

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 101 (1993)
Heft: 49

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>

touristik hotel + revue

Die Fachzeitung für
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL·TOURISMUS

Hayek unter der Lupe 3

Während Tourismus-Kreise den Bericht über die SVZ zerpfücken, demonstriert das Biga Initiative und Führungswillen.

Fortgeschrittene Urlauber 3

Logiernächte-Plus der Deutschen: Doch der neue Werbeslogan «Winter für Fortgeschrittene» setzt Fragezeichen.

F & B · TECHNIK

Mitterrand im Oberland 7

Staatsbesuch als hoteltechnisches Ereignis: Wenig Küche, aber viel Sicherheit und Telekommunikation.

Hektik in der Informatik 10

«Hektisiert» die Informatik unsere beruflichen Abläufe im Hotel? Nicht wenn man sie richtig einplant.

TOURISTIK·REISEN

Swiss Travel Workshop 11

Ob Swiss Travel Workshop (Zürich) oder Trade Travel Workshop (Montreux), lautet künftig in der Branche die Frage.

Airport-Gebühren 13

Jetzt in England, aber auch anderswo in Europa: Finanzdefizit-Abbau dank Einreisegebühren an Airports.

HOTEL·TOURISME

Compétitivité et tourisme 15

Le tourisme suisse peut accroître sa compétitivité, s'il surmonte l'individualisme et offre des produits originaux.

«Vendre» un hôtel 16

Investir pour commercialiser un hôtel de chaîne, cela va de soi. Pour un hôtel indépendant, en revanche...

SHV·SSH·SSA

Investiert - renoviert 19

«Frisch gestrichen»: Die neue Rubrik über Investitionen, Renovationen und Neugestaltungen, in 2. Auflage.

Zyklus 19 im Bild 19

Fototermin anlässlich der Diplomfeier des Zyklus 19 des Seminars SHV für Unternehmensführung.

Ausländerregelung

Ab November '94 Bewilligungs-Stop für Saisoniers aus Ex-Jugoslawien

Die Bundesämter für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga) sowie für Ausländerfragen machen ernst. Ab 1. November 1994 sollen keine Arbeits- und Aufenthaltsbewilligungen mehr an Ex-Jugoslawen erteilt werden. Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) will diese «Radikalkur» nicht akzeptieren und verlangt eine branchen- und sozialverträgliche Lösung in Absprache mit den Kantonen.

ANDREAS NETZLE

In einem Schreiben, das am 1. Dezember beim Schweizer Hotelier-Verein einging, liess das Biga zum ersten Mal durchblicken, dass ab dem 1. November 1994 «grundsätzlich keine Arbeits- und Aufenthaltsbewilligungen mehr an Angehörige des ehemaligen Jugoslawien erteilt werden. Das Biga beruft sich dabei auf die im Herbst 1991 angekündigte Ausländerregelung nach dem «Drei-

Kreise-Modell». «Auf Ersuchen kantonalen Behörden» prüft das Biga «besondere persönliche Härtefälle langjähriger Mitarbeiter» und biete Hand zu «vertretbaren Regelungen in Einzelfällen».

«Unverhältnismässig»

Laut Aussage von Christian Hodler, Vize-Direktor des SHV, ist diese Massnahme «unverhältnismässig». Hodler spricht von einem «Kraftakt», der das Gastgewerbe empfindlich treffe. So fehlten in der Wintersaison 94/95 insbesondere in den Kantonen Wallis, Graubünden, Waadt und im Berner Oberland mit einem Schlag rund 8900 Saisoniers. Ausnahmegewilligungen dürften kaum vorkommen, schätzt Hodler. «Der Bewilligungs-Stop stellt nicht nur das Gastgewerbe vor grosse Probleme», sagte Vize-Direktor Hodler, «es entstehen auch unzumutbare menschliche Härten».

Abrupter Übergang

Der SHV kritisiert insbesondere die Vorgehensweise des Biga. Nach der geltenden Weisung nimmt die Zahl der Saisoniers aus Ex-Jugoslawen kontinuierlich um rund 2000 pro Jahr ab: 1991 waren

von 45 561 Beschäftigten aus Ex-Jugoslawien 11 848 saisonal im Gastgewerbe beschäftigt, 1992 von 36 249 bewilligten noch 10 563 und 1993 von 26 754 noch 8996. Mit der neuen Ankündigung müssten 1994 auf ein Mal rund 9000 Saisoniers ersetzt werden. Der SHV hat den Direktor des Biga, Jean-Luc Nordmann, schon im November darauf hingewiesen, dass «ein Ersatz der jugoslawischen Mitarbeiter längere Zeit braucht und sich nicht an gesetzlichen Übergangsfristen orientiert». Insbesondere sei eine Neuanstellung anderer Nationalitäten wie Spanier und Portugiesen nur «en bloc» möglich. Die Durchmischung hätte in Betrieben verschiedentlich zu Problemen geführt.

Lösung mit den Kantonen

Der SHV verlangt deshalb eine sofortige Absprache mit den betroffenen Kantonsregierungen und der Gastgewerbe-Branche. Als Lösungen sieht der SHV einen sofortigen Stop der Umwandlungen in längere Aufenthaltsbewilligungen, ein Verbot von Neurekrutierungen und eventuell die Bindung an den gleichen Arbeitgeber.

Idyll Hotels Schweiz

Sehnsucht nach Land-Idyll

Am vergangenen Montag/Dienstag ging die erste Orientierungsversammlung der Idyll Hotels Schweiz in Engelberg mit 17 Mitgliedern über die Bühne.

«Auch Geschäftsreisende werden in Zukunft ein ländlich gelegenes Hotel einem Stadthotel nach Möglichkeit vorziehen», glaubt Urs Honegger, Initiator und Gründer der Idyll Hotels Schweiz: Ruhe und Erholung und vor allem eine freundliche Gastlichkeit werden als Alternative zum Geschäftsstress gefragt sein.

Doch nicht nur Business-Kunden, auch Feriengäste, Seminare und Incentives sollen auf den Geschmack des Landlebens gebracht werden. Inspiriert wurde Honegger unter anderem durch die Landidyll-Gruppe, die in Deutschland ein ähnliches Angebot vertritt.

Honegger, bis vor kurzem selber Hotelier im 3-Stern-Hotel Adler in Zürich, kennt die zeitliche Beanspruchung als «Gastgeber» aus eigener Erfahrung. Mit seinem Koordinationsbüro will er die Gruppenmitglieder von den Aufgaben des Marketings und der Verkaufsförderung entlasten. Als Reservationszentrale setzt er einen «grünen» Fax ein. Seite 5

Tourisme scientifique

Un créneau à exploiter

Aux antipodes des vacances consistant à «bronzer idiot», il existe une forme de loisirs encore peu connue, mais en plein développement: le tourisme scientifique.

De plus en plus d'entreprises industrielles et de grands centres de recherches organisent, des visites guidées à l'intention du grand public. En France voisine, cette pratique est même courante. Le Futuroscope de Poitiers, par exemple, est régulièrement pris d'assaut par une foule de touristes. A Genève, le CERN attire près de 30 000 par année. Autrement dit, il semble bien que les sciences fassent désormais pleinement partie de la culture et des activités de loisirs. Elles sont même en train de se transformer en véritables produits touristiques. Or, le savoir à l'état pur se commercialise mal. Ce type de voyages, même s'il est probablement appelé à se développer, échappe en effet encore aux circuits de distribution traditionnels. Ces visites scientifiques sont encore rarement réservées par le biais des agences de voyages et ne sont généralement pas programmées par les tours-opérateurs. Quoi qu'il en soit, cette nouvelle forme de tourisme pourrait bien apporter des retombées intéressantes aux hôteliers et aux restaurateurs. Page 17

Kuoni/BZ

Erste Schweizer Reise-Fax-News

Seit Anfang Dezember haben Schweizer Reisende im Ausland ihre erste Faxzeitung: Die «Berliner Zeitung BZ» und Reiseveranstalter Kuoni erproben in einem Test die «BZ Swiss Fax News».

Nicht nur Kaffee und Gipfeli, sondern seit Dezember probeweise auch ein Fax mit News aus der Heimat könnte das Frühstückstischchen von Schweizer Reisenden im Ausland schmücken. Das neue Medium Faxzeitung richtet sich vorerst an Schweizer Geschäftsleute, die sich für längere Zeit im Ausland befinden und an den wichtigsten Nachrichten aus der Heimat interessiert sind. Kuoni, Marktleader bei Geschäftsreisen, verspricht sich von der Faxzeitung für seine Kunden nach Angaben eines Sprechers «eine Optimierung des Angebotes». Die BZ hingegen will mit der Neuerung «eine Marktlücke füllen und eine wichtige Position besetzen», wie Chefredaktor Beat Hurni betont.

Vorderhand bietet Kuoni diese Dienstleistung gratis an, übernimmt sogar die PTT-Gebühren. Und zwar allen Geschäftsreisenden, die beim Reiseveranstalter Flug und Hotel buchen. Proben-Fax gibt es für den südasienischen Raum, Australien und China. Seite 11

Best Western



Engere Bindung mit neuem Logo

Der Vorstand von Best Western International hat grünes Licht gegeben: Das alte «Motele»-Logo wird durch ein modernes mit neuen Farben und stilisierter Krone ersetzt. Publikums-Test haben bestätigt, dass das neue Emblem mehr Qua-

lität und einen höheren Standard signalisiert. Schweizer Mitglieder von Best Western sind über den Entscheid erleichtert, hatten sie doch bis anhin Mühe, sich mit der Marke Best Western nach amerikanischem Vorbild zu identifizieren. Seite 5

Statt selber kaufen
und waschen
Hotelwäsche «lesen»!

AARE

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

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

Rosen Thal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:

SILBERNED

Sternegg AG
Silberwarenfabrik

8201 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91

Fax 24 80 94
Showroom: 8003 Zürich

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

Mannesstr. 10
Tel. 01-242 92 88

keys Front-Office
Software vereinfacht
Ihre Gästeverwaltung.

Verlangen Sie eine
Demonstration von
keys Front-Office.
Try and rent!

Rebag Data AG
8134 Adliswil
Tel. 01-710 71 10

Lucillus Programming AG
4012 Basel
Ultrasoft AG
3052 Zollikofen

keys
Informatik für die Gastronomie

«Mitarbeiter verstehen oft mehr von Ökologie»

Der Trend zur Ökologisierung der Wirtschaft und zur stärkeren Nachfrage nach umweltgerechten Angeboten hält auch in konjunkturell schwierigen Zeiten an. Dies ergab die 2. Tagung Umwelt und Tourismus von letzter Woche in Landquart. Dem Einbezug aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den ökologischen Prozess wurde dabei höchste Priorität eingeräumt.

ANDREAS NETZLE

«Man muss die Firma nicht auf den Kopf stellen, um sie auf einen ökologischen Kurs zu bringen», meinte Hildi Schutt, Umweltbeauftragte bei der Weichkäseerei Baer in Küssnacht am Rigi. Bei Baer wurden von allem Anfang an alle Ebenen der Mitarbeiter in den Prozess einbezogen. In Leitbildseminaren wurden die Mitarbeiter auf die ökologische Frage sensibilisiert und aufgefordert, Lösungsvorschläge zu erarbeiten. Um die erste Absicht zu unterstreichen, setzte die Unternehmensleitung ziemlich bald erste Massnahmen um. Ebenso ernannte Direktor Stephan Baer eine Umweltbeauftragte in einer Stabsfunktion. In weiteren Kader-Vorschlagsrunden wurden auf der Ebene der Abteilungen weitere Vorschläge erarbeitet. Als entscheidend betrachtet Hildi Schutt die kontinuierliche Mitglieder-Information und -Motivation. «Öko-Höcks», «Velo-Fliete», Vorträge und Ausflüge unterstrichen den «lust-

vollen Zugang» zur Ökologie, der, so Schutt, in einem Betrieb allein erfolgversprechend sei.

Ökologische Echt-Preise

Das Potential der Mitarbeiter war auch für Reiner König, Leiter der Öffentlichkeitsarbeit bei AEG Haushaltgeräte AG in Nürnberg entscheidend. Im Ökologischen Wissen hätten viele Angestellte gegenüber den Entscheidungsträgern einen Vorsprung. Diesen müsste man für die gemeinsamen Unternehmensziele einsetzen, meinte König. Er vertrat die These, dass vor dem Hintergrund wirtschaftlicher Schwierigkeiten die Chance zu ökologischer Optimierung unseres Handels eher grösser geworden sei. Der Verbraucher sei zunehmend bereit, ökologisch orientierte Unternehmens- und Produktkonzepte zu honorieren. Bei der «Abstimmung am Verkaufsregal» wähle insbesondere die junge Generation «ökologisch». Dies zwingt die Unternehmen zu Veränderungen. König erwähnte auch die neue Strategie der Umwelt-Organisationen, die nicht mehr nur Untergangsszenarien malten, sondern jetzt selbst als Anbieter umweltschonender Produkte – etwa von FCKW-freien Kühlschränken – auftraten.

König plädierte für «Echt-Preise» für Produkte und Dienstleistungen, in denen eben auch die Umwelt als Kostenfaktor erscheinen müsse. König schlägt einen Aufschlag von 5 Prozent vor, mit denen Umweltschäden und Alllasten behoben werden sollten. «Ökologie ist Gewinnverzicht heute», sagte Reiner König und plädierte für Mehrjahreszyklen bei Unternehmensbilanzen.



Eher skeptisch reagierte die Gesprächsrunde auf die Aussagen von Raimund Rodewald von der Stiftung für Landschaftsschutz SL. (v.l.: Leonz Blunsch, «Bernhofer» Gstaad; Dres von Weissenfluh, Verkehrsdirektor Saas Fee; Florenz Schaffner, Verkehrsdirektor Arosa; Hans Peter Doebeli, Dichter Institut, Zürich; und Raimund Rodewald, SL.)

Foto: Susi Haas

Dass man mit ökologischen Massnahmen durchaus sparen kann, zeigte Walter Anderau, Vice President Corporate Affairs der Kraft Jacobs Suchard Holding. 1993 habe man 5 Prozent (25 000 Tonnen) Verpackung und somit 23 Millionen Dollar gespart. Mit der Umlage-

rung von Transporten auf die Schiene weitere 500 000 Franken. Hätte man allerdings beim Kaffe-Transport von Jute-Säcken auf rationellere Container umgestellt, wäre deswegen der Staat (!) Bangla Desh bankrott gegangen, der mit Jute 72 Prozent seines Aussenhandels betreibt. Anderau wies darauf hin, dass man für das Bild, das Kraft Jacobs Suchard zum Beispiel mit der Milka-Kuh in einer intakten Alpenlandschaft zeichne, auch etwas tue. Im Rahmen der «Eco-Initiative» betreibt der Weltkonzern ein eigentliches Öko-Sponsoring. Im letzten Jahr habe man beispielsweise 400 000 Bäume gepflanzt.

Ökologie als Werbe-Thema

Der Werber Reinhold Weber wies in diesem Zusammenhang darauf hin, dass der heutige Konsument offene und ehrliche Information erwarte. Ökologische «Deckmäntelchen» in der Werbung würden rasch durchschaut. Für 70 Prozent der Konsumenten sei Ökologie ein Thema in der Werbung. Ökologie in Verbindung mit Tourismus steht dabei aber erst an fünfter Stelle, nach Verpackung, Recycling, Reinigungsmittel sowie Heizung und Haushaltgeräte. Das Thema Ökologie sei noch keineswegs ausgereizt, wie viele Unternehmer glaubten. «Werbe-konzepte, welche zentral und umfassend Ökologie zum Thema haben, werden eher akzeptiert, als wenn die Öko-Botschaften unter anderen Produkt- und Werbe-Argumenten eingebettet sind», meinte Weber.

Öko-Label im Tourismus

An der 2. Tagung Umwelt und Tourismus in Landquart kritisierte FIF-Leiter Hansruedi Müller in seinem Referat die Inflation von Gütesiegeln, welche die ökologische Unbedenklichkeit von Stränden, Hotels, Feriengebieten, Reiseveranstaltern oder ganzen Pauschalreisen bescheinigen sollten. Dies lasse sich nicht nur mit den ökologischen Herausforderungen und der entsprechenden Sensibilisierung der Gäste erklären, sondern auch mit der «Profittiermöglichkeit für eifrige Umweltschützer und den rationalen Überlegungen cleverer Marketingstrategen». Würden die Öko-Labels dagegen als «Öko-Viren» genutzt, und damit die Sensibilisierung touristischer Kreise forciert, könnten sie auch eine Chance sein. Laut Müller sind Gütesiegel am ehesten vertretbar für Berbergungsbetriebe und überschaubare Räume mit touristischer Sondernutzung. Für touristische Zielgebiete seien dagegen Öko-Börsen oder Öko-Innovationswettbewerbe viel sinnvoller. Hansruedi Müller plädierte bei Reiseveranstaltern und Reisebüros für ein Öko-Rating als Vorstufe zu einer «gläsernen Öko-Bilanzierung» für ganze Reiseprogramme und eine klare Offenlegung von Umweltinformationen.

SHV und VVGR an vorderster Öko-Front

Vor den rund 200 Touristikern aus allen deutschsprachigen Ländern wiesen die Tagungs-Organisatoren auf ihre Vorreiterrolle in Sachen Ökologie hin. Heinz Probst, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereines (SHV) rief in Erinnerung, dass sich der SHV schon anfangs der Achtziger-Jahre im Grundsatz zur Ökologie bekannte. 1990 wurde in einer Mitgliederbefragung ein Überblick über Wissen, Denkhaltung und Verhalten in Bezug auf die Umwelt ermittelt. Die Umfrage ergab, dass zahlreiche konkrete Massnahmen in den Bereichen Energie, Wasser, Abfall, Reinigung und Entsorgung in die Wege geleitet oder geplant waren. Erfreulich war laut Direktor Probst, dass einige Hoteliers bereit waren, für Umwelt-schutzmassnahmen nötigenfalls auch Aufwand und Kosten in Kauf zu nehmen. «Interessant waren auch Anregungen, der SHV solle in der Hotel-Klassifikation Umweltkriterien künftig stärker berücksichtigen», sagte Probst.

Dies ist zum Beispiel mit dem reduzierten Wäschewechsel in den Normen 95 bis 99 mittlerweile geschehen. Der SHV-Direktor verwies weiterhin darauf, dass auch in den Weiterbildungs-Programmen des SHV Kurse wie «Ökologie im Betriebsalltag» und «Ökologisches Management» angeboten werden. 1992 schuf der SHV die Öko-Beratungsstelle des Schweizer Gastwerbes. Anfangs dieses Jahres schliesslich wurde das praktische Umwethandbuch «Natürlich erfolgreich» veröffentlicht. Alle diese Massnahmen folgen, so Heinz Probst, dem Grundsatz, wonach Ökologie lernbar, aber nicht delegierbar sei. «Jeder ist selber und persönlich für das verantwortlich, was er nicht tut», sagte der SHV-Direktor.

Lebensqualität im Zentrum

Marco Hartmann, Direktor des Verkehrsvereines Graubünden, erinnerte die Tagungsteilnehmer daran, dass vor rund

500 Tagen ebenfalls in Landquart acht touristische Spitzenverbände Graubündens die «Umwelt-Deklaration» unterzeichnet und mit der gleichzeitig stattfindenden touristischen Öko-Börse den Auftakt zu einem breiten Engagement für die Sache Umwelt und Natur im Bündner Tourismus signalisiert hätten. Seit zwei Jahren existiert eine Arbeitsgruppe Umwelt des VVGR, die sich aus Exponenten des Bündner Tourismus zusammensetzt. Hartmann ist überzeugt, dass Umweltschutz die Wettbewerbskraft stärkt. «Als kleines Land mit beschränktem Raum und knappen Ressourcen können und dürfen wir uns im Tourismus nicht damit begnügen, mit Nüchternheitszahlen zu brillieren», sagte der Bündner Verkehrsdirktor. Vielmehr sei es vorteilhaft, sich an der Lebensqualität zu orientieren und sie zu sichern. Dazu gehöre eine intakte Umwelt, eine gesunde und vitale Natur, erklärte Marco Hartmann. AN

SWISSORAMA

Ostschweiz

Unter dem Slogan «Das isch ds Zäni!» probten die vier Glarner Wintersportorte Braunwald, Elm, Filzbach und Schilt engere Zusammenarbeit im Tourismusmarkt. Unter der Regie von Ursula Seliner, Geschäftsführerin des Tourismusverbandes Glarnerland, organisierten die vier Ski-Stationen Ende November eine Werbeaktion in der Autobahnrastrastätte Niederurnen, die mit Pistenfahrzeug, Skiservice-Demos, Schneemaschinen, Displays usw. auf Wintersport getrimmt wurde. Im Zentrum der Veranstaltung stand neben einem Wettbewerb ein Kartenvorverkauf mit zehn Prozent Ermässigung auf Mehrfach-, Tages- und Saisonkarten. SS

Zürich

Das ursprünglich für die Japan-Jubiläumswochen auf die Schienen gebrachte Sush-Tram ist so erfolgreich, dass die Verkehrsbetriebe Zürich (VBZ) es «bis auf weiteres» über Mittag und abends von 18 bis 22.30 Uhr jede halbe Stunde ab Bellevue durch die Stadt kreisen lassen (an Samstagen von 16 bis 23 Uhr). Neu ser-

viert der Gastrobetrieb Hotline auch anderes als Sushi; ebenfalls nun erfüllt der Fahrdienst für dieses einzige Zürcher Restaurant ohne feste Adresse auch individuelle Routenwünsche. (Reservationen bei den VBZ.) EM

*

Der chinesische Garten in Zürich, ein Geschenk der Zürcher Partnerstadt Kunming, ist fertiggestellt und im Besitz einer aus China angereisten Delegation Vertreter der Limmatstadt offiziell übergeben worden. Die chinesischen Gartenbaumeister haben es verstanden, im 64 auf 52 Meter umfassenden Geviert am Zürichhorn ein beeindruckendes Kunstwerk zu erstellen. Bis zur Eröffnung im kommenden März will man den jungen Pflanzen und Bäumen Zeit zur Assimilation und Wachstum lassen. MM

Zentralschweiz

Mit rund 21 Millionen Franken will die Kriensereggbahn AG, eine Tochtergesellschaft der Pilatusbahn, die 1954 erstellte Zwei-Seil-Umlaufbahn zu einer modernen Ein-Seil-Umlaufbahn um-

bauen. Gleichzeitig wird der Sitz der Pilatusbahn-Gesellschaft von Luzern nach Kriens in die neue Talstation der Bahn verlegt. Mit dem Umbau ist eine Erhöhung der Kapazität von bisher 530 auf 750 Personen pro Stunde verbunden. Die Fahrzeit verkürzt sich bei gleichbleibender Linienführung um 5,1 Minuten. Damit können wesentliche Teile der alten Bahn wieder verwendet werden. Im Frühjahr 1995 soll die erneuerte Bahn in Betrieb genommen werden. Die Gondelbahn Kriens-Fräkmüntegg ist eine Teilstrecke der Pilatus-Rundfahrt und erschliesst zudem die ausgedehnten Wander- und Naturerholungsgebiete am Nordhang des Pilatus. In Spitzenjahren verzeichnet die Bahn eine Frequenz von nahezu einer Million Passagiere. PAM

*

«Der Zentralschweizer Tourismus benötigt eine stabilere Kundschaft», betonte Konjunkturforscher Christoph Koellreuter an einer Podiumsveranstaltung in Luzern. Zum Thema «Der Tourismus im Spannungsfeld der wirtschaftlichen Entwicklung» unter Gesprächsleiter und Herausgeber der Luzerner Zeitung, Walter Brülisauer, bemerkte Kurt

Diermeier, Direktor Verkehrsverband Zentralschweiz, dass sich innerhalb des touristischen Angebots die Geschichte und Kultur nicht verändern lasse, wohl aber die Infrastruktur und Dienstleistung. Koellreuter wünschte sich weniger Amerikaner und Japaner, dafür mehr Europäer, mehr Familien, junger Touristen und Stammgäste. Diermeier betonte die starke Auslandsabhängigkeit und die Problematik, die Zentralschweiz in eine Ferienregion für Schweizer umzufunktionieren. Während sich der Urner Vokswirtschaftsdirktor Ambros Gisler für vermehrt gezielte und koordinierte Werbung stark machte, sprach Alfred Müller, Direktionsmitglied Schweizerische Volksbank, von dem momentan dank sinkenden Hypothekenzinsen günstigen Investitionskapital für die Hotellerie. VY

Berner Mittelland

Aus dem von privaten Initianten gearbeiteten Projekt zur Untertunnelung der Berner Spital- und Marktgasse zwecks reibungsloser Waren-Anlieferung wird wohl nichts. Der Berner Gemeinderat gab seinem eigenen Projekt,

die Marktgasse ab 1995 zu sanieren, den Vorzug. Dringend nötig ist diese Sanierung vorab wegen der veralteten Gasleitungen und Tramgleisen. Die Gasleitung darf nur wenige Jahre später für das Tunnel-Projekt – dessen Finanzierung im übrigen noch nicht gesichert war – wieder aufzureissen, könne man sich nicht leisten, so die Meinung der Stadtregierung. MLG

Graubünden

Nach dem im vergangenen Jahr gelungenen Versuch, die Wintersaison in Arosa mit einem Humor-Festival einzuleiten, stand ausser Zweifel, dass es eine Fortsetzung dieses originellen Saisonauftaktes geben würde. Vom 2. bis 13. Dezember 1993 findet nun das zweite Arosener Humor-Festival statt. Während dieser fünf Tage soll im Schanfigger Kurort wenigstens in den Nachmittags- und Abendstunden kein Auge trocken bleiben. Hochkarätige Künstlerinnen und Künstler aus halb Europa werden dafür mit ihren Auftritten im Zirkuszelt vor der Tschuggenhütte oder im Kursaal sorgen. Präsentiert wird dieses humorige Spektakel von Viktor Giacobbo. FS

Schweizerische Verkehrs-Zentrale SVZ

Hayek-Bericht im Visier der Interessen

Es ist still geworden um die SVZ. Doch hinter den Kulissen tut sich etwas: Das Biga überarbeitete den Bundesbeschluss über die SVZ und bestimmte den Steuerungsausschuss. Der SVZ-Vorstand hat den Hayek-Bericht in einigen Punkten korrigiert. Noch im Dezember soll der Projektleiter für die Reorganisation der SVZ gewählt werden.

ANDREAS NETZLE

Biga-Direktor Jean-Luc Nordmann hat den «Steuerungsausschuss» nominiert. Dies gab das Biga auf Anfrage bekannt. Der Steuerungsausschuss soll die Arbeit des Projektleiters für die Reorganisation der SVZ überwachen. Neben Nordmann, der den Ausschuss gleich selber präsidiert, sind dabei: Peter Keller (Biga), Paul Blumenthal (SBB), Ulrich Sinzig (VS-SU), Pierre Schwitzgebel (Office du tourisme Lausanne) und Luregn Cavelti (Vizepräsident SVZ). Dazu kommen der Gesamtprojektleiter und die drei Teilprojektleiter. Einigermassen erstaunt über diese Zusammensetzung zeigten sich Vertreter verschiedener touristischer Organisationen und Verbände. Warum zwei der sechs Mitglieder aus dem Bereich Verkehr und zwei weitere aus dem Biga (der Direktor und sein Abteilungsleiter) kommen müssen, ist für sie nicht nachvollziehbar. Vermisst wird dabei auch «der frische Wind, den Hayek in die Strukturen bringen wollte». Am 15. Dezember wird der Steuerungsausschuss erstmals zusammenkommen.

Ebenfalls aktiv war das Biga in Sachen Bundesauftrag für die SVZ. Bereits am 25. November lag der beratenden Kommission für Tourismus des Bundesrates ein Vorentwurf der Teilrevision des Bundesbeschlusses zur Stellungnahme vor. Peter Keller, Leiter des Dienstes für Tourismus, wollte damit nicht auf die Projektgruppe «Übergeordnete Führungsstruktur und Bundesauftrag» warten, die Hayek dafür vorgesehen hatte. Laut Kommissionspräsident Karl Mätzler, Regierungsrat St. Gallen, basiert die Teilrevision «im Wesentlichen auf dem Bericht Hayek». Die strikte Beschränkung auf die Tätigkeit im Ausland, wie sie Hayek vorschlägt, wird nicht übernommen. «Diese

Tätigkeitsfelder lassen sich nicht so einfach trennen», meinte Mätzler. Die Detaillierung soll jedoch erst auf Verordnungsstufe vorgenommen werden. Der Entwurf soll Ende Januar dem Bundesrat vorgelegt und dann in die Vernehmlassung geschickt werden.

Finanzierung nicht gelöst

Einige Modifikationen hat der Hayek-Bericht auch in den Arbeitsgruppen des SVZ-Vorstandes erfahren, welche anfangs November in Solothurn tagten. Insbesondere macht der Vorstand ein Fragezeichen bei der von Hayek vorgeschlagenen Finanzierung. Es wird angezweifelt, ob der «Transfer von Werbeaufwendungen von der unteren auf die obere Ebene» zu bewerkstelligen sei. In einem Ar-

beitspapier heisst es zusammenfassend: «Je mehr die Leistungsträger und Vermittler der touristischen Leistungserbringung in die Entscheidungsprozesse eingebunden werden können, desto höhere Ziele lassen sich - auch finanziell - erreichen.» Auch für Peter Keller vom Biga ist die Finanzierung und die Beteiligung der Tourismus-Kreise ein «noch ungeöstetes Problem».

Mini-Vorstand «Azimut»

In Abänderung der Hayek'schen Organisation hat eine Arbeitsgruppe des Vorstandes die Bildung einer «Arbeitsgruppe Azimut» vorgeschlagen; sie soll die vorgesehenen Gruppen «Special Events» und «Marke Schweiz» ergänzen. «Azimut» soll das «Gelenk zwischen der Märkte und die nachfragenden SVZ und den das Angebot vertretenden Interessensgruppen» bilden. Die vorgeschlagene Zusammensetzung lässt darauf schliessen, dass damit der heutige Vorstand in einer konzentrierten Form erhalten werden soll. Bereits hat SVZ-Direktor Walter Leu 17 Organisationen und Verbände zu einer ersten Sitzung im Januar eingeladen. Gegen die da und dort - auch aus der SVZ-Zentrale - aufkommende Kritik an Hayek und seinen Vorschlägen wehrt sich Peter Keller vehement. Insbesondere nahm er Nicolas Hayek gegen den Vorwurf in Schutz, dieser wolle sich mit der Forcierung von «Special Events» eine Plattform für die Vermarktung seiner Uhren schaffen. «Tourismus Schweiz» (so der superprovisorische Arbeitstitel für die künftige SVZ, Anm. d. Red.) profitiert eher von Herrn Hayek als umgekehrt», sagte Peter Keller.

Warten auf den «Supermann»

Noch nicht gefunden wurde der Projektleiter, SVZ-intern auch «Supermann» genannt. Als Kandidaten kursieren Namen wie Fritz Hirsiger, Peter Kühler, Arnold Kappeler und Daniel Fischer. Branchenkenner geben insbesondere Daniel Fischer wenig Chancen, dieser polarisiere die Branche doch zu sehr. Laut Peter Keller vom Dienst für Tourismus wurden auch bei allen anderen Kandidaten Vorbehalte geäußert, so dass eine totale Akzeptanz nur schwer zu erreichen sei. Im Biga scheint man auf einen jüngeren, dynamischen Kandidaten zu setzen. Wirkt doch die angebotene Stelle eines

unabhängigen «Experten auf Zeit» auf fest im Berufsleben verankerte Unternehmensberater nicht unbedingt anziehend. Laut Peter Keller braucht es einen «Turn-around-Manager» mit Marketing-Kenntnissen und touristischem Wissen und Verständnis, der bereit ist «Knochenarbeit» zu leisten. Würde man den Kreis der Kandidaten etwas weiter ziehen, kämen auch Manager aus der Wirtschaft (Levy...) in Frage. Hayek überlässt es in seinem Bericht dem Biga, ob es die Projektleitung selber übernehmen möchte. Arbeitsbeginn ist laut Keller nach wie vor «Anfang 1994». AN

Erst- und Zweitwohnungsbau

Engelberg will Beschränkung

In Engelberg ist eine Initiative zur Abschaffung des erst drei Jahre alten Reglements über den Erst- und Zweitwohnungsbau abgelehnt worden. Die Absicht einer Lockerung der Lex Friedrich bestätigte nun der Bundesrat.

Bei einer Stimmbeteiligung von 46 Prozent stimmten 648 Personen gegen die Abschaffung und damit für den Erhalt der Beschränkung im Zweitwohnungsbau. 323 Personen stimmten für die Initiative. Die Initianten, fast ausschliesslich aus dem Baugeverbe stammend, argumentierten mit der anhaltenden Wirtschaftskrise, den «Schwachpunkten des bestehenden Reglements» und machten sich für eine gänzlich neue Lösung stark. Hansruedi Suter, geschäftsführender Direktor des Kur- und Verkehrsvereins Engelberg, zeigte nach der Abstimmung zwar Verständnis für die Anliegen der Initianten, stellte sich aber gegen eine kurzfristige Denkungsweise. «Mit Rücksicht auf eine langfristige und gesunde Entwicklung des Ortes ist dieser Abstimmungs-Entscheid richtig», Engelberg benötige ein gesundes Verhältnis von Hotellerie und Parahotellerie und könne es sich nicht leisten, im Zuge von fallenden Hypothekenzinsen und einer Lockerung der Lex Friedrich einen unkontrollierten Bauboom auszulösen. In einem Brief an die Initianten der Initiative hatte Suter gleich nach Bekanntgabe des Abstimmungsergebnisses Gesprächsbereitschaft signalisiert, nun gemeinsam «die Schwachpunkte im jetzigen Reglement» zu analysieren.

Bund: Lex Friedrich lockern

Diesen Montag bestätigte der Bundesrat seine im August bezogene Position einer Lockerung der Bodenmarktregelung. Damit wird der Grundstückserwerb für Ausländer erleichtert. Die Gesetzgebung werde internationalen Abmachungen angepasst, teilte das Justiz- und Polizeidepartement (EJPD) mit. Man wolle jedoch Rücksicht nehmen auf die Bedürfnisse von Tourismus-, Finanz- und Industrie-Kreisen. Die Bewilligungspflicht werde nicht völlig fallengelassen, aber auf den harten Kern beschränkt, so die Nachrichtagentur ap. Laut Bundesrat werden nur noch jene Ausländer eine Ermächtigung benötigen, die ein Grundstück zur reinen Kapitalanlage und im gewerbetreibenden Handel sowie eine Ferienwohnung kaufen wollen. Personen im Ausland, die in der Schweiz Wohnsitz haben oder während fünf Jahren Wohnsitz hatten, unterliegen nicht mehr der Bewilligungspflicht. Durch den Wechsel vom Nationalitäten- zum Wohnsitzprinzip entfallende Widerspruch der Lex Friedrich zu den Niederlassungsverträgen, die in der Vergangenheit besonders mit Italien zu Streitigkeiten geführt hätten. Eine Teilrevision der Lex Friedrich geht nun in die Vernehmlassung. IY

Markt Deutschland

Wie fortgeschritten muss ein Urlauber sein?

Mit einem satten Plus im Rücken startet die Deutschlandvertretung der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) ihre neue Touristenoffensive im «grossen Kanton». Die aktuellen Hochrechnungen zeigen bis Ende Jahr drei Prozent mehr Übernachtungen aus Deutschland (plus 16,5 Millionen). Noch besser sehen die Zahlen des letzten Winters aus. Doch der neueste Slogan «Winter für Fortgeschrittene» stösst nicht nur auf offene Ohren.

GEORG UBENAU, FRANKFURT

«Sehr zufrieden» zeigt sich SVZ-Deutschland-Chef Peter Michel mit seinen Zahlen für den zurückliegenden Winter. «Ausgezeichnete» fünf Prozent haben die aus deutschen Quellenmärkten stammenden Gäste vor allem in frequenzschwächeren Zeiten der Schweiz besucht. Neuester Coup: Der Schweizer



Peter Michel, Deutschlandchef der Schweizerischen Verkehrszentrale. Foto: zvg

Bild. Dass Deutsche sich immer noch über «arrogantes Verhalten» mancher Schweizer beklagen und Service-Leistungen in Österreich häufig positiver bewerten als die in der Schweiz, beurteilte Peter Michel nach langem Zögern mit: «Es gibt gewisse Probleme. Wir werden weiter daran arbeiten.» Mit den Slogans vom «Winter für Fortgeschrittene» und «Urlaub für Fortgeschrittene» wolle die Schweiz sich durchaus auch «abheben von der Konkurrenz und profitieren gegenüber den Wettbewerbern».

Nicht nur Ski-Sport

Mit Farbphoto-Sujets und aggressiven Slogans dazu soll im Frühjahr für die Saison 1994 in den stärksten deutschen «Quellenmärkten» Nordrhein-Westfalen, Baden-Württemberg, Bayern und Rheinland-Pfalz gewonnen werden: «Machen Sie endlich Urlaub, von dem Sie sich nicht 14 Tage erholen müssen». Und zu einem wunderschönen Alpenpanorama heisst es: «Unsere Städte sind berühmt für ihre Vororte». Da allenthalben deutlich wird, dass auch Wintergäste nicht mehr nur den Skisport

suchen, setzt die deutsche SVZ-Vertretung unter anderem auf Pneu-Schlitten in Lenk, auf Wintergolf für jedermann in Disentis und das Gourmet-Festival in St. Moritz. Für den Sommer werden kulturelle Ereignisse wie Filmfestivals mit Grossleinwänden, klassische Musik und «fetzige» Jazz-Rock-Veranstaltungen im Vordergrund stehen. Als neue «Wege zur Schweiz» werden die Saumpfade von Simplan, Gries, Grimsel, Gotthard, Splügen und Col de Jaun vorgestellt. Dass das SVZ-Büro in Stuttgart geschlossen wird und eines an historischer Stelle in Berlin, im «Haus der Schweiz» Unter den Linden/Ecke Friedrichstrasse dafür eröffnet wird, war nur eine Randbemerkung in der Schweiz-Offensive. Aus dem Gebiet rund um Stuttgart kommen zwar etwa 900 000 Gäste, aber nur 10 000 Kontakte jährlich wurden über das Büro Stuttgart getätigt. Die neuen Bundesländer dagegen bieten sich als der Markt von Morgen an, wurde doch gerade an der Tourismusmesse Leipzig konstatiert, dass die Ostdeutschen «aus Gewohnheit» mehr reisen als die Westdeutschen...

Weltbeste Wintersportorte

Zermatt die Nr. 1

Zermatt gehört zu den weltbesten Wintersportorten. Diese Meinung vertritt zumindest die «Financial Times» in England, die gestützt auf eine Leserbefragung alljährlich eine Rangliste veröffentlicht. Dieses Jahr wählten die Engländer die französische Skiregion Val d'Isère zum besten Skort. An zweiter Stelle rangiert Zermatt vor Chourcheval, Meribel und Verbier. Unter den ersten 15 befindet sich als einzige weitere Schweizer Station die Jungfrauregion auf dem 12. Platz. GER

Kurzurlauber aus Ostdeutschland

Das reale Einkommen der Deutschen werde bis 1995 um 10 bis 12 Prozent abnehmen. Das Reisen würde dadurch bedingt zurückgehen, jedoch höchste Priorität noch vor dem Auto haben. Dies sagte Rolf D. Freitag vom IPK-Institut für Tourismusmarketing München an der Zusammenkunft von Corps Touristik (CT) und den Mitgliedern der Vereinigung Deutscher Reisejournalisten (VDRJ). Organisiert wurde der Medientag durch die Deutschlandvertretung der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ). Freitag, dessen Institut für den alljährlichen Euro-Monitor zuständig ist, vermittelte in seinem Vortrag «Wie lange reisen die Deutschen noch ins Ausland und wohin?» interessante Einschätzungen. Der Transfer von 200 Milliarden DM von West- nach Ostdeutschland im nächsten Jahr bedeute auch vermehrter Geldfluss in das Reisebudget der Ostdeutschen. Konkrete Zahlen liefert das IPK-Institut jedoch nur gegen Bares. Trotz aller Unsicherheiten mache der ostdeutsche Reisemarkt schon heute, so Freitag weiter, zusammengekommen

die Grösse der Reiseintensität der Niederlande und Schweden aus. 49 Prozent der deutschen Urlauber haben 1993 im Inland ihre Ferien verbracht. Noch vor zwei Jahren hatte der Inlandanteil nur ein Drittel betragen. Inwiefern allerdings zum «Inland» auch die deutschsprachigen Nachbarländer zu zählen sind, blieb unklar. Einwöchige Reisen haben sich um ein Drittel erhöht, Kurzreisen sogar um die Hälfte. Otto Schneider, Präsident des Deutschen Reisebüroverbandes (DRV) nannte in seinem Referat zu den äusseren Einflussfaktoren bei Reiseentscheidungen der Deutschen Terrorismus, Kriminalität, Impfbestimmungen, vor allem aber wirtschaftliche Instabilität als Hauptgrund bei Buchungsrückgängen. Trotz der zu erwartenden Rückgänge für das Jahr 1994 liefen die Winterbuchungen hervorragend, betonte Schneider. Freitag hält die Qualität der direkten Beratung durch das Reisebüro trotz Buchungsneheiten für unverzichtbar. Auf einem geplanten TV-Kanal soll beispielsweise nachts gesendet und auch gebucht werden können. SE

REKLAME

Gegründet 1940

OERTLE

Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Bettwaren

OERTLE TEXTIL AG
CH 9000 AETHUIL - ST. GALLEN
Tel. 071 - 31 48 31

Taxcard als Weihnachtssüßraschung

Mit einer Taxcard zu zehn Franken als Vorweihnachtspräsent hat das Schweizer Verkehrsbüro in Frankfurt (SVZ) auf den Advent hin rund 400 gute Kunden überrascht. «Ganz im Zeichen der Kommunikation» sei diese Karte zu verstehen, heisst es im Begleitschreiben. Etliche dieser Plastik-Telefonkarten stammen noch vom Swiss Travel Maart STM in Davos, gesteht SVZ-Deutschlanddirektor Peter Michel. Dort wurden sie von SVZ und PPT an alle Teilnehmer verteilt. Da der STM-Vorrat mit speziellen Switzerland-Motiven nicht ausreichte, wurden noch weitere Telefonkarten mit dem Design getrennter Telefonkabinen für Männer und Weibchen dazugekauft. Dem Argument, die Karte sei wertlos, da der Empfänger gar nicht in die Schweiz zu reisen beabsichtige, widerlegt der Begleitschreiben. «Falsch, rufen Sie uns doch einfach an, wir werden Sie ganz sicher davon überzeugen können, dass sich auch für Sie eine Reise in die Schweiz immer lohnt.» GU

Suchen Sie sinnvolle Geschenkideen? Schenken Sie ein Jahresabonnement der hotel + touristik revue.

Mit dem Geschenkabonnement der hotel + touristik revue bleiben Sie lange in Erinnerung, ohne allzu tief in die Tasche greifen zu müssen. Wir steuern zusätzlich vier Gratisnummern bei, so dass Sie für nur 110 Franken 56mal aktuelle und spannende Brancheninformationen verschenken können. Sie erhalten eine Weihnachtskarte, damit Sie auch etwas unter den Tannenbaum legen können. Rufen Sie uns an:
Abonnementsdienst, Tel. 031 370 42 22.



60555/84735

DIVERS

Garantiert

wirksame, wissenschaftliche
Schädlingsbekämpfung
seit 60 Jahren



Rentokil

in über 40 Ländern, weltweit

ZH 01 750 25 50	TI/GR 092 25 26 18
BS 061 301 77 11	SO 062 61 44 01
BE 031 941 01 40	VD 021 617 77 67
FR 037 23 27 23	GE 022 755 49 55

Zu verkaufen

Holz-Stühle

38 Stück; schwarz
4 Stück; rot
4 Stück; blau

Preis alle zusammen Fr. 1500.-

Tel. 01/251 68 50, Herrn Hess
oder Frau Hengartner
verlangen.

Von Privat wegen
Geschäftsaufgabe zu verkaufen

Cadillac Brougham

Luxuslimosine, Typenschein X,
8 Plätze, weiss, Baujahr 1991,
7000 km, Interieur in roten Leder,
Bordcomputer usw., nur von
Chauffeuren gefahren.

Preis auf Anfrage. Anteil WIR wird
an Zahlung genommen.

Franz Weppernig,
Telefon 032 88 21 39

60666/374164

Montreux, à vendre

Immeuble de 19 appartements
hôtel garni 30 chambres restau-
rant 90 chaises + terrasse,
garage.

sfr. 5 700 000.-

Tél. 021 963 04 51
(agences s'abstenir)

60692/292788

Gotthard Raststätte
N2 Uri 6467 Schattdorf

Wir bauen um und liquidieren daher folgende Einrichtungen:

Selbstbedienungs-Buffer-Anlage,
Bain-Marie mit Aufbau und Unterbauten,
Aufbau-Kühlvitriolen an Zentralkühlung,
Verschiedene Schubladekorpusse
z.T. gekühlt, Getränke-Stufenvitriolen,
4-Platten-Wandherd mit Bain-Marie,
Sandwich-Einheit gekühlt,
BAR-Einrichtung inkl. Schublade und
Rückbuffer, Fix-Bar-Stühle, Gehrig-
Abwaschanlage mit Abräumerichtung,
Kleinmaterial.

Sehr günstige Konditionen zum Mitnehmen
Abholtermin, 5. Januar 1994

Auskunft erhalten Sie
von J. Schnarwiler
Telefon 044 2 72 72

60596/82724

Neuwertige Geräte unter Einstandspreisen

Biennophon Crans SP-45
HF-TR-Empfänger zu Fr. 200.-
Lectronics-Rednerpult mit Unter-
bau und zwei zusätzlichen Bose-
Boxen, mit Stativ, Fr. 2000.-

Varga-Tisch, 2 Tablare, sehr stabil,
Fr. 80.-

Radio Moser AG,
8867 Niederurnen
Tel. 058 21 14 14 (ausser Montag)

P 60689/44300

Achète

Machine à glace

d'occasion, 4 à 6 l.
Tél. 024 21 30 50 (heures des repas).

P 60602/44300

Zu verkaufen

Wild-Deko en Bloc, Tierpräparate,
Gehörn, Felle.

Telefon 077 56 21 38

60498/289345

Zu kaufen gesucht

Alte Heriz-Teppiche

Telefon 01 451 00 51, 071 58 12 78

165484

Choice-Hotels

Schweiz-Aktivitäten

Gleich zweimal richtet sich die aus Amerika stammende Gruppe «Choice Hotels International» an die Schweiz. Zum einen ist seit 1. November eine Gratis-Telefon-Nummer für Buchungen bei den weltweit derzeit über 3000 Hotels der Choice-Marken Quality, Comfort, Clarion und Sleep in Betrieb. Die Nummer lautet 155 91 38 und verbindet direkt mit der Choice-Reservierungszentrale in London. Die Hotel-Gruppe versichert, man werde dort auf deutsch sprechende Angestellte treffen.

Zum anderen wurde als Director of Sales & Marketing für die Länder Deutschland, Schweiz, Österreich und Italien **Kristin Grantham** ernannt. Sie kommt von der Gruppe Hilton Corporation & Conrad Hotels zu Choice und soll sich dort verstärkt um Gross- und Firmenkunden sowie um das Filialgeschäft kümmern. Kristin Grantham hat ihr Büro seit 1. September in der deutschen Choice-Zentrale in D-65812 Bad Soden bei Frankfurt (Telefon 0049-6196-64 30 23).

GU, Frankfurt

«Four Seasons» Berlin

Kanadische Hotelkette drängt nach Europa

Ihr erstes Haus in Deutschland wird die in Kanada ansässige Top-Luxus-Hotelgruppe «Four Seasons» an feinsten Adresse in Berlin errichten. Ausgerechnet den mit Spitzenhotels dicht besetzten Platz der deutschen Hauptstadt (rückläufige Übernachtungszahlen) sucht man sich aus, um, wie es offiziell aus Toronto heisst, «mit dem Haus in Berlin die Rundum-Präsenz in den Zentren europäischer Metropolen zu festigen».

Hautnah zwischen das Grandhotel (Maritim) und das Domhotel (Hilton) und nur einen Steinwurf weit vom Palasthotel (Radisson), alle im ehemaligen Ostteil der Stadt gelegen, setzt sich «Four Seasons» mit seinem neuen Haus in den vom Stararchitekten **Josef Paul Kleihues** konzipierten Geschäfts- und Bürokomplex «Hofgarten am Gendarmenmarkt», der bis an die Friedrichstrasse reichen wird. Bereits 1996 soll das Hotel eröffnet werden. Die Gesamtkosten belaufen sich auf etwa 550 Millionen DM. Innerhalb dieses Komplexes wird «Four Seasons» sein Berliner Haus mit 202 Zimmern und Suiten sowie einem Gourmet-Restaurant und «Konferenzräumen in Spitzenausstattung» herrichten.

«Four Seasons» nennt sich nach der Übernahme der Regent International Hotels jetzt «die weltgrösste Gruppe von Luxushotels». Die Gruppe betreibt in Europa bisher nur zwei Häuser in London. Im Bau sind zudem Luxushotels in Mailand und Paris.

GU, Frankfurt

HOT-TELL

Hotel Flimslerhof zur Versteigerung. Das in Konkurs gegangene Hotel Flimslerhof in Flims-Waldhaus soll versteigert werden. Es wird als sehr unwahrscheinlich angesehen, dass das an der Hauptstrasse in Flims gelegene 35-Betten-Haus im Freihandverkauf zu veräußern ist. Bevor es zur Versteigerung kommt, muss allerdings noch eine Klage gegen den Kollisionsplan bereinigt werden. Fest steht bereits, dass bei der Verwertung des Flimslerhofs nicht alle Gläubigerforderungen befriedigt werden können. Der konkursamtlichen Schätzung des Hotels von 2,6 Millionen Franken stehen Schulden von insgesamt 5,1 Millionen Franken gegenüber. In der kommenden Wintersaison soll die Liegenschaft als Personalhaus für Saisonangestellte anderer Flimsler Betriebe genutzt oder allenfalls ein reduzierter Hotelbetrieb auf die Beine gestellt werden.

Casinoschiffe unter Hilton-Flagge. Zwei reine Casinoschiffe, die Queen of Mississippi in New Orleans (Louisiana) und die Queen of Missouri in Kansas City, werden die Hilton Hotels Corporation im kommenden Jahr eröffnen. Die Behörden der beiden Städte erteilen ausserhalb für auf dem Wasser betriebene Casinos Lizenzen. Im Bereich Casino-Hotels gilt Hilton Hotels Corp. in den USA als unbestrittene Nummer 1, konzentriert ist die Gaming-Division die umsatzstärkste und renditefreundlichste Betriebspartie.

Idyll Hotels Schweiz

Idyllische Nische zwischen Romantik und Silence Hotels

Die 25. Hotelgruppe der Schweiz hat das Licht der Welt erblickt: Die Idyll Hotels Schweiz wollen ländliche Drei-Stern-Betriebe und Landgasthöfe vereinen und erfolgreich vermarkten. Initiator der Gruppe ist **Urs Honegger**, ein ehemaliger Hotelier, der in rezessiven Zeiten der Hotellerie neue Wege weisen will - ein Mann mit Aufschwung im Kopf?

SUSANNE RICHARD

Zur ersten Orientierungsversammlung trafen sich die bisher 17 Mitglieder der neuen Gruppe in Engelberg. Engelberg ist dabei schon fast ein Widerspruch zum Konzept der Gruppe: Denn nicht bekannte Tourismusorte sollen Standort der Idyll Hotels sein, sondern Orte ohne bekannte Namen, dafür mit viel ländlichem Charme. So liegen denn die anderen bisher beigetretenen Betriebe in Orten wie Bottighofen, Le Sentier, Speicher, Le Prese oder Unterberg...

Der Gründer **Urs Honegger** ist von der Idee seiner Gruppe überzeugt und schöpft dabei aus seiner Erfahrung als früherer Direktor des Hotel Adler in Zürich: «Vielfach äusserten meine damaligen Gäste den Wunsch nach ländlicher Ruhe und herzlicher Gastlichkeit an der gestressten Stadt-Atmosphäre...»

Umweltbewusst und gemütlich

Auf die konkrete Produktgestaltung seiner Mitglieder will Honegger indes keinen Einfluss nehmen, die ländliche Umgebung ist ihm - fast - Gemeinsamkeit genug; die einzelnen Hoteliers sollen 100-prozentig unabhängig bleiben. Einige weitere Eigenschaften teilen die Idyll Hotels dennoch: sie werden mehrheitlich von ihren Besitzern geführt, haben einen lokal geprägten Stil mit gemütlicher Atmosphäre, sollen sich durch «auffallende Gastlichkeit mit eigener Ausstrahlung» und umweltbewusstes Handeln auszeichnen und mit dem öffentlichen Verkehr gut erreichbar sein; letzteres hat Honegger persönlich getestet...

Aktive Verkaufsförderung

Im übrigen legt Honegger das Schwergewicht auf die Vermarktung, denn hier sieht er seine Stärke: während elf Jahren

war er im Marketing und Verkauf tätig, unter anderem im Hotel Nova Park. Zur Entlastung der Hoteliers will Honegger deshalb den aufwendigen, zeitintensiven Kontakt mit potentiellen Kunden pflegen. Incoming-Büros, Reiseveranstalter und Firmen sollen seine hauptsächlichen Gesprächspartner sein.

Der persönliche Kontakt sei der Kernpunkt jeder Verkaufsförderung, so Honegger, hier bestehe eine wirkliche Marktücke, viele Hotelgruppen würden ausser der Herausgabe eines gemeinsamen Hotelführers, Messebesuchen und



Idyll-Hotels Schweiz Mitgliedsbetriebe

Hotel Weiss Kreuz, 7402 Bonaduz (GR); Hotel Schlössli, 8598 Bottighofen (TG); Hotel de l'Aigle, 2108 Couvet (NE); Hotel Engelberg, 6390 Engelberg (OW); Hotel Kristall, 3984 Fiesch (VS); Hotel Cerneux-aumaire, 2336 Les Bois (JU); Hotel Terminus, 1897 Le Bouveret (VS); Hotel La Romantica, 7746 Le Prese (GR); Hotel Lion d'Or, 1347 Le Sentier (VD); Hotel Kreuz, 2514 Ligerz (BE); Hotel Schweizerhaus, 7516 Maloja (GR); Hotel Blumental, 3825 Mürren (BE); Hotel Bellevue, 8212 Neuhausen (SH); Hotel Marienalt, 6174 Sörenberg (LU); Hotel Appenzellerhof, 9042 Speicher (AR); Hotel Schiff Buriet, 9425 Thal (SG); Hotel Rösslipost, 8842 Unterberg (SZ); (Stand 15. November). SR

Mailings wenig aktive Verkaufsförderung betreiben.

Mannigfaltige Zielgruppen

Dank den günstigen Preisen der 3-Stern-Kategorie bei gleichzeitig attraktiven Leistungen glauben die Mitglieder der Idyll Hotels Schweiz einem steigenden Bedürfnis zu entsprechen: Individualgäste, Familien mit Kindern, Gruppen, Kongresse und Seminare, Incentives etc. sollen künftige Gäste sein.

Absoluter Gebietsschutz

Mindestens 26 und höchstens 34 Betriebe soll die Idyll-Gruppe umfassen, pro Kanton oder Halbkanton einer, in grossflächigen Kantonen auch mal drei, dann aber mit einem Mindestabstand von 30 Kilometern. So soll gegenseitige Konkurrenz vermieden werden und jeder Betrieb optimal profitieren.

Die Vorteile einer Mitgliedschaft lassen sich die Mitglieder jährlich 3600 Franken kosten - nebst einer einmaligen Eintrittsgebühr von 2000 Franken. Ein Budget hat die Gruppe noch keines, erst für 1995 ist das geplant.

Der Geschäftssitz der - übrigens rechtlich schon im vergangenen März gegründeten - einfachen Gesellschaft ist in Zürich, Honegger ist auch Geschäftsführer. Später sollen die Idyll Hotels Schweiz zu einem Verein werden.

Unter der Bezeichnung «integrierte Reservations-Zentrale» wartet am Geschäftssitz ein «grüner» (taxifreier) Fax auf Reservierungen - eine Idee die anstelle in der Schweiz erst Mövenpick realisiert habe. 1994 soll zudem der erste Hotel-Führer erscheinen.

Wirklich eine Marktücke?

Befragt nach den Chancen einer weiteren Hotelgruppe in der Schweiz meint **Werner Friedrich**, Vizedirektor des Schweizer Hotelier-Vereins: «Es ist sicher nicht der ideale Moment, um eine Hotelgruppe zu gründen. Entscheidend für den Erfolg wird sein, ob sich die Idyll Hotels neben den im gleichen Angebotsegment operierenden Gruppen Silence Hotels, Romantik Hotels und MinOtels Suisse Accueil als eigene Gruppe wird profilieren können.»

Die Zukunft wird zeigen, ob die Idyll Hotels Schweiz «bereits 1994 im Schweizer Tourismus Massstäbe setzen» werden, wie dies Honegger verläuten lässt.

Best Western

Neues Logo soll Qualität vermitteln

Der Vorstand von Best Western International hat sich für das neue, stilisierte Logo ausgesprochen. Der Wechsel vom rot-goldenen zum blau-gelben Markenzeichen wird weltweit innerhalb dreier Jahre vollzogen. Das neue Logo soll die Image-Änderung von Best Western hin zu mehr Qualität gegen aussen unterstützen.

ANDREAS NETZLE

Erleichterung bei Best Western Swiss Hotels. Der Vorstand der amerikanischen Lizenzgeber hat dem neuen Logo (siehe Farbbild auf Seite 1) am 30. November zugestimmt. Bereits an diesem Freitag soll der grosse Best Western Travel Guide 1994 in der neuen Corporate Identity erscheinen. Für die über zwei Jahre dauernde Entwicklung und Marktklärung bei Konsumenten und Hotelgästen wurden rund 1,36 Millionen Dollar investiert. Bis zuletzt war ungewiss, ob sich der eher konservative Vorstand dem Druck vor allem europäischer Mitglieder beugen würde. Den Ausschlag gaben aber die Umfragen, welche dem neuen Logo ein höheres Qualitätsniveau zuordneten.

Wie **Hannes Imboden**, Geschäftsführer der Best Western Europe gegenüber der *hotel + touristik revue* erklärte, wird das neue Logo den europäischen Mitgliedern die Identifikation mit der Gruppe er-

leichtern. Künftig soll auch bei europäischen Hotels von aussen ersichtlich sein, dass sie zu Best Western gehören, erklärte Imboden. Aufgrund der strengen Vorschriften für Leuchtreklamen werde es jedoch in der Schweiz keine «amerikanischen Verhältnisse» geben. Anders als in Amerika, wo man sich eine Frist von drei Jahren gesetzt hat, will man den Logo-Wechsel in Europa bis Ende 1995 durchziehen.

CD-Manual abwarten

Die Kosten für die Umrüstung der einzelnen Hotelbetriebe (Tafeln, Briefkopf, Guest-Artikel, Werbematerial etc.) tragen die Mitglieder. Für amerikanische Hotels werden die Kosten für die Umrüstung von Material, das nicht ohnehin laufend erneuert werden muss, auf durchschnittlich 3000 Dollar geschätzt. In Europa liegen sie laut Imboden deutlich tiefer. Hannes Imboden wird sich bei Best Western Europe dafür einsetzen, dass möglichst rasch ein sauberes Corporate-Identity-Manual erstellt und an alle Mitglieder verschickt wird. Damit möchte er verhindern, dass einzelne Hotels allein aufgrund der Mitglieder-Informationen schon mit der Umstellung begnügen.

Positive Reaktionen

Peter Hürlimann, Direktor der Best Western Swiss Hotels, reagierte auf die Botschaft aus der Zentrale in Phoenix erleichtert: «Ich bin sehr froh für alle Mitglieder - und das sind doch einige -, die sich mit dem alten Logo schwer taten.»

Seine Zielsetzung, Best Western im Schweizer Markt bekannter zu machen, könne so leichter erreicht werden. Bei den Mitgliedern wird das renovierte Logo ebenfalls als «massive Verbesserung» empfunden. Für einige hätte man aber noch weiter gehen können. Ein Best Western-Hotelier fühlte sich beim Anblick des neuen Schriftzuges «frappant an Zigarettenwerbung - Go West (!) - erinnert».

Laut Vorgabe aus Phoenix ging es nie um eine totale Neugestaltung des Logos. Man sprach vielmehr von einem «upgrading» des Schriftzuges, der eher mit Fast-Food-Ketten und Tankstellen als mit Hotels im oberen Qualitätsbereich verbunden wird. Am meisten gab die Stillisierung der 1962 ins Logo gesetzten Gold-Crown zu reden. Die jetzt gewählte rote Krone erinnert - trotz offiziell demontiert - stark an ein «W» und könnte wohl irgendwann als Signet für Best Western dienen.

«A fresh brand identity»

«Das neue, frische Marken-Image», so Ron Evans, Präsident von Best Western, am Mittwoch in New York, «hilft, die 111 Millionen Reisenden, welche noch nie in einem Best Western Hotel übernachtet haben, anzusprechen und ihnen zu zeigen, dass ein positiver Wandel vom Zwei-Klass-Image stattgefunden hat». Mit dem neuen Marken-Image wird Best Western seine Mitgliederzahl von heute 3400 Hotels in 51 Ländern auf 5000 Hotels in 65 Ländern bis zum Jahr 2000 steigern.

Diplome

Profi-Nachwuchs für den Tourismus

35 Studentinnen und Studenten der Höheren Fachschule für Tourismus (HFT/HWV) in Luzern sind diplomiert worden. Sie sind berechtigt, inkünftig den Titel eines Tourismusfachmannes/-fachfrau HF zu tragen. Zusätzlich konnte Schulleiter **Fredy Bächler** drei ehemaligen Studierenden der Schweizerischen Schule für Touristik (SST), die im zweiten Diplomjahr an die HFT übergetreten waren, das Diplom übergeben. Die HFT (viertes Diplommjahr) ist eine eidgenössisch anerkannte Schule, eine Abteilung der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule Luzern. Y

Diplomiert wurden:

Klasse 21: Stefan Angst, Dulliken (Swissair); Barbara Frei, Luzern (Reisebüro Harry Kolb, Kitchberg); Barbara Gasser, Aaldorf (Verkehrsverein Luzern); Martin Gächli, St. Niklausen (Swissair); Christina Hunkeler, Luzern (Hotelier-Verein Luzern); Peter Lehner, Luzern (Palace Hotel Luzern); Peter Limacher, Wädenswil (Danzas Reisen AG, Zürich); Markus Mathys, Luzern (Swissair); Edith Nussbaumer, Unterägeri (SHA Seminarhotel AG, Unterägeri); Maya Reichen, Luzern (Reisebüro Harry Kolb, Kitchberg); Irene Röthlin, Kerns (Hotel Wilden Mann, Luzern); Thomas Russel, Aarau (SSR-Reisen, Zürich); Brigitte Rykard, Aarberg (Reisebüro AG, Zolingen); Cynthia Schenk, Littau (SSR-Reisen, Luzern); Daniel Senn, Aarau (Falcon Travel AG, Zürich); Andrea Studer, Luzern (Verkehrsverein Luzern); Monica Theiler, Emmenbrücke (Verkehrsverein Weggis); Ueli Vorburger, Spreitenbach (Swissair).

Klasse 22: Karin Alder, Engelberg (Hotel Garni Hostatt und Hotel Central, Engelberg); Tony Camenzind, Engelberg (Neue Skischule Engelberg); Caroline Cramer, Pfäfers (Swissexpress Reisebüro AG, Basel); Reto Gasser, Basel (Kuoni Incoming, Zürich); Signe Grossweier, Zürich (RHZ-Reisen AG, Zürich); Markus Jampfen, Lys (Gössli Reisen, Horw); Thomas Kirchhofer, Wettingen (Swissair); Colette Lenherr-Renzulli (Swissair); Claudio Lorez, Oberhasli (Kuoni Travel Ltd., Zürich); Flavia Maurer, Luzern (Jet Aviation Business Jets AG, Zürich); Michael Mena, Niederhasli (Swissair); Franziska Meyer, Meiringen (Tourismusverein Luzern); Heinz Moser, Engelberg (Verkehrsverein Engelberg); Anita Paresch, Steffisburg (Imbach Reisen AG, Luzern); Franziska Saladin, Bubendorf (Verkehrsverein Luzern); Daniel Schmid, Rigi-Kaltbad (Heidi's Rigi Hostellerie); Dorothea Schneider, Horw (Rast Reisen AG, Luzern); Sonja Stamm, Neuenhof (Swissair); Tina Theus, Chur (Privat Safaris Reisebüro AG, Zürich); Esther Vogel, Strengen (Medical, Brittsellen).

HOT-TELL

Erhöhtes Buchungsvolumen. Utell International konnte zwischen den Monaten Januar und August 1993 eine Steigerung der Reservierungen um 27 Prozent registrieren, davon allein 45 Prozent im August. Die Geschäftsleitung führt diese Entwicklung auf seine verbesserte Verkaufsstrategie gegenüber den Reisebüros zurück. Durch Roadshows, Training Workshops, Competitions- und Fame-Trips ist Utell den Agenten nähergebracht worden; dies hat zu einem grösseren Interesse am Angebot der weltweit grössten Hotelreservationszentrale geführt. Die Reservierungen über Airline Systeme in der ersten Jahreshälfte sind im Vergleich zu 1992 um 100 Prozent gestiegen.

*

Kinder kochen in der Hotelküche.

Adelboden bietet einiges für Kinder: Gästekindergarten, Mittagbetreuung, Kinderfilme im Kino, Ludothek etc. Neben Gutenacht-Geschichten und einem Besuch in der Backstube können Kinder wöchentlich einmal in der Hotelküche kochen. Unter Anleitung des Küchenchefs persönlich werden Salate, Vorspeisen und alles was dazugehört fachgerecht zubereitet und anschliessend die Familien an die gedeckten Tische gebracht.

REKLAME



Kevin Lemasney, IHTTI, Neuchâtel, profittiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten
CHECK-IN DATA AG
INFORMATION
FÜR HOTELIERE UND GASTRONOMIE
Telefon 01 810 53 80

NEU

Weil's schmeckt
und gesund ist:

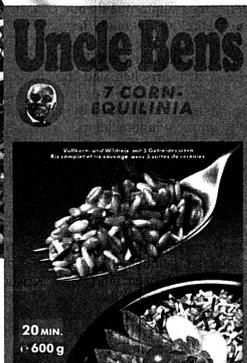
Uncle Ben's[®] 7 Corn-Equilinia[®]

Uncle Ben's 7 Corn-Equilinia ist eine erstklassige Mischung aus sieben verschiedenen Getreidearten: Vollkornreis (Brown Rice), Dinkel, Wild-Reis, Roggen, Weizen, Gerste und Hafer. Jedem Korn wurde die hartschalige Spelze entfernt, so dass die darunterliegende Zellschicht erhalten bleibt. Und damit viele wertvolle Mineralstoffe, Spurenelemente und Nahrungsfasern (Ballaststoffe). Uncle Ben's 7 Corn-Equilinia schmeckt als Beilage zu allen Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten, als vollwertige Hauptmahlzeit, als Müesli oder Dessert. Wenn Sie sich das nächste Mal zwischen einer schmackhaften oder gesunden Mahlzeit entscheiden müssen, wählen Sie beides: **Uncle Ben's 7 Corn-Equilinia**.

Nur 20 min
Kochzeit

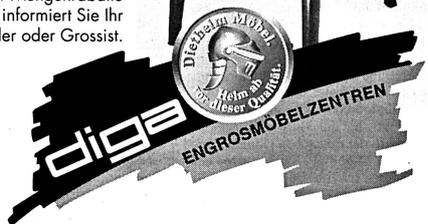


Uncle Ben's
Gelingt immer und schmeckt perfekt.



Die Präzision
spricht
für sich.
Der Preis
auch.
diga

Stuhl Mod. 92 KH.
Sitz auswechselbar.
Buchenholz natur, gebeizt
oder perglanzlackiert.
Holzoberfläche alkoholfest,
abriebfest und säurefest.
Über Mengenrabatte
informiert Sie Ihr
Fachhändler oder Grossist.



Grossauswahl auf über 35'000 m2 Ausstellungsfläche!

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

Beschriftungen
Selbstklebend
Schwefel
Buchstaben
in allen Farben + Größen
für jeden Zweck!
Ottlik



Zum Jahresende und -beginn
erscheint die hotel + touristik revue wie folgt:

- Do., 23. Dez. 1993: Doppelnummer 51/52
(Inserateschluss Donnerstag,
16. Dez. 1993, 17.00 Uhr)
- Do., 30. Dez. 1993: In der Altjahrswoche erscheint
keine Zeitung
- Do., 6. Jan. 1994: Nummer 1/94
(Inserateschluss Mittwoch,
29. Dez. 1993, 17.00 Uhr).



MOSIMANN'S
London

Liebe Gastronomie-Freunde

Erleben Sie einen Tag mit

ANTON MOSIMANN

dem weltberühmten
Schweizer Koch aus London
im
Seehotel Sternen
Winkelstrasse 46, 6048 Horw
Telefon 041 40 77 22
Fax 041 48 66 40

am
Montag, 24. Januar 1994 oder
Dienstag, 25. Januar 1994

Anton Mosimann gibt uns Einblick über seine Karriere,
verbunden mit einer Kochdemonstration.

Der Tagespreis von Fr. 230.-,
inklusive Essen und Getränke,
kann auf das P.K. 60-30840-5 einbezahlt werden.

Die Teilnehmer werden in der Reihenfolge
Ihrer Einzahlungen berücksichtigt.

60665/211788

EXPO FOOD. KEINE MÖGLICHKEIT DER IMITATION.

Mailänder
Messegelände
4. - 8. November 1994

- GERICHTET AN:
 - Internationaler Handel
 - Lebensmittelvertrieb
 - Restaurant
 - Pizzerien
 - Gemeinschaftsverpflegung
 - Berufsgruppen
- STATISTISCHE ANGABEN 1992:
■ 60.000 qm Ausstellungsfläche
■ 1.100 Aussteller aus 25 Ländern

DIE VOLLSTÄNDIGSTE AUSSTELLUNG DES ITALIENISCHEN PRODUKTS.

EXPO CTS - Ente Manifestazioni Commerciali, Turistiche e Servizi - Via Serbelloni, 2 - 20122 Milano - ITALY Tel. 02/77181 Fax. 02/783784



Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Milano

EXPO
Food

INTERNATIONALE
AUSSTELLUNG VON LEBENSMITTELN
UND GETRÄNKEN.

Staatsbesuch von François Mitterrand

Verbindung zwischen Interlaken und dem Elysée

Umgeben von einem weit über hundertköpfigen Tross von offiziellen Begleitern, Sicherheitsbeamten, Medienvertretern war der französische Staatschef am Freitag im «Victoria-Jungfrau» in Interlaken (Mittagessen) und im «Bernherhof» (Tee und Sandwich) in Kandersteg zu Gast. Klein waren die Ansprüche an die Küche, enorm der Bedarf an Telekommunikation, Medien und Sicherheit rund um François Mitterrand.

SILVIA PFENNINGER

Am Donnerstag Abend ahnten die beiden zierlichen Yorkshire Terrier, die durch die auf Hochglanz polierten Korridore des Hotels Victoria-Jungfrau trippelten, wohl kaum, welch gewichtiger Besuch sie am nächsten Morgen erwarteten. Jedenfalls sind die Schosshündchen ob den grossen Tieren, die am Freitag die öffentlichen Räume des Fünfster-Hotels beschlupperten, zünftig erschrocken. Doch die auf Sprengstoffsuche dressierten Schäfer- und Labradorhunde, die an der Leine ihrer Meister würdigten die Minihündchen keines Blickes. Die geforderte Aufgabe beanspruchte die ganze Kraft der Suchhunde. Im traumhaft mit goldenen Engeln und riesigen Himmelskörpern dekorierten Hotel wurden die zahlreichen grossen und kleinen Spiegelflächen zum x-ten Mal nachgerieben. Gegenüber dem Vorabend, an dem der Gast noch nirgendwo etwas vom bevorstehenden Ereignis zu spüren bekam, regte sich nun da und dort leichte Nervosität. Die Suchhunde und der geballte Auftritt von Sicherheitsbeamten weckten die Neugierde der Gäste. Wie ein Lauffeuer



Hoteldirektor Emanuel Berger freut sich über den Eintrag von Staatschef François Mitterrand ins Gästebuch. Foto: H. Sonntag

verbreitete sich, die vom Staff wohlgehaltene Nachricht: «Gegen zwölf Uhr wird der französische Staatschef François Mitterrand, begleitet von Bundespräsident Adolf Ogi mit dem Helikopter auf der Wiese gegenüber dem Hotel landen.» Zudem würden mehrere Bundesräte via Automobil erwartet. Die sogenannten «Frühstücksfrauen» aus der Region von Interlaken, die im Restaurant Terrasse jeden Morgen die Gäste bedienen, liessen sich nicht aus der gewohnten Ruhe bringen. Ein Staatsbesuch? Berühmte Gäste sind in diesem renommierten Haus nichts aussergewöhnliches. Festlich wirken die weissen Blumen mit dem taubengrauen langen schwingenden Jupe ohnehin. Die Uniformen, die für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen anlässlich der 125-Jahr-Feier des Hotels vor einigen Jahren ge-

schnitten wurden, gehören inzwischen zum Tenu der Frühstücksfrauen.

Diskrete Vorbereitungen

Die Direktionsmitglieder des Hotels hatten sich zweieinhalb Tage vor dem Empfang des hohen Besuchs diskret getroffen. Eine Hauptproble für alle Beteiligten hielt Direktor Emanuel Berger nicht für notwendig. «Die Wünsche der hohen Gäste, die dem auswählten Hotel durch die schweizerischen und französischen Chefs des Protokolls übermittelt wurden, enthielten laut Direktor Berger «nichts, das wir nicht hinbrachten».

Bis zur Pressekonferenz um drei Uhr waren für die Presseleute die Geschenke, welche die Regierungschefs anlässlich des Besuchs austauschten, Diskussions Thema. Es wurde von einem «Sèvres-Porzellanhand» aus Frankreich und einem «Bergkristall» aus dem Berner Oberland gemunkelt. Und dass Adolf Ogi die Millionen Jahre alten Kristalle als Energiespender betrachte und deshalb mehrere in seinem Büro aufbewahre. «Manchmal hilft bereits der Glaube», hatte er zu diesem Thema einmal gesagt. Trotz des fragilen Eindrucks, den der 77-jährige Staatschef vor allem gegenüber dem durchtrainierten Körper von Adolf Ogi machte, verfügte Mitterrand während seines Schweizer Blitzbesuches - mit Stops in Payerne, Interlaken und Kandersteg - über erstaunliche Energiereserven.

Nach dem Essen zog er sich für eine kurze halbe Stunde in die Turm-Suite zurück, wo zwei französische Fernmeldespezialisten innert drei Tagen eine direkte Telefonverbindung mit dem Palais Elysée etabliert hatten. Der Präsident brauchte bloss den Hörer abzuheben, um mit seinem Büro verbunden zu sein.

MIXED-PICKLES

Wechsel im Berner «Bierhübeli»

Die Brauerei Felsenau, Besitzerin des als Konzertlokal bekannten Berner «Bierhübeli», will dem Betrieb ein neues Konzept verpassen. Geplant ist eine Reaktivierung und Neugestaltung des Lokals, sowie eine Anpassung an den weiterhin bestehenden Schwerpunkt «Konzertveranstaltungen». Dadurch möchte man ein breiteres Zielpublikum ansprechen. Wie die baulichen Veränderungen aussehen werden, ist noch nicht ganz klar. Sicher renoviert werden Küche und Saal, und die Kegelbahn muss vermutlich einer Bar weichen. Dem bisherigen «Bierhübeli»-Wirtepaar Georg und Marliese Lörincze wurde auf Ende April 1994 gekündigt. Offen ist noch, wer als ihr Nachfolger ins Lokal einziehen wird. Im Gespräch ist unter anderem die Taberna AG, welche in Bern bereits fünf Restaurants betreibt. Stefan Simon, kaufmännischer Geschäftsleiter der Brauerei Felsenau: «Wir stehen zurzeit mit mehreren möglichen Betreibern im Gespräch und sind daran, das definitive Konzept auszuarbeiten.» Ein wichtiger Punkt dabei ist, dass vom künftigen «Bierhübeli»-Pächter eine enge Zusammenarbeit mit der Konzertagentur Pulls Produktions AG verlangt wird. MLG

Guter Jahrgang für Baselbieter Wein

Trotz dem schwierigen Herbstwetter haben die Baselbieter Winzer einen guten Jahrgang eingebracht. Wie die Kantonale Zentralstelle für Obst- und Weinbau in Frenkendorf mitteilt, haben die Blauburgunder Trauben einen durchschnittlichen Zuckergehalt von 81:2 Oechsle-Graden, während die Riesling x Sylvaner 75, 1 Oechsle-Grade anzeigten. Wegen des nassen Herbstwetters liegt die Menge der Blauburgunder und der Riesling x Sylvaner aber um rund 15 Prozent unter dem langjährigen Durchschnitt. JA

Südarika-Foodfestival im Basler Rialto

Nach Australien und New Orleans führt Südafrika den Reigen der aussergewöhnlichen Foodfestivals im Basler Rialto weiter. Auf der Karte finden sich solche Spezialitäten wie «Braised» (gebratenes Fleisch) als Lammkotelettes, Straussenfilets, Boeowers oder Springbockfilet, sowie Fischgerichte wie Hummerschwänze und Kinglip. Selbstverständlich werden dazu Weine aus der Kap-Provinz gereicht. JA

Gourmet Finale auf dem St. Moritzer See

Das erste St. Moritz Gourmet Festival findet vom 28. Januar bis 6. Februar 1994 statt. Neun berühmte Küchenchefs aus acht Ländern fördern junge Spitzenköche in den traditionsreichen Küchenbrigaden der St. Moritzer Hotels. Teilnehmer sind unter anderem Anton Mosimann, Heinz Winkler, Gérard Boyer, Roland Jöhri, Werner Vögeli, ... Hartly Mathis, Roland Jöhri und weitere Chefs der Haute Cuisine übernehmen Patronat und Beratung. Sie wählen die jungen Talente aus und betreuen sie persönlich vor Ort. Der Abschluss des ersten Gourmet Festivals findet am dem zugeföhrenen See statt. Eingeladen zum Finale im Festzelt sind Gäste aus Wirtschaft, Politik und Kultur. Das Finale wird der Abschluss eines Festivals sein, das mit dem 10. Polo World Cup auf Schnee beginnt und mit dem internationalen Pferdereisen seinen Abschluss findet. RSCH

Schlampige Kammerjäger bei McDonald's

Wie das deutsche Wochenmagazin Focus vergangene Woche meldete, belagern Scharen von Ratten den Münchner McDonald. «Die krankheitsübertragenden Nager», meldet das Magazin weiter, «näherten sich zu Essensresten auf der Lokalterrasse.» Die drohende Schliessung nötigte den Fast-Food-Giganten zur Flucht nach vorn. Es wurde ein Kammerjäger für die Rattenvernichtung bestellt. Schon Wochen zuvor hatte eine andere Firma versucht, die Rattenplage zu besiegen. Das Gesundheitsamt warf den Kammerjägers Schlamperei vor und kündigte neue Kontrollen an. RSCH

Ein leichtes Menu für den Staatschef

Die ersten kreativen Menüvorschläge von Küchenchef Erwin Leo Stocker sind - gemäss Instruktionen von Bern - Richtung leichter Küche modifiziert worden. Lauch, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch und Fenchel wurden vermieden. Auf den Tisch der illustren Gäste kamen: Crème de Cresson, Filet de Tourbot et queue de langouste aus herbes et à l'estragon, Spaghetti de legumes et au gingembre, Choix de fromage suisses, Fruits rafraichis et farandole de sorbet, Café, Fräntidises. «Kein ausgefallenes Menu, aber selbstverständlich galt es dies supersauber zu präsentieren», betont Soussef Markus Lindner. Eine kleine Hürde blieb ihm

nicht erspart. Als François Mitterrand am Tisch plötzlich noch eine Ansprache einschaltete, die von Adolf Ogi genau so spontan beantwortet wurde, kam es zu einer zehnmündigen Verzögerung und entsprechendem Alarm in der Küche. Doch der Soussef, der innert den letzten 18 Monaten auch für den österreichischen Präsidenten Klesil, den gesamten Bundesrat und General Powell gekocht hatte, reagierte gelassen. Er montierte eine neue Suppe und passte den Rest der Arbeit dem leicht verschobenen Zeitplan an. Gesehen hat Soussef Lindner keinen der berühmten Gäste: «Von Mitterrand habe ich bloss den Hubschrauber gehört, dann musste ich zurück auf meinen Posten. SPF

Michelins Hotelkategorien (1)

Rot oder schwarz - das ist die Frage

Die Erstausgabe des Michelin Schweiz sorgte nicht nur in der schweizerischen Gastroszene für lange Gesichter, auch die Bewertungen und Einstufungen der Hotellerie wirken teilweise willkürlich. So wurden die Leading Hotels sehr unterschiedlich bewertet.

SILVIA PFENNINGER

Unter den 23 zu den Leading Hotels of the World zählenden Schweizer Hotels haben die Michelin-Experten nur ein paar wenige ausgewählt. Das ehrwürdige Hotel Quellenhof in Bad Ragaz zum Beispiel ist nicht einmal im Michelin Schweiz zu finden. «Vielleicht kamen die Experten gerade als wir am Bauen waren oder vielleicht haben wir es unterlassen das Hotel anzumelden», sagt Direktor Hans Geiger und gesteht, dass er das Rätsel noch nicht gelöst habe. Immerhin sei das Vier-Stern-Grand Hotel Hof Ragaz als bestes Haus auf dem Platz

aufgeführt. «So findet der anspruchsvolle Gast wenigstens den Weg zu uns und kann sich dann von der Qualität selber überzeugen», hofft Geiger. Dass der in der zweiten Kategorie mit «grosser Komfort» gekennzeichnete «Hof» keinen roten Tüpfel abbekam schreibt Geiger auch der «Bauerei» zu: «Schliesslich steht noch immer ein Kran vor unserem Haus.»

Zürich mit zwei Luxushotels

Im Unterschied zur gastronomischen Stadt Zürich, deren Restaurants sternlos ausgingen, leuchten die beiden Leading Hotels, der «Dolder» und das «Baur au Lac» in Rot und haben das Maximum an Türmen. «Das gibt uns grossen Mut», sagt dazu Baur au Lac Direktor Michel Rey. Er freut sich über die Anerkennung zu diesem Zeitpunkt ganz besonders, denn das ausgezeichnete Haus steht vor einem grossen Umbau, mit dem in den nächsten Monaten begonnen wird. Die rare Auszeichnung schreibt er einerseits der Geschichte des Hauses zu: «Es ist eines der wenigen alten Grandhotels, das noch im-



Neben den Sternen werden momentan rote und schwarze Häuschen als Kriterien der Hotel-Klassifikation diskutiert. Fotos: htr

mer im Besitz derselben Familie ist.» Diese alte Hotel-Tradition wirke sich unweigerlich auch auf die Gäste aus. Dazu kommt die Erfahrung der vielen langjähriger Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. «Doch das allein würde nicht

genügen», schränkt Michel Rey ein, und weist auf die Gefahr, dass man sich auf vergangenen Lorbeeren ausruhe. «Das gibt es bei uns nicht», betont er. Kein Rot zeichnet zum Beispiel «Leading» Häuser wie das Luzerner Hotel Palace, das Hotel Palace in Gstaad, das Hotel Palace in Montreux, Badrutt's Palace in St. Moritz, das Berner Bellevue Palace und das Lausanne-Palace Hotel aus. Das Genfer «Leading» Hotel de la Paix und das Berner Gauer Hotel Schweizerhof sind gar in der zweiten Kategorie zu finden, das Letztere immerhin mit der roten Anmerkung «Geschmackvolle Einrichtungen». Mit roter «Annehmlichkeit» haben die Michelin-Experten hingegen das Beau-Rivage-Palace Hotel und das Victoria Jungfrau Grand Hotel ausgezeichnet, sowie das Park Hotel auf dem Bürgenstock und das Royal Bellevue in Kandersteg - diese allerdings in der zweiten Kategorie. Mit den roten und schwarzen Michelin-Farben und entsprechenden Reaktionen wird sich die hotel + touristik revue auch in der nächsten Ausgabe befassen.

FIRMEN BERICHTEN

Erfolg mit Pasta-Plausch

Eine originelle, kundennahe Gemeinschaftsaktion haben die Howeg und Hero Gastronomie lanciert: den Pasta Plausch. Der Pasta Plausch ist ein «gastronomisches Kraftpaket». Es umfasst einerseits alle zur Durchführung eines Pasta-Plauschs erforderlichen Produkte, und andererseits die zum Erfolg nötigen Verkaufsförderungsmittel. Bei den Produkten sind Ernst Gastronomie Teigwaren, Parma Doro Tomatenprodukte, die brandneuen Parma Doro Pastasaucen und eine hervorragende Auswahl ausgesuchter Weine in der beliebten Halbliterflasche der Howeg mit von der Partie. Mit dem Pasta Plausch haben Howeg und Hero Schweiz ein Volltreffer gelandet. Auf Kundenseite stösst dieses attraktive Angebot auf helle Begeisterung:



«Ich würde jederzeit wieder an einer ähnlichen Aktion mitmachen. Das Ganze ist hervorragend durchdacht. Meine Gäste schätzen die umfangreiche Menupalette und ich konnte eine Umsatzsteigerung verzeichnen» freut sich Hans Schläpfer, Hotel Bären, Wohlen.

Weitere Informationen: Howeg Gastro AG Marketing Service, 2540 Grenchen Tel. 065 51 21 51.

Umweltverträgliche Hotel-TV-Fernsehgeräte

Fernsehgeräte von Grundig bieten für den Einsatz in der Hotelkommunikation modernste TV-Technik und werden unter Berücksichtigung ökologischer Gesichtspunkte entwickelt und produziert. Als wichtige Voraussetzung für das spätere Recycling hat Grundig die Geräte demontagefreundlich aufgebaut. Die Sortenvielfalt bei Kunststoffen wurde reduziert und verwendet ausschließlich recyclingfähige Typen. Natürlich werden die Kunststoff-Gehäuseteile gekennzeichnet. Alle ab September 1992 verkauften Fernsehgeräte gibt Grundig eine Recycling-Garantie. Diese Garantie hat folgenden bindenden Inhalt:

Grundig sichert dem Erwerber dieses Farbfernsehgerätes die umwelt- und fachgerechte Entsorgung am Ende der regulären Gebrauchsdauer zu. Vorausgesetzt wird eine Nutzung des Gerätes in üblicher zweckbestimmter Art und Weise und die Rückgabe im kompletten Zustand.

Weitere Informationen: Grundig AG, Steinackerstr. 28, 8302 Kloten, Tel. 01 815 81 11.

Im Zeichen einer neuen Brandmeldegeneration

Im Mittelpunkt des Zettler-Auftritts an der Infrastructa '94 in Basel vom 18. bis 21. Januar 1994 steht die erstmalige Präsentation des neuentwickelten Brandmeldesystems BMCL inklusive neuer Melder. Darüber hinaus werden zahlreiche Lösungen aus den Bereichen Zutrittskontrolle, Gebäudekommunikation und Gefahrenmeldung präsentiert.



Die Betriebs- und Unterhaltskosten werden im Vergleich zu herkömmlichen Systemen erheblich reduziert, denn dank der Selbstüberwachung und Einzeladressierung der Melder vermindert sich der Aufwand für die vorgeschriebene jährliche Funktionskontrolle. Jeder Melder sendet ein den Umgebungsbedingungen analoges Signal an die Brandmeldezentrale. Dieses Signal wird so ausgewertet, dass Verschmutzung und andere Umwelteinflüsse kompensiert werden. Daraus resultiert eine jederzeit konstante Ansprechempfindlichkeit der Melder. Weitere Informationen: Zettler AG, Walter Anderhub, am Linthli 4, 8752 Näfels Tel. 058 34 28 22.

Premium Sparkling Wine aus der neuen Welt

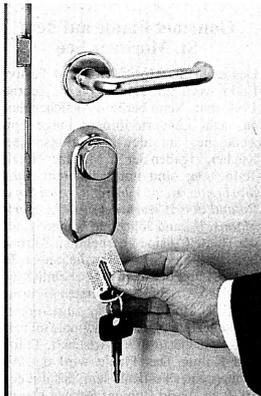
Die Cuvée von Codorniu Napa wird je zur Hälfte aus Weinen der Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir komponiert. Der Pinot Noir gibt ihm Bouquet und Körper, während der Chardonnay den typischen Charakter und die Struktur verleiht. Bevor die gewünschte Dosage zugefügt wird, lagert Codorniu Napa Brut während mindestens zwei Jahren in der Flasche. Das Resultat ist ein eleganter Premium Sparkling Wine kräftig im Geschmack, mit einem Hauch von Himbeeren, weisser Schokolade und frischen Haselnüssen.

Codorniu Napa wurde kürzlich vom führenden amerikanischen Wine & Spirit's Magazine an der American Wine Competition für Brut Sparkling Wine Category wie folgt umschrieben: «Only one gold medal winner - a lively, crisp product from a spanish-owend 'producer.» Diese exklusive Neuheit ist dem Fachhandel und der gehobenen Gastronomie vorbehalten.

Weiter Informationen: Importeur & Bezugsquellennachweis Marmot Kellerer AG, 8832 Wollerau, Tel. 01 784 50 50.

Das Geheimnis steckt in einem Mikrochip

Alle mechanischen Schloss- und Schlüsselsysteme, die heute auf dem Markt angeboten werden, haben einen gravierenden Mangel. Obwohl sie sehr hohen Sicherheitsansprüchen gerecht werden, kann man nie feststellen, wer wann zuletzt eine Tür geöffnet hat. Der neue Lock-Recorder der Schlossfabrik Schulte & Co. verschafft eine ganz neue Dimension von Sicherheit.



Das Geheimnis steckt in einem auswechselbaren Mikrochip. Das kleine Wunderding ist in der Lage, Personen und Zeitpunkt der Schlossbetätigung zu Kontrollzwecken aufzuzeichnen. Der Lock-Recorder protokolliert, ähnlich wie ein Flug- oder Fahrtenschreiber, alle Schliessvorgänge. Auf dem Protokoll kann man jederzeit genau ablesen, wer wann das Schloss betätigt hat. So lässt sich leicht nachweisen, ob Schlüsseln mißbräuchlich oder zu zweifelhaften Zeiten benutzt wurden. Auch Zweit-schlüssel, von denen man nichts ahnt, fallen bei Benutzung auf. Der Lock-Recorder arbeitet mit eigener Energieversorgung. Er kann jederzeit ohne Montageaufwand in die mechanischen Verschlüsse Variflex eingesetzt werden. Weiter Auskünfte: Schlossfabrik Schulte & Co. Oberdorf 6, 8718 Schänis, Tel. 058 37 14 84, Fax. 058 37 19 09.



Wir lösen Probleme

Entscheiden sie!

TEL 075 384 13 13

Ostschweiz - Innerschweiz - Graubünden

Jedem Ansturm gewachsen

Bankett - Feiertage - Silvester...

Und dann ist es soweit - sie fehlen, die Servietten und die Tischtücher - was nun.

Sind Ihnen 40'000 recht ?



FIX GROSSWÄSCHEREI • NEUGRÜT • FL-9496 BALZERS

HOTELZIMMER RADIO - TV

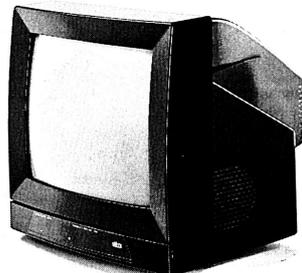
UKW oder Telefonrundspruch mit oder ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis erhältlich.

Farbfernseher mit oder ohne UKW-Radio (9 Programme UKW)

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

Hotelkommunikation Paul Welker Postfach, 8305 Dietlikon Tel. (01) 833 05 58, Fax (01) 833 05 18

SELECO - PHILIPS - GRUNDIG - BLAUPUNKT - NOKIA



51895/197467



INIZIATIVA DA LAS ALPS

Erhältlich via Getränkehandel oder Brauerei Rosengarten, Einsiedeln.

Gratis Tischsets:

Iniziativa da las Alps, C.P. 18, 6986 Novaggio Für eine zukunftsweisende Verkehrspolitik:

JA am 20. Februar 1994

60724/374350

NEU NEU ALPENBIER

Spezial

das Spezialbier der Alpeninitiative



Schaumbad-/Duschbadbeutel/ Sachets de bain moussant

Art. 1223-7

Inhalt 7 ml, Karton zu 500 Stück/cont. 7 ml, carton de 500 pièces

Karton	1	5	10
Fr.	95.-	91.-	89.50

Bestellen Sie jetzt! Commandez maintenant! Telefon 041 23 65 05, Fax 041 23 65 04

Abegglen-Pfister AG Luzern

Diplomfeier des Seminars SHV für Unternehmensführung

«Teamwork statt hierarchische Strukturen»

Ein frischer Wind wehte durch den Rittersaal des Schlosses Thun, wo am Samstag 48 Absolventen des Seminars SHV für Unternehmensführung diplomiert und in die Vereinigung diplomierter Hoteliers (VDH) aufgenommen wurden. In ihren Betrieben haben sie manche neue Idee und die im Seminar erarbeiteten Lösungsansätze bereits erfolgreich umgesetzt.

SILVIA PFENNIGER

Spitzenleistungen werden im Gastgewerbe nicht mehr durch das Produkt, sondern durch den Menschen erzielt, betonte *Anneliese Ryffel*, Präsidentin der Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (Tourex), in ihrer Ansprache. «Die Produkte sind so optimiert, dass sie sich immer ähnlicher werden», erklärte sie. Der Hotelier, der den Kundenkontakt meide, um sich nicht von der «Arbeit» abhalten zu lassen, gäbe das wichtigste Instrument aus der Hand. «Die schwerwiegende Folge ist, dass das Frühwarnsystem nicht mehr klappert.» In einer Zeit, wo der Gast immer unberechenbarer werde, müssten aber alle Dienstleistungen direkt auf seine Bedürfnisse und nicht auf einen Trend abgestimmt werden.

Peter B. Grossholz, Seminarleiter SHV, wünschte den Diplomierten vor allem ein «durchlässiges Kopf». *Heinz Probst*, Direktor SHV stellte nebst dem Mut, den der anspruchsvolle Beruf verlange, die Fähigkeit, sich nicht von Nebensächlichem beschweren zu lassen, in den Vordergrund. *Hansueli Baier*, Präsident der Vereinigung diplomierter Hoteliers SHV/VHD nahm die Diplomierten in die inzwischen 820 Mitglieder zählende Vereinigung auf und wies auf die Regionalstämme hin, die einen aktiven Gedanken- und Erfahrungsaustausch pflegten.

Enge Kontakte geknüpft

Die engen Kontakte, die während des Seminars unter den Berufskollegen geknüpft wurde, werden von den Diplomierten einstimmig hoch bewertet. «Dass die Ausbildung stark team-orientiert war», schätzte *Räto Conzett*, Direktor Golfhotel Waldhus, Davos-Platz ganz besonders. «So lernt man auch, ein guter



Im Rittersaal vom Schloss Thun fand die Diplomierung der 48 Absolventen statt. Weitere Bilder auf Seite 19. Foto: Andreas Messelt

Vorgesetzter zu werden.» Die sehr starken hierarchischen Strukturen, die da und dort noch in der Hotellerie gepflegt würden, seien am Aussterben. «Das ist alte Schule», betont *Räto Conzett*, «heute muss in einem erfolgreichen Hotel das ganze Team Hand in Hand arbeiten». Den Beweis für diese These habe er just selber erfahren. «Während ich im Seminar war, haben meine langjährigen Mitarbeiter, die sich gewohnt sind mitzudenken, zusammen mit meiner Frau unser Haus für die Wintersaison eröffnet.» Profitiert hat *Conzett* nicht nur im Bereich Personalführung, sondern im ganzen Unternehmensbereich. Eigentlich könnten die Blockkurse noch etwas länger sein, findet er. «Am Schönsten war es am Schluss bei den praktischen Übungen als alle Teilnehmer ihren Teil einbrachten», stellt er rückblickend fest. Am Anfang sei der grosse Niveau-Unterschied ein Problem gewesen. «Vielleicht sollte man wie beim Finanzkurs auch bei den anderen Gebieten strenger auf die Vorkenntnisse und Erfahrungen achten und allenfalls auch dort Vorkurse durchführen», schlägt *Conzett* vor.

Alles kann umgesetzt werden

Und nicht zuletzt hätten die Teilnehmer durch das Seminar den Zugang zum SHV als Institution eher gefunden.

Martin Knüsel, Vizedirektor vom Zürcher Hotel Glockenhof, hat vom Finanz- und dem Personalkurs am meisten profitiert. «Anderes gab mir die Bestätigung, dass ich es richtig mache.» Das neue Mitarbeiter-Konzept, das heisst das Schwergewicht auf Teamwork, habe er sofort umgesetzt und der Erfolg habe sich bereits gezeigt: «Am steigenden Umsatz und der abnehmenden Mitarbeiter-Fluktuation.» Leider lasse sich nicht alles Gelernte so schnell umsetzen, wie man meine. Im Glockenhof habe eine Stiftung die Trägerschaft und da brauche es eine gewisse Anlaufzeit. Und zudem gelte es nicht eine Kopie zu produzieren, sondern bei allem weiterhin sich selber zu bleiben, um glaubwürdig zu sein. *Knüsel* hat seinen Entscheid das Seminar zu besuchen, nicht bereut, es auch seiner Lebenspartnerin empfohlen, die nächstes Jahr damit beginnt. Gut fände er, wenn die vier verschiedenen Kurse nicht in einem Schulungshotel, sondern in vier verschiedenen durchgeführt würden, «damit man gleichzeitig verschiedene Betriebe und Regionen kennenlernen». Lob auch von *Knüsel* für die Referenten, «die alle gut und sehr professionell waren».

Das Seminar empfiehlte *Knüsel* Hotelfachleuten in Kaderpositionen, «die nicht jünger als 30 Jahre sind, weil sie

sonst noch nicht genügend Erfahrung haben und sich dies bei der Gruppenarbeit ungünstig auswirkt».

Neue Wege in der Führung

Rolf Fröhlicher, F&B Manager des Mövenpick Hotels Egerkingen, hat «die neuen Wege in der Führung und der Mitarbeiterpolitik» geschätzt. Die Menschen suchten heute wieder einen Beruf und nicht nur einen Job. Man müsse sie vermehrt ins Geschehen am Arbeitsplatz einbeziehen. «Langfristig gibt es für Gastgewerbe nur noch eine Chance der Zusammenarbeit, die One-Man-Show ist out.» Doch zuerst müsse Vertrauen aufgebaut werden. Ein Seminar allein genüge nicht. Noch mehr Information hätte sich *Fröhlicher* auf dem Gebiet Pacht/Übernahmen/Verträge gewünscht: «Vielleicht könnte man in Zukunft ein Pflicht- und ein Kürprogramm nach dem Baukastensystem organisieren.»

Olthmar Emmenegger, Hotelleiter Panorama Sporthotel, Sörenberg faszinierte, dass die Mitarbeiter- und Unternehmenspolitik in einen grösseren Rahmen gestellt wurde: «Wir lernten wie man ein Haus baut und es so plant, dass es sich auf die Personalkosten auswirkt.» *Emmenegger* hat vom Besuch des Seminars bereits profitiert: «Es hat mich von einem gravierenden Fehlentscheid bewahrt.»

Auch *Peter Bonetti*, Hotelier, Hotel Sternen, Flüelen, lobt den Teambereich, «denn die Zeit der Einzelkämpfer ist vorbei». Der Kurs habe ihm Sicherheit und eine offenere Optik verschafft. In seinem Betrieb spürten Mitarbeiter und Mitarbeiterin, dass er das SHV-Seminar besucht habe und entsprechend hoch seien die Erwartungen.

Gute Fachpersönlichkeiten

Peter Kieni, Direktion Kongresszentrum Thurgauerhof, hat vor allem vom Finanzkurs profitiert. Als Absolvent von Lausanne und Cornell hat er die «ausgesuchten Fachpersönlichkeiten geschätzt». Menschenführung, Erbrecht, Bauen mit ökologischen Überlegungen und das Erarbeiten konkreter finanzieller Lösungsvorschläge brachten ihm am meisten.

Und die Fortsetzung? Das «Plus»? Bis dahin wollen sich die Befragten etwas Zeit nehmen. Zuerst gelte es, Eltern, Partnern und Partnerinnen zu danken, welche die Stellvertretung in den letzten zwei Jahren gewährleistet hätten...

Wellness im Kurhaus Cademario

Schlemmen trotz Diätvorschriften

Neben Therapie und Entspannung bilden die Mahlzeiten umbestrittenen Höhepunkt eines Tages im Kurhotel. Oft wird das Essen aber gerade hier durch strenge Diätvorschriften eher zum Verdross als zum Genuss. Nicht so im Kurhaus Cademario: hier sorgt Ernährungberaterin *Nicole Hasler* für vitales Gesundheitsschlemmen.

REGULA STUCKI

Das Kurhaus Cademario hat der Presse kürzlich eine vollständig neu renovierte Arzt- und Therapieabteilung mit zwei Sprechzimmern, einem Labor, Ernährungsberatung, Räumlichkeiten für Physiotherapie sowie alternative Therapien vorgestellt. «Eine gesunde Ernährung, die aber auch schmecken muss, ist A und O eines Kuraufenthaltes», meinte *Mathias Epper*, vollumfänglich leitender Arzt und fügte eine lange Liste von Ernährungsformen bei, die in jedes Kurhausangebot gehören: Tagesmenü und vollwertiges Vitalmenü, Saft- und Entschlackungskuren, Diät bei Stoffwechselerkrankungen, leichte individuelle Schonkost, vegetarische Kost und ein Schlankheitsprogramm.

Nun, bei so vielen verschiedenen Ernährungsformen kann es schon vorkommen, dass ein Gast anstelle eines Saftes ein leckeres Vitalmenü vorgesetzt bekommt, nicht? Ernährungsberaterin *Nicole Hasler*: «Um dem vorzubeugen, liegt am Platz eines Gastes, dem eine Spezialkost verordnet wurde, eine Karte mit Informationen über Diät, Brotwerte,

Kalorien, Schonkost etc. Der Kellner kontrolliert, ob auch das Richtige serviert wird.»

Vitalmenu an erster Stelle

Wenn nicht anders verordnet, wünschen die meisten Gäste eine Vital-Ernährung. Die Menus haben einen Ballaststoffanteil von 20 bis 25 Gramm, werden schonend und fettarm zubereitet und enthalten keinen Kristallzucker. Als *Nicole Hasler* ihre Stelle in Cademario im April 1992 antrat, arbeitete sie während den ersten drei Monaten in der Küche, um sich den nötigen Respekt der Köche zu verschaffen. Was nicht einfach war. Als Frau in der Südschweiz musste sie sich doppelt bestätigen. «Das Verständnis für schonendes Garen musste den Köchen nahegebracht werden. Es gab wohl ein light-Menü, das wir angepasst und zum Vitalmenu umgewandelt haben. Ich rechne die Menus auf Nährstoffgehalt und Energieanteil ganz genau aus. Dann gebe ich die Anweisungen in die Küche weiter. Ab und zu mache ich eine genaue Menükontrolle.»

Nicole Hasler hat den Kochberuf in der «Nouvelle Cuisine» des Hotel Schwänen in Rapperswil erlernt. Im Kreispaal Mändedorf liess sie sich zur Diätköchin weiterbilden. Sie arbeitet heute zu 50 Prozent als Ernährungsberaterin und zu 50 Prozent in der Hydro-Colon-Therapie, die sich nicht mit der Zubereitung, sondern mit der körperlichen Verwertung des Essens auseinandersetzt. Im Dezember diesen Jahres wird in Cademario ein Erlebnisbad (33 Grad Celsius) mit integriertem Whirlpool, Wasserfall, Zonen für Hydromassage, Wildquelle, Nackendusche und Gegenstromanlage eröffnet. Die Anlage bietet dem

Badenden Aussicht auf See und Berge. 1994 soll der gesamte Wellness-Bereich zudem mit einer römischen Thermenlandschaft erweitert werden.

Tages- oder Vitalmenu gewünscht?

Ein Beispiel, wie sich Tages- und Vitalmenu im Kurhaus Cademario unterscheiden können:

Abendessen Tagesmenu

- Salatbuffet und gemischte Vorspeisen
- *
- Consommé Montecarlo
- *
- Rindsfilet «Borne Auberge»
- Kalbsfilet mit Steinpilzen
- Rosette-Kartoffeln
- Gebundene Bohnen
- *
- Coupe Ronanoff

Abendessen Cademario vital

- Salatbuffet und gemischte Vorspeisen
- *
- Spargelsuppe California
- *
- Verschiedene Meerfische grilliert: Sezungenfilet aus dem Pazifik
- Seeteufelmedaillon
- Frischer Lachs
- Frische Kräutersauce
- Mascotte-Kartoffeln
- Tomate Provençale
- *
- Früchteterine

Igcho



Wok mit Induktion

In der *hotel & touristik revue* Nr. 47 ist eine falsche Legende erschienen. Richtig heisst es: Wok mit Induktion von Thema Grossküchen AG. Ein Energiesystem speziell für das Creative-Food-System entwickelt, aber auch im Thermoful-System und in Free-Flow-Anlagen (Food-Szenario) einsetzbar. Integriert: Induktions-Koch- und -Wärmeplatte. Für schnelles Kochen an der Front.

Foto: Andreas Messelt

MIXED-PICKLES

Sonntäglicher Jazz-Brunch

Das zu den Zurbrügg und Gauer Hotels gehörende Berner Hotel «Innere Enge» wartet mit einer neuen Attraktion auf: In «Marian's Jazzroom» findet künftig jeden Sonntag von 10 bis 13.30 Uhr ein Jazz-Brunch statt. Im Preis von 28 Franken (Kinder bis 14 Jahre 14 Franken) inbegriffen sind das Brunch-Buffet à discrétion sowie der Konzert-Eintritt. MLG



CASH+CARRY

Gültig vom 10. bis 16. 12. 1993

Kalbsschnitzfleisch am Stück

Unterspälte

total enthäutet per Kilo

38.50

Party-Schinken

gekocht

Stück zirka 4,5 Kilo per Kilo

15.90

Fondue Spezialmischung

frisch

Beutel 1000 g

14.80

Ditzler Sommergemüse

tiefgekühlt

Karton 5 Kilo per Kilo

3.25

Sais Oligastro

Bibox 10 Liter per Liter

4.12

Ovomaltine

Karton 100 Portionen

25.35

Henkel Piccolo

Brut oder Rosé

Trio-Pack 3x20cl per Flaschel

3.20

+ Wust

Tela-Tischsets

weiss, 29x39cm Pack 500 Stück

19.90

+ Wust

Prodega CC in: Biel, Chur, Dübendorf, Givisiez, Heimberg, Kriens, Moosseedorf, Neuendorf, Pratteln, Reinach, Rotkreuz

EDV-Märkte

Warum sind die Informatikmärkte so hektisch?

Es gibt zur Zeit kaum mehr einen Bereich in der modernen Welt, der nicht in einer Art und Weise durch die winzigen elektronischen Schaltkreise tangiert würde. Überall akzeptieren wir diese neuen Medien und Hilfsmittel, um es uns noch bequemer und komfortabler zu gestalten, um effizienter und wirtschaftlicher arbeiten zu können, um Energie zu sparen, um die Umwelt zu schonen, um im harten Wettbewerb überhaupt zu bestehen.

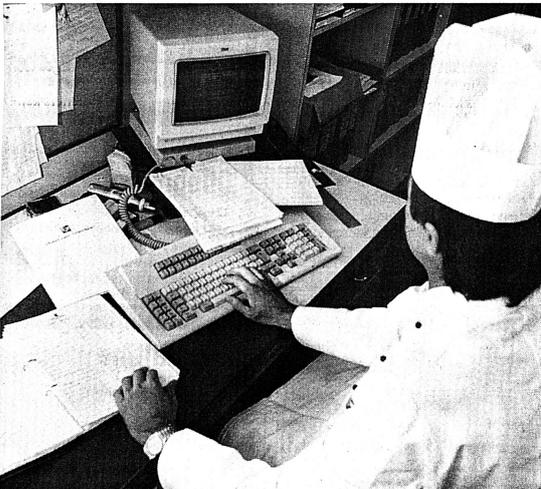
WALTER BERGER*

Keine andere Entwicklung hat sich in kurzer Zeit so schnell verändert wie diejenige der elektronischen Komponenten. Weshalb? Der technische Fortschritt mit seinen Quantensprüngen in der Raumfahrt, Aviatik, Kriegswirtschaft, Autoindustrie, Elektronik, Telekommunikation und Informatik gepaart mit unseren permanent steigenden Anforderungen in immer kürzerer Zeit, rufen neue Bedürfnisse hervor. Dadurch entstehen laufend neue Märkte, die automatisch wiederum zu einem gewaltigen Druck auf die Entwicklungen führen. Somit jagen sich die Meldungen über Neuerungen, leistungsfähigere Systeme werden noch billiger angeboten und die Produkte-Lebenszyklen kürzer.

Feilschen um Marktanteile

Dieser technische Zyklus des Personal-

*Walter Berger ist Geschäftsführer der Rebag Data AG, Adliswil.



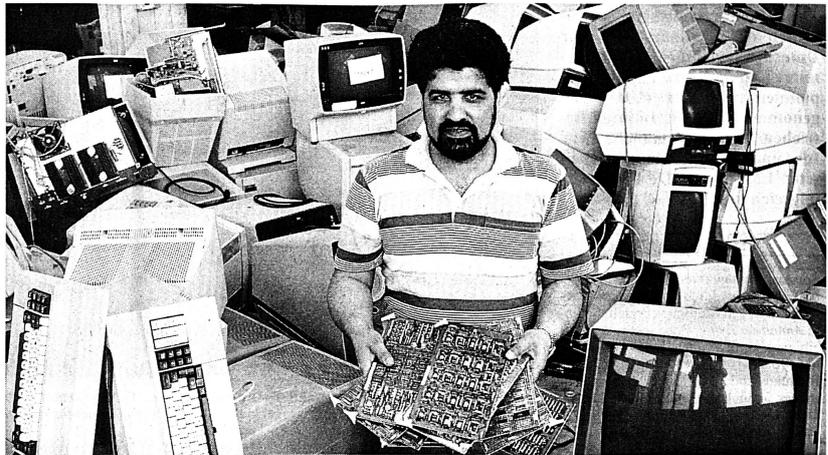
Die Informatik erledigt heute in vielen Arbeitsbereichen stupide Aufgaben, die früher personal- und zeitintensiv waren. Foto: htr

computers beträgt lediglich noch wenige Monate, was dazu führt, dass alles, was wir jetzt kaufen, im Labor schon als «Schrott» gehandelt wird. Die Hardwareanbieter feilschen um Marktanteile und technischen Vorsprung zu Gunsten des Käufermarktes. Die Preise fallen, bis sich das Angebot und die Nachfrage im Gleichgewicht einpendeln. Für die Softwareanbieter besteht der Einfluss darin, dass ein laufender Anpassungsdruck vorliegt, um die Technik annähernd zu nutzen und um dem Appetit der Anwender auf neue Funktionen und einfachere Bedienung zu entsprechen.

Was heute noch als Vision gelten mag, kann bereits morgen zur Realität werden. Wer hätte wohl vor wenigen Jahren daran geglaubt, dass Sie bereits 1993 vom Arbeitsplatz aus, mittels der Nutzung eines einzigen Gerätes, dem Personalcomputer, in einem Fenster Ihre Arbeiten unterstützen durch Bilder und Ton erledigen, im anderen Fenster einen Videofilm ansehen, in einem weiteren Fenster sich in eine aktuelle Fernsehsendung einwählen oder Sie über eine normale Telefonleitung auf externe Informationen und Datenbanken greifen können?

Informatik wird einfacher

Dazu benötigen wir natürlich sehr leistungsfähige Rechner und neue Programmierverfahren, die mit den schwachen Systemen, die lediglich für Text- und Datenverarbeitung eingesetzt werden, nicht mehr zu vergleichen sind. Demzufolge sind diese auch noch nicht für wenige Franken zu kaufen. Sobald jedoch die Speichermedien wie CD's und Magnetplatten über grössere Kapazitäten und schnellere Kanäle zusammen mit leistungsfähigeren Prozessoren (48- und 64bit) verfügbar werden, ziehen Multi-



Durch ständige technische Verbesserungen in der Informatik gewinnt man einerseits mehr Zeit, andererseits wächst der Berg veralteter Anlagen. Foto: Markus Senn

media-Applikationen in unser tägliches Leben ein. Endlich wird die noch zu komplizierte Informatik für den Otto Normalverbraucher visuell und so einfach, dass wir nicht umhin kommen, alle Arbeitsplätze damit auszurüsten. Erst dann wird es uns möglich sein, immer mehr Informationen in immer kürzerer Zeit zu verarbeiten, zu verstehen und auch sinnvoll zu nutzen. Lediglich eines ist uns gewiss, der Computer ist und bleibt ein Hilfsmittel, eine Maschine, die ohne menschliche Einwirkung nicht funktioniert und die wir nach Belieben beherrschen und einsetzen können, ohne Lohnforderungen und Absenzen.

Sind die Kosten tragbar?

Auch Rom wurde nicht an einem Tag erbaut und über Nacht finanziert und abgeschrieben. Wenn Sie die alten Schreibmaschinen und Textsysteme endlich ersetzt und fachgerecht entsorgt haben, werden Sie mit Überraschung feststellen, dass der Kaufpreis eines Personalcomputers (inklusive Programme) wesentlich tiefer liegt, als derjenige für die alten Systeme, und dass Sie mit dem PC nicht nur schreiben, sondern auch noch rechnen und Grafiken erstellen können. Sie bekommen wesentlich mehr für Ihr Geld und ziehen einen mehrfachen Nutzen daraus, der sich leicht in Franken umsetzen lässt. Aber eben, wir müssen über den eigenen Schatten springen und noch ein bisschen umlernen, zur Beherrschung der neuen Hilfsmittel.

Das gleiche gilt für den Ersatz der Réceptionskasse. Rechnen Sie einmal den damaligen Kaufpreis um, zum aktuellen Wert, und Sie bekommen Gänsehaut, wenn Sie diesen Betrag in eine neue EDV-Lösung investieren wollen. Zu einem Bruchteil der damaligen Kosten erhalten Sie eine vollständige Front-Offi-

ce-Lösung und gewinnen dadurch nicht nur mehr Zeit für die Gäste, sondern nebenbei als Abfallprodukt noch alle wünschenswerten Auswertungen, für die Sie bisher mühsame Stunden verbraucht haben. Nutzen Sie diese zusätzliche Zeit zum Managen, Führen und werden Sie kreativer. Ebenso ergeht es dem Küchenchef und dem F&B-Verantwortlichen. Oder führen diese Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ihre Rezepte, Dispositionen, Kalkulationen, Lagerkartei und Inventurbewertungen gerne mit Hilfe von Papier, Bleistift und Radiergummi? Diese Zeit kann effizienter und kreativer genutzt werden und dabei können noch zusätzliche Mittel eingespart oder dazuzuerdient werden.

Zeit gewinnen für Kreatives

Sogar der Stehpultbuchhalter ist in der Gastronomie ausgestorben und der Treuhänder wie die eigene Back-Office-Abteilung nutzen den Segen moderner Informatik. Oder führen Sie Ihre Lohnbuchhaltung immer noch manuell mittels handgeschriebener Hilfsblätter und verschwendend sowohl Ende Saison wie Ende Jahr wertvollste Zeit für all die langweiligen obligatorischen Abrechnungen und Auswertungen? Was ist Ihnen diese Zeit wert? Arbeiten Sie gratis? Verschleudern Sie Ihre wertvollste Zeit, oder haben Sie zuviel davon?

Übertragen Sie solche Arbeiten getrost den Informatik-Heizelmännchen und verdienen Sie damit Geld, indem Sie Ihre dadurch gewonnenen Kennzahlen studieren, richtig interpretieren und nutzbringend in die Praxis umsetzen. Halten Sie sich ruhig den Spiegel regelmässig vors Gesicht und gehen sie hart mit sich

und dem Betrieb ins Gericht. Der richtige Informatikeinsatz bietet in der Gastronomie und Hotellerie so viele erfolgversprechende Nutzenpotentiale, dass die obige Frage zur echten Phrase wird. Eines ist sicher, die Lösungsentwicklung wird wesentlich komplexer und kostenintensiver, bietet aber dem Anwender endlich den Komfort, die flexible und einfache Nutzung, auf die wir Gastgeber und Hoteliers schon lange warten. In wenigen Jahren sind wir soweit, dass sich alle Anwender innerhalb einiger Minuten in neue Informatikgebiete einarbeiten werden, ohne vorheriges Studium der Handbücher oder den Besuch komplizierter Kurse, die letztlich nur dem Anbieter etwas bringen. Die elektronische Verwaltung sämtlicher Informationen (Daten, Texte, Grafiken, Bilder, Sprache) bildet das Kernstück des künftigen Lösungskonzeptes. Arbeiten Sie schon jetzt auf dieses Ziel hin, wenn Sie nicht in den nächsten Tagen pensioniert werden und beginnen Sie, sich vom Papier loszureissen, so lange sie noch können. Planen sie den Einsatz elektronischer Hilfsmittel wie Telefonzentrale, Haustechnik, Kassen und Computer, setzen sie auf die richtigen Kabelsysteme (Netzwerke) und Protokolle. Sie werden schon bald die meiste Post elektronisch erhalten, die restliche Briefpost ins System einlesen, an den richtigen Empfänger via Computernetz verteilen und haben dadurch auch schon die Ablage organisiert und fest im Griff. Das Gleiche gilt für Ihre Korrespondenz an Interessenten, Gäste, Geschäftspartner, Banken, Verkehrsvereine, Reservierungssysteme, Lieferanten usw. über Telekommunikation.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

Herausgeber/Editor: Schweizer Hotelierverein (SHV) Bern.

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich. Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netze (AN); Stellvertretender Chefredaktor/Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH). Redaktion: hr. Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Thomas Vaszary (VY); f&b: Silvia Pfenniger (SPF), Ricarda Schön (RSCH); tr. Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ); Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker (HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91. Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), responsable: Jean-Paul Fährdrich (JPF), Philippe Maspoli (PM).

Korrespondenten/Correspondants: Claude Baumann (CB), Zürich; Rolf Bühler (RB), Zürich; Claudio A. Engeloch (CE), Bern; Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig; Petit Grander (PG), Interlaken; Klaus Höhle (KH), Genf; Hanna Künzler (HAK), Verscio; Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich; Sigi Scherrer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève. Auslands/Erwanger: Barcelona: Ulrike Wierbrecht (UW); Bruxelles: André Pater (AP); Frankfurt:

Sybil Ehmann (SE) und Georg Uebenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR); London: Stephan Wehrle (SW); New York: Claude Chate-lain (CC); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Herbert Purtscher (HP).

SHV • SSH • SSA: Stefan Senn (SSE).

Offizielles Organ: Association suisse des directeurs d'office de tourisme (ASDOT); Verband Schweizer Badakurorte (VSB); Swiss Congress & Incentive; Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asa); Buspartner Schweiz; Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUR-EX).

Verlag/Édition

Marketing: Stefan Sarbach.

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot.

Anzeigenverkauf: (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Telefon (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40. Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., Jacques Souarès, 5, av. Krieg, 1208 Genève, tél. (022) 735 73 40, télefax (022) 786 16 21.

(M)EINE MEINUNG

Bemerkungen zur «Infotel» an der Igeho

Wer wird wohl an der Infotel 1993 noch dabei sein? Mit welchem Angebot und unter welcher Fahne? Diese zentralen Fragen habe ich anlässlich einiger Gedanken zur Igeho 1991 in der hotel + touristik revue festgehalten und siehe da, in der Zwischenzeit ist in der Hotelinformatik kein Stein auf dem anderen geblieben. Wie wenn ich erahnt hätte, was die Zukunft bringen würde. Dieser Prozess ist noch nicht abgeschlossen und es werden weitere, schmerzliche Informatikbeben über uns herziehen. Nur noch zirka die Hälfte der früheren Ausstellerfläche wurde belegt. Innerhalb der bekannten Namen und Grössen haben sich viele Dinge verändert und für Unruhe und Unsicherheit gesorgt. In der Schweiz gibt es nur noch knapp eine Hand voll Anbieter, die es sich leisten können, für die Gastronomie und Hotellerie eigene Lösungen zu entwickeln, anzubieten und bei ihren Kun-

den einzuführen. Zu diesen gesellen sich einige Verkaufsorganisationen, die ausländische Applikationen (vorwiegend auf die Bedürfnisse internationaler Kettenbetriebe ausgerichtet) vertreiben, weil sie das Risiko einer eigenen Entwicklung nicht mehr tragen wollen. Bei einem Vergleich dieser beiden Anbieterkategorien stellt man schnell fest, dass die heimischen Entwickler wesentlich flexibler und kreativer auf die Wünsche der individuellen Kunden eingehen und einige die Zeichen der Zeit erkannt haben, indem sie bereits an neuen Software-Generationen (inklusive Einbindung von Bild, Ton und Multimedia) arbeiten, die dann wirklich als echte Hilfe und ohne schmerzliche grossen Zeitaufwand genutzt werden können. Erst wenn solche neuen Lösungen verfügbar sind, werden alle Gastgewerbe- und Hotelbetriebe diese in ihr Herz schließen und wie tägliches Brot nutzen. Achten Sie darauf, dass Ihre Informatik-Investitionen geschützt, gepflegt und

weiter entwickelt werden, so dass sich diese heute und morgen ebenfalls auf dem neuesten technischen Stand bewegen. Anbieter mit solchem Wirken und der Grundlage einer hohen Geschäftsethik durch verantwortungsvolles Handeln innerhalb der rasanten Informatikentwicklung sind leider weniger medienspektakulär, da sie ihre Gelder in die Weiterentwicklung der Produkte investieren.

Zu viele Gelder sind für Informatik-Ausgaben gebunden worden, die in anderen Investitionen fehlen. Alle Betriebe, die keine grenzenlosen Informatik-Budgets haben, die aber trotzdem seitens der Systeme (Hardware) und Arbeitsbereiche (Software) über eine gute Lösung (Funktionen, Integration und Bedienerfreundlichkeit) verfügen wollen, sollten ihren Partner auf Herz und Nieren prüfen. Bitte bedenken Sie: Die Hotelinformatik dient als einfaches Hilfsmittel und ist nicht Selbstzweck. Walter Berger

htr-Umfrage

Klingelgeling

Der Redaktionsfax klingelt so schön, bevor er loslegt. Seit Freitag morgen nun klingelt er fast weihnächtlich ununterbrochen. Und der Entscheid fällt schwer, ob man sich an jene Leser/Lehrerinnen wenden soll, die ihn mit Umfrage-Antwortfaxen so schön zum Klingeln bringen. Oder ob man sich bei jenen entschuldigen soll, die in den letzten Tagen vergeblich versucht haben, auch noch etwas anderes zu faxen.

Die Redaktion bedankt sich herzlich fürs zahlreiche Mitmachen, und hofft, dass die Leser nicht nur ausschliesslich wegen des in Aussicht gestellten Champagners so intensiv antworten, sondern vor allem aus Sympathie zu unserem mittlerweile über 100jährigen Branchenblatt (wovon sieben Jahre inklusive Umfrage!).

Alle Umfrage-Brancheftische wissen natürlich, dass nach einer ersten Instanzstelle schwallweisen Antworters der Ausfüll-Elan merklich nachgibt. Deshalb möchte ich mit diesen Zeilen nachhaken und das Champagner-Angebot der einzigen Reise-Fachzeitung, die Travel auch noch mit Essen und Trinken verbindet, nochmals in Erinnerung rufen: Jede 25. fax-oder brieflich eingegangene Antwort hat eine Flasche Champagner zur Folge!

Alexander P. Künzle

Hotelplan

14% mehr Umsatz in der Schweiz

Im per 31. Oktober abgeschlossenen Geschäftsjahr 1992/93 erzielte die gesamte Hotelplan-Gruppe einen Umsatz von 1,33 Milliarden Franken. Das entspricht im Vergleich zum Vorjahr einer Steigerung von 7,6 Prozent. In der Schweiz konnte die Hotelplan-Gruppe (inklusive Esco, Parianos, Tourisme pour Tous und Interhome) den Umsatz um beträchtliche 13,6 Prozent auf 768 Millionen Franken steigern.

«BZ Swiss Fax News»

Kuoni und BZ bitten zum Z'Morge-Fax

Als erster Schweizer Verlag lanciert die «Berner Zeitung BZ» eine besondere Dienstleistung: Zusammen mit dem Reisebüro Kuoni bietet sie (Geschäfts)Reisenden weltweit «BZ Swiss Fax News», Telefax-Nachrichten aus der Heimat an.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

Die Idee zum neuen Medien-Projekt für Reisende kam BZ-Chefredaktor Beat Hurni 1991 in einem New Yorker Hotel: Da drängten sich in der Empfangshalle Leute um das Anschlagbrett, an dem die neuesten Nachrichten aus Europa – Telexe der Agentur Reuters – aufgehängt waren. «Ich habe sofort gedacht, das Informationsbedürfnis könnte eine Zeitung im Fax-Zeitalter viel besser und professioneller abdecken», erinnert sich Hurni. Zurück in Bern lässt er ein Konzept erstellen und eine Probenummer einer Faxzeitung produzieren. Doch die Realisierung war so einfach nicht: «Die Hoteliers waren die grossen Bremser – sie berechneten pro übermitteltes Blatt bis zu fünf Dollar. Bei diesem Kostendruck konnte eine Faxzeitung natürlich nicht rentieren.»

Branchenkundiger Partner

So war die BZ gezwungen, einen branchenkundigen Partner zu suchen. Sie wählte für die Testphase schliesslich Kuoni, «weil diese Firma Hotelpartner in der ganzen Welt hat» (Hurni). Die Zusammenarbeit zwischen BZ und Kuoni soll klar strukturiert werden: Die Zeitung ist für die Inhalte und die Übermittlung der «BZ Swiss Faxnews» verantwortlich; die PTT-Gebühren sollen von Kuoni ebenso übernommen werden wie die Bewirtschaftung der computerisierten EDV-Abonnentenkartei. Seit Anfang Dezember laufen die ersten Proben, bei welchem reisende «Ver-



Nicht nur die obligaten internationalen Z'Morge-Bestandteile Kaffee und Gipfeli wird der Schweizer (Geschäfts)Reisende in allen mit Kuoni zusammenarbeitenden Hotels erhalten. Seit kurzem läuft auch ein Testlauf für eine BZ-Faxzeitung: Allmorgendlich Telefax-News aus der Heimat!

Foto: Marianne Luka-Grossenbacher

suchskaninchen» im südasiatischen Raum, in Australien und China mit der täglichen Faxzeitung (eine Seite im A4-Format) bedient werden. «Nach einem Monat wollen wir anhand der Kundenreaktionen über die Bücher gehen und das Konzept optimieren», meint Beat Hurni. Über die Kosten des Projektes will er nichts verraten («einige schlaflose Nächte hat es schon gekostet»), erhofft sich allerdings «neben den Prestige-Effekt auch bald schwarze Zahlen» für beide Geschäftspartner. Das publizistische Konzept der Faxzei-

tung bringt Hurni auf einen Nenner: «Wir fragen einfach, welche News aus der engeren Heimat sind auch in der Fremde interessant?». Eine Hilfe bei der Befriedigung spezieller Interessen ist das geplante Splitting in (vorläufig) vier Regionalausgaben: Berner, Zürcher, Basler und Luzerner erhalten eine eigene Ausgabe. Hurni: «So kann bei den Themen unterschiedlich gewichtet werden. Ein Beispiel: Die Zürcher Ausgabe bringt die Wahl des Zürcher Ständeratspräsidenten Jagmetti grösser als der Berner Split, der dafür der Wahl von Gret Haller zur Na-

tionalratspräsidentin mehr Platz einräumt.» Der BZ-Chefredaktor denkt bereits an eine Weiterentwicklung seiner Faxzeitung. In einer zweiten Etappe sollen Schweizer Unternehmer, die häufig Mitarbeiter ins Ausland schicken, ein «Firmenabonnements» beziehen können. Partner der BZ für die Testphase ist Kuoni Mittelland. Warum ist der Reiseveranstalter auf die Idee eingestiegen? Rolf Kriegl, in Bern für die Geschäftsreisen verantwortlicher Abteilungsleiter: «Wir sind bei den Geschäftsreisen klarer Marktleader und möchten unseren Kunden das Optimum bieten. Die BZ-Faxzeitung ist eine willkommene Zusatzleistung für Geschäftsreisende, die sich für längere Zeit im Ausland befinden.» Kriegl legt Wert auf die Tatsache, dass Kuoni vorerst die Akzeptanz des neuen Mediums genau prüfen will. «Endgültige Entscheide werden erst getroffen, wenn wir wissen, wie die Sache bei den Kunden ankommt. Entscheidend ist, ob die Faxzeitung überhaupt ankommt und auch gelesen wird.» Vorderhand wird die neue Dienstleistung allen Geschäftsreisenden, die bei Kuoni Flug und Hotelaufenthalte buchen, gratis angeboten.

Beispiel «TimesFax»

Weltweit ist «BZ Swiss Fax News» allerdings wegen der Verspätung bei der Realisierung keine Premiere. Britische und amerikanische Verlage bieten derartige Serviceleistungen bereits seit einigen Monaten. Und sie stossen auf ein positives Echo. So finden etwa englischsprachige Gäste der Berner z + g-Hotels («Innere Enge», «Savoy» und «Belle Epoque») jeden Morgen am Frühstückstisch den «TimesFax», eine mehrere Seiten umfassende Zusammenfassung der wichtigsten News aus der gleichentags erscheinenden Ausgabe der «New York Times». Patron Hans Zurbrugg ist von diesem zusätzlichen Kundenservice voll überzeugt: «Die Gäste sind begeistert und der Aufwand hält sich für uns im Rahmen.» Doch nicht alle Hoteliers kennen das neue Medium.

KOMMENTAR

Willi oder willi nöd...?

Originalität aus dem Swiss Travel Workshop-Konzept (STW) von Willi Gyger: «Grundsätzlich soll eine Kollision mit anderen grossen Tourismus-Fachmessen verhindert werden.» Aber mit den Grundsätzen verhält es sich etwa so wie mit Vorsätzen für das neue Jahr. Man hält sich kaum je daran. Weil nämlich Gyger persönlich darauf tendiert, dass sein STW im Herbst stattfinden soll, ist oder wäre eine Datums-Kollision mit einem TTW nicht zu verhindern. Sollte zwischen STW und TTW keine Einigung (in Sachen Daten und weiterer Zusammenarbeit) erzielt werden, scheint eine Konfrontation unvermeidbar. Was Gyger wiederum in keiner Weise an seinen Plänen rütteln lässt. Das Angebot 1995 in Zürich steht definitiv und für den FESPO-Organisator bleibt – wenn auch nie so klar ausgesprochen – nur ein Ziel: Den TTW nach Zürich zu holen.

Mit dem immer wieder zitierten Hinweis auf freie Marktverhältnisse spielt Gyger den sich zuspitzenden «Machtkampf» bewusst herunter. Dem ist faktisch kaum etwas entgegenzuhalten, hat es doch die Branche praktisch allein in

der Hand, sich für oder gegen Zürich zu entscheiden: Willi oder willi nöd... Denn dass der Markt zwei jährliche Outgoing-Fachmessen nicht akzeptiert (auch nicht in besseren Zeiten), muss kaum betont werden. Willi Gyger muss man zugute halten, dass er just und kaum zufällig in dem Moment auf den TTW-Zug aufgesprungen ist, in dem dieser von schwerfälligen Lok-Führern mit Zickzack-Fahrten in welsche Sackbahnhöfe gesteuert zu werden drohte. Mit seiner Offensive setzt Gyger die bisherigen und neuen TTW-Exponenten jedenfalls gehörig unter Druck. Und wer glaubt, dass er seine STW-Pläne zufällig nur wenige Tage vor einer entscheidenden TTW-Sitzung veröffentlicht, der ist in Sachen «schlitzohriges Timing» eher ein blaueugiges als ein grünes Greenhorn...

Michael Huttschneker

P.S.: Bleibt selbst bei stärkstem Zürcher Vorpellen die Gewissheit für Montreux, dass sich gerade noch rechtzeitig ein eigener «STW» als Verhandlungs- und Organisations-Trumpf in die Debatte eingeschaltet hat: Silvio Tourbo Weilenmann...

TTW/STW Zürich

Zürcher Konkurrenz steht definitiv

Unter der Bezeichnung «Swiss Travel Workshop» (STW) bietet Willi Gyger (Fespo/WIGRA) ab 1995 definitiv eine Outgoing-Fachmesse in Zürich an. Eine allfällige Zusammenarbeit mit den TTW-Exponenten schliesst er nicht aus. Mit einer Mindestzahl obligatorischer «fixed appointments» soll dem Anlass ein professionellerer Anstrich verpasst werden.

MICHAEL HUTSCHNEKER

«Im Minimum die Grösse des TTW soll die künftige Schweizer Fachmesse für Tourismus aufweisen», formuliert Initiator Willi Gyger seine Ziele, «und Besucher erwarte ich mehr als in Montreux». Und dass der «Fespo-Gyger», als der er sich in der Branche einen Namen geschaffen hat, zwar von möglichen Träumen spricht, aber keineswegs schlecht geträumt hat, belegt seine wichtigste Aussage: «Unabhängig von Fragen einer eventuellen Zusammenarbeit mit den bisherigen TTW-Organisatoren und Exponenten, wird die WIGRA ab 1995 dem Markt eine Outgoing-Tourismus-Fachmesse in Zürich (ohne Publikums Zutritt) anbieten.» Im Falle einer Einigung mit eben diesen bisherigen TTW-Organisatoren könnte die Fachmesse durchaus «TTW-Zürich» heissen. Sollte ein derartiges Vorgehen jedoch nicht machbar sein, hat Gyger aber bereits vorgesorgt und den Zürcher-Anlass auf den Namen «Swiss Travel Workshop» getauft. Natürlich weiss auch Gyger um die Ähnlichkeiten mit dem TTW (und dem STM), aber dies sei im Messebusiness eben oft so – und unangenehm dürfte ihm dieser «Zufall» kaum sein. Inhaber des STW ist die Einzelfirma «STW Organisation Willi Gyger», wobei eine Um-

wandlung in eine Akitengesellschaft vorgesehen ist. Mehrheitsaktionär soll die Wigr Holding AG sein, weitere Interessenten sind eingeladen, Minderheitspartner der AG zu werden. Dabei denkt Gyger unter anderem auch an die bisherigen TTW-Organisatoren.

Wer klemmt der fliegt

Der immer wieder geäusserten Kritik, der TTW-Montreux sei ein zu sehr gesellschaftlicher und zu wenig professioneller Anlass, versucht Gyger mit einer wesentlichen Konzept-Änderung Rechnung zu tragen: Um als Besucher zur Messe zugelassen zu werden, müssen pro Tag mindestens fünf «fixed appointments» im voraus vereinbart sein. Wer nicht über diese fünf Treffen verfügt, wird mit einer Eintrittsgebühr von 1 000 (eintausend) Schweizer Franken «bestraft». Gyger: «Durch diesen hohen Preis soll verhindert werden, dass potentielle Aussteller oder deren Mitmieter sich inskünftig nur noch als sogenannte fliegende Händler betätigen.»

Das STW-Tagesprogramm sieht vor, dass, nach einem Fachreferat um halb neun, von 9.30 bis 11.00 und von 16.20

bis 18.00 Uhr freier Standbesuch und von 11.00 bis 12.20 und 14.00 bis 16.20 Uhr die festen Abmachungen angesagt sind. (Potentielle) Aussteller und potentielle Fachbesucher geben gegenseitige Gesprächswünsche bekannt und Organisator WIGRA erstellt einen entsprechenden Fahrplan. Dabei wird anstelle der Formulare eine elektronische Lösung, beispielsweise über Travisswiss, angestrebt. Jeder Aussteller/Besucher entscheidet selbst, ob er auf gewünschte fixed appointments-Anträge eingehen will. Sind selbige jedoch bis 12 Wochen vor Messebeginn nicht annulliert, müssen sie eingehalten werden. Und für Unterlassungssünden hat das STW-Reglement vorgesorgt: «Wer akzeptierte fixed appointments zu mehr als 20 Prozent nicht einhält, wird von der Messeleitung ausgesperrt!» Für Tagesbesucher, welche über die geforderten mindestens fünf Abmachungen verfügen, beträgt der Eintritt Fr. 25.– (Dauerkarte Fr. 40.–), ansonsten, wie erwähnt, Fr. 1 000.–.

Für Mitarbeiter schweizerischer Reisebüros wird eine Variante geprüft, am ersten Tag oder an ein oder zwei Nachmittagen, auch ohne «Verpflichtungen», Eintritt zu gewähren.

TTW-Antwort im Februar

«Ich stehe auf freie Marktwirtschaft», erklärt Silvio Weilenmann, der sich zusammen mit TTW-Direktor Pierre Kundert für ein Weiterleben des TTW-Montreux stark macht, auf Anfrage der hir zur Gygerschen Zürich-Offensive. Unter Druck setzen lasse er sich deswegen aber überhaupt nicht. Gemeinsam mit Kundert werde Anfangs Februar das TTW-Konzept vorgestellt und zu diesem Zeitpunkt erfolge auch eine Antwort für 1995. Falls weitere Bedingungen erfüllt werden, schliesst Weilenmann eine Zusammenarbeit mit Gyger nicht aus.

HU

Freie Fahrt in freien Hallen

Noch genauer abzuklären ist gemäss Gyger der STW-Termin. Der dreitägige Anlass (vermutlich Dienstag bis Donnerstag) könnte im Frühling oder Herbst und alle zwei Jahre oder jährlich stattfinden. Ein an die Outgoing-Branche gerichteter Fragebogen und eine mögliche öffentliche Info-Veranstaltung sollen die notwendigen Aufschlüsse bringen. Fest stehen mit dem Züsä-Messegelände (ab 1998 mit komplett neuer Infrastruktur) der Austragungsort und die Preise pro m2 Standfläche, die nicht über 195 Franken zu liegen kommen. Wann immer auch der STW stattfindet, Züsä-Direktor Hanspeter Meyer habe versichert, so Gyger, dass er für freie Hallenflächen ganz bereit sei.

REISE-NEWS

Scandinavian Workshop 1994 an Ferienmessen

Im kommenden Jahr nützt der Scandinavian Workshop die Ferienmessen in der Schweiz. Der erste Workshop nach überarbeiteter Konzept findet am 14. Januar während der Fespo in Zürich statt. Am 21. Januar geht der Workshop weiter in Bern, am 28. Januar in Basel und schliesslich am 11. Februar in St. Gallen über die Bühne. Damit werden zwei Fliegen auf einmal geschlagen, denn zahlreiche Fachbesucher nützen die Ferienmessen ohnehin als Informationsplattform. Zu-

dem soll mit einem gemeinsamen starken Auftritt gleichzeitig das Publikum besser auf das Nordland-Angebot aufmerksam gemacht werden. Zu den Länderpräsentationen Finnland und Island wird denn auch das Messepublikum Zutritt haben.

Der im Mai 1993 gegründete Scandinavian Workshop Trägerverein hat zum Ziel, Fachinformationen neu, das heisst bedürfnisorientiert zu strukturieren. Dem Trägerverein gehören zur Zeit 24 aus Skandinavien spezialisierte Reiseveranstalter, Fremdenverkehrsämter und Fluggesellschaften an.

Wir sind umgezogen!

Unsere neue Adresse lautet:
Marriott Hotels & Resorts & Suites
Frankfurt International Sales Office
 Hamburger Allee 2-10
 D-60486 Frankfurt am Main
 Telefon (00 49 69) 7 07 55 54
 Fax (00 49 69) 77 95 60



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

155 01 22

Machen Sie sich auf den Weg zur FITUR 94!

Dieses Jahr überrascht Sie
 die innovativste Handelsmesse der Welt:

mit einem neuen Pavillon, mit neuen Ideen,
 mit einem neuen Konzept: **Fitur-active**

Tur-Natur / Tur-Abenteuer / Tur-Kultur.

Es gibt nur einen Weg. Dabeisein ist alles.

FITUR 94
 FERIA INTERNACIONAL DE TURISMO
 INTERNATIONAL TOURISM TRADE FAIR
 MADRID • 26 / 30 • 1 • 1994

PARQUE FERIAL • JUAN CARLOS I • EXHIBITION PARK

P.O. BOX 67067 - 28080 MADRID, Spain
 Tel. (34-1) 722 50 00 - Fax: (34-1) 722 57 87
 SWITZERLAND, Tel.: (41-61) 281 91 95 - Fax: (41-61) 281 77 91

ORGANIZED BY
IFEMA
 FERIA DE MADRID

IBERIA
 OFFICIAL CARRIER

Travel Trend

Frankfurt will ins Geschäft

Während sich in der Schweiz der Disput zwischen TTW und STM spitzt, drängt auch in Deutschland eine neue Fachmesse neben der ITB und kurz vor dem Londoner WTM an die Oberfläche: Die Messe Frankfurt konkretisierte diese Woche ihr Konzept «Travel Trend».

ALEXANDER P. KÜNZLE

Appointment-System, Computerlisten von Gesprächspartnern, effiziente Messeplanung... die in Frankfurt von der «Messe Frankfurt» den Medien eröffneten Stichworte würden dem guten alten STM-Messekonzept der Schweizerischen Verkehrszentrale zur Ehre gereichen. Angenehm die preislichen Aussichten: Die rund 40 Hotels der Messe-Region (verleihen die Messteilnahme für Aussteller und Fachbesucher mit grosszügigen Preisnachlässen), wie es weiter hiess. Die Travel-Trend-Initiatoren schätzen für ihre Erstmesse am 10. und 11. November 1994, dass rund 250 Aussteller der internationalen Fachwelt die Reisetrends 1995 vorstellen werden. Erstmals in Deutschland kommt das computerisierte Appointment-System zur Anwendung, womit auch Willi Gyger in Zürich dem Swiss Travel Workshop zu mehr Effizienz verhelfen will.

Am 12. und 13. November folgen dann die privaten Interessenten, die sich mit einem EDV-Kompass und einem Lageplan bestens informieren können. Das Travel-Trend-Rahmenprogramm werde vom Verband Deutscher Reiseveranstalter, der Incentive-Gesellschaft SITE und dem Deutschen Tauchverband erarbeitet. Wert legt die Travel Trend auf die Bezeichnung «internationale Fachmesse», mit Schwergewicht Neigungstourismus, Geschäftsreisen und Incentives. Für Golf und Tauchen gibt's Sonderschauen. Nicht ganz unrecht meinte die Initiatoren, dass zumindest für Geschäftsfreunde und Incentives in Deutschland noch kein eigenes Messeforum zur Verfügung stand. Ebenfalls zu denken gibt der in Frankfurt vor der Presse gemachte Hinweis, dass der Umbruch in der Touristik-Industrie eigentlich ein neues Messe-Konzept erfordere. Dies bekanntlich für Deutschland ebenso wie für die Schweiz, wo sich ja im Messewesen auch einiges tut.

Amadeus

Reservieren mit der Maus

Amadeus, eines der grossen Computer-Reservierungssysteme, unter der Bezeichnung Start vor allem in Deutschland dominant, hat kürzlich eine neue Reservierungsmethode für seine Bildschirme vorgestellt: Speed Mode. Reisebüroleuten wird damit der Reservierungsvorgang stark vereinfacht. Am oberen Bildschirmrand, ähnlich wie zum Beispiel beim Macintosh-Word-System, erscheint eine Leiste mit Funktionen, die mit der Maus angeklickt werden. Mit einigen Zusatz-Klicks kann dann gleich gebucht werden. Der Buchungsvorgang könne mit diesem Speed Mode die einzelnen Eingaben um über 60 Prozent reduzieren. Noch ist nicht bekannt, so hört man in London am World Travel Market, ab wann diese neue Funktion verfügbar sein wird.

Galileo International

«Direct access» zu Nikko Hotels

Reiseagenten, die das Computer-Reservierungssystem Galileo International, Apollo oder Gemini benutzen, haben ab sofort «direct access», und zwar zeitunabhängig («real-time»), um zum globalen Reservierungssystem von Nikko Hotels International zu gelangen. Sie benutzen dazu das Galileo-Programm Room-Master. Reisebüroleute können somit direkt vom Nikko-Reservierungssystem her verkaufen, und zwar zu verschiedenen Preisniveaus, ob multi-level oder negotiated rates. Das Software-Programm, das die Nikko-Datenbasis mit Galileo verbindet, erstellte Wizcom, eine Tochtergesellschaft von Avis.

GB-Flughafentaxe

Werden London-Flüge 10 Prozent teurer?

Der britische Schatzkanzler Kenneth Clarke hat letzte Woche die Einführung einer Flughafentaxe angekündigt. Diese soll im Oktober nächsten Jahres in Kraft treten und etwa 12 Franken für den EG-Raum und rund 23 Franken für alle übrigen Länder betragen. Dies würde eine Preiserhöhung für Flüge in und ab der Schweiz von fünf bis zehn Prozent bedeuten.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Mit der Verabschiedung des britischen Staatsbudgets 1994, das weniger Ausgaben und Mehreinnahmen für den Staat vorsieht, hat Schatzkanzler Kenneth Clarke in Kreisen der Tourismusindustrie heftige Reaktionen ausgelöst. Der Grund für die Empörung der Airliner und Tour Operators: Ausgerechnet die von der vergangenen Rezession geprägte Airline-Industrie soll mit einer Steuer belegt werden, während die anderen Transportmittel Zug, Fähren und der Individualverkehr mit Personewagen verschont werden. Sir Colin Marshall, Vorsitzender von British Airways, spricht von einer Diskriminierung der Fluggesellschaften

gegenüber anderen Leistungsträgern im Transportbereich. BA-Erzdirektor Richard Branson (Virgin Atlantic) fordert die Reiseindustrie auf, vermehrt Lobbying zu betreiben. Die britische Reisebürovereinigung ABTA befürchtet bereits bei einer minimalen Preiserhöhung einen spürbaren Rückgang im Pauschalreiseverkehr. Der durchschnittliche Arrangementpreis würde sich mit der Taxe um rund zwei Prozent erhöhen. In Tourismuskreisen fühlt man sich vom Schatzkanzler übergangen, da die Branche von den Absichten der Regierung nicht in Kenntnis gesetzt worden war und die

Einnahmen nicht dem Tourismus direkt zugute kämen.

Doppelte Airporttaxe

Sofern die geplante Flughafentaxe die Hürde im Parlament nimmt, wird ab Oktober des kommenden Jahres auf sämtlichen internationalen Flügen eine Abfluggebühr von fünf Pfund (zirka Fr. 12.30) für den EG-Raum und zehn Pfund (zirka Fr. 24.60) für sämtliche übrigen Destinationen erhoben. Die Gebühr, die den Fluggesellschaften direkt in Rechnung gestellt wird, hat die zwangsläufige Preiserhöhung zur Folge, da eine weitere Margeneinbusse in

der britischen Reiseindustrie kaum verkraftet werden kann. Das Abseitsstehen der Schweiz bekommen die Fluggesellschaften, welche Schweizer Destinationen anbieten oder aus der Schweiz im britischen Markt operieren, doppelt zu spüren: Der Nettopreis eines Fluges würde sich um nicht weniger als zehn Prozent erhöhen. Auch nach der Ratifizierung des Maastrichter Vertrages können also Regierungen im EG-Raum zur Minderung ihres Staatsdefizites Wegzölle einführen – nota bene einmal mehr zu Lasten des Konsumenten, der als Besucher eines Landes bereits für eine wichtige Einnahmequelle sorgt.

Europa: Airport-Tax wird verrechnet

Was für Grossbritannien ab kommenden Oktober gelten soll, zählt in zahlreichen europäischen Ländern bereits zum Reisealltag, respektive Zahltag. Schon seit mehreren Monaten werden beispielsweise Italien-Passagiere mit einer Flughafentaxe von etwa 13 Franken belastet, in der Türkei sind es rund 18 und in Portugal 17 Franken. Neueren Datums sind die Taxen etwa in Deutschland und Österreich von je 6 Franken sowie Frankreich mit 5 Franken pro Kopf und Einreise. Wie die beiden

Städtereisen-Experten Urs Bellmont (Kuoni/Helvetico) und Dino Ferrara (Hotelplan) auf Anfrage erklären, werden Flughafengebühren, wie andere Taxen auch, in den Arrangementpreis eingekalkuliert, respektive sind im Totalverkaufspreis inbegriffen. Die eh schon spitzen Kalkulationen der Veranstalter lassen für zusätzliche Kosten keinen Spielraum und es ist durchaus logisch und konsequent, wenn solche Gebühren den Konsumenten weiter verrechnet werden. Und in Fällen, in welchen Taxen

beschlossen und erhoben werden, nachdem Kataloge und Preislisten bereits erschienen sind? «Dann wird in der Branche ein gemeinsames Vorgehen abgesprochen», erläutert Ferrara, «und von Fall zu Fall entschieden.» So kann mit Sicherheit davon ausgegangen werden, dass im Falle einer Einführung der Airport-Tax in Grossbritannien, sämtliche Flug-Arrangements (Nur-Flug, Städtereisen, Rundreisen) auf der britische Insel ab kommenden Oktober zirka 30 Franken teurer werden. HU

CRS-Monopol in den USA

Nur bedingter Nutzen für die Reisebüros

Die recht monopolistische Marktsituation bei den Computer-Reservierungssystemen war Washington schon lange ein Dorn im Auge. Vor knapp einem Jahr hat das US-Verkehrministerium die aus 1984 stammenden Bestimmungen angepasst. Es ging um die Machteinstränkung der Systembetreiber. Den Anliegen der Reisebüros wurde nur bedingt zum verdienten Nachhall verholfen.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Die wichtigste Neuerung der abgeänderten «CRS-Rules», so die CRS-Spezialistin Stephanie Kenyon vom amerikanischen Reisebüro-Verband ASTA, sei der erleichterte Marktzugang für unabhängige Soft- und Hardware-Entwickler. Man hat beispielsweise den Reisebüros mit allerhand Argumenten abgeraten, sich von einem Dritten beliefern zu lassen. In gewissen Fällen wurde gar mit Sanktionen gedroht. Nun sind aber Sabre, Apollo und Konsorten von Gesetzes wegen verpflichtet worden, solche Barrieren wegzuschaffen. Im Dezember 1992 ist diese neue Bestimmung in Kraft getreten. Seither hat sich auch tatsächlich einiges zum Besseren gewendet, wie Branchenvertreter bestätigen. Die Systembetreiber schafften nicht nur die Barrieren weg; sie führten sogar Massnahmen ein, den Outsidern bei der Kreation technologischer Systeme zu helfen. So publizieren sie etwa die technischen Angaben, die man für die

Entwicklung einer CRS-kompatiblen Software kennen muss. Ausserdem offerieren die CRS-Firmen mehrstufige Beratungsdienste und Labortests, um sicherzugehen, dass die von Dritten zu entwickelnden Applikationen mit dem Reservierungssystem kommunizieren können.

Kundschaft Firmenreisedienste

Software-Programme, die nicht von den grossen CRS-Firmen vertrieben werden, finden vor allem bei Reiseagenten-Gesellschaften und Firmenreisediensten, die die Systeme selber entwickeln oder von Dritten masschneidern lassen. In den kommenden Jahren dürfte sich aber das Angebot der verschiedenen Software- und Hardware-Applikationen konstant vermehren. Die Entwickler brauchen sich nicht mehr davor zu fürchten, von Sabre und Konsorten aus dem Markt geworfen zu werden, meint Bill McFarlane, ein CRS-Konsultant aus Atlanta. «Sie werden in Zukunft ein weit professionelleres Produkt schaffen. Sie haben eine klare Zukunft vor sich.»

Keine feste Leasing-Gebühr

Die Reisebüros können sich nicht nur auf ein breiteres Angebot freuen. Auch kostenmässig dürften sie als Folge verbesserter Konkurrenzverhältnisse auf die Rechnung kommen. Doch nicht nur in Zukunft, bereits heute befinden sie sich mit dem Inkrafttreten der jüngsten Bestimmungen in einer komfortableren Lage als auch schon. So ist unter anderem die Minimumklausel als rechtswidrig erklärt worden, wonach Reisebüros ein bestimmtes Mindestmass an Buchungen aufzuzwingen werden konnte. Hatte man dieses Minimum nicht erreicht, galt das

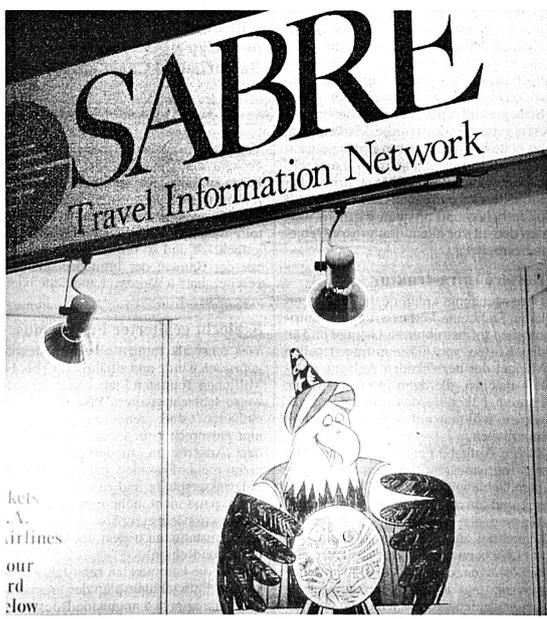
bereits als Vertragsbruch. Also mussten die Verträge zwischen CRS und Travel Agent neu geschrieben werden. Dabei verzichten die CRS-Firmen auf eine feste Leasinggebühr. Neu gilt das sogenannte «productivity-based pricing»: eine Art volumenabhängige Berechnungsmethode.

Das Reisebüro hat für das CRS gar nichts zu bezahlen, sofern ein bestimmtes Produktionsniveau erreicht wird. Bei näherer Betrachtung erkennt man bei dieser neuen Bestimmung einen Haken. Das Produktionsniveau ist nämlich nichts anderes als eine verkappte Minimumklausel – nur etwas eleganter ausgedrückt. Denn wer das vorgegebene Produktionsniveau nicht erreicht, bezahlt eine happige Gebühr; man könnte es auch Busse nennen. Bei Sabre beläuft sich diese Gebühr auf horrende 2.10 Dollar pro Buchung, erklärt Mark Pestronk vom Anwaltsbüro Pestronk & Associates in Washington. Hier haben demnach die CRS-Firmen eine Gesetzeslücke entdeckt: Sie steigern

ganz einfach das Produktionsniveau, welches sich unter anderem aufgrund der Lage, der Grösse des Reisebüros und der Anzahl der Mitarbeiter berechnet. Gerade in wirtschaftlich kargen Zeiten muss ein Reisebüro noch härter arbeiten, um nicht doppelt bestraft zu werden. Da geht einem die harzige Nachfrage ans Mark und obendrein gräbt einem das CRS bei Nicht-Erreichen der Produktionsschwelle das Wasser ab. Den CRS-Betreibern wird mit diesen Produktionslimiten ein gewisses Buchungsvolumen garantiert.

Teuer bezahlte Deals

Die Konsequenz nach Mark Pestronk: «Bessere Deals, aber auch mehr Sklaverei.» Und wie lässt sich die Sklaverei abschaffen? – indem neue Software- und Hardwarefirmen aufkreuzen und für einen echten Wettbewerb sorgen. Die gesetzlichen Voraussetzungen wären geschaffen worden. Nur muss man den Neunkömmlingen noch etwas Zeit lassen.



Kets
A.
airlines
our
rd
flow

Zwischen die wenigen grossen Reservierungssysteme wie Sabre und Galileo Int. und die Masse von Reisebüros drängen sich unabhängige Soft- und Hardware-Entwickler. Deren Konkurrenz könnte die CRS verbilligen, doch eine entsprechende Gesetzgebung gleicht einem Zauberkunststück. Foto: zvg.

CRS-Marktanteile in den USA

	Anzahl Terminals in %	Anzahl Reisebüros in %
Sabre	37,4	32,4
Apollo	28,4	32,2
Worldspan	19,3	19,6
System One	14,9	15,8
	100,0	100,0

Im Rennen um Anteile im Markt für Computer-Reservierungssysteme in den USA hat die Nummer zwei, Apollo, auch im laufenden Jahr mächtig aufgeholt. Dank einer Steigerung des Kundenportfolios von 11,2 Prozent holte Apollo den Marktführer Sabre praktisch ein. Zählt man hingegen die Anzahl der Terminals, liegt Sabre weiter-

hin mit einem komfortablen Abstand an der Spitze. Auch in den Überseemärkten liegt Sabre klar in Führung: Das CRS von American Airlines gewann zusätzliche 2700 Agenten, die Kundenzahl in Übersee wuchs somit auf 11 400 Agenturen. Das entspricht knapp 45 Prozent von Sabres Gesamttotal. CC

Maison de la France

Mit aggressivem Marketing neue Kunden gewinnen

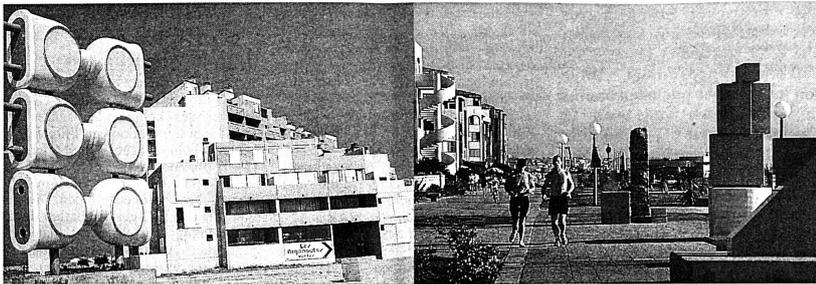
1993 war auch in Frankreich kein grosses Tourismusjahr. Dennoch dürfte der Überschuss der touristischen Handelsbilanz noch zwischen 14 und 15 Millionen Schweizer Franken liegen, da die Franzosen sich in Krisenzeiten stets auf den Urlaub im eigenen Land besinnen. Maison de la France will daher aggressiver aufreten.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Vorbei die Zeiten der spektakulären Zuwächse. Rezession und Wirtschaftskrise brachten weniger europäische Touristen, besonders weniger Spanier und Italiener, kürzere Aufenthalte und vor allem geringere Pro-Kopf-Ausgaben. Zwar geht es den grössten Konkurrenten Italien und Spanien ähnlich, jedoch haben sich die Abwertung der Peseta und der Lira positiv auf deren Preisniveau ausgewirkt. Maison de la France (Mdf) lanciert daher einen aggressiveren Promocamp, mit dem man neue Gäste gewinnen, zumindest aber die bisherigen ausländischen Gästezahlen halten will (rund 60 Millionen). Der Marketingplan 1994/95 hat drei grosse Orientierungen definiert, die vom neuen Mdf-Präsidenten, Gilbert Trigano, unlängst vorgestellt wurden: Frankreich soll zur Spitzendestination werden, als Tor zum alten Kontinent, ein Muss für jeden Europareisenden.

Europa-Platz Nr 1 angestrebt

Auch innerhalb Europas strebt man Platz 1 an und möchte zum beliebtesten Ferientouristen aller Europäer avancieren. Wichtigste Voraussetzung für diesen Aufstieg ist ein besonders attraktives Preis/Leistungsverhältnis, das den anderen Europadestinationen überlegen ist. Die Schaffung leistungsfähiger Reservierungssysteme, marktgerechter Produkte und moderner Unterkunftsstrukturen soll vorangetrieben werden, um für



Frankreich will sein Marketing in der Schweiz verstärken. Und neue Kunden gewinnt man nicht mit altem Beton. Deshalb wird im Languedoc-Roussillon renoviert. Zum Beispiel Barcarès, einer ex-Betonferiensiedlung. Links im Bild: Vor der sanften Renovation viel stierer Beton. Rechts: Nach der Renovation die autofreie Strandpromenade.

Fotos: Katja Hassenkamp

die Zeit nach der Krise vorbereitet zu sein. Es soll jetzt schon in Zukunftsmärkte investiert werden (Südostasien, Osteuropa...), die über ein enormes Potential verfügen. Dennoch bleiben die alten Prioritäten vorerst erhalten. Vorzugsmärkte sind nach wie vor Deutschland, Grossbritannien, die USA und Japan. Während Belgien, die Niederlande und die Schweiz wichtige Zweitmärkte bleiben.

Schweizer Markt exquisit

Dem Schweizer Markt bringen alle französischen Regionen grosses Interesse entgegen, denn hier sitzt die höchste Kaufkraft in Europa und zudem sind die Schweizer ein reiselustiges Volk (85 Prozent der Bevölkerung reisen). Schon im dritten Jahr liegt Frankreich auf Platz eins der Schweizer Destinations-Hitparade und konnte 1992 mit 3,37 Millionen Aufenthalte sogar noch einmal einen leichten Zuwachs gegenüber dem Vorjahr erzielen (+ 1,9 Prozent), während alle anderen europäischen Zielgebiete Einbußen hinnehmen mussten. Hinzu kommen rund 12 Millionen Schweizer Tagesausflüger. Für 1993 dürften die Ergebnisse,

laut Mdf in Zürich, ähnlich aussehen. Wobei ein leichtes Plus bei den Kurz- und Wochenendreisen vermutet wird, da zum Beispiel aus dem Burgund ein Ansteigen der Schweizer Gästezahlen gemeldet wird. Auch die Grandes Etapes Françaises registrierten in ihren grenznahen Häusern ein leichtes Plus der Schweizer Buchungen, während es bei allen anderen Nationalitäten heuer Einbrüche gab.

Die Hälfte sind Romands

Derzeit kommen knapp 52 Prozent der Frankreichtouristen aus dem westlichen Teil der Schweiz, während der Anteil der Deutschschweizer bei nur 46 Prozent liegt. Hier will man nun 1994 ansetzen und vermehrt um deutschsprachige Gäste werben. Daneben sollen die jungen Leute zwischen 16 und 35 Jahren gezielt mit Sport- und Hobbyangeboten angesprochen werden. Besondere Aufmerksamkeit soll auch den Autotouristen zu Teil werden, da 60 Prozent der Schweizer Frankreichurlauber mit dem eigenen Wagen anreisen.

Geplant ist für den nächsten April eine Promotionskampagne für Wochenend-

und Kurzreisen (5 bis 10 Tage) mit kulturellen Aspekten sowie Variationen zum Par-Excellence-Thema «Art de Vivre - Frankreich ein Land der Lebenskünstler». Wie schon in den vergangenen Jahren soll mit Direkt-Mailings gearbeitet werden. Insgesamt werden 250 000 Adressen bedient, die zu rund einem Viertel aus der Mdf-Kartei stammen und Personen betreffen, die sich bereits über Frankreich informiert haben. Die restlichen Adressen werden angemietet und ausgewählt (mittlere und höhere Einkommensschichten), wobei sogenannte frankreichorientierte Kundensegmente bevorzugt angesprochen werden wie Freunde französischer Weine... Die bisherigen Mailings sind auf grosses Interesse gestossen und brachten 193 rund zehn Prozent Rücklauf. Besonders gefragt waren Informationen über die Nachbarregionen Elsass und Burgund, sowie die Provence und die Bretagne.

Image-Pflege ade

Neben dieser allgemeinen Kampagne, die Frankreich erneut als Reiseziel Nummer 1 positionieren will (wobei 1994 noch mehr mit konkreten Angebo-

ten geworben wird, da die Zeiten der Image-Pflege vorbei sind) sollen auch spezifische Mailings für interessierte Partner wie Regionen, Städte oder Départements organisiert werden. Generell kann Mdf-Schweiz ihr Jahresbudget von etwas mehr als 350 000 Schweizer Franken durch geschickte Aktionen mit Partnern der Fremdenverkehrsbranche mehr als verdoppeln.

Rund zwölf Pressekonferenzen

Parallel dazu soll die happige Zahl von zwölf Pressekonferenzen organisiert werden, je sechs in der deutschsprachigen und sechs in der französischsprachigen Schweiz. Dieses Grossinteresse an Pressepräsenz steht im krassen Gegensatz zur Promotionsarbeit in den Medien, wo man bei Mdf das Gefühl hat, auf Inseratenwerbung verzichten zu können, da sie ja - trotz bestem Abschneiden des Schweizer Marktes in Frankreich - nur wenig gebracht habe. Ausserdem werden zwei Workshops France veranstaltet.

Frankreich auf Schweizer Messen

- Ferien 94, Bern (1993: 24 französische Aussteller)
- Basler Ferienmesse (1993: 7 Teilnehmer)
- FESPO 94, Zürich (Teilnahme wird für Grenzregionen empfohlen)
- Ferien 94, St.Gallen (1993: Mdf präsent; wird empfohlen)
- E.I.B.T.M., Genf (1993: 29 Aussteller)
- TTW Montreux (1993: 26 Stände)
- Vacances et Loisirs, Genf (1993: 4 Teilnehmer, für 1994 wird die neue Abteilung Sport und Abenteuer für entsprechende Angebote empfohlen)

HAS

Staatsagentur

«Tourismusingenieure»

Jährlich werden in Frankreich umgerechnet rund 15 Milliarden Schweizer Franken in den Tourismussektor investiert.

Dabei ist es immer wieder zu eklatanten Fehlinvestitionen gekommen (Mirapolis, Meereszentrum Cousteau und so weiter). Weshalb der Staat sich bemüssigt fühlte, eine Instanz zu schaffen, die Kommunen, Départements und Regionen, aber auch private Investoren berät. So wurde die Agence française de l'ingénierie touristique (Afit) geschaffen, die für 1994 über ein Budget von 17 Millionen Francs verfügt, das bisher weitgehend vom Staat gestellt wird. Zu den Aufgaben der Afit gehört es, kostenlose Marktstudien zu erstellen, Finanzierungspläne auszuwerten und ganz allgemein die Machbarkeit und Rentabilität touristischer Projekte zu beurteilen. Gemeinsam mit öffentlichen und privaten Partnern werden derzeit vor allem drei grosse Gebiete bearbeitet.

Bessere Infrastruktur

Der sogenannte «plan qualité» sieht auf lange Sicht eine Verbesserung der touristischen Infrastruktur im Gebirge und an den Küsten vor. Gästefragen sollen Mängel der bestehenden Anlagen deutlich machen, die dann in einer zweiten Phase behoben werden sollen. Ganz allgemein will man auf vermehrte Qualität hinarbeiten.

Zweite Aufgabe der Afit ist es Studien zur Tourismuserschliessung von ländlichen Gebieten zu erstellen, um überbewertete und unrentable Projekte zu vermeiden und den ländlichen Charakter der Umgebung zu bewahren. Und last but not least versucht die Afit, kostensparende Lösungen für die Installation und Harmonisierung der Informatikanlagen in den verschiedenen Instanzen zu erarbeiten. Die existierenden 350 verschiedenen Systeme erschweren jede Koordination des touristischen Angebotes in Frankreich.

HAS

Languedoc-Roussillon

«Retortenstationen» beginnen mit Umdenken

30 Jahre nach dem Bau der Pyramiden von La Grande Motte schwören die Touristiker der Region Languedoc-Roussillon nicht mehr auf Expansion, sondern auf Qualitätsverbesserung. Bettenburgen und Beton will man vergessen, dafür werden die unbauten Küstenstriche zwischen La Grande Motte und Carnon, Cap d'Agde und Gruissan, Barcarès und Canet «promotet».

KATJA HASSENKAMP

Wer weiss denn schon, dass über fünfzig Prozent der französischen Mittelmeerküste zwischen Rhönemündung und Pyrenäen noch nahezu unberührt sind, da das Küstenkonservatorium (Conservatoire du Littoral) seit 1976 zig Hektaren aufgekauft und so breite Küstenstreifen vor der Bauwut der Immobilienmakler gerettet hat? (Weitere Landkäufe sind vorgesehen.)

Schlecht gealterter Futurismus

Was einst als futuristische Architektur gepriesen wurde und alljährlich 13 bis 14 Millionen Touristen Platz bietet, ist teilweise schlecht gealtert. Winzige Wohneinheiten sind renovierungsbedürftig und entsprechen in ihren Dimensionen den Ansprüchen moderner Urlauber nicht mehr. Fassaden haben hässliche Salzwasserspuren und rissigen Verputz. Beton passt nicht mehr zum neuen Umweltbewusstsein europäischer Gäste - die Retortenstationen trüben das Image der gesamten Region.

Der für die kommenden zehn Jahre festgelegte Entwicklungsplan der Fremdenverkehrsregion Languedoc-Roussillon soll Abhilfe schaffen und nach einer kritischen Bestandaufnahme in den Küstenorten stellen konkrete Verbesserungen eingeleitet werden. Man will aber

auch das Hinterland erschliessen und die kulturellen Attraktionen der Städte herausstellen.

Bereits seit vergangenem Sommer leistet auch der Staat mit seiner Tourismusingenieurs-Agentur «Agence Française de l'Ingénierie Touristique (Afit)» Hilfestellung und finanziert den sogenannten «plan qualité». Dieser sieht in zehn Küstenorten am Atlantik und am Mittelmeer Umfragen vor, um die veränderte Nachfrage der Gäste zu untersuchen. In Cap d'Agde wurden so 1000 Touristen (Ausländer und Franzosen) in dem Zeitraum zwischen dem 1. August und dem 30. September 1993 über alle Aspekte der Station befragt (Wohneinheiten, Sportangebot, Animation, Ausschilderung, Umwelt...).

In Barcarès wurde bereits vor rund zehn Jahren ein Anfang gemacht, als die neun Ferienwohnungen von Pierre et Vacances auf Cap Coudalère gebaut wurden (nur drei Etagen, im provenzialischen Stil gehalten und mit Pastellfarben verputzt). Inzwischen gilt eine weitere Siedlung geradezu als Modell für

zukünftige Entwicklungsmöglichkeiten. Die Ile des Pêcheurs ist eine Hotelresidenz mit 140 Bungalows (für vier bis sechs Personen), deren Architektur den alten Fischerhütten nachempfunden ist (ovale strohgedeckte Häuser), während ihre Innenausstattung modernen Komfortansprüchen gerecht wird. Die Anlage umfasst 25 Hektaren und liegt zwischen dem Mittelmeer und dem See von Salses mit unverbaubarem Blick auf die nahen Pyrenäen. Sie entspricht genau jenem Fewostil, den die grossen europäischen Veranstalter heute für ihre Kunden suchen.

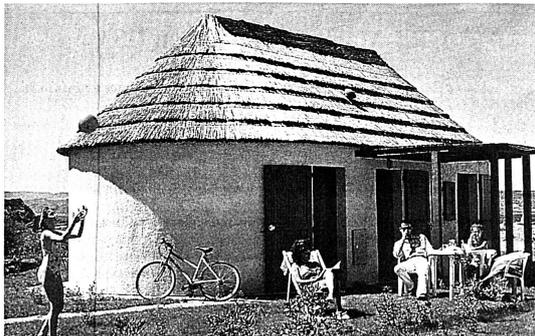
Alter Beton aufgegrünt

Doch auch die alten Strukturen von Barcarès werden aufgemotzt. So wurden die Strandpromenade renoviert (7,6 Millionen Francs), die Autos aus dem Ortskern weitgehend verboten und die Ausschilderung neu konzipiert (1 Mio FF). Die Kosten für den Ausbau der Kläranlage beliefen sich auf 40 Mio FF und ein umfassendes «grünes Programm» soll über vier Jahre laufen und sieht die Pflanzung

neuer Bäume, Sträucher und aromatischer Gewächse vor (Kosten jährlich 1 Mio FF).

La Grande Motte gilt schon seit den Anfangsjahren als «grüne» Station und heute liegen die Pyramiden inmitten von 90 ha mediterraner Vegetation und 154 ha urbanen Grünanlagen. Die Kommune wendet jedes Jahr 8 Mio FF auf, um die 244 ha Grünfläche zu pflegen und ständig auszuweihen. Ebenfalls Priorität hat der Schutz des natürlichen Milieus (Festigung der Dünen durch Bepflanzung, regelmässige Reinigung des Sandes). Auch die Bauten müssen, laut Gesetz, mindestens alle zehn Jahre neu verputzt werden; 1993 wurden daher 10 Pyramiden vollständig renoviert. Was den Ausbau der Station angeht, so sind im Westen 400 neue Wohnungen geplant. Aber auch hier geht man behutsam vor, baut nicht höher als vier Etagen, schafft grosse Loggien und Terrassen (bis 50 Quadratmeter) und private Vorgärten für die Fewos im Erdgeschoss. Die neue Anlage des «Grand Travers» liegt zwischen dem Mittelmeer und dem Lagunensee Or und grenzt an den durch das Küstenkonservatorium geschützten Strand in Richtung Carnon an, wird also modernen Ansprüchen nach Umweltverträglichkeit gerecht.

Die Renovierungsprogramme im Languedoc-Roussillon betreffen aber auch Campingplätze, Sportanlagen und Hafengebiete. Tägliche Reinigungsaktionen der Strände mit Spezialmaschinen (Argelés), die Zusetzung von Sauerstoff in Yachthäfen (St.Cyprien) und der ständige Ausbau der Kläranlagen sollen die Sauberkeit von Wasser und Sand garantieren. Es werden Wanderwege und Fahrradwegen angelegt und ein «sanftes» Entwicklungsprogramm soll das Hinterland für den Tourismus öffnen, denn der grösste Teil der Region Languedoc-Roussillon umfasst wenig erschlossene Hügel Landschaften wie den Regionalpark des Haut-Languedoc, die Cevennen oder die Hochebenen der Lozère.



Die Ile des Pêcheurs im Stil alter Fischerhütten und Blick auf die Pyrenäen gilt als Modell jenes Fewo-Stils, den grosse europäische Veranstalter heute suchen.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Ex-Yougoslaves interdits de travail

L'OFIAMT vient de l'annoncer: dès le 1er novembre 1994, il ne sera plus accordé de nouvelles autorisations de travail et de séjour aux ressortissants des pays de l'ex-Yougoslavie. Certes, cette mesure, fondée sur la règle des «trois cercles», avait été annoncée en automne 1991. Mais son application engendrera des difficultés tant humanitaires qu'économiques. Pour la saison 1994-95, il manquera ainsi environ 8900 saisonniers, qu'il ne sera pas facile de remplacer en bloc par d'autres nationalités, comme les Espagnols et les Portugais. Leur cohabitation dans une même entreprise peut en effet être à l'origine de conflits. La SSH s'élève contre cette décision et exige une solution pour la branche.

Page 1

Journée du tourisme et de l'environnement

La tendance à prendre en compte les aspects écologiques dans les entreprises s'affirme. C'est ce qui ressort de la journée consacrée au tourisme et à l'environnement, qui a eu lieu la semaine passée. L'écologie représente un point important pour 70% des consommateurs. Mais dans ce domaine, le lien avec le tourisme ne se classe qu'au cinquième rang, après les emballages, le recyclage, les produits de nettoyage, le chauffage et les appareils ménagers. Une entreprise qui se lance sur le créneau de l'écologie doit intégrer l'ensemble des employés au processus.

Page 2

Best Western adopte son nouveau logo

Les dirigeants de la chaîne Best Western International ont définitivement opté pour le nouveau logo. Objectif: indiquer clairement que Best Western veut changer d'image et améliorer la qualité de ses prestations. En Europe, le changement de logo devrait se dérouler jusqu'à la fin de 1995. Il s'agit également, sur le Vieux Continent, d'améliorer l'identification des membres au groupe. L'élaboration du nouveau motif, y compris la phase de tests auprès de la clientèle, a duré deux ans et nécessité un investissement de 1,36 million de dollars. Quant au coût de la modification au niveau des établissements (enseigne, en-tête de lettre, etc.), ils sera pris en charge par les membres.

Page 5

L'Angleterre prépare une taxe aéroportuaire

La Grande-Bretagne pourrait introduire une nouvelle taxe aéroportuaire dès octobre prochain. Annoncée la semaine dernière, cette mesure pourrait bien entraîner une hausse des tarifs aériens de 5 à 10% pour les vols en partance et en provenance de la Suisse. Les milieux proches du transport aérien n'ont pas tardé à réagir. Ils considèrent en effet cette taxe comme discriminatoire, dans la mesure où, en Angleterre, les autres moyens de transport en sont généralement exemptés. L'Association des agences de voyages britanniques craint qu'une hausse des tarifs entraîne un recul massif du trafic lié aux arrangements forfaitaires.

Page 13

Intérêt modéré pour Travel Trend (Francfort)

Travel Trend, la foire de l'industrie du voyage prévue à Francfort en novembre de l'année prochaine, ne rencontrerait qu'un intérêt modéré, affirme une revue allemande spécialisée. Cette foire devrait tirer un enseignement de la mauvaise expérience de «Touristica», dont elle prendra la succession. Dans les milieux touristiques, on considère que la nouvelle venue représentera une concurrence à d'autres manifestations comme ITB, à Berlin, et surtout au World Travel Market, à Londres, qui aura lieu une semaine après Travel Trend. Un certain scepticisme se manifeste, vu les budgets réduits par la récession et les mauvaises expériences précédentes.

Page 13

Colloque Pro Gastronomica

La compétitivité naît de l'imagination

De bonnes idées, comme le tourisme industriel, une forte dose de fantaisie, moins d'individualisme, des équipes qui «y croient»: les recettes des «gourous», tel Nicolas Hayek, ne sont finalement que simple bon sens. Mais il faut taper sur le clou, on l'a vu au colloque organisé par la Fondation Pro Gastronomica, à Lausanne, à propos de la compétitivité du tourisme suisse.

PHILIPPE MASPOLI

Les professionnels du tourisme qui ont écouté Nicolas Hayek, dont le nom est associé à la mythique Swatch et au rapport sur l'ONST, sont apparemment restés pantois; à l'heure des questions, le silence ne fut que péniblement rompu. Peut-être à cause du poids de certaines évidences simples mais oubliées: «Quelle influence peut avoir l'ONST, si les prix hôteliers grimpent lors des foires, si le service est effectué dans la mauvaise humeur?» La réponse, c'est un «leadership» efficace, que seul l'ONST peut assumer; d'où la nécessité de modifier les structures de cet organisme. Cela ne dispensera pas les responsables régionaux de créer des produits originaux, qu'ils devraient diffuser à l'aide de messages «vrais, substantiels, chaleureux, rapides».

Compétitif? C'est possible

Les co-organisateurs du colloque, Peter Keller et Francis Scherly, professeurs à l'école des HEC de l'Université de Lausanne, ne démentiront pas les propos de M. Hayek. Pour le premier, la vie chère ne doit pas servir de prétexte aux jérémiades sur les mauvaises «conditions-cadre». Après tout, les destinations bon marché connaissent rapidement des difficultés qui nuisent à leur compétitivité: excès de croissance, environnement détruit, etc. Il faut s'entendre et concentrer les forces, estime Francis Scherly. Exemple: laissons le projet d'Exposition nationale à Genève et celui des Jeux olympiques au Valais. N'ayons pas peur de produits originaux, apparemment saugrenus, comme le tourisme industriel. Selon Francis Scherly, sur trente entreprises romandes interrogées, vingt se déclarent intéressées à accueillir des visiteurs. Bernard Clément, du Creusot (France), a démontré le succès touristique des vestiges des temps glorieux de la métallurgie d'avant la crise.

Crossair et offices du tourisme

Vaste campagne de séduction en Italie

Une importante campagne de promotion touristique, orchestrée par la compagnie aérienne régionale suisse Crossair et les régions de notre pays qui disposent d'un aéroport, s'est déroulée le mois dernier dans quatre grandes villes italiennes. Une première du genre qui a permis à de nombreuses personnalités des mondes politique, économique et culturel, ainsi qu'à des agents de voyages et des journalistes de la presse spécialisée, de se familiariser avec un pays touristique situé au cœur de l'Europe.

ALEXANDRE BOCHATAY

Depuis quelques temps, le marché touristique italien figure parmi les priorités pour les responsables helvétiques de la promotion touristique et régionale. La compagnie aérienne suisse Crossair qui assure déjà des vols de ligne quotidiens avec trois importants aéroports de la République italienne, soit Venise, Florence et Rome, n'échappe pas à cette règle. Ses responsables viennent en effet d'organiser une importante campagne de promotion dans quatre grandes villes d'Italie. A cette campagne, dont la devise était:



Le tourisme suisse doit trouver le message adéquat, chaleureux et vrai, pour ses produits, affirme Nicolas Hayek (en médaillon). Photos: Jean-Paul Fährdrich et ASL

Selon l'OMT, l'Etat doit aider l'hôtellerie

L'Organisation mondiale du tourisme (OMT) fait preuve d'optimisme. Au colloque Pro Gastronomica, le secrétaire général adjoint Francesco Frangilli a démontré que le tourisme mondial est un secteur promis à un avenir radieux. Certes, il ne retrouvera pas la superbe croissance du boom des trente années d'après guerre (7% par an en termes d'arrivées), mais quand même: 3,8% jusqu'en l'an 2000, 3,5% pour la décennie suivante, c'est réjouissant. L'horizon 2010 est marqué par l'émergence de la région Asie-Pacifique, une destination qui gagnera 17,3% des parts de marché. L'Europe en perdra autant, même si les touristes, de plus en plus asiatiques, continuent à visiter le Vieux Continent en nombre croissant. L'OMT est peu connue des professionnels du tourisme suisse. «Nous ne pouvons pas nous adresser directement aux hôteliers et aux offices du tourisme.

Notre but, c'est que chaque pays se développe en fonction des autres», a expliqué Francesco Frangilli à l'hôtel revue. L'OMT est une organisation intergouvernementale regroupant 120 pays et divers opérateurs privés (chaînes, écoles) et active dans plusieurs domaines: les statistiques, la formation, la facilitation des mouvements touristiques (GATT...), la planification. Elle a en outre la qualité d'agence des Nations unies pour le développement dans le secteur du tourisme. La commission régionale de l'OMT pour l'Europe est actuellement placée sous la présidence de la Suisse, jusqu'en 1995. L'OMT décerne également un label aux centres de formation désireux de participer à des échanges ou à la coopération technique. Aucun établissement suisse n'est associé pour l'instant, mais cela pourrait venir. Les prévisions de croissance continue ne sont-elles pas la manifestation

d'un optimisme exagéré? «Je ne crois pas», répond Francesco Frangilli. «L'économie touristique est résistante. Dans les périodes de difficultés, les gens partent toujours. Le tourisme est certes vulnérable aux problèmes monétaires, écologiques et de sécurité. De ce point de vue, la Suisse est bien placée». Les nuitées hôtelières diminuent pourtant en Suisse: «Les difficultés de l'hôtellerie n'empêchent pas l'industrie touristique de bien se porter. En France, les hôtels représentent 7% des nuitées en été. Mais l'un des points forts de la Suisse, c'est justement une hôtellerie de bon niveau d'accueil et ouverte sur l'étranger, qui apporte beaucoup à l'équilibre des stations. Les hôtels ont un rôle social d'animation. Ce n'est pas seulement une question de rentabilité. Les autorités doivent donc soutenir l'hôtellerie en lui créant des conditions favorables».

PM

Hôtellerie et restauration

Meilleure conjoncture

Ce n'est pas encore la reprise attendue, mais les signes d'une amélioration de la conjoncture dans l'hôtellerie et la restaurationissent apparaissent peu à peu. Le dernier test du Centre de recherches conjoncturelles de l'EPFZ (KOF) pour le 3e trimestre relève un ralentissement de la récession et quelques tendances positives.

Certes, écrit le KOF, les avis «à la baisse» recueillis auprès de 414 établissements sont plus nombreux que les avis «à la hausse». La surcapacité de personnel reste d'actualité. Les régions de montagne et, dans une moindre mesure, les régions des lacs ont enregistré un recul de la demande. Une baisse des affaires est par ailleurs prévisible pour le 4e trimestre.

Les experts du KOF ont cependant aussi constaté que la baisse du rendement s'est «un peu» ralentie. Les grandes agglomérations ont annoncé une progression du chiffre d'affaires de 3%. Et cette tendance devrait se poursuivre.

Dans l'hôtellerie, le nombre des nuitées de clients étrangers n'a plus reculé que de «manière insignifiante». Le taux d'occupation a stagné au dessus de 60%. La baisse dans les catégories de prix inférieurs a été compensée par la remontée du taux d'occupation dans les hôtels cinq étoiles. Globalement, le rendement s'est encore détérioré, mais «après» cependant. Un léger ralentissement du nombre de nuitées est toutefois prévu.

MH

Distinction

Certificat de qualité pour Eurest

Eurest (Suisse) vient d'obtenir le certificat de qualité «ISO 9002». Cette distinction, délivrée par le Bureau Veritas Quality International, concerne l'hygiène et la sécurité alimentaire. Eurest est la première entreprise de restauration à l'obtenir en Suisse.

«L'obtention de ce certificat de qualité ISO 9002 a nécessité plus de transparence au sein de notre entreprise, ainsi qu'une responsabilisation accrue de notre personnel. L'ensemble de nos 900 collaborateurs s'engage à respecter les exigences d'un manuel de qualité qui reprend point par point les 18 chapitres de la norme internationale ISO 9002 dans le secteur de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. C'est également un instrument de stimulation. Actuellement, n'importe quel employé peut refuser un produit qui ne remplit pas les conditions d'hygiène.

Tous les fournisseurs n'ont pas voulu emboîter le pas d'Eurest dans cette démarche qualitative. «L'introduction de cette norme implique un effort considérable de la part de nos fournisseurs, affirme Nicolas Guermont, directeur des achats et de la qualité. Ce qui a entraîné une rotation de 20% d'entre eux, soit parce qu'ils ne répondaient pas à nos exigences de qualité,

soit parce qu'ils n'ont pas voulu s'adapter».

Appel aux professionnels

Ce certificat constituera un atout de plus pour Eurest, qui ne se prive pas de gagner des parts de marché. «Avec la crise, les entreprises se concentrent sur ce qu'elles savent faire, commente Claude Grégoire, directeur général d'Eurest. Elles font donc appel à des professionnels de la restauration». Et de renchérir: «En Suisse, la restauration collective pèse 3 milliards de francs et représente 332 millions de repas servis dans plus de 6000 établissements». Or, les professionnels de la restauration collective ne se partagent que 10% du gâteau.

En 1993, Eurest réalisera un chiffre d'affaires estimé à 63 millions de francs (en augmentation de 4% par rapport à 1992). La société emploie 900 personnes qui servent 22 000 repas par jour (+22%) dans une centaine d'établissements (soit 14 unités de plus qu'en 1992). Déjà présente sur le créneau des sociétés et des écoles, la filiale du groupe Accor a fait cette année ses premiers pas dans la restauration hospitalière. Elle gère 5 restaurants d'hôpital et mijote déjà de nouveaux contrats. 1994 ne devrait pas être un année morose pour Eurest qui prévoit d'ajouter 16 nouveaux clients à sa table, ce qui créera 150 emplois supplémentaires. IT

Lausanne

«Jeunotel» a trouvé le bon créneau au bon moment

Là où d'autres mettent en avant les mots de récession et de crise, on vous parle de satisfaction et de succès: «Jeunotel», établissement lausannois ciblant son activité sur l'hébergement d'une clientèle jeune, se porte bien. Mieux: cet hôtel semble avoir véritablement trouvé un trésor professionnel, à savoir le bon créneau au bon moment.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Ouvert officiellement au début du mois de juin dernier, Jeunotel avait d'emblée annoncé la couleur: il s'agissait de remplir le créneau quasiment inexploité de l'hébergement bon marché et destiné principalement à une clientèle jeune. Au terme de six mois d'exploitation, le pari est en passe d'être gagné!

Demande indiscutable

Chef de réception, Damaris Bürki fait état d'une très bonne occupation, non seulement pendant les mois d'été - tra-

ditionnellement caractérisés par de nombreux déplacements de jeunes - mais également en novembre et décembre. La clientèle est constituée d'individuels mais aussi de groupes de sportifs, sans parler des nombreux étudiants heureux de trouver un logement à bon compte à proximité de l'Université.

«La récession joue-t-elle un rôle dans ce succès? Difficile de le dire, dans un sens ou dans l'autre, car nous n'avons pas de points de comparaisons avec une autre année».

Le côté humain

Ce qui est certain, c'est que la demande est bien là. Et elle ne se limite pas à la clientèle suisse: ressortissants de l'Est (particulièrement nombreux), Américains, Anglais et Portugais se pressent au portillon jour après jour.

Toujours selon Damaris Bürki, les principaux motifs de satisfaction relevés tiennent à la propreté des lieux, à l'efficacité du nettoyage des chambres et surtout à l'accueil.

Il apparaît même que le côté très humain de l'établissement (en dépit de son allure spartiate) fait toute la différence avec

la concurrence visant un créneau similaire. En clair: les valeurs fondamentales de l'hôtellerie retrouvent là encore toute leur signification.

Offre complémentaire

Par rapport à l'offre des auberges de jeunesse, Jeunotel fait précisément aussi la différence par ce biais-là et par la liberté offerte à la clientèle: pas besoin de rentrer à heure fixe, précise Damaris Bürki.

Du côté des points les plus faibles, c'est le restaurant self-service de cent soixante places, également ouvert à la clientèle extérieure, qui focalise l'attention: des améliorations sont prévues pour gommer l'aspect trop «cantine», notamment sur le plan de la décoration.

Quatorze personnes

Avec son offre de 270 à 325 lits, dont des studios à 650 francs par mois eux aussi très prisés, Jeunotel occupe quatorze personnes, c'est-à-dire une unité de plus que lors de l'ouverture. C'est la réception qui a bénéficié de cet «accroissement du personnel»: le signe ne trompe pas.

Loi bernoise sur l'hôtellerie

Une heure de plus

Le Grand Conseil bernois vient d'accepter, au cours d'une seconde lecture, la nouvelle loi sur l'hôtellerie et la restauration. Un texte résolument novateur, qui enterme définitivement la clause du besoin. Et octroie une heure de plus aux insomniacs...

Après l'enterrement, en première lecture, de la fameuse clause du besoin limitant la vente d'alcool dans les restaurants et les magasins, cette loi ne recelait plus qu'une solide pomme de discorde. Il s'agissait bien évidemment de l'horaire d'exploitation des établissements de l'hôtellerie et de la restauration. Pourtant, lors de la première lecture, le plénum avait bel et bien accepté de prolonger l'heure de police d'une heure en semaine, soit d'autoriser - et non pas d'imposer - la fermeture des établissements à 0h 30, comme c'est déjà le cas le vendredi et le samedi.

Toutefois, la commission chargée de ce dossier avait cru bon de revenir en arrière à l'orée de la seconde lecture, soit de proposer aux députés de maintenir la pratique actuelle: fermeture à 23h30 à l'exception du vendredi et du samedi. Prescription de «fondamentalistes» et de certains cafetiers? Sans aucun doute. Toujours est-il qu'il s'est trouvé une majorité de députés désireux de maintenir l'esprit d'ouverture prôné et appliqué lors de la première lecture.

Le gouvernement, lui aussi, penchait pour une version libérale, relevant que la plupart des cantons ont tendance à aller dans le sens d'une certaine libéralisation en matière de fermeture. Autre argument massif du gouvernement? Même sous le régime de cette nouvelle loi, le cafetier restera seul responsable de son exploitation. Ce qui revient à dire qu'il lui appartient de manière souveraine d'ouvrir ou de fermer son établissement dans les limites désormais fixées, qui se situent donc entre 5h du matin et 0h30. N'est-ce pas là le plus important? PZ

Igeho 93

Satisfaction

Les responsables d'Igeho 93 sont satisfaits: à sa fermeture, le 24 novembre, le salon bâlois avait enregistré 86 648 entrées payantes, soit 3% de plus qu'en 1991. La part des visiteurs étrangers s'est élevée à 14%, ce qui représente également une augmentation puisque, lors de l'édition 1991, cette part était de 13%. Autre progression, celle des visiteurs professionnels, dont la proportion a passé de 80% en 1991 à 82% en 1993. Quant aux exposants, ils confirment avoir observé des signes de reprise. PM

Techniques de commercialisation

Comment «vendre» un hôtel indépendant

Commercialiser un hôtel de chaîne, cela va de soi. Les hôteliers indépendants, eux, se montrent plus réticents: investir pour rénover, oui, mais pour vendre, le pas est difficile à franchir. Pourtant, la vente est indispensable. Les hôteliers indépendants doivent agir, comme cela a été démontré lors d'un récent congrès, près de Paris.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Lors du congrès de novembre de la Fédération nationale de l'industrie hôtelière française, la société Accist, spécialiste de l'assistance commerciale aux entreprises touristiques et hôtelières, basée à Maison Alfort près de Paris, a présenté, par la voix de son directeur Thierry Bogaczyk, les outils existant pour la commercialisation d'un hôtel indépendant. Thierry Bogaczyk a accepté de développer pour l'*Hôtel Revue* ce sujet délicat pour bien des hôteliers.

Initiation

Depuis de nombreuses années, l'hôtellerie indépendante, française notamment, s'est contentée d'attendre le client, les hôtels se remplissant «tout seuls». Mais les données du marché ont bien changé, et les hôtels indépendants, comme les autres, doivent désormais se vendre et communiquer. Les hôteliers en ont conscience, mais le réflexe de la commercialisation est bien loin d'être acquis.

Avant de parler de «réflexe», il faut donc parler d'«initiation».

Face à cette situation, on rencontre chez l'hôtelier indépendant plusieurs cas de figure:

- Il entre dans une chaîne volontaire, paie sa cotisation annuelle, et en attend tout, trop, et trop vite.

- Il se groupe avec quelques autres hôtels indépendants, quatre ou cinq, et ils embauchent un commercial commun.

- Il confie à l'un de ses enfants, récemment diplômé, formé au commercial, cette tâche.

- Il confie cette tâche à un «commercial interne», c'est-à-dire un réceptionniste dont le rôle est avant tout l'accueil, et secondairement la prospection. Il agit donc surtout en terme de fidélisation.

- Le chef d'entreprise lui-même dégage du temps pour assurer lui-même la fonction commerciale. Ce cas est très rare.

- Cas le plus fréquent: il ne fait rien, estimant qu'avec la crise, il n'obtiendra aucun résultat. Erreur.

Business ou grand public?

Pourtant, les indépendants disposent des mêmes outils que les chaînes pour se vendre, ou presque. Ils n'atteindront certes jamais la notoriété grand public des chaînes, qui disposent de budgets considérables leur permettant de réaliser des campagnes multimédia.

On distingue deux cibles. Les cibles «business to business» d'une part, c'est-à-dire en clientèle affaires les entreprises de la zone de chalandise (consommatrice d'hébergement, de restauration, de séminaires), et en clientèle tourisme les auto-

Les «outils» de commercialisation

Dans sa commercialisation auprès de la clientèle, l'hôtelier indépendant dispose de quatre «outils» principaux.

L'état d'esprit: Avant de démarrer la commercialisation, l'hôtel doit être préparé à cette tâche: on répond au téléphone avant la troisième sonnerie, aux fax des clients, on prend les messages des clients pour le directeur...

Le mailing: Technique connue de l'envoi massif de courrier, le mailing n'en est pas moins difficile à manier pour être efficace. Quelque soit la cible, il faut envoyer au minimum 3000 lettres. Il faut y intégrer un coupon-réponse ou un coupon-fax pour en mesurer l'impact. Sa rédaction est primordiale. Chaque cible nécessite un message distinct et donc une lettre différente.

Le salon professionnel: Il ne faut pas en attendre trop. C'est essentiellement un endroit où on lie des contacts qu'il

faudra suivre et exploiter. C'est l'après-salon qui est fructueux. Quant au salon suivi en visiteur par l'hôtelier, il ne sera efficace que si tous les rendez-vous ont été pris à l'avance, car les clients prospectés exposent avant tout pour vendre, non pour acheter.

L'action terrain: C'est le point crucial de la stratégie de commercialisation. C'est le plus efficace et le plus rentable. Il faut se procurer un fichier de «prospects» (entreprises de la région, ou tours-opérateurs, ou autocaristes...) que l'on sélectionne après leur avoir téléphoné. On rend visite à chacun d'eux individuellement, en se montrant attentif à leurs besoins, en présentant une documentation photographique sur l'hôtel et en personnalisant l'offre.

Cette action demande un important investissement en temps. Elle peut donc être confiée à un tiers. JPG



Commercialiser un hôtel indépendant: pas facile par les temps qui courent...

Photo: Jean-Paul Fährdrich

caristes, les tours-opérateurs, les comités d'entreprises, et les agences de voyages. D'autre part, existe la vaste cible dite «grand public». La seconde, constituée par les consommateurs eux-mêmes, est très difficile à toucher par les indépendants, pour des raisons essentiellement budgétaires. Alors que la première, qui draine une clientèle très importante, est moins vaste, plus facile à localiser, et donc plus facile à atteindre avec de petits moyens.

Gare aux coûts

Concernant la commercialisation directement auprès du grand public, il faut renoncer au mailing, à la presse, la radio et la télévision. Ces opérations prennent dans ce cas des dimensions et une durée

qui engendrent des coûts qu'un indépendant ne peut assumer. Les insertions multiples dans des guides sont également souvent inefficaces et au total coûteuses selon Thierry Bogaczyk. Seuls les groupements d'hôteliers peuvent envisager une action nationale grand public.

En revanche, au niveau local, un hôtel peut très bien réaliser une distribution de tracts dans les boîtes à lettres pour remplir son restaurant le week-end par exemple, en offrant l'apéritif sur présentation du tract, ce qui permet en plus de mesurer l'impact de l'opération.

En fait, à moins d'intégrer un groupement d'indépendants ou une chaîne volontaire, un hôtelier indépendant devra quasiment renoncer à une commercialisation grand public.

Tourisme scientifique

Un nouveau marché se profile à l'horizon

Le tourisme scientifique, pourtant aux antipodes des vacances bronzage et farniente, est en plein développement. Les entreprises industrielles et les grands centres de recherches organisent des visites, le plus souvent gratuitement. Pourtant, ce type de voyages échappe aux circuits traditionnels: il est rarement réservé en agence de voyages et aucun tours-opérateur ne le programme. En revanche, le tourisme scientifique pourrait apporter des retombées intéressantes aux hôteliers.

VÉRONIQUE TANERG

Les sciences font désormais partie de la culture. Intégrées dans les programmes scolaires, elles font également partie des loisirs. A tel point qu'elles se sont transformées en véritables produits touristiques. Le Futuroscope, un centre européen de l'image, est régulièrement pris d'assaut. Ce parc d'attractions technologiques enregistre une nette hausse de ses entrées. Il vaut mieux réserver à l'avance pour voir le spectacle de la géode de Paris, même s'il y a des séances toutes les heures, car elles affichent généralement complet.

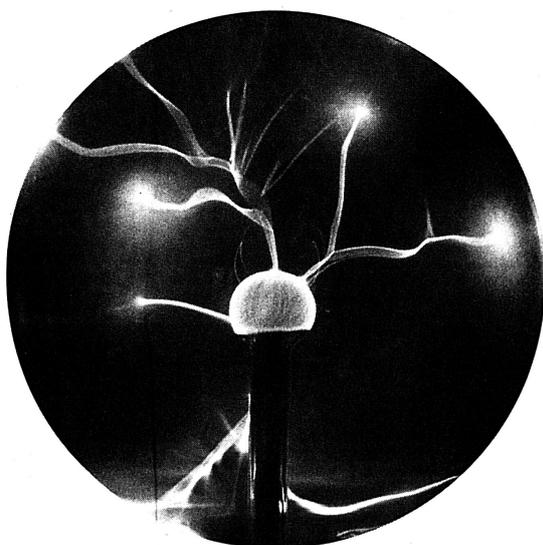
L'industrie aussi

Et l'industrie n'est pas de reste: à Cognac, tous les fabricants organisent des visites guidées de leurs caves (Rémy Martin fait même circuler ses visiteurs à travers ses caves dans un petit train au prix de 4 francs la visite). L'Aérospatiale est devenue l'élément moteur d'un déplacement dans le sud-

ouest de la France, même si cette visite s'accompagne souvent de dégustation gastronomique, puisqu'elle est implantée dans la région du foie gras et de l'armagnac. Et un voyage à Atlanta, aux Etats-Unis, n'est réussi que si l'on est passé par le siège de CNN. Cette télévision spécialisée dans l'information a été aménagée pour permettre au public de circuler pendant les heures de travail, sans déranger le personnel. C'est devenu un véritable outil de communication. Et une source de revenus, car les entrées sont payantes.

A Genève

A Genève, le CERN attire entre 25 et 30 000 visiteurs par année. Sa visite dure trois heures (avec une partie théorique, puis une visite sur des accélérateurs de particules), elle est effectuée dans l'une des 17 langues des Etats membres, elle est gratuite et n'a lieu que sur réservation. Sept collaborateurs travaillent au service d'accueil tandis que 130 personnes employées au CERN (chercheurs, techniciens ou administratifs) font office de guides. Ce département dispose d'un budget de 150 000 francs. Les Italiens et les Français se bousculent au portillon (les premiers constituent plus du quart des visiteurs). Ces participants viennent majoritairement en groupes: il s'agit essentiellement d'écoles (lycées ou collèges), d'amicales et de groupe du troisième âge. Les individuels ne représentent que 10 à 15% de participants. «Il s'agit de personnes curieuses de comprendre le milieu dans lequel elles vivent. En abordant la culture scientifique, elles veulent aller au-delà de la culture artistique», explique Guy Adam, responsable du service d'accueil du Laboratoire européen pour la physique des particules (CERN). Certaines personnes s'informent sur ce sujet com-



Les phénomènes scientifiques fascinent. Mais l'ouverture au tourisme de sites de culture scientifique, technique et industrielle nécessite des stratégies d'accueil et de promotion complexes.

Photo: CERN

plexe avant la visite et elles préparent leurs questions à l'avance. Ce qui rend les échanges d'autant plus intéressants».

Ambitieux projets

Guy Adam n'hésite pas à annoncer des projets ambitieux: «Mon objectif est de doubler le nombre des visiteurs au CERN. Mais pour cela, il faut mettre sur pied des animations permettant de visualiser les retombées concrètes de la recherche fondamentale, comme par exemple le scanner, l'IRM ou la miniaturisation. De plus, il faudrait fournir aux guides une formation dans la communication». Et d'ajouter: «Je ne serai pas opposé à développer le partenariat avec des tours-opérateurs pour accueillir des groupes».

Un filon intéressant

Mais les tours-opérateurs ne se sont guère laissés séduire par les sirènes industrielles ou technologiques dans leurs brochures. Ce type de visite n'apparaît généralement pas dans leurs brochures. La visite d'une fabrique de whisky lorsqu'un groupe se rend en Ecosse ou d'une usine de parfums lors d'un voyage à Grasse s'intègre pourtant dans les voyages réalisés sur mesure pour un groupe.

Mais le savoir à l'état pur se commercialise mal. Il s'agit pourtant d'un filon touristique intéressant: les globe-trotters suisses resserrent les cordons de leur bourse pour cause de crise économique. Les touristes helvétiques partent moins longtemps en vacances. Et puis, le bronzer idiot n'est plus à la mode. Quant au public, il est réellement intéressé. Par

exemple, au mois d'avril, lors de la campagne Genève Gagne, une trentaine d'entreprises ont ouvert leurs portes du week-end. Elles ont remporté un succès fou: entre 10 et 20 000 Genevois sont venus voir concrètement ce que fabriquent ces sociétés dont ils entendent souvent parler. Le CERN a récemment ouvert ses portes au grand public sur les quatre accélérateurs de particules, les plus grands du monde.

Projet novateur

Mais la cité de Calvin mijote un autre projet novateur dans le secteur du tourisme scientifique. Au mois d'avril dernier, le Département de l'Economie publique a lancé en partenariat avec le CERN l'idée de créer une géode à Genève. Cette salle de cinéma à l'écran sphérique permettant la projection de films à sensations, serait d'une capacité de 350 places. Elle pourrait voir le jour dans la zone proche de Palexpo (donc à proximité de l'aéroport de Cointrin, d'une gare et d'une autoroute).

Tandis que le Palais des Expositions draine quelque 1,6 million de visiteurs par an, la géode projette de parvenir à l'équilibre financier avec 600 000 spectateurs. Son prix est estimé à 20 millions de francs (soit 30 fois moins que le projet genevois de Swiss Expo). Elle devrait être financée par des investisseurs privés. Mais ce superbe projet est provisoirement mis en veilleuse, notamment en raison des élections.

Les hôteliers et les restaurateurs ont tout à gagner du tourisme scientifique: les voyageurs réservent généralement eux-mêmes leurs visites et ils viennent souvent en bus. Ils doivent donc soit prendre un repas sur place, soit passer une nuit dans la région lémanique. Il s'agit donc d'un potentiel intéressant pour remplir les hôtels.

Une longueur d'avance

La France a pris une longueur d'avance sur la Suisse pour exploiter ce nouveau filon touristique. Une Association des musées et des centres pour le développement de la culture scientifique, technique et industrielle (AMCSTI) a vu le jour à Paris pour étudier ce phénomène nouveau. Elle publie un bulletin d'information sur les manifestations temporaires et organise des séminaires. Ce type de rencontres a lieu à Trégastel, en Bretagne.

Son but? Entreprendre une réflexion sur les stratégies de communication et de promotion du tourisme scientifique et technologique, tout en s'appuyant sur les différents partenaires potentiels:

les acteurs des centres de la culture scientifique et technologique, les professionnels du tourisme et les collectivités locales et territoriales.

«Ce nouveau tourisme doit s'adapter aux mutations des comportements et répondre aux attentes des publics. L'ouverture au tourisme de sites de culture scientifique, technique et industrielle nécessite des stratégies complexes tant au niveau de l'accueil que de la promotion», affirment les organisateurs de l'AMCSTI. VT

AMCSTI, 14 boulevard Poissonnière-75 009 Paris Tél: 00.33.1/48.24.36.84.

Swiss Expo: un rêve genevois?

Genève est candidate à l'organisation de l'Exposition nationale en 1998. Le conseiller d'Etat Guy-Olivier Segond a sorti de son chapeau un projet d'exposition qui s'articulerait autour de la recherche sur le cerveau. «La Suisse compte parmi les dix premiers pays au monde dans le secteur de la recherche sur le cerveau», affirme le géniteur de ce projet. Il s'agit non seulement d'un projet scientifique et pédagogique, mais aussi touristique. Pour effectuer leur calcul de rentabilité, les organisateurs utilisent le chiffre de 12 millions de visiteurs, résultat obtenu par l'Exposition nationale de Lausanne en 1964. Ils misent sur des subventions privées et

des sponsors privés pour réunir les 500 à 600 millions de francs nécessaires à ce méga-projet, dont le contenu reste encore flou. Swiss Expo 98 pourrait avoir lieu en bordure de l'autoroute de contournement de Genève (qui relie l'Europe du nord au sud). Guy-Olivier Segond propose de construire un téléphérique qui partirait du centre de la cité de Calvin pour se rendre sur le site. En outre, les voyageurs en transit pourraient venir visiter Genève en téléphérique, en laissant leur véhicule à proximité de l'autoroute. Ce qui leur éviterait de se perdre dans une ville qu'ils ne connaissent pas. Reste à savoir s'ils auront cette sagesse toute helvétique. VT

Bulletin d'enneigement

A la radio

La Radio suisse romande-La Première, diffusera à nouveau cet hiver son traditionnel bulletin d'enneigement. Elaboré sur la base des informations fournies par l'ONST, le Centre météo de l'aéroport de Cointrin et de sondages téléphoniques, ce bulletin sera diffusé le vendredi à 17 h 45 et cela dès le 10 décembre. La séquence «Tourisme week-end», qui comprend des informations générales et un moment, est diffusée, comme toujours, le samedi à 7 h 35. La RSR-La Première invite toutes les stations et les localités de montagne et de plaine à lui envoyer régulièrement leurs programmes de manifestations et leurs nouveautés. MH

Jura-Jura bernois

Par téléphone

La Fédération du tourisme jurassien (FTJ) et l'Office du tourisme du Jura bernois (OTJB) viennent de mettre sur pied un numéro de téléphone commun qui permettra de connaître l'état d'enneigement des pistes de ski de fond et de ski alpin, ainsi que le fonctionnement des remontées mécaniques dans le canton du Jura et le Jura bernois. Il suffit d'appeler le 039-189. On pourra aussi l'obtenir par vidéotex, selon le code *1700# et par téletext aux pages 461 à 465. GV

TOURISTORIAL

D'Alphonse Daudet à Bernard Crettaz



«La Suisse, à l'heure qu'il est, vé! Monsieur Tartarin, n'est plus qu'un vaste Kursaal ouvert de juin à septembre, un casino panoramique (...). En ironisant de la sorte, il y a plus d'un siècle,

Alphonse Daudet exprimait déjà sur les Alpes une opinion quelque peu critique... qui allait rester lettre morte. Pas très étonnant donc qu'aujourd'hui le très médiatique sociologue et professeur Bernard Crettaz porte le même regard désemparé, craignant que nos Alpes ne se transforment en une Suisse-Disneyland, à l'échelle un sur un.»

La Suisse moyennisée, les Alpes domestiquées, la montagne urbanisée, touristifiée et médiatisée, le cimetière culturel, la Gruyère trop arrangée, le mythe matérialisé en pays miniature... Bernard Crettaz, le «paysan endimanché» ou l'«Indien acculturé» comme il se définit lui-même, nous livre là un essai

particulièrement brillant, mais traduisant hélas une vision de puriste, pessimiste, triste, sinon franchement défaitiste, de ce qui constitue, avec ses forces et ses faiblesses, ses qualités et ses défauts, la civilisation de la montagne, le terrain de jeu de l'Europe et la pièce maîtresse de notre tourisme. Comment d'ailleurs détruire le mythe? Pourquoi «déconstruire l'idylle helvétique»? Il y a mieux à faire que se laisser gagner par cette sinistrose intellectuelle - du moins est-ce ainsi qu'elle est perçue! - qui engendre une morosité risquant d'affecter la créativité nécessaire à la construction de la société alpine de demain sur les réalités d'aujourd'hui.

Nous avons en effet la conviction que le succès et l'harmonie des Alpes dans le futur passent par l'intégration d'activités diversifiées en mesure de fortifier leur économie, ce qui implique une participation totale de la population. Car la montagne doit vivre, mais son destin appartient aux montagnards. Et il y a maintenant suffisamment de garde-fous officiels pour éviter que l'on y fasse n'importe quoi! Le terreau est fertile - et

la jeunesse alpine prête - pour l'artisanat, les unités de recherche et d'enseignement, l'informatique et bien sûr pour un tourisme qui peut encore y développer de multiples facettes toute l'année, qu'elles soient sportives, culturelles, rurales, artisanales, éducatives ou communicatives (séminaires, congrès). Il sied simplement de ne pas y parachuter des activités artificielles, fabriquées, étrangères à l'esprit et à la tradition des lieux. Bon sens et réalisme.

Ce n'est pas parce qu'elle suscite l'engouement des citadins (et passionnés des autochtones!) que la vie pastorale des Alpes n'aurait plus sa raison d'être. Victime de son succès? Les désalpes gruériennes et la fabrication du fromage dans les chalets, comme les manifestations d'un folklore sur lequel il est facile d'ironiser mais qui n'en reste pas moins authentique et mobilisateur pour la jeunesse, appartiennent à la vie de tous les jours et à la culture populaire: elles existaient bien avant l'avènement d'un tourisme pour lequel, certes, on en ménage un peu le déroulement, mais à des seules fins pratiques et méditatives

qui n'en affectent pas l'essence. Ou est la perte d'identité? Qu'on le veuille ou non, un tourisme bien pensé et conçu, en s'appuyant sur le public, joue ici un rôle de maintien et de faire-valoir et de stimulant d'activités agricoles, artisanales, culturelles, folkloriques et gastronomiques qui, sans lui, aurait peut-être sombré dans l'oubli... avec toutes les conséquences économiques et sociales qu'on peut imaginer. Alors, de grâce, ne créons pas de nouveaux problèmes!

Les Alpes auront le 21e siècle qu'elles méritent si leurs habitants et leurs hôtes y développent, dans un environnement qui reste unique au monde, les capacités et les qualités permettant aux gens au travail, aux loisirs ou en vacances, de s'épanouir intelligemment, de mieux se connaître et de réussir leurs échanges. Les mots-clés seront: vérité, créativité, intégration, participation, régionalisation, accueil... et optimisme. C'est une conception de la vie, du tourisme et des Alpes que nous défendons, ici et ailleurs, depuis un quart de siècle déjà...

José Seydoux

ANSCHLAGBRETT

Auch im Gastgewerbe entscheidet
die bessere Ausbildung

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

Verlangen Sie Detailinformationen, wie Sie das

Hotelfachschul-Diplom

erreichen können.

Senden Sie untenstehenden Coupon noch heute an:

Institut Mössinger AG

Die Fernschule mit Erfahrung

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

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

Name 7275

Vorname Alter

Strasse

PLZ/Ort

Der gute Wille
lässt Flügel wachsen

PC Konto 30-9700-0

Schweizerisches Rotes Kreuz

LIEGENSCHAFTENMARKT

Unternehmensberatung

Im Auftrag der politischen Gemeinde Jona suchen wir

per 1. Dezember 1994
oder nach Vereinbarung einen

Mieter

für den

Gasthof Kreuz in Jona

Der gepflegte, 1981 als Gemeindezentrum eröffnete Gasthof liegt mitten in der attraktiven Gemeinde Jona am oberen Zürichsee (rund 15 500 Einwohner).

Der Betrieb verfügt über 2 Restaurants mit je 40 und 80 Sitzplätzen, diverse Sitzungszimmer, einen unterteilbaren Saal mit rund 500 Bankettsitzplätzen und 8 Gästezimmer.

Das erforderliche Eigenkapital liegt bei rund Fr. 500 000.– bis Fr. 700 000.–

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Treuhand SWV

für Gastgewerbe + Hotellerie

Treuhand SWV,
Abt. Unternehmensberatung, z. H. Kurt O. Winkler
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.

Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00–18.00 Uhr)

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

ENGLISH

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH

Karriere?

Mit dem Englisch-Sprachkurs
für Hotellerie/Gastgewerbe!

14. Feb. bis 25. März 1994
11. April bis 20. Mai 1994

Anfänger beginnen jeweils
4 bis 6 Wochen früher.

Beratung:
ENGLISH in Bournemouth
metz consulting
Worbstr. 221, 3073 Gümligen

Telefon 031 952 66 74

60597/115541

**SPRACHKURSE
WELTWEIT**
Kostenlose
Information und
Vermittlung von 70
Sprachschulen weltweit

VARIA LINGUA PLUS
FLUHATTWEG 10 6004 LUZERN
TEL. 041 - 51 50 43 FAX 041 - 51 55 30

Zu vermieten oder zu verkaufen

Hotel/Restaurant in Biasca (Tessin)

Mit Inventarübernahme
– Private Parkplätze: 30
– Restaurant, Saal: 80 Plätze
– Konferenzsaal: 30 Plätze
– Snack-Bar: 30 Plätze
– Hotelzimmer: 50 Betten

Preis auf Anfrage. Interessenten schreiben bitte an Chiffre
Nr. 110-715941 G, Publicitas, Postfach 2281, 6501 Bellinzona.

P 60591/44300

In grosser Oberwalliser Talgemeinde zu vermieten:

– Restaurant (zirka 80 Plätze, unterteilbar 60/20)
– rustikale Dorfbeiz (zirka 50 Plätze)
– Gartenwirtschaft (zirka 40 Plätze)
– Parkplätze
– 5-Zimmer-Attikawohnung.
Sind Sie engagiert, initiativ und kreativ, dann ist dies Ihre richtige Adresse.
Ihre Bewerbung erwarten wir unter Chiffre 60554, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60554/36684

Zu verkaufen

sehr schönes Restaurant

Im Zentrum von Lugano, mit Blick
auf See, 50 Plätze.

Für weitere Auskünfte wenden Sie
sich schriftlich an
Postfach 3252,
6901 Lugano.

P 60690/44300

Zu übergeben in der Stadt Freiburg

Café-Restaurant mit Inventar

Interessenten wenden sich unter Chiffre
17-50556 an Publicitas, Postfach 1064,
1701 Freiburg.

P 60725/44300

Zu verpachten evtl. zu verkaufen in Mülligen Kt. Aargau, Nähe Auto- bahnhofs Mägenwil, neu reno- viertes

Gasthaus 65 Plätze

per August 1994 oder nach Verein-
barung. Auskunft unter Chiffre
60705, hotel + touristik revue, 3001
Bern.

60705/374326

Zu verkaufen am Lago di Como – Italien

Neu-Restaurant à la carte

direkt am See

– 2 Säle mit 40 Plätzen
– Terrasse mit 20 Plätzen.

Adresse: «Osteria del Borgo»
Mezzera Andrea
Viale Umberto 1, N°23
22015 Gravedona (Como)
Italia.

Telefon 0344-89043
(von 11.00–14.00, 18.00–22.00)

60503/373842

Zu verkaufen:

mitten im Herzen von Zürich inter-
essante, gediegene **Bar** mit zirka 60
Plätzen.

Interessenten mit Finanzausweis
melden sich unter Chiffre 60661,
hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60661/50091



AKAD AKADEMIERGESELLSCHAFT FÜR ERWACHSENENFORTBILDUNG

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 Hotelier-Vereins
die Hotel-Handelsschule SHV
Zürich.

Die Lehrgänge sind
geeignet – als Erstausbil-
dung für Schülertassene
(Sekundar- oder Bezirksschüler,
gute Realschüler) oder – als
Zweiterausbildung für Mitarbeiter/innen
aus der Hotellerie und dem
Gastgewerbe (Kellner,
Servicefachangestellte,
Köche, Hotelfach-
assistentinnen usw.).



**HOTEL-SEKRETÄR/IN
MIT DIPLOM SHV**

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

**HOTEL-SEKRETÄR/IN
MIT
EIDG. 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.

**ANMELDESCHLUSS:
5. JANUAR 1994**

**NÄCHSTER UNTERRICHTS-
BEGINN: 28. FEBRUAR 1994**

**AUSKUNFT:
TELEFON 01/307 33 33**
Schriftlich: bitte Coupon einsenden!

Hotel-Handelsschule SHV, Ganztageschule der AKAD,
Postfach, 8050 Zürich, oder Fax 01/302 57 37.
Senden Sie mir das Unterrichtsprogramm der Hotel-Handelsschule SHV.

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

655/091

MARCHÉ IMMOBILIER

Società Anomina vende nel sopraceneri in posizione
privilegiata

Hotel

di recente ristrutturazione, possibilità di ampliamenti,
zona partenza nuova trasversale alpina.
Interessati scrivano a cifra E 110-715918, an Publicitas,
Postfach 2281, 6501 Bellinzona.

P 60681/44300

Annonces par téléphone
031 372 23 95



HOTEL • BRASSERIE • NIGHT-CLUB • DISCO • PUB
PAR • REST. CHINOIS
Pour acheter ou vendre
un établissement public
ZBINDEN & BÜHLER
Paudex (021) 791 65 11
RESTAURANT • PIZZERIA • PINTE • RESTAURANT

Vendesi Lago di Como – Italia nuovo tipico ristorante à la carte

direttamente a lago
– 2 sale di 40 coperti
– Terrazza di 20 coperti.
Cucina completamente attrezzata.
Indirizzo: «Osteria del Borgo»
Mezzera Andrea
Viale Umberto 1, N°23
22015 Gravedona (Como)
Italia.

Telefono 0344-89043
(dalle 11.00 alle 14.00,
dalle 18.00 alle 22.00)

60503/373842

Unternehmerseminar SHV

Diplome für Zyklus 19



Gruppe Calanda: (von links) Hanspeter Herren, Cresta Palace Hotel, Celerina; René Brüggemann, Hotel Aarhof, Wildeg; Rätio Konzett, Golfhotel Waldhuus, Davos-Platz; Barbara Bertschinger, Hotel Steinbock, Pontresina; Ewald Schemeth, Hotel Chesa Grischuna, Klosters; Erich Kurzen, Hotel Belvédère, Bad Scuol; Simon Valentin Jenny, Sunstar Hotels Davos, Davos-Platz; Georg Wieser, Schulhotel Passugg, Passugg. *Fotos: Andreas Messerli*



Gruppe United Colors of Turicum: (von links) Ruedi Eicher, Mövenpick Produktions AG, Zürich; Othmar Roland Gruber, Restorama AG, Zürich-Flughafen; Hans Peter Kaiser, Restauration Hallenstadion, Zürich; Sylvère Mérillat, Mövenpick Neu-Klösterli, Zürich; Dieter Glauser, Café/Bar Odeon, Zürich; Martin Knisel, Hotel Glockenhof, Zürich; Christian Frei, Hotel Ascot, Zürich; Stefan Heeb, Romantik Hotel Säntis, Appenzell.



Gruppe Vulkan: (von links) Tobias Zurbruggen, Hotel Allalin, Saas-Fee; Dieter Aegerter, Cadran SA, Grenchen; Hans-Beat Buol, Churasco Steakhouse AG, Bem; Rolf Fröhlicher, Mövenpick Hotel, Egerkingen; Elke Fischer, Landhotel Schindlerhof, Nürnberg; Robert Eiter, Aero Chef AB, Stockholm; Tieni Duri Theus, Posthotel Valbella, Valbella; Bruno Wintenerberger, Mövenpick Autobahnrestaurant, Deitingen-Süd; Reto Marthy, Gastrag Basel, Basel; Daniel Kaiser, Kaiser Gastro Consulting, Pfeffingen.



Gruppe Gallia: (von links) Otto Gander, Hotel Sternen, Beckenried; Peter Basler, Hotel Europe, Engelberg; Hanspeter Schmid, Mövenpick Grendel, Luzern; Markus Degen, Hotel Krone Sarnen, Sarnen; Roland Scherrer, Verena Hof Hotels, Baden; Matthias Mikes, Hotel Rotschuo, Gersau; Christian Wetter, Nova Residence, Zürich; Peter Arnold, Kronen Hotel, Andermatt; Othmar Emmenegger, Panorama Sporthotel, Sörenberg; Peter Kiemi, Kongresszentrum Thurgauerhof, Weinfelden; Peter Bonetti, Hotel Stemen, Flüelen; Joseph Hug, Tiltisrestaurationen, Engelberg.



Gruppe Wigwam: (von links) Bernhard Müller, Sunstar Hotel Grindelwald; Karin Fischer, Restaurant Degen, Ballenberg; André Schärer, Kongress + Kursaal Bern AG, Bern; Elisabeth Schmid, Hotel Bären, Sigriswil; Thomas Kobsa, Windrose Aaretal AG, Münsingen; Silvia Zehnder, Restaurant Paprika Lotos, Bern; Martin Riedi, Hotel Bernerhof, Gstaad; Heike Dieffenbach, Parkhotel Du Sauvage, Meiringen.

FRISCH GESTRICHEN

Seiler Hotels, Zermatt

Die «Überbauung Seilerhaus-Residence Mont Cervin» erfolgte in drei Etappen. Der Startschuss fiel im Herbst 1992. Auf einem Gelände von 8'500 m², im Zentrum von Zermatt an der Bahnhofstrasse gelegen, entstand auf rund 3'000 m² Fläche eine Überbauung von mehreren Gebäuden verschiedenster Nutzung und Grössen, darunter ein Wohnhaus mit 43 Studios und Zimmern für die Mitarbeiter der Seiler Hotels sowie betriebseigene Werkstätten, Garagen, Vorratslager und der Pferdestall.

Im vergangenen Frühling konnte die zweite Phase abgeschlossen und drei Häuser mit 16 Mietwohnungen eröffnet werden. Die dritte und letzte Etappe beinhaltet eine Geschäftsgalerie, die Kantonbank, ein Restaurant und 14 Luxus-suiten mit allem Komfort.

Die Abwasser der nahen Seiler-eigenen Wäscherei sowie diejenigen des gesamten Komplexes werden für die Energiegewinnung genutzt, auch wurden andere, den Hotels gehörende umliegende Gebäude an die Heizung des Neubaus angeschlossen. *pd*

Pension Hari, Adelboden

Auch in der Adelbodner Hotellerie wurde kräftig neu- und umgebaut. Das neueste Beispiel stellt die Pension Hari, der älteste Beherbergungsbetrieb in Adelboden dar. Mit Kosten von gegen vier Millionen Franken wurde das Stammhaus neu gebaut, womit die Pension Hari 26 neue Zimmer mit Dusche/WC und eine freundliche, geräumige Eingangspartie erhält. Auskunft erteilt das Verkehrsbüro, 3715 Adelboden, Telefon 033/73 22 52. *pd*

Hotel Holiday, Thun

Einen Umbau im grossen Stil erfährt das Hotel Holiday in Thun. Nach total fünf Jahren Umbauzeit erwarten den Gast einige Neuheiten: Sämtliche Gästezimmer wurden neu eingerichtet und der heutigen Zeit angepasst. Eine Vergrösserung des Saales wurde einerseits möglich durch eine Verlegung der neuen Toilettenanlage in das Untergeschoss, andererseits durch einen Anbau an das bestehende Gebäude. Eine angenehme und gemütliche Atmosphäre erwartet den Gast im völlig neu konzipierten Restaurant Français. Die Investitionen beliefen sich auf total 2,6 Millionen Franken. *pd*



In dieser Rubrik möchten wir der Leserschaft Hotelbetriebe präsentieren, die sich verändert haben. Verändert in dem Sinne, dass zum Teil erhebliche finanzielle Mittel aufgewendet wurden, um das Hotel (oder wichtige Teile davon) zu renovieren, sanieren, neu zu gestalten, umzubauen. Kurz: für den Gast noch interessanter und attraktiver zu machen. Wenn auch Sie den Umbau, die Renovation oder Sanierung Ihres Betriebes publik machen möchten, senden Sie uns einen entsprechenden Kurztex. Beschränken Sie sich auf ungefähr 15 bis 20 Zeilen à 35 Anschläge. Adresse: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Öffentlichkeitsarbeit, Postfach, 3001 Bern.

VDH

Graubünden / Ostschweiz

Die traditionelle VDH-Weihnachtsfeier findet am Donnerstag, 16. Dezember, im Romantik Hotel Stern in Chur statt. Die Musikschule Surselva, unter der Leitung von Claudio Simonet, wird für den musikalischen Rahmen sorgen. *pd*

Igeho 1993



SHV erstmals mit Öko-Stand

Unter dem Motto «Natürlich erfolgreich» war die vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV) initiierte Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes heuer erstmals an der Igeho mit einem eigenen Stand vertreten. Innerhalb einer Interessengemeinschaft von 22 Firmen, die das Umweltbewusstsein im Hotel- und Gastgewerbe fördern möchten, präsentierte der SHV verschiedene Möglichkeiten der umweltbewussten Führung von Hotels und Restaurationsbetrieben. Die gezeigten möglichen Lösungsansätze basieren auf dem im Herbst des vergange-

nen Jahres lancierten Umwelthandbuchs «Natürlich erfolgreich». Erarbeitet wurde das Werk - es enthält rund 400 nützliche Tipps und Ratschläge - vom Schweizer Hotelier-Verein in Zusammenarbeit mit Fachexperten und dem Schweizer Wirtverband (SWV). Weitere Informationen zum Themenbereich Ökologie im Hotel- und Gastgewerbe sind erhältlich bei der Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes c/o Schweizer Hotelier-Verein, Elisabeth Zbinden, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, Telefon: 031 370 41 11. (Foto SS) *SZ*

Formation permanente

Programme SSH/FSCRH 1994

Agir au lieu de réagir, préparer aujourd'hui le succès par le futur, anticiper les changements et s'y adapter. Ce sont là quelques-uns des principes que se proposent d'inculquer aux hôteliers et restaurateurs soucieux de leur avenir la Société suisse des hôteliers et la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers dans leur programme de cours de perfectionnement consacrés à la «formation permanente» en 1994.

par eux; les cours centralisés, publiés et organisés par les services de la formation permanente; et les cours internes, modélés en fonction des besoins et des désirs d'une entreprise. Le programme 1994, récemment publié, présente 24 cours s'articulant autour de six grands thèmes: collaborateurs, communication, finances, marketing, food & beverage, séminaires. Chaque association professionnelle assume la responsabilité de ses propres cours. Au chapitre des nouveautés, il faut en particulier signaler un cours sur l'écologie et l'environnement pour les entreprises de l'hôtellerie et de la restauration et un autre, dispensé dans l'établissement et d'une durée de trois heures seulement, permettant de résumer un cours de perfectionnement. D'autres sujets sont toujours à l'ordre du jour, en dehors des techniques de direction, de gestion du personnel, de food & beverage et d'organisation du travail: l'accueil, la vente, le look comme moyen de communication, le marketing, l'équilibre, alimentaire, sans oublier des cours de recyclage en cuisine et service. Commande de la brochure 94, renseignements et inscriptions: Société suisse des hôteliers (SSH), formation permanente, rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9; Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH), service de formation professionnelle, av. Général Guisan 42a, 1009 Pully. *JS*

Bien qu'encore insuffisamment fréquentés, ces cours - au nombre de 24 en Suisse romande - connaissent un intérêt grandissant; les chefs d'entreprise du domaine de l'hôtellerie et de la restauration prennent de plus en plus conscience de la nécessité, pour eux comme pour leurs cadres moyens et supérieurs, d'assurer leur formation permanente.

Trois types de cours, six matières

Placés sous la responsabilité de Pierre R. Weber, pour la SSH, et Pierre Stämpfli, pour la FSCRH, tous deux à Lausanne, les cours proposés sont offerts selon trois systèmes: les cours locaux, achetés par des membres, des sections, des groupes d'hôtels et de restaurants, et dès lors organisés au lieu et au moment choi-

Ausbildungskurse SFG

Kredit für zusätzliche Fach-Lehrgänge

Die Qualitätförderung durch Aus- und Weiterbildung der gastgewerblichen Mitarbeiter ist den Sozialpartnern SHV, SWV, UH und AGAB ein zentrales Anliegen. Die entsprechenden Bestrebungen sind erfolgreich...

fonds für zusätzliche Ausbildungsangebote ermöglicht. Die Aufsichtskommission des Landes-Gesamtarbeitsvertrages hat nun den notwendigen Rahmenkredit für die Schaffung und Durchführung von Fach-Lehrgängen für gastgewerbliche Mitarbeiter ohne Berufslehraabschluss genehmigt.

die paritätische Bildungsinstitution der Branche - betraut. Damit unternimmt das Gastgewerbe weitere Anstrengungen, um in der schwierigen wirtschaftlichen Lage bestehen zu können. *sfg*

Der Arbeitgeber- und der Arbeitnehmerverband haben deshalb im Landes-Gesamtarbeitsvertrag von 1992 (L-GAV) die Bereitstellung von erheblichen finanziellen Mitteln aus dem Vollzugskosten-

Die Lehrgänge, denen in dieser Form Pioniercharakter zukommt, werden sowohl in der Romandie, wie auch im Tessin und in der Deutschschweiz angeboten. Mit der neuen Ausbildung wurde die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe in Weggis-



CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus



Die Stellvertretung von Tourismusdirektor Ernst Weibel innerhalb des Verkehrsvereins Bergün GR hat seit 1. November 1993 **Monika Sidler** inne. Die Direktionsassistentin arbeitete nach erfolgreichem Abschluss der IST-Internationale Schule für Touristik (vormals SST) in Zürich als Verkaufsassistentin bei Airlanca.

*

Philippe Lévy (57), Generaldirektor der Messe Basel, muss kurz nach dem Abschluss einer überaus erfolgreichen Igehoseinen Hut nehmen. Im Communiqué zu seinem Abschied steht zwar, dass die Parteien «wegen grundsätzlicher Unterschiede in den Auffassungen über die Führung des Unternehmens und über die internationale Ausrichtung der Unternehmenstätigkeit» übereingekommen seien, den am 30. Juni 1994 auslaufenden Vertrag nicht mehr zu verlängern. Es ist aber kein Geheimnis, dass Lévy seinen Posten auf Druck des Muba-Verwaltungsratsausschusses räumen musste. Seine Vision von einer «Neuen Messe Basel» im grenzrahen EU-Raum, die vom Verwaltungsrat zwar abgelehnt war, scheiterte diesen Sommer aus politischen und finanziellen Gründen kläglich. Basler Hoteliers und Wirte kämpften gegen dieses Projekt, weil sie eine Abwanderung der lukrativen Messe befürchteten. Da der Muba-Verwaltungsrat nicht mehr auf den internationalen ausgerichteten Lévy setzen wollte, wird Muba-Vizepräsident **Paul Wyss** (65) für eine Übergangszeit den Vorsitz der Geschäftsleitung übernehmen. Der freisinnige Nationalrat und Delegierte der Basler Handelskammer

will die Stellung der Messe Basel im nationalen und internationalen Rahmen, besonders in der Grenzregion, stärken. Erfolgreiche Messen wie die Igeh stehen nicht zur Debatte, so Wyss, dessen Sohn Peter das renommierte Basler Restaurant Kunsthalle leitet.

*



Peter Konrad, bisheriger Direktor im Hotel Zurzachhof in Bad Zurzach, ist in den Kanton Schwyz zurückgekehrt. Unweit seines ehemaligen Wirkungskreises, dem Stos, hat Konrad Anfang Dezember die Aufgaben eines stellvertretenden Direktors im Seehotel Waldstätterhof in Brunnen übernommen. Das Fünf-Stern-Hotel legt besonders Gewicht auf den Konferenztourismus.

*

Der Schweizer **Martin Marmy** wird ab Mitte Dezember als neuer Generalsekretär der Internationalen Strassenverkehrs-Union (IRU) mit Sitz in Genf wirken. Als Automobilingenieur des Technikums Biel führte seine bisherige Karriere über British Petroleum in London und Zürich, den Touring Club in Genf bis hin zur Forschungsstätigkeit in der Unfallverbütung in Biel. Seit 1978 ist er für die IRU in verschiedenen Chargen tätig, darunter als Verhandlungspartner in politisch-ökonomischen Fragen, als Medienverantwortlicher und Organisator von Informationsanlässen.

*

Brienz-Ballenberg-Rothorn-Tourist sucht auf Frühjahr 1994 eine neue Geschäftsführerin, denn **Doris Kohler** ver-

lässt die Stelle. Sie habe keine Erfahrung im Verkauf gehabt, als sie die Stelle vor einem Jahr übernommen habe, inzwischen habe sie festgestellt, dass ihr der direkte Kontakt zum Gast mehr liege als der Verkauf. Sie habe es zudem als recht schwierig empfunden, den von drei Seiten kommenden Ideen gerecht zu werden. Kohler hat soeben die Ausbildung zur Tourismusexpertin abgeschlossen.

*

Die Schweizerische Verkehrszentrale hat weitere Entschiede getroffen: Im Lauf der vergangenen Jahre hat es sich gezeigt, dass zahlreiche Schweizer Anbieter von touristischen Dienstleistungen das für die Schweiz wichtige Quellgebiet Baden-Württemberg gezielt und direkt bearbeiten. Diesem Umstand hat der Ausschuss auf Antrag der Direktion und im Rahmen neuer Marktbearbeitungsstrategien Rechnung getragen und beschlossen, die von **Victor Saviola** geleitete Vertretung in Stuttgart auf Ende Februar 1994 zu schliessen.

Touristik und Reisen



Matthias Reimann (links), Product Manager Australien und Neuseeland, wird SSR-Reisen Ende Jahr verlassen. Zu SSR-Reisen stiess er vor fünf Jahren und war zuerst im Telefon-Verkauf für Flüge und Landleistungen weltweit tätig. Product Manager ist er seit drei ein-



halb Jahren. Dieser Tage schliesst er an der Schweizerischen Reisefachschule SRF in Aarau zudem die Ausbildung zum Reisefachmann mit eidgenössischem Fachausweis ab. Seine neue Tätigkeit als Einkäufer für Australien, Neuseeland und Südsee sowie als stellvertretender Geschäftsführer bei Pacific Tours Ltd in Zürich, der Schweizer Niederlassung von Dr. Meyer Weltreisen AG, wird Reimann am 1. April aufnehmen. Vorerst gehts jedoch auf Reisen, nach Australien – wohin denn sonst?

In seine Fussstapfen beim SSR tritt **Herbert Ackermann** (rechts). Auch er ist bereits seit fünf Jahren in SSR-Diensten. Zu Beginn arbeitete er im Ein- und Verkauf sowie in der Produktion für die Städtereisen Süd. Im Zuge der Umstrukturierung nimmt er zur Zeit als Projektleiter Koordinationsaufgaben wahr.

*

«Am Nikolaustag bringe ich Ihnen den neuen Nicolaus», scherzte TUI-Chef Dr. Corsten, als er am 6. Dezember der Mannschaft vom «Robinson-Club» in Frankfurt am Main den neuen Chef vorstellte (htr Nr. 45). **Kurt Nicolaus**, 43, wird sein Amt am 1. Februar antreten und beendet seine Tätigkeit als Geschäftsführer vom «Club Med Deutschland» am 31. Januar 1994. Sein Nachfolger bei Club Med wird der Amerikaner **Bob Fagan**, bisher in Düsseldorf für internationales Marketing verantwortlich. Insider bei Robinson kritisieren, dass Nicolaus bei Club Med lediglich Verkäufer der Med-Clubs war, nicht aber die Club-Idee verkörpern könne. Vor allem der Umgang mit den Hoteliers als Clubbesitzer sei ihm ungewohnt. Bei der Nicolaus-Präsentation lobte TUI-Corsten die Tatsache, dass «so viele Robinson-Mitarbeiter den Umzug nach Hannover mitmachen». Tatsache aber ist, dass die Mannschaft inzwischen zu zwei Dritteln aus neuen Leuten besteht.

René Landis



(Bild), übernimmt auf den 1. Februar die Geschäftsleitung des Garantiefonds der Schweizer Reisebranche. Landis, 55, Direktor beim Reisebüro Kuoni AG und zuletzt für die Tochter-Gesellschaften in Übersee zuständig, arbeitete seit 1960 bei Kuoni. Er führte unter anderem das Personal- und das Produktions-Departement. Landis ist bereits dabei, sich mit den Vorbereitungsarbeiten zur Einführung des Garantiefonds in der Schweiz und in Liechtenstein zu befassen.

Hôtellerie et tourisme



Depuis le 1er décembre, **Alexandre Fricker** est le nouveau directeur de l'Office du tourisme de Crans. Il a succédé ainsi à **Gérard Bonvin**, qui était à la tête de l'OT depuis 1984. Agé de 29 ans, Vaudois d'origine, Alexandre Fricker a déjà largement eu l'occasion de se frotter aux milieux du tourisme valaisain. C'est en effet à l'Ecole suisse du tourisme de Sierre qu'il a obtenu son diplôme de gestionnaire en tourisme. Entre 1989 et 1991, il a également eu l'occasion d'exercer ses talents comme secrétaire des sports et de la culture à Crans-Montana précisément. Avant de rejoindre le Haut-Plateau, Alexandre Fricker a en outre travaillé pendant deux ans à l'Office des congrès et du tourisme de Montreux en qualité de chef des ventes.

Elvia Reiseversicherungen

«Chiflete» um Versicherungen

Unter dem Motto «Reiseversicherungen kompetent verkaufen» lud Elvia zu Workshops in sieben Schweizer Städte ein. Dabei liess sich der Versicherer etwas ganz besonderes einfallen: Er vermittelte die nötigen Kenntnisse mit Sketches.

SAM JUNKER

Am Stammtisch prahlt Frau Hügentobler, sie habe soeben eine Traumreise auf die «Seichele» gebucht und bespricht mit den Kumpele verschiedene Details wie auch die Reiseversicherung. Plötzlich muss sie mal und fällt prompt die Treppe hinunter: Aus mit den Ferien auf den Seychellen.

Nach einem schweren Unfall befindet sich Elvira von Kopf bis Fuss verbunden und eingegippt in einem marokkanischen Spital und versucht verzweifelt, Angehörige in der Schweiz zu kontaktieren, damit sie raschmöglichst nach Hause geholt werden kann.

Schliesslich sind Klärlri und Hugo am Flughafen in Los Angeles, wo ein Gepäckstück nicht aufzufinden ist. Die aufgebrachte Klara weiss natürlich alles besser und «chiflet» entsprechend mit ihrem Mann, als wäre dieser am Missgeschick schuld.

Viele Fragen und Antworten

Nach den einzelnen Sketches standen Elvia-Direktionsinspektor **Rolf Lindenmann** und die Elvia-Aussendienstmitarbeiter je nach Austragungsort den Workshop-Teilnehmern auf Grund der neuen Broschüre, deren Titel auch das Workshop-Motto darstellte, Red' und Antwort. Diese Broschüre leistet den Reisebüroarbeitern gute Dienste beim Vermitteln der Reiseversicherungen, da darin genau ersichtlich ist, was die Konkurrenz-Versicherer wie TCS/ETI-Schutzbrief, REGA, Hausrat-Versicherung, die Fluggesellschaften und die Kreditkarten-Reiseversicherung abdecken und was nicht. Der Workshop fand ab dem 15. November an zwei Tagen mit je zwei Vorstel-



Im Spital in Marokko kann sich Elvira (Lotti Zwingli) mit dem Arzt (Rolf Lindenmann) nicht verständigen. Foto: Sam Junker

lungen in Basel, Zürich, Lausanne, Genf und Bern sowie je einen Tag in Luzern und St. Gallen statt. Total konnte Elvia rund 500 Teilnehmer registrieren. Das Echo war ohne Ausnahme gut. «Sogar schriftlich durften wir Lob ernten», freut sich Rolf Lindenmann. So verwundert es nicht, dass man bei Elvia bereits daran denkt, im kommenden Jahr mit dem gleichen oder ähnlichen Workshop auch in andern Schweizer Städten aufzutreten.

Drehbuch aus der Branche

Die aufgeführten Episoden machen sofort klar, dass da ein Reisespezialist am Werk war. Text und Drehbuch stammen

von **Lotti Zwingli**, Leiterin von Panatours AG in Kloten und Schauspielerin aus Leidenschaft. Natürlich spielte sie in allen drei Sketches auch den Hauptpart. In der zweiten Rolle kam überall Rolf Lindenmann zum Zug und machte als Mime mehr als nur gute Figur. In weiteren Rollen waren abwechselungsweise die Elvia-Sales-Representatives **Anita Theeler**, **Kevin Streale** und **Daniel Chessel** zu bewundern.

Wer Kollegin Lotti Zwingli auf der Bühne sehen will, hat dazu Gelegenheit. Sie steht bei den Laiengruppen Theater Zürich-Altstetten und Theater Swissair auf den Brettern, die die Welt bedeuten.

Habits professionnels



Appel aux jeunes créateurs

L'Association suisse des jeunes restaurateurs d'Europe a organisé, avec l'Ecole supérieure d'arts appliqués de l'Ecole des arts décoratifs de Genève, un concours de création d'une veste et d'un tablier de cuisinier. Les modèles devaient être originaux, mais aussi pratiques et adaptés aux exigences de la profession. Six modèles (parmi 27 projets présentés) ont été pré-sélectionnés et exposés lors de la Foire de Genève. Le jury a récemment choisi les trois meilleurs modèles et a remis les prix aux trois meilleures jeunes créatrices ainsi qu'un diplôme spécialement conçu et réalisé par le graphiste **Roger Pfund**. A signaler que la maison **Bragard**, fabricant de vêtements profes-

sionnels et l'un des sponsors de l'opération, ajoutera à son catalogue une veste qui sera la synthèse des modèles primés.

Sur notre photo, de gauche à droite: **Christa de Carouge**, président du jury, **Daniel Juriens**, auberge de la Tour à St. Triphon, **Luisa Mahoney** (2e prix), **Denis Martin**, auberge de la Roseraie à Yverne, **Bernadette Bülles-Desarnault** (1er prix), **Sandro Haroutunian**, auberge du Cerf à Crans-près-Nyon, **Anita Muller** (3e prix) et **René Fracheboud**, restaurant La Cassollette à Carouge et président de l'Association suisse des jeunes restaurateurs d'Europe. (Photo: Eric J. Aldag) JPF

Skorpion im Hotelzimmer

Kein Grund zur Flucht

Die nächtliche Begegnung mit einem Skorpion im Hotelzimmer berechtigt nicht zur sofortigen Kündigung der Unterkunft. Das musste ein Reisender vor dem Landgericht Frankfurt am Main erfahren. Der Urlauber hatte nach dem Zusammentreffen mit dem Insekt das Hotel verlassen und den Gastwirt auf Rückstattung des Reisepreises verklagt. Vergeblich, denn die Richter waren der Ansicht, dass «vereinzelte Insekten im Rahmen des allgemeinen Lebensrisikos liegen». Es sei einem Hotelgast durchaus zuzumuten eingedrungene Insekten selbst zu bekämpfen. tdt

REKLAME

Grüsse von über 300 zufriedenen Hoteliers.

DIALOG hotel

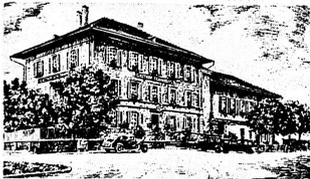
Schweizer Software für Front- und Backoffice

INFORMATIONEN UND REFERENZEN
062-86 31 86

AMULTAN
Ablaufplan beim Gek Loggen

***hotel+
LANDGASCHOF SCHÖNBÜHL

3322 Schönbühl bei Bern
Telefon 031 859 69 69



Nach vierjähriger Tätigkeit in diesem vielseitigen und renommierten Gastronomiebetrieb suche ich nun meinen Nachfolger als

Aide du patron – Chef de service

Es erwarten Sie folgende Aufgaben:

- Stellvertretung des Inhabers
- Leitung und Überwachung des Services
- Organisation von Banketten und Seminaren
- Führung der allgemeinen Korrespondenz.

Wir erwarten:

- Freude am Umgang mit Menschen
- Fundierte Ausbildung im Gastgewerbe
- Bereitschaft, viel zu leisten und Verantwortung zu übernehmen
- eine frontorientierte Persönlichkeit.

Wir bieten:

- viel, aber keinen ruhigen Job
- den idealen Praxiseintritt für einen Absolventen einer Hotel- oder Gastronomiefachschule
- Angemessenes Honorar.

Eintritt: ab Mitte Januar 1994 oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns, mit Ihnen zusammenzuarbeiten. Ihre Unterlagen senden Sie bitte an O. Gerber

Fam. B. + O. Gerber-Fuhrer
Telefon 031/ 859 69 69
Mittwoch Restaurant geschlossen

P 60894/32514



Nova-Stellen-Info

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung oder das Diplom einer Handels- respektive Hotelfachschule mit guten EDV-Kenntnissen und suchen eine selbständige Aufgabe mit viel Abwechslung?

Wir suchen eine/n

EDV-Koordinator/in / F&B-Controller/in

Das Hauptaufgabengebiet umfasst:

- die Betreuung unseres EDV-Systems IBM AS 400
- EDV-Schulung und -Unterstützung in den Abteilungen
- Kalkulation und Renditeberechnungen im F&B-Bereich
- Inventuraufnahme und Auswertung
- Betreuung unseres elektronischen Kassensystems.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Nova-Park, Personalabteilung,
Badenerstrasse 420,
8040 Zürich

Für telefonische Auskünfte stehen Ihnen Herr Gervasi oder Herr Ballardissera gerne zur Verfügung. (Telefon 01 404 43 15)

HOTEL NOVA-PARK

Badenerstrasse 420, CH-8040 Zürich, Telefon 01/404 44 44

60737/296279

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platze Zürich, die zurzeit 450 Mitarbeiter in 39 Betrieben beschäftigt.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Zürich Zentrum

suchen wir per 1. Februar 1994 oder nach Vereinbarung 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
- Teamfähigkeit und die Bereitschaft, selbst Hand anzulegen.

Unserem neuen Kadermitarbeiter bieten wir:

- eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit
- geregelte Arbeitszeit
- attraktive Anstellungsbedingungen
- Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr R. Ogg gerne zur Verfügung, Telefon 01 383 14 85.



ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
Mühlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zürich

60707/41408

BRIENZ · BALLEMBERG · ROTHORN

Tourist

Wir, die Marketingorganisation der drei touristischen Attraktionen Ballenberg, Rothornbahn, Ferienregion Brienzsee

suchen
auf Frühjahr 1994

Geschäftsführer/in

Unsere Erwartungen:

- Erfahrung in der Tourismusbranche
- Organisationstalent
- Selbstständigkeit
- Überzeugungskraft
- Kontaktfreudigkeit
- Sprachgewandtheit (D, F, E).

Wir bieten:

- Selbständige, interessante Tätigkeit im In- und Ausland für eine attraktive Tourismusregion.

Fühlen Sie sich angesprochen, so bewerben Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei Dr. Peter Oeschger, Präsident BBRT, In den Gärten, 3852 Ringgenberg.

60670/200506

GARRIERE



MOTEL. RESTAURANT

Das moderne ★★★★★-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, mit gepflegter Atmosphäre.

Unser Haus verfügt über ein A-la-carte-Restaurant Landbeiz, 1 Gourmet-Restaurant Säumer-Stube sowie über Bankett-räumlichkeiten. Nach Vereinbarung suchen wir einen qualifizierten

Küchenchef

der die Gäste mit seiner kreativen Küche gerne verwöhnen möchte. Haben Sie Flair für Motivation und unternehmerisches Denken, sind Sie ein Organisationstalent mit Führungsqualitäten?

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Richard A. Fries, Direktor
Mototel Postillon
6374 Buochs.

Mototel Postillon, CH-6374 Buochs Luzern/Switzerland
an der Autobahn N2, Telex 72616, Telephone 041 64 54 54

Buochs – N2 – Luzern

BEST WESTERN



60000/138240

SWISS HOTELS

ZWEISIMMEN
BERNER OBERLAND



Zweisimmen, der ideale Arbeitsort mitten im gut erschlossenen Sommer- und Wintersportgebiet!



Ein unerwartetes Ereignis lässt uns diese Kaderstelle nochmals ausschreiben:

Für unser Bezirksspital in voralpiner Gegend suchen wir auf Frühjahr/Frühsummer 1994 die/den

Nachfolger/in Hauswirtschaft

Wenn Sie gut ausgebildet sind, pragmatisch, umsichtig, ausgeglichen vorstehen und selbst Hand anlegen können, freuen wir uns auf Ihre Kontaktnahme und Offerte mit den üblichen Beilagen.

Auskünfte und Pflichtenheft erhalten Sie von der heutigen Leiterin Frau Siegrist oder vom Verwalter Herrn Hänsenberger, an den auch Ihr Angebot zu richten ist.

P 60645/44300

BEZIRKSSPITAL OBERSIMMENTAL
3770 Zweisimmen Tel. 030/ 220 21



Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-10
Internationaler Stellenmarkt	11
Stellengesuche	12

SOMMAIRE

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

Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie



**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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



AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Für ein renommiertes Stadthotel in Zürich suchen wir per sofort einen

Chef de réception

Zum Tätigkeitsgebiet gehören neben 90 % Réception auch Aufgaben in Überwachung, F&B. Hotelfachabschluss sowie sehr gute Erfahrung in allen Bereichen eines Stadthotels sind Voraussetzung für diese anspruchsvolle Stelle.

3★-Hotel am Vierwaldstättersee sucht per sofort eine

Réceptionistin (CH)

wenn möglich mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen D, F, E.

Wintersaison in Engelberg!
Im Gourmet-Restaurant eines Hotels ist eine Stelle frei für

Servicefachangestellte (CH)

mit Berufslehre und Freude am gepflegten Service.
Eintritt spätestens 20. Dezember.

Restaurant in Bern sucht

Koch oder Köchin (CH)

mit Freude am Beruf, der/die einen kühlen Kopf bewahrt in hektischen Momenten. Alter ab zirka 24 Jahren.
Eintritt: Januar.

Grosses Hotel in Basel bietet zwei offene Stellen an jüngere, aufgestellte

Commis de cuisine (m/w)

zur Ergänzung einer grösseren Brigade.
Jahresstelle.

Suchen Sie eine Stelle in der Nähe von Luzern? Gasthof sucht in Jahresstelle einen jüngeren

Koch

in ein Team von vier Mitarbeitern.
Schweizer oder Bewerber mit C-Bewilligung.

60714/84735

HOTEL JOB SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 33

Schweizer Hotelier-Verein

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das Swisshotel Basel, Hotel Le Plaza, ist das modernste und grösste Messe- und Kongresshotel der Schweiz. Mit den 249 Zimmern, zwei Restaurants, Bar, Club-Dancing und Veranstaltungsräumen bis 2000 Personen bedienen wir eine internationale Kundschaft.

Zur Verstärkung unserer Verkaufsabteilung suchen wir Sie als

Reservationsleiter/in

Diese verantwortungsvolle Position erfordert eine aufgeschlossene Persönlichkeit, mit Erfahrung im Front Office oder Reservationsbereich, Fremdsprachenkenntnissen (E, F), verkäuferischem Geschick und Organisations-talent.

Wenn Sie an einer langfristigen Mitarbeit Interesse haben, über Engagement, Belastbarkeit und Freude am Kontakt zu anderen Menschen verfügen, dann erwartet Sie ein Arbeitsbereich, an dem Sie Ihre bisher gesammelten Erfahrungen selbstständig in die Praxis umsetzen können, ein anspruchsvoller Gästekreis, ein junges aufgestelltes Team und eine der Bedeutung der Position angemessene Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, zu richten an das Personalbüro, Messeplatz 25, 4021 Basel.

60495/0387

Restaurant

Vorderer Sternen

Familie E. Rosenberger
Bellevueplatz, 8001 Zürich
Telefon 01 251 49 49
Fax 01 252 90 63

- Mit Frischprodukten kochen
- in einer aufgestellten Brigade arbeiten
- unsere Gäste verwöhnen.

Eine abwechslungsreiche Stelle in einem lebhaften, traditionellen Zürcher Restaurant mit sehr gutem Verdienst für einen

Chef de partie

Haben Sie Erfahrung, Freude am Leben und Beruf. . . Ideal! Sozialleistungen und Lohn stimmen, die Arbeitszeiten sind geregelt. Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Keine Bewilligungen vorhanden.

Interessiert! Dann rufen Sie uns doch einfach an!

Herr E. Rosenberger oder
Frau M. Gerhard geben Ihnen
gerne weitere Auskunft.

Telefon 01 251 49 49

59794/41319

SAANENLAND
Saanen-Gstaad
Hotel CABANA



Familienhotel, junges aufgestelltes Mitarbeiter-Ensemble, 80 Betten, A-la-carte-Restaurant mit 90 Plätzen, Bar, Seminar- und Konferenzräume für 10 bis 60 Personen, Hallen- und Freibad, Fitness-Center mit Kraft- und Gymnastikraum, Saunas, Türkische Bäder, Solarium, Massage, Billardraum, Loggia.

Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft:

Leiter/in der Küche
Raumpflegerin
Gymnastik- oder Aerobicinstruktor/in

Im schönen Berner Oberland lässt es sich wunderbar arbeiten, denn neben einer herrlichen Gegend gibt es viele Sport- und Freizeitmöglichkeiten (auch bei uns im Cabana!). Schreiben Sie uns, vergessen Sie nicht, Ihre Unterlagen beizulegen, und die Antwort lässt nicht lange auf sich warten!

Hotel CABANA ***
Fam. I. und R. Beer
3792 Saanen-Gstaad
Tel. 031 8 32 00

60541/14974

Flughafen
Restaurants
Zürich



Die Flughafen-Restaurant Zürich AG ist ein zukunftsorientierter, qualitätsbewusster Betrieb, der zu den grössten Gastronomie-Unternehmen der Schweiz zählt.

Für die kompetente Betreuung unserer über 500 Mitarbeiter/innen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Junior Personalchef/in

Wir wünschen uns eine/n Mitarbeiter/in mit Teamgeist, die/der offen ist für Neues, bereit ist, Verantwortung zu tragen und Freude am Kontakt mit Menschen verschiedenster Nationen hat.

Sie sind zirka 30 Jahre jung, haben eine kaufmännische Ausbildung im Gastgewerbe absolviert und verfügen bereits über Erfahrung im Personalwesen?

Nebst geregelter Arbeitszeit, zentraler Lage (mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar), bieten wir Ihnen einen Ihrer Ausbildung und Erfahrung entsprechenden Lohn, Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und eine Handschriftprobe) und stehen Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Personalabteilung
Herr J.-L. Gerber
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

60659/40290

Stadt Aarau

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in neu-eröffneten Barclub mit Attraktionen

Geschäftsführer

mit Fähigkeitsausweis

Wenn Sie Night-Club-Erfahrung haben, dann erreicht uns Ihre Bewerbung unter Chiffre 206-33711 ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5001 Aarau.

0 60643/199176

International College of Hospitality Administration – Brig
University college programs in International Hotel Management – a joint venture with the University of Massachusetts, USA

For the spring semester 1994, commencing on January 24th the college has the following full-time or part-time faculty positions:

Lecturer in restaurant and food-service-management

Candidates should possess a professional background in food and beverage operations, preferably have teaching experience in the areas of food service and beverage management.

Lecturer in hospitality management

The area of expertise required is in general hospitality management, reception and lodging systems and principles of management. A Master's degree in business administration is required.

Lecturer in tourism and economics

To teach introductory and advanced aspects of tourism and international tourism administration, macro and micro economics. A Master's degree in a relevant discipline is required.

Interested candidates should make their first enquiry in writing or by fax to: International College of Hospitality Administration, Prof. Frank W. Mieczkowski, Director, English-Gruss-Strasse 43, 3900 Brig, Switzerland, Telephone 028 24 20 50, Fax 028 24 20 55.

60551/333255



FERIENZENTRUM • HOLIDAY RESORT
INTERLAKEN – THUNERSEE

Infolge Kaufs eines eigenen Betriebes durch die bisherigen Stellennhhaber suchen wir auf Anfang März 1994 ein kreatives, flexibles

Betriebsleiter-Ehepaar

für unser Restaurant Landhaus Manor Farm. Der Betrieb umfasst den gut eingerichteten und rustikal ausgebauten Restaurationsbetrieb Landhaus mit 180 Innen- und 200 Terrassenplätzen sowie den Snack Pick up mit Bar und take away.

Interessenten senden Bewerbungsunterlagen an: Manor Farm AG, Postfach 189, 3800 Unterseen. Weitere Auskünfte erteilt Telefon 036 22 93 30.

Restaurant LANDHAUS Manor Farm

CH-3800 Interlaken-Thunersee

60709/10929

Wilden Mann Luzern

Hotel und Restaurants
★★★★

Für unser romantisches Boutique-Hotel im Herzen der Altstadt Luzerns, mit zwei Restaurants, Geranienterrasse und Bankettmöglichkeiten bis 110 Personen, suchen wir nach Übereinkunft

Gouvernante Chef de partie

welche in diesen Positionen bereits Erfahrungen gesammelt haben, abwechslungsreiche, saubere Arbeit in einem jungen Team lieben, Ihr Können unter Beweis stellen und Neues dazulernen möchten.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, dem Können entsprechende Entlohnung und eine gute Ambiance in einem aufgestellten Team.

Bewerbungen bitte an die Direktion Hotel Wilden Mann, 6000 Luzern 7, Telefon 041 23 16 66.

60745/23450

Hotel – Restaurant

Lüderenalp

1150 m ü. M.



Auf Februar/März oder nach Übereinkunft suchen wir in unser total neu umgebautes Haus (250 Plätze/55 Betten) mit gepflegter Küche und Service:

HOTELSEKRETÄRIN/AIDE DU PATRON (w/m)
mit Erfahrung im Service, wenn möglich

CHEF DE SERVICE (w/m)

SERVICEANGESTELLTE (w/m)
mit Erfahrung im A-la-carte-Service

CHEF DE PARTIE/SOÜS-CHEF

ENTREMETIER (w/m)

LEHRLINGE für Küche, Service, Gastronomiefach.

Arbeiten in unserem jungen, aufgestellten Team.
Gerne erteilen wir Ihnen jede Auskunft.

Familie B. Held
Telefon 034 77 16 76, 3457 Wasen im Emmental

60621/37184

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementgebühr 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

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1453	Küchenchef	37	CH	sofort	D/E	ZH/LU/BS	
1454	Küchenchef	36	CH	n. Ver.	F/I	West-CH	
1455	Küchenchef	34	CH	Febr. 94	D/F	BE/Thun/Interlaken	
1456	Küchenchef	31	CH	Apr. 94	D/E	Deutsch-CH	
1458	Koch	45	CH	sofort	D/I/F		
1459	Küchenchef	35	D	A	Jan. 94	D	zus. mit 2553/Skigebiet
1460	Souschef	28	D	A	n. Ver.	D/E	kleiner Betrieb, TG/SG
1461	Commis de cuisine	22	D	A	Dez. 93	D/E	
1462	Fizzaiolo	39	I	A	Dez. 93	I/F	
1463	Küchenchef	30	CH	Febr. 94	D	Inner-CH	
1464	Küchenchef	31	CH	Mai 94	D/E/I	4*-5*Hotel, GR	
1465	Küchenchef	38	CH	n. Ver.	D/E	Deutsch-CH	
1466	Küchenchef	52	CH	Jan. 94	D/F/I	Dial-Erfahrung, ZH + Umgeb.	
1467	Küchenchef	30	D	B	Mai 94	D/E	GR/BE
1468	Küchenchef	39	CH	Mai 94	D/F/I	Mittelland	
Service/service							
2541	Maitre d'hôtel	63	CH	Febr. 94	D/E/E	Zürich + Umgeb.	
2542	Sefa	26	DK	A	Febr. 94	D/E	VD
2543	Barman	28	CH	sofort	D/F	VD	
2544	Sefa	26	F	A	Febr. 94	D/F	VS
2545	Anf. Barman	21	I	C	Jan. 94	D/I/E	ZH/SG/TG
2546	Kellner	21	CH	sofort	D/F/E	LU/Skigebiet	
2547	Sefa	24	CH	sofort	D/F/E	GR/VS/Skigebiet	
2548	Sefa	21	D	A	sofort	D	
2549	Kellner	23	CH	sofort	D/F/E	Skigebiet	
2550	Anf. Barmaid	41	CH	Jan. 94	I/E	TI	
2551	Sefa	30	CH	sofort	F	West-CH	
2553	Sefa	27	D	A	Jan. 94	D/F/E	zus. mit 1459/Skigebiet

2554	Barman/Kellner	29	D	A	sofort	D/E	
2555	Chef de rang	22	D	G	Jan. 94	D/E/F	Basel + Umgeb.
2556	Sefa	26	DK	A	Febr. 94	D/E	West-CH
2557	Chef de rang/Bar	28	I	A	Dez. 93	I/E/F	Engadin
2558	Saalsevice	22	CH	Jan. 94	D/F/E	TI/West-CH/BE-Oberland	
2559	Sefa	26	D	C	Febr. 94	D/E	LU
2560	Chef de rang	39	I	A	sofort	I/F/E	Hotel/Rest.
2561	Maitre d'hôtel	47	I	C	sofort	D/F/E	Hotel, GR/BE-Oberland
2562	Maitre d'hôtel	34	F	A	sofort	D/F/E	3*-Hotel, Skigebiet

Administration/administration

3485	F&B-Assistent	27	CH	Dez. 93	D/E/F	Deutsch-CH/West-CH	
3486	Receptionistin	22	D	A	Jan. 94	D/F/E	
3487	Receptionistin	20	D	A	Apr. 94	D/E	West-CH/BE/BS/LU
3488	F&B-Ass./Betr. ass.	28	CH	sofort	D/E/F	ZH/ZG/LU/AG	
3489	Hotelsekretär	46	CH	sofort	D/F/E	Nordwest-CH	
3490	F&B-Assistent	29	CH	sofort	D/F/E	GR/TI	
3491	Receptionistin	20	CH	sofort	D/E/F	Skigebiet/Inner-CH	
3492	Sachbearbeiterin	31	CH	Febr. 94	D/F/E		
3493	Administration/w.	22	CH	Jan. 94	D/F/E	3*-5*Hotel, ZH/SG	
3494	Anfangsrecept./w.	22	I	C	n. Ver.	D/F/E	Thun/Interlaken
3495	Geschäftsführerass.	27	CH	Febr. 94	D/F/E	SO/BE/AG	
3496	Anfangsrecept./w.	21	CH	Jan. 94	D/F/E	Stadtbetrieb	
3497	Receptionistin	23	D	A	März 94	D/E/F	Deutsch-CH
3498	Receptionsprakt.	23	CH	Jan. 94	D/E/F	West-CH	
3500	Receptionistin	23	D	A	Dez. 93	D/F	Skiregion
3501	Anfangsrecept./w.	19	CH	sofort	D/F/E	BE/VS/West-CH	
3502	Aide du patron	31	F	B	sofort	D/F/E	ZG/LU/ZH

Hauswirtschaft/ménage

4701	Hilfsgouvernante	21	GR	C	Jan. 94	D/F/E	ZH
4702	Hofa	21	CH	sofort	D/E	West-CH	
4703	Zimmermädchen	32	P	A	Dez. 93	I/D	
4704	Hilfsgouvernante	20	CH	März 94	D/F	BE-Oberland/West-CH	
4705	Gouvernante	26	CH	sofort	D/F/E		

4706	Portier	46	I	A	März 94	F/I	West-CH
4707	Zimmermädchen	19	P	L	März 94	E/I	

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

Abonnieren Sie auch Service de placement accéléré

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

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)

Foto	Ich suche Stelle als:	Eintrittsdatum:			
	Name:	Vorname:			
	Strasse:	PLZ/Ort:			
	Geboren:	Nationalität:			
	Telefon Privat:	Telefon Geschäft:			
	Muttersprache:	Art der Bewilligung:			
	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.					
2.					
3.					
Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen.		Datum:	Unterschrift:		

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

60715/84735

Wir suchen auf 1. März 1994 oder nach Vereinbarung für unseren schönen Gastronomiebetrieb direkt am Bodensee

Geschäftsführer/in mit Patent

Wir erwarten, dass Sie unseren Gästen einen perfekten Service bieten und Freude am direkten Kontakt mit den Kunden haben. Sie übernehmen die Führung des Serviceteams selbstständig. Baldige Pacht möglich. Chiffre Z 044-34605, an Publicitas, Postfach 591, 8021 Zürich.

P 60646/044300

Restaurant zum Trauben DA CECARELLI

Untere Willisgasse 20 - 8700 Küsnacht ZH
 Telefon 01 910 48 55
 Jeden Montag und Dienstag geschlossen

Gesucht auf Anfang 1994 jungen, zuverlässigen

Koch

in unser gutgehendes Restaurant in Stadtnähe. Guter Lohn, 5-Tage-Woche. Nähere Auskünfte gibt gerne Pino Ceccarelli, Telefon 01 910 48 55

G 60619/301043



CHEF DE PARTIE

Einer, der die gehobene gutbürgerliche Küche beherrscht. Und weiss, dass der Erfolg genauso wie die Liebe durch den Magen geht. Einer, der in unser sonniges Klima passt. Und jetzt Herrn Sepp Wimmer persönlich anruft: Telefon 01/910 02 01.

Seehotel Restaurant Sonne, 7 Tage offen. Küsnacht am Zürichsee.

M 60723/17841



Hotel-Restaurant
 Roter Turm
 4500 Solothurn

Wir sind ein modern ausgebautes 60-Betten-Hotel im Zentrum der Altstadt von Solothurn.

Auf März wird die Stelle frei als:

Chef de service/ Aide du patron

Ihr Aufgabenbereich liegt hauptsächlich in der Führung des Servicepersonals sowie der Gästebetreuung. Eine interessante und vielseitige Aufgabe erwartet Sie in einem gut frequentierten Hause mit bester Kundschaft.

Sind Sie fachlich gut ausgewiesen und fühlen Sie sich angesprochen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Restaurant Roter Turm
 Telefon 065 22 96 21

60749/31879

KULINARISCH AUF DER HÖHE

In Disentis im schönen Bündner Oberland kann man nicht nur in der Freizeit zu wahren Höhenflügen ansetzen. Auch beruflich darf man sein ganzes Können virtuos einsetzen, denn das Parkhotel Baur ist weitherum bekannt für seine ideenreiche Küche. Zur Verstärkung unseres agilen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

kreativen Küchenchef
und einen phantasievollen
Koch/Tournant

denen es Spass macht, sportliche Feriengäste mit Gourmet-Träumen zu verwöhnen.



Bitte senden Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an. Hans-Jörg Good freut sich auf ein Gespräch mit Ihnen.

Parkhotel Baur ****

PARKHOTEL BAUR, 7100 DISENTIS
TEL. 081/847 45 45, FAX 081/847 45 48



P 60741/82570

Wir suchen für unser Restaurant, das mitten im Herzen von Luzern liegt, eine/n

Chef/in de service/ Betriebsassistenten/-in

Möchten Sie gerne bei uns arbeiten?

Wir bieten Ihnen:

- Erfolgsbeteiligung
- internationale Kundschaft
- interessante und vielseitige Arbeit.

Wir erwarten eine/n fähige/n Praktiker/in mit guten fachlichen Qualifikationen.

Eintritt nach Übereinkunft.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Schwanen Restaurants
z. H. von Herrn U. Lauper
Schwanenplatz 4
6004 Luzern



60677/23302

**SCHWANEN
RESTAURANTS**

Schwanenplatz 4, Luzern
Telefon 041 - 51 11 77



«Lieber Hotelier, junge, dynamische, einsatzfreudige Mitarbeiter finden Sie mit einem Inserat in der Stellenrevue».



CARINA CARLTON MORCOTE

Sommersaison 1994 in Morcote, Tessin

(10 Autominuten ab Zentrum Lugano)

Für unser gediegenes ***-Hotel inmitten des romantischen Morcote, direkt am Luganersee, suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Empfangssekretärin

(verantwortlich für den Frühstücksservice; Sprachkenntnisse in D, I, E, und F; ab 1. März 1994)

Saucier/Sous-chef-cuisine

(nach Vereinbarung)

Chef de partie (ab 1. März 1994)

Commis de cuisine

(nach Vereinbarung)

Anfangs-Chef-de-service

(nach Vereinbarung)

Servicemitarbeiter/in

(ab 1. März 1994)

Hotelfachassistentin

(Ablösung der Freitage Réception, Buffet; Sprachkenntnisse in D, I, E, und F; nach Vereinbarung)

Wir können nur Saisoniers, welche schon 1993 in der Schweiz gearbeitet haben, berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

HOTEL-RESTAURANT

CARINA CARLTON

Fam. R. Tschannen-Ulrichs · CH-6922 Morcote
Telefon 091 69 11 31 · Fax 091 69 19 29

60396/25666



GRAND HOTEL NATIONAL

LE TRIANON

Auf Anfang Januar 1994 suchen wir

für unser A-la-carte-Restaurant

Le Trianon (Gault Millau 15

Punkte) den/die frontorientierte,

sympathische

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Selbständiges Arbeiten, unternehmerisches Denken, die Freude,

Gastgeber zu sein und natürlich ein

fundiertes Fachwissen sind Ihre

hervorstechenden Eigenschaften.

Ergreifen Sie die Chance, in einzig-

artiger Ambiente Ihre kreativen

und originellen Ideen verwirklichen

zu können.

Ihre Bewerbung mit Foto und den

üblichen Unterlagen senden Sie

bitte an Xavier Stocker.

Grand Hotel National.

Wo Gast sein zum Erlebnis wird.

Haldenstrasse 4, CH-6002 Luzern
Telefon 041 50 11 11

60183/23132

Holzschnitzerei- und Souvenirgeschäft sucht:

Assistent/in Geschäftsführer

Assistent/in Ladenchefin

Lager-/ Speditionsmitarbeiter

Für lange Sommersaison:

Verkäufer/in

(Englisch und/oder Japanisch)

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Walter Stähli AG
Hauptstrasse 41, 3855 Brienz

60712/374334



Zunftthaus zur Zimmerleuten

Limmatquai 40 · CH-8001 Zürich

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch

sowie auf den 1. März '94 oder nach Vereinbarung

Koch

für unsere anspruchsvolle Küche.

Wir suchen deshalb kreative, einsatzfreudige Fachleute.

Wir bieten:

Sonn- und Feiertage geschlossen,
vier Wochen Betriebsferien
(Juli/August vier Wochen).

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an das

Restaurant Zunftthaus zur Zimmerleuten,
Limmatquai 40, 8001 Zürich

Herr Urs Eggenschwiler oder
Herr Weissenbach (Küchenchef)

Telefonische Auskunft 01 252 08 34,
Fax 01 252 08 48.

60734/41556

CARRIERE



Für unseren lebhaften Hotelbetrieb mit 250 Betten suchen wir zum baldigen Eintritt eine/n junge/n

2. Chef de Réception

Wenn Sie

- selbständig arbeiten möchten -
- gute Sprachkenntnisse mitbringen -
- ein junges Team motivieren können -
- einige Erfahrung an der Réception aufweisen -

sind Sie *das* neue Gesicht in unserer tollen Crew.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Christoph Langensand.

FLORA

das Unterhaltungs-Zentrum in Luzern

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

© 69722/2296

BEST WESTERN



SWISS HOTELS



HOTEL ROSSLI
FILZBACH 058
32 18 32

Wir suchen auf Mitte Dezember oder nach Übereinkunft

Chef de partie Jungkoch

(Ausländer nur mit B/C-Bewilligung)

Ein moderner Betrieb, ein junges Team freuen sich auf ein neues Gesicht. Rufen Sie unverbindlich an, und wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Studio steht zur Verfügung, für Ihr Freizeitangebot ist ebenfalls einiges zu bieten. Auf Ihren Anruf freuen sich

R. + S. Rüfenacht, Hotel Rossli, 8876 Filzbach
Telefon 058 32 18 32, Montag Ruhetag.

P 60643/85545

CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41 8001 Zürich

Das Hotel

Traditionsreiches ****-Hotel mit 73 Zimmern

und drei individuellen Restaurationen.

Die Bankettabteilung bietet Platz für bis zu 200

Personen für die unterschiedlichsten Anlässe.

Der Küchenchef

Mein Name ist Roger Eugeter, ich bin eidg. dipl.

Küchenchef. Doch nur mit dem Diplom allein

kann ich nicht kochen, deshalb suche ich zur

Unterstützung unseres jungen und kreativen

Küchenteams noch einen

Chef de partie

und

Commis de cuisine

mit gesunder Einstellung zum Kochberuf.

Wir bieten unseren Gästen eine frische,

marktorientierte Küche an, die sie sehr

zu schätzen wissen.

Entgegen allen Behauptungen kann Arbeit auch

Spass machen.

Wenn Sie auch dieser Meinung sind, rufen Sie

mich oder unsere Personalchefin, F. Lorant, an.

P 60697/40061

Telefon 01-211 65 60

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof!

TOP-ANGEBOT! TOP-ANGEBOT!

Sefa (w)
Küche (m/w)
Küchenchefs

Rufen Sie Frau Wüthrich oder
Herrn Torrent an.

Telefon 031 382 33 88

Effingerstrasse 55, 3008 Bern.

P 60696/252930

WVGR POWER JOB**PERSONALBERATUNG**

Fröhliche Gäste, Schnee und Sonnenschein – fehlt nur noch eine Stelle zum Glücklichein!

Wir suchen per **Dezember 1993** für Saison-, Dauer- und Kaderstellen gut ausgebildete Fachleute für folgende interessante Positionen:

Chef de service, CH

für zwei renommierte Erstklasshotels, Films/Grossraum Chur.

Réceptionistin, CH

mit Erfahrung, für bekanntes Erstklasshotel, Grossraum Chur.

Jungkoch + Chef de partie

in kleine, mittlere und grosse Brigaden. Ganzer Kanton GR.

Servicefachangestellte, w

für A-la-carte-Service. Alle Wintersportorte im Kanton GR.

Wählen Sie Ihre **Glücksnummer** und rufen Sie uns an. Oder Sie senden uns **direkt Ihre Bewerbungsunterlagen**.

Telefon 081 39 39 79/Fax 081 39 39 79

Wirtverband Graubünden
POWER JOB Personalberatung
Frau Susanne Gugmann
7019 Films Fidaz



P 60740/68829

Hotel Restaurant Arvenbüel
8873 Amden
oberhalb des Walensees

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

Jungkoch Kellner oder Servicefachangestellte Buffetmitarbeiter

Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team, wo Sie Ihre Ideen mit einbringen und auch verwirklichen können, dann sind Sie vielleicht unser neuer Mitarbeiter.

Unser Hotel Arvenbüel bietet:

- angenehmes Arbeitsklima in kleinerem Team
- Logis im Haus in sehr schönen Zimmern möglich
- modern eingerichtetes Hotel
- gute Entlohnung (im Service Festlohn mit Umsatzbeteiligung).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns, Ihre Bewerbung empfangen zu dürfen, oder telefonieren Sie uns, damit wir mit Ihnen einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren können.

Familie A. + S. Rüedi
Hotel Arvenbüel
8873 Amden
Telefon 058 46 12 86

60733/14121

Hotel International Basel
Bewerbung einreichen an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinertorstrasse 25
Personalbüro/061/281 75 85

In unserem *******-Hotel**, das mit seinen drei Restaurants, seinem Convention Center und seinem Traiteurservice zu den führenden Häusern in Basel zählt, haben wir per 1. Februar 1994 eine interessante Stelle neu zu besetzen.

Wir suchen eine/n

Personalassistenten/-in

Idealalter 25-30 Jahre

Ihr Verantwortungsbereich umfasst die Erledigung der gesamten Personaladministration inkl. Lohnbuchhaltung. Mit Ihrem Engagement und Ihren Ideen unterstützen Sie den Personalchef in allen Belangen.

Wir stellen uns eine Persönlichkeit vor, die Freude am Umgang mit Menschen hat und mit Ihrem gewinnenden Charakter einen guten Kontakt zu unseren Mitarbeitern pflegt. Sie besitzen ein Diplom einer anerkannten Hotelfachschule, sprechen D, F, E und evtl. I und bringen gute EDV-Kenntnisse mit. Teamwork und Flexibilität sind für Sie nicht nur Schlagwörter.

Sind Sie an einer sehr vielfältigen und abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert, so richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn M. von Bertrab, Personalchef, Steinertorstrasse 25, 4001 Basel.

60611/3255



Das Reiseieber ist ausgebrochen...
und wir müssen deshalb eine neue

Hotel-Sekretärin Chef de réception

für unseren Empfang suchen.

Unsere jetzige Mitarbeiterin wird Ihr Wunschziel verwirklichen und als Reiseleiterin ins Ausland ziehen.

******-Hotel im Seepark 70 Betten**
Röttseire
Fisch-/Fleisch-Spezialitäten
Panorama-Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers.
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen

Wir finden wir jedoch die Nachfolgerin, die
- aufgestellt und kundenorientiert ist,
- die Réception und den Hotelbetrieb führt und mit Ihren Ideen mitgestaltet,
- die Debitoren schreibt und überwacht,
- die Lieferscheine, Rechnungen, Tagesabschlüsse kontrolliert und die Monatsabschlüsse erstellt,
- den Zahlungsverkehr abwickelt und vieles mehr?

Mitbestimmung, Freude und ein gutes Teamverhältnis sind unsere stetigen Ziele, eine interessante Kundschaft und langjährige Kundenbeziehungen erwarten Sie.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch an oder senden gleich Ihre Bewerbungsunterlagen an
Herrn A. Stäger
Inhaber Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

60741/29050

Kleiner, rustikaler Landgasthof mit kleiner Engade, 12 km ausserhalb von Bern, sucht per Februar oder nach Vereinbarung

Küchenchef (m/w)

(Wir können uns auch einen tüchtigen Sous-chef oder Chef de partie vorstellen, welcher den Sprung zum Chef wagen möchte.)

Für diese herausfordernde, interessante und selbständige Aufgabe benötigen wir eine gewandte Persönlichkeit. Sie soll kreativ, kalkulations sicher und mit gut fundierten beruflichen Kenntnissen gepaart sein.

Sie besitzen das nötige Flair, Ihre Mitarbeiter zu motivieren, ungelernete, aber begabte Hilfskräfte zu fördern und haben auch das Interesse, eine A-la-carte- (60 Pl.) und Bankettküche (60 Pl.) mit bereits gutem Namen in grosser Selbständigkeit zu führen. - dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter und senden Ihre Bewerbung unter Chiffre 60561 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60561/71005

Hafen-Restaurant Hotel garni
am Thunersee
CH-3705 Faulensee
Tel. (033) 54 68 66

Fam. H. Oberli-Steiner
Fam. R. Brechbühler-Rubi

Die Möve befindet sich in ländlicher Gegend am schönen Thunersee. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Über-einkunft:

Commis de cuisine w/m

Arbeiten Sie gerne in einem lebhaften Betrieb am See?

Die Herren Oberli oder Brechbühler freuen sich auf Ihren Anruf für eine Besichtigung.

Telefon 033 54 68 66

60623/80640

Gugg ine id Tüüfels-Chuchi

als

Koch

Am beschte 20 bis 30 tüüflischi Jahr alt, mit Schwyzer Kochlehr. Mir hönd es jungs dynamisches Team und Wocheendi und d'Fyrtige frei.

Herr P. Zumbühl freut sich of Ihre Anruf vom 2 bis em 6 oder of Ihrf Unterlage.

Restaurant Guggach

Am Bucheggplatz
Rätelstrasse 150
8057 Zürich
Telefon 01 363 32 10

60525/40380

Romantik Hotel Julen
Familie Paul Julen
Telefon 028/67 24 81
Telex 472 111

**Wir suchen ab sofort
Commis de cuisine**

Anfragen erbeten an:
Romantikhotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
3920 Zermatt
Telefon 028 67 24 81
Fax 028 67 14 81

60620/39110



Hotel SCHWEIZERHOF
Ascona

Wer wagt es?

Auf den 1. März 1994 suchen wir einen

jugen, kreativen

Küchenchef

mit viel Freude am Beruf und Organisationstalent. Wir können uns auch einen tüchtigen Sous-chef oder Chef de partie vorstellen, der den Sprung zum Chef wagen möchte.

Die Menüplanung, der Einkauf und die Kalkulation können weithin selbständig ausgeführt werden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen.

HOTEL SCHWEIZERHOF

***Hotel mit 80 Betten, im Herzen von Ascona-Ticino
M. Peter
Via Locarno 41, 6612 Ascona
Tel. 093 / 35 12 14

60489/2240

**HOTEL Richefont**

Restaurant zur Bäckerstube
Rigistrasse 28
6006 Luzern

Für unseren lebhaften A-la-carte- und Bankettbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung fachlich top ausgebildete, aufgestellte

Servicefachfrau/-mann

sowie

Chef tournant

- Macht es Ihnen Spass, nette Gäste zu verwöhnen?
- Lieben Sie selbständiges Arbeiten?
- Ist Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima auch wichtig?
- Arbeiten Sie gerne in einem jungen, kreativen Team aktiv mit?
- Ist für Sie das Gastgewerbe auch das Grösste?

Dann würden wir uns freuen, Sie kennenzulernen. Herr Roth oder Herr Brunner freuen sich auf Ihren Anruf und geben gerne nähere Auskünfte. **Telefon 041 51 22 15.**

Bis bald in unserem Team!

60633/185752

**DIESE CHANCE SOLLTEN
SIE WAHRNEHMEN**

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

**SOUS-CHEF/
CHEF SAUCIER**

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

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

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

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

HERMITAGE

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern

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

57227/22985

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profil
sucht nach Vereinbarung
**Gouvernante
Weinkellner**
Verlangen Sie Herrn L. Etesi.
Telefon 064 31 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 60693/252930

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platz Zürich mit heute 39 Betrieben. Für unser lebhaftes Restaurant Olivenbaum direkt beim Bahnhof Stadelhofen suchen wir auf Mitte Januar oder nach Vereinbarung einen kreativen und selbständigen

Koch

der sich auf allen Posten der warmen und kalten Küche bestens auskennt und gerne in einem kleinen Team arbeitet.

Nebst einer Dauerstelle bieten wir Ihnen angenehme Arbeitszeiten im 3-Schicht-Betrieb (Öffnungszeiten bis 21.00 Uhr) und noch vieles mehr.

Interessiert? Dann schicken Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie einfach an. Herr R. Ogg gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. **Telefon 01 383 14 85.**



ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
Mühlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zürich

60708/41408

STEINMATTLI

HOTEL GARNI BISTRO

HOTEL
NEVADA PALACE

adelboden

GOUVERNANTE

Für die Leitung unseres grossen Hausdienstes. Sollte nicht so leicht aus der Ruhe kommen.

RÉCEPTIONIST/IN

Mit Réceptions-erfahrung und Freude an abwechslungsreicher Arbeit.

VERANTWORTLICHE FÜR UNSEREN EISBAHN-SNACK

die flexibel ist und gerne selbständig arbeitet. Eintritt sofort.

SERVICEFACHANGESTELLTE/R

Mit deutscher Muttersprache oder sehr guten Deutschkenntnissen.

Hotel Steinmattli, Direktion
3715 Adelboden
Telefon 033 73 39 39, Fax 033 73 38 39

59492/302040

Wir wollen unsere Patienten beim Essen verwöhnen!

Manchmal bereiten wir auch Spezialitäten zu. Deshalb und wegen der angenehmen Arbeitszeiten (bis 18.00 Uhr, jedes zweite Wochenende frei) ist die Tätigkeit in unserer Küche dankbar und angenehm. Wir suchen

Koch oder Köchin

Eintritt: nach Übereinkunft.

Wenn Sie das Arbeiten in einem kleinen Team schätzen und bereit sind, für unsere Patienten das Beste zu geben, dann rufen Sie uns an.

Klinik Sonnenblick
Mooshaldestrasse 6
5430 Wettingen

Verwalter J. Zimmermann oder
Küchenchef G. Schlösser verlangen.
Telefon 056 37 21 21.

60630/235997



Zum Jahresende und -beginn erscheint die hotel + touristik revue wie folgt:

Do., 23. Dez. 1993: Doppelnummer 51/52
(Inserateschluss Stellenmarkt
Freitag, 17. Dez. 1993, 17.00 Uhr)

Do., 30. Dez. 1993: In der Altjahrswoche erscheint
keine Zeitung

Do., 6. Jan. 1994: Nummer 1/94
(Inserateschluss Stellenmarkt
Donnerstag, 30. Dez. 1993,
17.00 Uhr).

HOReGA SELECT

Kader

ASSISTENT/IN

Plänen Sie Ihre Zukunft mit uns... Wir suchen in den verschiedensten Regionen der Schweiz junge und strebsame Kadermitarbeiter mit Hotelfachschule und entsprechender Erfahrung in folgenden Positionen:

Direktionsassistent/in

- in einem kleineren ***Hotel in der schönsten Skiregion von Graubünden. Schwerpunkt Administration/Réception und Gästebetreuung.

Personalassistentin (w)

- ein *****Hotel, Raum Basel. Sie befassen sich mit der ganzen Personaladministration, Löhne und Bewilligungswesen usw.

Betriebsassistentin (w)

- ein ***-Hotel, Raum Aargau, im Bereich Sales, Administration und F&B; verbunden mit Reisetätigkeiten in der Schweiz und Europa (50 % Teilzeit im Sales möglich).

F&B-Assistent

- *****Hotel, Raum Basel - Einkauf, Traiteur und Duty-Dienst
- *****Hotel, Raum Basel - Verkauf der Bankette, Administration und Werbung - gerne auch eine Dame
- *****Hotel, Raum Luzern - Einkauf und aktive Frontarbeit bei Traiteur, Banketten und Chef de service-Abbls.

MAÎTRE D'HÔTEL/ CHEF DE SERVICE

- *****Hotel, Raum Basel - eine Top-Stelle mit besten Anstellungsbedingungen. Erfahrung in gleichwertigen Häusern erwünscht
- *****Hotel im Bündnerland - ein wunderschönes Haus sucht einen eleganten Maître, der die Gäste mit seiner Brigade verwöhnen möchte
- *****Hotel, Raum Luzern - als erster Chef de service sind Sie für alle vier verschiedenen Restaurants und zehn Mitarbeiter verantwortlich. Eine Herausforderung für eine Kaderpersönlichkeit mit drei bis vier Jahren Erfahrung in leitender Position.

KÜCHENCHEF

- Ein zentral gelegenes *****Hotel mit gepflegter Küche in der Nordschweiz sucht einen erfahrenen und motivierten Chef in einer mittleren Brigade. Eigene Kreationen und Ideen sind willkommen. Eine vielfältige Aufgabe im Restaurations- und Bankettbereich wartet auf Sie.
- *****Hotel in Zürich - auch hier wünscht man sich einen kreativen und führungserfahrenen Küchenchef mit der Gabe, ein Team von 18 Mitarbeitern zu führen.
- noch ein *****Hotel in Zürich sucht seinen profilierten Chef de cuisine. Die Anforderungen sind dieselben - kreativ und führungserfahren für eine Brigade von zirka zehn Personen.

Zögern Sie nicht. Solche Angebote sind nicht alltäglich. Entweder rufen Sie uns gleich für erste Informationen an oder senden uns Ihre kompletten Unterlagen mit allem, was dazugehört. Wir freuen uns jetzt schon auf Sie und garantieren Ihnen absolute Diskretion...

HoReGa Select Kaderberatung AG
Stänzlergasse 7
4051 Basel
Telefon 061 281 95 91

60703/208191

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

Pizzeria-Restaurant im Tessin sucht

Serviertochter

ab sofort oder nach Vereinbarung.
Möglichkeit für Kost und Logis.

Telefon 092 72 31 21

P 60738/44300

Koch in Privatklinik

Auf 1. März 1994 suchen wir einen jungen, kreativen und sehr selbständig arbeitenden Koch mit Erfahrung in Top-Häusern.

Möchen Sie für immer oder einige Zeit «normale» Arbeitszeiten, in kleinem Team in ruhiger Atmosphäre arbeiten und dabei noch Spass haben?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

MS Catering, Frau Maja Schneider,
Höhenweg 25, 4112 Flüh.

P 60531/44300

Ristorante Castello

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per 12. Januar 1994 oder nach Übereinkunft

Jungkoch

in unsere gepflegte, italienische A-la-carte-Küche.

Klosterstrasse 50
8406 Winterthur-Töss
Telefon 052 202 22 41
Täglich geöffnet

G 60717/349321

Hotel Sunnehus Zürich***

Für unser Hotel (50 Betten) und Restaurant suchen wir ab Januar 1994 in Jahresstelle

Betriebsassistenten/-in

mit Engagement in frontbezogener Tätigkeit.

Aufgabenbereiche sind:

Réception mit allen anfallenden Arbeiten
Sprachen: D, E und eventuell I
Mithilfe im Restaurationsbetrieb.

Anfänger/in kann eventuell angelernt werden.

Wir offerieren Ihnen eine weitgehend selbständige und abwechslungsreiche Arbeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Sunnehus
Sonneggstrasse 17, 8006 Zürich
Telefon 01 251 65 80, vormittags, (Herrn Nef verlangen).

60687/75302



Restaurant • Pizzeria • Trattoria

8853 Lachen am Zürichsee ☎ 055-63 23 51

Wir sind ein ***-Hotel in Lachen am Zürichsee mit 44 Betten, Seminar- und Banketräumlichkeiten, Gourmetrestaurant, Pizzeria, Trattoria und grosser Terrasse. Für unsere anspruchsvollen Gäste, welche sich bei uns wohlfühlen möchten, suchen wir für die Saison von März bis November 1994 oder nach Vereinbarung folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter:

Réceptionistin

(NCR 2852, Computerkenntnisse mit Winword)

Chef de partie Commis de cuisine Servicefachangestellte

Sollten Sie sich angesprochen fühlen und wollen Sie in einem jungen Team mitarbeiten, würden wir uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung freuen.

Bitte setzen Sie sich in Verbindung mit Herrn Bruno Odermatt oder Frau Jesse

Hotel Al Porto, 8853 Lachen
Telefon 055 63 23 51

60624/18015

RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTERN A.A.

Leo und Pia Hagenbuch, Tel. 01-761 62 82

In unsere anspruchsvolle Küche mit Cuisine du marché suchen wir zur Ergänzung unserer kleinen Brigade per Januar 1994 einen

Koch

Fühlen Sie sich angesprochen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

L. und P. Hagenbuch
Telefon 01 761 62 82

60632/209167



Seehotel Bären

Brienz am See

Wir suchen

Personal =

Person - persönlich - Persönlichkeit

zum Mitarbeiten, Mitdenken und Mitlenken unseres schönen Betriebes direkt am Brienzensee.
Ab 1. Februar bis Mai 1994, oder nach Vereinbarung.

Réceptions-Praktikant/in

- motiviert, lernbegierig, charmant, sprachgewandt

Service-Mitarbeiter/in

- Herzlichkeit, Kompetenz, Fachwissen,
Gäste verwöhnen

Service-Praktikant/in

- mit der Liebe zum Detail, zum herzlichen Wohlfühlen

Koch/Köchin

- kreativ, voller Ideen, Können, Erfahrung
und mit dem «feu sacré»

ab sofort und ab Frühjahr:

Mitarbeiter/in für unser Reinigungsteam

- Sie lieben Sauberkeit, blitzblanke Küchen, herrlich duftende Wäsche, wohnlich saubere Zimmer.

Wir freuen uns auf Ihre Offerten!

Monique Werro und Bernd Appel, Seehotel Bären
3855 Brienz, Tel. 036 51 24 12, Fax 036 51 40 22

60685/5673

Hôtel du Moleson

Flanmatt

Wir suchen nach Übereinkunft

Jungkoch

für unsere gepflegte Küche.
Sonntag und Montag
geschlossen.

Telefon 031 741 02 40
(Herrn Herren verlangen)

F 60642/68527



Für unser Restaurant und Kongresszentrum in der Stadt Zürich suchen wir per 3. Januar 1994 oder nach Übereinkunft einen

Betriebsassistenten

Die Aufgaben dieser wichtigen Kaderstelle umfassen:

- Stellvertretung der Direktion
- Erledigung von administrativen Arbeiten
- Überwachung von Service und Küche.

Wir erwarten:

- abgeschlossene gastgewerbliche Lehre
- Ausbildung mit Gastgewerbeerfahrung
- Freude am Kontakt mit Gästen
- Übernahme von Verantwortung
- jung, flexibel, dynamisch, einsatzbereit.

Wir hoffen, auf Ihr Interesse gestossen zu sein, und erwarten gerne Ihren Anruf.

Orion Restaurants und Kongresszentrum
Förrihubstrasse 180, 8005 Zürich
Telefon 01 271 77 87
Familie A. und E. Signer

46811/230950



**Orson Welles
suchte den dritten Mann.
WIR
suchen die dritte Frau.**

WIR
sind ein aufgestelltes Team und brauchen unbedingt
Verstärkung an der

Réception

SIE
haben bereits als Réceptionistin gearbeitet oder wagen
nach einer kaufmännischen Ausbildung den Sprung in
die Hotellerie.

WIR
das Hotel Belvédère*** Hergiswil
idyllisch gelegen und direkt am Vierwaldstättersee,
freuen uns, Sie kennenzulernen.

SIE
rufen uns doch einfach unverbindlich an und verlangen
Frau B. De Maio, Direktion.

HOTEL BELVÉDÈRE
Seestrasse 18
6052 Hergiswil
Telefon 041 95 01 01
Fax 041 95 28 00

54667/15539



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

Für unser bestbekanntes und lebhaftes *****-
Hotel im Zentrum von Basel haben wir per Mitte Fe-
bruar 1994 eine abwechslungsreiche Stelle neu zu
besetzen.

Wir suchen eine/n

charmante/n Telefonisten/-in

Mit Ihrer Persönlichkeit vermitteln Sie den ersten
Eindruck unseres Hotels. Unsere Gäste betreuen
Sie mit Rat und Tat und unterstützen unseren Con-
cièrge in allen Belangen.

Ihre Zuverlässigkeit und Freundlichkeit sowie
Ihre guten Sprachkenntnisse in D, F, E, sind
wichtige Voraussetzungen im Umgang mit unserer
internationalen Kundschaft.

Unsererseits bieten wir Ihnen ein interessantes
Arbeitsumfeld mit fairen Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unser Personal-
chef, Herr M. von Bertrab, erwartet gerne Ihre voll-
ständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

60611/3255

ALPENTHERME

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

*Zwischen Gemmi und Torrent, hoch über der
Rhône und mitten drin im grössten, alpinen
Badezentrum der Schweiz - in der ALPENTHERME
mit ihren Innen- und Aussenthermalbädern,
dem Römisch-Irischen Bad, dem Therapie-
zentrum, mit Shopping-Gallery und Restaurants.*

*Für die Neueröffnung unseres gediegenen Club-
Dancings 123° Fahrheit suchen wir per
15. Dezember 1993 in Saison- oder Jahresstelle*

- BARMAN (d/f)
- SERVICE-MITARBEITER (w/m)

sowie für unser Bistro Eau là là

- COMMIS DE CUISINE (w/m)



ALPENTHERME
LEUKERBAD

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

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

Gesucht

Aufgestellte, selbständige Servier-
tochter in unser wunderschönes
Beizli inmitten von Cham.
Per 3. Januar 1994.

Wir bieten:
Samstag/Sonntag frei, guten
Lohn und ein aufgestelltes, junges
Team! Keine Unterkunft.

Wir erwarten:
Verantwortungsbewusste, fröhliche
junge Dame mit Humor, ja,
eine waschechte Schweizerin.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf,
Telefon 042 36 11 87.

Wirtschaft Schiess und Team
Eva Schiess

Wirtschaft Schiess
Schulhausstrasse 12
6330 Cham

60590/207489

Sie sind unser Mann!

Für das Sportplatzrestaurant der
Schweizerischen Kreditanstalt,
Allmend Fluntern, Zürich, suchen wir
zur Vervollständigung des 12köpfigen
Teams per 1. Januar 1994 oder nach
Übereinkunft

ersten Koch/ stellvertretenden Betriebsleiter

Sind Sie ...
... gelernter Koch mit Berufserfahrung
(auch im Führungsbereich)
... kreativ und innovativ
... flexibel
... mindestens 25 Jahre alt?

Dann bieten wir ...
... zeitgemäßes Salär
... 5 Wochen Ferien
... interne Weiterbildungsmöglichkeiten
... Sportmöglichkeiten
... Grasparkplatz

Interessiert?

Dann richten Sie Ihre schriftliche
Bewerbung bitte an Frau D. Walder,
Sportplatzrestaurant SKA, SV-Service,
Adolf-Jöhr-Weg 20, 8044 Zürich.

SV-Service

P 60649/17098



SPEZIALITÄTEN - LANDGASTHOF
FAMILIE JOE + ROSMARIE HAGG
8546 ISLIKON
TELEFON 054 55 11 06

Auch dank unserer guten Mitarbeiter
haben wir Erfolg.

Nur ein guter Service kann eine gute
Küche zur Geltung bringen, deshalb
suchen wir für unser junges Team eine

Servicefachangestellte

Haben Sie die Nase voll vom ewig gleichen
Trott? Dann kommen Sie zu uns,
wir bieten Abwechslung - und dies
nicht nur für unsere Gäste, sondern
auch für unsere Mitarbeiter.

Wir haben Sonntag und Montag
geschlossen und fünf Wochen
Betriebsferien.

Interessiert?

Dann rufen Sie doch an - Frau Hagg
erzählt Ihnen mehr über die Arbeit in
unserem schönen Landgasthof.

Anstellung nach Vereinbarung.

60655/182184

Hotel Restaurant Grill
eigene Konditorei

Zur Vervollständigung unseres jungen
Teams suchen wir per 1. Januar
1994 oder nach Übereinkunft ge-
lernte/n

Serviertochter oder

Kellner (CH/D/A/F)

in Saison- oder Jahresstelle.

Sollten Sie eine Bewilligung benö-
tigen, kann diese besorgt werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
oder Ihren Anruf.

Familie B. Hunziker-Hauser
60656/211052

Walida

3808 Bönigen / Brienzensee
B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Für einen Hotelbetrieb, mit traditioneller A-la-
carte- und Bankettküche sowie anspruchsvollen
Menüvariationen für den Hotelgast, suche ich
auf Mai/Juni 1994 einen begeisterungsfähigen
und aktiven Mitgestalter als

Küchenchef

Sie sind Schweizer und haben die berufliche Er-
fahrung, mit Ihrer Küchenbrigade die beste
Küche im Ort zu bieten. Budget- und Rendite-
ziele, gezielter Personaleinsatz sowie die enge
Zusammenarbeit mit der Direktion sollten Sie
nicht aus der Ruhe bringen. Wenn für Sie eine
längerfristige Anstellung mit gleichbleibender
Kochqualität im Vordergrund steht, dann sind
Sie der richtige Mann.

Daniel Imboden erteilt Ihnen gerne weitere Infor-
mationen. Bei Interesse Ihrerseits senden Sie
bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an
untenstehende Adresse.

P 60652/285558

DOMINO GASTRO
Rugenparkstr. 6, 3800 Interlaken
Telefon 036 23 32 32



Wir suchen per 1. Januar 1994 oder nach Übereinkunft

jungen Koch (m/w)

der/die selbständig einen Posten führen kann und Freude
und Interesse an einer kreativen Küche zeigt.

Wenn Sie zu unserem jungen Team gehören möchten,
freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Landgasthof Hirschen, Weinfelderstrasse 80,
8580 Armnswil
Telefon 071 67 79 71

60720/324280

swissôtel

ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL

GEFAHR! SCHWACHSTROM IN UNSEREM TECHNISCHEN DIENST

Ab 1. Februar 1994 suchen wir für unser internationales
Geschäftshotel mit 345 Zimmern und Kongress- und Ban-
kettmöglichkeiten von 8-800 Personen einen gut ausge-
wiesenen

BETRIEBSELEKTRIKER

als flexible Verstärkung unseres 7-Mann-Technischen
Dienstes.

Selbständiges Arbeiten und handwerkliches Geschick lie-
gen auf Ihrer Linie. Ein Flair für betriebliche Anlagen wird,
nebst Teamfähigkeit, bei Ihnen gross geschrieben. In hektischen
Zeiten läuft Ihr Temperament dosiert auf Spar-
strom. Die Bereitschaft zum Piquetdienst an Wochenen-
den und Feiertagen - sowie zu unregelmässigen Arbeits-
zeiten - ist da.

Unser Angebot: Salär x 13, Weiterbildung, eigenes Per-
sonalrestaurant sowie Transfermöglichkeiten innerhalb
der Swissôtel-Gruppe.

Interessiert? Für die Findung dieser elektrisierenden Per-
sönlichkeit ist Margarida Hoffmann (Tel. 01 317 31 50) zu-
ständig. Ihre kompletten Unterlagen werden mit Hoch-
spannung bei uns, Am Marktplatz, 8050 Zürich, erwartet.

60631/40495



★ ★ ★ H O T E L S

Für die kommende Wintersaison sind wir gerüstet.
Doch halt!!! Etwas fehlt uns noch, und zwar:

eine Réceptionistin evtl. Praktikantin

mit EDV-Kenntnissen, die sich gutgelaut mit uns durch
die Saison schlägt. Eintrittsdatum per sofort oder nach
Vereinbarung.

Wir sind gespannt!

Hotel Panorama, 7077 Valbella GR
Emanuel Wirth, Dir., Telefon 081 34 01 01

60728/35483

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

Für ein Erstklasshotel mit internationaler Kundschaft in Luzern suchen wir eine engagierte

Chef de réception (w)

mit Erfahrung in gleicher Position. Für diese verantwortungsvolle Kaderstelle in lebhaftem Jahresbetrieb werden folgende Anforderungen gestellt: Frontorientiertheit, Flair für den Verkauf, gute Sprachkenntnisse. Erfahrung in Buchhaltung, Personalwesen und EDV «Fidelio» sind von Vorteil. (Sie übernehmen z. T. Aufgaben einer Direktionsassistentin.)

Wenn Sie bereit sind, sich voll einzusetzen und guten Teamgeist schätzen, senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an untenstehende Adresse.

HOTEL JOB SHV
Monbijoustrasse 130, Postfach
3001 Bern, Telefon 031 370 43 33

 **Schweizer Hotelier-Verein**

60726/84735



HOTEL PULLMANN CONTINENTAL

Wir sind ein internationales 4-★-Hotel im Zentrum von Zürich mit 180 Zimmern. Es ist uns ein grosses Anliegen, dass sich unsere Gäste bei uns rundum wohl fühlen. Um dieses Ziel erreichen zu können, brauchen wir Ihre Unterstützung.

Auf Januar 1994 suchen wir eine

Generalgouvernante

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Organisation und Planung des gesamten Hauswirtschaftsbereiches. Für diese Position sollten Sie mehrjährige Erfahrung als Gouvernante mitbringen, Organisations-talent haben, über gute Sprachkenntnisse verfügen (D/E/?) und die Fähigkeit haben, ein engagiertes Team von 18 Mitarbeitern zu motivieren.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen in einer weltweit führenden Hotel- und Restaurationsgruppe.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Herr L. Jirucha, Direktor, steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

60729/40118

HOTEL PULLMANN CONTINENTAL

Stampfenbachstrasse 60
CH-8025 Zürich
Telefon 01/363 33 63
Telex 817 089

Erstklasshotel im Zentrum von Zürich mit 330 Betten, zwei Restaurants und Bars.



HTF Hotel- und Touristikfachschule Chur
SSH Swiss School of Tourism and Hotel Management

Von der Quelle...
das Wissen zur Verwirklichung der Gastlichkeit
2000

Schulhotel Passugg, 7062 Passugg

Möchten Sie tatkräftig in unserem Team mitwirken?

Für unsere eidgenössisch anerkannte höhere Hotelfachschule in Passugg suchen wir:

Empfangsdame/-herr – Direktionssekretariat

Zur Betreuung der Studierenden in Zusammenarbeit mit der Schuldirektion und dem Fachlehrergremium.

Sie bringen...
Hotelfachabschluss, einige Jahre Erfahrung, deutsch, englisch, evtl. französisch in Wort und Schrift, Fidelio, Hogatex oder Dialog-2000-Kenntnisse... mit.

Bedeutet ein Beitrag an der Neuinterpretation der Gastgebertradition eine berufliche und persönliche Herausforderung für Sie?

Wir bilden Studierende von über 30 Nationen aus.

Dann freuen wir uns auf Ihre Unterlagen mit curriculum vitae und Foto. Kontaktaufnahme erbeten an:

Frau Hannelore Burkhardt
Direktorin Schulhotel
7062 Passugg

Telefon 081 22 00 26, Fax 081 22 27 60.

60752/81034

Hotel Chesa Rosatsch 7505 Celerina, Telefon 082 3 06 44

Wir sind ein typisches Engadiner Hotel mit florierendem Restaurationsbetrieb im Herzen des Obereengadins.

Unsere Schwerpunkte sind Freundlichkeit und Originalität. Wir möchten unseren anspruchsvollen Gästen aus aller Welt einen erlebnisreichen Besuch mit erstklassigem Service bieten. Deshalb suchen wir KEINE Servier-tochter oder Kellner, SONDERN ein ausgesprochenes

Servicefachtalent

mit italienisch- und Deutschkenntnissen. Alles weitere besprechen wir sehr gerne mit Ihnen persönlich. Arbeitsbeginn baldmöglichst.

Auf Ihren Anruf freuen sich

Rick und Monika Martin

60022/77941

sucht per 15. Februar 1994 oder nach Übereinkunft eine

Gouvernante

(Etage/Lingerie)

in Saison- oder Jahresstelle.

Idealalter: ab zirka 26 Jahren.

Die Aufgabe umfasst die Führung von 14 Mitarbeitern und die Ausbildung der Hofa.

Die Blumenpflege erfolgt im Haus.

Wenn Sie über die notwendige Erfahrung verfügen, teamfähig sind, sich in italienischer und deutscher Sprache verständigen können, erwarten wir gerne Ihre kompletten Unterlagen zu Händen von

Frau Denise Lappert
Treff Hotel Arcadia al lago
Lungolago G. Motta
6600 Locarno
Telefon 093 31 02 82

60732/119415



Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in einen Betrieb mit mehreren Lokalen mit traditionellen bürgerlichen Gerichten, im Herzen der Altstadt Zürichs gelegen

Chef de service

(Aushilfe zirka 60 %)

Chef de partie

zur Unterstützung unseres Küchenchefs
(CH oder Niederlassung)

Unser neuer Küchenmitarbeiter sollte folgende Bedingungen erfüllen:

- Kreativität und Flair zur Menügestaltung
- Fähigkeit zur Gestaltung von Saisonkarten
- Erfahrung in Führung und Motivation von Mitarbeitern
- Selbstständigkeit und Akzeptanz von unregelmässigen Arbeitszeiten.

Wir offerieren:

- Auf Wunsch möbliertes Zimmer im Haus
- 13. Monatslohn
- Gutes Arbeitsklima.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Lohnvorstellungen an:

Restaurant Johanniter,
Niederdorfstrasse 70, 8001 Zürich,
z.H. von Herrn D. Merle.

57508/54739

Restauration Aareschiffahrt
Solothurn-Biel

Für die Sommersaison 1994 (zirka April bis Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Köche/-innen Hilfsköche/-innen Serviceangestellte

Möchten Sie einmal etwas Aussergewöhnliches erleben und in einem initiativen, jungen Team mitarbeiten? Dann melden Sie sich schriftlich oder per Telefon bei
Markus Schenk, Städtli 7, 4537 Wiedlisbach,
Telefon 065 76 27 52, täglich ab 16 Uhr.

P 60576/44300



Hotel Restaurant
Mohren
Huttwil

«das freundliche Hotel im Emmental»

Möchten Sie in einem der schönsten Hotels im Emmental/Oberaargau nette Gäste verwöhnen?

Gerne würden wir Sie im rustikalen Hotel Mohren in Huttwil begrüssen.

Auf den 1. März 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir eine freundliche

Serviceangestellte

welche auch bereit wäre, zeitweilig eine Aide du patron-Funktion einzunehmen.

Es erwartet Sie bei uns eine abwechslungsreiche Arbeit im A-la-carte- und Bankettservice in einem jungen Team mit viel Humor und Herz.

Gleichzeitig suchen wir eine

Köchin

welche in unserer vielseitigen Küche in einer siebenköpfigen Brigade mitwirken möchte.

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fritz und Käthi Graber
Hotel Mohren, 4950 Huttwil
Telefon 063 72 14 44

60587/139432



Emmental
Ferien- und Seminarhotel

ERMITAGE

***Hotel · Restaurant · Bar am See

Für unser schönes Viersternhotel im Landhausstil, direkt am Zürichsee gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison zur Ergänzung unseres Teams:

Hilfsgouvernante

(März bis September 1994)

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einer stillvollen Umgebung und persönlichen Atmosphäre wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Rufen Sie uns einfach an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Ermitage am See
Frau Constanca Jörger
Personalchefin
Seestrasse 80
8700 Küsnacht-Zürich
Telefon 01 910 52 22



60736/17809



Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft, evtl. ab 1. Februar 1994

Serviertochter oder Kellner

für erstklassigen Speiseservice. Sonn- und Feiertage geschlossen.

Melden Sie sich bitte bei:

Peter Pulver
Restaurant Räblus, PeryBar
Zeughausgasse 3
3011 Bern, Telefon 031 311 59 08.

0 60699/4510



HOTEL ROSSLI
FILZBACH 058
32 18 32

Wir suchen auf Anfang Februar oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte (w)

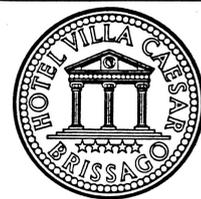
(Ausländer nur mit B/C-Bewilligung)

Ein moderner Hotel- und Restaurantbetrieb mit viel Abwechslung sucht selbständige Mitarbeiterin im A-la-carte- wie auch im Bankettservice. Unser junges Team freut sich auf Ihren Anruf.

Wir bieten Schichtbetrieb, Studio, gutes Freizeitangebot und einiges mehr. Rufen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie.

Hotel Rössli, R. + S. Rüfenacht, 8876 Filzbach
Telefon 058 32 18 32, Montag Ruhetag.

P 60544/85545



TESSIN – LAGO MAGGIORE – BRISSAGO

Wir im HOTEL VILLA CAESAR eröffnen am 24. März die Sommersaison 1994, welche bis 31. Oktober dauert. Für diese Zeit suchen wir folgende qualifizierte und engagierte Mitarbeiter:

Küche: **Saucier/Sous-chef**
Entremetier
Tournant

Service: **Chef de rang**
Saaltochter
(gute Sprachkenntnisse sind Voraussetzung)

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und allen Unterlagen an:

Hotel Villa Caesar Brissago
Direktion
6614 Brissago, Telefon 093 65 27 66

60626/700 68

PARKHOTEL ZUG

Das Businesszentrum im Herzen der Stadt Zug bietet dem anspruchsvollen Geschäftsmann einen zeitgerechten Service.

sucht eine sympathische

Barmaid

(CH oder B/C-Bewilligung)

für eine lebhaft Bar mitten in der Business-Weit von Zug.

Wir bieten einer ausgebildeten und motivierten Mitarbeiterin in einem jungen Team die Möglichkeit, sich zu entfalten.

Sind Sie interessiert? - Dann rufen Sie uns doch an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Parkhotel Zug
Personaldienst
Industriestrasse 14, 6300 Zug
Telefon 042 22 66 11

P 60718/222354

PARKHOTEL ZUG
6300 Zug

Tel. 042 22 66 11
Fax 042 21 39 29



Gasthof Bären Boll

Dienstag und Mittwoch geschlossen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch

weiblich oder männlich
(eventuell Aushilfe)

Für nähere Auskünfte stehe ich Ihnen nach vorheriger telefonischer Vereinbarung gerne zur Verfügung.

Verlangen Sie bitte Ruedi Gyga,
Telefon 031 839 04 70

P 60648/60761

Zur Verstärkung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir per sofort oder auf Anfang Januar '94

eine Réceptions-Praktikantin eine Service-Praktikantin

sowie

einen Küchen-Praktikanten

Haben Sie Lust auf unser sonniges Bündnerland, so rufen Sie uns an.

Tel. 081 22 21 61

607516/441



WIR SUCHEN

Chef de service

Wir suchen eine freundliche Dame oder einen freundlichen Herrn, der/die mit viel Liebe und guten Fachkenntnissen einer kleinen Brigade vorstehen kann und unsere Hotel-, Restaurant- und Bankettgäste mit freundlichem Auftreten und kompetenter Arbeit zu verwöhnen weiss. Unser Betrieb umfasst 80 Sitzplätze, eine kleine Bar und einen Garten mit 80 Plätzen.

Sollte Ihnen unser Hotelbetrieb mit Restauration zusagen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung (z. H. von Hrn. B. Schenk oder Hrn. F. Huber).

HOTEL ENGEMATTHOF

ZÜRICH ★★★★★

IHR STADTHOTEL IM GRÜNEN

CH-8002 Zürich, Engimattstrasse 14
Telefon 01/201 25 04

60743/42207

FESTIVALBÜRO CHALET RIALTO

Zur Ergänzung unseres Teams im Festivalbüro suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Mitarbeiter/in

zwecks Erledigung administrativer Arbeiten für unsere kulturellen Grossanlässe.

Wenn Sie

- eine jüngere, begeisterungsfähige, kaufmännisch ausgebildete Person sind,
- teamfähig und innovativ sind,
- Interesse an Musik, Film und Kunst haben,
- Fremdsprachen beherrschen und
- bereit sind, ein längerfristiges Engagement einzugehen,

dann melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen beim Festivalbüro, Postfach 382, Chalet Rialto, 3780 Gstaad. Auf Wunsch erteilt Ihnen Herr Hans-Ueli Tschanz, Tel. 030 4 88 38, gerne telefonische Auskünfte.

HOTEL GAMPERDON

FLUMSER
EBERG



Zur Vervollständigung unseres Personalbestandes suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

1 fröhliche
Servicefachangestellte
für das A-la-carte-Restaurant

1 Servicefachangestellte
für den Speisesaal

1 Küchenhilfe

1 Zimmermädchen

1 Officehilfe

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:

Fam. W. Schilbi, 8898 Flumserberg,
Tel. 081 733 16 21

60684/11576

Hotel Restaurant Drei Könige
in 9475 Sevelen im Rheintal, SG

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir Sie!

Per 1. Januar 1994 oder nach Vereinbarung freundlich, aufgestellte

Service Mitarbeiterinnen

welche gerne in einem kleinen Team arbeiten sowie einen tüchtigen, selbständigen, an speditives Arbeiten gewöhnten

Koch w/m

Per 1. Februar 1994 oder nach Vereinbarung.

Für den kommenden Sommer haben wir noch folgende Lehrstellen frei:

Koch w/m

Servicefachangestellte/
Hotelfachassistentin

Interessiert? Dann rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Familie Wanke, Hotel Drei Könige, 9475 Sevelen, Telefon 081 785 14 22.

60567/21003

SEEHOTEL RESTAURANT FRIEDHEIM

HERGISWIL

Tele. 041-95 42 42
Prop. Kurt Buholzer
Dir. Walter Blaser

Für unseren renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir auf zirka Mitte Januar 1994 oder nach Übereinkunft junge, dynamische

Servicefachangestellte

(w) CH

mit Ablös Chef de service

mit A-la-carte- sowie Bankett-erfahrung.

Herr Blaser ist gerne bereit, Sie über Näheres zu informieren
(Tel. 041 95 42 42).

P 60695/15547

Ochsen Zug

Für unseren lebhaften Réceptionsbetrieb suchen wir auf Anfang Februar 1994 eine aufgestellte

Réceptionistin

in Jahresstelle. Sie haben bereits Réceptions-erfahrung, Englisch- und Französischkenntnisse; mündliche Italienischkenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen ein eigenes Zimmer mit Dusche/Toilette oder Mit-hilfe bei der Wohnungssuche.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen, 6301 Zug
Telefon 042 21 32 32

60702/41629

Tessin

Kleinhotel im Locarnese sucht für Saison 1994 (April bis Oktober) junge und fröhliche

Mitarbeiterin

für Zimmer, Lingerie und Frühstücksservice. Kost und Logis im Hause.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann erwarten Ihre Bewerbung Frau E. Steffen, V. Vorame 41, 6612 Ascona, Telefon 093 35 63 09. (kein Ausländerkontingent).

60686/79812

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

CHEF DE RECEPTION

Wir suchen für ein traditionelles, internationales Chef de réception mit Ambitionen. Sie haben profunde Réceptions-erfahrung in Stadthotels, sind sprachbegabt und besitzen Führungserfahrung. Interessiert? Dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Julen

PERSONALBERATER

Ist es Ihr Ziel, eine selbständige und abwechslungsreiche Aufgabe auszuüben, die viel Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein erfordert, und wo der Kontakt zum Menschen im Mittelpunkt steht? Zur Ergänzung unseres Teams in Zürich suchen wir im Bereich Temporär- und Dauerstellen eine 22- bis 27-jährige Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre im Hotelfach/oder Hotelfachschule, Berufserfahrung in Hotellerie/Gastronomie und Sprachkenntnissen (D/F). Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.
Zürich, Herr Keller

GOVERNANTE

Ob Generalgouvernante, Assistentin, Etagen- oder Officegouvernante. Wir verfügen über die richtige Stelle für Sie, wenn Sie beruflich weiterkommen wollen. Ob Stadt, Land, Berge oder Riviera, interessante Angebote in den verschiedensten Betrieben können wir Ihnen offerieren. Für nähere Informationen, rufen Sie uns an.
Zürich, Frau Julen

SOUS-CHEF

Für diverse Restaurations-Hotelbetriebe in der ganzen Schweiz suchen wir junge, aufstrebende Sous-chefs mit guten Produktkenntnissen, mit Kreativität und der Freude am feinen Kochen, am perfekten Organisieren und Motivieren. Suchen Sie eine berufliche Veränderung? Zögern Sie nicht, rufen Sie uns heute noch an.
Zürich, Frau Knauer

KOCH

In einem gemütlichen Landgasthof mit feiner Küche im paradiesischen Schwarzenburgerland suchen wir den innovativen Jungkoch. Sie kochen saisonal: im Herbst Pilzgerichte, im Winter Wärschafes und im Frühling zaubern Sie interessante Spargelmenüs auf den Teller. Interessiert? Dann rufen Sie mich unverzüglich an.
Bern, Herr Fahrni

SERVICEMITARBEITERIN

Für ein sehr gut frequentiertes Ausflugsrestaurant suchen wir den/die versierte/n Servicemitarbeiter/in. Verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung, lieben Sie den Gästekontakt und bleiben Sie ruhig auch wenn es hektisch zu und her geht? Es erwartet Sie eine interessante Herausforderung mit guten Verdienstmöglichkeiten.
Bern, Herr Fahrni

KADERPOSITION

Sie besitzen eine abgeschlossene Berufslehre in der Hotellerie/Gastronomie und eventuelle Hotelfachschule. Wir verfügen über langjährige, gute Kontakte zu vielen Hoteliers und Unternehmen und können Ihnen so in der ganzen Schweiz jederzeit interessante Stellenangebote unterbreiten. Ob als Küchenchef, 1. Réceptionistin, Betriebsassistent oder Chef de service. Disposition ist zugesichert.
Zürich, Frau Caduff

ADIA HOTEL 01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

Temporärstellen · Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badener-Longstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz 18	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 08 28

Hotel Restaurant DIANA 3772 St. Stephan BE

Wir suchen für Wintersaison 1993/94

Serviertochter

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Ginggen-Perron
3772 St. Stephan / Berner Oberland
Telefon 030 2 34 00

60627/62510

Hotel La Margna Telefon 082 21 41
Fam. R. Schweizer-Pitsch Fax 082 3 16 72
CH-7500 St. Moritz

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch

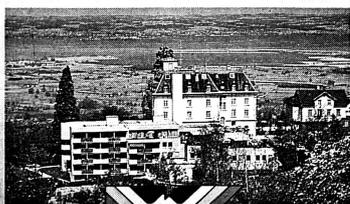
Barmaid
für unsere Hausbar
(evtl. auch Anfängerin)

Sie verstehen es, mit Charme zum schönen Aufenthalt unserer Gäste beizutragen, sprechen nebst Deutsch und Englisch vielleicht auch Italienisch - dann sind Sie ab Mitte Dezember unsere fröhliche Mitarbeiterin. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. R. Schweizer-Pitsch
HOTEL LA MARGNA
7500 St. Moritz

60476/33839

...wo Ferien noch Ferien sind!



HOTEL KURHAUS BAD WALZENHAUSEN

SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA · SWITZERLAND

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Bardame/Barman

zur selbständigen Betreuung unserer gemütlichen Hotelbar «Le Pavillon».

Wir bieten:

Gute Verdienstmöglichkeiten, 5-Tage-Woche. Auf Wunsch stehen gediegene Unterkunftsmöglichkeiten zur Verfügung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die Direktion des Hauses.

CH-9428 Walzenhausen AR

Direktion: H. Brunner-Savoy
Telefon 071 44 01 01
Telefax 071 44 10 84

60750/37176

Der Logenplatz über dem Bodensee mit dem Dreiländerblick

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft bestqualifizierte
Bar-Dame
in Jahresstelle oder mindestens für neun Monate.
Ihr Arbeitsplatz ist in einer sehr schönen Bar mit interessanten Gästen.
Frau Rogger oder die Direktion erteilen Ihnen sehr gerne Auskunft über Ihre zukünftige Arbeitsstelle.
Senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an:
6071011132

CH-6362 Fürigen/Stansstad
am Bürgenstock
Telefon 041-63 22 22
Telefax 041-61 27 24
Telex 866257

Hotel Restaurant

Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telefax (01) 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir

Réceptionspraktikantin
(D, F, E, I)

Servicemitarbeiter
für Spätdienst, Sa./So. frei

Teilzeitmitarbeiter
für Service, Sa./So. frei

Hotel-Restaurant Plattenhof,
Zürichbergstrasse 19,
8028 Zürich, Telefon 01 251 19 10.
57933/40860

FLUMSER BERG +

Einfach Teamwork

**Sport Hotel
Speise-Restaurant
Tannenboden**

Wir suchen in unser junges Team ab sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef de partie
(nur Schweizer Bürger)

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Familie Hannes Kurath
Hotel Tannenboden
8898 Flumserberg
Telefon 081 733 11 22

Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.
0 60700/95036

Für unser Restaurant/Hotel-Betrieb im Raume Innerschweiz suchen wir zur Ergänzung unseres kollegialen Teams

Serviertochter

Wir erwarten:
- Gute Umgangsformen, Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Selbstständigkeit.

Wir bieten:
- Angenehme Zusammenarbeit und fachkundige Weiterausbildung.
- Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und bereit sind, kreativ in unserem Betrieb mitzuarbeiten, dann rufen Sie uns an zwischen 11.00 bis 13.30 und ab 17.00 Uhr.
Telefon 044 6 80 31.
60721/30880

HOTEL RULIER BASEL

Unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen ist unser Anliegen.
Das Beste zu bieten ist unser Ziel.
Für unser Luxus-Hotel mit 90 Betten suchen wir auf Januar 1994 eine/n kompetente/n

Réceptionisten/-in

welche/r bereits Hotelerfahrung mitbringt. Wir stellen uns eine/n sprachgewandte/n und flexible/n Mitunternehmer/in vor, die/der die unregelmässige Arbeitszeit nicht scheut und gerne unsere anspruchsvolle Kundschaft fachlich optimal betreut. Unser Team freut sich auf eine/n aufgestellte/n und einsatzfreudige/n Kollegen/-in.
Als Ausländer müssen Sie im Besitz einer gültigen Arbeitsbewilligung (B, G, Ö) sein.

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Frau S. Maier, Centralbahnplatz 14,
4002 Basel.
Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Telefon 061 271 22 10.
60672/3131

Spaghetti Factory

Jimmy Carbonara und Al Capone sind schon da, fehlen nur noch Sie!

Wir suchen:
MITARBEITER/INNEN
für den Service
(Vollzeit, keine Bewilligung vorhanden)

Restaurant Spaghetti Factory "Chindlifrässer"
Kornhausplatz 7, 3011 Bern
031 311 42 77, Herr Sollberger
P 55241/202045

Zur Führung und Organisation des Bereiches Hausdienst suchen wir für baldmöglichen Eintritt eine qualifizierte und versierte

Gouvernante

Unsere Anforderungen:
eine abgeschlossene Berufslehre als Hotelfachassistentin mit 3- bis 4jähriger Berufserfahrung in ähnlich gelagerten Restaurationsbetrieben. Durchsetzungsvermögen, optimale Führungseigenschaften, Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Bereitschaft für flexible Arbeitsplätze. Französischkenntnisse und ein eigenes Transportmittel sind erforderlich.

Wir bieten ein Ihren Fähigkeiten entsprechendes Leistungssalar mit Unregelmässigkeitszulagen für Zimmerstunde, Abend-, Sonn- und Feiertagsdienst sowie interessante Swissair-Flugvergünstigungen.

Kontaktadresse:
Gate Gourmet France
Personaldienst
CH-4030 Basel
Telefon 061 325 32 34.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
59689/2909

RESTAURANTS EUROAIRPORT

Top-Stellen!

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufgaben in Restaurations- und Hotelbetrieben der Schweiz und Lichtenstein (Saison- und Jahresstellen)

Réceptionist(in) (mit Erfahrung)

Gouvernante

Sous-chef

Chef/in de service
Nur CH-Kandidaten oder mit Bewilligung.

Alleinkoch

Chefs de partie

Commis de cuisine

Pâtissier

Servicefachfrauen

Barmaid

Sportanimator

Interessiert?
Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sobregondi
Telefon 056 26 01 26
Fax 056 26 17 26

Landstrasse 83, 5430 Wettingen.
0 60735/326224

KULM HOTEL ST. MORITZ

Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekanntesten Wintersportort St. Moritz sucht für kommende Wintersaison noch

Dracula Club:
exklusiver Privat-Nachtclub

Servicehostesse
(sprachenkundig)

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

Kulm Hotel, St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz
51427/33812

Member of **The Leading Hotels of Switzerland**

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HOTEL CRANS-AMBASSADOR
CH 3962 - CRANS-MONTANA - VALAIS/SUISSE

CENTRE DE CURES
Maëlie Mességué

Hôtel de tout premier rang avec centre de cures réputé, cherche pour diriger sa brigade de cuisine:

Chef de cuisine

Avec expérience, solides connaissances techniques, esprit créatif et aptitude pour diriger une équipe.
Entrée en service vers mi-janvier 1994.

Nous offrons:

- Poste stable dans un établissement ouvert à l'année.
- Salaire en rapport avec les qualifications.
- Ambiance jeune, dynamique et positive.
- Logement et nourriture à disposition.

Faire offres par écrit avec curriculum vitae à:
M. Patrick Béro
Directeur
Hôtel Crans-Ambassador
3962 Crans-Montana
60671/24767

Hotel Penta Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale

Attachée commerciale

chargée de prospecter sur la place de Genève.

Profil recherché:

- Diplômée d'une école hôtelière
- expérience de la réception
- connaissance des langues anglaise et allemande.

Nous offrons:

- une situation stable
- un travail varié dans un cadre moderne, agréable et dynamique, possibilité de promotion.

Hotel Penta
Case postale 22
1216 Cointrin
60679/13005

RELAIS & CHATEAUX

ROLAND PIERROZ
HÔTEL ROSALP
RELAIS ET CHATEAUX
RELAIS GOURMAND
19 POINTS GAULT ET MILLAU
1936 VERBIER
TÉL. 026 31 63 23

cherche pour la saison d'hiver 1993/94

cuisine **chef de partie
demi-chef
de partie
commis de cuisine**

étage **femme de chambre**

réception **secrétaire
de réception**
(français/anglais/
allemand)

Faire offre avec photo, curriculum vitae et copies de certificats, tout dossier incomplet ne sera pas pris en considération.
60667/35904

Eurotel ★★★★★ Fribourg

CH-1700 Fribourg, Grand'Places 14
Téléphone 037 81 31 31

Hôtel★★★★, 200 lits, au centre ville et à 3 min. de la gare, centre de séminaire jusqu'à 400 personnes, cherche:

– un assistant-contrôleur (F & B avec expérience)

Cette personne sera également appelée à participer aux préparatifs et déroulements des banquets. Poste varié avec diverses responsabilités.

– un réceptionniste-tournant (français, allemand)

Nous offrons des places stables, à l'année.

Date d'entrée de suite ou à convenir.

Les personnes de nationalité suisse ou avec un permis valable sont priées de faire leurs offres complètes à l'attention de la direction de l'Eurotel ★★★★★ Fribourg, Grand'Places 14, 1700 Fribourg.

60879/11797



cherche

Entrée: 1^{er} février ou à convenir

assistant/e chef de réception

- Expérimenté/e
- Apté à seconder le chef de réception
- Facilités de contacts et d'adaptation
- Bonne maîtrise de l'informatique
- Langues: français, anglais et allemand.

Si vous êtes Suisse ou en possession d'un permis valable à l'année, veuillez nous adresser votre dossier complet avec photo: Bureau du Personnel Mlle Boussu, 13 quai du Mont-Blanc, 1201 Genève.

P 60359/12524

RESTAURANT DU LAC

Chez Jacqueline et Pierrot Cuérel
1462 Yvonand VD (Suisse)
☎ 024 31 14 51
Fax 024 31 21 20



cherche pour le 1^{er} mars 1994

serveuse

connaissant les deux services, sans permis s'abstenir.

Tél. 024 31 14 51, demander M^{me} Cuérel
60625/148610



Engage pour date à convenir

chef de service – assistant de direction

Ce poste conviendrait à une personne ayant de bonne formation, dynamique, âgée de 25 à 40 ans.

Notre établissement est entièrement rénové. 600 places au total avec 4 salles pour banquets.

Faire offres par écrit avec curriculum vitae, copie de certificats, photo et prétentions de salaire.

60701/38563

HOTEL ROYAL SAVOY LAUSANNE

Nous cherchons pour date à convenir

chef de partie tournant commis de cuisine

Madame R. Cuendet, Chef du personnel, se réjouit de recevoir votre dossier.

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
Tél. 021 614 88 88, Fax 021 614 88 78

60581/18953

INTERNATIONALER STELLENMARKT

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Unsere bestehenden Betriebe liegen direkt im «Business» Distrikt von Toronto und im «trendy» Viertel von Yorkville. Ein neuer Grossbetrieb ist in Planung und wird im Mai 1994 seine Tore öffnen.

Die sehr erfolgreichen Restaurants mit zusätzlichen Terrassen sowie Ausser-Haus-Caterings bedeuten für unseren neuen

Executive Chef

eine äusserst vielseitige, abwechslungsreiche Aufgabe. Wir offerieren ein vielseitiges A-la-carte-Menu im Bistro, ein ausgewähltes Angebot im Spezialitätenrestaurant, und auch unsere Buffets finden bei unseren Gästen grossen Anklang. Wir können einem jungen, lüchigen und ehrgeizigen Berufsmann eine echte Herausforderung anbieten.

Wir stellen Sie uns etwa so vor:
Sie haben fundierte, praktische und theoretische Berufskennntnisse, mehrere Jahre Erfahrung im In- und eventuell Ausland, besitzen einige Englischkenntnisse, sind ungebunden und ein durch und durch «positiv denkender Typ» und «Teamplayer». Sie arbeiten gerne selbstständig, sind kreativ, haben Initiative und Freude an Ihrem Beruf und den notwendigen «Pioniergeist» im Blut. Sie fühlen sich stark genug, die «erste Geige» in unserer Küche zu spielen und dem ca. 40köpfigen Team vorzustehen. Sind Sie interessiert? Dann heisst das Motto nun für Sie

Auf nach Kanada

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Jörg Reichert, III Richmond St. W., Suite 1500,
Toronto, Ont. M5H 2G4, Telefax Nr. (001 416) 368 65 45 oder
rufen Sie mich an unter Telefon (001 416) 366 52 34.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. P 60718/361



A l'occasion de l'événement gastronomique **Orient-Express** organisé par l'**Hôtel Radisson-Mövenpick** à Lausanne Ouchy, jusqu'au 10 janvier '94 le chef des cuisines de l'Orient-Express reçoit les candidats désireux de travailler à bord de nos prestigieuses Voitures-Restaurant

CHEFS DE PARTIE 1ER COMMIS

Les candidats doivent être expérimentés et parler français.

La saison va de mars à novembre 1994
La prise de service se fait à **Venise (Italie)**
Le voyage inclut les destinations suivantes:
Paris, Düsseldorf, Zürich, Innsbruck, Verona, Venise.

Veuillez envoyer C.V. et photo récents à: M. C. Bodiguel, c/o **Hôtel Radisson-Mövenpick**, 4 avenue de Rhodanie, CH-1006 Lausanne.

60753/181498

UNE RÉFÉRENCE



Le Beau-Rivage Palace cherche pour entrée immédiate ou à convenir

Maître d'hôtel

pour son restaurant de ville.

Le candidat devrait:

– être une personne dynamique avec le sens des responsabilités et d'une excellente présentation,

– avoir une expérience de base dans l'hôtellerie de luxe et des connaissances approfondies des vins,

– parler le français, l'anglais et l'allemand.

Si vous êtes intéressé à travailler dans un cadre agréable, vous êtes prié d'adresser votre candidature accompagnée des documents usuels à Willy Brawand, directeur général, Beau-Rivage Palace, 1000 Lausanne 6.



BEAU-RIVAGE PALACE

Lausanne-Ouchy Tél. 021/613 33 33

Membre du Groupement des Hôtels de tout premier rang de Suisse
"The Leading Hotels of the World"

T 60719/18406



Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un(e)

réceptionniste

sachant le français, l'allemand et l'anglais, si possible ayant de l'intérêt pour l'informatique; Suisse ou avec permis de travail valable, ayant quelques années d'expérience dans la branche.

Nous vous proposons un travail intéressant et varié.

Veuillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à
HÔTEL CARLTON, case postale 228, 1211 Genève 21.

55173/12149

Restaurant «Chasseur»
3961 St.-Luc/VS

cherche

jeune serveuse

pour saison d'hiver 1993/94.
Fin apprentissage acceptée.
Photo et C.V. demandés.

Tél. 027 65 41 41, Fax 027 65 17 51

60674/215970



Le Pavillon, restaurant à la carte, 60 couverts

La Belle Epoque, salle pour pensionnaires et banquets, 200 places

Le côté jardin, café-terrasse
cherche pour date à convenir

chef de cuisine

expérimenté, créatif, bon organisateur, responsable d'une brigade d'une dizaine de cuisiniers.

Le candidat devra être capable d'allier les différents types de cuisine suivants: Pensionnaires, à la carte, banquets, cuisine-santé, promotions.

Bonne rémunération à personne compétente.

Offre avec C.V. et copies de certificats à
M. Strässle, direction
60730/250660



HÔTEL

4 étoiles au bord du lac, 87 chambres
cherche pour 1^{er} janvier '94 ou date à convenir une

gouvernante générale

responsable de la planification, de l'organisation et du contrôle de son département, locaux publics compris.

Les personnes en possession d'un certificat d'assistante d'hôtel + expériences et permis valable, sont priées d'envoyer leurs offres avec CV, photo et certificats à:

Hôtel Beaulac
Madame Pegoraro,
2000 Neuchâtel

60742/26433

Küchenchef

Das Aufgabengebiet umfasst die Anleitung, Führung und Überwachung der Küchenbrigade von 35 Mitarbeitern, eine innovative Produkte-Gestaltung für einen anspruchsvollen Markt sowie teilweise den Einkauf von Frischprodukten.

Wir stellen uns vor, dass Sie zirka 28–35 Jahre jung sind, über fundierte Berufskennntnisse verfügen, mit Vorteil bereits im Ausland tätig waren und Führungserfahrung (z.B. als Sous-chef) mitbringen. Akzeptanz einer anderen Mentalität sowie gute Englischkenntnisse sind Voraussetzung.

Wir offerieren interessante und fortschrittliche Anstellungsbedingungen (Expatriate-Vertrag). Vertragsbeginn 1. Februar 1994 oder nach Vereinbarung.

Unser Executive Chef freut sich auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung, an folgende Adresse:

GATE GOURMET INTERNATIONAL AG
Human Resources - QVP
Postfach Swissair
8058 Zürich-Flughafen

P 60689/254899

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Mein Hotel wurde durch einen Brand zerstört. Ich, 42, stehe bis zur Brandabrechnung als

Geschäftsführer oder Küchenchef

auch mit Patent, ab Dezember zur Verfügung.

Evtl. Wintersaison oder längerfristige Anstellung möglich. Kanton Bern bevorzugt.

Offerten an:
Telefon 033 421 939 oder
Fax 033 421 959.

60466/331988

Generalist

Initiativer, zielstrebig Generalist, 36, Diplom EHL (79), D/E/F, engagiert, belastbar, führungserfahren, kostenbewusst, mit sehr guten Fachkenntnissen in den Bereichen Verkauf/Marketing, Rechnungswesen/Controlling, Projektleitung, Organisation/Informatik sucht ab 1994 neue, verantwortungsvolle Herausforderung (Deutschschweiz bevorzugt).
Angebote unter Chiffre 60658, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60658/358959

Küchenchef

4-★-Grossbetrieb, sucht sich zu verändern. Saison von Vorteil.

Offerten erbeten an
Chiffre 13-23618 Publicitas,
7001 Chur.

P 60650/44300



Wir suchen !!

ARBEITGEBER FUER
PORTUGIESEN IM
GASTGEWERBE

DIESE DIENSTLEISTUNG
IST KOSTENLOS !!!
1000-1200/1400-2000 Uhr

Aarberggasse 46/5
TEL: (031) 311 25 85
FAX: (031) 311 26 85

60347/373524

Restaurationsfachfrau mit mehrjähriger Praxis sucht Stelle als

Geschäftsführerin

Eine gepflegte Gästebetreuung sowie die Kontrolle des Angebots auf Qualität und Saison sind für mich eine Selbstverständlichkeit.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 60668, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60668/367656

Noch 22 Jahre bis zu meiner Pensionierung...!

Suchen Sie einen integren, sprachgewandten Gastro-Profi als

Betriebsleiter mit FA?

Schätzen Sie sorgfältige und speditive Arbeit und ein freundliches, ruhiges Wesen?

Honorieren Sie persönlichen Einsatz und Belastbarkeit dementsprechend?

Näheres erfahren Sie unter Chiffre 60744, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60744/374385

Aufgestellte 25jährige kaufmännische Angestellte sucht neue Herausforderung per Juni/Juli 1994 im

administrativen Bereich

Sprachen: D/E/I/F/S, EDV-Kenntnisse.

Ich freue mich über Zuschriften unter Chiffre 60713, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60713/374342

Geschäftsführerehepaar

Er, Küchenchef mit Fähigkeitsausweis, 50 Jahre;
Sie, Chef de service, 40 Jahre, suchen neuen Wirkungskreis nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 60662, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60662/353076

Stellensuche leichter gemacht

Gestalten Sie Ihr Stelleninserat mittels dieser Vorlage
(pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen).
Sie sehen dann gleich, wie wenig Ihre Anzeige in der hotel + touristik revue kostet.

Anzeigentext:

- 1. _____ 20 Fr. (2 Zeilen)
- 2. _____ 40 Fr. (4 Zeilen)
- 3. _____ 60 Fr. (6 Zeilen)
- 4. _____ 80 Fr. (8 Zeilen)
- 5. _____ 100 Fr. (10 Zeilen)
- 6. _____ 120 Fr. (12 Zeilen)
- 7. _____ 140 Fr. (14 Zeilen)

Dieses Inserat soll 1mal 2mal 3mal erscheinen.

Chiffreanzeige ja nein

(Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 10 Fr. Chiffregebühr)

Ausschneiden, ausfüllen und einsenden an:
hotel + touristik revue, Verlag, Postfach, 3001 Bern



Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____ PLZ/Ort: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____