Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 101 (1993)
Heft: 51-52

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

Nr./no 51/52
23. Dezember/23 décembre 1993

101. Jahrgang/101e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 3.–
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: 031 370 42 22
Fax: 031 372 23 95

mit 93 Stellenangeboten

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL·TOURISMUS

Oh Tannenbaum... 3
Was Hoteliers und Tourismusfachleute dem Schweizer Tourismus für 1994 unter den Tannenbaum legen.

Live-Bilder 5
Die Schweizer Skiregionen informieren die Skifahrer im Unterland mit bewegten Wetterbildern.

F & B·TECHNIK

Ferien in der Kantine 7
Eine glorreiche Karriere der Kantinen: Der SV-Service organisierte die Weihnachtsfeier von Bundesrat *Stich*.

Bücher zum Schenken 9
Wer noch kein Weihnachtsgeschenk hat, findet unter den fünf vorgestellten Kochbüchern vielleicht das Richtige.

TOURISTIK·REISEN

«Gehäutete» ISTO 11
Die Interessengemeinschaft spezialisierter TOs (ISTO) zählt neu acht Mitglieder, drei davon in der Welschschweiz.

Kuoni im Briger Bahnhof 13
Kuoni und SBB eröffneten ihren Reiseschalter in Brig. Wenig Freude darob herrscht bei den lokalen Reisebüros.

HOTEL·TOURISME

Montreux s'enflamme 15
Rien ne va plus du côté de l'Auditorium de Montreux, placé depuis peu sous le feu nourri de la critique.

Des étoiles pour l'été 16
Le système de classification des appartements de vacances est sous toit. Il devrait fonctionner d'ici l'été…

SHV·SSH·SSA

Langjähriger Einsatz 18
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der SHV-Mitgliederbetriebe werden für ihren langjährigen Einsatz geehrt.

Sitzung in Genf 19
Viele Sachgeschäfte und die «Escalade»: Die Verbandsleitung des SHV tagte in der Calvinstadt.

EDITORIAL

1994: Das Jahr der Entscheidungen!

Angekündigt waren die Stars des tourismus-politischen Jahres 1993: Jean-Luc Nordmann, Biga-Chef und Tourismus-Verantwortlicher in der Bundesverwaltung, SVZ-Direktor Walter Leu, Nicolas Hayek, SVZ-Durchleuchter sowie Bruno Gerber, Verkehrsdirektor von Davos, dem Ort mit den meisten Übernachtungen 1993. Sie hatten sich bereit erklärt, vor der Parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr über die Hayek-Studie und ihre Umsetzung Red und Antwort zu stehen. Dieses Angebot nutzten nur gerade 14 Mitglieder der über hundert Köpfe zählenden Parlamentarier-Gruppe. Hayek kam dann (oder deswegen?) doch nicht. Für welchen Tourismus sich allerdings weit mehr Parlamentarier interessieren, wird deutlich, wenn man hört, dass sich für die «Studienreise» 1994 nach Norwegen (Reiseleiter: Walter Leu) bereits über 80 Räte angemeldet haben.

Dabei haben die eidgenössischen Räte im nächsten Jahr über die Zukunft des «Tourismus Schweiz» zu entscheiden:

- *Die Schweizerische Verkehrszentrale braucht einen neuen Auftrag und neue Mittel. Die Räte müssen bis Ende Jahr den revidierten Bundesbeschluss verabschieden.*
- *Der exportorientierte Bereich des Tourismus, also die Hotellerie, ist auf einen reduzierten Mehrwertsteuersatz angewiesen. Die Räte können im Frühling die entsprechenden Motionen Bezzola und Küchler überweisen.*
- *Um in der Wirtschaft, und damit auch im Tourismus, Investitionen auszulösen, müssen schon 1994 Vorsteuerabzüge gewährt werden. Die entsprechenden Vorstösse im Parlament sollten unterstützt werden.*
- *Die Darlehen des Bundes für die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) sind mindestens auf dem heutigen Stand zu belassen. Weitere Kürzungs- oder gar Streichungsgelüste im Parlament sind zu bekämpfen.*
- *Damit das touristische Angebot in der Wintersaison 94/95 aufrecht erhalten werden kann, ist der Bewilligungs-Stop für Saisonniers aus Ex-Jugoslawien auszusetzen und mit den Kantonen neu zu regeln. Parlamentarier könnten der Verwaltung Druck aufsetzen.*
- *Und schliesslich ist es nötig, die Bewilligungsverfahren für Bauvorhaben so zu straffen, dass Entscheide innert nützlicher Frist gefällt werden können und Initiativen und Investitionen nicht behindert werden. Auch hier sind die Parlamente auf allen Ebenen gefordert. Alle diese Massnahmen kosten den Bund kein Geld. Sie sind aber dazu angetan, einen wichtigen Wirtschaftszweig zu stärken; eine Branche mit rund 300 000 Beschäftigten und einem Umsatzvolumen von fast 40 Milliarden Franken – inklusive aller durch den Tourismus ausgelösten Umsätze in der Bau, Lebensmittel- und Transportbranche, im Uhren- und übrigen Detailhandel. Für den Tourismus müssen Rahmenbedingungen geschaffen werden, die es ihm erlauben, mit der internationalen Konkurrenz mitzuhalten. Dabei geht es in keiner Weise darum, -Logiernächte-Rekorde zu brechen oder Marktanteile anzustreben, wie sie die Schweiz hatte, als Tourismus für andere Länder noch ein Fremdwort war. Die Schweiz muss sich vielmehr gegenüber den rein auf Quantität ausgerichteten Billig-Angeboten mit einem soliden, aber ideenreichen Qualitäts-Tourismus profilieren.*

Dies verlangt im nächsten Jahr auch von Touristikern und Hoteliers Entscheide:

- *Das sogenannte Hotelsterben ist - rein vom Angebot her betrachtet - als unvermeidliche Strukturbereinigung zu akzeptieren. Neben einer qualitativ hochstehenden Luxus-Hotellerie ist jedoch eine preiswerte, aber moderne und funktionale Mittelklasse im 3-Stern-Bereich besonders zu fördern.*
- *Der Ausbildung des Personals ist noch grössere Beachtung zu schenken. Es spielt letztlich keine Rolle, welchen Pass die Mitarbeiter haben. Denn Freundlichkeit und Kompetenz hängen weitgehend von der Einflussnahme des Chefs ab. Und mit einer zeitgemässen Personalführung wird das Gastgewerbe vielleicht auch für Schweizer wieder attraktiver.*
- *Auch in der Gestaltung und Vermarktung des Angebots liegt noch ein grosses Potential. Zusammenarbeit statt Konkurrenz heisst da die Devise. Initiativen zu örtlichen Dine-Arounds oder überregionalen Angebotsgruppen in diesem Jahr sind sehr vielversprechend.*
- *Kooperation ist auch auf der Ebene der Verkehrsvereine angesagt. Effizient und kostengünstig arbeitende regionale Tourismus-Strukturen sind den neuen Anforderungen wie etwa dem Einkauf von SVZ-Dienstleistungen besser gewachsen.*

Initiative ist also gefragt und gerade heute lohnend, da sich am Horizont eine Konjunkturbelebung abzeichnet. Nach Jahren der Rezession ist für 1994 die Trendumkehr gewiss, sagen die Experten übereinstimmend. Das Festtagsgeschäft in den Kaufhäusern wie in den Wintersportorten läuft, als sei der Aufschwung bereits heute Realität. Das gibt Hoffnung und sollte Entscheidungen zugunsten einer Investition und Innovation begünstigen.

1994 besteht die Chance, dem «Tourismus Schweiz» neue Impulse geben zu können. Im Zuge der Reorganisation der SVZ sind Politiker wie Touristiker gezwungen, Entscheide zu treffen. Hoteliers, Wirte und Tourismus-Verantwortliche sollten diese Gelegenheit nutzen und etwas wagen für unser Ferienland Schweiz!

Andreas Netzle
Chefredaktor

Foto: «Festliche Tische und Buffets», Sigloch Edition.

Die Redaktion der hotel + touristik revue wünscht allen Leserinnen und Lesern frohe Festtage und ein gutes neues Jahr

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche **«leasen»!**

aare

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

Ein Unternehmen der hardtsch -Gruppe
31396/179590

Rosenthal
für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:

sternegg

Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91
Fax 24 80 94
Showroom: 8003 Zürich
Manessestr. 10
Tel. 01-2 42 32 88

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

Grüsse von über 300 zufriedenen Hoteliers.

DIALOG hotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
INFORMATIONEN UND REFERENZEN
062 - 86 31 86
SIMULTAN
Altdorf Bern Genf Lugano

keys Back-Office
Software vereinfacht Ihre Buchhaltung.

Verlangen Sie Unterlagen oder eine Demonstration von **keys Back-Office. Try and rent!**

keys
Informatik für die Gastronomie

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

Lucullus Programming AG
4012 Basel

Ultrasoft AG
3052 Zollikofen

Silvesterparty im Hotel

Prosit Neujahr!

Haben Sie, liebe Hoteliers, für den Freitag, 31. Dezember eine besonders ausgefallene Silvesterparty geplant? - Denken Sie an die *hotel + touristik revue*, wenn die Korken knallen und die Fotoapparate heiss laufen. Schicken Sie uns Ihre besten Fotos inklusive Bildlegende mit den vollständigen Namen der Fotographierten bis Montag, 3. Januar 1994, 17.00 Uhr per Express (Presse-Express). Wir werden die besten Bilder der originellsten Hotelparties in der ersten Nummer des neuen Jahres (6. Januar 1994) abdrucken.
Unsere Adresse kennen Sie ja:
hotel + touristik revue, Stichwort «Silvesterparty», Monbijoustrasse 130, 3001 Bern. *Die Redaktion*

SHV-Spendenaktion

Abklärungen laufen

Die von der *hotel + touristik revue* angeregte Spendenaktion für die vom Unwetter in Brig und im Tessin geschädigten Hoteliers hat ein erfreuliches Resultat erbracht. Knapp 50 000 Franken kamen bis Dezember zusammen. Wir möchten noch einmal allen herzlich danken, die spontan einen Beitrag zur Linderung der Not ihrer Berufskollegen geleistet haben. Die Verbandsleitung des Schweizer Hotelier-Vereins SHV, welche sich jetzt um die Verteilung kümmern will, hat *Robert Infanger,* den Präsidenten der Geschäftsprüfungskommission, damit beauftragt, ein Verteilungskonzept auszuarbeiten. Entscheidungen sollen im Januar fallen. Anfragen über die Spendenaktion sind an die Mitglieder der Verbandsleitung zu richten. *r.*

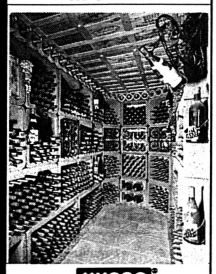
HOT-TELL

Accor an Pannonia beteiligt. Die französisch geführte Hotelgruppe Accor beteiligt sich mit 36,4 Prozent am Kapital der Holding der ungarischen Hotelgruppe Pannonia und wird in Management- und Entwicklungsfragen zukünftig Pannonia unterstützen. Pannonia bewirtschaftet 21 Hotels mittlerer und gehobener Kategorie: 16 in Ungarn, 3 in Deutschland, 1 in Österreich. Die Hotel der Gruppe Pannonia sollen im Laufe der kommenden fünf Jahre die Markennamen der traditionellen Accor-Hotellerie übernehmen. Dafür übernimmt Pannonia die Bewirtschaftung der drei Hotels der Marke Mercure in Österreich und erhält dort die Exklusivität für die Marke. Pannonia beschäftigt 3000 Mitarbeiter und erzielte nach Accor-Angaben 1992 einen Umsatz von rund 100 Millionen Franken. Unter Führung von Accor wurde mit Beteiligung der EBRD (European Bank for Reconstruction and Development) ein Konsortium geschafften, das vom ungarischen Staat 51 Prozent der Pannonia-Anteile erworben hat.

*

Minotels Hotelführer 1994/95 erschienen. Im neuen nationalen Hotelguide werden die 104 Mitgliedhotels in Farbe beschrieben. Jedes Hotel - Zwei bis Vier-Stern - wird mit Foto vorgestellt. Als Pauschalangebote werden Gastronomische Ausflüge, Regionale Etappen und eine ganze Palette von Wochenenden und Wochenaufenthalten, die Hotelaufenthalte mit Extremsport verbinden: Tauchen, Rafting, Hot-Dog, Gleitschirm, Fallschirmspringen, etc.

REKLAME

WEINGESTELLE
MULTI™

HYPRO
Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33

Welcome-Party in Arosa

Das erste Fest gehört den Mitarbeitern

Miteinander geht vieles besser. Um das Miteinander zwischen Einheimischen und Saisonaufenthaltern, Tourismusvertretern und Hotelangestellten zu fördern und ein erstes Kennenlernen anfangs Saison zu erleichtern, engagiert man sich in Arosa seit einigen Jahren. Am vergangenen Montag fand im Aroser Kursaal bereits zum vierten Mal eine Welcome-Party statt. Eingeladen dazu hatten die touristischen Leistungsträger, die sich den Hotelmitarbeitern kurz in Wort und Bild vorstellten, bevor die «Roaring Sixties» und DJ Andy T. in Aktion bzw. Funktion traten. Die Einladung durch den Kurverein richtete sich «an alle, die mit ihrer Herzlichkeit, ihrer kompetenten Auskunft und Hilfsbereitschaft den Gästen zu einem unvergesslichen Ferienauftenthalt in Arosa zu verhelfen möchten.» Einheimische können dazu in gleicher Weise beitragen wie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Hotels und Restaurants.

Kleine Einführung in Sportarten, die vor allem den Saisonniers kaum bekannt sind, wie etwa Curling. *Fotos: Franz Spanny*

*

Um den an der «Front» tätigen Hotelangestellten - vor allem jenen, die hier erstmals eine Wintersaison in Angriff nehmen - den Einstieg zu erleichtern, wurden zwei Besichtigungstouren durch das Dorf von Donat Aebli, Stellvertreter des Kurdirektors, begleitet. Dreissig vorwiegend an der Reception eines Hotels im Einsatz stehende Arosa-Neulinge erhielten so einen persönlichen Einblick in die vielfältigen Dienstleistungen, die beispielsweise am Bahnhof erbracht werden. Ferner standen das Langlaufzentrum, die Eissportanlagen und die In-Golf-Anlage auf dem Besichtigungsprogramm. «Wir legen grossen Wert darauf, dass in Arosa auch die Informationsqualität stimmt», bekräftigt Donat Aebli. Dazu gehört nun einmal auch, den Gast komptetent und aus eigene Erleben beraten zu können, wie er das Beste aus einem Ferientag in Arosa machen kann, sollte das Wetter für einmal nicht zum Skifahren locken. Alternativen wären zu finden beim Eislaufen, Curling oder Eisstockschiessen in der Eissporthalle, bei der Partie In-Golf über 18 Holes, oder aber auch bei einem Abstecher von der Piste auf die Langlaufloipe. In zwei Stunden konnten alle diese Anlagen besichtigt werden und man/frau ist nun in der Lage, dem Gast nicht aus dem hohlen Bauch heraus, sondern aus eigener Kenntnis Auskunft geben zu können.

Auch die Polizei informierte am Workshop die Neunkömmlinge über ihre Anliegen.

*

Dass diese erstmals durchgeführte Besichtigungstour ein wichtiger Schritt zur Verbesserung der Gästebetreuung ist, stellt Isabella Petutsching, zweiter Chef de Reception im Grand Hotel Tschuggen, unter Beweis. «Ich nehme nun schon die fünfte Wintersaison in Arosa in Angriff, aber ich habe die In-Golf-Anlage noch nie gesehen», gesteht die charmante Österreicherin aus Bad Hofgastein, die wie viele andere an dieser Exkursion in ihrer Freizeit teilnahm. Monica Meier, Aide du Patron im Hotel Belvedere, ist überzeugt: «Was ich heute alles gesehen habe, hilft mir bestimmt viel bei der Betreuung unserer Gäste.» Besonders beeindruckt war die Studentin and er Hotelfachschule in Luzern vom Augenschein im Langlaufzentrum und im In-Golf. «Es wäre auch noch interessant gewesen, etwas von den beliebten Kutschenfahrten zu erleben», meint sie. Aber eben, zwei Stunden vergehen wie im Flug, «und wir müssen auch auf die Arbeitszeiten Rücksicht nehmen, deshalb haben wir auch eine Rundtour am Vormittag und eine am Nachmittag durchgeführt», so Donat Aebli.

*

Am Abend wurde an Informationsständen im Foyer des Kursaals eingehend über all das informiert, was es alles braucht, damit ein Aufenthalt in Arosa für einen Gast zum Erlebnis wird. Das beginnt bereits beim effizient arbeitenden Kurverein, der nun endlich neue Räumlichkeiten beziehen konnte, und geht bis hin zu den vielfältigen Dienstleistungen der Aroser Bergbahnen, die ja nicht nur für einen bequemen und sicheren Transport ins Skigebiet, sondern auch für stets maximal präparierte Pisten besorgt sind.

*

Seinen Abschluss fand dieser Informationstag mit der Welcome-Party bei freiem Eintritt, bei der man bis weit in die Morgenstunden hinein tanzen, plaudern und sich unterhalten konnte. Man soll Feste feiern, solange noch Zeit dazu ist, sagt man sich in Arosa. In den nächsten Wochen und Monaten wird dies nicht mehr der Fall sein, denn dann gehört Arosa ganz seinen Gästen... ***Franz Spanny***

BFS-Statistik Sommerhalbjahr 93

Die Hotelbetten-Belegung bleibt auf Talfahrt

Die vom Bundesamt für Statistik (BFS) durchgeführte Vollerhebung bei den Schweizer Hotels ergab für das Sommerhalbjahr 93 18,82 Millionen Übernachtungen. Damit wurden 714 000 (-3,7%) weniger Logiernächte als in der entsprechenden Vorjahresperiode registriert. Die bereits in den Sommerhalbjahren 91 und 92 einsetzende negative Entwicklung setzte sich fort.

URS MANZ

Die Schweizer buchten im Sommerhalbjahr 93 (Mai - Oktober) 7,40 Millionen Hotelübernachtungen im eigenen Land, 396 000 oder 5,1 Prozent weniger als im Vorjahr. Die Binnennachfrage erreichte den tiefsten Stand seit 1976. Unwetter und Billigreiseangebote ins Ausland dürften nebst der schlechten Wirtschaftslage die Hauptgründe für diesen Frequenzeinbruch gewesen sein, wie *Lorenz Schläfli,* Abteilungsleiter Volkswirtschaft beim Schweizer Hotelier-Verein, festhält.

Rückgang um 2,7 Prozent

Die ausländischen Gäste buchten in der Berichtsperiode in den schweizerischen Hotelbetrieben 11,42 Millionen Übernachtungen, was einem Rückgang von 318 000 Logiernächten (-2,7%) entspricht. Sowohl die europäischen als auch die aussereuropäischen Gäste erschienen weniger zahlreich. Die Europäer buchten 8,27 Millionen Hotelübernachtungen (-287 000 Logiernächte/-3,4%), wobei der Rückgang bei den Italienern (-176 000/-23%) und Briten (-96 000/-8,5%) besonders deutlich ins Gewicht fiel. Neben der weltweiten Rezession dürften insbesondere die Verteuerung des Schweizer Frankens die Nachfrage nach Ferien in der Schweiz gedämpft haben, wie Schläfli bestätigt. Weniger Gäste erschienen auch aus Schweden (-33 000/-25%), Spanien (-31 000/-12%) und aus Frankreich (-27 000/-3,6%). Zahlreicher vertreten als noch vor einem Jahr waren die Belgier und die Niederländer (+31 000/+6,0% bzw. +30 000/+5,9%), während die Nachfrage aus Deutschland stagnierte. Das aussereuropäische Nachfrage verminderte sich um 31 000 (-1,0%) auf 3,15 Millionen Übernachtungen. Insbesondere die Gäste aus den USA reiste weniger in die Schweiz als vor einem Jahr (-54 000/-4,1%), während die Nachfrage der Japaner stagnierte.

Negative regionale Entwicklung

Die einheimischen Gäste waren auch im Sommerhalbjahr 93 die wichtigste Gästegruppe der Schweizer Hotellerie. Sie vereinigten knapp 40 Prozent der Hotelübernachtungen auf sich. Es folgten die Gäste aus Deutschland (20%), den USA (6,7%), Grossbritannien (5,5%), Frankreich (3,8%), Italien (3,2%), Japan (3,0%), Belgien (2,9%) und aus den Niederlanden (2,8%).
Wie das BFS weiter mitteilt, registrierte nur gerade der Kanton Genf mehr Hotelübernachtungen als in der Sommersaison 1992 (+7200/+0,6%). Massive Einbussen verzeichneten die Zentralschweiz (-128 000/-5,4%), das Tessin (-121 000/-5,3%), das Berner Oberland (-93 000/-3,9%) und die Nordwestschweiz (-85 000/-8,3%). Deutlich unter dem Vorjahresstand blieb auch das Wallis (-54 000/-2,7%), die Ostschweiz (-54 000/-4,5%), das Berner Mittelland (-52 000/-8,3%) und das Bündnerland (-50 000/-1,8%).

SWISSORAMA

Berner Oberland

Nachdem vergangenen Herbst im Skigebiet auf dem **Hasliberg** für eine Weltcup-Veranstaltung im Freestyle Pistenplanierungen ohne Baubewilligung an die Hand genommen wurden, hat der Kanton Bern **Strafklage** gegen das verantwortliche Organisationskomitee eingereicht. Dennoch dürfte die Austragung der Weltcup-Prüfungen, die für das Skigebiet einige Bedeutung haben, nicht gefährdet sein. *PG*

Zürich

Der Zürcher Stadtrat möchte die **Gebühr für die Innenstadtparkplätze massiv erhöhen**. Der Parkieringstarif soll pro halbe Stunde auf 2.50 Franken erhöht werden, wobei für die erste halbe Stunde lediglich die Parkingmetergebühr verlangt würde. Eine zweistündige City-Parkdauer würde demzufolge neu mit 9.50 Franken zu Buche schlagen. Da der Gemeinderat, die Stadtzürcher Legislative, keine Einigung über das Geschäft erzielte, eine Ratsmehrheit jedoch für einen Volksentscheid plädierte, wurde der Entscheid vertagt. Das letzte Wort werden somit wahrscheinlich im kommenden Jahr die Stimmbürger haben. *MM*

Graubünden

Der **Kur- und Verkehrsverein Davos** hat ein neues Aushängeschild. Mit Aufwendungen von einer halben Million Franken wurde das **Informationsbüro** an der Promenade komplett **neu gestaltet.** Aus der einst düsteren Schalterhalle wurde ein mit zeitgemässer Infrastruktur ausgerüstetes Infobüro, in dem helle Farben und Ahornholz dominieren. «Unser Info-Team hat jetzt endlich gute, moderne und hochtechnisierte Arbeitsplätze und kann unsere Gäste in freundlicher Atmosphäre optimal betreuen», freut sich *Bruno Gerber,* der Direktor des Kur- und Verkehrsvereins Davos. *FS*

Basel

Basel ist eine **Museumsstadt mit Weltruf.** Unter den über dreissig Museen - vom Antiken-Museum, Völkerkunde-Museum, Naturhistorischen Museum bis zum Historischen Museum und dem weltbekannten Kunstmuseum finden sich einige Perlen. Angesichts der **Finanzkrise** von Basel-Stadt sollen nun auch die Museen unter die Sparschraube kommen. Zielvorgabe: 15 Prozent des Budgets 1993, was im Klartext 4,5 Millionen Franken pro Jahr heisst, die voraussichtlich ab 1996 nicht mehr zur Verfügung stehen. Kein Wunder kommt in der Kulturstadt die Angst auf, dass Museen geschlossen werden und die wissenschaftliche Bearbeitung der wertvollen Sammlungen zurückgestuft wird. Gegen diese «Bedrohungslage» hat sich im Kantonsparlament eine Museums-Lobby mit zehn Parlamentariern aus allen Parteien gebildet. Ihr Sprecher, *Markus Kutter,* sagte, dass der Staat über Generationen gesammeltes Kulturgut wegen einer momentanen Finanzkrise nicht gefährden dürfe. *IA*

«Was legen Sie dem Schweizer Tourismus und der Hotellerie unter den Tannenbaum? Was wünschen Sie Ihren Branchenkollegen für das kommende Jahr 1994?» Dies haben wir einige Hoteliers und Tourismusfachleute gefragt. Wir haben die unterschiedlichsten Antworten erhalten, lustige, kritische und zu beherzigende.

DIE REDAKTION

«Ich wünsche mir den reduzierten Mehrwertsteuersatz für den Logement-Bereich, weniger Bürokratie und unsoziale Verfügungen bei der Beschaffung von Saisonbewilligungen; konkret gesagt, die unsoziale Abschiebung langjähriger Mitarbeiter aus ex-Jugoslawien im kommenden Jahr.»

ARMIN SCHOCH, Direktor Hotel Belvaval, Scuol

«Je souhaite que l'on mette fin au dumping des prix hôteliers. Par cette pratique, l'hôtelier perd sa crédibilité aux yeux du client et la qualité baisse. D'autre part, la Suisse est très statique. Elle manque de créativité. Je souhaite donc que le tourisme helvétique se montre plus ouvert vers l'extérieur et qu'il véhicule l'image d'une hôtellerie dynamique.»

MICHÈLE LIECHTI, directrice de l'Hôtel Chaumont et Golf, Chaumont (NE)

«Ich wünsche dem Schweizer Tourismus und der Hotellerie möglichst viele lustige, fröhliche und aufgestellte Schweizer Mitarbeiter.»

HANS-PETER RUBI, Geschäftsführer der E&G Hotels & Restaurants

«Schnee bis Ostern – Sonne bis November – freundliche Gesichter – täglich 20 Minuten für ein Mitarbeitergespräch – und: vermehrt zielorientiertes statt problemorientiertes Denken der Berufsverbände. Dies alles wünsch' ich mir.»

KURT IMHOF, Direktor Schweizerische Hotelfachschule Luzern

«Ich wünsche mir eine stabile Wirtschaft, die es unseren Gästen erlaubt, die Schweizer Hotels privat und geschäftlich aufzusuchen. Das Cliché von einer teuren Schweiz soll aufgehoben werden.»

ANDRÉ WERNER, Direktor des Hotel Euler in Basel

«Ich wünsche mir, dass der Film «Die Direktorin» nicht noch mehr Tages- und Wochenendausflugsverkehr, Car- und Autotouristen anzieht, sondern gesamtschweizerisch mehr umweltbewusste und sanfte Touristen.»

MANUELA SIDLER, Direktionsassistentin Verkehrsverein Bergün

«Mein Wunsch ist eine konsequent verbesserte Imagepflege der Schweizer Hotellerie verbunden mit dem längst notwendigen, zumindest themenpolitischen, Schulterschluss des Schweizerischen Wirteverbandes und des Schweizer Hotellier-Vereins.»

Hilda Kteri-Stutz, Direktorin Hotel- und Kongresszentrum Thurgauerhof, Weinfelden

«Ich wünsche mir, dass wir 1994 einige heisse Eisen in eine gute Form bringen, dass innerhalb der Casinogesetzgebung nicht alle privaten Ideen und Initiativen abgewürgt werden, nicht überall und alles reglementiert wird, und zumindest ein geistiger Schritt in Richtung Europa unternommen wird.»

PETER ANRIG, Vizedirektor Schweizer Tourismus-Verband

«Wenn ich aus dem Fenster schaue und das weitgehend zerstörte Brig betrachte, ist mein Wunsch, die Vergangenheit endlich ruhen zu lassen und mit voller Kraft und Optimismus die Zukunft anzupacken, gemeinsam mit mehr jungen Leuten im Gastgewerbe fürs Gastgewerbe.»

ANDREA GEMMET, Besitzerin Stadthotel Simplon, Brig

«Je souhaite que les autorités politiques, fassent en sorte que les offices du tourisme soient les principaux bénéficiaires des recettes provenant, par exemple, des taxes de séjour. J'espère aussi que l'ONST puisse travailler davantage selon des principes de marketing et que l'hôtellerie soigne son accueil et applique des prix concurrentiels.»

JEAN-DENIS FLURY, directeur de l'Office du tourisme des Montagnes neuchâteloises

«J'espère que nous assisterons à une reprise des affaires, car, avec ses nouveaux produits, le tourisme peut profiter d'un marché existant. Il faut aussi espérer que les prestataires touristiques prennent davantage conscience de l'importance du tourisme et que l'on cesse, notamment, de réduire les ressources destinées à la promotion touristique.»

ERIC FAVRE, directeur de l'Hôtel Le Mirador, Mont-Pèlerin (VD)

«Das Christkind möchte doch so gut sein, und jedem in der Tourismusbranche fürs 1994 einen Spiegel neben die anderen Päckli legen... für mehr Ehrlichkeit!»

Bruno Franzen, Interhome-Chef, Zürich

«Das Christkind möge dem Schweizer Tourismus über dem Weihnachtsbaum blauen Himmel und strahlende Sonne bescheren, auf dem Weihnachtsbaum viel Pulverschnee und darunter keine gemütliche Dampfloki, sondern ein «Hay-(t)ek»-Stellwerk.»

ROMY BOHNENBLUST, Leiterin Swiss Alpine Promotion, Swissair

«Ich wünsche mir vom Christkind, dass es 1994 unsere Bundesbahnen einsehen lässt, wie sich mit Bahnankünften in Kloten so zwischen halb sechs und sechs am Wochenende viel Geld verdienen liesse.»

ERNST PREISWERK, Sales Manager, TEA Basel AG

«Mein sehnlichster Wunsch ans Christkind wäre, dass es den Schweizer Hoteliers die Augen für den eigenen Schweizer Markt öffnet. Damit sie, statt im Ausland teure Messen zu belegen, ihr Publikum auch an Inlandmessen treffen.»

MARIO PESSINA, Faircom AG Messe- und Kongressorganisation, Bern

«Ganz innig wünsche ich mir, dass das Christkind den spitzfedrigen Medienleuten, besonders jenen aus der Fachpresse, fürs kommende Jahr ein grosses Zusatzpaket Humor unters Tannenbäumchen legt.»

JACQUELINE FRISCHKNECHT, Presseverantwortliche Hotelplan, Zürich

Grafik htr/ML

Kommunikationstechnologie

Mit «Enter» in die Zukunft

Zwischen dem 12 und 14. Januar 1994 wird in Innsbruck die erste Fachmesse für Kommunikationstechnologien im Tourismus stattfinden. Dabei kommt eine völlig neue Kombination von Kongress und Fachmesse zum Zug.

FRED FETTNER

«Enter - Informations- und Kommunikationstechnologien im Tourismus» lautet der vollständige Titel der Veranstaltung, die Innsbruck Mitte Januar zum Treffpunkt zukunftsorientierter Touristiker machen soll. Thema sind unter anderem jene neuen Informations- und Kommunikationswege, die die Konsumgewohnheiten immer stärker prägen. Dieses Entstehen einer neuen Informationsebene in Wirtschaft und Gesellschaft bricht gewohnte Verhaltensmuster, gerade in der Freizeitwirtschaft. Hier ergeben sich dadurch auch neue Dimensionen der Präsentation. Selbst die Ansicht, dass Tourismus in Zukunft durch die Reise in virtuelle Welten ersetzt werden könnte, ist eine weitere Ebene dieser technischen Entwicklung und der Auseinandersetzung auf dieser Tagung im Innsbrucker Kongresshaus.

Der Fachkongresses Enter will Treffpunkt sein für Wissenschaftler und Praktiker, die sich intensiv mit dem Einfluss der neuen Technologien auf diese Tourismuswirtschaft und das Gästeverhalten auseinandersetzen. So lautet das Generalthema von diesem Part der Veranstaltung «Elektronische Märkte». Die Veranstalter «Congress Innsbruck» und «Tirol Werbung», deren Tochterunternehmen «TIS-Touristische Informations-Systeme» unbestritten eine ursache für die massive Förderung dieses Events ist, versuchen in der Programmgestaltung den Bedürfnissen eines klar definierten Publikums zu entsprechen.

Während sich ein Teil der Veranstaltung an Wissenschafter aus den Bereichen Mathematik, Informatik, Technik, Betriebswirtschaft und Marketing richtet, wird der umfangreichere und anwendungsorientierte Teil für Entscheidungsträger lokaler, regionaler, nationaler und internationaler Tourismusorganisationen konzipiert.

In der parallel zum Kongress stattfindenden Fachmesse erhalten die Besucher Gelegenheit, die Aussagen der Tagung mit den bereits erprobten Anwendungsbeispielen in Relation zu setzen.

Die Tagungsgebühren betragen für «Spätbucher» 270 Franken für zwei Tage und 775 für drei Tage.

HOT-TELL

12 Millionen für Hotel Lattmann. Das Hotel Lattmann in Bad Ragaz wurde vor kurzem von der St. Galler Kantonalbank zum Preis von 12,043 Millionen Franken ersteigert. Als Hauptgläubigerin war sie die einzige Bieterin und erhielt den Zuschlag. Das Hotel war im Besitz von *Edith Gerszt-Hübscher*, Chur gewesen. *Ernst Gasal*, der bietende Bankvertreter zeigte sich zu Gesprächen mit der Gemeinde und dem Verkehrsverein bereit.

*

Gersauer «Schwert» wieder scharf. Für 2,85 Mio. Franken hat der Hoteliers-sohn und Restaurantbesitzer in Küssnacht, *Franz Dörig*, das lange als Spekulationsobjekt benutzte Seehotel Schwert in Gersau SZ erworben. Für die vier Grundpfandgläubiger und die rund 70 weiteren Gläubiger ist der Verkauf allerdings nur ein Trostpflaster. Laut Luzerner Neusten Nachrichten habe das «Schwert» trotz Misswirtschaft einen «ausgezeichneten Ruf» genossen. Dörig will nun das Haus als Familienbetrieb führen.

*

Hilton contra Hilton. Der Rechtsstreit zwischen Hilton International Co. und Hilton Hotels Corp. geht bereits ins dritte Jahr. Hilton International beschuldigt Hilton Hotels Corp., mit ihrer ausländischen Gruppe Conrad Hotels gegen eine 1964 vereinbarte Abmachung zu verstossen, gemäss der die amerikanische Hilton Hotels Corp. von einer Expansion ausserhalb der USA absehen würde. Die Schadenersatzforderung beträgt 100 Millionen US Dollars.

Wintersport Frankreich

Ski France läuft langsam an

Nachdem der Abfahrtslauf von Val d'Isère wegen zu starken Schneefällen abgesagt werden musste, sind die Anfragen in den Verkehrsämtern der französischen Skistationen sprunghaft angestiegen. Endlich scheint wieder eine weisse Saison ins Haus zu stehen. Vor allem die kleinen Stationen in mittleren Höhenlagen sind dringend auf eine gute Saison angewiesen, denn sie sind, nach vier schlechten Wintern, hoffnungslos verschuldet.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Kein typischer französischer Retortenskiort - Valmorel - la Belle. *Foto: zvg*

Insbesondere die höher gelegenen grossen Skiorte haben auch heuer wieder in Aufstiegshilfen und Schneekanonen investiert (über 75 Millionen Schweizer Franken), allerdings wurde mehr modernisiert, als neu angelegt. Eine Ausnahme bildet Avoriaz, wo ein in Europa einmaliger nagelneuer Sechser-Sessellift eingeweiht wurde.

Der Graben zwischen den kleinen in Höhen um 1 000 Meter über Meer und den Grossen, oben in schneesicheren Lagen, die das Gros des Wintergeschäftes machen, wird immer grösser; allein die Orte im Tarentaisetal erzielten 42 Prozent des im Winter 1992/93 bei 950 Millionen Franken liegenden Gesamtumsatzes der Bergbahngesellschaften.

Entscheidende Saison

Für viele Kleine wird die diesjährige Saison über ihr Fortbestehen entscheiden, denn Départements und Regionen können nicht endlos Millionenschulden tilgen. Inzwischen werden erste Stimmen laut, die von Abmontieren der Liftanlagen in unrentablen Höhenlagen sprechen. Was die Reservierungen angeht, so führt der späte Ferienbeginn dazu, dass die Unterkünfte in der Weihnachtswoche nahezu leer stehen, während am Neujahr vor allem die Ferienwohnungen zu rund 80 Prozent ausgelastet sind; die Hotellerie hat es schwerer, hier liegt die Auslastung zwischen 60 und 70 Prozent. Im traditionellen Januarloch hofft man auf die Ausländer, deren Nachfrage bisher jedoch eher stagniert. Im Februar ist die zweite Ferienwoche nahezu ausgebucht, während in der ersten und der dritten Woche noch Plätze frei sind. Ganz allgemein spricht man beim Ferienwohnungs-Spezialisten Pierre et Vaccances derzeit von einem leichten Plus von 3 Prozent, auch bei Maeva entspricht der Reservierungsstand dem des Vorjahres und der Club Méditeranée meldet ein Plus von 5 Prozent für die Dörfer in hohen Lagen. Entscheidend wird der Monat März sein, für den bisher allerdings wenig Reservierungen vorliegen, denn die Osterferien in Frankreich kommen ein weiteres Mal zu spät, um die Ergebnisse der Wintersaison 1993/94 noch ernsthaft zu beeinflussen. Allgemeiner Trend: Man bucht in allerletzter Minute und versucht in zähen Verhandlungen Preissenkungen zu erreichen.

Internationale Tagungslandschaft Bodensee

EG-Mittel für die Euregio Bodensee

Nach nur knapp dreijährigem Bestehen hat die Werbegemeinschaft INTABO (Internationale Tagungslandschaft Bodensee) weit über ihre Region hinaus Anerkennung gefunden. In der Folge wird die INTABO, zu ihr gehört auch die Stadt St. Gallen, bis 1995 mit jährlich 40 000 D-Mark aus dem INTERREG-Programm der EG unterstützt.

SIGI SCHERRER

Die sechs INTABO-Partner St. Gallen, Bregenz, Lindau, Friedrichshafen, Konstanz und die Insel Mainau kooperieren seit drei Jahren mit Erfolg im Bereich der Tagungs- und Kongresswerbung. Zentrales Element dieser Werbegemeinschaft bildet die landschaftliche und kulturelle Vielfalt der Bodenseeregion, die trotzt des hart umkämpften Kongressmarktes angebotsmässig mithalten kann. Dies zeigte sich unter anderem während einer grossen Präsentation in Frankfurt, die seitens von Kongressveranstaltern und Firmen auf ein überdurchschnittliches Interesse stiess. Primär wird man sich also bemühen, die als Ferienziel populäre Gesamtregion verstärkt mit den Begriffen «Tagungen und Kongresse» in Verbindung zu bringen. Auch wenn bisher jeder der sechs Partner im Alleingang bereits wirksame Strategien entwickelt hat, sieht man in einer internationalen Zusammenarbeit wesentlich bessere Chancen zur Verwirklichung der lang- und mittelfristigen Marketingziele.

Abwanderung verhindern

Der Sprecher der Werbegemeinschaft, *Hans Stübner*, Verkehrsdirektor von Lindau, hält dann auch fest: «Wir wollen durch unsere Kooperation verhindern, dass Tagungen in andere Regionen abwandern.» Konkret bedeutet das, dass überlastete Kongressorte Anfragen automatisch an die anderen INTABO-Mitglieder weiterleiten, die mit ihrem Angebot einspringen.

Zudem ist auf kommenden Jahresbeginn eine intensive Bearbeitung des Schweizer Tagungsmarktes geplant, begleitet von einer Medienkampagne und einer Präsentation in Zürich. Als Wettbewerbsvorteil gegenüber grossstädtischen Konkurrenten wird den Entscheidungsträgern, die für die Organisation von Tagungen und Kongressen verantwortlich sind, das «landschaftliche Ambiente» der Bodenseeregion verdeutlicht.

Gleichzeitig wird — sozusagen hinter den Kulissen — bei kommunalen und touristischen Institutionen rund um den See in eigener Sache geworben, um einerseits die Akzeptanz der «Sechser-Gemeinschaft» zu fördern, andererseits um für ihre fremdenverkehrspolitische Langzeitstrategie Goodwill zu schaffen. Denn im Sinne eines ausgewogenen Tourismus werde man seitens der INTABO besonders für die Vor- und Nachsaison Werbung machen.

Ortsmarketing im Vergleich

Weniger «Human Power» in Österreich

Diesen Sommer wurde die nun auch in Form einer Broschüre vorliegende Studie «Marketing-Arbeit der Verkehrsvereine» des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus der Uni Bern (FIF) vorgestellt. Diese Untersuchung basiert in ihren Fragestellungen im wesentlichen auf einer gleichartigen Untersuchung der Edinger-Tourismus-Beratung in Österreich. Das ähnliche Untersuchungsdesign ermöglicht jetzt einen Vergleich der Ergebnisse.

FRED FETTNER

Eine Kernaussage der österreichischen Edinger-Studie ist, dass «die für die Marktbearbeitung verbleibenden Mittel eines Verkehrsvereins oft weniger als ein Drittel des Gesamtbudgets betragen». Lediglich ein Drittel der österreichischen Orte kommen über diesen bescheidenen Anteil von etwa 35 Prozent hinaus. Hatte diese Erkenntnis in Österreich noch für Aufregung gesorgt, so zeigt sich, dass die Schweiz noch schlechter dasteht: In beinahe 30 Prozent der untersuchten Gemeinden beträgt das Marketing-Budget maximal 15 Prozent des Gesamtbudgets, in Österreich ist dies nur bei 13 Prozent der Orte der Fall.

Ein weiterer markanter Unterschied zwischen den beiden «Lieblingsfeinden» Österreich und Schweiz ist bei der Geschäftsführung der Verkehrsverbände zu finden: Ein Fünftel der österreichischen Verkehrsvereins-Geschäftsführer ist weniger als ein Jahr im Amt, 59 Prozent weniger als fünf Jahre. In der Schweiz ist dieser Anteil mit 15 respektive 53 Prozent auffällig tiefer. *Jakob Edinger*, Projektleiter der österreichischen Studie und *Hansruedi Müller*, Direktor des FIF, sind sich indes einig, dass es drei bis fünf Jahre dauert, bis die Arbeit eines Verkehrsdirektors nachhaltig wirksam wird.

Verwalten statt vermarkten

Für *Sieghard Baier*, Präsident des Bundes Österreichischer Kur- und Tourismusdirektoren (BÖKT), ist die Schweizer Studie ein weiteres Indiz für die notwendige Festschreibung von «Mindestqualifikationen» für Tourismusdirektoren. Für Baier ist eines klar: «Ich merke oft: die Qualität unserer Schweizer Kollegen ist insgesamt besser». Zur Erhöhung des Niveaus in Österreich wäre laut Baier auch eine bessere Entlöhnung nötig.

Die geringe Bewertung des Tourismusdirektoren-Jobs zeigt sich auch in deren geringer Entscheidungsbefugnis: 25 000 Schilling (zirka 3 000 Franken) ist die durchschnittliche Grenze für eigenständige Budgetentscheidungen. Überdies werden die Verbände laut Edinger-Studie mit Nebenaufgaben überhäuft und schlicht zu Verwaltungsapparaten degradiert. Dabei sollten sie schlagkräftige Marketing-Organisationen sein.

Interesse an Verbänden sinkt

Edinger konstatiert ein sehr grosses Gefälle zwischen stärkeren und schwächeren Tourismusorganisationen; zugleich würde aber gerade die Kleinstrukturiertheit der Anbieter eine auf allen Ebenen effiziente örtliche Marketingarbeit notwendig machen. Doch das Interesse an den lokalen Tourismusverbänden nimmt drastisch ab: «Leitbetriebe» sowie Unternehmen, die in Ketten oder Angebotsgruppen eingebunden sind, glauben auf die örtliche Ebene verzichten zu können. Zudem seien in Österreich etwa die Hälfte der Tourismusverbände unter der Führung Branchenfremder, etwa von Bankbeamten, Lehrern oder Nachwuchspolitikern. Edinger sieht auch Privatisierungsversuche des Tourismusmarketings als «intellektuelle Spielereien», denn «egal ob öffentlich-rechtlich oder als GmbH; wichtig sind eine klare Leitlinie und engagierte Personen. Welcher vernünftige Produktionsbetrieb würde denn seine Verkaufsabteilung ausgliedern?» Zum Schluss noch ein überraschender Unterschied: Die Schweizer Tourismusdirektoren sind generell zufriedener. Die Österreicher waren mitten im Rekordsommer 1992 mit einem Urteil vorsichtig und nicht einmal die Hälfte war mit den Umsätzen zufrieden. In der Schweiz hielten indes nur 38 Prozent der Tourismusdirektoren die Umsätze für verbesserungsfähig....

TV-Serie «Die Direktorin»

«Madruns» wird bündnerisch

Der imaginäre Ferienort Madruns aus der in diesem Sommer produzierten Fernsehserie «Die Direktorin» wird zur 214. Bündner Gemeinde. Möglich wurde dies durch einen Sponsoring-Vertrag zwischen dem Verkehrsverein Graubünden und dem Schweizer Fernsehen DRS.

FRANZ SPANNY

Dreizehn von insgesamt 26 Folgen der vom Schweizer Fernsehen DRS in Koproduktion mit dem Zweiten Deutschen Fernsehen ZDF realisierten Serie «Die Direktorin» sind abgedreht. Sie werden im kommenden Jahr in der Schweiz und ab 1995 in Deutschland ausgestrahlt. Madruns, der imaginäre Ort des Geschehens, könnte eigentlich irgendwo im Alpengebiet liegen, auch wenn die Dreharbeiten im Bündner Ferienort Bergün stattfanden.

Durch einen sponsoringähnlichen Vertrag zwischen dem Verkehrsverein Graubünden (VVGR) und dem Schweizer Fernsehen DRS wurde «Madruns» zur 214. Bündner Gemeinde.

«Die ganze Serie hat durch diesen Vertrag, über den wir monatelang verhandelt haben, eine Bündnerische Prägung bekommen», freut sich VVGR-Direktor *Marco Hartmann*, «denn das Geschehen rund um «Die Direktorin» wird eindeutig in Graubünden angesiedelt.» Zum Ausdruck kommt dies durch die Verwendung von Bündner Spezialitäten wie Nusstorte oder Bündner Fleisch bei der Ausstattung der Szenerie, aber auch durch das Auftreten der Rhätischen Bahn und die namentliche Nennung der Nebenschauplätze der Handlung wie St. Moritz, Davos, Lenzerheide als Bündner Kur- und Sportorte. Dies war nicht selbstverständlich, sondern musste erst vertraglich geregelt — und auch entsprechend honoriert — werden. Der VVGR-Direktor ist überzeugt, dass eine für beide Seiten optimale Vereinbarung getroffen wurde, die Graubünden einen optimalen Auftritt in dieser Serie ermöglicht.

Ins Werbekonzept einbauen

Der Verkehrsverein Graubünden hat mit diesem Zusammenarbeitsvertrag mit dem Schweizer Fernsehen auch das Recht erworben, den Namen «Madruns» und den Titel «Die Direktorin» für seine Werbung einzusetzen. «Erfahrungen aus dem benachbarten Ausland haben deutlich gezeigt, dass das Interesse für eine Region durch solche Serien markant zunimmt, und ich bin überzeugt, dass Graubünden aus der Zusammenarbeit mit der «Direktorin» Nutzen ziehen kann», so Marco Hartmann. Man wird «Die Direktorin» auch in das Werbekonzept des VVGR einbauen und den durch diese Serie enorm zunehmenden Bekanntheitsgrad des Drehortes Bergün nutzen.

Skiwetter-Informationen per Fernsehen

Bewegte Wetterbilder aus den Skiregionen

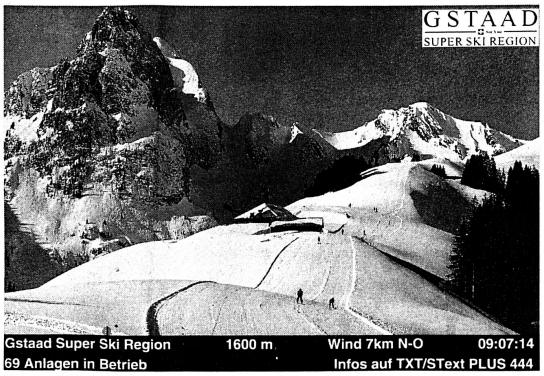
Seit dem 10. Dezember bieten der neue Fernsehsender S PLUS sowie die Sportkette eine neue Dienstleistung an: Bewegte Live-Wetterbilder aus acht Ski-Regionen mit zusätzlichen Informationen über Höhenlage, Temperatur, Wind sowie Anzahl der in Betrieb befindlichen Bergbahnen.

ISO AMBÜHL

Seit geraumer Zeit sendet der österreichische TV-Sender ORF 2 morgendliche Live-Panoramabilder aus den wichtigsten Skigebieten. Auch hierzulande bieten nun seit dem 10. Dezember die TV-Sender S Plus und Sportkette allmorgendlich diesen Service mit bewegten Live-TV-Wetterbildern an. Neben den Informationen auf den Panoramabildern können die Zuschauerinnen und Zuschauer noch zusätzliche News und Angebote der Skiorte über den Teletext abrufen.

Standbilder aus Skigebieten, also Bilder ohne Panorama-Schwenk, verbreitet zwar bereits seit 1991 das Topin-TV (Tourismus Picture Network-TV) der Zürcher Firma Wigra Marketing AG auf dem Servicekanal der Rediffusion AG in den Netzen von Zürich, St. Gallen, Biel und Bern sowie auf Kabelnetzen in Lausanne und in der Zentralschweiz. Beim Topin-TV handelt es sich um aktuelle Standbilder, die kostengünstig über Telefonleitungen in die Topin-Zentrale übermittelt werden.

Auf diese Weise seien keine teuren Leitungen und Richtstrahlverbindungen wie für bewegte TV-Bilder nötig, erklärt *Urs Asprion* von der Wigra Marketing AG, so dass die jährlichen Uebertragungskosten pro Ort auf lediglich rund 21 000 Franken zu stehen kommen.



Bewegte Bilder sollen Gäste aus dem In- und Ausland in die Schweizer Skiregionen locken. *Foto: zvg*

Projekt «Schweiz Vision»

Wesentlich mehr kostet hingegen das neue Projekt der «Schweiz Vision» TID AG (Davos), das in Zusammenarbeit mit PTT, SRG und Teletext entsteht: Da es sich um bewegte Bilder handelt, kommen die Kosten für die Übermittlung via Richtstrahl oder Glasfaserleitung in das Zürcher SRG-Studio pro Ort auf rund 80 000 Franken pro Jahr zu stehen, zuzüglich der einmaligen Grundinstallation der Kameraanlage von etwa 125 000 Franken.

Initianten des neuen Angebots waren verschiedene Bergbahn-Firmen der Schweiz unter Führung von *Arno Sgier*, Direktor der Davoser Parsennbahnen und jetzt auch Delegierter von «Schweiz Vision». Sein Wunsch wäre, dass mit der Zeit Bilder aus allen Feriengegenden der Schweiz gesendet werden, denn je lückenloser die Touristik-Regionen mitmachen, desto attraktiver ist «Schweiz Vision» für den potentiellen Gast. Grosse Lücken bestehen derzeit aber noch im Bereich der Zentralschweiz und des Wallis - bis jetzt nehmen lediglich acht Stationen an «Schweiz Vision» teil.

Positive Reaktionen

«Wir verhandeln mit anderen Orten und hoffen natürlich, dass nächstes Jahr noch mehr mitmachen», sagt *Hannes Treier*, Geschäftsführer von «Schweiz Vision». Erwünscht wären auch Städte oder Seegebiete. Einige Orte sind jedoch bereits beim Topin-TV dabei, scheuen die hohen Kosten oder warten ab. «Auch im Sommer bringen die TV-Bilder Nutzen», betont *Roland Lymann* aus Adelboden, «man sieht dann, wo die Nebeldecke liegt».

Stellt man auf einen Test mit Live-Bild-Informationen der Davos-Parsennbahnen und der Jungfrauregion vom letzten Jahr ab, dann dürfte dem Unternehmen Erfolg beschieden sein: Die Publikumsreaktionen seien durchwegs positiv gewesen, betont *Peter Wenger*, Werbeleiter der Jungfraubahnen. Ehrliche und unverfälschte Informationen über die tatsächliche Wetterlage lassen die Gäste bereits zu Hause oder im Hotel wissen, welche Verhältnisse im Skigebiet herrschen.

Start «Schweiz Vision»

In der Startsaison von «Schweiz Vision» machen folgende Skigebiete mit:
- Alpes Vaudoises (Les Diablerets, Gryon, Leysin, Les Mosses, Villars)
- Gstaad Super Skiregion
- Adelboden-Lenk
- Jungfrauregion (Mürren, Wengen, Grindelwald)
- Savognin mit Riom-Parsonz
- Lenzerheide-Valbella-Parpan-Churwalden
- Oberengadin (St. Moritz, Silvaplana, Pontresina u.a.)
- Davos-Parsenn

Die Ausstrahlung erfolgt täglich vom 10. Dezember bis zum 31. Januar 1994 um 8 Uhr, 8.30 Uhr, 9 Uhr und 10 Uhr. Ab dem 1. Februar bis zum Saisonschluss am 17. April startet «Schweiz Vision» bereits um 7 Uhr und sendet dann jeweils zu jeder Stunde bis 10 Uhr. Die Sommersaison beginn am 26. Juni 1994. *IA/r.*

Verkehrsverein Bern

Fast 10 Prozent weniger Logiernächte

Die Stadt Bern bildet mit einem Logiernächterückgang von 9,6 Prozent – in den letzten 10 Monaten – momentan das Schlusslicht der Schweizer Städte. Ein Trostpflaster: Das Budget für 1994 wird erstmals die 4-Millionen-Grenze überschreiten.

SUSANNE RICHARD

Der Rückgang des Geschäftsreiseverkehrs macht auch der Stadt Bern zu schaffen. Rückgänge sind dabei vor allem bei den Schweizer Gästen und während den Sommermonaten zu beklagen. Ebenfalls rückläufig sind die Frequenzen der Gäste aus den rezessionsgeplagten Nachbarländern Italien (-25 Prozent), Frankreich (-12 Prozent) und Spanien (-32 Prozent). Gestiegen sind dagegen die Logiernächtezahlen der Deutschen (+2 Prozent), der Amerikaner (+6,5 Prozent) und der Japaner (+12,3 Prozent). Diese Märkte waren besonders bearbeitet worden. Für 1993 erwartet *Walter Rösli*, Verkehrsdirektor von Bern, nun rund 435 000 Logiernächte und damit einen Rückgang um die 1992 prognostizierten 10 Prozent.

Aufgestockte Mittel

Trotz der schwierigen Lage kann der Verkehrsverein dank den aufgestockten Beiträgen von Stadt – statt 960 000 Franken 1,050 Millionen – und Kanton – statt 190 000 Franken 270 000 – mit einem Budget von 4,076 Millionen Franken ins Jahr 1994 steigen. Dafür werden zusätzlich allerdings auch 380 000 Franken aus den stillen Reserven aufgelöst.

Dank einem Beitrag aus dem touristischen Investitions-Anreiz-Programm des Kantons kann sich der Verkehrsverein gar ein 300 000-fränkiges Facelifting des Verkehrsbüro im Bahnhofgebäude leisten. Während der zweimonatigen Umbauphase wird das Verkehrsbüro im Informationsbüro der SBB zu Gast sein. Ein neues Gesicht wurde auch dem Sales-Handbuch für Gruppen- und Incentivereisen verpasst.

Einen Wechsel soll es bald beim Präsidium des Vereins geben: Der Mitgliederversammlung 1994 soll als Nachfolger des seit 14 Jahren amtierenden Präsidenten *Ernst Schmutz* neu *Mathias Tromp*, SVP-Stadtrat und Vizedirektor der Berner Alpenbahn Gesellschaft Bern-Lötschberg-Simplon-Bahn (BLS), vorgeschlagen werden. Schmutz würde 1995 zurücktreten. 1994 könnte Tromp in den Vorstand und 1995 als Präsident gewählt werden.

INFO-TOUR

Von 32 auf 50 «Swissrent-a-Ski». Im nächsten Winter werden es bereits 50 Sportgeschäfte (Eröffnungsjahr 32 Geschäfte) in der Schweiz sein, die dem Skimietsystem «Swissrent-a-ski» angeschlossen sind. Zum erweiterten Leistungsangebot gehören unter anderem der Gäste-Abholdienst mit einem Minibus, der die Leute ins Sportgeschäft fährt, ein Reservations-Service und Gratis-Skibenützung für Kinder unter sechs Jahren. Neu wird auch zum Preis von 250 statt 350 Franken ein Abo mit zehn Coupons von je 25 Franken angeboten. Die Coupons berechtigen zur Miete an zehn einzelnen Tagen. Das Abo ist während zwei Saisons gültig und in den Sportgeschäften und an den Ticket Corner des Schweizer Bankvereins erhältlich.

*

Winterwandern in Adelboden. Mit dem Winterwanderpass hat Adelboden einen preiswerten Schlüssel für mehr Ferienerlebnisse für Nicht-Skifahrer geschaffen: Für 104 Franken (Erwachsene) resp. 52 Franken (Kinder) geniessen die Inhaber dieses Wanderpasses während 7 Tagen freie Fahrt auf den innerörtlichen Buslinien und den Bergbahnen.

Kiloskifahren in Grächen

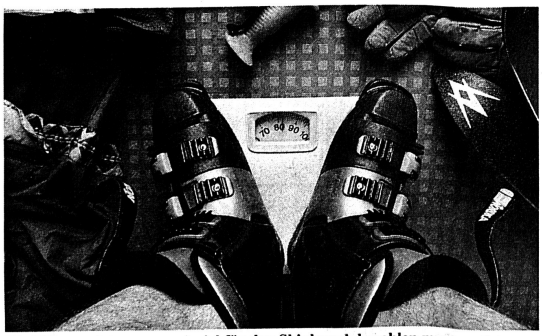
Die Waage bestimmt den Preis der Tageskarte

Üppige Weihnachtsessen lassen im Walliser Ferienort Grächen die Kassen klingeln: Skifahrer werden dort auf die Waage gestellt und bezahlen fürs Skifahren den «Kilopreis».

BETTINA MUTTER

Vom Januarloch-Sonderangebot (8. bis 29. Januar) in Grächen, dem Kiloskifahren, sollen alle profitieren. Denn: Der Slogan «des einen Lust – des andern Frust» gilt in Grächen nicht. Der Walliser Ferienort, der inskünftig nicht mehr nur mit der längsten Sonnenscheindauer des Tales wirbt, versucht mit dieser exklusiven Idee das bislang unvermeindliche Januarloch zu stopfen. Kurdirektor *Peter Dvorak* stellt damit unter Beweis, dass modernes Marketing vor allem nicht um orginelle Ideen verlegen sein darf.

Die Idee des Kiloskifahrens wird vom örtlichen Verkehrsverein in Zusammenarbeit mit der Bergbahnen Grächen AG durchgeführt und ist so simpel wie lustig: Ab Anfang Januar steht an der Talstation der Gondelbahn und im Verkehrsbüro eine Personenwaage. Mit Hilfe einer einfachen Berechnungsart legt der Gast den Preis seiner Tageskarte oder seines Wochenaufenthaltes indirekt selber fest: Körpergewicht in Kilogramm multipliziert mit dem Grundpreis von 40 Rappen pro Kilogramm. Sechzig Kilogramm schwere oder leichte Skifahrer erobern die Grächener Pisten demnach für 24 Franken pro Tag. «Wir wollen niemanden diskriminieren», betont *Thomas Gurzeler*, Direktor der Bergbahnen. Deshalb fährt das Gewicht oberhalb der 80 Kilogramm-Grenze gratis mit. Für Kinder bis 16 Jahre liegt diese Limite bei 50 Kilogramm.



Die Waage zeigt an, wer wieviel für den Skiplausch bezahlen muss... *Foto: zvg*

Auch Hotelpreis pro Kilogramm

Und: Ein Kilogramm Hotelzimmer samt Skiplausch kostet 1.30 Franken im Dreisternhotel. Wer hingegen mit zwei Sternen vorlieb nimmt, erhält bei gleichem Kilopreis zum Après-Ski-Plausch eine Flasche besten Walliser Weins. Damit sich die ganz Schlauen nun nicht permanent und vor Kälte schlotternd im Badeanzug auf die Waage stellen, haben die Verantwortlichen vorgesorgt. An der Gondelbahn stellt man sich im Skianzug mit Skischuhen auf die Waage; im Hotel und Verkehrsbüro wird der übliche Freizeitlook mit Schuhen akzeptiert.

Auch im Wallis, wo Sonne und Schnee beinahe selbstverständlich sind, braucht es immer originellere Ideen, um dem Gast zu gefallen.

REKLAME

Eduardo Crivelli, Hotel Carlton Elite, Zürich, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE ATAG INFORMATIK AG

Telefon 01 810 53 00
Glattbrugg, Basel, Bern, Brugg, Langenthal, Luzern, Lausanne

Best Western

der Krone verpflichtet

In über 70 Best Western Swiss Hotels freuen sich unsere tüchtigen und dienstbereiten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf unser neues Erscheinungsbild und auf die neue Krone.

Ihre Berufsfreude und ihr Qualitätsbewusstsein sind die Schwungkraft unserer Häuser und Garant für den guten Ruf unserer Hotels. Durch ihre Einsatzfreudigkeit und die Motivation bleibt die Krone auch in ihrer neuen Form **das** Gütezeichen.

Sie verpflichten uns zu grossem Dank und zu mutigem Kurshalten in die Zukunft. Gemeinsam sind wir stark.
Mit ihnen haben wir Glück, und ihnen wünschen wir viel Glück für 1994.

Couronne oblige...

Dans plus de 70 Best Western Swiss Hotels, nos collaboratrices et collaborateurs attentionnés et efficaces se félicitent de notre nouveau logo et de sa nouvelle couronne.

Leur sourire au travail et leur engagement sont le moteur de nos maisons et garantissent la renommée de nos hôtels. Grâce à leur dynamisme et leur motivation, la nouvelle couronne reste **le** label de qualité.

Nous les remercions de tout cœur. Ensemble, nous sommes forts.
Nous avons de la chance de les avoir et nous leur souhaitons beaucoup de bonheur en 1994.

Im Namen der Mitglieder – Au nom de nos membres

Roland W. Jaeger
Präsident/Président

Peter Hürlimann
Direktor/Directeur

BEST WESTERN SWISS HOTELS

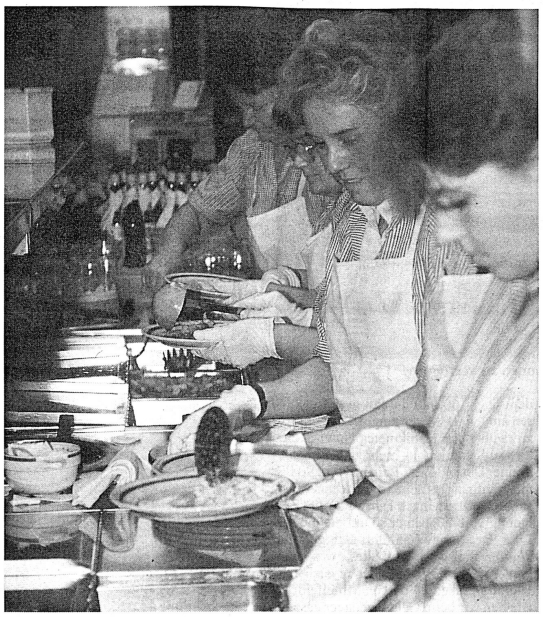
Best Western WORLDWIDE HOTELS

SV-Service

Bundespräsidenten-Feier im Personalrestaurant

«Eine Feier im Rahmen der gegenwärtigen Finanzverhältnisse», hatte sich Bundespräsident Otto Stich gewünscht. Und die Gastgeberin, Stichs Heimatgemeinde Dornach, lud die 600 Gäste ins Personalrestaurant der Metallwerke AG. Mit der Wahl dieses vom SV-Service geführten Lokals wurde der Wunsch nach Bescheidenheit respektiert, sowie gastronomisch und ökologisch auf sicher gesetzt, denn der SV-Service hat eine steile Karriere hinter sich.

KATHRIN MATHYS,
SILVIA PFENNIGER



Am Buffet des Personalrestaurants wird das Menu geschöpft und innert 20 Minuten den 600 Gästen serviert. *Fotos SV-Service*

Soldatenstube - Kantine - Personalrestaurant: So lauten die Etappen des SV-Service, der im letzten Jahr einen Umsatz von 358 Millionen Franken erreichte. Dass für die offizielle Feier von Bundespräsident *Otto Stich* und der von Ständeratspräsident *Riccardo Jagmetti* zwei SV-Service-Restaurants auserwählt wurden, überrascht nicht. Die Zeiten, wo die Kantinen-Küche von Gourmets noch herablassend belächelt wurden, sind vorbei. Der SV-Service, dessen Geschäftsleitung sich nach wie vor mehrheitlich in Frauenhand befindet, glänzte kürzlich wieder mit mehreren Gold-, Silber- und Bronce-Medaillen, die seine Köche und Patissiers am 3. Salon Culinaire anlässlich der Igeho 93 erwarben.

Gewiss mit der Veränderung der Arbeitswelt und dem Freizeitverhalten, haben sich die kulinarischen Ansprüche der Personalrestaurants generell gewandelt. Doch unverändert und nicht erst seit der Zeit der «Erlebnisgastronomie» gilt der Grundsatz des SV-Service: «Räumlichkeiten und gastronomisches Angebot so planen, dass Essen Spass macht und ganz nebenbei auch gesund ist.»

Nicht im «rein Kulinarischen» sah Betriebsleiter *Otto Bucher* die Herausforderung bei der Feier des Bundespräsidenten. Die 140 Kilogramm hausgemachter Spätzli hält Küchenchef *Franz Boppart* nicht einmal für erwähnenswert. Die Zubereitung des geschnetzelten Kalbfleisches «à la minute» schien im Vorfeld der Vorbereitungen auch ganz selbstverständlich. Da Otto Stich und die über 600 Gäste verspätet eintrafen, brauchte es in der Küche aber doch etwas Nerven. Besonders, weil sämtliche Gäste innert 20 Minuten serviert sein sollten. Doch die Zusammenarbeit der Küchenequipe mit den 25 Frauen und Männern von der Trachtentanzgruppe Hochwald, die mit der Bedienung beauftragt war, hat trotzdem bestens geklappt. Das bisschen Herzklopfen «wegen der hohen Gäste» war schnell verflogen. Am Schluss der Feier hat sich der Bundespräsident mit der «Verpflegungsequipe» fotografieren lassen und gelobt, dass alles genau seinen Wünschen entsprochen habe.

Das Erfolgsgeheimnis? «Permanente Weiterbildung und Schulung des Personals von der Basis bis zum Kader», erklärt SV-Service-Pressesprecherin *Anita Mötteli*. Kader wie Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen besuchen Weiterbildungskurse oder Fachkurse im SV-eigenen Bildungszentrum. Mit dem Programm «Schulung à la carte»* werden Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen innerbetrieblich und regelmässig geschult.

Die vorteilhaften Arbeitszeiten in den Personalrestaurants erleichtern dem SV-Service die Personalsuche. Mancher Koch, besonders der Familienvater weiss die geregelte Arbeitszeit zu schätzen, und dass er während dem Wochenende nur selten in der Küche stehen muss.

Ökologischer Trendsetter

Bei der Ökologie in der Gemeinschaftsgastronomie versteht sich der SV-Service als Trendsetter. Die deutliche Haltung des Unternehmens ist im Leitbild festgehalten und in einer kürzlich publizierten Broschüre «Ökologie in der Gemeinschaftsgastronomie» dokumentiert. Die darin beschriebenen acht Grundsätze sind beachtenswert und können richtungsweisend sein für andere Unternehmen, die auf der Suche nach neuen Lösungen und Wegen sind. Neu offeriert der SV-Service auch ein Öko-Beratungs-Telefon. Über das «Umwelttelefon» mit Nummer 01 385 52 72 werden die neusten Informationen zum Thema Abfall und Recycling, Büro-Ökologie, Energiesparen, Gesundheit und Umwelt, natürlich Gärtnern und Kompostieren, umweltgerecht Waschen und Putzen sowie Ratschläge angeboten. Die Nummer ist öffentlich.

Ausgesprochenes Ziel des SV-Service ist auch die Beeinflussung des Marktes, die mit einem Warenumsatz von jährlich rund 130 Millionen Franken nicht unerheblich ist. «Der SV-Service löst bei ökologisch sinnvollen Produkten einen Nachfragedruck aus», heisst einer der Grundsätze. «Wir sind überzeugt, dass in der Wirtschaft von morgen nur noch Firmen erfolgreich sein werden, die mit und für die Umwelt, nicht gegen sie arbeiten und produzieren», erklärt *Rosmari Huggenberger*, Vorsitzende der Geschäftsleitung.

*Konzepte sind erhältlich beim SV-Service, Bildungszentrum, Postfach, 8032 Zürich

Der Bundespräsident 1994 Otto Stich geniesst das Essen im Personalrestaurant.

Igeho-Special-Wettbewerb

Glücksfee *Stefanie Oswald* (rechts), Lehrling beim SHV hat für René Staub, ein Wochenende für zwei Personen im «Jungfrau Victoria» und für Annette Goss, ein Wochenende für zwei Personen im «Giardino» gezogen. Die *htr* gratuliert den Gewinnern, die persönlich benachrichtigt werden. *Foto: Andreas Messerli*

113 liebste Schweizer Hotels

Sieger in unserem Igeho-Special-Wettbewerb ist vorerst die Schweizer Hotellerie. Von 250 Teilnehmern wurden sage und schreibe 113 verschiedenene Hotels zum mindesten einmal als Lieblingshotel vorgeschlagen.

Die *hotel + touristik revue* wollte mit ihrem Wettbewerb in erster Linie die Kriterien, das heisst die Gründe erfahren, warum dieses oder jenes Hotel vorgezogen wird. «Direktor/Direktorin» oder «Hotelier/Hotelière» entpuppte sich als wichtigstes Kriterium bei einem Lieblingshotel. Es wurde 67 mal an erster Stelle genannt. Dicht gefolgt vom «Essen», das beim Lieblingshotel gemäss unserem Wettbewerb die zweitwichtigste Rolle spielt. Nur vier Stimmen weniger erhielt der «Service».

An diesen Resultaten zeichnet sich einmal mehr ab, welche enorm wichtige Rolle der Mensch im Gastgewerbe spielt. Zählt man neben dem Kader auch die für den Service Verantwortlichen dazu, wird der direkt vom Menschen bewirkte Einfluss fast doppelt so häufig betont wie das Essen im Lieblingshotel.

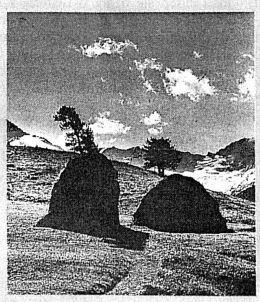
Wie das favorisierte Hotel gebaut ist oder im Detail aussieht, wurde nur von 24 Teilnehmern hervorgehoben. Dass das Aussehen eines Hotels trotzdem nicht zu unterschätzen ist, zeigen aber die Mehrfachnennungen deutlich. Denn bestimmt trägt auch die Architektur zur vielzitierten «Atmosphäre» bei, die der Gast in seinem Lieblingshotel erwartet. Allerdings ist «Atmosphäre» ein weiter und sehr persönlich gefärbter Begriff. Was genau mit der «richtigen» Atmosphäre oder mit dem oft benützten Lob «es stimmt» gemeint ist, lässt sich deshalb nicht genau berechnen und höchstens erraten. Und vielleicht ist es gut so: Denn jeder Hotelier und jede Hotelière müssen schliesslich seinen und ihren eigenen Weg finden, um für ihre Gäste das Lieblingshotel zu sein und zu bleiben. *SPF*

Marketing Fall Nr. 8

Fotos bringen die Seele zum Klingen

Im Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft» wird eine Lanze für starke, aussagekräftige Bilder gebrochen. Kritisiert wird dabei die häufig biedere Hausmannskost gastgewerblicher Prospekt-Fotos. Jetzt liegt ein Schwarzweiss-Prospekt vor, der die gewünschten Kriterien erfüllt.

PETER KÜHLER



Der Prospekt des Engadiner Hotels «Chesa Pool» im Format A 5 ist schwarz-auf-grau-auf-weiss gedruckt, auf Halbglanz-Papier. Es ist ein Prospekt, der es in sich hat und im eigentlichen Sinn «alternativ» ist. Viele «Musts» werden nicht beachtet. Auf dem Titelblatt fehlen sowohl der Ort, der Name des Hotels und eine Ansicht des Hauses. Stattdessen ein stimmungsvolles Bergsommer-Foto mit dem lapidaren Text «Es gibt Leute, die erzählen nicht einmal ihren besten Freunden, was im Fextal läuft».

Diese kleine Broschüre wird - wie eine Untergrund-Postille - von Gast zu Gast weitergereicht, bzw. man erhält sie auf Anfrage zusammen mit dem Kursprogramm des Hotels. Wie immer man zum Prospekt kommt (man kann ihn auch beim Hotel bestellen. . .), dieser Augenschmaus wird nicht weggeworfen, sondern weitergegeben - und löst damit die eine oder andere zusätzliche Reservation aus. Der Nutzen pro Exemplar des aufwendig gestalteten Prospekts ist somit überdurchschnittlich hoch.

Die Fotos allein sind das Blättern wert. Sie bestätigen, dass weniger oft mehr ist. Dass gute schwarz-weiss Fotos allemal mehr bewirken können, als durchschnittliche Allerwelts-Farbaufnahmen. In der täglichen vielfarbigen Kommunikationsflut ist diese Einfachheit und Bescheidenheit wohltuend - und bereitet auf feine Art die Lektüre des Textes vor.

Auch der Text hat es in sich. Keine sogleich erkennbare Gliederung, keine Headlines, keine «Gestaltung» - sondern schlichte 10-Punkt grosse Druckschrift. Beginnt man zu lesen, so hört man nicht mehr auf. Auf insgesamt 24 Seiten entfaltet sich die klare und unmissverständliche Botschaft: In diesem 35-Betten Haus ohne Sterne kann der Gast persönliche Gastfreundschaft erleben, hier kann er die Natur wiederentdecken, hier ist vergangene und Gegenwarts-Kultur allgegenwärtig.

Die Persönlichkeit spüren

Einige Zitate: «Gast sein. An- nicht bloss abschalten. An seinem Ferienort interessiert sein. Nichts müssen - nur dürfen. Bereits sein für Austausch und Begegnung.» Und: «Wir begegnen den Gästen ohne Hütchen, Schürzchen oder Frack, dafür persönlicher». Oder: «Viele Gäste empfinden das Weglassen überflüssiger Dienstleistungen als angenehm: Sie fühlen sich in freier, ungezwungener Atmosphäre.»

Raffiniert wird Lust gemacht auf die ruhigen Zeiten zwischen den Hochsaisons, Zeiten, «an denen die meisten erst an Ferien denken». Da ist die Rede von Bergfrühling, Frühsommer, Lärchenleuchten oder der Vorauserholung für Weihnachten, eben im Dezember. Dazu kommt ein reichhaltiges Themenangebot von der Spielwoche über das Wein- bis zum Nietzsche-Seminar.

Zur Einfachheit stehen

Das ist erfrischend - und aufmunternd. Warum muss ein Hotelprospekt aussehen wie der andere? Warum müssen wir immer die gleichen aufgeräumten Schlafzimmer, die leeren Speisesäle, die Saunen mit den obligaten Nackten sehen? Warum steht ein einfaches Hotel nicht zu seiner Einfachheit? In einem Hotel-Prospekt sollten wir auch etwas über die Kultur des Ortes, über die Persönlichkeit und die besonderen Absichten der Gastgeber erfahren. So wie in dem hier beschriebenen. Solche Informationen schätzt der Gast, damit kann man ihm auch zusätzliche Argumente für einen Besuch liefern.

Müssen es eigentlich – so muss man sich fragen – immer die sogenannt alternativen Hotels sein, die andere Wege einschlagen?

PS: Antworten auf die Fragen und weitere Informationen und Ideen zum Thema Hotelprospekt finden Sie auf Seiten 219 ff. im neuen Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft», zu beziehen beim Schweizer Hotelier-Verein in Bern.

Nutzfahrzeuge

Quadratisch, praktisch, gut: Kleintransporter

Im Hotel- und Gastgewerbe braucht man sie, jeder der viel transportiert, fährt sie – und kaum einer spricht über sie: Die Kleinsten in der Lasterhierarchie – die Kleintransporter.

WULF WEISSBACH

Gunther Sachs hat – welch noble Geste des Protests – in den 60er Jahren einen gefahren. Mehr Glamouröses lässt sich über Kleintransporter nicht berichten. Die Kisten sollen einfach nur funktionieren – jetzt und in Zukunft, die für die Kleinen gesichert ist. Steigende Verkehrsdichte, knapper Parkraum und hohe Spritpreise machen den Kleintransporter zum unverzichtbaren Bestandteil des Transportkonzepts im Hotel- und Restaurantgewerbe.

«Autos kauft man mit dem Herzen, weniger mit dem Verstand», erkannte schon vor Jahren Professor *Fiala*, Technikervorstand bei VW. Das stimmt für Polo, Porsche & Co. – bei Nutzfahrzeugen wird gerechnet. Aber vor der Neuanschaffung sollten grundsätzlich drei Fragen beantwortet werden:

● Frage 1: Was brauche ich wirklich? In diesem Fragenkomplex stehen folgende Themen zur Debatte: Was transportiere ich? Wie oft? Wie lange? Wo hauptsächlich – Kurzstrecke, Mittelstrecke, Langstrecke? Daraus ergibt sich: Wie gross muss mein Kleiner sein? Wieviel Ladevolumen benötige ich tatsächlich? Was ist wichtiger, Ladeflächenhöhe oder -länge?

Hat man erstmal ermittelt, was man braucht, kann man sich seinen Transporter nach Mass bestellen. Die meisten Hersteller bieten so viele Varianten an, dass man bereits von Massschneiderei sprechen kann – im Gegensatz zur automobilen Konfektion, die der Normalbürger fährt.

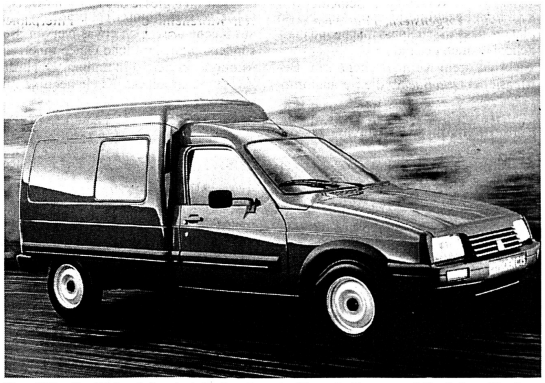
● Frage 2: Was darf er kosten? Weiss man, was man will, kann man ausrechnen, was das kostet. Der Steuerberater prüft die Frage der Finanzierung; dann wird der Händler nach dem Hauspreis gefragt. Der Kunde ist heute in der für ihn angenehmen Situation, dass er den Preis gestaltet – wer das nicht tut, ist selber schuld. Und wenn gar nichts mehr preislich geht, geht vielleicht noch ein Radio zum Sonderpreis.

● Frage 3: Wie fährt er sich? In den 70er Jahren erschien in den USA eine Studie über die Reparaturanfälligkeit von Firmenwagen. Ergebnis: Was sich schlecht fuhr, ging häufiger kaputt, beziehungsweise wurde häufiger bewusst oder unbewusst kaputt gefahren. Ein Fahrer, der sauer auf sein Auto ist, lässt seinen Ärger an ihm aus. Und dann, heisst es bald: Ab in die Werkstatt mit der Gurke. Damit das nicht passiert, hilft nur eines: Probefahren. Stimmt die Geräuschentwicklung? Federung zu weich, zu hart? Sind die Sitze richtig? Belüftung ok? Heizung gut? Vergleichende Tests können hier nur Hilfestellung geben – Probefahren für den, der später fahren soll, ist unersetzlich. Ihm muss das Auto passen – und was ihm passt, weiss kein Tester. Ein Sitz, der ihm zu hart ist, ist für einen Zwei-Zentner-Mann vielleicht ganz genau richtig…

Der Renault Express steht in vier Variationen zu Verfügung.

Der Nissan Sunny Van ist der einzige japanische Kleintransporter.

Der Fiat Fiorino gibt es als Kombi, Pick-up, Kastenwagen und Panorama.



Der Citroën C15 zeichnet sich durch gute Verarbeitung und funktionelle Ausstattung aus. *Fotos: zvg*

Edles Interieur im Angebot

Sind diese Fragen beantwortet, fragt man sich jetzt: Welcher darf es denn sein? Renault Express ist einer der beliebtesten Kleintransporter, und das kommt nicht von ungefähr. Wollte man jemandem den Begriff «Kleinlaster» erklären, muss man ihn nur in den Express setzen. Im Break, der je nach Ausführung von 17 750 bis 19 995 Franken kostet, wird man über Fahrkomfort und schon fast edel wirkendes Interieur staunen. In 14,5 Sekunden auf 100 Kilometer pro Stunde und 170 km/h Spitze sind des Guten reichlich. Ebenso wie die Zuladung – wer will, kann bis zu 550 Kilogramm verstauen. Vier Variationen stehen zur Wahl – der Express wird massgeschneidert. Selbst an eine Leiterklappe wurde gedacht – am hinteren Dachende kann man durch sie bequem Leitern, Latten und alles Lange einladen. Kritikpunkte: Wer über 1,90 Meter gross ist, wünscht sich einen Fahrersitz, der weiter nach hinten zu schieben ist. Und im unbeladenen Zustand geht es doch recht hart zu. Diese Komfortschwäche teilt der Express allerdings mit allen Kleinlastern – das hohe Zuladungvolumen fordert seinen Federungskomfort. Der Renault Express – das ist beste französische Küche auf Rädern, traditionell und ohne Schnörkel zubereitet.

Einziger Japaner

Wem der Sinn nach Exotischerem steht, der wird bei Nissan fündig. Der neue Sunny Van, der einzige japanische Kleintransporter auf dem Schweizer Markt, basiert auf dem bewährten Sunny, mit dem über 100 000 durchweg gut gefahren sind. 4,31 Meter lang, Ladevolumen zirka über drei Kubikmeter, Nutzlast zirka 580 Kilogramm – mehr als eine halbe Tonne. Der 1,6 Liter Benziner mit 90 PS mit Fünfganggetriebe ist ein kleiner rassanter Flitzer, je nach Fahrweise und Zuladung verbrauchen er so um die 6 bis 7 Liter. Der Sunny Van fährt sich gut und komfortabel, man hat alles, was man braucht. Preislich befindet er sich mit 19 950 Franken im oberen Mittelfeld.

Bleiben wir beim Geld – genauer gesagt, beim Kleingeld. Eine alte italienische Münze gab dem Kleinen von Fiat seinen Namen: Fiorino. Es gibt ihn als Kombi, Pick-up, Kastenwagen und – neu – Panorama. In ihm können auf einer hinteren Bank drei Personen Platz nehmen und dem Fahrer auf den Nacken sehen – die Seitenwände sind nämlich verkleidet. Für Preise ab 16 450 Franken gibt es viel Laster fürs Geld. Ladevolumen bis 3,2 Kubikmeter, Zuladung 500 Kilogramm – der klassische Halbtonner. Ladehöhe 49 Zentimeter – nicht nur kleine Italiener wissen das zu schätzen. Wendekreis knapp 10 Meter – sehr gut. Drei Motoren stehen zur Wahl – wer sich sonst nichts gönnt, dem sei der 1,7 Liter Benziner mit 75 PS empfohlen. Er macht das Auto zum schnellen, kleinen Spassmobil.

Spass muss sein – aber wie sieht es mit der Qualität aus? Fiat hat in den letzten Jahren ganz erhebliche Anstrengungen unternommen und gibt deshalb ein Jahr Garantie ohne Kilometerbegrenzung. Plus drei Jahre Lack-Garantie. Plus sechs Jahre Garantie gegen Durchrostung von Innen. Das ist allerhand. Das hört man gern und wünscht dem flotten Fiorino allzeit gute Fahrt und viele scharfe Kurven.

Besonderes ist Pflicht

Die hatten – und haben – die Autos von Citroën von Haus aus. Unvergessen die Déesse – die Göttliche, wie die DS 19 von ihren Verehrern genannt wurde. Citroën baute nie «normale» Autos – irgend etwas Besonderes war immer Pflicht. Auch beim C 15, dem, wie ihn Citroën selbst nennt, Kastenwagen. Und das hat er für 16 250 Franken auf dem Kasten: Zuladung zirka 550 Kilogramm, zirka 2,5 Kubikmeter Laderaum, Laderaumlänge 154 Zentimeter. Der vom BX abgeleitete Sauger-Diesel lässt es recht gemächlich angehen – dafür ist er robust und sparsam.

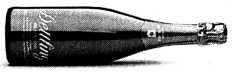
Ansonsten: Gute Verarbeitung, funktionelle und gut durchdachte Ausstattung. Ein guter Kasten – und wo liegt das Besondere? Genau da, wo man es bei Citroën erwartet: im Fahrkomfort. Vier McPherson Federbeine plus der längste Radstand seiner Klasse (2,74 Meter) ergeben einen Fahrkomfort, der im Bereich der Nutzfahrzeuge seinesgleichen sucht. Wir schlagen deshalb vor, den doch recht spröden Begriff «Kastenwagen» in Zukunft durch den Namen «Softy» zu ersetzen.

Leistungsvergleich der Modelle

	Renault Express	Nissan Sunny Van	Fiat Fiorino Restyling	Citroën C 15
Preis in Franken	17 750 bis 19 995	19 950	16 450 bis 18 250	16 250
Hubraum (cm³)	1389 bis 1870	1596	1580	1360
Leistung in kW/PS	44/60, 48/65, 59/80	66/90	55/75	55/75
Leergewicht (kg)	875 bis 960	1030	1040	900
Gesamtgewicht (kg)	1405 bis 1475	1610	1660	1660
Getriebe	5-Gang	5-Gang	5-Gang	5-Gang
Verbrauch ø	7,6 l	6,5 l	7,3 l	7,2 l
0 bis 100 km/h	14,5 sec.	11,5 sec.	12,5 sec.	15,3 sec.
Ladevolumen (m³)	2,5 bis 2,6	3	3,2	2,5
Höchstgeschwindigkeit	170 km/h	157 km/h	155 km/h	150 km/h

REKLAME

Wir gehen nicht mit der Zeit!



Obwohl wir in den vergangenen 126 Jahren natürlich ständig modernisiert haben. Aber wenn es um die Herstellung der Dettling-Schaumweine geht, sind wir ausgesprochen altmodisch.

Deshalb haben wir auch unseren Cuvée du Jubilé «Brut de Loire» in der aufwendigen Flaschengärung hergestellt und bis zur vollendeten Reife in unserem Felsenkeller St. Agathe gelagert. So wie es unsere Schaumweintradition eben vorschreibt.

Übrigens: Beim Flaschendesign pfeifen wir auf Tradition. Wir sind doch nicht von gestern.

Auf unser gemeinsames Wohl!

Dettling
WEINE & SPIRITUOSEN
Arnold Dettling, 6440 Brunnen

LEUZINGER

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

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

Verlag/Edition

Marketing: Stefan Sarbach.

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot.

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

Büchertips

Bücher zum Schenken – oder für den Umtausch

Für alle Panikkäufer, Unentschlossenen, Einfallslosen und sonstigen Dauergestressten, die am 23. immer noch nicht wissen, was sie verschenken könnten, bietet die *htr* Buchtips an. Nach Weihnachten gelten die folgenden Buchvorschläge für alle, die zum vierten Mal das Geisterhaus und andere «Leseschinken» geschenkt bekommen haben und jetzt eine Alternative zum Umtauschen suchen.

RICCARDA SCHÖN

Wer in die Moospinte in Münchenbuchsee bei *Oskar Marti* einkehrt, taucht für Stunden in die Vergangenheit ein. Erinnerungen an Grossmutterszeiten werden wach. Wörter wie Eingemachtes, Eingelegtes, Eingekochtes... begegnen einem. Vorratshaltung: Die Produkte verarbeiten, wenn die Natur sie bereitstellt, für Zeiten wenn die Natur sich zurückzieht. «Der Mensch ist ein Teil der Natur,» betont Oskar Marti, «nur hat er das vergessen. Er ist eigentlich genauso von den Jahreszeiten geprägt und abhängig wie eine Pflanze oder ein Tier, aber die meisten merken das nicht mehr. Sie leben total neben den Schuhen. Zum Beispiel vom Produktangebot: Weil fast alles jederzeit verfügbar ist, spüren sie nicht, was im Moment gerade richtig wäre und von der Natur bereitgestellt wird.» Diesem Manko abzuhelfen, hat Oskar Marti, auch der Poet am Herd genannt, ein Winterkochbuch herausgebracht. «Winter in der Küche», so der Titel des Buches ist der Auftakt eines Jahrezeitenzyklus, der in den folgenden Monaten erscheint. Das Buch ist in drei Kapitel, nach den Wintermonaten Dezember, Januar und Februar unterteilt. Jeder Feier- und Festtag, sowie die Sternzeichen samt Horoskop haben ihre Gerichte oder sogar ganze Menu-Vorschläge. Gedichte von *Christian Morgenstern, Paul Klee* oder Bauernregel und farbenfrohe Aquarelle von *Flavia Travaglini* begleiten die phantasievollen Rezepte. Zwischendrin erklärt Marti seltene Gemüse, wie Topinambur und seine beste Verwendung, gibt Tips wie was am Besten eingemacht werden kann und fordert auf, Gemüse als Nachspeisen zuzubereiten. Kleiner Tip: Der Fenchelcake ist ein wahres Gedicht.
Wertung: Wer ein ungewöhnliches Kochbuch mit verlorengegangen Erinnerungen, und Balsam für Seele, Augen und Magen sucht, hat einen kleinen Traum gefunden.

Oskar Marti, ein Poet am Herd, Winter in der Küche, Hallwag Verlag, 200 Seite, vierfarbig illustriert, 49 Franken.

Karikatur: Reinhold Löffler

Gesammelte Festmenus von Wolfram Siebeck

Aus einer ganz anderen Richtung kommt das Buch «Meine Festmenüs» von *Wolfram Siebeck.* Der bekannte, deutsche Gastrokritiker mit der spitzen Feder gibt jedes Jahr im «Zeitmagazin» Rezepte für die Festtage heraus. Die Rezepte stellen seit Jahren eine Alternative zum typisch deutsch-weihnachtlichen Gänsebraten-Kloss-Rotkraut-Einerlei dar. Da die herausgerissenen Rezepte mit der Zeit verloren gegangen sind, wurde die Zeit-Redaktion mit Anfragen überhäuft, wo man die Menu-Vorschläge wiederfinden könnte. Die Idee für das Buch war geboren. So sind zusammengefasst: 15 viergängige Menus bunt bebildert und auf edlen Cartier-Geschirr präsentiert. Jedes Gericht beschreibt Siebeck ausführlich mit Warenkunde, warum «kleine statt grosse Hummer», und optimale Zubereitungsart «ich giesse das Einweichwasser von Morcheln, durch ein Filterpapier (wegen dem Sand) in den Kochtopf. Der Sud enthält viel Aroma der Pilze». So erhält jeder Menu-Gang eine ganze Seite Beschreibung und ein Bild, auf der das Endresultat festgehalten ist.
Zusätzlich gibt es für jedes Menu eine detaillierte Weinempfehlung, die für jeden Gang einen entsprechenden Vorschlag parat hat.
Wertung: Für jeden Küchenprofi und für jeden Siebeck-Fan genau das Richtige. Verbal Raffiniertes und Küchenlatein wechseln sich hervorragend ab. Wer aber keine Ahnung hat was bedeutet: «in Julienes geschnitten», für den gilt: Finger weg. Als Bilderbuch zum Trockenkauen einfach zu schade.

Wolfram Siebeck, Meine Festmenüs, 74 Fotos, 150 Seiten, Eichborn Verlag, 48 Franken.

Rezepte aus Zürichs kargen Zeiten

Wer es dagegen eher handfest und bescheidener mag, ist mit den «Zürcher Rezepte, fünfzig Koch- und Backrezepte aus zünftigen Zeiten», gesammelt von *Erich Grasdorf* und *Pia Gruber*, bestens bedient. Treffender als *Daniel E. Eggli*, der das Vorwort schrieb, kann die Zürcher Küche nicht umschrieben werden. «Die hohen Herren im Rathaus legten in den Zürcher Sittenmandaten akribisch genau fest, was und wieviel zu welcher Gelegenheit aufgetragen werden durfte...Essen durfte keinen Spass machen. Jede Völlerei wurde in den puritanischen Sittenmandaten untersagt. Die Sparsamkeit war die höchste aller Zürcher Tugenden. Der Wein hatte sauer zu sein. Dank dieser typisch zürcherischen Sparsamkeit sind wir so reich an Geld und so arm an berühmten Kochrezepten.»
Das in neun Kapitel untergliederte Buch ist eine Mischung aus traditionellen Rezepten, Kulturgeschichte und Anekdoten zu den einzelnen Speisen. Fast jedem Gericht ist eine Seite mit Bild gewidmet. Damit wirkt das Kochbuch sehr übersichtlich und handlich gegliedert. Spezialitäten wie «Bürgermeischter-Gotlett», «Gfüllti Chalbfleischtäschli» oder «Spanisch-Suppe» haben ihren Platz, neben so bekannten Gerichten wie «Züri-Gschnätzlets» und «Birchermüesli». In den einzelnen Rezepten schimmert immer wieder die Einfachheit der Gerichte durch. Sich lange verkünsteln, war nicht die Sache der Zürcher. Aber so karg, dass sie sich keine Desserts geleistet hätten, gaben sie sich auch wieder nicht. So zeugen 13 Rezepte für ein süsses Ende. Wenn das kein Glück bringt!
Wertung: Eine hübsches Mitbringsel für alle kulturell und kulinarisch Angehauchte und natürlich für alle Züri-Angefressenen genau das Passend.

Zürcher Rezepte, Fünfzig Koch- und Backrezepte aus zünftigen Zeiten, Erich Grasdorf, Pia Gruber, 111 Seiten, 30 Fotos, AT Verlag, 28 Franken.

Fischgerichte vom Murtensee zur Waterkant

Ganz dem Thema Fisch hat sich Küchenchef *Jürgen Maché* verschrieben. «Vom Murtensee zur Waterkant» heisst das Kochbuch, das sich ausführlich mit dem Fachgebiet auseinandersetzt. So beginnt das Werk mit einem detaillierten Gliederung nach Fischsorten. Hecht, Egli, Zander, Wels, Lachs, Rochen,...haben je ein eigenes Kapitel. Es folgen 30 Seiten Meeresfrüchte-Rezepte und noch einmal 30 Seiten über Fonds und Saucen. Anschliessend eine gründliche Einführung in die Grundzubereitungsarten der Fische und Küchenfachausdrücke. Dann geht's los. Die Gerichte sind in deutsch und französisch angeschrieben. Zuerst die Zutaten, dann folgt eine kurze Beschreibung der Zubereitung. Insgesamt werden über 300 Rezepte vorgestellt.
Und damit das ganze nicht zu trocken wird, hat der Metzger-Maler-Koch-Künstler *Corpaato*, auch bekannt als «der beste Fleischmaler der Welt» zum Pinsel, Spachtel und Stift gegriffen und für seinen Kollegen Jürgen Maché, «Chef Süperiöhr», die schönsten Fische der Welt dazu geliefert. Somit ist das umfangreiche Werk optisch mit den eigenwilligen Bildern von Corpaato farbenfroh illustriert.
Wertung: Ein phantastisches Werk für Profis und Kunstliebhaber. Auch geeignet für Leute, die sich mit Fisch noch nicht so auseinander gesetzt haben, es jetzt aber richtig lernen wollen.

Vom Murtensee zur Waterkant, Ein Fischkochbuch von Jürgen Maché, Mit Bildern von Corpaato, 252 Seiten, Edition Hans Erpf, 98 Franken.

Schmorhündchen auf normannische Art

Und zum Schluss das Kochbuch wider den guten Geschmack und den tierischen Ernst. Aber für jeden zu empfehlen, der schon immer nach einem schmackhaften Rezept suchte, um Tante Helmas ekelhaften, dauerkläffenden Spitz nützlich zu massakrieren. *Heinz Schmidt* ist der Autor des «Haustierkochbuch...aus dem Käfig frisch auf den Tisch». Er schlägt für das Problem Schosshündchen folgende Lösung vor: Schmorhündchen auf normannische Art, Zutaten 1-2 zarte Schosshündchen, 500 Gramm mürbe Äpfel, 5 Deziliter Calvados, 100 Gramm Butter, ganz wenig Salz, ein Bund Petersilie, 1-2 Äpfel zum Dekorieren.
Sollten die Hündchen sehr fett sein, so ist zu empfehlen, einen Teil der Butter wegzulassen oder zwecks besserer Verdauung zusätzlich ein grosses Glas Calvados für jeden Gast bereitzuhalten.
Je nach Grösse die Hündchen vierteln oder halbieren und sauber putzen. Beinchen wegschneiden und daraus eine Hündchenbouillon kochen. Das Fleisch in Butter ca. 20 Minuten beidseitig schmoren. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel in eine feuerfeste Form geben. Die Hündchen darauflegen, Calvados und Bratensaft darübergiessen. Den Topf schliessen und bei mittlerer Hitze fertig garen. Bei Bedarf etwas Hündchenbouillon nachgiessen. Auf einer Platte anrichten und mit Petersilie bestreuen. Die Äpfel im Maul geben den knusprigen Hündchen einen neckischen Anstrich und sind Ursprung der alten Volksweisheit «in den sauren Apfel beissen»....
Wertung: Das absolute «Must» für jeden Haustier-Hasser und Köche, die gerne China-Restaurants Konkurrenz machen wollen. Und ansonsten bitte darüber schmunzeln und an die Appenzeller Hunde denken.

Heinz Schmidt, Haustierkochbuch...aus dem Käfig frisch auf den Tisch, 80 Seiten, Eichborn Verlag, 13 Franken.

MIXED-PICKLES

Brunch auf dem Bauernhof wird wiederholt

Am 1. August 1994 soll wieder auf dem Bauernhof gebruncht werden. Das Organisationskomitee und der Schweizerische Bauernverband beschlossen, den mit grossen Erfolg am diesjährigen Nationalfeiertag durchgeführten Brunch auf dem Bauernhof zu wiederholen. Ein kürzlich veröffentlichter Bericht zum Brunch 1993 zeigte, dass sich praktisch alle beteiligten Bauernfamilien für eine Wiederholung aussprachen. Das Organisationskomitee möchte weitere Bauernfamilien ermuntern mitzumachen und mit anderen Familien zusammen das Frühstück anzubieten. Mehr als 70 000 Personen brunchten 1993 in der Schweiz am 1. August auf dem Bauernhof.
RSCH

Hotel Savoy in Bern auf Vordermann gebracht

Für rund 400 000 Franken ist das zur Zurbrügg-Gauer Gruppe gehörende Berner 4-Stern-Hotel «Savoy» etwas «auf Vordermann» gebracht worden. Im hinteren Teil der Lobby wurde neu ein Café mit 32 Sitzplätzen und einer kleinen Stehbar eingerichtet, das auch für Passanten öffentlich ist. Hinzu kamen ferner eine Kioskecke sowie ein neues Sitzungszimmer.
MLG

SCHLEMMERWOCHEN

06.12. - 31.12.	*Franz. Spezialitäten*	Rest. Sonne, Emmenbrücke
25.12. - 31.12.	*Festtagsmenus*	Stadt Casino, Baden
24.12. - 01.01.	*Festtagsmenus*	Aarauerhof, Aarau
11.12. - 02.01.	*Entrecôte Surprise*	Sonne, Schwarzenburg
23.11. - 09.01.	*Theaterabend*	Carlton Elite, Zürich
03.01. - 11.01.	*Russische Woche*	La Riva, Lenzerheide
15.12. - 13.01.	*Alte russische Küche*	St. Gotthard, Zürich
07.01. - 14.01.	*Russische Woche*	Jakobshorn, Davos
11.01. - 30.01.	*Hot Curry*	Aarauerhof, Aarau
10.12. - 30.01.	*Kaviar-Wochen*	Hotel Euler, Basel
18.01. - 05.02.	*Ran an den Käse*	Bären, Wohlen
28.01. - 06.02.	*Gourmet Festival*	St. Moritz

prodega CASH+CARRY
Gültig vom 24. bis 30. 12. 1993

Schweinshüftli
dressiert
per Kilo 12.90

Wienerli
Paar 100g
5, 10 oder Sammelbeutel 5 x 2 Paar VAC
per Paar –.98

Floralp UHT-Halbrahm 25%
1 Liter Tetra 7.17

Frischback-Partybrötli
4 Sorten
Karton 40 x 30g
per Stück –.24

Majestic Spargelspitzen
small oder medium
Dose 280g 1.30

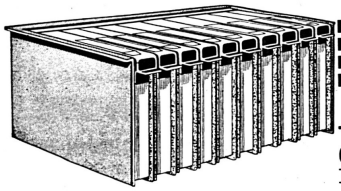
Pasta del Patrone
3-Eier Teigwaren
9 Sorten
5 oder 10 Kilo
per Kilo 2.25

Moulin-à-Vent
Clos du Grand Carquelin
Top-Flasche 50cl 5.95
+ Wust

Vel
Bidon 10 Liter 29.90

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

Telefonbuch-Halter



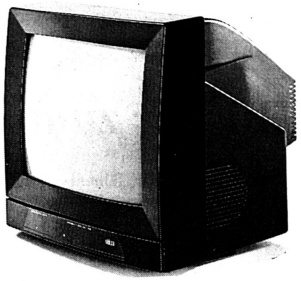
Die Bewährten
Die Zuverlässigen
Die Soliden
In 5 Ausführungen

TERAG AG
6015 Reussbühl
Täschmattstrasse 1
Telefon (041) 55 56 20

50190/260789

Wir danken Ihnen für das im vergangenen Jahr erwiesene Vertrauen.

Wir wünschen Ihnen frohe Festtage, einen guten Start ins neue Jahr und viel Erfolg.



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

Beschriftungen promot per Post
Selbstklebe-Schriften und Buchstaben in allen Farben + Grössen
+ Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck!
FAX 064 31 25 02 ☎ 064/31 38 76 5722 Gränichen **Ottlik**

Inserate per Telefax
031 372 23 95

MAYONNAISE
KETCHUP
SENF

Nie mehr pumpen!

JETZT NEU IN HÄNGEFLASCHEN!
leicht und sauber zu dosieren – ohne Verlust!

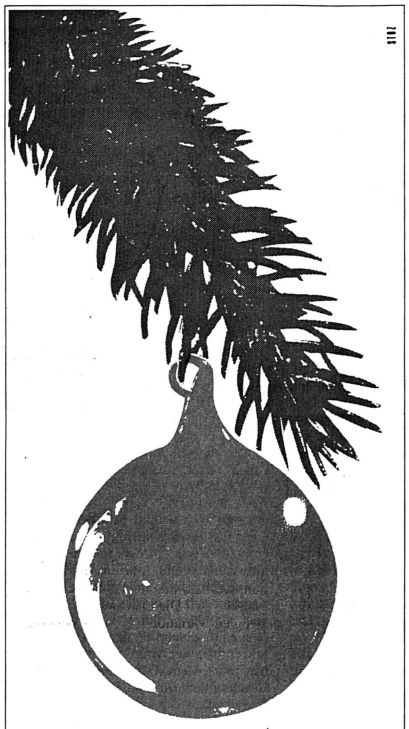
Bezugsquelle:
TRADIMO AG, 3800 INTERLAKEN
Tel. 036 22 22 40 / Fax 036 22 02 40

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



Ein herzliches Dankeschön an all unsere Kunden und Geschäftsfreunde für die erfreuliche Zusammenarbeit während der vergangenen zwölf Monate.

Wir wünschen Ihnen von Herzen frohe Festtage und dass die Wintersaison wieder mal so richtig rund läuft.

minibar
MINIBAR (SCHWEIZ) AG

MINIBAR (SCHWEIZ) AG
Ruessenstrasse 5a
6340 Baar ZG
Telefon (042) 32 43 43
Fax (042) 32 44 30

Anstelle von Kundengeschenken und Glückwunschkarten überweisen wir gerne einen entsprechenden **Betrag an die Aids – Hilfe Schweiz**

«EuroRuhr»

Mickey will ins Ruhrgebiet

Warner Brothers und Nixdorf haben letzte Woche gemeinsame Pläne veröffentlicht, in Bottrop im Ruhrgebiet einen «Film Leisure Park» zu eröffnen. Das Projekt bewegt sich im Rahmen von 350 Millionen DM. Bottrop liegt im Herzen des einstigen Ruhr-Kohlepotts. Wird aus den Plänen Wirklichkeit, werden Schweizer Veranstalter zusätzlich zu den Mickey Mäusen vor Paris im ungleich weniger attraktiven Ruhrgebiet Bugs Bunny, Batman, die Gremlins oder sonstige (Kinder)Filmstars anbieten können. Ähnlich wie in Paris hofft man in der von Arbeitslosigkeit betroffenen Ruhrgegend auf neue Beschäftigung für 900 Personen.
Obschon der Themenpark nicht die EuroDisney-Dimensionen erreicht, wird er dennoch das grösste in Deutschland je realisierte Filmindustrie-Investment werden. Denn kombiniert mit dem Freizeitpark soll in Bottrop ein komplexes echtes Filmstudio entstehen, das auch für TV-Produktionen gebraucht werden kann. Das Land Nordrhein-Westfalen habe dem Projekt beträchtliche Subventionen aus dem Kohlenfonds zugesagt.
APK

Infonetz

«Partnership Australia»

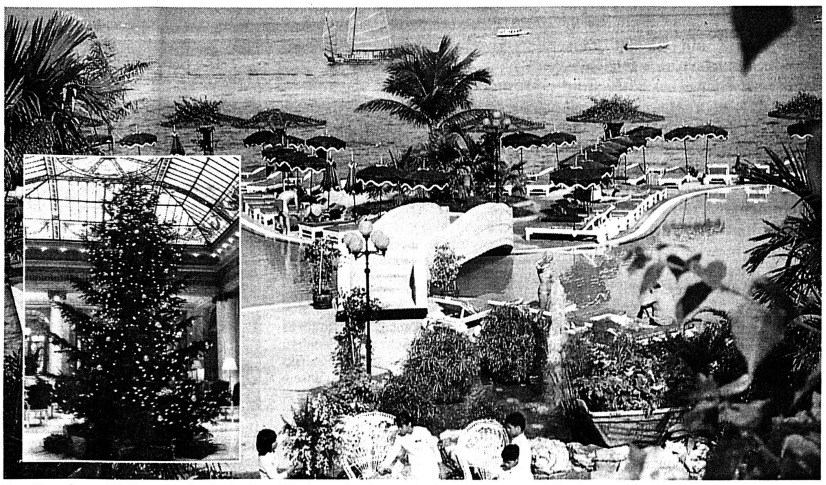
Die Australian Tourist Commission ATC baut ein weltweites Informationsnetz für Handel und Konsumenten auf. Der zentralisierte Info-Service soll in Zürich und Frankfurt diesen Januar in Betrieb gehen. Vertreter der Reiseindustrie, aber auch Konsumenten sollen sich mittels eines einzigen Telefonanrufs kompetent über Angebot und Preise in Australien beraten lassen können. Später kommen weitere Städte wie Chicago, London, Paris und Rom dazu. Die in den USA installierte Pilotanlage «Aussie Helpline» verbuchte einen Grosserfolg.
Der Infodienst ist Projektteil von «Partnership Australia». Mit Partnership sind die gemeinsamen Marketinganstrengungen aller australischen Bundesländer gemeint. ATC lässt sich das System rund 4,2 Millionen Franken kosten, wobei aber gegenüber früher Doppelspurigkeiten und Alleingänge von Bundesstaaten nun vermieden werden. Alle Staaten hätten ihren Beitritt zugesagt, hiess es dazu bei der ATC in Sydney. *WUS*

Weihnachtsferien-Umfrage

Ferien statt Feiern – Flucht um jeden Preis

Seit Jahren grassiert um die Weihnachtszeit das Reisefieber. Die Bedingungen scheinen nebensächlich, akzeptiert ist alles, was angeboten wird. Hauptsache weit weg vom weihnächtlichen Zuhause – und wenn möglich ohne Feier im Hotel: Auch Reisebüro-Mitarbeiter stellen eine Flucht vor dem Festtagskoller fest! Eine htr-Umfrage zeigt: Der Trend zur Weihnachtsflucht zeigt langfristig nach oben.

MICHAEL HUTSCHNEKER



Der Trend zur Weihnachtsflucht ist langfristig und zeigt nach oben. Trotz hoher Preise und ungünstigem Wochen/Feiertagsverhältnis ist Reisebüros ausgebucht. Auch am Zielort gilt: Lieber Palmen statt Tannenbäume. *Foto zvg*

Die Szene eines fast schon bösartigen Witzes ist bekannt: Neben dem Weihnachtsbaum eine mittelgrosse Tischrunde, die sich unter den folgenden Worten des Vaters zuprostet: «Schön, dass wir wieder mal alle zusammen sind!» Als Reaktion darauf sagt eines der in einer Ecke spielenden Kinder zum anderen: «Wenn Papi lügt, dann ist Weihnachten…!»
Was viele Jahr für Jahr kaum erwarten können, ist anderen eine mehr oder minder schwere Last. Weihnachten und alles, was damit in Zusammenhang steht. Eine Last, vor der man sich wenn immer möglich entheben, ihr auf irgendeine Art ausweichen will. Oder im Klartext: Es setzt eine eigentliche Flucht vor diversen unliebsamen Verpflichtungen ein. Nebst dem im Vorfeld stattfindenden Geschenke-Stress sind es die als besinnliche Zeit angesagten Tage selbst, die manch einen zum Schwitzen bringen. Und das nicht allein der Kerzenwärme wegen. Insbesondere sogenannte «Familienschläuche» setzen da und dort arg zu. Wer ist wann bei wem, und muss Tante Gretchen dieses Jahr schon wieder zu uns? Aber letztes Mal war der 24. mit euch so schön, weshalb kommt ihr nun erst am Mittag des 26.? Die Liste liesse sich in x-beliebigen Variationen ebenso beliebig verlängern.

Buchungen um jeden Preis

Ein ebenso aktuelles Weihnachtsthema ist dasjenige der Furcht vor Einsamkeit, die Angst des Alleinseins – kurz und klar, vor dem bevorstehenden festtäglichen Frontalangriff auf Seele und Gemütszustand, der drohenden Zermürbung des Inneren und insbesondere des Familienfriedens wird je länger je mehr in Form einer Ferienreise ins nahe oder weite Ausland ausgewichen. Schon viele Jahre grassiert über Weihnachten und Neujahr ein wahres Reisefieber mit – so nicht alles ausverkauft – deutlich steigender Tendenz. Ein Durchblick der Preislisten, speziell der Sparten Feiertagszuschläge, lässt schnell den durchaus richtigen Schluss zu, Hinz und Kunz seien bereit, zu jedem Preis auszureis(s)en. Selbst unverschämte Aufpreise, die jegliches Preis-/Leistungverhältnis zur Farce verkommen lassen, bilden dabei kein Hindernis. Im Gegenteil, im Reisebüro weiss man es schon länger: Auch dieses Jahr heisst es praktisch für alle Ferienziele ausgebucht.
Die freien Tage und das traditionell eher ruhige Arbeitsaufkommen Ende Dezember tragen sicher das ihre zur Reisewut bei. Ein stichhaltiger Beweis wird in diesem Jahr angetreten, wo, trotz fehlender zusätzlicher Freitage, das Buchungsaufkommen mindestens den Vorjahreszahlen entspricht.

Weihnachtsflüchtlinge

Doch ein, wenn nicht der tragende Faktor, ist die Flucht vor einem Weihnachtsfest zu Hause, respektive das links Liegenlassen von Weihnachten generell. Dieser «Verdacht» ist durch eine Kurzumfrage der *htr* bei elf zufällig ausgewählten Reisebüros in der Schweiz mit Aussagen bestätigt worden, die an Deutlichkeit nichts zu wünschen übrig lassen. An den Schaltern entsteht durchwegs der Eindruck, den Kunden sei das Weihnachtsfest völlig egal. Keiner der Befragten kann sich erinnern, dass sich je einmal ein Reisewilliger nach möglichen Feiern am Ferienort erkundigt hätte. Im Gegenteil, die meisten würden sogar davon sprechen, dem ganzen Rummel, dem Stress, der «Gschänkli-Olympiade» und/oder dem Familienschlauch entfliehen zu wollen. Wenn immer möglich in Verbindung mit Sonne und Wärme am Zielort, so werde man am wenigsten an Zuhause erinnert…!

Gala-Dinner? Nicht nötig!

Wenn bei einer Buchung die Feiertage je erwähnt werden, dann höchstens beim Verrechnen eines Zuschlages für das weihnächtliche Gala-Dinner. Ob dies wirklich obligatorisch sei, laute dann sehr oft die Frage. In diesen Fällen dürfte, nebst der «Anti-Weihnachtsstimmung», der heissgeliebte Franken plötzlich doch wieder seine (typisch schweizerische) Spar-Rolle mitspielen. Kaum überraschend auch die mehrmals gehörte Feststellung, für die Feiertage würden überdurchschnittlich viele alleinstehende Personen eine Reise buchen. Deutliche Signale einer Flucht vor der drohenden Einsamkeit.
Überfüllte Ferienorte, Massenabfertigung, chaotische Situationen an Flughäfen, gestresstes Hotelpersonal, stundenlanges Warten und insbesondere auch völlig überrissene Preise (ein Filialleiter sprach in diesem Zusammenhang gar von «pervers…») – all dies wird in diesen 10 bis 14 teuersten Tagen des Jahres akzeptiert. Hauptsache Weihnachten findet möglichst weit, respektive auch dort am liebsten gar nicht statt…

Die elf befragten Reisebüros

Albrecht, Frauenfeld, *Ruinell Sommerau;* **American Express,** Bahnhofstrasse Zürich, *Gerry Schenk;* **Holiday Maker,** Zürich, *Sabrina Bertan;* **Kuoni,** Luzern, *Annemarie Hurter;* **L & M,** Küsnacht, *Nicole Lenart;* **Lehmann,** Bern, *Renate Hertig;* **Marcello's,** Zürich, *Katharina Sauter;* **Plus Reisen City AG,** Zürich, *Gabriella Varga;* **Rottal,** Ruswil, *Susanne Lütolf;* **Walti,** Wald, *Martina Walti;* **Zeilinger,** Stäfa, *Manuel Leuenberger.* *HU*

SBB-Schalter

Roter Teppich für 1. Klass-Kunden

Besonders schnell bedient werden seit Anfang Dezember SBB-Erstklass-Reisende, wenn sie in Zürich im Hauptbahnhof ihre Billette kaufen wollen. Was bei den Airlines schon seit Menschengedenken gang und gäbe, haben nun auch die Eisenbahnen herausgefunden: Bevorzugte Behandlung jener Kundschaft, die mehr zahlt.
Im HB Zürich ist, versuchsweise noch bis Ende Februar 1994, von 06 Uhr 40 bis 14 Uhr 00 der Schalter Nr. 11 Erstklass-Fahrgästen vorbehalten.

Mit einem roten Teppich wird die Dienstleistung angezeigt. Zu übrigen Zeiten ist der Schalter für alle Bahnkunden geöffnet. Übers Wochenende gibts keinen Erstklass-Schalter-Service! *(Foto: Rolf Bühler)* *RB*

ISTO 1994

Öffnung in Richtung Welschland

Für den Aussenstehenden scheint sich die Interessengemeinschaft spezialisierter Tour-Operators ISTO, sieht man von der Gründung 1986 ab, noch nie so stark gefühlt zu haben wie jetzt. Gründe hier für sind eine Mitgliederbereinigung, die Öffnung über den Röschtigraben und endlich auch ans Publikum sowie die Möglichkeit für Retailer, ISTO-Prioritätspartner zu werden.

UELI STAUB

Dass es in einer Vereinigung gelegentlich brodelt, ist menschlich. Die ISTO macht darin keine Ausnahme, wobei das Brodeln hier vor allem die hohen Mitgliederbeiträge sowie das Aufeinanderprallen von zu vielen Meinungen betraf. Also schritt der harte Kern zur Tat, schuf eine neue Zielsetzung in Form eines zukunftsträchtigen, aber noch zahlenlosen Rohkonzepts und bat die neun Mitglieder um Stellungsnahme. Deren sechs beschlossen darauf, die ISTO-Zugehörigkeit zumindest für den Moment an den Nagel zu hängen – Bemextours aus verständlichen wirtschaftlichen Erwägungen, Car-Tour der vielen Direktkunden und der verschlechterten Marktlage bei den Busreisen wegen und Cosulich, als reiner GSA schon immer leicht problematisch, wegen der pekuniären Abhängigkeit von den Reedereien, was Eigeninitiative verunmöglicht. Globo-study, IfB-Travel und Siesta Holiday machen andere Prioritäten geltend.
Geblieben sind Cosmopolitan Reisen, Karthago und Stohl-Air Voyages, neu hinzu kommen L'Atlier du Voyage, die ein Comeback feiernde Corona Holidays, ICS Internautic Cruise Service, Ralph Teitler Reisen sowie die noch relativ unbekannte Voyages et culture, vor allem ein Chinaspezialist. Aus neun Mitgliedern sind also acht geworden (von denen nicht weniger als drei den Hauptsitz in der Westschweiz haben), doch die erreichen mit rund 155 Millionen Franken Jahresumsatz und 135.000 Passagieren gut das Doppelte der ISTO '93!

Mit ISTO in die weite Welt

Dadurch hat sich die Zahl der ISTO-eigenen Destinationen merklich vergrössert. Die wichtigsten Zuzüger sind Spanien samt der Inseln, die Karibik, Türkei, Alaska, Kanada, Mexiko, die Mongolei und Sizilien. Da man vernünftigerweise fortan auf die Konkurrenzklausel verzichtet, wird nun beispielsweise Irland von Cosmopolitan, ICS und dem Atlier du Voyage angeboten. Zeichen der Zeit: die drei tun sich zusammen und organisieren im nächsten Jahr ab Genf einen Irland-Charter.
Der Mitgliederbeitrag wurde markant gesenkt, kostet er doch statt wie bisher 21 000 nur noch 12 000 Franken pro Jahr. Wie schon im Rohkonzept angedeutet, soll dafür von den Members mehr Geld für reine Werbe- und Verkaufsmassnahmen locker gemacht werden; für 1994 wird eine Summe von einer halben Million Franken bereitgestellt. Natürlich bleibt die Superkommission für die Agenten erhalten, wobei es neu für erreichte 500 000 Franken 3 Prozent gibt. Des weiteren soll neben den üblichen Synergie-Effekten der ISTO-eigene Airportschalter in Zürichs Terminal B deutlich aufgewertet werden.

Publikumsöffnung ist vollzogen

Die grösste Veränderung im neuen Konzept bringt die Schaffung von Prioritätspartnern, in globo ISTO-CLUB genannt. In Frage kommen qualitativ hochstehende Retailer in der ganzen Schweiz. Sie erhalten auf normale ISTO-Produkte eine erhöhte Kommission, was zusammen mit der Superkommission mit bis zu 16 Prozent zu Buche schlagen kann. Von den weiteren Vorteilen wie Studienreisen oder Produkteschulung ist wohl der wichtigste der, dass die ISTO diesen Partnern eine Spezialreisen-Broschüre zur Verfügung stellt, die ausschliesslich den Aufdruck des entsprechenden Reisebüros tragen darf und normal (super)kommissioniert wird. Auch die ISTO wird in einer noch zu bestimmenden Form diesen Spezialreisen-Flyer, dann natürlich mit den eigenen Telephonnummern, dem Publikum zugänglich machen. Somit ist nach acht Jahren endlich eine Öffnung nach aussen zum Nutzen der Konsumenten vollzogen!

Canadian Pacific Hotels Corporation

Hotel-Monumente als Destinationswerber

Canadian Pacific Hotels Corporation, die grösste kanadische Hotelgruppe mit 28 000 Zimmern, balanciert ihr Gleichgewicht zwischen Geschäfts- und Ferienreisenden aus, indem sie ihre Häuser je nach Ferien- und Kongress-Saison mit anderer Kundschaft füllt. Dank ihren in Amerika einzigartigen Hotel-Monumenten, teils exklusiv in Nationalparks gelegen, wirbt die Gruppe wie weltweit wohl wenige andere allein durch ihre Präsenz für ihr Land – Kanada.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Canadian Pacific Hotels Corporation (CPHC), besitzt 27 CPH&R-Hotels in Kanada und managt weitere 58 in den USA. Mit den drei Brands «Canadian Pacific Hotels & Resorts» (CPH&R), «Doubletree» und «Doubletree Club Hotels» ergibt das eine Zimmersumme von rund 28 000. Seit zwei Jahren können Schweizer Reisebüros CPHC-Häuser über Galileo buchen, indem sie das Steigenberger Reservation System SRS anwählen. Mit SRS sei, so die CPHC-Führung, auch eine flexiblere Preispolitik als mit anderen Hotelreservationssystemen möglich – ein wichtiger Umstand für eine Gruppe, die ihr Ferien- ständig mit ihrem Commercial-Geschäft auszubalancieren hat, wenn möglich noch in den gleichen Hotels, aber jeweils zu anderen Saisonzeiten.

Reiseagenten mit Sabre-Anschluss haben einen direkten CPHC-Anschluss über die USA. Auch über das System HORIS und natürlich Utell sind die Häuser zu buchen. Das langsame Vorwärtskommen der einzelnen nationalen Reservationssysteme in Europa, die alle durch ihre jeweils nationalen Carrier dominiert werden, so befand man bei Canadian Pacific, hatte CPHC dazu bewogen, statt einem Direktanschluss über einen Dritten, nämlich SRS, an Europas Agenten zu gelangen.

Westkanada als Boomregion

Was die Preise betrifft, so versicherte kürzlich *Robert S. DeMone*, VR-Präsident und oberster Geschäftsleiter von CPHC, in Zürich der *htr*, dass 1994 die Preise kaum über 1 bis 2 Prozent – in kanadischen Dollar – steigen werden. Womit sich das Thema für Schweizer bei der Stärke des Frankens ohnehin ergäbe. Im allgemeinen seien die Resorts teurer als die Business Hotels in den Städten, was die steigende Nachfrage nach bester Hotelqualität in intakter Natur reflektiere. Seit einiger Zeit mache man ein starkes Wachstum in Westkanada aus, wohin es nicht nur sehr viele Schweizer, sondern auch sehr viele Asiaten aus der Pazifikregion ziehe.«Auch funktionieren unsere Stadthotels in Westkanada halbwegs schon als Ferienresorts. Denn in Städten wie Vancouver zerfliesst die Grenze zwischen Geschäft- und Ferienmachen», meint DeMone.

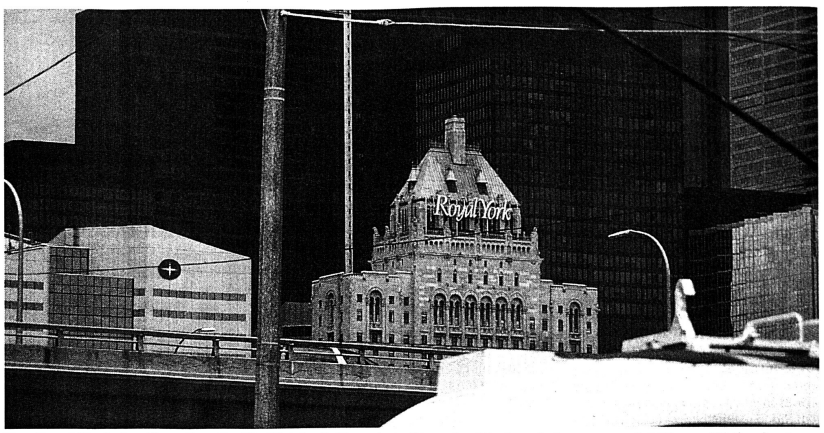
Ostkanada läuft weniger gut, teils wegen der Wirtschaft, teils wegen dem fehlenden Ferienimage dieser Provinzen. Recht erstaunt war man allerdings bei CPHC, als das Marketing herausfand, dass neuerdings tausende von Schweizern sogar den nordatlantischen Teil Kanadas bereisen: «Da immer mehr Kanada-Repeater auftauchen, kommen auch bisher weniger bekannte Regionen zum Zug», meint *Barbara Ferrell*, verantwortliche Verkaufsdirektorin für Europa.

Imageträger fast wie Ahornblatt

Die Hotelgruppe versteht sich über ihre Rolle als nationaler Beherberger Nummer eins auch als Träger und Erhalter kanadischer Bautradition. Zusammen mit dem Umstand, dass viele dieser alten CP-Hotelmonumente an touristisch bester Lage in noch dazu landschaftlich einmaligen Positionen wie Nationalparks stehen, wo sie noch lange die einzigen Hotels bleiben werden, unterstreicht ihre Rolle als nationale Imageträger im Ausland.

CP-Hotels wie das Château Frontenac (1893 eröffnet!) in Québec oder das Banff Springs in Alberta (1888) fungieren also in der touristischen Wahrzeichensetzung schon bald wie der Indian Summer oder das Ahornblatt.

Doch auch das kostet die Hotelgruppe eine Menge Geld, die der Staat Kanada höchstens durch Standortprivilegierung abgilt: «Einerseits sind wir an vielen Standorten absolut exkusiv und allein», sagt DeMone,«andererseits müssen wir unseren Besitz an nationalen Monumenten in unserer Konzernbilanz mit einer glatten Milliarde kanadischer Dollar ausweisen». Das wirkt bleiern:«Verkaufen können wir diese Monumente zu räsonablen Preisen ohnehin nicht. Also kommen wir für ihren Unterhalt auf und machen Tourismus damit.»



Das Royal York der Canadian Pacific Hotels & Resorts in Toronto: Ein inzwischen von noch höheren Wolkenkratzern überragtes, aber immer noch überragendes Hotel-Wahrzeichen aus den zwanziger Jahren, um das herum sich Torontos Stadtkern entwickelt hat. *Fotos: Alexander P. Künzle*

Business/Leisure-Balance

Von der gesamten Anzahl Zimmer der CPH&R entfallen etwas mehr als die Hälfte auf Businesshotels, der Rest auf Resorts. Von der insgesamt von der CPHC gemanagten Zimmersumme laufen etwa zwei Drittel im Business-Bereich. Als erklärtes Unternehmensziel gilt die kombinierte Bewirtschaftung dieser Zimmer: Die saisonalen Schwankungen werden benutzt, um gerade in den Ferienresorts auch Incentives, Kongresse und Conventions laufen zu lassen – etwa nach dem Muster der Hotelbetriebe an der Waadtländer Riviera. «Die Märkte für dieses Segment finden sich immer häufiger auch in Europa», weiss Barbara Ferrell. Schliesslich lässt sich die Gruppe seit 1992 in Frankfurt mit einem Büro vertreten.

Robert S. DeMone, VR-Präsident und Chief Executive Officer der Canadian Pacific Hotels Corporation.

Zahlreiche CP-Hotels sind – trotz ihrem Luxus – ideal für wildnis- und natursuchende Feriengäste gelegen. Multilöchrige Golfanlagen bei endlosen Wäldern schliessen eben Bären und Wölfe nicht aus:« Brennt oben in den Bergen wegen der Sommerhitze der Wald», erzählt *Anne Checkley*, Director PR, CPH&R, aus ihrem Erfahrungsschatz, «flüchtet das Wild eben insTal. Und die Bären laufen an den Golfern vorbei, wenn sie den Green überqueren.» CP Hotels liegen oft völlig abgeschieden in Nationalparks, in denen der Bau weiterer Häuser ohnehin staatlich unterbunden wird. Dieser Mix von «Wilderness» mit Luxus in reiner Luft und Abgeschiedenheit hat CPHR als touristischen Symbolträger Kanadas weit gebracht.

Besonders seit den neunziger Jahren, in denen Umweltqualität, saubere Destinationen und ökologische Kriterien immer mehr zum Angebot gehören, wächst die Glaubwürdigkeit jener Hotelgruppen, die aufzeigen können, dass sie dies immer schon offeriert haben. Besonders aufzuführen in dieser Luxus-in-Abgeschiedenheit-Palette sei das Château Montebello bei Québec, eine Seigneurerie aus der französischen Kolonialepoche, die gleich neben einem ökologischen Reservat liegt:«26 000 Hektaren ökologischen Reservates, das aber völlig im Besitz von CPHR ist – das soll uns einer mal nachmachen!», brüstet sich DeMone nicht ganz grundlos.

Mal Inbound, mal Outbound

CPHR macht viel Geschäfte auch mit Tour Operators aus der ganzen Welt. Dabei werden oft Reisepakete von den CPHR-Partnern, den Inbound-Veranstaltern, mit CPHR zusammengestellt und an ausländische TOs verkauft. Aber auch der direkte Kontakt von CPHR mit ausländischen TOs werde gesucht, um die Überseemärkte zu pflegen, meint Barbara Ferrel, Verkaufsverantwortliche Europa. Auf gut deutsch heisst dies, dass auch Canadian Pacific-Hotels nicht gleich die ganze Distribution in ihrem Ferien- und Freizeitgeschäft an die kanadischen Incoming-Agenturen abgeben will.

43 Tage Aufenthaltsdauer

In Kanada bringt das Geschäft mit dem Tourismus jährlich 26 Milliarden kanadische Dollar (rund 29 Millarden Franken) ins Land und beschäftigt 600 000 Leute – wichtig für einen Staat mit elf Prozent Arbeitslosenrate. Europa bringt es inzwischen auf einen Anteil von 20 Prozent aller touristischen Einnahmen Kanadas. Schweizer wiederum zeichnen sich durch ihre Rekordaufenthaltsdauer von durchschnittlich 43 Tagen aus.«Kanada besitzt offenbar vieles von dem, was des Schweizers Herz begehrt», weiss DeMone *APK*

Canadian Pacific Hotels Corporation

Die Canadian Pacific Hotels Corporation CPHC ist die Muttergesellschaft der Canadian Pacific Hotels & Resorts, von Doubletree und Doubletree Club. Eigentümer ist die Canadian Pacific Ltd. 1886 wurde das erste Hotel gebaut, die Canadian Pacific Hotels waren noch Teil der CP Railways. Darum ist die Gruppe auch in ganz Kanada zuhause. 1988 übernahm CPH&R historische Stadthotels und traditionsreiche Resorts von der CN-Hotelkette und besitzt seither weltweit die bedeutendste Sammlung von Wahrzeichen-Hotels. *r.*

US-Flugdiscount

Warnschuss gegen Bauernfängerei

Wie viele Sitze hat eine amerikanische Fluggesellschaft für einen bestimmten Discountpreis freizuhalten? – die Antwort des US-Verkehrsministeriums: «eine vernünftige Anzahl». Genauer lässt sich Washington nicht vernehmen, dennoch ist man vor Bussen nicht gefeit.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Das Lied ist bekannt: Auf ganzen Zeitungsseiten wird der neuste Aktionspreis publiziert. Da kann man noch so früh anrufen; die für den ausgeschriebenen Tarif reservierten Plätze sind ausgebucht. Wohl gibt es noch einen Haufen freie Plätze in der selben Economy-Klasse, aber zu einem höheren Tarif. Man könnte das als Bauernfängerei bezeichnen. US-Verkehrsminister *Federico Pena* hingegen nennt das «low-faire-no-fare practices» und will dem Problem zu Leibe rücken. So sind die Carriers offiziell informiert worden, eine «vernünftige Anzahl» von Sitzen freihalten zu müssen, sobald mit tiefen Discounttarifen geworben werde. Und in einem Pressecommuniqué teilte Pena mit, tiefe Preise seien gut für den Konsumenten, aber nur wenn entsprechende Sitze zur Verfügung stünden.

Wieviel Sitze sind genug?

Sollte sich eine Fluggesellschaft solcher Forderungen widersetzen, könnte ihr das gleiche blühen wie Continental Airlines. Dem Houston-Carrier wurde jüngst eine Busse von 20 000 Dollar aufgebrummt. Im Februar lancierte Continental die Aktion «Old World Values» mit hypertiefen Tarifen. Eine Equipe aus dem Verkehrsministerium griff darauf zum Telefon und gelangte zum Schluss, auf der Strecke Newark-Paris seien für diese Aktion nur sieben Prozent der Gesamtkapazität reserviert worden. Das Verkehrsministerium oder Department of Transportation, wie es offiziell heisst, gibt zwar nicht bekannt, was man unter der Bezeichnunt «vernünftige Anzahl» zu verstehen hat. Immerhin liess man durchblicken, dass die Grenze bei den 10 Prozent liegen dürfte.

Für Swissair kein Problem

Von dieser Regel werden natürlich auch die ausländischen Carrier nicht verschont, sofern die entsprechenden Preisaktionen auf dem US-Markt vollzogen werden. Für Swissair ist das aber insofern kein Thema, da man bei Aktionen so oder so mehr als 10 Prozent des Fassungsvermögens zur Verfügung stellt, wie *Werner Baumann*, Marketingchef Nordamerika, erklärt. «Aktionen werden bei Überkapazitäten lanciert, und wenn nicht genügend Sitze frei sind, wandert die Kundschaft zur Konkurrenz», so Baumann.

Weniger Subklassen

Wohl mag es vorkommen, dass während bestimmten Daten weniger als 10 Prozent der Sitze zum betreffenden Preis angeboten würden. Über die gesamte Periode gesehen dürfte aber der Anteil gemäss Baumann weit über 10 Prozent liegen. Hinzu kommt, dass die europäischen Carrier innerhalb der Economiy-Class tendenziell weniger Subklassen anbieten als ihre amerikanischen Counterparts. Sie kommen daher leichter auf 10 Prozent.

Zum Beispiel bei Swissair sind über das Computer-Reservations-System für die Economy vier Subklassen zu buchen, wogegen gewisse US-Carrier bis zu 16 solcher Subklassen im Angebot führen.

Southwest Airlines

Ein «gestohlener» Deal

Die von ihrer rigorosen Kostenstruktur und ihrer finanziellen Stärke her vorbildliche Southwest Airlines aus Dallas kauft die etwa achtmal kleinere Morris Air aus Salt Lake City. Damit wird die Vermutung bestätigt, dass sich Southwest immer klarer zu einem nationalen Carrier entwickelt.

Morris Air ist einer jener sogenannten «Upstart»-Carrier, die nach der Einführung der Deregulation ihren Betrieb aufgenommen und vor allem in den letzten zwei Jahren einen grossen Aufschwung erlebt haben. Reno Air in Las Vegas und Kivi International Airlines in Newark wären zwei andere Beispiele. Morris Air bietet nichts anderes an, als von A nach B zu fliegen. Entweder A oder B steht dabei für Salt Lake City. «Wir schauten, was America West falsch und Southwest Airlines richtig machten und entschlossen uns, das Konzept von Southwest zu kopieren», so Firmengründerin *June Morris*, die vor ihrem Flugabenteuer ein Reisebüro leitete und dieses zur grössten Reisebürokette des Gliedstaates Utah ausbaute. Morris Air operierte zuerst als Chartergesellschaft. Anfang Jahr wurde ein fester Flugplan eingeführt.

Die Gespräche für einen Schulterschluss zwischen der aus Dallas operierenden Southwest und Morris Air aus Salt Lake City begann vor knapp zwei Monaten, als June Morris *Herbert Kelleher*, dem Chef von Southwest, eine Fusion ans Herz legte. Die 62jährige sah sich zu diesem Schritt aus gesundheitlichen Gründen veranlasst. Der auf 129 Millionen Dollar bezifferte Aktientausch wird von Analysten als ein Weihnachtsgeschenk an die Adresse von Southwest interpretiert. Einige sprachen von einem «gestohlenen» Handel. Morris Air betreibt 21 Flugzeuge, drei davon in eigenem Besitz, und dürfte im laufenden Geschäftsjahr bei einem Umsatz von 200 Millionen Dollar gegen die 20 Millionen Dollar verdienen. Von den Konkurrenten dürfte vor allem Delta Air Lines an diesem Merger keine Freude zeigen. Mit ihrer Operation in Salt Lake City steht sie nun in direktem Wettbewerb mit Southwest Airlines, die nun ihr Streckennetz um weitere 14 Destinationen ausbaut und mit Preisen operiert, die Delta nur mit Verlust zu kopieren vermag. *CC*

(M)EINE MEINUNG

Verzerren Kuoni/SBB Wettbewerb?

Unternehmerisches Flair und die gute Nase für eine dynamische Vertriebspolitik in Ehren, was die Kuoni-Politik mit der SBB und Railtour Suisse betrifft. Doch wenn sich die Konzentration bei den TOs und beim Vertrieb mit der Partnersuche unter öffentlich subventionierten Unternehmen kreuzt, ist Vorsicht geboten. Leicht könnte man Kuoni und seinem Partner SBB den Vorwurf machen, den Markt zu verzerren. Denn die stark mit Steuergeldern finanzierten Bundesbahnen unterstützen jetzt in monopolähnlicher Weise nur ein Reiseunternehmen. Kuoni profitiert nämlich als einziger privater Wiederverkäufer indirekt von staatlichen Subventionen, was bei der Kuoni-Konkurrenz, den gewerblichen Reisebüros, nicht der Fall ist. Ein klassischer Fall der oft bemühten «Situation ungleicher Marktspiesse».

Zum Beispiel: Während die privaten Reisebüros ihre Schalterstunden an jene der Privatwirtschaft anpassen müssen, können die staatlichen SBB am Bahnschalter verlängerte Öffnungszeiten praktizieren, ohne sich um Stimmvolk und ähnliches kümmern zu müssen. Oder: Wie rechnen die SBB ihre «Eigenmiete» für ihre Schalter in den Bahnhöfen ab, an denen sich jetzt auch Kuoni wohltut? Privat geführte Reisebüros in zentraler Lage wüssten über die Markthöhe ihrer Mieten bestens Bescheid. Oder Personalkosten: Beim Bundesbetrieb SBB sind die Schalterleute Beamte. Sind sie vom Staat dafür bezahlt, Bahnbillette zu verkaufen, oder nun auch fürs Privatunternehmen Kuoni Flugreisen zu verkaufen? Die Schalterleute vom privaten Reisebüro nebenan werden ja nicht staatlich unterstützt, nur weil sie auch noch Bahntickets verkaufen. Für Kuoni ergeben sich zweifelsfrei Kostenvorteile, die die Konkurrenz nicht hat, solange sie ausgeschlossen ist. Das ist der Fall, zumindest vorläufig, solange die SBB nicht allen Veranstaltern gleiche Konditionen bietet. Kommt dies nun bereits einer Wettbewerbsverzerrung gleich? Oder ist es nur der Marktvorteil eines dynamischen Unternehmens, das sich geschickt Exklusivverträge zu sichern wusste: Beim Bahnhof-Franchising ebenso wie beim Railtour-Suisse-Kauf. Ein staatliches Unternehmen darf keine Exklusiv-Verträge mit Privaten eingehen, das Konkurrenten ausgrenzt. Auch wenn die SBB anführen kann, mit dem Kuoni-Deal ihre Kapazitäten besser auszunutzen und sich zusätzliches Geschäftsvolumen zuführen, das es zur Defizitdeckung dringend benötigt. Die SBB tönten an, später auch andere Anbieter zu berücksichtigen. Aber wo ist die Grenze in der noch berücksichtigten Unternehmensgrösse? Früher beriefen sich die SBB noch mit Recht auf das Exklusivkriterium «Bahn-Reisen» und durften Imholz-Bahnreisen, Rail- und Frantour oder Eurotrek bevorzugen. Jetzt, da die SBB Wiederverkäufer für alle Kuoni-Reisearten werden, müsste dieses Bevorzugungsrecht neu überdacht werden.

Alexander P. Künzle

SBB-Reisebüro Kuoni, Brig

Die SBB gehen in die Luft

SBB und Kuoni eröffneten vergangene Woche ihr ersters gemeinsames Reisebüro, an dem vor allem Flugreisen angeboten werden. Die beiden Partner wollen neue Marektanteile gewinnen. Doch nicht bloss die SBB gehen mit ihren Flug-Angeboten in die Luft, sondern auch die örtlichen Reisebüros – vor Aerger über die neue Konkurrenz.

GERMAN ESCHER

Mit wenig Fingerspitzengefühl eröffnen Kuoni und SBB ausgerechnet in Brig ihren ersten Reiseschalter. V.l.n.r.: Bahnhofinspektor Peter Funk, Martin Lehmann, SBB Direktion Personenverkehr, Peter Fankhauser, Kuoni-Vertriebsdirektor und Bernhard Studer, Chef SBB Reisebüro Kuoni. *Foto: German Escher*

Anton Imoberdorf, Danzas Filialleiter in Brig, bezeichnet das Vorgehen von SBB und Kuoni vor allem zum jetzigen Zeitpunkt «als eine Frechheit». Die beiden hätten «angesichts der katastrohalen Verhältnisse in Brig überhaupt kein Fingerspitzengefühl bewiesen», kritisiert *Kurt Zerzuben*, Inhaber des gleichnamigen Reisebüros. In Brig sind die meisten Reisegeschäfte geschlossen oder bedienen ihre Kunden in spärlichen Provisorien.

«Wäre dieses SBB-Reisebüro Kuoni zu einem späteren Zeitpunkt gekommen, hätten wir wenigstens gleich lange Spiesse gehabt», fügt Zerzuben hinzu.

«Wir wollten aus der gegenwärtigen Situation in Brig sicherlich keinen Wettbewerbsvorteil herausholen», beteuert *Peter Lehmann* von der SBB Direktion Personalverkehr. Der Zeitpunkt der Eröffnung sei durch den Wiederaufbau der Schalterhalle vorgegeben gewesen.

«Die entscheidende Schlacht in der Reisebranche wird im Vertrieb geschlagen», glaubt Kuoni-Vertriebsdirektor *Peter Fankhauser*. Angesichts der Tatsache, dass lediglich die Hälfte aller Reisenden ihre Ferien in einem Reisebüro buchen, ist sein Ziel klar: «Wir sind nicht auf Verdrängung, sondern auf eine Volumenserweiterung aus.» Kuoni suchte deshalb neue hochfrequentierte Verkaufsstandorte, die man nun an den Bahnhöfen gefunden hat.

«Kuoni kam als erster Tour Operator aus eigener Initiative zum richtigen Zeitpunkt auf die SBB zu», stellt Peter Lehmann fest. Zu jenem Zeitpunkt nämlich, als sich die Bundesbahnen ernsthafte Überlegungen über die Zukunft ihrer besehenden Reisebüros machte. Mit der nun über einen dreijährigen Franchise-Vertrag geregelte Zusammenarbeit wollen die SBB «Marktanteile als Zubringer zu den Bahnen» gewinnen und «die Wirtschaftlichkeit ihrer Reisebüros steigern».

Bisher haben die SBB mit dem Verkauf von Tour Operator-Angeboten einen Umsatz von rund 60 Millionen Franken gemacht. Die Umsatzziele aller SBB-Reisebüros in Brig, Basel, Bellinzona, Burgdorf, Langenthal, Lenzburg, Lugano, Neuenburg, Zug und Zürich-Flughafen wollten SBB und Kuoni nicht verraten. Eine engere Zusammenarbeit mit anderen Tour Operator oder lokalen Reisebüros wird für einen späteren Zeitpunkt zumindest nicht ausgeschlossen.

EDV-Treuhand

Toursol: In Bern das Rechenzentrum?

In Bern bei der «Bedag Informatik» trafen sich letzte Woche die Toursol-Partner, um die gesamte Dienstleistungespalette der Muttergesellschaft der EDV-Treuhand kennen zu lernen. Die Bedag, deren Jahresumsatz sich ohne Tochtergesellschaften auf rund 70 Millionen Franken beläuft, bietet ausser ihrer Informatik auch dazugehörende Leistungen wie Druck, Verpackung und Rechenzentrum an. Die Bedag-Tochter EDV-Treuhand, Rotkreuz, hat mit ihrem «Touroperator Solution»-Programm (Toursol) eine Finanz-und Informatikbrücke zwischen dem nationalen Traviswiss-Tourbo-Reservationssystem und kleinen/mittleren Reiseveranstaltern gebaut. Für diese Unternehmen wäre die Traviswiss-Anschlussgebühr von einer halben Million Franken ohnehin zu hoch, also übernimmt die EDV-Treuhand/Bedag als Host diesen Tourbo-Link. Und bietet ihn ihren TO-Partnern nach einem aufdividierten Zahlungsschlüssel an, gekoppelt mit anderen Dienstleistungen wie Kommunikation, Systemtechnik oder Rechenzentrum-Betrieb.

Momentan müssen sich einige TOs noch entscheiden, ob sie ihr Rechenzentrum, eine IBM AS/400 - Installation, lieber bei sich oder bei der Bedag in Bern stehen haben wollen. *APK*

Deutsche «Kuoni Fernreisen»

Teures und Fernes ab Frankfurt

Ab kommendem August wollen Kuoni Schweiz und sein Hauptaktionär, die deutsche ITS (Metro), ab Frankfurt unter dem Namen «Kuoni Fernreisen» qualitativ hochstehende Reisepakete nach Kuoni-Manier für den deutschen Markt anbieten.

Peter Fankhauser, kürzlich im Zusammenhang mit seiner SBB-Franchise und dem Railtour-Suisse-Kauf in den Fachschlagzeilen, wird ab kommendem Sommer in Frankfurt dem deutschen Markt Kuoni-Fernreisen näherbringen. Kuoni wird 51 Prozent und ITS 49 Prozent ins Gesellschaftskapital der neuen Frankfurter «Kuoni Fernreisen» einbringen.

Mit Fankhauser nach Frankfurt übersiedeln werden *Mimi Pool*, Produkteeinkauf und -gestaltung, sowie *Jürg Tschofen*, Finanz- und Rechnungswesen. Die Position des Vertriebsleiters sei noch offen.

Das Vertriebsdepartement an der Neuen Hard, das Fankhauser in den letzten Jahren reorganisiert und automatisiert hatte, wird ab Januar zweigeteilt. Aus dem Vertrieb, der einen jährlichen Umsatz von etwas unter 800 Millionen Franken erwirtschaftet, entstehen die Einheit «Tourismus» (Leisure) mit rund 400 Millionen Umsatz 1992, und die Einheit «Geschäftsreisen» mit 364 Millionen. Den Tourismus-Vertrieb übernimmt *Fritz Baumgartner*, seit 1987 Popularis-Direktor. Den Commercial-Vertrieb übernimmt *Marcel Herter*, der unter anderem auch im Incoming-Geschäft in Japan und in der Schweiz arbeitete. *SE*

ANSCHLAGBRETT

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

Internationale Sprachschulen
Agentur Metzenbauer & Co.
14 Sprachen in 24 Ländern
Senden Sie bitte gratis Prospekte an:
Name: _____
Strasse: _____
Ort: _____
Telefon 028 24 30 00, Fax 24 34 04
Rhonesandstr. 13, CH-3900 Brig
Damit Ferien doppelt zählen!
52827/264652

SPRACHKURSE WELTWEIT
Kostenlose Information und Vermittlung von 70 Sprachschulen weltweit
VARIA LINGUA PLUS
FLUHMATTWEG 10 6004 LUZERN
TEL. 041/51 50 43 FAX 041/51 55 30

WERB ung
sorgt dafür, dass Ihnen nichts entgeht.

ozeania reisen ag
Englisch lernen in: Westaustralien
als Gast einer Familie im pulsierenden PERTH! **Verlangen Sie unsere Sprachschul-Unterlagen**
PHOENIX
English Language Academy
123591
für fernreisen
Ozeania Reisen AG
Abteilung «Reisen bildet»
Inh. Bruno Böckli
Badenerstrasse 12
5442 Fislisbach
Tel. 056/84 01 65
Fax 056/83 56 03

An alle Vorwärtsstrebenden im Gastgewerbe:
Machen Sie jetzt das
Hotelfachschul-Diplom
Wer vorwärtskommen und aufsteigen will, der muss sich weiterbilden. Mit einem hochentwickelten Fernunterricht ist es möglich, berufsbegleitend ein wertvolles Karriere-Diplom zu erhalten. Interessiert? Verlangen Sie mit untenstehendem Coupon kostenlos und unverbindlich detailliertere Informationen.
Institut Mössinger AG
Die Fernschule mit Erfahrung
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91
Informieren Sie mich bitte kostenlos und völlig unverbindlich über Ihren Hotelfach-Kurs mit Diplomabschluss.
Name _____
Vorname _____ Alter _____
Strasse _____
PLZ, Ort _____ 7453

LIEGENSCHAFTENMARKT

Ihre Chance im Neuen Jahr

wir vermieten im Kanton Aargau nach Absprache vielseitigen Betrieb an selbstinteressiertes,engagiertes Paar:

- Restaurant mit 65 S'p
- Abendbar mit 30 S'p
- Disco- Dancing mit 110 S'p
- gedeckte Gartenterrasse mit 30 S'p
- 4-Zimmer-Wirtewohnung

Erforderliches Eigenkapital Fr. 50 000.–.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre T 210-16873, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5200 Brugg AG.

O 60897/199176

Nous (entrepreneurs)
professionnels dans la construction et propriétaires d'un centre touristique en Suisse romande, en plein développement (65 mios d'investissement à ce jour). Nous disposons de terrains et des autorisations pour construire un **hôtel.**
Vous (hôtelier)
professionnels dans l'hôtellerie, avez de l'expérience et peut-être êtes-vous belge, allemand, étranger (idéal pour capter la clientèle de votre pays d'origine), et disposez de certains fonds propres pour investir en association avec nous, réaliser et exploiter un hôtel sans concurrence dans un site qui reçoit 2 000 000 de visiteurs par an. Un défi très intéressant vous est proposé!
Alors
contactez-nous pour recevoir de suite des informations. Nous nous réjouissons déjà de ce premier contact et recevrons volontiers vos conseils pour cette réalisation. Info sous chiffre D 036-139794, à Publicitas, case postale 7621, 3001 Berne.

Zu verkaufen:

Wegen Zimmerumbaus

40 komplette Hotelzimmereinrichtungen (teilweise oder gesamt) in einwandfreiem Zustand, äusserst preisgünstig.

Auskunft erteilt
Telefon 01 361 43 38

60879/41432

zu verkaufen
in Ferienort der Zentralschweiz

Hotel/Restaurant

(Familienbetrieb in der 2. Generation)

– Hotellerie	45 Betten
– Speisesaal	60 Plätze
– Restaurant/Terrasse	220 Plätze
– Bar/Dancing	80 Plätze

Anfragen sind zu richten an Herrn R. Sigrist

WALDVOGEL & PARTNER

Treuhand Unternehmensberatung
Gersauerstr. 21, CH-6440 Brunnen
Tel. 043 31 58 31, Fax 043 31 58 32

60928/373010

Zu verpachten auf März 1994
Restaurant Landhaus Manor Farm
in Interlaken.

Das Haus 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. Das Haus liegt direkt neben dem 5* -Campingplatz Manor Farm 1 in reizvoller Lage 3 km westlich von Interlaken am Thunersee.

Ernsthafte und qualifizierte Interessenten richten Ihre Bewerbungsunterlagen an: Manor Farm AG, Postfach 189, 3800 Unterseen. Telefonische Auskunft erteilt Nummer 036 22 93 30.

60892/109029

Hotelprojekt in Portugal

Besonders geeignet als Sporthotel für **Drachenflieger und Paragliding.**

Ein Schloss direkt auf der Steilküste Mittelportugals, eigener Strand, Luxusausstattung mit antiken Möbeln. Wohnfläche 1500 m², 4 ha Grundstück, 1 Autostunde von Lissabon.

Preis DM 1,65 Millionen.

Fax Lissabon 928 23 70
Telefon Lissabon 929 24 01

60883/374687

Zu verkaufen im Berner Seeland
an einmaliger Lage im Naturschutzgebiet, direkt an der Aare gelegenes

Ausflugsrestaurant

mit grosser Gartenwirtschaft, Kinderspielplatz, grossem Parkplatz und grossem Umschwung, Ausbaumöglichkeiten.

Restaurant: 40 Sitzplätze
Speise-Säli: 50–60 Sitzplätze.
Terrasse: 120 Sitzplätze.
5-Zimmer-Wirtewohnung,
2 Angestellten-Zimmer.

Weitere Angaben und Auskünfte erhalten Sie unter
Chiffre Q 006-19863, an Publicitas, Postfach 1155, 2501 Biel/Bienne 1.

P 60931/44300

Zu vermieten (evtl. zu verkaufen) in Bieler-Altstadt: alteingesessenes, kleines

Restaurant

an bester Lage.
Auskünfte und Bewerbungen:
Telefon 032 23 23 75 / Frau Mast

P 60934/44300

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 60929/44300

Zu kaufen gesucht
Hotel (mind. 65 Betten)
Jahres- oder Zweisaisonbetrieb.
Offerten unter Chiffre 60884, hotel + touristik revue, 3001 Bern

60884/374709

Berner Oberland
Hotel, Kauf-Pacht
Wir suchen mittelgrossen, wirtschaftlichen Betrieb mit oder ohne Restauration.
Konkrete Angebote bitte an Chiffre 60980, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60980/26018

Zu pachten oder mieten gesucht **Bergwirtschaft** oder **Hütte** mit Bewirtungsmöglichkeit.
Ganzjährig oder saisonal. Von Wirt/SAC-Mitglied. Chiffre M 044-35720, an Publicitas, Postfach 591, 8021 Zürich.

P 60930/44300

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

MARCHÉ IMMOBILIER

30 Port Camargue (France)
vends
bar-glacier-brasserie-pizzeria
licence IV, CA FF.
1 700 000.–, 20 m. plage,
300 places terrasse.
Prix FF. 2 000 000.–.
Tel. 0033 67 50 18 26.

P 60932/44300

À vendre
Dans une station valaisanne en pleine expansion
DANCING
de 1er ordre
excellente rentabilité
Et un appartement de 5 pièces avec garage et cave
Pour traiter: **env. Fr. 450 000.–**
S'adresser à Henri BOSS
Faire offres sous chiffre M 22-163 804 à Publicitas, case postale 3540, 1002 Lausanne 2

P 60876/44300

PROMOTION HÔTELIÈRE
CHÂTEAU-D'ŒX

Nous recherchons partenaire susceptible d'être intéressé par la réalisation d'un complexe hôtelier comprenant env. 80 lits, restaurant, etc. Situation de 1er ordre, calme et à proximité directe des nouvelles installations de la «Braye». Programme à envisager et à discuter.

Adresse pour le renvoi de l'offre et pour tous renseignements:

Bureau d'Architecture
KOPF & MOTTIER SNC
Les Granges
1837 CHÂTEAU-D'ŒX
Tél. 029 4 73 77

60882/374695

DIVERS

Mercedes Puch, Geländewagen

Hotelanfertigung mit acht Sitzplätzen, elektr. Trittbrett, Standheizung, elektr. Fensterheber, Zentralverriegelung, Klimaanlage, Schiebedach usw.,
Farbe: Schwarzblau/metallic.
170-PS-Motor, permanenter Allradantrieb, Automatikgetriebe.
1. Inverkehrssetzung: März 1993.
Km-Stand: 17 500.
Neupreis Fr. 180 000.–
Verkaufspreis netto Fr. 99 000.–
Eintausch, Leasing möglich.

Anfragen: an Autohaus Steffisburg (bitte Herrn E. Balz verlangen)
Tel. 033 37 22 44 od. 077 56 43 83.

60818/374458

Frank's Royal Show,

Duo–Trio, in der ganzen Schweiz bekannt. **Super Stimmung!**
Sehr vielseitig
(Blasinstrumente, Sängerin).
Keine langweilige Computermusik.
Nur beste Referenzen.
Auch an Fasnacht noch ein paar freie Termine.
Keine leeren Versprechungen.

Telefon: 0049 76 65 43 08

60877/276707

Zu kaufen gesucht
Alte Heriz-Teppiche
Telefon 01 451 00 51, 071 58 12 78

165484

Inserate per Telefax
031 372 23 95

Wegen Nichtgebrauchs günstig zu verkaufen:

- Eisflockenmaschine Scotsman MF 30 AS
- 2 Auszeichnungsautomaten Espera 322/622
- Multivac VAC-Maschine Typ AGW
- Klimagerät für Raumkühlung
- Insektenfalle Briedl
- PC Olivetti M 250
- Laserdrucker Canon, LBP-8 III
- Fotokopierer Canon PC-6
- 2 Telefonbeantworter Sanyo TAS 165 B

Preis auf Anfrage.

Telefon 031 332 34 29

60891/102040

Holländischer Hoteldirektor, Anfang 30, schlank, aus beruflichen Gründen geschieden, in guter Stellung in Deutschland tätig, **sucht eine sympathische und charmante Frau vom Fach** für den gemeinsamen zukünftigen Lebensweg. Alter und Nationalität sind unwichtig. Über einen netten Brief mit Foto würde ich mich sehr freuen!
Zuschriften unter Chiffre 60933 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60933/361798

GASTWIRTE AUFGEPASST!

Sie können auch in Ihrem Restaurant auf einer Fläche von nur 3 m²-ohne grossen Aufwand-

einen **Riesen-Gewinn**

erzielen.

Mit einem **elektronischen Scorpion- Dart- Gerät**

Wir verraten Ihnen gerne wie: (kostenlos und unverbindlich)

Grosse Palette an Dart-Zubehör

HS-Automaten
C. Steg
Bahnhofstrasse 35
CH-4242 Laufen
Telefon: 061 761 33 59
Fax: 061 761 71 38

60878/345970

Bien sûr un abonnement!
hôtel revue + revue touristique

Nom
Prénom
Profession/Position
Rue et no
NAP et lieu
No de téléphone

	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	☐ Fr. 110.–	☐ Fr. 66.–	☐ Fr. 35.–
Etranger (par voie de surface)	☐ Fr. 146.–	☐ Fr. 87.–	☐ Fr. 48.–
Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient	☐ Fr. 200.–	☐ Fr. 120.–	☐ Fr. 66.–
Etranger (par avion) outre-mer	☐ Fr. 279.–	☐ Fr. 166.–	☐ Fr. 92.–

☒ Cocher ce qui convient

A découper et envoyer à: hôtel revue + revue touristique, service des abonnements case postale, CH-3001 Berne

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Marketing: la Suisse comparée à l'Autriche

L'Institut de recherches pour le tourisme et les loisirs de l'Université de Berne a publié, cet été, sa brochure sur le travail des offices du tourisme en matière de marketing. Une comparaison avec l'Autriche est possible. Ainsi, pour le tiers des offices suisses, le budget consacré au marketing atteint seulement 15% du budget total. En Autriche, la situation est meilleure, puisque seuls 13% des offices sont dans cette situation. Par contre, les Suisses s'en sortent mieux sur le plan de l'expérience de leurs directeurs: 15% sont en fonction depuis moins d'une année, 53% depuis moins de cinq ans. En Autriche, ces chiffres s'élèvent respectivement à 20% et à 59%. Page 4

La météo en direct des stations

Depuis le 10 décembre, les téléspectateurs de la nouvelle chaîne de télévision «S PLUS» peuvent profiter d'une prestation encore unique en Suisse: des images météo filmées en direct de huit régions de ski (dont celle des Alpes vaudoises). Ce programme fournit également des informations sur les conditions d'enneigement, les températures et les remontées mécaniques. Coût de l'opération: 80 000 francs par année et par région, sans compter les 125 000 francs préalables nécessaires à financer l'installation vidéo adéquate. A long terme, les initiateurs espèrent être en mesure de couvrir toutes les régions de Suisse. Page 5

Comment acheter une voiture utilitaire?

Les petites voitures utilitaires sont souvent très utiles pour les entreprises hôtelières et de restauration. Mais on parle peu de ces véhicules. L'*hôtel revue* a donc examiné quatre engins de ce type: Renault Express, Nissan Sunny Van, Fiat Fiorino, Citroën C15. Avant de porter son choix sur un modèle, l'hôtelier ou le restaurateur doit répondre à plusieurs questions. D'abord, il faut définir les besoins avec précision: «Quelles marchandises vais-je transporter? Sur quelle distance?» Ensuite vient le coût. Il faut se déterminer pour un mode de financement et négocier le prix. Dans la situation actuelle, l'acheteur peut obtenir des remises substantielles, ou alors des accessoires supplémentaires. Page 8

Tours-opérateurs spécialisés: bon vent!

L'Association des tours-opérateurs spécialisés (ISTO), fondée en 1986, regroupait jusqu'ici principalement des voyagistes spécialisés d'outre-Sarine. Elle vient de faire un pas en direction de la Romandie. De nouveaux membres ont en effet rejoint les rangs de l'association, dont deux Romands (l'Atelier du Voyage et Voyages et culture). Les tours-opérateurs membres d'ISTO réalisent quelque 155 millions de francs de chiffre d'affaires et transportent plus de 135 000 passagers chaque année. Dès 1994, l'association introduira un concept qui devrait permettre au revendeurs de bénéficier de certaines prestations avantageuses. Page 11

Voyages CFF-Kuoni: des agents critiquent

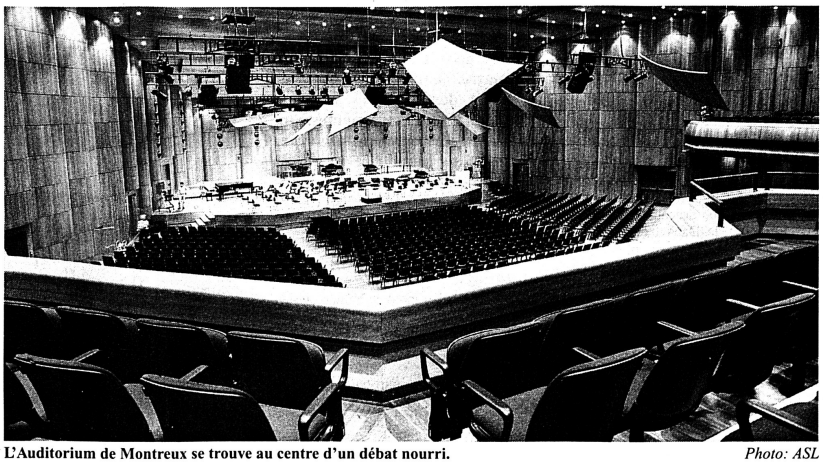
La semaine passée, les CFF et Kuoni on ouvert leurs premières agences communes. Les partenaires entendent ainsi gagner des parts de marché. Mais l'initiative suscite des réactions parmi les agents de voyages locaux. A Brigue, en particulier. A cause des inondations de l'automne passé, plusieurs bureaux sont encore fermés ou fonctionnent partiellement. Réponse des CFF: la date d'ouverture était liée à la rénovation des guichets. Pour les responsables de Kuoni, il ne s'agit pas d'enlever de la clientèle aux bureaux existants. Seuls 50% des voyageurs réservent leurs vacances dans une agence; il y a donc encore des marchés à prendre. Page 13

Montreux

La grosse artillerie sur l'Auditorium

La crise! Rien ne va plus du côté de l'Auditorium Stravinski, objet d'un tir d'artillerie nourri de la part des responsables des festivals de jazz, de musique classique et du rire! Certes, c'est le délégué culturel Jean-Luc Larguier qui est le premier visé mais au-delà de sa tête, c'est tout le débat touristique et promotionnel de la station qui est remis en cause. Et la Riviera s'enflamme...

JEAN-CHARLES KOLLROS



L'Auditorium de Montreux se trouve au centre d'un débat nourri. *Photo: ASL*

L'image n'est pas exagérée: critiques et invectives dans les médias, séance houleuse à la dernière séance du Conseil communal – qui a précisément vu le budget culturel de l'Auditorium amputé de 200 000 francs – manoeuvres multiples en coulisses: Montreux fait là «une» de l'actualité... dans une région déjà très touchée par la crise et marquée par plusieurs scandales, à l'exemple de la récente déconfiture de la Société Romande d'Electricité.

Pratiquement, c'est un communiqué incendiaire rédigé par les responsables des trois grands festivals montreusiens qui a porté le débat sur la place publique et mis fin à la loi du silence. *Claude Nobs* (Jazz), *Yves Petit-de-Voize* (Festival de musique Montreux-Vevey), *Alain Macaluso* et *Grégoire Furrer* (Mâchoire d'Or) dénoncent la politique suivie par *Jean-Luc Larguier*, un Français engagé par la Municipalité en qualité de délégué culturel. Accusé de tous les maux (et en particulier de se contenter de fréquentations insuffisantes en dépit de généreuses subventions), celui-ci est prié d'aller se faire voir ailleurs et de laisser la place «à une équipe montreusienne solidaire et dynamique ayant fait ses preuves». En clair: les signataires du communiqué.

Total soutien municipal

Tel n'est bien sûr pas l'avis de la Municipalité qui a tout aussi rapidement dénoncé «une attaque irréfléchie et irresponsable» et fait connaître son total soutien à Jean-Luc Larguier, en rappelant notamment que le concept choisi était clairement défini dans le préavis voté par le Conseil communal il y a environ une année, chiffres à l'appui.

Au-delà de cette polémique et de la querelle de personnes, c'est tout le rôle de l'Auditorium Stravinski en tant qu'instrument de travail au service de Montreux et de la Riviera qui est sous les feux de la rampe. Un investissement de 52 millions de francs, cela laisse forcément des traces et surtout crée des attentes et des frustrations: alors qu'il s'agissait de réaliser au départ une extension de la Maison des congrès (indispensable pour pouvoir conserver certains grands rendez-vous comme le Symposium de télévision) avec une salle de musique, l'Auditorium Stravinski est aujourd'hui ressenti uniquement comme une sorte de «maison de la culture» par une partie de la population. D'où un débat un peu faussé...

Au plan touristique, le bilan est il est vrai un peu prématuré: on peut toutefois affirmer que la réalisation a médiatiquement mis en lumière, loin à la ronde, la volonté d'entreprendre de la région et réaffirmé sa vocation d'accueil. De plus, les restaurateurs et hôteliers proches du Centre de congrès et d'expositions sont d'accord pour constater que les événements organisés à l'Auditorium coïncident avec une fréquentation en hausse. Dans des proportions qui peuvent toutefois varier fortement en fonction de l'heure des concerts et autres manifestations. Ainsi, les dirigeants du restaurant chinois Kwong Ming – ouvert à peu près en même temps que l'Auditorium – remarquent qu'ils se sont, eux, adaptés à l'horaire des manifestations. Pour le reste, il y a ceux qui comptent davantage sur les congrès et ceux qui rappellent que les saisons culturelles contribuent aussi à faire venir des touristes: telle est notamment l'option affirmée par *Maurice Urech*, à la tête du Royal Plaza (ex-Hyatt), placé il est vrai à proximité immédiate de l'Auditorium, et qui cible son établissement en fonction de cette clientèle.

Où les choses se compliquent encore, c'est lorsqu'on ajoute que les relations entre l'Office des congrès et du tourisme (OCTM) et l'Auditorium Stravinski ne sont pas au beau fixe (lire également l'encadré). Plusieurs élus ont mis le doigt sur le problème lors des débats de la semaine dernière, en indiquant la marche à suivre: «A la Municipalité d'imposer les limites pour que chacun ait sa place et son identité!», ce qui ravit certains groupes politiques, comme les écologistes, estimant que Montreux en fait trop pour le tourisme. Le Conseil communal a d'ailleurs réduit l'autre jour de 400 000 francs l'appui apporté par l'OCTM pour les pouvoirs publics. Et la conseillère communale *Sylvette Brousoz*, au coeur du débat sur l'Auditorium, a même estimé qu'il s'agirait de passer par une cantonalisation de l'Office du tourisme.

Office du tourisme : assainir!

L'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM) passe par des moments difficiles alors même qu'il aurait plus que jamais besoin de tous ses moyens pour affronter la concurrence. Non seulement il vient de se voir amputé de 400 000 francs par les élus de la ville (du moins une partie d'entre eux, le vote ayant été serré) mais encore les mots assainissement et restructuration planent douloureusement sur ses activités.

Le président *Jean-François Petignat* a été limpide lors de l'assemblée générale tenue la semaine dernière: les charges de promotion et d'accueil dépassent les produits de 1,2 million de francs, le Festival de Jazz accuse un déficit d'un million pour trois éditions, et des congrès comme «Spacecommerce», trop coûteux, ne seront désormais plus mis sur pied, alors même qu'ils devaient permettre une diversité de bon aloi.

On cherche gestionnaire

L'idée de manoeuvre de l'OCTM pour sortir du marasme est la suivante: autofinancer les grandes manifestations afin de pouvoir les séparer totalement des activités de promotion. C'est dans ce contexte que devrait pouvoir agir le futur directeur-gestionnaire que l'Office recherche par voie d'annonce: il aura pour tâche de gérer au plus près le budget de 20 millions de francs et peut-être aussi de tirer de nouvelles ficelles.

Car l'OCTM aura besoin de nouvelles ressources! Actuellement, la situation financière de la commune ne prête guère à la générosité et l'Office a aujourd'hui – en pourcentage de son chiffre d'affaires – cinq fois moins de contributions extérieures qu'il y a quinze ans.

En ce qui concerne la fréquentation de la station, les rapports annuels parlent de «bonne résistance», meilleure même qu'en d'autres lieux. Pour 1994, la prudence demeure de mise, tant pour les groupes que pour les individuels, mais chacun espère la reprise pour 1995, un millésime qui correspondra avec le prochain Symposium de Télévision.

Dans l'immédiat, l'OCTM devra apprendre à communiquer avec la population et les élus. Un préavis municipal d'urgence devrait être déposé au début de l'année pour tenter d'obtenir un appui financier nécessaire à la concrétisation de la restructuration en cours! *JCK*

Editorial

Des occasions à saisir

Pour la première fois depuis trois ans, la perspective d'une nouvelle année incite davantage à l'optimisme qu'au pessimisme. Sans être aussi vigoureuse que par le passé, la reprise économique semble être cette fois bien réelle. Les conditions de la relance - taux d'intérêt bas, inflation sous contrôle - sont en tout cas réunies. D'autre part, l'accord sur l'Uruguay Round donnera à l'économie mondiale un nouveau cadre d'activité qui dynamisera considérablement les échanges.

Mais, il y a aussi d'autres événements qui ont redonné à la Suisse un peu de l'esprit de gagneur qui lui fait défaut ces temps-ci. On citera, pêle-mêle, la sélection de l'équipe suisse pour les championnats du monde de football, l'acceptation de la TVA, les projets - romands principalement - d'organisation des Jeux olympiques ou d'exposition nationale et, pourquoi pas aussi, le vol de spatial de Claude Nicollier.

Cet environnement favorable est essentiel pour les mois qui viennent car les sujets de préoccupations n'en restent pas moins nombreux.

L'économie suisse devra en particulier faire face à un taux de chômage toujours aussi élevé, source de tensions sociales. Quant à la situation politique internationale, elle reste durablement tendue avec, comme spécificité, des menaces de conflits tout aussi brusques et violents.

Ebranlé dans ses certitudes, notamment par la remise en question du rôle de l'ONST, le tourisme suisse retrouve peu à peu ses esprits. Aiguillonné par la concurrence, il semble avoir enfin perçu la nécessité de se renouveler, de faire preuve de dynamisme pour reconquérir les marchés. Les initiatives prises dans différentes régions du pays sur le plan touristique (la campagne publicitaire télévisée commune de l'été dernier, la collaboration Genève-Vaud) ou hôtelier (collaboration accrue entre hôtels) montrent que l'action prend aujourd'hui le pas sur l'interrogation.

Les efforts ne devront cependant pas être relâchés. Les responsables du tourisme, et ils devraient être nombreux à se sentir concernés, devront notamment mettre en pratique les recommandations du rapport Hayek sur l'ONST. On l'a vu, ce document ne donne pas de solutions toutes faites et le risque de se perdre dans des considérations de forme est grand.

Ils devront aussi suivre de près les importants dossiers que sont la TVA, la libéralisation des casinos mais aussi la limitation du droit de recours des associations de protection de la nature et du paysage et les effets des accords du GATT sur l'agriculture suisse.

Dans les deux derniers cas, même si cela n'apparaît pas d'emblée, l'enjeu est grand. Car, suivant les orientations choisies, c'est le paysage, l'un des atouts clé du tourisme suisse, qui pourrait subir des atteintes irréversibles.

On le voit, les occasions d'influencer le cours des événements seront nombreuses. Ne manquons donc pas de les saisir.

Miroslaw Halaba

Intempéries

L'action de soutien de la SSH suit son cours

L'action de soutien financier lancée par l'*hotel revue + revue touristique* en faveur des hôteliers de Brigue et du Tessin touchés par les inondations exceptionnelles de l'automne dernier, a rencontré un succès tout à fait réjouissant. Rappelons que plusieurs établissements hôteliers avaient été frappés de plein fouet par ces intempéries et contraints de fermer leurs portes. Quelque 50 000 francs ont été rassemblés jusqu'ici. Nous souhaitons remercier une fois encore tous ceux qui, par leur versement spontané, ont contribué à alléger la peine de leurs collègues hôteliers.

Concept de distribution

Le Comité exécutif de la Société suisse des hôteliers (SSH), qui souhaite désormais assurer la distribution de la somme récoltée, a chargé *Robert Infanger*, président de la Commission de gestion de la SSH, d'élaborer un concept de distribution. Les résultats devraient tomber d'ici janvier. Les questions ou les remarques éventuelles concernant cette action de soutien sont à adresser aux membres du comité exécutif. *Réd.*

Alpes vaudoises

Villars conserve le sourire

En dépit d'une année 1993 «commercialement assez médiocre», selon les propos même du directeur de l'Office du tourisme Gilbert Brémi, la station de Villars peut conserver le sourire qu'elle aime tant afficher à la faveur de différentes opérations promotionnelles: la crise ne l'affecte que peu.

C'est du moins ce qui ressort de l'assemblée générale de l'OT tenue vendredi dernier. Le recul est évalué à environ 10% et témoigne de causes notamment météorologiques. Dans le détail, l'analyse démontre une présence plus massive des nuitées helvétiques. Il s'agit toutefois de maintenir le cap avec prudence: tout en se déclarant heureux de pouvoir présenter un budget définitif lors de l'assemblée générale (ce qui constitue une «première» en soi à Villars), le président *Franz H. Gilliéron* a fait état d'un déficit présumé de 6000 francs. C'est du côté de l'animation sportive et culturelle que l'effort d'économie le plus important a été demandé.
Quant à l'avenir, il est tourné vers la collaboration avec la station voisine de Gryon: à l'heure de l'Europe, certaines frontières touristiques pourraient tomber avec cette commune certes indépendante mais concernée par le même domaine skiable. On parle même d'un prospectus en commun! *JCK*

«Ferien 94» à Berne

Nombre record d'exposants

La neuvième Foire des vacances de Berne, du 20 au 23 janvier 1994, s'annonce plutôt bien. Jamais les organisateurs n'avaient vendu autant de mètres carré d'exposition! Ferien 94 rassemblera 470 exposants, un nombre plus élevé qu'en 1993 (456). L'extension de la Foire des vacances dans le domaine de la santé et l'exposition spéciale «Du plaisir avec d'autres vacances» expliquent ce succès, affirment les organisateurs.
Le secteur santé de la Foire des vacances bénéficiera de la présence de l'Association suisse des établissements de cure et de l'Association suisse des stations thermales. Pour la première fois, la Foire des vacances de Berne organise un concours, en collaboration avec l'Association des agences de voyages des cantons de Berne et Soleure. Dix voyages seront tirés au sort. D'autres événements marqueront la foire: le Scandinavian Workshop, une grande exposition de cars, ainsi qu'une base de plongée, avec un show multivision. *PM*

RÉCLAME

Logements de vacances

Des étoiles prévues pour l'été 1994

La Fédération suisse du tourisme (FST) vient de présenter son système de classification destiné aux logements de vacances. Les étoiles, dont le nombre va de une à quatre, seront attribuées en fonction des réponses fournies par les bailleurs eux-mêmes, sur la base d'un questionnaire type. Il reste à convaincre les stations. La classification devrait fonctionner dès l'été 1994.

PHILIPPE MASPOLI

Le groupe de travail formé sous l'égide de la FST a finalement établi une classification en quatre catégories: appartement simple (une étoile), standard (deux étoiles), de classe moyenne (trois étoiles) et première classe (quatre étoiles). Concrètement, il appartiendra aux offices du tourisme et aux propriétaires de fixer le niveau qualitatif des logements, à l'aide d'un questionnaire type fourni par la FST. Pour faciliter la «digestion» ainsi que la synthèse des réponses obtenues, l'Institut d'informatique économique de l'Université de Berne a mis au point un programme qui analyse les différents critères et apporte la solution, c'est-à-dire le nombre d'étoiles à octroyer au logement concerné. Ce logiciel a été conçu au moyen des technologies les plus récentes en matière de banques de données et il tourne sous DOS ou Windows. Il sera vendu au prix de 100 francs.

Les critères

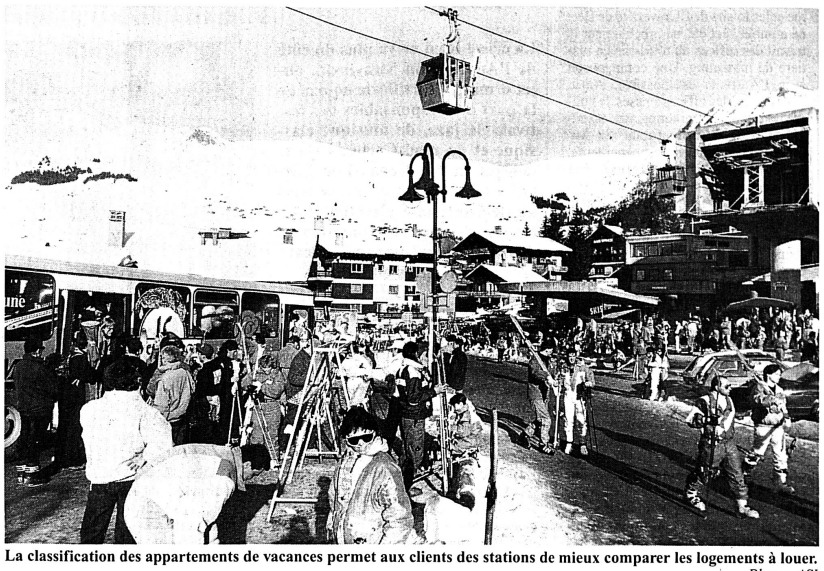
Les critères à remplir vont de l'équipement de base - qualité de l'ameublement, équipement sanitaire, cuisine - aux «petits plus» qui font le confort d'un logement, tels la télévision, le téléphone, la présence d'un balcon, d'une terrasse ou d'un jardin. Il reste à espérer que les propriétaires se montreront corrects dans leur évaluation, vu qu'il est difficile de contrôler l'exactitude des informations fournies. Le risque de s'exposer à des réclamations de clients devrait dissuader toute tentative de publicité mensongère. Les différends seront réglés par les offices du tourisme locaux, ou, si aucun accord n'apparaît à ce niveau, l'office régional, voire même la FST.

Dès l'été 1994

L'ouvrage n'est pas encore tout à fait arrivé à son terme: il reste à convaincre les responsables touristiques locaux et les bailleurs, qui ne sont en aucun cas obligés d'adopter la classification proposée par la FST. Cette dernière prévoit d'offrir aux touristes une liste avec des étoiles dès l'été 1994. Les stations devront donc procéder ces prochains mois à l'évaluation des catégories proposées. «Nous espérons intéresser rapidement 50 à 60% de l'offre dans un premier temps. Le reste viendra ensuite petit à petit», commente *Gottfried F. Künzi*, directeur de la FST.
Le projet de cette dernière suscite des réticences, surtout dans les milieux romands de l'immobilier qui ont déjà introduit une classification de leurs logements: c'est le cas des utilisateurs des normes «Api-Loc», à Verbier notamment. *André Guinnard*, président d'Api-Loc, la section «montagne» de l'Association valaisanne des agents immobiliers, reproche à la FST, entre autres, d'avoir fondé son projet sur une classification créée à Saas-Fee alors que les normes de son association sont déjà admises, selon lui, par près de 15% du parc immobilier suisse (voir encadré).

Unité et transparence

De son côté, Gottfried Künzi ne manque pas d'arguments, à commencer par les avantages apportés par une classification unifiée: «Notre but est qu'un appartement de vacances soit estimé de la même manière partout. Le client veut comparer, comme avec les hôtels».
L'introduction des catégories devrait aboutir à une meilleure transparence des prix et à une structure plus saine de l'offre de logements de vacances. «Une telle classification est très importante pour les systèmes de réservation électronique», affirme encore Gottfried Künzi. Selon la FST, le taux d'occupation des logements de vacances se situe à environ 20%. L'entrée en vigueur des normes de classification représenterait un encouragement à l'amélioration de la qualité et de la compétitivité, ce qui ne serait pas sans conséquence sur les profits, estime encore l'association faîtière. Aux reponsables touristiques locaux de juger.



La classification des appartements de vacances permet aux clients des stations de mieux comparer les logements à louer. *Photo: ASL*

«Les Romands sont méprisés»

André Guinnard, président d'Api-Loc, n'est pas opposé à la classification FST en elle-même: «Nous allons attendre le résultat de l'évaluation. Si c'est convenable pour la clientèle, nous suivrons», affirme-t-il. En fait, sa critique s'adresse moins au projet qu'à la manière dont la FST a agi. Membre au départ de la commission de classification, André Guinnard estime que l'association faîtière du tourisme, majoritairement alémanique, n'a pas tenu compte de l'expérience acquise par les professionnels romands de l'immobilier en Valais. Créées à Verbier en 1977, les normes Api-Loc se sont développées dans cette station dès 1980, avant d'être admises sur le plan cantonal en 1987. «C'est un mépris de la FST pour la Suisse romande», lance-t-il. «Notre association n'a reçu aucune information en français et c'est par la presse que nous avons appris que le projet avait abouti». *PM*

Promotion touristique

Un nouvau stand pour le «Pays de Neuchâtel»

Le vent du renouveau continue à souffler sur le tourisme neuchâtelois. Preuve en est le stand actuellement en préparation dans un atelier de publicité de Cortaillod et qui sera utilisé en janvier aux foires du tourisme de Zurich et de Berne.

MIROSLAW HALABA

D'une surface de base de 27 m2, composé d'éléments modulaires, donc réutilisables, le nouveau stand présenté lundi par le futur directeur de la Fédération neuchâteloise du tourisme (FNT), *Yann Engel*, est le fruit de la collaboration des principaux prestataires et organismes touristiques du canton de Neuchâtel, groupés sous le nom de «Groupe de promotion». «Il y longtemps que nous réclamions ce stand. J'applaudis donc cette réalisation des deux mains», devait dire *Michel Riba*, président de la Société des hôteliers du canton de Neuchâtel, partenaire au projet.

Sortir de l'anonymat

Outre un comptoir d'information, le stand comprendra diverses surfaces à géométrie variable, destinées à des présentations spécifiques ou des animations. Il devrait ainsi se différencier des stands présentés jusqu'ici par la FNT et conçus avec des éléments standard. «Nous voulons sortir de l'anonymat», a déclaré Yann Engel.
Le stand pourra par ailleurs être loué par des organisations tierces pour des actions ponctuelles. D'un coût de 60 000 francs, il devrait être amorti sur quatre expositions et être utilisé durant quatre ou cinq ans.

Zurich et Berne

A l'heure actuelle, deux «sorties» du stand «Pays de Neuchâtel» sont programmées pour 1994: du 13 au 16 janvier à la Fespo à Zurich, première foire touristique suisse ouverte au public, et du 20 au 23 janvier à la Foire des vacances à Berne. «Nous allons entrer pour la première fois dans la cour des grands», devait dire M. Engel.

Animation

Pour attirer le public et, partant, le rendre attentif aux possibilités touristiques offertes par le canton de Neuchâtel, les organisateurs du stand n'ont pas lésiné sur les animations. Ils ont notamment prévu un stand de dégustation de produits du terroir, un tir à l'arbalète, une tombola, et surtout une structure de saut mise sur pied par Elastic-Jump, leader suisse du saut à l'élastique, qui travaille depuis trois ans sur les bords du Doubs à la frontière franco-suisse.
Cette présence est importante, car les activités d'Elastic Jump permettent au canton de véhiculer une image jeune et dynamique et elles ouvrent du même coup une porte sur la collaboration transfrontalière. Collaboration qui, aux yeux de M. Engel, est l'avenir du tourisme.

Charmey

Nouveaux forfaits

C'est une véritable opération de charme que la station gruérienne de Charmey lance sur le marché à la faveur d'un nouveau programme de forfaits pour l'hiver 1993/94 et l'été 1994. Outre des weekends et des semaines aux couleurs des saisons, elle propose une randonnée de quatre jours à peaux de phoque, deux jours d'aventure en raquettes, des randonnées pédestres, de la pêche sportive, des excursions en VTT, des sorties «escalades et photo» et des escalades calcaires avec *Nicole Niquille*, première femme guide de Suisse. La blonde Charmeysanne organisera également l'an prochain, sous l'enseigne «Latitude montagne», des vacances intelligentes pour les enfants de 8 à 14 ans avec logement dans un chalet typique, activités montagnardes en tous genres (VTT, initiation à l'escalade, randonnées, bivouac) et vacances studieuses, personnel d'encadrement adéquat. *JS*

Domaines skiables

Deux cents panoramas

Le groupe Interhome vient de mettre en circulation son nouveau catalogue des domaines skiables. Cette brochure, intitulée «200 pages de neige fraîche», contient 200 panoramas de domaines skiables situés en Suisse, en Autriche, en Italie et en France. Sur chaque plan figure le tracé des pistes de ski et des remontées mécaniques. *MH*

La brochure peut être obtenue gratuitement auprès d'Interhome, Passage Linck 4, 1207 Genève. Tél. 022 786.12.22.

Nuitées estivales

En chute libre

L'hôtellerie suisse traverse une mauvaise passe. La baisse du nombre des nuitées s'est en effet poursuivie durant le semestre d'été 1993. Avec 18,8 millions de nuitées (-3,7%) la branche réalise son moins bon score depuis 1979.

Selon les derniers chiffres publiés par l'Office fédéral de la statistique (OFS), entre mai et octobre de cette année, l'hôtellerie suisse a enregistré 714 000 nuitées de moins que durant la même période de l'année dernière. Après les sévères reculs essuyés en 1991 et 1992, cette baisse est préoccupante. Les Suisses eux-mêmes ont boudé leur propre pays. Ils ont en effet été 396 000 de moins (-5,1%) à loger à l'hôtel. Il s'agit là du plus mauvais score réalisé par la demande intérieure depuis 1976. Le mauvais temps, les inondations, les offres bon marché pour des voyages à l'étranger et la récession seraient à l'origine de cette situation.

Où sont passé les Italiens?

La clientèle étrangère ne montre pas vraiment de meilleures dispositions. La baisse globale est de 2,7% (-318 000 nuitées) par rapport à la même période de l'an dernier.

Pris à part, les Européens ont été 3,4% moins nombreux que durant l'été précédent. Le recul concernant les Italiens et les Britanniques se fait particulièrement sentir: 23 et 8,5%! Les visiteurs de Suède (-25%), d'Espagne (-12%) et de France (-3,6%) arrivent également en queue de peloton. En revanche, la clientèle belge et hollandaise (+6% et +5,9%) montrent de bonnes dispositions. L'Allemagne, pour sa part, est restée stable.

Concernant les non-Européens, l'absence des Américains est particulièrement sensible (-4,1%).

A noter que les Helvètes, avec 40% du total des nuitées, restent le groupe de clients le plus important de l'hôtellerie suisse.

Selon l'OFS, Genève réalise un excellent score. En effet, c'est le seul canton à avoir réalisé plus de nuitées que durant le semestre d'été 1992 (+0,6%). En revanche, la Suisse centrale (-5,4%), le Tessin (-5,3%), l'Oberland bernois (-3,9%) et le Nord-Ouest du pays (-8,3%) ont essuyé de lourdes pertes. Le Valais (-2,7%), Vaud (-1,9%) la Suisse orientale (-4,5%), ainsi que les Grisons (-1,8%) limitent les dégâts. *JPF*

Genève

Le Warwick s'offre un lifting

L'établissement quatre étoiles, situé au centre de Genève, à deux pas de la gare de Cornavin, poursuit une rénovation amorcée en 1991. Cinq millions ont été investis.

Doté de 160 chambres et neuf suites, de deux restaurants (une brasserie et un gastronomique) ainsi qu'un troisième en location (spécialisé dans la cuisine asiatique), Warwick séduit d'abord une clientèle d'affaires, grâce à son implantation en plein centre ville. Il affiche un taux de remplissage moyen de 74% pour 1993 (avec une pointe au mois d'août de 94%), ce qui représente 46 000 nuitées par an.

Mais il ne compte pas s'endormir sur ses lauriers: en 1994, trois étages seront insonorisés, les chambres seront équipées d'une nouvelle décoration (textile et mobilier) et les salles de bains troqueront la céramique contre un marbre, couleur fauve. Ces dernières répondent à deux critères: coquetterie et fonctionnalité (elles seront équipées de sèche-cheveux, miroir grossissant et téléphone).

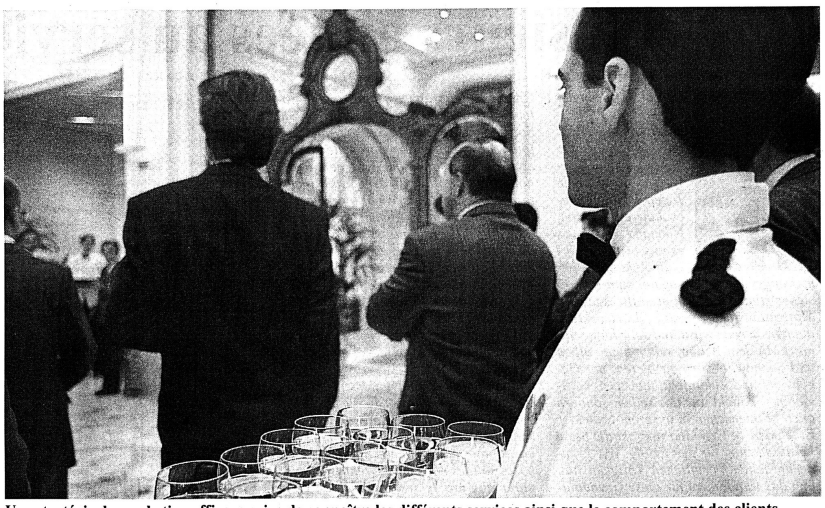
«Cet hôtel, intégré dans la chaîne Warwick qui compte une douzaine d'établissements, a effectué des rénovations majeures, voilà deux ans, rappelle *Marcel Ackermann*, directeur des ventes. C'était un bon coup, car les travaux ont été effectués en pleine guerre du Golfe, lorsque les clients se faisaient rares». Au programme, les salles de conférences (au nombre de sept) et la réception. Warwick aura investi 5 millions de francs en quatre ans pour améliorer ses équipements. *VT*

Formation

Se reconvertir dans le marketing hôtelier

Horwath, le spécialiste des expertises comptables et du conseil aux hôteliers met une corde de plus à son arc: la formation. Son premier séminaire de marketing hôtelier, organisé à Genève, vise à servir de tremplin aux chômeurs qui veulent se reconvertir dans l'hôtellerie. Un projet novateur.

VÉRONIQUE TANERG



Une stratégie de marketing efficace exige de connaître les différents services ainsi que le comportement des clients. *Photo: htr*

Le premier séminaire de marketing hôtelier, organisé par Horwath, vient de s'achever. Cet enseignement mis sur pied par la fiduciaire se compose de huit journées de cours (à raison d'une par semaine). Il s'adresse aux personnes en quête d'un emploi dans la branche hôtelière ou souhaitant exercer une reconversion professionnelle. Les participants doivent déjà avoir des connaissances dans l'hôtellerie ou le tourisme.

Cette formation coûte 1000 francs pour les huit séances ou 150 francs par jour. Elle est reconnue par l'Office cantonal de l'Emploi de Genève, qui la finance pour les chômeurs souhaitant recevoir une formation complémentaire.

Cette formation est dotée d'un titre emberlificoté: «séminaire en marketing & communication spécialisé en hôtellerie et tourisme». Composé de 14 modules, il a pour objectif d'aboutir à l'élaboration d'un plan marketing complet. Mais l'approche est progressive: les intervenants abordent d'abord des thèmes plus généraux, comme la typologie des services, le marché, le client ou le prix, avant de passer à des concepts de ventes, tels le marketing mix, la communication, la distribution ou le brain storming.

Théorie et pratique

Les cours ex cathedra alternent avec les exercices pratiques. Le nombre de stagiaires étant limité à douze, cela favorise les échanges au sein du groupe. Les participants ont, par exemple, dû organiser une campagne promotionnelle pour convaincre les jeunes Américains de venir passer leurs vacances en Autriche. Ce pays, dont les caractéristiques ressemblent à la Suisse, a du mal à se séparer de cette image de folklore tyrolien et de vestiges des Habsbourg qui lui colle à la peau. Pas très racoleur pour les jeunes. *Ivan Falesitch*, professeur de marketing à l'EHL SSH, a fait plancher les participants sur une image plus dynamique, à la fois «sports et aventure». Sa promotion s'est effectuée dans des canaux ciblés, hors des sentiers battus de la publicité grand public.

Communication globale

Francis Scherly, d'Interconsulting et professeur associé à l'Université de Lausanne (HEC), est parti d'une réflexion théorique sur «une hôtellerie plus en osmose avec ses marchés» pour aboutir à une stratégie de communication globale (interne et externe), beaucoup plus concrète. «Tout le personnel d'un établissement doit être orienté vers la vente, souligne Francis Scherly. Il existe par exemple un hôtel en Suisse ou même les gouvernantes démarchent les clients par téléphone, pour certains types de banquets. Cette initiative connaît un certain succès».

Les stagiaires peuvent donner leur avis sur ce séminaire. Ils reçoivent un questionnaire d'évaluation (de trois pages) à l'issue de chaque séance et peuvent juger le contenu du cours, la pédagogie de l'intervenant et la qualité des documents fournis. L'organisateur, Horwath Consulting, s'expose également aux feux des critiques.

Emploi à la clé?

Cette formation aboutira-t-elle à un emploi? «Nous ne pouvons évidemment pas l'assurer, commente *Vincent Lovato*, organisateur du séminaire. Mais Horwath, qui emploie plus de 8000 collaborateurs dans 70 pays, a de nombreux contacts dans les milieux hôteliers et touristiques. Cela permettra peut-être d'ouvrir des portes». Un prochain cours sera organisé au début de l'année prochaine.

Renseignements: Vincent Lovato, Horwath Fiduciaire & Révision SA, 15 rue du Jeu de l'Arc, 1211 Genève 6. Tél: 022/735.37.08.

Papier-bouchon

Tout le monde ne peut pas être bio

Trois de régent! Trois de phénix! Un jour, au bistrot, ces noms, mystérieux encore, remplaceront-ils salvagnin et fendant? Aujourd'hui, la principale voie «biologique» du vin s'ouvre, à la vigne déjà, avec la sélection de cépages résistants aux maladies. Mais n'est pas bio qui veut.

FRÉDÉRIC LANVIN

La vigne n'échappe pas aux grands mouvements de retour à la nature. La chimie pure et dure, qui implique une douzaine de traitements répétitifs et systématiques de la vigne, fait place, peu à peu, à la «production intégrée» (PI). Un sixième du vignoble suisse est déjà en PI et pas loin de mille producteurs de raisin la pratiquent.

Deux labels distincts

Ce printemps, les premières bouteilles arborant le label de «Vitiswiss» apparaîtront sur le marché: des vins obligatoirement en AO (appellation d'origine), issus de vendanges en PI, chaptalisation (ajout de sucre) réduite au minimum, comme le SO2 (antioxydant). Des vins qui ne seront pas coupés, qui auront été analysés et dégustés par une commission de spécialistes. Bref, une démarche sérieuse pour une estampille qu'aucun vin vaudois, soit dit en passant, ne portera: les vignerons du deuxième canton viticole de Suisse (après le Valais) ont mis plus de temps que les autres à commencer d'y croire…

Mais ces vins sont-ils «bios»? Poser la question, c'est entrer dans la polémique. Des pionniers n'ont pas attendu une prise de conscience largement soutenue par tout ce que compte d'officiel la vigne, comme les stations fédérales de Wädenswil et changins, pour respecter au plus près la nature.

Le Valaisan *René Güntert*, de Miège, préside l'Association pour la viticulture biologique, fondée il y a tout juste cinq ans. Son rayonnement est encore modeste: 35 membres, dont huit en Suisse romande (et aucun dans le Pays de Vaud). Ces «vrais bios» vont plus loin dans leur démarche: par exemple, les traitements de synthèse, tolérés dans la PI, ne trouvent pas grâce à leurs yeux. Les conditions à remplir pour obtenir un autre label - celui du «bourgeon», caractéristique de tous les produits agricoles biologiques suisses - sont plus sévères que celles de la PI.

Retour à la tradition

Alors, est-on parti pour une «guerre du bio»? Avec bon sens, le Neuchâtelois *Maurice Lambert*, qui a converti son domaine de 14 ha de Chez-le-Bart en culture biologique, parsemant de fleurs ses lignes de vignes, croit à la coexistence pacifique: «Tant mieux que les vignerons se mettent à la production intégrée. Pour moi, c'est une prise de conscience, une étape vers la culture biologique, qui va pouvoir se développer!» M. Lambert a déjà réussi à vivre avec les viticulteurs traditionnels: à lui tout seul, il représente un tiers de l'encavage d'une petite coopérative, les Caves de la Béroche, qui vinifie séparément ses vins, mais selon la technique traditionnelle.

Trois éléments au moins militent en faveur d'une approche biologique du vin: la «finition» du produit, la volonté générale d'abaisser les rendements et la popularisation de nouveaux vins. Le Valaisan Güntert le souligne: «Dans la vinification, il n'y a pas de grandes différences: si il est mené selon la tradition, ce processus est déjà bio! Nous mettons l'accent principalement sur la diminution du SO2 et sur la sélection des levures naturelles pour faire démarrer la fermentation».

Ensuite, témoigne encore le président de l'Association suisse pour une viticulture biologique, «le rendement d'une exploitation bio était inférieur de 10% à celui d'un domaine traditionnel. Aujourd'hui, avec les limites de rendement inscrites dans la loi, aux niveaux fédéral et cantonal, cette différence s'estompe.»

Chasser le chasselas?

Restent les cépages… Si les Vaudois résistent à la vague verte, ça n'est pas par hasard. Leur vignoble, aux trois quarts, est planté en chasselas. Ce cépage blanc délicat, qu'on s'entête à ne cultiver qu'en Suisse, est difficile à maîtriser à la vigne, tant sur le plan sanitaire que sur celui du rendement. Au goût, on s'accorde à dire que son caractère premier, floral, est très influencé par le terroir.

La recherche scientifique n'a que faire des traditions: elle avance sur un terrain plus large. Chercheur à la Station fédérale de Wädenswil, *Pierre Basler* est optimiste: «Nous étudions des cépages qui sont de réelles alternatives écologiques. Nous ne nous contentons pas de juger de l'évolution à la vigne, mais nous avons vinifié le raisin et soumis ces vins à des dégustateurs de tous les milieux. Plusieurs vins ont obtenu des résultats comparables à ceux issus de cépages traditionnels».

Ces essais - «un sujet tabou, quand on a commencé en 1983», confie le chercheur - s'appuient sur d'anciens hybrides français, sur des recherches menées autant en France, qu'en Allemagne ou en Hongrie (le «bianca», assez proche de goût du chasselas) et sur les travaux de pionnier de Valentin Blattner, un Bâlois qui étudie le développement de ses ceps à Reinach et en… Nouvelle-Zélande. La recherche aux antipodes permet d'aller deux fois plus vite, grâce à l'inversion des saisons. Sur fond de biologie, c'est donc une transformation fondamentale du vignoble helvétique qui se prépare.

L'obstacle du prix

Depuis trois ans, la Lausannoise *Evelyne Giobellina* propose à sa clientèle - principalement des restaurants - des vins biologiques. Si elle déplore le «manque de curiosité» des Romands, elle constate aussi qu'«une minorité de gens sont prêts à payer plus pour un vin biologique».

A appellation d'origine (pour ne pas dire à qualité) égale, les vins bios sont à 15 à 20% plus chers. Au moment où les trois quarts des échanges se font, pour les vins suisses, entre 5 et 10 fr. (20% au-delà de 10 francs) et pour les vins étrangers, pour plus de la moitié dans la même fourchette (16% au-delà de 10 francs), c'est un réel obstacle. «Mais, dans les restaurants genevois que je visite, les sommeliers m'assurent que pour les meilleures appellations, le surcoût des vins bios n'est pas très important» dit Mme Giobellina.

Le bio doit encore conquérir les amateurs de vins, les curieux, qui sont prêts à payer le prix fort. Une seule voie: la qualité. Dans un livre paru cet été, «L'esprit du vin» (Editions Jouvence), *Régine Durbec*, donne les adresses de 160 producteurs de vins réputés bio sous une dizaine de labels français.

Parmi eux, les Châteaux Pavie-Macquin et Jacques Blanc, en Saint-Emilion, les domaines de Lalou Bize-Leroy, en Bourgogne, Thierry Guyot (un remarquable Puligny-Montrachet), le Domaine de Caraguilhes, en Corbières, le Château de Romanin et le Domaine de Trévallon en Provence, la Coulée de Serrant en Loire qui, tous, déjà comptent parmi les meilleurs vins de leur région, confrontations et dégustations à l'aveugle à l'appui. *FL*

Egamma, Evelyne Giobellina, 1094 Paudex, tél. 021/791 23 61

Ehrungen/Distinctions 1993

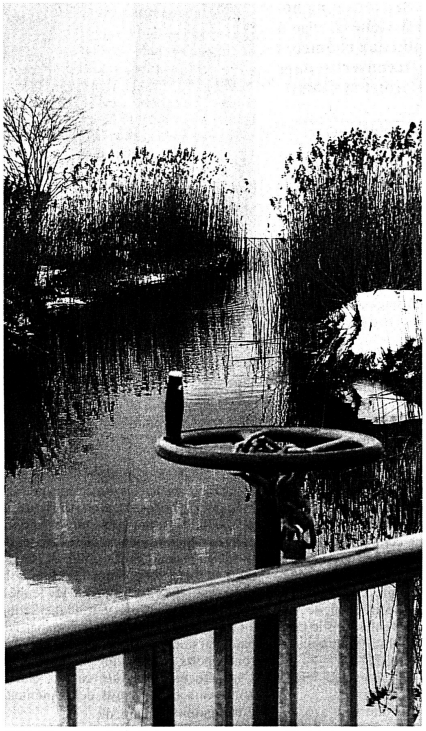
Langjähriger Einsatz im Dienste der Branche
Plusieurs années au service de la branche

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Mitgliederbetriebe des Schweizer Hotelier-Vereins. In wenigen Tagen wird ein neues Jahr eingeläutet. Niemand weiss, was es uns bringen wird – die Zukunft ist immer ungewiss. Dies mag uns zum Teil unsicher stimmen. Doch es sollte auch ein Motivationsfaktor sein, Antriebskraft, die jetzt bereits wirkt und sehr lange anhält: Mit dem Willen, schon heute allem und jedem die Stirn zu bieten, um Gegenwart und Zukunft zu meistern, motivieren wir nicht nur uns selber, sondern auch Mitmenschen in unserem Umfeld.
Eine positive Grundhaltung ist die beste Voraussetzung für den Erfolg. Wer Freude an seiner beruflichen Tätigkeit hat, legt das Fundament für diese Grundhaltung. Mit einem starken Fundament wiederum können auch grosse Probleme abgefangen werden. Nicht nur heute, sondern auch in Zukunft.
Freude an der Arbeit kann sich auch in Betriebs- und Branchentreue ausdrücken. Wie bei Ihnen. Für diese Treue und Ihr oft langjähriges Engagement – ob an vorderster Front oder hinter den Kulissen – möchte ich Ihnen ganz herzlich danken.
Ich wünsche Ihnen viel Erfolg, Glück und Wohlergehen im neuen Jahr. Und ich wünsche Ihnen weiterhin Freude an Ihrer Tätigkeit. Ihnen, den Gästen Ihres Betriebes und der gesamten Branche zuliebe.

Heinz Probst
Direktor SHV

Chères collaboratrices, chers collaborateurs des établissements membres de la Société suisse des hôteliers, quelques jours seulement nous séparent de l'année nouvelle. Personne ne sait ce qu'elle nous réserve, l'avenir demeurant incertain. Ce point d'interrogation peut parfois engendrer un sentiment d'insécurité. Pourtant il devrait aussi être un facteur de motivation, une force motrice qui agit immédiatement et persiste.
Avec la ferme intention de faire face dès à présent aux difficultés que nous rencontrons, en vue de maîtriser le présent et l'avenir, nous nous créons une motivation et motivons en même temps ceux qui nous entourent.
Une attitude fondamentalement positive est le plus sûr garant du succès. Quiconque éprouve de la satisfaction dans son activité professionnelle, jette les bases pour acquérir cette attitude. Et des bases solides nous permettent ensuite de parer aux problèmes, aujourd'hui comme demain. La joie au travail peut aussi se traduire par une fidélité envers l'entreprise et la branche. Comme dans votre cas.
C'est pour cette fidélité et votre engagement souvent de longue date, que ce soit dans les contacts directs avec la clientèle ou dans les coulisses, que j'aimerais vous exprimer mes plus sincères remerciements.
Veuillez accepter tous mes vœux de succès, de bonheur et de prospérité pour l'année à venir et je souhaite de tout coeur que votre activité continue à vous apporter satisfaction, pour vous, pour l'amour des hôtes de votre établissement et pour celui de toute notre branche.

Heinz Probst
directeur SSH



Kreuz, Adelboden
5 Hofreither Isabella

La Perla, Agno
15 Baczweski Irmgard
10 Capello Lino
10 Peric Radevoje
10 Peric Slobodanka
5 Dos Reis Cavaleiro Almeida Maria Isilda
5 Florini Reneo
5 Gala Angelo
5 Giovannini Renzo
5 Giugie Luigi
5 Guigie Maria
5 Vale De Prados Augusto Eliseu

Acapulco au Lac, Ascona
20 Di Pasquale Giuseppe
5 Stojanovic Gordana

Castello del Sole, Ascona
15 Alvarez Concepcion
15 Alvarez José Luis
10 Moliné José
10 Sacchiero Enzo
10 Valeriani Berta
5 Albertella Edmondo
5 Füllemann Brigitte
5 Hellrigl Rita
5 Kocmezi Milaim
5 Oliveira Alexandra

Eden Roc, Ascona
20 Schieda Carmine
15 Brnic-Lebic Mara
15 Brnic Mato
10 Monteiro Mendez Antonio
5 Castelletti Heidi
5 Tipura-Karlovic Pavica

Verenahof, Baden
10 Laube Gertrud
10 Rodler Margrit
5 Akdas Ayse
5 Dimitrijevski Toni
5 Djuricic Jovan
5 Ernst Sylvia

Hof Ragaz, Bad Ragaz
25 Lo Gatto Nicola
20 Trivella Ugo
15 Wüst Renato
5 Höbel Gabriele
5 Höbel Martin
5 Kamer Sandra
5 Lo Gatto Maria
5 Stojanovic Slavica
5 Süsskind Corina

Quellenhof, Bad Ragaz
35 Krauss Eberhard
30 Jahns Gisela
25 Kurz Manfred
25 Sperandio Luigi
20 Hediger Hans
10 Cerqueira-Da Silva Maria Alzira
10 Gössel Berta
10 Iyathurai Sathananthan
10 Lipovac Zlatko
10 Schröppel Berta
10 Travella Luigi
5 Alfonso-Sousa Gabriel
5 Arandic Predrag
5 Cancarevic Mladen
5 Cecchellero Garbrella
5 Costa Barbudo Paulo Jorge
5 Dal Mas Gino
5 Danuser Reto
5 Dudukovic Slobodan
5 Golubovic Mirko
5 Ivelj Nikica
5 Lopes-Gonzales Miguel
5 Magarotto Giuseppe
5 Magarotto Maria-Eugenia
5 Mami Mohamed
5 Paradiso Giuseppe
5 Pelinkovic Ismail
5 Petrovic Miodrag
5 Segura Guadalupe
5 Segura José Maria
5 Texeira Da Silva Manuel
5 Trindade Paulo Jorge
5 Umbelino-Ferreira Luisa

Admiral, Basel
5 Tschudin Olga

Bristol, Basel
10 Pilloud Edouard

International, Basel
15 Adam Maria
15 Becker Robert
15 Finiello Dolores
15 Ismaili Rufat

15 Padovani Maria
15 Trinkler Erna
10 Kamber Hilda
10 Okolic Stevo
5 Cacic Ivanka
5 Colak Fidan
5 Eiglmeier Thomas
5 Erdem Ahmet
5 Föhrenbach Christiane
5 Heintz Suzanne
5 Isik Hüseyin
5 Kastner Elisabeth
5 Kocahal Hatice
5 Markovic Branko
5 Mylvaganam Gobiraj
5 Okolic Rade
5 Rodrigues Mario
5 Schmitt Beatrice
5 Stepanovic Kristivoje
5 Thomann Bernd
5 von Bertrab Martin

Unione, Bellinzona
15 Bernasocchi-Chiesa Manuela
15 Cabrera Gregorio
5 Erbetta Alberto
5 Fontana Loris

Bären, Bern
10 Somasundram Guna
5 Ferreira Coelho Cristina
5 Ferreira Coelho Antonio

Bellevue Palace, Bern
15 Hermann Ernesto
10 Aeberhard Kurt
10 Cambeiro José-Manuel
10 Lauber Heinrich
10 Müller Daniel
10 Yacoubian Armenag
5 Abel Hans-Jürgen
5 Castri-Schaffner Liliane
5 Goevec-Kalan Fatma
5 Lohr Dominique
5 Martinovic Dalibor

Metropole, Bern
20 Ruch Ruedi

Elite, Biel/Bienne
25 Berset Roland
15 Collica Ugo
15 Fernandez-Dominguez Pilar
5 Canale Francesco

Lago di Lugano, Bissone
15 Pavlovic Lozinka
15 Pavlovic Miroslav
10 Bassanetti Eugenio
10 Gomez Gomez Antonio
10 Ilic Svetlana
10 Ilic Slava
10 Mornatti Mario
5 Deflorin Livio
5 Falconi-Aigner Christine
5 Pogliaghi-Held Jolanda

Penta, Cointrin-Genève
15 Rolland Jean-Michel
10 Marreros Angel
5 Da Fonseca Jaime
5 Dos Santos Claro Jacinto
5 Havre Hervé
5 Lany Josiane
5 Lopes Fernanda
5 Martinho Agostinho
5 Mignot Armelle
5 Tomic Dusan

Belmont, Crans-sur-Sierre
20 Ecclesie Andrea
20 Kalajdic Bozo

Bethanien, Davos
5 Bangerter Ruth
5 Duss Hans Peter
5 Gfeller Vreni
5 Jäger Walter
5 Maskovic Jovica
5 Milutinovic Biljana
5 Müller Alice
5 Muthulingam Yogeswaram
5 Pleisch Marianne
5 Schäfer Christoph
5 Vasiljevic Dragan
5 Zurbrügg Elisabeth

National, Davos Platz
10 Schlatter Fritz

Alpenclub, Engelberg
20 Fuertes-Santos Sarah

Panorama, Feusisberg
5 Caplazi Dolores
5 Mehmedi Nedzat
5 Schuler Margrit

Paxmontana, Flüeli-Ranft
10 Jorge Ana Maria
10 Kokanovic Sreten
5 Dingerdissen Bettina
5 Fernandez Timoteo
5 Souto Manuel

Au Parc Hôtel, Fribourg
5 Almeida Armandino
5 Almeida Celeste
5 Barreiro Anabela
5 Blandin Angele
5 Francisco Gracinda
5 Mileski Lubje
5 Ody Sonia
5 Ropraz Helene
5 Waeber Catherine

Eurotel, Fribourg
15 Buergi Angèle
15 Eltschinger Marinette
10 Jenny Marie
5 Fellay Jean-Luc

Ambassador, Genève
10 Baldassara Antoine
5 Benoit Jean-Marc
5 Da Cunha Maria
5 Da Silva Fernando
5 Lafuente Sophia
5 Lindo Paul
5 Moutinho Georges
5 Texeira José

Beau Rivage, Genève
15 Dalmas Bénito
15 Lopez-De-Jesus Maria
5 Dubrion Isabelle
5 Fussner Richard
5 Lima Ana-Maria
5 Marolleau Stéphane
5 Veiga Filomena

Century, Genève
30 Marras Salvatore
30 Sanchez Francisco
25 Farinelli Francesco
25 Farinelli Loriana
20 Prenzler Eberhard
20 Escarra Elias
20 Marzoa Antonio
20 Marzoa Marisol
15 Santiago Felisbela
15 Alampi Fortunata
10 Correia Da Silva Delmina
10 Da Rocha Antonieta
10 Da Silva Adelaide
10 Correia Dos Santos Manuel
5 Barbeito Milagros
5 Saraiva Da Silva Licinio
5 Carvalho Da Silva Aurora
5 Correia Dos Santos Luisa
5 Correia Dos Santos Preciosa
5 Demurtas Luisella

Cornavin, Genève
10 Epiney Pascal
10 Krieger Michel
5 Solla Marta

Des Bergues, Genève
30 Zahler Rolf
15 Alonso Carmen
15 Alonso Alfredo
15 Guizzardi Giancarlo
10 Ruano Miguel
5 Betz Suzanne
5 Do Rosario Fernando
5 Hebert Caroline
5 Pereira Manuel Joao
5 Rodrigues Artur
5 Servoz Yannick

Du Midi-Rive Droite, Genève
20 Acera Carmen
5 Augusto Carmen
5 Bento Isabel
5 Dos Santos Fernando
5 Pé-Curto Marcelino

International et Terminus, Genève
15 Silva Abelleira Manuel
5 Da Silva Gomes Zacarias
5 Lopes Carlos
5 Rama Lopez Asuncion

Le Richemond, Genève
35 Facciani Alfredo
25 Deurloo Hans
20 Matassa Vittorio
20 Vazquez Maria
15 Aliu Ibrahim
10 Araujo Maria
10 Duffour Christine
10 Genuardi Giuseppe
10 Nunes Manuel
10 Vitto Sebastiano
5 Alija Bashkim
5 Barbato Enzo
5 Beadini Abdurahim
5 Carvalho Joana
5 D'Assuncao Mariana
5 Dos Reis José
5 Dos Santos Lionel
5 Guiguet-Doron Alain
5 Mauricio Mario
5 Oggier Gilles
5 Ory Jean
5 Pinto Luis Filipe
5 Ramos Manuel
5 Romanazzi Francesco
5 Schmid Maya

Le Warwick, Genève
15 Roth Robert
10 De Almeida Modesto
10 Novo Olinda
10 Ruiz José
5 De Castro Pereira Fatima
5 Do Vale Miranda José
5 Lois Pineiro German
5 Martins Dos Santos Elke

Métropole, Genève
10 Amrein René
10 Ayer Philippe
10 Bastos E Silva Antonio
10 De Matos Joao
10 Fatzer Pierre
10 Fernandez Ana Maria
10 Fischer Roland
10 Flori Alain
10 Gadea Enrique
10 Gonzalez Santiago
10 Jennings Alain
10 Joncourt Michel
10 L'Herbette Jacques
10 Liguoro Ghislain
10 Martins Luis
10 Mouradian Vahram
10 Nardo Yannick
10 Pose Balbina
10 Teano Rino
5 Azevedo Valentin
5 Belela Cristina
5 Da Silva Romaneiro Dulce
5 Ditchburn Joyce
5 Grand Patrick
5 Lehoux Alain
5 Marques de Rosario Maria
5 Martins Isidro
5 Plaisant Hervé
5 Tavares Paulo
5 Verdan Olivier

Mon-Repos, Genève
20 Celano Frédéric
20 Valorani Marcel
15 Favre Albertine
15 Moreno Fernando
15 Rodriguez Aurelio
5 Bajulaz Denis
5 Cacheiro Rial Pilar
5 Carracedo Fancisco
5 Pinna Jean Marc
5 Reis Amelia
5 Santos Marquez Fernando

Suisse, Genève
25 Novoa Laureano
15 Otero Délia
15 Riobo Josefa
10 Chaves da Silva Dario
10 Riveira Josefa
5 Jacquet Michèle
5 Pacelli Vito

Windsor, Genève
25 Moreau Nicole

Elite, Grächen
10 Anliker Rita

Parkhotel Schoenegg, Grindelwald
5 Jovanovic Janka
5 Simoes Gomes Jlda

Sunstar, Grindelwald
15 De Almeida Adolfo
10 Bastos Maria Adelaide
10 Bastos Joao Samuel
10 Corona Luigi
10 Duarte Maria
5 Almeida Filomena
5 Christmann Görge
5 De Sa Cardoso Manuel
5 Fernandes Fernanda
5 Marques de Pinho Antonio

Rössli, Hurden
20 Disch Fridolin

Zum Adler, Hurden
10 Ramp Ulrich
5 Lighthart Bernardus

Carlton, Interlaken
5 Hamelberg Francisco
5 Hulst Marcel
5 Zecevic Mato

Du Lac, Interlaken
10 Schäufele Hartmut

Metropole, Interlaken
15 Krbanjevic Milisav
15 Schild Eduard
10 Krstic Borka
10 Pousada Esparis Carmen
10 Pousada Uzal Hosse Elisario
5 Cardeira Dias Luis Manuel
5 Da Conceicao Cardeira Dias Ercilia
5 Esposito Maria Rocchina
5 Ferreira Gomes Isabel Madalena

Victoria-Jungfrau, Interlaken
5 Burton George
5 Casal Busto José
5 Ferreira Fausto
5 Haus Konrad
5 Huber Gerhard
5 Isler Mark
5 Marfort Stefan
5 Martinez Ucha Rosa Maria
5 Meyer Franziska
5 Sofos Michael
5 Virgilio Antonio
5 Wymann Peter

Chalet-Hotel Adler, Kandersteg
25 Buschor Marcus

Alpenblick, Kandersteg
5 Lucic Boya

Kastanienbaum, Kastanienbaum
5 Asanovic Ajrula
5 Caneda Abalo Francisco
5 Caneda Abalo Salvador
5 Caneda Bujan Conchita
5 Martins Aguir Santana Maria

De la Paix, Lausanne
5 Leibundgut Ginette
5 Lucas Charles
5 Salvador Maria

Lausanne-Palace, Lausanne
25 Alba Francesco
25 Grazioli Emma
20 Geoffroy Hervé
15 Bolanos Pedro
15 Pinton Marie Noëlle
15 Roca Mirjana
10 Lopes Marie Jesus
5 Caruana Salvatore
5 Chassay Pascal
5 Guedes Casimiro
5 Lodi Daniele
5 Ramos Horacio

Lenkerhof, Lenk
20 Gygax René
5 Weyand Petra

Haller, Lenzburg
20 Cicvaric Hari Adem

Ochsen, Lenzburg
25 Acklin Therese
25 Borgnana Erna
25 Vidoni Eletta
15 Heuberger Irene
15 Moser Madeleine
15 Vatter Elfriede
15 Zulauf Hans

Guarda Val, Lenzerheide
20 Pfundner Peter

Bellevue au Lac, Lugano
35 Mondini Mario
35 Pulfer Valentina
15 Milanovic Miodrag

Conca D'Oro, Lugano-Paradiso
15 Benedetti Pierluigi
5 Bèttega Cristiana

Cristallo, Lugano
30 Fumagalli Cesare
20 Ciapponi Luciano
20 Petrovic Kitty
15 Perez Fermin
15 Perez Maria Teresa
5 Radojkovic Vinka

Du Lac, Lugano
25 Zampol Celeste
5 Crivelli Massimo
5 De Maria Barbara
5 Lucchini Cristina
5 Matijevic Zeljiko
5 Milosavljevic Milenka
5 Shkodrani Sabaheta

Palace Hotel, Luzern
15 Andreoli Piercarlo
15 Knöpfel Rita
15 Maric Zlatiborka
10 Markovic Zivorad
10 Markovic Zorica
10 Partonic Vesinka
5 Santelli Vittorio
5 Ugiaroglu Kleanthis

Schweizerhof, Luzern
15 Ryser Rosa

Sonnmatt, Luzern
10 Mouralinho Isabel

Schweizerhaus, Maloja
15 Schmied Walter
10 Tognetti Albino
5 Goetz Rainer

Bahnhof, Meiringen
5 Abel Esteves Armando
5 Ehl François
5 Kieffer Eric
5 Peter Urs

Panorama, Mollens
5 Dias Martins Maria do Rosario
5 Pereira Manuel

Mittenza, Muttenz
20 Jenni Kurt
15 Jurisic Matije
15 Lauber Eduard
15 Lauber Ursula
15 Tritschler Edith
10 Conforti Jeanette
5 Gangloff Christophe
5 Kläui Eva
5 Körner Rosemarie

Parkhotel, Oberhofen
5 Wingert Ernst

Chesa Mulin, Pontresina
10 Radisavlievic Zivka
10 Wohlwend Erika

Schweizerhof, Pontresina
20 Montesano Giovanni
10 Jeremic Ruzica
5 Lukic Dobrila

du Signal de Chexbres, Puidoux-Gare
10 Molveau Bruno

Park Hotel, Rovio
25 Massaro Alfredo
15 Mato Victoriano
15 De Matteis Luigi
10 Ferrante Elisabetta
5 Obradovic Mila
5 Obradovic Milutin
5 Pereira Pinto Amelia
5 Pereira Pinto José Manuel

Belvoir, Rüschlikon
10 Schmid Lucy

Christiania, Saas-Fee
5 Graf Andreas
5 Lomba Fernanda

Etoile, Saas Fee
5 Freitas Gonçales Maria Isabel

Hirschen, Sarnen
5 Sokac Andelko

Krone, Sarnen
10 Burch-Jakober Anna
5 Hilfliker Madeleine

Romana, Savognin
5 Do Carmo Maria Alice
5 Ribeiro Machado Fernando Raul

Margna, Sils-Baselgia
20 Cappellini Bruno
10 Lombardini Massimo
10 Marques da Silva José A.
5 Fanchi Ivan
5 Matino Renato
5 Neves Rocha Laura
5 Scuichetti Emanuela

Bahnhof, Schaffhausen
5 Mancinelli Giovanni

Gotthard Raststätte, Schattdorf
5 Fassbind Erika
5 Fassbind Friedrich
5 Gisler-Dittli Gret

Continental, St. Gallen
5 Lukic Slavica

Metropol, St. Gallen
30 Giuliani Vincenzo
5 De Azevedo Armindo Monteiro
5 Mettler Elisabeth
5 Schedler Martha
5 Schmid Marisa

Société suisse des hôteliers

Le Comité exécutif à l'Escalade à Genève

Le Comité exécutif s'est réuni et a fêté avec les collègues de Genève le centenaire de la Société des hôteliers de Genève (SHG) pendant l'Escalade qui était célébrée dans la Cité de Calvin deux jours avant l'assemblée des présidents, durant laquelle il devait traiter encore de nombreux points.

CLAUS WIDMER

Dimanche, de bon matin, le Comité exécutif a été accueilli par l'organe directeur de la SHG au Buffet de la Gare, un établissement tenu par le président de section, *Pierre-Olivier Barroud.* Après un tour à travers la ville en compagnie de l'ancien membre du Comité central, *Bernard Grutter,* les membres du Comité exécutif ont été guidés par *Paul-Henri Perrin,* huissier-chef du Conseil d'Etat et du Grand Conseil, à travers les salles de l'Hôtel de ville, siège de la République et canton de Genève: la salle Alabama riche en événements historiques, les vénérables salles de réunion du Conseil d'Etat et du Grand Conseil. *Robert Henzler,* qui vient d'être élu chancelier d'Etat, a par la suite souhaité la bienvenue aux hôtes en leur offrant le verre de l'amitié.

Plus tard, une excursion en bus allait conduire les membres du Comité exécutif à travers la campagne genevoise jusqu'au Château Barrilet où un déjeuner mitonné par *Jacques Mayer* de l'Hôtel Beau-Rivage les attendait. Vers le soir, ils ont pu admirer et applaudir à vue d'oiseau le défilé traditionnel de l'Escalade. Le Comité exécutif ainsi que les participants à l'assemblée des présidents arrivés entre-temps ont été conviés par le maire, *Michel Rossetti,* et *André Hediger,* membre du Conseil administratif de la ville de Genève au vin d'honneur offert par la Cité de Calvin au Palais Eynard. Pour clôturer la soirée, un Buffet genevois a été servi à l'Hôtel Intercontinental. A cette occasion, le président de l'association, *Alberto Amstutz,* a été invité à «casser la marmite» selon une vieille coutume.

De nombreuses préoccupations

La séance du Comité exécutif était avant tout consacrée à la préparation du déroulement et de l'ordre du jour de l'assemblée des présidents. Un des points concernait la SHA Hotel Management School Les Roches à Bluche. La délégation chargée des négociations a pu annoncer l'heureuse issue des discussions avec les propriétaires de l'Ecole: le contrat sera poursuivi en 1994 et la SSH recoit 750 000 francs à titre de frais de management; un contrat à plus longue échéance doit pouvoir être conclu dans le courant de l'année prochaine.

Le Comité exécutif a réaffirmé sa décision de se battre pour un taux neutre dans le secteur du logement (article 8ter des dispositions transitoires de la constitution fédérale, régime financier de la Confédération). Il invite toutes les sections et assocations cantonales à intervenir auprès des parlementaires en faveur de l'hôtellerie, branche axée sur l'exportation, et à s'efforcer d'obtenir du Conseil national et du Conseil des Etats des décisions favorables au tourisme.

Directives restrictives

C'est avec un certain mécontentement que le Comité exécutif a pris connaissance du fait que la Confédération prévoit d'édicter des directives extrêmement restrictives qui toucheraient 9'000 travailleuses et travailleurs en provenance du territoire de l'ex-Yougoslavie. La Commission de législation du travail a constitué un comité chargé de se pencher sur cette question. La SSH doit dans tous les cas protester avec véhémence contre cette politique dépourvue de toute logique.

Près des trois-quarts des hôtels souhaitent voir leur établissement accompagné d'une photo dans le nouveau guide des hôtels. Le financement est ainsi assuré et le Comité exécutif est d'avis que le nouveau guide des hôtels est en bonne voie.

Soutien non bureaucratique

Le Comité exécutif a été heureux d'apprendre que près de 50 000 francs ont déjà été versés au fonds de soutien en faveur des victimes des dommages causés par les intempéries dans le Valais et au Tessin. En sa qualité de président de la Commission de gestion, *Robert Infanger* a été prié de soumettre des propositions visant à fournir une aide prompte et non bureaucratique. La Commission de gestion se porte garante de l'affectation des fonds aux personnes réellement dans le besoin et exclusivement dans les cas pour lesquels ni les assurances, ni d'autres tiers ne répondent des dommages.

Elections

Le Comité exécutif s'est tout d'abord réjoui de savoir que Maître *Christian Seiler* continuera d'assumer la présidence de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne pour un certain laps de temps.

Le Comité exécutif a ensuite procédé au renouvellement des mandats au sein du Conseil de fondation lausannois. Ont été réélus pour une nouvelle période, soit de 1994 à 1996: *Kurt Alchenberger,* Lucerne; *Georges Baehler,* Clarens; *Thony Blaettler,* Neuchâtel; *Jean-Jacques Gauer,* Berne; *Freddy Girardet,* Crissier; *Eric Glattfelder,* Genève; *Hansruedi Hartmann,* Liestal; *Pierre Lehmann,* Morat; *Toni Morosani,* Davos; *Jean Mudry,* Crans; Prof. *Hansruedi Müller,* Berne; *Samuel Reusser,* Bâle-Mulhouse; *Rudolf A. Schmidt,* Flims-Waldhaus; *Gilbert Schwaar,* Lausanne; *Gabriel Taugwalder,* Zermatt; *Peter W. Walter,* Baden.

Les membres du Conseil de fondation de la Fondation Tschumi, désignés ci-après, ont également été réélus pour un nouveau mandat allant de 1994 à 1996: *Alberto Amstutz,* Orselina, président; *Ernst Frauchiger,* Lenzerheide; *Arnond Graf,* Schaffhouse; *Otto Kuonen,* Martigny; *Jean Mudry,* Crans; *Samuel Reusser,* Bâle-Mulhouse, *Maître Christian* Seiler, Sion; *Xaver Stocker,* Lucerne; *Beat Wirth,* Interlaken.

La présidence de la délégation des finances a définitivement été confiée au responsable des finances du Comité exécutif, *Xaver Stocker,* Lucerne. X. Stocker pourra compter sur le soutien *d'Arnold W. Graf,* Schaffhouse, et de *Stefano Valli,* Brione, vice-président de la Commission de gestion. Tous trois ont été élus pour un mandat allant de 1994 à 1996.

En même temps, des remerciements ont été adressés à *Urs Hitz,* Bâle, pour les services qu'il a rendus en tant que président de la délégation des finances.

Enfin, le Comité exécutif a nommé *Hans Peter Dürr,* Zurich, et *Heiner Lutz,* Schönried, au sein de la Commission des relations publiques et du marketing pour un mandat allant de 1994 à 1996.

COMMUNICATIONS SSH

Assemblée ordinaire des présidents

En application des articles 24 et 29 des statuts, nous vous informons que le Comité éxécutif a convoqué une assemblée ordinaire des présidents pour le mardi 29 mars 1994 au Kongress + Kursaal à Berne.

Les propositions visant à faire inscrire un objet à l'ordre du jour sont à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au mardi 1er février 1994 au plus tard.

L'envoi de l'ordre du jour et de la documentation y relative aura lieu le mardi 15 février 1994. Les propositions de modification et les contre-propositions sont à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au mardi 15 mars 1994 au plus tard.

Société suisse des hôtelier

Alberto Amstutz — *Président*
Heinz Probst — *Directeur*

SHV TEILT MIT

Ordentliche Präsidentenversammlung

Im Sinne von Artikel 24 und 29 der Statuten teilen wir Ihnen mit, dass die Verbandsleitung eine ordentliche Präsidentenversammlung festgesetzt hat auf Dienstag, 29. März 1994, Kongress + Kursaal Bern.

Anträge zur Aufnahme von Geschäften auf die Traktandenliste sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen bis spätestens Dienstag, 1. Februar 1994.

Der Versand von Traktandenliste und Beschlussunterlagen erfolgt am Dienstag, 15. Februar 1994. Abänderungs- und Gegenanträge sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen bis spätestens Dienstag, 15. März 1994.

Schweizer Hotelier-Verein

Alberto Amstutz — *Präsident*
Heinz Probst — *Direktor*

Frohe Festtage – Joyeuses Fêtes

Die Agenda 1993 hat ausgedient, schon tragen wir die nächsten Termine in den neuen Kalender ein.
Viel wird sich kaum ändern im kommenden Jahr, es geht nahtlos weiter. Oder doch nicht? Liegt es nicht an uns, immer wieder einen freudigen Anfang zu wagen? Das Glück lässt sich zwar nicht zwingen, aber man sollte ihm wenigstens eine Chance geben. Ein Weg ohne Ziel wäre reizlos und fade.
Blättern wir nochmals im abgegriffenen Kalender. Gewiss, es war kein leichtes Jahr. Weniger Gäste, verweigerte Arbeitsbewilligungen, bürokratische Hindernisse, die immer wieder Ärger verursachten.
Doch warum nur die Widrigkeiten aufzählen und nicht die vielen kleinen Freuden und Erfolgserlebnisse addieren? Müssen wir nicht dankbar sein, dass wir verschont blieben, während andere litten, Sicherheit und Geborgenheit entbehrten? Der Rückgang von rund 3 Prozent Übernachtungen ist angesichts der heutigen Situation nicht zu dramatisieren, beweist vielmehr wie innovativ und dynamisch die Hotellerie trotz Rezession ihre Betriebe führt.
Wie sehr habe ich als Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins gewünscht, vor allem das Vertrauen zwischen Mitgliedern und Verband zu stärken. Gerade in schwierigen Zeiten sind gute, aufrichtige Gespräche, echte Anteilnahme und Zusammenstehen wichtiger denn je. Das Wohlwollen der einzelnen Hoteliers am Ort, die Freundschaft in der Sektion und die Solidarität im Verein wirken sich auf jeden positiv aus.
Mein Wunsch ist keineswegs ausgeträumt, ich trage ihn weiter ins neue Jahr hinüber. Wo sollte ich tagtäglich Kraft und Mut für die Verbandsarbeit und meinen Betrieb holen, wenn nicht inder Überzeugung, dass es sich lohnt für das gemeinsame Ideal einzustehen.
Alle, die mich dabei unterstützt haben, wissen, wie sehr ich ihre Mithilfe schätze. Es gilt einmal mehr zu danken, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern am Hauptsitz, den Sektionsvorständen, den Mitgliedern der verschiedenen Kommissionen und Arbeitsgruppen, jedem einzelnen, der sich engagiert hat.
Mit allen guten Wünschen begleite ich Sie vertrauensvoll durchs kommende Jahr.

L'agenda 1993 a fait son temps et nous nous servons déjà de l'édition 94 pour y inscrire nos prochains rendez-vous. La nouvelle année connaîtra-t-elle des grands bouleversements ou la vie suivra-t-elle tranquillement son cours? Ne dépend-il pas de nous de se risquer à prendre encore et toujours un nouveau départ? Certes on ne force pas le bonheur mais on devrait lui laisser au moins une petite chance. Un chemin sans but serait sans attrait, dénué d'intérêt.
Jetons encore un coup d'oeil sur le calendrier 1993. Recul des hôtes, permis de travail refusés, barrières bureaucratiques, bref, de quoi provoquer le mécontentement. Mais pourquoi énumérer seulement les désagréments et taire les nombreuses petites joies et les résultats heureux? Ne devrions-nous pas être reconnaissants d'avoir été épargnés pendant que d'autres souffraient, enduraient des privations et vivaient dans l'insécurité? Etant donné la situation actuelle, la baisse de trois pour-cent des nuitées n'est pas dramatique. Elle témoigne davantage de la manière innovatrice et dynamique dont l'hôtellerie dirige ses établissements en dépit de la récession.
En qualité de président de la Société suisse des hôteliers, mon souhait le plus cher était de renforcer surtout la confiance entre les membres et l'association. C'est précisément dans des temps difficiles que l'on ressent le plus grand besoin de discussions franches, d'une participation et d'une entraide véritables. Aussi la bienveillance de l'hôtelier dans son établissement, l'amitié au sein de la section et la solidarité dans l'association représentent-elles autant de points positifs pour chacun d'entre nous.
Mon rêve n'est pas tombé aux oubliettes, je continuerai à le porter en moi dans la nouvelle année. Où devrais-je chercher la force et le courage pour le travail dans l'association et mon établissement si ce n'est dans la conviction que cela vaut la peine de défendre l'idéal commun.
Tous ceux qui m'ont soutenu savent combien j'apprécie leur aide. Je tiens encore à remercier les collaboratrices et les collaborateurs du siège central, les comités directeurs des sections, les membres des différentes commissions et groupes de travail, tous ceux qui se sont engagés pour la cause de notre branche.
Tous mes meilleurs voeux vous accompagnent tout le long de l'année 1994.

Alberto Amstutz
Président SHV
président SSH

GRATULATIONEN

Elisabeth Wiki

In Rheinfelden feierte am 22. Dezember unser Betriebs- und Veteranenmitglied *Elisabeth Wiki* den 65. Geburtstag. Die Jubilarin ist Besitzerin des Hotel-Solbades Eden. Von 1981 bis 1989 war sie Mitglied des Zentralvorstandes des Schweizer Hotelier-Vereins. Wir entsenden die besten Glückwünsche zum Wiegenfest und wünschen – etwas verfrüht – alles Gute im Neuen Jahr. *shv*

Alfredo Cereda

In Lugano feiert am kommenden 30. Dezember unser Ehren- und Veteranenmitglied *Alfredo Cereda* (Hotel Walter au Lac) seinen 85. Geburstag. Wir schicken schon heute die besten Wünsche zum hohen Geburtstag.

Ausserdem wünschen wir dem Jubliar Alfredo Cereda bereits heute ein in allen Belangen gutes neues Jahr. *shv*

Carlton, St. Moritz
10 Caminada Anton
10 Da Silva Machado José Maria
10 Guilherme de Jesus Carlos Manuel
10 Machado Gomes Ferreira Gloria
10 Meier Albert
10 Moser Fritz
10 Skerlak Aleksander
5 Bozic Nikola
5 Crnilo Jonel
5 Crnila Marija
5 Della Gola Paolo
5 Eberharter Luise
5 Gloor Adolf
5 Holi Aleksnador
5 Holi Julis
5 Jankovic Mirijana
5 Krajovan Jon
5 Krajovan Marija
5 Ladja Marioara
5 Martelletti Mario
5 Pichlmeyer Johann
5 Sente Andras
5 Skerlak Florentina
5 Succetti Candido
5 Vas Anica

Crystal, St. Moritz
25 Sartoris Gianfranco
20 Invernizzi-Cantoni Esther
10 Djuric Drago

Monopol-Grischuna, St. Moritz
25 Dell'Agostino Romilda

Steffani, St. Moritz
15 Bassoli Giorgio
10 Nani Corrada
5 Peralta Edite
5 Raisoni Rosa-Maria

Panorama, Villars-sur-Ollon
10 Christen Tom

Park Hotel Vitznau
25 Bally Peter
10 Bermond Giulio
10 Teixeira Mendes Isabel
5 Braun Daniel
5 Ferreira Da Costa Horacio
5 Peer Michael

Seeblick, Wengis
5 Sousa Santos José Fernando

Eiger, Wengen
5 Radukic Ljubomir

Alphubel, Zermatt
15 Retta-Matrella Rosa
10 Medeiros Herminia
10 Retta-Caiafa Adele

Seiler Hotels AG, Zermatt
30 Orefice Girolamo
25 Mondinini Caterina
20 Filippi Dante
15 Arnold Norbert
15 Marques de Almeida Carolina
10 Estevez de Alvarez Emilia
10 Ferreira da Costa Cassilda
10 Keller Maartje
10 Ribeiro Carlos Alberto
10 Ribeiro Fernando
10 Vicente Martinez Justo
5 Berends Ineke
5 Bezzi Patrick
5 Cardoso Santos Maria Augusta
5 Da Costa Pinto Antonio José
5 Deuchler Isabelle
5 Do Carmo Cardoso Ribeiro Maria
5 Ferreira da Costa Idalia
5 Jeltsch Kristiane
5 Lemos Freitas Maria dos Anjos
5 Marreiros Oliveira Celia Maria
5 Medeiros Joao Batista
5 Moor Cécile
5 Morais Lourenco Diamantino
5 Pais Antonio Carlos
5 Paiva Duarte Manuel Augusto
5 Sautebin Susanne
5 Spiller Guglielmo
5 Switalla Harry
5 Teixeira Fernandes José Augusto
5 Villano Onorina

Zofingen, Zofingen
5 Harrer Dietmar
5 Pavel-Willett Doris
5 Torres-Castellano Maria Angeles

Ambassador, Zürich
40 Agazzi Eliana
5 Degercan Ragip

Bahnof Buttet Zürich HB, Zürich
30 Streitberger Lisbeth
20 Sidler Elisabeth
15 Fischer Joseph Roland
10 Bemer Willy
10 Jevtic Slobodanka
10 Käsermann Rosemarie
10 Kuhn Hilde
10 Montiel Ana
10 Pengtab Songpon
10 Peretti Fabrizio
10 Stettler Elvira
10 Stevanovic Slavica
10 Stevanovic Radosav
5 Bonk Stefan
5 Djudic Ljubisa
5 Pfister Rolf
5 Philipona Andreas
5 Raicic Milica
5 Schwab Suphap
5 Tharmalingam Selliah
5 Tsimitselis Georges
5 Wakiyma Hitoshi
5 Wittwer Ernst

Baur au Lac, Zürich
40 Ecardi Agnese
30 Ecardi Mario
30 Magna Antonio
20 Bauer Walter
20 Peterhans Walter
20 Ricciardella Sebastiano
20 Zberg Ernst
15 Bernold Christine
15 Caforio Felice
15 Gomez Emilio
15 Nusser Erich
15 Pichler Wolfgang
10 Arancibia Nora
10 Cupaiuolo Giuseppe
10 Düringer Maya
10 Herresbach Markus
10 Machesano Angelo
10 Martins-Marques Maria
10 Rey Viviane
5 Caiafa Patrizia
5 Carta Paula
5 Cristovam Helder
5 Duggal Gurmej
5 Grande Miguel
5 Grand-Cutkovic Gordana
5 Hallwyler Kurt
5 Neves-Pereira José
5 Parisod Raymond
5 Paz-Dominguez José
5 Rohrer Reto
5 Sami Frieda
5 Serioli Mario
5 Strasser Silvia
5 Tustonja Slavica

Eden au Lac, Zürich
10 Mendez Maria
10 Mendez José
5 Schmid Anita

Engematthof, Zürich
10 Bojic-Savic Gordana
10 Féher Antal

Flughafen-Restaurants, Zürich
40 Egloff Reto
35 Roscher Franz
30 Napoleone Francesco
30 Napoleone Michela
30 Reith Franz
25 Fontanive Giovanni
25 Meier Max
20 Alic Sadica
10 Bond Anne Sylvia
10 Carvalho Zulmiro
10 Janjic Rajna
10 Jovanovic Stojanka
10 Kaurinovic Blaz
10 Länzlinger Josef
10 Predolac Radomir
10 Püntener Renate
10 Zimmermann Elsbeth
5 Alvarez Ana
5 Andermatt Arthur
5 Clinton James
5 Da Silva Idalino
5 De Sousa Carlos
5 Djokic Dusan
5 Djukic Zoran
5 Gantner Hana
5 Hoheneder Sylvia
5 Isakovic Pano
5 Jepure Nikolaije
5 Kovacevic Branko
5 Loosli Simone
5 Loopez Miguel
5 Minic Rados
5 Miranda Goretti
5 Miranda Sergio
5 Oprandi Remigio
5 Radojevic Radmilla
5 Radojevic Radoje
5 Radosavljevic Zoran
5 Ribeiro de Sousa Gloria
5 Ribeiro Vaz Maria José
5 Rodriguez Dolores
5 Sachs Anita
5 Schwalm Thomas
5 Simic Dusanka
5 Simic Milan
5 Todorovic Zivadin
5 Tunisi Giuseppa
5 Vaz da Conceicao Luciano
5 Vuckovic Miroslav
5 Zahn Michaela
5 Zahn Milica
5 Zec Stevo

Glockenhof, Zürich
20 Sprecher Elisabeth
10 Garcia Luis
5 Fernandez Floreano
5 Meyerhans Veronika
5 Music Milanka
5 Pereira Maria

Nova Park, Zürich
10 Effila Helen

Pullmann Continental, Zürich
10 Srejic Aleksandar
5 Clivaz Jean-François
5 Heuschling Nick
5 Hunziker Gabriele
5 Jusufi Avni
5 Linder Claude
5 Nikolic Rada
5 Sandor Sieghard
5 Soto Josepha
5 Spaar Erna

St. Gotthard, Zürich
35 Gienal Simeon
15 Aparicio José
15 Aparicio Nieves
15 Aliu Zumer
15 Hoeld Rudolf
15 Miotto-Cafagno Isabelle
15 Sendin José
15 Tramosljanin Dusan
15 Zbinden Vera
10 Filipovic Antun
10 Milanovic Miodrag
10 Paloka Nikola
10 Vukadinovic Dragica
5 Aliu Hairije
5 Castelli Yvonne
5 Coviello Rocco
5 Dangubic Milorad
5 Doliani Maria
5 Gaita Jovan
5 Hess Sylvia
5 Hofstetter Peter
5 Kracun Ankica
5 Kracun Petar
5 Leuthold Gabriela
5 Marques-Pinto Maria
5 Matkovic Bozo
5 Milanovic Suzana
5 Plazibat Vesna
5 Rossi Luigi
5 Varol Hüseyin
5 Von der Strass Hans

Stoller, Zürich
35 Trigili Fadi Rosalba

Tiefenau, Zürich
5 Armesto Julia
5 Ingrosso Cosimo
5 Rodriguez Rosa
5 Sirovica Lenke

Zum Storchen, Zürich
5 Alvarez Bartolomeo
5 Hösly Peter

Zürich, Zürich
5 Ardeljan Speranca
5 Ardeljan Jon
5 Bürki Karin
5 Burri Thomas
5 Cristovam Ana Maria
5 Donatz Jacky
5 Fernandes Joao
5 Guedes Isabel
5 Ilic Milun
5 Kupper Irene
5 Lepan Pero
5 Muncan Nikolaje
5 Rohner Maria
5 Schmid Bruno
5 Sivasli Hüseyin
5 Vozella Domenico

Crossair

Weihnachtsfest für die Agenten

Grosser Bahnhof im Blauen Haus in Basel, dem Justizdepartement des Kantons Basel Stadt, in dessen Räume die Crossair ihre Agenten aus der Euregio Basel zum traditionellen Weihnachtsessen lud. Zum Gelingen des Abends trugen die Singing Waiters aus den Vereinigten Staaten, die Spassgruppe Chaos-Erbsen und – als grosse Ehre zu werten – die Schnitzelbänkler «D'Striggede» auf – natürlich mit Crossair-spezifischen Versen. Weiterer Höhepunkt des Anlasses war eine Auktion zu Gunsten der Kinderkrippe Gundeldingen. Ein «Flug» im Simulator, ein authentischer Saab-Lederfauteuil, Pilotenhut, Crossair-Kravatte, und zu guter Letzt eine Fahrt mit dem Schleppfahrzeug kamen unter den Hammer. Crossair-Boss *Moritz Suter* stellte in Aussicht, bei genügend hohen Angeboten, den Fauteuil zu signieren und auf dem Schleppfahrzeug persönlich als Chauffeur zu amten. Ehrensache – der Fauteuil wechselte signiert den Besitzer und Suter wird mit einem Kunden selber auf dem Euro-Airport herumkurven... Die Auktionssumme von gut 7000 Franken wurde durch einer Sammlung aufgebessert. Ziel war es, der Kinderkrippe 10 000 Franken zu überweisen. Unser Bild zeigt Moritz Suter (links) und die Singing Waiters, deren Gruppe im Laufe des kommenden Jahres aufgelöst werden soll. *(Foto: Crossair)* *SJ*

Montreux

Anniversaire champenois

De très nombreuses personnalités de l'hôtellerie et du tourisme – dont Rodolphe Romano, vice-président de la Société suisse des cafetiers-restaurateurs et hôteliers – se sont récemment retrouvées au Montreux-Palace pour marquer un événement à part: le 20e anniversaire de l'Ambassade en Suisse de l'Ordre des Coteaux de Champagne.

C'est en effet pendant les Fêtes de Pâques 1973 que le défunt Commandeur Georges Prade, avec l'accord du Conseil chapitral de Reims, procédait à la renaissance de l'Ordre des Coteaux de Champagne en Suisse, dont l'activité était alors en veilleuse. Très vite, et grâce à un intense réseau de relations dans l'hôtellerie et la restauration, un immense engouement devait marquer les premiers chapitres, d'abord en Suisse romande puis outre-Sarine. Ce ne sont d'ailleurs pas moins de 65 chapitres qui ont été organisés ces vingt dernières années dans des établissements prestigieux de tout premier rang, dont plusieurs sont membres de la chaîne des Leading Hotels of the World.

A l'heure des élévations de grades, le journaliste gastronome *Michel Vidoudez* (Pully) et le conseiller national *Olivier Chevallaz* (Lausanne) ont été appelés au grade de chambellans de l'Ordre des Coteaux de Champagne. Par ailleurs, le Montreux-Palace a été confirmé dans son rôle de Relais de Champagne et a prouvé, une fois de plus, sa qualité d'accueil et son professionnalisme en servant à la perfection un repas gastronomique entièrement accompagné par une dizaine de champagnes différents pour près de 400 convives. Les brigades de cuisine – sous la houlette du chef *Franz Wild* – et de service ont d'ailleurs été spécialement honorées par le Conseil chapitral de Reims. *JCK*

Neuer Resort bei Fiji

Kleinstes Sheraton der Welt

Das vor kurzem eröffnete Sheraton Vomo Island führt den Ehrentitel «Kleinstes Sheraton der Welt». Den Gästen der 30 luxuriösen Villen stehen auf Vomo Island und dem vorgelagerten Inselchen Vomo Lailai 90 Hektaren zur Verfügung. Vomo ähnelt aus der Vogelperspektive einem grünen Baseballkapperl: Ein baumoser Berg ragt auf der einen Seite auf, das flach auslaufende Ende mit weissen Sandstränden auf beiden Seiten beherbergt die Villen (Standard und Delux 60 Quadratmeter, eine Royal Delux 116 Quadratmeter gross) und mit Abstand das «Dorf» der Beschäftigten. Weiteres gegen übertriebene Ruhe vor Ort: Katamarane und andere Wassersport-Utensilien, drei Bars und Restaurants, sowie einen 9-Loch-Golfplatz, dessen Hauptkriterium weniger in den kurzen Fairways denn im kaum gelichteten Palmenwald zu suchen ist. Die Verbindung mit der Aussenwelt (Fiji Airport ist nur 30 km entfernt) wird per Heli aufrecht erhalten, der Transfer ist im Preis der ersten Nacht (675 bis 1475 Franken) eingeschlossen, die weiteren Nächte werden für 375 und 1175 Franken angeboten. Unser Foto zeigt die Anlage wenige Wochen vor der Fertigstellung. *FF*

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus

Das neue Direktionsehepaar des Grand Hotel Bellevue Gstaad heisst **Andrea** und **Ferdinand Salverda**. Bereits seit mehr als fünf Jahren im Saanenland tätig treten sie ab Wintersaison 93/94 die Nachfolge von **Inge** und **Bodo Schöps** an. Zu den Stationen von Andrea Salverda gehörten das Hilton International Düsseldorf, der Europäische Hof Heidelberg und das Hotel Beatus Merligen. Der Berufsweg von Ferdinand Salverda führte in das Palace Hotel Mürren, das Hotel Steigenberger in Saanen-Gstaad und das Solbad Hotel Ermitage & Golf in Schönried. Sie sind Absolventen von Hotelfachschulen in Österreich und in den Niederlanden. Als wichtigste Aufgabe sieht das frontorientierte Paar die Vermarktung des 80jährigen Geburtstages des Grand Hotels Bellevue.

*

Im zur Gruppe der Manz Privacy Hotels & Gastronomie gehörenden Genfer Fünf-Stern-Hotel «De la Paix» wird ab 1. Januar 1994 ein neuer Direktor walten und offiziell die Tätigkeit seines Vorgängers **Peter Gantenbein** übernehmen. Der 32-jährige **Fredy Hug** wird bereits ab 1. Januar im Haus tätig sein, um seine neue anspruchsvolle Aufgabe in Angriff zu nehmen und bestehende wie auch künftige Projekte des Hotels vorbereiten zu können. Dazu gehört die Eröffnung eines neuen Cafés, das ähnlich wie das Wiener Café im St.Gotthard in Zürich neue Wege beschreitet.Fredy Hug hat mehrere Jahre Erfahrung in der Hotellerie und in Restaurants gesammelt. Für ihn ist der Wechsel vom Betriebsleiter eine kleinen Hotels - das er seit der Eröffnung vor zwei Jahren geführt hat - an die Spitze eines Luxushotels eine Herausforderung.

*

Nach 33 Jahren Tätigkeit als Kurdirektor von Weggis hat sich **Josef Küttel** nun per Ende Sommersaison pensionieren lassen. Seine Nachfolge übernimmt der heute 40jährige **Beat Spahr** (Bild), der bereits seit zweieinhalb Jahren in Weggis wirkt und dort ein PC-Netz und erste Verkaufsaktivitäten aufgebaut hat. Dem aus Solothurn gebürtigen Reisekaufmann, der dort seine Schulen absolviert und erste Erfahrungen gesammelt, hernach sechs Jahre beim Verkehrsbüro Wengen verbracht hat, schwebt der allmähliche Aufbau eines Dienstleistungszentrums nach Engelberger Vorbild vor. Gelegenheit dazu bietet ihm die gleichzeitige Führung einer SKA-Niederlassung im Kurort am Vierwaldstättersee.

*

Liebesgrüsse aus Bangkok verschickte **Hans Peter Dürr,** General Manager im Swissôtel International, Zürich. Der bislang als eingefleischter Junggeselle bekannte Hotelier hat sich in Thailands Hauptstadt Mitte Dezember klammheimlich mit der aus Frankfurt stammenden **Heike Bötticher** vermählt. Fotos zuhanden der Redaktion wollten die Frischverheirateten keine freigeben. Trotzdem: Herzliche Glückwünsche!

*

Esther Planzer, 27, hat Mitte November die Stelle der Sales Mangerin im Viersternhotel Metropole in Interlaken angetreten. Ihre Aufgabe wird es sein, das Geschäfts- und Ferienhotel auch als Konferenz- und Seminarhotel zu fördern. Vor ihrem Wechsel zum Hotel Metropole war Esther Planzer während zwei ein halb Jahren als Sales Service Secretary bei Qantas Airlines und vorher während sieben Jahren im Verkauf bei der Swissair tätig.

Food and Beverage

Das Gastronomenpaar **Roland** und **Brigitte Jöhri-Tanner** sind am internationalen Kongress der Relais et Chateaux-Gruppe in Marrakesch, Marokko, mit ihrem Restaurant Talvo in St.Moritz-Champfèr in die Gruppe der Spitzenrestaurants Relais Gourmand aufgenommen worden. Nur neun Restaurants in der ganzen Schweiz dürfen sich mit diesem Titel schmücken. In Graubünden ist Jöhri's Talvo das einzige Relais Gourmand Restaurant. Die dargebotene Kochkunst waren den Gastrokritikern bis jetzt 18 Gault Millau-Punkte und ein Michlin-Stern wert. Jöhris haben das Restaurant erst letztes Jahr erworben.

*

Für ein «besonderes Engagement bei der Förderung der Kochkunst» hat die Brillat-Savarin-Stiftung in Bonn ihren höchsten Preis 1993 an **Bernard de Nonacourt**, Präsident und Generaldirektor des Champagner-Unternehmens Laurent-Perrier in Tours-sur-Marne, verliehen. Die Brillant-Savarin-Plakette wurde zum 39. Mal vergeben und wird Persönlichkeiten überreicht, die sich in herausragender Weise um die Entwicklung in der gastgewerblichen Branche verdient gemacht haben. Die Laudatio auf den Preisträger hielt **Jean-Pierre Haeberlin** aus Illhäusern. Mit der Ehrung de Nonacourts war der Dank der Stiftung für sein Engagement für die fachliche Fortbildung auch von Sommeliers und Kellnern verbunden.

Touristik und Reisen

Hans Blaser (links), Direktor der Europäischen Reiseversicherungs AG mit Sitz in Basel, tritt auf eigenen Wunsch Ende Jahr von seinem Posten zurück. Bis zu seiner Pensionierung Mitte 1995 stellt er jeodoch seine Erfahrung der «Europäischen» weiterhin zur Verfügung und wird sich insbesondere der Betreuung langjähriger Kunden widmen. Seit 1959 war Blaser bei der «National» tätig und stiess 1972 zur «Europäischen», zu deren Direktor er 1976 ernannt wurde. Neu wird **Thomas Tanner**, (rechts), 39, ab 1. Januar 1994 der Europäischen Reiseversicherung AG als Direktor vorstehen. Er kam 1981 als Aussendienstmitarbeiter zur «Europäischen». Nach der Reisebürolehre war er während zwölf Jahren in verschiedenen Reisebüros tätig, vor dem Wechsel zur Reiseversicherung als Schalterchef bei American Express in Luzern.

*

Beat Fricker wurde im Rahmen des neuen Sportkonzeptes der Swissair zum Sport Manager ernannt. Er übernimmt seine neue Funktion auf Beginn 1994. Zu seinem Aufgabenbereich gehört diesen Wintger die Betreuung der «weissen» Sportarten, Skifahren sowie Snowboarden. Bisher war Fricker unter anderem für die Swissair in der Abteilung Verkauf Deutschschweiz und Tessin tätig. Als Delegierter für Öffentlichkeitsarbeit war er für die Organisation und Teilnahme an Messen zuständig.

Hotelier Ruedi Märkle, Grindelwald

Wieder ins Netz gegangen!

Nun ist Ruedi Märkle, Besitzer der «Spinne» Grindelwald, nach rastlosen Weltenbummlerjahren wieder ins Netz gegangen und muss als Patron, was er ja lange Zeit war, nach dem Rechten schauen.

UELI STAUB

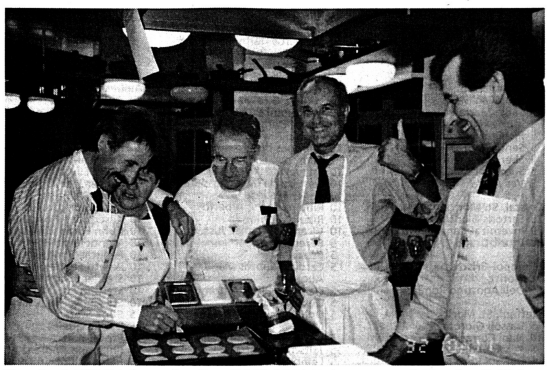
Umstände personeller Natur zwangen *Ruedi Märkle* dazu, die am ehesten mit der Feststellung erklärt werden können, dass nicht jede Katze ungestraft aus dem Haus darf! Märkle tat dies, indem er vor vier Jahren in die Algarve zog, dort während zwei Jahren das Top-Restaurant Ermitage bei Almancil führte und darnach in aller Welt anzutreffen war.

Neues Restaurant-Konzept

Zuhause tanzten die Mäuse denn auch so munter, dass es einigen Stammgästen zu bunt wurde. Dieser betrübliche Umstand zwang Märkle dazu, die Geschicke der «Spinne» wieder in die eigenen Hände zu nehmen, wobei er parallel zu seinem Comeback das Restaurantkonzept grundlegend veränderte. Zwar heisst die Rötisserie immer noch so, doch nun wird das Erbe von *Bocuse* ad actas gelegt und der französischen und schweizerischen Traditionsküche das Wort geredet.

Im Italienrestaurant Mercato ist jetzt auch ein italienischer Küchenchef am Werk, dessen gehobenen Ambitionen weit über das bisherige Pizzeria-Einerlei hinausgehen. Nichts geändert hat sich am 1992 eröffneten «The Chinese», ganz neu aber ist das in der ehemaligen Diskothek eingerichtete mexikanische Restaurant Mescalero, auf dessen Konzept der Weltenbummler Märkle in Vancouver gestossen war! Um die Tänzer nicht zu enttäuschen, wird das Lokal ab 23 Uhr in eine Disco zurückverwandelt! Ferner musste nun die Cafeteria dem Marco's Bistro Platz machen, wobei der Boss lieber von US-Style als von Fast-Food spricht!

Zählt man die 1990 eröffnete Piano-Bar noch hinzu, verfügt die «Spinne» gegenwärtig über ein Netz von sechs Konsumationsstellen mit und ohne Eigernordwand-Blick. Die Stammgäste wirds freuen, und dass der alte neue Patron nach wie vor unter Fernweh leidet, brauchen sie ja nicht zu merken...



Nun backt Weltenbummler Ruedi Märkle (zweiter von rechts) seine Brötchen wieder im heimischen Herd. *Foto: zvg*

hotel+ touristik revue

stellen revue
marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 51/52 23. DEZEMBER 1993

TULIPAN

Für unser guteingeführtes, lebhaftes Café/Restaurant am Klosterplatz in Einsiedeln suchen wir eine/n

Betriebsleiter/in, evtl. Ehepaar

Sie sind verantwortlich für:

- die Mitarbeiterführung
- den reibungslosen Ablauf in Service und Küche
- den Einkauf
- die Menüplanung.

Das modern eingerichtete Lokal wird von Einheimischen, Touristen und Pilgern gleichermassen besucht. Daher sind bei uns Vielseitigkeit und Flexibilität gefragt.
Natürlich bieten wir Ihnen fortschrittliche Anstellungsbedingungen und eine erfolgsorientierte Entlöhnung.

Falls Sie diese anspruchsvolle Aufgabe interessiert, dann rufen Sie uns doch einfach an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Pius Birchler, Telefon 055 53 43 43,
Tulipan AG, Schwanenstrasse 29, 8840 Einsiedeln.

60885/338770

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

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

Können Sie sich mit dieser Philosophie identifizieren? Es würde uns freuen, denn für unser **Ristorante, Pizzeria SANTA LUCIA in Baden** suchen wir eine/n

KüchenchefIn

welche/r die italienische Kultur mit Herz und Seele lebt und leben lässt.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Bindella Unternehmungen AG
Allmendstrasse 5, 3000 Bern 22
Thomas Käser ☎ 031 / 330 81 81

60942/299413

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen auf 15. Januar 1994 oder nach Vereinbarung

Chef tournant

und

Commis de cuisine

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich (u.a. 5 Wochen Ferien).

Bitte rufen Sie Herrn E. Bolli, eidg. dipl. Küchenchef, an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47

★★★★ HB

ALPINE CLASSICS · SWISS INTERNATIONAL HOTELS

60394/4693

St. Anna Luzern - die moderne Privatklinik im Belegarztsystem, mit Tradition, im Herzen der Zentralschweiz.

KLINIK ST·ANNA

Eine Position mit genügend Handlungsfreiheit.

...für einen Hotellerie-Profi.

Wir sind dabei, Veränderungen zu planen und zu realisieren. Innerhalb des Bereiches Ökonomie nimmt die Hotellerie eine Schlüsselfunktion ein. Diesem Umstand wollen wir vermehrt Rechnung tragen. Deshalb suchen wir für die Stelle

Leiter Verpflegungsdienste

einen innovativen, kreativen und erfahrenen Fachmann mit entsprechendem Background. Folgende Punkte erachten wir als wichtig: Abgeschlossene Grundausbildung (im Gastgewerbe), mehrjährige Berufspraxis und erfolgreiche Führungstätigkeit, Weiterbildung in Fach und Führung (beispielsweise Hotelfachschule), Kenntnisse auf dem Gebiet der Gemeinschaftsverpflegung sind von Vorteil, Muttersprache Deutsch, Fremdsprachen (z.B. Portugiesisch/Spanisch), Freude/Eignung an der Erarbeitung von umfassenden Konzepten.

Wir stellen uns vor, dass Ihre Arbeitsweise zuverlässig ist, Sie eine rasche Auffassungsgabe, Improvisationsfähigkeit und Durchsetzungsvermögen besitzen, flexibel sind und kostenbewusst denken und handeln.

Interessiert Sie diese nicht alltägliche Herausforderung ?

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an Herrn P. Graf, Leiter Personaldienst.

P 60919/202410 *Klinik St. Anna, St. Anna-Strasse 32, 6006 Luzern, Tel. 041 32 32 32*

Stadtärztlicher Dienst Zürich
Krankenheim Witikon

In unserem Heim werden 171 Langzeitpatienten betreut. Dem Betrieb angegliedert sind ein Tagesheim mit 15 Plätzen, zwei Personalhäuser und eine Cafeteria.

Wir suchen per **1. März 1994** oder nach Vereinbarung eine

stellvertretende Hauswirtschaftsleiterin

Sie sind verantwortlich für die Bereiche Lingerie, Reinigungsequipe und Hausdienst mit insgesamt 22 Voll- und Teilzeitmitarbeiterinnen und -mitarbeitern und vertreten die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin bei Abwesenheit in der Gesamtleitung der Hauswirtschaft.

Die anspruchsvolle und abwechslungsreiche Führungsaufgabe erfordert neben einer qualifizierten hauswirtschaftlichen Berufsausbildung (z. B. HBL mit Fachausweis, Hofa o.ä.) praktische Fähigkeiten, Organisationstalent sowie Freude und Geschick im Umgang mit vorwiegend fremdsprachigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Bereitschaft zu gelegentlichen Wochenend- und Abendeinsätzen wird vorausgesetzt.

Unser Steckbrief:

Modernes Haus, mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar, innovatives Kader, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, attraktives Gleitzeitsystem, preisgünstige Wohn- und Verpflegungsmöglichkeiten, gutes Arbeitsklima, gezielte Laufbahnplanung, hohe Lebensqualität für die Hausbewohner.

Sind Sie interessiert? Herr H. Friedrich, Heimleiter, oder Frau K. Durand, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, geben Ihnen gerne weitere Auskunft, Telefon 01 422 95 00.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an:

Heimleitung
Krankenheim Witikon
Kienastenwiesweg 2
8053 Zürich

M 60901/344940

Haus für Betagte
Sandbühl
Stadt Schlieren

Infolge Pensionierung unserer langjährigen Mitarbeiterin suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Leiterin Service

im Teilzeiteinsatz 50%

Da Sie beim Servieren der Mahlzeiten und in unserer Cafeteria in direkten Kontakt mit den Betagten kommen, sollten Sie Freude am Umgang mit älteren Menschen mitbringen.

Als Service-Leiterin sind Sie zudem verantwortlich für die Koordination und Planung der Arbeitseinsätze sowie gelegentlicher Bankette.

Wir erwarten die Bereitschaft, periodisch auch Samstag und Sonntag sowie an Feiertagen zu arbeiten.
Arbeitszeit zwischen 06.15 und 19.00 Uhr, 42-Stunden-Woche.

Für diese interessante Stelle sind sehr gute Deutschkenntnisse erforderlich.

Wir bieten:
Schönen Arbeitsplatz in kleinem Team. Entlöhnung und Sozialleistungen gemäss Besoldungsverordnung der Stadt Schlieren.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:
Haus für Betagte Sandbühl
Herr Walter Schenk, Verwalter
Färberhüslistrasse 9, 8952 Schlieren

60830/182281

HOTEL SOLSANA
BILDUNGS- UND FERIENZENTRUM DES SCHWEIZERISCHEN BLINDEN- UND SEHBEHINDERTENVERBANDS

Das Hotel **Solsana** wird am 1. Mai 1994 nach 1jähriger Umbauzeit wieder eröffnet. Wir werden 100 Betten haben und den Standard eines 3-Stern-Hotels. Wir sind kein öffentlicher Betrieb, aber ein sehr reges Bildungszentrum mit jährlich über 50 verschiedenen Kursen für unsere blinden und sehbehinderten Gäste.

Wir suchen noch folgende **Kadermitarbeiter/innen:**

– In Jahresstelle auf Januar 1994 oder nach Vereinbarung

Chef de réception/ Aide du patron (m/w)

Diese verantwortungsvolle Stelle erfordert eine aufgeschlossene Persönlichkeit mit Erfahrung in Gastgewerbe, Buchhaltung, Personalwesen und EDV «Fidelio».

– Auf den 1. März 1994

Gouvernante und Verantwortliche für den Service

Wir wünschen uns eine Fachkraft, die Freude hat, die Verantwortung für den gesamten Hauswirtschaftsbereich und den Service zu tragen, Mitarbeiter zu führen und zu motivieren, wie auch unsere Gäste im Sinne des Hauses zu betreuen.

– Auf den 1. April 1994

Küchenchef (m/w)

Der Küchenchef ist verantwortlich für eine zeitgemässe, gesunde Kost (auch Vollwert). Sie planen, organisieren und rechnen gerne. Die Küchenbrigade besteht aus drei Mann.
Wir bieten allen Mitarbeitern Selbständigkeit, Kompetenzen und Unterstützung.
Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Solsana
Herr N. Kalbermatten
3792 Saanen.

60903/54135

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–7
Internationaler Stellenmarkt	8
Stellengesuche	9

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	7–8
Marché international de l'emploi	8
Demandes d'emploi	9

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie
ADIA HOTEL
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 5
ADIA HOTEL · Adia Interim AG
Badener-Langstr. 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11

LANDGASTHOF HIRSCHEN

Wir suchen in Dauerstelle per 1. Januar 1994 oder nach Übereinkunft

jungen Koch (w/m)

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

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

Servicefachangestellte (w/m)

mit Erfahrung im Umgang mit anspruchsvollen Gästen.

Wir können leider nur Schweizer berücksichtigen, oder Bewerber mit B- oder C-Bewilligung. (Evtl. Grenzgänger)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Landgasthof Hirschen

Weinfelderstrasse 80, 8580 Amriswil,
Telefon 071 67 79 71, Telefax 071 67 79 75

60948/324280

Couronne Hotel Krone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum des schönen Städtchens am Murtensee suchen wir noch folgende/n Mitarbeiter/in:

Köchin/Koch

Unser Küchenchef, Herr Paul Wiederkehr, freut sich schon jetzt, um Ihnen die Geheimnisse unserer Hausrezepte preiszugeben.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Der siebtschönste Hotelier Murtens wartet gerne auf Ihren Anruf (übrigens, Murten hat nur sieben Hotels).

Familie Nyffeler, **Hotel Krone**, 3280 Murten
Telefon 037 71 52 52.

54453/26190

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz N1/N2 der Schweiz, verfügt über 40 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team per 1. Januar 1994 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Chef de service

mitarbeiten?

Zu Ihren Aufgaben gehören Gästeempfang, Beratung und Verkauf, Serviceüberwachung, Personaleinsatzplanung, Buffetkontrolle sowie die Vertretung unseres Bankettchefs und sämtliche Arbeiten betreffend Tagungen, Seminare, Kongresse und Bankette, d.h. vom Verkauf über die Durchführung bis zur Abrechnung. Zudem haben Sie teilweise auch die Verantwortung für den Schlussdienst im ganzen Hause.

Sie finden bei uns selbstverständlich fortschrittlichste Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima in einem modernen Betrieb, einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden guten Lohn.

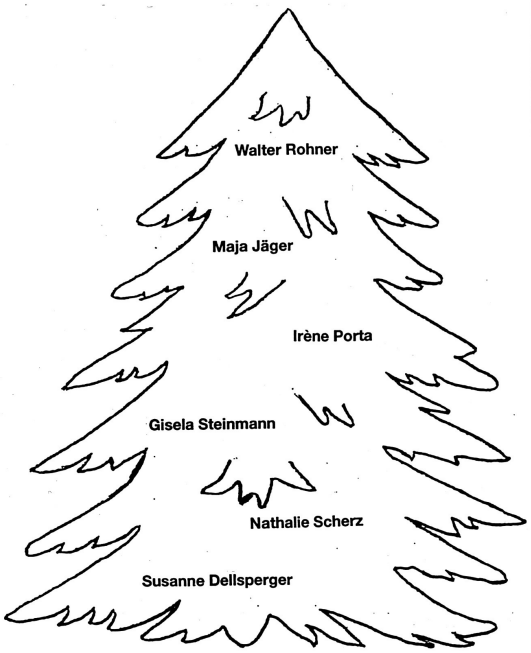
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf. (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung)

Hotel Zofingen

Restaurants · Säle · Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen · Telefon (062) 500 100

60936/147729

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG



SCHÖNE FESTTAGE WÜNSCHT DAS HOTEL-JOB-TEAM

SEEROSE
Landgasthof am Pfäffikersee

Für unseren wunderschön gelegenen Landgasthof Seerose, direkt am Pfäffikersee/ZH, suchen wir einen **kreativen und initiativen**

Sous-chef

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen, besonders in der Zubereitung von Fischgerichten. Sie sind mitverantwortlich, in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef, für die Angebotsplanung, den Einkauf der Frischwaren und die gesamte Produktion.

Der Landgasthof Seerose ist ein anspruchsvoller Betrieb mit einer renommierten Fischküche und regem Bankett- und Terrassenbetrieb. Er gehört zur H & G Hotel Gast AG, einer Gruppe mit Hotels im Grossraum Zürich, in Graubünden und im Tessin.

Diese vielseitige Aufgabe entschädigen wir mit Anerkennung der Leistung, einem entsprechenden Salär und einer Beteiligung am Abteilungserfolg.

Wir stellen uns eine Dame oder einen Herrn zwischen 22 und 28 Jahren vor, die/der diese Herausforderung sofort oder nach Vereinbarung übernehmen möchte.

Interessiert?
Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Landgasthof Seerose
Urs Heer
Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon ZH
Telefon 01 950 01 01

60943/115037

⇨Ihr Ziel⇦
Gasthaus Krone Nottwil

❤-lich willkommen sind in unserem Team alle jungen, motivierten

Mitarbeiter.

Für unser Speiserestaurant sind Sie jedoch als ☺ aufgestellte

Servicefachangestellte

ab dem 1. Februar 1994 genau an der richtigen Adresse!

Gerne erzählen wir Ihnen bei einem gemütlichen Schwatz mehr über diese interessanten Tätigkeiten und Ihre Verantwortung als Mitunternehmer in unserem innovativen Betrieb.

Mandi Keller freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Mandi Keller, Gasthaus Krone
6207 Nottwil am Sempachersee
☎ 045 54 12 02

60963/372242

SSTH
Swiss School of Tourism and Hotel Management

Due to unforeseen circumstances we have an immediate vacancy for a

Lecturer

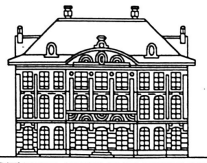
in Facilities Management, Human Ressources Management, and Marketing Case Studies (20 Lessons a week).

Applicants must hold a Swiss residency permit or US, Canada, EC passport plus an academic degree.

Please contact Dr. Hans Stoessel
Phone (0041) 81 22 90 04 (private)
Fax (0041) 81 22 59 68

60940/61034

Welschdörfli 2, CH-7000 Chur/Switzerland
Phone 081 227071, Fax 081 226317



RESTAURANT DU THEATRE
Das Berner Stadtrestaurant.

Wir suchen auf Februar/März 1994 einen erfahrenen, kreativen

Chef de cuisine

Bis zu 80 Gästen bietet unser Restaurant einen gepflegten A-la-carte-Service, im kleineren Rahmen auch Bankette.

Rufen Sie uns an,
oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Frau K. Baumann,
Restaurant Du Théâtre
Theaterplatz 7
3011 Bern
Telefon 031-31 230 31

60946/4200

Seit 1826

Gasthof zum Bad Oberentfelden

6 Restaurants unter einem Dach
Grillroom · Rôtisserie · Badstube · Waltherstube
Pizzeria · Partyroom · Sonnenterrasse · Pub Endfield

Wir sind ein modernst eingerichteter Betrieb, vier Autominuten vom Stadtzentrum Aarau, mit einer kreativen Küche und suchen auf Anfang Januar oder nach Übereinkunft in unser erfolgreiches Team einen

Chef de partie

Fühlen Sie sich angesprochen, eine neue Aufgabe anzunehmen, die Ihnen nebst fortschrittlichen Leistungen ein angenehmes Arbeitsklima bietet, dann richten Sie Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse.

Für nähere Auskünfte rufen Sie doch einfach an.

60938/61832

Willi und Nelly Palm · 5036 Oberentfelden
Aarauerstr.57 · Telefon 064 / 43 40 47

Resort GRANDHOTELS Bad Ragaz

Zur Unterstützung unserer Service-Brigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de rang
und
Demi-chef de rang

für unser schönes, neurenoviertes Hotel-Restaurant im ****** Grand Hotel Hof Ragaz**

IN GUTER LAUNE? – Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf unter Telefon 081 303 20 20.

P 60960/349364

RESORT GRANDHOTELS BADRAGAZ
CH-7310 BAD RAGAZ

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1469	Sous-chef	26	D	A	Jan. 94	D	Deutsch-CH
1470	Bäcker	21	D	A	Apr. 94	D	
1471	Hilfskoch	24	I	A	Jan. 94	I/E	GR
1472	Commis de cuisine	21	CH		Jan. 94	D/E/F	4*–5*-Hotel, St. Moritz/Gstaad
1473	Koch	25	I	A	sofort	D/F/ I	GR
1474	Koch	36	CH		sofort	D/E	Inner-CH/Skigebiet
1475	Küchenchef	47	D	C	Jan. 94	D/F/E	
1476	Chef de partie	25	I	A	sofort	I/E/D	
Service/service							
2567	Barman	26	A	A	sofort	D/E	
2568	Kellner	26	D	A	Dez. 94	D/E/F	Skigebiet
2569	Barman/Kellner	23	F	L	Jan. 94	F/E	West-CH
2570	Sefa	27	CH		sofort	D/F/E	BS
2571	Sefa	24	A	A	Jan. 94	D/E/F	AG/ZH/BL
2572	Chef de service	44	I	C	sofort	D/F/I	BE
2573	Chef de service	50	P	C	sofort	F/D/E	VD
2574	Commis de rang	24	P	A	März 94	F/I/E	West-CH/LU/TI
2575	Sefa	26	E	B	Febr. 94	D/I	Thun–Interlaken
2576	Kellner/Barman		CH		sofort	D/E	Skigebiet
2577	Kellner	31	NL	A	Febr. 94	D/E	ZH/TG/SH
2578	Kellner	36	RCH	C	Jan. 94	D/I	
2579	Chef de partie	26	D	A	n. Ver.	D/E	Deutsch-CH
2580	Kellner	23	P	A	sofort	D/F/E	SG/ZH/TG/GE
2581	Kellner	35	I	C	Febr.94	D/F/E	SO/Biel/Grenchen
2582	Chef de service/w.	23	CH		sofort	F/I/D	Skigebiet
2583	Betriebsass./ Chef de service/w.	23	CH		Mai 94	D/F/E	BE
2584	Kellner	46	CH		n. Ver.	D/I	
2585	Kellner	25	TR	C	sofort	D/F	
2586	Chef de service	33	YU	C	sofort	D/F/I	GR/zus. mit 4717
Administration/administration							
3503	Betriebsass.	33	CH		sofort	D/E	BE + Umgeb.
3504	Anfangsrécept./w.	22	CH		sofort	D/F/E	Ost-CH
3505	Réceptionistin	25	CH		sofort	D/F/E	VS/VD
3506	Hotelsekretärin	29	CH		sofort	D/F/E	Skigebiet
3507	Anfangsrécept./w.	29	CH		Jan. 94	D/F/E	Skigebiet
3508	Anfangsrécept./w.	19	CH		Juli 94	D/F/E	GR
3509	Anfangsrécept./w.	36	CH		sofort	D/F/E	Hotel, GR/VS
3510	Betriebsass./ Gesch. führerass.	24	CH		Jan. 94	D/E/F	mittelgross, Zürich + Umgeb.
3511	F&B/Adm. Prakt./w.	27	CH		sofort	D/F/E	4*–5*-Hotel
3512	Geschäftsführer	30	I	B	Mai 94	D/I/F	Rest./Bar, Engadin
3513	Anfangsrécept./w.	23	CH		n. Ver.	D/F/E	ZH-Oberland/ZH
3514	Réceptionistin	22	A	A	Apr. 94	D/I/E	
3515	Anfangsrécept./w.	24	CH		März 94	D/I/E	TI
3516	Anfangsrécept./w.	20	CH		Mai 94	D/F/E	
3517	Hotelsekretärin	49	CH		sofort	D/F/E	Bern/Teilzeitstelle
3518	Anfangsrécept./w.	31	CH		sofort	D/F/E	Zürich
3519	Réceptionistin	22	I	B	sofort	D/I/E	TI
3520	Réceptionistin	20	CH		März 94	D/F/E	TI
3521	Anfangsrécept./w.	27	CH		sofort	D/F/E	Skigebiet
3522	Anfangsrécept./w.	23	CH		n. Ver.	D/F/E	GR
3523	Betriebsass./w.	32	CH		Jan. 94	D/F/E	Basel + Umgeb.
3524	Anfangsrécept.	23	CH		sofort	D/F/E	Skigebiet
Hauswirtschaft/ménage							
4709	Hofa	21	CH		Juni 94	D	Kleinbetrieb, ZH-Oberland
4710	Hilfsgouvernante	21	CH		Jan. 94	D/I	BE
4711	Allrounder	27	YU	B	sofort	D/I	BE/evtl. Aushilfe
4712	Hausw.-Betr.ass./w.	22	CH		März 94	D/F/E	BE/TG
4713	Hilfsgouvernante	23	CH		Jun. 94	F/D/E	3*–4*-Hotel, VS
4714	Kinderbetreuerin	29	D	A	Jan. 94	D/I/E	Skigebiet/Deutsch-CH
4715	Buffettochter	25	E	A	Dez. 93	S/I/D	BE
4716	Nachtportier	56	I	C	sofort	D/F/E	West-CH
4717	Zimmer/Lingerie/w.	24	YU	C	sofort	D	GR/zus. mit 2586

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 Abonnementsgebühr 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.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Por 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:
Betrieb: _____ Ort: _____ Funktion: _____ Dauer (von/bis): _____
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!)

60955/84735

Suchen Sie im Tessin die echte Herausforderung?
Für die Neu-/Wiedereröffnung eines Restaurationsbetriebes suchen wir einen tüchtigen, kalkulationssicheren

Sous-chef oder **Chef de partie,**
der den
Sprung zum Chef
wagen möchte
sowie
Restaurant-Chef/in (I, D, F, E)

Wenn Sie zwischen 25/35 Jahre jung-kontaktfreudig-kreativ –
Ihre Mitarbeiter motivieren können und gewohnt sind, in der Küche sowie an der Front aktiv mitzuwirken, dann senden Sie Ihre Bewerbung an
hotel + touristik revue, 3001 Bern, Chiffre 60856.

60856/5088

Flughafen Restaurants Zürich

Die Flughafen-Restaurants Zürich gehören mit über 20 Restaurants und Bars zu den grössten Gastronomie-Betrieben der Schweiz.
Für unser **Restaurant Brasserie** suchen wir
eine Kassierin – Eintritt nach Vereinbarung
eine/n Serviceangestellte/n – per 1. Februar 1994
mit Berufserfahrung; Sprachkenntnisse in E und F sind erwünscht.
Beide Stellen sind auch in Teilzeit möglich. Interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugniskopien an:
FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Personalabteilung
Herrn J. Grohe
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

60829/40290

Familien Nussbaumer und Kälin
CH-8840 Einsiedeln
Telefon 055 53 27 20
Telefax 055 53 56 44
★★★ HOTEL RESTAURANT Linde KLOSTERPLATZ EINSIEDELN

Zur Verstärkung unseres Küchenteams (kleine Brigade) suchen wir auf Mitte Januar 1994 oder nach Übereinkunft

Koch oder Jungkoch

Wenn die folgenden Punkte Sie ansprechen, sind Sie eventuell unsere neue Küchenteam-Ergänzung.
– Gepflegtes, bekanntes Speiselokal
– anspruchsvolle Gäste
– Verarbeitung von Frischprodukten
– Abwechslungsreiche, saisonale Angebote
– Freude am Leben und Beruf
– Angenehmes Arbeitsklima ist unser Anliegen
– Lohn und Sozialleistungen stimmen.

Sind Sie flexibel, mit einer gesunden Einstellung, dann sollten Sie mit uns schnell Kontakt aufnehmen.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
S. und G. Nussbaumer-Kälin

60961/9903

Resort GrandHotels Bad Ragaz

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigaden suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für unser ***** Grand Hotel Quellenhof sowie unser **** Grand Hotel Hof Ragaz

Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen Gelegenheit, in einem angenehmen Team die gehobene Küche zu pflegen und Ihre Berufskenntnisse zu erweitern.

IN GUTER LAUNE? – Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf unter Telefon 081 303 20 20.

P 60958/349364

RESORT GRANDHOTELS BADRAGAZ
CH-7310 BADRAGAZ

★ ★ ★

STEINMATTLI
HOTEL GARNI BISTRO

HOTEL NEVADA PALACE

adelboden

RÉCEPTIONIST/IN
Mit Réceptionserfahrung und Freude an abwechslungsreicher Arbeit.

NIGHT-AUDITOR
sollte mit Zahlen nicht auf Kriegsfuss stehen.

NACHTPORTIER
mit guten Sprachkenntnissen.

ETAGEN- UND LINGERIE-MITARBEITERIN

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

60824/302040

VITA SANA

Die Vita Sana hat sich der ganzheitlichen Medizin verschrieben. Für unsere biologische Klinik und das Vita Sanotel, beide in Lugano-Breganzona, suchen wir:

Sekretärin

für den Empfang und allgemeine Büroarbeiten. Wir verfügen über das Fidelio-Front-Office-System. Die deutsche Sprache muss schriftlich und mündlich einwandfrei sein. Es ist von grossem Vorteil, wenn Sie auch über I, F, E verfügen. Sie arbeiten gerne im Team und sind Schweizerin oder Ausländerin und haben Jahresarbeitserlaubnis. Der Eintritt ist hier baldmöglichst.

Für unsere lacto-vegetabile Vollwertküche suchen wir

eine Köchin oder einen Koch

Sie verfügen über eine solide Grundausbildung, Sie freuen sich, mit biologisch angebauten Gemüsen und Früchten kreative Gerichte herzustellen. Sie arbeiten gerne selbständig und haben Phantasie, Sie sind Schweizer Staatsbürger oder Ausländer mit Jahresaufenthalt. Ihr Arbeitsbeginn dürfte im Verlaufe des Monats März 1994 sein.

Für die Abteilungen Buffet, Office und Küche suchen wir eine jüngere und gepflegte

Mitarbeiterin

für Reinigungsdienste, und während den Essenszeiten als Mithilfe am Buffet. Es handelt sich um eine abwechslungsreiche Arbeit, da Sie an verschiedenen Stellen eingesetzt werden können. Sie sollten bereits in diesem Bereich tätig gewesen sein, oder aber den Wunsch haben, sich hier einzuarbeiten. Ihr Arbeitsbeginn ist für den Monat Februar 1994 vorgesehen.

Wir bieten Ihnen:

Einen interessanten Arbeitsplatz, geregelte Arbeits- und Freizeit, leistungsgerechte Entlöhnung. Ein motiviertes Team ist neugierig, die neuen Mitarbeiter baldmöglichst kennenzulernen.

Ihr handschriftlich verfasstes Schreiben mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien erreicht uns unter folgender Adresse:

Herrn Dir. P. L. Bravin, Vita Sana SA, Casella postale 3456, 6901 Lugano.

60785/370797

Flughafen Restaurants Zürich

Für die Belieferung unserer Aussenbetriebe sowie für die Mithilfe im Lager suchen wir auf sofort oder nach Vereinbarung einen

Chauffeur-Lagermitarbeiter

Sie sind zuständig für die pünktliche Auslieferung von Mittagessen, zirka 20 km rund um den Flughafen, mit einem Kleinlastwagen (3,5 Tonnen).

Es können nur Schweizer Bewerber oder Ausländer mit Niederlassung B/C mit sehr guten deutschen Sprachkenntnissen berücksichtigt werden.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Passfoto, Lebenslauf und Zeugniskopien senden Sie bitte an:

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

58077/40290

CARRIERE

POSTILLON

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

Nach Vereinbarung suchen wir einen jüngeren, belastbaren und einsatzfreudigen

Chef de service (weiblich)

Haben Sie Freude, eine verantwortungsvolle Aufgabe zu übernehmen, dann rufen Sie uns an oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen an

Herrn Dir. R. A. Fries
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

60923/138240

BEST WESTERN — Best Western WORLDWIDE HOTELS — SWISS HOTELS

Betriebsleiterpaar

Aufgestelltes Paar, 27jährig, engagiert, belastbar und führungserfahren, sucht neue Herausforderung auf Frühling 1994.
Er: Küchenchef mit Fähigkeitsausweis;
Sie: Chef de service mit Fähigkeitsausweis.
Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 1545, Triner Inserate Service, Schmiedgasse 7, 6430 Schwyz.

T 60922/288560

Top-Stellen!

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufgaben in Restaurations- und Hotelbetrieben der Schweiz und Liechtenstein (Saison- und Jahresstellen).

Sous-chef
(mit CH-Erfahrung)
Chefs de partie
Commis de cuisine
Pâtissier
Chef/in de service
Servicefachleute
Barmaid
(für Hotelbar/Pub)

Interessiert?
Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sebregondi
Telefon 056 26 01 26
Telefax 056 26 17 26
Landstrasse 83, 5430 Wettingen

O 60974/326224

Geschützte Werkstatt Stiftung Lebenshilfe Reinach Aargau

Kaviar

servieren unsere Werkleute nicht oft, aber unser Küchenteam, bestehend aus sechs geistig behinderten Erwachsenen, ist gespannt, welche Gaumenfreuden der/die neue

Küchenchef/ Küchenchefin

mit ihnen auf den Tisch zaubert.

Sie, als tragfähige, geduldige, reife Persönlichkeit, haben Interesse an einem Arbeitsplatz mit folgenden Inhalten:
- Führen der Küchengruppe
- Bereitstellen von zirka 80 Mittagessen
- Einkauf und Menüplanung
- Kenntnisse in Diät-, Vollwert- und vegetarischer Küche
- Aus- und Weiterbildung der Küchengruppe
- Beratung anderer Bereiche
- Arbeitszeiten: Mo.–Fr., zirka 07.30–16.30 Uhr.

Genaueres erfahren Sie von Frau Schwaiger oder Herrn Zahner, Stiftung Lebenshilfe
5734 Reinach Aargau
Telefon 064 71 19 42

60975/374970

MÖVENPICK AUTOBAHN-RESTAURANTS

In unserer Autobahn-Raststätte finden Sie im Parterre unseren Shop und ein Boulevard Café und im 1. Stock die gemütliche Landbeiz.

Um unsere aufgestellte Servicebrigade zu leiten, fehlt uns ein gut motivierter, in turbulenten Situationen den Überblick nicht verlierender

Restaurantleiter

per sofort oder nach Vereinbarung.

Sie besitzen:
- ein gutes Fachwissen
- Berufserfahrung
- gute Führungseigenschaften
- Idealalter: 25 bis 30 Jahre.

Es erwarten Sie:
- ein kollegiales Team
- kreative Mitgestaltung in Ihrem Arbeitsbereich
- Sie kommen in den Genuss unserer bekannten Weiterbildungskurse
- Mitarbeitervergünstigungen usw.

Ein/e begeisterungsfähige/r, fröhliche/r

Betriebsassistent/in

mit Ambitionen würde unser Team komplettieren!

Interessiert? Dann rufen Sie uns doch einfach an, Telefon 065 44 12 88. Unser Geschäftsführer, Josef Thoma oder sein Stellvertreter, Rinaldo Schacher, geben Ihnen gerne weitere Auskünfte. Oder senden Sie uns Ihre Kurzbewerbung.

Möwenpick
Autobahnrestaurant
Deitingen Basel ZH Bern
4528 **Zuchwil**

60971/339520

MÖVENPICK-RASTSTÄTTE
Deitingen-Nord, 4707 Deitingen
Tel. 065-44 12 88

KATAG
LUZERN

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft für das

Hotel SCHWANEN ★★★★
Seequai 1
CH-8640
Rapperswil

dynamische Mitarbeiter/innen mit fundierter Ausbildung im Hotel/Gastgewerbe sowie Berufserfahrung.

Hotelsekretärin
EDV-Fidelio

Chef de service

Chef de partie

Das sehr schöne, neu renovierte Hotel, direkt am Zürichsee gelegen, ist eine tägliche Herausforderung an Ihre Kreativität und Tüchtigkeit.

Bei uns erwarten Sie ein aufgestelltes Team, fortschrittliche Sozialleistungen und eine leistungsorientierte Entlöhnung.

Sind Sie selbständig, begeisterungsfähig und bereit, Verantwortung zu übernehmen sowie Überdurchschnittliches zu leisten, dann sind wir an Ihnen als zukünftige/r Mitarbeiter/in sehr interessiert und freuen uns auf Ihre Bewerbung. Wir, die Spezialisten im Gastgewerbe, informieren Sie gerne.

Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservationen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

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

O 60952/172723

Restaurant Seeli
8806 Bäch am Zürichsee

In unser gepflegtes Fischspezialitätenrestaurant suchen wir in ein junges Team per Januar/Februar 1994 eine gewandte

Servicefachangestellte

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Therese und Fredi Bloch
Telefon 01 784 03 07/077 93 64 06
Sonntag und Montag Ruhetag.

60803/374520

★★★★

HOTEL EIGERBLICK

CH-3818 Grindelwald – Schweiz

Wir suchen mit Eintritt per 22. Dezember 1993

Commis de cuisine

In modernster Küche.
Saison Winter, evtl. auch Sommer.

Ihre Bewerbung erreicht uns unter folgender Adresse:
Hotel Eigerblick, Tuftbach, 3818 Grindelwald
Telefon 036 54 54 14

60918/14443

Wir suchen für interessanten, lebendigen Gäste- und Tagungsbetrieb auf 25. April 1994 junge/n, vielseitige/n und kreative/n

Köchin/Koch 80% bis 100%

(Alter 25 bis 35 Jahre)

Aufgaben: Sie leiten die guteingerichtete Küche unseres Tagungsbetriebes. Sie kochen gerne traditionell, fleischlos, vegetarisch bis alternativ und wahren den bisherigen Qualitätsstandard unserer Küche. In Spitzenzeiten bereiten Sie das Essen für 80 Personen und mehr. Sie nehmen wahr, was die Gäste gerne essen und können sich auf die verschiedenen Bedürfnisse der unterschiedlichen Besuchergruppen einstellen. Planung in Zusammenarbeit mit der hauswirtschftlichen Betriebsleiterin. Anleitung der Hilfsköchin in Ihren Freitagen.

Anforderungen: Offene, kontaktfreudige und teamfähige Persönlichkeit, die auch in Stresssituationen Kopf und Humor nicht verliert. Sie können auch bei einfacheren Arbeiten zupacken und sind in der Lage, Prioritäten zu setzen. Sie verstehen, mit einfachen Mitteln kreativ umzugehen und eine ansprechende, auf modernen Ernährungsgrundsätzen basierende Menülinie anzubieten. Bereitschaft zur Übernahme von Führungsverantwortung und unregelmässiger Arbeitszeit. Wirtepatent oder Bereitschaft zur berufsbegleitenden Weiterbildung. Pro Monat zirka zweimal Sonntagsdienst.

Die Besoldung richtet sich nach Ihrer Ausbildung und Ihrem Einsatz für den Betrieb.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis 20. Januar 1994 an:
Tagungs-Zentrum Rügel, zu Handen der Studienleitung, 5707 Seengen, Telefon 064 54 16 03, Fax 54 13 02.

60964/374997

VERENAHOF HOTELS
B A D E N

«Schiff ahoi» heisst es schon bald für eine unserer Mitarbeiterinnen an der Réception. Wir suchen deshalb per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in

der/die mit Charme und Hilfsbereitschaft unsere Gäste am Empfang unserer Badehotels betreut. Das Aufgabengebiet umfasst: Gästeempfang (Check-in und Check-out), Bedienung der EDV (Fidelio Front Office), Korrespondenz in D/E/F, Auskunft an unsere internationale Kundschaft, Reservation von Theaterkarten, Flugtickets usw.

Zu den Verenahof-Hotels gehören das Hotel «Verenahof-Staadhof», das Hotel «Haus am Park» sowie die Thermalschwimmbäder von Baden mit Beauty Studio und medizinischem Zentrum. Diese werden von Geschäftsleuten wie von gesundheitsbewussten Gästen besucht.

Pia Nussbaumer steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung und freut sich auf Ihren Anruf. Telefon 056 30 95 95, Verenahof-Hotels, Kurplatz 1, 5400 Baden.

60970/2593

Wirtschaft Bühlegg Weggis

Familie Bartolini und M. Lüthi • Wirtschaft Bühlegg • CH-6353 Weggis

Für unser Fischspezialitäten-Restaurant direkt am See suchen wir für die Sommersaison 1994

Servicemitarbeiter/in
Jungkoch/-köchin

Interessenten melden sich bitte unter **Telefon 041 93 21 23**

60676/256846

Wir suchen dringend für die Wintersaison

Barmaid
mit Erfahrung in 5-Stern-Hotel, Wallis

Barmaid
auch Anfängerin, Graubünden

Serviertöchter

Jungköche

Kanton Bern, Graubünden, Wallis.
Telefon 033 43 25 73,
Frau Amstutz/Frau Bühler.

60968/271829

HOTEL MARHOF

sucht in Jahresstelle:

Sous-chef/Saucier mit Erfahrung in mittleren Betrieb.

- 25- bis 40jährig
- Eintritt sofort oder nach Übereinkunft
- kreative Mitarbeit bei Angebotsgestaltung
- Verantwortlich für Lehrlingsausbildung
- gute Entlöhnung und angenehmes Arbeitsklima.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Herrn Brüggemann,
Direktion
Bahnhofstrasse 5
5103 Wildegg
Telefon 064 53 23 23
Telefax 064 53 15 04

60937/76325

HOTEL-RESTAURANT
BAR
Chrueg

Küchenchef

Haben Sie Lust, Ihre kulinarischen Ideen und Ihre Fachkenntnisse zu verwirklichen und weiterzuentwickeln – haben Sie Freude, neue Speisekarten zusammenzustellen und Spezialitätenwochen zu lancieren? Mit guten kalkulatorischen Grundlagen organisieren Sie mit Freude den Einkauf und die Küche – Sie haben motivierte Mitarbeiter, weil Sie selber aufgestellt und begeistert sind.

Dann sind Sie unser neuer Küchenchef! Wir verlangen viel – bieten Ihnen aber die nötige Kompetenz dazu und die Möglichkeit, in einem jungen, interessierten Team Mitspieler zu werden. Rufen Sie uns an, oder senden Ihre schriftlichen Unterlagen an:

Hotel ***-Restaurant-Bar «Chrueg»
P. Mügeli, Seestrasse 3, 2563 Ipsach
Telefon 032 51 50 11

P 60864/47309

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

Hafen-Restaurant
Hotel garni

move

CH-3705 Faulensee
am Thunersee
Tel. (033) 54 68 66

Die Möve befindet sich in ländlicher Gegend am schönen Thunersee.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft:

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.

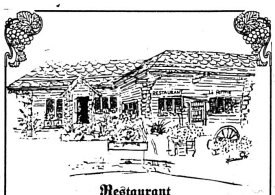
Telefon 033 54 68 66 60623/80640

Gastfreundschaft ist eine grosse Herausforderung. Für unser gutbürgerliches Altstadt-Restaurant suchen wir eine/n

Geschäftsführer/-in

Qualität und Frische der bernischen Küche sind selbstverständlich, freundschaftlicher Empfang und gastliche Ambiance sind von grosser Wichtigkeit.

Wenn Ihnen dies zusagt und Sie Ihren Beruf lieben, nehmen Sie die Herausforderung an und melden sich unter Chiffre 47934 an Berner Zeitung, Postfach, 3001 Bern. B 60953/264814



Restaurant
La Ferme
Saas-Fee

Gesucht ab sofort oder nach Vereinbarung für kommende Wintersaison eine nette, freundliche

Servicemitarbeiterin

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team in einem gemütlichen, rustikalen Restaurant und bieten ein angenehmes Arbeitsklima (Studio vorhanden).

Schriftliche oder telefonische Bewerbungen an:

Restaurant La Ferme
Herrn Manser Sepp
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 14 61 60907/81914

Gesucht nach Übereinkunft in gutgeführten Hotel- und Restaurationsbetrieb

Hotelsekretärin

mit kaufmännischer Ausbildung.

Es handelt sich um eine interessante Jahresstelle in einem mittelgrossen Betrieb in Kurort der Ostschweiz.

Interessentinnen, welche gewillt sind, Verantwortung zu übernehmen, wollen uns bitte ihre Unterlagen senden unter Chiffre 60200, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60200/38237

TRATTORIA BURGER
Alb.-Zwyssigstr. 86, 5430 Wettingen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir junge, aufgestellte

Servicemitarbeiterin

in Schichtbetrieb, sowie

Koch/Köchin

für unsere italienischen Spezialitäten.

Auf Ihren Anruf freut sich Frau R. Meier, Telefon 056 26 22 64

P 60899/318647

HOTEL Elite GARNI ***
ZERMATT

Fam. P. Julen-Schnyder
Telefax (028) 67 57 93
Telephon (028) 67 31 74

COUNTRY BAR

mit Billard Tel. 028/67 15 80

Für unser familiäres ***Stern-Hotel suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiterin:

1 Frühstücks- und Réceptionshilfe

sprachenkundig D, E, F

Auf Ihren Anruf freuen sich:
Dir. M. und M. Grand-Julen
Telefon 028 67 31 74

60859/39020

ADIA HOTEL wünscht Ihnen fröhliche Weihnachten

Wir wünschen allen Hoteliers, Gastronomen, Mitarbeitern und Bewerbern in der ganzen Schweiz und im Ausland ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gutes Gelingen aller Weihnachtsaktionen.
Übrigens:
Adia Hotel arbeitet an Ihrem Mandat während Sie im Weihnachtsrummel stecken oder in den Ferien weilen.
Sie wissen ja – wir sind immer für Sie da.

SALES MANAGER
Für ein bekanntes Geschäftshotel auf dem Platz Zürich suchen wir eine innovative Sales-Persönlichkeit mit guten Erfahrungen auf dem Markt Zürich. Sie sind zwischen 27 und 35 Jahre jung, haben ein sicheres Auftreten, sind sprachgewandt und haben schon als Sales Executive gearbeitet. Es erwartet Sie eine Kaderposition in einem modernen Unternehmen und ein eingespieltes Team das Sie führen werden.
Zürich, Frau Julen

GOUVERNANTE
Wir suchen für die verschiedensten Betriebe in der ganzen Schweiz, ob traditionell oder modern, ob gross oder klein, Gouvernanten für die Bereiche Etage, Economat, Office und Buffet. Sie lieben Ihren Beruf, das Organisieren, Delegieren und Kontrollieren und wollen darin Karriere machen? Dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Julen

SOUS-CHEF
Wir suchen für einen vielbesuchten Restaurationsbetrieb in der Stadt Zürich den jungen, verantwortungsbewussten Sous-chef, der die volle Stellvertretung des Küchenchefs übernehmen kann. Es erwartet Sie eine mittlere Brigade, interessante Arbeitszeiten mit Wochenende frei und faires Gehalt.
Zürich, Frau Julen

CHEF DE PARTIE
Wer die Wahl hat, hat de Qual: ob im Businesshotel in einer Schweizer Grossstadt oder in weltbekannten Kurorten von Zermatt über Gstaad nach St. Moritz. Für motivierte, qualifizierte Berufsleute haben wir immer die richtigen Stellen.
Zürich, Frau Knauer

BETRIEBSASSISTENT / IN
Wir suchen für einen bekannten Restaurationsbetrieb in der Stadt Zürich den ambitiösen Betriebsassistenten. Sie sind die rechte Hand des Geschäftsführers und fühlen sich sowohl an der Front als auch im Backoffice wohl. Qualifizierte Berufsleute mit Hotelfachschule melden sich bitte bei
Zürich, Frau Julen

BARDAME
Wir suchen die qualifizierte Bardame aus Bern, welche gerne in einer seriösen und gepflegten Bar mit einem gehobenen Gästekreis aus Politik und Wirtschaft im Herzen der Stadt arbeiten will. Sind Sie selbständiges Arbeiten gewohnt, bedienen Sie die Gäste gerne kompetent mit dem einzigartigen Berner Charme? Ich informiere Sie gerne näher über Details.
Bern, Herr Fahrni

ADIA HOTEL
01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

Temporärstellen · Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badener-Langstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz 18	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 08 28

★ ★
★ ★

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser Erstklasshotel die freundliche und motivierte

Anfangsgouvernante

mit Herz.

Komfortable Hotelzimmer und Suiten, eine innovative Restauration und ein professioneller Seminar- und Bankettservice umschreiben das Spielfeld, für das Sie mit unserer Chefin Hauswirtschaft verantwortlich sind.

Unser unkompliziertes und aufgestelltes Team bietet Ihnen ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf zuhanden von Herrn Andreas Aegerter, Direktionsassistent.

60781/22683

HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041/5118 51 FAX 041/5164 51

BEST WESTERN SWISS HOTELS

---

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

P 60920/35022

DIE Stellenbörse

für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Réception/
Administration:
Aide-du-Patron
Direktionsassistent/in
Réceptionist/in
Sekretärinnen
etc.

Küche:
Küchenchef
Köche/innen
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpâtissier/ère
etc.

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

Hausdienst:
Hofa/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lingeriemitarbeiter/in
etc.

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

Rathskeller Olten
Altschweizerische Gaststube

Für unseren Traditionsbetrieb im Herzen der Oltner-Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de restaurant
Geschäftsführer-Stellvertreter

Ihre Aufgaben sind:

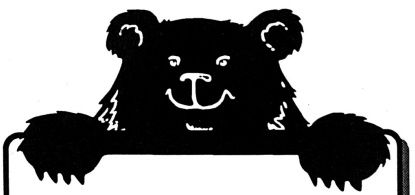
- Leitung unseres A-la-carte-Restaurants und Bar «Rathsstube» im 1. Stock
- Mithilfe im Verkauf von Banketten, Seminaren und Sitzungen
- F & B Administation
- Controlling-Aufgaben
- Geschäftsführer-Ablösung.

Bankett-/Seminarerfahrung erwünscht.
Hotelfachschul-Abschluss bevorzugt.

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Roger Lang
Rathskeller Olten AG
Klosterplatz 5, 4600 Olten
Telefon 062 32 21 60

P 60951/169340



Für unsere nebeneinanderliegenden und intern verbundenen 4-Stern-Hotels (92 und 57 Zimmer) im Herzen der Stadt Bern suchen wir per 15. März 1994 eine aufgestellte, **erfahrene**

Réceptionistin

Die Arbeit ist abwechslungsreich, der Arbeitsplatz mit modernen Hilfsmitteln ausgestattet (EDV Macintosh) und die Arbeitszeiten attraktiv.
Sind Sie freundlich, kontaktfreudig und humorvoll? Möchten Sie Ihre guten mündlichen und schriftlichen D/F/E Sprachkenntnisse optimal einsetzen? Arbeiten Sie gerne in einem Team und sind Sie belastbar?
Wir freuen uns, wenn Sie an einer längeren Anstellungsdauer interessiert sind, alles weitere würden wir Ihnen gerne persönlich erzählen.
Senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an Frau B. Imboden-Engler.

60941/4049

Hotels
Bären & Bristol
Schauplatzgasse 4
3011 Bern

Best Western WORLDWIDE HOTELS

ALPENTHERME

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

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

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

- BARMAID (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.

60737/296279

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

SEEHOTEL AL PORTO
Restaurant · Pizzeria · Trattoria
8853 Lachen am Zürichsee ✆ 055 - 63 23 51

Wir sind ein ★★★-Hotel in Lachen am Zürichsee mit 44 Betten, Seminar- und Bankettmöglichkeiten, 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

Resort GrandHotels Bad Ragaz

Für unser ***** Grand Hotel Quellenhof
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

1 Réceptionist/in

mit Berufserfahrung in der **** oder ***** Hotellerie.

Wenn Sie gerne Kontakt haben mit einer internationalen Kundschaft und Ihre Sprachkenntnisse anwenden möchten, wartet auf Sie eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe in einer gepflegten Atmosphäre.

IN GUTER LAUNE? – Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf unter Telefon 081 303 20 20.

P 60959/349364

RESORT GRANDHOTELS BADRAGAZ
CH-7310 BADRAGAZ

JANUAR

Mo	Lu	1	8	15	22 29
Di	Ma	2	9	16	23 30
Mi	Me	3	10	17	24 31
Do			11	18	25

DEZEMBER

		5	12	19	26
		6	13	20	27
		7	14	21	28
		8	15	22	29

Mit den besten Wünschen für ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr 1994 verbinden wir den Dank für Ihr Vertrauen und die stets angenehme Zusammenarbeit

Terminia Consulting
Limmattalstrasse 37
8049 Zürich
☎ 01 341 31 34
01 341 31 39

Sie sind eine unserer Etagen-Gouvernanten in unserem Privatspital mit hotelähnlichem Komfort ■ Die Fachbereiche Pflege und Hauswirtschaft werden in unserem Privatspital umorganisiert. Sie übernehmen den Zimmer-Service, nehmen die Wünsche der Patienten entgegen und erledigen alles, was zum Hotelbereich gehört ■ Im Frühling 1994 starten wir mit dem neuen Etagen-Dienst.

«HOFA und Serviceangestellte, herzlich willkommen!»

Unsere Mitarbeiter sind die entscheidenden Faktoren, damit die Qualität für unsere Patienten/Kunden stimmt. Das Qualitätsbewusstsein der Mitarbeiter muss mit dem Standard des Hauses in Einklang gebracht werden, und die Motivation der Mitarbeiter bestimmt den Erfolg ■ Für die ersten Berufserfahrungen ein idealer Einstieg. Möchten Sie mehr darüber erfahren? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen inkl. Foto.

Frau M. Meier, HBL oder
Frau G. Christen, Personaldienst
Toblerstr. 51, 8044 Zürich

Spital Bethanien

O 60921/173142

KULINARISCH AUF DER HÖHE

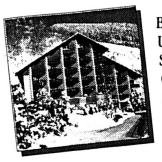
In Disentis im schönen Bündner Oberland kann man nicht nur in der Freizeit zu wahren Höhenflügen ansetzen. Auch beruflich darf man sein ganzes Können virtuos einsetzen, denn das Parkhotel Baur ist weitherum bekannt für seine ideenreiche Küche.
Zur Verstärkung unseres agilen Teams suchen wir ab sofort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

PARKHOTEL BAUR, 7180 DISENTIS
TEL. 081/947 45 45, FAX 081/947 45 48

P 60741/82570

Hotel Mirabeau
ZERMATT

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

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir für Wintersaison 1993/94

Restaurantkellner/in D, F, E

mit Tranchierkenntnissen, für Gourmet-Restaurant.

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

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

Chez Vous Restaurant (14 Gault Millau-Punkte)
SILENCE HOTELS SUISSE
60924/39233

swissôtel
BASEL
HOTEL LE PLAZA

Zur Verstärkung unseres Teams in unserer «Rôtisserie Le Plaza» und unserem «Le Grand Café» suchen wir nach Vereinbarung

Chef de service
sowie
Chef d'étage
und
Servicefachangestellte
oder
Kellner

Vorausgesetzt werden eine abgeschlossene Berufslehre in der Hotellerie, einige Jahre Erfahrung, Fremdsprachenkenntnisse F/E, Freude am Umgang mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft sowie an 5-Stern-Service in einem 5-Stern-Hotel.

Ausserdem müssen Sie Schweizer/in sein oder zumindest über eine gültige Arbeitsbewilligung B oder C verfügen.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen ein zeitgemässes Salär, je nach Position auf Umsatz, interne Verpflegungsmöglichkeiten, einen modernen Arbeitsplatz mit einem aufgestellten Team. . .

Interessiert? – Zögern Sie nicht – wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto, zu richten an das Personalbüro, Messeplatz 25, CH-4021 Basel. Haben Sie noch Fragen?
Rufen Sie Herrn P. Edtmayer, F&B-Manager, Telefon 061 692 33 33, an.

00000/3387

GASTA
SCHWEIZERISCHE STIFTUNG FÜR ALKOHOLFREIE GASTLICHKEIT

Wir sind eine Dachorganisation alkoholfrei geführter Betriebe und bieten ein umfassendes Dienstleistungsangebot.

Für die folgenden uns angeschlossenen Betriebe in Wetzikon ZH suchen wir Verstärkung.

Auf 1. Januar 1994 für die **Mensa der Kantonsschule KZO**

Koch (m/w)

Als jüngere/r, versierte/r Fachmann/-frau macht es Ihnen Spass, Schüler und Lehrer mit einem vielseitigen Angebot zu verwöhnen.
Während der Schulferien unterstützen Sie die Küchenbrigade im Hotel Drei Linden.

Auf 1. März 1994 für das **Hotel-Restaurant Drei Linden**

Koch (m/w)

In diesem lebhaften Betrieb mit vielen Banketten im Gemeinschaftszentrum findet ein/e selbständige/r, kreative/r Fachmann/-frau ein weitreichendes Betätigungsfeld.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung direkt an den Betriebsleiter Herrn W. Alder
Hotel-Restaurant Drei Linden
Bahnhofstrasse 73, 8620 Wetzikon
Tel. 01 930 66 54, wenn nicht erreichbar P. 01 932 56 20.

60917/312274

AEMTLERSTRASSE 17
POSTFACH, 8036 ZÜRICH
TELEFON 01 451 38 00, TELEFAX 01 462 76 54

Achtung Handelsvertreter !
Unternehmen für erfolgreiche Werbung sucht freien Handelsvertreter mit guten Kontakten zur Gastronomie zum Verkauf von Hotelprospekten, Leuchtkästen und Werbekarten. Ellofferten bitte an: VISAGE, zHv. Simon F. Zimmer Rankweg 9, 4402 Frenkendorf / BL

60902/235229

Für unser Restaurant/Hotel-Betrieb im Raume Innerschweiz suchen wir zur Ergänzung unseres kollegialen Teams

Koch/Köchin (auch Jungkoch/-köchin)

Wir erwarten:
– Gute Umgangsformen, Zuverlässigkeit, Beweglichkeit, Belastbarkeit.

Wir bieten:
– Angenehme Zusammenarbeit, abwechslungsreiche Aufgabe, Aufstiegsmöglichkeiten, Selbständigkeit
– Auf Wunsch Zimmer oder Wohnung im Hause.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und bereit sind, kreativ in unserem Betrieb mitzuarbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den Unterlagen an Chiffre 60979, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

60979/332089

Sind Sie Nichtraucherin?

Fahren Sie gerne Ski?

Wenn ja, dann sind Sie die

Mitarbeiterin

welche wir für unseren Kleinbetrieb suchen. Anfängerin wird gerne angelernt.
Kost und Logis im Haus möglich.

Selbstbedienungs-Restaurant «GISWILERSTOCK»
6076 Mörlialp ob Giswil OW
Telefon und Fax 041 68 18 15

60865/281360

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

Joyeux Noël et bonne année

Le service de placement Hôtel JOB SSH à Lausanne vous remercie de la confiance témoignée et vous présente ses meilleurs vœux pour la nouvelle année.

Elisabeth Sermier-Chatidi Isabelle Sgariglia-Saudan

HÔTEL JOB SSH Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 320 28 76 / 320 09 07

Société suisse des hôteliers

60956/84735

Hôtel Mirabeau
LAUSANNE

★★★★SSH
100 lits – Restaurant – Bar – Salons – Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

– sommelier
– sommelière
– commis de cuisine tournant
– secrétaire de réception

Veuillez prendre contact avec la direction ou adresser vos offres par écrit.

Lausanne, 31, av. de la Gare, Tél. 021 320 62 31

60782/18848

CPC-TI

COMMISSIONE CANTONALE
PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE
NELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA-ESERCENTESCA
Casella Postale 110
6963 PREGASSONA
Tel. 091 52 48 72
Fax 091 53 43 34

Concorso per l'assunzione di un'istruttore dei corsi d'introduzione per gli apprendisti cuochi.

La Commissione cantonale per la formazione professionale nell'industria alberghiera-esercentesca cerca un'istruttore per i corsi d'introduzione per gli apprendisti cuochi presso il Centro professionale della Federazione Esercenti Albergatori Ticino, Lugano.

Le mansioni dell'istruttore saranno le seguenti:
- l'insegnamento pratico e teorico nell'ambito dei corsi d'introduzione per gli apprendisti cuochi e cuochi per la dieta;
- l'insegnamento pratico e teorico dei corsi pratici di cucina ai partecipanti del corso di preparazione agli esami di fine tirocinio nella professione di cuoco (art. 41) e ai partecipanti con formazione empirica;
- la collaborazione nell'organizzazione e nella gestione dei corsie degli esami di fine tirocinio.

Requisiti richiesti:
- diploma (maestria) di cuoco (EPS), attesto di capacità federale di cuoco
- facilità nei contatti interpersonali, senso di responsabilità, buone capacità organizzative
- esperienza nell'insegnamento rappresenta titolo preferenziale.

Rapporto d'impiego e retribuzione:
I corsi si svolgono durante un periodo da 6 a 7 mesi per un'impegno di 40 ore settimanali con una retribuzione orario stabilita, in base alle norme vigenti, dalla Commissione cantonale per la formazione professionale nell'industria alberghiera-esercentesca.
Inizio dell'attività: settembre 1994.

Le offerte corredate da curriculum vitae e certificati sono da inoltrare alla Commissione cantonale per la formazione professionale nell'industria alberghiera-esercentesca della postale 110, 6963 Pregassona, entro il 15. 1. 1994.

60981/216844

Eurotel ★★★★ Fribourg

CH-1700 Fribourg, Grand'Places 14
Téléphone 037 81 31 31

Hôtel★★★★, 200 lits, au cœur de la ville et à 3 min. de la gare, centre de séminaire jusqu'à 400 personnes, cherche:

– un 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 (deux nuits, trois jours)

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.

60949/11797

Hôtel-Restaurant de 1er ordre cherche pour le printemps 1994

Maître d'hôtel

avec bonne expérience et connaissance des langues F, D, E, apte à motiver et assurer la formation de ses collaborateurs, à satisfaire une clientèle exigeante et variée.

Conditions intéressantes, bon logement.

Offres complètes sous chiffre 60973 à l'hôtel revue + revue touristik 3001 Berne.

60973/28207

Restaurant-Hôtel **Robinson** à Colombier cherche:

jeunes cuisiniers

motivés **commis ou sous-chef** à l'année, dès le 1er février 1994 ou à convenir.

Les candidats de nationalité suisse ou avec permis valable sont priés d'envoyer leur offre écrite avec copies de certificats à l'adresse suivante:

Hôtel Robinson,
Rives du Lac 11, 2013 Colombier.

60887/374750

Nous cherchons pour **l'Hôtel La Porte d'Octodure ★★★★** à Martigny
et le restaurant **Les Iles** à Sion

pour le printemps 1994 ou à convenir

assistant maître d'hôtel
commis de cuisine
chefs de rang

Nous offrons une ambiance de travail sympathique, au sein d'une entreprise moderne de haut niveau.

Offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à

Fritz Langenegger, directeur
Hôtel La Porte d'Octodure
1921 Martigny-Croix

60828/177210

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

RED SEA PALACE HOTEL
JEDDAH

Eine berufliche Herausforderung!

Weltweit gibt es zirka 270 «Leading Hotels of the World» – wir sind eines davon!

Heinz Kohler, unser eidg. dipl. Küchenchef, sucht zur Vervollständigung seiner Brigade zwei begeisterte, flexible

Chefs de partie

ab Januar/Februar, die auch mal bei einem heftigen Sandsturm den Humor nicht gleich verlieren.

Was wir von Ihnen nebst Englischkenntnissen erwarten – und was wir Ihnen dagegen bieten – erzählen wir Ihnen gerne, rufen Sie uns an. Frau Esther Dysli informiert Sie gerne unter Telefon 01 482 16 16, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto.

Gustar Hôteliers & Restaurateurs
Seestrasse 441, 8038 Zürich

60939/51586

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Im Laufe des Sommers 1994 eröffnen wir unser 70-Betten-Boutique-Hotel in **Costa Rica.** Es liegt direkt am Strand in einer schönen, grossen Bucht am Pazifik.

Auf Juli oder nach Übereinkunft brauchen wir einen

Chef de service (m oder w)

der für unsere Gäste einen gepflegten, aufmerksamen Service und ein sympathisches Ambiente kreiert, und eine

Hauswirtschaft-Leiterin

für die Bereiche Etage, Lingerie und Office.

Unsere Philosophie kann man wie folgt zusammenfassen:
Wir möchten unseren Gästen einen hohen Qualitäts- und Servicestandard in einer freundlichen, ungezwungenen Atmosphäre bieten, und unseren Mitarbeitern ein offenes und tolerantes Arbeitsklima. Der Betrieb soll von einem umweltfreundlichen und naturverbundenen Geist geprägt sein.

Aus diesem Grund sollten unsere zukünftigen Kaderleute aufgeschlossene, positiv denkende und einsatzfreudige Persönlichkeiten sein, denen es Freude bereitet, die liebenswürdigen Costa Ricaner mit dem nötigen Einfühlungsvermögen anzulernen. Ebenso sollte für Sie «improvisieren» kein Fremdwort, sondern eine willkommene Abwechslung bedeuten. Englisch- und Spanischkenntnisse sind erforderlich.

Möchten Sie gerne zum Team gehören, welches dem **Hotel Capitan Suizo** die spezielle Note aufdrückt? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis spätestens 4. Januar 1994 an folgende Adresse:

Ursula Schmid, Chesa Engel, **7522 La Punt.**

60969/367184

ZEMA Switzerland

STELLENVERMITTLUNG INTERNATIONAL

Wir vermitteln auch Fach- und Kaderstellen auf **Kreuzfahrtschiffe.**
(Voraussetzung: gutes Englisch)

– Sous-chef	**– Chefs de partie**
– Bar waitresses	**– Pastry chefs**
– Waiters	**– Bartender**
– Cocktail waitresses	**– Ass. Housekeeper**
– Cabin Stewardesses	**– Wine steward**

Verlangen Sie unser Bewerbungsformular.

Johan Zegg, dipl. Hotelier SHV/VDH
CH-7074 Malix/Graubünden
Phone 081 22 82 09 Fax 081 22 82 10

CARIBBEAN

EXPERIENCED GENERAL MANAGER

We require an experienced General Manager to assume the direction of a first-class hotel, restaurant and yacht marina.

Salary negotiable.

Please send Curriculum Vitae with references to:

P.O. Box 3660
London
SW1Y 4AF
England

60916/232912

Wenn Sie Sonne und Meer lieben, dann kommen Sie nach **Griechenland.**
Wir bieten Ihnen Essen und Zimmer frei an. Gesucht werden:
Ass. Manager, Ass. Koch, Kellner, Zimmermädchen
Infos: Mo bis Fr, 10 bis 15 Uhr
Telefon 0030 1 883 36 13
(Frau Lorenz).

P 60893/312711

Griechenland.
Hotelanlage sucht
Hausmeister, Zimmermädchen, Kellner und Maurer.
Zimmer und Essen werden zur Verfügung gestellt.
Infos: Mo bis Fr, 9 bis 15 Uhr
Telefon 0030 1 883 36 13
(Frau Lorenz).

P 60894/312711

VENICE SIMPLON
ORIENT-EXPRESS

A l'occasion de l'évènement 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

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Versierte
kaufm. Angestellte D, E, F, I, Sp.
spezialisiert auf Textverarbeitung, sucht Stelle in Hoteladministration.
Offerten an Chiffre 60908, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60908/280666

Chef de partie
Franzose, 24, mit Erfahrung in diversen renommierten Häusern, sucht auf Mitte März/April '94 eine Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 60888 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60888/374741

Hotel-Clubdirektor
(Ferienanlage)
35 (D, I, F, E), erfahren und dynamisch in Pre-openings, Organisation, Analysen und Controlling in allen Sparten, sucht neue Aufgabe im Ausland.
Zuschriften unter Chiffre 60927, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60927/374873

Chef de partie,
24 ans avec le CFC cherche une place à Lugano.
Miguel Laurenço, Haus Klaus Brigger, 3920 Zermatt
60890/374733

Zwei junge Frauen, 28- und 35jährig, mit viel Erfahrung in der Gastronomie (Bar, Dancing, Cabaret und Speiseservice), suchen im Raum Thun, Bern, Interlaken zur Miete oder Pacht, evtl. Geschäftsführung
Pub, Bar oder Dancing.
Wir freuen uns auf eine neue Herausforderung.
Angebote bitte an Postfach 155, 3605 Thun 5.
60910/374830

Gutausgewiesene Dame mit langjähriger Erfahrung als
Chef de service
sucht in mittelgrossem Restaurant rund um Bern eine **neue Stelle.** Spr.: D, F, I, E. Ab Anfang 1994 oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 103-406951 an den Berner Anzeiger, Postfach, 3001 Bern.
B 59984/283975

Nach 5 Jahren erfolgreicher Führung eines GR-4*-Hotels suchen wir neue Herausforderungen
{ ca. auf Frühling 1994 }

GASTGEBER-/ DIREKTIONS-EHEPAAR
{ in Ferienhotellerie }
{ ev. auch Pacht }

SIE	ER
Jahrgang 1958	Jahrgang 1954
Abitur - BRD	Kdg.H.-Diplom
Naturwiss. Stud.	Dipl. HHL
Dipl. SHL (Luzern)	5 J. Ausland
Dipl. Hôtelière/-ier	- SHV/VDH

Spezialgebiete

Rooms Division	Food & Bev.
Starke Führungsp.	Anim. Prog.
Gästebetreuung	Internat. Mark.
Verkauf/Tel. Sales	MA-Administr.
MA-Betreuung	Budgets, etc.
Computer:	Org.: Tagungen
- Planung	Seminare
- Einführung	Incentive

Private Interessen
Familie (1 Kind, 4 J.) / Lesen
Skifahren / Wandern / Reisen
Fremde Kulturen / Weiterbildung

Unser Motto:
" gepflegt, aber leger "

Unsere Hauptphilosophie:
Mit Menschen für Menschen ! - / das Wort "Probleme" kennen wir nicht - nur "offene Punkte" / wir hassen Sündenböcke; bei uns zählt nur das Resultat / Kreativität

Anforderungen:
Ihr Hotel hat USP's + SEP's; {zB:Silence/Romantik/Rel.&Ch./Spa}
Sie wollen kritische Partner ! -

Privat-Adresse
Susanne & Peter Kuhn-Leonhard
Neuschwändi 48c/CH-6390 Engelberg
Tel:077-81 55 16 | Fax:057-22 07 01

PS: Besonders reizen uns auch interessante Aufgaben im nahen und fernen Ausland !
60909/374776

Hilfskoch
Junger Mann (24jährig) mit Erfahrung sucht Stelle für kommende Saison. In Frage kämen auch alle anderen Hilfsarbeiten im Gastgewerbe.
Telefon 061 43 76 11
59978/306525

Wer sucht eine
Geschäftspartnerin
für Gastronomiebetrieb im Raume Zürich. Komme aus einem Restaurationsbetrieb, habe sehr gute kaufm. Kenntnisse und Erfahrung.
Offerten bitte unter Chiffre V-44-35957, Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.
P 60898/44300

Initiativer CH, 29j. Koch, Hotelfachschule Belvoirpark, D/F/E/I/Sp., mit Führungserfahrung, sucht Einsatz als
Geschäftsführer
in Restauration, Innerschweiz bevorzugt, ab Mitte Januar 1994.
Ihre Anfrage erreicht mich unter Chiffre 60982, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60982/305480

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

Discjockey
(viersprachig [D, F, I, P])
Suche ab sofort Stelle monatlich oder für 1. Saison. Zwei CD-Player, CDs und LPs vorhanden.
Angebote unter Tel. 028 46 68 75.
60926/374890

Aufgeschlossene 28jährige Deutsche, kaufmännische Angestellte, sucht Tätigkeit in **Hotel**
(Réceptionistin)
oder Fremdenverkehrsbüro, für Wintersaison 1993/94, bevorzugt Ostschweiz, Sprachen: D/E/F/Sp./I, EDV-Kenntnisse.
Ich freue mich über Zuschriften: Silvia Steck, Sonnhalde 16, D-79674 Todtnau, **Telefon 0049/7671-438.**
60984/375055

Wer sucht, der findet!
Erfahrene, verantwortungsbewusste und motivierte
Gouvernante/ Hauswirtschaftsleiterin/ Aide du patron
weiblich, 38j., CH, mit Fähigkeitsausweis A, sucht ab 10. Febr. 1994 oder nach Übereinkunft neuen Wirkungskreis im Raum Bern, Thun oder Burgdorf.
Offerten unter Chiffre Nr. 60965 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60965/375004

Barmaid
cherche emploi de nuit. Ouverte à toutes propositions (Disco, Cercle).
Dounia Cornioley, CP 6, 2314 La Sagne, tél. 039 31 51 79.
60911/374849

Jeune homme suisse 24 ans, cherche
emploi
dans restaurant – Hôtel
ou autre, même pour la saison.
tél. 037 37 32 86 (dès 19 h.)
P 60900/44300

Wir suchen !!
ARBEITGEBER FUER PORTUGIESEN IM GASTGEWERBE
DIESE DIENSTLEISTUNG IST KOSTENLOS !!!
15⁰⁰–19⁰⁰ Uhr
Aarbergergasse 46 /5
TEL: (031) 311 25 85
FAX: (031) 311 26 85
60347/373524

Wie wäre es mit einer kulinarischen Abwechslung in Ihrem Gastronomiebetrieb?

Als Tibeter verwöhnen wir Ihre Gäste mit unseren einheimischen Gerichten. Wochenweise stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine unverbindliche Offerte.

Auf Ihren Anruf freut sich Frau Tersey, **Telefon 055 38 12 18.**
60806/374555

Erfahrener
Kellner (Amerikaner)
mit guter Ausbildung (Restaurant- u. Hotelfachschulen) mit langjähriger Berufserfahrung in den Ländern CH, D, F, GB, CAN, USA, spricht D, E, I, etwas F, würde gerne Anfang 1994 oder nach Vereinbarung eine Stelle in Ihrem Haus antreten.
Keine Bewilligung vorhanden.
Auf Ihr Angebot freut sich D. Dusko, Hotel Baseltor, 6000 Luzern 7.
60983/375063

Motivierte Österreicherin, 23jährig, sucht Stelle als
Betriebs-, Direktionsassistentin oder Réceptionistin
Kaufmännische Ausbildung, Tourismuskolleg Klessheim.
Erfahrung in Service, Küche, Réception.
Sprachen: D, E, I, F (GK).
Ab 1. April '94, Arbeitsgenehmigung erforderlich.
Offerten bitte an Chiffre 60886, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60886/309435

Ristorante-Bar Terminus (Ticino)
cerca per stagione estiva 1994
camerieri
commis di cucina
ausiliari per ufficio, buffet, cantina e cucina.
Inviare offerte con certificati e dati personali a:
c.p. 39, 6826 Riva San Vitale
60967/375020

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.
60662/353078

20jährige Schweizerin sucht Stelle als
Réceptionspraktikantin
Eintritt ab März 1994
Sprachen D, F, E
Angebote an:
Caroline Lehmann
Restaurant zur unteren Säge
4803 Vordemwald
Telefon 062 51 61 18
60808/374571

Suche Stelle als
Küchenchef
auf Sommer 1994 in Zermatt, zurzeit tätig in Zermatt.
Angebote unter Chiffre 60966, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60966/375012

Reiseverk. Kfm./Betriebswirt Touristik, 33 Jahre, sucht neue Herausforderung ab sofort oder zum 1.4.1994 bei touristischen Unternehmen, Reiseveranstaltern, Sprachschule, Consulting Firma im Bereich **Sales oder Marketing** in D, CH oder Neuseeland.
Angebote unter Chiffre 60947 an hotel + touristik revue, 3001 Bern.
60947/374938

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.
2. — 20 Fr. (2 Zeilen)
3.
4. — 40 Fr. (4 Zeilen)
5.
6. — 60 Fr. (6 Zeilen)
7.
8. — 80 Fr. (8 Zeilen)
9.
10. — 100 Fr. (10 Zeilen)
11.
12. — 120 Fr. (12 Zeilen)
13.
14. — 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:

Wir sind weder Öko-Freaks, noch Grüne, Linke oder Träumerinnen und Träumer, sondern umwelt- und kostenbewusste Gastronomen und Gastronominnen, die folgende Dienstleistungen der neuen Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes beanspruchen möchten

Dieser Coupon ist bis zu 37'000 Ökofranken wert!

☐ Auf unseren Betrieb zugeschnittene Ökomassnahmen, mit denen viel Geld gespart werden kann, interessieren uns brennend.
Senden Sie uns ...Ex. des aktuellen Umwelthandbuchs für das Schweizer Gastgewerbe "Natürlich erfolgreich" zu Fr. 76.– zuzüglich Versandkosten

☐ Es ist Zeit für einen generellen Öko-Check-Up für unseren Betrieb. Senden Sie uns eine Checkliste, die Sie nachträglich gratis auswerten

☐ Unser Interesse für ökologisch und ökonomisch rentable Massnahmen ist generell gross. Bitte rufen Sie uns an! Besonders interessieren wir uns für _____

Betrieb/Firma _____

Name _____

Vorname _____

Funktion _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

Öko-Beratung
des Schweizer Gastgewerbes

Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern