**Zeitschrift:** Hotel- + Touristik-Revue **Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein

**Band:** 101 (1993)

**Heft:** 40

Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### **Conditions d'utilisation**

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 31.08.2025

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

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT L'HEBDOMADAIRE POUR L'HÔTELLERIE, LA GASTRONOMIE, LE TOURISME ET LES LOISIRS

### HOTEL·TOURISMUS

### Ende für «Pullmann»

Accor hat beschlossen «Pullmann» aufzuheben und diese Betriebe in der «Sofitel»Gruppe unterzubringen.

### Expo Taejon

Mit Alpenpanoramen, Swatches und Kläranlagen präsentiert sich die Schweiz an der EXPO 93 in Taejon und Südkorea.

### F&B.TECHNIK

### Sprunghafte Gäste

Wohin führt der Ess-Trend? Für 300 000 Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe ist dies eine existenzielle Frage.

### Geschirrspülmaschinen

Hotelfachleute zu den Vor- und Nachteilen ihrer Anlagen. Und dazu eine Vorschau auf Neuheiten für die Igeho 93.

### TOURISTIK-REISEN

### Interhome aktuell

Als «Sieger im Tourismus-Dschungelkrieg 1993» sieht sich Interhome: Umsatz zwar –1,1%, aber Cashflow + 20%.

### US-Cruise-Geschäft

Wer besitzt in den USA mehr Brutto-Registertonnen: Die Kreuzfahrten-Industrie oder die Anti-Cruise-Politlobby?

### HOTEL · TOURISME

### «On veut des hôtels»

A Montreux, certains milieux se battent pour accroître l'offre hôtelière. L'Hôtel National, lui, tombe en ruines...

### Vins d'Afrique du sud

L'Afrique du Sud produit des vins exceptionnels. En Suisse, ceux-ci n'ont pas encore séduit les restaurateurs.

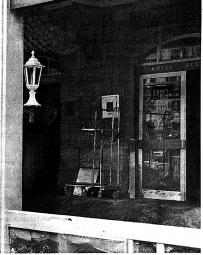
### SHV-SSH-SSA

### VDH im Aufbruch

Die Vereinigung diplomierter Hotelier-Restaurateure (VDH) SHV will wegkommen von einem allfälligen «Amicale»-Image. Die Vereinigung will eine Vorwärtsstrategie betreiben und sich neu positionieren. Dazu äussert sich VDH-Präsident Hansueli Baier in einem grossen Interview.

### Brig/Saastal





## Hilfe für Hotels / Aide aux hôtels

Die schlimmen Unwetter im Oberwallis haben auch zahlreiche Hotels, Restaurants und touristische Infrastrukturen in Mitleidenschaft gezogen. Mit Spenden auf das Postkonto 30-1674-6 (Stichwort «Unwetter Wallis) der hotel + touristik revue können Sie den betroffenen Hotelbetrieben direkt helfen.

Les pluies qui ont inondé le Valais ont touché de plein fouet des hôtels, restaurants et autres infrastructures touristiques. Vous pouyéz apporter une aide directe aux hôtels concernés en effectuant des versements sur le CCP de l'hôtel revue 30-1674-6 (mention «Unwetter Wallis») Scite/Page3

### Le Parlement à Genève

## Enthousiasme modéré des hôteliers

Moins de 3000 nuitées à des prix défiant toute concurrence, 17 hôtels concernés: le déplacement historique du Parlement à Genève ne laissera pas un souvenir impérissable chez les hôteliers de la cité de Calvin.

### VÉRONIQUE TANERG

Genève a pourtant déroulé le tapis rouge pour bien recevoir les parlementaires entre le 20 septembre et le 8 octobre. Le Département de l'Economie publique (DEP) a chargé Robert Hensler d'organiser la venue des députés, en partenariat avec l'Office du tourisme de Genève (OTG) et la Société des hôteliers de Genève (SGH). Sa mission consiste à mettre sur pied des rencontres ainsi que des manifestations afin de mieux faire connaître la cité du bout du lac aux parlementaires alémaniques et tessinois.

### Tarifs avantageux

Premier jalon: l'hébergement. Trentecinq établissements ont accepté d'accorder des rabais aux hommes politiques et à leur personnel. La chambre individuel-

le en cinq étoiles ne coûte que 140 francs (alors que les prix s'échelonnent entre 205 francs au Métropole et 439 au Richemond), le quatre étoiles 120 francs (au lieu d'une fourchette de 180 à 340 francs) et le trois étoiles 80 francs (au lieu de 120 à 160 francs).

Le Département de l'Economie publique a organisé 17 rencontres, visites ou cocktails durant les trois semaines de session. En outre, les familles genevoises pouvaient accueillir un député chez elles pour partager un repas afin d'élargir les débats institutionnalisés dans le Centre international de conférences de Genève (CICG). Et, pourquoi pas, combler le Röstigraben autour d'une table...

### Dans les restaurants

A force de vouloir trop bien faire, les autorités n'ont guère laissé de temps libre aux parlementaires. Et ceux-ci, malgré la documentation remise par l'OTG, n'ont pas pris le temps d'étudier les charmes de a cité du bout du lac. En général, dès le jeudi soir, ils ont repris le train ou l'avion (bénéficiant des réductions offertes par Swissair ou Crossair: 150 francs l'allerretour de Zurich, Bâle ou Lugano). Les députés se sont fait discrets en ville, que ce soit dans les restaurants, les caba-

rets ou les bars de nuit. «Nous n'avons pas enregistré d'augmentation d'affluence dans nos établissements, si ce n'est quelques salles réservées ponctuellement pour des réunions ou des banquets», note le président des cafetiers. Michel Jordan. «L'impact a été très limité pour les hôteliers, confirme Pierre-Oliver Barroud.

Seuls 17 établissements haut-de-gamme

ont été concernés». Les hôtels de classe économique n'ont pas du tout bénéficié des retombées de la venue du Parlement à Genève. «C'est le désert total: le maurais temps a dissuadé les derniers touristes de venir à Genève et le Parlement a fait fuir certains clients qui ont eu peur d'une trop forte affluence» résume Christine Meier, présidente de l'Association des maîtres de pension, qui rassemble une trentaine d'établissements de une à trois étoiles. Et puis, certains symposiums ont été annulés, ce qui a entrainé une perte sèche de réservations». Mais pour Pierre-Olivier Barroud, les retombées sont ailleurs: «La yenue du Parlembées sont ailleurs: «La yenue du Parlembées de réservations de la contraine de la

Mais pour Pierre-Olivier Barroud, les retombées sont ailleurs: «La venue du Parlement a permis de faire mieux connaître Genève au reste de la Suisse. Ces résultats ne peuvent pas être chiffrés, mais cela permet d'améliorer notre image de marque au sein de la Confédération».

### Reservationssystem

## Software für den Incoming-Tourismus

Nach der Liquidation der Firma «Swissline» im Sommer 1992, ist es ruhig geworden um das Thema EDV-Lösungen für den Tourismus. Verschiedene Firmen versuchten sich seither in der Tourismusbranche mit mehr oder weniger Erfolg zu etablie-

ren.
Immer noch sind EDV-Gesamtlösungen selten, die den Bedürfnissen und Möglichkeiten des Tourismusortes und der Region angepasst sind. Erforderlich ist eine aufeinander abgestimmte Software, die das Kurtaxwesen bewältigt, die Information sicherstellt und Reservationen ermöglicht. Seit zwei Jahren ist die Software Byte-Link in der Tourismusbranche in gebrauch.

Seite 2

### Moskau

## Unruhen drückten auf Umsätze

Nur 600 Meter vom «Weissen Haus», dem Sitz des russischen Parlamentes, befindet sich die Sadko Arcade, ein schweizerisch-russisches Gastro-Unternehmen. Die Unruhen und Schiessereien in der Nähe, aber auch die von Jelzin verhängte Ausgangssperre brachten dem Unternehmen Umsatzeinbussen. Das Swissär-Büro im Nachbargebäude musste nach einem Beschuss sogar geschlossen werden. Dabei hatte das Jahr für die Sadko riesige Zuwachsraten gebracht. Von Januar bis September verdoppelte sich der Umsatz der sechs Restaurants und 17 Läden mit West-Standard. Man erwartet bis Ende Jahr einen Umsatz von 47 Millionen Dollar. Seite 7

### Deutschland

### Probleme mit der Landeswerbung

Günther Spazier, über 25 Jahre Leiter der Deutschen Zentrale für Tourismus (DZT), hat auf Ende September sein Amt niedergelegt. Die DZT kennt ähnliche Probleme wie die SVZ, was die Neuorganisation betrifft. Nur gesellen sich in Deutschland noch öffentliche und interne Kämpfe dazu, die im Moment noch nicht ausgestanden sind, Eine Studie, wie die DZT als Behörde aus ihrer finanziellen Abhängigkeit von der Bonner Bürokratie gelöst wird, soll Ende Jahr vorliegen. Geplant ist, die Kosten vermehrt der Reiseindustrie anzulasten. Nach einem heftigen Gerangel haben nun dieser Tage Hans-Jakob Kruse (ex-Hapag-Lloyd-Vorstand) und Eva-Maria Sternagel ihre DZT-Tätigkeit aufgenommen.

## Strictement réservé à la gastronomie Suisse







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

Touristische EDV-Gesamtlösungen der ByteLink AG

## Von der Kurtax-EDV zum Reservationssystem

Gut 90 Verkehrsvereine sind heute Kunden der Firma Byte-Link AG. Damit hat sich Byte-Link ein wesentliches Stück vom touristischen EDV-Kuchen erobert. In einem Interview mit der hotel & touristik revue präsentieren Gregor Fuchs und Daniel Heinecke ihr Produkt und diskutieren über mögliche zukünftige Entwicklungen.

Interview: SUSANNE RICHARD

htr: Wie kam es zu dem innert lediglich zweier Jahre entstandenen touristischen Software-Angebot von ByteLink?
ByteLink: Am Anfang stand die Kurtax-Software. Die Meldescheinverwaltung Software. Die Meldescheinverwaltung und die Abrechnung der Jahrespauschalen waren das wichtigste Bedürfnis der Kurvereine; an der Aufstellung dieser Kurtax-Rechnungen arbeiteten die Kurvereine oft wochenlang. Zur Kurtax-Software gehören, die zentrale Adresverwaltung, die Fakturierung von Mittelliederbeiträgen, das Meldeschein- und Mahnwesen. In einer angegliederten Finanzbuchhaltung wird die Debitoren- und Kreditorenkontrolle geführt. Grössere Kurvereine haben zusätzlich eine Lagerverwaltung. Eine Textverarbeitung mit Serienbrieffunktion ist ebenfalls integriert. Das Kurtax-Paket kann in das umfassendere

Kurtax-Paket kann in das umfassendere Informations-Reservations-System DI-RES integriert werden.

### ByteLink im Überblick

Hauptsitz der Firma ByteLink AG ist Rotkreuz/ZG. In den einzelnen Re-gionen existieren Supportstellen: Die Firmen CMC Consulting in Vella und Firmen CMC Consulting in Vella und MF Marketing in Brigels für das Bündnerland, Vorarlberg und Südtirol. Die Firma Ocom AG in Brig für das Oberwallis und die Firma Touristika SA in Villars deckt die ganze Westschweiz ab. Im Berner Oberland wird ab 1. Januar 94 eine neue Suprortstelle entstehen.

portstelle entstehen. Bei den folgenden Verkehrsvereinen ist bereits ein Informations-Reserva-tions-system DIRES installiert: Grintions-system DIRES installiert: Grindelwald, Hasliberg, Surselva (Brigels, Disentis, Flims, Sedrun), Brig/Obergoms (Bellwald, Bettmeralp, Blatten-Belalp, Bürchen, Ernen, Fiesch, Mörel-Breiten, Riederalp, Visp), Grächen, Leukerbad, Leuk-Susten, Lötschental, Saas-Fee, Saas-Almagell, Saas-Grund, Täsch, Unterbäch, Zermatt, Champéry, Ascona, Engelberg, Verkehrsverband Zentralschweiz, Kanton Jura. schweiz, Kanton Jura.

Sie installieren demnach nicht überall umfassende EDV-Lösungen, sondern oft auch nur spezifische Teilpakete? Richtig, denn nicht alle Verkehrsvereine

wollen von Anfang an Reservationen abwickeln können. Im Obergoms beispiels-weise arbeiten fast alle Orte nur mit dem Offertenteil. Das System ermöglicht auch eine effiziente Bearbeitung der Prospektanfragen. Diese können auf Wunsch mit einer Offerte ergänzt wer-den, die auf der Basis der noch verfügbaren Hotelzimmern und Ferienwohnun gen beruht. Die Offerte kann dann jeder-zeit in eine Reservation umgewandelt

### «Nicht alle Verkehrsvereine wollen mit ihrem System reservieren können.»

Aber auch Orte, die ein Reservationssystem haben, brauchen Anlaufzeit: Die Hoteliers geben zuerst zaghaft ein bis zwei Zimmer ins Kontingent. Wenn sie dann sehen, dass so tatsächlich Buchungen berginkommen und des die iber der Aber auch Orte, die ein Reservations gen hereinkommen und das sie ihre toten Zeiten besser ausnutzen können, dann erst erhöhen sie das Zimmer-Kontingent

# Wie arbeitet das Informations-Reserva-tions-System DIRES? Auf einer ersten Ebene unterscheidet das System die Unterkunftsform (Hotels und

Ferienwohnungen) und darin die Zimmer- resp. Wohnungstypen (Einzelzim-

mer, Doppelzimmer, Wohnungsgrösse). Zudem werden allgemeine Ergänzungen je Betrieb erfasst, so zum Beispiel mög-liche Preisreduktionen für Kinder, Hallenbad im Hotel, Haustiere in der Ferien-

wohnung etc.
Natürlich kann auch unterschieden werden nach Zimmer mit Frühstück, Halboder Vollpension. Der Hotelier kann festlegen, was wann verkauft werden darf. Er kann bestimmen, dass nur Zimmer mit Hallbension verkauft werden, dass während gewissen Zeiten Zimmer nur für 14 Tage zu vergeben sind oder dass keine Doppelzimmer als Einzelzimmer angeboten werden dürfen.

# «Reservationssysteme brauchen Anlaufzeit – zuerst muss der Erfolg Schule machen.»

Neu werden jetzt beim DIRES-Projekt für den Verkehrsverband Zentralschweiz auch noch pro Ort Kriterien eingegeben, zum Beispiel «Lage am See», «gute Wandermöglichkeiten» etc. Dies macht natürlich nur bei regionalen Systemen

Ist das Zimmer-Kontingent fix und was geschieht mit Zimmern aus dem Kon-tingent, die der Hotelier dennoch direkt

Nein, der Hotelier hat via PC und Modem während 24 Stunden Zugriff auf sein Kontingent und kann es jederzeit abändern. Auch Grossvermieter von Ferienwohnungen aktualisieren ihre Kon-tingente so. Hingegen sind kurzfristige Preisänderungen nicht möglich! Der Preis kann selbstverständlich je nach Saison variiert werden, aber kurzfristige Dumpingpreise werden vom System nicht zugelassen.

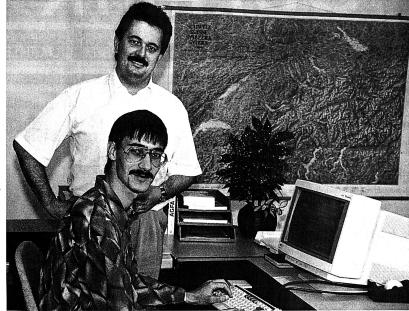
nicht zugelassen. Die Aktualisierung des Kontingents wird von den Hotels diszipliniert ausgeführt, Doppelbuchungen gibt es kaum. Wir ha-ben dennoch auch Hilfsmittel im Sy-stem: Wenn zum Beispiel ein Objekt 5 mal offeriert worden ist, wird es auf dem System automatisch besetzt gemel-det. Der Vermieter erhält eine Mitteilung und muss sich melden falls die Wohund muss sich melden, falls die Wohnung resp. das Zimmer noch nicht vermietet ist.

Welche Zusatzleistungen zur Reservati-on der Unterkunft kann der Verkehrs-verein den Gästen anbieten? Dies sind beispielsweise der Verkauf von

Skipässen, die dann auch schon ins Ho-telzimmer gelegt werden können, oder von Transfers und ähnlichem. Die Gäste schätzen diese Zusatzdienstleistungen sehr und sind froh, nur einen Ansprech-partner zu haben. Das DIRES ist hierfür

### «Kurzfristige Dumpingangebote werden vom Reservationssystem nicht zugelassen!»

Aber nicht nur Zusatzleistungen, sondern auch andere Angebotsformen können verkauft werden, so zum Beispiel Pauschalangebote. Seit kurzem werden übrigens auch Pauschalwochen mit Ferienwohnungen als Unterkunft angeboten. Auch Gruppenbuchungen sind möglich, werden aber in der Regel nicht über das reguläre Zimmerkontingent abgeregulare Zimmerkontingent abge-wickelt, da dieses jeweils zu klein ist. Die Endabrechnungen für Gruppen wird da-bei immer erst nach Abreise der Gruppe erstellt, wenn die genauen Teilnehmer-



Daniel Heinecke (vorne), VR-Präsident der Bytelink AG und Leiter der Entwicklung und Gregor Fuchs, VR-Mitglied und Leiter Marketing, Verkauf und Projekte.

zahlen bekannt sind.

Wieviele Zimmertypen und andere Kri-terien werden derzeit im Durchschnitt pro Ort unterschieden? Am Anfang wurden Dutzende von Zim-

mertypen erfasst. Das ist zwar technisch kein Problem für das System, aber für das Handling und für die Aufdatierung durch den Hotelier ist das sehr aufwendig und kompliziert. Hier haben wir inang und Kompinzent. Filer haben wir in-zwischen Vereinfachungen erzielt. Ein Extrembeispiel eines Kurorts: Am An-fang wurden 65 Zimmertypen im Ort an-geboten, jetzt sind es gerade noch vier!

## «Spitzenreiter bei den abgefragten Kriterien ist 'Haustiere erlaubt'.»

Die kleine Typenzahl erfordert gelegentlich, dass bei der Reservation Sonderwünsche des Gastes in Form einer An-merkung zuhanden des Hoteliers regi-striert werden müssen. Aber die Erfülstriert werden mussen. Aber die Erfullung von solchen Spezialwünschen kann
nicht garantiert werden. Die Beschränkung auf wenige Typen ermöglicht somit
dem Hotelier eine gewisse Flexibilität
bei der Unterbringung der Gäste.
Bei den Ferienwohnungen ist das Kriterium «Haustiere erlaubt» absoluter Spirzeneriter, mit ernssem Abstand folgen

zenreiter, mit grossem Abstand folgen «Liegewiese» und «Terrasse». Am An-«Liegewiese» und «terrasse». Am An-fang hatten wir rund 250 Kriterien für Fe-rienwohnungen. Unsere Erfahrung zeigt, dass zwanzig Kriterien für Hotels und zwanzig für Ferienwohnungen absolut genügen.

Viele Hoteliers befürchten, dass nicht alle Hotels vom System gleich behan-delt werden. Wie wird garantiert, dass jedes Hotel gleich häufig vorgeschlagen

Wenn sich ein Verkehrsverein für ein Reservationssystem interessiert, ist die Neutralität jeweils tatsächlich eines der wichtigsten Anliegen. Die Hotel-Vorschläge für die Offerten werden jede Nacht neu berechnet. Wenn für ein Hotel viele Offerten erstellt worden sind, so wird es automatisch die nächsten Male weniger berücksichtigt. Jeder Betrieb muss die gleiche Chance haben, vorgeschlagen zu werden. Dies ist nicht eine Zufallsziehung, sondern eine Berechnung, bei deren Formel die Verkehrsvereine mitentscheiden können. mitentscheiden können

### Wie werden die Kommissionen des Verkehrsvereins berechnet?

kehrsvereins berechnet?
Der Verkehrsverein erhält eine Kommission auf den verkauften Übernachtungen und auf den Zusatzleistungen (Bergbahnen etc.), in der Regel aber nicht auf der Verpflegung. Wenn ein Reisebüro zwischengeschaltet ist, erhält dieses natürlich ebenfalls eine Kommission. Diese Kommission kom auch individuali in Kommission kann auch individuell je Reisebüro festgelegt werden. Es könnte auch eine feste Buchungsgebühr inte-griert werden, aber dies wird bis heute an keinem Ort praktiziert.

### «Jeder angeschlossene Betrieb hat die gleiche Chance vorgeschlagen zu werden.»

Sie haben bisher zahlreiche Ferienre-gionen mit EDV-Lösungen ausgerüstet. Überzeugt in den Städten Ihr Produkt

Doch, die Städte sind sicher ein zukünftiges Potential. Seit anderthalb Jahren sind wir in Zürich mit einem Teilsystem engagiert, das sukzessive ausgebaut wer-den soll. Zuerst sind Textverarbeitung, dann Information und erst später Reservation angesagt.

### Wie geschieht der Unterhalt der instal-

lierten Systeme?

Der Verkehrsverein muss ein Modem mit der Fernwartungssoftware besitzen. So können wir fast alles von Rotkreuz aus erledigen. 85 Prozent der Softwarepro-bleme können wir so lösen. Auch neue Programme können so geladen werden.

Wovon hängt die Dimensionierung des Systems für einen Ort ab? Was kostet beispielsweise ein Informations-Reservationssystem für einen Ort mit 300 000 Logiernächten?

In erster Linie ist der Preis von der Logiernächtezahl abhängig. Der Preis für ein DIRES in der genannten Grössenordnung setzt sich zusammen aus dem Basispreis von 16 000 Franken und den Jahreslizerpen (ca. ie 4 000 Franken für Jahreslizenzen (ca. je 4 000 Franken für die ersten 3 Jahre und je die Hälfte davon für das 4. und 5. Jahr). Das sind total 32 000 Franken.

Sie haben regionale und lokale Systeme installiert - inwiefern sind diese Systeme untereinander vernetzbar?

Sie sind alle vernetzbar, aber zuerst soll-

te immer das tatsächliche Bedürfnis nach einer Vernetzung abgeklärt werden! Ein Beispiel: Natürlich kann Flims in Disen-tis eine Reservation tätigen, aber das wird nicht sehr häufig benötigt.

90 Prozent der Buchungen laufen ohnehin im Ort oder bestenfalls in der Re-gion. Deshalb sind die Daten immer lo-kal vorhanden und nur bei Änderungen werden diese auf die nächsthöhere Ebene kopiert. Das ist sehr wichtig, denn kein Verkehrsverein will Kommunikationskosten bezahlen, um im eigenen Ort

# Sie haben inzwischen recht viele Orte

Sie haben inzwischen recht viele Orte und Regionen ausgerüstet. Planen Sie mittelfristig ein «Dach» über Ihre Sy-steme zu stellen? Daran haben wir natürlich auch schon öf-ters gedacht. Wir möchten aber sicher kein ByteLink-Dach, sondern ein offe-nes System, da wir uns nicht von Ver-kehrsvereinen absondern wollen, die sicht weser Schware besitzen. Auch einicht unsere Software benützen. Auch einicht unsere Software benutzen. Auch ei-ne Vernetzung mit Airline-Reservations-systemen, CRS-Systemen wäre möglich, hat aber sicher nicht Priorität. Insbeson-dere der hohen Kosten wegen, die entste-hen, wenn man zum Beispiel an ein CRS angeschlossen ist.

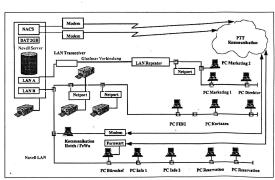
# «90 Prozent der Buchungen laufen im Ort oder in der Region. Weitergehende Vernetzungen müssen daher gut überlegt sein!»

Die Reservationssysteme werden weiter Die Reservationssysteme werden weiter an Bedeutung und Verbreitung zunehmen. Auch in Regionen, die noch kein System haben, wird darüber nachgedacht. Hoteliers aus Orten in denen Reservationssysteme installiert sind, erzählen ihren Kollegen in anderen Orten davon. So wird viel Aufklärungsarbeit geleistet. Wir suchen gemeinsam mit den Regionen Lösungen, denn nur sie kennen die Bedürfnisse an der Front.

Unsere Systeme sind übrigens auch an den Tourismusfachschulen in Sierre, Sa-medan und an der HWV Luzern installiert und dienen so auch der Ausbildung der zukünftigen touristischen Entschei-dungsträger.

# Lässt sich mit der Kommerzialisierung der Verkehrsvereine auch deren Stel-lenwert verändern? Ja, die Verkehrsvereine sind dadurch auf-

gewertet worden. Die Motivation vom Stift bis zum Kurdirektor ist durch die Verkaufsaktivitäten gestiegen. In einigen Büros werden Wettbewerbe gemacht, wer am meisten Umsatz verbucht. Wer «sanft» pusht, kann bis zu 100 Prozent mehr Buchungen erzielen: «Ich kann nicht garantieren, dass das Zimmer morgen noch frei ist...»



Bytelink Installation am Beispiel des Kur- und Verkehrsverein Flims.

## Totalschaden in vielen Gastbetrieben

Die Überschwemmungskatastrophe hat die Stadt Brig, die oberen Teile des Goms und das Saas Tal mit voller Wucht getroffen. Von 17 Briger Hotels, Garni Hotels oder Pensionen mussten 10 den Totalschaden in Keller, Restauration und Lingerie anmelden. Übernachtungseinbussen und Umbuchungen sind die Folge.

### BETTINA MUTTER

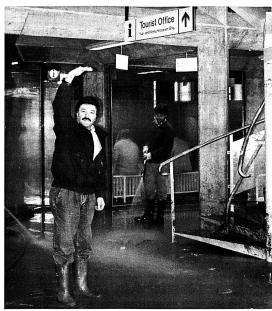
In Koordination mit dem Schweizerischen Sachversicherungsverband haben Schadenexperten und die Fachleute des Kernstabes im Katastrophengebiet Brig das gemeinsame Vorgehen festgelegt und den Konsens an die Versicherungsgesellschaften weitegegeben. Direktor

Max Gretener schliesst die Möglichkeit
der «hoffnungslosen Unterversicherung» für Gastbetriebe aus. «Höchstens im Bereich der Betriebsunterbrechung Gebäude- und Elementarsschadenversi-cherung sind ja auch Realpfandsicherun-gen gegenüber den Banken.»

### Schadenausmass noch unklar

Andrea Gemmet, Besitzerin des Hotels Simplon eingangs der Briger Altstadt kann auch rund eine Woche nach der Flutkatastrophe keine verbindlichen Aussagen machen: «Bevor wir die Versi-cherungsfragen klären können, müssen wir uns ein Bild vom Schadenausmass

machen.»
Die Briger Stadträte Louis Ursprung und
Peter Planche betonten in den letzten Tagen immer wieder, was die Schadensum-me angehe sei jede bisher genannte Zahl falsch. Es sei zu früh, jetzt verbindliche Aussagen über das Ausmass der Kata-strophe zu machen. Dazu lassen sich auch die Hoteliers nicht verleiten: Für die Schwerbetroffenen haben Räumung die Schwerbetroffenen haben Räumung und Planung der Neueinrichtung Vorrang. Hans Gemmet, Hotel Du Pont in Brig: «Der Totalschaden ist angemeldet, die Versicherungsfragen werde ich im Laufe der nächsten Woche klären.» Hans Gemmet ist einer der wenigen, der seine Neueröffnung bereits festgesetzt hat:



Nicht nur einzelne Betriebe, sondern auch die touristische Infrastruktur ist beeinträchtigt.

«Anfangs Dezember, spätestens aber im

### «Wiedereröffnung an Ostern»

Anders sieht es im grössten Hotel der Stadt, dem Hotel Viktoria am Bahnhofplatz aus. Eine Woche nach der Kata-strophe konnte die Innenräumung erst richtig beginnen, auch das Erdgeschoss richtig beginnen, auch das Erdgeschoss ist mit Erdreich gefüllt und entsprechend verwüstet. Direktor Reto Steiner rechnet frühestens an Ostern 1994 mit der Wiedereröffnung. Wie Reto Steiner in seiner Funktion als Präsident der Briger Sektion des Walliser Hotelierverbandes versichert, seien die meisten der Hotels ausreichend gegen Betriebsausfall versi-chert, obwohl er noch nicht mit allen in

Kontakt treten konnte.
«Aus der ganzen Schweiz erreichten mich Hilfsangebore – die Solidarität und Anteilnahme ist uns wichtig.» Reto Steiner weiter: «Allfällige Geldspenden sollen jenen zugute kommen, die ungenügend versichet sind.»

gend versichert sind.» Neben den zehn schwerbetroffenen Horationsbetriebe verschüttet worden. «To-talschaden» muss auch Roland Tilibs, Walliser Weinstube melden. Tilibs ist der Auffassung, dass ein Anlaufstelle für den Personalaustausch und die Personalfragen hilfreich sein könnte. Ein Hilfsfonds wäre wertvoll: «Wenn die Mittel nachher entsprechend verteilt werden.»

### Hilfe: «Rasch, unbürokratisch»

Hille: «Kasch, unburokratisch»
Herbert Dirren leitet die Niederlassung
der Schweizerischen Mobiliar in Brig:
«Die Hotellerie muss in kürzest möglicher Zeit wieder operativ tätig sein können. Deshalb haben die betreffenden
Versicherungen einen Konsens gesucht,
um möglichst rasch, kulant und unbürokratisch zu helfen.» Einzelne Fälle, in
denen die Betriebsunterbrechungsversicherune nicht genüce, werde es aber sicherung nicht genüge, werde es aber si-cher geben; nicht zu vergessen die nicht versicherbaren Elementarschäden.

Louis Ursprung, Generalagent der Neu-enburgerversicherungen verweist auch in seiner Position als Stadtrat darauf hin, dass es jetzt vor allem darum gehe, den Betrieben einen möglichst raschen Neubeginn zu ermöglichen. Wer allerdings nicht über eine Betriebsausfallversicherung verfüge, wie es heute selbstver-ständlich sei, werde die Kosten kaum bewältigen können.

### Reiseveranstalter verunsichert

Ein Monate lang auf ein Minimum reduzierte Hotel- und Restaurantbetrieb im Oberwalliser Hauptort Brig werde sich auf den Tourismus der Region auswirken. «Wir verlieren damit nicht nur Kurtaxengebühren», erklärt Kurdirektor Be-at Pfammatter: Er rechnet damit, dass Hotel- und Restaurants an Weihnachten wieder funktionieren «damit wir für die Wintersaison wieder voll da sind». Wer Hotelzimmer in Brig gebucht hat, ver-nimmt über die Koordinationsstelle, ob eine Umbuchung unumgänglich ist. «Für die bevorstehende Öffentlichkeitsarbeit sind wir auf die Zusammenarbeit mit an-dern Verbänden angewiesen.»

Das grösste Problem aber sei die Verun-sicherung der Leute. «Telefonanrufe von Gruppenreiseveranstaltern beweisen, wie schlecht man die Lage hier kennt. Plötzlich ist das ganze Wallis Krisenge-biet: Immer wieder müssen wir bestäti-gen, dass Zermatt, Saas-Fee, sogar Martigny oder beispielsweise das Aletschge-biet nicht zur Krisenregion Brig gehören.»

### Soforthilfe für Walliser Hotels



### Spenden für geschädigte Betriebe

Die hotel + touristik revue hat für die vom Unwetter betroffenen Briger und Saaser Hotelbetriebe ein Spenden-konto eröffnet:

# Postkonto 30-1674-6, Stichwort «Unwetter Wallis»

Geldbeträge, die dorthin eingezahlt werden, kommen ausschliesslich den geschädigten Hotelbetrieben für Auf-räumungs-, Reinigungs- und Instand-stellungsarbeiten zugute. Die Aktion steht unter dem Patronat der hotel + touristik revue. Die Verteilung der Spendengelder wird vom Walliser Hotelier-Verein und den örtlichen Sektionen vorgenommen und über-wacht. Die Beträge werden den Bri-ger und Saaser Hotels als zinslose Überbrückungskredite zur Verfügung gestellt, um damit die Instandstellung möglichst rasch und unbürokratisch zu ermöglichen. Bereits ist auf das Hilfs-Konto der er-

Bereits ist auf das Hilfs-Konto der er-ste Betrag überwiesen worden. Die Kreditkarten-Firma Amexco Schweiz spendete diese Woche spontan 15 '000 Franken. Für weitere Spenden - in welcher Höhe auch immer - dankt Ihnen die Redaktion der htr im Na-men der betroffenen Hoteliers schon istzt. Wie werden unsers Leser über. ietzt. Wir werden unsere Leser über die Aktion laufend informieren.

### Saastal nach dem Unwetter

## Trotz Absagen zuversichtlich

Die Unwetterkatastrophe, welche Ende September das Wallis heimsuchte, trifft auch das Saastal mitten ins Tourismus-Herz. Frühzeitig abgereiste oder gar nicht erst angereiste Gäste sowie Absagen für die Herbstferien sind nun die Folge.

### FABIENNE PFAMMATTER

«Das Untergeschoss meines Hotelbetriebs steht bis unter die Decke im Schlamm», klagt Gottlieb Bumann, Ho-telbesitzer in Saas-Grund. Hotelbar, Waschküche, Kühl- und Heizungsanlagen müssen vollständig saniert werden. Den Schaden schätzt Bumann auf 350 000 Franken.

Der Hotelbetrieb von Gottlieb Bumann ist kein Einzelfall. Allein in Saas-Grund

befinden sich rund sechs Betriebe in einer ähnlichen Situation. Franz Eyer, Direktor der Tourismusgemeinschaft Saas, weiss, dass auch Hotels, welche durch das Unwetter keinen materiellen Scha-den erlitten, in finanzielle Mitleiden-schaft gezogen wurden: «Zahlreiche Gäste konnten wetterbedingt gar nicht erst anreisen, andere packten aus verständli-chen Gründen ihre Koffer früher. Aus-serdem kam es zu Anullierungen für den

### Fehlinformationen und Wetter

Auch für Saas-Fee bedeutet das Unwetter finanzielle Einbussen Obwohl die Tourismus-Infrastruktur überhaupt nicht betroffen wurde, kommt es zu kurzfristigen Anullierungen und frühzeitigen Ab-reisen. «Teils hängt dies sicher mit der Fehlinformation der Medien zusammen, anderseits spielt aber auch das nicht ge-rade bilderbuchhafte Wetter eine Rolle», erklärt Dres von Weissenfluh, Kurdirek-

tor von Saas-Fee, die Situation. Schwere Schäden richtete das Unwetter auch am Kulturland an. Die 26 Kilometer lange Langlaufloipe sei in einer Nacht einfach weggeschwemmt worden, be-dauert Franz Eyer. «Sie wird den Win-tertouristen die kommende Saison sicher tertouristen die kommende Saison sicher nicht zur Verfügung stehen.» Inwieweit der Sommertourismus durch das Unwetter beeinträchtigt wurde, kann angesichts des frühzeitigen Wintereinbruchs noch nicht abgeschätzt werden. Fest steht, dass auch zahlreiche Wanderwege in Mitleiderschoft gezogen Wirten. denschaft gezogen wurden.

Trotz dieser misslichen Lage blickt die Touristiker des Saastals zuversichtlich in die Zukunft. Hotelier Gottlieb Bumann: «Auf die Wintersaison hin wird mein Hotelbetrieb wieder einwandfrei funk-Hotelbetrieb Wieder einwandfrei funk-tionieren, auch wenn meine Gäste diese Saison auf die Bar im Untergeschoss eventuell verzichten müssen.» Interhome

## 40 Prozent Walliser Angebote

Von total 653 000 Interhome-Gästen verbrachten deren 216 000 ihre Ferien in der Schweiz. Nach den Schweizern nehmen die Deutschen mit 23 Prozent Anteil den zweiten Rang ein, gefolgt von den Holländern.

Im abgelaufenen Geschäftsjahr 1992/93 (1.10.92 - 30.9.93) verzeichnete Interhome insgesamt 216 000 Gäste in der Schweiz. Dabei belegen die Schweize selbst mit 35 Prozent den ersten Rang, gefolgt von Deutschland mit 23 und den Niederlanden mit 14 Prozent. Andreas Manhart, Geschäftsführer Markt Schweiz, zeigt sich überzeugt, dass der Anteil an Gästen aus Deutschland weiterhin hoch bleiben wird. Dies ganz einfach deshalb, weil auch der Deutsche nicht mehr gewillt sei, immer nur weit zu

Reto Röösli, Produkt Manager Markt Schweiz kann einen 220 Seiten umfas-Schweiz kann einen 220 Seiten umfas-senden Katalog auflegen mit 248 Ferien-orten in elf Regionen. Gedruckt wird die Broschüre in sechs Sprachen und einer Auflage von 600 000 Exemplaren aufge-legt. Der Kanton Wallis führt das Ange-bot mit 40 Prozent an, gefolgt von den Kantonen Graubünden mit 25 und Tessin mit 15 Prozent mit 15 Prozent.

mit 15 Prozent.
Mit der neuen Möglichkeit, Ferienwohnungen und Chalets auch für Kurzferien von drei oder mehr Tagen zu buchen, soll dem neuen Kundenverhalten Rechnung getragen werden. Ganz in diese Richtung zielen auch die am 1. Mai 1993 eingeführten verlängerten Öffnungszeiten der Reservationsstellen. Manhart weist darauf hin, dass beispielsweise im Juli zwischen 18 und 21 Uhr rund 900 Anrufe eingegangen seien und an den Samstaeingegangen seien und an den Samstagen zwischen 9 und 12 Uhr nochmals etwa deren 400.

Siehe auch Seite 13

## SWISSORAMA -

### Berner Oberland

Auch im Berner Oberland gibt es zahlreiche Projekte, die das bescheidene Angebot an Golfplätzen erweitern möchten (9 Löcher in Saanenmöser, 18 in Interla-ken). Einen ersten Schritt auf dem langen Ken), Einen ersten Sentitt aut dem langen Weg zu einem Golfplatz wird nun in Grindelwald gemacht, wo man seit längerem entsprechende Pläne wälzt. Martin Konzett, Hotelier im Kreuz & Post und selbst begeisterter Golfer, kann zwar keinen Platz aus dem Boden stampfen, aber er bietet Hand zum Bau einer Dring-Range. Eit die dezitellige Lieving-Range. Für die dreiteilige Uebungsanlage, die Schläge bis zu 250 Metern erlaubt, stellt Konzett das Land gleich selbst, und auch für Infrastruktur ist er besorgt: so in Sachen Garderoben, für die Ställe zur Verfügung stehen. PG

### Wallis

Festliche Weihen hat nun auch die zweite Lokomotive der 1990 aus dem Dschungel Vietnams in die Schweiz Dschungel Vietnams in die Schweiz zurückgeholten Maschinen auf der Furka erfahren. Die «Gletschhorn» wird zusammen mit den anderen Dampf-Veteranen noch am Wochenden des 9. und 10. Oktober dieses Jahres die Furka-Bergstrecke von Realp bis zur Station Furka befahren. Die Loks wurden 1913 von der SLM in Winterthur gebaut und verkehrten bis 1941 auf der Furka-Strecke. Von den Franzosen damals nach Indochina gebracht wurden die Loks heuer nach der Rückkehr im Reichs-bahn-Ausbesserungswerk Meiningen (Thüringen) von Grund auf renoviert.

### Ostschweiz

Am 18. August wurde im Kanton Thurgau eine Petition «Kein Abbau des öffentlichen Verkehrs im Thurgau» gestartet (Siehe htr Nr. 33 vom 19.8.93). *Hansruedi Tödtli*, Präsident der Grünen, hofft auf 10 000 Unterschriften bis Ende September. Nun haben die Initianten unver-sehens Schützenhilfe der Zürcher Regierung erhalten, die bessere Zugsverbin-dungen zwischen dem süddeutschen

Raum und der Schweizer Wirtschafts-Raum und der Schweizer Wirtschafts-metropole sowie dem Flughafen Kloten fordert. Von solchen Verbesserungen dürften dann auch die «Randkantone Zürichs», also St. Gallen, Schaffhausen und Thurgau profitieren, indem der Re-gionalverkehr von den internationalen Verbindungen wesentlich aufgewertet würde. Kommt nämlich Zürich mit sein würde. Kommt nämlich Zürich mit seiner Forderung nach dichterem Fahrplan auf den Strecken Richtung München und Stuttgart durch, könnte beispielsweise die Linie St. Gallen-Weinfelden im Halbstundentakt geführt werden. Damit wäre eine Hauptforderung des «Fischer Thurgau-Chors» (SBB-Generaldirektor Peter Faganini) nach besserem Anschluss an Bahn 2000 erfüllt. SS REKLAME

### Pausenios, in aller Ruhe.

Fast pausenlos ist unsere Ausstellung geöfinet. Von morgens halb neun durchgehend bis abends halb sechs-mitten in Zürich zwischen Bürkl- und Paradeplatz. In aller Ruhe können Sie bei uns die neuesten Produkte von 330 Ausstellern und die Prospekte von weiteren 450 Firmen vergleichen. Und sich zwischendurch auch eine Pause gönnen.

## **Baumuster-Centrale**

Schweizer Baumuster-Centrale Zürich SBC Talstr. 9, 8001 Zürich, Tel. (01) 211 76 88/89 Von Leuten vom Bau. Für Leute, die bauen. Durchgehend geöffnet: Mo-Fr 8.30-17.30 Uhr, Sa 8.30-12.00 Uhr.

## Mit Elan ins zweite Jahrhundert

Mit einem dreitägigen Fest hat das Hotel Therme in Vals seinen 100. Geburtstag gefeiert. Mit nicht unerheblichen Investitionen und einem neuen Betriebskonzept nahm man zukunftsgläubig das zweite Jahrhundert in Angriff. Innerhalb der nächsten drei Jahre soll in Vals eine moderne Badeinfrastruktur geschaffen werden.

### FRANZ SPANNY

«Im Sommer 1883 tritt Vals im Valsertale in die Reihe der bündnerischen Kurorte» kündigte vor 100 Jahren ein Chro-nist an. Möglich gemacht hatten diesen Eintritt eines Bergbauerndorfes in den Kreis der Kurorte und Heilbäder der Bau der Strasse von Ilanz nach Vals im Jahr 1879 sowie die Investitionsfreudigkeit der Churer Ratsherrendynastie *Bener*. Nachdem er zuvor schon Flims-Wald-haus gegründet hatte, baute Peter Jakob Bener auch das Bade- und Kurhotel Therme in Vals mit 60 Betten und einem Badehaus. Er liess sich sein visionäres Engagement 125 000 Franken kosten. Im Eröffnungsjahr 1893 konnte man schon ab zwei Franken im Hotel Therme logieren. Der Pensionspreis (drei Mahl-zeiten) betrug 5 Franken, für 1 Franken konnte man die Bäder benützen – Dukonnte man die Bäder benützen – Duschen (auch die gab es damals schon) kostete Fr. 1.50. Die Frequenzen hielten sich im vom 15. Juni bis 1. Oktober geöffneten Kurhaus in eher bescheidenem Rahmen. 961 Göste unsgese. 1994 nem Rahmen: 961 Gäste waren es 1894, die Rekordfrequenz konnte 1907 mit

## Thermalbad- und Luftkurert

1252 m (4170') über Meer. VAIS KL Granbünden (Schwelz).



Erste Badegäste kamen 1893 ins Hotel Therme nach Vals.

Foto: zvg

2885 Gästen registriert werden. Doch auch das war zuwenig. Im Jahr 1910 musste man resignierend feststellen: «Die Geldmittel, die von einigen Ak-tionären zusammengebracht wurden, reichten nicht aus, um den Betriebsverlust vom Sommer 1909 zu decken. Die lust vom Sommer 1909 zu decken. Die Gesellschaft hat keine Spur von Kredit mehr, so dass die Therme in Vals leider vollständig zahlungsunfähig ist.» Damit war der erste touristische Höhenflug in Vals zu Ende. Es dauerte ein Vierteljahrhundert, bis ein neuer Anlauf genommen

### Ab 1936 auch Wintertourismus

Neues Leben kehrte in die «Therme» Mitte der Dreissigerjahre ein. Erstmals wurde jetzt auch der Wintertourismus propagiert; es entstand ein neues Schwimmbad. Die Thermalquelle lieferte 25 Grad warmes Wasser und ermög-lichte den Gästen «wohlig warmes Ba-den im Valser Frei-Bad». Trotz Kriegs-

und Kriesenjahren nahm das Bad in Vals neuen Aufschwung, der 1954 zu Ende ging. 1975 sah sich plötzlich die Schweiging. 1975 sah sich plotzlich die Schwei-zerische Bankgesellschaft als Besitzerin des Hotels Therme. Nach achtjähriger unfreiwilliger Betriebsführung gelang es der SBG 1983, die gesamten Anlagen der Gemeinde Vals für 2,8 Millionen Fran-

### Erstmals mit Gewinn

Die Gemeinde Vals verschaffte dem Unternehmen eine echte Zukunftsperspektive und sie verpflichtete mit Beatrice und Hansuell Baier ein fachlich ausgewiesenes Direktions-Ehepaar. Es wurde wieder investiert und es ging langsam, aber stetig aufwärts. 1992 brachte es die «Hotels und Thermalbad Vals AG» auf einen Umsatz von 9,1 Millionen Franken und erwirtschaftete einen Cash-flow von nahezu einer Million. Erstmals in der hundertährien Geschichte ist man endhundertjährigen Geschichte ist man end-lich in der Gewinnzone. Mit Aufwen-dungen von zwei Millionen Franken wird in diesem Sommer die Hotelinfrastruktur verbessert und im Frühighr 1994 werden die Bauarbeiten für die «neue Therme Vals» in Angriff genommen. Innerhalb von drei Jahren soll mit finanziellen Aufwendungen von 22 Millionen Franken eine moderne Badeinfrastruktur ge-schaffen werden. Geplant sind eine neue Therapieabteilung und ein Bewegungs-bad, ein Hallen- und ein Freibad, Saunen, Dampfbäder, Whirlpools und Solarien, eine neue Arztpraxis etc. Mit den neuen Projekten trägt man auch der Tatsache Rechnung, dass in Vals durch den Tou-rismus fünfzig Prozent des Volkseinkommens erwirtschaftet werden.

### Steiniger Weg zur Ökotaxe

Der revolutionären Ökotaxe zur Einführung des Nulltarifs beim öffentlichen Verkehr steht im Oberengadin ein schwieriger Weg bevor. Die Finanzierung des national modellhaften Vorha-bens stösst auf Widerstand, 80 Prozent sollen über eine Ökotaxe durch die Hoteliers aufgebracht werden, je 10 Prozent durch die Gemeinden und den

«Ich sehe nicht ein, weshalb die Ökotaxe «Ich sehe nicht ein, wesnato die Okotaxe auf dem Buckel der Hoteliers und Beherberger eingeführt werden soll», bemängelt Sepp Müssgens, Hotelier in Sils im Engadin und früherer Bündner Hoteliervereinspräsident den Vorschlag, Vor 40 Jahren habe man mühsam erreicht, Pauschalpreise für Hotelüberschutzungen einzuführen, und ietzt soll nachtungen einzuführen, und jetzt soll neben der doch ziemlich integrierten Kurtaxe erneut eine Sondersteuer durch den Hotelier erbracht werden, «Wenn wir die Ökotaxe nämlich nicht integrieren, verärgern wir den Gast», weist Müssgens die Vorgabe, die Ökotaxe sei vom Gast zu berappen, von sich. Müssgens möch-te die Finanzierung über den ordentli-chen Steuerhaushalt der Gemeinden er-reichen

Die Ertragsausfallberechnungen bei de Jehr mit 8,1 Millionen Franken ge-schätzt. Die Gäste-Ökotaxe würde pro Nacht zwei Franken betragen. Dank ei-ner damit verbundenen Gästekarte ge-niesst der Übernachtungsgast gegenüber dem Tagesgast zusätzliche Vorteile.

### Trittbrettfahrer unerwünscht

Nicht einig ist man sich im Oberengadin hinsichtlich der Benutzernachfrage. Die einen sehen die Gäste an erster Stelle, die andern die Einheimischen. *Bruno Giova-*noli, Mitglied der Nulltarif-Arbeitsgrupnoli, Mitglied der Nulltarif-Arbeitsgruppe, muss zudem verschiedene Modellberechnungen in Auftrag geben. Denn im 
Gegensatz zum innovativ denkenden 
Grossraum St. Moritz sträuben sich die 
vier untersten Oberengadiner Gemeinden La Punt, Chamuesch, Madulain, 
Zuoz und S-chanf wie schon vor zwei 
Jahren bei der Realisierung des heutigen 
Verkchrskonzepts gegen eine Bezahlung. Giovanoli ist aber überzeugt, dass 
alle elf Kreisgemeinden bei der Ökotaxe 
gut davonkämen, werde doch der öffent-

alle eil Kreisgemeinden bei der Okolaxe gut davonkämen, werde doch der öffentliche Verkehr ohnehin immer teurer und die Subventionen kleiner.
Das Bundesamt für Verkehr und der Kanton Graubünden haben grosses Interesse am Modell. Entsprechend erhält Giovanoli Anfragen für Referate in nambeten Kursten Die Dicksteinen um haften Kurorten. Die Diskussionen um die Ökotaxe lassen im Oberengadin den Ruf nach einem strassenunabhängigen Verkehrsmittel laut werden. Verkehrsingenieure regen an, grossräumig danach Ausschau zu halten, beispielsweise nach einer Einschienenbahn. Dies würde den Politikern auch ermöglichen, bestehende Folitikern auch ermöglichen, bestehende Strassenengpässe stehenzulassen. Der Kreisrat Oberengadin setzte deshalb eine Arbeitsgruppe für einen neuen Verkehrstäger und die Erarbeitung einer Machbarkeitsstudie ein.

### Sofitel/Pullmann Hotels

## Die Marke «Pullman» verschwindet vom Markt

Ein traditioneller Name verschwindet vom internationalen Hotelmarkt: Pullman. Pullman das galt in manchen Regionen als Synonym für Bequemlichkeit auf Reisen. Doch mit der «Annäherung» der französischen Accor-Gruppe an die «Compagnie Internationale des Wagon-Lits et du Tourisme» 1991 war kein Platz mehr für Pullman.

### GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Qualitative und quantitative Umfragen in Deutschland, Frankreich, Grossbritan-nien und Italien haben nach Auskunft der Accor-Gruppe ergeben, dass «Sofitel» als Hotel-Marke «bei den Gästen wahrscheinlich den grössten Zuspruch finden» werde

Also entsteht unter der Marke «Hotel Sofitel» ein neues Accor-Netz von Herbergen der Vier-Sterne-Kategorie. Von den rund 60 bisherigen Pullman-Hotels wer-den etwa 30 als Sofitel-Häuser weitergeführt, die übrigen «woanders» innerhalb der Accor-Gruppe untergebracht. Dabei übernimmt die Marke «Mercure» der Accor-Gruppe die Funktion einer neuen Dachmarke von «europäischen Hotels der 2- bis 4-Sterne-Kategorie». In der Schweiz werden die beiden Pullman-Hotels in Zürich und Genf in die Marke Ho-

Weltweit werden die neuen Sofitel Ho-tels 1994 mit 99 Häusern und fast 20 000 Zimmern in 41 Ländern vertreten sein. In Europa sind es 53 Häuser in 12 Ländern. Damit, so heisst es aus der Accor-Zentrale, steht die neue Gruppe «an erster Stelle der internationalen Ho-telketten der gehobenen Kategorie in Eu-

### Renovationsprogramm

In Europa, in den USA sowie im Nahen Osten ist die Mehrzahl der Sofitel-Häuser im Eigenbesitz von Accor oder als Fi-lialen gemietet. In Afrika (10 Hotels), Asien, Südamerika und in der Karibik werden die Sofitel-Hotels vorwiegend auf der Basis von Managementverträgen geführt. In den kommenden fünf Jahren

ist für die Sofitel-Häuser ein Renovationsprogramm in der Grössenordnung von jährlich 35 Millionen Franken geplant. Einrichtung und Dekoration der Softiel-Häuser sollen verstärkt «die lo-kale Kultur widerspiegeln». Nach bisher vorliegenden Statistiken sind 70 Prozent der Softiel-Gäste Indivi-

dualreisende, 71 Prozent aus Europa, 10 Prozent aus Amerika. Allerdings er-reichte die Belegungsrate im ersten Halbjahr 1993 nur 56 Prozent, was aber von Accor als «Rückgang um nur I Pro-zent im Vergleich zum Vorjahr» kom-mentiert wurde. «Selbst in der schwierigen konjunkturellen Lage» hätten die Sofitel Hotels ihren «Gästekreis bewahren» können.

Präsident von Sofitel innerhalb der Acros-Gruppe ist *Claude Moscheni*, seit 1993 Präsent von Mercure und Sofitel. Der 51-jährige ist nach seinem Studium an der Hotelfachschule von Toulouse 1970 zu Accor gekommen und einer der Hauptakteure bei der «Neuordnung des Hotelparks der Accor-Gruppe», wie es offiziell heisst. Sofitel-Generaldirektor ist der Belgier Daniel Vrancx, früher Novotel. Ab November wird Sofitel mit eivotel. Ab November wird softiel mit einer Werbekampagne in 20 Titeln in 10 Ländern starten und unter dem Motto «Schritt für Schritt werden wir einzigarig» vorwiegend in der Wirtschaftspresse die Charakteristiken der Softel-Häuser vorstellen. Für die Aktion zeichnet die Agentur «Success» verantwortlich, die Kosten belaufen sich auf rund

### Poetisches Logo

Das Logo basiert auf dem bereits 1982 entworfenen Zeichen eines S in einer Margerite. Es wurde von dem international tätigen Designer Yann Pennor's wei-terentwickelt: «Die fast runde Margerite wird oval, erhält eine sanfte, ansprechen-de Form und mit etwas mehr Volumen eine zweite Dimension, die ihr Wärme und Eleganz verleiht. Das Blau wird rei-ner, weniger dicht, heller» heisst es ganz poetisch bei der sonst so kühlen Accor-Gruppe. Und: Die Sofitel-Schrift ist fein, schlicht und elegant. Das Aktionsmotto der neuen Gruppe: «Nach aussen sichtbar und aggressiv auftreten, aber diskret und elegant in unseren Hotels».

## Übernachtungen im August

HERKUNFT	AUG	UST 1993		JANUAR BIS AUGUST 1993			
	Logiernächte	Veränder	ungen in % Mittel	Logiernächte	Veränderungen in Mitt		
	in 1000	Vorjahr	83-92	in 1000	Vorjahr	83-92	
Insgesamt	4220	m 2,6	- 2,6	24442	- 2,3	- 1,9	
Inland	1514	- 0,3	- 2,6 - 2,1	9671	- 2,6	- 3,7	
Deutschland (BRD)	823	+ 5,0	+ 8,7	5269	+ 4,5	+ 10,7	
Frankreich	239	- 3,8	- 7,9	1113	- 3,4	- 12,1	
Italien	226	<b>- 29,7</b>	- 4,7	818	- 22,9	+ 1,6	
Grossbritannien	239	- 6,0	- 11,4	1319	- 7,5	- 10,7	
Niederlande	130	+ 3,4	+ 12,2	713	+ 4,1	+ 7,2	
Belgien	155	S-13,9	+ 15,9	841	- 6,1	+ 19,5	
USĂ	210	- 6,3	- 32,1	1274	- 6,6	- 23,1	
Übriges Ausland	684	- 1,3	- 5,4	3424	- 3,6	- 23,1	
Ausland Total	2706	- 3,8	- 2,8	14771	- 2,0	- 0,8	

### Hotellerie Deutschland

## **Originelle Bettenprobe**

«Bettenprobe» nennt das «Quality Hotel» im norddeutschen-Peine sein Angebot. Das Drei-Sterne-Haus der «Choice»-Gruppe wurde am 15. April eröffnet und steckt mit seinen 98 Zimmern nach guten Anfangszeiten in einem «Buchungsloch», wie Verkaufsleiterin Astrid Schmidt freimütig ein-

GEORG UBENAUF

Ausserdem sei «Peine als Stadt ja nicht gerade voller Attraktivität». So habe man sich überlegt, was tun, und sei auf die Idee der «Bettenprobe» gekommen. Das 1,6 Meter breite Queen-Size-Bett von wird vom 4. Oktober bis 14. No-

von Wird vom 4. Oktober bis 14. November für 95 Mark angeboten – «für ein bis zwei Personen pro Nacht, inklusive Frühstücksbuffet». Normal kostet das

Einzel 150, an Wochenenden 115 und zu Messezeiten (im 25 Kilometer entfernten Hannover) stolze 230 Mark. Die 72 Ein-Zelzimmer messen 20, die 26 Doppel 23 Quadratmeter. Das Doppel kostet normal 210, an Wochenenden 160 und zu Messezeiten 260 Mark.

### Preisgünstige Qualität

Nun hoffen Direktor Ron Spies und seine 28köpfige Mannschaft auf möglichst viele Betten-Probierer. «Die Sonne von Quality scheint auch jetzt» heisst es im Prospekt mit Bezug auf die internationale Marke. Etwas weiter unten leistet sich der Prospekt allerdings nach Meinung von Experten eher ein Eigen-Goal, wenn es dort heisst: «Quality muss nicht imes dort heisst: «Quality muss nicht im-

mer teuer sein». Dennoch: Mit etwas weniger Fehlern in Prospekt ist die Idee, schwache Belegungszeiten durch eine «Bettenprobe» bei Noch-Nicht-Gästen aufzupeppen, durchaus der Nachahmung wert. Nicht nur in Peine. Oder?

# Berner Alpen, Kläranlagen und Swatches

Trotz schmalem Budget: Der Schweizer Pavillion an der «Taejon Expo 93» in Südkorea zieht die Massen an. Nach einer die Emotionen bewegerden provokativen Weltausstellung 1992 in Sevilla werden die Besucher diesmal über die traditionellen Klischees in den Pavilbns geführt. Erst im Inneren wild der Besucher auch mit der «anderen Schweiz» bekannt gemacht.

### WERNER CA'RINA

Dreissig bis vierzig Tausend Besucher strömen täglich durch den Schweizer Pa-villon an der «Taejon E.po 93», wie der offizielle Titel der Weltausstellung in der stüdkoreanischen Stadt Taejon heisst. Da-bei war der Enthusiasnus des Bundes nicht eben gross, nach den gemischten Reaktionen auf den hel-etischen Beitrag an der letztjährigen Weltausstellung in Sevilla («Die Schweiz existiert nicht») wieder Geld locker zu nachen. Schliesslich bewilligte «Bern»karge 3.6 Millio-

nen Franken.

Den Zuschlag zur Ralisation bekam diesmal die Schweizersch Verkehrszentrale (SVZ). Und der Fivillon trägt denn

### 140 000 Leute pro Tag

Im Zentrum der Austellung steht der «Turm des grossen lichtes». Auf der einen Seite gruppieren sich die Län-derpavillons, auf de anderen die futuristisch gestaltetenPavillons korea-nischer Firmen. 12 Millionen Besu-cher erwarten die Veranstalter bis zum Austellungsscluss am 7. No-vember, das sind 40'000 täglich! Wen wundert's dassdie drei Dutzend Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Schweizer Pavillon (zum grössten Teil Koreaner) gelgentlich Ermü-dungserscheinunger zeigen. Reto Schoch: «Der Pavilbn nutzt sich viel schneller ab, als vir dachten. Wir müssen immer wieler Teile reparieren oder ersetzen.» 17% der Besucher sind – zur leichten Enttäuschung der Veranstalter Koremer. Neuerdings erleichtert man den venigen Fremden bei besonders gefragten Pavillons das Schlangenstehn: ver den Pass oder das Flugbillet zeig, darf sich vor die Nase der Einheimichen stellen. WC



Varten vor der Seitenfront des Schweizer Pavillons

Mönch und Jungfrau. Und werbewirksam grüsst eine weitere Schweizer Ikone von der Fassade, eine überdimensionier-te Swatch. Das Konzept des Pavillons stammt vom freien Ausstellungsmacher

Reto Schoch, die Gestaltung vom SVZ-Mitarbeiter Niklaus Egger:

Den meisten Koreanern fallen zur fernen Schweiz höchstens verschneite Berge, Uhren und Heidi ein, das Mädchen aus

den Bergen ist eine im fernöstlichen Land beliebte Comicfigur. Mit genau diesen Klischeevorstellungen locken die

Ausstellungsmacher die asiatischen Gä-

ste an. Dabei denken sie auch an das Tou-

ristenreservoir des Gastlandes: 45 Mil-lionen zunehmend kaufkräftige Süd-

koreanerinnen und Südkoreaner, die erst

seit 1989 zum Vergnügen ins Ausland reisen dürfen. Die Koreaner brennen dar-auf, die nach Norden hermetisch abge-

riegelte Halbinsel für einen Erkundungs-trip zu verlassen. Die Schweiz figuriert unter den Fernreisezielen zusammen mit

den USA auf dem Spitzenplatz. Da die

Comicfigur «Heidi»

Wunschtraum bleiben.

Nach bis zu einer halben Stunde Schlangenstehen erleben die Besucherinnen und Besucher des Schweizer Pavillons eine Multivision. Ein Swissair-Jumbo düst werbewirksam am Alpenkranz vorbei. Die Swissair ist einer der neun Spon-soren, die zusammen Exponate und Bar-leistungen im Wert von einer halben Mil-

lion Franken beigesteuert haben. Schöne Stadtbilder und anheimelnde Landschaften wechseln mit Bildern von Universitäten, Banken, Einkaufsstrassen und Industriebetrieben. Schwinger run-den das rosige Bild von Switzerland ab. Auch hier liegen die Ausstellungs-macher richtig: das Interesse der Asiaten an der eidgenössischen Folklore ist

### Szenenwechsel «Ökowege»

Im zweiten Ausstellungsbereich folgt ein abrupter Szenenwechsel. Auf Stellwän-den ist von den ökologischen Sünden der Schweizer die Rede. Das Thema der Weltausstellung lautet «Ein neuer Ent-wicklungsweg» und soll ökologische Wege in eine bessere Zukunft aufzeigen. Während andere Pavillons diese Aspekt fast vollständig ignorieren, gehen die Schweizer im Mittelteil der Ausstellung im letzten Jahrhundert wird gezeigt.
Doch die Eidgenossen haben aus dem
Desaster gelernt, wie das zukunftweisenden Forstgesetz beweist.
Der Koreaner erfährt unter anderem auch

von verschmutzten Schweizer Seen, die mit Hilfe moderner Kläranlagen jetzt wieder zum Bade laden. Reto Schoch: Wir rechnen damit, dass sich nur ieder hundertste Besucher unseres Pavillons in diese Schautafeln vertieft.» Bei erwarte-ten drei Millionen Besuchern wären das immerhin 30 000. Weit höhere Anziehungskraft hat das «Recyclium» des Westschweizers *Charles Morgan*, eine verwegene Maschine aus Abfall, welche spielerisch Wiederverwertung demon-striert.

### Hohe Umsätze im Swiss-Shop

Im Swiss-Shop des dritten Ausstellungs-sektors ist Konsum Trumpf. Viele Besu-cher erwerben sich eine Swatch, bestickte Servietten, Schnitzereien oder ein Militärsackmesser. Hans Zimmermann, der Pavillonchef, freut sich über unerwartet hohe Umsätze. Der Reingewinn des Verkaufs kommt dem Steuerzahler zugut, hilft er doch den Bundeskredit zu ver-

### TRAVEL PULSE USA

### Gemeinsam vermarkten

Seit 15 Jahren führen die am Rhein anliegenden Länder Deutschland, Holland und die Schweiz die «Rhine-River-Promotion» durch. Dieses Jahr aber muss auf eine Agentenreise veraber muss auf eine Agentenreise ver-zichtet werden. Dies allein deshalb, weil die verschiedenen Partner und involvierten Luffahrigesellschaffen sich auf kein Datum einigen konnten. Ob es nun aber im nächsten Jahr wieder weiter geht, muss vorerst geprüft werden, erklärt Michiel van Diggele vom holländischen Verkehrsbüro, der gegenwärtige Vorsitzende des Rhine-River-Promotion-Commitee. Jedes Produkt hat seinen eigenen Lebenszyklus. Vielleicht, werweist van Digge-le, hat nun das Rhine-River-Produkt nach diesen 15 Jahren das Ende sei-nes Zykluses erreicht.

Dass das Netherlands Board of Tourism aus der European Tourist Com-mission (vorbergehend?) ausgestiegen ist, heisst noch lange nicht, dass die Holländer die Marktbearbeitung im Alleingang betreiben wollen. Im Gegenteil: Van Diggele ist an Partnern höchst interessiert. An Partnerschaften mit zwei oder drei anderen, gleichgelagerten Lündern. Weniger Interesse bekundet man indessen an einer Parinerschaft mit 24 Beteiligten wie bei der ETC. Diese Einstellung ist nicht zuletzt eine Antwort auf das veränderte Reiseverhalten von Uncle Sam. Gerade heute, wo der amerika-nische Tourist tendenziell weniger eu-ropäische Länder besucht, dafür aber in diesen länger bleibt, sind partner-schaftliche Marketingaktionen zwi-schen zwei oder drei Ländern ein Ge-bot der Stunde. Ein erstes Fazit dieser Erkenntnis: An der IT & Me in Chicago teilen sich die Holländer, Bel-gier und Luxemburger den Stand. Und gleich ein anderes Beispiel: Im

letzten Jahr haben die Hollander die

Reisebüroseminare zusammen den Engländern bestritten.

Der Tour Operator Rail Europe, an welchem die französische Staatsbahn zu 88 Prozent und die SBB zu 12 Prozent beteiligt sind, hat sich eine neue Holdingstruktur verpasst. Unter dem Dach der Rail Europe Holding in White Plaines, New York, stehen nun white Plaines, New York, stehen nun drei unabhängige Einheiten: die Rail Europe Inc. in White Plaines be-schäftigt sich mit Marketing und Pro-dukteentwicklung. Die neue Einheit mit dem Namen Euronet Inc, eben-falls in White Plaines und angeführt son Main Van Cangeban gegeführt. von Alain Van Caneghem, sorgt für die weltweite Distribution der selber entwickelten Software. Das Call Cen-ter in Boulder, Colorado, ist unter der Leitung des Tessiners Federico Sommaruga für Information und Reserva-tion zuständig. Der Grund dieser Massnahme: eine grössere Unabhängigkeit der Einheiten fördert und vereinfacht die Diversifikation Claude Chatelain, New York

REKLAME

## Koreaner gegenwärtig nicht einmal eine Woche Ferien pro Jahr haben, muss die Europareise allerdings vorläufig für vie-SVZ-Profi-Tou im Osten Deutschland

## Wie Schweizer ihr Land «verkaufen»

Vom 13. bis 17. September führte die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) zum dritten Mal seit 1991 eine Profi-Tour in die neuen deutschen Bundesländer durch. 28 Schveizer Tourismusdestinationen ind -organisationen empfingen n Berlin, Leipzig, Chemnitz und Dresden rund 460 deutsche Reise achleute.

CHRIS'A ARNET

Schweizerfahnen flatterten, Alphörner dröhnten, Bergbider häuften sich zu Bergen, Wein flos à discretion, und so

fröhlich wie der Jauchzer des Fahnen-schwingers zeigten sich auch die Ge-sichter der Schweizer Touristiker: Berlin, Leipzig, Chemnitz und Dresden beka-men das Bild einer überaus schönen, hei-len, harmonischen und gastfreundlichen

### **Breite Vertretung**

recht zufällig gesetzt. Vertreten waren bekannte und weniger bekannte Destina-tionen, kleine und grosse Organisatio-nen, verschiedene Landesteile und Sprachregionen. Insgesamt beteiligten sich sieben regionale Verkehrsverbände, acht lokale Verkehrsbüros, fünf Hotelgruppen oder -ketten, zwei Incoming-

Die Schwerpunkte waren allerdings

### Erfreuliches Interesse

Das Interesse an Informationen und Kontakten war von seiten der deutschen Reisebranche erfreulich gross. Obwohl auch andere Ferienländer mit beachtli-chem Einsatz auf dem neuen Markt präsent sind, ist noch keine Uebersättigung an derartigen Veranstaltungen festzustel-len. Von 1515 angeschriebenen Reise-büros meldeten sich etwas mehr als 300 an, die Zahl der effektiven Teilnehmer lag dann jedoch bei rund 460. Den grös-sten Ansturm erlebte erwartungsgemäss der Workshop in Berlin mit 156 Perso-

Operators, vier Transportunternehmungen, eine Versicherung und zwei nationale Organisationen. Verschiedene Sponsoren sorgten für ein stimmungsvolles Drum und Dran, so etwa die Weinkellerei Provins mit einigen Gratiskisten Wein,die Swissair mit musikalischen Untermalung durch ihre firmeneigene Ländler- und Alphornformation und verschiedene Kurorte mit Gratisferien als Verlosungspreise.

Dass das Schwergewicht der Werbetour auf Workshops gelegt wurde, hat seinen guten Grund: In den neuen Bundeslänguten Grund: In den neuen Bundesländern wird noch vorwiegend über Reisebüros gebucht. Längerfristige Bezichungen aufzubauen, ist jedoch nicht ganz einfach, findet doch ein starker personelter Wechsel statt. Auch sind viele, nach der Wende neueröffnete Reisebüros bereits wieder verschwunden.

Zum ersten Mal wurde der Versuch mit Publikumsaktionen (in Leipzig und Chemnitz) gewagt. Obwohl lediglich als «Beigemüse» betrachtet und deshalb auch nicht besonders sorgfältig vorbereitet, fanden sie recht hohe Beachtung. Im tet, tanden sie recht note Beachung. In Hinblick auf eine künftige Änderung des Buchungsverhaltens - in wenigen Jahren werden wohl auch die Gäste aus den neu-en Bundesländern vermehrt direkt bu-chen - dürfte der direkte Kontakt zur Bevölkerung ebenfalls von Bedeutung sein.

### Die Schweiz: «Schön und teuer»

Detailkenntnisse über die Schweiz scheinen selbst bei den Reisefachleuten der neuen deutschen Bundesländer kaum vorhanden zu sein. Die Vorstellungen beschränken sich auf «schön und teuer, hohe Berge und viel Schnee». Allgemein bekannt sind offensichtlich nur weltberühmte Orte wie Interlaken, St. Moritz und Luzern. Aufgabe der künftigen Marktbearbeitung wird es sein, gezielt zu informieren, regionale und saisonale Nuancen herauszuarbeiten und Vorurteile zu beseitigen. An einer nächsten Profi-Tour der Schweizerischen Verkehrszentrale soll denn eine Grundinformation bereit-ellt werden. gestellt werden.



Ernst Hungerbühler, Ausbildungszentrum Unterhof, Diessenhofen, profitiert von:

**FIDELIO** 

**FIDELIO** 

vom Hotelspezialisten

E CHECK-IN DATA AG

INFORMATIK FUR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Telefon 01 808 71 65

## Senioren und Junge als Hauptinteressenten

Laut Peter S. Mi hel, Direktor der SVZ Deutschland, stammten letztes Jahr be-reits zehn Proze t aller deutschen Ferireits zehn Prozef aller deutschen Feri-engäste in der Schweiz aus den neuen Bundesländern. Wenn man bedenkt, dass diese Ländr insgesamt 16,6 Mio Einwohner zählln, so zeigt sich, dass hier ein grosses Marktpotential vorhan-den ist (+5,0 Pozent im August 93). Vis Erschwand der letters und bekennt Die Erfahrunger der letzten zwei Jahre lassen darauf schliessen, dass die Schweiz als Feienland dort durchaus im Trend liegt. Der ehemalige DDR- Bewohner schätzt abwechslungsreiche Landschaften, Sicherheit, hohe Erleb-Landschaften, Sicherheit, hohe Erieb-niswerte (sei es in sportlicher, sei es in kultureller Hinsicht) und gute Verstän-digungsmöglichkeiten in deutscher Sprache. Interessiert sind vor allem Se-nioren, die vielleicht früher schon in der Schweiz waren, dann aber auch Junge, die die Welt entdecken möchten. Geffart sind zurzeit noch vorwiegend Junge, die die weit entdecken mochten. Gefragt sind zurzeit noch vorwiegend günstige Angebote, bereits zeichnen sich Tendenzen in Richtung höherer Komfort- und Preisklassen ab. CA

### Nach der Agonie nun der Exitus

Kränklich war der seit Jahrzehnten über die Grenzen Deutschlands bekannte Studienkreis für Tourismus schon lange; die Rettung aus dem finanziellen Dilemma konnte trotz allem nicht bewerkstelligt werden. Der Studienkreis meldete am werden. Der Studenkreis meldete am 23. September Konkurs an. Auch die Bank hat sich trotz des Mitgliederbe-schlusses nicht veranlasst gesehen, von der Kündigung der Kreditlimite abzu-weichen. Damit war für den Vorstand des Studienkreises der Zustand der Zah-lungsunfähigkeit unmittelbar eingetreten und so konnte er nur noch den Gang zum und so konnte er nur noch den Gang zum Konkursrichter antreten. Hätte er das nicht getan, wären die einzelnen Vor-standsmitglieder persönlich haftbar ge-

Ob die Geschäftsfelder, die der Studien-kreis bisher abgedeckt hat – Herausgabe von wissenschaftlichen Schriften sowie von wissenschaftlichen Schriften sowie Reiseführen, zahlreiche Untersuchun-gen zum Reiseverhalten der Deutschen und vor allem die jährlich aufgelegte Reiseanalyse – in Wege geleitet werden können, wird jetzt untersucht.

# Vom Aletschgletscher nach Ligurien

Mit einer über 350 Kilometer Volksradfahrt Aletschgletscher zum Mittelmeer ins ligurische Savona haben zwei Touristiker aus dem Wallis Mitte September eine grenzüberschreitende Volkssportattraktion durchgeführt. Der Europa-Gedanke dient der Radtour als Aufhänger, tourismuswirtschaftliche Intressen sind aber mindestens gleichbedeutend.

BETTINA MUTTER

Es stimmt, dass hier Ökologie auch Mittel zum Zweck ist.» Beat Ruppen, Alt-Kurdirektor, Dozent an der Schwei-zerischen Tourismusfachschule Sierre und Mitinhaber eines Touristikservice, hat die Route so gewählt, dass sich die Maralp-Tour, die Meer-Alpen Tour, von

normalen Radfahrtouren abhebt: Zum normaten Kattahrtouren aoneot: Zum völkerverbindenden Projekt wurden Rad-fahrerinnen und Radfahrer aus allen EG/ EFTA Ländern eingeladen, um die «Bot-schaft der Alpen» aus eigener Kraft ans Mittelmeer zu tragen. Die Route, die in zwei Tagesetappen von Naters/Brig über den Simplon und durchs malerische Piemont bis ans Mittelmeer führt, verbindet zwei Regionen, die einerseits für neue Ideen im Tourismus empfänglich sind und andererseits auf die bessere Nutzung bestehender Infrastrukturen und Ange-bote mehr denn je angewiesen sind. Beat Ruppen, begeisterter Radsportler, erläutert seine Idee: Tourismus sehe er als etwas Ganzheitliches, worin Kultur, Kommunikation, politische und volks-kundliche Inhalte mit einbezogen werden müssten. So habe sich der Europa-Gedanke «Europa fasst Tritt und kommt in Gang» als dankbarer Aufhänger er-wiesen, Zwar überwogen in der ersten Auflage die Schweizer Teilnehmer; Deutsche, Österreicher, Holländer, Dänen und Italiener waren aber im Tross der 230 Fahrer mit von der Partie.

### Freundschaftliche Beziehungen

Sepp Fuchs, Alt-Radprofi beurteilte das Projekt als «professionell und gut orga-nisierte Radtour». Dass Ökologic und Europa hier Mittel zum (touristischen) Zwecke sei, bleibe unumstritten. Natio-nalratspräsident Paul Schmidhalter, der die zweite Etappe von Acqui Terme nach Savona, hob in seiner Rede die völker-serbindende Bedeutung bervor, die für zerbindende Bedeutung bervor, die für verbindende Bedeutung hervor, die für die Schweiz auch durch die kürzlich un-terzeichnete Konvention zwischen der Region Piemont und dem Kanton Wallis an Bedeutung gewinne. Der Tourismus-minister der Stadt Savona sowie auch der Pressesprecher der Region Riviera Ligure betonten, man werde bemüht sein, die freundschaftlichen Beziehungen der Re-gionen durch das Maralp-Projekt auch auf andere Bereiche auszuweiten. Sollte sich die Maralp-Tour neben ihrer

grossen Schwester, der Belalp-Hexenab-

Jahren und Tälnehmer, in den nächsten Jahren ebens: zum touristischen Gros-sanlass auswähsen, hätten die ehrgeizigen Initiantei Beat Ruppen und Hans Wespi ein zustzliches Ziel erreicht.

### Hoffnung auf Zusatzeffekte

Die Tourismuregionen Oberwallis und Riviera Ligun würden um eine Veran-staltung reiche, die in ihrer Promotions-wirkung in dei Regionen nicht zu unterwirkung in dei Regionen nient zu unter-schätzen wäre Die marktwirtschaftliche Umsetzung stet bevor: Der piemontesi-sche Badeort Aqui Terme ist auf der Su-che nach eine Schwestergemeinde im Oberwallis un der «Treno nevi», der Schneezug, könte zukünftig die Walli-ser Skipisten dn oberitalienischen Skiliebhabern nähr bringen – Projekte, die nicht nur für die Oberwalliser Sponsoren von Interesse sen dürften. Und – ins Pro-gramm des privten Walliser Tourismus-service gehörn künftig Wein- und Schlemmerreisn ins Piemont.



«ALLEGRA!» (GRÜEZI!) UND DANKE FÜR DEN FREUNDLICHEN EMPFANG IN IHREM GASTGEWERBEBETRIEB.

Sie haben mit ALLEGRA eine gute Wahl getroffen, denn die Augen trinken mit.

Deshalb muss ein gutes Mineralwasser ohne Kohlensäure besonders elegant präsentieren.



ALLEGRA STILLES MINERALWASSER.

OHNE KOHLENSÄURE. WIE ES AUS DER BÜNDNER BERGQUELLE KOMMT.

ABGEFÜLLT DURCH DIE PASSUGGER QUELLEN.



### IN:O-TOUR

Reka-Ferienwanungen mit Sternen! Umfangreicher, nformativer und neu al-le Reka-Ferienvohnungen mit Sternen gekennzeichnet. So präsentiert sich auf 96 Seiten der neue Landeskatalog Schweiz 1994 de Schweizer Reisekasse. Der Mieter sieht un auf einen Blick, was ihn bei den 950RekaFerienwohnungen in 130 verschieenen Schweizer Orten

erwartet.
Im Vordergrund es Reka-Angebots stehen insbesonderdie kinderfreundlichen Ferienanlagen 1 Albonago/Lugano, Bergün, Brissap, Lenk, Magadino, Montfaucon undžinal. Der Ferienwohnungskatalog ist rhältlich bei: Schweizer Reiseasse, Neuengasse 15, 3001 Bern, Telefa 031/329 66 33.

\*
Erster Kletterstig der Schweiz. Der

Erster Kletterstig der Schweiz. Der erste Kletterstig der Schweiz wurde in den Hasli-Dolomen anlässlich des 100-jährigen Jubiläurs des Bergführervereins Haslital ersellt. Der Klettersteig Tälli ist ein durchehend mit Drahtseilen und an erforderlicen Stellen mit Leitern gesicherter Felsstig.
Dem schwindelfrien, geübten Berggänger bietet er ein Zwischenstufe zwischen Bergwanden und Klettern. Der Klettersteig übervindet eine Höhendifferenz von 600 Vetern und kostete 150000 Franken.

150 000 Franken.

Frühstücksbuffetin Seilbahnkabine. Fruhstucksbuffetin Seilbahnkabine. Die Aroser Bergbhnen laden Frühauf-steher um 6.00 Uh morgens zum Früh-stücksbuffet in de Luftseilbahnkabine ein. Während 40 /inuten gondelt die Gesellschaft bei laffee, Orangensaft, Gipfeli und weitern Leckerbissen zum Weisshorngipfel hiauf.

Kinder bezahlen eine Kurtaxe. Als erster familien- un kinderfreundlicher Kurort im Kanton ern befreit Beaten-berg Kinder und Jgendliche bis zum vollendeten 16. Lebnsjahr von der Kur-taven flicht. taxenpflicht

Stadtnatur-Weg drch Zürich. Auch mitten in der Stadt Zrich kann ein Stück mitten in der Stadt Zrich kann ein Stück Natur erlebt werde. Ein Spaziergang entlang dem Stadtnur-Weg durch den Kreis 5 und entlang er Limmat gibt un-erwartete Einblicke n Tier- und Pflan-zenwelt. Entlang deri Weg vom Limmat-platz zum Hardturmnformieren 14 Ta-feln über Vögel, Stussenbäume, grüne Fassaden, Familiengrten und Bäche in der Stadt der Stadt.

BLS-Eisenbahn-Erlbnispfad. BLS-Eisenbahn-Eribnispfad. Der BLS-Erlebnispfad züschen Kandersteg und Frutigen ist mit5 Informationsta-feln zu den wichtigten Aspekten der Lötschberglinie wie lauwerke, Betrieb, Sicherheit, Signale, Rollmaterial etc. ausgeschildert. Das Jernstück zwischen Blausee-Mitholz undKandergrund Kir-che kann in ca. eine Stunde begangen werden. werden.

Mountain-Bike-Gures. Der Tourismusverband Saanenlnd lädt Bike-Fans zu neun verschiedenn Mountain-Bike-Touren in der Regiontin. Im MTB-Guide sind auch Campigplätze, Picknickstellen und Restaunts eingetragen. Ebenfalls 42 MTB-Toren, allerdings im Engadin zwischen Eail und Martina, empfehlen die Verkhrsvereine Scuol und Bad Tarasp-Vulpra. und Bad Tarasp-Vulpra.

Sadko Arcade, Moskau

## Rutzkoi vermieste Schweizern das Geschäft

Die Unruhen im Zentrum Moskaus und die Ausgangssperre bis Ende Woche haben auf die bis dahin schnell steigenden Umsätze des russisch-schweizerischen Gastro-Unternehmens Sadko Arkade gedrückt. Die unweit des Parlamentsgebäudes liegenden Restaurants und Läden mussten für zwei Tage geschlossen werden. Seit genau einem Jahr leitet der Ex-Hotelier David E. Egolf das Schweizer Unternehmen in

ANDREAS NETZLE AUS MOSKAU

Am Samstag vor der Besetzung des russischen Parlamentsgebäudes durch An-hänger des Vizepräsidenten Alexander Rutzkoi erzielten die Betriebe der Sadko Arcade einen neuen Umsatz-Rekord. Die sechs Restaurants, die Pianobar, der Le-bensmittelladen und die 15 übrigen Ge-schäfte auf dem Messegelände an der Moskwa waren übervoll. 220 Torten gingen im «Swiss Pastry Shop» über den Ladentisch An normalen Tagen sind es etwa 75. Auch der Hummer-Cocktail, eine Spezialität des Restaurants «Swiss House», wurde von den konsumfreudi-gen Gästen bestellt wie nie zuvor. Rund 80 Prozent der Klientel sind Russen der Ober- und Beamtenschicht sowie «Neu-

Als dann Präsident Boris Jelzin das Gebiet um das nur 600 Meter entfernte «Weisse Haus» absperren liess, brachen letzte Woche die Umsätze um rund 30 Prozent ein. Der Umweg war vielen Gästen zu weit. Direktor David E. Egolf hoffte deshalb auf ein baldiges Ende der Blokade, welche sein Stammgast Rutz-koi (mit Vorliebe US-Beef im «Steak e»!) verursacht hatte. Die Auswei tung der Unruhen am Wochenende ge fährdeten dann auch die beiden Sadko Geschäfte im Zentrum. Sie waren erst kürzlich umgebaut worden und haben ih-



David E. Egolf führt seit einem Jahr die Sadko Arcade in Moskau. Zuvor war er unter anderem F&B-Manager war er unter anderem r&B-manager im «Bellvue» Bern und Direktor im «Acapulco Plaza» und im «Schweizer-hof» Lenzerheide.

re Umsätze ebenfalls fast täglich gestei-gert. Am Monatg und Dienstag blieb die Arcade geschlossen. Und noch die ganze Woche ist schon um elf Uhr nachts Poli-

### Erstes Schweizer Joint Venture

Mit den beiden Geschäften im Zentrum-ein Lebensmittel- und ein Bekleidungs-laden - hatte 1988 das Engagement des Schweizer Unternehmens in Moskau be-gonnen. 1991 erreichten die Umsätze be-reits 26 Millionen Dollar. Unter dem Narents 26 Millionen Dollar. Unter dem Namen Sadko Arcade hatte die Hopf Service 1987 das erste Schweizer und das 12.
europäische Joint Venture mit dem russischen Handelsministerium abschlossen.
Die in Glattbrugg ansässige Hopf Service ist eine 100-prozentige, operationelle
Tochter der Hopf AG in Basel, an der die
Gebrüder Hopf, Hofer&Curti, PCWHolding, Gebrüder Volkart, Feldschlösschen und Orior-Holding beteiligt sind.
1990 ergab sich die Möglichkeit, sich auf
dem Messegelände «Expocenter» in der
Nähe des «Weissen Hauses» an einer neu
zu errichtenden Ladenpassage zu beteiligen. Im Juli 1992 wurde dort das erste
Restaurant «Trattoria» eröffnet. Heute
sind es sechs Spezialitäen-Restaurants,
eine Bar sowie bis Ende dieses Jahres 17
Läden für harte Währungen, sprich
Dollars. Dazu kommen Lieferungen der
Hausbäckerei an internationale Hotels men Sadko Arcade hatte die Hopf Servi-Dollars. Dazu kommen Lieferungen der Hausbäckerei an internationale Hotels wie das «Palace», «Marco Polo», «Kem-pinski» und «Penta». 1993 gelang es der Hopf AG, bei der Umwandlung der Sad-ko in eine Aktiengesellschaft 51 Prozent der Aktien zu übernehmen. 49 Prozent hält die Gesellschaft Berjoska, welche hält die Gesellschaft Berjoska, welche vorläufig noch dem russischen Handelsministerium gehört. Ins Lagerhaus in Tschertanovo (6000 Quadratmeter) und nide Arcade (8300 Quadratmeter) investierte Sadko über 60 Millionen Franken. Sadko Arcade wird in diesem Jahr 48 Millionen Dollar Umsatz erzielen, nächstes Jahr sind 60 Millionen budgetiert. Daraus soll, so Direktor Egolf «erstmals ein Gewinn» resultieren vage,

### Erfolg mit importierter Qualität

Allein die Restauration macht in diesem Jahr 14,5 Millionen Dollar Umsatz, nächstes Jahr werden es 17 Millionen sein. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen laut Egolf die Mittagsfrequenzen er-höht werden, «am Abend ist fast keine höht werden, «am Abend ist fast keine Steigerung mehr möglich». In den sechs Restaurants mit ihren rund 600 Sitzen geben die Gäste im Durchschnitt zwischen 17 («Pizza Pazza») und 52 Dollars («Swiss House») pro Mahlzeit aus. Mit 130 Plätzen erbrachte das «Swiss House» monatlich rund 270 000 Dollar Um-sztz der Spitzengeiter «Steak House» gaz satzt der Spitzengeiter «Steak House» gaz satz, der Spitzenreiter «Steak House» gar 350'000. Dabei sind die Preise um einiges höher als bei uns: Franken gleich Dollar.

Die beiden Lebensmittelgeschäfte in der Arcade und im Zentrum erzielen pro Mo-nat zusammen'rund 1,2 Millionen Dollar Umsatz. Wie in den Restaurants ist auch hier die Qualität und das Markenimage der verarbeiteten oder verkauften Waren entscheidend (vgl. Kasten). Bis auf die Güggeli für den «Chicken-Grill» und das Fleisch, das die eigene Metzgerei zu mo-natlich 2,5 Tonnen Wurst verarbeitet, werden alle Produkte importiert: Gemü-se aus Finnland, Fleisch aus den USA (2

Angelernte russische Mitarbeiterinnen produzieren in engsten Verhältnissen an Spitzentagen über 200 Torten für den «Swiss Pastry Shop», Beliebt sind vor alwiss Pastry Shop». Beliebt sind vor al-

Tonnen pro Monat) und der Rest - rund 15'000 Produkte, davon 3,500 im Food-Bereich - wird von 500 Lieferanten aus der ganzen Welt über die Schweiz importiert. Ende Jahr wird ein Lastzug täg-lich für den Nachschub aus dem Westen sorgen. Der F&B-Grossverteiler im Westen ist allerdings nicht die Howeg Ga-stro AG, an welcher der Hopf-Aktionär Hofer&Curti beteiligt ist, sondern der Stuttgarter Grossist Böhm.

### Know-How für Russland

In den Restaurants, Läden und verarbei-tenden Betrieben (Bäckerei/Konditorei tenden Betrieben (Backerei/Konditorei und Metzgerei) arbeiten 35 Ausländer («Expatriots») und 1020 Russinnen und Russen. Alle Schlüssel-Stellen sind mit Expatriots besetzt. Die 24 Schweizer bringen insbesondere im F&B-Bereich das fachliche Know-How ihrer Hotelund Gastronomie-Ausbildung ein. Egolf verweist mit Stolz darauf dass seine rusverweist mit Stolz darauf, dass seine ru sischen Mitarbeiter alles «Erstjahr-Stif-te» seien, da sie erst in den Sadko-Be-trieben angelernt worden seien. Unter diesen Umständen sei das Produktionsund Service-Niveau beachtlich, lobte Frank Eberli, F&B-Direktor der Sadko. Die Speisekarten werden bewusst ein-fach gehalten, dafür soll eine solide Oualität konstant angeboten werden können. Mit Rücksicht auf die fehlende Ausbildung werden zudem nur beste Qualitätsdung werden zudem nur beste Qualitäts-Produkte eingekauft, welche leicht zu verarbeiten, sind. Egolf bezeichnet den Know-How-Transfer als eine wichtige Leistung seines Unternehmens. Einige Angestellte wollen sich später in der Ga-stronomie selbständig machen. Es ist auch geplant, den Anteil der Ausländer schrittweise zu reduzieren und ihre Stel-len mit selber ausgebilden Pursen. len mit selber ausgebildeten Russen zu

Die Expansionspläne der Sadko sind noch wenig konkret. Laut Direktor David Egolf will man in diesem Jahr noch zwei Läden für Sportartikel und Electronics eröffnen. Später könnten in der Stadt noch zwei Restaurants und ein Delikatessladen dazukommen. Als nächstes ist dann der Schritt nach St.Petersburg ge-plant, wo in der Gastronomie ebenfalls ein grosse Nachfrage nach westlichem Standard herrscht.

### Swissair-Büro beschossen

Das im «Sovincentr» zwischen dem «Weisen Haus» und «Sadko Arcade» untergebrachte Swissair-Büro musste am Montag geschlossen werden. Aufständi-sche Heckenschützen hatten gezielt die Fenster der Agentur beschossen. Bis au Weiteres laufen alle Kontakte über der Schalter am Flughafen Scheremetjewo 2

### West-Marken um jeden Preis

Sadko-Kunden sind qualitätsbewusst: Sacko-Runden sind qualitatisewusst: Sie kaufen alles, was gut und teuer ist. Hauptsache, die Ware kommt aus dem Westen. Swatch wird als billige Kin-deruhr angesehen, teurere Schweizer Uhren (Omega, Longines etc.) ver-kaufen sich besser. Selbst qualitativ gute «Südmilch»-Produkte werden verschmäht, denn sie werden in der. gute «Sudifficial"—Produkte werden verschmäht, denn sie werden in der Tschechischen Republik hergestellt. Schweizer Produkte lassen sich in Moskau nur verkaufen, wenn sie ei-nen bekannten Namen haben. Nestlé forciert deshalb seinen bekannten Konzernnamen. Das Bier des Hopf-Aktionärs Feldschlösschen läuft eher schlecht, dessen anonym ausge-schenktes Dunkles schmeckt den Russen aber Die Renner im aktuellen Angebot:

Orangensaft

- Orangensatt
  (Blutorangen aber nicht)
  Arkina-Mineralwasser (auch
  zum Kochen und Zähneputzen)
  Vodka (aus Kalifornien)
  Frucht- und Schwarzwäldertorten
- Glacé (zu jeder Jahreszeit) übergrosse Gipfeli (normale liefen schlecht)

- Meerfrüchte
  (Aal, Lachs, Thai-Scampis)
  Bitburger-Bier
  (Sadko ist Generalimporteur)
- **US-Beef** Kindernahrung
- Hunde- und Katzenfutter
  Breitreifen
  (für Mercedes, BMW etc.)
  Kaschmirpullis (besonders Über grössen für Bodyguards der Mafia)

### MIXED-PICKLES

### Wein-Fachausstellung in Luzern

Vom 14. bis 23. Oktober lädt die 26. Luvina in der Kornschütte im Rathaus in Luzern wieder zum ausgiebigen Degu-Wein-Fachausstellung ist Wines of South Africa. Neben den Luvina-Ausstellern präsentieren sieben Schweizer Importeure südafrikanische Weine. Am Kap wird hauptsächlich Weisswein angebaut. Die Hauptsorten sind Chenin blanc, Sau-

vignon blanc, Chardonnay und Riesling. Die Rotweine aus Südafrika erfreuen sich einer wachsenden Beliebtheit mit so berühmten Sorten wie Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc, Merlot und Pinot

noir. (Weiter Informationen über südafrikanische Wein Seite 24)

Degustationen von Montag bis Freitag von 16 bis 22 Uhr und Samstag, Sonntag von 14 bis 20 Uhr. RSCH

### «Le Plaza» verpflegt die Swiss Indoors

Auf den diesjährigen Swiss Indoors in Basel organisierte zum sechsten Mal das Hotel Le Plaza das Catering für das Tennisdorf. Die Lounge der Sponsoren wur-den je nach Wunsch mit Canapés, Snack oder Buffets direkt vom Hotel oder von der eigens im Tennisdorf eingerichteten Satellitenküche bedient. Für das Restau-rant im VIP-Tennisdorf konnte *Ottmar Schlegel*, Küchenchef vom Castello del Sol in Ascona, gewonnen werden. Täg-lich wechselnde Business-Lunchs und Auswahlmenus für den Abend wurden den Gästen offeriert. RSCH

### «Jack's Snack» statt «Caviar House»

Das Hotel Schweizerhof in Bern führt seinen Delikatessen-Laden, den es vier Jahre dem «Caviar House» vermietet hatte, wieder in eigener Regie. Auf den Kaviar braucht man trotzdem nicht zu verzichten. Auch er zählt zu den zahlreichen Speisen, die im neu eröffneten «Jack's Snack» zu haben sind. Salate, Terrinen, hausgemachte Teigwaren, Lachs und Hummer können mitgenom-Lachs und Hummer konnen mitgenom-men oder an Ort und Stelle genossen werden. «Jack's Snack» bietet auf Be-stellung auch einen Hauslieferdienst an. Der neue Laden ist am Montag, Dienstag und Freitag von 10 Uhr bis 18.30 Uhr, am Donnerstag von 10 Uhr bis 21 Uhr und am Samstag von 10 Uhr bis 17 Uhr geöffnet.

### Kunst- und Wein-Vernissage

Die Baur au Lac Weinhandung in Ur-dorf/ZH präsentiert ab dem 29. Oktober die Bilder des Solothurner Künstler Wil-li Fust. Die Vernissage findet am gleiche Abend ab 17 Uhr statt. Gleichzeitig kön-nen Weine von Guido Brivio, Mendrisio, Scaglione, Piemont, Merryvale, Kalifor-nien, Fairview, Paarl und weitere Produzenten degustiert werden.

REKLAME



### Steuern und andere «Abgaben»

Der Import von Waren nach Russland ist umständlich und teuer. Wegen der hohen Inflation müssen zwei Buehhal-tungen in Dollar und Rubel geführt werden. Dazu kommt, dass fast monat-lich neue Steuern und Zoll-Abgaben erhoben werden, vielfach auch rückwirkend. Nächstens soll die Importsteuer für Delikatessen um 50 Prozent und für Alkohol um 70 Prozent erhöht werden. Da praktisch die ganze Verwaltung kor-rupt ist, kann sich die Steuerlast nach persönlichen Zuwendungen an Beamte

Westliche Unternehmer hegen sogar den Verdacht, dass gewisse Gesetze nur erlassen werden, damit sie mittels Bestechung wieder umgangen werden können. Auch die für bestimmte Waren erforderlichen Qualitäts- und Gesund-heitszertifikate können bei halbstaatlichen Stellen mit Verträgen gekauft werden. Dass die mit Importzöllen zu speisenden Afghanistan- oder Tscherno-byl-Fonds nicht der Rekultivierung oder dem Wohnungsbau zugute kom-men, zeigt die Tatsache, dass die Ver-

waltung auch Spaghetti und Schokola-de in Zahlung nimmt. Eine andere, privat erhobene Abgabe verteuert die Waren noch einmal: Eleverteuert die Waren noch einmal: Elegant gekleidete Herren mit schlagkräftigem Gefolge (Erkennungszeichen: Goldene Rolex) bieten allen Moskauer Läden oder Firmen ihren Schutz an obligatorisch. Diese Abgaben tauchen ann als «Werbeaufwendungen» in den sauberen Bilanzen auf. Läden, deren Besitzer auf diesen Schutz verzichten wollten gehen meist in Flammen auf wollten, gehen meist in Flammen auf. Das Geschäft mit der Sicherheit flo-riert, die Mitglieder dieser ehrenwerten Gesellschaft gehören zu den zahlungskräftigsten Kunden in Moskau.

### Rhäzünser kommt mit PET

Neuerdings ist das Bündner Getränk Rhäzünser im PET-Gebinde erhältlich. Gemäss dem Marktforschungsinstitut Nielsen hat PET gegenüber anderen Ge-bindearten von März 1992 bis März 1993 um mehr als das Doppelte an Marktanteil gewonnen und liegt nun bei 41,3 Prozent. Der grosse Verlierer dabei ist das Glas. Es verliert in der gleichen Erhebungsperiode 15 Prozent und ist nun auf einem



Marktanteil von 57,9 Prozent angelangt. Dieser Erfolg von PET ist sicher auf das gute Recyclingsystem in der Schweiz zurückzuführen. Mit dem angelaufenen Recyclingprogramm wird PET gesam-melt und bei der Firma Polyrecycling in Weinfelden recycliert. Es ist ein klares Zeichen, dass sich im Bereich des Freizeitkonsums die leichte und unzerbrechliche PET-Flasche bestens bewährt. Das preisgünstige Markenprodukt Rhäzünser wird in den Geschmacksrichtungen Nature, Orange, Grape, Citro und Bergamotte angeboten und ist in den Grössen 33 cl und 150 cl erhältlich.

Weitere Informationen: 7062 Passugg, Tel. 081/22 36 68.

### Neuer Vorhanggleiter

Das Aufhängen von Vorhängen kann eine verflixte Angelegenheit sein! Dieses Problem hat der Erfinder Alfred Heinrich mit seinem System «Clic» gelöst. Der neue Vorhanggleiter wird ohne Werkzeug in die Schiene gedrückt und



Zusätzlich gibt es den «Hinno-Stop»: Der Feststeller wird an der Aussparung am Schienenende oder als Zwischenfest-steller angebracht und ist ebenso einfach wie die Gleiter ohne Schraubenzieher zu befestigen. Er wird mit dem Finger in die Schiene gedrückt und hält; an einer nicht sichtbaren Zuglasche kann man ihn wieder wegziehen. Damit wird auch das Herder wegziehen. Damit wird auch das Her-ausnehmen der Vorhäuge sehr einfach. Die «Clic»-Gleiter und «Hinno-Stop»-Feststeller können in Fachgeschäften und in Warenhäusern gekauft werden. A.S. Heinrich, Hinno AG, Balmstrasse 6, CH-6045 Meggen, Tel: 041 37 38 79, Fax: 041 37 38 60.

### **Durchblick** garantiert

Leicht, bruchsicher und besonders schlagfest. Dies sind die besonderen Merkmale des von Blanco neu verwen-deten Materials für Gastronorm-Behälter Polycarbonat. Zudem erlaubt der von Bayer entwickelte Rohstoff, auch Macrolon genannt, den zeitsparenden Durchblick: Ohne den Deckel heben zu müssen, sind die im Behälter gelagerten Speisen erkennbar. Die neuen, transpa-



Gastronorm-Behälter sind mit den bisherigen, aus Chromnickelstahl kombinierbar. Die transparenten Deckel passen auf die entsprechenden Edelstahl-behälter. Die leichten Behälter weisen ei-ne Temperaturbeständigkeit von minus 40 Grad bis 100 Grad auf, sind geruchsund geschmacksneutral und nach dem Ausmustern recyclierbar. Blanco AG, Altgraben 441,

4624 Härkingen, Tel. 062/ 61 40 10, Fax. 062/ 61 40 14.

### Der direkteste Weg zum gedeckten Tisch

Der neue Geschäftsbereiches gastrodi-Der neue Geschaftsbereiches gastrodi-rect der Firma Buchecker AG setzt sich zur Aufgabe, bewährte Produkte mög-lichst schnell und günstig vom Hersteller zum Endabnehmer ins Haus zu liefern. gastrodirect ist eine Ergänzung zum an-gestammten Geschäftsbereich und tritt unf dem Markt als einesträcklie Eine auf dem Markt als eigenständige Firma. Im Unterschied zum Buchecker Gastro-nomie-Grosshandel wird bei gastro*direct* auf intensive Beratung und Betreuung des einzelnen Kunden verzichtet, um Ko-sten zu sparen. Beim Produkte-Angebot gibt es zwischen den beiden Geschäfts-bereichen keine Sortiments-Überschneibereichen keine Sortiments-Überschneidungen. In Zusammenarbeit mit leistungsfähigen Lieferanten wurde für gastrodirect ein neues Sortiment von bewährten Produkten zusammengestellt, welches von der Buchecker AG direkt importiert wird.

gastro direct, Buchecker AG, Luzern, Tel. 041/44 42 47 oder

Fax. 041/44 42 48.

### Gemüseschneider mit System

Der neue Krefft Gemüseschneider GI schneidet Gemüse und Obst in Scheiben, Streifen oder Würfel. Salatbüffets, kalte Platten, Garnituren und Beilagen sind rasch gemacht. Die Kombination von er-



gonomischem Gerätedesign, den neuen verstellbaren Super-Vario Sichelmesser, Streifen-Schneidscheiben oder dem Streifen-Schneidscheiben oder dem Duo-Würfelgater für zwei gängiste Wür-felschnitte ermöglicht effizientes Arbeiten mit optimalen Ergebnis. Die neuen Vario-Schneidescheiben können ohne Werkzeug verstellt oder gewechselt wer-den und sind leicht zu reinigen.

Bilco-Schwabenland AG, Hardgutstrasse 16, 8010 Zürich, Tel. 01/491 26 06, Fax. 01/492 78 25.

### Pilatus Getränke sollen noch mehr Durst löschen

Frischer Unternehmergeist in der Pila-tus-Gemeinde Alpach: Das bald 60-jährige Familienunternehmen Gebrüder Nufer AG, wechselt seinen Namen in Pilatus Getränke AG und stellt damit seine Produkte in den Vordergrund. Die Natur-getränke aus eigenem Quellwasser erhal-ten neue Etiketten und die einheitlichen Markenbezeichnung «Pilatus». Die Pila-tus Getränke AG will sich mit seiner Pro-duktpalette im Zentralschweizer-Getränduktpalette im Zehrfalschweizer-Getran-kemarkt stärker positionieren. Die eige-nen Limonaden in verschiedensten Ge-schmacksrichtungen (zum Beispiel Citro, Grapefruit, etc.) erscheinen in neuer moderner Aufmachung. Obstäfte, die bisher unter dem Namen «Alpacher» bekannt waren, erscheinen jetzt mit neu-nen Etiketten unter dem Produktenamen en Etiketten unter dem Produktenamen «Pilatus». Demnächst erhalten auch die Pilatus Fruchtsäfte und Sprituosen eine neue Etikettengestaltung.

Pilatus Getränke AG, Schoriederstrasse 4, 6055 Alpach, Tel. 041 96 12 28, Fax. 041 96 32 22.

### Assugrin jetzt in Nachfüllpackung

In Gemeinschaftshaushalten, wo Assu-In Gemeinschaftshaushalten, wo Assu-grin häufig eingesetzt wird, sind die praktischen Dispenser oft innert Kürze aufgebraucht. Jetzt gibt es Assugrin Gold und Assugrin Classic zum Nach-füllen. Der solide Spender lässt sich pro-blemlos öffnen, einfach und hygienisch nachfüllen. Der verlängerte Lebenszy-klus entlastet die Umwelt und das Portemonnaie. Assugrin Nachfüllpackungen für den Grossverbraucher-Sektor werden exklusiv von Hag Jacobs Suchard, Feldmeilen, Telefon 01 / 925 25 25 ge-



### Wäschesammler/Chariot à linge



Art.-Nr. 343-5 fahrbar, klappbar, Rohrgestell hochglanzverzinkt, Grösse: 58 x 57 x 104 cm, Höhe 104 cm, mit vier Lenkrollen Ø 7,5 cm Mit Jute-Wäschesack 190 I, mit Ösen zum

Autnangen/
pliable, support en tuyau zingué, dim.
58 x 57 x 104 cm, muni de 4 roues pivotantes
Ø 7,5 cm, avec sac à linge, en jute 190 l, avec anneaux pour pendre
Preis per Stück/Prix par pièce

Stück/pces

5 184.-179.50

Bestellen Sie noch heute! Veuillez commander dès maintenant! Telefon 041 23 65 05, Fax 041 23 65 04

Abegglen-Pfister AG Luzern







## Realos statt Luftschloss-Architekten

«gut» noch häufig mit «viel» verwechselt. Im Durchschnitt ernähren sich noch viele Europäer wie im Mittelalter. Ein Koch des 21. Jahrhunderts muss vor allem erfinderisch sein. Er muss eine gute Küche so zubereiten, dass sie schmeckt und gesund ist. Mit dieser Sicht des deutschen Gastronomen Heinz Winkler setzen wir unseren Bericht über die IGEHO-Umfrage fort, die «Ess-Trends» der Zukunft erforschte.

### SILVIA PFENNIGER

«Man kann mit Blüten und Kräutern, die den ganzen Organismus auf Trab halten, hervorragende Menüs zubereiten», stellt Heinz Winkler, Residenz Heinz Winkler, Aschau im Chiemgau fest. «Die Cuisine Vitale, die ich ins Leben gerufen habe, hat mit der üblichen Vollwertküche nichts zu tunn, schränkt er ein und be-tont: «Meine Prämisse ist, dass eine

Gourmetküche schmecken muss.» Auf vegetarische, vollwertige Gerichte, Auf vegetarische, vollwertige Gerichte, die ernährungs-physiologisch ausgewogen sind, setzt der SV-Service, Zürich. «Ernährung 2000 plus vegetarisch-kulinarisch», heisst ein Ernährungsprogramm, das der SV-Service mit seinen Fachleuten entwickelt hat. «Das Programm wird im laufenden Jahr in allen Betrieben eingeführt und an der Igeho 93 der Öffentlichkeit in Theorie und Praxis vorgestellt», sagt Annelise Truninger, zuständig für Öffentlichkeitsarbeit, SV-Service, Zürich.

### Bewusste Ernährung

Als Grundsatz beim SV-Service gilt: «Bewusste Ernährung, die kulinarische Ansprüche erfüllt und zugleich dem Menschen und der Umwelt in natürlicher Weise entspricht, somit zur Erhaltung Weise entspricht, somit zur Ernattung der Gesundheit beiträgt.» Dazu gehören die sorgfältige Planung des täglichen Angebotes unter Berücksichtigung ökologischer Betriebsführung, die kontinuierliche Weiterbildung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, das Umsetzen ernährungswissenschaftlicher Erkenntinen in die Previx und die Information nisse in die Praxis und die Information der Gäste sowie der Öffentlichkeit.

### Respekt vor den Produkten

Für vermehrten Respekt vor den Produk-ten beim Kochen, plädiert der Elsässer Bernard Bégat, Restaurant Moulin de Kaegy, Stenbrunn-le-Bas. «Ich versuche Kaegy, Stenbrunn-le-Bas. «Ich versuche zum Beispiel mit meinen Saucen das Produkt zu unterstreichen, aber nicht zu maskieren.» Die heutigen ökonomischen und ökologischen Probleme zwingen den Menschen mehr über seine Zukunft nachzudenken. Und diese betrachtet Ber-serd Piere specifise, «Die Verrungft wird nacification and dese petracinet Ber-nard Bégat positiv: «Die Vernunft wird auf die Dauer das letzte Wort haben.» Er stelle fest, dass der Gast heute mehr Wert auf ein gutes Verhältnis von Preis und Qualität lege und die «Folies» von früher

### Gastlichkeit im Vordergrund

22.09. - 07.10.

04.10. - 15.10.

02.10. - 17.10.

08.10. - 22.10.

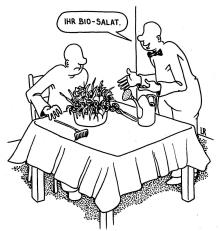
05.10. - 24.10.

01.10. - 24.10.

25.10. - 31.10.

18.09. - 01.11.

Auch der deutsche Lothar Eiermann, Küchenchef und Direktor, Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe, Oehringen



Die «echte» Erlebnisgastronomie ist gefragt.

Karikatur: Löpfe

ist überzeugt, dass man vernünftiger werde: «Die Einfachheit wird auch darin bestehen, dass man die Gastlichkeit wieder stärker in den Vordergrund stellt. Diese Korrektur war schon längst fällig. Man wird sich wieder mehr um die Interessen der Gäste kümmern - obwohl man die eigene Handschrift pflegen kann – hat man sich primär nach den Gästen zu richten und nicht umgekehrt.» Vom Kochen her heisse dies, dass gewisse Dinge, die schon immer gut gewesen sei-en, wieder à jour würden. «Zum Beispiel ein Loup de mer am Stück gebraten und nicht immer filetiert, ummantelt oder mit anderen Greueln zugerichtet.»

### Internationales Spektrum

Im Londoner The Dorchester Hotel wird man aus Rücksicht auf die Gäste aus der ganzen Welt auch in Zukunft ein grosses kulinarisches Spektrum abdecken. «Unsere Palette reicht von autentischer kantonesischer bis arabischer und englischer Küche», erklärt Executive Chef Willi Elsener. «Wir brauchen sehr viel Fleisch und Meeresfrüchte. Unsere Gäste sind einerseits gesundheitsbewusster gewor-den, aber anderseits sehe ich auch eine gewisse Zahl von Menschen, die gerne ausgehen und schlemmen.»

### Gesundheitsbewusste Gäste

Momentan sei im «Dorchester» die italienische und die chinesische Küche sehr en vogue. «Aber es ist wie bei jeder Mo-de: sie kommt und geht», stellt Elsener fest und betont: «Die moderne Küche folgt keinen Trends, sie ist Ausdruck

gleichbleibender Qualität.» «Weg vom Idealismus und Trittbrettfahren neuer Trends hin zu den Möglichkei-

chef Thomas Teigelkamp, Restaurant Maurischer Saal, Hotel Halm in Konstanz die Entwicklung in der Gastronomie. Angesichts gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Umbrüche in und um wirtschaftlicher Umbrüche in und um Europa stelle sich nicht die Frage: «Wer macht wann welchen Trend?», sondern «Was ist an Innovationen noch machbar und ein Muss?» Es gehe um die Existenz einer ganzen Branche, die jahrelang Überfluss im Angebot gehabt habe. «In einer Zeit von Massenarbeitslosigkeit und Rezession sind Realos gefragt und keine Luftschlossarchitekten. Eine Rückbesinnung auf die Ursprünglichkeiten der einfachen Küche ist nicht nur einer der einfachen Küche ist nicht nur einer werden werden der einfachen Küche ist nicht nur einer der einfachen Küche ist nicht nur einer der einfachen Küche ist nicht nur einer werden der einfachen Küche ist nicht nur einer werden were ten der einfachen Küche ist nicht nur eine Modeerscheinung, sondern wahr-scheinlich zwingend notwendig, weil existenzerhaltend», erklärt Teigelkamp. Und auch wenn die Kreativität schier unerschöpflich scheine, gebe es heute kaum mehr Produkte oder Zubereitungen, die es nicht irgendwann schon einmal gegeben habe, meint der Küchenchef und verweist auf die alten Bücher von Buchmei-er, Prato, Davidis oder Hedwig Heyl. «Bücher, die in Zeiten geschrieben wurden, die noch viel schwieriger waren als die, die wir heute in Europa erfahren.»

### Gäste wollen Überraschung

In der momentanen Rückkehr zur einer eher klassischen Küche, sehen Antoine und Viviane Westermann, Restaurant Buerehiesel, Strassbourg, «ein Suchen nach Geborgenheit, die der Mensch in der Vergangenheit findetb. Daher habe man immer «die langsam vor sich hin köchelnde Küche geliebt, Grossmutters Küche, die Küche voller Gastfreundschaft». Aber man dürfe nicht alles verwechseln. «Die Menschen, die zu uns kommen, sind entdeckungsfreudig, wol-In der momentanen Rückkehr zur einer kommen, sind entdeckungsfreudig, wol-len überrascht werden. Wer sich nicht mehr selbst in Frage stellt, nicht mehr weiter sucht und forscht, stirbt immer ein bisschen. Es lebe also die kreative und lebendige Küche, die alle fünf Sinne und den Geist in Anspruch nimmt.»

# prodega

Gültig vom 8. bis 14. 10. 1993

### Schweinsragout

geschnitten ca. 1300 g VAC per Kilo

**7**90

### **Pouletschnitzel** «Kiew»

tiefgekühlt Hartschale 14. x 140 g per Kilo

1090

### Le Rôti Margarine

**5**19

### Pommes frites

Fein- oder Grobschnitt Karton 10 Kilo

359

### Knorr **Demi Glace**

Kessel 5 Kilo per Kilo

948

### Würfelzucker

**2er Portionen** Karton 5 oder 10 Kilo per Kilo

238

### **Pommery**

Champagne Brut Flasche 75 cl

**26**95

### Sumazon

**Liquid** Bidon 12 Kilo

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

## Problem: Sprunghaftes Gästeverhalten

Rund 300 000 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sorgen im schweizerischen Gastgewerbe und davon abhängigen Wirtschaftszweigen für das Wohl der Gäste, Diese geben bei etwa 78 Millio-Gaste. Diese geben bei eine As Millio-nen Übernachtungen (inklusive Ver-pflegung und Nebenkosten) mehr als 22 Milliarden Franken pro Jahr aus, was ei-nem Anteil am Bruttoinlandprodukt von rund sieben Prozent entspricht. Ge-gessen wird in beinahe 27 000 Restau-rante.

Trotz dieser beeindruckenden Zahlen sind die Fachleute des Gastgewerbes nicht rundherum glücklich. Mehr als die Umsatzzahlen sagen die Erträge über den Gesundheitszustand eines uber den Gesundheitszustand eines Wirtschaftzweiges aus. Und hier steht es nicht überall zum besten. 1991 lag der im Gastgewerbe erzielte Gewinn noch bei 1,4 Prozent – nicht ein sehr dickes Polster, das in der Zwischenzeit rezessions- und zinsbedingt noch um einiere diener geworden esin dürfte niges dünner geworden sein dürfte. Grund genug also für den einzelnen Ga-

stro-Unternehmer und die grossen Verbände, sich Gedanken über die Zukunft des Gastgewerbes zu machen. Was kann verbessert werden? Wie entwickeln sich die Wünsche und Bedürfnisse der Gädie Wünsche und Bedurfnisse der Gä-ste? Patentrezpte gibt es nicht. Zu ver-schieden sind die jeweiligen Rahmen-bedingungen. Dennoch zeichnet sich Folgendes ab: Qualität ist weiterhin ge-fragt. Schicke Hülsen müssen vermehrt durch ideenreiche Inhalte ersetzt wer-den. Ökologische Anforderungen wer-den auch von Kundenseite vermehrt ge-stellt. Der mederne Gest ist menscheft stellt. Der moderne Gast ist sprunghaft oder positiver gesagt flexibel in seinen Gewohnheiten. Er isst grundsätzlich weniger, dafür aber gesundheits- und unwellbewusster als noch vor wenigen Jahren. Dies hat sich in der internatio-nalen Untersuchung «International Food & Drink Monitor», durchgeführt von den beiden Marktforschungsinstu-ten DemoScope und Research Institutes on Social Change, herauskristallisiert. Zudem zeigte sich, dass der Gast von heute eine zwanglose, gemütliche Situation einer gediegenen, aber steifen Atmosphäre vorzieht. Diese Trends sowohl für die Hotellerie als auch für die Gastronomie im engeren Sinne (Restaurants) festgestellt. Sinne (Restaurants) festgestellt.
«Zwanglosigkeit als Konzept» ist nach
Auskunft von Fachleuten der zukunftgerichtete Ansatz, wobei auf eine möglichst natürliche, qualitativ hochstehende und ökologisch verträgliche Bewirtung immer mehr Wert gelegt wird.
Erlebnisgastronomie scheint mehr als
in Schlagwert zu sein wird die Erfolge ein Schlagwort zu sein, wie die Erfolge entsprechender Lokale in allen grösse-ren Schweizer Städten und einigen Ho-tels in (Winter) Sport-Gegenden zeigen. Die Preise dürfen dabei offenbar durch-

aus im oberen Mittelfeld liegen. Die kommende Igeho 93 vom 18. bis 24. November wird interessierten Fachleuten Gelegenheit bieten, um sich über die neusten Trends weiter zu informie-ren und den Erfahrungsaustausch zu pflegen. MB/SPF

### Ungarische Spezialitäten Waldeck, Ostermundigen **Apfelparadies** Baselstab Basel New Orleans Victoria-Jungfrau, Interlaken Ungarische Spezialitäten Schönau, Oberhofen Malaysien Food International, Basel Wild auf Wild Kongresshaus, Biel/Bienne

SCHLEMMERWOCHEN

Indonesische Wochen Bahnhof Buffet, Zürich 05.10 - 28.10Wild(e) Saison Wirtschaft Schönegg, Wädenswil 09.09. - 30.10. 09.09. - 30.10. Wild(e) Saison Rosengarten, Zollikerberg

09.09. - 30.10. Wild(e) Saison Ristorante Centro, Luzern East meets Wila Hilton, Zürich-Kloten 22.09. - 31.10.

> Kongresshaus, Biel/Bienne Schützenhaus, Münchenbuchsee Wildspezialitäten

Rathaus, Biel 23.10. - 06.11. Ungarische Spezialitäten Vier Jahreszeiten, Wetzikon Herbst-Impressionen 21.09. - 20.12.

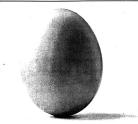
### Fruchtbare Zusammenarbeit von Spitzensport und Hotellerie

In der letzten September-Woche absolvierte die Ski-National-mannschaft der Männer im Tessin einen letzten Konditionskurs Rennsaison. Gastgebendes Hotel war das «Delta» in Ascona.

Franz Heinzer, Paul Accola, Daniel Mahrer, Urs Lehmann und Company weilten auf Einladung der Direktion des Asconeser Park Hotel Delta im Tessin. Dass sich die Südschweiz während der Trainingswoche der alpinen Skistars für einmal nicht von ihrer sonnigen Seite zeigte, war nur halb so schlimm. Einer der wichtigsten Gründe, weshalb die Zu sammenarbeit des schweizerischen Ski-verbandes mit dem Park Hotel zustande kam, waren dessen moderne Sporteinrichtungen, die auch den hohen An-

können. Das diesjährige Trainingslager können. Das diesjahrige Iraningslager der Ski-Nationalmannschaft ist erst der Beginn einer regelmässigen Zusammenarbeit zwischen Hotel und Skiverband. Im nächsten Jahr wird die Frauen-Nationalmannschaft erwartet und für 1995 ist ein Trainingszusammenzug beider A-Kader, der Frauen und Männer in

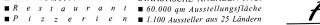
A-Kader, der Frauen und wänner in Ascona vorgesehen. Beide Seiten, Hotel und Skiverband, pro-fitieren von diesem «Joint Venture». Während die Sportler im Herbst in As-cona ausgezeichnete Trainingsbedin-gungen in einem angenehmen Klima an-treffen, bringt die Präsenz der Weltklas-seisches dem Utela jeinen willt ommen. stefahrer dem Hotel einen willkommenen Werbeeffekt. Einen übrigens, der aufgrund der vorhandenen Angebote – da sind sich die Schweizer Skicracks einig – durchaus verdient sei. FL durchaus verdient sei.



### EXPO FOOD. KEINE MÖGLICHKEIT DER IMITATION.

## Messegelände 5.-9. November 1993

- AN: Gemeinschaftsverpflegung
- Internationaler Handel Berufsgruppen ■ Lebensmittelvertrieb STATISTISCHE ANGABEN 1992:





DIE VOLLSTÄNDIGSTE AUSSTELLUNG DES ITALIENISCHEN PRODUKTS

cio, Turismo e Servizi - Via Serbelloni, 2 - 20122 Mailand - IT41 IEN TeL02/7718.1 Fax 02/783784





## TENTITULIAN TITUTTUTA

## Telefonnummern:

(ab 25. September 1993)

031/370 42 22

Telefax Verlag: 031/372 23 95

Telefax Redaktion: 031/370 42 24



Die Roth + Wyss, AG für betriebswirtschaftliches Rechnungswesen und Betriebsführung, engagiert sich in kleinen und mittelgrossen Hotelbetrieben und Ausbildungszentren.

Sie verbessert den Nutzen Ihrer internen Zahlen und leistet so einen Beitrag zur Sicherung des wirtschaftli-chen Erfolges. Wir bieten Ihnen u. a. Dienstleistungen wie:

- Aufbau von betriebsspezifischen Kostenstellen-
- Budgetierung mit Einbezug von Marketing-, Verkaufs- und Produktionsbetrachtungen
- Rechnungsabschlüsse.

Unsere Dienstleistungen für Ihr wichtiges Führungs-instrument sichern Sie sich am besten jetzt. Mit dem untenstehenden Coupon oder per Telefon: 073 31 30 70.

☐ Nehmen Sie Kontakt mit uns auf, damit wir einen Termin für eine Besprechung vereinbaren können.

☐ Senden Sie uns detaillierte Unterlagen über Ihre Dienstleistungen.

Firma

Name/Vorname

Strasse PLZ/Ort

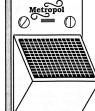
Roth + Wyss, AG für betriebswirtschaftliches Rechnungswesen und Betriebsführung, Rätenbergstrasse 1, 9533 Kirchberg, Telefon 073 31 30 70, Fax 073 31 31 73.

HATZING HOTEL Har Remarkat CONCEPTE ERSCHWI OND ANSPRUCHSVOLL KOMPLETTLÖSUNGEN FÜR ANSPRUCHSVOLLE DESIGNWÜNSCHE VON DER GESTALTUNG ÜBER DIE AUSFÜHRUNG BIS ZUR DEKORATION. MOOSBEURERSTRASSE 35 · 89613 OBERSTADION-MÜHLHAUSEN TELEFON 0 73 57 / 20 32 · TELEFAX 0 73 57 / 26 54

## Bequem Schuhe anziehen und Schuhe binden.



Δn iede Wand



FootMan

für Heim, Büro, Hotel, Werkstatt, Sportanlagen... in jede Garderobe.

Lassen Sie Ihre Gäste nicht auf Ihrem Interieur die Schuhe anziehen!

Holz (Naturprodukt), mit Gummiauflage Farben: weiss, rot, gelb, schwarz. Mit Schrauben (ohne Dübel). Auf Wunsch mit Aufdruck, (Mehrpreis). Auch als Souvenir und Werbegeschenk verwendbar.

1 Stk. Fr. 7.-12 Stk. Fr. 80.-100 Stk. Fr. 650.-

**TyCom** Schaufelweg 29, 3098 Schliern / Köniz, Fax 031 971 72 84

## Gäste mit Reka-Checks sind bei mir herzlich willkommen.

Und die Reka schätze ich als seriösen Partner.



Werden auch Sie Partner der Reka. Mit unseren Reka-Checks und den Ferienpublikationen für rund 300 000 Mitgliederfamilien fördern wir den Tourismus in der Schweiz.

Andreas Hamm, Hotel Hecht\*\*\* Appenzell

Ort

Coupon einsenden an Reka. Postfach, 3001 Bern

Senden Sie mir Unterlagen über die Zusammenarbeit.

Name



### Williams im Katzenbauch

Bauch-Flaschen, schlanke Flaschen, dunkle Flaschen, helle Flaschen... eine Vielzahl von verschiedensten Flaschenformen existieren bereits. Der Schweizer Künstler Celestino Piatti hat sich von ausdrucksvollen Tiergestalten inspirieren lassen, und eine Katzen-Flasche aus Keramik kreiert. Berühmt wurde Piatti durch seine Kunstwerke in Form von Plakaten und Illustrationen von Buchtiteln. Ausdrucksvolle Tiergestalten wie die Eule begleiteten sein künstlerisches

Schaffen.
Produziert wird die Künstlerflasche von der Rheinfelder Keramik AG, die den Auftrag von der Firma Haecky Drink AG, Reinach, erhalten hat. Diese Firma hat schon Künstlerflaschen nach Vorlagen von Christoph Gloor und Herbert Leupin hergestellt. Gefüllt ist die Flasche mit feinstem Walliser Williams. pd

### Transporte

### Kann Wein seekrank werden?

ledem Weinliebhaher ist der Grundsatz in Fleisch und Blut übergegangen 
«...niemals die Flasche trinken, die man gerade erst mitgebracht hat. Wein braucht Ruhe...» Doch wie ist das ei-gentlich mit köstlichen Rotweinen an Bord eines Kreuzfahrtschiffes, gar wenn dieses mal in heftige See gerät und auch das kostbare Nass ins Schwingen kommt? Wird der Wein dann seekrank, kippt er um und wird ungeniessbar?

Die deutsche Reederei Hapag-Lloyd wollte es endlich einmal genau wissen und schickte am 12. August 1992 zwei versiegelte Kisten mit je zwölf Flaschen der Chateaux-Weine Belair, L'Evangile, Figeac, Cissac und Lafite-Rothschild mit Figeac, Cissac und Lafite-Rothschild mit ihrem Kreuzfahrtenschilf «Europa» auf die Reise, während dessen eine dritte Ki-ste mit gleichem Inhalt in einem Bremer Weinhaus ruhig lagerte. Die Reisedauer betrug mehr als ein Jahr, die Route von 84 237 Seemeilen schloss alle Weltmee-re einschliesslich die Arktis ein. In der Zwischenzeit rätselten die Fachleute fessetlich der Steinber wieder Härtetest wohl ängstlich darüber, wie der Härtetest wohl ausgehen würde.

Um es gleich zu sagen – andernfalls hät-te Hapag-Lloyd wohl kaum eine sieges-freudige Pressemitteilung versandt – die professionellen Tester unter Anführung von Michael Broadbent – Master of Wi-ne and Membre de la Commanderie du Bontemps de Medoc et des Graves und Chef-Auktionator des Weindeparte-Chef-Auktionator des Weindeparte-ments von Christie's in London – kamen unter notarieller Aufsicht zu dem Schluss, dass keiner der sechs Weine einen Qualitätsverlust erlitten hätte. Je-doch, so eine interessante Feststellung, nimmt die Lagerung an Bord Einfluss auf die Haltbarkeit, das heisst die Weine reifen früher. Passagiere der «Europa» – so messerscharf die Schlussfolgerung der Reederei – kommen daher auf ihren Kreuzfahrten schon bei jüngeren Jahr gängen in den Hochgenuss von trinkrei-fem Bordeaux. Wenn das kein Anreiz ist, eine Kreuzfahrt zu buchen... SE

# Erlebnisgastronomie mit Filmstars

Das erfolgreichste Erlebnisrestaurant Europas entstammt keinem Marktetingkonzept, sonkommt aus Hollywoods Küche. Hundert Tage nach der Eröffnung von «Planet Hol-lywood» am Picadilly Circus stehen die Gäste der Restaurantbesitzer Sylvester Stallone, Bruce Willis und Arnold Schwarzenegger nach wie vor Schlange.

### STEFAN WEHRLE, LONDON

Wer könnte Erlebnisgastronomie besser zelebrieren als jene, die selber in der Glamour- und Scheinwelt des Entertainments zuhause sind? Niemand, dachten sich vermutlich auch die Hollywood-Grössen Sylvester «Rocky» Stallone, Arnold Schwarzenegger und Bruce Willis, als sie vor rund drei Jahren beschlossen, ins Gastronomiefach zu diversifizieren. Nach New York, Kalifornien und Mexisch haben die Moviestars zusammen mit ko haben die Moviestars zusammen mit dem erfolgreichen Konzeptmacher und ehemaligen Hard Rock Café-Boss Robert Earl vor rund drei Monaten auch in London einen gastronomischen Hol-lywood-Ableger gegründet. Nach einer spektakulären Eröffnungsfeier im Beisein der Beizer und ihren Freunden wie sein der Beizer und innen Freinden wie Demi Moore, Sharon Stone, Elton John, Don Johnson oder Mel Gibson ent-wickelte sich «Planet Hollywood» innert weniger Wochen zu einer Institution und einem «Muss» für Filmfreaks und ju-gendliche London Besucher.

### Filmrequisiten als Dekoration

Der Planet hat in der Londoner City tatsächlich wie ein Meteorit eingeschla-gen und rund hundert Tage nach der Eröffnung stehen die Besucher nach wie vor meist über eine halbe Stunde Schlan-ge, um Rambos Messer, den Eispickel aus Basic Instinct oder den Bowlerhat und dan Vittlien Clockwer Organe beaus dem Kultfilm Clockwork Orange be-wundern zu können. Wieviele Besucher? «Über Zahlen spricht man nicht... besonders wenn die Kids Schlange stehen wie bei Madame *Tussaud's* Wachsfigu-renkabinett», meint eine PR-Dame lächelnd. Planet Hollywood veröffentlicht auch keine Umsatzzahlen, aber die Schätzung, nach der ein Tagesumsatz bei sechsmaliger Vollbesetzung der 400 Sitzplätze bei einer durchschnittlichen Konsumation von etwa zehn Pfund über 50 000 Franken beträgt, wird jedenfalls

### Animation à la Club Med

Planet Hollywood ist mehr als ein Sam-melsurium aus der Requisitenkammer der Filmindustrie; hier ein jonglierender Kellner, dort ein «Happy Birthday-Ge-gröhle» von Animateuren, die vermut-lich dem Club Med-Ghetto entflohen sind, in der Ecke ein paar twistende Gir-ls im Look der Sechzigerjahre; selbst-verständlich sind alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dauernd am Fröhlichsein.

Das Konzept der Filmgrössen ist einfach: Eine geballte Ladung Unterhaltung, ein hautnahes Hollywood-Erlebnis und eine qualitativ gute Küche. Dieser Mix soll etwa eine Stunde lang Wirkung erzeugen und dann zum Weitergehen anregen. Apropos Küche: Bei all dem Stau-nen und dem Sound à la Blues Brothers vergisst der Besucher beinahe den im tra-ditionellen Restaurant ersten Griff zur Speisekarte. Angesagt sind die neue ka-lifornische und die mexikanische Küche: Eine grosse Auswahl an Salaten, kleine Häppchen wie Nachos, Tortillas, Crevetten oder ausgezeichnete Burger mit Rindfleisch, Swiss Cheese, Gemüse und natürlich jene Mengen Ice Cream (low fat!). Von «Junk food», wie die amerikanische Küche von vielen Europäern ge-nannt wird, jedenfalls keine Spur. Ein Hit sei zudem der «Apple Strudel», nach ei-nem Rezept von Mama Schwarzenegger aus Österreich.

### Back to reality... ins Mövenpick

Szenenwechsel: Gemütlich und ordentlich geht es her im Marché von Möven-pick, 50 Meter neben dem glamourösen



Gründer des «Planet Hollywood» sind Sylvester Stallone, Bruce Willis und Ar-

Planet Hollywood gelegen. Das Angebot ist wie fast immer bei Pragers Erben, an-sprechend, das Interieur halt auch wie überall bei Mövenpick. Doch die Hollywoodstars haben den Mövenpicklern keinen Schaden zugefügt. Im Gegenteil: Die Sommersaison sei sehr gut verlaufen, meint Mövenpick-Direktor Albert Kunz. Wer will denn schon immer in einer Scheinwelt leben? Nach dem Hollywood-Spektakel geht es weiter – back to reality – in das gemütliche Schweizer Lokal zu Fondue und Schwarzwälder-

Französischer Weichkäse

## Mit Ursprungsbezeichnung auf Erfolgskurs

Die Schweizer assen 1992 im Schnitt 15 Kilogramm Käse. Vier Kilogramm davon waren importiert. Innert den letzten fünf Jahren sind die Käseimporte konti-nuierlich auf 28 432 Tonnen (1992) gestiegen, das heisst um 20 Prozent. Davon kamen 10721 Tonnen aus Frankreich.

### RICCARDA SCHÖN

In der Schweizer Käsetheke überwiegen zu zwei Drittel die einheimischen Halbhart- und Hartkäsesorten, gefolgt Halbhart- und Hartkasesorten, gefotgt von den mit französischen Spezialitäten reichlich bestückten Frisch- und Weichkäseangeboten. Von den 28 432 Tonnen Importkäse kamen 37 Prozent oder 10 121 Tonnen aus Frankreich. Da-bei überwiegen Weichkäse (40 Prozent) und Frischkäse (17 Prozent), gefotgt von den Hart- und Halbhartkäsen (33 Pro-zent)

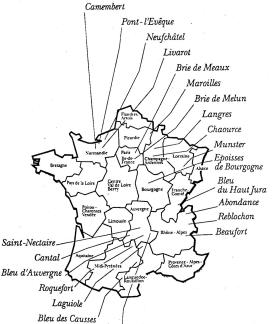
Zent). Frankreich zählt mit seiner Produktions-menge – 1992 waren es 1,49 Millionen Tonnen – und seiner Sortenvielfalt zu den weltweit führenden Käseproduzen-ten. Mehr als 400 verschiedene Sorten und um die 1000 Marken werben um die Gunst der Käufer. Anerkennend sagt Hans Hafner, Verkaufsleiter der Uster Firma Roth AG und Gründer der Messe Käse 92: «In der Qualität sind französikase 92. din der Qualitat sind inalization sche Weichkäse den Schweizer Produkten überlegen. Es gibt keine saisonalen Schwankungen, die Produktionsmethoden sind besser, die Angebote sind vielseitiger. Das alles beruht auf langer Er-

### Schwierige Bedingungen

Nicht nur aus dieser Sicht ist es für Schweizer Produzenten ausserordentlich schwierig ihren Weichkäse zu exportieren. Denn die Folgen des Alleingang machen sich bemerkbar. Da die Schweizer Hersteller nicht an die EG-Normen

gebunden sind, begegnen ihnen allfällige Kunden aus den EG-Ländern zum vorn-herein mit Misstrauen. «Falls sich ein englischer Grosshändler für Schweizer Käse interessiert», erzählt Hans Hafner, «kommt er in die Schweiz, schaut sich

die Käserei an und wenn irgend ein Detail nicht stimmt, distanziert er sich von diesem Betrieb.» Hier wird, wie in vielen anderen Handelsbereichen, mit unterschiedlichen Spiessen gekämpft. Rund 200 000 Tonnen, fast 14 Prozent



Die Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) schützt 32 französische Käsespezialitäten aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch

Fourme d'Ambert

der gesamten französischen Käsepro-duktion wird aus Rohmilch hergestellt. Rohmilchkäse haben in Frankreich eine lange Tradition. Die frische Milch wird nicht masteurisiert oder homeomisisch nicht pasteurisiert oder homogenisiert nicht pasteurisiert oder homogenisiert, sondern nur thermisiert, das heisst auf 40 bis 45 Grad erwärmt. Rohmilchkäse bedarf grösster Sorgfalt bei Reifung, Lagerung und Transport. Rohmilchkäseprodukte werden von französichen Lebensmittelinspektoren und beim Schweizer Zoll streng kontrolliert. Aber auch beim Lagern in den Vorratsräumen, in den Geschäften und Vittinen muss sorgfältig auf höchste Hygiene geachtet werden, da Rohmilchkäse ein heikles Produkt ist.

### AOC für französischen Käse

Ein bemerkenswertes Qualitätssiegel ist Ein bemerkenswertes Qualitätssiegel ist die Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), die den Herkunftsort gesetzlich schützt und eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung garantiert. Zusätzlich garantiert das AOC hygienische Produktion und traditionelle Produktionsmethoden. 32 Spezialitäten aus Kuh-Schafs- und Ziegenkäse, das sind mehr als 150 000 Tonnen jährlich, werden als AOC-Produkte angeboten. AOC-Produkte angeboten.

### Schulung und Seminar

Die Sopexa Schweiz, eine Organisation der französischen Regierung für on der französischen Regierung für den Verkauf von französischen Agrar-produkten organisiert Seminare und Schulungen über Käse. Wer mehr über Käse wissen oder ein Ver-kaufstraining absolvieren möchte, kann sich jederzeit anmelden. Die In-halte der Seminare können individu-ell, je nach Wissensstand und Interesse abgesprochen werden.

Sopexa, Renggerstrasse 60, Postfach 720, 8038 Zürich, Tel. 01 481 68 11, Fax. 01 481 75 72. RSCH

## Sparsamer, effizienter und bedienerfreundlicher

«Endlich haben die Hersteller gemerkt, was wir brauchen», freut sich Peter Weis, Chef Einkauf, Hotel Bellevue Palace Bern, über die Nachricht, dass Meiko neuerdings einen Korbautomaten anbiete, der wenige «kinderleichtverständliche» Symbole habe und nicht mehr «eine ganze Batterie von verwirrend blinkenden Lämpchen». Wir haben Weis und zwei weitere Hotelfachleute zu ihren positiven und negativen Erfahrungen mit Geschirrspülmaschinen befragt.

### HEDWIG SCHAFFER

Im Hotel Bellevue Palace Bern stehen zwei unabhängige Geschirrspülmaschinen-Anlagen. Die eine ist fünf Jahre alt und die zweite wurde vor einem Jahr ein-gebaut. «Mit einer Maschine allein könnten wir unseren Anfall von Geschirr nicht bewältigen», erklärt Peter Weis, Chef Einkauf, der sich seit Jahren mit der Geschirrspülmaschinen-Problematik intensiv befasst. «Dass wir zwei Maschinen besitzen hat den Vorteil, dass wir Porzellan und Glas getrennt waschen können. Wir schätzen dies, obwohl laut den Herstellern mit den heutigen Ma-schinen beides zusammen gespült wer-den könnte», sagt Weis. «Zudem haben wir bei einem Maschinenausfall immer eine Notlösung zur Hand.»

### Platz fürs Aufstauen

Im Bellevue hat man der Korbtransportmaschine gegenüber dem vollautomati-schen Geschirrspülband den Vorzug gegeben, nicht nur weil dies die kostengün-stigere Variante ist. «Bei unserer Korbtransportmaschine können wir bis zu 20 Körbe aufstauen lassen», erklärt Weis, der bei der Korbtransportmaschine einen extra Bogen einbauen liess, um Platz für das Aufstauen zu schaffen. Dies wirke sich besonders beim Frühstück vorteilhaft aus: «Da in den ersten Stunden nicht sehr viel Geschirr anfällt, wird nur etwa alle zehn Minuten ein Korb voll. Statt an der Maschine zu stehen und auf das Geschirr zu warten, kann der Mann, der die Maschine betreut, unterdessen woanders eingesetzt werden. Er kann zum Beispiel das Silber putzen, oder das saubere Geschirr verteilen.

Stehen dann genügend Körbe an um ei-ne Maschine zu füllen, kann konzentriert ausgeräumt werden. Da die Maschine für



Im Bellevue Bern hat man dem Korbtransport den Vorzug gegeben.

Nicht mehr missen möchte Weis die Osmosenanlage, die den Kalkgehalt im

### stellern noch vermehrt berücksichtigt werden», gibt Weis zu bedenken. Einfachere Betreuung

In diesem Sinne freut er sich über eine Vereinfachung bei der Handhabung, die sich endlich ankündige. Insgesamt brau-che es weniger Symbole, aber dafür die richtigen, damit der Bediener der Maschine sofort sieht, was läuft. «Mit dreis-sig verschiedenen Lämpchen ist eine Ge-schirrspülmaschine nicht mehr bedienerfreundlich sondern schlicht verwirrend». sagt Weis und ergänzt: «Bei einem wilden Aufblinken fühlt sich der Betreuer der Maschine wenig motiviert sofort zu reagieren, weil er nämlich gar nicht verstehen kann, was nicht in Ordnung

einen bis zu maximal acht Körben gleichviel Wasser und Spühlmittel braucht, wird sie aus Spargründen erst in Betrieb gesetzt, wenn sie voll ist. «Sol-che Überlegungen müssten von den Her-

### Grosse Ersparnis

An der neuen Maschine schätzt er, dass sie weniger Lärm macht und die Abstrahlungswärme wegfällt, respektive wiedergewonnen werden kann. Zudem sei der Wasserverbrauch geringer. Weis schätzt, «dass wir im Vergleich zur vorhergehenden 20 Jahre alten Maschine, mit der neuen rund einen Drittel Wasser, 40 Prozent Strom und zwischen 15 und 20 Prozent Geschirrspülmittel sparen».

Wasser verringert, respektive das Wasser so aufbereitet, dass weniger Geschirrspülmittel eingesetzt werden kann.

### Container im Keller

Für die Geschirrspülmittel gibt es im Keller des «Bellevues» einen 700-Liter-Container, von dem das Konzentrat in die zwei Geschirrspülanlagen gepumpt wird sowie zu den zwei Kasserolliers, die auch an diesen Kreislauf angeschlossen sind.
«Dadurch muss die Spühlmittelreserve
nur an einem Ort überwacht werden»,
sagt Weis. Ein 700-Liter-Container
reicht im Bellevue drei bis vier Wochen. Vom «Glänzer» werden pro Jahr rund 2100 Liter verbraucht.

Franco Cerutti, Chef de Service im Ho-

tel Schweizerhof, Bern, verfügt über zwei gleiche Korbtransportmaschinen im Restaurant und der Beletage. Im Re-staurant, mit seinen 80 bis 110 Sitzplätzen, genügt für die Bedienung der Anla-ge in ruhigen Zeiten eine Person – herrscht Hochbetrieb, wird eine zweite Arbeitskraft eingesetzt.

### Schneller und effizienter

Die Maschine in der Beletage (mit 200 Sitzplätzen wird nur gebraucht, wenn dort ein Bankett stattfindet. Den Pfannen nimmt sich ein Casserollier an - ihm steht eine spezielle Maschine zur Verfügung. Die beiden Maschinen wurden vor drei,

etwa zwei Jahren eine Neuanschaffung überlegen» Noch viel Handarbeit

schnelleres auf den Markt, werden wir

Geschirrspüler

Rund 200 Plätze stehen im Gasthof Löwen in Port (BE) zur Verfügung. Der Betrieb kommt mit zwei Gläserspülmaschinen und einer Geschirrspülmaschine aus. Sie wurden vor gut drei, bezie-hungsweise vor fünf und sechs Jahren in-stalliert. Die Inhaber *Ernst* und *Käthi* Guggisberg wissen die Vorteile dieser modernen Maschinen zu schätzen. «Im Vergleich zu jenen, die wir seit der Be-triebsübernahme vor 23 Jahren besassen, benötigen wir weniger Geschirrwasch-mittel und sparen Energie. Die Maschi-nen arbeiten wesentlich schneller – die Resultate sind besser». stellt Käthi Guggisberg fest.

### Kalkproblem nicht im Griff

Indessen wurde mit den neuen Maschinen keine einzige Hilfskraft eingespart. Zum Teil mag das am besonders kalk-haltigen Wasser liegen, mit dem in Port haltigen Wasser liegen, mit dem in Port gerechnet werden muss. Glas um Glas, sogar jeder Teller, muss nach der Wasch-und Trockenprozedur von Hand von Kalkspuren befreit und auf Hochglanz poliert werden. Auch die beigezogenen Spezialisten konnten laut der Inhaberin das Kalkproblem nicht lösen. Eine der beiden Gläserspülmaschine muss dem-nächst ersetzt werden. Auch das Vorspülen wird im Porter

«Löwen» nicht den Maschinen allein überlassen. Spuren von Lippenstift und eingetrockneter Kaffeeflüssigkeit ist nach Käthi Guggisbergs Erfahrung rein nach Kathl Guggissergs Erlantung rein maschinell nicht beizukommen. «Ich glaube nicht, dass bereits eine Maschine erfunden worden ist, die solche Ver-schmutzungen entfernen kann», zweifelt sie. Da im Porter Gasthaus auch Kassesie. Da im Porter Gasthaus auch Kasserollen, Pfannen und Tablette manuell gereinigt werden müssen, fällt nach wie vor reichlich Handarbeit an. «Wir sind altmodisch, ich weiss», gibt die Wirtin zu, «aber perfekte Sauberkeit ist uns wichtig, und deshalb möchten wir es nicht anders haben.»
Eine ausgekügelte Geschirrorganisation kommt ihrer Ansicht nach nicht in Frage – dafür sei der Betrieb zu klein. Allerdings träumt sie von einer Biereläser-

– datur set der Betrieb zu krein. Aller-dings träumt sie von einer Biergläser-spülmaschine. Denn auch die sauberen Biergläser werden vor dem Gebrauch je-weils von Hand mit kaltem Wasser ge-spült. Doch eine solche Maschine müsste aus organisatorischen Gründen direkt neben dem Buffet stehen. Und dort fehlt der Platz doffir. der Platz dafür.

beziehungsweise vor zwei Jahren ausge-wechselt. Im Vergleich zu den alten, ungefähr ein Jahrzehnt in Betrieb gewese-Waschmittelverbrauch zurückgegangen Die Betriebskosten und das bereits vor dem Wechsel gut gewesene Raumklima haben sich nicht verändert.

### Kalkspuren sind selten

«Bislang haben wir mit den neuen Maschinen auch nur wenige Reparaturen gehabt» lobt Cerutti. Das Reinigungser-gebnis lässt, wie er versichert, nichts zu wünschen. Weder Spuren von Lippenwanstell. Wet Spaten von Enpeisen stiff noch von eingetrockneten Speisen und Flüssigkeiten sind am gereinigten Waschgut festzustellen: Kalkspuren sind eine Seltenheit. Einziger kleiner Nachteil: Neue Mitarbeiter müssen jeweils ge-nau instruiert werden, wie die Maschine, das heisst, wie vor allem der Filter zu reinigen ist.

### Vielleicht noch Schnelleres

«Wir haben, was wir brauchen», zieht Cerutti Bilanz. Und'dennoch wird er die Igeho 93 besuchen. Und an der darauf-folgenden Kadersitzung wird er mittei-len, was er an neuen Lösungen gesehen hat, «Kommt etwas noch besseres oder

### Geschirreinigung

## Interessante Neuheiten für die Igeho 93

Das Angebot an gewerblichen Geschirrwaschmaschinen und -automaten wird ständig erneuert, die Geschirrautomation laufend verbessert. Die htr hat sich bei drei führenden Lieferanten nach interessanten Neuheiten erkundigt, die anlässlich der Igeho 93 vorgestellt werden.

«Korb um Korb blitzsauberes Ge-schirr», lautet die Devise der Hildebrand AG mit Hauptsitz in Aadorf. Im Rahmen eines Produktionsprogramms, das von der kompakten Serienmaschine für kleinere Betriebe über Korbdurch-laufautomaten für kleinere Hotels und mittlere Gastbetriebe bis zu den Bandautomaten inklusive Abräumungsorga-nisation und Fördertechnik für Gros-sbetriebe reicht, bringt sie eine zusätzliche Baureihe von Kleinmaschinen auf

Die neuen Geschirrwaschmaschinen sind laut Marketingleiter Werner Keller in einem tieferen Preissegment angesiedelt. Sie wurden vor allem für Betriebe ohne ausgeprägte Stosszeiten entwickelt, womit sie eine Marktlücke füllen. «Das Preis-Leistungsverhältnis ist gut, die Leistungen sind optimal, das Ergebnis stimmt», erklärt Keller. Allein die Kapazität sei geringer als bei den grössern Modellen der bewährten Bau-reihen des Hildebrand-Programms.

Eine lohnende Programmergänzung ist Hildebrand in der Schmutzgeschirr-Förderung gelungen: Neben den Spiral-fördertürmen gibt es jetzt einen Tablett-Vertikalförderer mit umlaufenden Plattformen für Leistungen bis zu 30 Ta-bletts pro Minute. Kunden, die auf die Vorteile des Spiralförderturms verzich-ten können, finden mit dieser Neuheit eine prüfenswerte Alternative.

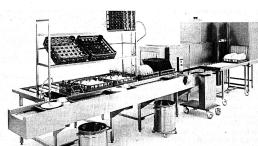
eine prütenswerte Alternative.
Die dritte diesjährige Neuheit von
Hildebrand ist eine Servietten-Ab-blasung. Dieses Aggregat verhindert, dass Servietten die Förderstrecken ver-stopfen. Einsetzbar ist sie natürlich aus-schliesslich in jenen Betrieben, die bereits über einen Geschirr-Rücktransport verfügen oder sich für eine solche Einrichtung entschliessen. Die schweizerische Vertreterin der Mei-

ko im badischen Offenburg zeigt an der Igeho erstmals eine Abwasseraufberei-tungsanlage für Geschirrwaschanlagen, die die Schwebestoffe aus dem Wasser entfernt. Dieser zentrifugenartige Mei-ko-Klärer lohnt sich indessen nur für Grossbetriebe ab 500 Essen. Der Vorteil: Die Abwasser, Schlammfänger und Fettabscheider werden weniger belastet. Neu von Meiko ist zudem eine Reihe kleinerer Geschirrwaschmaschinen mit Ökofilter und integriertem Selbstreini-gungsprogramm. Sämtliche Maschinen sind isoliert, was weniger Abstrah-lungswärme sowie weniger Lärm und damit weniger Arbeitsplatzbelastung

Kinderleicht zu bedienen sind die neuen Band- und Korbautomaten aus der Meiko-Fabrik. Die Modelle mit den vie len Funktionsanzeigen auf grossem Display gehören der Vergangenheit an. Display gehören der Vergangenheit an. Zwei internationale Symbole, die selbst ein funktioneller Analphabet gleich welcher Nation versteht, genügen. Erst wenn eine Störung aufritt, leuchtet die entsprechende Fehlanzeige auf. Die neuen Produkte sind nicht teurer als die raditionellen. «Der Markt bestimmt den Preis» erklärt Werner Diggelmann, Virstliesten der Kebel M. die medi. Vizedirektor der Kobelt AG. die moderate Preispolitik des Unternehmens.

Hobart ist eine amerikanische Marke Die elektronischen und elektromecha-Die elektronischen und elektronischen Maschinen, deren Generalvertretung die Hobart AG, Zürich-Altstetten für die Schweiz inne hat, werden in Offenburg, BRD und in Marne-La-Vallée, Frankreich, hergestellt.
Hobart präsentiert, laut Friedrich Jizekt, aus der Jucke angen auch Moschie

chak an der Igeho eine neue Maschichak an der Igeho eine neue Maschi-nengeneration mit stärkerer Waschlei-stung und besserer Filtrierung. Das Re-sultat: Die Lauge im Wassertank wird weniger verschmutzt, womit im Sinne des Umweltschutzes Waschmittel und Strom gespart werden. Verglichen mit den ältern Korbdurchlaufautomaten und den Eligersbendundten republier und den Fliessbandautomaten resultiert eine markante Betriebskostenersparnis von 40 Prozent. Nicht verändert wurden Fassungsvermögen und die zwischen einer und sechs Minuten variierende Waschdauer. SS



Für kleine und mittlere Hotels ist ein Korbtransport eine gute Lösung. Foto: htr

### Korb oder Band ist die Frage

Eine sorgfältige Evaluation drängt sich auf, wenn zwischen einem Band- oder einem Korbtransportautomaten zu wählen ist. Gemeinsam haben diese beiden Va-rianten, dass sie nach dem Durchlaufprinzip arbeiten und bei gleicher Grösse das gleiche Wasch- und Spülverfahren aufweisen. Beide können kontinuierlich oder stossweise arbeiten. Beide können Aneinanderreihen mehrerer Waschfanks auf die erforderliche Lei-stung gebracht werden und haben bei gleicher Tankzahl in etwa dieselbe Leistung. Beide können mit Trockenzonen. Doppelnachspülung, Wärmerückgewin-nung und Wärmepumpen versehen wer-

Beim Bandautomaten wird das Waschgut bis auf die Kleinteile direkt auf das Geschirrtransportband gesetzt. Er arbeitet stets gradlinig und erfordert bei gleicher Leistung grössere Raumlängen als der Korbtransportautomat. Auch in schwachen Betriebszeiten setzt er zwei

Bedienungspersonen voraus. Dank des Endlosbandes kann er besser als kombi-nierte Behälter- und Geschirrspülma-schine benützt werden. In der Regel ist er teurer als der Korbautomat.

Beim Korbtransportautomaten muss das gesamte Waschgut in Körbe eingesetzt werden. Ein- und Auslauftische können übers Eck angeordnet und somit den räumlichen Verhältnissen besser angepasst werden. Zur Bedienung reicht in ruhigen Zeiten eine Person. Indessen kann dieser Automatentyp we-

Indessen kann dieser Automatentyp wegen der fixierten Korbgrösse von 500 x 500 Millimetern nur bedingt als Behälterspülmaschine eingesetzt werden. Bei einfachen Tischanlagen ist die Anschaffung des Korbtransportautomaten günstiger als jene eines Bandautomaten. Der Bandautomat wird allenfalls für grosse Betriebe wie Kantinen oder Selbstbedienungs-Restaurants sowie sehr grosse Hotels am effektivsten eingesetzt.

Swissair/CRS

### «Direct Access» in Amadeus

Nachdem das in Deutschland dominierende CRS Amadeus seine Angebotspalette durch «Direct Access» erweitert hat, war die Swissair die erste, die dieser neuen Zugriffsart für Reisebüros angeschlossen wurde.

Will ein dem Computer-Reservationssystem Amadeus angeschlossener Reise-büroverkäufer einen Sitzplatz in einer Swissair-Maschine reservieren, so kann er das jetzt auch über das Hauptdisplay von Amadeus tun. Er erhält sofort eine Buchungsbestätigung über die Amadeus Access Verbindung zu Swissair.

Dabei handelt es sich um eine Echtzeitverbindung zwischen dem Reservie-rungssystem der Airline und dem Ama-deus Zentralsystem. Das Reisebüro kann deus Zentralsystem. Das Reiseburo kann als zusätzliche Bestätigung umgehend die Buchungsnummer aus der Reservie-rungssystem der Swissair erhalten. Wie Amadeus mitteilt, sind inzwischen 88 Fluggesellschaften über Amadeus Ac-cess verfügbar. Amadeus sei das einzige CRS, das vollautomatisch Fluginforma-tionen in Echtzeit auf dem Hauntdisnlav. CRS, das vollautomatisch ..... tionen in Echtzeit auf dem Hauptdisplay

### **Auch Emirates** mit United Airlines

Nebst der Lufthansa geht auch die Emirates eine Marketing-Allianz mit der United Airlines ein. Von diesem Zusammenschluss auf Marketing-Ebene werden insbesondere die Passagiere der Emirate von Dubai profi-tieren. Ab Ende Oktober fliegt Emirates täglich nach London Heathrow, wo innert maximal einer Stunde ein direkter Anschluss mit United nach New York, Los Angeles, San Francis-co und Seattle besteht. Gleichzeitig bieten die beiden Fluggesellschaften einen Round the World-Service an.

Allianz besiegelt

### **United: Partner** von Lufthansa

Anfang Woche setzten der Lufthansa-Vorsitzende Jürgen Weber und der United-Airlines-Präsident Stephen Wolf auf dem Frankfurter Flughafen ihre Unterschrift unter ein lang anvisiertes Marketing-Abkommen.

Das Marketing-Abkommen soll ab Win-terflugplan 1993/94 in Kraft treten, falls die Kartellbehörden zustimmen. Ein Austausch von Eigenkapital, wenn auch nur symbolisch wie im Fall von Swissair

und Delta, ist nicht vorgesehen. In einer ersten Phase werden demnach die LH- und UA-Flüge über den Nordatlantik als Gemeinschaftsdienste im Code-Sharing geflogen, sowie bis zu 25 weiterführende Strecken in den USA und weiterfunrende Strecken in den USA und Europa unter gemeinsamer Flugnummer bedient. Ab Juli 1994 beginnt die zwei-te Phase, in der weitere gemeinsame Nordatlantik-Flugdienste und rund 100 weitergehende Flüge angeboten werden. Ergänzen wollen sich beide Airlines je-doch durch ihre jeweiligen Stärken in Europa (LH) und im Pazifik (UA).

Europa (LH) und im Pazifik (UA). Neben dem Code-Sharing wurde auch die gegenseitige Teilnahme an den Viel-fliegerprogrammen sowie die gemeinsa-me Nutzung von Bodenanlagen be-schlossen: Gemeinsame Ticket-Büros, Präsenz in Terminals, Gate Service. Auch in den Bereichen Catering und Technik wird an eine engere Zusammen-arbeit nedecht. Eine Fusion wird aber arbeit gedacht. Eine Fusion wird aber

nicht angestrebt.
Die Lufthansa glaubt, mit dieser Kooperation die laufenden Verluste halbieren zu können und 1994 bereits wieder posi-

welche Wirkung das Abkommen auf die zögernde Haltung der AUA haben könnte, ist noch offen. AUA muss sich bekanntlich schleunigst zwischen einer Zu-sammenarbeit mit der Lufthansa oder mit der Alcazar-Gruppe entscheiden. mit der Alcazar-Gruppe Grassell-Jürgen Weber meinte in Frankfurt vor der Presse, die LH sei durch die neueste Ko-operationsformel für die AUA interes-santer geworden. SE Deutsche Zentrale für Tourismus

## Strukturgerangel und interne Kämpfe

Günther Spazier seine über 25jährige Tätigkeit als Leiter der Deutschen Zentrale für Tourismus. Im Vorfeld dieses Weggangs kam es zu einer Reihe öffentlicher und interner Kämpfe. Am Montag hat die neue Crew begonnen.

### SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Ähnlich wie bei der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) will man auch in Deutschland bei der Deutschen Zentrale Betaktinan der Betaktinen Zeintarie für Tourismus (DZT) die bisherigen Behördenstrukturen durch ein modernes, marketingorientiertes Organisationsbild ersetzen. Das geht - im Falle Deutsch-lands - offenbar nicht ohne entsprechende Personalveränderungen an der Spitze der DZT. Auch soll die Institution, die für die deutsche Landeswerbung im Ausland zuständig ist, aus ihrer finanziellen Ab-

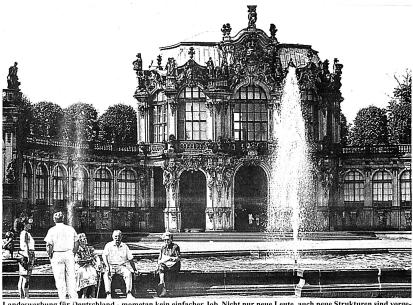
hängigkeit von der Bonner Bürokratie entflochten werden. Mit den personellen Änderungen sind auch neue Strategien vorgesehen. Eine sogenannte «DZT neu» wird derzeit von dem bekannten deutschen Unterneh-mensberater *Roland Berger* entwickelt, der sie bis Ende Jahr vorlegen will. Das Finanzielle soll in Zukunft auch auf die Reiseindustrie gelegt werden, nicht mehr nur auf Bonn. Eine Absicht, die bei eini-gen deutschen Fremdenverkehrs-Grös-sen auf Skepsis stösst. Diese befürchten nämlich damit auch eine Verlagerung der

naminen damit auen eine verlagerung der Akzente in der Landeswerbung vom Land selber auf grosse Verkehrsträger wie zum Beispiel die Lufthansa. Für die DZT-Umwandlung an der Spitze hat der VR-Vorsitzende Hemjö Klein (Deutsche Lufthansa) Hans-Jakob Kruse gewonnen, den kürzlich in Pension ge-gangenen Hapag-Lloyd-Vorstandsspre-cher. Kruse sitzt ausserdem noch in einer ganzen Reihe von Verwaltungsräten der deutschen Wirtschaft. Er hat sich bereit erklärt, die nächsten zwei Jahre ein bis

zwei Tage pro Woche gratis die DZT-Ar-beit zu übernehmen. Aber dafür wollte er eine weitere «Person von aussen» in der DZT-Führungsspitze sitzen sehen. Also gewann man eine junge Frau aus der Markenartikelindustrie dafür, die zuletzt Geschäftsführerin einer Bundesbahn-Tochtergesellschaft für Kommunikation gewesen ist: Eva-Mari Sternagel.

### Pfründe sind Pfründe

Worauf ein kräftiges Gerangel hinter den Kulissen losging, sowohl aus den DZT-Reihen selbst als auch vom Parlaments-ausschuss für Tourismus. Ziel: Mög-lichst die bisherige Zusammensetzung der DZT-Spitze zu erhalten. Nur lief dies der DZT-Spitze zu erhalten. Nur let dies sowohl Kruse als auch dem DZT-Verwaltungsrat entgegen. Nun scheint sich in letzter Minute die Klärung vorerst ergeben zu haben: Seit Montag haben Kruse und Sternagel als DZT-Vorstandssprecher und Vorstandsmitglied ihre Tätigeit aufgenommen. Noch ist abzuwarten, wie sich das Zusammenspiel mit den DZT-Leuten entwickeln wird. wie sich das Zusammenspie DZT-Leuten entwickeln wird.



Landeswerbung für Deutschland - mometan kein einfacher Job. Nicht nur neue Leute, auch neue Strukturen sind vorgesehen. Im Bild: Der barocke «Zwinger» in Dresden, eines der Schmuckstücke der Stadt.

TTW 1993

### Sechs neue Destinationen stellen aus

Sechzig neue Aussteller zählt der Travel Trade Workshop für den kommenden Oktober auf, darunter sechs neue Destinationen. Dafür fallen Deutschland und Varig diesmal aus.

ALEXANDER P KÜNZLE

Ob sich für den kommenden Travel Tra-Ob sich für den kommenden Travet Tra-de Workshop in Montreux überhaupt ein anderes Thema als er selbst beziehungs-weise seine Standortverlegung abzeich-net, ist noch ungewiss. Und dennoch geht das Routine-Geschäft mit den Aus-stellern, den Hallenplazierungen und Workshops auch diesmal über die Bühne -als ob nichts vorgefallen sei. 1993 dürf-kleum als Roomjakr in die lange TTWte kaum als Boomjahr in die lange TTW-Geschichte eingehen, obschon die Men-genkonjunktur diesen Herbst zumindest den Umsätzen im Reisegeschäft förder-lich gewesen ist. Ob 1994 wirklich den langersehnten Turnaround bringt, dürf-ten in Montreux am ehesten noch die Hotelketten spüren, die über ihr Commercidal-Geschäft am engsten mit dem Gang der Wirtschaft verbunden sind. Der TTW kann sechs neue Destinationen

unter den Ausstellern vermelden: Darun ter die Golfstaaten, Brunei, Papua-Neuguinea, die Dominikanische Republik, die baltischen Staaten, Venezuela, Costa Rica. Wieder vertreten sind Mexiko, die Türkei und die Philippinen. Insgesamt werden also in Montreux 94 Länder ausstellen Das sind zwar sechs Länder mehr stellen. Das sind zwar seens Lander ment als im Vorjahr, doch wird 1993 Deutsch-land erstmals fehlen. Unklar bleibt, ob wegen der Schwierigkeiten der DZT - die SVZ lässt grüssen -, oder ob wegen der momentanen Schwierigkeiten Deutsch-lands als Destination.

### Neue Veranstalter

Doch Deutschland ist vor allem Reiseindustrie, nicht Destination. Deshalb

scheint sich ein bekannter Veranstalter wie Studiosus München für den Schweiwie Studiosus München für den Schwei-zer Markt zu interessieren, und wird zum ersten mal an einem TTW auftreten. Weitere neue TOs sind Onda Viaggi (Produkt Italien), Kontiki (Skandinavi-en), Voyage et Culture, etliehe Ost-Spe-zialisten und viele Incoming-Agenturen aus Destinationen. Was die Hotelketten bestifft AUL Destinationen seiter bestnidnen. was die Protekteten betrifft: «Alle Repräsentationen zusam-mengerechnet,» so TTW-Marketing-Chefin *Anneliese Ryffel*, «sind rund um die 250 Namen verteten.»

### Mehr Transport-Aussteller

Eine Zunahme der Zahl der Anbieter hat sich auch im Transportbereich ergeben: Neu stellen aus Gulf Air, Royal Brunei und EVA-Air aus Taiwan. Der integrierte Tourismus-Riese ACCOR kommt te Tourismus-Riese ACCOR kommt 1993 erstmals mit einheitlichem Auftritt: Sowohl die Agentur Wagon-Lits als auch die Hotelnamen Sofitel und Pullman sind im gleichen Stand vereint. Dafür geht es bei Italien weniger zentralistisch als auch schon zu und her: Während die staatliche ENIT ihre Ausstell-Fläche et-vass reduviert Jessen sich stilsche intigleniwas reduziert, lassen sich etliche italieni-sche Aussteller neu separat vertreten.

### «Travel Trend Workshop»

Beim am Dienstag ab 11 Uhr laufenden Travel Trend Workshop haben sich bis-her 13 entweder kleinere oder spezialisierte Veranstalter eingetragen, was auch Auflage war. Als Plattform für Kleinere soll vor allem den Themenreisen nachgegangen werden.

Schliesslich funktioniert wie immer für die Besucher des Travel Trade Workshops ein Säntis-Car als Bindeglied zwischen Montreux und der Ostschweiz. Der Extrazug der Schweizerischen Bundesbahnen fährt, in seiner Retour-Variette diemel sonze eine Viertelstunde Viertelstunde in Richtung APK ante, diesmal sogar eine später vom Bahnhof Deutschschweiz ab.

Ferienwohnungen: Unveränderte Nachfrage Reisen wird immer billiger, dies hat auch Interhome im abgelau-

fenen Geschäftsjahr zu spüren bekommen. Die Nachfrage nach Ferienwohnungen blieb prak-tisch unverändert. Dank Sparübungen weist das Unternehmen jedoch einen um 12 Prozent gestiegenen Gewinn von 5,5 Millionen Franken aus.

MICHAEL HUTSCHNEKER

«In der heutigen Zeit dürfen wir mit die-«In der heutigen Zeit dürfen wir mit die-sem Ergebnis zufrieden sein», erklärte Andreas Manhart, Geschäftsführer Markt Schweiz der Interhome zu den provisorischen Kennzahlen des Ge-schäftsjahres 1992/93. Trotz eines Um-satzrückganges von 1,1 Prozent konnte der Cash Flow um 20 Prozent verbessert werden und der Unternehmengsgewinn stieg um 12 Prozent auf 5,5 Millionen Franken. Ermöglicht wurden dies insbesondere durch Einsparungen bei der Werbung von mehr als drei Millionen Franken. Dabei wurden sowohl in der Werbung selbst als auch beim Posten Ka-G. t. (wannart: «Hier sind wir viel ge-zielter vorgegangen!») je etwa 1,5 Mil-lionen Franken weniger ausgegeben.

### Steigender Markt Schweiz

Im Gegensatz zum Gesamtmarkt konnte der Markt Schweiz den Umsatz um ein Prozent steigern, auch die Gästezahl stieg um 1,5 Prozent auf 192000. Mit 55 Prozent Anteil nimmt hier die Schweiz selbst als Reiseziel für Schweizer die führende Stellung ein, gefolgt von Frankreich als Schweizer Ziel mit 24 Prozent

Versteht sich, dass auch Interhome nicht von der «Sonder-Angebots-Aktionitis» im Reisemarkt verschont geblieben ist. «Sicher haben wir im Zeichen der Re-«Sicher haben wir im Zeichen der Re-zession weniges mehr erwartet», gibt sich denn auch Manhart unverblümt, «aber Ferien in einer Ferienwohnung ist und bleibt die günstigste Ferienart, zu dieser Aussage stehen wir auch heute noch!» Interhome hat sich mit der Stand-by Sparformel dem Billig-Trend ange-passt. Wie Reto Röösli, Produkte Mana-passt. Wie Reto Röösli, Produkte Mana-ter für den Markt Schwiz, erfäutertger für den Markt Schweiz, erläuterte, kann mittlerweile bei rund 50 Prozent des Angebotes bei sowohl Buchen wie auch Abreisen in der gleichen Woche, zum halben Preis gekauft werden.

### Hotels: Angebotsschwemme

Seit zwei Jahren betätigt sich Interhome Seit zwei Jahren betatigt sich internome bekanntlich auch im Hotelgeschäft. Allerdings scheint dieser Bereich nicht ausgesprochen zu florieren. Zwar wird Röösli täglich von Angeboten überschwemmt, die derzeit 1065 Betten auch zu verkaufen sei allerdings eine andere Geschichte. «Die Nachfrage harzt, obwebl die Einbuchung denbehr einfach Oeseinene. «De vachriage lanz, ou-wohl die Einbuchung denkbar einfach ist.» Für Manhart als Erklärung denkbar ist ein ungenügender Auftritt oder dass die Wiedereingliederung in die Länder-kataloge ein Fehler war. Zudem habe nun Interhome einmal den Namen als FeWo-Anbieter und von diesem Image sei kaum wegzukommen. Schliesslich würden die Interhome-Hotels in der Vielzahl von Reservations-Systemen geradezu untergehen. Eine Vielzahl von Problemen also; bei einem Umsatzanteil von 1,8 Millionen Franken allerdings ein kleiner Tropfen, der dem heissen Stein offenbar nichts anhaben kann.

Siehe auch Seite 3

### TAKE OFF

### Swissair-Winterflugplan: mehr Nonstop-Flüge

Winterflugplan 1993/94 der Swissair ab 31. Oktober enthält einige neue Destinationen und mehr Nonstop-Flüge. So wird neu nach Sao Paulo in Brasilien geflogen, jeweils am Sonntag. Ebenfalls neu ist die Direktverbindung Genf-Wien, und zwar seehs Mal pro Woche. Auch Dubai erhält eine Frequenz mehr und wird nun fünf Mal pro Woche angeflogen. Für Mitteleuropa hat die Swissair nun zweimal täglich arga im Plan. Turin wird viermal täglich angeflogen. Zagreb erhält zwei wöchentliche Frequenzen mehr und läuft somit täglich. Ab November können nun Passagiere, die nur Handgepäck mit sich führen, in Kloten und Cointrin selber einchecken. Wer von diesem «Check-in direct» proair ab 31. Oktober enthält einige neue

Wer von diesem «Check-in direct» pro-Ticket, dem Automated Ticket and Boarding Pass (ATB) ausgerüstet sein. RB/r.



# Hotel AL BUSTAN PALACE. Das 6-Stern-Königreich von Oman erwartet Sie!

1 Woche ab Fr. 2691.- pro Person

Im Doppel, Bad/Dusche, Balkon, europäischer Stil. Inkl. Flug, Transfers und Frühstück. Selbst für Hoteliers ein aussergewöhnliches Erlebnis!

Mit Swissair wöchentlich vom 6. November 93 bis 9. April 94 nonstop von Zürich nach Muscat. (Im Oktober mit Swissair via Dubai.)

Rufen Sie uns an: © 01 / 277 44 00



Varum solche

hotel + touristik revue»

Anzeigenschluss 8. Oktober und Unsere Agentur Flühmann berät Sie gerne

057 44 40 40/ Fax 057 44

EINZIGER DEUTSCHSPRACHIGER VORBEREITUNGSKURS AUF DIE HÖHERE FACHPRÜFUNG IM NOVEMBER 1995:

## EIDG. DIPL. **Tourismus-**EXPERTE/-EXPERTIN

ANMELDESCHLUSS: 15. OKTOBER 1993

ACHTUNG:

1994 startet kein Vorbereitungskurs! Nächste Kursteilnahme erst wieder Ende 1995 möglich!



"Der eidg. dipl. Tourismus-Experte ist der höchste Titel im Schweizer Tourismus. Wer ihn in der Tasche – oder besser im Kopf – hat, hat den optimalen Mix zwischen Know-How und Know-Why. Ich bin überzeugt, dass die touristische Elite des Landes in einigen Jahren in hohem Masse durch eidg. dipl. Tourismus-Experten geprägt sein wird. Wenn Sie Ihrer eigenen

Zukunft im Tourismus Breite und Profil geben wollen: steigen Sie

Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes und Prüfungsleiter

Dauer: zwei Jahre berufsbegleitend (5 Wochen- und 6 Wochenendseminare; Vor- und Nachbereitung).

Schwerpunkte: Marketing, Management, Tourismusgrundlagen/-politik, Oekologie, Informatik, Rechnungswesen

Zielaruppe: Führungskräfte touristischer Unternehmungen des Incoming- sowie des Outgoing-Bereichs.

Verlangen Sie die neue Broschüre zum Kurs:

Institut für Tourismuswirtschaft an der HWV Luzern Manfred Ritschard Spierstrasse 2a, CH-6048 Horw LU Tel. 041/48 54 41, Fax 041/47 10 16



740 Marriott Hotels & Resorts & Suites weltweit können Sie zum Nulltarif buchen!

Marriott's Fam-Tastic Raten 1993 sind da! US\$ 39,- pro Nacht!
(diese Rate gilt nur für Reisebüro-Expedienten, nur für

bestimmte Hotels und nur zu bestimmten Terminen!)

Weitere Informationen sowie eine kostenlose Broschüre erhalten Sie bei: Marriott Hotels & Resorts & Suites

Geleitsstraße 25, 5.0G D-6000 Frankfurt am Main 70 Telefon (00 49 69) 61 06 31 Fax (00 49 69) 61 08 16



1550122

### KOMMENTAR

### Swissair - Alcazar: AG oder National Carrier?

ufgrund der jüngsten Verunsi-cherung rund um das Zusam-menschluss-Projekt Alcazar purzelten letzte Woche die Swissair-Aktienkurse an der Zürcher Börse ganz übel nach unten, in zwei Tagen verloren sie bis 11 Prozent ihres Wertes. Die SKA hatte eine gegenüber der Alcazar-Vorlage veränderte Substanzbewer-tungsformel hervorgezaubert, am Bals-berg hatte man schlecht informiert und noch dazu in verschiedenen Spielarten Und schliesslich nahm auch das Halb-jahresergebnis den Anlegern die Mo-

Aus der Sicht der Reisebranche schaut man dieser pseudo-privatwirtschaftli-chen Sichtweise nationaler Luftfahrtspolitik etwas erstaunt zu und wundert points eiwas erstaam zu una wander sich ob der so rein säuberlich buchhal-terischen, aber dafür engen Substanz-bewertungs- und Dividendenoptik. Gemeinden tun auf einmal so, als ob ihnen die Swissair-Aktienrendite das wichtig-ste sei. Und die Hochfinanz, schon lang im Swissair-VR vertreten, scheint sich langsam ins Verhandlungsprozedere einzuschleusen. Aber handkehrum gibt man sich volkstümlich fuchsteufels-wild, wenn jemand die «heilige Institution» Swissair europäisieren will, und möchte auch das am liebsten nicht zu-

lassen. Kurz: Der Finanzplatz Schweiz meint. mit der Swissair einfach eine Aktienge-sellschaft mehr in eine multinationale Fusion einzubringen, und die «Mann-auf-der-Strasse»-Politik meint, die Swissair gehöre ohnehin ihr. Wo zwi-schen diesen Aktionärs- und Stammtischinteressen sind denn jene Interessenvertreter geblieben, die Alcazar vor allem als Instrument der langfristigen Anbindung des Landes an den weltweiten Luftverkehr sehen?

ten Luftverkeir sehen! Schaut man zu, wie andere europäische Länder ihre (National) Carrier bisher jahrzehntelang mit Subventionen voll-gestopft haben, während man hierzu-lande mit aller Selbstverständlichkeit Dividenden kassierte, wird klar, wie mit völlig anderen Ellen gemessen wird. Hätte man gesamteuropäisch alle Air-lines seit den achziger Jahren an helve-tischen Swissair-Masstäben gemessen, gäbe es heute wohl nur noch drei oder

vier Fluggesellschaften in Europa.
Droht der Swissair mit dieser Politik,
die sich zwischen den beiden Extremen dividendenbezogenem Fusionsmana-gement und nationalistischer Emotio-nenweckerei bewegt, das Schicksal des klassischen «Dieners zweier Herren»: Und die beiden wichtigsten Partner-branchen der Swissair, die Reisebran-che und der Schweizer Fremdenver-kehr, dürfen dabei bloss zuschauen, weil sie gesamtwirtschaftlich als Pea-nuts gehandelt werden: Zwar sind sie das Bindeglied zwischen Wirt-schaft/Personenverkehr und dem weltschaft/ersonenverkenr und aem weit-weiten Luftverkehr. Aber anteilsmässig machen die Tourismuseinnahmen ins-gesamt nur mikrige drei Prozent des Volkseinkommens aus. Eine optimale verkehrpolitische Eingliederung der Schweiz ist jedoch weder in Prozenten des Volkseinkommens nach in Pawil des Volkseinkommens noch in Renditenprozenten von Aktien ausdrückbar. Und dennoch wäre sie eigentlich die wichtigste Frage bei Alcazat.

Alexander P. Künzle

### Französische Staatsbahnen

## **Dank Kundenbaisse** erstmals Preisnachlässe

len die französischen Staatsbahnen SNCF mit Preisnachlässen neue Kunden gewinnen. Sogar im Juli und sogar beim TGV war nämlich ein Minus bei Reisenden festgestellt worden. Hauptschuldiger: Das Reservierungssystem

Das erste Halbjahr 1993 hat der SNCF einen Rückgang von knapp 6 Prozent Reisenden beschert. Bei manchen Zü-gen, wie Paris-Strassburg, betrug das Minus sogar zehn Prozent. Selbst im Reisemonat Juli hielt die rückläufige Ten-

denz an.
Sogar für das Lieblingskind der Franzozwei bis drei Prozent hingenommen wer-den. Nur der neue TGV nach Lille und Belgien brachte, trotz hoher Ticketpreise, die erwarteten Belegungsquoten. Mit ihm konnte die SNCF die Zahl der Zu-greisenden nach Norden um 13 Prozent

### Verbraucherärger

Die Rückgänge sind vor allem auf den Ärger der Verbraucher über das nach seiner Einführung miserabel funktionieren-de elektronische Reservierungssystem «Socrate» zurückzuführen. Stundenlange Wartezeiten an den Schaltern, schlecht funktionierende Ticketautoma-ten und mangelhafte Verbindungen via Minitel (Videotex) hatten manchen traditionellen Bahnbenutzer auf die Strasse

ins Auto zurückgetrieben und potentiel-le Autofahrer schon gar nicht zum Umsteigen motiviert.

Mit 18 Massnahmen soll nun die Bahn, gemäss ihrem Präsident Jacques Four-nier, wieder ihr «Image vom praktischen und verbraucherfreundlichen Transport-mittel» zurückgewinnen. Eine neue Ver-kaufspolitik soll «den Reisenden gute und einfach zu benutzende Produkte an bieten, deren Preis für alle erschwinglich

Konkret bedeutet dies, dass ab 1. Okto-Konkret bedeutet dies, dass ab 1. Okto-ber eine Preisreduktion um 50 Prozent für die Abonnements «Kiwi» (Familien-karte), «Carrissimo» (Jugendkarte) und «Vermeil» (Seniorenpass) eingeführt wird. Ausserdem gibt es eine flexiblerer Preisausgestaltung für den TGV Nord durch das Einsetzen zuschlagsfreier Zü-ez zu wenierg gefrateren Tageszeiten ge zu weniger gefragten Tageszeiten.

### Lesbarere Tickets

Auch die Tickets sollen ab Januar 1994 lesbarer gestaltet werden, indem Grundpreis, Zuschlag und eventuelle Reduktio-nen gesondert ausgewiesen werden. Vor allem aber soll die Kommunikation zwischen SNCF und Kunden verbessert werden. Neue Informationsschriften werden mögliche Reduktionen bekannt machen. Eine Woche lang werden zudem auf al-len Bahnhöfen Frankreichs SNCF-Mit-arbeiter den Reisenden Red' und Ant-wort stehen. Eine erste kommerzielle Offensive, die für die behäbige Maschine-rie der Staatsbanken lobenswert ist. Und nach dem Willen des Transportministeri-ums Auftakt für eine echte Bahn-Marketingkonzeption sein soll. HAS, Paris

### Grossflughafen

### Berlin erhält einen neuen Airport

Die Planung neuer Flughafenkapazitäten für Berlin ist in eine entscheidende Pha-se getreten. Der Aufsichtsrat der Flugha-fenholding Berlin-Brandenburg hat drei Standorte in die engere Wahl gezogen. Alle drei Standorte liegen süd-südöstlich von Berlin. Einerseits könnte es sich im einen Neubau im Gebiet des jetzigen Flughafens Schönefeld am Rande von Berlin handeln, andererseits um die wei-ter entfernt liegenden Standorte Jüterbog und Sperenberg, die in relativ dünnbe-siedelten und wirtschaftlich schwachen

stedelten und wirtschaftlich senwachen Gebieten liegen.

Spätestens im Februar 1994 soll für die drei Standorte das sogenannte Raumordungsverfahren beantragt werden. In den letzten Jahren war eine wesentlich grössere Anzahl von möglichen Standorten, darunter auch einige im Norden und Nordwesten von Berlin, auf ihre Eignung insbesondere hinsichtlich dem Strassenund Bahnverkehrs-Anschluss am Boden und der Umweltverträglichkeit untersucht worden.





Die neue Flugformel in Amerikas Lüften heisst: Linienverkehr mit Minimalservice zwischen den grössten Verkehrskno-tenpunkten. Southwest Airlines macht es vor. Nun hat es Continental ab Oktober zu imitieren begonnen. Foto: zfg

## **Continental kopiert Southwest**

Kürzlich startete Continental Airlines einen sechsmonatigen Test für eine separate Operation mit tiefen Preisen und limitiertem Service. Das auf Continental Light benannte Projekt fusst auf dem Erfolgsrezept von Southwest Airlines.

### CLAUDE CHATELAIN

Delta Air Lines, United Airlines, American Airlines Continental Airlines suchen sie nach Möglichkeiten, die er-folgreiche Strategie von Southwest Air-lines zu kopieren. Delta spricht von einer «low-cost option» innerhalb des beste henden Netzes; United denkt laut übe «tow-cost option» internate des beste-henden Netzes; United denkt laut über eine Billigfluggesellschaft unter dem Holdingdach UAL Corp. nach; Ameri-can schliesslich liess ähnliche Ideen vor-derhand fallen. Bei Continental hingegen wird diese Idee in die Tat umgesetzt, jedenfalls für eine Versuchszeit von sechs

### Southwest: Rollenmodell

All diese Carrier schauen zu ein und demselben Rollenmodell hinauf: Zu Southwest Airlines, welche selbst in den

letzten Jahren Profite zu erwirtschaften vermochte, als alle anderen Mega-Car-riers blutrote Zahlen schrieben. Doch was bei Southwest bestens klappt, muss noch lange nicht überall funktionieren. Wollen etablierte Carrier auf gewisse Strecken wie Southwest operieren, set-zen sie den Fuss in beide Lager. So kämpfen sie am einen Ende gegen Mitbewerber wie Southwest und am anderen gegen Protagonisten der Marke British Airways - wahrlich kein Kinderspiel.

### Continental: Kostenvorteil

Trotz solcher Bedenken startete Conti-nental am 1. Oktober auf rund 50 Routen zwischen elf Städten eine Flugoperation nach dem Vorbild von Southwest. Denn wenn es einem der Mega-Carrier gelin-gen sollte, die Southwest-Philosophie zu adaptieren, dann am ehesten Continental. Der Houston-Carrier weist äusserst

tal. Der Houston-Carrier weist ausserst tiefe Lohnkosten auf. Auch hängt ihm kein Gewerkschaftsklotz am Hals. Am Schriftbild oder der Flugbezeich-nung ändert vorläufig nichts. Der Passa-gier merkt es höchstens an den soge-nannten «Peanuts-Fares», die um 50 bis 80 Prozent unter den früheren Tarifen lie gen. Der Name Peanuts-Fare ist doppel-sinnig: Zum einen steht «Peanuts» für billig, zum anderen gibts auf solche Flüge - eben - Erdnüsse statt echte Mahlzeiten. Für einen Flug von Baltimore nach Cleveland bezahlt man zum Beispiel 49 Dollar. Im Unterschied zu den häufigen Discount-Tickets sind aber diese Flug-scheine an keinerlei Restriktionen gebunden.

Sie können bis kurz vor dem Abflug ge-kauft werden und sind zu 100 Prozent rückzahlbar. Nicht nur die Preispolitik wird Southwest abgeguckt; auch die Routenplanung. So sind nur Strecken von maximal 600 Meilen in dieses Mini-Routensystem aufgenommen worden Die Flugzeuge sind vorallem tagsüber in der Luft - angeblich ein Schlüssel zum Erfolg.

### USAir: Nichts zu lachen

Flugreisende der Ostküste mögen ob die-ser Neuerung Genugtuung empfinden, ganz im Unterschied zu USAir. Dem Carrier wird bereits heute auf diversen Strecken von Southwest Airlines einge-beitet

Nun wird USAir noch von einem weiteren Billig-Flug-Carrier das Leben schwer gemacht. Für *Roseanne Tortora* von der Wall-Street-Firma Donaldson, Lufkin & Jenrette war dies Grund genug, USAirs Aktie von «neutral» auf «unat-traktiv» tiefer zu stufen.

SAS SkyCity Hotel

## Übernachten beim Gate

Anfang September wurde im Flughafen Stockholm-Arlanda das SAS SkyCity Hotel eröffnet. Es befindet sich zwischen den beiden Terminals, in kurzer Gehdistanz zu den Abflug-Gates. Von seinem Konzept her bietet es speziell dem Geschäftsreisenden eine Vielzahl an höchst nützlichen Service-Einrichtungen und steigert gleichzeitig die Attraktivität dieses nordischen Airports.

### CLAUDE BAUMANN

Das neue Hotel im Stockholmer Flughafen Arlanda ist in die SkyCity integriert. Dabei handelt es sich um einen 77 000 Quadratmeter grossen Komplex, der den internationalen mit inländischen Terminal verbindet. Iniziiert wurde diese Sky-City bereits in den achtziger Jahren durch die schwedische Luftfahrtbehörde. um die Leistungsfähigkeit des Stockhol-mer Flughafens zusätzlich zu steigern. Seit Anfang September steht nun die SkyCity, die umgerechnet 3,2 Millionen

### Hotel-Alcazar: SAS und Swissôtel

Die SAS Hotelgruppe arbeitet seit diesem Jahr eng mit den Swissötels von Swissair zusammen, so dass man gespannt sein darf, in "welcher Form sich das weltweite Hotelangebot dieser zwei Unternehmen nach Zustandekommen des Aleazar-Projekts präsentieren wird. Fest sieht bereits jetzt, dass sich die Häuser der beiden Gesellschaften geographise, ideal er dass sich die Hauser der Deluen Sesellschaften geographisch ideal erSchweizer Franken gekostet hat, mit ihren zahlreichen Geschäften, Restau-rants, Konferenzeinrichtungen und mit dem neusten SAS-Hotel in vollem Be-

### Drei Zimmer-Kategorien

Insgesamt stehen 230 Zimmer – davon 100 für Nichtraucher – zur Verfügung, wobei der Gast zwischen drei Inneneinrichtungs-Kategorien auswählen kann: «Oriental» (elegant), «Scandinavian» (nordisch) sowie «Business Class»

(preislich etwas günstiger). Für das kulinarische Wohl sorgen die Tu-borg-Bar sowie ein Speiserestaurant. Bu-siness Center und Fitness-Anlage mit Sprudelbad, Sauna und Solarium stehen sowohl den Hotelgästen als auch den Transfer-Passagieren zur Verfügung.

### Das Business-Konzept

Mit dem Hotel in der SkyCity führt SAS das Business-Konzept konsequent weiter und verzichtet auf unnötigen Luxus. Im Vordergrund stehen Effizienz und prak-tische Service-Leistungen für Geschäfts-reisende: Check-in für den Flug in der Hotellohby Laundry-Service inprett drei Hotellobby, Laundry-Service innert drei Stunden, Geld-zurück-Garantie bei der Durchführung von Konferenzen oder der «Grab & Run-Service» zum Frühstück. Darunter versteht das Hotel die Möglichkeit, sich am Morgen rasch an einer in der Lobby stehenden Kaffee- und Croissant-Bar zu verpflegen.

### Ein Schweizer an der Spitze

Mit der Eröffnung des SkyCity Hotels stehen nunmehr 33 Häuser der SAS International Hotels (SIH) in elf Ländern der Welt in Betrieb, die über eine Ge-samtkapazität von 8186 Zimmer verfügen. An der Spitze dieser Tochtergesell-schaft der skandinavischen Airline steht mit Kurt Ritter übrigens ein Schweizer aus Interlaken Nach der Hotelfachschule arbeitete er zunächst im «Bellevue Pa-lace» in Bern, stiess dann zu Ramada In-ternational, bevor er zu den SAS International Hotels wechselte, wo er für verschiedene Neueröffnungen zwischen Schweden und Kuwait verantwortlich war. 1988 wurde Ritter zum Chief Operation Officer der SAS International Ho-tels ernannt und ein Jahr später zum Prä-sident der Gruppe designiert. 1990 verlegte SAS den Hauptsitz ihrer

Hotelgruppe von provinziellen Oslo nach Brüssel, und vor anderthalb Jahren entledigte man sich auch von der millionenschweren Hypothek, die sich die SAS-Hotels mit der 40 prozentigen Be-teiligung an den Intercontinental-Hotels aufgebürdet hatte. Das Aktienpaket wurde dem japanischen Hauptaktionär Sai-son-Group abgetreten, als Gegenleistung erhielt SAS drei Intercontis in Köln, Düsseldorf und London.

### Jan Carlzon wird SAS-Alcazar-Verhandler

Der langjährige Konzernschef der skandinavischen Airline SAS, der bekannte Jan Carlzon, ist nach 12 Jahren zurückgetreten und muss\*- anscheinend – dem Norweger Jan Reinas Platz machen. Carlzon war wegen seiner Kreativität bekannt und in den achziger Jahren als Mann der Airline-Zukunft gefeiert worden. Doch momentan ist bei der SAS wohl Doch momentan ist bei der SAS wohl eher die Zeit der harten Sanierer ge-kommen. Carlzon. wird sich derweil aufs Zusammenschlussprojekt Alca-zar konzentrieren, von deren Zähflüs-sigkeit er jedenfalls überrascht wur-de. Die Doppelbelastung Konzern-chef Alcazar-Verhandlungschef dürfte ihm vielleicht ein wenig zu viel geworden sein.

APK/r.

Inter-Continental-Hotels

## Neue Business-Optionen für Geschäftsreisende

Jene Geschäftsreisende, die nicht ohnehin in den Genuss von Sonderkonditionen für ihre Firmen gelangen, sind bei den Inter-Continental-Hotels vorläufig bis En-de Januar 1994 speziell willkommen. Den 80er Jahren des «Überluxus» folgt in den 90er Jahren der «erschwingliche Luxus»

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Sonderkonditionen, sogenannte Corporate Rates, werden zwischen Grossfirmen und Hotelketten regelmässig ausgehandelt. Allein auf sich gestellte Geschäftsleute müssen selbst sehen, wie sie zu ihren Rabatten kommen. Inter-Contizu ihren Kabatten kommen. Inter-Conti-nental Hotels (IHC) dricken nun dieses Marktsegment an Business-Reisenden mit ihrem neuen Programm «Global Bu-siness Options» besonders an die Brust, zumindest bis Ende Januar 1994.

Teilnehmen am Programm kann jeder

Gast, der davon weiss und danach ver-langt. Um die gute Botschaft an den Mann zu bringen, hat Inter-Continental eine Million DM bereitgestellt, um in eine Million DM bereitgestellt, um in Deutschland Anzeigen zu plazieren. Die Schweiz sei «vorläufig ausgespart», aber es handle sich - so IHC Marketing und Verkaufsleiter Deutschland, *Ulrich* von Collas - zunächst nur um einen Test. Die Basis für die präsentierte Politik der

Die Basis für die präsentierte Folitik der Preisermässigungen und Bonus-Vorteile legte eine ausgefeilte Gästebefragung. Die Kundenansprüche hätten sich im Laufe der letzten zehn Jahre gewandelt-man suche erschwinglichen Luxus und nicht mehr den Über-Luxus der 80er Jah-re so von Collas re, so von Collas.

### Reisebüro, Firmenstellen

Reiseburo, Firmensteilen
Besonders günstige Preise weden nun in
der Tat im Rahmen des Programms geboten. Beispiele: Im Londoner Forum
Hotel eine Ersparnis von 21 Prozent auf
den Normaltarif von 106 Pfund; im Pariser Inter-Continental 26 Prozent oder in
Wien 28 Prozent auf 3330 Schilling. Und

es wird kein Zuschlag bei Doppelbelegung erhoben. Als zusätzliche Leistungen ist wahlweise das Upgrading in Sui-ten möglich oder der Erhalt doppelter Bonus-Punkte von 13 mit IHC zusammenarbeitenden Airlines einschliesslich der Swissair, ein Gutschein über 25 US Dollar pro Tag für Speisen und Geträn-ke, Wäscherei /Reinigung oder Tele-fon/Fax (in Forum Hotels ist der Gut-

### **Basel: Tagung** Firmenreisedienste

Zwischen 4, und 6. November findet in Basel eine Tagung der Firmenrei-sedienste der drei Länder Schweiz, Österreich und Deutschland statt. Zur Sprache kommen unter anderem Reiserichtlinien der Unternehmen, mögliche Organisationsformen von Reise-diensten, die neue Rolle des Travel Managers und möglicherweise ein Round Table mit Airlines.

85 Prozent der Inter-Continental Gäste seinen Geschäftsreisen und davon hätten 75 Prozent zum wiederholten Male ge-bucht, so *Michael Stajdel*, Senior VP Sales and Marketing Europa, Nahost und Afrika. Und diese Gäste erwarteten für ihre Treue auch eine gewisse Belohnung. Ob das Programm über den 31. Januar 1994 weitergeführt wird oder ob man sich dann etwas Neues einfallen lässt, weiss man bei Inter-Continental noch nicht so genau. In der Zwischenzeit propagiert man eifrig das Angebot, im übri-gen auch bei Reisebüros und Firmenstel-len, die zu Informationsveranstaltaltun-

gen geladen werden. Als weiteren Bonbon bietet Inter-Continental Veranstaltern von kleineren und mittleren Tagungen ein Package unter dem Moto «Conference Specta-cular»an, das in 21 europäischen IHC Hotels - unter anderem in Paris, Berlin, Amsterdam, Frankfurt - zur Anwendung gelangt und angeblich Kosteneinsparun-gen von bis zu 20 Prozent beinhaltet.

### Falcons London-Charter verstärkt

Kaum war der Rückzieher von British Airways auf der Route Zürich-London Gatwick bekannt geworden, hat der Grossbritannien-Spezialist Falcon seine bestehende, tägliche Charterkette durch fünf zusätzliche Flüge pro Woche ver-stärkt. Die Gatwick-Linie hatte British Airways von Dan-Air übernommen. Gatwick war für viele Schweizer schon im-mer eine angenehme Londoner Ankunft-salternative zum überlasteten Flughafen Heathrow

Heathrow.

Ab Flugplanwechsel am 24. Oktober 1993 hebt jeweils von Donnerstag bis und mit Montag eine B-737 der GB Airways um 14.45 Uhr in Kloten ab mit Ankunft in Gatwick um 15.20 Uhr – in der entgegengesetzten Richtung lautet der Flugplan London ab 11.20 Uhr und Züschen 13.55 Uhr

Zürich an 13.55 Uhr.
Damit schafft Falcon eine Rotation, die auch für Passagiere ausserhalb des Grossraums Zürich mit öffentlichen Verstatum Mehrsmitteln erreichbar ist, im Gegensatz zu ihrer täglichen früh morgend- und spät abendlichen Verbindung. MC/r.

### TAKE OFF

### British Airways mit neuem «Dream Ticket»

Den Geschäftsreisemarkt beleben möchte British Airways mit der «Dream Tickeb»-Aktion: Geschäftsreisenden wird bis zu drei Viertel der Flugreise an die Destination ihrer Träume geschenkt. die Destination ihrer Träume geschenkt. Alle Mitglieder des Executive Club, also Alle Mitglieder des Executive Club, also dem Vielfliegerprogramm, können an der Aktion teilnehmen. Der Gast gibt seine Traumdestination bekannt, und erhält von British Airways innerhalb Europa 50 Prozent und für Übersee 75 Prozent der für diesen Flug notwendigen Meilen gutgeschrieben. Das Wunschziel muss bis Ende 1993 ausgesucht sein - die Aktion will bis Forde März 1994 Auch die Elüne mit den BA-Tochtergesellschaften be-rechtigen natürlich zum Meilensam-

### Lufthansa: Kooperation mit Varig

Mit Beginn des Winterflugplans am 31. Oktober tritt die Kooperation der brasilianischen Fluggesellschaft Varig und der Lufthansa in Kraft, Beide Gesellschaften werden jeweils einen zusätzli-chen Flug, das heisst neu sechs Flüge pro Woche, zwischen Frankfurt und Brasilien anbieten. Neu im Lufthansa-Angebot sind Recife und Salvador, die von Varig bedient werden. Lufthansa und Varig haben wechselseiteig Kontigente auf ihren Flügen, die durch Codesharing unter je-weils eigenen Flugnummer angeboten werden.

### FLASH

Das Singapore Girl, die Flight Attendant der Singapore Airlines im «Sarong Kebaya», gehört seit kurzem zu den neusten Attraktionen in Madame Tussauds Wachsfigurenkabinett in London. Erstmals wurde eine sogenannte «kommerzi-elle Figur» in den Kreis der Welt-berühmtheiten im Museum aufgenom-

### IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Adresse (Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst): Postfach, 3001 Bern, Te-lefon (031) 370 42 22, Telefax Verlag (031) 372 23 95, Telefax Redaktion (031) 370 42 24.

Herausgeber/Editeur: Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern.

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich. Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netzle (AN).

Verlag/Edition

Marketing: Stefan Sarbach. Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot.

Anzeigenverkauf: (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Telefon (057) 44 40 40. Telefan (057) 42 64 0.
Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., Jacques Souares, S., av. Krieg, 1208 Genève, tél. (022) 735 73 40, Léléfan (022) 786 16 21.



US-Kreuzfahrten

## Washingtons schwere Hand am Horizont

Wenn Vertreter der amerikaneri-Kreuzfahrten-Industrie ihre Stirn in Falten legen, dann weniger wegen der schwachen Konjunktur, der wachsenden Kapazitäten, härterer Konkurrenz oder grassierender Dis-countpolitik. Sondern wegen dem wuchernden Einnahmenzynismus Washingtons, die florierende Branche an die Kandare zu nehmen.

## CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Der Vizepräsident Corporate Relations einer der grössten Kreuzfahrtengesell-schaften der USA, stellte beim Interview schatten der USA, stellte beim Interview
mit der hr eine Bedingung: Bewahrung
seines Inkognitos! Der Kreuzfahrtenprofi hat sich berufsmässig mit der Politik
Washingtons auseinanderzusetzen und
besitzt direkte Drähte zu den Lobbyisten.
Deshalb ist er allzu bekannt in der Hauptstadt, und angesichts der Brisanz der destadt, und angesichts der Brisanz der delikaten Themas wäre es nicht opportun, über die Medien für Unruhe zu sorgen. über die Medien für Unruhe zu sorgen. Nennen wir ihn Mister X. Um was wird gestritten?

### Böse (Ausland-)Subvention

Da wäre einmal der vom republikanischen Abgeordneten Sam Gibbons einschen Abgeordneten 3am Urbons ein-gereichte Gesetzesvorschlag, genannt Gibbons-Bill. Danach sollen sämtliche Kreuzfahrtenschiffe gestraft werden, die in subventionierten Werften gebaut oder repariert wurden. Solche Strafen könn-ten in Form von Bussen auferlegt wer-den, sobald das Schiff einen amerikani-schen Hafen anläuft. Oder aber in Form schen Hafen anläuft. Oder aber in Form einer totalen Verbannung von US-Häfen. Was steckt dahinter? Es geht hier um ei-nen Handelsdisput zum Schutz der ame-nkanischen Schiffsbauer. Der Vereini-gung der US-Schiffswerften will wissen, dass innert fünf Jahren 180000 Werftar-beiter iber 11 dass innert fünf Jahren 180000 Werftar-beiter ihren Job verlieren, sollte ihnen ein fairer Wettbewerb verwehrt bleiben

Wann immer eine amerikanische Indu-strie im internationalen Wettstreit ver-sagt, wird der Vorwurf unlauteren Wett-bewerbs und widerrechtlicher Subventi-

sem Vorschlag wohlgesinnt. Wogegen noch George Bush von allen Anfang an klar gemacht hatte, gegen ein solches Ansinnen sein Veto einzulegen. Clinton machte aber das Ganze von den interna-

Cosmoport Zürich



Die US-Kreuzfahrten-Branche sieht schlechtes Wetter am Horizont: Es geht um protektionische Schlagabtausch-Ge-schäfte in Washington. Einige Gesetzesvorschläge wollen diesen Tourismus-Sektor mit Zusatzsteuern und Gebühren be-lasten.

Foto: Anita Kummer-Stebler

tionalen Verhandlungen mit den entspre-chenden Ländern abhängig. Und Mister X äusserte die Hoffnung, der US-Handelsbevollmächtigte werde bei seinen Gesprächen in Europa das Thema aufreifen und bereinigen. Kann das Pro-lem auf dem handelsdiplomatischen Parkett gelöst werden, dürfte die Gib-bons-Bill keine Chance haben.

### Gute (Inland-)Subvention

Die Doppelzüngigkeit gewisser Politiker ist selten so offenkundig wie bei der Li-pinski-Bill. Bisher hat nämlich Washing-ton seine Handelsflotte ganz schön sub-ventioniert - mit zwei bis drei Millionen ventioniert - mit zwei bis drei Millionen Dollar pro Schiff. Angesichts der Fi-nanzmisere im Staatshaushalt wollte Clinton diese Subventionen streichen. Ein schwerer Schlag für die entsprechen-de Lobby. Sie stellte kurzerhand ein Pa-ket mit zwar tieferen Subventionen, aber Steuererlässen zusammen, um die defi-zi\u00e4re. zitäre Flotte am Leben zu erhalten.

Wer aber soll dieses Programm bezah-len? Der demokratische Abgeordnete aus Illinois, William Lipinsky, Vorsitzender der Handelsmarine-Unterausschusder der Handelsmarine-Unterausschus-ses, weiss Rat: Die unter einer ausländi-schen Flagge segelnden Kreuzfahrten-schiffe respektive ihre Passagiere. Und darum schlägt er eine fünfprozentige Steuer auf dem Verkaufspreis eines Crui-

se-Tickets vor. Während also gewisse se-11ckets vor. Wahrend also gewisse Länder wegen der Subventionierung ih-rer Werften an den Pranger gestellt wer-den, scheut man sich in Washington nicht, die eigenen Cargo-Schiffe mit gleichen Methoden über Wasser zu hal-ten

Für einen anderen Anti-Kreuzfahrten-Für einen anderen Anti-Kreuzfahrten-Gesetzesvorschlag hat der Handelsmari-ne-Unterausschuss bereits seinen Segen gegeben: Eintägige Gambling-Kreuz-fahrten ab US-Häfen ins, Niemandsland soll ausländischen Schiffen künftig un-tersagt werden. Diese Gene-Taylor-Bill hat nach Mister X gute Chancen, vom Parlament verabschiedet zu werden.

### US-Arbeitsrecht über alles

Schliesslich die Clay-Bill - gemäss Mister X etwas vom Schwerwiegendsten, das der Cruise Industrie blühen könnte. Der Demokrat William Clay, Montana will auf allen Kreuzfahrtenschiffen, die an einen amerikanischen Hafen andocken, das US-Arbeitsrecht angewen-det wissen. Damit müssten den meist aus Drittweltländern stammenden Arbeits-kräften auf diesen Schiffen Mindestlöhne nach US-Recht ausbezahlt werden. Ausserdem erhielte die Besatzung das Recht, Gewerkschaften zu bilden.

Dass damit enorme Kostensteigerungen entstünden, braucht nicht näher begrün

det zu werden. Auch die Gefahr eines Streiks zu Beginn der Hochsaison weckt mulmige Gefühle. Der Gedanke der Aus-dehnung des US-Arbeitsrechts auf Hohe See ist nicht neu. Unter George Bush wusste sich die Kreuzfahrten-Lobby in sicheren Gewässern, bei Clinton ist man sich nun weniger sicher. Clinton hat für seinen Wahlkampf von der maritimen Industrie grosszügig Unterstützung erhal-

So ist die Kreuzfahrten-Industrie in diesem Punkt nervöser als auch schon. Al-lerdings verletzt nach ihrer Auffassung die Clay-Bill internationales Schiffahrtsrecht. Kein anderes Land hat bisher ihr Arbeitsrecht auf Hohe See ausgedehnt. Was Uncle Sam nicht davon abhält, es dennoch zu tun. Kommt die Clay-Bill durch, werden die Gerichte angerufen. Gibt es eigentlich in den USA auch der Kreuzfahrten-Industrie wohlgesinnte Politiker? Gewisse Abgeordnete aus Floröniner: Gewisse Abgeötunier aus rio-rida, Kalifornien und Alaska sind es, doch für den Rest ist diese Branche gross, gut sichtbar und wohlhabend - und deshalb willkommene Zielscheibe beim Steuer- nudn Gebühreneintreiben. Car-Holland America mögen gewinnbringend arbeiten, so Mister X, doch beim Rest der Branche halte sich die Rendite

## Kreuzen vor der Goldküste

Auf Einladung des Schiffsreisen-Spezialisten Cosmoport verrund 60 betuchte Stammkunden einen geselligen Abend auf dem Zürichsee. Präsentiert wurden die Royal Viking Line, Hanseatic Tours mit der «Song of Flower» und die «Crystal Harmony» der Crystal

### **UELI STAUB**

Jene Kunden des Schiffsreise-Spezialisten Cosmoport, die regelmässig eine schöne Stange Geld für Schiffreisen aus-geben, werden vom Schiffsreise-Spezia-listen Cosmoport in Zürich seit längerem zu zwangslosen Schiffsanlässen eingela-den - diesmal auf einem «Bloss-31-Brut-toregister-Tönner», der MS Wadin, zur Kreuzfahrt vor der Zürcher Goldküste.

### Vertrauenssache

vertrauenssache Die Initiative geht auf Helen Honegger zurück, die es wie kaum ein anderer Schiffsnarr versteht, ansteckend auf die Kundschaft zu wirken. Rund der Hälfte der Auserwählten waren vom Rheinknie her an den Zürichsee angereist.

«Kreuzfahrten von diesem hohen Preisniveau sind eine absolute Frage des Ver-trauens gegenüber dem Reisebüro», meint Frau Honegger. «Wer soviel be-zahlt, muss auch annehmen dürfen, das alles klappt.» Dass bei derartigen Anläs-sen dann jeweils immer einige Buchun-gen hängen bleiben, sei nicht verschwiegen. Und dass der echte Basler «Taig»-Adel natürlich fernblieb, ist ebenso ver-ständlich- man bewegt sich nur in den ei-genen Kreisen und muss nicht befürch-ten, dass sich an Bord ein paar profane Viersten-Schiffskunden befinden. So oder so - schlechte Zeiten kennt diese Art von Cruise-Repeaters nie

### Ausschliesslich 5-Stern-Schiffe

Für die sehr zwangslose Präsentation besorgt waren Christian Möhr von MCCM sorgt waren Christian Möhr von MCCM Fällanden, der Hanseatic Tours sowie Crystal Cruises vertrat, und der eigens aus Norwegen angereiste Erik Klepzig, Marketing- und Sales-Direktor Kontinentaleuropa, Royal Viking Line. Hanseatic Tours feiert 1994 ihr zwanzig-jähriges Bestehen und bringt mit 188 Scient ihren bisher umfangreichsten Katalog auf den Markt. Im Prospekt finden ausschliesslich Fünfstern-Schiffe Aufnahme. Neu ist auch die exklusive «Song nahme. Neu ist auch die exklusive «Song of Flower». Besondere Erwähnung fand die Crystal Cruises Los Angeles. 1990 in

Dienst gestellt, ist sie das grösste Luxus-Kreuzfahrten-Schiff der Welt. Dieses Traumschiff verkehrt auf der Panamakanal-Route, im Raum Australien-Fernost sowie im Sommer in Europa en-Fernost sowie im Sommer in Europa. Hier gabs - aus politischen Gründen - al-lerdings einige nachträgliche Modifika-tionen gegenüber dem Katalog. Die Pas-sagekosten sind in Dollar angegeben, was Preisdiskussionen überflüssig macht und wechselkursorientierten Leuten Vor-teile verschafft.

### Schweiz: Europaplatz drei

Schweiz. Europapiaz drei Royal Viking Line, die ebenfalls den In-begriff von Luxus verkörpert und dies-bezüglich seit fast zwanzig Jahren an der Spitze steht, verfügt mit den beiden Schiffen Royal Viking Sun sowie Royal Viking Queen fast tausend Betten, Ob-schon der Passagieranteil aus den USA nech bei 80 Perzent lieut in L. L. noch bei 80 Prozent liegt, ist Europa ein sehr wichtiger Markt geworden. Hinter England und Deutschland befindet sich ausserdem die kleine Schweiz auf dem

Europaplatz drei.
«Solche Reisen findet man nicht im Computer», meint Klepzig, «hier bedarf es des totalen Vertrauens zum Fachmann.» Und kam darob gleich selber von Norwegen an den Zürichsee

### Celebrity Cruises

### Jahresprogramm für Kreuzfahrten 1994

Das Jahresprogramm der drei Schiffe von Celebrity Cruises enthält 135 Ab-fahrten, teilweise mit neuen Routen, in-teressante Spardaten und bequeme Flug-verbindungen mit Lufthansa und Condor zu den Einschiffungshäfen Fort Lauder-dale in Florida und San Juan in Puerto Rico. Die drei Schiffe Horizon, Zenith und Meridian kreuzen in der Karibik, bei

und Meridian kreuzen in der Karibik, bei Mexiko, vor Südamerika und den Bermudas. Celebrity offeriert auch Cuise & Stay-Angebote.
Die Preise liegen gegenüber dem Vorjahr mehrheitlich tiefer. 42 der insgesamt 135 Abfahrten erfolgen an sogenannten Sparterminen.
Der Umstand, dass in den USA Reisebissen wir Kenurfohler, werk Buffen, bis zu

büros mit Kreuzfahrten-Verkäufen bis zu 20 Prozent ihres Umsatzes bestreiten, ha-be offenbar auch einigen europäischen Reiseagenten die Augen etwas geöffnet, meint Celebrity-Cruises-Direktor (Schweiz), Roger Mojon, bei der Vorstel-lung seines neuen Katalogs. Heute ma-chen Schweizer Reisebürgs in der Regel weniger als fünf Prozent ihres Umsatzes mit Schiffsreisen. Doch der seit 1970 an-haltende Kreuzfahrten-Boom in den

haltende Kreuzfahrten-Boom in den USA dürfte sich langsam auch in Europa manifestieren. In den USA werden 95 Prozent aller Kreuzfahrten im Reisebüro

### Sally Line mit belgischem Partner

Kanalfähren

Im Vorfeld der Öffnung des Channel Tunnel zwischen England und Kontinen-taleuropa hat sich Sally Line, Englands drittgrösste Fährengesellschaft in skandinavischem Besitz, mit der belgischen Regie voor Maritiem (RMT) zu einer Partnerschaft zusammengeschlossen. Dadurch werden die Fährenüberfahrten der beiden Gesellschaften auf die Route Oostende, Belgien, bis Ramsgate in Südengland konzentriert.

Dover-Oostende, als Route zwischen Re-gie voor Maritiem und P&O Ferries seit einiger Jahren in Kooperation betrieben, soll wegfallen. Die beiden grössten Kasoll wegtalien. Die beiden grossten Ra-nalfähren-Gesellschaften, P&O Ferries und Stena Sealink, haben sich ohnehin schon zusammengetan, um einen Shutt-le-Dienst zwischen Dover und Calais einzurichten - die kürzeste Kanalroute. Beide planen je rund 25 Überquerungen, um mit den Tunnelzügen mitziehen zu können

konnen. Sally Line operiert mit zwei Passagier-fähren. RMT hält momentan drei Fähren und zwei Jetfoils zwischen Oostende und Dover eingesetzt. Ab Januar 1994 sollen nun Sally Line/RMT rund 20 Prozent Marktanteil des Passagier-Fährendien-

### AUF DECK

### Luxus-Fähre mit Nulltarif für Reisebüromitarbeiter

Bis zum 10. Dezember offerieren das Bis zum 10. Dezember öftenreren das Fährunternehmen Grandi Navi Veloci Reisebüromitarbeitern, die neue Luxus-Fähre Majestic zum Nulltarif kennenzu-lernen. Das Schiff fährt drei Mal wöchentlich von Genua nach Palermo und zurück. Die Ueberfahrt dauert 20 Stunden. Reiseagenten und eine Begleit-person reisen gratis in Zweierkahipen is person reisen gratis in Zweierkabinen, je nach Verfügbarkeit innen oder aussen. Allein die Reservationsspesen von 25 Franken und, falls mitgeführt, der Fahrpreis für das Auto werden in Rechnung gestellt. Anmeldungen sind unter Anga-ben der namen und Position schriftlich bei Cosulich AG, Zürich, der General-agentur der Grandi Navi Veloci für die Schweiz, einzureichen.

### Kinderfreundliche Kreuzfahrten: Ausonia

Die Grimaldi Siosa Crociere war mit der Ausonia einer der ersten Reedereien, die familien- und kinderfreundliche Kreuzfahrten angeboten haben. Seit 1987 rei-Kabine der Eltern. Neu erhalten Jugend-liche bis zu 26 Jahren in den Kategorien 1 und 2 zudem eine Reduktion von 15 Prozent. Ausserdem erhalten Senioren über 60 Jahren 15 Prozent in den Kate-gorien 2 bis 11. Und Hochzeitspaare kriegen ebenfalls einen happigen Rabat!

### Hamburg: Neues Kreuzfahrtenterminal

Hamburg möchte vermehrt am lukrativen internationalen Kreuzfahrtsgeschäft teilnehmen. Am Fischereihafen soll des-halb noch in diesem Jahrzehnt ein neuer Terminal gebaut werden, speziell für Kreuzfahrten. Die Hansestadt sieht ein Potential von bis zu 40 Passagierschiffen pro Jahr. Bisher mussten die Luxusliner oft an einem abgelegenen Kai im Indu-striehafen anlegen, was wenig attraktiv war und weshalb zahlreiche Reedereien in ihren Programmen von einen Stopp in Hamburg absahen.

### KORRIGENDUM

### «Touristischer Sockel»: Israel statt Ägypten

htr-Schwerpunkt-Interview Michael S. Hirshfeld, dem Direktor des Israelischen Verkehrsbüros in der Schweiz, kann man unter anderem lesen, dass «Ägypten der touristische Sockel Nahen Ostens» sei (23. Sep-

tember 1993). Hier hat sich natürlich der nahöstliche Sinnfehler-Teufel eingeschlichen - die-ser Satz könnte von einem Direktor eines ägyptischen Verkehrsbüros gesagt wor-den sein. Hirshfeld hat natürlich mit den Sockel Israel gemeint. Über Ägypten werden wir kommende Woche berichten.

### ANSCHI AGBRETT

Ihr Hawaii-Spezialist 1994

Waikiki 7 Tage/6 Nächte Hotelkat: Std. \$ 199, Mittelkl.: \$ 289 Maui 7 Tage/6 Nächte Strandhotelk.: Std. \$ 259, Mittelk.: \$ 374

rotours Hawaii Iaoloa Pl. Hono ax: 1550659



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

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähern Unterlagen.

### Italienisch in Italien

Spezialkurse für Hotellerie und Gastgewerbe in Florenz oder Rom.

### Spanien und Italien. Intensiv-, Diplom- und Ferienkurse EFG-Sprachen

Sprachaufenthalte in England, Frankreich,

efa>



Erika Furrer-Glauser Obermühleweg 18 8424 Embrach

Bereiten Sie sich jetzt

## ohne Verdienstausfall

auf die

## Wirteprüfung

Ja, das ist möglich. Dank hochentwickeltem Fernunterricht lernen Sie in Ihrer Freizeit, ohne Ihre Berufstätigkeit aufgeben zu müssen.

Und so geht's: Sie lernen zu Hause, nach Ihrem eigenen Stunden-plan, ohne lange Schulwege in Kauf nehmen zu müssen. Alles, was Sie an der Wirteprüfung wissen und können müssen, haben aner-kannte Fachlehrer für Sie schriftlich und leichtfasslich aufbereitet. Monatlich erhalten Sie eine Anzahl Lehrstoffeinheiten, die Sie in aller Ruhe durcharbeiten. Wir lassen Sie aber nicht allein, denn Sie aller Kuhe durcharbeiten. Wir lassen bie aber nicht allein, denn Sie schicken regelmäsig Aufgabenlösungen ein, die von staatlich aner-kannten Gastgewerbefachlehrern individuell korrigiert und kommentiert werden. Und sollten Sie zusätzliche Fragen zum Lehrstoff haben, dürfen Sie unsere freundlichen Dozenten jederzeit telefonisch oder schriftlich kontaktieren. Mündliche Prüfungsvorbereitungs-Veranstaltungen an einigen Samstagen am Kursende geben Ihnen dann noch den letzten Schliff.

### 3 weitere Vorteile unseres Fernstudiums:

- 1. Sie können jetzt sofort beginnen
- 2. Sie wählen die Kursdauer selber (3, 2, 1 oder gar nur 1/2 Jahr)
- 3. Sie bezahlen pro Monatseinheit nur Fr. 198.-

Detaillierte Informationen dazu finden Sie in unserer Kurs-übersicht, die wir Ihnen gerne gratis zustellen. Gleichzeitig schicken wir Ihnen die erste Monatslektion zum unverbindlichen und kostenlosen Frobestudium. Bei Nichtgefallen retournieren Sie diese Hefte einfach innert 10 Tagen, und der Fall ist für Sie erledigt.

Senden Sie einfach den ausgefüllten Gutschein ein und überzeugen Sie sich selbst. Als Dank für Ihr Interesse erhalten Sie erst noch ein praktisches Geschenk, das Sie behalten dürfen, auch wenn Sie den Lehrgang nicht absolvieren.

### Neue Hotelfachschule Zürich

(Unter Leitung und Mitwirkung von dipl. Hoteliers-Restaurateuren SHV und staatl. Gastgewerbefach Räffelstrasse II, 8045 Zürich, Tel. 01/461 03 60

## Gutschein

### für Gratis-Probestudium

ich interessiere mich für Ihren nebenberuflichen Vorbereitungskurs auf die Wirteprüfung. Senden Sie mir deshalb bitte gratis das umfangreiche Kursprogramm und mein Geschenk (beides darf ich auf jeden Fall behalten) sowie die instruktive I. Monatslektion als unverbehalten) sowie die instruktive I. Monatslektion als unverbindliches und kostenloses Probestudium. Sollte ich, nacheingehender Prüfung der Unterlagen, den Kurs nicht absolvieren wollen, retourniere ich die Hefte kommentarlos innert 10 Tagen. Andernfalls mache ich definitiv mit und bleibe Kursteilnehmer für 3 Jahre. Ich darf den Kurs auch schneller absolvieren oder vorzeitig kündigen (mit dreimonatiger Frist auf Ende eines Kursjahres). Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 198.-; ich bezahle es monatlich mit Einzahlungsschein, den Sie mir schicken.

Name	Vorname
Strasse	PLZ/Ort
Schulbildung	GebDatum
Ort und Datum	
Unterschrift	7086
~2	(bei Jugendlichen des gesetzlichen Vertreters)  Kein Vertreterbesuch
//	

### Hotelfachschule

Unsere Stärke

Das Lehrsystem (im Direkt- oder richt) und das exklus Lernsystem (aktives Lernen)

Damit erreichen Sie in kurzer Zeit Fachkompetenz (auch in Einzel-fachern), wofür sonst Jahre vergehen. Das ist echter Fortschritt.

# TEIGER

ahringerstrasse 51 (am Centr 3. Min. vom Hauptbahnhof 8001 Zürich 01/262 2000 &

Internationale Sprachschuler
Agentur Metzenbauer & Co.
14 Sprachen in 24 Ländern

Senden Sie bitte gratis Prospekte an:

Name: Strasse:

Ort:

Telefon 022 344 66 72 5, rue Dassier, 1201 Genève Academia, Dr. Steinfels, EF.

### Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse Exkursionen, Sport, Kultur

Exkursionen, Sport, Kultur

England \* USA \* Australien

Frankreich \* Italien

Dokumentation/Beratung:

Annemarie Frischknecht, Isenacher 13

8712 Stäfa, Telefon (01) 926 39 58



## **Englisch lernen** in Australien

- Moderne, neurenovierte Sprachschule in Perth, West-Australien
   Anfänger- bis Diplomkurse (First, Proficiency usw.)
   Grosses Freizeit- und Sport-angebot
   Familienunterkunft
   Schweizer Betreung an Ort Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen
  ST. MARK'S
  INTERNATIONAL COLLEGE
  André Gobat

André Gobat 6390 Engelberg Telefon (041) 94 30 13 Fax (041) 94 43 28

51710/328405

# Bar-Fachschule

International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barschule der Schweiz.

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat. Kostenlose Stelleninformation. Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Tel. 01/261 0	0 66 (Mo-Fr 08.00–18.00 Uhr)
Name:	
Vorname: _	*
Strasse:	

AKAD
------

AKAD AKADEMIKERGESELLSCHAFT FÜR ERWACHSENENFORTBILD

Hotel-Handelsschule SHV Zürich:

## Grenzüberschreitende Aussichten

Die Karriere in der Hotellerie, eine Berufslaufbahn voller Abwechslung und Aussichten, national wie international, beginnt in einer SHV-anerkannten Hotel-Handelsschule. Die AKAD führt im Auftrag des Schweizer Hotelber-Vereins die Hotel-Handelsschule SHV Zürich.

PLZ/Ort:

die Hotel-Hamus Zürich. Die Lehrgänge sind geeignet – als Erstauson-dung für Schulentlassene (Sekundar- oder Bezirksschüler, gute Realschüler) oder – als ----sbildung für Mitarbeiter gute Realschüler) oder – als Zweitausbildung für Mitarbeiter/ aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe (Kellner, Servicefachangestellte, Köche, Hotelfach-assistentinnen usw).

SHV Schweizer Hotel

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT DIPLOM SHV

l Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr gelenktes (und bezahltes) Praktikum.

HOTEL-SEKRETĀR/IN MIT IDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS

Inhaber/innen des Diploms SHV erreichen das Eidg. Fähig-keitszeugnis für Kaufleute («KV-Abschluss») durch ein zu-sätzliches Jahr Vollzeitschule oder durch nebenberufliche Vorbereitung.

NÄCHSTER UNTERRICHTS-BEGINN: 28. FEBRUAR 1994 ANMELDESCHLUSS: 5. JANUAR 1994

AUSKUNFT:
TELEFON 01/307 33 33

Schrittich: bitte Coupon emsenden.
Hotel-Handelsschule SHV, Ganztagesschule der AKAD, Postfach, 8050 Zürich, oder Fax 01/302 57 37. en Sie mir das Unterrichtsprogramm der Hotel-Handelsschule SHV.
:
ime:

PLZ/Ort:

Vorna

Name

## **INVENTARE EXPERTISEN**

DETAILBEWERTUNGEN

nach klassischem Muster rasch und kostengünstig

MIET-PROBLEME

SACHVERSICHERUNGEN Vertretung in Schadenfällen Schlichtungsverhandlungen

**UNSERE VORTEILE:** 

JAHRZEHNTELANGE ERFAHRUNG UNSERER EXPERTEN WIR ARBEITEN IN DREI LANDESSPRACHEN



SHT SCHWEIZERISCHE HOTEL-TREUHAND AG

FSH FIDUCIAIRE SUISSE DES HÔTELIERS SA FSA FIDUCIARIA SVIZZERA DEGLI ALBERGATORI SA

SCHATZUNGSABTEILUNG

Steinstrasse 21, 8036 Zürich Tel: 01/461'47'40

### Nachfolgemieter

Neu renoviertes Restaurant (40 Plätze), Gartenterrasse, sehr schön eingerichtet, modernste Küche. Infolge Abreise ins Ausland nur komplett zu übernehmen (kt. TG). Günstige Miete, Es kann und soll übergangslos weitergear-beitet werden.

Alles, was Sie benötigen, ist vorhanden. Ablöse für alles Fr. 60 000.-

Ideal für Wirtepaar.

Äusserste Diskretion von beiden Seiten muss gewährt sein.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 59224, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

Zu verpachten auf 1. August 1994 in St. Gallen (westliches Zentrum) an qualifizierten

### Koch oder Köchin

kleineres Hotel mit Restaurant, sep. Speisesaal und Garten, eigene Parkplätze und Wirtewoh-nung vorhanden.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre G 033-055846, Publicitas, Postfach 1642, 9001 St. Gallen.

Ascona
Zu vermieten an zentraler Lage, mit 45 Innenund 50 Aussenstzpiätzen, gediegene Cafe-Bar
mit Alkoholpatent.
Auf Wurssch kon 5 Ferienwohnungen mitgeAuf Wurssch (in Geeigent für Intilatives und öymamisches Wirtepaar mit guten ideen, Inventar
muss. übernomen werfen.

Seriöse Anfragen sind erbeten an Tel. 093-35 88 77 • Fax 093-35 48 96

Zu vermieten in Paguera

an Mallorcas Südwestküste, sehr schön Bar-Restaurant mit Terrasse, Speisesaal und Bar mit Air-Cond., Schwimmbad mi Liegeplatz, sehr vorteilhafte Lage. Weiteres über Fax 0034 3471 68 75 63

Zu verkaufen

Kein Stress, kein Personal. Der Chef für Feinschmecker bist Du, die Gäste betreut Deine Partnerin. Mit wenig Kapital gute und gesunde

Weitere Auskunft erteilt: Telefon 082 5 55 22.

Für einen in der Restaurations branche sehr erfahrenen Mandaten suchen wir per 1. April 1994 oder nach Übereinkunft ein **Restaurant** (zirka 100 Plätze, mit Terrasse mit zirka 70 Plätzen) am Vierwaldstättersee (Seeanstoss) im Raum Küssnacht am Rigi.» Schriftliche Angebote sind zu unterbreiten an Chiffre 59206 hotel + touristik revue, 3001

Mieten, pachten oder evtl. kaufen?
Zu verpachten in Walenstadt,
zentrale Lage, ab sofort:

- Gaststätte mit 60 Sitzplätzen
- Säli mit 30 Sitzplätzen
- Garten mit 30 Sitzplätzen
- Garten mit 30 Sitzplätzen
- Evtl. Kauf der gesamten
Liegenschaft mit zuzüglich
1x 4-Zimmer-Wohnung
1x 31/z-Zimmer-Wohnung
1x 2-Zimmer-Wohnung
1x 3-Zimmer-Wohnung
1x 3-

Offizielle Fachstelle für: Inventarexpertisen im Gastgewerbe
Unternehmensberatung



Postfach 6280 Hochdorf Tel. 041 88 22 70

Infolge Neukonzeption und abgeschlossenem Jmbau des

### Hotel Château Gütsch 6000 Luzern

sind wir beauftragt, am Freitag und Samstag, 15. und 16. Oktober 1993, jeweils von 9.00 bis 18.00 Uhr durchgehend die vormals vorhandene Einrichtung sowie das gesamte ersetzte, originelle, zum Teil antike Mobiliar ab Lagerhaus «von Moos-Stahl, Emmenbrücke», zu günstigen Preisen zu liquidieren.

Z. B. Aussteuertruhe antik. Barocktannenschrank. B. Aussteuerrune antik, Barocktannenschrank, Barockfauteuils, Geldtruhe Metall, geschmiedet, Stühle geschnitzt mit Löwenköpfen, Standuhr Stil Renaissance, Stühle Louis-Philip, Weinpresse, alte Waffen usw.

Vom Antikschreiner, Hotelier, Restaurateur bis zum Flohmarkthändler finden alle etwas Passendes.

Anfahrt Emmenbrücke Hauptstrasse Richtung Wolhusen. Auf die Liquidationslokalitäten wird mit Wegweisern hingewiesen.

### **Hochwang/Fatschel**

schönes Ski- und Wander zwischen Chur und Arosa Zu verpachten gut eingeführtes

### Restaurant

Hestaurant
in St. Peter mit 54 Plätzen, Saal 80
Plätze und 7 Hotelbetten.
51/z-Zimmer-Wohnung, Angestelltenzimmer, Parkplätze und Bauparzelle
mit Projektstudie für zirka.
15 Hotelzimmer.
WIR-Anteil möglich.
Chiffre 13444, Publicitas, 7001 Chur

In bekanntem Bündner Kurort zu verkaufen

### Restaurant/Bar

nestatu auty Dai neuwertig mit total 80 Sitzplätzen, schöne Sonnenterrasse mit 50 Sitzplätzen. Übernahme auf Wintersaison 1993/94 mög-lich. Solvente Interessenten erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre C 013-16563, an Pu-blicitas, Postfach 150, 7001 Chur 1, Fächer.

### Zu verkaufen in Paguera

an Mallorcas Südwestküste, sehr schö-nes Bar-Restaurant mit Terrasse, Spei-sesaal und Bar mit Air-Cond., Schwimm-bad, sehr vorteilhafte Lage.

Weiteres über Fax 0034 3471 68 75 63

### Zu verkaufen in Paquera

an Mallorcas Südwestküste, kleines Fa-milien-Hotel mit 90 Betten, Küche, Bar, Aufenthaltsraum, mit Heizung usw. Ruhige Lage, zirka 200 m vom Strand. Weiteres über Fax 0034 3471 68 75 63

## In bekanntem Bündner Kurort

Restaurant/Bar Restaurant/Bar neuwertig mit total 80 Sitzplätzen, schöne Sonnenterrasse mit 50 Sitzplätzen. Übernahme auf Wintersaison 1993/94 möglich. Solvente Interessenten erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre 13-16563 Publicitas, 7001 Chur

Teilhaber gesucht

für Familien-Hotel, 90 Betten, in Paguera (Mallorcas Südwestküste). Ruhige, jedoch sehr gute Lage. Chance für initiatives, jüngeres Ehepaar. Weiteres über Fax 0034 3471 68 75 63

Gesucht in Locarnese auf Frühjahr 1994 zur Pacht (evtl. späte

Hotel mit Park (zirka 60 Betten). in ausbaufähiges Altbauobjekt wird

evorzugt. vestitionsbereitschaft Fr. 500000.–. Dis-

Einmalige Gelegenheit! Aus familiären Gründen zu verkaufen

### kleineres Garni/Pension

Familienbetrieb, ruhige, aussichtsreiche Lage am Luganersee. Für Raschentschlos-sene günstiger Preis. Offerten an Chiffre M 025-777232, an Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern.

Zu verkaufen am Thunersee wunderbar gelegenes 3-Sterne- Hotel

Südseite inkl. 2000 m² Land, direkter Seeanstoss, renoviert, inkl. Bootsanlege-steg. Günstiger Preis. Eventuell Pachtvertrag mit Vorkaufsrecht. Tel. 036 22 01 56

Erfahrenes Pächterehepaar sucht per Mai 1994 eine neue

### Herausforderung

Bevorzugt wird ein Betrieb im Berner Oberland (Ski-/Wander-gebiete), Kauf nicht ausgeschlossen, Kapital vorhanden.

Chiffre 59157, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

59157/90204

Hotelier-Ehepaar

notelier-Ehepaar
Dipl. Hotelier SHV
Hotelfachschule SHV Lausanne
sucht neue Herausforderung in 4Stern (evtl. 3-Stern-)Hotel, vorzugsweise in Winter-/ Sommerkurort.
Langjährige Erfahrung in 4-SternHotel. Interessiert an Pacht oder Kauf ei-

nes Betriebes. Eigene Mittel vorhanden. Diskretion zugesichert. Angebote unter Chiffre 59148, hotel+touristik revue, 3001 Bern

### Sehr, sehr günstig abzugeben:

ca. 80 guterhaltene, gebrauchte Stühle von Speisesaal (aus Holz, mit Rückenlehne, Sitz-polster aus Kunststoff)

poister aus Kunistion) guterhaltene, gebrauchte Cleiss Mange (Muldenmangel, Walzen-länge 100 cm). Waren müssten abgeholt werden in Flims GR.

Für weitere Auskünfte rufen Sie uns bitte an:

Telefon 081 39 35 35

Im Stockwerkeigentum zu verkaufen

### Restauant Rondelle St. Gallen

31. dallen
Achslenstrasse 4
Aufgrund der guten Konkurrenzsituation sind in diesem attraktiven Lokal
verschiedene Betriebskonzepte erfolgversprechend realisierbar.
Der gut eingerichtete Betrieb (neuer
Küchenausbau) hat mit zirka 70 Plätzen im Restaurratt und zirka 40 Plätzen
in der Gartenwirtschaft eine ideale,
überblickbare Grösse.
Ausserst interessante Konditionen für
den Erwerb dieses Restaurants inklusive Gross- und Kleininventar.
Interessenten melden sich bitte bei

Interessenten melden sich bitte bei A. Meng, Haldengut Immobilien AG, Haldenstrasse 69, 8401 Winterthur, Telefon 052 264 43 33.

## DIVERS

# MARCHÉ IMMOBILIER

Région lausannoise à louer pour

### Hotel-Restaurant \*\*\*\*

80 lits, reprise de bail à louer, pour traiter: 1 million intermédiaires s'abstenir discrétion assurée.

Pour tous renseignements: écrire à chiffre 59146, hotel+touri-stik revue, 3001 Bern.

Sion, à vendre à proximité de la gare immeuble commercial

rénové, comprenant: garages, dépôts, magasin, restaurant, bar, 28 studios et 18 appartements. Prix de vente Fr. 7,3 mio. Pour tous renseignements:

Chiffres K 036-120816, an Publicitas, Postfach 747, 1951 Sion 1

### A vendre

Brasserie Restaurant Pizzeria Centre de Genève

120 places, bar, bien équipé. Prix de vente frs 550 000.– Facilités de paiement.

Dossier complet à adresser à Sofidex – 29 rue Lect 1217 Meyrin

### A vendre

### Restaurant très bien équipé à Genève

60 places Brasserie, 40 en restaurant, 60 terrasse, cuisine bien aménagée avec en annexe un Club House de 80 places.

Prix de vente fr. 500 000.-. Facilités de paiement.

Dossier complet à adresser à Sofidex – 29, rue Lect, 1217 Meyrin.

**Gerant libre** Restaurant très bien équipé, Genève Restaurant bonne réputation

120 places – belle terrasse, cuisine bien aménagée

Adresser votre dossier complet à Sofidex – 29 rue Lect – 1217 Meyrin

### Gerant libre

Brasserie Restaurant Pizzeria, Genève

150 places - bar - bien équipé

Adresser votre dossier complet à Sofidex – 29 rue Lect – à Sofidex – 2 1217 Meyrin

### A vendre

## Café-Restaurant hôtel

bien situé dans le Nord vaudois énorme potentiel, possibilité de créer plusieurs ambiances (restaurant – bar – pub – pizzeria).

Grande patente - 380 places, cube ECA 4765 m3, surface de la rcelle 1631 m².

Prix Fr. 1.400 000.-

Fiduciaire Fidoc et Partenaires SA, Ch. des Bosquets 4, 1315 Sarraz, tél. **021 866 65 67**.

### DIVERS

### Mercedes Benz 250 Lang

### Unglaublich:

neue weisse daunige Gänsefeder-chen zu <u>Fr. 99.</u>– oder 200 x 210 cm zu <u>Fr. 159.</u>– oder 240 x 240 cm zu Fr. <u>269.–</u>.

Rascher Versand, solange Vorrat.

Duvet-Shop S.A., 8, av. Frontanex, 1207 Genf, Telefon 022 786 36 66, Fax 786 32 40.

(Bundeshauslimousine), Jg. 78, 8 Plätze, 90 000 km, absolut neu-wertig, schwarz, ab MFK, Fr. 15 000.-, Tausch, Telefon 031 992 57 10 B 59223/283975

## Nordische Duvets 160x210 cm

Dek<sup>omaterial</sup> verkauf Auf über 900 m² präsentieren wir Ihnen Dekorationsmaterial zu Tiefstpreisen

> Über 5000 verschiedene Artikel am Lager (Verkaufssortiment wird ständig gewechselt)

grosse Herbstausstellung mit Jagdmotiven, rustikalen Holzgeräten und Herbstarrangements mit Trockenblumen riesige Auswahl an Blumen, Bäume - Körbe und Korbwaren - Schaufensterpuppen, Torsi, Büsten und

Köpfe Köpfe grösste Auswahl an Weihnachtsdekora-tionen aller Art verschiedenste China-Artikel (Lampen,

Töpfe, Schirme, etc.)

Vögel (Hühner, Papageien, Enten, Möven)

überdimensionale Poster mit diversen

Motiven - Plüschtiere bis 2 m gross, Original Walt-

- Pluschtiere bis 2 m gross, Original Walt-Disney Figure - Bistro-Lampen - Schiffe, Fische, Meerestiere und Seemannsartikel - elektrische Puppen und Tiere zum Mieten - . . . und unzählige Einzelstücke und Gags

Wir vermieten auch: für Restaurants, Geschäfte, Parties, etc. Der verrückteste Laden, den Sie ie gesehen haben!

## Öffnungszeiten: Mo bis Fr 13.30 bis 18.30 Uhr Sa 09.00 bis 16.00 Uhr URMAX

NADRY VERRUCKTE AND Niederlenzerstr. 29 • 5600 Lenzburg Telefon 064/52 04 90



## Forum Culinaire...

Der Treffpunkt der Kochfachleute für Informationen und Weiterbildung, Unser Beitrag \* zur Erhaltung einer leistungsstarken Gastronomie,

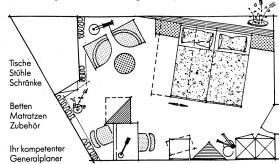
Haco AG, 3073 Gümligen, Tel. 031/9501111

### Zeitgemässe Hotelmöblierung

• fantasievoll • unkompliziert

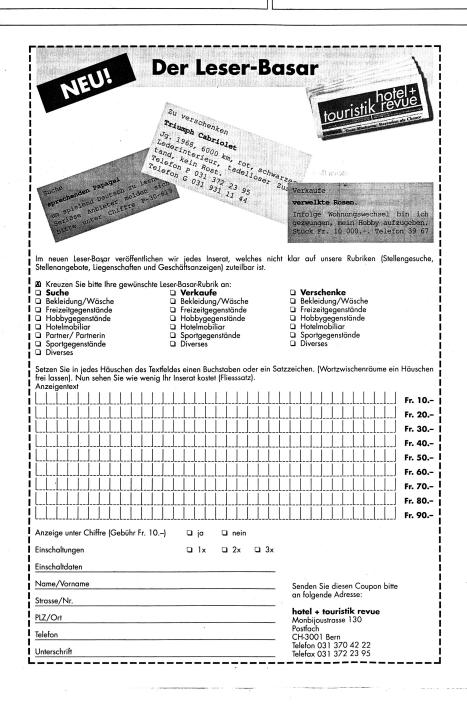
kostensparend

termingerechte Lieferungen in Spitzenqualität



KLEINER HOLZMANUFAKTUREN AG

Ossingerstrasse CH-8526 Oberneunforn TG Telefon 054/45 25 25 Telefax 054/45 18 53





### D'UNE LANGUE À L'AUTRE

21

### **Brigue: plusieurs** hôtels touchés

Les pluies diluviennes qui se sont abattues sur le Valais ont provoqué d'énormes dégâts à certaines installa-tions touristiques. A Brigue, dix hônons touristiques. A Brigue, dix no-tels ont été touchés par les intempé-ries. Il est fort probable que l'exploi-tation de ces établissements sera per-turbée de longs mois encore. Autre sujet d'inquiétude pour les exploi-tants: la couverture d'assurances. La difficulté est non seulement de savoir si la couverture est suffisante, mais si la couverture est suffisante, mais surtout dans quels délais les éventuels dédommagements pourront être ver-sés aux établissements concernés. La survie économique de plusieurs hô tels est en jeu.

### «Taejon Expo 93»: les Alpes et la Swatch réunies

Depuis l'ouverture de l'Exposition universelle de Taejon, en Corée, le pavillon helvétique fait un véritable tabac. Suite à la polémique provo-quée par le stand suisse à Séville, quee par le stand suisse à Seville, notre pays avait cette fois-ci pru-demment décidé de présenter aux Coréens tous les clichés habituels qui collent à la peau de notre pays: les Alpes, Heidi, la Swatch etc. Ce n'est qu'une fois à l'intérieur du pa-villon que les visiteurs peuvent fai-re connaissance avec une Suisse re connaissance avec une Suisse plus originale. L'impact de cette ex-position est tout à fait spectaculai-re. Trente à quarante mille personne défilent en effet chaque jour à travers le stand helvétique.

### Des Suisses dans la tourmente russe

Des Suisses sont très actifs dans la restauration à Moscou. Même si les affaires ont souffert des récents évé-nements violents, le chiffre d'affaires a doublé depuis janvier et un bénéfice est attendu l'an prochain. Hopf Servi-ce, une filiale à 100% de Hopf AG, à Bâle, est en effet active depuis 1988 à Moscou, au moyen du premier joint venture suisse en Russie, Sadko Arca-de. Au début de 1993, Sadko Arcade s'est transformé en société anonyme. dont le capital est détenu à 51% par Hopf et à 49% par Berjoska. Sadko Arcade contrôle six restaurants et divers magasins. Le directeur *David E. Egolf* table sur un chiffre d'affaires de 60 millions l'an prochain (48 millions en 1993). **Page 7** 

### La cuisine du 21e siècle a de beaux jours devant elle

Beaucoup d'Euronéens se nourris-Beaucoup d'Européens se nourris-sent encore comme au Moyen-Age. Lorsqu'il s'agit de manger, ils confondent en effet souvent «bon» et «beaucoup». Le cuisinier du 21e siècle devra veiller à ce que sa cuis-ne soit à la fois savoureuse et saine. Une alimentation équilibrée devra toujours davantage répondre à cer-tains critères culinaires et, simultanément, combler harmonieusement les besoins de l'homme moderne dans le respect le plus strict des pro-duits issus de la nature. Telles sont quelques-unes des réflexions d'Heinz Winkler, spécialiste en gas-tronomie et qui, à quelques se-maines d'IGEHO seulement, fait le point sur les tendances de la gastronomie de demain.

### United airline et Lufthansa: l'alliance

Une semaine après un important ac-cord aérien, les compagnies allemande Lufthansa et américaine United Airlines s'apprêtent à annoncer un partenariat transatlantique. Les deux compagnies se sont mises d'accord sur un système de «code-sharing» sur un système de «code-sharing» (partage des codes de réservation) qui va permettre à chacune d'elles de va permettre à chacune d'elles de prendre en charge sur son réseau na-tional les clients de la compagnie par-tenaire. Lufthansa va ainsi accèder à un réseau potentiel de 200 villes amé-ricaines desservies par United Air-lines. Chacune d'elle pourra transpor-ter des passagers de l'autre entre les Etas-Unis et l'Allemagne et donc ain-cia seurer un meilleur taux de remassurer un meilleur taux de rem

### Vocation touristique réaffirmée

## Montreux réclame de nouveaux hôtels

«On veut des hôtels!». Le slogan ne figure pas encore sur des calicots dans la rue mais l'affirmation résume bien la détermination actuelle des Montreusien(ne)s. La station – qui s'interroge toujours sur l'avenir de l'Hôtel National, bientôt en ruines – entend affirmer sa vocation touristique quelques mois après l'inauguration de son nouvel Auditorium Stravinski.

### JEAN-CHARLES KOLLROS

Dernière étape en date sur le chemin de cette quête de lits hôteliers: la séance du Conseil communal (législatif) de la se-maine passée qui a vu les élus du peuple dresser un front serré contre le plan de quartier dit «A Belmont», plan munici-pal faisant fi – contre toute attente – d'une affectation hôtelière. Toutes les d'une affectation notelière. Toutes les tendances politiques se sont retrouvées pour dénoncer cette «trahison hôtelière» (alors qu'une telle vocation était intiale-ment prévue) et pour dire l'importance cruciale du secteur concerné, en l'occur-ence juste au-dessus du nouveau Centre de congrès et d'expositions et de l'Audi-torium Straviski. torium Stravinski.

Preuve de cette détermination, un autre Preuve de cette determination, un autre plan de quartier autorisant lui un hôtel à Chailly a passé comme une lettre à la postel Pour sa part, l'Office des congrès et du tourisme a publiquement rappelé que la disponibilité de lits d'hôtels proches du Centre de congrès est un atout très fort pour maintenir la place de Montrès fort pour maintenir la place de Montreux face à la concurrence internationa-

### Le projet du Palace

L'épisode n'est pas isolé. Les milieux touristiques se battent depuis plusieurs années pour accroître l'offre hôtelière. Si celle-ci est confortable dans le haut de gamme, elle fait défaut du côté des trois étoiles, ce qui explique d'ailleurs le désintérêt d'une certaine clientèle individuelle pour Montreux. Directeur général du Montreux-Palace, Alfred J. Frei a été l'un des premiers à comprendre cette problématique et a rendu public, il y a dé-jà plus d'une année, un projet d'hôtel trois étoiles, juste derrière le grand éta-



Montreux entend réaffirmer sa vocation touristique. Dans ce but, l'offre d'hôtels trois étoiles doit être étoffée.

blissement qu'il dirige. Cet hôtel, d'une capacité de 250 chambres, serait idéale-ment situé au coeur de la station, à la fois à proximité de la gare (et du futur parking souterrain sous les voies du Montreux Oberland Bernois) et du Centre de congrès et d'expositions. Les travaux de-vraient pouvoir démarrer en automne

### Attente pour le National

Du côté de cet ancien fleuron de l'hôtel-lerie montreusienne qu'est l'Hôtel Na-tional, c'est toujours l'attente. Le protional, c'est toujours l'attente. Le pro-moteur de la parcelle a apparemment d'autres chats à fouetter et le bâtiment, désaffecté depuis plus d'un lustre, prend progressivement l'aspect d'une (belle) ruine. Mais là aussi, on murmure qu'un trois étoiles pourrait faire l'affaire. Au cours de son histoire, en particulier depuis la fin de la Seconde guerre mondiale, Montreux a vu bon nombre d'hôtels disparaître ou être transformés en propriétés par étages. Le phénomène des volets clos a même

Le phenomene des volets clos a meme pris, à un certain moment, des propor-tions alarmantes. Aujourd'hui, on assis-te au retour du pendule: le Centre des congrès agrandi, avec l'Auditorium Stravinski comme phare, rallume les esprits et fait prendre conscience au plus grand nombre que Montreux est une station condumné à continuer à pratistation condamnée à continuer à pratiquer ce qu'elle sait faire, à savoir l'accueil des hôtes du monde entier. A quelques semaines des élections communales vaudoises, une telle option ne pourra qu'avoir un retentissement parti-culier.

### Genève

### Coup de pouce aux chômeurs

Des cours accélérés pour former les chômeurs aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration viennent d'être créés à Genève. Pendant huit semaines, les stagiaires suivront en alternance un stage pratique et une formation théo-

D'un côté, 981 chômeurs recensés dans le secteur de l'hôtellerie et la restaura-tion. De l'autre, des cafetiers et des restion. De l'autre, des cafetiers et des res-taurateurs constamment en quête de per-sonnel de salle ou de cuisine. Entre les deux, un nouveau maillon vient d'être crée: il s'agit d'une formation accélérée pour les chômeurs qui désirent trouver du travail dans la branche hôtelière. Cette recette nouvelle est composée d'in-grédients théoriques et pratiques. Dès le

début de ses huit semaines de cours, le stagiaire travaillera dans un café-restau-rant entre midi et deux heures et assurera le service du soir. Dans l'après-midi, il

ra le service du soir. Dans l'après-midi, il suivra des cours théoriques.

Cette formation a été élaborée avec l'appui du Département de l'Economie publique, en partenariat avec les associations professionnelles et le syndicat Union Helvétia. Il s'agit d'une formule plus concentrée que les deux formations existantes. Hoter originés sur le service extrates. existantes, Hotex, orientée sur le service de table, et Horwarth, ciblée pour les cadres hôteliers.

### Avis partagés

Les restaurateurs ne redoutent-ils pas de mettre à l'oeuvre une personne inexpéri-mentée tout de suite en salle? «Aucun mentee tout de suite en salle? «Aucun client ne viendra se plaindre s'il est servi par un jeune qui arbore un badge de suis stagiaire et qui travaille en souriant, affirme Pierre-Olivier Barroud, président de la Société des hôteliers de Genève (SGH). Cette formation présente l'avantage de répondre aux besoins sairements de la sectional. Il avant faut. sonniers de la restauration. Il nous faut

sonniers de la restauration. Il nous faut trouver du personnel rapidement». En revanche, le président des cafétiers et restaurateurs, Michel Jordan, porte un jugement beaucoup plus sévère sur cette formation accélérée. Il l'a fait savoir lors de la conférence de presse organisée par Jean-Philtippe Maitre, chef du Département de l'Economie publique: «Cec n'est que de la poudre aux yeux. Le vrai problème est que nous n'obtenons pas de nouveaux permis de travail pour les fronnouveaux permis de travail pour les fron-taliers ou les saisonniers et que la branche de l'hôtellerie et de la restauration genevoise compte un nombre consi-dérable de travailleurs au noir».

### Cerner le profil du chômeur

Le Département de l'Economie publique s'est également engagé à renforcer son efficacité: son budget va passer de 50 millions de francs en 1992 à 80 millions en 1993. De plus, le nombre des placeurs passera de 108 à 240 d'ici la fin de l'an-née. «Ce qui permettra d'affiner les de-mandes d'emplois et de mieux cerner le profil des chômeurs», assure Jean-Philippe Maître en réponse aux cafetiers qui se plaignent de recevoir trop souvent des candidats inadéquats.

## Foires touristiques

## Le TTW a déjà la tête à Genève

Soixante nouveaux exposants sont annoncés pour la 18e édition du TTW qui aura lieu pour la dernière fois (?) à Montreux. Les responsables souhaitent que la manifestation ne soit pas affectée par le remue-ménage suscité par l'annonce du déménagement à Genève l'année prochaine.

### JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Dans trois semaines, pour la dernière fois probablement, le TTW se tiendra à Mon-treux. Inutile de revenir sur le contexte qui a conduit le comité à décider de déqui a conduit le comite a decider de de-ménager. On peut parier que la question alimentera une bonne partie des conver-sations sur la Riviera vaudoise. Il est bon en revanche d'observer d'un peu plus près les principaux points forts de l'édi-tion 1993 de la plus importante foire tou-ristique professionnelle du pays.

### Un absent de marque

Mille exposants en provenance d'une centaine de pays (94 exactement) se déplaceront finalement à Montreux entre le 26 et le 28 octobre prochains. Six nouvelles destinations feront leur apparition. Parmi elles, certains Etats du Golfe, le Farmi ettes, certains Etats du Cotte, re Brunei, La Papouasie-Nouvelle-Guinée, la République dominicaine, les Etats baltes, le Venezuela, Le Costa Rica. Sur la liste des pays qui sont de retour après une plus ou moins longue absence. si-gnalons le Mexique, la Turquie, et les Philippines.

rumpines.

Pour la première fois en revanche, l'Al-lemagne ne sera pas représentée à Mon-treux. Difficile de dire si cette absence de marque est due aux problèmes que

connaît actuellement l'Office national du tourisme allemand ou aux difficultés que rencontre l'Allemagne en tant que destination touristique.

### Travailler dans la sérénité

Les responsables du TTW entendent bien assurer le déroulement de la manifestation dans les meilleures conditions possibles. «Nous faisons en sorte que les exposants, qui ont réservé leurs stands en début d'année déjà, puissent travailler dans des conditions habituelles, malgré le remue-ménage qu'a pu provoquer au sein de la branche l'annonce du déménagement à Genève en 1984», avertit Anneliese Ryffel responsable marketing de la manifestation.

### «Forum 93»

Lancée l'année dernière, la plate-forme de discussion «Forum» sera reconduite cette année. Au programme, on notera deux conférences organisées par l'Ecole

### Sous le patronage de l'hôtel revue

L'hôtel revue et revue touristique par-L'holet revue et revue touristique par-ticipera de manière particulièrement active à cette 18e édition du TTW. En effet, le mardi 26 octobre à 14 heures, elle assurera le patronage d'une conférence de presse qui réunira les représentants d'importantes agences de voyages réunis autour d'une même table pour prendre le pauls, de pressée. table pour prendre le pouls du marché touristique émetteur et pour présenter à la presse quuotidienne notamment les principales tendances actuelles de la branche des voyages.

suisse de voyages (Schweizerische Reisulsse de Wyages (schwelzetheit Rei-sefachschule), consacrées au Japon et à la Chine, ainsi qu'un débat avec *Paul Reutlinger*, membre de la direction et chef du marketing de Swissair, qui sera interrogé par des représentants des pres-tataires touristiques et des journalistes. A l'heure où Swissair négocie son avenir en Europe, voilà un débat qui devrait susci-

### Tarifs avantageux

Le TTW 1993 a ussi décidé de tendre une perche aux petits tours-opérateurs. Un secteur spécial, «Travel Trend Workshop», offrira en effet à une quinzaine de voyagistes plus modestes une plate-forme leur permettant de présenter, à des tarifs avantageux, des produits originaux ou peu conventionnels.

ou peu conventionnels. Le secteur spécialisé «Travel Services» enfin, introduit il y a trois ans pour pré-senter l'éventail des produits ou des prestations liés aux besoins des agences de voyages et offices du tourisme, sera quant à lui encore élargi.

Pour la deuxième année consécutive, cer ration la deuterie ame conservations afrique-Caraïbes-Pacifique profiteront d'un projet d'en-couragement de la CE à certains pays en couragement de a CE a certains pays en voie de développement. La Communau-té soutient, subventionne et coordonne la participation de ces pays à certaines foires touristiques spécialisées. Un tremplin promotionnel idéal pour une vingtaine de pays économiquement défavori-

L'édition 1993 du TTW sera donc la dernière qui se déroulera dans sa formule d'origine. L'année prochaine, le TTW aura lieu du 14 au 18 septembre à Genève, sera prolongé de deux jours et sera ouvert au public durant une journée.

### Jongny

### La Coop joue les hôteliers

C'est fait! Le Centre de formation Coop du Léman a inauguré la semaine derniè-re sa partie hôtelière revue et corrigée. Avec, à la clé, un gadget dont les responsables des lieux sont apparemment très fiers: la chambre-conférence!

Ouelques chiffres: la partie hôtelière totale représente aujourd'hui une soixan-taine de chambres, dont 36 dans l'Hôtel du Léman et 28 dans la villa Praz. Six des chambres de l'Hôtel du Léman fonctionnent selon le concept chambre-conféren-ce déjà décrit dans nos colonnes. Le res-taurant, quant à lui, offre 152 places dont douze dans une salle séparée. L'offre est bien sûr complétée par de nombreuses salles de cours et séminaires, modulables à souhait.

a sounait. C'est en 1930 déjà que la direction de l'Union suisse des coopératives de consommation, la Coop, a acquis la propriété où se trouve le centre de formation, priété ou se trouve le centre de formande cela des mains d'une comtesse russe. JCK

# Toute une vie pour animer un château

Sur l'ensemble du plateau suisse, on peut compter près d'un château tous les 10 km de route. Dans ce domaine, le Moyen-Age a été d'un apport exceptionnel. Si certaines de ces constructions restent à l'état de vestiges, d'autres vivent encore grâce à des fortunes diverses. C'est notamment le cas de Vaumarcus, à mi-chemin entre Neuchâtel et

### RENÉ JELMI

On connaît naturellement Chillon, un monument qui figure parmi les plus visi-tés de Suisse. Grandson abrite un musée, comme Yverdon ou Estavaver et La Sarraz. A Vaumarcus, par contre, Claude Thalmann s'ingénie à créer du nouveau. Entre 1985 et aujourd'hui, cet industriel et sa famille ont investi plus de dix mil-lions de francs pour réaliser - finalement - un véritable rêve.

Le château de Vaumarcus aurait abrité Charles-le-Téméraire lors de la bataille de Grandson, puis celle de Morat. Une légende... qui permet de prolonger l'histoire d'une construction qui a été com-mencée voici plus de dix siècles. En 1970, les ruines étaient envahies par les ronces et le lierre, lorsqu'une organisation horlogère, aujourd'hui disparue (Ebauches SA), a débuté une remise en état. Six ans plus tard, les transforma-tions, pourtant bien avancées, sont abandonnées... faute de moyens financiers.

### Un rêve de gosse?

C'est alors que Claude Thalmann, qui a passé son enfance au pied de ce château



tiges. Il faut remettre en état quelque 45 pièces, les cuisines et les communs. Afin de remettre en fonction les fourneaux en catelles, le nouveau propriétaire engage des spécialistes historiens qui s'en vont jusqu'en Hollande rechercher des pièces introuvables dans la région. «Il s'est agit d'un acte d'amour plus que de raison. Je suis passionné d'histoire. Pour moi, presque le château de la Belle-au-

### Une forme de tourisme

Depuis 1985, en six étapes, Claude Thal-mann cherche à développer une certaine forme de tourisme. Un centre pour ban-

quets et conférences a été régénéré. Un «trade centrer» a été inauguré. Il regrou-pe aujourd'hui une trentaine de sociétés nationales et internationales. Une galerie commerciale est venue s'ajouter à l'enrêve d'enfant. Photos: René Jelmi

semble, au début de cette année. D'autres projets prennent corps, plus particulière-ment une antenne touristique entre les frontières du canton de Vaud et celle de

«Actuellement, plusieurs centaines de «Actuellement, plusieurs centaines de visiteurs passent quotidiennement à Vau-marcus, pour apprécier les différentes expositions. Il s'agissait d'imaginer une formule nouvelle, ouverte en faveur d'un tourisme dynamique. Nous sommes en contact avec les autres hôtels de la région afin de diffuser des informations et mê-me des recherches de réservations pour tout le secteur», conclut Claude Thal-

### Emplois en perspective

Sur la lancée d'un investissement hors du commun, Claude Thalmann fournit actuellement une septentaine d'emplois, au sein du château de Vau-marcus. Les restaurants, l'hôtel, le «trade center» et la galerie marchan-de, ouverte 365 jours par an jusqu'à 22 h, se traduisent par un intérêt grandissant Quant à l'antenne touristique son impact est incontestable à l'entrée ouest du canton de Neuchâtel. D'autres transformations techniques

figurent dans une septième étape sé-rieusement programmée. «Ceci tou-jours avec le consentement et la surveillance des responsables des monu-ment et sites du canton» ajoute M. Thalmann. Dans quelques mois, avec la transfor-

mation d'un rural attenant au château, un agrandissement du «trade center», puis des installations touristiques, verra progressivement la création plusieurs dizaines d'emplois. Selon

plusseurs dizaines o empiois. Seion Claude Thalmann, la demande de-vient de plus en plus forte. Dans cette optique, un château qui était voué à l'abandon, revit. Dans le même temps, il devient un fer de lan-ce pour le tourisme régional, sans pour autant orienter sa conception vers celle d'un musée traditionnel. Pour l'instant, des actions promotion-nelles sont entreprises conjointement avec le Papiliorama de Marin, la Société de navigation neuchâteloise et le château de Grandson. RJ



### Une soirée pour la pub!

Rien n'arrête l'imagination des respon-sables de la station de Moléson-sur-Gruyères prêts à se servir - la démarche est inédite - d'une sorcière pour étayer

leurs arguments publicitaires.
De son vrai nom Catherine Repond, «La Catillon» fut brûlée vive un sombre 15 septembre 1731 aux portes de Fribourg, cusée de sorcellerie.

Et 262 ans plus tard, un comité d'initiative va créer une association, non seulement pour promouvoir le personnage, qui a donné lieu entre autres à la légende de «La Pierre-à-Catillon», nom d'un des restaurants du Moléson, mais aussi pour le réhabiller!

La TV romande a récemment consacré un «Dossier justice» à la sorcière en question et l'Office du tourisme de Moléson-sur-Gruyères envisage d'inviter, le 15 septembre de chaque année, une per-sonnalité internationale victime d'une injustice judiciaire, d'aménager un petit musée-souvenir (avec images du procès et instruments de torture!)... et de faire de Catillon le fil rouge des relations publiques de la station.

### Trafic régional

### La ligne Bulle-Romont a 125 ans

Le président de la Confédération, Adolf Ogi a participé à la petite fête populaire qui s'est déroulée sur la place de la nouvelle gare de Bulle pour fêter le 125e anniversaire de la ligne GFM du Bulle-Romont (BR) qui se trouve être le plus ancien chemin de fer privé de Suisse. Construite en 1868, cette ligne ferroviaire à voie normale devait peme ferroviaire à voie normale devait pemettre de relier la Gruyère à la nouvelle ligne nationale Berne-Fribourg-Lausanne. Le président de la Confédération, Adolf

En 1992, le BR a transporté plus de 200 000 voyageurs - également des tou-ristes utilisant le même accès. Adolf Ogi a souligné le courage et l'es-

prit visionnaire de ces pionniers qui, il y a 125 ans, n'avaient pas seulement l'idée de «faire leur beurre ou de déranger les armaillis, mais celle de favoriser le dévearmains, mais cene de tarvises. Il el loppement du pays», tout en précisant que le Bulle-Romont fêtera ses 150 ans si la population l'utilise encore davantage... JS

### Löwenberg/Morat

### L'hôtel de formation des CFF

Doté de ses chambres et de son restaurant, le Centre de formation des CFF est implanté depuis dix ans au Löwenberg, aux portes de Morat. En une décennie, des dizaines de milliers de cheminots en tous genres ont séjourné dans ce com-plexe, en service commandé et à raison de 180 personnes en moyenne par jour. Un véritable «hôtel spécifique» si l'on songe à son implantation dans un grand parc et à ses équipements d'accueil, de restauration et de formation.

Cours d'introduction, stages de perfec-tionnement et séminaires recouvrent tous les degrés, de l'apprenti au directeur géies degres, de l'apprenti au directeur ge-néral, en passant par tous les métiers du rail. Pour dispenser cet enseignement technique, le Löwenberg abrite une «Suisse ferroviaire» en miniature, avec une maquette géante d'un réseau de che-mins de fer, des simulateurs de postes de pilotage de locomotive, un réseau de dis-tribution électrique. des installations de pilotage de locomotive, un réseau de dis-tribution électrique, des installations de sécurité, des ateliers, etc. Le Centre de formation met certains de ses équipe-ments d'accueil à disposition d'autres collectivités.

### Forum des régions

### Le pays d'Enhaut et ses voisins

Le Forum des régions, dont «La Bulle» parcourt la Suisse pour y organiser des débats consacrés aux préoccupations des communautés locales, a fait halte à Châcommunautes locales, a fait haite à Châ-teau-d'Oex, où une soirée a permis d'aborder le thème de la coopération tou-ristique suprarégionale ou intercantona-le. C'est que le Pays-d'Enhaut, qui fait partie des Alpes vaudoises, aurait en tou-te logique touristique des velléités de colte logique fouristique des Veileites de col-laboration avec ses prestigieux voisins que sont la Gruyère, dans le canton de Fribourg et le Saanenland ou le Gesse-nay, dans celui de Berne... Car le vacan-cier, lui, ne connaît pas de frontières, en-core moins lorsqu'elles brisent des enti-tés naturelles! La collaboration, d'ailleurs, existe déjà sous forme d'ini-tiatives sporadiques mais les moyens fitiatives sporadiques, mais les moyens financiers, eux, viennent des capitales... et des autorités politiques. Elle va s'inten-sifier au travers de la création d'événements touristiques.

Nuitées

# Août en demi-teinte

L'érosion du nombre des nuitées dans l'hôtellerie suisse s'est poursuivie durant le mois d'août. Selon les chiffres publiés par l'Office fédéral de la statistique (OFS), 4,2 millions de nuitées hôtelières ont été réalisées en août, soit une diminution de 2,6% par rapport à la même période de l'année dernière.

La demande indigène, en revanche, n'a diminué que de 0,3%. «C'est dire si le recul de la demande étrangère est important», relève l'OFS. Ce sont surtout les Italiens (-29,7%), les Britanniques (-6%), les Américains (-6,3%) et les Français (-3,8%) qui sont à l'origine de cette évolution. A l'inverse, les Allemands (+5%) et les Hollandais (+3,4%) sont venus en plus grand nombre dans notre pays. Cela avait déjà été le cas en juillet. Au cours des huit premiers mois de l'année, l'hôtellerie suisse a donc enregistré 24,4 millions de nuitées, soit 2,3% de moins que pendant la période correspondante de 1992. Ce résultat est inférieur de 1,9% à la moyenne des dix années précédentes. Durant le même laps de temps, la demande intérieur a chuté de 2,6%, la demande étrangère de 2%. La défection des Italiens a sans doute joué un rôle important, explique l'OFS. La dévaluation de la lire et les difficultés politiques que connaît l'Italie n'arrangent pas les affaires de la Suisse touristique. Durant les huit premiers mois de l'année toujous, les Britanniques (-7,5%), les Américains (-6,6%) et les Français (-3,4%) ont été moins nombreux en Suisse. Les Allemands, les Belges et les Hollandais en revanche (respectivement +4.5%, 6,1% et 4,1%) ont bien tenu le choc. A signaler enfin que les auberges de jeunesse ont subi une baisse de 4,7% durant les huit premiers mois de l'année. *JPF* 

### FOMMAGE

### Pierre Nantermod n'est plus

Il y a quelques jours, à l'aube de l'automne, sur un chemin de promenade d'un Jura qu'il chérissait, Pierre Nantermod s'est arrêté définitivement. Il avait 83 ans. Avec la disparition de celui qui, trente ans durant, fut le rédacteur français de l'hôtel revue et l'âme romande du siège de la SSH à Bâle, puis à Berne, c'est une nouvelle page de notre association professionnelle qui se tourne. Né en 1910 à Monthey (l'S) dans une

Né en 1910 à Monthey (VS) dans une famille d'hôteliers, licencie és sciences économiques et sociales de l'Université de Lausanne (HEC), ce Valaisan bon teint entra au service de la SSH en 1938, alors que celle-ci était installée à Bâle. Fine plume, observateur avisé de l'évolution d'une hôtellerie qu'il connaissait bien pour avoir travaillé dans les hôtels de sa famille, épicurien, humaniste, Pierre Nantermod faisait bénéficier les hôteliers romands de ses talents de journaliste, de ses qualités humaines et de sa fidélité, mettant les bords du Rhin aux portes de la Romandie, ou presque! Quelques années avant sa retraite, il assuma avec compétence et précision le premier service de traduction de la SSH, institution qu'il servit donc durant 37 ans.

37 ans...
465 ans, mettant un terme à sa navette hebdomadaire entre la cité rhénane et la capitale fédérale où la SSH avait pris ses quartiers nationaux dès 1967, il fit valoir ses droits à une retraite qui s' avéra pour lui un temps de repos et de détente dans une nature qu'il aimait sereinement. Tous ceux qui ont connu Pierre Nantermod, le journaliste attachant à l'inamovible noeud papillon, ou qui ont eu la chance de travailler avec lui, garderont le souvenir d'un homme intègre, souriant, disponible pour les autres, d'un chic type. D'un journaliste hôtelier ou d'un hôtelier journaliste. Nous prions son épouse Mathilde et sa famille d'accepter nos sincères condoléances et les assurons de notre très vive sympathie.

José Seydoux

Lausani

## Le Beau-Rivage à nouveau opérationnel

Fleuron de l'hôtellerie lausannoise, le Beau-Rivage Palace à Ouchy est à nouveau entièrement opérationnel. La semaine dernière, il a en effet réouvert son aile ouest et ouvert un parking souterrain de 125 places. Coût de l'opération: 30 millions de francs, dont 25 millions pour les travaux de rénovation de l'hôtel.

### MIROSLAW HALABA

Mener à bien la réfection de l'aile ouest tout en maintenant l'exploitation dans les parties restantes de l'hôtel constituair une gageure, devait dire jeudi dernier le président de la société Beau-Rivage Palace SA et directeur général du Comité international olympique (CIO), François Carrard. Une gageure tenue, puisque les travaux ont été achevés à la satisfaction des mandants dans les délais prévus de douze mois et dans les limites de l'envelonce budeitaire.

loppe budgétaire.
L'hôtel, construit en 1861, dispose aujourd'hui dans sa partie ouest (Palace) de
103 chambres et suites renovées et climatisées qui viennent s'ajouter aux 81
chambres de la partie est (Beau-Rivage).
Ces dernières chambres seront également rafraîchies, mais lors d'une phase
ultérieure dont le calendrier n'a pas encore été arrêté. «Nous devons d'abord digérer les rénovations qui viennent d'être
terminées», a dit M. Carrard.

### Marketing plus agressif

De nouvelles habitudes de circulation intérieure devront en effet être prises, car on a du même coup déplacé la réception dans la partie ouest, facilitant l'accès à l'hôtel, aux divers bars et restaurants et aux quais. A noter que le parking souterrain, à plusieurs niveaux, sera payant dans quelques semaines. Quant aux prix des chambres pour 1994, ils varieront entre 280 et 470 francs pour une chambre simple et entre 350 et 580 pour une chambre double, le tout sans petit-déjeuner, une nouveauté pour le Beau-Rivage.



Les responsables se sont montrés satisfaits des travaux: de gauche à droite, Marc-Edouard Landolt, vice-président du conseil d'administration, Christian Marich, directeur des travaux, François Carrard, président du conseil d'administation, et Willy Brawand, directeur général de l'hôtel.

Photo: asl

La fermeture durant un an de 60% de l'hôtel a, selon les termes de M. Carrard, «affecté lourdement» l'exploitation. Résultat notamment: un manque à gagner de quelque 6 à 7 millions de francs, soit 30% environ du chiffre d'affaires. Les responsables de l'hôtel s'attendent toutefois à rattraper rapidement ce manque de recettes. La semaine dernière déjà, l'établissement affichait un taux d'occupation étonnamment élevé.

De nouveaux autours, c'est aussi une occasion de revoir le concept de marketing. On en veut pour preuve la création d'un département «vente et marketing». «Nous voulons être plus agressifs», nous a dit son directeur général, Willy Brawand. Sans négliger pour autant les Etats-Unis, son principal marché, le Beau-Rivage Palace prévoit de «tra-viller» particulièrement les marchés italien, français, allemand et anglais. Lors du voyage de promotion qu'il entreprend ces jours en Extrême-Orient dans le cadre de la collaboration Vaud-Genève, M. Brawand diffusera l'image «d'un hôtel de tradition, mais rénové».

### Un précieux voisin

Une des préoccupations des responsables de l'hôtel sera de combler les périodes creuses, de novembre à décembre notamment. La proximité du nouveau musée olympique pourrait l'y aider. Ce «proche voisin», comme le Beau-Rivage Palace le désigne dans sa documentation, présente en effet des perspectives de synergie intéressantes, et cela d'autant plus qu'il semble promis à un grand succès. L'hôtel et le musée ont en effet déjà en commun un système de pompage et un accès. Par ailleurs, l'hôtel s'occupe de la restauration du musée. Mais, cela ne s'arrêtera sans doute pas là. On peut en effet penser que les visiteurs de marque du musée se laisseront facilement séduire par les charmes du palace.

Congrès EUHOFA

## L'hôtel en trois dimensions

Le congrès 1993 de l'Association internationale des directeurs d'écoles hôtelières (EUHOFA) s'est déroulé la semaine dernière à Lausanne et Zermatt sur le thème «Enseignement hôtelier et technologie informatique». Quelque 130 personnes de 22 pays ont aussi rendu hommage à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), centenaire et membre fondatrice de l'Association.

### JOSÉ SEYDOUX

Ce congrès, placé sous la présidence de Jean-Louis Aeschlimann, directeur de l'EHL et secrétaire général de l'EUHO-FA, était également composé d'une partie touristique au demeurant fort appréciée puisqu'elle a permis aux participants de vlsiter Lausanne, son Musée olympique et son Chalet Suisse, la Fondation Gianadda à Martigny, l'Hotel Management School «Les Roches» à Bluche et, enfin, Zermatt.

### L'informatique au menu

Três technique, le thème principal du congrès a permis de faire le point de la situation quant à l'utilisation de l'informatique dans les écoles hôtelières membres de l'EUHOFA, pour constater autant de différences qu'il y en a entre un lycée technique hôtelier français et une université hôtelière américaine. Cette constatation conforte les organisateurs de l'Association, que préside Carlo de Mercurio, bien décidés à vulgariser l'application des dernières techniques hôtelières et à en faire profiter toutes les écoles.

Après une période longue et difficile, où les hôteliers imploraient le logiciel pour disposer d'une informatique adaptée à

leurs besoins, l'arrivée des micro-ordinateurs au début des années 80 leur a grandement facilité la tâche. Les PME ont ainsi pu acquérir, à des prix tout à fait abordables, des appareils permettant d'informatiser des opérations d'administration et de gestion dans les secteurs de l'hébergement, de la restauration, du management, etc. Une très grande flexibilité permet d'adapter les logiciels aux besoins particuliers de chaque entreprise, condamnée d'ailleurs à recourir à l'in-

### La convivialité avant la robotique

L'ouverture officielle et solennelle du 32e Congrès de l'EUHOFA au Lausanne-Palace a permis de mieux faire connaître le rôle de cette association et celui des écoles hôtelières en Suisse et dans le monde. Après le message de bienvenue de Jean-Louis Aeschlimann, en sa qualité de president du Congrès, Carlo de Mercurio, président de l'EUHOFA International, a mis en exergue le rôle des écoles par rapport à la mondialisation du tourisme, aux mutations technologiques et aux besoins de la jeunesse. Mme Yvette Jaggi, syndique de Lausanne, a évoqué le rôle de l'hôtellerie et du tourisme dans la ville qui abrite l'EHL. Jaçques Martin, conseiller d'Etat et aux Etats, a insisté sur l'aspect humain de l'hôtellerie «où la relation avec le client doit rester conviviale et pas robotique». Jean-Jacques Cevey, président de l'ONST, s'est fait l'avocat d'un tourisme favorisant réellement la rencontre des gens pour mieux se connaître, se comprendre et s'aimer. Enfin, Paul Barraud, ancien secrétaire général de l'EUHOFA, a brossé un portrait de la formation professionnelle en Suisse.

On admet aujourd'hui que, dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, environ 90% des établissements de grande capacité sont équipés d'un outil informatique, alors que le taux d'informatiation approche les 35% dans les PME. Les applications les plus en vogue touchent les domaines du marketing et de la vente, la gestion intégrée de la restauration et des points de vente, la gestion de la sécurité (contrôle d'accès et de l'énergie, etc). l'intégration des systèmes, la bureautique et la communication multimédia. D'outil de gestion interne, l'informatique se développe aussi vers l'extérieur et l'on assiste à une ouverture de plus en plus grande vers la télématique.

formatique pour rester compétitive.

### Des pionniers et leurs hôtes

Les séances consacrées à ce sujet très spécialisé ont suscité un grand intérêt de la part des participants à qui l'on a présenté «l'hôtel en trois dimensions» ou «la réalité virtuelle» et même l'intelligence artificielle... Responsable du programme pédagogique du congrès, Pierre-Alain Laddor, en charge du Centre informatique hôtelier de l'EHL, observe que «si les écoles hôtelières enseignent généralement bien l'outil informatique, elles doivent désormais mettre l'accent sur l'intégration de cet outil dans les autres branches».

autres branches».
Une table ronde, formée de spécialistes internationaux en la matière, et des ateliers de travail sont arrivés à la conclusion que cet outil, efficace et performant, doit être mieux utilisé dans la gestion de l'information et permettre réellement au chef d'entreprise de prendre les bonnes décisions. Il incombe dès lors aux écoles hôtelières d'inculquer ce type d'attitude. C'est peut-être une première raison pour laquelle, lors de son arrivée à l'EHL, chaque étudiant recoit son PC portable, qui ne le quittera plus jusqu'au dernier jour!

### Restauration genevoise

### Mövenpick et Swissair à table

Les deux Mövenpick du centre de Genève augmentent leur rotation de menus. En partenariat avec Swissair et Crossair, ces deux restaurants présentent chaque jour une nouvelle destination desservie par les compagnies aériennes en inscrivant sur leurs cartes des plats et des boissons étrangers. Tandis que des maquettes d'avion de Swissair trônent dans les salles, ainsi que des horaires et des prospectus de la compagnie nationale.

Le Mövenpick-Cendrier, situé rive droite, propose la bouillabaisse marseillaise dans son restaurant «La Poissonnerie», ainsi qu'un buffet «Sawasdee» composé de hors d'oeuvres thaïs. De plus, la destination USA est mise en valeur avec un «US-Beeß», un contre-filet de boeuf entier rôtí à l'os, dans le Beef-Club.

De l'autre côté du Rhône, les clients du Mövenpick-Fusterie peuvent «s'envoler» tous les jours pour une destination différente, desservie par Swissair ou Crossair: à Vienne, le jeudi 7 octobre, à Paris le 8, à Varsovie le 9 et à Istanbul le dimanche 10. La Mouette, son restaurant haut-de-gamme situé en sous-sol, cuisinera des spécialités de l'Aquitaine tout en proposant de nombreuses appellations classées en bordeaux. VT

### MÉLI-MÉLO

## Genève: soutien aux Brigands

Les hôteliers genevois ont très vite réagi à la catastrophe de Brigue. La Société des hôteliers de Genève a tout de suite envoyé une délégation sur place, non seulement pour se rendre compte de l'étendue des dégâts, mais surtout pour porter à leurs confrères brigands un chèque de soutien de 50 000 francs. VT

## Des vins à part pour faire oublier l'Apartheid

Plus proche de la démocratie, l'Afrique du Sud redevient presque fréquentable. Son industrie viticole est en pleine expansion. Une nouvelle génération de vignerons s'est promis de conquérir le vaste monde. Pour les restaurateurs helvétiques, c'est peut-être l'occasion d'enrichir leur çarte des vins. Reste à convaincre le consommateur. Et à gommer ses préjugés...

### JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Depuis qu'elle a inventé l'Apartheid. l'Afrique du Sud a mauvaise réputation. Cela ne l'empêche pas de produire, depuis quelques années surtout, des vins exceptionnels. Jusqu'ici, les pays du glo-be s'en sont privé pour les raisons que l'on connaît. Or, pour ce pays longtemps montré du doigt par la communauté in-ternationale, la levée progressive des sanctions commerciales est en train de dégager la voie vers l'exportation. Cela tombe plutôt bien. Une nouvelle génération de vignerons est en effet fermement décidée à mener la vie dure aux géants de l'industrie viticole mondiale. Ils auraient tort de se gêner puisqu'ils ont tout pour réussir: un climat idéal, des techniques et des matériaux sophistiqués, un savoir-faire comparable à celui des meilleurs: Français, Italiens, Australiens ou Cali-

### Qualité irréprochable

Aujourd'hui, en Afrique du Sud, quelque 4800 producteurs cultivent 100 000 hec-tares de vignes répartis dans tout le sudouest de la province du Cap. En 1992, la production totale s'est élevée à presque 10 millions d'hectolitres (environ un sixième de la production française ou ita-

### Bientôt à Lucerne et à Berne

Dans les semaines à venir, l'Afrique du Sud sera particulièrement active sur le marché helvétique du vin. Du 14 au 23 octobre prochains en effet, elle sera l'hôte d'honneur de la 26e édition de l'exposition internationale «Luvina» à Lucerne (Kornschütte im Rathaus). En outre, du 21 au 31 octobre, l'Afrique du Sud sera présente à Berne, en tant qu'hôte d'honneur également, lors de la traditionnelle «Berner Weinmesse» qui se tiendra au Casino-Kursaal de la ville fédérale. Deux excellentes occasions pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration de faire plus ample connaissance avec des vins particu-

REKLAME



La brochure gratuite du SAB contient des informations sur les conséquences de la TVA pour le tourisme, la construction, l'agriculture et les caisses fédérales. Vous pouvez la commander dès aujourd' hui auprès du Groupement suisse pour les régions de montagne:

SAB, Laurstr. 10, 5200 Brugg Tél. 056 42 30 12 - Fax 056 41 36 42

NPA/Localité



La viticulture sud-africaine peut compter sur une main d'oeuvre abondante et relativement bon marché. A quand des vignerons de couleur? Photo: Jean-Paul Fähndrich

lienne). Jusqu'à très récemment, l'essentiel de la production sud-africaine était écoulée sur le marché local. L'Afrique du Sud a un avantage indiscu-

table sur certains de ses concurrents: les nauvaises années sont pratiquement ex-clues. Les domaines du Cap se trouvent exactement à la même latitude Sud que les meilleurs vignobles du Chili et d'Australie. La chaleur du climat élève la teneur en sucre et diminue l'acidité. De-puis l'introduction du contrôle de la température dans les caves, les vignerons peuvent reproduire le climat frais de l'Europe, afin de donner des vins blancs fins qui ont tendance à être plus corsés et moins secs que les vins européens. Les vins rouges du Cap se rapprochent da-vantage des vins du continent. Quant aux vantage des vins du continent. Quant aux rosés, quoique assez astreignants, ils sont plus légers. Leur fraîcheur leur assure semble-t-il une popularité grandissante sous le soleil africain. L'Afrique du Sud produit également d'excellents vins de dessert (Noble Late Harvest), comparables aux meilleurs Sauternes et, sous l'appellation de «Méthode Cap Classique», de nombreux vins mousseux obtenus selon la méthode champenoise traditionnelle.

### Expériences enrichissantes

Depuis une vingtaine d'années les vignerons sud-africains ont multiplié les expériences pour diversifier les vi-gnobles et planter les meilleurs cépages. Aujourd'hui, les blancs sont issus principalement du Chenin blanc, du Riesling ou du Chardonnay. Pour les rouges, il s'agit de Cabernet sauvignon, de Shiraz, de Merlot, de Cabernet franc, de Pinot noir ou de Cinsault.

Mais la grande trouvaille de l'Afrique du Sud c'est le «Pinotage», un hybride issu du Cinsault et du Pinot noir. Il a ses adeptes inconditionnels, ses farouches

détracteurs. Quoi qu'il en soit, un vin à surveiller de très près

### Ouverture souhaitée

L'industrie viticole sud-africaine a longtemps été placée sous le joug «maternel» de la gigantesque coopérative KWV, qui effectue depuis 75 ans l'essentiel du travail sur les marchés internationaux et qui est chargée aujourd'hui de coordonner une grande partie de la production natio-nale et d'absorber les surplus. 95% des producteurs sud-africains en font librement partie.

Depuis 1972, le gouvernement a adopté

un système de contrôle rigoureux (com-

parable au système européen) des vins d'origine. Chaque bouteille porte un ca-chet officiel garantissant l'authenticité de toutes les indications figurant sur l'étiquette concernant l'origine, le cépage et le millésime. Cette loi définissant les vins d'origine a donné un sérieux coup de fouet aux petits domaines. Le succès rencontré par ces petites exploita-tions a encouragé les autres à acheter des fûts français en chêne (qui, soit dit en passant, coûtent chaque année une petite fortune étant donné le cours défavorable

En Suisse, les vins sud-africains sont encore relativement peu connus du grand

public. L'importation des rouges en bouteilles, certes, a pratiquement doublé de-puis 1988.

### Une forteresse réglementaire

La Suisse, on le sait, a imaginé une for-teresse réglementaire qui empêchait de fait la libre importation de vins étrangers et ne réservait celle-ci qu'à quelques im-portateurs privilégiés. Depuis 1992, sous certaines conditions, l'importation des vins rouges en vrac est libre même si, à partir d'une certaine quantité, une sur-taxe doit être acquittée. Le Conseil fédé-ral veut libéraliser l'importation des rouges en bouteilles dès 1994. L'admirouges en outernes es 1994. L'administration fixera malgré tout un contingent maximal à 20 millions de bouteilles. En 1995, le marché du vin blanc pourrait également être en partie libéralisé. Ce jour-là, il ne fait aucun doute que les vins sud-africains, grâce à un rapport qualisud-atricains, grace a un rapport quali-té/prix très avantageux, deviendront une concurrence très sérieuse sur le marché helvétique. Cela suffira-t-il à encourager les Suisses à changer leurs préférences et à les persuader de consommer des vins plus «exotiques»? C'est une autre ques-tion. Mais à voir le succès spectaculaire que remportent actuellement les vins ca-liforniens et australiens, la chose n'est pas impossible.

### Gommer les préjugés

Les importateurs helvétiques eux, sont formels: si les vins sud-africains com-mencent lentement à franchir le seuil des caves des consommateurs particuliers, dans les restaurants de notre pays en re-vanche, il est encore rare de les trouver sur la carte des vins (voir encadré). Cela peut paraître étrange. Les importateurs attribuent ce manque d'intérêt en partie aux professionnels de la restauration aux professionners de la restauration eux-mêmes qui, la plupart du temps, préférent jouer la sécurité en offrant italien ou français. Pour ne rien arranger, les produits issus du pays de l'Apartheid ne rencontrent pas facilement la sympathie du consommateur moyen. Et là, seul le temps pourra gommer les préjugés négatifs

## Le client se méfie des vins «exotiques»

mels: les vins «exotiques» ont générale-ment du mal à franchir le seuil des restaurants helvétiques. Les vins sud-afri-cains, bien évidemment, ne font pas exception à la règle. A qui la faute? Au consommateur, qui tient avant tout à conserver ses repères traditionnels, ou au restaurateur qui refuse d'innover? «La mentalité du consommateur helvétique est très conservatrice. Au restau-rant, il préfère s'en tenir aux produits classiques. A ses yeux, c'est un gage de qualité. Les hôteliers et les restaurateurs eux-mêmes se montrent très prudents, voire réservés, lorsqu'il s'agit d'innover voire reserves, lorsqu'il s'agit d'innover et de proposer un peu d'originalité sur leur carte des vins» explique Marcel Graf chez Sunwine à Baar. Il y a quelque temps, pour promouvoir les vins d'Afrique du Sud, il a adressé un mailing à 120 hôteliers lucernois. Résultat de l'opération: deux réponses seulement... Marcel Graf ne se plaint pas. Certes, 95% de sa clientèle est constituée de particuliers. «La plupart des consom-mateurs réguliers de vins sud-africains entretiennent une relation privilégiée avec l'Afrique du Sud. Parfois, ils y ont préalablement séjournés. Parfois, il y ont de la famille. C'est très frappant», explique-t-il.

Pour le reste du grand public, les vins sud-africains évoquent encore souvent l'Apartheid. Un handicap psycholo-gique à ne pas sous-estimer et qui devrait disparaître avec le temps, conclut

Les importateurs helvétiques ne baissent pas pour autant les bras. Selon eux, tôt ou tard, les hôteliers seront séduits. A une condition: le prix. «Le client est méfiant. A partir de 45 francs la bourité. Ainsi, pour le même prix, il optera à coup sûr pour un vin français qu'il connaît plutôt que pour un triste inconnu d'Afrique du Sud. Et cela indépen-damment de la qualité...» note Marcel

Même son de cloche ou presque chez Scherer & Buehler à Meggen. Albert Berger, responsable des ventes en Suis-se romande note le faible intéret de la gastronomie pour ce type de vins. «Actuellement, le succès des vins exotiques dépend de l'intérêt du patron à innover, de sa motivation à vendre tel ou tel pro-duit». A son avis, il faut d'abord convaincre le grand public. Les restaurateurs suivront automatiquement le

Brunnen, l'importateur Dettling écoule 20% à peine de ses stocks de vins sud-africains par le biais de la gastrono-mie. Berthold Nietlisbach confirme la difficulté à persuader le restaurateur classique. «Tout dépend de sa person-nalité, de ses dispositions à prendre des

«Les Routes du Vin»

## Le vin, un produit touristique qui a du goût

Bordelais, Bourgogne, Champagne, Rioja et bien d'autres: une agence de Morges propose de partir à la découverte des plus prestigieux vignobles du monde. Départ pour les «Routes du Vin».

### CLAUDE-ALAIN CHATELAIN

Depuis une année, l'agence morgienne «Espace Voyages» s'est spécialisée dans le tourisme oeno-gastronomique, sans toutefois négliger les facettes culturelles des destinations. *Philippe Cretegny*, oe-nologue et patron du Caveau du Château d'Allaman est, avec l'agence, à l'origine du programme «Les Routes du Vin». Douze voyages dans les régions viticoles les plus réputées de la planète: Californie, Afrique du Sud, Hongrie, Andalou-sie, Rioja, Toscane, Vénétie, Bordelais, Côtes-du-Rhône, Beaujolais, Bourgogne et Champagne.

### Des entrées exceptionnelles

L'oenologue est toujours du voyage, ce qui permet des entrées dans des caves cés généralement fermées au «com-des touristes (Châteaux d'Yquem, aux, Lafite-Rothschild par Margaux, Lafite-Rothschild par exemple). Ce nouveau programme a ren-contre l'année dernière un grand succès. «Nous avons eu beaucoup de demandes, surtout de la part des groupes comme les sorties des contemporains ou des muni-cipalités», explique *Heidi Forzinetti-Graf*, directrice d'Espace Voyages. La grande spécialité de l'agence morgienne est de préparer des voyages à la carte se-lon les demandes des clients.

### Un enrichissement

Pour chaque voyage, l'agence propose un logement dans un hôtel de charme et un repas gastronomique. Son programme bien spécifique vise à enrichir avant tout les connaissances en vin des voyageurs: en démontrant par exemple que le rioja n'est plus uniquement ce gros rouge bon marché, mais que, grâce aux échanges technologiques entre Français et Espa-gnols, les techniques de vinification ont évolué à tel point que le rioja se hisse aussi aux premières places des compétitions internationales. Et défie même le bordeaux. Ou encore

que le champagne est un très vieux vignoble où, comme en Bourgogne, la vigne a toujours existé à l'état sauvage et que ce sont les Romains qui ont apprivoisé cette plante. Et enfin que les Suisses (est-ce une surprise?) sont les plus gros consommateurs de beaujolais. Sans oublier que pour faire un grand Châteauneuf-du-Pape, il faut treize cé-

Mais quel est donc le vignoble le plus prisé? «Difficile à dire, répond la directrice de l'agence, mais il est vrai que le Bor-delais attire beaucoup de monde». Et de conclure: «L'année prochaine, nous al-lons proposer plusieurs voyages à la car-te pour les petits groupes dans les vi-gnobles qui sont plus proches de nous.»

# Möglichkeiten der Mitbestimmung gezielter nutzen

VDH - die Vereinigung diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV. In die hohe Gilde erhoben wird, wer das Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Gastgewerbe erfolgreich hinter sich gebracht hat. Es herrscht Aufbruchstimmung in der VDH. Ihr Präsident, Hansueli Baier, spricht über die Bemühungen, auf frischen Pfaden neue Wegweiser zu stellen. Es ist der vielversprechende Versuch einer Neuorientierung.

STEFAN SENN

Welchen Nutzen hat man davon, Mit-glied der Vereinigung diplomierter Ho-teliers-Restaurateure (VDH) SHV zu

Zugesprochen erhält den Titel, wer das Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Gastgewerbe (US) absolviert hat. Eine Mitgliedschaft in der VDH bietet Gewähr, nach dem Seminar den regen Gedankenaustausch pflegen zu können mit Leuten, die einen ähnli-chen oder gleichen Ausbildungsgrad

Man sitzt zusammen und diskutiert über vergangene Zeiten, philosophiert über die Zukunft und kehrt dann - mehr oder weniger reich an neuen Erkenntnissen - wieder in die eigenen vier Wän-de zurück. Ist die VDH eine blosse Ehemaligen-Vereinigung? Eine Amicale? Dieser Eindruck darf eben gerade nicht entstehen. Es geht in der VDH nicht nur um den Gedankenaustausch und den zwanglosen Austausch von Freundlich-keiten, sondern um das Weitergeben von Erfahrungen, von Tips und Ratschlägen.

«Die VDH darf nicht in den guten alten Zeiten schwelgen, sondern mit Vorwärtsstrategien die Zukunft ansteuern.»

Die VDH ist eine Nachfolgeorganisation des SHV-Unternehmerseminars. Sollten die Ziele nicht höher gesteckt

Sie sind natürlich höher gesteckt und ge-hen weit über den Amicale-Charakter hinaus. Im Rahmen der Regionalstämme, die durchschnittlich einmal im Monat stattfinden, werden jeweils soge-nannte Arbeitsmeetings durchgeführt. Referenten äussern sich zu Schwer-Referenten aussern sich zu Schwer-punktthemen, es werden Besichtigungen organisiert. Im Vordergrund stehen da-mit eindeutig der Informationsaus-ausch, die Erweiterung des persönlichen Horizontes. Und es soll in Zukunft auch noch um ganz konkrete Weiterbildung

Ein erster Schritt in Richtung einer Neupositionierung? Richtig. Aber in der Tat nur ein erster

Schritt auf der Ebene der Regionalstämme. Weitere Neuerungen werden folgen.

Sie sprechen von geplanten Verände-rungen in den tieferen Strukturen der VDH, auf lokaler oder regionaler Ebe-ne. Ihre Organisation hat aber auch eigesamtschweizerische Ausstrah-

Auf nationaler Ebene fanden wir uns bis-lang einmal jährlich, an der Generalvernmlung, zusammen. Auch in diesem

### **Zur Person**

Der 37jährige *Hansueli Baier* ist seit 1986 Direktor der Hotels und Thermalbad Vals AG. Er besuchte die Grundschulen in Chur und absolvier-te dananach die Kantonsschule, die er mit dem Handelsdiplom in der Tasche

der Folge besuchte Baier die Hotelfachschule in Luzern und arbeitete dann während fünf Jahren im Parkhotel Waldhaus in Flims als Vizedirek-

Mitglied der Vereinigung diplomier ter Hoteliers-Restaurateure (VDH) SHV wurde Hansueli Baier im Jahre 1985. Das Präsidium der Organisati-on übernahm er 1992. shv Falle versuchten wir stets, vom blossen «Versammlungsgedanken» wegzukom-men und Zusatzleistungen zu bieten. Die Versammlung wurde als zweitägiger WK (Weiterbildungskurs) deklariert on des (Weiterbildungskurs) deklariert, an dem oft hochkarätige Referenten auftraten. Durchschnittlich zeigten 100 bis 200 Personen ihre Interesse. Sicher eine Bestätigung für uns, jedoch nicht Grund ge-nug, die Suche nach neuen und noch attraktiveren Formen aufzugeben.

Neupositionierungen setzen eine aktuelle Bestandesaufnahme voraus. Schildern Sie den Ist-Zustand der Organisa-

Die VDH umfasst heute an die 800 Mit-glieder. Sie ist 25 Jahre alt und zeigt Erglieder. Sie ist 25 Jahre alt und zeigt Er-scheinungen, die typisch sind, wenn ein Jugendlicher zum Erwachsenen wird. Man will die Jugend ad acta legen und strebt nach einer Neuausrichtung. Wir können mit 800 Mitgliedern nicht mehr die gleichen Ziele verfolgen und gleich wirken, wie früher, als die VDH noch 50 eingeschrieben Mitglieder zähle. Heueingeschriebene Mitglieder zählte. Heute nimmt unser Bestand jährlich um die-se Zahl zu, da drängt sich ein anderer Blickwinkel auf.

«Die Hotellerie ist ein Business für Leute, die etwas bewegen wollen.»

Eine andere Ausrichtung, die bis tief in die föderalistische Struktur der Organi-

sation reicht?
Das ist unabdingbar. Derzeit wird geprüft, welche Regionalstämme über-haupt noch einem Bedürfnis entsprechen. Es wird ebenfalls abgeklärt, welche Stämme heute bereits viel zu gross sind. Und schliesslich wollen wir wissen, in welchen Regionen der Schweiz neue Stämme ins Leben gerufen werden müssen, zumal die Dichte der VDH-Mitglieder so gross geworden ist.

Und auf nationaler Ebene?

Da wird, wie bereits angetönt, sicher ein Schwerpunkt im Bereich der Weiterbil-dung gesetzt. Wir müssen wegkommen vom jährlich einmal stattfindenden «Gross-Seminar». Gesucht und er-wünscht sind neue Aus- und Weiterbil-dungsformen. Eine VDH-interne Arbeitsgruppe beschäftigt sich derzeit mit

Die VDH in Aufbruchstimmung?

Man kann's in der Tat so formulieren. Ein Aufbruch, der indes nicht nur vom Vorstand sondern auch von einer breiteren Basis absolut erwünscht wird. Die Be dürfnisse einer Organisation ändern sich natürlich auch mit der Mitgliederstruk-tur. Wir haben heute Mitglieder im Alter von 28 bis 70 Jahren. Da prallen unweigerlich verschiedene Interessen aufein-

Über die Bücher gehen müssen wir auch im Bereich der Statuten. Und in diesem Zusammenhang muss sich dann die Frage gestellt werden, wer in Zukunft be-rechtigt ist, den Titel «Diplomierter Hotelier-Restaurateur SHV» zu tragen

Ein Mitgliederbestand von 800 Personen, aber - so wenigstens ist's hie und da zu hören - nur ein paar wenige, die auch wirklich aktiv sind. Auch das dürfte ein Problem sein?

Ich habe diese Aussage auch schon gehört, stelle mich aber vehement dage-gen. Es ist einfach ein Trugschluss. Die Aktiven der VDH sind kaum in Zahlen zu messen. Wenigstens lässt die Beteili-gung an den Regionalstämmen - darauf bezieht sich nämlich diese Kritik - dieses Urteil nicht zu.

Vielen Hoteliers ist ein regelmässiger Besuch der Stämme aus beruflichen Gründen einfach nicht möglich, sie besuchen die Veranstaltungen hin und wie-der und sind in dem Sinne trotz allem

«Wir können uns mit den Aktivitäten des SHV identifizieren.»

Steht und fällt die Zahl der «regelmässig Aktiven» nicht mit der Attraktivität des jeweiligen Programms?

aes jeweitigen Programms? Das Schwerpunkthema eines Stammes ist massgebend dafür, ob jemand den un-ter Umständen langen Anfahrtsweg auf sich nimmt. Die Programmgestaltung ist Aufgabe der regionalen Obfrauen und



VDH-Präsident Hansueli Baier: Den Schritt in Richtung Neupositionierung wagen, doch nur mit der entsprechenden Grundhaltung und Grundausbildung.

Obmännern. Mit ihren Ideen und Vorschlägen sorgen sie für die notwendige Anziehungskraft. Es ist keine leichte Aufgabe, denn Hoteliers sind diesbezüglich verwöhnt.

Eine gesamtschweizerische Ausrichtung der VDH dürfte allerdings auch nicht schaden?
Das mag sein. Es wird auch Aufgabe der

bereits erwähnten Arbeitsgruppe sein. mögliche «Expansionswünsche» zu eruieren und zu prüfen. Doch man darf nicht vergessen, dass die VDH gemäss Statu-ten eine Vereinigung unter dem Patronat des Schweizer Hotelier-Vereins ist. Sol-len wir uns nun - um unsere nationale Be-deutung zu fördern - politisch ebenso en-gagieren wie der SHV? Dies dürfte wegagheten wie der Sirbes durch wer-nig sinnvoll sein, es ist ganz klar die Auf-gabe des Dachverbandes. Und solange die VDH sich mit der Politik des SHV identifizieren kann, gibt es keine Grün-

de, dies zu ändern. Ein wichtiger Punkt sei in diesem Zusammenhang auch erwähnt. Sowohl in der Verbandsleitung des SHV, als auch in den verbandseigenen Kommissionen und Arbeitsgruppen und auch in den Vor-ständen der Kantonalverbände und Sek-tionen des SHV sind zahlreiche VDH-Mitglieder vertreten. Man dürfte anneh-men, dass unsere Bedürfnisse sicher Gehör finden und weitergetragen wer-den. Aber die VDH muss diese Möglichkeit der Mitbestimmung noch gezielter

"Die Vereinigung zeigt Erscheinungen, die typisch sind, wenn ein Jugendlicher zum Erwachsenen wird.»

Die Beziehung zwischen der VDH und dem SHV scheint aber nicht optimal. Gerade junge VDH-Mitglieder stehen dem Verband eher kritisch gegenüber. Es gab eine Zeit, wo das Bestreben zu ei-

ner Trennung zwischen den Organisatio-nen sehr stark war. Das ist aber völlig unrealistisch, allein schon aufgrund der Tatsache, dass unser Nachwuchs dem Unternehmerseminar des SHV ent-

Onterienmenstern der Springt.
Das einst kritische Verhältnis hat sich in der Zwischenzeit sicherlich gebessert.
Man akzeptiert sich gegenseitig, die VDH kann sich mit den SHV-Aktivitäten identifizieren. Obwohl: Eine 100prozen-tige Übereinstimmung kann sicher nie erreicht werden. Ich bezeichne die Situation heute als harmonische Zweckehe

Wie identifiziert sich der VDH-Nach-wuchs mit der VDH selber?

Auch dieses Verhältnis kann verbessert werden. Die VDH hatte an den Unter-nehmerseminaren des SHV nicht immer sehr glückliche Auftritte. Die Botschaft, wonach wir eine innovative Organisation sind und ganz klare Ziele verfolgen, konnte nicht transportiert werden. Doch

gerade junge Hoteliers erwarten von einer Nachfolgeorganisation des Unternehmerseminars sehr viel. Sie wünschen Aufbruch, Umbruch und zukunftgerich-

Die Hotellerie ist ein Business für Leute die etwas bewegen wollen. Und die VDH das geeignete Transportmittel

> «Die VDH muss ihre Möglichkeiten der Mitbestimmung noch besser nutzen.»

Ihre Zukunftsvorstellungen decken sich offenbar nicht mit den Vorstellun-gen aus Kreisen der Mitgliedschaft. Viele tragen sich wohl eher mit dem Gedanken einer einfachen Amicale-Ver-bindung, andere sprechen - wie Sie -von Aufbruch zu neuen Ufern. Wie sieht's konkret aus?

Es ist richtig, dass der Begriff «Amicale» in der Mitgliedschaft kursiert. Andererseits wünschen viele, dass die regionale und nationale Bedeutung der VDH zu-nimmt. An der Generalversammlung 1992 wurde dem Vorstand der Auftrag zu erarbeiten und das Konzept an der nächsten GV im kommenden November zu präsentieren. Kurz: Eine Neupositionierung wird angestrebt, Schwerpunkt darin findet mit Bestimmtheit eine neu-zeitliche Form der Aus- und Weiterbil-

Jaminet stattmiediten W. Zu. Die rest-lichen 150 Franken fliessen hauptsäch-lich in die Kassen der Regionalstämme. Setzt sich die Neuausrichtung durch, wird das finanzielle Engagement notge-

drungen grösser sein.
Die VDH bezeichnet sich immer als der «Sauerteig der Hotellerie». Dies trifft heute sicher nicht oder zu wenig zu. Um zu diesem Sauerteig zu werden, braucht es eine gewisse Infrastruktur, eine ge-wisse Grundhaltung und Grundausbil-dung, die noch über die Stufe des SHVternehmerseminars hinausgeht

Das tönt doch sehr elitär.

Wir wollen nicht eine Elite sein, sondern die Kenntnisse, die wir uns angeeignet haben, nutzbringend und sinnvoll einsetzen. Die Schweizer Hotellerie hat eine Reform bitter nötig. Sie muss weggkommen von verkrusteten Strukturen, vom antiken Denken und Handeln. Wir dürfen nicht nur von Aufbruchstimmung reden, wir müssen diese auch in die Realität umsetzen. Ich kann es noch deutlicher sagen: Was wir heute bieten, genügt schlicht und einfach nicht mehr. Und die Basis für solches Tun und Handeln ist eine solide und zeitgemässe Ausbildung und das Umsetzen dieser theoretischen Kenntnisse in die Praxis.

«Die Bedürfnisse einer Organisation ändern sich mit der Mitgliederstruktur.»

Diese Ziele müssen vom Schweizer Ho-

telier-Verein mitgetragen werden. Einverstanden. Doch ich wollte mit meinem Statement nicht den Eindruck er-wecken, dass die Schuld an der Misere in der Hotellerie beim Schweizer Hoteller-Verein liegt. Im Gegenteil. Natürlich, ein Verband kann in jeder Sparte immer noch mehr tun, das ist klar. Eine Aufgabenteilung ist meiner Ansicht nach wichtig. Ich meine, es ist sinnvoll, wenn sich Dachverband beispielsweise um mögliche Finanzierungsmodelle küm-mert, oder um staatliche und regionale Unterstützung im Rahmen der allerorts dringend notwendigen Hotelerneuerun-

Gerade solche Aufgaben könnten abei auch ins Pflichtenheft einer VDH

gehören.
Nur bedingt, denn - um beim besagten Beispiel zu bleiben - die Wirtschaftsförderung in der Schweiz ist kantonal und national organisiert. Einfluss kann die VDH höchstens regional geltend ma-

Die VDH soll aber nach Ihrer Aussage aus sogenannten Opinion-Leaders bestehen.

Man muss aufpassen, dass die Aktivitä-ten der VDH nicht doppelspurig mit den Bestrebungen lokaler, regionaler und kantonaler Hotelier-Vereinigungen lau-fen. Das wäre sicher kontraproduktiv. Was aber nicht heissen soll, dass die VDH-Mitglieder mit ihrem Know-how hinter dem Berg zurückhalten müssen. Im Gegenteil. Die VDH muss ein gezieltes Lobbying betreiben. Das Dichte Netz von Mitgliedern in entscheidenden Gremien ist dafür doch die beste Vorausset-

«Die Ziele der VDH gehen weit über den Amicale-Charakter

Ein Thema ist auch immer wieder die VDH-Charta. Ist sie noch aktuell oder wird die Neuorientierung auch Auswir-kungen auf dieses Leitbild haben?

In der Charta festgehalten sind allgemein gültige und gute Grundsätze. Wird das Papier nach dem erfolgreichen Bestehen des Unternehmerseminars in einem Betrieb aufgehängt, quasi als Sinnbild dafür, was man nun während zwei Jahren gelernt hat, kommt ihr eine (zu) konservative Bedeutung zu. Die Chart ist dann nur die Beschriebung eines Zustandes. Meiner Meinung nach sollte sie aber viel mehr sein. Die Philosophie der VDH beispielsweise, die Philosophie jedes ein-zelnen Unternehmers. Ein Hotelier muss das Ziel haben, den Grundsätzen auch nachzuleben. Man muss daraus visionäre Aspekte erkennen und anstreben kön-

Eine optimale und bewusste Umsetzung dieses Leitbildes hilft mit, die VDH zu dem zu machen, was sie sein muss: Zu einer Organisation, die nicht in der «guten alten Zeit» schwelgt, sondern mit klarer Vorwärtsstrategie in die Zukunft steuert.

REKLAME

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie



Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

ADIA HOTEL · Adia Interim AG

Ecke Badenerstrasse-Langstrasse 11 · 8026 Zürich . Telefon 01/242 22 11

CARROUSEL

### Hotellerie und Tourismus



Frauenhände geht die Leitung des Schweizer Verkehrsbüros in Wi-en. Ende Oktober übernimmt die 46-jährige **Heidi Frei**burghaus (Bild), offiziell das Kom-

offiziell das Kom-mando in dem in der Wiener Fus-sgängerzone gelegenen Büro. Sie löst den 35-jährigen Klaus Oegerli ab, der nach viereinhalb Jahren Täitgkeit in der Donaumetropole das Büro in Brüssel

Heidi Freiburghaus war zuletzt Chefin der SVZ-Agentur Düsseldorf. Ihre Kar-riere begann die erfahrene Touristikerin in verschiedenen Schweizer Kurorten. in verschiedenen Schweizer Kurorten. 1986 ging sie nach Australien, wo sie das dortige SVZ-Büro während fünf Jahren führte. «Als meine wichtigste Aufgabe sehe ich es, inmitten der starken Konkurrenz in Wien ein realistisches Bild vom Schweizer Tourismus zu vermitteln. Die Schweiz ist als Urlaubstand nicht kurer, wenn man sich egziehlt. land nicht teuer, wenn man sich geziehlt informiert», definierte Freiburghaus an-lässlich ihrer Vorstellung vor der österreichischen Presse ihre ersten Erwartun-

Nachdem er während zwei Jahren das Kinderhotel Muchetta in Wiesen zusammen mit seiner Frau geführt hat, über-nimmt Peter Jost ab dem 1. November 1993 die Direktion des Hotels Face in Davos. Er löst dabei **Kurt** und **Helen** Künzli-Guldimann ab.

Kunzh-Gulumann ab.
Kurt Künzli wird sich ganz auf die Weiterentwicklung der Montelago Hotels
konzentrieren, während seine Frau
Helen den neuen Direktor im Hotel Face in der Wintersaison tatkräftig unter-stützen wird.

Das Hotel Fidazerhof in Flims-Fidaz verzeichnete vor kurzem einen Besitzer-wechsel. Neu verantwortlich für dieses bekannte Haus sind Antonia Schärli bekannte Haus sind Antonia Scharli und Roland Häfliger, die über eine rei-che Erfahrung im Gastgewebe verfügen. Der Fidazerhof will Erholung für Kör-per, Seele und Geist ermöglichen.

Der Vorstand des Kur- und Verkehrsvereins Lauterbrunnen hat einen Ersatz ge-funden für Direktor Robert Bratschi, der heuer unter einigen Querelen aus dem Amt geschieden ist. Seine Nachfol-ge tritt Marianne Baumann an, die im Berner Oberland jahrelang als Journalistin tätig war.

### Food and Beverage

Der 57jährige Spitzenkoch Frédy Girardet ist von seiner Wohngemeinde Crissier (VD) zum Ehrenbürger ernannt worden. Meisterkoch Girardet, der seit Jahren an der Spitze der Schweizer Ga-stronomie-Ranglisten zu finden ist, hat in Crissier 1965 von seinem Vater das bescheitdene Dorfgasthaus übernom-men, aus dem dank seiner Kochkunst ei-ne international berühmte Gourmet-Pilgerstätte wurde.

Völllig überraschend gab letztes Jahr Altmeister **Jean Moser** (70) bekannt, dass er wegen der Baupläne der Bank für Internationalen Zahlungsausgleich (BIZ) das Restaurant Heumattstube-Chalet Suisse in Basel noch vor dem gewährten Kündigungstermin von Ende hann man sich aber den ehemaligen Prä-kann man sich aber den ehemaligen Präsidenten des Basler Wirtevereins aber nur schwer vorstellen, Darum verwun-dert es nicht, dass Jean Moser zusammen mit seiner Frau Isabella in Kürze das Restaurant «zum alten Stöckli» im Herzen von Basel übernehmen wird.

**Dr. Rudolf K. Sprüngli**, Delegierter des Verwaltungsrates der Wertheimer Holding AG, verlässt die Firma auf Ende Jahr, um sich anderen Aufgaben zuzuwenden. Er bleibt Mitglied des Ver-waltungsrates. Am I. Januar 1994 über-nimmt **Dr. Carlo Marelli** - bisher in leintenden Positionen des Lebensmittelhandels und der Getränkebranche tätig -als Delegierter des Verwaltungsrates die Leitung der Wertheimer Holding AG.

Die Schweizerische Gilde der etablierten Köche hat **Reto H. Mathis**, Patron und Küchenchef des renommierten Re-staurants «Corviglia» oberhalb von St. Moritz, in den Kreis ihrer Mitglieder aufgenommen. Die Zahl der Gilden-Be-triebe entspricht mit 270 rund einem Prozent aller Schweizer Gaststätten. Jeder Betrieb zeichnet sich durch seine ganz spezielle Ambiance aus, gemein-sam ist allen eine auf Qualität ausgerichtete Küche, ein aufmerksamer vice und ein hohes Mass an Gastlichkeit.

### Touristik und Reisen



Wenn jemand für sich in Anspruch nehmen kann, die Tourismusbranche in ihrer Vielfalt zu kennen, dann si-cherlich Adam M. Aron (Bild). Bei al-len drei grossen Leistungsträgern kann er Führungs-

erfahrung vorweisen. Die Hotellerie er-innert sich an den inzwischen 38jähri-

gen, wie er bis vor drei Jahren bei der Hyatt Hotels Corporation als Senior Vi-ce President Marketing wirkte. 1989 wechselte er zu United Airlines, wo er den gleichen Titel wie bei Hyatt in-nehatte. Seit dem 9. August 1993 zeichnet er nun bei Kloster Cruise Limited als President und Chief Operating Officer verantwortlich. Früher war Aron auch schon in Schlüsselpositionen bei PanAm und Western Airlines tätig. Zudem sass er auch schon im Verwal-tungsrat von Royal Caribbean Cruise Li-ne. In seiner neuen Position überwacht Adam M. Aron sämtliche Geschäfte von Kloster, inklusive der drei wichtigsten Töchter: Norwegian Cruise Line, Royal Viking Line und Royal Cruise Line. Die Viking Line und Royal Cruise Line. Die Presidents dieser drei Kreuzfahrtenree-dereien wie auch die Vice-Presidents von Kloster sind alle ihm unterstellt. Mit der Ernennung Arons für diesen ho-hen Posten ist Verwaltungsratspräsident Knut U. Kloster Jr., der bereits an-gekündigten Amerikanisierung der Ge-sellschaft einen Schritt näher gerückt

sellschaft einen Schritt näher gerückt.

Joseph Hofmann wird ab Januar 1994 das Cosmoport-Team verstärken. Er setzte Benno Frei. Hofmann kommt von der Filiale Kuoni Löwenstrasse Zürich, die in Kuoni Sportreisen umge-wandelt wird. Romy Lanz, bisherige Cosmoport-Geschäftsführerin, übernimmt ab diesem November die ehemalige Cosmoport-Tochter Aquatravel in eigener Regie, bleibt aber an ihrem bis-herigen Arbeitsplatz.

Heggli AG Reisen weltweit heisst das neue Reisebüro in Kriens bei Luzern. Es wird am 1. Oktober vom Transport-Un-ternehmen Heggli AG, das 1994 sein 100-Jahr-Jubiläum feiert, eröffnet. Die Geschäftsführerin, **Liliane Schäfer**, hat die Tourismusfachschule in Horw absolviert und war zuletzt bei Danzas in Luzern tätig. Unterstützt wird sie von Marcel Heggli, der seine Reisebürolehre bei Danzas Luzern abgeschlossen hat und danach während eines Jahres auf Reisen im Ausland war. Weitere Reise-beraterin ist Gaby Costa. Ihr Einstieg in die Reisebrache war die Tätigkeit im Operating bei Rast Reisen in Luzern. Später arbeitete sie bei Lukan Reisen Luzern und besuchte die Kurse der Tou-rismusfachschule Aarau. Als Aushilfe wird Cornelia Müller den dreien zur Seite stehn. Auch sei war im Operating bei Rast Reisen und Baumeler AG tätig.

Jürg Elmer und Roland Müller eröffnen am 1. Oktober Supertravel AG mit Sitz an der Stampfenbachstrasse 78 in Zürich. Das neue Reisebüro will sich dem Wiederverkauf widmen und mit Golfferien in Florida ein eigenes Programm auflegen. Die zwei Hauptaktionäre des Unternehmens bringen keine Branchenerfahrung mit. Deshalb soll die Geschäftsführung von Supertravel einem Reiseprofi übertragen werden.

### Hôtellerie et tourisme



Le groupe Interhome disposera bien-tôt des services d'un «Monsieur Statistiques» en la personne de Roger Müller. Agé de 26 ans, ce dernier est le plus jeune cadre de l'entreprise. Sa

tâche consistera à traiter les différentes informations chiffrées émanant des diverses filiales du groupe. Il est actuellement stationné à Paris où il supervisera jusqu'au printemps prochain les 35 bureaux du mar-ché français.

## Crans-sur-Sierre Toôtel



## Une façade peu banale

Non, l'Hôtel Elite de Crans-sur-Sierre n'a pas été pris d'assaut par une bande de «tagueurs» masqués. Et pourtant, l'ini-tiative de son directeur *René Barras*, qui est aussi président des hôteliers de la sta-tion, est plutôt originale. Il a en effet mandaté le peintre Bernard Delpiano pour agrémenter la façade prinicipale de son établissement d'une fresque alpine du plus bel effet. Nul doute que les clients de l'établissement sauront appré-cier. (Photo: J. Kernen)

Frank Lorenzo

### Wieder im Scheinwerferlicht

Wer kennt ihn nicht, den Frank Lorenzo Wer kennt ihn nicht, den Frank Lorenzo, die Inkarnation des Bösen, wie ihn die US-Gewerkschaften gerne hinstellten? In bitteren Übernahmeschlachten baute er sich in den achziger Jahren ein Airlien-Reich, genannt Texas Air, womit er unter anderen Eastern und Continental Airlines kontrollierte. Dabei zerwarf er sich mit den Gewerkehaften von Erstehnit der Schaften von Erstehnit den Gewerkehaften von Erstehnit den Gewerkehaften von Erstehnit den Gewerkehaften von Erstehnit den Gewerkenden von Gewerkenden von Erstehnit den Gewerkenden von Gewer sich mit den Gewerkschaften von Eastern Airlines, worauf diese streikten. Dies hatte die Nachlass-Stundung und später die Liquidation zur Folge. Lorenzo blieb sodann nur noch Continental, wo er von seinen Angestellten auch nicht ge-rade gehätschelt wurde. Und als er endlich aus dem Unternehmen schied, atmete man in den Gewerkschaftsetagen hör-

Genau dieser Lorenzo will nun in Baltimore eine neue Billiggesellschaft nach dem Vorbild von Southwest Airlines gründen. Sie soll auf kurzen, verkehrs-dichten Strecken operieren, wo die gros-

sen Fluggesellschaften hohe Tarife verlangen. Lorenzo hat die Rechnung ohne seine (früheren) Feinde gemacht, die ihm seine (Un-)Taten bis heute nicht verzeihen. Sie setzten alle ihre zur Verfügung stehenden Hebel in Bewegung, stürmter Abgeordneten-Büros ein und mischelter

das Transportministerium auf. Dieses erteilte darauf einem Richter den Sonderauftrag, die unternehmerische Fitness von Lorenzo einer Prüfung zu un-terziehen. Punkto Finanzierung, Sicherheit und Managementerfahrung konnte dem umstrittenen Airlines-Hardliner nichts vorgeworfen werden.

Und dennoch brachten es die Lorenzo-Gegner fertig, ihren Feind - vorläufig - zu Fall zu bringen. Mit fadenscheinigen Gründen empfielt der Sonderrichter, Lo-

renzo die Lizenz zu verweigern. Der Ball liegt nun wiederum auf dem Tisch von Transportminister Federico Tisch von Pena.

Neues Bier

### Biertrinken für den Regenwald

Landorra heisst die neueste Versu-chung für Biertrinker. Sie stammt aus Brasilien und ist deshalb «goldgelb wie ein Strand, kühl wie eine Siesta unter Palmen und leicht wie ein Koli-bri», so die euphorische Werbung.

### Rezept bleibt geheim

Ob die Rezeptur für dieses Gebräu aus Portugal, Spanien oder Frankreich nach Brasilien kam oder gar den Indios am Amazonas zu verdanken ist, steht in keinem Lexikon. Der Nachwelt erhalten wurde sie der Überlieferung nach von einem «Senhor Isalti-no Arao Francisco o Moringa», von seinen Freunden kurz und liebevoll als «der Trinker» tituliert. In der Brauerei Landorra do Brasil in Sao Paulo wird das Geheimnis, wie man «ein einmaliges Genuss- und Bierer-lebnis» herstellen kann, fast genauso gehütet wie die legendäre Coca-Cola-Rezeptur. Immerhin: man geht nicht so weit, um bei der Belieferung des europäischen Marktes die Umwelt zu belasten, sondern lässt «Landorra» (nach dem Originalrezept, versteht sich) in Deutschland brauen. Die Firma Fassbind hat die Distribution die-ses Getränks für «junge, sportliche, erfolgreiche, exotisch-dynamische und erotische Menschen» in der Schweiz übernommen.

### Ein Baum pro Hektoliter

Weil sich inzwischen weltweit herumgesprochen hat, dass der Regenwald in Brasilien nicht nur so langsam da-hinserbelt, sondern von Tag zu Tag ra-dikaler dezimiert wird, hat sich die dikaler dezimiert wird, hat sich die Landorra-Brauerei in Sao Paulo ent-schlossen, etwas gegen diese fatale Entwicklung zu unternehmen. Sie versichert, für jeden verkauften Hek-toliter Lanorra-Bier einen jungen Baum im Regenwald zu pflanzen. Dies ermöglicht dem nicht kleinen Kreis von Bier-Liebhabern, zwei Flie gen auf einen Schlag zu treffen: ihren Durst zu löschen und gleichzeitig zum Weiterbestehen des Regenwaldes bei-zutragen. Also dann: Prost - auf den Regenwald. FS

USA -

## Überbuchung: Millionenklage

Hand aufs Herz: Welches Hotel hat noch nie eine Überbuchung vorgenommen und musste nie eine Gruppe umbuchen? das «Nikko» in Atlanta gehört nicht dazu. Nun könnte aber diesem Hotel der Umstand teuer zu stehen kommen, dass man Reebok International anlässlich ei-ner Fachmesse nur 250 statt der vertraglich vereinbarten 350 Zimmer zur Verfügung stellte. Der Sportschuhhersteller will sich diesen Vertragsbruch nicht gefallen lassen und hat das Hotel zu einem direkten Schadenersatz von 100 000 Dollar plus einer Million Dollar für indi-rekte Schäden angeklagt.

Nach Adam Riese entspräche das der nicht gerade bescheidenen Schadensum-

me von 11 000 Dollar pro entgangenes

Dem Kläger scheint dabei besonders sauer aufgestossen zu sein, dass die reservierten Zimmer an japanische Ge-schäftsleute und Touristen verkauft wur-den. Und da die Nikko-Hotels eine Tochtergesellschaft der Japan Air Lines ist, riecht das stark nach Diskriminerung – jedenfalls nach amerikanischem Recht. Trotz diesem öffentlich ausgetragenen Zerwürfnis ist damit zu rechnen, dass sich die Streithähne aussergerichtlich einigen werden. Den Lesern der hotel + touristik revue soll der Ausgang dieser Verstimmung nicht verborgen bleiben.

CC, New York

Seiler Hotels



## Lehrlingselterntreffen in Zermatt

Am Wochenende des 4/5. September luden die Seiler Hotels zum traditionellen Lehrlingselterntreffen in Zermatt ein. An diesem Wochenende wird den Eltern die Möglichkeit geboten, die Direktoren und direkten Vorgesetzten ihrer Kinder, deren Arbeitsort und Arbeitsplatz kennen-

29 Lehrlinge, hauptsächlich aus dem Oberwallis, werden zur Zeit in den Ho-tels Mont Cervin, Monte Rosa, Schweizerhof und Nicoletta im kaufmännischen

und hauswirtschaftlichen Bereich, in der Küche und im Service ausgebildet. Im Rahmen dieses Treffens konnten die Eltern nach einem Hotelrundgang und einer Besichtigung der Arbeitsplätze im persönlichen Gespräch mit den Küchen-chefs, Gouvernanten und Oberkellnern mehr über die Ausbildung und Lernfortschritte ihrer Kinder erfahren. Mit einem gemeinsamen Aperitif und Nachtessen für Eltern, Lehrlinge, Direktionen und Kader fand das Treffen einen gemütlichen Ausklang. (Foto: A. Perren)

# stellen revue touristik revue

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 40 7. OKTOBER 1993



Wir suchen nach Übereinkunft eine/n

### Betriebsleiterassistenten/-in

Verschiedenste Leute mit kulinarischem und künstlerischem Flair haben sich im Frühjahr 1993 spontan zusammengetan und ohne lange zu fackeln ein Restaurant kreiert, in welchem man – wie der Name schon sagt – alles, wirklich alles, vom, mit und um das Poulet haben kann.

naben kann. Und genauso steht Chaotikum für eine Besonderheit dieses Restaurants, die eigentlich mehr durch Zu- und Einfälle als durch langarmige Planung entstanden ist.

Wenn auch Du mehr Einfälle als Ausfälle hast, über eine abgeschlossene Kochlehre verfügst oder eine Hotelfachschule absolviert hast, selbständig, extrovertiert, kreativ und einsatzfreudig bist, dann sende noch heute Deine Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse oder rufe einfach Bibi Berchtold an, die Dir über alle weiteren Fragen gerne Auskunft gibt.

Restaurant Chicken Chaotikum, Centralbahnplatz 11, 4002 Basel. Telefon 061 271 88 23.

# <del>Re</del>mimag bringt Sie weiter

Unser Restaurant Rosengarten, Zollikerberg, liegt zehn Minuten von Zürichs City entfernt, direkt am Stadtrand.

Für diesen Betrieb suchen wir einen engagierten, aufgestellten Gastgeber als

### Geschäftsführerassistent/in

O

0

z

der/die sich gerne in einem aktiven Kaderteam verwirklichen möchte.

Als engster Mitarbeiter des Geschäftsführers unterstützen Sie ihn in allen Belangen der Betriebsführung. Sie sind mitverantwortlich dafür, dass unser Betrieb eine gepflegte und behagliche Atmosphäre ausstrahlt. Der persönliche Kontakt zu den Gästen ist genau so wichtig wie aktive Mithilfe im Service. Motiviertes Vorbild der 20 Mitarbeiter sein und dennoch dem Team für Eigeninitiative Spielraum lassen, ist nur eine Ihrer vielfältigen Aufgaben.

Wenn Sie denken, dass wir zueinander passen, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder ru-fen Sie uns an. Frau Silvia Huber gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

6005 Luzern Schönbühlring 6

Telefon 041 44 50 81

### HOTEL MONT CERVIN \*\*\*\*



ZERMATT

# Vizedirektor

wird sich im Laufe der Wintersaison ande-ren Aufgaben zuwenden. Daher suchen wir auf den 1. Dezember 1993 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle jüngeren Mann im Idealalter, zirka 28 bis 33 Jahre, als seinen Nachfolger.

Die Aufgabe sieht als Hauptverantwortung die Organisation und Überwachung des Restaurationsbereichs, des Bankett- und Seminarwesens, die Organisation und Durchführung von Veranstaltungen jeglicher Art, u. a. auch klassische Konzerte, vor. Daneben Vertretung der Direktion, Gästebetreuung, Mithilfe im Verkauf.

Berufserfahrung in der nationalen oder in-ternationalen Luxushotellerie im F&B-Be-ich, Organisationstalent, Führungsqua-litäten, Kontaktfreudigkeit zum Gast und Innovationsvermögen sind ebenso Voraussetzungen für diese vielseitige Auf-gabe wie sehr gute mündliche und schrift-liche Kenntrissi der deutschen, englischen und französischen Sprache.

Vollständige Bewerbungen sind erbeten



Seiler Hotels Zermatt AG Herr Wolfgang Pinkwart Generaldirektor 3920 Zermatt Telefon 028 66 11 22



**SEILER HOTELS** 

## **Hotel Schloss\*\*\*Romanshorn**

Für unser geschichtlich interessantes, neuzeitlich eingerichtetes Hotel-Restaurant am Bodensee mit grosser Gartenterrasse suchen wir auf Anfang Januar 1994 einen initiativen, einsatzfreudigen

### Direktionsassistenten/Chef de service

Wir stellen uns eine junge Persönlichkeit vor, welche gerne den Service führt, die Direktion ablöst und viele gute Ideen mitbringt. Eine abgeschlossene Hotelfachschule wird erwartet. Ihr neuer Chef, erfahrener Hotelier EHL, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn W. Hirt, VR-Präsident Hotel Schloss AG, Postfach 26634, 8590 Romanshorn, Telefon 071 63 26 46.



### Stiftung zum Glockenhaus

Nach fast 30jähriger, erfolgreicher Tätigkeit tritt unser Direktor in den wohlverdienten Ruhestand.

Auf den 1. Juli 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir deshalb für unser

### **Hotel Glockenhof**

### **Direktor**

Sie übernehmen die Gesamtleitung des Best-Western-4-Stern-Hotels im Stadtzentrum von Zürich mit interna-tionaler Gästestruktur, einem Angebot von 160 Betten, Restaurationsbetrieben und 85 Mitarbeiterinnen und Mit-

Wir erwarten eine fundierte Fachausbildung, mehrjährige Berufspraxis, unternehmerisches Denken und Freude an innovativem Wirken.

Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe senden Sie bitte an Dr. Max Brüllmann, Präsident der Stiftung zum Glockenhaus, Postfach 384, 8021 Zürich.

Auf die nächste Wintersaison 1993/94 suchen wir ein fachlich gut ausgewiesenes

### Wirteehepaar

als Pächter oder Gerant für unser mittelgrosses Hotel (50 Betten) im Bündner Oberland.

sollte Koch sein, versiert im Wirte- und Hotelfach

Allrounderin im Gastgewerbe inkl. Administration/Werbung.

Unser Hotel und Restaurant befindet sich auf einer Sonnenterrasse mitten in einem attraktiven Ski- und Wandergebiet. Baujahr 1984. Ausgezeichnete Infrastruktur, Restaurant- und Seminarräume.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann melden Sie sich bitte für eine erste Kontaktnahme unter Chiffre 13-16482, Publicitas, 7001 Chur.

### PENSION ST. JOSEF

HIRSCHENGRABEN 64/68 CH-8001 ZÜRICH TELEFON 01 251 27 57 TELEFAX 01 251 28 08

Für die Studentinnen- und Touristenpension im Zentrum der Stadt Zürich suchen wir eine kontaktfreudige und fle-xible neue Mitarbeiterin mit Eigeninitiative als

### **Betriebsassistentin**

Der Betrieb umfasst drei Gebäude mit total 95 Betten und bietet für Studentinnen Halbpension und für Gäste Zim-mer/Frühstück an.

Für die Stelle geeignet wäre eine Person mit Berufser-fahrung, da sie neben der Aufsicht über Etage und Wä-scherei auch an der Réception (EDV) tätig sein wird so-wie die Stellvertretung der Betriebsleitung übernimmt. Die neue Kollegin sollte auch bereit sein zur praktischen Mitarbeit und zum Wochenendeinsatz.

Interessentinnen wollen sich bitte bei Frau K. Schmitt melden. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

**Anzeigenschluss** für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

## INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-13
Internationaler Stellenmarkt	15
Stellengesuche	15

### SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	14
Marché international de l'emploi	15
Demandes d'emploi	15

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

## **ADIA HOTEL**

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

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

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisa-tion auf dem Platz Zürich, die zurzeit 450 Mitarbeiter in 39 Betrieben beschäftigt.

Für unser mitten im Herzen von Zürich gelegenes

### Hotel Rütli

suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per Anfang Dezember eine

### Réceptionistin

mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen in E, F, I oder Spanisch.

Das abwechslungsreiche Arbeitsgebiet umfasst den Empfang unserer internationalen Kundschaft, die Gästebuchhaltung, Telefor- und Telefaxbedienung sowie allgemeine Réceptionsarbeiten.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen, ein Personalzimmer und noch vieles mehr.

Näheres würden wir gerne mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch klären.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie doch einfach an. Frau S. Schnyder gibt Ihnen gerne weitere Aus-künfte (Telefon 01 383 14 85). Oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

## UNTERNEHMUNGEN

Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich

## **Bilco-**Schwabenland

Wir sind eine traditionelle, guteingeführte Handelsfirma im Gastronomiebereich und suchen zur Ergänzung un-seres Teams eine(n) fachlich versierte(n)

### SACHBEARBEITER(IN)

vorwiegend für den Bereich Glas/Porzellan/Service-artikel.

### Ihre Aufgabe:

Telefonischer und schriftlicher Kontakt mit Kunden. Offertwesen, Kundenberatung im Ladengeschäft, Unterstützung des Verkaufes.

Gute Grundausbildung in der Gastronomie oder ähnliche Branche, kaufmännische Weiterbildung. Französische und englische Sprachkenntnisse sind von Vorteil.

Haben Sie ein Flair für das Schöne und Gediegene. Möchten Sie in einem jungen, äusserst erfolgreichen Team in einer interessanten Position mit dabei sein, dann machen Sie den ersten Schritt und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die Direktion der

Bilco-Schwabenland AG, Hardgutstrasse 16, 8010 Zürich, Telefon (01) 491 26 06

Hotel in Interlaken sucht Aide du patron/ Direktionsassistenten Wir wünschen für diese Jahresstelle:

- mindestens 2-3 Jahre Hotel-

Wenn Sie mehr über diese Stelle wissen möchten, senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto unter Chiffre 59084, an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

Wir suchen auf Dezember 1993 oder nach Vereinbarung einen kreativen und tatkräftigen

Zweisaisonenbetrieb/Jahresstelle. Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und arbeiten gerne selbständig? Dann sind Sie die Person, die wir

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

SAVOGNIN

Koch (m/w)

Monika Tschalèr, Hotel Arlos

7460 Savognin Telefon 081 74 17 74

59084/35130



### 2 late 4 a good job...

... ist es sicher nie!

Das gepflegte, heimelige \*\*\*\*Hotel Säntis verfügt über 70 Hotelbetten mit allem Komfort. Die Restauration mit klassischer und italienischer Küche, aufgelockert mit attraktiven Spezialwochen, bereitet Gästen und Mitar-beitern grossen Spass.

Für die kommende **Wintersaison** (bis ca. 10. April '94) oder in Jahresstelle ergänzen wir folgende Arbeitsbereiche:

Service:

## Servicefachangestellte (w/m)

Küche:

### Jungkoch Kochlehrling

Etage/Buffet:

### Hotelfachassistentin

Administration:

### Direktionsassistentin

Für mehr Infos und einen Termin meldet Euch bei Herrn K. Söllinger (schriftlich oder mündlich. Telefon 074 5 28 11), 9657 Unterwasser

Ich suche für einen traditionsreichen ★★+Betrieb (Hotel, Restaurant und Saal) in der Stadt Zürich zur Entlastung des Patrons eine tüchtige, fachkundige und flexible

## Fachfrau

- Serviceerfahrung für Restaurant- und Bankettbetreuung
- gute Umgangsformen und aufmerksamer Kontakt zu allen Gästen raxis im Personalwesen
- Ablösung des Patrons bei dessen Abwesenheit.
- Muttersprache Deutsch, sprachgewandt in Französisch und Englisch
- Spanisch- oder Italienischkenntnisse sind erwünscht
- Alter zwischen 28 und 40 Jahren.
- Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

### Geboten werden:

- sehr gutes Gehalt
   angenehme Zusammenarbeit und die erforderlichen Kompetenzen.

Wenn Sie diesen Anforderungen entsprechen und sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Hotel- und Gastwirtschaftstreuhand, Fritz Woern, Rugenparkstrasse 2, 3800 Interlaken



Ab Anfang November 1993 suchen wir

### Sous-chefin/Sous-chef Koch/Köchin

sowie ab Mitte Dezembe

### Servicefachangestellte

welche Freude haben, in einem jungen, fröhlichen Team mitzuarbeiten. Unser Hotel liegt in unmittelbarer Nähe der Gondelbahn und des Skilftes Wispile.

Auf einen Anruf oder Besuch freut sich sehr das Alphorn-Team,
Telefon 303 4 45 45.
Geschäftsführerin E. Zbinden, Küchenchef B. Rohrbach.

Das gemütliche, familiäre Hotel mit gepflegter Spezialitätenküche und diversen Räumlichkeiten für Familien und Vereinsanlässe.



## HOTEL GITY ZÜRICH

RESTAURANT - BAR - BISTRO Für unser Erstklasshotel suchen wir zum baldigen Eintritt

## Réceptionspraktikantin

Wenn möglich mit EDV-Kenntnissen (IBM-Comp-System, Software Fidelio). Haben Sie Freude am Kontakt mit unse-rer guten Schweizer und internationalen Kundschaft und verfügen über die nötige Ausbildung, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen. Auf Wunsch Zimmer.

Ausländer nur mit B/C-Bewilligung Direktion Hotel City Löwenstrasse 34, 8001 Zürich Telefon 01 221 15 76

### LENK

Wintersportplatz Ihr neuer Arbeitsplatz im Berner Oberland Auf die Wintersaison wird gesucht:

### **GESCHÄFTSLEITUNG**

Sie oder Er – Sie und Er für ehemaliges PRIMO-Geschäft mit Lebensmitteln, Del

tessen, Traiteur und evtl. Sandwichbar an Toplage. Teilhaberschaft oder selbständige Übernahme

Taillaberschaft oder selbständige Übernat Teillaberschaft oder selbständige Übernat Teillaberschaft oder selbständige Übernat Freundsprachen und gute EDW-Kenntnisse. Bewerberinnen aus Verkaufs- oder Gastronomierbranche willkommen. Schriftliche Bewerbungen mit Fähigkeits- u nachweis und Unterlagen an Postfach 144, 3775 Lenk. Eilanfrage und Kontakte, Telefo 01 2018 438.



Das fröhlichste \*\*\*\*-Hotel (150 Zimmer) in den Bergen sucht für die Wintersaison für unsere attrak-tive **Disco «Galaxy»** noch einen jungen

### Chef de bar (m/w)

mit Charme und dem richtigen Feeling, unserer in-ternationalen Kundschaft den Aufenthalt angenehm zu gestalten. Sie bringen in dieser Position Erfahrung mit und können sich in D/E/F unterhalten.

Zeitgemässe Entlöhnung, gute Unterkunft, geregelte Arbeitszeit, moderner Arbeitsplatz und angenehmes Arbeitsklima sind für uns selbstverständlich.

Wenn Sie Interesse haben, Ihre Fähigkeiten in einem Top-Haus unter Beweis zu stellen, erwartet unser Per-sonalchef, Jörg Weinmann, gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto

Arosa Kulm Hotel 7050 Arosa 081 31 01 31



### **TSCHUGGEN GRAND HOTEL**

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

### 1. Etagengouvernante

Zur Führung unseres Etagenbereiches bringen Sie Erfahrung aus gleichwertigen Häusern mit, sind selbständig, verantwortungsbewusst, einsatzfreudig und motiviert, auf acht Gästeetagen 25 Mitarbeiter zu leiten. Sie werden dabei durch eine 2. Gouvernante sowie eine Assistentin unterstützt.

Unser ★★★★★-Luxus-Hotel im tollen Aroser Skigebiet öffnen wir am 4. Dezember 1993 (bis 10. April 1994).

Rufen Sie uns an! Wir freuen uns schon heute, Ihnen mehr Auskunft geben zu können.

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



The Swiss Leading Hotels

### Team-work mit Aussichten



4-Stern-Hotel mit 100 Zimmern, französischem F Bars und Bankettbetrieb sucht auf kommenden D Jahresstelle folgende Fachkräfte:

### Sous-chef/Saucier Servicefachangestellte/r F&B-Allrounder (ab Oktober)

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Hotel Metropole, z. H. Frau R. Stalder
Personalchefin, 3800 Interlaken
HOTEL
Telefon 036 21 21 51





In unser gutgehendes, modernst eingerichtetes Restaurant mit Spezialitäten aus dem Tessin und aus Italien suchen wir auf den 1. Januar 1994 oder nach Vereinbarung einen zuverlässigen, mit der italienischen Küche vertrauten

### Koch

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen und gute

wir bleien fortschrittliche Arbeitsbeungungen d Entlöhnung. Schweizer oder Ausländer (nur mit Bewilligung).

Schriftliche Offerten mit Foto sind zu richten an: Grotto Ticino, Pizzeria Caflero Breitenrainplatz 26, Postfach 575, 3000 Bern 22 Telefon 031 331 96 77 (von 10 bis 12 Uhr).

## Express-Stellenvermittlung des SHV

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 Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende 3 4 5 6 Küche/cuisine 3\*-4\*-Hotel, zus. mit 4636 /GR/BE-Oberland Rest., VD/Skigebiet Hotel/Rest. 4\*-5\*-Hotel, zus. mit 2405/Skigebiet 23 A A Dez. 93 D/E Chef de cuisine Chef de partie Chef de saucie 27 F 28 F 21 CH Dez. 93 F/E Dez. 93 D/F/E Dez. 93 D/F 22 A 22 D 31 CH 1365 Entremetie 1366 Koch 1367 Koch Nov. 93 D/I Nov. 93 D/F sofort D/F/E TI/GR Kleinbetrieb, BE/VS/VD Tagesbetrieb, 70%-Stelle ZH Küchenchef Sous-chef Pätissier Koch Chef de partie Commis pätissier Commis de cuisine Küchenchef Küchenchef Pätissier Dez. 93 D/I/F Nov. 93 D/F/E Okt. 93 D/F/E Dez. 93 F/E/D Dez. 93 D/E 31 27 21 26 20 21 34 55 23 22 28 27 mittelgross, TI/GR mittelgross, ZH/ZG/LU Bern/Genf/Skiort 4\*-Hotel, Skigebiet F NL A A A A A A B D N F Dez. 93 D/E Jon. 94 D/E/F Dez. 93 D/F Nov. 93 D/F/E Dez. 93 F Nov. 93 D/E Dez. 93 D/E Dez. 93 E/D Nov. 93 F/D 4\*-5\*-Hotel, ZH/ZG 4\*-5\*-Hotel, Skigebiel CH-Erfahrung Commis de cuisine Hotel/Rest., BE-Oberl. ZH Service/service 4\*-5\*-Hotel Hotel/Rest., BE/FR 4\*-5\*-Hotel, zus. m 1364/Skigebiet Hotel/Rest., VD GR Hotel/Rest. A Dez. 93 D/F/I A Dez. 93 F/I/D A Dez. 93 D/E/F 2403 Chef de rang 2404 Kellner 2405 Chef de rang sofort F/I Dez. 93 D/I/E Jan. 94 D/E Nov. 93 D/F/I Chef de rang Kellner Sefa Sefa СН 22 31 31 I A sofort I/D/F 24 D A Dez. 93 D/E/F 2411 Chef de rang 4\*-5\*-Hotel, GR/TI 2412 Bankettass /w

2413	Barmaid	29	D	Α	Nov. 93	D/F/E	Skigebiet
2414	Sefa	25	CH		Dez. 93	D/F	BE/GR
2415	Barman	41	CS	В	sofort	D/E	Zürich
2416	Kellner	27	Р	Α	Dez. 93	D/E/I	ZH/LU/GR
2417	Barmaid	31	D	Α	Dez. 93	D/E	Hotel
2418	Sefa	42	CH		Okt. 93	D/F/E	VS/BE/BL
2419	D.chef de rang/w	23	4	Α	Dez. 93	D/I	4*-Hotel, GR
2420	Stv. chef de serv.	28	F	Α	Dez. 93	D/F	4*-Hotel, BE-Oberl./VS
2421	Kellner	39	D	Α	Dez. 93	D	

Adn	ninistration/ad	mi	nis	trc	ition		
3353	Hotelsekretärin	34	CH		sofort	D/F/E	4*-5*-Hotel, Luzern
3354	G'führerass./w	25	CH		Nov. 93	D/E/F	mittelgross, LU/NW
3355	Direktor/Gérant	45	CH		n.Ver.	D/I/E	Rest./Hotel, Zentral-CH .
3356	Anfangsrécept./w	21	1	C	sofort	I/D/E	4*-5*-Hotel, Skigebiet
3357	Chef de rang/Réceptionistin	26	D	Α	Dez. 93	D/E/F	3*-Hotel, Skigebiet
3358	Anfangsrécept./w	29	CH		Jan. 94	D/F/E	Hotel, Reg. Bern/Thun
3359	Anfangsrécept.	26	CH		Dez. 93	D/E/F	GR/VS/BE
3360	Anfangsrécept./w	27	CH		Dez. 93	D/F/E	4*-Hotel, Skigebiet
3361	Night-Auditor	53	CH		Dez. 93	D/F/I	
3362	Hotelsekretärin	20	CH		Okt. 93	D/E/F	
3363	Allrounderin	26	CH		sofort	D/E/F	Hotel, Bern
3364	DA/Personalass./w	27	CH		Nov. 93	D/F/I	4*-5*-Hotel, GR/ZH
3366	Hotelsekretär	26	CH		Nov. 93		2*-4*-Hotel, TI/Zentral-CH
3367	Anfangsrécept./w	20	Α	C	Nov. 93	D/F/E	3*-4*-Hotel, Zürich
3368	Réceptionistin	22	CH		Nov. 93		Hotel, West-CH
3369	Dir.ass./Sales	34	CH		Feb. 94		5*-Hotel
3370	Réceptionistin	22	1	С	Dez. 93	D/F/E	4*-5*-Hotel, ZH
2271	A-f	10	CH		D 02	D/C	March Classica

### Hauswirtschaft/ménage

	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		-9,	•			
4634	Zimmermädchen	20	P	Α	Dez. 93	F/I	Hotel/Rest., BE/Oberland
4635	Etagenportier	28	Ρ	Α	Dez. 93	D/I/F	Hotel
4636	Hausmädchen	20	P	Α.	Dez. 93	D/I	3*-4*-Hotel, zus. mit 1361/GR/BE-Oberland
4637	Etagengouvernante	29	NL	Α	n. Ver.	D/E	BE-Oberl./Inner-CH
4638	Gouvernante	49	CH		sofort	D/F/I	AG/ZH
4639	Gouvernante/Sefa	22	CH		Dez. 93	D/F/E	Hotel, nicht Ost-CH

7
5

Referenznummer – Numéro des candidats
Beruf (gewünschte Position) – Profession (positic
Alter – Age
Nationalität – Nationalité
Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les «
Eintritisdatum – Date d'entré
Sprachkenntnisse – Connaissances linquistiques
Art des Bertiebes/Arbeitsach (Wunsch) –
Type d'établissement/région préférée (souhait)

## Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

### Abonnez-vous au

Abonnez-vous au
Service de placement accéléré
Por le pita d'abonnement de fin. 285 - por semestre ou fin. 500 - par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de tolons de demandes d'amploi, sons autres frois latiqué honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Telefon: 031 370 42 79 (8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr) Telefax: 031 370 43 34

### Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der hotel + touristik revue unter der Rubrik «Stellensuchende». 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 gut leserlich ausfüllen) Ich suche Stelle als: Eintrittsdatum: Name: Vorname: PLZ/Ort: Strasse: Geboren: Nationalität: Foto Telefon Privat: Telefon Geschäft: Art der Bewilligung: Muttersprache Art des Betriebes: Region: Bemerkungen: Sprachkenntnisse: Deutsch: Französisch: Italienisch: Englisch: (1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)Meine letzten drei Arbeitgeber waren: Ort. Funktion: Dauer (von/bis): Betrieb: 1. Unterschrift: Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. Datum: Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an: Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern [Wir benötigen keine Zeugniskopien!]



Wer möchte in einer der schönsten Gegenden der Schweiz, im Engadin (bei St. Moritz), arbeiten? Wir suchen noch junge, aufgeschlossene

### Restaurantfachfrau

für die gehobene Gastronomie. Sie sollten Freude und Spass an Ihrem Beruf haben. Ein junges engagiertes Team wartet auf Sie.

Bitte melden Sie sich bei



Fondé en 1965

Herrn Gilbert Stöhr Hotel-Restaurant «Stüva Colani» 7523 Madulain

Telefon 082 7 17 71 Fax 082 7 14 85



O 59191/23523

Gesucht

### Geschäftsführer/in oder Geschäftsführer-Ehepaar

Zur Leitung eines Restaurations-betriebes mit einigen Hotel-zimmern in der Region Solothurn

- Restaurant mit 60 Plätzen
  Speisesäli mit total 100 Plätzen
  grosse Sonnenterrasse mit
  60 Plätzen
  Seminarmöglichkeiten
  17 Hotelbetten
  grosser Parkplatz.

Mit unserem neuen Konzept suchen wir uns im Markt zu posi-tionieren und die Gäste zu begei-

Von Ihnen erwarten wir Freude an von ninen erwarten wir Freude an gästeorientiertem Unterrehmertum. Interessiert? Dann melden Sie sich unter Chiffre 59226, hotel+touristik revue, 3001 Bern. Für unser gutbürgerliches Restaurant in der Stadt Bern suchen wir

### ein Gastgeber-Paar

wie es im Buche steht (auch Einzelpersonen können sich bewerben). Markfürische Küche, in freundlicher Service und Identifikation mit dem Betrieb sind unser Erfolgsrazept. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, Offerten unter



Für die Wintersaison (15. 12. 1993 bis 20. 4. 1994) suchen wir in unseren Familienbetrieb noch:

freundliche Serviertöchter Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungs-unterlagen mit Foto. Hotel Egishorn Fam. St. Imhasly 3984 Fiesch/Fiescheralp Telefon 028 71 14 44

### BINDELLA GASTRONOMIA ITALIANA

Für unser Ristorante Contrapunto, im Zentrum von Zürich (Paradeplatz) suchen wir einen

### Betriebsassistenten

der sich im italienischen Ambiente zuhause fühlt, Einen jungen, aufgestellten Gastgeber, der weiterkommen möchten

Sie sind qualifiziert, haben gute Erfahrungen in Service und/oder Küche. Vielleicht fehlen Ihnen noch Führungserfahrungen. Die können Sie sich bei uns aneignen.

> Ristorante Contrapunto Waaggasse 5/7, 8001 Zürich

Herr A. Reginato 2 01 / 211 65 25

Am Tor sur Bía Mala

## Kotel Splügen

wie anno dazumal Telefon 081/81 41 51

Das Hotel Splügen gehört zur H&G Hotel Gast AG, eine Gruppe mit Hotels im Grossraum Zürich, in Graubünden und im Tessin. Erleben Sie mit uns den Winter im Graubünden!

Auf den 1. Dezember oder nach Vereinbarung suchen wir Sie, die versierte

### Hotelfachassistentin (w/m)

mit Service- und Réceptionskenntnissen

sowie für unser vielseitiges Restaurant eine/n

### Servicefachangestellte/ Kellner

Wenn Sie einsatzfreudig sind, einen guten Teamgeist be-sitzen und es gerne mit einer abwechslungsreichen Kundschaft zu tun haben, sind Sie bei uns genau richtig! Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende

Astrid Wälty, Hotel Splügen, 7430 Thusis

Säumerbeiz, Arvenstube, Tagungen/Konferenzen, Firmen- und Familienanlässe jeder Art. 26 verträumte Zimmer – wie anno dazumal . . .

Unser Hotel liegt mitten in der hi-storischen Altstadt des gleichna-migen Industriezentruns am Auto-bahnkreuz N1/N2 der Schweiz, verfügt über 40 Zimmer, 3 Restau-rants für alle Ansprüche, verschie-dene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team per 1. Dezem-ber 1993 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

### Réceptionist/in

Sind Sie kontaktfreudig und sprachgewandt, arbeiten gerne mit modernsten Hilfsmitteln, d. h. Bu-chungsautomat NCR 2152. Schreibautomat, Telefon und Tele-fax, so finden Sie bei uns eine Stelle, bei welcher Sie weitgehend selbständig die abwechslungsrei-che und verantwortungsvolle Auf-gabe übernehmen können.

Sie finden bei uns selbstverständ-lich fortschrittlichste Anstellungs-bedingungen, ein angenehmes Ar-beitsklima in einem modernen Be-trieb, einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden guten Lohn.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf. (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung)



### Planen auch Sie mit uns die Saison 1994 im Tessin am Lago Maggiore

Wir organisieren uns bereits für die nächste Sommersaison, welche am 19. März 1994 beginnt. Wir hoffen, dass es uns auch im nächsten Jahr wieder gelingen wird, ein ebenso

aufgestelltes und motiviertes Team wie dieses Jahr zusammenzuführen.

In unserer Crew fehlen noch folgende engagierte Teamstützen, welche den Plausch am erlernten Beruf haben und mit Begeisterung zu unserem gemeinsamen Erfolg beitragen möchten:

### 1 Chef de partie und 3 Commis de cuisine

für 15er Brigade mit unserem eidg. dipl. Küchenchef M. Schönmann sowie

### Servicemitarbeiterinnen

für Restaurant und Hotelspeisesaal

für 18er Serviceteam mit unseren Serviceleiterinnen Frau G. Landwehr und Frau E. Steurer

### Fühlen Sie sich angesprochen?

Wenn ja, dann nehmen Sie doch bitte unverbindlich Kontakt auf mit einer/m von unseren oben erwähn-ten Departementsleitern/-innen oder richten Sie Ihre Bewerbung an die Direktion des Parkhotels Brens-cino.

z.H. Dir. Max Dolder, 6614 Brissago

Telefon 093 65 01 21





Solbad/Fitnesszentrum Hotel Schweizerhof 7514 Sils Maria im Engadin

Wir sind ein moderner Hotelbetrieb mit 250 Betten, Arvenstube, Bar, Solbad und Fitnesszentrum.

Für die kommende Wintersaison (Anfang Dezember 1993) suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Sous-chef/Chef de partie Chef de partie **Pâtissier** 

Service:

Serviceangestellte/n für die Arvenstube

Wenn auch Sie Ihren Beitrag dazu leisten, erwartet Sie die Mitarbeit in einem aufgestelltem Team, geregelte Arbeits- und Freizeit. Unser Solba mit Fitnesszentrum steht unseren Mitarbeitern gratis zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Schweizerhof z. H. Herrn J. Kölbener 7514 Sils Maria im Engadin Telefon 082 4 57 57

# Couronne Sotel Arone Murten

Für unser \*\*\*Hotel im Zentrum Murtens suchen wir folgende Mitarbeiterin

### Sekretärin/Réceptionistin

Unsere zukünftige Mitarbeiterin sollte Freude an selbständigem Arbeiten haben, Sprachen D, F, E. Eintritt per 7. Dezember 1993.
Der siebtschönste Hotelier Murtens freut sich auf Ihre

Familie Nyffeler Hotel Krone, 3280 Murten, Telefon 037 71 52 52

Übrigens: Murten hat nur sieben Hotels!

## GASTRONOMIEMITSTIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser Erstklasshotel mit einer vielseitigen Restauration zur Ergänzung unserer aufgestellten Servicebrigade eine/h kontaktfreudige/n und freundliche/n

### Servicemitarbeiter/in

Unser junges, dynamisches Team wünscht sich eine motivierte und flexible Gastgeberpersönlichkeit.

Wir bieten Ihnen ein leistungsbezogenes Salär und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zuhanden von Herrn Peter E. Büsser, Direktor. \* \* \*

### HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN - 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR - SALLE DES BALANCES - TERRASSE - BISTRO TELEFON 041/51 18 51



Wir suchen

auf kommende Wintersaison (Mitte Dezember 1993) ir unseren neuen, gepflegten ★★★-Betrieb im Zentrum direkt neben der Gondelbahn First

nette, freundliche

Hofa oder

### **Tochter**

Für den Frühstücksservice, zum Bedienen unserer Gäste an der Skibar und etwas Mithilfe an der Réception.

Eine interessante Stelle für junge, kontaktfreudige Person mit Sprachkenntnissen und Erfahrung im Hotelfach (Service). Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen Telefon 036 53 42 42 oder 53 30 41 (Frau Gruber verlangen).

Effective o/a November 1, 1993, the American Embassy in Bern has a vacancy for a qualified

### **Butler/Residence manager**

responsible for overseeing daily operations including di-plomatic functions at the Ambassador's Residence. Spe-cific tasks include supervising a small staff, maintaining accounting records, preparing general correspondence, coordinating Ambassador's schedules, etc.

The applicant should have experience in food and wine service. Pleasant manners, good presentation, fluency in English are required. German and French would be help-ful, as would basic computer skills.

Applications with Curriculum Vitae and references should be sent to:

AMERICAN EMBASSY, Attn. Administrative Officer, P.O.B., 3001 Bern.

O 59175/87270

Eines der beliebtesten Bistros in der Stadt sucht per 1. November 1993 oder nach Übereinkunft

### **Koch/Sous-chef** Jungkoch

Sind Sie kreativ und haben Freude am Umgang mit Frischprodukten, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Ihre Bewerbung nimmt Herr P. Beck gerne entgegen.



Zeughausgasse 14, 3011 Bern Telefon 031 311 85 50



Wir suchen für die kommende Winter-saison oder in Jahresstelle eine freund-

## Serviertochter/Saaltochter

Sprachkenntnisse D, F, E erwünscht. Studio vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Toni Bayard, Restaurant Casa Rustica, 3920 Zermatt





RIGI-STAFFEL

sucht

### Hilfskoch Haus- und Küchenmädchen

bevorzugt ausländisches Ehepaar mit Fachkenntnissen und Bewilligung B.

Eintritt: nach Vereinbarung.

Offerten an: Josef Rickenbach, Telefon 041 83 11 57.



Wir sind ein \*\*\*\*Hotel in guter Lage in der Stadt Zürich und suchen nach Vereinbarung für unser erstklassiges Restaurant folgende Mitarbeiter:

### Chef de partie sowie Chef tournant Chef de rang sowie Commis de rang

Wir freuen uns auf Bewerbungen von qualifizierten Fach-kräften, die Freude an Ihrem Beruf haben und sich in ei-nem positivem Umfeld – in mittlerer Brigade – weiterent-wickeln wollen.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an **Hotel Rigihof Zürich**, Personalbüro, Universitätsstrasse 101, 8006 Zürich. Wir werden uns gerne mit Ihnen in Verbindung setzen, um nähere Details persönlich zu besprechen.



La Grande Brasserie Parisienne im Herzen Zürichs engagiert für die Produktions-küche im Tagdienst einen qualifizierten

### Chef de partie

Praktizieren und arveitern Sie Ihre Kenntnisse in der schmackhaften soliden franzönisse nisse schmackhaften soliden französischen Küche und bauen Sie Ihre ersten Führungserfahrungen mit uns aust im dynamischen Gastronomiekonzept bei zeitgemässer Entibhnung- auf Wunsch Personaltunferunft der 5 Minuten zu Bahnhof und S-Bahn - erwarten wir Ihren ersten Kontakt. Frau U. Berlowski doer Herr S Schnabel, Küchenchef, unter Teiefon 01 211 15 55/
211 15 65.

Schriftliche Bewerbungen senden Sie an die URANIA RESTAURANT AG, Uraniastrasse 9, 8001 Zünch.

## ZEMA

### **STELLENVERMITTLUNG**

# Fach- und Kaderstellen für Hotellerie – Gastronomie – Tourismus Für gute Betriebe, wo man sich wohl fühlt, suchen wir qualifizierte Mitarbeiter/Mitgastgeber als Chefs de partie, Chef pätissier, Chef tournant, Commis de cuisine, Servicefachangestellte, Hotelsekretärin, Alleinkoch (jeweils Mann oder Frau) Ein Anruf genügt, und nach einem kleinen Gespräch wissen Sie mehr darüber. ZEMA-Stellenvermittlung Johan Zegg, dipl. Hotelier SHV/VDH CH-7074 Malis/VGraubünden Telefon 081 22 82 09, Fax 081 22 82 10

57872/351482

## Gasthof Rößli Gasel

### Servicefachangestellte (CH)

Auf Wunsch Zimmer im Haus. Dienstag und Mittwoch geschlossen.

Auf Ihren Anruf freut sich Familie H. Wenger-Käch, Telefon 031 849 02 11.

## MÖVENPİCK

Für Menschen und Ideen.

Sind Sie unser kreativer

### Küchenchef

der mit viel Liebe und Sorgfalt seine Gäste kulinarisch verwöhnen will?

Unser Bild unseres Küchenchefs:

- Rerufs-Erfahrung
- Freude in seinem Metier
- Initiativ
- Führungsqualität und Teamgeist
- Produkt- und Kostenbewusstsein

Dann suchen wir genau Sie in unserem Mövenpick Restaurant im Seedamm-Center in Pfäffikon/SZ.

Interne Weiterausbildung, neuzeitlich eingerichteter Arbeitsplatz, 5 Wochen Urlaub, Einkaufsvergünstigungen..., dies und vieles mehr können wir Ihnen bieten.

Wir würden uns freuen, in den nächsten Tagen Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung zu erhalten.

Mövenpick Gastronomie Schweiz Jakob Hiltebrand Personalmanagement Zürichstrasse 106 8134 Adliswil Tel. 01/712 24 12

MÖVENPİCK STEDAMM @GENTER



DIE CHANCE packen und dazugehören tivierten Team und zum ersten Resort

Wir suchen:

in der Schweizer Luxushotellerie.

im ★★★★+Grand Hotel Quellenhof

### 1 Réceptionistin

per sofort

die über gute Sprachkenntnisse verfügt und Berufserfahrung mitbringt

### 1 Assistentin der Generalgouvernante

per sofort

die über eine abgeschlossene Hofa-Lehre und Berufspraxis in Erstklasshotels verfügt.

## 1 Chef saucier

per sofort

der sich als Könner auf seinem Gebiet erweist, den Kochberuf liebt und sich für ein längeres Engagement interessiert.

### 1 Chef garde-manger

per 1. Dezember 1993 für drei Monate

der fachliches Wissen mitbringt und teamfähig ist. Es können nur Bewerber/innen mit Jahresbewilligung berücksichtigt werden.

IN GUTER LAUNE? – Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf.



CH-7310 BAD RAGAZ DIREKTION 081 303 20 20

### (Linie Bern-Schwarzenburg) Wir suchen für unseren gepflegten Landgasthof eine

Inserate per Telefax

031 372 23 95

<u>\$</u>

Dote

Lustica

Restauran

Wir suchen auf 1. Dezember 1993 oder nach Vereinbarung für unser Speiserestaurant einen

welche gerne selbständig und in einem kleinen Team arbeiten.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und erteilen Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Chef de partie

Servicemitarbeiterin

Hansruedi Schiffmann Hotel Rustica 3714 Frutigen Telefon 033 71 30 71

sowie eine

Gerne geben wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch weitere Informationen.



### Wir suchen per 1. Dezember 1993

asiatischer Herkunft.

laas-Fee

### Koch

### Serviceangestellte

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team in einem gemütlich-rustikalen Restaurant. einem gemütlich-rustikalen i Wir bieten: – angenehmes Arbeitsklima – gute Entlöhnung – Zimmer oder Studio.

Schriftliche oder telefonische Bewerbun-

gen an: Restaurant La Ferme Herrn Manser Sepp 3906 Saas Fee Telefon 028 57 14 61

# Hotel-Restaurant

Wir sind ein mittelgrosser Betrieb an der Stadtgrenze Berns und suchen nach Vereinbarung für unser kleines Hotel

### Hofa

Sind Sie selbständiges Arbeiten ge-wöhnt und haben Freude, wenn die Hotelzimmer «glänzen»? Dann sind Sie unsere Frau. Rufen Sie einfach an, wir geben Ihnen gerne jegliche Auskunft über Ihrezukünftige Stelle.

Felix Künsch, Hotel Kreuz, 3073 Gümligen, Telefon 031 951 02 20

### Geschäftsführer/in

assitutorier herkullit.
Wir erwarten, dass Sie unseren Gästen einen perfekten Service bieten und Freude am direkten Kontakt mit unseren sehr guten Gästen haben. Sie übernehmen die Führung des kleinen Serviceteams selbständig.
Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Schriftliche Bewerbung an H. Dolder, Bernstrasse 5, 3072 Ostermundige



Gesucht ab Dezember für komitersaison oder in Jahresstelle

wie nette und freundliche

## **URSI'S**

TRATTORIA Am Hauptplatz Rapperswil

Hätten Sie Lust, in meinem motivierten Team als

### - kreativer Küchenchef – Servicefachangestellte/r

zu arbeiten?

lst Ihre Muttersprache Italienisch oder Deutsch, dann sind Sie dabei! Auf Ihre Bewerbung freut sich

Ursi Stoop Telefon 055 27 30 29

## Mikado

NIGHT BAR DANCE BAR

Unser Mikado-Dancing braucht Verstärkung:

## Initiative Barmaid

Nur mit Lehrabschluss im Gastgewerbe (Service, Koch usw.)

Wir verfügen über keine A-Bewilligung.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

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

e m

350 Tage Sonne, Skifahren, Langlaufen und vieles mehr, das alles können wir Ihnen in Ihrer Freizeit bie-

# Hotel/Restaurant ★★★★

7504 Pontresina

Ein Haus mit gemütlicher Atmosphäre, grosser Stammkundschaft und einem renommierten A-la-carte-Restaurant mit Pianobar sucht für die kommende Wintersaison (Mitte Dazember bis Mitte April) folgende motivierte Mitarbeiter:

### Commis de cuisine

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

HOTEL LA COLLINA Familie B. van Engele CH-7504 Pontresina Telefon 082 6 01 21



### Tessin/Lago Maggiore Hotel Eden am See 6614 Brissago

Wir, ein kleines, familienfreundliches Hotel, direkt am See, suchen für die Sommersaison 1994 (Mitte März bis Ende Oktober)

Hotelpraktikantin (Service/Büro)

**Tournante** (Hofa) (Service, Etage, Lingerie)

Commis de cuisine oder Köchin

Auf den guten Ruf unserer Küche sind wir stolz. Sind Sie kreativ und an selbständiges Arbeiten gewöhnt, dann erwarten wir gerne Ihre Unterlagen mit Foto.

B. und R. Zellweger
HOTEL EDEN AM SEE
6614 Brissago Tel. 093 65 12 55



ZÜRICH

**?**enaissanc

Das Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen sucht jüngere, dynamische Fachkräfte als

- Etagengouvernante
- Front Office Shift Leader/ Réceptionist/in (D/E/F)
- Chef de service Abteilung
- Demi-chef oder Commis pâtissier

Wenn Sie eine entsprechende Berufslehre, die nötige praktische Erfahrung sowie Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz mitbringen, würden wir uns freuen, Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

Es erwarten Sie echte Aufstiegsmöglichkeiten – auf Wunsch verbunden mit weltweiten Transfers – kontinuierliche intensive Schulung sowie eine leistungsbezogene Entlöhnung.

WINTERSAISON IN INTERLAKEN

Zur Ergänzung unserer Saalbrigade benötigen wir noch einige

SERVICEMITARBEITER/INNEN

sowie eine

**BARMAID** 

Zürich Renaissance Hotel Talackerstrasse 1, 8152 Zürich Glattbrugg

59282/307475

# <u>HoŔeĠa</u>



### Chef/in de service/ Maitre d'hôtel

- \*\*\*\*-Hotel in der Innerschweiz Trend-Betriebe in Basel schöner Landgasthof Nähe Basel In-Betrieb in der Stadt Zürich Luxushotel sowie Ferienhotel im Bündnerland

... haben eins gemeinsam: sie bieten jungen, gutausgebildeten Damen und Herren (Kellnerlehre und/oder abgeschlossene Hotelfachschule) die Möglichkeit, in ihrer Karriere ein Stück weiterzukom-men. Selbständigkeit, Organisationsvermögen, Freude am Umgang mit Menschen sind die besten Voraussetzungen für diese abwechslungsreichen Positionen

### Küchenchef

Beide Angebote in Zürich und Agglomeration ver-langen den kreativen, einsatzfreudigen Küchenchef zur Führung einer mittleren Brigade. Ideen können umgesetzt, die Gäste von saisonal bis gutbürgerlich verwöhnt werden. Eine schöne Aufgabe für Kandi-daten mit entsprechendem Leistungsausweis.

### Sous-chef

Eine Chance für junge Berufsleute, den Schritt Richtung Vorgesetzten zu machen. Die vorliegenden Stellen in der Innerschweiz und im Bündnerland bieten gute Möglichkeiten, sich beruflich zu engagieren.

### 2. Gouvernante

In einem Erstklasshaus in Basel sowie einem Semi-narhotel am oberen Zürichsee suchen wir ausgebil-dete Fachkräfte mit 1 bis 2 Jahren Berufserfahrung. Selbständige, abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir vermitteln alle Berufe in jeder Position in Hotel-lerie und Restauration. Kontaktieren Sie uns für ein erstes Informationsgespräch, oder senden Sie uns direkt Ihre Bewerbungsunterlagen. Absolute Diskre-tion ist bei uns garantiert.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an: HoReGa Select Kaderberatung AG Stänzlergasse 7 4051 Basel Telefon 061 281 95 91



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

Wer möchte die Wintersaison in den Bergen, am Fusse des Julierpasses, in einem renommierten ★★★Hotel verbringen?



Hotel «Post» Bivio

zu unserem jungen Team sollten noch initiative

### Réceptionistin

selbständige/r

### Köchin oder Koch

Über Ihre Bewerbung würden wir uns freuen, und für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bewerbungen sind zu richten an:

M. + A. Lanz Telefon 081 75 12 75

### Goms im schönen Oberwallis

Wir suchen für die Wintersaison 1993/94:

### Büro- und Réceptionspraktikant/in

### Kochlehrtochter oder Kochlehrling und Hotelfachassistentin (Lehrtochter)

Wir bieten hohen Lohn, Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeitszeit und Fünftagewoche.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

S. und R. Aellig-Bumann Hotel Croix d'Or et Poste 3985 Münster Telefon 028 73 11 10, Fax 028 73 25 81

Wir suchen

### Réceptionistin (D, E) Servicemitarbeiterin (D, E)

(CH-, C- oder B-Bewilligung)



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

Ein junges, dynamisches Team freut sich, mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

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

CENTRAL PLAZA HOTEL Central 1 8001 Zürich

die Freude hätte, in der 1. HOTEL-KARAOKE-BAR des Berner Oberlandes zu arbeiten (Anfängerinnen werden eingearbeitet). Wenn Sie Freude haben, in einem Familienbetrieb zu arbeiten, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Fotos und Gehaltswünschen an: Familie A. und H. Kübler-Bongard

### HOTEL NATIONAL

сн-3800 interlaken



Telefon 036 22 36 21

59162/16462



ARVENSTUBE - SONNENTERRASSE - TOURISTENLAGER Wir suchen für die kommende Wintersaison, Dezember bis April,

Köche Hilfskoch Serviceangestellte Buffettochter/Kioskverkäuferin

BERGRESTAURANT

### **BLOCKHÜTTE EREZSÄSS PARSENN**

Davos/Klosters, mitten im Parsenn-Skigebiet gelegen

Köche Serviceangestellte Buffettochter/Kassierin Kassierin für Selbstbedienungsrestaurant Verkäuferin für Kiosk

Gratis-Skiabonnement Parsenn/Gotschna, geregelte Arbeitszeit, kein Abenddienst. Auf Wunsch Zimmer in Davos.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hansjörg Hegnauer, Telefon 081 69 22 15

### Koch

O 59213/51578

zur Ergänzung des jungen, dynamischen Teams, per 15. November oder nach Vereinbarung. Samstag und Sonntag geschlossen.

Mues® matt

Wohngelegenheit vorhanden.

Rufen Sie Frau Carmen Grandi an: Telefon 031 301 39 74



Rustikal gemütliches Ferienhotel mit \*\*\*\*-Komfort!

Möchten Sie gerne in einer schönen Landschaft und in einem jungen, dynamischen Team arbeiten?

Für die kommende Wintersaison, ab Mitte Dezember 1993 bis Mitte April 1994, suchen wir noch folgende aufgestellte und einsatzfreudige Mitarbeiter/innen

### Réceptionistin

## Serviertochter

### Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an. Frau Alder gibt Ihnen gerne nähere Auskunft!

Hotel Albeina Heidi Alder, Personalabteilung 7252 Klosters Dorf Telefon 081 69 61 69

Auf kommende Winter-saison suchen wir ins schöne, sonnige Unterengadin – Nähe Badezentrum Scuol –





### Kellner

mit guten Deutschkenntnissen und Erfahrung

### Küchen-/Hausburschen

Zimmermädchen

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung. Hotel Aurora Ardez Telefon 081 862 23 23



Im ARVENHOTEL CENTRAL wird für das gesorgt,

was nur allzuoft vergessen wird: Für das Sichwohlfühlen und die Lebensfreude.

Möchten Sie mit uns dieses Ziel verwirklichen?

### afrefiedrafiM-defectore in unserem Arven-Restaurant à la carte für hohe

Ihre Kreativität und Ihre Weinkenntnisse werden durch das C-Team mit Freude gefördert. Sie finden bei uns eine Jahresstelle.

### Commis de cuisine Commis pādissier

und rechte Hand des Chefs de partie im C-Arve-Küchenteam, Mitglied der Chaîne des rôtisseurs und Gilde etablierter Köche. Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail werden durch das C-Arve-Team mit Freude gefördert. Sie finden bei uns eine Jahres- oder Saisonstelle.

Das C-Arve-Team hat ein offenes Ohr für Ihre Anliegen und ist ein Partner für Ihre Höhenflüge. Ritte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit

Arvenhotel Central
Herrn A. Abplanalp, Postfach 243, 7050 Arosa

Central Hotel, Restaurant — Bar



BERGHAUS CH-3823 WENGEN

Fam. A.W. Fontana-Fuchs, Telefon 036 55 21 51

Wo ist der dynamische

### Alleinkoch

der in einem kleinen Team mitarbeiten möchte? Eintritt per Mitte Dezember.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, schicken Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Angabe Ihrer Lohnvor-stellungen an Familie Fontana.

58473/37648

Riederalp (Wallis) Wir suchen für die kommende Wintersai-son (Dezember 1993 bis Ende April 1994), noch folgende Mitarbeiter

erviceangestellte

Buffet- und Officeangestellte Direkt neben dem Skilift. Gute Gelegen-heit zum Skifahren. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Bergdohle, Familie Albrecht, CH-3987 Riederalp, Tel. 028 27 13 37

### HOTEL ELE GARNI

ZERMATT \*\*\*
Telefax (028) 67 57 93
Telephon (028) 67 31 74

## COUNTRY BAR

mit Billard Tel. 028/67 15 80

Für unser familiäres \*\*\*-Hotel und unsere Country Bar mit Pool Billard suchen wir für die kommende Wintersaison ab 1. Dezember 1993 noch folgende einsatzfreudige, aufgestellte Mitarbeiter:

### Hotel: Réceptionistin (CH)

Frühstücksund Réceptionshilfe sprachenkundig D, E, F

Barmaid

### fach- und sprachenkundig D. E. F

Anfangs-Barserviertochter sprachenkundig D, E, F

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen sich:

Dir. M. & M. Grand-Julen

Für unseren lebhaften Betrieb in der Stadt Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen qualifizierten engagierten und freundli-

### Sous-chef Koch

Wir erwarten eine abgeschlossene Lehre, Freude an einer abwechs-lungsreichen und kreativen Küche. Wir bieten Ihnen fortschrittliche Anstellungsbedingungen, leistungsgerechten Lohn sowie angenehmes Arbeitsklima und anspruchsvolle Arbeit.

anspruchsvolle Arbeit.
Gerne erwarten wir Ihre
Bewerbungsunterlagen oder rufen
Sie uns an. Herr und Frau Strasser
geben Ihnen gerne nähere
Auskunft.

Ausländische Bewerber können nur mit B- oder C- Bewilligung berücksichtigt werden.

Restaurant Post, Bahnhofstrasse, 3250 Lyss

Für unser Erstklass-Familien-hotel mitten im Skigebiet su-chen wir auf 1. November oder nach Vereinbarung in Jahresstellung einen fachlich gut ausgewiesenen und ideenreichen

Hätten Sie Freude, als Chef eines kleineren, gut eingespielten Teams, unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf.

Peter Arn, Direktor Hotel Toggenburg 9658 Wildhaus Telefon 074 5 23 23

Hotel★★★
Toggenburg

Wildham

Küchenchef

## Gstaad-Super-Skiregion Restaurant Chemistube

Familienbetrieb mit persönlicher Note, direkt bei Sessel- und Skilift-station mit Strassenzufahrt, sucht

### Koch und Servicefachangestellte

für die Wintersaison 1993/94. Modern eingerichtete Küche, Zimmer im Haus, Skiabonnement gratis.

Familie A. Kohli, 3772 St. Stephan Telefon 030 2 22 40 oder 2 15 20

### **Hotel** Restaurant



### **Plattenhof** Zürich

8028 Zürich Zürichbergstrasse 19 Telefon 01 251 19 10 Telefax 01 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir

### Réceptionspraktikantin

### Kochaushilfe Hilfskoch

Servicemitarbeiter/in sa/so frei

Hotel-Restaurant Plattenhof. Zürichbergstrasse 19, 8028 Zürich, Telefon 01 251 19 10.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

### Koch/Köchin

sowie freundliche

### Serviertochter

welche(r) selbständiges, kreatives Arbeiten sucht. Wenn Sie sich dieser Heraus-forderung stellen möchten, so freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Restaurant Jost 7252 Klosters Dorf Telefon 081 69 33 44 J. Jost

P 59184/44300

Gesucht per sofort oder baldmöglichst junge oder jung-gebliebene

### Schweizer Servicemitarbeiterin

in kleines, einfaches Spezialitäten-Restaurant im Zürcher Seefeld. Sa. bis 17.00 Uhr, So. und Mo. frei. Telefon 01 910 52 70

### **Hotel Restaurant Diana** 3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder für Wintersaison 1993/94

### selbständigen Koch Serviertochter

Hotel Restaurant Diana Fam. G. Ginggen-Perren 3772 St. Stephan/Berner Oberland Telefon 030 2 34 00



Auf die kommende Wintersaison, (ab zirka 18.12.1994 bis zirka 15.4.1994, vorzugsweise für länger) suchen wir noch folgende tüchtige und freundliche Mitarbeiter:

### Zimmer- und Saalmädchen

(für Etagen- und Service für Pensions-gäste, mit Deutschkenntnissen)

## Küchen- und Hausbursche

(mit Führerschein und Deutsch-kenntnissen)
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Familie Sgier, Hotel Cresta, 7018 Flims-Waldhaus, Telefon 081 39 35 35

# 

## DOMINO GASTRO

Thr Personal-Profi

Für ein 3-Stern-Hotel in Andermatt sind wir beauftragt, per Wintersaison 1993 in Jahresstelle eine/n

### Küchenchef/in

zu selektionieren

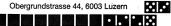
Wir stellen uns vor. dass neuzeitliche Mitarbeiterführung, Angebotsplanung, Budget und Weiterbildung für Sie keine Fremdwör-

Unser Auftraggeber bietet Ihnen eine inter-essante, selbständige Arbeit sowie ein tol-les Arbeitsklima.

Herr Christian J. Wetter gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte, **Telefon 041 22 02 80**.

### **DOMINO GASTRO**

Obergrundstrasse 44, 6003 Luzern



## Kotel Olden Gstaad

Für unsere beliebte Bar in unserer «La Cave», die nur abends geöffnet ist, suchen wir für die Wintersaison

### 2 Serviceangestellte

für die Bar und einen Service von kleinen Speisen. .

Herrn Joe Cantoni 3780 Gstaad BE Telefon 030 4 34 44



Wir suchen

auf kommende Wintersaison (Mitte Dezember 1993) für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant mit anspruchsvoller Kundschaft

nette, freundliche

### **Restaurations-**Servicefachangestellte

sprachen- und fachkundig sowie tüchtigen

### Koch

(evtl. Sous-chef)

Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen Telefon 036 53 42 42 oder 53 30 41 (Frau Gruber verlangen).

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung kreative/n

## Köchin oder Koch

als Leiter/in von unserem Kochstudio (auch Ehepaar).

mit Fachkenntnissen gut ausgestattet innovativ

kontaktfreudig.

Wir bieten: zeitgemässe Entlöhnung gute Sozialleistungen selbständiges Arbeiten in jungem Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

### Cuisin'Art

Kochstudio Nenzlingerweg 5 4153 Reinach Telefon 061 711 06 14



### Grindelwald

Wir sind ein Jahresbetrieb und suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle einen aufgeweckten, kreativen

### Koch oder Jungkoch

### Serviertöchter

Wenn Sie Freude haben, in unserem lebhaften und interessanten Betrieb mit gepflegtem Service mitten im Dortzentrum zu arbeiten, rufen Sie uns bitte an. Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit sowie sehr gute Entlöhnung. Studios mit Kochnische, Dusche und WC vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie Jürgen Schläger Restaurant Zentrum 3818 Grindelwald Telefon (036) 53 32 77

49965/14729

Wir suchen auf zirka Mitte Dezember 1993 für lange Wintersalson in Salson- oder Jahresstelle in kleine Brigade

### Küchenchef

(auch Chef de partie oder Sous-chef, welcher sich verbessern möchte!)

### Jungkoch/Commis de cuisine Serviceangestellte (Saal)

Sie sind aufgestellt und einsatzfreudig? Wir sind ein familiär geführtes \*\*\*-Hotel gehobener Mittelklasse mit angenehmen Betriebsklima. Mit lebhaftem Interesse erwarten wir Ihre schrftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

E. und J. Bumann-Fux Hotel-Restaurant Mischabel, 3906 Saas Fee Telefon 028 57 21 18 Fax 028 57 24 61

BEST WESTERN



Swiss Hotels



Für unser ★★★★-Hotel, unweit vom Stadtzentrum gelegen, suchen wir nach Vereinbarung

### Réceptionist mit Erfahrung Servicefachangestellte (gelernt) Commis de cuisine (gelernt)

Damen und Herren (CH oder B- und C-Bewilligung), die sich für den einen oder andern Posten interessieren, senden bitte Ihre Unterlagen an:

Hotel-Restaurant Innere Enge Bern Frau M. Bon Engestrasse 54, 3012 Bern Telefon 031 309 61 11

59043/4359



sucht dringend!!!

Barmaid Sous-chef m/w

Verlangen Sie Herrn L. Etesi 064 31 48 31 Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

### ★★★ HOTEL BELVEDERE-TANNECK

Für unser gepflegtes
3-Stern-Hotel
im weltbekannten
Ferienkurort Arosa
suchen wir auf
kommende Winter-18 aison in Jahresstelle:

### Aide du patron/ Direktionsassistentin

- Haben Sie bereits einige Jahre
  Erfahrung an der Réception?
   Sind Sie sprachgewandt (D. E. F)?
   Bereitet Ihnen die Mithlife im Speise-service Freude?
   Haben Sie gute Umgangsformen und lieben einen aufmerksamen Kontakt zu allen Gästen?
   Sind Sie zwischen 25 und 40 Jahren?

Wenn Sie diese Fragen positiv beant-worten können, so würde ich mich freuen, Sie bei einem persönlichen Vor-stellungsgespräch in Arosa kennenzu-

### Réceptionspraktikantin

Gesucht wird eine kaufmännische Ange-stellte oder Hofa, die sprachgewandt ist (D, E, F) und sich in der kommenden Win-tersaison an der Réception weiterbilden möchte.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Rudolf A. Kupfer Hotel Belyédére-Tanneck 7050 Arosa, Telefon 081 31 13 35.

Gasthaus Adler, 6244 Nebikon S. Hunkeler

Wir suchen in unser junges Team per sofort einen

### **Koch-Pâtissier**

Sind Sie kreativ und an selbständigem Arbeiten interessiert, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen.

Tel. 062 86 21 22 oder 062 86 18 19 und verlangen Sie Frau Hunkeler oder Herrn Tuor. Dienstag und Mittwoch geschlossen

Top-Stellenvermittlungsbüro für das Gastgewerbe Wir vermitteln ab sofort und Saison

### Serviertöchter, Kellner, Köche, Bardamen usw.

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

Telefon 0043-663-857 254 oder 077 82 12 65 Ihr Top-Stellenvermittlungst Gastgewerbe. rmittlungsbüro für das



Sind Sie auf dem Weg zur Selbständigkeit? Ist für Sie Erlebnisgastronomie nicht nur ein leeres Schlagwort?

Wir suchen für unser gut frequentiertes Res «Kristall» im Zentrum von Meiringen

### eine/n Geschäftsführer/in

- lhre Aufgaben umfassen:

   Führung eines kleinen Mitarbeiterstabes

   Schulung der Mitarbeiter

   Miphamung und Gestaltung von Food-Festivals

   Vorbereitung und Umsetzung von Ideen und
  Aktivitäten

  - Aktivitäten Kompetenz im Verkauf Betreuung unserer treuen Stammkundschaft Aquirierung neuer Gäste

- Wir bieten Ihnen:

   Interessante und anspruchsvolle Tätigkeit

   Ausgefüllte Kaderposition

   Weiterbildungsmöglichkeiten

   Geregelte Arbeitszeiten

   Gute Endöhnung

Haben Sie Lust, in der Ferien-Region Meiringen-Hasli-berg Ihre Erfahrungen für einen allfälligen Schritt in die Selbständigkeit zu sammeln und weiterzugeben?

Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns gleich Ihre Unterlagen mit CV, Zeugniskopien und Foto z. Hd. Herrn Thomas Michel an



CH-3860 Meiringen-Hasliberg Telefon 036 - 71 41 41 · Fax 036 - 714 300



Gesucht auf 15. November oder 1. Dezember 1993

### nette Barmaid

für unsere gutgehende, gepflegte Bar. Sonn- und Feiertage geschlossen! Sich bitte melden bei:

Peter Pulver
PeryBar, Zeughausgasse 3
3011 Bern, Telefon 031 311 59 08.

Wir sind ein renommierter \*\*\*Stadtbetrieb mit zwei Restaurants.
Zur Unterstützung unseres Teams
suchen wir in unsere modernst eingerichtete Küche:

### Sous-chef/Saucier Chef de partie/Entremetier Commis de cuisine

(für die kalte Küche)

Die Freude an der marktfrischen, kreativen Küche hat bei uns einen besonderen Stellenwert. Was wir Ihnen nebst einem abwechslungsreichen, schönen Arbeitsplatz sowie Unterkunft auf Wunsch bieten können, möchten wir Ihnen geme in einem persönlichen Gespräch mitteilen. Rufen Sie uns doch an, wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Eintritt sofort oder nach Überein-

Hotel Schwanen, 9500 Wil SG Georges Amstutz Telefon 073 22 01 55



Wir suchen für die Wintersaison junge, initiative

Köche (CH, D, A)

### Self-Service-Mitarbeiter/in

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Gratis-Skifahren, nur Tagesbetrieb, guten

erdienst. nfragen und Unterlagen an: iergrestaurant Ischalp, ierm Hans Fopp, 7270 Davos Platz, elefon 081 46 34 14 oder 081 43 59 74 Telefon 081 46 (ab 18.00 Uhr).

Buscamos para casa privada buena con dos adultos

### **Empleada doméstica**

solteiro, amable por de 1 de dezembre o enero. Se ofrece un apartemento bello e da buen sueldo. Con permiso B o C.

Oficina RIO & SELECT Officina RIO & SELEC Señora Butti Kuttelgasse 8 8001 Zürich Telefon 01 211 17 65 o 211 61 73

Wir suchen in gepflegten 2-Perso-nen-Villenhaushalt selbständige

### Haushälterin

mit guten Kochkenntnissen (Spett-frau vorhanden). Stellenantritt nach Vereinbarung. Sehr guter Lohn, separates Studio steht zur Verfügung. (Vertrauensstelle) Auch Ausländerin, aber nur mit Bewilligung C oder B.

Auskunft erteilt: Frau Butti, Büro RIO & SELECT, Kuttel-gasse 8, 8001 Zürich. Telefon 01 211 17 65 oder 211 61 73.

Restaurant in Zürich sucht nach Vereinbarung in kleine Brigade

### Küchenchef

Sind Sie eine Persönlichkeit, kreativ, mit Interesse an einer neuzeitlichen, leichten und feinen Küche, mit der nötigen Erfahrung? Dann erwarten wir möglichst umgehend Ihre Be-werbung mit Foto.

Auf Wunsch Wohnung oder Zimmer möglich.

Ausländer nur mit B/C-Bewilligung. Offerten unter Chiffre 59271, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

## ALPENTHERME

FÜHLEN. DASS MAN ZU-EINANDER

PASST.

DASS EINEM DA,

WOHL IST.

WO MAN 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 Aussenthermalbädern, 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.

- COMMIS DE CUISINE (m)
- SERVICE-MITARBEITER FÜR UNSER BISTRO (f/m)
- BADEMEISTER (f/m)
- BARMAID (f) FÜR UNSEREN CLUB-DANCING
- SERVICE-MITARBEITER FÜR UNSEREN CLUB-DANCING

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



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



Traditionreichstes, führendes Haus im weltbekannten Wintersportort St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception/

Réceptionspraktikant/in Praktikant F&B/Einkauf

**Telefonistin** (PTT- oder Hotelerfahrung) Loge:

Bar/Halle: Commis de bar (sprachenkundig)

Grill-

Restaurant: Maître de grill Chef de rang

Krankenschwester Diverse:

Chesa al Parc: gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Eis- und Curlingplatz

Serviertochter (sprachenkundig) Buffettochter (mit Erfahrung)

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

KULM HOTEL, St. Moritz Personalbüro 7500 St. Moritz

Member of The Leading Hotels of Switzerland



Hoch über Luzern ... ... da steht ein Märchenschloss

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

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

### Köche w/m Servicefachangestellte w/m **Barmaid**

welche unser fröhliches Gütsch-Team verstärken möchten.

Fühlen Sie sich angesprochen, und möchten Sie das besondere Schlossambiente schnuppern? Senden Sie uns Ihr Dossier oder rufen Sie ganz einfach an (Herrn Scala oder Herrn Allet verlan-

Hotel Château Gütsch 6000 Luzern 7 Telefon 041 22 02 72



An Europas grösstem Wasserfall suchen wir per Anfang Januar 1994 oder nach Übereinkunft eine aufgestellte, flexible, jüngere

### Sekretärin

(mit dreijähriger kaufmännischer Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe)

für unseren lebhaften Betrieb in Jahresstelle (Sa./So. frei).

Sind Sie der Typ, der auch ab und zu mal gerne an der Front tätig sein möchte, wobei Sie auch Ihre Sprachkenntnisse anwenden können, dann sind Sie genau die richtige Person für diese Stelle.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:



8212 Neuhausen a. Rhf., Tel. 053 22 18 21 Ralph Alder

# PARKHÔTEL ZUG

Das moderne Stadthotel mit zwei Restaurants, Hotelbar und Banketträumen sucht einen jungen, innovativen

### Chef de service/ **Tournant**

(CH oder B/C-Bewilligung)

In unserem lebhaften Stadtbetrieb haben Sie die Möglichkeit, Ihre Vorstellungen bezüglich Gästebetreuung und -pflege in die Tat umzusetzen. Für neue Ideen und Vorschläge haben wir offene Ohren.

Sind Sie motiviert? – Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an

Parkhotel Zug Personaldienst Industriestrasse 14, 6300 Zug Telefon 042 22 66 11

Hallo, ich bin der Beat Caduff vom Hotel Anita im wunderschönen Arosa in der Schweiz und möchte mit Ihnen geme in der Wintersaison zusammenarbeiten.

Ich versuche in der Küche mein Bester zu geben, und Sie im Service.

Dann kann doch, was das Wohl mei ner Gäste angeht (fast) gar nichts mehr schief gehen. Sie brauchen nicht unbedingt ein Vollprofi zu sein. Aber wenn Sie Interesse und echte Freude an dieser Arbeit bekunden, ja dann sollte es doch klappen, und das ganz bestimmt zu unser aller Zufriedenheit.

Der Lohn, die Arbeitszeit, die Logis, usw...? Oh, da brauchts nur wenig Kleingeld und schon telefonieren wir miteinander, besprechen das ganz locker und vereinbaren je nach Resultat unseres Gespräches ein Rendez-vous unter der weltberühmten strahlenden Arosa-Sonne, Im fast ebenso weltberühmten Hotel Anita!

Und da ist meine Telefonnummer: 081 31 11 09

### Ich freue mich auf Ihren Anruf!

Ihr Beat Caduff im Hotel Anita mit dem gutgelaunten Personal.



Wir suchen für die Wintersaison

### Alleinkoch

in Familienhotel mit 35 Betten. Senden Sie bitte Ihre Bewerbung

Hotel Jägerhof 3906 Saas Fee Telefon 028 57 13 10

59186/97616



Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

### Servicefachangestellte

für unser A-la-carte-Restaurant und für unsere Schäferstube.

Interessante Arbeitszeiten und gute Verdienstmöglichkeiten.

Eintritt 1. November oder nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir die üblichen Bewerbungsunterlagen oder einen Telefonanruf.

Romantikhotel Julen Familie Daniela und Paul Julen 3920 Zermatt Telefon 028 67 24 81





WEAR

Fam. H. Oberli-Steiner Fam. B. Brechbühler-Bubi

am Inunersee Tel. (033) 54 68 66

Nach Übereinkunft suchen wir in Jahresstelle in kleine Brigade, mo-dern eingerichtete Küche, bekann-tes Speiselokal mit A-la-carte- und Bankettsystem, Panorama-Terrasse und Banketträume

### Koch/Köchin

Bewegen Sie sich gerne in einem kleinen Team und pflegen Sie mit Freude und Können die Kunst des Kochens, dann sind Sie bei uns richtig.

Fortschrittliche Anstellungsbedin-Fortschrittliche Ansteilungsbedingungen und leistungsgerechte Entlöhnung sind selbstverständlich. Sind Sie interessiert! Bitte rufen Sie gleich an und verlangen Sie Hans Oberli oder René Brechbühler.



Für unseren SONNEnaufgang direkt am See suchen wir GUTGELAUNTE KOCH-KÜNSTLER mit Freude an gehobener gutbürgerlicher Schwiizer Chuchi. Unser Ziel sind keine kulinarischen Purzelbäume, sondern ganz einfach zufriedene Gäste.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!



Hotel · Restaurant Küsnacht am See

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



EINE SCHÖNE NEUE KÜCHE SUCHT GUTE GEISTER

FÜR DIE SEIT LANGEM BEKANNTE UND BE-STENS EINGEFÜHRTE LACTO-VEGETABILE VOLLWERTKÜCHE IM KURZENTRUM VITA SANA VULPERA

MIT ANGESCHLOSSENEM RESTAURANT BELMUNT SUCHEN WIR AB ANFANG FEBRUAR 1994

### Koch oder Köchin

MIT ODER OHNE VORKENNTNISSE DER VOLLWERTERNÄHRUNG.

VOLLWERTERNÄHRUNG.

POPTILER UND NATURLIEBHABER KOMMEN
IM UNTERENGADIN VOLL AUF HIRE RECHNUNG. ZU GENÜGEND FREIZEIT VERHILET
DIE 40-STUNDEN-WOCHE UND EIN
GEREGELTER ARBEITSRHYTHMUS.
EIN HARMONISCHES UMFELD, DIE MÖGLICHKEIT FITNESSRAUM, MINERALBEWEGUNGSBAD UND THERAPIEN ZU NUTZEN
UND ÜBERDÜRCHSCHNITTLICHE SOZIALE
LEISTUNGEN RUNDEN DAS ÄNGEBOT AB.
SIND SIE INTERESSIERT, IHRE KENNTNISSE SIND SIE INTERESSIERT, IHRE KENNTNISSE

ANZUWENDEN ODER ZU ERWEITERN. RUFEN SIE UNS AN: 081 864 94 10, FRAU BERNHARD VERLANGEN, ODER SENDEN SIE IHRE UNTERLAGEN AN:

Kurzentrum VITA SANA, 7552 Vulpera.



Hotel-Restaurant Krone Dietikon, Telefon (01) 740 60 11

Die schönste historische Gaststätte im Limmattal sucht per sofort oder nach Vereinbarung

### jungen, kreativen Saucier

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

Tel. 01 740 60 11

Herrn Hirzel oder Herrn Schmidt verlangen.

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unser Team noch folgende Mitarbeiter:

### Serviertochter Hilfskoch Zimmer-/Officemädchen

Bewerbungen bitte an: Frau C. Holdener Rest. Crest'ota 7078 Lenzerheide Telefon 081 34 23 88

## Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

### KÜCHENCHEF

Wir suchen für ein beliebtes Ferienhotel im Ober-engadin ab kommender Wintersaison in Jahresstelle den kreativen Küchenchef mit guten Produkte-kenntnissen, Freude an der Vollwertküche und der remninssen, rreuae an der vollwertkuche und der modernen Ernährung. Sie pflegen eine frische, markt-orientierte Küche; führen und motivieren kompetent Ihre mittlere Brigade, und das Wohl Ihrer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen. Es erwartet Sie eine modern eingerichtete Victor und interessen. modern eingerichtete Küche und interessante An-stellungsbedingungen. Schicken Sie Ihr Bewerbungs-schreiben mit Photo an Zürich, Frau Julen

### KÜCHENCHEF

Zeichnen sich von der in Undere Produkterenninsse till hr Organisationstalent aus und verlieren in hektischen Zeiten weder den Überblick noch die Freude am Kochen. Diskretion zugesichert. Machen Sie nun den Schrift zum Küchenchef. Zürich, Frau Julen

### CHEF DE PARTIE

CHEF DE PAKTIEF
Für diverse Betriebe, vom Landgasthof bis zum First
Class Hotel, suchen wir qualifizierte Berufsleute, die
mit viel Freude und Phantosie ihr Metier beherrschen.
Möchten Sie sich geografisch verändern? Ob in
luzern, Bern, St. Gallen oder Zürich, Adia Hotel hat
die richtige Stelle für Sie.
Zürich, Frau Knauer

### CHEF DE SERVICE

CHEF DE SERVICE
Für diese Koderstelle suchen wir eine dynamische und
gepflegte Persönlichkeit mit fundierten Fachkenntnissen
und mehrjähriger Erfahrung in erstklassigen Häusern.
Sie sollten befähigt sein, einem grösseren Mitarbeiterslab kompetent vorzustehen und motivierend zu Höchstleistungen anspornen. Zürich, Frau Julen

BETRIEBSASSISTENT m/w
Sie sind aktiv an der Frönt, stark im administrativen
Bereich, haben fundierte F&B Kenntnisse und zudem
Freude an der Göstebetreuung und Mitarbeiter
führung? Sind Sie gelernter Koch/Kellner und/oder
haben Sie einen Hotelfachschulabschluss, dann hoben wir in der ganzen Schweiz passende Stellen für Sie. Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Photo. Zürich, Frau Julen

### GOUVERNANTE

GOUVERNANIE
Für die unterschiedlichsten Hotel- und Restaurationsbetriebe in der deutschen und französischen Schweiz
suchen wir qualifizierte und flexible Mitarbeitierinnen
für das Departement Housekeeping. Möchlen Sie in
Zürich, Genf, Bern oder Basel arbeiten? Wer die
Wahl hat, hat die Qual. Rufen Sie mich gleich an.

RECEPTIONIST m/w
Für ein lebhaftes Geschäftshotel im Raum Zürich suchen wir eine organisations- und einsatzfreudige Persänlichkeit mit solider Réceptionserfohrung und Führungsstärke. Wenn Sie den Umgang mit internationalen Gästen lieben und zudem gerne auf Computer arbeiten, dann rufen Sie mich an. Zürich, Frau Julen

### AN ALLE KURZENTSCHLOSSENEN

Noch ist es nicht zu spät. Für verschiedene Betriebe in weltbekannten Schweizer Wintersportorten haben wir noch Saisonstellen in den Bereichen Küche, Service und Réception zu vergeben. Qualifizierte, skibegeisterte Berufsleute melden sich jetzt bei Bern, Herr Fahrni

### ZWISCHENSAISON

In den Bereichen Küche, Service und Administration suchen wir quolifizierte Berufsleute, die über kurze oder längere Zeit in den verschiedenen Betrieben der ganzen Schweiz arbeiten möchten. ganzen Schweiz arb Zürich, Frau Knauer

GANZE SCHWEIZ
Für verschiedene Betriebe in der ganzen Schweiz suchen wir laufend qualifizierte Koche/Chefs de partie, die ihren Beruf wirel Freude und Phanlasie ausüben.
Ob in St. Gollen, Bern, Zermatt, St. Moritz oder Zürich, Adia Hotel hat die richtige Stelle für Sie.
Zürich, Frau Julen



### **ADIA HOTEL** 01/2422211

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie Temporärstellen · Dauerstellen Kaderstellen

9004 St. Gallen 3000 Bern 7 6003 Luzern

Badener-langstr. 11 01/242 22 11 Marktplatz 18 071/23 65 23 Marktgasse 28 031/312 11 33 Marktgasse 28 Pilatusstrasse 3a 041/23 08 28

Festsaal - Taverne - Uertenstube Wirtschaft Bankett- und Kongresszentrum

Uetlibergstrasse 341 8045 Zürich Tel. 01/462 05 22 Fax 01/462 62 93

Zur Verstärkung unserer Bankett- und Kongressabteilung suchen wir per 15. November 1993 oder nach Vereinba-rung eine aufgestellte

Bankett-Sekretärin

Zusammen mit Ihren Team-Kollegen sind Sie zuständig für:
Organisation von Kongressen und Banketten
Führen der Debitoren- und Kreditorenbüchaltung sowie Kassawesen | egliche Korrespondenz (D/E/F) | allgemeine Sekretariatsarbeiten

vir bieren: selbständiges Arbeiten in einem auf-gestellten Team regelmässige Arbeitszeit direkten Gästekontakt

Sie verfügen über:

– einen KV-Abschluss oder Erfahrung in der Gastgewerbeadministration

– Organisationstalent und Flexibilität

Fremdsprachenkenntnisse (E/F) Erfahrung in Debitoren-/Kreditoren-buchhaltung Freude am Umgang mit Gästen

Ist das Ihr Traumjob? Möchten Sie gerne Näheres erfahren? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungs-schreiben. Bitte wenden Sie sich an Herm Georg Tännler oder Frau Barbara Rräager



Lenzerheide **Valbella** 

Servicefachangestellte/Kellner

**Buffet/Barbedienung** 

Sollte es Sie für den Winter in die Berge ziehen, sind Sie bei uns völlig richtig. Sie machen eine gute Arbeit für uns, haben den Plausch an den guten Schneeverhältnissen, und alle sind zufrieden. Also nicht zögern, bewerben Sie sich schriftlich, oder orientieren Sie sich telefonisch.

Grotto Pizzeria Da Elio, 7078 Lenzerheide Telefon 081 34 33 36, Marcel Caluori

Anrufe oder Zuschriften anderer Zeitungen unerwünscht!

P 59187/164186

### EIN FRISCHER WIND WEHT IM PARADIES

Zwischen Italianità und nördlicher Kühle, Business und Holidays, Spannung und Entspannung, westlicher Pragmatik und japanischer Stille arbeitet unsere neue, junge Direktion – freundlich und farbig, couragiert und hochmotiviert. Genauso, wie es unser modernes, grosszügiges Suiten-Hotel ist und genauso, wie Sie es sein sollten als

### Sous-Chef Chef de partie Chef de rang

Kommunikativ. Ambitioniert. per 1. November 1993 oder nach Vereinbarung

Sind Sie ab und zu im Gegenwind? Macht es Ihnen Spass, ein neues, interessantes, fröhliches Team aufzubauen? Dann ist es höchste Zeit, sich Wind und Wetter im Hotel Parco Paradiso auszusetzen. 65 Suiten, italienisches und japanisches Restaurant, Bar, Pool und Wellness-Bereich.

Hotel Parco Paradiso – die \*\*\*\*-Hotel-Insel in Lugano für anspruchsvolle Gäste und Mitarbeiter

Ein frischer Wind weht bald auch mit Ihnen? Peter Hoeck freut sich auf Ihre Unterlagen oder auf Ihren Anruf. 091/55 11 11



TEL 091/55 11 11 FAX 091/55 10 11 Ein Hotel der MONTELAGO HOTELS Davos/Lugano

> DG **DOMINO GASTRO** Thr Personal-Profi

**DG-Zürich**, Ihre Top-Adresse für attraktive Arbeitsplätze im Gastgewerbe.

## Küchenchef und Sous-chef

für renommiertes 4-Stern-Hotel in der Stadt Zürich.

**Leiter Partyservice** 

Erfahrung in Organisation und Durch-führung von Grossanlässen sowie über Personalrekrutierung und -planung sind für diese Position erforderlich.

### Verkaufsassistent

Gesucht wird ein junger, dynamischer Allrounder, der auch mal mit anpacken kann.

**Generalgouvernante**Für erstklassiges 4-Stern-Hotel in der Stadt Zürich. Erfahrung in 4- und 5-Stern-Hotels erforderlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Hr. Hauff oder Hr. Eng geben Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon 014327373, Segnesstrasse 1, 8048 Zürich.

## witschi's

RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi suchen noch aufgestellte Mitarbeiter in Jahres-stelle

### Chef de rang Commis de rang Servicelehrlinge

### Servicepraktikanten

Bewilligung für Österreich und Deutschland (aber nur für Kandidate mit abgeschlossener Berufslehre).

Ausländer nur mit Bewilligung C oder B (nur mit abgeschlossener Berufs-lehre).

Sonntag und Montag geschlossen. Sommer- und Winterferien. Zeitgemässe Toplöhne.

Unterlagen an Fam. H. Witschi, Zürcherstr. 55, 8103 Zürich-Unterengstringen, Telefon (01) 750 44 60.

Zürcherstrasse 55 8103 <u>Unterengstringen</u> Telefon 01/750'44'60



# DIE Stellenbörse



# Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter oder Suchen Sie eine Stelle?

Dann rufen Sie einfach an!

RESTAURANT WALTHER ZUOZ

Restaurationstochter

Sie sollten Freude und Spass an Ihrem Beruf haben.

an inem Berd Haben. Bitte melden Sie sich bei: P. Hollatz, Restaurant Walther, CH-7524 Zuoz, Telefon 082 7 13 53 591367

Restaurant Alpstübli Klewenalp/Innerschweiz

Brägger.

Kellner

Wir suchen für die Wintersaison, zirka 15. Dezember 1993

## 2 Serviertöchter oder

eventuell Kurzaufenthalter für 4 Monate, sowie

### Koch/Köchin, Buffettochter

Bitte schriftlich melden.

E. Amstad Restaurant Alpstübli 6375 Klewenalp Kanton Nidwalden



**Hotel Des Alpes** 

Wir suchen für die Wintersaison 1993/94 noch folgende Mitarbeiter:

## Alleinsekretärin (sprachkundig)

### Bar-Hallentochter Zimmermädchen

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unter-lagen.

Familie Hüppi **Hotel Des Alpes** 7050 Arosa Telefon 081 31 18 51



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 4-Stern-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 Servicefachangestellte 1 Commis de cuisine

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

Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns doch einfach an.

Park-Hotel, Personalabteilung Badstrasse 44, CH-8437 Zurzach Telefon 056 49 01 51

### GASTRONOMIEMITSTIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser Erstklasshotel einen selbständigen

### Hallen-/Etagenportier/ Voiturier

sowie ein qualifiziertes und vielseitiges

### Zimmermädchen

Unser junges, dynamisches Team wünscht sich eine motivierte und freundliche Persönlichkeit.

Wir bieten Ihnen ein leistungsbezogenes Salär und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Da es sich um eine Jahresstelle handelt, kön-nen Ausländer nur mit gültiger B- oder C-Be-willigung berücksichtigt werden. Gerne er-warten wir Ihre vollständigen Bewerbungsun-terlagen mit Foto zuhanden von Herrn Peter E. Büsser, Direktor.

HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT LUZERN - 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR - SALLE DES BALANCES - TERRASSE TELEFON 041/51 18 51 · TERRASSE · BISTRO



... ein Seiler-Hotel, oberhalb Zermatt, vis-å-vis des Matterhorns, mitten im Wander-und Skigebiet des Gornergrates gelegen, sucht zur Verstärkung auf die kommende Winter- evtl. Sommersaison

### Chef de partie Commis de cuisine Servicefachangestellte

Es freut sich auf Ihre Bewerbung: Seiler Hotel Riffelalp Personalbüro Bettina Schmid 3920 Zermatt

Telefon 028 67 13 48





Die attraktive Bar mit dem besonderen Etwas! Für unsere erfolgreiche, moderne Bar im Herzen von Bern suchen wir:

Sie sind ein Profi, der das Cocktail-Mixen intus hat -unser Abendteam mit Schwung und Begeisterung führt - durch seine Persönlichkeit noch mehr Gäste anzieht.

Bar-Fachmänner/-frauen selbst. Alleinkoch/ Jungkoch (m/w)

für den Tagesbetrieb.

Auf Ihre Bewerbung freut sich
R. Gysler, Café Bar Diagonal, Amthausgasse 18,
3011 Bern, Telefon 031 311 06 16

### **PROMENADE**

RESTAURANT/BAR/CAFÉ/CROISSANTERIE

Promenadenstrasse 2 8500 Frauenfeld Telefon 054 747 10 57

### Sous-chef, Chef de partie

Die PROMENADE-Crew sucht eine/n erfahrene/n freundliche/n Kollegin oder Kollegen mit viel Schwun und Sinn für Teamwork. Bitte Herrn Markus Baumani

Abends von 19.00 Uhr bis 21.00 Uhr



Gaststube, Tournesol, Bar, Garten, Bankettsaal, Konferenzraum

Zur tatkräftigen Unterstützung unseres Teams (22 Mit arbeiter/Innen) suchen wir auf den 1. November 1993 oder nach Vereinbarung teamfähige(n)

### Chef de partie Commis de cuisine Servicemitarbeiter/In

Sie sind ein voll motivierter Profi, packen gerne mit an und das Wohl unserer Gäste liegt auch Ihnen am Herzen. Warum noch lange im Schatten stehen? Lernen Sie die Sonnenseite unserer Berufung kennen und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Dietrich Rickhaus, Restaurant Sonnental Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf Tel. 01 821 30 52 Fax 01 821 30 54

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!





ITT Sheraton

### EIN FRISCHER WIND WEHT IM PARADIES

Zwischen Italianità und nördlicher zwischen Hauamita und nördlicher Kühle, Business und Holidays, Spannung und Entspannung, westlicher Pragmatik und japanischer Stille arbeitet unsere neue, junge Direktion - freundlich und farbig, couragiert und hochmotiviert. Genauso, wie es unser modernes, grosszügiges Suiten-Hotel ist und genauso, wie Sie es sein sollten als

### F&B Assistant Gouvernante

Kommunikativ. Ambitioniert. per 1. November 1993 oder nach Vereinbarung

Sind Sie ab und zu im Gegenwind? Macht es Ihnen Spass, ein neues, interessantes, fröhliches Team auf-zubauen? Dann ist es höchste Zeit, sich Wind und Wetter im Hotel Parco Paradiso auszusetzen. 65 Suiten, italienisches und japanisches Restaurant, Bar, Pool und Wellness-Bereich.

Hotel Parco Paradiso – die \*\*\*\*-Hotel-Insel in Lugano für anspruchsvolle Gäste und Mitarbeiter

Ein frischer Wind weht bald auch mit Ihnen? Peter Hoeck freut sich auf Ihre Unterlagen oder auf Ihren Anruf. 091/55 11 11



Ein Hotel der MONTELAGO HOTELS Davos/Lugand

....glauben Sie, dass es in der Gastronomie eine Zukunft gibt? Jall ?? Dann freue ich mich, Sie kennen-zulernen; denn ich suche im Kundenauftrag motivierte Gastronomiemitarbeiter.

Gerant evtl. Geran Chef de cuisine für 4 Mann Sous-chef in 8-Mann-Brigade Knch Allrounder mit Idee Servicefachangestellte/r

Stellen Sie Ihre Motivation unter Beweis und rufen Sie einfach an.

Wenn Sie aber Sa. und So. frei haben möchten, so rufen Sie bitte nicht an. Auch sollten Sie, wenn Sie Ausländer sind, eine Bewilligung haben.

CH-4500 Solothurn - Klosterplatz 6 - Telefon 065 23 71 71



Für die kommende Wintersaison ab 1. Dezember 1993 bis 19. April 1994 suchen wir einen

### Jungkoch

für unsere renommierte Küche.

Wir sind ein gepflegtes \*\*\* -Fa-milienhotel im Herzen der Skiregion im Oberengadin. Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Un-terlagen freuen wir uns.

Familie Egon und Bettina Weiss Hotel Post CH-7504 Pontresina Telefon 082 6 63 18





### **HOTEL EIGERBLICK**

CH-3818 Grindelwald - Schweiz

Wir suchen per 15. Oktober 1993 oder nach Übereinkunft

### Reservationist/in (Réceptionspraktikant/in)

in Jahresstellung.

Sie bringen mit: – selbständiges Arbeiten – Telefon- und Gästekontakt – Organisationstalent – Teamgeist.

Wir bieten:

Sa./So. frei – Bürostunden
zeitgemässe Entlöhnung
gutes Arbeitsklima
Aufstiegsmöglichkeiten.

Würde Ihnen diese Stellung zusagen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Eigerblick, Tuftbach, 3818 Grindelwald Telefon 036 54 54 14



Für den kommenden Winter suchen wir für unseren Betrieb noch motivierte Mitarbeiter. Ziel ist es, unseren Stammkunden durch einen gepflegten und aufmerksamen Service zu dienen. Diesen Kreis möchten wir mit Ihrem persönlichen Einsatz erweitern. Es stehen noch folgende Stellen offen:

### Chef de service **Gouvernante** 2. Gouvernante **Pâtissier**

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, in einem jungen Team mit-zuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.



Hotel La Ginabelle Familie Abgottspon-Schell 3920 Zermatt Telefon 028 67 45 35 Fax 028 67 61 31

59283/12469



Hotel

Quellenhof Wir suchen auf die kommende Wintersalson 1993/94

Mittelklass-Hotel-Restaurant einen selbständigen

### Alleinkoch/Köchin

Wir bieten hohe Verdienstmöglichkeiten! Gerne erwarten wir Ihren Anruf: Fam. Chr. Wolf Telefon 081 31 17 18

## GASTRONOMIEMITSTIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser Erstklasshotel mit dem Gourmetrestaurant La Vague und zur Ergänzung unserer aufgestellten Küchenbrigade eine/n qualifizierte/n und freundliche/n

### Chef/in entremetier

unser junges, dynamisches Team wünscht sich eine motivierte und innovative Persön-

Wir bieten Ihnen ein leistungsbezogenes Salär und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zuhanden von Herrn Peter E. Büsser, Direktor.

### HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN - 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
BAR - SALLE DES BALANCES - TERRASSE - BISTRO PIANO BAR - SALLE DES BALANCES TELEFON 041/51 18 51



Neu renoviertes Kurhotel, 165 Betten, mit Wellness und Fitnesszentrum in schönster Aussichtslage über den Luganersee sucht für Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

1 GENERALGOUVERNANTE (ab. Jan. '94)

Anforderungen
Sprachen Deutsch und Italienisch in Wort und Schrift HofaLehre oder gleichwertige Ausbildung
Erfahrung in ähnlichen Posten (in 4/5-Stern-Betriebe)
gewohnt an selbständiges Arbeiten
Idealalter 30- bis 40jährig

### 1 RECEPTIONSSEKRETÄRIN (ab Nov. '93)

Anforderungen selbständige, kontaktfreudige Persönlichkeit Wm. EDV-Kenntnisse (Fidelio) Sprachen D, I (F, E) mind. 3 Jahre Erfahrung als Hotelsekretärin Idealalter 25- bis 35jährig

### 1 RESTAURATIONSKELLNER/ **SERVIERTOCHTER**

Anforderungen nettes Auftreten vohnt im A-la-carte-Se Sprachen D, I (F, E)

1 SAALKELLNER (ab Jan. '94) D/I 1 ZIMMERMÄDCHEN (ab März '94) 1 LINGERIEMITARBEITERIN (ab Jan. '94) 1 DIPL. SPORTLEHRERIN/LEHRER (ab Nov. '93)

Anforderungen Bademeister mit Lebensrettungsbrevet 1 nstrukteur für Fitnessgeräte Sprachen D, I

### 1 DIPL. KOSMETIKERIN

(nach Vereinbarung/Teilzeitarbeit)

Anforderungen mind. 2 Jahre Erfahrung Sprachen D, I Lymphdrainage

### 1 DIPL. MED. MASSEUSE

(nach Vereinbarung Frühjahr '94, evtl. Teilzeitarbeit)

Anforderungen
Lymphdrainage und Fussreflexzonenmassage (wünschenswert)

### 1 DIPL. KRANKENSCHWESTER

Zur Betreuung der Kurgäste und Mithilfe in der Arztpraxis Sprachen D, I-Kenntnisse

Offerten bitte mit den üblichen Unterlagen und Foto an die Direktion Kurhaus Cademario, CH-6936 Cademario

Telefon 091 59 24 45



Für ein bestbekanntes ★★★★-Hotel im Bündnerland suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

### Chef de réception

(Dame oder Herr)

Gesucht wird eine dynamische Persönlichkeit (zirka 30jährig) mit Führungseigenschaften und Organi-sationstalent für den gesamten Front-Office-Bereich (Réception, Kassa, Information/Telefon-Desk).

Sie führen selbständig das Réceptionsteam von 4 bis 6 Mitarbeitern/-innen, überwachen die Planung und den Verkauf der 160 Betten und besitzen fundierte EDV-An-wenderkenntnisse.

Ihre guten Sprachkenntnisse (D, F, E w/s, evtl. I) helfen Ihnen, eine internationale Kundschaft kompetent zu betreuen. Ein gewandtes und sicheres Auftreten unter-stützt Sie bei der anspruchsvollen und vielseitigen

Geboten wird für diese längerfristig gedachte Position ein interessantes Salär; auf Wunsch kann eine Wohnung zur Verfügung gestellt werden.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie uns an oder senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (absolute Diskretion selbstverständlich) an:

HoReGa Select Kaderberatung AG Hr. Rolf Reutener, Stänzlergasse 7, 4051 Basel Telefon 061 281 95 91



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



Wir sind ein erfolgreiches Unternehmen in der Nahrungsmittelindustrie. Zur Betreuung unse-rer Kunden aus dem Gastgewerbe und der Ge-meinschaftsverpflegung suchen wir einen kon-takt- und reisefreudigen

### Verkaufsberater

für die Stadt Bern und Umgebung Seeland.

Falls Sie einige Jahre Erfahrung als Küchen-chef mitbringen, verkäuferisches Flair besit-zen, die französiche Sprache beherrschen und über Aussendiensterfahrung verfügen, wür-den wir uns gerne mit Ihnen über diese her-ausfordernde Position unterhalten.

Nach einer gründlichen Einführung in Ihren Aufgabenbereich bieten wir Ihnen eine ver-antwortungsvolle Aufgabe. Fixes Gehalt, Spesenentschädigung und vorbildliche Sozi-alleistungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

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



## Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourstik revue Anzeigenverwaltung **Postfach** CH-3001 Bern Telefon 031 370 42 22 Telefax 031 372 23 95



### EIN FRISCHER WIND WEHT IM PARADIES

Zwischen Italianità und nördlicher Kühle, Business und Holidays, Spannung und Entspannung, westlicher Pragmatik und japanischer Stille arbeitet unsere neue, junge Direktion – freundlich und farbig, couragiert und hochmotiviert. Genauso, wie es unser modernes, grosszügiges Suiten-Hotel ist und genauso, wie Sie es sein sollten als

### 1. Réceptionist In RéceptionistIn

Kommunikativ. Ambitioniert. per 1. November 1993 oder nach Vereinbarung

Sind Sie ab und zu im Gegenwind? Macht es Ihnen Spass, ein neues, interessantes, fröhliches Team aufzubauen? Dann ist es höchste Zeit, sich Wind und Wetter im Hotel Parco Paradiso auszusetzen. 65 Suiten, italienisches und japanisches Restaurant, Bar, Pool und Wellness-Bereich.

Hotel Parco Paradiso – die \*\*\*\*-Hotel-Insel in Lugano für anspruchsvolle Gäste und Mitarbeiter

Ein frischer Wind weht bald auch mit Ihnen? Peter Hoeck freut sich auf Ihre Unterlagen oder auf Ihren Anruf. 091/55 11 11



TEL. 091/55 11 11, FAX 091/55 10 11

Ein Hotel der MONTELAGO HOTELS Davos/Luga



Wir sind ein mittelgrosses 5-Stern-Hotel mit einer internationalen, anspruchsvollen Kundschaft. Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in unsere Küchenbrigade einen versierten, fachlich gut ausgebildeten

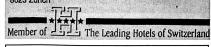
### Chef saucier/Sous-chef (m oder w)

der auch die für ein Kadermitglied nötigen Führungseigenschaften besitzt, sowie einen

### Chef de partie (m oder w)

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechs-lungsreiche Tätigkeit, ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch ein Zimmer in unserem Personalhaus. Möchten Sie mehr darüber wissen, dann telefonie-ren Sie unserem eidg. dipl. Küchenchef, V. Bossotto. Ihre schriftliche Bewerbung erreicht uns unter:

Hotel Eden au Lac Personalbüro Utoquai 45 8023 Zürich



Grosses und modernes Messe- und Kongresshotel in der Nordwestschweiz sucht

### RESERVATIONSLEITER/IN

Diese verantwortungsvolle Position erfordert eine aufgeschlossene Persönlichkeit, mit Erfahrung im Front-Office- oder Reservationsbereich, Fremdsprachenkenntnissen (E. P.), verkäuferischen Geschick und Organisationstalent.

Wenn Sie an einer langfristigen Mitarbeit Interesse haben, über Engagement, Belastbarkeit und Freude am Kontakt zu anderen Menschen verfügen, dann erwarten Sie ein Arbeitsbereich, in dem Sie lihre bisher gesammelten Erfahrungen selbständig in die Praxis umsetzen können, ein anspruchsvoller Gästekreis, ein junges, aufgestelltes Team und eine der Bedeutung der Position angemessene Entlöhnung.

Ihre Bewerbung senden Sie an: Chiffre 59259 hotel + touristik revue, 3001 Bern



In unserem \*\*\*\*\*-Hotel, das mit seinen drei Re-staurants, seinem Convention Center und seinem Traiteurservice zu den führenden Häusern in Basel zählt, haben wir auf Mitte November oder nach Ver-einbarung einen interessanten Posten neu zu be-setzen:

Wir suchen einen

### Food&Beverage-Assistentmanager

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Planung des Ein-kaufs, die Lagerkontrollen und Inventuren sowie die Organisation und Durchführung von Traiteuranläs-sen. Masspeblich tragen Sie auch die Verantwor-tung der Ökoentsorgung und für den Duty-Dienst.

Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule – vorzugsweise schon mit Berufserfahrung – sind eine Persönlichkeit mit Führungsqualitäten und haben ein Flair, Gastgeber zu sein. Sie suchen eine verantwortungsvolle Kaderposition mit guten Aufstiegsmöglichkeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, so richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn M. von Bertrab, Personalchef.

## MÖVENPİCK

Für Menschen und Ideen.

Für unsere traditionelle Rötisserie «Baron de la Mouette» mit einer hervorragenden französischen «Cuisine de marché» (Gault-Millau 14 Pkt.), welche sich durch Kreativität und Sorgfalt abhebt, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine(n)

## Chef(in)

der/die es versteht, die hohen kulinarischen Ansprüche unserer Göste zu erfüllen. Wenn Sie bereit sind, unsere hohen Standards zu erfüllen und selbständig in einem kleinen Team zu arbeiten, dann sind Sie unserfal paudet Mitarbeiterfin. Wir bieten Ihnen dann sind Sie unser(e) neue(r) Mitarbeiter(in). Wir bieten Ihnen

- geregelte Arbeitszeiten
- Samstag/Sonntag meistens frei
- volle 5 Wochen Ferien
- interessante Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir stellen uns einen gelernten Koch (Schweizer(in) oder Ausländer(in) mit B/C-Bewilligung) vor, welcher seine Erfahrungen und Ideen in die Praxis umsetzen möchte. Eine Unterkunft in der Stadt Zürich kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Um erste Fragen zu klären oder einen Vorstellungstermin zu ver einbaren wenden Sie sich bitte an untenstehende Adresse.

Rôtisserie «Baron de la Mouette» Herr R. Raedlein, eidg. dipl. Küchenchef Beethovenstrasse 32, 8002 Zürich Telefon 01/286 53 53 oder Frau A. Hagmann, Personalchefin Telefon 01/286 53 42



Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platz Zürich, die zurzeit 450 Mitarbeiter in 39 Betrieben beschäftigt.

Für die von uns im Auftrag geführte

### Mensa der Universität Zürich Zentrum

suchen wir per Anfang 1994 eine/n initiative/n, aufgeschlossene/n

### Küchenchef/in

Diese anspruchsvolle Aufgabe verlangt:

– eine gründliche Fachausbildung und mehrjährige
Berufserfahrung

– Qualitätsbewusstsein, Flair für ein neuzeitliches, abwechslungsreiches Küchenangebot

Erfahrung in der Personalführung, Organisation und
Kalkulation

- Kalkulation Teamfähigkeit und die Bereitschaft, selbst Hand an-

Unserem neuen Kadermitarbeiter bieten wir:

- oliseien Heider Adelmitäbeiter bleien Mit-eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit geregelte Arbeitszeit attraktive Anstellungsbedingungen Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau S. Schnyder gerne zur Verfügung, Telefon 01 383 14 85.



UNTERNEHMUNGEN HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS

Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich

swissôtel 🕡

Das moderne 5-Stern-Kongress- und Banketthotel Swissôtel Basel, Hotel Le Plaza (249 Zimmer), sucht per 1. November 1993 oder nach Vereinbarung

### I. ETAGENGOUVERNANTE

zuständig für Organisation und Sauberkeit auf der Etage und Betreuung der Wäscherei sowie der Blumendekora-tion.

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachassistentin und Erfahrung als Etagengou-vernante, Sprachenkenntnisse, Führungsqualitäten, Fle-xibilität, Belastbarkeit und Verantwortungsbewusstsein.

Wir bieten Ihnen ein der Position entsprechendes Salär, einen modernen Arbeitsplatz, interne Verpflegungsmöglichkeiten sowie die Möglichkeit einer Führungsposition in einem aufgestellten Team.

Angesprochen? Wenn Sie Interesse haben, Ihre Fähig-keiten in einem internationalen Haus unter Beweis zu stellen, so senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen an das Personalbüro, Messeplatz 25, CH-4021 Basel.

Im Frühjahr 1994 eröffnen wir im neuen Golf- & Country-Club Schlossgut Eppishausen in Erlen TG eine exklusive Club-Restauration mit Seminar- und Banketträumlichkeiten. Auf diesen Zeitpunkt suchen wir einen erfahrenen

## Betreiber/Mieter

### Ihr Anforderungsprofil:

- versierte engagierte Restaurations-Fachleute (z.B. Ehepaar mit Fähigkeitsausweis) mit freundlichem und kommunikativem Auftreten
- Kenntnisse im Bankett- und Seminarbereich
- Bereitschaft zu längerfristigem Engagement

### Was wir Ihnen gerne anbieten möchten:

- exklusive Betreibung unserer Club-Restauration, bestehend aus Clubterrasse mit 80 Plätzen, Restaurant mit 60 Plätzen, grosse Club-Bar mit 50 Plätzen, Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis 80 Personen, jeweils 9 Monate im Jahr, von März bis November, geöffnet
- interessante finanzielle Mietbedingungen
- selbständige und verantwortungsvolle Tätigkeit
- garantierter Mindestumsatz durch die Clubmitglieder
- hervorragende Betriebsinfrastruktur in ländlicher Umgebung

Wir suchen den oder die perfekten Gastgeber, welche bereits in der Pre-Opening-Phase am bestehenden Konzept mitarbeiten können. Absolute Diskretion ist für uns selbstverständlich.



Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Peter Traber + Partner AG z.H. Hr. Peter Traber Postfach 154



### Unsere neuen Telefonnummern:

(ab 25. September 1993)

031/370 42 22

Telefax Verlag: 031/372 23 95

Telefax Redaktion: 031/370 42 24



## MARCHE DE



Dans le cadre de son ex-tention Télé-Restaurant cherche un

### directeur

pour un établissement italien avec certificat de capacité et parlant italien

Candidat avec permis de travail offre avec CV et lettre de motivation à Télé-Restaurant, 29, rue Lect, 1217 Meyrin, téléphone 785 88 88

Hôtel Victoria-Glion 4\*\*\*\* situé sur la Riviera Vaudoise cherche

### chef de rang 1/2 chef de rang réceptionniste

Date d'entrée à convenir. Suisse ou permis valable

Faire offres détaillées à la direction de l'Hôtel Victoria, 1823 Glion sur Montreux.



Cherchons pour entrée en fonction de suite:

## gerant ou jeune couple de gerants-cuisiniers

de gerants-cuisiniers
au bénéfice d'une patente, pour la gestion
d'un restaurant de centre sportif de
renom, sis dans les Alpes vaudoises.
Nous attendons de notre futur candidat,
outre ses excellentes connaissances pro-fessionnelles, un esprit d'entreprise, de
l'entregent et une nature affable à même
de satisfaire une clientele exigente.
Si ce profil vous correspond, alors
contactez-nous sans tarder au
021 320 15 36 sezu-varoess

### Auberge de Vouvry

cherche pour date d'entrée à convenir:

### 1 cuisinier 1 sommelier/-ère

places à l'année, horaire et congés réguliers. Suisses ou permis vala-ble.

Téléphone 025 81 11 07

### **MOTEL DES BAINS** CH-1400 Yverdons-les-Bains

Un-1400 TVCI UNIS-1C3-DGIIIG
Hôtel\*\*\* SSH de 90 lits, 46 chambres et
4 appartements tout confort.
Café-restaurant et bar, salles de conférences 20 à 100 places, Grand 
Tél. 024 231 281, Fax 024 221 494 Nous cherchons pour la période du 15. 12. 1993 au 30. 4. 1994

### une réceptionniste

avec notions d'un PC et sachant français, allemand et anglais. Les candidates avec expériences dans l'hôtellerie sont invitées de faire leur offre d'emploi avec une photo, curricu-lum vitae et les certificats à M. A. Theine,

Motel des Bains, av. des Bains 21, 1400 Yverdon-les-Bains.

## T. C. 1777 T. C. 1777 T. C. 1777 T. C. 1777 T. C. 1777 T. C. 1777 T. C. 1777 T. C. 1777 T. C. 1777 T. C. 1777 T

### Nos nouveaux numéros de téléphone:

(dès 25 septembre 1993)

031/370 42 22

no. téléfax édition: 031/372 23 95

no téléfax rédaction:

031/370 42 24

### Le Casino de Montreux

engage pour date à convenir

## Directeur ou **Couple de direction**

à même d'assurer la gestion de l'ensemble du complexe du Casino

> Salles de jeux (200 machines à sous)

Salles de banquets

Cabaret, Western Saloon, discothèque, bars divers (de jour et de nuit)

Veuillez faire parvenir vos dossiers complets, avec photo et curriculum vitae à

M. Alfred J. Frei Administrateur-délégué Grand-Rue 100 1820 Montreux



est avec plus de 10000 restaurants, répartis dans 65 pays, la plus grande chaîne de restaurants de pizza au monde. Nous sommes déjà présents en Suisse, avec nos restaurants à Genève, Fribourg, Berne, Lausanne, Rickenbach et Sion.

Nous cherchons pour engagement immédiat: dans les cantons de Suisse alémanique et ro-

### **ASSISTANT-MANAGERS**

désirant faire carrière

### Ces postes conviennent à des personnes disposant:

- disposant:

   d'un permis valable

   parlant le français ou l'allemand couramment
   de sens de responsabilité et de l'organisation

   de la capacité de diriger une équipe de 30 à 35 personnes.

### Nous offrons:

- salaire avec primes
   une formation complète de gestion avec certificat vala-ble pour le monde entier
- un travail variéune ambiance sympathique

Envoyer c.v. à PIZZA HUT ADMINISTRATION, 32, rue de Berne, 1201 GENÈVE

Departement du personnel

### Clients gros-consommateurs/Suisse romande

(Hôtels - Restaurants - Hôpitaux - Foyers)

Nous sommes une importante entreprise de fabrication et de commerce dans le domaine des textiles. En vue de renforcer notre équipe de vente, nous cher-chons un

### représentant

pour les cantons de NE et JU ainsi qu'une partie des cantons de VD et FR. Votre activité principale consiste à entretenir les contacts avec la clientèle existante ainsi qu'à étagis systématiquement les relations d'affairles: informer - conseiller - vendre.

La tâche demandera un certain flair pour les tissus, un solide format personnel, des qualités convaincantes de vendeur.

Si vous disposez de la ténacité, de la faculté de contact et de la diplomatie nécessaires et si votre âge se situe entre 25 à 35 ans, nous pourrons vous offrir

- un poste de confiance
   une introduction approfondie et un soutien efficace
   des produits de qualité appropriés au marché
   des conditions d'emploi et avantages sociaux d'une entreprise
  moderne et dynamique
   des frois de déplacements
   une voiture d'entreprise avec Natel C.

Envoyez votre offre détaillées avec photo et page manuscrité à notre Monsieur Richard Stamm.



Schwob & Co. AG Leinenweberei/Tissage de toiles Kilchbergstrasse 19, 3401 Burgdorf/Berthoud Telefon 034 281 111, Telefax 034 281 222

## HOTEL ALPAGE AMBASSADOR\*\*\*

Complexe hôtelier de 160 lits, restaurant de 120 places et terrasse, carnotzet de 90 places, bar, salle de séminaires, discothèque et piscine couverte, à Champoussin (Suisse), station été – hiver, au cœur des Portes du Soleil recherche un

### responsable de la restauration

- Le candidat devrait:
   être diplômé d'une école hôtelière Suisse,
   être une personne jeune et dynamique, avec le sens des reponsabilités et d'une excellente présentation,
   avoir un bon sens des relations humaines et de la vente,
   avoir une expérience de base et de la rigueur dans le
  domaine de la restauration,
   parler le francais, l'anglais, l'allemand et avoir si possible de
  bonnes notions dans d'autres langues,
   candidat Suisse ou avec permis valable.

Si vous êtes motivé par le développement d'une jeune entre-prise de montagne, envoyez-nous vos offres avec lettre ma-nuscrite, comprenant curriculum vitae et photo.

Jean-Michel J. Bagnoud **Hôtel Alpage Ambassador** CH-1873 Champoussin Téléphone 025 772 711, Fax 025 77 26 27

HÔTEL

# NEUCHÂTEL - (038) 25 88 22

Hôtel\*\*\*\* au bord du lac avec trois restaurants et salles de banquets de 10 à 300 personnes cherche

### 1 chef de cuisine

motivé et dynamique, capable de diriger une brigade de 15 personnes

### 1 sous-chef

jeune et consciencieux, capable de se-conder le chef et de le remplacer pendant ses absences.

Adressez vos offres avec CV, photo et co-pies de certificat de travail à:

Monsieur F. Chételat e postale 258 2000 Neuchâtel





### HÔTEL DES BERGUES

### un(e) réceptionniste caissier/-iére

Calssier/-leffe

Vous avez une formation hôtelière, quelques années d'expérience, de l'affinité avec l'informatique et le traitement de texte, de l'entregent, le sens des responsabilités et maîtrisez bien les langues française et anglaise. En contrepartie, nous vous offrons une possibilité de promotion, un travail intéressant et varié au contact d'une clientèle internationale, les avantages sociaux d'une grande entreprise. Les candidats/-es de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, sont priés/-es de bien vouloir adresser leur dossier complet avec photographie au Bureau du Personnel.

33. QUAI DES BERGUES — CH-1201 GENÉVE — TEL.: 022/731 50 50 FAX: 022/732 19 89

### Restaurant d'altitude à

### **Crans-Montana**

recherche pour la saison d'hiver 1993/94

- serveurs avec expérience commis de salle et garçons de buffet. Pas service le soir.
- Entrée début décembre 1993.

Téléphone 027 41 94 75

## INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



Das Eden-Parc mit seinen 82 Zimmern und Suiten ist ein First-Class-Privathotel und bietet A-la-carte- und Tagungsgastronomie.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir:

### **Oberkellner** Chef de rang Commis de rang Hausdamenassistentin Commis de cuisine

Unterkunft kann gestellt werden.

Hotel Eden-Parc GmbH & Co. KG, Herrn Demetz, D-65307 Bad Schwalbach, Telefon (0049) 6124 5160 (Nähe Wiesbaden/Rheingau-Taunus-Kreis).

Wir als führendes österreichisches Personalvermittlungsbüro für das Gastgewerbe sitzen direkt an der Quelle zu gutem Personal.

### Sie suchen neue Mitarbeiter?

### Wir helfen Ihnen dabei!

Faxen Sie uns einfach an oder schicken uns den Auftrag per Post.

Telefon 0043 512 29 21 37 Telefax 0043 512 29 42 18

Anschrift: Personalbüro Koller, Mitterweg 5 A-6020 Innsbruck



FINEST RESORT IN CANCUN, MEXICO IS LOOKING FOR:

- ROOMS DIVISION MANAGER
- FRONT DESK MANAGER
- FOOD AND BEVERAGE ASSISTANT MANAGE
- INTERNATIONAL SALES MANAGER
- BANQUET MANAGER (CONVENTIONS UP TO 5000 PEOPLE)
- \* SPANISH & ENGLISH REQUIERED

IF YOU ARE INTERESTED, SEND CURRICULUM VITAE TO

MR. EMILIO HUHN P.O. BOX. 14 PUNTA CUNCUN CANCUN, Q. ROO MEXICO 77500

one of The Leading Hotels of the World

FAX NUMBER: (98) 83 17 30 PHONE NUMBER: (98) 83 01 00

# SEABOURN



Seabourn Cruise Line operates 2 ultra de luxe cruise vessels in world wide trade. Our Company was voted the World's Best Cruise Line for 1992.

To participate in developing our product we seek

### **Corporate Pastry Chef**

The candidate is to work on both our vessels and train the staff on board.

Work experience from first class restaurant/catering to international guests. Good command of English lan-

We offer competitive wage and 4 months sailing period followed by 6 weeks leave.

Written application with CV, reference papers and a recent photo should be send to:

Seabourn Cruise Line, P. O. Box 275, 1334 Lysaker, Norway, Telephone N 47 67 12 50 25





## STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Jeune fille 21 ans, cherche

emploi à responsabilités

tourisme, hôtellerie,

rormaton:
Hôtesse d'accueil et de tourisme +
CFC de commerce, parfaitement
bilingue fr. angl. + bonnes
connaissances d'allemand.

Zwischensaison? Probleme mit Kontingenten? Mitarbeiter in den Ferien? STOPPI Italiener, 39 Jahre jung, Bew. C, Wirteprüfung Kanton Luzern, langjährige Berufspraxis, D/E/F/Sp sucht Aushilfsstelle als

Chef de service oder Kellner in der ganzen Schweiz zwischen 20. Oktober und 30. November 1993, Tel. 041 93 25 07 (Mo./Di.) oder täglich von 14.30 bis 17.00 Uhr.

réception ou autre

Ecrire ou téléphoner à: Véronique Boschung Le Pont, 1664 Epagny 029 6 32 46 ou 029 6 22 65

Formation:

Schweizerin, 20 Jahre, sucht in Luzern/Umgebung eine Stelle als

### Réceptionistin

Abschluss der Hotel-Handelsschule SHV, Diplom Réceptionistin, KV-Fähigkeitsausweis, EDV-Kenntnisse, D//F/E, Praktikum in 4-Stern-Hotel.

Zuschriften oder Telefon: Sarah Delogu Zelgliweg 9 3421 Lyssach Telefon 034 45 41 69

### Tourismusfachfrau HF (31)

sucht neue berufliche Heraus-forderung.

torderung.
KV, höhere Fachschule,
Auslandaufenthalte, praktische Erfahrung in Verkehrsbüros, Hotellerie und Fluggesellschaft,
Sprachen: D/E/F, vorzugsweise
Raum Bern-Burgdorf-Olten-Biel. Ich freue mich auf Ihre Antwort unter Chiffre 59301, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

### Chef de cuisine pâtissier

grande expérience

cherche place pour la saison d'hiver 1993-94.

Langues: français, anglais.

Faire offres:
Roger Karas, Lot de la rte
Blanche, 39220 Les Rousses-France.
Tél. (0033) 50 20 38 32,
(0033) 84 60 02 63.

### Wintersaisonstelle gesucht

Raum Berner Oberland, Wallis, Engadin, Bündnerland.

Sie, 24, Réceptionistin D/E/F Er, 27, Sous-chef

Beide mit sehr guten Referenzen suchen Stelle in gehobenem Hotel oder Restaurant.

Wir freuen uns auf Ihr Angebot unter Chiffre 59302, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

### Sekretärin

### Reiseleiterin

mit Sportlehrererfahrung (45) sucht Aufgabe im Tourismus, CH oder Ausland.

Tel./Fax 01 361 60 29.

Schweizerin, 44 Jahre alt, mit mehrjähriger Hotelerfahrung, sucht neue, abwechslungsreiche Tätigkeit

### Hotelfach/Gastgewerbe

oder evtl. in einer **Privatklinik** (Réception) in Basel und Umgebung, evtl. auch 80 %.

Kontaktfreudig und flexibel.

Fremdsprachen: D, F, E und I mündlich.

HOTEL

Fähigkeitsausweis A vorhanden.

Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 58904, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

Recherche poste réceptionniste toute région en CH all. F-, I-, A- Conn. Sous chiffre 59260, hôtel revue + revue touristik, 3001 Berne.

Ob Küchenbrigade

oder lieber allein

wir organisieren

das Stell-Dich-ein.

Tel. 370 43 33

Monbijoustrasse 130, Bern Schweizer Hotelier-Verein

SHV

Boulanger-pâtissier, 31 ans, ex-périence en hôtellerie cherche une place à l'étranger étudie toutes propositions Pignolet Stéphane Av. Gérard Clerc 10 1680 Romont

Gastronom, 43, CH, verh., mit grosser Fronterfahrung, sucht län-gerfristig Arbeit als

### Geschäftsführer

in der deutschen Schweiz

- Fähigkeitszeugnis A
   KV-Abschluss
   EDV-Erfahrung
   führungsstark
   unternehmerisch denkend - ideenreich - D, E, F

Termin: November

Angebote unter Chiffre 59190 ho-tel+touristik revue, 3001 Bern

### Das Wohl Ihrer Gäste liegt uns am Herzen!

Wir sind ein junges Direktionsehepaar (28 und 32 Jahre, mehrjährige Führungserfahrung), das sich im Frühjahr 1994 einer neuen Herausforderung stellen möchte (Direktion eines Kur- oder Ferienhotels).

Wir freuen uns auf Ihre Offerten unter Chiffre 59291, hotel+touristik revue, 3001 Bern.

### Für Wintersaison 93/94

suchen wir: Stelle in

### BAR oder PUB

Auskunft: 041 78 11 66 oder 0030 242 26210 (ab 18.00 Uhr)

### Junger, charmanter

Keliner

Reliner
Tunesier, sucht Anstellung in der
Schweiz.
Arbeitsbewilligung muss besorgt
werden. Sprachen: I, F, E, A.
Hédi Dhaouadi. % R. Marolf
Universitätsstrasse 55
8006 Zürich
Telefon 01 363 56 26



**Anzeigenschluss** für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

# An alle Berufsleute aus dem Gastgewerbe



auf der Suche nach einer guten Stelle im Gastgewerbe?

## Möchten Sie...

einmal ganz unverbindlich mit erfahrenen Fachleuten über Ihre Karrierepläne im Gastgewerbe reden?

# Wüssten Sie gern...

wie man Chancen und Talente im Gastgewerbe besser nutzen kann?

# Dafür gibt es eine spezialisierte Beratungs- und Vermittlungsstelle:



HOTEL JOB SHV mit Büros in Bern und Lausanne ist eine erfolgreiche und vielgenutzte Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins.

Der kostenlose Beratungs- und Stellenvermitlungs-Service für feste Stellen, Wiedereinstieg, Express-Vermittlung und Temporäreinsätze wird Angestellten kostenlos angeboten.

Jede Bewerbung wird an verschiedene Betriebe geschickt. Wer also frühzeitig sucht, hat die grössere Chance, mehrere Angebote zu erhalten und kann dadurch sorgfältiger planen. Nutzen Sie diesen professionellen Service des SHV. Denn mit HOTEL JOB SHV kostet Sie eine gute Stelle höchstens eine Briefmarke.

Verlangen Sie weitere Unterlagen per Fax, Telefon oder Post.

HOTEL JOB SHV Monbijoustrasse 130 Postfach CH-3001 Bern Tel. 031 507 333 Fax 031 507 334

Bitte senden	Sie	mir	das	Bewerbungs-
formular für				_

- ☐ Kaderstellen und Führungskräfte
- ☐ Fachpersonal
- ☐ Temporär-Einsätze

Ich erwarte Ihren Anruf auf die Nummer

Vorname:

Vollianio.

Name:

Strasse/Nr.: PLZ/Ort: