
- Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen
- Organisationstalent
- längerfristige Zusammenarbeit

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an folgende Adresse (Diskretion zugesagt):
HOTEL FÜRIGEN, Direktion, 6363 Fürigen

57421/11932



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, 6390 Engelberg

O 57261/366536



Zur Unterstützung unserer Brigade suchen wir per 1. September 1993 oder nach Übereinkunft:

RÉCEPTIONS- PRAKTIKANTIN

Sie sollten eine kaufmännische Ausbildung mitbringen und Freude an einem lebhaften Betrieb haben. Sie sind flexibel und belastbar. Gerne erzählen wir Ihnen mehr über uns anlässlich eines persönlichen Gesprächs.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Frau Bea Bütler. 51454/23299

Mexican-Restaurant Cucaracha,
Grand Café, Casablanca-Bar, 150 Betten

PILATUSSTR. 15 · 6003 LUZERN/SCHWEIZ
TEL. 041-23 51 55



Annelise und Hans Peter Julen
CH-3920 Zermatt - Schweiz
Telefon 028 / 66 11 75
Telex 472 139
Fax 028 / 67 42 32

Der Alpenhof ist ein neuerbautes Spitzenhotel mit einem eigenwilligen, rustikal-eleganten Ambiente. Treffpunkt internationaler Kundschaft, die hier grosszügige, komfortable Doppelzimmer, Suiten und Deluxsuiten, ein Hallenbad mit Badelandschaft, Massage und Kosmetikabkabinen, ein Gourmet-Restaurant und eine Piano-Bar vorfindet.

Zermatt hat das höchstgelegene und schneesicherste Skigebiet der Alpen, sowie die längste Wintersaison von Dezember bis Ende April. Unterbringung in neuzeitlichen Studios oder Appartements.

Zur Ergänzung des Alpenhofteams suchen wir:
– für unsere erstklassige Küche mit nur marktfrischen Produkten

CHEF DE PARTIE CHEF PÂTISSIER COMMIS DE CUISINE

– für unser Gourmet- und Hotelrestaurant zur Führung einer mittleren Brigade

CHEF(IN) DE SERVICE

– für unser Hotelrestaurant

SERVICEFACHANGESTELLTE

– für unsere Piano-Bar

BARMAN/BARMAID COMMIS DE BAR

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:
ALPENHOF HOTEL, 3920 ZERMATT

ALPINE CLASSICS
SWISS
INTERNATIONAL
HOTELS
57436/137880

Wir suchen in unser renommiertes Restaurant in Bern

Chef saucier und Entremetier

Alter: 25-30 Jahre, welder in einem jungen Team mit kreativer Küche tatkräftig mitarbeiten möchte. Erfahrungen in avantgarde-küchen Betrieben sind unbedingte Voraussetzung. Wir bieten guten Lohn, Samstags und Sonntags frei.

Weitere Auskünfte gibt Ihnen
John Flanzer, Tel. 031 41 67 63

RESTAURANT
BÜNER
GH-3015 Bern
Kasernenstrasse 31

56480/218004

HOTEL TRAUBE 9642 Ebnat-Kappel

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Küchenchef

Wir erwarten:

- Erfahrung in kreativer Restaurationsküche
- Flair für Organisation von Banketten
- Erfahrung in der Lehrlingsausbildung

Wir bieten:

- Eigenständige Arbeitsgestaltung
- den Fähigkeiten entsprechendes Salär
- Zuständigkeit für Personaleinsatz

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Traube
9642 Ebnat-Kappel
Telefon (074) 3 28 28

57338/9784



HOTEL BÄREN LANGENTHAL

7 Tage geöffnet
(kein Wirtesonntag)

Wir suchen
per 1. August 1993
oder nach Übereinkunft

TOURNANTE

für die Bereiche Service und Ablös an der Réception.

Wir erwarten gerne Bewerbungen von interessierten, gutausgebildeten Fachleuten, die sich freuen, in einem schönen, gut organisierten Betrieb mitzuarbeiten.

Interessenten melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei Herrn oder Frau Moser, Telefon (063) 22 29 41.

57359/18120

H. + R. Moser und Mitarbeiter
Telefon (063) 22 29 41



Ihre Oase für
Lebensqualität,
Begegnung und
Sicherheit.

Wenn Ihnen Ihre Karriere... nicht gleichgültig ist, dann informieren Sie sich im Park-Hotel darüber, was wir Ihnen zu bieten haben.

Wir sind ein neues, modernes ****-Hotel in der Nähe von Zürich. Zur Ergänzung unseres dynamischen, jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter (nur mit Bewilligung B oder C):

1 Chef de partie 1 Commis de cuisine 1 Servicefachangestellte

Wir bieten Ihnen einen modernst eingerichteten Betrieb, ein neues Personalhaus und ein motiviertes Team. Ein fairer Dienstplan ist bei uns Selbstverständlichkeit.

Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns doch einfach an. Park-Hotel, Badstr. 44, CH-8437 Bad Zurzach, Telefon (056) 49 01 51, Fax (056) 49 38 08.

H 45943/181306

DG

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profil

Für einen Hotelbetrieb in Wengen suche ich zur selbständigen Führung der beliebten Treff-Bar ein

Mitarbeiterduo

welches sowohl Einheimischen als auch Feriengästen das Wengener Winterambiente vermitteln kann.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

DG, 3800 Interlaken
Rugenparkstrasse 6
Telefon (036) 23 32 32

P 57387/285358



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 57262/366536

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

Golf Hotel des Alpes

SAMEDAN

ENGADIN

Wir suchen auf Herbst 1993 oder per sofort in Jahresstelle:

1 Hausbursche – Portier deutschsprechend

Interesse und Freude an allgemeinen Hausarbeiten in Etage, Keller, Garten sind Voraussetzung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Tarnuzzer
Golf Hotel des Alpes
7503 Samedan
Telefon (082) 6 52 62

57369/30244

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 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 Ybergereg SZ
Telefon (043) 21 20 49

57280/115770



DRAGON INN

Für unser Chinesisches
Spezialitäten-Restaurant

«DRAGON INN»

in 3653 Oberhofen am Thunersee, ein paar Autominuten ausserhalb von Thun und direkt am Thunersee gelegen, suchen wir auf den 1. Oktober 1993 oder nach Vereinbarung:

CHINESE COOK

Permis B or C
starting end of september or october 1993.

Please contact:

Mr. P. Dolder, (033) 43 18 40
Restaurant Dragon Inn
3653 Oberhofen am Thunersee

S 57151/159239

Ab 15. August 1993 (oder nach Vereinbarung) suchen wir eine

NETTE KOLLEGIN FÜR UNSERE SERVICEBRIGADE

mit Berufserfahrung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

SPORTHOTEL SHERLOCK HOLMES



for the good
times

CH-3860 MEIRINGEN

C. und A. Ruffieux
3860 Meiringen, Telefon (036) 71 42 42

57354/24244

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Die echte italienische Küche ist uns ein Anliegen; Kräuter, Zitronen und reines Olivenöl würzen die Speisen. Frische und Einfachheit sind die Zauberworte.

Können Sie sich mit dieser Philosophie identifizieren?

Es würde uns freuen, denn für unser aussergewöhnliches Ristorante **Contrapunto** im Zentrum von Zürich suchen wir einen qualifizierten

Küchenchef

welcher die italienische Kultur mit Herz und Seele lebt und leben lässt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Bei einem Glas ausgereiftem Barolo, könnten wir dann vielleicht Ihre neue Zukunft besprechen

Ristorante **Contrapunto**

Waaggasse 5/7, 8001 Zürich

Herr A. Reginato ☎ 01 211 65 25

P 57409/299413



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

HOTELA



AUSGLEICHSKASSE DES SCHWEIZER HOTELIER-VEREINS

Rue de la Gare 18, 1820 Montreux

Tel. 021/962.49.10

Sie sind jung, dynamisch, begeisterungsfähig, bereit, sich für mindestens 2 Jahre zu engagieren, Muttersprache Deutsch mit Französischkenntnissen und sind im Besitze des eidg. Fähigkeitsausweises als Büroangestellter(r) (eventuell kaufm. Angestellter(r)), so ist bei uns ab sofort oder nach Vereinbarung eine Stelle als

Sachbearbeiter(in)

im Sektor AHV/IV/EO zu besetzen.

Wir führen die Administration der Sozialversicherungen des Schweizer Hotelier-Vereins am Ufer des Lac Léman und offerieren Ihnen eine interessante, selbständige und abwechslungsreiche Stelle. Eine entsprechende Entlohnung und ausgebaute Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Fühlen Sie sich angesprochen, so erwartet Herr Jean-Paul Genoud gerne Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto und den üblichen Unterlagen).

57378/25399



TSCHUGGEN GRAND HOTEL

7050 AROSA SCHWEIZ TEL. 081 31 02 21
TELEX 851 624 FAX 081 31 41 75

Der Winter kommt bald!

Haben Sie sich schon Gedanken darüber gemacht?
Wie wäre es mit einer neuen Herausforderung in
unserem *****-Luxus-Hotel im tollen Arosen
Skigebiet?

Für die kommende Wintersaison (4. Dezember 1993 bis
10. April 1994) suchen wir zur Ergänzung unseres
Teams in folgenden Abteilungen noch qualifizierte
Mitarbeiter:

Küche Service F & B Etagé

sowie eine

Kosmetikerin

für unsere neue Clarins-Beauty-Farm.

Schon heute freuen wir uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung oder Ihren Anruf.

TSCHUGGEN GRAND HOTEL
Jacqueline Jester, Personalchef
7050 Arosa
Telefon (081) 31 02 21



The Swiss Leading Hotels

57366/1694

Zürich

Für ein kleines, feines Hotel in einer grünen Oase, mitten
in der Stadt, suchen wir per Ende 1993 einen jungen

Küchenchef/ Anfangsküchenchef

welcher mit Begeisterung, Kreativität und Engagement
eine leichte und marktfähige Küche in kleiner Brigade
verwirklichen möchte.

Wir sind ein junges und unkompliziertes Team und wün-
schen uns einen ideenreichen und kommunikativen
Partner, der mit uns die gemeinsam formulierten Zielset-
zungen erreicht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen unter
Chiffre 57379 an hotel revue, 3001 Bern.

57379/348643



CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41 8001 Zürich

Das Hotel

Traditionsreiches *****-Hotel mit 73 Zimmern
und 3 individuellen Restaurationen.

Die Bankettabteilung bietet Platz bis zu 200
Personen für die unterschiedlichsten Anlässe.

Der Küchenchef

Mein Name ist Roger Eugster, ich bin eidg. dipl.
Küchenchef. Doch nur mit dem Diplom allein
kann ich nicht kochen, deshalb suche ich zur
Unterstützung unseres jungen und kreativen
Küchenteams noch

Chefs de partie

und

Commis de cuisine (w/m)

mit gesunder Einstellung zum Kochberuf.

Wir bieten unseren Gästen eine frische,
marktorientierte Küche an, die sie sehr zu
schätzen wissen.

Entgegen allen Behauptungen kann Arbeit auch
Spaß machen.

Wenn Sie auch dieser Meinung sind, rufen Sie
unsere Vizedirektorin A. Plüss an.

P 57390/40061

Telefon 01-211 65 60



Typico Italiano

Für weitere Expansionsprojekte italienischer Spezialitätenrestaurants
suchen wir bereits jetzt einen

Nachwuchs- Geschäftsführer

italienischer Herkunft

Bis zur eventuellen Übernahme eines Restaurantprojektes als Geschäfts-
führer übernehmen Sie eine stellvertretende Funktion mit folgenden
Hauptaufgaben: Kundenpflege und Serviceüberwachung sowie Erledigung
administrativer Arbeiten.

Ihre gesamte Berufserfahrung sowie erfolgreiche Kaderarbeit im Restau-
rationsgewerbe und ein kant. Fähigkeitsausweis A sind wesentliche
Voraussetzungen, um die gesteckten Ziele gemeinsam zu erreichen. Ist
das eine Herausforderung für Sie?

Herr A. Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ZENTRALVERWALTUNG MOLINO'S
St. Amargasse 18, 8021 Zürich

57384/312932

Landgasthof **Morteratsch** CH-7504 Pontresina

Telefon 082 - 6 63 13 Telefax 082 - 6 72 58

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Überein-
kunft

Servicemitarbeiter(-innen)

Wenn Sie Freude am Beruf haben und in einem eingespielten Team mit-
arbeiten möchten, so erwarten wir gerne Ihren Anruf auf (082) 6 63 13.

Michel und Agatha Meyer-Joos
Gastgeber

57432/84972

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir zur Betreuung unserer
Kunden in Zürich-Stadt und -Agglomeration und zum Führen von etwa 80
Teilzeitmitarbeitern eine

erfahrene Hotelgouvernante

als Sektorchefin.

Sie sind zwischen 30 und 45 Jahre alt und haben:

- Freude am Organisieren und am Führen und Motivieren von
Mitarbeitern
- ein geschultes Auge für Sauberkeit
- ein sicheres Auftreten
- ein gepflegtes Aussehen
- Führerausweis B
- mündliche Italienischkenntnisse

Fühlen Sie sich von diesem Kurzprofil angesprochen? Dann schreiben
Sie uns bitte unter Beilage der üblichen Unterlagen wie Lebenslauf, Foto
usw. und nennen Sie uns Ihre Lohnforderung.

Chiffre T 260-5982, ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8953 Dietikon.

O 57441/199176

Wir suchen ab sofort oder nach Verein-
barung

Pizzaiolo

mit Holzofenerfahrung. Würde es Sie in-
teressieren, mitten in der schönen Stadt
Thun zu arbeiten, so rufen Sie uns gleich
an. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

I. Jemlmi, Restaurant Sinnebrücke
Pizzeria Al Ponte
Friedhofgasse 16, 3600 Thun
Telefon (033) 22 36 42 P 57382/202533

Neueröffnung August 1993

Gasthof Landhaus Burgdorf

Täglich geöffnet
Sägegasse 33, 3400 Burgdorf

Gesucht per sofort oder nach Ver-
einbarung

● Serviertochter

freundlich und flink

● Koch

Attraktive, versierte

● Barmaid

Ausländer nur mit B-Bewilligung.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Verlangen Sie Herrn von Allmen
(Restaurant Rössli, Telefon 034/
22 21 22)

A 57411/140554

hotel atlas
pontresina

Unser Haus: familienfreundliches
3-Stern-Hotel mit 150 Betten.

Wir suchen ab sofort oder nach
Übereinkunft sprachgewandte(n)
(D, F), kontaktfreudige(n)

Réceptionssekretär(in) mit Hotelerfahrung

zur Unterstützung unseres Récep-
tionsteams. Es handelt sich um eine
Jahresstelle.

Wenn Sie abwechslungsreiche Ar-
beit lieben und auch in hektischen
Zeiten einen kühlen Kopf bewahren,
dann rufen Sie uns an oder senden
Ihre Unterlagen an

C. Lips, Direktor
Hotel Atlas
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 63 21

Ein Hotel der Atlas Hotel AG

57355/27707

Wir suchen

Reservationssekretärin Chef de partie Commis de cuisine



Restaurant CASCADE
Restaurant ENTRECÔTE
Piano Bar Café
CONCERTINO
Piano Bar
CHAMPAGNERTREFF
CASABLANCA Bar
Konferenz- und
Banketträume

Wir sind ein lebendiges, internationales *****-Hotel im
Zentrum, 100 Zimmer, 2 Restaurants, 2 Cafés-Piano-
bars.

Ein junges, dynamisches Team freut sich, mit Ihnen zu
sammenzuarbeiten.

Rufen Sie uns an: Telefon (01) 251 55 55 (9.30 bis
16.00 Uhr, Frau Kempter), oder schreiben Sie uns.

CENTRAL PLAZA HOTEL
Personalabteilung, Central 1, 8001 Zürich

57400/40070

Trend Hotel

Schweiz - Zürich

Eine(n) Kollegen (-in) mit Pfiff und Charme
suchen wir für unser Team:

Chef de rang/Servicemitarbeiterin für unser Carvery Restaurant.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

57361/288063

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

RESTAURANT REUSSBRÜCKE OTTENBACH



Wir suchen nach Vereinbarung in unser kleines,
kreatives Team

Jungkoch

Rufen Sie mich an, ich stelle Ihnen gerne Ihren
neuen Arbeitsplatz vor.

Klaus Imhof
Telefon (01) 760 11 61

55926/350052

DG

DOMINO GASTRO

Ihr Kader - Berater

Nach Vereinbarung suche ich
im Kundenauftrag

Direktorpersönlichkeit

(evtl. Ehepaar)

Ihre Stärken:

- Verkauf von Tourismus-
dienstleistung
- internationales Beziehungs-
netzwerk

Gastgeberpaar

Sie: Charmante Gastgeberin
mit Pfiff
Er: Bodenständiger Koch mit
umsetzbarer Kreativität

Hr. Ernst Schaar freut sich auf eine
schriftliche Kurzbewerbung.
Diskretion ist absolut!

DOMINO GASTRO AG
Bernstrasse West 64
CH-5034 Suhr

P 57423/252930

Im ♥ von Zürich!

**HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH**

Möchten Sie neue Erfahrungen sammeln? Suchen Sie eine Herausforderung?
Wir suchen nach Vereinbarung einen qualifizierten

Chef de partie
und
Commis de cuisine

Was wir Ihnen neben flexiblen Arbeitszeiten bieten erläutern wir gerne in einem persönlichen Gespräch.

Rufen Sie uns einfach an, Frau F. Pellet, Personalabteilung, gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte. 57384/41220

Hotel St. Gotthard
... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00

MANZ PRIVACY HOTELS
57078/41220

Das ideale Umfeld für AD mit Power!

Kreative Profiköche und Patissiers auf der ganzen Welt vertrauen bei der Herstellung von Speiseeis, Softeis oder Cremes auf die Maschinen von Ott-Freezer. – Mit einem neuen Vertriebskonzept wollen wir den Schweizer Markt direkt und intensiv betreuen. Als

Mitdenker/-in im Aussendienst

sind Sie alleine verantwortlich für den Verkauf der bekannten Ott-Freezer-Palette in der deutschen Schweiz. Sie verfügen idealerweise über einen Background aus der Lebensmittelbranche (mit Vorteil Koch, Bäcker oder Patissier). Mehrjährige Aussendienst-Erfahrung mit Leistungsausweis ergänzt das Profil. Eigeninitiative, Begeisterungsfähigkeit und Überzeugungskraft setzen wir sowieso voraus...

Ein bisschen viel, nicht wahr? Zugegeben; die Anforderungen sind nicht bescheiden. Auf der anderen Seite haben Sie bei Ott-Freezer die Chance, mit sehr viel Freiraum Neues aufzubauen. Gleichzeitig werden Sie intern nach Kräften unterstützt. Auch Ihre Karrierechancen sind intakt. Stichwort Finanzen: Garantiert ein Schritt vorwärts!

Direktor Marco G. Walser steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung. Rufen Sie einfach an, oder schicken Sie Ihre Bewerbung. Diskretion selbstverständlich.

A 57397/42790

**Ott Swiss
Freezer**

Ott-Freezer AG
Wangenstrasse 44
3360 Herzogenbuchsee
Telefon 063-61 13 94
Telefax 063-61 47 25

Hotel Bon Accueil Montreux

Wir suchen nach Vereinbarung

Praktikanten für Réception

nur männliche Mitarbeiter.

5-Tage-Woche, modernst eingerichteter Betrieb, angenehmes Arbeitsklima. Möglichkeit zur Verbesserung der französischen Sprache.

Offerten sind zu richten an die Direktion
Hotel Bon Accueil, Montreux



Tel. 021 963 05 55

49469/25194

Wir suchen für unsere neue

CLUB-BAR

(Eröffnung 1. Oktober 1993)

im Churchill-Pub in Chur zwei aufgestellte

BAR LADIES

Interessentinnen melden sich bitte bei Herrn Berno unter
Telefon (081) 22 18 47
zwischen 14 und 15 Uhr

57415/337994

Für gepflegtes Speiserestaurant suchen wir

freundliche Serviertochter

in kleinen Familienbetrieb im Tessin. Etwas italienische Kenntnisse erwünscht.
Informationen:
Telefon (091) 54 93 13
Fam. Bolsius
Montagnola-Agra

P 57388/44300

HOTEL LAVAL

Auf Übereinkunft suchen wir für unser 4-Stern-Hotel auf der Sonnenterrasse im Bündnerland in Jahresstelle eine(n)

Réceptionssekretär(in) mit Hotelerfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

57299/125300

Brigels

BRIGEL

Hotel Residenza La Val
z. H. A. und B. Frel, Dir.
CH-7165 Brigels
Telefon (081) 941 12 52

HOTEL ☆☆☆☆ METROPOLE INTERLAKEN

Zur Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir nach Übereinkunft einen sprachgewandten

Night-Manager

welcher auf unserer EDV-Anlage Rebag Data AS 400 jeweils den Tagesabschluss tätigt, allgemeine administrative Aufgaben ausführt, allfällige Korrespondenz erledigt und mit Kontrollgängen während der Nacht für die Sicherheit unserer Gäste sorgt.

Sind Sie interessiert? Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Hotel Metropole, z. H. von Frau R. Stalder, Personalbüro, 3800 Interlaken

57381/16454

3800 Interlaken Berner Oberland
Telefon 036/212151 FAX 036/228487

Hotel Landhaus Saanen

3 km von Gstaad
Bern Oberland

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir per Ende August 1993 oder per sofort noch

Servicemitarbeiterin D, F mit Erfahrung

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, so rufen Sie uns bitte an.

Fam. Dieckmann-Broggi
Telefon (030) 4 58 58

57449/132055

Restaurant · Kranichstübli
Zwei Säle (40/200 Pl.)
Gästezimmer

monta ag

Freienhofgasse 11, 3600 Thun

033 23 23 61

DIE Stellenbörse für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Réception/ Administration:
Aide-der-Frauen
Direktionsassistenten/in
Réceptionist(in)
Sekretärinnen
etc.

Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Hausdienst:
Hotell/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lingentemalbeser/in
etc.

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

ALPENTHERME

**FÜHLEN,
DASS MAN ZU-
EINANDER
PASST.
DASS EINEM DA,
WO MAN IST,
WOHL IST.**

Zwischen Gemmi und Torrent, hoch über der Rhone und mitten drin im grössten, alpinen Badezentrum der Schweiz – in der ALPENTHERME mit ihren Innen- und Ausenthalmbädern, dem Römisch-Irischen Bad, dem Therapiezentrum, mit Shopping-Gallery und Restaurants.

Die Eröffnung ist im November, aber Sie und Ihre Erfahrung fehlen uns schon jetzt bei Aufbau und Organisation.

- KOCH - CHEF DE PARTIE (m)
- OFFICE - MITARBEITER (f/m)
- SERVICE - MITARBEITER FÜR UNSER BISTRO (f/m)
- MITARBEITER FÜR REINIGUNG (f/m)
- MITARBEITER FÜR INFORMATION UND BÄDERKASSE (f)
- BADEMEISTER (f/m)

57405/296279

(alle Stellen per 1. November 1993 oder nach Vereinbarung)



Passen wir
zueinander? –
Wir stellen uns gerne
persönlich vor.
Auf Ihren Anruf
oder Ihre
Unterlagen freut sich
Herr Fromm.

ST. LAURENT ALPENTHERME AG · CH-3954 LEUKERBAD
TELEFON 027 62 11 62 · FAX 027 62 11 77



Grindelwald

Für unser lebhaftes, mitten im Dorzentrum gelegenes Speiserestaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison (auch Jahresstellen), junge, tüchtige

Restaurationstöchter

(keine Anfängerinnen)
Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit zugesichert. Studios mit Kochnische, WC, Dusche vorhanden. Wir freuen uns auf Ihren Anruf: Fam. Jürgen Schläger, Rest. Zentrum, 3818 Grindelwald, Telefon (036) 53 32 77.

55628/14729



**Wenn's
pressiert...**

... übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge
einfach per **Telefax**. Nummer **031 46 23 95**.
Rund um die Uhr.

hotel + touristik revue
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 507 222
Telex 912185 htr ch
Telefax 031 46 23 95





Hotel zum Storchen



DIE NACHT ZUM TAGE WERDEN LASSEN...

Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir nach Überkumpfen einen flexiblen und belastbaren

Night-Auditor/ Nacht-Concierge

(23.00 bis 7.30 Uhr)

Zu Ihrem vielseitigen Aufgabengebiet gehören allgemeine Rezeptionsarbeiten (Late Check-in, Early Check-Out) sowie Tagesabschlüsse der NCR-Kassen und des Betriebssystems AS 400. Im weiteren sind Sie während der Nacht für die Sicherheit unserer internationalen Gäste und die Überwachung des Hauses zuständig.

Sie verfügen über gute Umgangsformen, sind sprachgewandt (D/E/F) und haben schon Erfahrung an der Reception oder in einer ähnlichen Position.

Wenn Sie auch in turbulenten Nachtzeiten ihren kühlen Kopf bewahren, freut sich unsere Personalchefin, Frau D. Müller, auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Ausländer mit B- oder C-Bewilligung werden gerne berücksichtigt.

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

zurichhotels

57438/41483

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platze Zürich mit heute 39 Betrieben und suchen zur Entlastung unserer Bereichsleiter eine/einen

Assistentin/Assistenten

Für diese interessante und anspruchsvolle Aufgabe sind Sie optimal vorbereitet, wenn Sie

- über eine gastgewerbliche Praxis und über einen Hotelfachschulabschluss verfügen
- ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auch in kleinen Dingen haben, das Sie beharrlich durchsetzen
- selbständig arbeiten, die Übersicht auch in schwierigen Situationen behalten und fähig sind, interimsweise Betriebe zu leiten

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen, zeitgemässe Entlohnung sowie gute Sozialleistungen. Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an Frau Esther Fink.



ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
Mühlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zürich

57356/41408

HOSTA Hotel & Tourism School Leysin



Die Hotel- und Touristikfachschule Hosta – 200 Studenten aus über 30 Ländern – sucht

Jungkoch (m/w)

- mit fundierter Ausbildung
- mit der Bereitschaft, klare Zielvorgaben zu akzeptieren und zu verwirklichen
- mit Integrität und Initiative sowie der Fähigkeit, junge Studenten bei der praktischen Küchenarbeit zu leiten
- mit guten Englischkenntnissen (Arbeitsprache)

Wir denken an junge Köche, die eine neue und anspruchsvolle Aufgabe suchen. Wir bieten zeitgemässe Arbeits- und Entlohnungsbedingungen in einem angenehmen Arbeitsklima.

Eintrittstermin: August/September 1993

Ein gut eingespieltes Team freut sich auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel- und Touristikfachschule Hosta
Herrn B. V. Oberholzer
1854 Leysin (Telefon 025/34 26 11)

57170/112348



6006 Luzern

In unser Kurhaus, idyllisch am Rande der Stadt Luzern gelegen, mit 160 Betten und der gepflegten Atmosphäre eines 4-Stern-Hotels, suchen wir per Oktober oder November eine(n)

Commis de cuisine

Eine moderne und geräumige Küche, in der frische und marktgerichtete Produkte verwendet werden, und ein gut eingespieltes Team (10 Personen) erwarten Sie.

Gearbeitet wird bis 20 Uhr, Bankette finden selten statt.

Interessiert Sie die Stelle des Commis de cuisine in unserem Hause?

Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

KURHAUS SONNMATT
M. de Francisco-Kocher, Direktion
Telefon (041) 39 22 22

57344/23337



GASTHOF
HIRSCHEN
SANGERNBODEN

Gesucht wird auf 1. September 1993 in heimatlichen Landgasthof im Voralpengebiet

Servicefachangestellte

(Ausländer-Bewilligung nur als Kurzaufenthalter möglich). Wir sind ein junges Team und freuen uns auf unsere neue Mitarbeiterin. Zögern Sie nicht, rufen Sie uns an. Telefon (037) 39 11 56, Gasthof Hirschen, Sangernboden, Herr D. Kilcher.

56102/140961

037/391156



HOTEL
DE LA PAIX
LUZERN

«Lapin»
Restaurant
Brasserie

Die Stellen als

Servicemitarbeiterin Serviceaushilfe Commis de cuisine

sind noch frei
Eintritt nach Vereinbarung.
Restaurant am Sonntag geschlossen.

Kontaktieren Sie bitte
Ferdinand A. Zehnder jun.

Direktor
Hotel de la Paix
Museggstrasse 2, 6004 Luzern
Telefon (041) 51 52 53

57393/22802

Internationales Unternehmen sucht für seinen Sitz in Zürich eine(n) kontaktfreudige(n) und verkaufsorientierte(n), dynamische(n)

Mitarbeiter(in)

Muttersprache Schweizerdeutsch, die/der es versteht, einerseits unsere schon erworbene Kundschaft am Telefon zu beraten, Bestellungen aufzunehmen, zu bearbeiten, andererseits «Promotionen» zu erwerben und dementsprechend zu organisieren.

Für diese vielseitige Aufgabe arbeiten Sie in einem kleinen Team. Sie sollten sehr «service-minded» sein, diplomatisch auftreten können, Computer- und Französischkenntnisse haben, zirka 25 Jahre alt sein und Organisationstalent haben. Anschrift unter Chiffre 57419 an hotel revue, 3001 Bern.

57419/36698

Landgasthof Post in Biberbrugg

Für unseren renommierten Betrieb mit grosser Stammkundschaft suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen zuverlässigen und aufgestellten

Chef de partie

und einen

Jungkoch

Haben Sie Spass an selbständigen Arbeiten und suchen Sie eine neue Herausforderung, erwarten wir gerne Ihren Anruf.
(Ausländer nur mit Jahresbewilligung.)

Familie R. Chicherlo
Hotel Post, 8836 Biberbrugg
Telefon (055) 53 27 71

057349/80551

Gesucht auf den 1. September in Wintersaison einfache, ehrliche

Serviertochter (evtl. Anfängerin)

Anfrage Fam. Ulber
Hotel Felsenkeller
Lenz bei Lenzerheide
Telefon (081) 71 11 34

57433/101583



Wir wünschen uns die aufgestellte und

charmante Barmaid

Arbeitsbeginn
Anfang September 1993.

Rufen Sie einfach an.

P 57416/7803



R. und G. Berry
Hotel Duc de Rohan
7000 Chur
Telefon (081) 22 10 22



Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir eine(n)

Serviceangestellte(n)

Wir bieten interessante, abwechslungsreiche Arbeitsbedingungen in schönem Ambiente und sehr gutes Arbeitsklima.

Anfragen und Bewerbungen bitte an

Frau A. Fuster
Gourmetrestaurant Alt Guggelen
9016 St. Gallen
Telefon (071) 35 12 10

57422/304689

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir einen ehrgeizigen, kreativen

Chef de partie m. oder w.

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Frischmarktküche, die wir mit Ihnen noch weiter ausbauen und verbessern wollen.

Anfragen und Bewerbungen bitte an Herrn H. Fuster, Gourmetrestaurant Alt Guggelen, 9016 St. Gallen, Telefon (071) 35 12 10.

57424/304689



Thunersee
Hotel Kreuz Leissigen
Restaurant «Fischerstube» – Holzkohlengrill

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellung

Koch/Köchin

und
Jungkoch/-köchin

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit, Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Für jegliche Auskünfte sind wir gerne bereit.
Telefon (036) 47 12 31 oder schicken Sie Ihre Bewerbung an: Frau R. Gosteli-Lüscher, Hotel Kreuz, 3706 Leissigen

57357/19216

ZERMATT

Hotel Eden★★★★

Für ein persönlich geführtes ****-Hotel im Herzen von Zermatt suchen wir per Herbst 1993 eine qualifizierte und vielseitige

Hotelsekretärin

in Jahresstelle.

Wenn Sie gerne Ihre Fremdsprachenkenntnisse (F, I, E) anwenden möchten, gewohnt sind, selbständig zu arbeiten und auch die Arbeit mit dem PC mögen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Fam. Ch. und K. Lutz-
Aufdenblatten
Hotel Eden, 3920 Zermatt

57435/39012

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 selbstständig, führen ein motiviertes Team und sind 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 Ihre Bewerbung unter dem Stichwort «Karierschritte» an Zürich, Frau Julien

GESCHÄFTSFÜHRER

Für einen modernen Restaurationsbetrieb im Grossraum Locarno-Ascona suchen wir die dynamische Persönlichkeit oder den Restaurateur mit Kopf und Herz. Sie sind gelernter Koch mit Wirtelplatt (eventuell Hotelfachschule), beweglich im Geist, zwischen 25 und 35 Jahre jung, lieben die Sonne, stube der Schweiz und suchen Ihre nächste Herausforderung? Wohnung vorhanden. Zürich, Frau Julien

STV. GESCHÄFTSFÜHRERIN

Sie besitzen eine praktische Ausbildung in der Gastronomie und eventuell einen Hotelfachschulabschluss, sind zwischen 25 und 35 Jahre alt, fröhlich, dynamisch und suchen eine interessante Herausforderung in einem motivierten, jungen Team als zweite Frau im Haus. Für diesen bekannten Restaurationsbetrieb im Sihl sind Sie die richtige Person. Wohnung vorhanden. Zürich, Frau Julien

BETRIEBSASSISTENT

Wir suchen für einen mittleren Hotelbetrieb (4-Stern) am Vierwaldstättersee einen Betriebsassistenten für den sehr vielseitigen F & B Bereich. Ihr Profil: Gästebetreuung und Serviceüberwachung machen Ihnen ebenso Spass wie der Banketverkauf und verschiedene administrative Aufgaben. Sie haben einen Hotelfachschulabschluss, konnten bereits Führungserfahrung sammeln und sind zwischen 26 und 35 Jahren jung. Interessierter? Rufen Sie uns an. Zürich, Frau Bumbacher

KÜCHENCHEF

Wir suchen für einen traditionellen, jedoch modern geführten Landgasthof zwischen Zürich und Zug den kreativen Küchenchef, der mit Begeisterung seine mittlere Brigade führt, fundierte Produktkenntnisse vorweist und mit Liebe und Können eine natürliche, neuzeitliche Küche zubereitet. Warten Sie nicht, rufen Sie uns an. Zürich, Frau Julien

BARCHEF m/w

Für eine lebhaft Bar im Grossraum Winterthur suchen wir eine extrovertierte Persönlichkeit, die diese moderne Bar mit einem jungen Publikum mit viel Geschick führt. Ob Flip, Sour oder Long Drink, Sie mixen Ihren Stammgästen Ihren Lieblingsdrink. Play it again, Sam ... Zürich, Frau Julien

BARMAID

Wir suchen eine fröhliche, extrovertierte Barmaid für ein vielbesuchtes Pub im Untergand (Bad Scuol). Bringen Sie Barenfahrung mit und lieben Sie den Kontakt mit einem jungen Publikum? Dann ist dies Ihre Stelle für den nächsten Winter (ab November). Bewilligung und Unterkunft vorhanden. Zürich, Frau Bumbacher

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	Badenerlangstr. 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

Sie als engagierter Mitarbeiter bringen mit:

- fundiertes Fachwissen
- Flair für eine kollegiale Zusammenarbeit
- ein Herz für gepflegte Gastronomie
- Einsatzfreude
- Interesse an der Weiterbildung

Dafür bieten wir Ihnen:

- geregelte Arbeitszeit
- zeitgemässe Entlohnung
- schöne Personalzimmer
- eine einmalige Gegend mit vielen Sport-, Freizeit- und Kulturmöglichkeiten
- kollegiales Zusammenarbeiten
- alle Vorteile eines Konzerns in Sachen Weiterbildung, Aufstiegsmöglichkeiten und Reisen

AB MITTE DEZEMBER 1993 WERDEN WIR IN FOLGENDEN POSITIONEN VERSTÄRKUNG BENÖTIGEN:

Empfang: **Empfangssekretär(in)**
(nur CH mit Berufserfahrung)

Küche: **Chef de partie**
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Service: **Chef de rang**
Chef de rang/Tournants
(Bar - A-la-carte-Restaurant)

Office: **Steward**
Casserolier

Offene Kaderstellen finden Sie nächste Woche an der gleichen Stelle - nicht verpassen!
Unser Betrieb bleibt bis zum 30. Oktober 1994 durchgehend geöffnet.



STEIGENBERGER
AVANCE HOTEL
SAANEN-GSTAAD

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Auf bald...

Steigenberger Avance Hotel
Postfach
3792 Saanen-Gstaad
z. H. Frau Monika Schüpbach
Telefon (030) 8 32 13 (direkt)
oder (030) 8 33 88 (Hotel)
57428/91871

LUGANO

Fassbind Hotels

Nach LUGANO gesucht

Jungkoch
Sekretärin-Réceptionistin

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

55394/94200

BAR LE BISTROT
Lyonnais

Wir suchen Verstärkung!

Unserem jungen, motivierten Küchenteam fehlt noch ein

Chef de partie/
Commis (w/m)

Das **Le Lyonnais** ist bereits kurze Zeit nach der Eröffnung zu einem Hit geworden. Im Zentrum von Zürich verwöhnen Sie unsere Gäste mit der echten, originalen französischen Küche. Ihre Ausbildung, Ideen und Engagement garantieren den Erfolg unseres einmaligen Bistros mit 80 Plätzen.

Rufen Sie an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:
Rolf Pfister oder Martin Stierli
Hotel Montana/
Bistro Le Lyonnais
Konradstrasse 39, 8005 Zürich
Telefon (01) 271 69 00

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen - à bientôt.

57426/40762

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

touristik +
revue

MARCHÉ DE L'EMPLOI

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

On cherche pour le 15 août ou à convenir

2 cuisiniers chinois très qualifiés

Spécialistes dans la cuisine de canton et du Szechuan. Bon salaire à personnes capables.
Restaurant des Trois-Trêfles
Bulle, téléphone (029) 2 72 78

P 57385/144754

Propriétaire cherche pour son

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

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

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

Nous cherchons

UN CHEF GARDE-MANGER UN CHEF DE PARTIE UN COMMIS DE CUISINE

Vous avez le goût du travail bien fait, vous désirez développer votre créativité, venez nous rejoindre, nous nous réjouissons de faire votre connaissance.

Les candidats de nationalité suisse ou en possession d'un permis valable, sont priés d'adresser leur offre au :

Bureau du personnel 20, route de Pré-Bois
1215 Genève 15 Tél. 022 / 717 16 24

P 57059/266892

CRANS MONTANA
SUR SIERRE SWITZERLAND

MISE AU CONCOURS

L'Office du tourisme de Crans-sur-Sierre met au concours le poste de

directeur

Conditions:

- Diplôme d'une école supérieure ou formation jugée équivalente.
- Expérience souhaitée dans le domaine du tourisme.
- Age entre 25 et 35 ans.
- Langue maternelle: français. Autres langues exigées: anglais, italien ou allemand.
- Connaissances approfondies en informatique.
- Entrée en service: à convenir.

Faire offre détaillée: avec curriculum vitae, photo, références et prétentions de salaire, jusqu'au 10 août 1993 «avec mention Direction» à l'adresse suivante:
M. Gustave CORDONIER, Président de la Société de développement, 3963 CRANS.
Le cahier des charges, basé sur le contrat ASDOT, peut être demandé.

57358/137391

Genève-Airport

MÖVENPICK HOTEL

Cadett

Le plus grand *** de Genève

Notre hôtel est âgé de deux ans et demi et comprend 19 suites et 171 chambres doubles, toutes équipées de prises de fax, de TV, de minibar, de sèche-cheveux et d'une ligne de téléphone direct.

Si vous êtes courtois, souriant et de contact facile, si vous parlez les langues de Shakespeare et de Freud, si vous êtes capable de motiver une équipe de 12 personnes et de vous faire respecter grâce à vos connaissances, si vous êtes familiarisé avec les ordinateurs (système Rebag Data),

alors vous êtes notre homme et nous vous offrons un poste de

chef de réception

pour fin octobre au plus tard.

Si vous répondez à ces critères, nous nous portons garants de vous offrir des prestations à la hauteur de vos compétences et les responsabilités que vous méritez.

Vous êtes intéressé, alors envoyez-moi votre dossier:

Agnès Piffaretti
Responsable du personnel
21, av. de Mategnin/c. p. 362
1217 Meyrin 1
Téléphone 785 02 03

P 57408/295299



Il concetto della gastronomia di successo.

L'insieme della freschezza e della qualità dei prodotti. La filosofia del "vivere, gironzolare e mangiare come sulla piazza del mercato".

Per il nostro ristorante a Bellinzona-Nord cerchiamo una persona dinamica, che non rinunci alla responsabilità, aperta a nuove sfide e con una buona conoscenza della gastronomia come

capo reparto cucina calda o fredda
(donna o uomo)

Avete l'età fra i 25 e i 35 anni? Le vostre prime esperienze professionali le avete fatte come cuoco o pasticciere. Avete il desiderio di conoscere una nuova formula di successo della gastronomia del futuro e amate il contatto diretto con il cliente.

Siete curiosi di saperne di più? Chiamate il Signor Walter Caranzano, Direttore Marché Bellinzona, allo 092/26 31 01 o inviateci il vostro curriculum vitae al seguente indirizzo:

P 57391/381

Ristorante Marché
Bellinzona Nord, N2, 6503 Bellinzona



Le Mont-Blanc

Hotel-Restaurant

Les Plans Mayens 3963 **crans-montana**
Famille Jean-Pierre GASSER Tél 027/41 31 43
Télex 027/41 31 46

cherche pour cet été ou à l'année

1 serveuse qualifiée
1 chef de rang

Entrée en service de suite ou à convenir.
Très bons salaires assurés.

Faire offre de service avec copies de certificats.

57346/8856

Albergo di lusso in Ticino

cerca per data da convenire:

capo ricevimento
I, D, F, E

governante ai piani
capo partita
pasticciere
commis pasticciere

Con qualificata esperienza maturata in alberghi analoghi.

Offriamo:

- posto annuale
- stipendio adeguato alle capacità.

Offerte complete devono essere inviate a sotto cifra 57458, hotel revue, 3001 Berna.

57458/21938

HÔTEL DU PARC
1801 LE MONT-PÉLERIN

cherche de suite

barmaid
fille d'office

Faire vos offres écrites avec certificats et CV à la direction.

P 57388/25151

Hôtel dans station
à 20 km de Sion VS

cherche

cuisinier (-ère)

Travail à l'année, entrée tout de suite ou à convenir.
Ecrire sous chiffre G 036-105798 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

Réponse assurée.

P 57350/44300

HÔTEL **jobSSH**
CONSEILS EN PERSONNEL

Pour être branché sur la bonne longueur d'ondes dans l'hôtellerie et la restauration

Tél. 021 202 876

Société suisse des hôteliers

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



Neueröffnung des Hauses Duden in Wesel/Niederrhein (Düsseldorf 45 Minuten)

Zum Neubeginn unseres Hotelbetriebes im Sommer 1993 suchen wir nette, engagierte, einsatzfreudige Mitarbeiter.

Service: Chef de rang
Serviererinnen
Auszubildende m/w

Bar: versierte Barfachkraft
Anlernpersonal

Réception: Empfangssekretärin
Empfangspraktikantinnen

Küche: Sous-chef
Chef de partie
Pâtissier
Commis de cuisine
Auszubildende m/w

Hauspersonal: Hausdamenassistentin
Zimmermädchen
Spüler

Anspruchsvolle Gastronomie und hohe Qualität ist für uns verpflichtend. Gerne erwarten wir Ihre kurze schriftliche Bewerbung.

HAUS DUDEN

Konrad-Duden-Strasse 99/101, 4230 Wesel
Telefon (02 81) 6 20 72 und 73

57395/366935

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/Einkaufsladen, 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 Selbstständigkeit 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



RED SEA PALACE HOTEL
JEDDAH

Eine berufliche Herausforderung!

Weltweit gibt es zirka 200 «Leading Hotels of the World» - wir sind eines davon!

Unser Schweizer Direktor, Daniel Müller, sucht zur Vervollständigung seiner Brigade einen gut ausgewiesenen

F&B-Assistenten

Mindestalter zirka 24 Jahre, Erfahrung in renommierten Betrieben, Englischkenntnisse sowie abgeschlossene Kochlehre und/oder Hotelfachschule sind Voraussetzungen.

Eintritt nach Übereinkunft.

Wir bieten Ihnen nebst vielseitiger Arbeit:

- 1 Jahresvertrag mit gutem Nettosalär
- 7 Wochen (51 Tage) Ferien pro Jahr
- 2 Airtickets pro Jahr
- freie Unterkunft und Verpflegung
- bezahlte Unfall-, Kranken- und Lohnausfallversicherung weltweit
- Reinigung von Privat- und Berufswäsche

Für weitere Informationen rufen Sie bitte Frau Esther Dylli an (01/482 16 16), oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto.

Gustar Hôtelières & Restaurateurs
Seestrasse 441, 8038 Zürich

57388/51586



SWISS INTERNATIONAL HOTELS

büro metro

**Auslandstellen, Schiffsstellen
Au-pair- und Sprachaufenthalte**

Wir suchen dauernd für:

KREUZFAHRTSCHIFFE

Gutes Englisch Voraussetzung!

Waiter/Busboy (Karibik)

Kellner (international)

Asst. Housekeeper

Cold Kitchen Supervisor

Köche/Köchinnen

Servicefachpersonal

Hotelfachassistentinnen

Slot Technician

(Wartung und Betreuung von Geldspielautomaten)

USA

(wenn möglich mit Bewilligung)

Fachpersonal

für Gesundheitszentrum

(Health SPA)

Telefon 41 (0)1 201 41 10/

Fax 202 16 46

Freigutstrasse 7

CH-8039 Zürich/Schweiz

57456/51138

**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 clientele. 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 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

KARIBIK

Suche für sofort oder nach Vereinbarung **Italienschen Koch** (Demichief tourant), **Chef de partie** (Saucier) und **Italienschen Oberkellner** mit sehr guten Englischkenntnissen.

Bewerbungen sind erbeten an:
Management, Ristorante Tiberio, Maho Plaza, St. Maarten, Neth. Antilles.

57372/366919

**Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr**

hotel+
touristik revue

Nel cuore della Toscana nei pressi di Siena, rinomata azienda agrituristica con infrastruttura alberghiera composta da 30 bellissimi appartamenti riattati in casolari del seicento, ristorante, snack-bar, piscina, campi da tennis, pesca sportiva e scuola di equitazione cerca persona dinamica e disponibile in qualità di

assistente di direzione

responsabile della gestione e promozione in Italia e all'estero del complesso turistico.

Si richiede

- esperienza nella gestione, contabilità, front-office, promozione alberghiera
- talento organizzativo, creatività e flessibilità
- voglia di emergere in un settore in espansione
- lingue: italiano, tedesco ed inglese orale e scritto

Offriamo

- esperienza unica a contatto con la natura in una tenuta di 700 ettari
- abilitazione a disposizione
- lavoro variato in un piccolo team in sintonia con la direzione generale e a contatto con una clientela internazionale

Se corrispondete a questo profilo e siete interessati a questa esperienza unica, vogliate indirizzare la vostra offerta e dossier completi con foto sotto cifra 57133 a hotel revue, 3001 Berna.

57133/22497

Weiterbildung SHV
für Ihre
Bedürfnisse
031 507 111

**DOMINO
CARLTON
TIVOLI**



**LUZERN
SWITZERLAND**

INTERNATIONAL HOTEL MANAGEMENT CAREER CENTRE

Domino Carlton Tivoli (DCT) is looking for motivated, dynamic persons to join the full-time staff for the second stage in the institute's development:

Head of Courses

Responsible to the centre director, the Head of Courses will be in charge of all matters academic in DCT, and will have a minimum of a master's degree qualification, two years teaching and three years administrative experience in higher education, preferably hospitality-related. The ability to work with a diverse student, faculty and staff, and well-developed leadership and development skills are vital.

An attractive salary package commensurate with qualifications and experience will be negotiated.

**Full-time Teachers:
Finance & Accounting
Rooms Division Management
Sales and Marketing
Human Resource Management**

We seek energetic, results-oriented; professional teachers who are able to teach in the English language, and who have a minimum of a first degree and three years' teaching experience. In return we offer the right person attractive employment conditions in excellent, purpose-built facilities in an exceptional environment.

Interested persons should send their particulars to:
Director Domino Carlton Tivoli International
Hotel Management Career Centre, Haldenstrasse 57, 6002 Lucerne
Further details are available by calling (041) 52 88 89

**DOMINO
CARLTON
TIVOLI**



**LUZERN
SWITZERLAND**

INTERNATIONAL HOTEL MANAGEMENT CAREER CENTRE

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Ihr Betrieb könnte zu unserer Herausforderung werden!

Wir ...

... sind 28 (w) und 31 (m) Jahre jung, Schweizerin und Schweizer, beide in einer anerkannten Hotelfachschule ausgebildet, seit mehreren Jahren in Direktionsstelle und mit immer mehr Liebe und Begeisterung für das Gastgewerbe im Einsatz!

Sie ...

... haben oder kennen einen schönen Hotelbetrieb (Ferien- oder Kurhaus gehobener Klasse) den Sie uns gerne zur Führung anvertrauen möchten.

Anfragen bitte unter Chiffre 57460 an hotel revue, 3001 Bern.

57460/25172

Ich, CH, 30 Jahre, weiblich (D, F, E, I), suche

neue Herausforderung

Möchte mitarbeiten, mithelfen, mitorganisieren und mitdenken. Habe langjährige Hotel-/Tourismuserfahrung im Bereich der Gästebetreuung. Arbeitsort Zürich und Umgebung. Offerten unter Chiffre F 249-15454 ofa. Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

0 57392/199176

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

Wer kann mir helfen?

Ich, 32-jähriger Schweizer, gelernter Koch/Kellner, mit Fähigkeitsausweis A, suche Stelle auf den Kanarischen Inseln. Ganzjahres- oder Saisonstelle als (Allein-)Koch, im Service oder an der Bar. Beste Referenzen. Wer weiss Bescheid oder kann mir Infos geben? Ich freue mich auf Ihre Antwort.

Thomas Bickel
Luegislandstrasse 163, 8051 Zürich
Telefon (01) 321 69 66

57462/367117

Ich, CH, 23j., gelernter Verkäufer möchte aus dem Alltagstrott aussteigen.

Ich würde gerne einmal an einer Bar, Disco, Pub

mein Verkaufstalent unter Beweis stellen.

Ich freue mich auf interessante Offerten unter Chiffre 57363 an hotel revue, 3001 Bern.

57363/364567

Wer gibt 18jährigem KV-Abgänger eine Chance, ins Gastgewerbe einzusteigen?

Suche Praktikumsstelle (Küche/Service)

auf den 1. September 1993, um danach die Hotelfachschule zu absolvieren. Wenn möglich in der französischen Schweiz, damit ich gleichzeitig meine Sprachkenntnisse vertiefen kann.

Ich freue mich auf Ihren Anruf unter Telefon (052) 43 13 55 (ab 18 Uhr).

57394/366927

DEMANDE D'EMPLOI

CHEF DE CUISINE, 37 ans, diplômé école hôtelière avec patente de chef de restaurant, libre à partir du mois de novembre.

Téléphone (021) 701 41 85 de 14-17 h.

57375/366900

Suchen Sie eine erfahrene

Chef de partie

die ihnen Ihre

Rezepte und Menus (per Datenverarbeitung)

berechnet und gleichzeitig flexibel genug ist, auch in der Küche ihre Frau zu stellen?

Dann melden Sie sich unter Chiffre 57420 an hotel revue, 3001 Bern.

57420/366994

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

0 57260/366560

Junger, einsetzfreudiger und kreativer eidg. dipl.

Küchenchef

sucht eine Stelle in Zürich und Umgebung.

Meine Stärken sind: frische, abwechslungsreiche Küche, organisieren, kalkulieren, arbeiten im Team.

Offerten unter Chiffre 57367 an hotel revue, 3001 Bern.

57367/364800

SUCHEN SIE NOCH GUTES PERSONAL??

Wir vermitteln laufend Kellner(innen), Köche, Barmädchen, Réceptionistinnen usw. Rufen Sie uns bitte an, wir senden Ihnen gerne unverbindlich unsere Unterlagen.

Personalbüro Alber & Kofler
Telefon (01) 726 06 08
Fax (01) 726 06 25

57459/342831

CHEF PÂTISSIER SUISSE

34 ans, franç., all., angl., esp., actuellement contrat Egypte, cherche emploi en Suisse ou à l'étranger. Libre dès septembre.

Fax 202 245 57 55, Egypte
SWISS HOTEL CAIR TEL
EGY FAPP CAIQH
8058 Zurich

P 57418/44300

Versierter

Sous-chef

mit guten Referenzen und Fähigkeitsausweis sucht nach Vereinbarung in Zürich/Umgebung Stelle in Betrieb mit gepflegter, kreativer Küche.

Kontaktnahme unter Telefon (01) 930 15 92 oder Fax (01) 930 40 32.

57451/366978

CH, 42jährig

Hotelier-Küchenchef Allrounder

mit langjähriger Ausländerfahrung, sucht neue anspruchsvolle Herausforderung, ganze Schweiz oder Ausland.

Angebote bitte unter Chiffre 57371 an hotel revue, 3001 Bern.

57371/366889

Bestqualifizierter, ideenreicher, 33jähriger

Küchenchef

sucht eine neue Herausforderung im Raum Zürich. Ausbildung als Koch/Kellner, Fähigkeitsausweis A, Erfahrung als Küchenchef in ***- bis ****-Hotels.

Eintritt nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre 101-714204 an Publicitas, Postfach, 5001 Aarau.

P 57417/44300