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

Band: 102 (1994)

Heft: 23

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: 20.08.2025

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

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

HOTEL·TOURISMUS

Ausländer bald Mitbürger 3

Viele junge ausländische Mitarbeiter im Tourismus könnten dank der Abstimmung einfacher eingebürgert werden.

Appenzeller gemeinsam

Am 1. Appenzeller Tourismustag trafen sich Verkehrsverein, Hotelier- und Wirteverein unter einem Dach.

F&B.TECHNIK

Ethno-Food-Boom?

Laut Handel und In-Lokalen hält sich die Begeisterung für Krokodil- und Känguruh-Fleisch in Grenzen.

Leistungs-Splitting

Je grösser der Umsatz, desto höher der Lohn gilt in den Flughafen-Restaurants Zürich für Küche und Service.

TOURISTIK-REISEN

TV: Sponsor oder Werber 13

Das SF DRS lässt sich von Swissair, Delta und Amex eine Reisesendung sponsoren ohne TV-Spots: «Trans-Amerika».

Stress bei Euro-Relax

Balair/CTA hat ihre Euro-Relax-Klasse wieder aufzugeben, nachdem sie sie für die Swissair einführen musste.

HOTEL TOURISME

Sion/Valais 2002 17

A quelques jours d'une votation historique pour l'avenir de leur tourisme, les Valaisans ont leur destin en main.

Reines pour touristes

En Valais, le programme des combats de reines pourrait bien être adapté aux contraintes touristiques.

SHV-SSH-SSA

Verbandsleitung SHV 24

Sitzung der Verbandsleitung SHV: Thematisiert waren auch Highlights der DV im Bündnerland.

Rolf Kienbergers Wirken 24

Mitte Mai verstarb der Hotelier Rolf Kienberger im Alter von 77 Jahren. Eine Würdigung seines Wirkens.

Coopération marketing

Grâce aux hôtels, les CFF veulent relancer le demi-tarif

Les CFF veulent relancer l'abonnement demi-tarif. Une vaste opération est sur le point d'être déclenchée pour vendre 100 000 titres de transport supplémentaires. Certains prestataires touristiques, triés sur le volet, seront appelés à jouer le jeu. A Lausanne, en offrant le demi-tarif durant les week-ends, l'Hôtel Continental ouvre les feux et sert de cobaye. Une forme de collaboration qui constitue une première helvétique.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Depuis quelques jours, l'Hôtel Continental à Lausanne offre aux détenteurs de l'abonnement demi-tarif ou de l'abonnement général des CFF, 50% de réduction sur le prix de la chambre durant le week-end et un rabais de 20% pour les autres jours de la semaine. A l'exception du buffet de la gare de Genève, qui tente de-puis quelques temps une expérience similaire dans le domaine de la restauration (voir également en page 17), cette opération spectaculaire est le fruit d'une coopération spectaculaire est le fruit d'une coopération encore inédite entre un étaissement hôtelier et les CFF. C'est surtout le ballon d'essai d'un progamme de grande envergure, imaginé par la régie fédérale pour stopper l'effritement des ventes de l'abonnement demi-tarif et redonner un coup de fouet à son titre de transport fétiche. Comment? En persuadant le plus grand nombre possible de prestataires du tourisme, de la chaîne des transports, des loisirs ou de la culture, d'accorder aux détenteurs de l'abonnement demi-tarif ou de l'abonnement demi-tarif ou de l'abonnement demi-tarif ou de l'abonnement général, des prestations à demi-prix.

En campagne

«Notre objectif est de redonner une valeur ajoutée à l'abonnement demi-tarif en l'élargissant à d'autres prestations», explique Eric Pétremand, chef de section à la Direction d'arrondissement 1 des CFF à Lausanne.

Chaque année, en moyenne, 1,8 millions

d'abonnements demi-tarif sont écoulés dans notre pays. On estime ainsi que 40% de la population active dispose de ce titre de transport. Ce n'est pas suffisant, estiment les CFF. En outre, suite aux hausses tarifaires successives, les ventes ont chuté de 10% environ depuis une année. Sur le plan purement comptable, cette baisse a été en partie compensée par les hausses de tarifs.

de taris.

Afin de rattraper le chemin perdu, les responsables marketing des CFF se sont donc mis en campagne pour dénicher des partenaires potentiels. Les bains thermaux, les musées, certains offices du tourisme, l'Association suisse de football, ainsi que plusieurs hôtels ont d'ores et déjà été sollicités dans toute la Suisse (la Riviera vaudoise, Genève, Bâle, Lucrene, Zurich et Neuchâtel notamment).

Dès l'automne

En principe, une opération grand public devrait démarrer d'ici l'automne et durer jusqu'à Pâques. Une vaste campagne d'affichage est prévue dans les principales gares du pays. La formule, qui ne prévoit ni ristourne, ni commission, présente en outre l'avantage de s'appuyer sur le vaste réseau de vente et la logistique des CFF en matière de communication. Pour les établissements hôteliers intéressés, cette formule constitue certes une occasion d'augmenter le taux d'occupation durant les périodes creuses ou les fins de semanes. La Société suisse des hôteliers éma néanmoins quelques réserves quant aux conséquences à long terme de telles actons. Selon ses responsables, elle se réserve le droit d'intervenit et d'imposer les directives contenues dans son «Règlement des prix».

SBB: Halbtaxeln jetzt auch im Hotel?

Die SBB suchen neue Kooperationen, um ihrem Halbtax-Abo neuen Schwung zu geben. Hotellerie und Tourismus drängen sich als Partner auf. Mit dem Hotel Continental in Lausanne wurde ein Anfang gemacht. Siehe deutschen Text auf Seite 3

Nationales Reservationssystem

SVZ: Vorgehen noch diesen Sommer klar

In der vergangenen Woche hat der Präsident der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ), Paul Reutlinger, der SVZ den Auftrag erteilt, ein «Vorgehensprogramm zu einem nationalen Reservations- und Kommunikationssystem» zu erarbeiten. Dieses Vorgehensprogramm werde die SVZ noch in diesem Sommer vorlegen, wie Arnold Kappler, der Gesamtprojektleiter der Reorganisation bei der SVZ, gegenüber der hotel + touristik revue bekanntgab.

Gemäss Reutlinger soll der Vorgehensplan einen Zeitplan zur Realisierung aber auch schon konkrete Angaben über Einzelheiten dieses Projektes enthalten. Für die Zuständigen bei der SVZ wird unter anderem zu entscheiden sein, ob das nationale Reservations- und Kommunikationssystem top-down realisiert werden soll, unter der klaren Führung der SVZ, oder bottom-up, unter vorrangigem Einbezug der seit dem Scheitern von Swissline entstandenen, regionalen und lokalen Reservationssysteme. Werden bezüglich der Finanzierung dieses Mal im Gegensatz zu Swissline die Regionen und Orte stärker eingebunden? Seite 2

Entirely and dam Cross



Ob Spiel oder Sport, die Golf-Wiese ist eine Goldgrube für die Freizeit- und Ferienindustrie. Im Bild: Epson Grand Prix. Foto: Allsport/Dan Smith

Golfwiese als Goldgrube

Diesen Frühling hat sich die Swissair entschieden, ihre Sponsortätigkeit auf Golf und Ski zu konzentrieren. Weltweit spielen 60 Millionen Leute Golf. Die Popularisierung steht bevor. Wie spielen die Reiseindustrie und die Schweiz in diesem Freizeitbusiness mit?

Menschen, die golfen, verreisen auch häufiger. Golfer verdienen meist mehr als andere, mit ihnen ist aber auch meist mehr als mit anderen zu verdienen: Es gibt keine 2-Stern-Golfunterkunft, denn Flüge, Mietwagen und Unterkunfte gehören als Golfreisepaket in den oberen Preisbereich. Für die Reisebüros winken also überdurchschnittliche Kommissionen. Die Swissair ist glücklich, sich Sponsor der Swiss Golf Foundation nenen zu dürfen: Es winkt das gute Marktsegment der Vielflieger, und zwar nicht nur schweizerisch, sondern global. Weltweit gibt es rund 60 Millionen Golfer. Und jeder Werber oder Marketing-Profi wird bestätigen, dass betreffend Kaufkraft, Imagepflege und Meinungsmache die Golf-Zielgruppe einmalig klar umschrieben werden könne.

Als Einstiegsmöglichkeit für Anfänger

wird von der Association Suisse de Golf eine «Vereinigung freier Golfer Schweiz» diskutiert. Mitglieder dieser Vereinigung müssten einen wesentlich tieferen Mitgliederbeitrag zahlen, ihre Platzreife nachweisen und natürlich eine Green fee bezahlen. Die Mitgliedschaft in dieser Vereinigung würde wahrscheinlich limitiert. Obwohl eine ähnliche Vereinigung in Deutschland bereits besteht, ist eine Realisierung in der Schweiz nicht sehr wahrscheinlich.

Männerdominanz?

Was das echte Golfambiente betrifft, verwehrt ein dichter angelsächsischer Gerüchtenebel jegliche Klarsicht. Während in Schottland noch harte Sitten herrschen («Ladies and Dogs not allowed», also Damen und Hunde bleiben draussen), prägen in der Schweiz Unisex-Salatteller und Blöterliwasser das Umfeld. Nachdem in den städtischen Clubs Englands der Dameneinlass gerichtlich erzwungen wurde, zogen sich die whiskytrinkenden, rauchenden und tiefe Ledersessel bevorzugenden Golfsportler in die ländlichen Clubhäuser neben den Greens zurück. In der Schweiz gibts derweil Ice Tea statt Malt Whisky, von Frauenfeindlichkeit keine Rede.

APK, SR. RSCH

Seiten 4,7,16 und 19



SIMULTAN

Schweizer Software für

062-86 90 00

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche «leasen»!



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

Ein Unternehmen der





Rebag Data AG und ihre Partner 8134 Adliswil Tel. 01/710 71 10



keys Software. Bringt Sie eine Runde weiter!

Schweizerische Verkehrszentrale

Vorarbeiten für neues nationales Reservations- und Kommunikationssystem sind im Gange

Nachdem vor rund drei Jahren mit Swissline das Pilotprojekt zu einem nationalen Reservationsund Kommunikationsprojekt gescheitert ist, hat nun Paul Reutlinger, der Präsident der SVZ, die Wiederaufnahme der Bemühungen um die Entwicklung eines solchen Systemes für den Schweizer Tourismus initiiert. Federführend soll die Schweizerische Verkehrszentrale sein

URS MANZ

In der vergangenen Woche hat der Präsident der Schweizerischen Verkehrszentale (SVZ), Paul Reutlinger. der SVZ den Auftrag erteilt, ein «Vorgehensprogramm zu einem nationalen Reservations- und Kommunikationssystem» zu erarbeiten, wie er gegenüber der hotel + touristik revue bestätigte. Dies ist ein erster Schritt einer konsequenten Umsetzung seiner an der SVZ-Mitgliederversammlung in Schaffhausen erklätren vordringlichsten Ziele. Das Vorgehensprogramm werde, die SVZ, noch in diesem Sommer vorlegen, wie Arnold Kappler, der Gesafftprojektleiter der Reorganisation bei der SVZ gegenüber der hotel + touristik revue erklätre. Gemäss Kappler wird bei der SVZ zu diesem Thema schon seit geraumer Zeit eine Bestandesaufnahme gemacht mit einer Befragung aller interessierten Kreise.

Nachdem Swissline, das erste Projekt zu einem nationalen Reservations- und Kommunikationssystem, vor rund drei Jahren gescheitert ist, wird nun ein zweiter Anlauf gemacht, für den Schweizer Tourismus ein solches System zu schaffen. Was hat sich in der Zwischenzeit im Schweizer Tourismus gegenüber dem Umfeld des aus dem Projekt KMG (Kommunikations-Modell-Gemeinden) hervorgegangenen Pilotprojekt Swissline geändert?
Gemäss Insidern stehen nun die Chancen

Gemäss Insidern stehen nun die Chancen für ein nationales Reservations- und Kommunikationsprojekt auch bei der Basis gut. Ein Prozess des Umdenkens habe stattgefunden. Komplizierter sei die Ausgangslage andererseits dadurch geworden, dass nun auf lokaler und regionaler Ebene unterschiedliche Systeme bestehen.

Unterschiedliche Systeme

In der Tat sind heute in der Schweiz verschiedene Reservations- und Informationssysteme erfolgreich auf dem Markt,

zum Beispiel diejenigen von Bytelink, Barandun und von Swissguide. Auch priate Unternehmen, welche im Incoming-Bereich tätig sind, zum Beispiel der Kuoni-Incoming-Service oder Hotelgruppen, haben Reservationssysteme entwickelt. Kappler will sich noch nicht festlegen, ob und mit welchen Firmen und Lösungen allenfalls zusammengearbeitet werden soll. Gemäss Spezialisten ist es aber sinnvoll, die bereits vorhandenen lokalen und regionalen Lösungen möglichst alle in ein nationales Projekt einzubeziehen. In jüngster Zeit ist auch die Möglichkeit von Teleshopping für das touristische Angebot ganzer Regionen und Nationen ins Gespräch gekommen.

Kooperation über die Grenzen?

Auch im Ausland sind in der Zwischenzeit nationale Reservations- und Informationssysteme entwickelt worden, so in Deutschland und in Österreich. Kappler bleibt auch in dieser Frage offen.

Ein solches System müsse nicht nationalistisch bleiben, sagt er sybillinisch. Im Schweizer Tourismus ist in jüngster Zeit auch sehon die Möglichkeit eines internationalen Reservations- und Kommunikationssystemes «Alpine Region» diskutert worden. Kappler wünscht auch eine Suche nach Synergien mit der Swissair, und damit die Suche nach Kooperationsmöglichkeiten mit Global Distribution Systems (GDS).

Auch Informationssystem

Grossen Wert legt Kappler auf die Doppelfunktion des zu entwickelnden Systemes. Die Doppelfunktion funktioniere nach der Priorität «Information», dann folge die Reservation. Deshalb müsse auf die «Information Schweit» grossen, Wert gelegt werden. Die Mehrfachfunktion eines naionalen Reservations- und Kommunikationssystemes unterstreicht auch Nik R. Weibel, Direktor von Inter-Europe-Hotel und Entwickler von einem

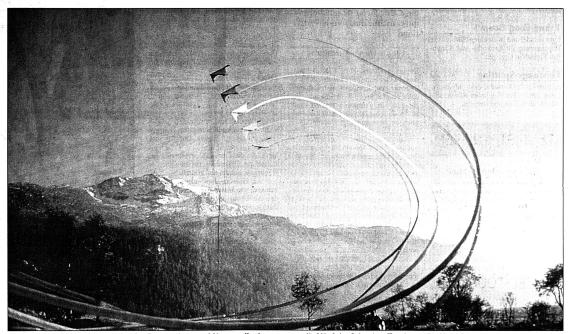
eigenen Reservationssystem für seine Hotelgruppe. «Der Computer der SVZ müsste eine gewisse Intelligenz haben, er müsste die Verfügbarkeit eines Hotels in einem bestimmten Ort eruieren, Informationen über diesen Ort liefern und gleichzeitig eine Kreditkartenüberprüfung des potentiellen Gastes machen können.» Weibel warnt die Leute von der SVZ zudem davor, das Rad neu zu erfinden. Das nationale System müsse in der Lage sein, vorhandene Daten in den Regionen und bei den Hotelgruppen zu holen. Damit könnte Speicherkapazität auf dem Grosscomputer und Geld gespart werden, so wie es amerikanische GDS auch sehon machten.

Neue Finanzierung

Da es sich bei diesem Projekt um eine nationale Aufgabe handle, müssten die Anfangsinvestitionen ganz klar vom Bund oder von der SVZ bestritten werden, meint Werner Friedrich. Vizedirektor beim Schweizer Hotelier-Verein. Sobald das System mal laufe, könnte dieses dann durchaus von Teilnehmern via normale Beiträge finanziert werden. Gemäss Insidern wird sich die Finanzierung des neuen nationalen Reservations- und Kommunikationssystemes gegenüber Swissline nach dessen Start wohl vermehrt auch auf die regionale und lokale Ebene verteilen.

Sicht der Hotellerie

Der Schweizer Hotelier-Verein befürwortet diese Idee, das war auch der Grund, weshalb der SHV bei Swissline an vorderster Front mitgemacht hat, erklärt Friedrich. Aus Marketing-Sicht sei ein nationales Reservations- und Kommunikationssystem ein Muss auch für die Schweiz. Die Trägerschaft sehe er eindeutig bei einer überdachenden, neutralen Stelle, wie sie die SVZ darstelle, mit Berücksichtigung der Bedürfnisse der Hotellerie.



Wieder bewegt die Idee eines nationalen Reservations- und Kommunikationssystemes die Köpfe im Schweizer Tourismus. Im Vergleich zum gescheiterten Projekt Swissline ist die Situation komplizierter geworden, in der Zwischenzeit sind in der Schweiz verschiedene erfolgreiche Reservationssysteme in Betrieb genommen und in die erlauchten Sphären des Erfoges gestiegen.

Foto: VV Silvaplana

SWISSORAMA

Graubünden

Der Verkehrsverein Graubünden (VV-GR) trägt dem immer noch anhaltenden Mountain-Bike-Boom Rechnung. Auf



Jetzt mit staefa gastro schnell und günstig zu guter Luft. Informationen erhalten Sie bei Ihrem Lüftungsplaner oder Installateur. Oder direkt bei:

Staefa Control System AG Staefa

Telefon 01/928 61 11 Telefax 01/928 66 12 die Sommersaison hin wurde eine Graubünden-Mountain-Bike-Karte geschaffen, die ab sofort beim VVGR erhältlich ist. Auf ihr sind nicht nur die schönsten Berg- und Talfahrten in Graubünden für Biker eingezeichnet, sondern sie bietet einen vollständigen Überblich über die Möglichkeiten in Graubünden, diese Freizeitbetätigung sportlich oder hobbymässig auszuüben. «Mountainbiking à la carte» enthält aber auch Informationen, Ratschläge, Verhaltensregeln und Tips, nicht zuletzt auch Ökotips für Mountainbiker nach dem Motto: «Setzen Sie die Feldflasche an, statt Büchsen zu werfen.» FS

Basel

Seit Mitte April wurde die kleine, offene Drogenszene am Kleinbasler Rheinufer in Basel durch verstärkte Polizei-Kontrollen aufgelöst. Seither hat die Basler Alkoholiker-und Drogenszene keinen festen Platz mehr in der Rheinstadt. «Endlich», seufzt Hanspeter Waldmeier, Chef des Hotels Krafft am Rhein, «endlich sind diese Leute nicht mehr hiero. Wegen der Drogenabhängigen seien immer weniger Stammgäste ins Hotel und ins Restaurant gekommen, was in den letzten Jahren zu «katastrophalen Verlusten» geführt habe. Nach Angaben des neuen Basler Polizeidirektors. Jörg Schild sollen die Drogenabhängigen ins-

künftig die Hilfsangebote (Gassenzimmer, Tageshaus für Obdachlose)*benutzen. I4

Aargau

Das Kurzentrum in Rheinfelden ist dieses Jahr wanzig Jahre all geworden. Das Zentrum mit dem bekannten Natursole-Bad bietet verschiedenste medizinische Therapien und ein grosses Kursangebot an. Mit Erfolg: 1975 wurde mit 46 Mitarbeitern noch ein Umsatz von drei Mio Franken erarbeitet; heute sind es bei 140 Mitarbeitern rund 1 Millionen Franken. Neuerdings hat die Kurzentrum Rheinfelden AG mit dem Ingenieurbüro Bernd Kannewischer für Bäder und Energietechnik (Zug/Baden-Baden) das gemeinsame Tochterunternehmen «Carasana Bäderbetriebe GmbHs gegründet. Die neue Firma wird ab 1.Juli 1994 die beiden deutschen Betriebe «Caracalla-Therme» und «Friedrichsad» in Baden-Baden pachten und betreiben. 1A

Ostschweiz

Der «Thurgauerhoß» in Weinfelden hat deutlich mehr Gäste zu verzeichnen, seit das Kongresszentrum mit einem Aufwand von knapp sieben Millionen Franken renoviert worden ist. Neben Industrie und Wirtschaft wird der «Thurgauerhoß», mit seinen Mehrfachnutzungsmöglichkeiten der Kongressräume, vermehrt von privaten Gesellschaften frequentiert, die ihre Anlässe auf gehobenem Niveau durchführen wollen. In dieser Hinsicht, so die Direktorin des Vier-Stern-Hotels, Hilda Kieni-Stutz, erweise sich die gewichtige Investition als zukunflsträchtig. SS

Zentralschweiz

Ein Naturlehrpfad ganz besonderer Art ist in vierjähriger Arbeit im Brunnigebiet oberhalb von Engelberg entstanden. Der «Brunni-Pfad» führt von der Bergstation aus auf rund sieben Kilometern mit grossen Informationstafeln signalisiert am tatsächlichen Panorama vom Titlis vorbei bis zum Stanserhorn. Die Informationen reichen von der Entstehung der Alpen über Besiedlung, Flora und Fauna bis zum Umgang mit dem Tourismus. Geschaffen haben die Anlage Angestellte der Bergbahn und Mitglieder der SAC-Sektion Engelberg. Sie ist das bisher umfassendste Werk dieser Art in der Schweiz und mit eher sektoriellen Naturlehrpfaden, wie der ebenfalls interessante auf Melchsee-Frutt, nicht vergleichbar. KB

*

Die **fusionierten Rigi-Bahnen** greifen zur Reserve. 10 054 341 Personen oder 4,1 Prozent weniger als im Vorjahr transportierten die beiden Zahnradbahnen und die Luftseilbahn von Weggis auf die Rigt. Dem Gewinn bei der mit neuen Kabinen operierenden 25-jährigen Luftseilbahn stehen Verluste bei den übrigen Anlagen entgegen. So resultierte ein Unternehmensverlust von knapp 400 000 Franken. Er wird aus Spezialreserven gedeckt. Neuerdings denkt man einen Ersatz beziehungsweise-eine Sanierung der Bahn von Goldau, doch will man vorerst die SBB-Pläne für die Neat-Linienführung und die Gestaltung des Bahnhofs Arth-Goldau kennen, bevor weitergehende Beschlüsse gefasst werden. KB

Berner Oberland

Der Betrieb der Luftseilbahn Stockhorn ist längerfristig gesichert. 1844 baute man die erste Sektion, 1969 erreichte man den Gipfel. Drei Jahre später wurde liquidiert. Noch vor kurzem stand die Zukunft der Stockhornbahn im unteren Simmental auf des Messers Schneiche. Die Berner Kantonalbank (BEKB), wichtigste Aktionärin und mit rund 2,5 Millionen Franken Guthaben Hauptgläubigerin des Unternehmens, wollte sich von ihrem Engagement trennen. Das drohende Aus mobilisierte die Bevölkerung. Die Erhaltung des Ausflugzieles scheint nun sowohl im Sommer wie im Winter gesichert. PG

Tourismus Basel

Convention Bureau bereit

Jetzt ist es soweit: Am 4. Juli soll das neue «Basel Convention Bureau» (BCB) gegründet werden. Mit den Hauptträgern Messe Basel, Verkehrsbüro und Handelskammer soll das BCB der Rheinstadt mehr Kongresse bescheren. Die Hoteliers sind allerdins leicht «verschnupft».

Anfangs Juli also, bestätigen *Peter Rahm*, Direktor der Messe Basel, und *Heinz Moser*, Verkaufsdirektor beim Verkehrsbüro Basel, soll das neue «Basel Convention Bureau» (BCB) aus der Tau-fe gehoben werden. Mit dem BCB, des-sen Geschäftsstelle bei der Hotelreservasen Oesenarisseine dei der Horlereservia-tion Basel untergebracht wird, will man inskünftig die Akquirierung von Kon-gressen und Tagungen sowie das Marke-ting und die Werbung für die Kongres-stadt Basel zusammenfassen und besser vernetzen. Es geht darum, dass Kongres-skunden eine Anlaufstelle für ihre Anlie-en erhalten

gen erhalten. An einer Sitzung von Ende Mai haben die drei BCB-Hauptträger, die Messe Basel, das Verkehrsbüro Basel und die Basler Handelskammer, die Gründung Basier Handelskammer, die Grundung vom kommenden Juli beschlossen. Die-se drei Gründer äufnen denn auch die BCB-Kasse mit insgesamt 150 000 Fran-ken (Messe Basel 60 000 Franken; Ver-kehrsbüro 30 000 Franken; Handelskammer 10 000 Franken) und hoffen auf wei-teres Geld durch Mitgliederbeiträge von Fluggesellschaften, Hotels oder Restaurants. Schliesslich wird das BCB auch durch Kommissionszáhlungen von Hoteliers finanziert, die pro Kongressgast ei-ne Kommission von sechs Prozent auf den Preis der Uebernachtung plus Früh-

sei es wohl sinnvoller, dass der Hotelier-Verein als Dachorganisation dem BCB -sonst eine «positive Sache» - beitrete, er-

Die BCB-Verkaufsorganisation wird im Basler Verkehrsbüro angesiedelt und vom dortigen Verkaufsdirektor Heinz wom dortigen Verkautsdirektor Heinz Moser geleitet. Mit der geplanten Musi-cal-Halle der Messe Basel wird den Kon-gresskunden ein zusätzliches Argument geliefert, ihre Tagungen in der Rhein-stadt abzuhalten.

Österreich

Kooperation an der Dorfstrasse

Wenn ein Dorf nur über kleinere Hotel-Betriebseinheiten verfügt, dann muss es sich etwas einfallen lassen. In Illmitz (Burgenland) nahe der ungarischen Grenze wurde deshalb das «Dorfstrassenhotel» erfunden. Die vier Dorfstras-senhotels sind eine Verbindung von insgesamt 38 benachbarten Pensionen mit ieweils vier bis 14 Zimmer. Jedes Dorfstrassenhotel verfügt über ein ange-schlossenes Restaurant. Selbst für Gruppenreisende bestehe nunmehr die Mög-lichkeit, in familiären Pensionen zu woh-nen. Der organisatorische Aufwand für den Reiseveranstalter bleibt trotzdem gering. Die neuen touristischen Aktivitäten im Seewinkel stehen vor dem Hinter-grund der Eröffnung des grenzüber-schreitenden Nationalparks am Neusiedler See Ende April dieses Jahres. Es soll dies der erste österreichische National-park werden, der die internationale Anerkennung durch die IUCN erhält. Für die sanste touristische Nutzung wurde ein neues Besucherleitsystem entein neues Besucherleitsystem ent-wickelt. Exkursionsbausteine und ein Prospekt wurden erstellt, ebenso ein Dreierset an Nationalpark-Wander-

karten.

Für Naturinteressierte gibt es an der «Lange Lacke» einen rund sieben Kilometer langen Rundweg am Rande des 600 Hektar umfassenden Vollnaturschutzgebietes. Diesen Weg können Fussgänger, Radfahrer und Pferdewagen nutzen. Beobachtungs- und Informatischen Stephen eine Erbeite erwöglichen die ungestörte Beobachtung von Flora und Fauna. Und am Abend geht's retour ins urige «Dorfstrassenhotel». strassenhotel».

SBB-Marketing

Halbtaxeln jetzt auch im Hotel?

Um ihrem Halbtaxabonnement neuen Schwung zu geben, suchen die Schweizerischen Bundesbahnen (SBB) neue Marketing-Kooperationen. Im Gespräch sind die SBB mit Hotelbetrieben, Thermalbädern, Museen und Tourismus-Anbietern. Die erste Halbtaxaktion wurde jetzt mit dem Lausanner Hotel Continental gestartet.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Besitzer eines Halbtaxabonnementes der SBB (aktueller Preis: 150 Franken) oder SBB (aktueller Press: 150 Franken) oder eines Generalabonnements können künf-tig auch im Hotel «halbtaxeln». Seit ein paar Tagen kostet die Übernachtung für SBB-Halbtaxler im Lausanner Hotel Continental am Wochenende 50 Prozent und unter der Woche 20 Prozent des Nor-malpreises. Gemäss SHV-Hotelführer 1994 kostet in diesem Vier-Stern-Hotel das Einzelzimmer regulär zwischen 150 und 220 Franken, das Doppelzimmer zwischen 195 und 290 Franken. Durch diese auf ein Jahr begrenzte Kooperation mit den SBB erhofft sich Direktor *Jean-Claude Gétaz* eine bessere Auslastung seines Stadt-Betriebes. Dem «Continental» wurde von den SBB für dieses Jahr Exklusivität auf Lausanner Boden zugesichert. Die Bahnen betonen, dass mit jedem Partner eine individuelle Lösung ausgehandelt werde, um den Nutzen für beide Seiten zu optimieren. Die erste Halbtax-Aktion wurde vor einigen Wo-chen ebenfalls in der Westschweiz mit dem Bahnhofbuffet Genf gestartet (vgl.

Eigentlicher Start im Herbst

Für die SBB geht es darum, den seit Mai 1993 um 10 Prozent zurückgegangenen Verkauf des Halbtax-Abos mit einem zu-sätzlichen Nutzen für den Konsumenten wieder zu steigern. Als Ziel hat man sich 100 000 Neuabonnenten gesetzt. Zu die-sem Zweck versuchen die SBB, mög-lichst viele touristische Leistungsträger sowie Freizeit- und Kultur-Institutionen zu einer Zusammenarbeit zu bewegen. Die Vereinigung der Thermalbäder, ge-wisse Verkehrsvereine, Museen und auch der Schweizer Fussball-Verband



nachten - dem Hotel Continental in Lausanne - sucht die SBB weitere Partner unter den touristischen Leistungsträgern. Foto: Jean-Paul Fähndrich

wurden kontaktiert, namentlich für Aktionen in den Agglomerationen Lausan-ne, Neuenburg, Basel, Luzern und

Verlaufen die Gespräche erfolgreich, so starten die SBB im Herbst eine Plakat-kampagne, um auf den zusätzlichen Nut-zen des Halbtax-Abos aufmerksam zu machen, wie Martin Enz von der Marketing-Abteilung in der Generaldirektion Bern gegenüber de hotel + touristrik re-vue erklärte. Das Ptential der Halbtaxler ist riesig, werden och jährlich rund 1,8 Millionen Halbta.abos gekauft. Dies entspricht 40 Proznt der aktiven Bevölng der Schwiz. Verkauft werden

sollen die Arrangements über die SBBsollen die Arrangements über die SBB-Reisebüros in den grossen Bahnhöfen. Geplant ist ausserdem, an den Billet-Schaltern Handzettel mit den verschie-denen Aktionen aufzulegen. Kommis-sionen sollen laut Auskunft der SBB nicht verlangt werden. Die Aktion wird bis spätestens Ostern 1995 dauern.

Gegen SHV-Reglement?

Für interessierte Hotelbetriebe sind die zeitlich begrenzten Kooperationen mit den SBB eine Möglichkeit, die schwach ausgelasteten Perioden, in denen der Be-trieb ohnehin geöffnet ist, etwas zu beleben. Ob allerdings der Kostendeckungsbeitrag solcher Halbpreisaktionen genügend hoch ist und sich die Quasi-Freiga-be der Preise auf die Dauer lohnt, wird vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV) bezweifelt. Der SHV behält sich laut Hans Geiger, Präsident der Klassifika-tions-Kommission, vor, hier wie auch bei anderen Preisreduktions-Aktionen die geltenden Bestimmungen der Preisord-

geltenden Bestimmungen der Preisord-nung durchzusetzen.
Eine ähnliche Halbpreis-Kooperation besteht bereits mit dem Autovermieter Hertz. Für Halbtaxler und «Rail Card»-Besitzer kostet jetzt die 50%-Karte 15 statt 30 Franken.

Übersetzung: Andreas Netzle

Ausländer-Abstimmung vom 12. Juni 1994

Mitarbeiter im Tourismus und Mitbürger

Die erleichterte Einbürgerung junger Ausländerinnen und Ausländer steht im Schatten der beiden anderen nationalen Abstimmungsvorlagen. Allein 18 798 Ausländer aller Bewilligungska-tegorien zwischen 15 und 24 Jahren leisten in Hotellerie und Tourismus ihren Beitrag für die Schweiz; Schüler und Nichter-werbstätige nicht mitgerechnet.

THOMAS VASZARY

Am kommenden Sonntag kommt eine Verfassungsvorlage vors Volk, deren Ziel es ist, jungen, in der Schweiz aufge-wachsenen Ausländer die Einbürgerung zu erleichtern. Es handelt sich dabei schätzungsweise um 140 000 in der Schweiz lebende ausländische Jugendliche zwischen 15 und 24 Jahren, die hier aufgewachsen sind, Schweizer Schulen besucht haben und die deutsche Sprache besucht haben und die deutsche sprache sprechen. Nach geltendem Recht müssen sie dieselben Einbürgerungsvorausset-zungen erfüllen und das gleiche, oft lang-wierige, komplizierte und teure Verfah-ren durchlaufen, wie Ausländerinnen und Ausländer, die erst zu einem späte-ren Zeitpunkt in die Schweiz gekommen sind

Junge Menschen im Tourismus

Der Bundesrat und die Mehrheit des Parlaments sind deshalb der Auffassung, es sei höchste Zeit und liege durchaus im Interesse der Schweiz, den hier aufge-wachsenen ausländischen Jugendlichen eine völlige Eingliederung in die staatli-che Gemeinschaft zu ermöglichen. Na-tionalrat und Ständerat stimmten diesem Anliegen deutlich zu.

Wie stark die Tourismusbranche von Umwandlungen de jährlichen Aufent-haltsbewilligungen und der Motivation durch echte Integration profitiert, ist schwer abzuschätzen. Neben den C-Bewilligungen dürftenaber auch durch Einbürgerung frei wertende B-Bewilligungen gerade jetzt, argesichts der Rekrutierungspraxis bei Ex-Jugoslawen und Portugiesen, ein Thema sein Tatsache ist, dass die gesamte Branche hinter die-ser Vorlage steht, istdoch der Stamm der ausländischen Mitarbeiter ein nicht weg zudenkender Fakor. Dennoch können folgende Zahlen der eidgenössischen Volkszählung 1990 in etwa die Dimen-

sionen ausländischer Arbeitskräfte, die wertvolle Arbeit im Dienstleistungsbereich leisten, aufzeigen: 18 798 Auslän-derinnen und Ausländer zwischen 15 und 24 Jahren arbeiten im Tourismus (34 671 Schweizer), ergibt eine Erhebung des Bundesamtes für Statistik für die *ho-tel* + *touristik revue*. Bei diesen 1,26 Pro-zent aller 15- bis 24-Jährigen handelt es sich allerdings um Ausländer aller Be-willigungskategorien. Mit 16 566 Aus-ländern arbeitet der Grossteil aller jungen ausländischen Arbeitskräfte im Gastgewerbe (18 395 Schweizer). Die ef-fektiven Zahlen dürften jedoch allesamt höher liegen.

Kommentar

Gut integriert und leistungsbereit

ie jungen Ausländerinnen und Ausländer der zweiten Genera-tion unterscheiden sich zumeist in keiner Weise von ihren schweizeriin keiner Weise von Inren schweizeri-schen Alterskollegen. Sie sprechen viel-fach perfekt die Dialektsprache und sind voll integriert in die Gesellschaft. Die Erfahrung hat überdies gezeigt, dass solche einbürgerungswilligen Fast-Schweizer hochmotiviert und lei-stungsbereit sind, auch im Gastgewer-bes Wessen aber bei der Abstässen. be. Wer nun aber bei der Abstimmungsbe. Wer nun aber bei der Abstimmungs-vorlage zur erleichterten Einbürgerung undifferenziert von «fehlender Integra-tion» und von «Religions- und Ge-wohnheitsproblemen» spricht, schürt Ängste. Die Gegner der Vorlage wollen offensichtlich nichts wissen von den gesellschaftlichen Realitäten und betreiben reine Angstmache. Dabei ist es nicht minder gerecht, dass Menschen,

die sich als Schweizerinnen und Schweizer fühlen, hier arbeiten, AHV und Steuern bezahlen, die Möglichkeit gegeben wird, vollwertige Mitbürger mit allen Rechten und Pflichten zu wer-den. Nahezu grotesk wirken die Be-hauptungen, eine Doppelbürgerschaft insbesondere der Vorteil eines europäi-schen Passes - verschaffe den Jugendli-chen ungerechtfertigte Privilegien.

chen ungerechtfertigte Privilegien. Der Kirchliche Koordinationsaus-schuss hat es treffend formuliert: «Die gemeinsame Gestaltung der Zukunft nuss das Anliegen aller in unserem Land Niedergelassenen sein.» Und schliesslich ist es nichts anderes als ein Akt der Gerechtigkeit, der Solidarität und der Menschenwürde, am 12. Juni der Wenschenwürde, am 12. Juni der Vorlage «Erleichterte Einbürge-rung von jungen Ausländerinnen und Ausländern» zuzustimmen. VY

HOT-TELL

Inter-Continental Hotels expandieren.
Auf eine Markterholung setzt die weltweit engagierte Gruppe der Inter-Continental Hotels. Allerdings betonte deren Senior Vice President Central Europe, Heinz O. Strobl, jetzt in Frankfurt am Main, der «Kuchen wird nicht grösser», man werde «mit kreativen Programmen und guten Preisen» um den Geschäftsen und Privatreisenden kämpfen missen. und Privatreisenden kämpfen müssen. Die bisher 133 Hotels in 53 Ländern sol-len bis zum Jahr 2000 auf 200 aufge-stockt werden. Zürich, Düsseldorf und Mailand stehen ganz oben auf der Prio-ritätenliste neuer Intercontis. Für 46 neue Häuser in 40 Ländern wird derzeit verhandelt. Ausserdem sollen die bestehennandett. Ausserdem sollen die bestehen-den Häuser an erstklassigen Standorten mit umfangreichen Investitionen aufge-wertet werden. Ausgebaut werden soll auch das Konzept der «drei Klassen un-ter einem Dach»; First-Class im beste-henden Rahmen, darunter «Forum» als gehobene Mittelklasse, ganz oben «Club Inter-Continental» als Spitzenangebot für den anspruchsvollen Geschäftsreisenden.

REKLAME



Keine «Vereinigung freier Golfer»?

Wer dem Golfsport auch in den Ferien frönen will, muss meistens Mitglied eines Clubs sein. Insbesondere, wenn er auf verschiedenen Plätzen spielen möchte. In Deutschland wurde der «Club der clublosen Spieler» geschaffen. In der Schweiz wird eine solche Vereinigung diskutiert, aber wahrscheinlich wird stattdessen öffentlichen Anlagen Priorität eingeräumt.

SUSANNE RICHARD

Wenn die Schweizer Angebotsgruppe der Golfhotels Mitte Juni gegründet wird, ist dies zwar ein Schritt in die richtige Richtung, aber damit ist noch kei-neswegs eine wirkliche Förderung des neswegs eine wirkliche Förderung des Golftourismus gesichert. Golf-Feriengä-ste müssen meistens bereits Club-Mitste mussen meistens bereits Club-Mit-glieder sein, damit sie in den Ferien die Möglichkeit habe, auf drei, vier ver-schiedenen Golfplätze zu spielen. Aber nicht jedermann ist von Beginn sei-ner Golferkarriere an Clubmitglied. Zur

Verbreitung des Golfsports ist in Deutschland der «Club der clublösen Spieler» gegründet worden. Diese Spie-ler bezahlen vier- bis fünfhundert Franken pro Jahr plus Green fees und können auf bestimmten Anlagen zu bestimmten Zeiten spielen. Heute machen in Deutschland über hundert Plätze mit. Auch im Vorstand der Association Suis se de Golf (ASC) wird die Lancierung einer solchen Vereinigung, basierend auf dem deutschen Modell, diskutiert, wie John Christian Storiojohann, Generalse-kretär der ASC, bestätigt.

Projekt in Diskussion

Der Arbeitstitel dieser zukünftigen Untergruppe des ASC lautet «Vereinigung freier Golfer Schweiz» (VFG). Die Mitglieder dieser Vereinigung hätten eine Art «B-Mitgliedschaft». Gleichzeitig würden die Golfplätze angefragt, zu wel-chen Zeiten sie bereit wären, solche B-Mitglieder meist auch ohne Handicap, auf ihren Plätzen spielen zu lassen. Natürlich müssten diese Spieler ihre Platzreife (Handicap 48 und gewisse Regeln kennen) nachweisen können und eine Green fee (heute 50 bis 60 Franken) sowie einen Mitgliederbeitrag im gleichen Rahmen wie in Deutschland bezahlen. Ausser in den Kurorten und während der Randsaison würden diese Spieler kaum am Wochenende spielen können. Wahrscheinlich wäre eine B-Mitglied-schaft auch zeitlich begrenzt. Das Projekt «Vereinigung freier Golfer

Schweiz» würde es einem breiteren Publikum ermöglichen, erste Versuche im Golfsport zu machen, ohne gleich die ho-hen Eintritts- und Mitgliedschaftsgebühren zu berappen. Damit wären allen-falls langfristig zukünftige Golf-Feriengäste zu gewinnen.

Aus verschiedenen Gründen wird die Association Suisse de Golf wahrschein-lich auf die Gründung einer solchen Vereinigung verzichten und dafür die Verbreitung öffentlicher Plätze fördern, wie Storjohann gegenüber der hotel + touristik revue bestätigte.

Für den Golftourismus wäre eine solche Vereinigung nicht entscheidend. Wer fürs Golfspielen in die Schweiz reist, ist meist bereits Mitglied eines Clubs und kann deshalb auf den meisten Plätzen problemlos spielen.

Noch 15 Plätze wünschenswert

1990 wünschte man sich laut Martin Hodler, Präsident der Swiss Golf Foundation, noch 20 zusätzliche Plätze. Heute sind fünf, sechs Plätze im Bau oder bereits eröffnet, damit wären noch 15 Plätze wünschenswert, Zwischen 50 und 60 Plätze genügen in der Schweiz. Mehr Plätze könnten zu Konkursen führen

Die Swiss Golf Foundation hat in eine Expertenkommission gemeinsam mit dem Buwal und dem Amt für Raumplanung Empfehlungen für die Planung von Golfplätzen herausgegeben, die beim Neubau von Golfplätzen berücksichtigt werden sollten. Golfplatz-Projekte, die diese ausführlichen Empfehlungen nicht berücksichtigen, haben heute kaum Chancen für eine Realsierung. Viele Kurorte versprechen sich von einem Golfplatz zusätzliche Sommergäste.

Dringlich wünscht sich etwa Zermatt einen Golfplatz. Der Golfclub hat bereits 800 Mitglieder, wovon 700 Zermatter

Bünder setzen auf Golfsport

Der Golfsport soll in diesem Sommer in Graubünden Gästen und Einheimi-schen näher gebracht werden. Der Verscnen naher gebracht werden. Der ver-kehrsverein Graubbinden und die Schweizerische Verkehrszentrale ver-anstalten eine «Golf Range Tour» mit einer mobilen Übungsanlage. Mit die-ser Neuheit für Europa soll unter dem Motto «Golfsport für alle» das Inter-esse an dieser attraktiven Sportart ge-fördert werden. Die Golf Brunca Tool fördert werden. Die Golf Range Tour beginnt am 25. Juni in Domat/Ems, wo

in unmittelbarer Nähe der Ems Chemie, des bedeutendsten Industrieunter-nehmens Graubündens; ein Golfplatz entstehen soll. Weitere Stationen dieser Promotionstour werden Alvaneu, Arosa, Chur, Disentis, Flims, Laax und Adosa, Chul, Die Übungsanlage wird jeweils auf einer Wiese mit den Massen 100 mal 200 Meter aufgestellt und bietet die Möglichkeit, sich mit den Schwierigkeiten weiter Abschläge vertraut zu machen.



Nicht immer auf den gleichen Ball zielen und nicht immer auf dem gleichen Platz.

Foto: Villars Tourist Office

Schweizer Hotellerie

Angebotsgruppe «Golfhotels»

Am 15. Juni werden sich in Luzern voraussichtlich 30 Schweizer Hotels, vorwiegend aus dem 4- und 5-Stern-Bereich, zur Angebotsgruppe der «Golfhotels» zusammenschliessen. Vorausgesetzt diese Angebotsgruppe kommt zustande, werden die «Golf-hotels» dann bereits im Januar des nächsten Jahres mit einem gemeinsa-men Prospekt am dem Markt auftre-ten. Gemäss *Peter Kühler*, dem Initiator dieser Angebotsgruppe, wird der Mitgliederbeitrag pro Hotel bei rund 8000 Franken pro Jahr liegen, zuzüglich einer einmaligen Eintrittsgebühr von 5000 Franken. Die Schweizer Golfhotels werden alle nicht weiter als fünfzehn Autominuten vom nächsten Golfplatz entfernt gelegen sein. sten Golfplatz entternt gelegen sein. Dabei gehe es den Golfspielern weniger darum, dass sie den Golfplatz zu Fuss erreichen könnten. Es gehe ihnen vielmehr darum, dass sie mit dem
Auto vielleicht gar mehrere Plätze erreichen könnten, so dass sie während reichen könnten, so dass sie wahrend einer Ferien-Woche vielleicht gar drei, vier Plätze bespielen könnten, erklärt Kühler gegenüber der hotel + touristik revue. Bezüglich der geographischen Verteilung der zukünftigen Golfhotels ist Kühler zufrieden. Einzig in der Westschweiz bestehe noch eine zu grosen Linke arfätzer. IM eine zu grosse Lücke, erkärt er. UM

Österreich

Wie Österreich seine Löcher vermarktet

Loch ist, wo etwas nicht ist, weiss spätestens seit Tucholsky. Seitdem der Golfsport in den vergangenen Jahren boomt, weiss man in Österreich aus Nichts Hotelgeschäfte zu ma-

FRED FETTNER, INNSBRUCK

Zum Zweck der Vermarktung des touristischen Angebots rund um die immer zahlreicher werdenden Golfplätze wurde 1988 die Gruppe «Golf Green Austria (GGA)» ins Leben gerufen. Nunmehr zählt sie 116 Mitglieder, 28 davon sind Golfclubs, der Rest Hotels mit durch-schnittlich 100 Gästebetten. Die Hotels investieren einmalig 8 500 Franken und maximal 2 800 Franken pro Jahr in die Vermarktung über die Angebotsgruppe der Österreich Werbung. Auf dem Cover des während zweier Jahre gültigen Katalogs schwingt das Aushängeschild Toni Sailer prominent den Schläger.

Klare Mitgliedschaftskriterien

Die Bedingungen für die Mitgliedschaft bei den Golfhotels sind exakt geregelt. Das Haus muss mindestens der 4-Stern Kategorie angehören. Ein Platz (minde-stens 9 Loch), der maximal 25 Kilometer

entfernt ist, muss Mitglied beim österreichischen Golfverband sein, über Pros verfügen und während der Saison täglich bespielbar sein. Die Green fees betragen 38 bis 95 Franken, der teuerste Platz ist die 27-Loch-Anlage in Zell am See. Für die Golfplätze hat GGA verpflichtende Mindeststandards erarbeitet, die noch im Laufe des Sommers erstmals der Öffent-

Laute des Sommers erstmais der Offent-lichkeit vorgestellt werden sollen. «Betriebe, die in Gehdistanz, also unmit-telbar am Platz liegen, werden von den Gästen eindeutig bevorzugt», bestätigt Christa Graf, die Geschäftsführerin der Gruppe. Bei den anderen Häusern müssen Club oder Hotel für Transfers und Leihausrüstungen sorgen. Damit das Haus Aufnahme bei GGA findet, muss sich ein Mitglied der Hotelleitung aktiv am Golfgeschehen beteiligen. Das ist aber bei der herrschenden Golfomania in den seltensten Fällen das Problem.

Pleiten wegen Überkapazitäten?

Aber Probleme gibt es natürlich auch. Denn aktive Golfer gibt es anscheinend weniger als Clubs. In Österreich haben das bereits zwei Golfelubs schmerzlich bemerkt. Der Golfelub von Schladming hat die erste Insolvenz bereits binter sich und befindet sich wieder im Aufwind, jener von Radstadt leidet zur Zeit unter einer Finanzkrise. Was sich auch auf die jeweilige Hotellerie auswirkt. Beide Plätze sind GGA-Mitglieder und befinden sich in zentralen Tourismusregionen. Golf ist keine Garantie für Gewinn.

Zu den eigenartigen Erscheinungen in Österreichs Golfszene zählt das Hotel Maria Theresia in Oberösterreich. Das Hotel wurde 1992 Mitglied des GGA, wurde dann aber aus finanziellen Gründen nie eröffnet. Wenigstens der Golfplatz von Haag im Hausruck ist in Betrieb. «Das passiert uns nicht mehr,» be-stätigt *Christa Graf*, inzwischen werden nur mehr eröffnete Plätze und Hotels aufgenommen. Das bekam auch Österreichs westlichstes Bundesland Vorarlberg zu spüren, wo 1994 im Montafon und im Brandnertal zwei Plätze fertiggestellt wurden. Jener im Brandnertal wird mit zwei oder drei Golfhotels erst in den nächsten GGA-Katalog aufgenommen.

«Golf Club 2000»

Einige der GGA-Mitgliedsplätze gehören auch dem «Golf Club 2000» an Dieser Verein entspricht der «Vereini-gung Clubfreier Golfer» in Deutschland. Beide fördern den Spielaustausch zwischen den Golfplätzen. Mitglied beim deutschen Verein ist nur ein österreichi-scher Platz, zwischen diesen beiden Zu-sammenschlüssen gibt es aber keine Vereinbarungen, so dass der internationale Tourismus davon nicht profitieren kann.

Chancen für Golf als Angebotserweiterung

Der Schweiz werden gute Chancen gegeben, sich als künftiges Sommergolfland zu profilieren. Angesichts der Umweltprobleme an den Stränden des Mittelmeers, aber auch den politischen Unruhen, ist eine steigende Popularität in Richtung Bergsommer auszumachen. Um allerdings der Konkurrenz in Öster-reich, Deutschland und Frankreich standhalten zu können, muss das Ange-bot mindestens gleichwertig sein. Der heisse Sommer in den während des eu-ropäischen Winters gut frequentierten Golftourismusdestinationen des Mittel-meers ist eine Chance für die Schweiz. Den Spielern macht dort die Hitze zu Schaffen, die Plätze leiden unter Trockenheit. Golf ist kein Massensport. Er trägt zur

Förderung des qualitativen Tourismus bei. Vor allem dann, wenn Golfplätze ökologisch sinnvoll und landschaftstypisch angelegt werden. Dienen Plätze im Mittelland auch als Naherholungsräume für Bewohner der städtischen Agglomeration, so hält der Schweizer Tourismus mit der Schönheit der Berglandschaft ei-nen gewichtigen Trumph in seinen Hän-den. Zudem ist kühleres Klima kein Hinden. Zudem ist kühleres Klima kein Hinderungsgrund für das Ausüben des Golfsports, was bestehende Anlagen in der
Schweiz beweisen. Eine Verlagerung
vom Wintergeschäft* auf den Sommer
und die Vor- und Nebensaison gelten als
eigentliche Chance. Zwar ist die Auswirkung auf die Beschäftigung verglichen
mit anderen touristischen Einrichtungen
nicht sehr gross. Trotzdem entstehen per
Saldo mehr Arbeitsplätze als durch die
Aufgabe von landwirtschaftlichen Be-Aufgabe von landwirtschaftlichen Be-trieben verlorengehen. Mit der Errich-tung eines Golfplatzes kann auch eine neue Gästestruktur aufgebaut werden. Der Golfspieler ist in der Regel ein qua-litätsgewohnter, treuer Gast, der länger bleibt und sich in hoher Kaufkraftklasse bewegt. Das Heranziehen einer solchen Stammkundschaft ist ohnehin schweiz-typisch und wesentliches Ziel der meisten touristischen Leitbilder.

Golf-Studie

Gefahren für den Tourismus

Die wirtschaftliche Bedeutung einer Golfsportanlage für einen Ort und eine Golfsportanlage für einen Ort und eine Region konnte bisher nicht immer glaub-haft dargelegt werden. Viele Projekte – darunter auch ökologisch verantwor-tungsvolle, touristisch sinnvolle und wirtschaftlich ertragreiche – scheiterten am fehlenden Konsens der Bevölkerung. In der Schweiz wird Golf in absehbare Zeit kunn zu deichen presielische Per in der Schweiz wird Golf in absenbarer Zeit kaum zu gleichen preislichen Be-dingungen angeboten werden wie in den konkurrierenden Ferienländern der wichtigsten Gästeherkunftsländer. Das Image der Schweiz als teures Ferienland könnte dadurch eher verstärkt werden. Im Zuge der «Golfomanie» könnte der Im Zuge der «Goffomanie» konnte der gesamtschweizerische und regionale touristische Bedarf nach neuen Golfs-portanlagen unter Umständen über-schätzt werden. Eine Gefahr besteht auch, dass angesichts der hohen Erstel-lungskosten nur Projekte in der Nähe von finanziell potenten städtischen Agglomerationen gebaut werden und touristi-sche Regionen das Nachsehen haben könnten.

Ein klares Bedürfnis des Gastes ist ein Spielen auf verschiedenen Anlagen in-nert weniger Tage im näheren Umkreis. Insbesondere Gäste aus den USA schät-Bedürfnis kann die «Schweiz als Golf-Ferienland» noch nichts Befriedigendes Ferienland» noch nichts Betriedigendes entgegensetzen. Ein direkter Konkur-renzkampf um den Golfgast zwischen Tourismusorten birgt die Gefahr in sich, dass Anlagen losgelöst von jeglicher se-riösen Bedarfsabklärung und Wirtschaft-lichkeit erstellt werden. Bei Golfanlagen handelt es sich zudem um Grossinvestitionen, die in Berggemeinden durch aus-wärtige Investoren schnell einmal zu ei-ner Erhöhung des Fremdbestimmungs-grades führen könnten. Tatsache ist auch. das Golf allein kein neues Image bringt. Eine Einbettung in bestehende Angebo-te, in die Infra- und Suprastruktur sowie die Landschaft ist unabdingbare Voraus-

Quelle: Studie «Die Bedeutung des Golfsports für den Tourismus in der Schweiz» 1993 des Instituts für Betriebs- und Regionalökonomie IBR und des Instituts für Tourismus-Wirtschaft ITW an der HWV Luzern.

Appenzeller Tourismusvertreter rücken zusammen

Im Rahmen des 1. Tourismustages hat im Kur- und Ferienort Heiden unlängst der Verband Appenzellerland Tourismus (VAT) getagt. Als neuer VAT-Präsident löste Emil Ramsauer seinen Vorgänger Fredy Zurflüh, beide Herisau, ab.

PETER EGGENBERGER

Am 1. Tourismustag der Appenzeller war Effizienz angesagt, und erstmals führten nicht nur der Dachverband VAT, sondern auch der Hotelier-Verein beider Appenzell und der Wirteverband von Appenzell Ausserrhoden gleichenorts in Rekordzeit ihre Generalversammlungen durch. Mit von der Partie war überdies die kantonale Wanderweg-Organisation. Damit wurden die gleichgelagerten Interessen und die Solidarität klar zum Ausdruck gebracht, und noch vermehrt soll in Zukunft auf die unschätzbaren Kapitalien Landschaft und Natur sowie die sprichwörtliche Appenzeller Gastlichkeit gesetzt werden. Eine gute Ergänzung zu den Ferien- und Erholungsangeboten in den Bericht und verschaft und Erholungsangeboten in den Be-

70 Millionen werden investiert

1993 verzeichnete die Hotellerie in Appenzell Ausserrhoden knapp 297 000 Logiernächte. Das entspricht einem Minus von gut 6 Prozent im Vergleich zum Rekordjahr 1992 mit 330 000 Logiernächten. Bei der Interpretation ist allerdings zu berücksichtigen, dass als Folge der Sanierungen der Kurhotels in Walzenhausen und Heiden zwei der grössten Beherbergungsbetriebe teilweise geschlossen

In Ausser- und Innerrhoden wurden und werden 1993/94 rund 70 Millionen Franken in den qualitativen und quantitativen Ausbau der Hotellerie investiert. Mit 2 500 Arbeitsplätzen und jährlichen Einnahmen von 150 Millionen Franken zählt der Tourismus heute zu den wichtigsten Wirtschaftszweigen.

reichen Wandern, Kultur, Brauchtum, Wellness und Sport ist der Gesundheitstourismus, und auch 1993 hat eine Reihe der im Appenzellerland stark vertretenen Kurhäuser bedeutende Sanierungsprojekte erfolgreich unter Dach gebracht. Und es sind denn auch zu einem guten Teil die sowohl dem Hotelier-Verein beider Appenzell als auch dem Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) angehörenden Betriebe, die ganzjährig besonders gute Frequenzen ausweisen.

Keine «Absteiger» bei Hotels

Der von Herbert Siedler, Speicher («Appenzellerhoß») präsidierte Hotelier-Verin beider Appenzell zilht heute 38 Mitglieder, deren Betriebe gesamthaft 1550 Betten aufweisen. Gemäss Jahresbericht ist jetzt die Neuklassifikation der Hotels praktisch abgeschlossen, wobei kein einziger Betrieb einen Abstieg in eine tiefere Kategorie hinnehmen musste, was der Qualität der Häuser ein gutes Zeugnis ausstellt. Wie den Hoteliers macht die Mehrwertsteuer auch den von 0tto Fizzi, Gais («Starkenmühle») präsidierten Wirten Sorge, zumal man unter anderem bezüglich der genauen Modalitäten der neuen Steuer noch weitgehend im Dunkeln tappt. Ein weiteres Wählgeschäft schliesslich hatten die Hoteliers zu erledigen, indem der bisherige Kassier Paul Girsberger, Heiden («Sunnematt») durch Roland Schefer. Urnäsch («Schwägalp») ersetzt wurde.

Grosserfolg Witzwanderweg

Bruno Diebold informierte als Prăsident der kantonalen Wanderweg-Organisation über erreichte Fortschritte. Einen Grosserfolg verzeichnete der weltweit erste, von Heiden nach Walzenhausen führende Witzwanderweg, der 1993 von rund 20 000 Wander- und Naturfreunden begangen wurde. Als weitere Attraktion wird noch vor Beginn der Sommerferien der erste Schweizer Gesundheitsweg eröffnet (siehe Kasten). Für kulinarische Geniesser wurde ein

Für kulinarische Geniesser wurde ein über 100 Seiten starkes Kochbuch mit typisch appenzellischen Rezepten vorgestellt. Berufs- und Hobbyköche sind einem Aufruf der gastgewerblichen Verbände gefolgt und haben mitgemacht.



Unter einem gemeinsamen Dach, dem 1. Appenzeller Tourismustag hat sich erstmals ein Grossteil der appenzeller Tourismusvertreter zusammengefunden.

Foto: Sigi Scherrer

Erster Gesundheitsweg der Schweiz eröffnet

Mitte Juni wird zwischen Heiden (AR) und Oberegg (Al) der erste Gesundheitsweg der Schweiz eröffnet. Neben dem Witzweg in Heiden und dem populären Barfusspfad in Gonten der dritte thematische Weg im Appenzell. Auf dem insgesamt 14 Kilometer langen «Gesundheitsweg Appenzellerland», den man auch gut in Etappen zurücklegen kann, können gross und klein die Heilmöglichkeiten, die die Natur zu bieten hat, direkt erleben. Dazu Initiant Hanspeter Honsch: «In unserer technisierten und hectischen Welt fehlt uns meistens der Bezug zu unserem Körper. Auf einem Kräterspäziergang sollen die Gäste erlebe und erahnen, dass die besten Heilmitte für unseren Organismus aus der Natur stammen.»

Als «Geburtshelfer» für den Gesundheitsweg agierten neben den Verkehrsvereinen von Oberegg und Heiden, Appenzellerland Tourismus AR in Stein auch Naturärzte und Heilpraktiker sowie zahlreiche private Sponsoren wie etwa die von Alfred Vogel gegründete Bioforce AG in Roggwil/TG. Der Gesundheitsweg wurde mit einem Budget von 30 000 Franken realisiert und soll in Zukunft dank kleiner Werbeträger auf den Informationstafeln selbsttragend sein. Sei es beim Wassertreten nach Kneipp in einem kühlen Oberegger Bächlein, beim Besuch des Unterrechsteiner Bädli oder beim Trinken eines Bechers Kuhmolke (Milchrückstand, der bei der Käseherstellung übrigbleibt) der Firma Yuma in Rheineck/SG für 50 Rappen aus dem

(Kaffee-)Automaten auf dem Kirchplatz von Heiden - der Nutzen für die Gesundheit und das Wohlbefinden werden so ins Bewusstsein gerückt. Auf dem Pfad stösst man auf eine Vielzahl wertvoller Kräuter und Heilpflanzen an inrem ursprünglichen Standort. Rund 70 Informationstafeln erläutern das Nötige. Viel Abwechslung bringen die zahlreichen Gasthäuser und Spielplätze am Weg oder ein lauschiges Picknickplätzchen an einem schönen Ort. Natur pur und Kähe und weisse Appenzeller Ziegen en masse. Start des Gesundheitswegs ist beim Bahnhof Heiden oder auf dem Kirchplatz. Der Weg ist vom Frühjahr bis in den Spätherbst geöffnet. Die Wanderzeit beträgt je nach Variante drei bis fünf Stunden.

HOT-TELL

Waldhaus am See in St. Moritz wird ausgebaut. Einen Kredit von acht Millionen Franken für den Ausbau des Hotels Waldhaus am See hat der Toni-Milchverband Winterthur, seit 1946 Bersitzer dieses St. Moritzer Drei-Struer Hauses, an seiner Generalversammlung

gesprochen.

Das von Hotelier Claudio Bernasconi und seiner Gattin mit grossem Einsatz und Erfolg geführte «Waldhaus am See» (es gilt mit einer durchschnittlichen Bettenbelegung von 90 Prozent als best-ausgelastetes Hotel in St. Moritz) soll in einigen Teilbereichen saniert und ausgebaut werden. Unter anderem werden der Speisesaal erweitert und durch ein äla-carte-Restaurant ergänzt und die schönste und grösste Whisky-Bar der Schweiz entstehen. Die Bettenanzahl des florierenden Hotelbetriebes soll von 64 auf 72 erhöht und zusätzlich fünf Wohnungen oder Suiten geschaffen werden. Ferner sind Tiefgarage, Fitness-center, Bibliothek und Videoraum geplant.

*

Posthotel Churwalden in neuen Händen. Das 1987 von einer zu diesem Zwecke gegründeten Aktiengesellschaft für 950 000 Franken ersteigerte und mit Aufwendungen von 1,7 Millionen Franken totals anierte Posthotel in Churwalden hat eine neuen Besitzer. Weil die Rechnung einfach nicht aufgehen wollte, beauftragte die Neue Posthotel AG die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, einen Käufer für das aus dem Mittelalter stammende Haus zu suchen. Man wurde überraschend schnell fündig. Johan und Susanne Zegg-Held aus Malix haben 99 Prozent des Aktienpakets erworben (zwei Minderheitsaktionäre wollten nicht verkaufen). Der ausgebildete Hotelier, der zusammen mit seiner Frau ein Stellenvermittlungsbüro im Sektor Tourismus betreibt, hat das Posthotel Ende Mai wieder geöffnet und

führt das Drei-Stern-Haus in eigener Regie. Mittelfristig ist geplant, das traditionsreiche Haus auszubauen, um die vorhandene Infrastruktur besser nützen zu können. FS

*

Hotel Steinengraben in Basel unter neuer Leitung. Im ehemaligen Appartementhaus mit Café und beschränktem Hotelbetrieb am Steinengraben in Basel hat Alain Ostertag, Chef des Basler Hotels Helvetia, zusammen mit Davor Delic neu das Szepter übernommen. Mit sehr viel Eigenleistung haben sie die 30 Einzelzimmer, fünf Doppelzimmer und 20 Zimmer mit Salons frisch gestrichen und neue Teppiche gelegt. Die Investition von rund 50 000 Franken sollte sich lohnen, denn das Hotel Steinengraben mit dem Komfort eines guten 1-Stern-Hotels war an der vergangenen Uhren-und Schmuckmesse ein voller Erfolg. Solange die Eigentümerin des Hauses, die Zürich Versicherung, ihre Baupläne nicht realisiert, bleibt das Hotel mit Restaurant an der jetzigen Lage bestehen.

*

Art-Furrer-Imperium wächst. Der frühere Skiakrobat und heutige Hotelier Art Furrer erweitert seine Hotelkette auf der Riederalp. Der Initiative und ebenso eigenwillige Hotelier kaufte kürzlich das Hotel Riederfurka. Der Kleinbetrieb beim Eingang zum Naturschutzgebiet Aletschwald war seit 25 Jahren im Besitz der Familie Louis Kummer. Mit der Übernahme festigte der Hotelier Art Furrer seine Position auf der Riederalp. Von den insgesamt 13 Hotelbetrieben auf dem Hochplateau sind nunmehr deren fünf in seinem Besitz. Es gehören ihm bereits die einzigen beiden 4-Stern-Häuser «Art Furrer» und «Garni Valqisia» sowie die beiden Betriebe «Alpenrose» und «Kon-

Tourismus Fomm Mayrhofen

EU-Torrismus-Kommissar

«Das Ja zur EU is keine Frage. Allerdings sollte man keine allzugrossen Erwartungen in einen zusätzlichen Wachstumsschub etzen», erklärte der Südtiroler Tourismus-Landesrat Werner Frick anlässlich de: diesjährigen Tourismus Forums in Mayrhofen auf die Frage, wie er die Vor- und Nachteile einer Beitritts bewerte. Die Vorteile einer EU-Integration liegen für Österreich nach Meinung Fricks ehr auf der psychologischen Ebene. Der Tourismus werde ohne Zweifel von der gestiegenen Mobilität profitieren.

Tourismus aufwerten

Harte Kritik übte Frick hingegen an der bisherigen organisatorischen Gestaltung des Tourismus-Sektors in der Europäischen Gemeinschaft. Der Tourismus habe dort (noch) einen zu geringen Stellendert. «Durch einen Beitritt Österreichs, und in späterer Zukunft vielleicht auch der Schweiz, erhält der Tourismus in der EU hoffentlich mehr Gewicht. Ich könnte mir ohne weiteres vorstellen, dass es künftig einen EU-Kommissar für Tourismus gibt und dass diese Position vielleicht einmal von einem Österreicher bekleidet wird», meinte Frick vor dem traditionsreichen Tourismus und Freizeitwirtschaft, das diesmal dem ewig aktuellen Thema «Tourismus und Preizeitwirtschaft, das diesmal dem ewig aktuellen Thema «Tourismus und Preizeitwirtschaft, das diesmal dem ewig aktuellen Thema «Tourismus und Politik» gewidmet war.

widmet war.

Einig waren sich die Teilnehmer an den Podiumsdiskussionen – darunter nicht weniger als sechs Minister und zwei Staatssekretäre! –, dass die Beziehungen zwischen Politik und Tourismus intensiver, sensibler und nicht selten auch schwieriger als in anderen Wirtschaftsbereichen sind: «Der Tourismus sitzt im Glaskasten.» Wie kaum eine andere Branche werde der Tourismus von allen politischen Aktionen und Willensäusserungen unmittelbar betroffen. HP

Casino Thun

Ein Hauch Las Vegas im Oberland

Im Konkurrenzkampf gegen Aspiranten wie Bern oder Interlaken buhlt auch Thun um eine Lizenz fürs Grand-Jeu. Das nötige Rüstzeug dazu liefert unter anderem Las Vegas.

anderem Las Vegas.
Angeschafft von der Thuner Kursaal AG
und dem Weltkonzern Tivolino Holding
AG stehen im Casino Thun seit Ende Mai
vorerst 100 Spielautomaten, darunter etliche «einarmige Banditen». Aus Las Vegas wurde eigens der Architekt und Casinobauer Paul Steelmann eingeflogen,
um die Anlagen etwas oberhalb des Thunersees ebenso stilgerecht und konsumfreundlich wie im Spielermekka zu gestalten.

Von einem «Monte Carlo der Alpen» spricht Heinz Lehmann, Verwaltungsrat der Kursaal AG, die überwiegend der Stadt Thun gehört und mit Tivolino auf unbekanntem Terrain einen potenten Partner gefunden hat.

Vielfältige Ambitionen

Die Ambitionen von George Häberling, VR-Präsident der Betriebs AG, gehen weiter: Einige Hundert Meter vom jetzigen Kursaal entfernt möchte er innert sechs Jahren bei Bahnhof und Schiffändte auf 3 000 Quadrattmetern ein neues Casino mit 12 Spieltischen, 250 Automaten, Dancing und Variété aufziehen. Ob die Lizenz für die grossen Einsätze nun kommt oder nicht, Häberling möchte auf jeden Fall investieren. Nicht mehr im zum Spielsaal umfunktionierten Kursaal, sondern an bester Lage. Ob die Pläne am Bahnhof Thun, der im Rahmen des eines neuen Lötschbergtunnels auf den internationalen Halt im Oberland hofft, bis im Jahr 2000 Realität werden, wird sich weisen.

Seit Jahren plant die Stadt an anderer Stelle und auf eigenem Areal mühsam ein preisgünstiges und jugendfreundliches «Junotel» mit einigen Kapazitäten.

LESE(B)AR

40 Schweizer Panorama-Wanderungen

«Leichte Höhenrouten in allen Regionen der Schweiz» - so heisst der Untertitel des neuen Wanderführers, der 40 Panoranna-Wanderungen vorstellt. Die leichten Höhenrouten können von jedermann bewältigt werden. Die Ausgangspunkte werden jeweils per Seilbahn oder Postau-

Bewusst wurden zahlreiche Routen in mittleren Höhenlagen gewählt, so dass die Ausflugszeit nicht auf Hochsommer und Herbst beschränkt bleibt. SR

40 Panorama-Wanderungen. Leichte Höhenrouten in allen Regionen der Schweiz. Werd Verlag. Zürich. 1994.

REKLAME



Arosa, profitiert von:

FIDELIO

Frontoffice vom

LI CHECK-IN DATA AG

Telefon 01 808 71 65





Société suisse des hôteliers

Formation continue

Der wirksame Weg zum Kunder

So baue ich eine schlagkräftige Verkaufsorganisation auf

Kursort:

28. Juni 1994. Baden

Referent: Walter Rohrer, Verkaufstrainer, Ebmatingen Teilnehmer: Kader, Vorgesetzte und initiative Mitarbeiter/innen

Kursziel:

Mit einer wirksamen Verkaufsorganisation die Herausforderungen des Verdrängungsmarktes annehmen. Eine optimale Planung zur Gewinnung neuer Kunden befolgen. Den Markt mit Unterstützung des Telefons zeitsparend und kostengünstig bearbeiten.

Kurspreis:

Mitalieder SHV/SWV

Nichtmitalieder SHV/SWV

Fr. 400.-

Der wirksame Weg zum Kunden

Messen und Workshops - ideale Kontaktplätze zur Kundenpflege und -gewinnung

Datum/ Kursort:

Kursziel:

29. Juni 1994. Baden

Referent: Walter Rohrer, Verkaufstrainer, Ebmatingen Teilnehmer: Kader, Vorgesetzte und initiative Mitarbeiter/innen

Durch planmässiges Vorgehen, dynamische Präsenz und sorgfältige Nach-

bearbeitung die Messebeteiligung erfolgreich gestalten.

Mitglieder SHV/SWV Kurspreis:

Nichtmitglieder SHV/SWV

Bewusster telefonieren

Kursort:

5. Juli 1994, Bern

25. Oktober 1994, Zürich

Referent:

Fritz Sterchi, Schulungsleiter SHV, Bern

Teilnehmer:

Kurspreis:

Alle Mitarbeiter/innen im Gästekontakt, die werbewirksamer und verkaufs-

bezogener telefonieren möchten.

Kursziel:

Basisregeln für gästegerechtes und verkaufsbewusstes Telefonieren.

Sicherheit in der Ausdrucksweise gewinnen.

Fr. 310.-

Mitglieder SHV/SWV Nichtmitglieder SHV/SWV

Schritt für Schritt zum Ziel:

Erstellen Sie jetzt Ihr eigenes MARKETING-KONZEPT - wir helfen Ihnen dabei

Datum/ Kursort:

22. bis 23. August 1994, Abtwil

Referenten:

Dr. Peter Kühler, Chefautor Marketinghandbuch, Bern Fritz Sterchi, Schulungsleiter SHV, Bern

Teilnehmer: Hoteliers und Gastronomen, die ihren Betrieb einen entscheidenden Schritt

weiterbringen wollen.

Am Ende des Kurses verfügen Sie über ein realistisches, betriebliches Mar-ketingkonzept, das Sie unter fachkundiger Anleitung individuell im Kurs Kursziel:

Auch nach dem Kurs können Sie bei der Umsetzung Ihres Konzeptes auf unsere Unterstützung zählen! Bis sechs Monate nach dem Kurs erfolgt durch die Coaches eine erste, kostenlose Beurteilung.

Kurspreis:

Mitglieder SHV/SWV Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 930.-Fr. 1095.-

(inklusive Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft»)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt - verlangen Sie unsere

Kursbroschüre.

Kurz vor Anmeldeschluss: Der Visionäre Kreis, Zyklus 3

Ganzheitlich führen in Hotellerie und Touristik

Das visionäre Seminar des SHV richtet sich an Führungskräfte als dem mittleren und oberen Hotel- und Touristikmanagement.

– Entfaltung des persönlichen und beruflichen Potentials und Entwicklung von unternehmerischen Visionen Wahrnehmung von Veränderungen im touristischen Umfeld zur Weiterentwicklung der Visionen in Beruf und Unternehmung
 Praktische Umsetzung unternehmerscher Visionen in Hotel und Touristik

> Innenreise: 18. September bis 24. September 1994 Aussenreise: 7. Mai bis 13. Mai 1995 Rundreise: 17. September bis 23. September 1995

Detaillierte Unterlagen können Sie bei der Abteilung Weiterbildung SHV verlangen.

IM KURSPREIS SIND EINE AUSFÜHRLICHE KURSDOKUMENTATION, EINE KURSBESTÄTIGUNG SOWIE DIE TAGESPAUSCHALEN (MITTAGESSEN, KAFFEEPAUSEN, SEMINARRAUM) ENTHALTEN. WEITERE AUSKÜNFTE ERTEILT IHNEN GERNE DAS WEITERBILDUNGSTEAM SHV

Schweizer Hotel-Verein Weiterbildung Monbijoustrasse 130 3007 Bern, Telefon 031 370 41 11

Société suisse des hôteliers Formation continue 10, rue des Terreaux Téléphone 021 320 03 32, 1003 Lausanne

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse Für Anfänger und Fortgeschrittene England - USA - Australien useeland - Frankreich - Italien

Kostenlose Beratung* Originalpreise* arie + Rolf Frischknecht Tel 01 926 39 5 acher 13, 8712 Stäfa, Fax 01 926 54 45

Inserate per Telefax



Telefon 031 372 23 95

🏫 Der Schweizer Hotelier-Verein und seine Bildungs-Institutionen – die Partner für Ihre berufliche Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe

Weiterbildung SHV

- Bern – Lausanne 031 370 41 11 021 320 03 33 Hotel-Handelsschulen SHV

031 370 41 11 - Bern

Spiez (NOSS) - Spiez (NOSS) 033 54 23 51 - Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27 021 323 28 95 092 25 17 92 Bellinzona

Schulhotels SHV

Deutsche Schweiz – Suisse Romande Tessin

031 370 41 11 027 320 03 32 093 67 39 27

041 93 29 29

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

Schulzentrum Weggis

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun

033 21 55 77 SHA Hotel Management School

«Les Roches» Bluche 027 41 12 23

Känguruh und Krokodil: Weit hergeholt

Importeur von Känguruh- und Krokodil-Fleisch. Die Begeisterung hält sich aber in Grenzen. Sowohl Comestibles-Händler als auch In-Lokale drücken vorsichtige Zurückhaltung aus.

DORIS BLUM

Ethno-Food erhält bei Trendmeldungen noch immer gute Noten. Dass die Exotik auch ihre Grenzen hat, zeigen die beiden Beispiele Känguruh und Krokodil. Unse-re Bundesstellen für den Import haben die Fleischeinfuhr nun zwar bewilligt, aber von einem landesweiten Dankeschön könnte man nicht reden. Die Me-dien reagierten bis jetzt skeptisch, ja zynisch. Doch sind sie die einzigen'

nisch. Doch sind sie die einzigen? In einer Pressemitteilung vom 11. April «bedauert» der Verband Schweizer Metzgermeister die neue Zulassung. «Unsere Speisezettel ist reich genug, ohne dass fragwürdige Zuchtmethoden unterstützt und lange Transportwege in Kauf genommen werden.» Der Schutz der eigenen Interessen ist daraus riechbar. Also befragte die *hotel + touristik re-*vue den Schweizerischen Verband von Comestibles-Importeuren und -Händ-lern. «Wir sind diesbezüglich liberal», meinte Alfred Stettler. Nach einer internen Diskussion habe sich der Verband für «keine Stellungnahme» entschieden. Ihr Anliegen sei es, dass solches Fleisch klar deklariert werde, und zwar beim Händler wie beim Wirt. Zum Zeitpunkt der Be-fragung (Mai 1994) verfügte das Ver-bandssekretariat über eine einzige Händ-leradresse: aus dem Welschland und nur für Känguruh-Fleisch.

Exotik auf dem Teller

In der Gastronomie-Szene der Deutsch-schweiz geniesst *Tony Navarro* den Ruf, seine Gäste in Ferienstimmung zu ver-setzen. Mit der Nase im Wind ist er, laut eigener Aussage, «immer auf der Suche nach Neuem.» Die beiden Exoten, Känguruh- und Krokodilfleisch, führt er seit Anfang April auf der Speisekarte. «Aber nur im Zürcher Restaurant Turm, wie er betont. «Jetzt bekomme ich das Fleisch so, wie ich es will, und das ist immer noch schwierig.» Für die fremdländi-schen Delikatessen benötige er keine rropaganda. «Meine Gäste sind grundsätzlich neugierig.» Auch tier-schützerische Proteste seien ausgeschie-den. «Diese Tiere werden in ihre

den. «Diese Itere werden in ihren Landern in Masse gezüchtet, vor allem für das Leder. Beim Fleisch also handelt es sich um reine Verwertung.»
Und offenbar schmeckt es. Seit der Einführung verspeisten die Turm-Gäste immerhin 1000 Kilogramm vom Krokodil und 600 vom Känguruh. Vom ersteren

Krokodilfleisch befindet sich im Wel-schland. Beim Känguruh scheinen die Hemmungen geringer, obschon sich das Händler-Interesse auffallend westwärts orientiert. Die Firma Zimmermann in St-Blaise bei Neuchâtel stieg in das Ge-schäft, sobald der Bund sein OK gab. Laut Geschäftsführer *Laïd Clouche* ver-Laut Gesenartstunter Laut Clouder Ver-kauft die Firma von beiden Exoten wöchentlich zwischen 600 bis 800 Kilo-gramm. «Ein grosser Erfolg!» Beim Känguruh handle es sich um richtiges Wildfleisch aus Australien. Das Kroko-dil stamme aus südafrikanischen Zucht-fermen "Ein Schwaire; ist en zwifilich farmen «Für Schweizer ist es natürlich

haltung tönt selbst aus solchen Lokalen, die sonst als «trendy» gelten. Peter Ber-kemer vom «Latino»: «Es ist zu exotisch – und auch unnötig.» Rudolf Weber von der «Blauen Ente»: «Man muss nicht so weit greifen, um eine gute Küche zu machen.» Das Unbehagen auf den Punkt bringen die Tierschutzkreise. *Brigitte*Stucki von der Abteilung Konsum und
Umwelt des WWF nennt es einen «ökologischen Unsinn», Fleisch um die halbe Welt zu transportieren. Susi Goll von der Pressestelle «protection» verdirbt den Appetit mit dem Einwand, dass solches



zieht Tony Navarro den Schwanzteil vor. Im Aussehen und in der Konsistenz ver-gleicht er ihn mit dem Seeteufel. «Beim Essen tippen manche auf Poulet oder Ka-ninchen», sagt er. Das Känguruh rühmt er als fettarm. Die edlen Teile wie Filet und Koteletts seien geschmacklich sehr fein. Man könne sie mit Reh vergleichen. Aus beiden Exoten bereitet er einen Carpaccio, oder er grillt oder brät, je nach

Der vorderhand einzige Importeur für

sehr exotisch und gefällt daher einem trendigen Publikum.»
Auf den Zug müsste man doch springen. So könnte man meinen. Ein Comestibles-Händler, *Pacolo Banchi*, und direktester Nachbar von Tory Navarro, drückt es so aus: «Ich verkaue nicht alles. Über unser Produkte willen wir genausten Beser Brodukten sere Produkte willen wir genausten Be-scheid wissen. Ih will sie an Ort und Stelle selber sehen. Hinzu kommen ethische Gründe.» En anderer aus der Bran-che, Freddy von Escher, meint kurz und

Fleisch «bis jetzt hauptsächlich in den Futterdosen für Miezi und Cäsar» lande-te. Franz P. Gruber, Veterinär und wis-senschaftlicher Redaktor der Zeitschrift «Altex», gibt zu bedenken: «Man simu-liert ein Bedürfnis und stimuliert, künstlich, in einem fremden Land die Produktion. Von einer «reinen Verwertung», die man jetzt noch hervorhebt, kann man spätestens dann nicht mehr reden.» – Bis dann vor allem haben diese Exoten ihre exotische Wirkung bereits verloren.

Golfambiente

Unmengen von Spaghetti verdrängen den Whisky

Golf gehört in Grossbritannien zu den konservativsten, männerdominierten, englischen Sportarten. Whisky und Lästern sind entscheidene Bestandteile des Clublebens. Und in der Schweiz? Spaghettiberge und Mineralwasser prägen laut einer Umfrage das Gesellschaftsleben.

RICCARDA SCHÖN

In St. Andrew, dem Golf-Mekka und nach alten Überlieferungen auch Ge-burtsort des Golfsports, herrschen noch klare Sitten. Am Clubhaus prangt un-übersehbar die Tafel: Ladies and Dogs not allowed! Damen und Hunde habe im Clubhaus nichts zu suchen. Das 19. Loch, so wird häufig das Clubhaus genannt, bleibt in Männerhand.

Zwar gibt es inzwischen ein Gerichtsur-teil, das dies als Diskriminierung verur-teilt, aber selbst die Androhung, das Alkoholausschenkpatent zu entziehen. konolausschenkpatent zu entziehen, wenn nicht endlich Ladies den Zutritt be-kommen, beeindruckte die Mitglieder nicht im geringsten. Im Clubhaus möch-te man(n) unter sich bleiben. Schliesslich tratscht es sich so ganz ohne Frau am un-

Spaghetti vor dem Turnier

Lästern, in ausgesessenen Ledersesseln Geschäfte schmieden, Verbindungen hin-ter Teakholztäfelungen knüpfen und Un-mengen an Whisky vernichten, so und noch düsterer stellt man sich die angel-

noch dusterer steitt man sien die angel-sächsische Clubatmosphäre vor. Wie anders präsentiert sieh das schwei-zerische Golfelubambiente. Eine Sport-lichkeit von Triathlon-Athleten domi-niert das Bild. «Vor den «Competitions»

bestellen die Golfer Unmengen von Spa-ghetti, das haben sie sich von den Maragnetti, das haben sie steit von den Mara-thon-Läufern abgeschauts erzählt Moni-ka Trinati vom Golfrestaurant Blumis-berg (FR). «Berge von Kohlehydraten sind gefragt. Gerade die Herren brauchen für die 4,5 Kilometer Runde einen festen Boden», lacht sie. Erst nach dem Turnier wird der Speiseplan leichter. Dann erin-nert sich der Golfer an die Bekömmlichkeit leichter Salate, von gebratenen Fisch und auf dem Holzkohlengrill zubereite-

ten Steaks.

«Bedingung ist, dass es schnell geht, weil viele nochmals auf den Platz wollen» sagt Robert Speth vom Golfelub-Restaurant Gstaad in Saanenmöser. «Und günstig sollte es auch sein. Im Sommer laufen Salate gut; wenn es kalt ist Suppen und Eintöpfe.» Die Clubsandwiches gehören ebenfalls bei den meisten Club-Restaurants auf die Karte. Croque-Monsieur, Croque-Madame, Sandwich mit Shrimps oder Lachs und sonstige Eigenkreationen werden offeriert. kreationen werden offeriert.

Abwechslung ist gefragt

Abwechslung ist gefragt
Ansonsten dominieren die kleinen Gerichte. «Fitnessteller mit gebratener Pouletbrust laufen nach den Spaghetti-Gerichten am besten», verrät Katharina
Apollonio, Pächterin vom Restaurant
Golfplatz in Unterseen (BE). Im Golfclub-Restaurant Bad Ragaz weht ein
Hauch vergangener britischer Kolonisation. Den Gästen munden Mah-Meh und
scharfe Curry-Gerichte. Oder italienischarfe Curry-Gerichte. Oder italienische Impressionen, wie Blattsalat mit ge-bratenen Rindswürfeln, Champignions und Pinienkernen, oder Pasta mit Pesto. Oh, da hat es Knoblauch drin. Da riskiert man nach britischer Manier mehr als eine hochgezogene Augenbraue und dezentes Räuspern. Wie unfein.

Verlassen wir lieber das Terrain der

Küchendämpfe und wenden uns dem kühlen Nass zu. Auch hier dominiert die Vernunft.

In England kann esbeim Golfen nach wie vor zu prekären Saufgelagen kommen, wenn ein Unglücksrabe ein «Whole in wenn ein Unglucksrabe ein «whote in One», mit dem ersten Schlag gleich ins Loch getroffen, fabriziert hat. Für diesen formidablen Schlag muss er eine Cham-pagner-Runde nacı der anderen ausge-ben. In der Schweiz werden gerade die Spieler vor und hinter einem zum Um-tunkt werden Ebbefülle mit aus die trunk gebeten. Ebenfalls müssen die männlichen Spieler – meistens Anfänger – die beim Abschlag nicht über den Lady-Abschlag kommen, die Runde im Club bezahlen. Golfen ist nicht nur be-Club bezahlen. Golfen ist nicht nur be-treffend Ausrüstung und Clubaufnahme teuer, auch das gesellige Leben kann rasch zu Buche schlagen. Daher ist es nicht verwunderlich, dass es in England eine Versicherung für «Whole in One»-

Opfer gibt. Eines der beliebtesten und meist verbreiteten Golfergetränke ist der «Chose». Ei-ne Mischung aus frischgepressten Grapene Mischung aus frischgepressten Grape-fruitsaft, Schweppes oder Sprite und da-zu Unmengen von Eiswürfeln. Diese Mi-schung gibt es im exklusiven Clubhaus in Zumikon (ZU), in Gstaad, in Florida oder in Kalifornien. Eine andere Erfrischung ist der «Shandy». Bier mit Canada-Dry oder Citro, eigentlich auch als Panaché bekannt, aber Shandy klingt eben besser. Die ganz Sportlichen gehen selbstver-ständlich mit Isostar auf den Platz und hinterher genchmigen sie sich ein «Nicht-immer-aber-immer-öfter-Bier». Andere immer-aber-immer-öfter-Bier». Andere schätzen ein «Buccanove» (Loch 9), eine Mischung aus Campari und Bitterorange.

Golfer- statt Ski-Wasser

In Bad Ragaz mutiert das Ski-Wasser im Sommer zum Golfer-Wasser, eine Mixtur aus Zitronensaft, Sirup und Mineralwas

ser. Mineralisierte Wässerchen und Ice-Teas in allen Geschmacksrichtungen kommen bei Schweizer Golfern gut an. In den meisten Golfclubs stehen verschie-dene Sorten und Marken zur Auswahl dene Sorten und Marken zur Auswahl.
Aber auch eine Flasche guter Wein wird
zum Essen gerne bestellt. Mit gewissen
Ausnahmen: «Nach Blumisberg ist der
Anfahrtsweg sehr lang. Das bremst den
Alkoholkonsum, da die Polizei sehr
streng kontrolliert», erklärt Monika Trinati. «Es ist keine Preisfrage, dass gerade
ter Weinkonzum bei une niedriere ist der Weinkonsum bei uns niedriger ist. sondern die Abgeschiedenheit. Aber, ich bin immer überrascht, wie stark Golfer noch rauchen. Insbesondere die Jüngeren, das passt sogar nicht in das sportliche Gesamtbild,» stellt die Pächterin fest. Nun, da zeigt es sich. Golfen ist eben doch etwas Beschauliches, da geht einem nicht so schnell die Puste aus

Golfplatzführer 1994

Alle wichtigen Informationen über rund vierzig Golfplätze in der Schweiz findet man im hundert Seiten umfassenden, vierfarbigen offiziellen Golfplatzführer der Schweiz 1994. Die einzelnen Clubanlagen werden ausführlich in Wort und Bild vorgestellt. Ebenso sind die zu Verfügung stehenden Driving Ranches aufge-führt. Dazu kommen touristische Informationen, Hotelvorschläge und Gastrotips. Eine Aufstellung mit allen Schweizer Golfturnieren 1994 rundet das Werk ab, das in Deutsch, Französisch und Englisch erschienen ist

RSCH

Medien Verlag Meier AG, Hinterbergerstras se 155, 8604 Volketswil, 5 Franken.

MIXED PICKLES

Sommer-Weingalas im Park Hotel Vitznau

Nach den Weingalas mit dem toskani-schen Haus Marchesi de Frescobaldi und den kalifornischen Merryvale Vineyards finden im Park Hotel Vitznau in diesem finden im Park Hotel Vitznau in diesem Jahr drei weitere Wine and Dine-Anlässe statt: Am 24. Juni ist Robert Guldener, ex-Modedesigner aus Zürich, mit seinen toskanischen Terrabianca-Weinen aus dem Herzen des Chianti Classico zu Gast. Am 5. August findet eine Champagner Gala mit Caroline Krug statt. Krug ist das Haus in der Champagne, das nur Cuvées de préstiges produziert und alle Weine im Eichenholz gären lässt. Manfred Esser, Geschäftsführer von Cuvaison Vinoyards USA, führt durch den Abend vom 30. September, der unter dem Thema «Cuvaison Vinogards USA, führt durch den Steht. Die Galas kosten 150 Franken pro

steht. Die Galas kosten 150 Franken pro Person mit Apéritiv, mehrgängigem Me-nu mit Weinen, Mineralwasser und Kaf-

SVK rät zur Anpassung-der Kaffeepreise

In den letzten zwei Jahren haben sich die Rohkaffeepreise auf dem Weltmarkt praktisch verdoppelt. Damit erhöhten sich die Einstandspreise für Röstkaffee innert Jahresfrist um zirka Franken 3.50/Kilogramm. «Die Schweizer Kaffeeanbieter haben die allgemeine Teuerung seit fünf Jahren nicht mehr auf die Verkaufspreise abgewältte, erklärt Feich Verkaufspreise abgewälztv, erklärt Erich Isler. Pressesprecher der Schweizerischen Vereinigung der Kaffee-Importeure und -Röster für das Gastgewerbe SVK. Diese rät ihren 35 Mitgliedern deshalb, die Verkaufspreise ab Frühsommer 1994 schrittweise anzupassen.

Der grösste Kuhhandel der Schweiz

Im Rahmen von Tilsiter-Wochen der Schweizerischen Speisewagen-Gesell-schaft (SSG) werden in den von SSG und Windrose betriebenenen Speisewagen, Autobahnrestaurants, Buffets und Hotels eine ganze Anzahl wohlschmeckender Gerichte aufgetischt, die zeigen, wie vielseitig verwendbar der Schweizer Halbhartkäse ist. Daneben findet im Rahmen dieser Aktion «der grösste Kuh-handel der Schweiz» statt. In den SSGund Windrose-Betrieben gelangen 10 000 Tilsiter-Plüschkühe zum Verkauf. Auch die Bodenseeflotte der SBB stellt Auch die Bodenseellotte der SBB stellt sich in den Dienst der Tilsiter-Promotion. Vom 29. Mai bis 1. September verkehrt dem Schweizer Bodenseeufer entlang zwischen Rorschach und Kreuzlingen (mit Anschluss zur Insel Mainau) ein «Tilsiter- und Mostschiff». An Bord werden warme und kalte Käsegerichte progebeten und den Eigeren und eine Progester und den Eigeren und eine Progester und den Eigeren und eine Progester und eine Progest angeboten und dazu süsser und saurer
Most ausgeschenkt. FS

Asia Coffee Shop im Zürcher Flughafen

Das ehemalige Restaurant Air Ouick im Terminal A des Zürcher Flughafens hat sich in einen stimmungsvollen Asia Cof-fee Shop verwandelt. Auf der neuen Karte stehen asiatisch-vegetarische und thailändische Gerichte, willkommen sind aber auch Gäste, die schnell einen Tee, Kaffee oder ein Bier trinken möchten. Die unkomplizierte Atmosphäre er-innert an einen asiatischen Marktplatz: Auf den Tischen reihen sich kunterbunt Schälchen, Plättchen, Töpfe und Schüs-selchen mit milden und scharfen Gerich-ten, Teckännchen und Rechauds. Rundum wird mit Stäbchen hantiert, probiert

REKLAME



Hotel Informatik mit Zukunft

Entscheiden Sie sich für unser komplettes vollintegriertes Hotel-Management-System

Tel. 01/741 43 44 fenner ag Fax 01/741 20 29

FIRMEN BERICHTEN

Die italienische Art, Ihre Gäste zu verwöhnen...

Der Trend zur internationalen Küche wächst und italienische Teigwarengerichte erfreuen sich zunehmender Be-liebtheit. Nestlé Foodservice bietet neu drei italienische mix-Produkte unter der Qualitätsmarke Maggi an: Bolognese, Carbonara und Boscaiola. Diese Saucen-Basen sind nicht nur von ausgezeichneter Qualität, sondern bestechen zudem durch ihre einfache Handhabung. Mit verschiedenen Teigwarenarten, -formen und -farben zaubert ein jeder schnell und sicher einen Hauch von Italia auf seine Speisekarte und erfreut nicht nur seine

Gäste, sondern steigert auch seine Küchenrendite. Die speziell für die Ga-stronomie entwickelten Produkte ergän-zen das Maggi-Sortiment, das über die GK-Grossisten erhältlich ist:



Aasiatische Sorten: Mah Meeh (für ein Assiatsche Sorten: Man Meen (tur ein indonesisches Nudelgericht) Sweet & Sour (z.B. Geschnetzeltes mit süss-saurer Sauce), Chop Suey (Gemüseteller mit Fischstreifen), Nasi/Bami Goreng (für ein asiatisches Reisgericht)
Mexikanische Sorte: Chili con Carne (treditionaller Pathezericht)

Mexikanische Sorte: Chili con Carne (traditionelles Bohnengericht)
Weitere Informationen bei: Nestlé Produkte AG, Foodservice, Horburgstrasse 105, 4057 Basel, Telefon 061 695 12 12.

Doppelt mahlen mit Bil-X

Dass man auch alltägliche Dinge noch verschönern, verbessern und sogar fast

neu erfinden kann, beweist die im Haushaltwarenbereich tätige Firma Moha mit ihrer neuartigen Doppelmühle «Bil-X». Das dekorativ stehende Dreieck mit einem Gehäuse aus hochwertigen Kunst-



stoffen besitzt je ein stufenlos verstellbares und gehärtetes Stahl- respektive Ny-lonmahlwerk, womit Pfefferkörner oder Salzkristalle nach Mass gemahlen werden. So ausgestattet, leistet der «Bil-X» nicht nur in der Küche gute Dienste, sondern kommt wegen der aussergewöhnlichen Form vor allem auch auf dem Tisch chen Form vor allem auch auf dem Tisch besonders gut zur Geltung. Form und Funktion des Gerätes sind weltweit geschützt, für die Mahlwerke wird eine Garantie von 10 Jahren (Stahl) respektive Z Jahren (Nylon) gewährt. Weiter Auskünfte: Moha Moderne Haushaltwaren AG, 3052 Zollikofen, Telefon 031 911 00 75, Fax 031 911 39 29.

031 911 39 29.



Nehmen Sie mit uns sofort Kontakt auf, um die Anschrift des nächsten Regionalhändlers zu erfahren Tel.: 01/342 33 60 • Fax: 01/342 20 12

SEIT 40 JAHREN Nr. 1 FÜR TERRASSENEINRICHTUNG



angelo

ostini s. n. c. Via Statale del Giovi 169 20030 LENTATE s/S (MI) Italy, Tel. (0362) 560529

Telefax (0362) 563656, Telex 340813

Stühle-, Lehnstühle-, Liegen-, Tische- und Bettenfabrik in klassischen Stilen

Auf Anfrage werden besondere Modelle in jedem Mass realisiert. Ständige Hotel- und Restaurant-



Ein Publikumsmagnet sind die tollen



Spielplatzgeräte von GTSM!

GTSM-Rutschbahnen
GTSM-Kombigeräte
GTSM-Karussells
GTSM-Schaukeln 'etc.

BON - Senden Sie uns Ihre Unterlagen

GTSM MAGGLINGEN TEL. 01/461 11 30



Urs Stingelin, Inhaber Hotel Schlüssel, Binningen

Wir nehmen Rücksicht

«Die freundliche Frage «Ist Rauchen gestattet?» hat im «Schlüssel» schon manchen Konflikt verhindert. Es braucht eigentlich wenig, damit sich die Toleranz zwischen Rauchern und Nichtrauchern nicht in Rauch auflöst».



Miteinander statt gegeneinander







Party - Vereinszelte

Damit Ihre Feste nicht ins Wasser fallen

- Alu-Baukastensystem
- im Nu auf- und abgebaut
- Spannweiten: 4, 6, 8, 10 m
- Anbaurasterlängen: 3 od. 5 m
- Leichtbau-Lagerhallen und Ausstellungshallen

Gerüste + Leichtbauhallen metako Metako Alu IBI. UDI 971 00 30 CH-4450 Sissach Fax 061 971 41 35 Metako AG

..Lebensqualität...

Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden seit 25 lahre

.Betriebshygiene...

Schädlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.





Bildhübsche Unternehmerin, 39, 170, schlank, blond und sehr attraktiv, wünscht über diesen Weg einen gutsitulierten Herrn kennenzulernen (Herren bis Ende 50, gerne auch Unternehmer). Unsere Klientin ist eine absolute "Traumfrau», nur für einen Herrn mit höchsten Ansprüchen. Geschäftlich verfügt die sehr erfolgreich und charmante Dame über grossen Immobilienbesitz (mehrfache Millionärin). Welcher Mann hat Mut, auf diese Anzeige zu antworten? Sie wollten doch schon immer eine aussergewöhnliche Frau kennenlernen. Hier ist Ihre Chancel

r Brief an: «Institut-Lord», Schwanenweg 1b, 9472 Grabs SG. Bitte sprechen Sie mit Frau oder Herrn Schermer. Wir möchten darauf hinweisen, dass es die von uns beschriebenen Personen wirklich gibt, wortgetreu, wie beschrieben.
Institut Lord, die vornehmste Art, sich kennenzulernen!

Aus Liquidation zu verkaufen neu (noch nie gebraucht) zu günstigen Preisen, mit Garantie

- 2 vollautomatische Orange-Pressmaschinen mit Unterbauten
- 1 Fleischveredelungsgerät, komplett
- 1 Alarmgerät, komplett

Anfragen unter Telefon p 01 700 31 10, G 01 700 31 13, Fax 01 700 31 65.

Zu verkaufen

Vakuumiergerät, Marke Turbo Vac, Typ SB 320 H, 1,85 kW, (B 38, T 55, H 45 cm), neuwertig, NP Fr. 4200.-, VP Fr. 2200.-

Räucherofen, Marke Kleinert, (B 1000, T 800, H 1800 cm), NP Fr. 4380.–, VP Fr. 2200.– Antikes Schlafzimmer, Barock, Schleiflack mit Goldfilet, wunderschöne Ausführung, Preis nach Absprache.

Auskunft: W. Wittwer, Chräuel 3770 Zweisimmen Telefon 030 2 20 40, abends.

Vereinigung zur Förderung der Handhygiene

«Jeder hat die Darmflora seiner Köchin im Magen»

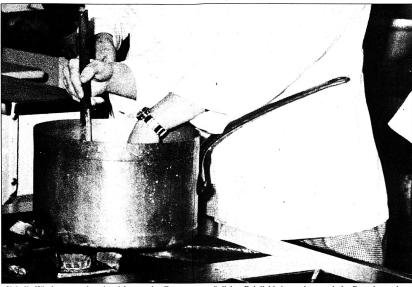
zu wünschen übrig. Vor allem, was die Hände betrifft. Eine Untersuchung in Deutschland, Frankreich, den Niederlanden und der Schweiz ergab, dass sich 27 Prozent der Benutzer beim Verlassen der Toilette ihre Hände nicht waschen.

REGULA STUCKI

Wer glaubt, die Europäische Vereinigung zur Förderung der Handhygiene EAPH mit Sitz in Brüssel sei überflüssig und annimmt, dass Händewaschen im zivili-sierten Europa selbstverständlich ist, sei eines Schlechteren belehrt. Beinahe jede dritte Person wäscht sich nach dem Gang zum WC ihre Hände nicht! Das hat eine Untersuchung der EAPH bei rund 7 700 Benutzern von öffentlichen Toiletten in Deutschland, Frankreich, den Niederlan-den und der Schweiz ergeben. 27 Prozent haben das Händewaschen überhaupt unterlassen, 34 Prozent «nur» das Abtrock-nen. Frauen schnitten besser ab als Männer, nahmen sich jedoch weniger Zeit zum Händewaschen. Während die

Vorteile des Stoffhandtuches

Das Stoffhandtuch nimmt Mikroben und Schmutz besser auf (das eigentli-che Frottieren) und absorbiert sie aus-serdem besser (das eigentliche Ab-trocknen). Stoffhandtücher garantietrocknen). Stoffhandfücher garantieren eine individuelle Hygiene durch Spender, die für jeden Benutzer ein neues Handtuchstück freigeben. Hinzu kommt der umweltschonende Vorteil, da diese Handfücher bis zu 100 mal wiederverwendbar sind und dadurch die Produktion von festen Abfallstoffen vermindern.



«Sich die Hände zu waschen, ist nicht nur eine Frage von persönlicher Reinlichkeit, sondern auch des Respekts anderen gegenüber.»

Waschdauer (durchschnittlich fünf bis waschaauer (durensennittten funf bis zwölf Sekunden) davon abhängt, ob Sei-fe benutzt wird oder nicht, hängt die Dauer des Händetrocknens vom ange-wandten System ab: acht Sekunden mit dem Stoffhandtuch, neun Sekunden mit Papier, achtzehn Sekunden mit Heissluft. Kurz und gut, die Handhygiene in Euro-politert mydingehm ibbig.

pa lässt zu wünschen übrig. Reinlichkeit ist weder angeboren noch instinktiv, sondern resultiert aus einem Lernprozess. Seit zwei Jahren bemüht sich die EAPH deshalb um die Erarbeitung von Informationsmaterial. Eine

Verhaltensänderung beim Einzelnen wird nur dann erhofft, wenn die Problematik immer wieder aufgezeigt wird. 1993 fand in Paris die 10. Jahreskonferenz der EAPH statt. Als Höhepunkt des Treffens galt der Vortrag von Professor Jacques Grosset, Chef der Abteilung für Bakteriologie und Virologie am Krankenhaus Pitié-Salétière in Paris. Hier eine kurze Zusammenfassung seines Referats: «Die Hand trägt ein beeindruckendes Mikrobenreservoir. Streptokokken, Pneumokokken, Staphylokokken... Nicht alle Bakterien übertragen unbe-

Krankheiten. Eine Hand stellt nicht automatisch eine Ge-Hand stellt nicht automatisch eine Ge-fahr dar. Sobald sich aber im Nasenra-chenraum beziehungsweise Verdauungs-kanal eine pathogene (krankheitseregen-de) Bakterie befindet, ist diese früher oder später auch auf der Hand zu finden. Denken wir daran, dass mit der Hand vor allem das Essen zubereitet wird. Beim Kneten des Brotes oder Abschmecken der Suppe verseucht sie nun das Essen mit dem allzu klassischen Pathogen. Die Folge ist eine ausgewachsene Lebens-mittelvergiftung mit Staphylokokken. Schuld ist meistens der Koch, der als ge-sunder Träger unwissentlich mit jedem neuen Gericht Bakterien weitergibt. Eine alte Volksweisheit heisst nicht umsonst: «Jeder hat die Darmflora seiner Köchin im Magen.» Sich die Hände zu waschen, ist nicht nur eine Frage von persönlicher Reinlichkeit, sondern auch des Respekts anderen gegenüber.» Die EAPH setzt sich aus grossen Dienst-

leistungsunternehmen, den Herstellern von Textilartikeln und aus Zuliefern aus der Sanitätsbranche zusammen. Sie wur-de 1984 gegründet und zählt 24 Mitglieder in Europa, denen sich auch solche aus Japan und Australien angeschlossen ha-ben. Ihre Aufgaben umfassen die Sensibilisierung der Öffentlichkeit für die Bedeutung einer guten Handhygiene.

Weitere Informationen: European Association for the Promotion of Handhygiene, 46, rue Lieutenant Liedel, B-1070 Brussel, Tel/Fax: 00322 521 20 99.

Das richtige Händewaschen

Professor Manfred Rotter, Direktor des Hygieneinstituts an der Univer-sität Wien, erklärt das richtige Händewaschen:

waschen:

- Hände bis zum Handgelenkansatz und auch zwischen den Fingern 30 Sekunden lang gut einseifen.

- In Richtung Fingerspitzen ab-spülen und abtropfen lassen und mit einem Einmalhandtuch abtrocknen. Wasserhahn mit Handtuch oder vor

dem Abtrocknen schon zudrehen.
Zum Abtrocknen werde ein System
benötigt, das für Sauberkeit und die einmalige Benutzung des Handtuches sorgt, sowie der Ansteckung vor-beugt. «Sind diese Bedingungen nicht erfüllt, hat das Waschen überhaupt keinen Sinn und die Hände befinden sich mikrobiologisch gesehen in einem schlimmeren Zustand als vor-

MIXED-PICKLES

Sieben Meter hohe Murmelbahn aus Glas

Am 11. Juni wird die Ausstellung «Phänomenales Glas» in der Glasi Hergiswil eröffnet. Rund 70 optische und akusti-sche Experimente beweisen, dass Glas mehr ist als nur Trinkbecher oder Scheibe. In enger Zusammenarbeit mit ande-ren Glasherstellern wie Schott, Häräus oder Trösch entstand auch ein Sonderteil über futuristische Anwendungen des Glases. Die auffälligsten Experimente werden im neuen Glasi-Park realisiert: Die sieben Meter hohe Glas-Murmelbahn, die von den Besuchern selber in Gang gesetzt werden darf. Die permanente Ausstellung in der Glasi Hergiswil, ein multimediales Illusionskabinett mit dem Titel «Vom Feuer geformt» haben innert Jahresfrist rund 100 000 Personen

Nachwiichswerbung mit «ässe, trinke, schlofe...»

Der Solothurnische Wirte- und Hotelier-Der Solothurnische Wirte- und Hotelierverein stossen mit ihren Bemühungen
um den beruflichen Nachwuchs gleich in
die Klassenzimmer vor. Sie haben
Schüler und Schülerinnen aufgerufen, in
Teamarbeit das Thema «Ässe, trinke,
schlofe... so sehen wir Schüler aus dem
Kanton Solothurn unser Gastgewerbe»
bildlich umzusetzen. Sei dies in Form
von Grafik, Film, Vortrag, Theater usw.
Die bis Ende September eingereichten
Arbeiten werden von einer Jury ausge-Arbeiten werden von einer Jury ausgewertet und prämiert. Ziel der Aktion ist es, den Schülern den Berufszweig näherzubringen und das Image des Solothurner Gastgewerbes zu heben. Denn im Gegensatz zu anderen Branchen bestehen

hier noch genügend Lehrstellen. Die Gesamtkosten der Aktion werden Die Gesamkosten der Aktion werden von den Berufssverbänden und allfälli-gen Sponsoren getragen. Auf deren Er-wähnung gegenüber Lehrern und Schülern wird dabei verzichtet. Projekt-leiter ist Louis Bischofberger vom Gasthof Kreuz in Egerkingen zusammen mit Heinz Halbeisen vom Restaurant Alpen-blick im Ramiswil. Im Organisations-kommitee sitzen zudem Emil Blümli vom «Krebs» in Grenchen, *Therese Schori* vom Gasthaus Sonne in Messen, *Rolf Blaser* vom «Sternen» in Matzendorf und *Daniel Hinzer* vom Restaurant zur Post in Riedholz.

Babyfreundliches Männer-WC in Bern

In der neuen WC-Anlage des Restaurants im Tierpark Dählhölzli in Bern ist nicht nur im Frauen-, sondern auch im Männer-WC ein Wickeltisch eingerichtet worden. Das städtische Hochbauamt zeigt sich fortschrittlich.

Wie Projektleiter Martin Burkhardt ge-genüber der Berner Zeitung BZ erklärte, entstand die Idee unter den Familienväter, die im Hochbauamt arbeiten. Ein Grundsatzentscheid sei mit der Einrichtung des Wickeltisches nicht gefällt wor-den. «Das Ganze ist lediglich ein Ver-such. Wird der Wickeltisch tatsächlich benutzt, werden wir möglicherweise auch in Zukunft Männer-WCs damit aus-

SCHLEMMERWOCHEN

25.03. - 17.06. 04.05. - 20.06. 10.06. - 03.07. 09.06. - 06.07. Champagner-Wochen Griechische Wochen Tartar-Variationen Thailändische Wochen 17.06. – 16.07. 01.06. – 17.07. 02.05. – 23.07. California dreams Steak and Salad Aus griechischen Tavernen Mittelmeerspezialitäten Mexikanische Wochen Mexikanische Spezilitäten 19.07. - 06.08. 03.06. - 27.08. 09.08. - 27.08 15.06. - 11.09. Buffet Italo-Far East

Hotel Euler, Basel Bahnhof Buffet, Basel Sonne, Schwarzenburg Panorama, Feusiberg Bären, Wohlen Aarauerhof, Aarau Gasthof zum Löwen, Obfelden Aarauerhof, Aarau Hotel Nova Park, Zürich Aarauerhof, Aarau International, Basel

REKLAME



Zum halben Preis!

Der billigste Bohnenkaffee der Schweiz!





200'000 Packungen Kaffee Royal Prestige Oro aromatischer Kaffee nach typisch

italienischer Art, ganze Bohnen

Probierpreis!



Die billigsten Kaffee-Filter der Schweiz!

200'000 Packungen **Royal Prestige Kaffeefilter**

ungebleicht, pro Packung 80 Filter

Probierpreis!

Grösse 102

statt -.95

Neu und Exklusiv bei DENNER!

Probierpreis!

Grösse 1 x 4

statt 1.20

Die billigsten Haselnuss-Neapolitaner der Schweiz!

Neu und Exklusiv bei DENNER!

250'000 Packungen

Haselnuss Neapolitaner

65 g

Probierpreis!

statt -.60

Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Gültig ab: 10.6.94 Fr-23/100694



Restaurants im Hotel

Hotelketten entdecken Starköche

Die luxuriösen Hotel-Restaurants in Europa erleben zur Zeit die grösste Renaissance seit der Belle Epoque vor dem Ersten Weltkrieg. Michelin-Sterne sind heute jedoch nicht nur eine Frage des Images, sondern vor allem ein Kostenfaktor: Die meisten Gourmetrestaurants in Grossstädten werden von internationalen Hotelketten kontrolliert.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Die internationale Hotelindustrie hat die während Jahrzehnten vernachlässigten Restaurants im Betrieb wiederentdeckt. Im Gegensatz zu den Anfängen der Haute Cuisine gilt das Gourmetlokal mit dem bekannten Starkoch heute als Imageträ-ger und Marketingsinstrument im hart umkämpften Hotelmarkt. Noch in den 70er Jahren fristete die Hotelküche in den grossen Häusern Europas ein eher tristes Dasein: In der britischen Metro-pole London wurden beispielsweise 1971 nicht weniger als 27 neue Hotels eröffnet. Lediglich zwei waren jedoch für ihre gute Küche bekannt. Rund 20 Jahre später haben die Luxushäuser rea-lisiert, dass sie die meisten gastronomischen Trends der letzten zwei Dekaden verschlafen haben. Während bis Ende des letzten Jahrzehnts höchst selten ein Gourmettempel in einem Hotelbetrieb gefunden werden konnte, präsentiert sich heute die Situation in der gehobenen Ho-tellerie der Grossstädte beinahe umge-

Sterne für Forte und Hyatt

Als Vorreiter der neuen Hotelküche-Welgelten die prestigeträchtigen Luxus-iuser von internationalen Hotelketten. So befinden sich zwei von drei Londoner 2-Stern-Michelin-Betrieben im Besitz der Hotel- und Cateringgruppe Forte; das dritte wird von der kleinen Exklusivkette Demeure Hotels betrieben. Von den elf 1-Stern-Restaurants werden nicht weniger als fünf von Hotelketten wie Meridien oder Four Seasons kontrolliert. Als einer der wenigen unabhängigen Spitzenre-staurants in der Hotellerie gilt das vom Schweizer Küchenchef Willi Elsener geführte Oriental im legendären Dorchester Das neue Gastronomiebewusstsein in der Beherbergungsindustrie ist nicht zuletzt die Folge des Wettbewerbs, der sich in den letzten drei Jahren rapide verschärft hat. Die Luxushotels entdeckten Foodnat. Die Luxusnoteis entdeckten Food-konzepte als sogenannte USPs (Unique selling proposition/Verkaufsargument) in einer Zeit, in der sich die Yuppielokale bebnso rapide verminderten wie sie sich einige Jahre früher vermehrten. Gar manch ein kreativer Jungstar konnte bald einmal froh sein, in der einstmals verhassten Hotellerie unterzukommen

Gewinn für das Hotel

Als Gewinner dieser für manche nicht ganz freiwilligen Rochade können sowohl Hoteliers als auch Köche bezeich-

net werden: Während einerseits die Gä-ste nicht einfach ins Hyatt, sondern zu ard Gaume dinieren gehen, profitiert der Küchenchef anderseits vom internationalen Marketing der Kette und kann somit seinen Bekanntheitsgrad noch ausbauen. Mit einem bekannten Namen lässt sich ein Haus besser vernarkten, nicht zuletzt deshalb, weil die lokale Bevölkerung endlich als zueärslich lokale Bevölkerung endlich als zusätzli-che Zielgruppe erfasst werden kann. Für die Hotels bedeutet die Akquisition eines Starkochs vor allem Prestige, das sich mittel- oder langfristig auszahlen soll. Längst gilt der Speisesaal nicht mehr nur als Verpflegungsstätte der gutsituierten

Kundschaft, sondern als Aushängeschild des Hauses und als Profitcenter. In der Londoner Hotellerie bieten nicht weni Londoner Hotelierie bieten nicht Weni-ger als 80 Prozent der Spitzenhotels heu-te öffentliche Restaurants an, mit so be-kannten Namen wie Jean-Christophe Novelli, Marco Pierre White oder Michel Lorain, ein 3-Stern-Koch, der von Meri-dien als Berater angeheuert wurde. Ähn-lish wis in der Zeit zo dem Ersten Walt lich wie in der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg reisen die Starchefs heute wieder von einem Tophotel zum nächsten, aller-dings nicht mehr allein aus Prestigegründen: Vom Human Resources-Manager eines Konzerns angeheuert werden die Meister mit sechsstelligen Jahresgehäl tern - in US-Dollar - entlöhnt. Leisten können sich die Stars lediglich die mul-tinationalen Hotelketten oder gutbetuchte Häuser wie das Dorchester

Starkoch als Hotelchef

Die Wiedergeburt des Hotelrestaurants und das Ende des Schattendaseins des F&B-Bereichs ist nicht nur ein Londone Phänomen: Der bekannte Franzose Alain Ducasse kocht im Hotel de Paris in Monte Carlo, Jean-Louis Palladin steht im Washingtoner Watergate am Herd und der Starkoch Joel Robuchon hat sein eigenes Restaurant verlassen, um im Pari genes Restaudit Verlasselt, um im Fail-ser «Le Parc Victor Hugo», einem Hotel der Demeure-Gruppe, seine Kreationen vorzuführen. In der Schweiz scheinen die wenigen Toprestaurants in der Hotellerie eher Zufallstreffer zu sein. Das Genfer «Noga Hilton» gehört seit Jahren in die gastronomische Spitzengruppe und das Swissôtel International in Zürich kann als vorbildlicher Einzelfall betrachtet werden – das Haus profiliert sich mit grossem Erfolg über die Küche. Das Basler «Quatre Saison» im Hotel Europe kann ebensowenig als repräsentativ be-trachtet werden wie die Spitzenleistun-gen einer *Irma Dütsch* in Saas Fee oder eines *Roland Pierroz* im «Rosalp» in Verbier. Das Marktpotential der Spitzengastronomie in der Hotellerie hat das ka-lifornische Unternehmen Kimco Hote & Restaurant gewittert. Der Besitzer Bill Kimpton vereinbart mit Spitzenhotels ei-nen Managementvertrag, mietet sich in einem Luxushotel mit einem individuellen Konzept ein und überlässt dem Haus einen Anteil des Umsatzes sowie eine Gewinnbeteiligung. Innert kurzer Zeit ist es Kimpton gelungen, 17 Hotels der oberen Preisklassen ein Gastronomiekon-zept zu verkaufen.



Brechen bald wieder die Zeiten an, wo opulente Gerichte von noch berühmteren Küchenchefs in Spitzenhotels angeboten werden? Karkatur: Roland Searle

Swissôtel Zürich

Neues Szenario

Dass ein Hotelrestaurant kostendeckend wenn nicht sogar profitabel sein kann, will Hans Peter Dürr, seit 1992 Direktor des Swissôtel Zürich, mit einem neuen Konzept beweisen.

Als Produkt war das «Marmite» weder zeitgemäss noch wirtschaftlich, teilte so das Schicksal vieler Hotelrestaurants mit tief roten Zahlen. «Vielerorts werden bei der Erfolgsrechnung nur die direkten Ko-sten über den gesamten F&B-Bereich hinweg berücksichtigt, was den soge-nannten Departement-Profit ergibt», nannten Departement-Profit ergibbo, sagt Hans Peter Dürr, Swissötel-Direk-tor und langjähriger Mövenpick-Mann. «Würde man aber auch die Werbe-und Administrationskosten, die Ausgaben für den technischen Unterhalt sowie Ka-pitalverzinsung und Abschreibungen mit einbeziehen, sähe es bei den meisten ziomlich est under

Im Swissôtel werden seit Dürrs Amtsan-tritt auch diese Kosten errechnet und mit-tels eines Schlüssels auf die einzelnen F&B-Profit-Centers verteilt.

Lokale Gäste im Visier

Zur Hauptsache orientiert man sich beim ebenerdig gelegenen Marmite an einhei-mischen Gästen, möchte aber auch die Hotelgäste über das dort servierte Frühstück hinaus vermehrt im Haus behalten; beide Gruppen fehlen am Abend weitge-hend. «Für das Hotel ist die Restauration ein wichtiger Imageträger», erklärt Dürr. Das neue Konzept wurde im Teamwork von jenen Mitarbeitern ausgearbeitet, die mit dem Gast zu tun haben. Motiviert legten sie diverse Ideen vor, entschieden mit grosser Mehrheit, sich auf die kuli-narische Vielfalt der Schweizer Küche zu konzentrieren. Nach dem Motto «Back to the roots» stehen traditionelle, neu entdeckte und zeitgemässe Speisen im Vordergrund. Das neue Restaurant, das deutlich grösser sein wird, soll frisch, frech und lebensfroh daherkommen. Deshalb war der Innenarchitekt von Anfang an mit von der Partie. Aufgeteilt wird das ehemalige Restau

rant das jetzt «Szenario, Culinarium Helveticum» heisst, ins deutschschweizeri-sche «Dialog», ins Tessiner «Capriole» und ins welsche «Imagine». Jeder Teil hat seine eigene, typische Speisekarte und ist optisch abgetrennt, durch Farben, Dekor, Bodenbeschaffenheit und Mobiliar. Im Zentrum befindet sich das Intro für Leute, die schnell etwas essen oder trinken möchten.

US

So vertreibt man Gäste aus der Hotellerie

In sonniger Nachmittag lädt zum Verweilen unter freiem Himmel Jein. Erwartunsgvoll steuern wir eine kleine Stadtbeiz - mit Garten! - an. «Der Garten ist doch offen?» fragen wir, nachdem wir Tische und Stühle bereits nachdem wir Tische und Stühle bereits draussen stehen sehen. «Nein», so die muffige Antwort des Kellners, so muffig, wie die Luft in der Beiz. Und ich denke: Warum bringen es Lüftungs- und Klima-anlagen im Jahre 1994 eigentlich nicht fertig, diese Beizenmuffeligkeit wegzu-blasen?

Ein anderes Mal, an einem grausigen Regentag, stehe ich mit Koffer, Akten-mappe und Konferenzunterlagen am Empfang eines «Leading Hotel of the World». Mein Auto hatte ich am Vortag auf dem hoteleigenen Parkplatz abgeauf dem noteleigenen Farkpiatz abge-stellt, der Schlüssel wurde an der Re-zeption aufbewahrt. Nun bitte ich mein freundliches Gegenüber, ob er wohl mein Gepäck ins Auto bringen würde, während ich die Rechnung begleichen wollte. Doch das ist zuwiel. Der freund-liche Hert dur Lendenrache wächtig. liche Herr, der Landessprache mächtig, drückt mir meinen Autoschlüssel in die Hand und sagt: «Ihr Wagen steht hier um die Ecke, bitte sehr, Madame!»

Achtung, Gast im Anmarsch!

Einzelbeispiele, Zufälle? Keineswegs. Als eher zu den Vielreisenden gehörend muss ich heute feststellen, dass diese beiden Beispiele einen traurigen Dauerzustand widerspiegeln: Achtung, Gast im Anmarsch, es droht Arbeit! Und ob das nur mir als Frau derart auffällt, möchte ich eher bezweifeln, wenn ich die diversen Tragik-Komik-Nummern meiner Kollegen anhöre. Doch wen wundert es, wenn man sich eine neue Untersuchung über das Image des Gastes aus Sicht von Hoteliers und Gastwirten, also professionellen Gast-

gebern, vor Augen führt. * Auch die Frau, die allein in einem Re-staurant oder Hotel als Gast ist, bleibt dort nicht unerwähnt. Dieser alleinreisenden Frau wird allen Ernstes von beinahe einem Fünftel aller befragten Gastgebern attestiert, sie suche Kontakt und Gesellschaft, möchte umsorgt und und Geschischaft, moch dimos gi und verwöhnt werden und sei zugleich schüchtern, verunsichert, kontaktscheu und nervös. Da muss ich mich fragen, ob diese Gastgeber jahrzehntelang im Glashaus gesessen haben. Was sonst möchte der Gast, egal ob männlich oder weiblich, als umsorgt und verwöhnt zu werden? Und wieviele schüchterne, ver-unsicherte, kontaktscheue und nervöse Männer kennen Sie, lieber Leser, liebe

Einfach nur wohlfühlen

Auf Wasserhähne und Wandtapeten, Ho-Auf masser und Hallenbäder, franzö-sisch-klingende Speisekarten und feu-rig-flambierte Desserts wird erste Priorijät gesetzt. Doch den Gast mit seinen Bedürfnissen kennen- und achten zu ler-nen, das scheint wohl zu kompliziert zu sein. Dass sich der Gast unter einem sein. Dass sich der Gast unter einem fremden Dach einfach nur wohlfühlen (eine zwangsläufige Konsequenz aus umsorgt sein und verwöhnt werden!) will, denn er ist eben nicht zu Hause in seinen vier Wänden, das wird ge-schlechterspezifisch dem Klischee Frau Little der Greiche der Schlechterschaft. zugeordnet. Übrigens, Umsorgung und Verwöhnung sind Sterne-unabhängig, wenig kostenintensiv, erfordert aber Eigeninitiative und Phantasie! Ich kann mich oft des Eindrucks nicht erwehren, dass die menschliche Seite der Gastge-berrolle bei vielen Häusern bereits beim Rohbau mit einbetoniert wurde.

Bleibt doch die uwermeidliche Frage, warum Hotellerie ınd Gastronomie ihre Investitionen voi A wie Architektur bis Z wie Zementsack – nach dem Mot-to «höher, neuer, ausgefallener» – auf das Gehäude lenker, anstatt das Grunddas Gebaute leinen (anstall das Grand-bedürfnis des Gases zu befriedigen. Dass sich dieser al: Gast und nicht als dekoratives oder lästiges Element fühlt,

des nur Arbeit macht.
Sich als Gast zu fühlen, wird Mann wie
Frau heute nicht leicht gemacht. Und
das hat seinen Grund. Echte Gastgeberdas hat seinen Grund. Echte Gastgeber-qualität ist die, die der Gast auch spürt, und nicht die, die Achitekt, Bauherr und Managementgesellschaften mit bomba-stischen Planungen und tollen Betriebs-handbüchern mit Grafik und Text wohl-blieber werden. klingend am grünen Tisch zu gestalten

Die geschäftsreisende Frau

Nehmen wir das schöne Beispiel der ge-schäftsreisenden Frau, zu deren Spezies ich selbst ab und zu auch gehöre. Einer ich selbst ab und zu duch gehöre. Einer Untersuchung des deutschen Geschäfts-reisemarktes zufolge sind immerhin 30 Prozent der Geschäftsreisenden weib-lich, 30 bis 49 Jahre alt, verfügen über eine gehohene Ausbildung und üben ei-nen leitenden oder qualifizierten Beruf aus, sprechen mehrere Fremdsprachen, wird weriebt und Auslifiziehenweit (in: aus, sprechen mehrere Fremdsprachen, sind service- und qualitätsbewusst (im Sinne von «value for money»). Zu den wichtigsten Reisezielen dieser Ge-schäftsreisenden gehört auch die Schweiz. Was sind nun die Hauptkriteri-en für die Auswahl des Hotels, in dem die geschäftsreisende Fruu übernach-tet? Betrachtet man die oben erwähnte Untersuchung, wie der Gastgeber die Frau sieht, so mächte dieses zu umsor-gende, kontaktsuchende, schüchterne Wesen

- Kontakte und Gesellschaft finden
- Selbstsicherheit und Arroganz zur Schau stellen
- mit seiner Rolle als Freiwild für männliche Gäste agieren
- ein «gesundes» (was immer das heis
- sen mag) Speisenangebot vorfindet männliches Personal um sich haben
- mit dem es flirten kann Doch in Tat und Wahrheit bevorzugt dieses Wesen individuelle Hotels der
- oberen und mittleren Kategorie und wählt das Haus nach den Kriterien
- Zimmerpreis rasche Absertigung bei An- und Abreise
- reise zentrale Lage
- Zimmergrösse und -ausstattung (brauchbarer Schreibtisch!)

(machiner schreinisch)

Nutzung von Fax, Fotokopierer und
PC ziemlich unspektakulär aus.
Wen wundert es, dass angesichts derarmen windert es, auss angeseins derär-tiger Diskrepanz zwischen dem Blick-winkel des Gastgebers und den Erwar-tungen der geschäftsreisenden Frau bei immerhin knapp 10 Prozent der Ein-druck entsteht, die Frau als Gast sei selbstsicher und arrogant, unzufrieden und frustriert.

and plastrick Dass diese Diskrepanz sich überhaupt so entwickeln kann, dafür habe ich nur eine Erklärung. Der Schweizer Hotellerie geht es noch immer viel zu gut, der Leidensdruck ist noch nicht hoch genug. Wer dennoch das Gefühl hat, er leide hereits ietzt zu viel, den lade ich gerne ein zu einem Planspiel über das gästeorien-zu einem Planspiel über das gästeorien-tierte Hotel von heute. **Eva Goll, Partnerin und**

Bereichsleiterin Marketing bei Curator & Horwath AG Zürich

*Siehe Katag-Studie, hotel + touristik revue Nummer 15 vom 14. April 1994

Bahnhofbuffet Basel SBB

Buffet-Snack mit Pizzas

Im Rahmen der Gesamterneuerung des Bahnhofbuffets Basel SBB stellten Buf-fetwirt *Hans Berchtold* und Architekt *Ni*colas Goetz den umgestalteten Buffet-Snack bei der Schalterhalle vor: Der früher düstere, wenig einladende Snack wurde neu mit dem dahinter liegenden Pilatussaal zu einem Selbstbedienungs-restaurant umgewandelt. Kostenpunkt: rund eine Million Franken. Der frühere Schnellimbiss wurde durch eine neue Theke mit einer Produktionsstätte er-setzt. Als

Spezialität werden dank einem Lincoln-Spezialität werden dank einem Lincoln-Heissluftofen schnell zubereitete ameri-kansiche Pizzas angeboten, die am Ver-kaufsstand vor dem Restaurant per Stück – beispielsweise für Fr. 5.50 (Pizza Margherita) – verkauft werden. Eine ganze Pizza Paysanne (Tomaten, Zwie-

beln, Speck, Käse) kostet 13 Franken. Die Snack-Mitarbeiter verfügen auch über eine Pasta-Station, mit der sie Teigwaren im heissen Wasser rasch und frisch zubereiten können. Über ein Mi-krofon werden die Gäste, die im sanft sanierten Pilatussaal auf eleganten Bistro-Stühlen sitzen, aufgerufen, wenn ihr Me-

nu fertig ist.

Das Snack-Buffet ist ein weiterer Mei-Das Snack-Burtet ist ein weiterer Mei-lenstein in der Erneuerung des Bahnhof-buffets Basel nach dem neuen japani-schen Restaurant Sakura (1991), der de Café-Bar Central in der ehemaligen Wechselstube (1992) und den neuen Konferenzräumen im I. Stock (1993), Dieses Jahr werden das Erstklass-Buffet und die Vilkonstoffentelturgenen. und die Kücheninfrastruktur erneuert sowie 1995 die Brasserie als letzte Etappe saniert. Alles in allem kostet die Gesamtrenovation des Buffets rund Zehn Millionen Franken, wovon die SBB rund 2,7 Millionen übernehmen.

Fortschrittliches Entlöhnungssystem

Die Restaurationsbetriebe der Flughafen-Restaurants, Binario Uno, Statiönli und Brasserie im Terminal B sowie der Asia Coffee Shop im Terminal A haben ein neues Entlöhnungssystem erarbeitet. Davon profitieren nicht nur die Servicefachangestellten. sondern auch die jeweiligen Küchenbrigaden. Das neue Entlöhnungssystem könnte von anderen Betrieben problemlos übernommen werden.

RENATE BERGER

Mit dem Ziel, die Zusammenarbeit im Betrieb weiter zu fördern, fliesst neu auch der Küche der Flughafen-Restaurants Zürich ein bestimmter Leistungsanteil zu. Alle Servicefachangestellten erhielten Ende Januar einen neuen Arbeitsvertrag, der seit April in Kraft ist. Das seit 1990 praktizierte Entlöhnungs-system, bestehend aus Garantielohn und System, destenend aus Garantielonn und Qualifikationslohn mit persönlicher Umsatzprämie, stellte die einzelnen Personen zu stark in den Mittelpunkt. Zupsätzlich profitierte dieses «Einzelkämpfertum» von der Mithilfe der Kadermitstellicher und Geliche ein der Mithilfe der Kadermitstellicher und Geliche ein der Geliche arbeiter, vom Checkout-Kassensystem und von der leistungsfähigen Küche. Deshalb wurde eine Arbeitsgruppe be-auftragt, die ungleiche Leistungsent-schädigung auszugleichen.

Entlöhnungssysteme L-GAV

Grundsätzlich sind im Gesamtarbeits-vertrag vier Systeme zugelassen, die der Baustein-Entlöhnung wenig Spielraum

- einräumen:
 Fixlohn: Dieses System wird heute von vielen gastgewerblichen Betrieben praktiziert. Die Angestellten wissen, was sie am Ende des Monats erhalten, die Ko-sten sind füx kalkulierbar. Bei starken Umsatzschwankungen fehlt es jedoch an Motivation und Minimalismus kann die Felter sein.
- Umsatzlohn: Das herkömmliche Umsatzentlöhnungssystem

Grundlohn von 660 Franken und einer persönlichen Umsatzprämie von 11,5 Prozent (beziehungsweise 13,04 Prozent ohne Einsatz einer Serviceleitung) hat sich über viele Jahre hinweg bewährt. Heute jedoch neigt man eher zu einem garantierten Grundlohn von 70 bis 80 Prozent. Unter diesem Entlöhnungssy-stem nimmt das Umsatzdenken der Mitarbeiter oft ein wesentlich stärkeres Gewicht ein als das Qualitätsbewusstsein.

- · Garantielohn mit Tronc: Das Troncsystem bringt die gleichen Nachteile wie die Fixentlöhnung, ist doch die Beein-flussung des Umsatzes durch die einzelnen Mitarbeiter sehr gross. Minimalisten profitieren aber auf Kosten der guten Mitarbeiter.
- Garantie-Grundlohn mit persönlicher Umsatzprämie: Diese Entlöhnungsvari-ante wurde bei den Flughafen-Restau-rants Zürich 1990 eingeführt. Der garantierte Grundlohn von 3000 Franken und der Qualifikationslohn von 100 oder 200 Franken bildeten den Grundbasislohn. Dazu kam die persönliche Beteiligung pro Tausenderblock ab 22 000 Franken Umsatz. Nach oben war die Umsatzlimi-
- neue Service-Entlöhnungssy bas neue Service-Entonnungssystem mit dem «Leistungs-Splitting»: Die Idee «Leistungs-Splitting» beruht auf der Erkenntnis, dass bei einem starken Umsatzvolumen Kader, Checkout-Kas sensystem und Küchenbrigaden (ir sensystem und Kuchenbrigaden (im Grunde genommen alle Bereiche) mit ihrem Einsatz wesentlich zur gesamten Leistung beitragen. Das erhöhte Umsatz-volumen, das über der zu erwartenden Leistungsgrenze liegt, soll gesplittet werden, da es eine Gemeinschaftslei-stung darstellt.

Individualität und Qualität

Das Modell «Leistungs-Splitting» sieht zahlenmässig folgendermassen aus: Der Grundlohn garantiert 3 000 Franken und ist auf dem Basisumsatz von 25 000 Franken aufgebaut. Im Basisumsatz sind Anteile wie der Zwölftel des dreizehnten Monatslohns, soziale Abgaben und Un-terstützung aus den Bereichen Kader und bereits berücksichtigt. Zum Grundlohn hinzu kommen zusätzliche

Leistungen von 100 bis 300 Franken. Diese sind abhängig von der Qualifikationen des Mitarbeiters. Ab einem Umsatz von 25 001 Franken wird pro Taugardenbele eine Beine von 110 Franken Jeder einzelne Mitarbeiter trägt Verant-wortung an der Höhe des gesamten Team-Umsatzes.

Eine fortschrittliche Lösung

Mit der neuen Regelung in den Flughafen-Restaurants wurde offensichtlich die beste Lösung getroffen: 41 von 42 Angestellten begrüssten das neue System gestellten begrüssten das neue System und sind vom angepassten Arbeitsvertrag überzeugt. Sylvia Hoheneder, Servicefachangestellte im neuen Asia Coffee Shop: «Das neue Entlöhnungssystem ist durchwegs positiv. Der Grundlohn fällt erstens wesentlich höher aus als an meiner früheren Stelle und ist auch gerechter, weil alle individuell entlöhnt werden, har danned des enner Team von einem Arbeit des enner früheren Stelle und sie den der enner den des enner aber dennoch das ganze Team von einem guten Umsatz profitiert.»

Das neue Entlöhnungssystem könnte von anderen Betrieben problemlos über-nommen werden. Die Prämien lassen sich aufgrund von Erfahrungswerten obwohl das neue System vorerst kom-pliziert erscheint, ist die Abrechnungsar-beit einfach und auchmit EDV-Applikationen problemlos anwendbar

senderblock eine Prämie von 110 Franken ausbezahlt. Das Prinzip des Lei-stungs-Splittings fängt bei einem Um-satz von 40 000 Franken an, den Servisatz von 40 000 Franken an, den Servi-cefachangestellte im Durchschnitt er-bringen. Vom Tausenderblock ab 40 001 Franken gehen nun an Servicefachange-stellte 40 Franken. Die Küchenbrigade erhält ebenfalls 40 Franken, wobei der Umsatzanteil auf alle Köche und auf die geleisteten Arbeitstage aufgeteilt wird. Da die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter her Arbeitspräfers einbeteinwas bes ihre Arbeitseinsätze mitbestimmen kön-nen, steht es ihnen frei, zwischen einem hektischen und somit umsatzstarken oder einem zurückhaltenden Arbeitstag zu wählen. Entscheidet sich jemand für eine strenge Schicht, winken sowohl in der Küche als auch im Service ein Bonus. Dank dem neuen System sind Serviceangestellte zu einem qualifizierten, aber nicht forcierten Verkauf motiviert



Jeder Veranstalter ist verantwortlich, dass Urheberrechtsentschädigungen be-

104 Millionen für die Musik

Veranstalter von Tanz- und Unterhaltungsanlässen sind ver-Urheberrechtsgebühren für jeden gespielten Musiktitel zu bezahlen. Die Abgaben des Gastgewerbes an die SUISA betrugen im Vorjahr 4,8 Millionen Franken.

Wer urheberrechtlich geschützte Musik ausserhalb seiner Privatsphäre verwen-det, muss die Rechte am sogenannten «Weltrepertoire der nichttheatralischen Musiko bei der Schweizerischen Gesell-schaft für die Rechte der Urheber musi-kalischer Werke (SUISA) erwerben. *Bri*gitte Bänziger, Beauftragte für Öffent-lichkeitsarbeit der SUISA: «Jeder Veranstalter ist zuständig dafür, dass Urheberrechtsentschädigungen bezahlt werden.» So bestehen 3 500 Jahresverträge mit Gastgewerbebetrieben der Schweiz, was den administrativen Aufwand für beide Seiten niedrig hält. Verträge können aber auch für einzelne

Veranstaltungen abgeschlossen werden. Die Höhe der Abgabe wird dabei von der Anzahl Musiktage bestimmt, ob die Mu-sik live oder ab Tonträger gespielt wird, ob ein Video zum Einsatz kommt usw. Ein Betrieb mit weniger als 30 Musikta-gen pro Jahr zum Beispiel bezahlt 21 Franken pro Tag. Unterlässt es ein Ver-anstalter, die SUISA von seinem Anlass zu informieren, gelangt die Gesellschaft Informationsquellen sind vorhanden von ihrer Seite an ihn, verlangt ein Programm der gespielten Musik und erstellt eine Abrechnung. Wenn die Angaben auch nach einer schriftlichen Mahnung nicht eingereicht werden, darf sie diese von sich aus schätzen und gestützt darauf ihre Entschädigungen berechnen. Die SUISA ist die nicht gewinnorientier-

te Genossenschaft von Komponisten. Textautoren und Musikverlegern und nimmt deren Urheberrechte in der Schweiz und in Liechtenstein wahr. Darüber hinaus fördert sie durch die Stiftung uber hinaus fordert sie durch die Stiftung für Musik das schweizerische Musik-schaffen und setzt sich für seine Popularisierung im In- und Ausland ein. Ihre Tarife umfassen sowohl die Musik-nutzung durch Grosskunden wie die SRG (mit 22,8 Millionen Franken) und die Tonträgerindustrie (mit 10,2 Millio-nen Franken) als auch durch sehr kleine Kunden wie beispielsweise die Zirkusse mit 75 000 Franken im Jahre 1993

«Wenn in einem Gastgewerbe-Betrieb Radio oder Fernsehgerät laufen, ist das Radio oder Fernsehgerät laufen, ist das auch entschädigungspflichtig. Je nach Grösse des Lokales wird die Gebühr von der PTT erhoben oder über uns ab-gerechneb, erklärt Brigitte Bänziger. Die SUISA hat im Geschäftsjahr 1993 insgesamt 104,3 Millionen Franken eingenommen; davon werden 81,2 Millionen weiterverteilt – an die Urheber und Verleger der Musik. Die Einnahmen aus dem Gastgewerbe der Schweiz und des Fürstentum Liechtensteins betrugen 4.8 Millionen Franken (1992: 4.5 Mio). Hintonen Franken (1992: 4,3 Mio). Die Urheberrechtsgebühren aus dem Bereich Hotel-Video beliefen sich auf Fr. 32 929.35 (1992: Fr. 33 494.25). RS



Nicht nur die fleissigen Service-Heinzelmännchen erhalten Trinkgelder, auch die Küchenbrigade sieht jetzt Bares. Foto: Alexander P. Künzle

LES(E)BAR

Die elsässische Küche

Sind es eher die stimmungsvollen Bilder. die den Betrachter bestechen? Sind es die Geschichten über die Geschichte des Elsass, die entführen in eine besondere Landschaft? Sind es die kulinarischen Entdeckungen aus alten handgeschriebe-nen Rezeptbücher? Der Betrachter kann sich ebensowenig entscheiden wie der Titel des Buches. «Die Küche des Elsass – Land und Menschen». Mal überwiegen die eindrücklichen Fotos der Menschen und des Landes, mal machen die mund-wässernden Rezepte und Geschichten über Weine und Wässerchen, Biere oder Baecheofe, Flammekuchen oder Fasan Baeeneole, Flaminekteinen oder Fassan Lust auf das Land und seine Köstlichkei-ten. *Irene de Font-Verger*; gebürtige Strassburgerin, erzählt ganz persönlich über ihre Erfahrungen und Erlebnisse

mit der Küche des Elsass. Christophe Meyer, waschechter Elsässer und Foto-graf mit Leib und Seele, hat zu den Texten Bilder gestellt, die für sich selber sprechen. Und selbst für den erfahrenen Küchenmeister dürften das Buch noch so manche Informationen über elsässische spezialitäten und privat erprobte Varia-tionen dazu enthalten. Als Vorge-schmack auf eine Elsass-Reise ohnehin der richtige «Augen-Aperitif» (nicht nur wegen der zahlreichen kulinarischen Adressen, die nur leider mit Erscheinen dieses Buches keine Geheimtips mehr

Irene de Font-Verger: Die Küche des Elsass – Land und Menschen. Fotograffert von Christo-phe Meyer. Grossformatiger-Geschenkband. Fr. 87.50, Verlag Walter Hädecke, ISBN 3-775-9245-6.

Suppen - nach Jahreszeiten

Die bekannte Schweizer Köchin Josa Nussbaumer ist immer eine Garantin für leicht nachvollziehbare und sehr gute Rezepte. Das gilt auch für ihr neues Werk «Suppen – frisch zubereitet, den Jahreszeiten angepasst». Das Suppenkochbuch wartet zwar mit keinen riesigen Überrawartet zwar mit keinen niesigei Oberra-schungen auf, bietet dafür jedermann/frau die Basis für eine tolle «Suppen-Küche», inklusive Ideen für mögliche Einlagen. Von der Brennes-seleremesuppe bis hin zur klassischen Basler Mehlsuppe wird man fündig, ein kleines Gemüse-ABC fehlt ebenfalls

Josy Nussbaumer: Suppen – frisch zubereitet, den Jahreszeiten angepasst. 24 Franken, Midena Verlag, Küttigen/Aarau, ISBN 3-310-0150-4.



Der Wahrheit zweites Gesicht

Nach Travac in der letzten htr soll betreffend Reisen zur Fussballweltmeisterschaft und Tickets nun auch von den beiden anderen Authorized World Cup Tour Operators in der Schweiz die Rede sein. Bei Hotelplan, wo nach Tradition konservativer und nach eigenen Angaben realistischer kalkuliert wird, ist fast Euphorie zu spüren über dieses Zusatzgeschäft, wurden doch die Erwartungen deutlich übertroffen. Über 2000 haben gebucht, davon 90 Prozent Pauschalarrangementst Rund 1500 konzentrieren sich auf die Gruppenspiele der Schweizer, etwa 300 sehen sich noch den betreffenden Halbfinal (mit oder ohne Schweizer) an. «Wir sitzen auf keinem einzigen Ticket, das nicht bezahlt ist!», sagt Ernesto Niederberger. Man mitzte gewisse «Heimvorteile» – «Brückenbauer», Peter Spring, Filialen, Betreuung der Agenten – weidlich aus, erregte mit einem überdimensionierten «WM-Magazin» und durch Sponsoring von Radio DRS Aufsehen und konnte die Trainer Daniel Jeandupeux, Christian Gross und Olmar Hitzfeld als Begleiter angeln! Sogar die Fussballerfrauen und-freundinnen reisen mit Hotelplan. Dass der Fussballverband als Konkurrent – wenn auch ohne jegliches Reise-Know-how – auftreten würde, wusste man zum vornherein und zertrennte getrost die Dreierpäckli der Schweizerspiele.

wusste man zum vornherein und zertrennte getrost die Dreierpäckli der
Schweizerspiele.
Auch bei Kuoni sei man nicht auf den
Tickets sitzengeblieben; es laufe sehr
gut, ist zu vernehmen. Nachdem die
Sportabteilung ebenfalls bereits Ende
Dezember mit einem Prospekt an die
Öffentlichkeit gelangt war, geriet
man, "als der Fussballverband mitmischte, etwas in Zugszwang. Fazit:
die Sportabteilung verkaufte Tickets
auch für Einzelspiele, die USAAbteilung lieferte auf Wunsch Landarrangements nach den Vorstellungen
der Kunden.

US

SF DRS/ Imagedimension «Freizeit»

Marlboro-Country als Bügel-Background

Analog zur Moskau-Peking-Sendung hat das SF DRS mit Swissair, Amex und Delta einen Sponsoring-Vertrag für «SF Spezial – Trans Amerika» geschlossen. Die Image-Dimensionen Freizeit, Ferien und Abenteuer sind angezielt. Gleichzeitig behauptet eine Freizeit-Studie*, dass sich nur noch 36 Prozent der Zuschauer auf das TV-Programm konzentrieren: Jeder achte schläft ein, jede elfte bügelt...

ALEXANDER P. KÜNZLE, SYBILL EHMANN

Sponsoring-Schwerpunkte des SF DRS sind neben Sportsendungen die «Meteo» und die Zeit um die Tagesschau sowie Informations- und Kultursendungen. Neu reiht sich auch «SF Spezial» bei den gesponsorten Beiträgen ein. Mit der Sendung «Trans-Amerika», dem Rezept der letztjährigen Moskau-Peking-Reisen nachempfunden, soll «ein Umfeld mit vielen positiven Möglichkeiten für einen Image-Transferv geschaffen werden, wie SF DRS meint. Besonders die Image-Dimensionen Freizeit, Freiheit, Ferien und Abenteuer liessen sich ideal auf die Sponsoren und deren Bedarf übertragen. Dimensionen, die die Reiseindustrie stark interessieren dürften, besonders nachdem die kurzfristigen Versuche mit TV-Spots diesen Frühling wenig Erfolg brachten.

American Express, Swissair und Delta werden für ihre Mithilfe jeweils vor und nach jeder Sendung in Form von Vorund Nachspann genannt. Auch bei der Sendekette 3sat, die «Trans-Amerika» ebenfalls überträgt. Die drei Sponsore unterstützen die TV-Produktion auch mit Sachmitteln und Flugtransport. Thematisch geht es um Live-Momentaufnahmen, die die Amerikaner von ihrer unbe-



Vom 4. bis zum 15. Juli zeigt SF DRS mit 3Sat eine gesponsorte Fernsehreise durch die USA. Vom «Amischen» Phil Neuenschwander bis zum Navajo John Jazy gibts serienweise Live-Porträts, Landschaftsspektakel und Highway-Romantik zum Anfassen.

kannten Seite her aufzeigen sollen. Ist das der Stoff, der die Leute wieder dazu bringt, den Fernseher nicht nur einzuschalten, sondern auch hinzusehen? Das Hamburger B. A.T.-Freizeit-Forschungsinstitut hat kürzlich eine 4-Jahres-Studie über das TV-Verhalten der Deutschen publiziert, deren Gepflogenheiten sich wohl nur unwesentlich von jenen der Schweizer unterscheidet. Demnach konzentrierten sich 1991 noch 44 Prozent der Zuschauer voll aufs Programm. Heute sind es noch 36 Prozent. Fernsehen werde so immer mehr zum Beiprogramm der familiären Geräuschkulisse und zum Bügel-Background. Jeder ach-

te Mann macht beim TV sogar sein Schläfchen.

«Abschaltquote»

Treues TV-Stammpublikum, so das Hamburger Institut, sind die (über) 50-jährigen mit 43 Prozent Konzentrationsanteil. Jüngere dagegen, vor allem zwischen 14- und 19 Jahren, schauen nur zu 25 Prozent hin und tun alles mögliche, während das TV-Programm weiterläuft. Am treuesten sind die Singles und die Rentner.

Soweit zum Wert von Programmsendungen für das Sponsoring. Was die Werbeblöcke betrifft, sei ihr Wert ohnehin im-

mer mehr einer Geräuschkulisse gleichzusetzen. Dass die Leute die Werbeblöcke andersweitig benutzen, ist ja nicht neu. Das Fernsehen pur scheint passé zu sein. Immer mehr werde TV zur Nebensache, man isst (25% Nennung), unterhält sich (24%), liest (18%), telefoniert (14%), schläft (11%), strickt (9%) oder spielt (9%), während die Flimmerkiste läuft. Befragt wurden insgesamt 2000 Westdeutsche ab 14 Jahren, jeweils im Februar 1991 bis 1994.

* B.A.T. Freizeit-Forschungsinstitut 1994: «Fernsehkonsum ... Facts und Trends», 20 DM, Alsterufer 4, D – 20354 Hamburg.

Balair/CTA

Euro-Relax: Ende der Aufregung

Die Balair/CTA-Pseudo-Business-Class unter der Bezeichnung «Euro-Relax» ist wieder abgeschafft worden, kaum dass sie auf Geheiss der Swissair für Spanien eingeführt wurde. Mit dem Sommer steigt der Hitzepegel auch Balair/CTA-intern.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Während der ominöse G. Heim im Auftrag von Balair/CTAs Werbeagentur für teures Geld seine neuesten Werbe-Einfälle löst und dies in der Reisefachpresse auch redaktionell nachvollzogen wird, hat für die problembeladene Swissair-Tochter die betriebliche Wirklichkeit, der heisse Sommer, längst begonnen. «Im Vergleich mit der Swissair-Business-Class konnten wir die Erwartungen der Passagiere in der Euro-Relax nicht erfüllen», gibt Balair/CTA-Boss Peter Haslebacher kurz und bündig im neuesten «Inhouse»-Blatt (Recherche gemäss G. Heim) zu. Palma (Mallorca) und Valencia werden deshalb seit Juni nur noch in einer Economy-Class-Version geflogen.

Unnötiges Ausprobieren

Es dankt Haslebacher vor allem die eigene Crew, die sich mit den unzufriedenen Kunden herumschlagen musste, welche Swissair Business Class gebucht hatten und «nur» die Balair/CTA-Version da-

von, nämlich die «Euro-Relax», erhielten – und nicht wollten. Schuld am ganzen dürfte aber nicht die Balair/CTA-Spitze, sondern die Swissair haben. Sie überschrieb ihrer Tochter, der »Ferienline», im konzerninternen «Outsourcing»-Verfahren sozusagen Palma und Valencia. Unterliess es aber, sofort zuhanden der Kundschaft zu veröffentlichen, diese beiden Ziele seien (mit Swissair) pur noch in Economy anfliegbar. Dass die Balair/CTA-Business-Bestuhlung eben nicht jener der Swissair entsprach, wusste seit dem grossen Tamtam der Swissair um ihre neue Business-Class (die Kampagne mit dem nackten Mann...) jeder in der Branche, ausser eben offenbar die Swissair selbst. Die Vermutung Haslebachers, dass nach Palma vor allem gehobene Individualpassagiere reisten, die ihr Tickte sond hauf die «Ersatzlösung» Euro-Relax-Class reagieren, mutet etwas dürftig an. Glaubrach und selba hauf die «Ersatzlösung» Euro-Relax-Class reagieren, mutet etwas dürftig der Balair/CTA weiter unter der Swissair-Flugnummer laufen mussten, weil aus verkehrstechnischen Auflagen eine eigene BB-Flugnummer und Tarifhoheit noch nicht möglich waren.

nicht möglich waren. Fern von diesen administrativen Code-Übeln hat sich die Crew im Alltag einer schwer kostengestutzten Airline zurechtzufinden. Das ungesund hohe Verhältnis von bald 50 zu 50 Festangestellten und Freelancern beim Kabinenpersonal trägt auch nicht zum guten Arbeitsklima bei.

Die Reisebauneister

Die sieben Veranstalter sehen heuer grosse Schritte vor

Die Reisebauneister, die das Dach von heute :ieben Tour Operators bilden, sind mit dem Geschäftsjahr 193 zufrieden. Während der letzten Wochen haben sie drei Veraistalter unter ihre Fittiche genommen und unterstreichen damit die Gesundheit ihrer Unternehnen. Sierra Mar rechnet 1994 mit 40 bis 50 Prozent Zuwachs.

SAM JUNKER

Die Reisebaumeister «wachsen». Die frühere Falcon-Gruppe besteht heute — mit Unitours/Eurotrek unter Oskar Launit Unitours/Eurotrek unter Oskar Launit, Falcon Travel, Sky Tours, Opus Tours und Salina Tours und Salina Tours unter Peter Seiler sowie Sierra Mar unter Robert Martin — aus sieben spezialisierten Reiseveranstaltern, Mit dem Eurotrek-Zusammenschluss Ende 1993 sowie den Uebernahmen von Passepartout im März und der Travel Factory mit Salina Tours Ende Mai sind in kurzer Zeit neue Spezialisten zu den Baumeistern gestossen. Durch die Flugbroker Passepartout und Travel Factory kommt die Gruppe zum eigenen «gewichtigen» Flugbrokerunternehmen. Die Tätigkeiten der zwei werden zusammengelegt. Als Südamerika (Brasilien)

Spezialist wurde Salina Tours Peter Seilers Carib Tours angeschlossen und das Programm wird in den Katalog «Mittelamerika» mit Mexiko und Costa Rica integriert werden.

Zufriedenstellendes Jahr

Der konsolidierte Umsatz 1993 der Reisebaumeister beträgt 155,3 Millionen Franken (1992: 154,6 Mio.), davon entfallen 137,8 Millionen (134 Mio.) auf die Eigenproduktion. Oskar Laubi bezeicht das vergangene Geschäftsjahr als ausgeglichen, zufriedenstellend. Obwohl Falcon Travel in Portugal einen massiven Rückgang von 15 Prozent verzeichnen musste, in Grossbritannien und Irland jedoch stark zulegte, konnten die Passagierzahlen rund 8 Prozent gesteigert werden. Für das laufende Jahr rechnet Falcon Travel mit einem Zuwachs von 10 Prozent in Portugal und von 13 bis 15 Prozent in Grossbritannien. Sky Tours für USA und Kanada hatte ein schwieriges 1993, Umsatz wie Passagierzahlen waren rückläufig. 1994 würden die Vorjahreszahlen aber sicher erreicht werden. Carib Tours ist voll des Lobes über das Karibikgeschäft, das vor allem ab Oktober gut lief. Für Peter Seiler haben sich die eignen Investitionen in die Qulaität – wie Weiterbildung von Küchenbrigaden oder die Lieferung von Liegestühlen – in der Dominiknainschen Republik gelohnt. Seine Hitliste wird ange-

führt von der Dominikanischen Republik, gefolgt von Jamaica und Margarita. Für 1994 prognostiziert er eine zweistellige Zuwachsrate. Von der Überkapazität an Flugsitzen sei Carib Tours bis jetzt nicht betroffen, so dass ihr in den flauen Monaten Mai und Juni kein Verlust entstünde, aber auch kein Gewinn.

Annähernd den 92er Umsatz hat der Spanien-Anbieter Sierra Mar erreicht, was angesichts der Grossanlässe (Expo und Olympia 1992) nicht ohne weiteres zu erwarten und nur dank guten Buchungen im Juli und sehr starken im Herbst gelang. Für 1994 sieht es jedoch anders aus. Robert Martin erwartet einen Zuwachs von zwischen 40 und 50 Prozent, bei den Passagierzahlen wie beim Umsatz. Spanien ist im Trend, Mallorca bei Sierra Mar das erste Jahr gross im Programm und die Kanarischen Inseln im Aufbau.

Mehr Effizienz

Der Traviswiss-Anschluss hat sich bei den Reisebaumeistern etwas verzögert. Das Falcon-Angebot wird im Laufe des Sommers, sämtliche Angebote der Gruppe auf die Wintersaison hin, zugeschaltet werden. Oskar Laubi zieht betreffend Garantiefonds die Branchenlösung vor, die Reisebaumeister ziehen also mit. Auch führen sie in diesen Wochen das Lastschriftenverfahren für den Verkauf via Agenten ein.

FLASH

Mit Balair/CTA nach Tel Aviv. Um der steitg steigenden Nachfrage für Plätze nach Tel Aviv gerecht zu werden, kann Fox Travel folgende Lösung anbieten: Vom 5. Juli bis 4. Oktober 1994 hat sich der Israel-Spezialist auf der Nonstop-Verbindung der Balair/CTA von Zürich nach Tel Aviv ein Kontingent gesichert. Die Preise dieses Dienstag-Fluges liegen, je nach Saison, im Bereich zwischen 530 und maximal 660 Franken. HU

Wo der Atlantik Europa trifft, gibt es vieles zu entdecken. Portugal - die schönste Empfehlung.





(M)EINE MEINUNG

Freizeit nicht erschlossen



Individuell reisen ist seit einigen Jahren «in». Die Tour Operator haben sich darnaben sich dar-auf eingestellt und bieten wo immer möglich Einzelleistungen, im sogenannten Baukasten-Sv-

m an. So kann der Kunde seine Reise nach Belieben zusammenstellen, Programmteile aus verschiedenen Katalogen, gar verschiedener Veran-stalter, selbst zusammenfügen. Das gibt ihm das Gefühl, individuell zu reisen, sich von Pauschalreisenden abzuheben. Dennoch bucht er ein Programm, das heisst, vorbereitete und dadurch standardisierte Reisen oder Ausflüge, wie sie auch Tausende andere ebenfalls jederzeit buchen

Massgeschneiderte Ausflüge gibt es natürlich auch in Korea, jedoch ist das Land geradezu prädestiniert für den, der eben diesem Standard ausweichen will. Ideal also für den wirk-lichen Individualreisenden. Die touristische Infrastruktur ist jedoch vor-handen, was eine Rucksack-Atmosphäre exotischer Länder mit soge-nannt armen aber glücklichen Menschen nicht aufkommen lässt. Dazu beitragen dürfte auch das Klima. Ähn-lichkeiten mit der Schweiz – nicht nur

was das Klima betriff – sind nicht von der Hand zu weisen. Korea bleibt, zumindest für die kommenden Jahre, eine «Destinationserstausgabe», die nicht Standard aber sehr viel Neuwert zu bieten hat. Entdeckt werden dürfte das Land der Marcamville indech als ideals Det Marcamville indech als ideals Det Marcamville indech als ideals Det. Morgenstille iedoch als ideale Destination für Special-Interest-Reisen für den, der seine Freizeit den Interessen seines Berufes oder seiner Hobbies widmet. Kultur, verschiedene In-dustriezweige oder Landwirtschaft dürften die Themen sein. Der beste Gingseng komme aus Korea – die Möglichkeit, seinen Anbau, die Verar-beitung und seine Wirkung auf einer Reise im Herkunftsland zu erforschen,

drängt sich als Beispiel auf.
Zur Massendestination aufmöbeln
werden die Tour Operators Korea nicht können. Die spezifischen Aspek-te jedoch machen aus dem Land den Stoff für Nischen-Veranstalter. Die Touristen-Gruppen im Land der Mor-genstille werden deshalb nie Badegä-ste sein – das dürfte Korea wie den Veranstaltern nur recht sein, denn Special-Interest-Besucher geben be-kanntlich mehr Geld aus – für die Rei-se wie vor Ort. Sam Junker

Südkorea-Erlebnis

Die unwirkliche Realität im Land der verlorenen Morgenstille

In vielbesuchten Ländern liert das Reisen an Freizeitwert. Denn fast alles ist dort möglich. Unvorhergesehenes gibt es kaum mehr. Korea offeriert aus dieser Sicht noch einen hohen Freizeitwert. Das wirtschaftlich weit entwickelte Land hat vielleicht die Morgenstille verloren, aber das Reisen dort lässt echte Abenteuer noch zu.

SAM JUNKER AUS KOREA

Wer reist, will erleben. Denn je häufiger die wirklichen Erlebnisse beim Reisen sind, desto besser haftet die Erinnerung daran und der Freizeitwert steigt. Durch die zunehmende Standardisierung des Reiseablaufs nimmt jedoch die Möglich-keit zu wirklichen Erlebnissen ständig ab. Und vor dieser Standardisierung gibt es - besonders in vielbereisten Ländern - kaum ein Entfliehen. In Südkorea steckt hingegen der Tourismus noch in den Kinderschuhen: Erlebnisse mit un-gewollt hohem Freizeit- und Erinnerungswert sind vorprogrammiert.

Kirchen statt Tempel

Dass Korea wirtschaftlich gut entwickelt ist und Koreaner immer häufiger in Asien aber auch in die USA und nach Europa reisen, ist hinlänglich bekannt. Und trotzdem macht man sich in unseren Breitengraden von diesem Land meist ein falsches Bild, denn die bekannten Reiseländer Asiens befinden sich eher in den tropischen und subtropischen Zonen Korea, das Land der Morgenstille, kennt vier Jahreszeiten und kann sogar kahler wirken als die Schweiz im Winter. Denn es gibt kaum Wiesen, diese haben Plastiktunneln, riesengrossen Treibhäu-sern, Platz gemacht. Im Reiseführer liest man von Tempeln und Buddah-Statuen und ist überrascht, hier mehr christliche Kirchen, sehr zahlreich sogar, anzu-

Ein Land mit eigenem Geruch

Während der Fahrt vom Flughafen zum Hotel in Seoul fällt er einem plötzlich auf. Ein bekannter Geruch. Irgendwann findet man das Aroma heraus, Knob-lauch! Der Geruch hat sich, in den unterschiedlichsten Variationen, (fast) überall im ganzen Land festgesetzt: im Hotel, in den Gassen, in den Kleidern. Der Koreaner versucht nicht, den reichlichen Genuss von Knoblauch zu übertünchen, was dem Fremden hauptsächlich in der Menschenmasse auffällt und im Gespräch oft den Atem stocken lässt.



Touristische Aufbruchstimmung in Korea - wo das Reisen noch unerwartete Erlebnisse birgt.

Der Koreaner wirkt auf den Besucher verschlossen, stolz. Erst bei der zweiten. dritten Begegnung zeigt er sein wahres, herzliches Gesicht und seine Hilfsbereitnerzines Gestein und seine Hinsbereit-schaft. Und wer glaubt, die Allerwelts-sprache Englisch helfe einem über alle Hindernisse, der sieht sich in Korea getäuscht. Sind es aber nicht genau diese Umstände, die das Reisen zum Erlebnis machen? Mit dem hervorragenden Bus und Eisenbahnnetz ist das Land für Indiund Eisenbannnerz ist das Land für Indi-vidualreisen prädestiniert. Wer jedoch Sprachschwierigkeiten und Zeitverlust scheut, reist bequemer in der Gruppe. Das Angebot ist, zumindest in der Schweiz, jedoch nicht sehr gross. Die Nachfrage sei halt dürftig, bestätigen die Tour Operator. Tour Operator.

Do you speak english?

Wer Englisch spricht, kommt überall hin, sagt man. Dem ist aber nicht so und Korea ist beileibe nicht das einzige Land, wo Fremdsprachen kaum gesprochen werden. So bedient nan sich in Korea öfters der Zeichenspræhe. Zum Kauf eines Tickets an Bahnhöfen und Busterminals empfiehlt es sich, eine Landkarte mit englischen und koranischen Ortsnamen zur Hand zu haben. Und noch so kann es sein, dass das Schatergirl beim Anblick fremdländischer Gesichter aufschreit. die Hände verwirt, gar wegrennt, um den Schreck, den die fremde Sprache eingejagt hat, alsdam kichernd mit mehreren Kolleginnen au bewältigen und den Ausländer gemeiniam zu bedienen. An-dererseits ist es durchaus möglich, dass ein Einheimischer Touristen, die mit dem

Stadtplan ausgerüstet in einer Grossstadt vielleicht etwas unsicher sind, zuhilfe eilt, die paar Brocken English hervoi kramt und sie sogar zum gesuchten Ort

begleitet.
Das Städtchen Songnisan ist Ausgangs-punkt für den Besuch des gleichnamigen Nationalparks und einer riesigen buddhi-Nationalparks und einer riestgen buddni-stischen Tempelanlage. Es handelt sich um einen beliebten Ausflugsort, auch für Schulen. Die Hauptstrasse ist gesäumt von Souvenirshops und beim Bustermi-nal haben sich Foodstalls und Händler in-stalliert. Im, Hotel versteht man englisch und da ist noch ein Zimmer frei. Endlich ein Zimmer, das nicht derart geheizt ist, wie in Korea offensichtlich üblich.

Im Coffeeshop gibt es gemäss Speise-karte europäische Küche, die Bestellung erfolgt durch Zeigen auf die entspre-chenden Nummern. Bald darauf sieht man die Dame am Buffet telefonieren, drei, vier Anrufe macht sie. Etwas später rennt der Receptionist mit Gehilfen vor dem Fenster vorbei und sie bringen nach einiger Zeit die Menus von draussen auf den Tisch. Wie es scheint, wurde aus-wärts gekocht. Kaum mit dem Löffeln der Suppe begonnen, will die Kellnerin schon den Kaffee servieren. Später im Zimmer herrscht plötzlich doch Hitze. Das Thermometer zeigt auf über 30 Grad... Einem Lüftungsschlitz entströmt heisse Luft. Das alarmierte Zimmer-mädchen versteht nicht den Grund, je-doch die Zeichensprache und schafft es, die Heizung auszuschalten.

Hotel? - Ja klar!

Korea

Ankunft in Ch'onan, knapp 100 Kilometer südlich von Seoul. Gemäss Reiseführer gibt es nur ein für Touristen geeignetes Hotel. Nach langem hin und her versteht der Taxifahrer, «ah – Hotel». Er fährt zum Stadtrand, auf die Autobahn. Na ja, das Hotel scheint auf der anderen Stadtseite zu sein. Aber es geht zur Stadt raus, fragen hilft nichts. Runter von der Autobahn, rauf auf die nächste, vorbei an verschiedenen Orten. Nach einer drei-viertel Stunde kommt endlich das Hotel. Es trägt den gleichen Namen wie jenes im Buch, ist aber in einer ganz anderen

Das sind nur Beispiele. Überraschungen, Erlebnisse dieser Art, gehören beim in-dividuellen Reisen in Korea zur Tages-ordnung. Da soll noch einer sagen, Reisen sei standardisiert. In Korea ist das nicht der Fall, da ist Reisen noch Aben-

Eine Oase im Betondschungel

Für die Wahl eines Hotels in Korea. insbesondere in Seoul, empfiehlt es sich, nicht allein auf die Anzahl der Sterne - an ihrer Stelle sind es in Korea Hibiskusblüten - zu achten. Zwar gibt es zusätzliche Bezeichnungen – wie als höchstes aller Gefühle (und Preise) Super De Luxe – aber auch ein Preisvergleich kann betreffend Qualität eines Hauses aufschlussreich sein. Die Hotelpreise sind relativ hoch.

The Swiss Grand Hotel von Swissôtel liegt im Norden des Zentrums von Seoul. Auf dem Stadtplan wirkt es gar etwas weg vom «Schuss». Gerade des-halb aber ist es ideal. Es ist nicht abge-legen, sondern mit dem Gratishotelbus alle 30 Minuten nur eine Viertelstunde von Down Town entfernt und das Taxi von der Untergrundbahn-Station zum Hotel braucht knapp fünf Minuten. Nach einem hektischen Tag aber fühlen sich Geschäftsreisende wie Touristen hier in einer Oase der Ruhe: Der Park und der anschliessende Waldhügel laden zum Spazieren oder auch zum Jog-gen ein. Die Halle, auf drei Stockwerken, ist hell und zahlreiche Restaurants mit asiatischer, europäischer und gar Schweizer Küche machen die Wahl zur Oual. Und tritt man im Zimmer ans Fenster, hat man nicht nur den «Betondschungel» vor Augen, sondern die Aussicht auf ügel und Himmel.

Korean National Tourism Corporation

Tourismuswerbung aus Duty-Free-Mitteln



Hong Yoon Kim, Marketing Manager für Europa bei der Korean National Tourism Corporation in Seoul, Korea

Nebst der Werbung um Touristen im Ausland gilt es in Korea auch, die Bedeutung des Tourismus der Bevölkerung im eigenen Land zu vermitteln. Die Mittel dafür stellt nicht die Regierung zur Verfügung, sie werden von der Korean National Tourism Corporation (KNTC) mit den eigenen Duty Free Shops erwirtschaftet.

SAM JUNKER

Wie wichtig ist der Tourismus für

Note: Natürlich ist er wichtig. Es gilt jedoch zu bedenken, dass die Koreaner erst seit 1979 ausreisen dürfen, damit also noch

nicht die Erfahrung anderer Völker

Welche Position als Devisenbringer Koreas nimmt der Tourismus ein?

Schwerindustrie und Landwirtschaft stehen an der Spitze. Der Tourismus wird jedoch immer wichtiger, spürbar seit ein, zwei Jahren. Noch ist er nicht voll akzeptiert und rangiert in der Volksmeinung in der Sparte Luxusindustrie, die 1993 Korea 3,2 Milliarden US-Dollar

Wie geht die Regierung vor, solche Kenntnisse im Volk zu verbreiten? Mit Werbung in Fernsehen und Zeitun-gen. Diese stellt die Harmonisierung der Völker oder grenzüberschreitende Völker oder grenzüberschreitende Freundschaften in den Mittelpunkt, macht klar, dass Touristen viel Geld ins Land bringen und ihnen deshalb liebenswürdig zu begegnen sei. In Schulen und an öffentlich zugänglichen Orten liegen entsprechende Broschüren auf.

Welche Mittel hat die KNTC für ihre Arbeit im Dienste des Landes zur Verfü-

gung? Wir sind – so weit ich weiss – die einzige nationale Verkehrszentrale, die kein Geld vom Staat bekommt. Mit den Duty-Free-Shops an den Flughäfen in Seoul und Pusan hat das KNTC sein eigenes Business. Die Zollfrei-Läden in kleineren Städten

gehören nicht uns und jene in den Hotels verden von diesen selber geführt

werfen die ab, wieviel Geld also hat die KNTC pro Jahr zur Verfügung? Pro Jahr sind es rund 125 Millionen

Die KNTC unterhält weltweit 16 Verkehrsbüros. Welches sind die Haupt-

Marke: Absoluter Hauptmarkt ist Japan, gefolgt von den USA. Allein aus Japan kommt die Hälfte der Korea-Besucher.

Wie sieht es mit den Europäern aus? 1993 kamen 323 000 Europäer nach Korea, 1989 war es 172 000. Also wurde die Anzahl fast verdoppelt.

Aus welchen Ländern? Grossbritannien 1993 mit 35 000, Deutschland mit 32 000 und Frankreich mit 19 000 Besuchern sind die Haupt-märkte in Europa. In den 323 000 sind aber auch 116 000 Touristen aus Russland enthalten, und davon sind nur 13 Prozent wirkliche Touristen. Fast 80 Prozent sind Händler, die nur einen Tag zum Einkaufen nach Korea kommen.

Und die Schweizer - wieviele kommen nach Korea?

nach Korea? 1992 waren es genau 6042, die Zahl änderte 1993 nur unwesentlich.

impressum

hotel + touristik revue

Adresse (Redaktion, Stellenanzeigen, Abonnemente): 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.

Redaktion/Rédaction

Chefredaktor: Andreas Netzle (AN); Stv. Chefredaktor / Rédacteur en chef adjoint:

Chefredaktor / Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH). Redaktion: hr: Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Thomas Vaszary (VY); (&b: Silvia Pfenniger (SPF), Riccarda Schön (RSCH); tr: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ).

Sam Junker (SJ).
Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker
(HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.
Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH),
Jean-Paul Fähndrich (JPF), Philippe Maspoli
(PM).

Sekretariat: Rita Teutsch, Regina Frech, Lisa Pesenti (Dok.).

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot, Beat Schultheiss.

Schultheiss.

Korrespondenten/Correspondants: Iso Ambühl (IA), Basel; Claude Baumann (CB), Zürich; Rolf Bühler (RB), Zürich; Ctaudio A. Engeloch (CE), Bern; Struno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig. Peter Mathias Grunder (PG), Interlaken; Klaus Höhle (KH), Genf; Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Eliame Meyer (EM), Zürich; Sigi Scherrer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueil Staub (US), Zürich; José Seydow (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève.

Ausland/Etranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Bruxelles: André Pater (AP); Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und Georg Ubenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SRI); London: Lissabon: Susaime Kindlisbascher (SKIY), London: Stephan Wehrle (SW); München: Maria Pütz-Willems (MAP); New York: Claude Chatelain (CC); Paris: Kaija Hassenkamp (HAS); Singapur Paul Imhof (IMH); Sydney: Urs Wälherlin (WUS); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV • SSH • SSA: Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

Offizielles Organ für: Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusseptent (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive, Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Badelwarter (VSR); Verband Schweizer Badelwarter (VSR); Verband Schweizer Badelwarter (VSR); Verband Schweizer (VR) Buspartner Schweizz, Verband Schweizer Baue-kurorte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asta).

Verlag/Edition

Verlagsleitung/Marketing: Peter Schibler.

Geschäftsanzeigen: Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Telefon (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.

44 26 40. *Suisse romande:* Presse Publicité rep. S.A., *Charles Kaufmann*, 5. av. Krieg, 1208 Genève,

tél. (022) 735 73 40, téléfax (022) 786 16 21.

TAKE OF

Lufthansa/United: «Weltgrösstes Streckennetz»

Am vergangenen Mittwoch haben der Lufthansa-Vorstandsvorsitzende Jürgen Weber und der Vice President Atlantic Division der United Airlines, David Coliman, auf dem Flughafen Frankfurt die ersten Code-Sharing-Flüge der beiden Gesellschaften verabschiedet. Es waren dies ein Lufthansa Airlus A-340 Ende ander Allantie und eine Boeing-767 der United nach Chicago. Mit täglich mehr als 3 000 Flügen nach über 400 Destinationen in 90 Ländern bieten Lufthansa und United zusammen, nach eigenen Aussagen, das umfassendste Streckennetz der Welt an. Die neue Kooperation umfasst 40 tägliche Gemeinschaftsdienste zwischen 25 Airports auf 27 Strecken. Angeboten unter gemeinsamer Flugnummer werden Verbindungen von Frankfurt nach Atlanta sowie von Frankfurt über Chicago, Washington und San Franciscon anch weiteren zwölf Destinationen in den USA. Ab dem 5. Juli bietet Lufthansa neben den zwölf neuen Zielorten der Phase Eins eine Reihe weiterer Verbindungen nach 14 neuen US-Destinationen an. Umgekehrt kann United dann alle von Lufthansa geflogenen Nonstop-Dienste zwischen Deutschland und den USA sowie drei innerdeutsche Flüge in ihren Flugplan aufnehmen. Ab diesem Datum wird auch das Durchchecken bis zum Ziel möglich sein. HU

SIA: Weniger Gewinn, aber mehr Ertrag

Die Singapore Airlines-Gruppe (SIA) hat im Geschäftsjahr 1993/4 mit 737 Millionen Franken 8,9 Prozent weniger Gewinn als im Vorjahr erarbeitet. Der Ertrag der Gruppe stieg jedoch um 10,4 Prozent auf rund 5,6 Milliarden Franken. Der Ausnutzungsgrad der Flugkapazitäten stieg um 1,7 Punkte auf 6,5 Prozent, während gleichzeitig die Gesamtrendite um 6,5 Prozent sank: Mehr Transporte zwar, aber zu tieferen Preisen bei einem hohem Singapurdollar. Der Ertrag aus dem Passagiertransport stieg um 7,2 Prozent auf 3,8 Milliarden Franken, aber die Rendite aus dem Passagierverkehr sank um 3,5 Prozent

sagierverkehr sank um 3,5 Prozent. Die SIA beansprucht unter den grossen internationalen Airlines jene mit dem modernsten Flugzeugpark zu sein. Ihre Flotte umfasst 64 Flugzeuge mit einem Durchschnittsalter von fünf Jahren. Tiefpreis-Airlines

Endlos-Kopien der Southwest

In den USA haben allein in den vergangenen zwei Jahren 26 neue Tiefpreis-Airlines ihren Betrieb aufgenommen – und ein Ende des Booms ist vorerst nicht abzusehen, im Gegenteil. Die meisten dieser Carriers versuchen, die erfolgreiche Southwest Airlines mehr oder weniger zu kopieren. Die Tiefpreis-Flieger haben bereits einen Marktanteil von knapp neun Prozent erreicht, mit steigender Tendenz.

MICHAEL HUTSCHNEKER AUS MIAMI

Es mag kaum Zufall sein, dass sie an der US-Incomingmesse Pow Wow weder im Teilnehmerverzeichnis und schon gar nicht mit einem Stand zu finden waren. Ein ganz billiger Spass ist nämlich die Teilnahme an der weltweit grössten Tourismus-Kontaktbörse – insbesondere für Anbieter – keinesfalls und die Strategie der amerikanischen Tiefpreis-Airlines lautet ganz klar: Kosten sparen, wann und wo immer möglich. Was, wie in Miami von verschiedenen Seiten betont wurde, nicht zwangsläufig mit bedeutend minderen Leistungen in Verbindung zu bringen ist. Im Gegenteil, kleine und flexible Inland-Carrier blühen in den USA derzeit richtiggehend auf und sahnen den etablierten Gesellschaften langsam aber sicher einen Teil ihres, zumeist auf dem Hubkonzept beruhenden, Passagierauf-kommens ab (siehe auch Kommentar in der hr Nr. 22 vom 2. Juni).

Was Erfolg hat, wird kopiert

Was die Southwest Airlines (SW) kann, können wir noch lange, lautet offenbar die Devise und wer Erfolg hat, der wird schnell einmal kopiert. Und dass die SW mittlerweile 42 US-Städte erfolgreich direkt miteinander verbindet, ist Kennern der Szene bekannt.

Das Konzept basiert auf mehreren tägli-

Das Konzept basiert auf mehreren täglichen Flügen zwischen zwei Destinationen. Um Verspätungen so weit als nur möglich zu vermeiden, werden weniger stark frequentierte, «zweitrangige» Airports benutzt und die Flotte umfasst ausschliesstlich Maschinen des Typs Boeing737. Dies ergibt Kosteneinsparungen sowohl bei der technischen Wartung als auch bei der Ausbildung des fliegenden Personals. Zudem sucht man SW-Flüge oder Tarife vergebens in einem Computer-Reservationssystem (CRS) und im Normalfall halten sich deren Maschinen nur etwa 20 und nicht 45 und mehr Minuten an den Flughäfen auf.

nuten an den Flughäfen auf.
Diese Strategie liess SW innert kürzester
Zeit zum achtgrössten US-Carrier anwachsen. Und wennalle grossen Airlines
seit Jahren Millionenverluste einfliegen,
so konnte SW im vergangenen Jahr einen
Gewinn von 169,5 Millionen US Dollar
ausweisen. Mit 7.08 cents hat SW die
tiefsten Kosten pro Sitz und Meile, derweil diese beispielsweise bei Northwest
8.88, American 8.93, United und TWA
8.99, Delta 9.26 und USAir gar 11.48
cents betragen. Allein in den Jahren 1992

und 1993 haben in den USA insgesamt 26 Tiefpreis-Carrier ihren Betrieb aufgenommen. Deren Marktanteil stieg von 1,1 Prozent im Jahr 1992 auf 2,1 Prozent im vergangenen Jahr und wird für 1994 auf 3,3 Prozent geschätzt. In diesen Zahlen nicht eingeschlossen ist der Anteil von SW und Morris Air (eine SW-Tochter), deren Anteil allein rund 5,5 Prozent des gesamten Domestic-Passagieraufkommens beträgt. Zwar werden der Kundschaft da und dort weniger Annehmlichkeiten geboten, gegenüber den etablierten Gesellschaften gestattet dies jedoch Preisnachlässe von bis zu 70 Prozent.

Kein Frequent-Flyer-Programm

Während andere Carriers, wie etwa Carnival, «UltrAir», Grand Airways, Leisure Airlines oder Kiwi International zumeist im Minimum eine leichte Verpflegung oder mehr und die meisten auch eine Sitzwahl offerieren, verzichten fast



Hin und her – unc fertig! Die Direktverbindungs-Formel möglichst von weniger bekannten Flughäfen für möglichst wenig Geld zu möglichst wenig Service hat schon acht Prozen des US-Luftfahrts-Markt erobert. Foto: Ex-Press

«ValuJet»: ticketlos, im Freizeitlook

Gar aus dem durchschnittlichen Tiefpreis-Carrier-Rahmen fällt etwa die 1993 gegründete und in Atlanta beheimatete ValuJet, welche immerhin 14 Maschinen vom Typ DC-9 einsetzt. Nicht nur, dass die Flight Attendants durch ihren Freizeit-Look und die witzigen Sprüche auffallen, ValuJet verzichtet vollständig auf Flugtickets! Bei der Buchung erhält der Passagier lediglich eine Bestätigungsnummer, welche als Reservation im Computer gespeichert ist. Anstelle von reservierten Sitzplätzen sind die Bordingpässe numeriert, ganz nach dem Motte: Je tiefer die Nummer umso früher an Bord. Auch in Sachen Verpflegung gibt man sich eher von der originell-günstigen Seite und wem nebst Flüssigem ein Bananen-Nuss-Riegel nicht genügt, der nimmt mit Vorteil ein Sandwich mit ins Handgepäck. Die erst seit zwei Wochen im Einsatz stehende National Airlines (bis anhin als «Private-Jeto operierender Charter-Carrier) et-wa löst das Catering auf ihren MD-80-Jets mit Drinks und Pretzeln auf ähnliche Art. HU

sämtliche Billigflieger auf Frequent-Flyer-Programme – und wie zu verziehmen war, offenbar ohne negativen Auswirkunen. Gegenüber der hotel + touristik revue äusserte sich Aviation Analyst Mare J. Engelman zwar skeptisch, ob der nordamerikanische Inlandmarkt mittelfristig tatsächlich eine derart hohe Anzahl (Billig-) Airlines verträgt. Zumindest im Moment scheint jedoch der Boom ungebrochen und weitere neue Carriers werden demnächst den US-Lufthimmel befliegen (siehe Kasten). Es macht ganz den Anschein, als ob der amerikanische Fluggast den Kosten/Nutzen-Faktor je länger je genauer unter die Lupe nimmt und bei entsprechendem Preisnachlass durchaus bereit ist, auf nicht dringend notwendige Leistungen

Sardinien ab Lugano

Crossair-Flieger golfen günstiger

Trotz Abwertung der Lira haben Hoteliers auf Sardinien ihre Preise 1994 nicht erhöht und erleben jetzt einen Besucherboom. Seit Mitte Mai fliegt auch Crossair zweimal wöchentlich von Lugano aus Olbia an: Crossair-Flieger golfen dort günstiger.

REGULA STUCKI

Die Schönheit Sardiniens und die türkisblaue Farbe des Meeres entlockten sogar den Piloten bei der ersten Landung in Olbia wiederholte Entzückungsrufe. Seit Mitte Mai wird Sardinien von Lugano aus (jeweils Samstag und Sonntag) mit



Ruth Züblin, Öffentlichkeits- und Pressefrau der Crossair, posiert gern neben Flug-Models: Der kleine Cityliner wird wohl einige Golfer nach Sardinien bringen. Als Vielflieger dürfen sie ihren Golfsack gratis aufgeben. Foto: Regula Stucki

einer Saab 340 Cityliner der Crossair angeflogen*. Wieso ausgerechnet Olbia? «Weil ein Bedürfnis besteht», dies die klare Antwort von Ruth Züblin, verantwortlich für Öffentlichkeits- und Pressearbeit der Crossair in Basel.
Das Bedürfnis nach Sardinienflügen be-

Das Bedürfnis nach Sardinienflügen bestätigt auch das Buchungsplus der sardischen Fluggesellschaft Meridiana von 20 Prozent gegenüber den Monaten April bis Juni 1993. «Das Jahr wird verrückt. Vor allem spezialisierte Tour Operators verzeichnen einen sehr grossen Boom», freut sich Andrée Pelichet, Managerin Schweiz. So wurden zusätzliche Super-Pex und Midweek-Pex-Tarife eingeführt und die Samstagflüge im Juli auf eine grössere Maschine verlegt.

30 Prozent günstigere Hotels

Mit der Abwertung der italienischen Lire sanken auch die Hotelpreise in Sardinien um bejnahe 30 Prozent. «Die Sarden haben an unserem Workshop realisiert, dass sie ihre Preise nicht erhöhen dürfen und sind auf dem gleichem Preis-Niveau wie 1993 geblieben.» Somit wurde Sardinien also effektiv günstiger. Viele Tour Operators suchten sich zudem ihre individuellen Hotels. «Vorher haben sich die Tos die Hotels sozusagen weggestohlen.»

Auch Crossair spannt mit einem ausgesuchten Erstklasshotel zusammen und verteilt bereits auf dem Flug den Hochglanzprospekt des «Due Lune» auf der Halbinsel Puntaldia, 20 Minuten Fahrzeit von Olbia entfernt. Gäste, die im Hotel ein Crossair-Ticket vorweisen, erhalten 10 Prozent Ermässigung – dies sogar beim Golfspielen auf dem einzigen italienischen Golfplatz mit «Meeresanschluss». Siehe auch Seite 16

Abflug Lugano-Olbia: bis Ende September Samstag und Sonntag um 12.40 resp. 13.40 Ulr. Der Flug dauert eine Stunde und 40 Minuten. Bis Ende Juni gilt ein Einführungspreis von 550 Franken. Es bestehen Verbindungsflüge nach Zürich, Bern und Basel. Swissair im Femen Osten

Rentierendes Firmament über Asien?

Im Osten geht die Sonne auf – im Westen, über den Nordatlantik, unter. Ähnlich wie die Preise im Fluggeschäft! Auslastungsprobleme über den Nordatlantik und eine abweisende politische Haltung der EU gegenüber der Swissair lässt den Balsberg nach Osten blicken: Schanghai, China, Indonesien, der Ausbaumöglichkeiten sind viele.

PAUL IMHOF, SINGAPUR

Zu Asiens besten Swissair-Strecken gehört unbestritten Japan: Die fünf Flügen onnstop nach Tokio sind ein Renner. Ab kommendem Herbst wird dazu noch Osaka dreimal pro Woche angeflogen. Dafür will der Balsberg eine dreizehnte MD-11 bereitstellen. Auch China ist schwer im Kommen: Peking hat sich mit drei Nonstop-Flügen positiv entwickelt. Sogar Bangkok-Singapur, die am häufigsten angeflogene Strecke, hat sich erstaunlich gemacht. Es wurde ja nicht erstaunlich gemacht. Iz wurde ja nicht erstent, dass sich die Aufwertung Singapurs von drei Flügen (bis 1991) auf fünf ab Juni 1991 mit der MD-11 so schnell bezahlt macht. Inzwischen wird Singapur von Zürich via nonstop Bangkok täglich bedient.

Marcel Hungerbühler. Swissair-Manager für Singapur, Malaysia und Sri Lanka, rechnete für das abgelaufene Jahr 1992/3 «sehr gute Zahlen» aus: Die Passagierzahlen liessen sich um 34 Prozent steigern. Im Detail: Beim Kurs SR 182 Zürich-Bangkok-Singapur beläuft sich der Anteil der Destination Singapur auf 40 Prozent Passagiere und 60 Prozent Fracht. Hongkong musste aus verkehrsrechtlichen Gründen von sechs auf fünf Anflüge reduzieren. Manila wiederum, zweimal via nonstop Hongkong bedient.

erweist sich als erfreulich positiv. In Indien wird nach Bombay seit Juni 1991 auch Delhi angeflogen. Die Swissair ist in den meisten wichtigen Ländern des Fernen Ostens vertreten. Ausbaumöglichkeiten werden erwartet,

Ausbaumöglichkeiten werden erwartet, denn seit einiger Zeit nehmen asiatische Fluggesellschaften den Himmel über ihren Ländern gleichsam im Sturm. Dabei ist die Volksrepublik China das Traumziel aller Airlines. Noch vor wenigen Jahren musste man sich um Slots in Bejing und Schanghai bemühen, heute haben die morgigen Destinationen schon unaussprechliche Namen von Provinzstädten, die gestern noch keiner kannte.

Alle Blicke gen China

Perspektiven bieten sich für die Swissair vor allem in China an. Der Wirtschaftsknoten um Schanghai steht an erster Stelle. Täipeh via Hongkong scheidet vorderhand aus verkehrsrechtlichen Gründen aus, bleibt aber angestrebt. Jakarta, mit dem MD-11 zwar fallengelassen, wird nicht vergessen. Immerhin stellt In-

Zusammensetzung der Ticket-Verkäufe

Von den Singapur-Tickets (immer retour) verkauft die Swissair 24 Prozent in der Schweiz, 21% in Singapur, 17% in Indonesien, 7% in Malaysia und 6% in Australien (mit Umsteigen in Singapur). Die restlichen 25% verkauft Swissair vor allem in Europa. Im Vergleich dazu Bangkok: Dort werden 19% aller Tickets selber verkauft. Aufgrund der gewährten fürften Freiheit bedient die Swissair die Tielstrecke Singapur – Bangkok retour.

donesien mit 190 Millionen Menschen das fünftgrösste Land der Erde. Die vielen Inseln erstrecken sich über drei Zeitzonen; neben dem Tourismus ist Indonesien auch für den Business Travel-Verkehr interessant. Nach Denpasar auf Bali fliegt ja bereits die Balair/CTA.

Vom Flugzeug bis zum Catering

Chinas boomender Inland-Flugmarkt soll für ausländische Interessen zugänglich gemacht werden. Gemäss der offiziellen «China Daily» kann von jetzt ab bis zu 35 Prozent Kapitalanteil (und bis zu 25 Prozent Stimmanteill) in regionale chinesische Airlines investiert werden. Auch Joint Ventures seien machbar. Ebenso stehe die Bodendienste (Ground Facilities) wie das Führen von Terminals oder das ganze Catering-Geschäft für ausländische Investitionen offen, wie die «Financial Times» vom 28. Mai 1994

In Chinas Inlandmarkt sind jährlich bis

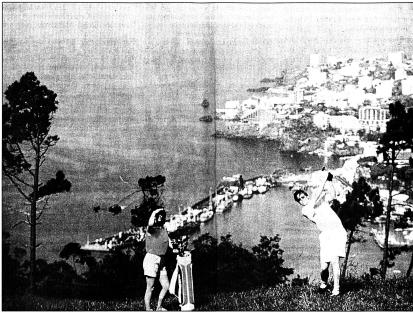
zu 20 prozentige Wachstumsraten keine Seltenheit – ein Eldorado, bedenkt man die international problematische Lage der Luftfahrtsindustrie. Nun befindet sich China in der schwierigen Lage, in der die überbordende Nachfrage nach Luftverkehr nicht mehr bewältigt werden kann. China hat momentan rund 30 Regionale Carrier. Vom Potential her dürfte die Volksrepublik zu den grössten Märkten der Welt gehören. Lufthansa ist bereits im Markt: Mit einem Joint Venture mit Air China managt die LH die Wartung von Flugzeugen im Flughafen von Beijng. Qantas tut dasselbe im Süden Chinas. KH

Abschlag zum Boom mit dem weissen Ball

ihre Sponsorentätigkeit auf Skifahren und Golfen konzentrierte, musste auch der Reisebranche und Freizeitindustrie klar werden, dass damit zum Auftakt der Popularisierung dieser in unserem Land mit dem Dünkel des Elitären behafteten Sportart eingeläutet wurde. Nach Vollev- und Basketball ist Golf weltweit das Spiel Nummer Drei, das schätzungsweise von über 60 Millionen Menschen betrieben wird.

KURT METZ

Der Golfsport schafft Arbeitsplätze in geografisch abgelegenen Gegenden und sichert Grünbereiche in dicht besiedelten Zonen. Wer den kleinen, weissen Ball gezielt vor sich hinschlägt, verreist häufiger als alle anderen sportlich Tätigen. Für Reiseveranstalter und Reisevermitt-ler, Hoteliers und Restaurateure, Ausrüstungsgeschäfte und Souvenirshops ist stungsgeschafte und Souvenirsnops ist also an Golfern oft viel zu verdienen. Sie buchen Flüge, Mietwagen. Unterkunft (meist in 4- und 5-Stern-Hotels und Resorts oder Parahotellerieangeboten des gleichen Standards), Unterricht und Gresoffen. meist im siener Beise. Greenfees, meist in einer Reise-/ Urlaubspauschale*. Auf die Bedürfnisse der Agenten umgesetzt: Ähnlich wie bei Kreuzfahrten gibts beim Golf Kommis-



Traumszenen für Golfer, egal ob Profis oder Möchtegern-Handicapler: Das Bild stammt aus Madeira und zeigt den Palheiro-Golfplatz mit Sicht auf Funchal. Foto: zvg

Golfangebote in der Übersicht

Mit Handicap 6 dürfte *Urs Frei* von **Golf Frei Golftravel** Around The World die Spitze des Schweizer Golfreiseangebots darstellen. Der Spezialist verspricht «von Marokko über Thai-land bis an die Côte d'Azur fast jedes land ois an die Cote d Azur last jedes Loch zu kennen.» Das eigentliche Golfprogramm wird für Golfer aller Klassen in kleinen Gruppen mit oder ohne Golflehrer durchgeführt. Dazu gehören Golf & Wein im Bordeaux, Golf & Kultur in Thailand oder Golfen und Baden in Casa de Campo, Golf Frei bistet zweh Jedoor Ühungemödischkai. bietet auch Indoor-Übungsmöglichkeiten mit drei Pros, Driving Range, Computer und Video an.
Das Columbus Tours Golf-Team in

Brugg unter *Hans Knecht* besteht ausschliesslich aus Handicap-Spielern. Die zwei Hauptkataloge sind nach Europa/Nordafrika/Atlantische Inseln und Karibik/Bahamas/Bermuda/Mexi-co/Floridaunterteilt. Zusatzblätter ori-

cortiondamerin. Zusarzoater in-tentieren über Golfschulen in Spanien, Österreich, Frankreich und Florida. Hugo Schlumpf von Alpha Golftours bietet neu Kultur, Shopping und Golf als Kombination an: «Lernen Sie eine Stadt näher kennen und spielen Sie so

ganz nebenbei noch einige Runden ge-pflegtes Golf in Sichtweite so berühm-ter Städte wie Rom, Lissabon oder Barcelona.»

Tunesien eignet sich als Golfdestinati-on im Winter für Golfer aller Spielstärken, vom Anfänger über Fortgeschritene bis zu den Handicapspielern. Ganz dick fährt Fert mit seinem «Golf ohne Grenzen», einem 92-Seiten starken Buch ein: fünf Kontinente, 17 Länder, 81 Hotels und 180 Golfplätze weist das aktuelle Angebot des Genfer Speziali-sten auf, das seit zwei Jahren in der Romandie und heuer erstmals in der Deutschschweiz aufgelegt wird. Als aktiver Golfer stellt sich Hans Kost

vom gleichnamigen Veranstalter vor, der nebst Österreich, Frankreich und Portugal in Thailand mit Bankok, Phuket und dem Royal Cliff Bay anbietet. Zudem sind kombinierte Tennis- und Golfferien buchbar. Schliesslich trat auch **Kehrli+Oeler** in

Bern anlässlich der BEA und der damit verbundenen Golfshow mit speziellen Programmen in Marokko, Südafrika und Australien-Neuseeland ans Publi-

sion auf zwei Drittel oder mehr des ge-

Kein Berater-Bluff am Schalter

Bloss kann nicht jeder Golfreisen zu-sammensetzen und verkaufen. Selbst der Golf-Anfänger wird den golfhochstaple-rischen Berater am Schalter leicht entlar-ven. Und daher beschränkt sich die Zahl der eigentlichen Spezialisten in der Schweiz auf eine Handvoll von Profis mit meist beneidenswert tiefen Handimit meist beneidenswert tieren Handi-caps. Was gerade für die rasant wachsen-de Zahl von Neueinsteigern auch ab-schreckend wirken kann. Denn wer po-saunt denn schon gerne aus, dass er zwar ganz leidlich trifft und auch die Etikette des schwierigen Spiels genügend kennt, um sich auf einem Platz gebührlich zu bewegen, aber ehen die «Platzreife» bewegen, aber eben die «Platzreife» noch nicht attestiert bekommen hat?

Das Elitäre ist teutonisch

Dabei gibt es diesen Begriff (und die damit verbundene Hürde) in der ausschliesslich englischen Golfsprache gar nicht. Die «Platzreife» ist eine teutonische Erfindung und hat einiges zum elitären Image des Sports in unseren Preiten beister gesen.

eittaren Image des Sports in unseren Breiten beigetragen. Swissair hat sich den Dreijahresvertrag mit der Swiss Golf Foundation als För-derin des grünen Sports gut überlegt. Al-lein unter den Qualiflyer-Mitgliedern soll es 5000 aktive Golfer geben. Das zeigt auf, welches Potential in dieser ra-sant wachsenden. Frzieitbeschäftigung sant wachsenden Freizeitbeschäftigung

In der Schweiz gibt es heute gut 20 000 organisierte Golfer. Die Zahl der sich re-gelmässig mit Schläger und Ball be-

Österreich Schottland: Golf direkt für Anfänger

«Golf Green Austria» nennt sich die Marketingorganisation von über 100 Golfplätzen und Golfhotels in Öster-reich. Hotels und Plätze müssen gewisse Minimalstandards erfüllen, um bei Golf Green Austria mitmachen zu können. Die Broschüre listet alle Angaben auf, die zu einer Direktreservation notwendig sind und schliesst mit vorgedruckten Buchungskarten ab (über die Österreich Werbung in Zürich erhältlich). «Scotland: Golfing Holidays» heisst eine weitere Pu-blikation, die Golfpauschalen für Hotels mit eigenen oder nahegelegen Plätzen präsentiert. Dazu gesellen sich Angaben über Incoming Hand-ling Agents und Möglichkeiten wie Sprachkurse verbunden mit Golflek-tionen und Golfspielen (zu beziehen bei der British Authority BTA in Zürich). «Scottish Golf Holidays» in Thalwil schliesslich hat die Marktni-sche erkannt, die sich mit der rasch wachsenden Zahl von Übungsplätzen in der Schweiz auftut, nämlich auch Anfängern valable Golfferien auf öf-fentlichen Golfplätzen bei Edinburgh zu vermitteln. MC

schäftigenden Anfänger, Einsteiger und Nichtmitglieder der Association Suisse de Golf (ASG) schätzt man etwa gleich hoch ein. Diese müssen, um auf 9- oder 18-Lochplätzen spielen zu können, grundsätzlich ins Ausland reisen. Die Gesellschaft «wird nun zunehmend Golfreisen und auf Golfer zugeschnittene Dienstleistungen anbieten».

Man muss ins Ausland gehen

In den letzten zehn Jahren wurden 74 Prozent mehr Golfplätze in Europa gezählt - die Zunahme der aktiven Spieler beträgt jedoch 231 Prozent. Ähnlich ver-hält es sich in der Schweiz, die im gleichen Zeitraum ein Flus von 255 Prozent chen Zeitraum ein flus von 255 Prozent der in der ASG organisierten Spieler erlebte, die Zahl der Golfplätze legten aber bloss um knapp 37 Prozent zul! Von den zehn seit 1980 ersellten Anlagen wurden erst noch sechsim grenznahen Ausland gebaut, womt die effektive Zuwachsrate für unset Land mit 14 Prozent eher mager ausfällt Anders ausgedrückt stand 1965 ein Platz für 142 Spieler zur Verfügung, 1991 mussten sich darin de-

Vertugung, 1991 mussten sich darin de-ren 513 teilen. Frappant wirkt sich dieser Unterschied auch im Vergleich zu Österreich aus, das für seine 14 000 Golfer 52 Plätze anzu-bieten hat, was 270 Spieler pro Anlage ergibt. Das Resultat ist bekannt: Schweizer, die Golf spielen wollen, müssen ins Ausland. Und für ausländische Golfer ist die Schweiz kein attraktives Ferienziel, weil mangels Plätzen nur wenig Ab-

Swissair: Golfer als spezielle Vielflieger

Die Swissair hat kürzlich mit der Swiss Golf Foundation einen drei-Swiss Golf Foundation einen drei-jährigen Zusammenarbeitsvertrag unterzeichnet. Der «grüne» Sport entwickelt sich in der Schweit zwar rasant, aber die Anlagen im Inland weniger. Swissair sieht das exklusive Kundenpotential und möchte, gemäss Marketing-Chef Paul Reutlinger, «auf globaler Basis die Golfer-Airli-ne worden» ne werden».

Den Marketing-Worten sind nun auch Den Marketing-Worten sind nun auch sehon die ersten konkreten Taten ge-folgt: Swissair bietet zunehmend auf Golfreisen und Golfer zugeschnittene Dienstleistungen an. Vielflieger dür-fen beispielsweise ihre Golftaschen gratis aufgeben. Frequent Flyer ge-niessen auch Vorteile bei Hotel- und Golffalzwehl. Automieten und im Golfplatzwahl, Automieten und im Kreditkartenbereich. Während dies die mit dem Ausland arbeitenden die mit dem Ausland arbeitenden schweizerischen Golfreisen-Veran-stalter ohne Zweifel freuen wird, müsste sich der schweizerische Frem-denverkehr beeilen, dem Marketing-Tempo ihres Landeswerbe-Obman-nes Reutlinger mit konkreten Ange-boten zu folgen. MC/APK

schlagzeiten freigestellt werden können. Ganz abgesehen von den mit durch-schnittlich über fünfzig Franken europaweit höchsten Greenfees (Euro-Durch-schnitt: 34.20 Franken) und zum Teil snobistisch anmutenden Zutrittssnobistisch anmutenden Zutritts-beschränkungen für Spieler mit Handi-cap, die «nur» eine Mitgliedschaft in einem ausländischen Club vorweisen

Unterschiedliche «Golferdichte»

Dabei verfügen die wichtigsten Herkunftsländer für ausländische Touristen mit Ausnahme von Deutschland über weit mehr Golfer pro tausend Einwohner als die Schweiz: 103 in Japan, 95 in den USA, 94 in Australien, 57 in Schweden 30 in Grossbritannien, 7 in Dänemark und knapp 3 in Frankreich, derweil der Wert für die Schweiz bei 2,5 und unserem nördlichen Nachbarn bei 2 liegt. Knapp sechzig Prozent aller Golfspieler weltweit stammen aus den USA und Japan. Siehe auch Seiten 4, 7 und 19

* alle Angaben stammen aus der Analyse «Die Bedeutung des Golfsports für den Tourismus in der Schweiz» des STV und der ASG, Horw, Mai 1993.



Golfszene in Schottland: Dort hat man wenig für die Exklusivität übrig, die andere diesem Sport anhängen. Für die Schotten ist Golfen wie Wandern für die Schweizer. Konsequenz: Kein Snobismus auf und um den Green und normale Preise. Foto: Kurt Metz

Golf: Freizeit oder Riesenbusiness?

Golf

aum eine Sportart dürfte für Werber, Marketing-Leute, Ver-Jagshäuser und andere derart dankbar für die eigenen Ziele aus-nützbar sein wie das Golfen. Es er-füllt, noch vielmehr als Skifahren, die wichtigsten Imagepunkte einer der wichtigsten Zielgruppen, um die sich der ganze Konsumzirkus der letzten zwanzig Jahre dreht: Hohe Kaufkraft, zwanzig Jahre dreht: Hohe Kaujkraft, diskretes Auffallen respektive Abheben gegenüber anderen, Meinungsmacher, Atmosphäre zwischen Luxus und Öko, angelsächsischer Touch, Freizeit aber dennoch Business, Frau und Mann, alt und jung. Nirgends kann sich der international denkende und Gübende schalben sich der international denkende und fühlende urbane vielgereiste Schweizer der oberen Einkommens-Schweizer der oberen Einkommens-klasse derart gut vom negativen Inna-ge-Bleigewicht des wirtschaftsfeindli-chen EU-, Blauhelm- und sonstigen Neinsagertums abheben wie auf dem Green. Der Green wirkt wohl je län-ger je mehr als teuer erkaufter Zu-fluchtsort finanzstarker Grossbürger in einem Freigeist- und -zeit-Clubam-biente. Der Green löst allmählich auch die Offizieranlässe der Armee ab, was das Business-Beziehungs-vellecht unter welichexisniten

ab, was das Business-Beziehungs-geflecht unter gleichgesinnten Führungskräften betrifft. Geschickte Verleger kennen die satt-rentierende Werbeumgebung einer Golf-Beilage nur zu gut: Credit Suis-se Private Banking vor einer Golfsze-ne mit Profis in weissen Hosen und Denny aufwisten Stätlun messen ne mit Profis in weissen Hosen und Damen auf weissen Stillen, massen-haft Kleininserate von Golf in Öster-reich bis zum Super-Karibik-Resort, Luxusuhren, Golfreisen in Co-Promo-tion mit Fünfstern-Palästen draussen auf dem Land, natürlich Kreditkarten, allan voran American Erness Reise allen voran American Express. Reiseallen voran American Express, Reise-veranstalter, Länder- und Destinatio-nen, Stelleninserate für Führungs-kräfte, «Anlage»-Empfehlungen fi-nanzieller oder eben Golfclub-mässi-ger Art, etc. Nicht zulest darum hat sich die Swissair stolz der Swiss Golf Foundation als «Winschsponsor» zur Verfügung gestellt. Das ist «Global denken, lokal handeln»: Die weltweit 60 Millionen, die dem Golfen erlegen ou Millionen, ale aem Goljen ereigen sind, sind für Swissair eine tolle Ziel-gruppe. Nur in der Schweiz ziert man sich, da erstens die Landwirtschaft und die Öko-Fundis den Golfzirkus jahrelang hintertrieben hatten und zweitens Golf der helvetischen Volks-twillschaft entgegenstell. Wähwad tümlichkeit entgegensteht. Während sich also im Freizeitbereich die wandernden helvetischen Massen (werb-lich) breit gestreut um SBB und Wurstwaren bewegen, scheint der exklusive Bereich durch nichts besser als das Golfen abgedeckt zu werden. Alexander P. Künzle

Erste Anlagen in Europa geschlossen

Wirtschaftsmagazin Gemäss dem «Bilanz» vom vergangenen März kühlt sich der jahrelange Golfboom in Europa langsam ab. Die Branche, die rund 150 000 Personen beschäftigt und knapp 14 Milliarden Franken mehr umsetzt als die europäische Weinindustrie, habe gemäss der Bilanz ihren Zenit hinter sich. Wurden 1992 in Westeuropa noch 255 Golfplätze eröffnet, wurden 1993 die ersten Schlegseungen gemeldet Und die ersten Schliessungen gemeldet. Und das, obwohl erst auf 84 000 Europäer eine Anlage kommt. In den USA liegt die Golfplatzdichte mit einer Anlage pro 22 000 Einwohner ungleich höher. In Europa gibt es schätzungsweise sechs Millionen Golfer.

«Spanien entdecken» und golfen...

Die Hyatt Hotels & Resorts möchten ihren Kunden Spanien näherbringen. Den Golfern unter den Hyatt-Gängern Soll Kultur mit Sport angeboten werden. Die beiden spanischen Häuser, das La Manga Club Resort mit seinen Championship-Golfplätzen, und das Villa Magna in Madrid, bieten die Ge-legenheit, die vielseitigen Attraktionen Spaniens mit dem Golfen zu kombi-

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Système de réservation à l'étude à l'ONST

Paul Reutlinger a confié à l'ONST Paul Reutlinger a confié à l'ONST, qu'il préside depuis peu, la tâche d'établir un plan d'action visant à mettre sur pied un système national de réservation. Ce programme devrait comprendre des propostions concrètes. Plusieurs options vont se présenter. Par exemple, l'ONST pourrait proposer de créer un nouveau produit de toutes pièces. Mais une autre alternative intéressante est à étudier; rasnative intéressante est à étudier: rassembler les énergies déjà investies soit pour des systèmes régionaux en fonc-tion (ceux de la société Bytelink, par uon (ceux de la société Bytelink, par exemple), soit pour des projets prêts à l'emploi, comme Swissguide. L'expé-rience malheureuse de Swissline pourrait également s'avérer des plus utiles.

Naturalisation facilitée: le tourisme concerné

Parmi les objets soumis au vote des Parmi les objets soumis au vote des Suisses le 12 juin, celui visant à faci-liter la naturalisation des jeunes étrangers qui ont grandi dans notre pays reste dans l'ombre. Pourtant, il intéresse également la branche tou-ristique. En tout, on estime à 140 000 le nombre de jeunes étran-gers de 15 à 24 ans qui ont fréquen-té les écoles suisses et parlent une de nos langues nationales. Parmi eux, 18 798 oeuvrent dans le tourisme, 18 798 oeuvrent dans le tourisme, contre 34 671 Suisses, selon les chiffres de l'Office fédéral de la statistique. La plus grande partie tra-vaille dans l'hôtellerie et la restauration: ils sont 16 566 jeunes étrangers dans cette situation, face à 18 395 Suisses. Page 3

Kangourou ou croco dans l'assiette: échec

De la viande de kangourou ou de crocodile: les consommateurs vont se ruer, c'est un créneau de rêve, pen-saient certains importateurs nova-teurs, qui affirment encore que leurs produits rencontrent un grand succès. En réalité, les clients se montrent plu-tôt réticents, affirme-t-on dans les commerces et les restaurants à la mode. Pourtant, la tendance dite «ethno», exploitant les charmes de l'exotisme, s'affirme également dans la gastronomie. Mais elle a ses limites. En outre les critiques ne manquent pas, qu'elles proviennent des producteurs de vian-de suisse, inquiets face à une concurrence inhabituelle, ou des protecteurs

Salaires: voie nouvelle explorée à Zurich

Les formes de rétribution des employés sont très diverses dans la branche de la restauration: salaire fixe, en fonction du chiffre d'af-faires ou mixte. La rémunération fixe n'est guère motivante, mais cal-quer le niveau du salaire sur celui du chiffre d'affaires encourage la rentabilité purement quantitative au détriment de la qualité. Les restaurants de l'aéroport de Zurich ex-plorent une nouvelle voie, celle de la répartition (ou «splitting») des primes versées dès qu'un seuil de recettes fixé est dépassé. Tant les em-ployés du service que ceux de la cui-sine profitent du système, ce qui favorise le sentiment de la performan-

Swissair se tourne vers l'Extrême-Orient

Pour Swissair, les vols transatlantiques ne font plus recette. La surca-pacité, la chute des prix, les rebuffades des Américains contre la compagnie nationale amènent cette dernière à se tourner de manière croissante vers l'Extrême-Orient. Le Japon forme la meilleure destination: les cinq vols nonstop vers Tokyo sont un succès. Dès cet automne, Osaka sera desservie par trois vols par semaine. De son vie par trois vols par semaine. De son côté, Singapour présente des réultats que l'on n'attendait pas aussi bons. Le responsable de Swissair pour la région Singapour, Malaisie et Sri Lanka évoque une augmentation du nombre de passagers de 34%. Comme les autres compagnies, Swissair place beaucoup d'espoirs en Chine. Page 15 Marketing hôtelier

Le demi-tarif pour dynamiser les week-ends

Les hôtels situés en ville connaissent des fin de semaines souvent difficiles. Désertés par les hommes d'affaires, ces établissements cherchent des alternatives. A Lausanne, l'Hôtel Continental vient de s'associer aux CFF pour offrir le demi-prix aux détenteurs d'un abonnement demi-tarif. A Genève, le Buffet de la gare tente une expérience similaire. Certains professionnels, évidemment, crient au loup...

JEAŅ-PAUL FÄHNDRICH /

«Un hôtel situé au bord d'un lac s'appliquera tout naturellement à vendre le lac. Il est donc légitime qu'un établissement situé à deux pas d'une gare choisisse de vendre le rail», lance Jean-Claude Gétaz, directeur du Continental. Depuis le 29 mai, l'établissement lausannois qu'il dirige (situé à deux enjambées de la gare CFF) offre en effet aux détenteurs de l'abonnement demi-tarif ou de l'a l'abonnement demi-tarif ou de l'abonnement général des CFF, 50% de réduction sur le prix de la chambre durant les weekends et 20% les autres jours de la semai-ne. Selon le Guide suisse des hôtels 1994, une chambre simple dans ce quatre étoiles coûte entre 150 et 220 francs selon la saison, une chambre double entre 195 et 290 francs. Le Continental a pourtant été devancé

par le Buffet de la gare de Genève, qui di-vise quant à lui depuis le début mai, les additions par deux pour tous les clients de la brasserie qui remplissent les mêmes

deux initiatives spectaculaires ont été lancées sans concertation préalable. Elles sont en revanche toutes les deux le fruit d'un partenariat avec les Chemins de fers fédéraux, qui ont l'intention de solliciter les hôtels du pays pour relancer les ventes de l'abonnement demi-tarif, leur titre de transport fétiche. (voir notre article en page 1).

Animer les villes

«Nous souhaitons animer nos week-ends et augmenter le taux d'occupation durant et augmenter le taux d'occupation durant les fins de semaines», explique Jean-Claude Gétaz. Une vingtaine de chambres supplémentaires constituerait déjà un résultat satisfaisants. Cet essai-pilote, dont le Continental détient momentanément l'exclusivité sur la place de Lausanne, durera une année, Il devrait rencontrer un impact populaire non négligeable. Des encarts publicitaires seront en effet

glissés dans l'abonnement demi-tarif au moment de la vente aux guichets CFF et



trentième anniversare, est membre du groupe d'hôtels «Mınz Privacy Hotels et Gastronomie», au nême titre que le St-Gothard à Zurich, 'Hôtel de la Paix à Genève, le Euler ot encore le Métropo-le à Bâle. Selon *Eric Pétremand*, chef de section à la direction de l'Arrondissement 1 des CFF à Liusanne, il n'est pas exclu que certains d'entre eux, très bien situés par rapport à une gare ferroviaire, soient sollicités pour jouer le jeu égale-

HOTEL CONTINENTAL LAUSANNE

Concurrence américaine

Un récent sondage a parlé de vote positif. Cependant, pour rencontrer un écho favorable auprès des instances sportives internationales, qui composent le Comi-té international olympique (CIO), les urnes devraient accoucher d'un véritable plébiscite en faveur de l'organisation de ces jeux. Les observateurs articulent volontiers le chiffre obligé de 70% de «oui» au projet, ceci afin de montrer le même engouement que les américains de Salt Lake City, fréquemment considérés comme les principaux rivaux des Valai-sans. Et d'appeler donc à la mobilisation

cantonale
Lors d'une récente conférence de presse, le comité de candidature a précisé que le dossier exigé par le CIO prenait forme. Huit des treize commissions chargées d'étudier les différents points techniques de la candidature ont déjà rendu leur copie, en vue de la rédaction du document final pai deura être achevià à les inestit final qui devra être achevé à la mi-août

Important potentiel hôtelier

tique, a précisé les solutions trouvées. «Il faudra loger 25 000 personnes de la famille olympique. Cependant, ce chiffre représente seulement 10% des capacités represente seutement 10% des capacites d'hébergement du canton». Le complexe des Bains de Saillon, pressenti comme l'un des deux villages olympiques, avec celui de Fiesch, va s'agrandir et passer ainsi de 1200 à 2200 lits. Au cas où le développement prévu par les promoteurs venoppentent piecu par les printiteuts des lieux ne devait pas se faire, les organisateurs ont imaginé l'installation provisoire de modules d'habitation. En outre, avec 360 lits supplémentaires, le village olympique haut-valaisan pourrait accueillir plus de mille athlètes.

Et en cas de refus?

De plus, 8000 journalistes bénéficieront du potentiel hotelier et parahôtelier dis-pensé par les stations de la région sédu-noise, telles Nendaz, Thyon ou Anzère. Les établissements supéricurs du Haut-Plateau seront habités par le comité olympique et ses invités, alors que 400 juges et arbitres occuperont les lits hôteliers disponibles à proximité des sites

Personne n'y pense. Mais en cas de refus valaisan, le projet olympique serait purement et simplement abandonné au lende-main du scrutin.

Jusqu'ici, Jean-Claude Gétaz n'a enre gistré aucune réaction négative de la part de ses collègues lausannois. Il fait re-marquer que les tarifs spéciaux consentis durant les week-ends ou pendant l'entre-saison ne datent pas d'hier. «Notre rabais est lié à une prestation, l'abonnement de-mi-tarif en l'occurrence. Il se base uniquement sur les prix affichés et non pas sur d'autres avantages préalablement consentis. Il ne s'agit donc pas de cumu-ler les réductions ni de faire du dumping» explique le directeur du Continental.

Genève en ébullition

A Genève, l'action lancée par le Buffet de la gare semble faire un tabac auprès du public. La brasserie a en effet plus que doublé le nombre de ses couverts à midi (soit 170 en moyenne, avec des pointes à 250). Cette initiative semble néanmoins agacer une partie des professionnels de la agacer une partie des professionnels de la ville. A l'instar de Michel Jordan, président du syndicat des cafetiers, certains d'entre eux crient au loup: «Cette opération est suicidaire. C'est le consommateur qui va être déboussolé. Il va penser qu'il s'est fait voler jusqu'à aujourd'hui en payant son repas deux fois trop cher. Ou alors, il va croire qu'on l'arnaque en lui servant de la marchandise de moins bonne qualité qu'à l'ordinaire».

Ces propos sont toutefois tempérés par Yves Curchod de Télérestaurant, qui gè-re une quarantaine d'établissements dans la ville du bout du lac. «Toutes les armes sont bonnes pour lutter contre la concur-rence. Une telle action promotionnelle ne peut néanmoins porter ses fruits que si elle est limitée dans le temps», avertit-il. Philippe Waro, directeur de la Siesta, un restaurant situé à proximité de la gare, estime quant à lui que de telles réductions risquent de générer une image négative «Le client perd confiance dans la qualité des plats qui lui sont servis», fait-il re-

Libre concurrence

Reste évidemment à savoir si, d'un point de vue purement commercial, ce genre d'actions promotionnelles est rentable. Il est évidemment difficile de l'affirmer. est evidemment uffficile de l'affirmer. Dans le cas d'importantes réductions consenties sur les chambres par les établissements hôteliers, la Société suisse des hôtelier se permet d'en douter. Surtout lorsque ces actions ne sont pas limitées dans le temps. Quoi qu'il en soit, c'est en principe le très officiel «règles pet des rigius de la SSU qui fixeles. c'est en principe le très officiel «règle-ment des prix» de la SSH qui fixe les règles du jeu et le cadre à respecter. «Ce-la n'exclut pas le principe de libre concurrence ni les actions marketing ori-ginales», explique *Hans Geiger*, prési-dent de la Commission de classification de la SSH. M. Geiger ajoute néanmoins que, selon les cas, la SSH peut renoncer à imposer le règlement des prix.

Gruyère

Le restoroute s'agrandit

Victime de son succès, le Restoroute-Motel de la Gruyère, à Avry-devant-Pont, sur la N12, inauguré en 1982, est obligé de procéder à divers aménagements d'un coût total de 4 millions de

Les travaux porteront sur l'agrandisse-ment des restaurants et des commerces, sur une nouvelle distribution des espaces d'accueil et sur la construction d'un abri pouvant recevoir six autocars, avec accès direct par escaliers et ascenseur de leurs

Un stand d'information touristique digne de ce nom devrait enfin être aménagé. Le chantier durera d'octobre 1994 à mars 1995. Durant toute cette période, des pa-villons provisoires permettront d'ac-cueillir et de servir la clientèle.

L'apport économique de l'aire de ravi-Eapport economique et raire de tavi-taillement «La Gruyère» - l'une des plus belles de Suisse - transparaît au travers de son chiffre d'affaires annuel total qui atteint 35 millions de francs. Le seul Res-toroute, exploité par la Société suisse des wagons-restaurants, compte 180 em-ployés et recoit bon an mal an près de 1,2

JO d'hiver Sion/Valais 2002

Destin touristique en mains valaisannes

te, dénoncée en choeur par tous les mi-lieux politiques? Ce week-end, la répon-se naîtra des urnes.

A quelques heures d'une votation populaire historique pour l'avenir de leur tourisme, les Valaisans semblent finalement avoir pris conscience de l'importance de l'enieu olympique. Eux seuls détiennent actuellement les clés d'un nouveau millénaire ambitieux et motivant, résolument tourné vers la jeunesse.

ALEXANDRE BOCHATAY

Il y a quatre mois, la campagne olympique semblait avoir de la peine à dé-marrer véritablement. Depuis quelques semaines, pourtant, les choses se sont précipitées. Campagnes d'information, affichage cantonal, émissions de télévi-sion, forums radiophoniques et lettres de lecteurs se sont multipliés, ouvrant pu-bliquement, et littéralement, le débat. Critiqué à ses débuts, le mode de com-munication a finalement atteint les Va-laisans, conscients de l'importance de l'enjeu pour l'avenir économique et tou-ristique de leur canton. Se mobiliser der-rière un grand projet rassembleur, n'estce pas finalement là le seul moyen efficace pour combattre la morosité ambian-

Au chapitre de l'hébergement, Jérémie

Robyr, président de la commission logis-

Projet en Valais

Combats de reines pour les touristes pendant les vacances d'été

S'il est une tradition folklorique bien ancrée dans la culture valaisanne, c'est bien celle des traditionnels combats de reines. Certains milieux touristiques regrettent cependant que ces joutes spectaculaires ne puissent être proposées aux touristes en été. Cette situation devrait toutefois prochainement changer grâce à un nouveau programme adapté aux contraintes touristiques.

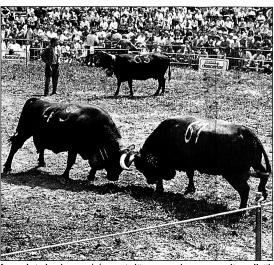
ALEXANDRE BOCHATAY

L'idée est dans l'air et ne manque pas de séduire de nombreux acteurs du tourisme cantonal. Organiser des combats de reines, lorsque les vacanciers se trouvent en Valais, tel est le projet, dont certains responsables des «Amis des reines» par-lent depuis quelques temps. Touristique-ment, l'image de ces joutes pittoresques n'échappe à aucun hôte étranger. Il n'y a n ecnappe a aucun hote etranger. Il n'y a généralement pas un dépliant touristique valaisan qui ne possède, dans ces co-lonnes, au moins une image de deux reines, vaches combatives de la race d'Hérens, croisant leurs cornes dans une lutte schemes. lutte acharnée.

Printemps et automne

La plupart du temps, et c'est là que réside le problème, les touristes doivent pourtant se contenter uniquement d'une photographie sur papier couleur. En ef-fet, ces joutes amicales, mais non moins spectaculaires, ont généralement lieu au printemps et en automne, la finale canto-nale se déroulant autour du 10 mai. En dehors donc de la période estivale. Le combat suivant a lieu en octobre, durant la Foire du Valais, à Martigny. Seule ex-

Jeux mondiaux du tourisme



Le combats de reines: un événement pittoresque qui ne manquerait pas d'atti-rer de nombreux touristes. Photo: Walliser VV

ception, l'été dernier, à l'occasion des festivités organisées pour le 100ème an-niversaire de la création de Crans-Montana, les touristes du Haut-Plateau ont eu la possibilité de suivre, avec enchante-ment, le déroulement d'un combat dans

Frustration touristique

Pourtant, la demande semble bel et bien là. Il y a vingt ans, les responsables de la station de Thyon 2000 l'avaient déjà compris. Leur promotion immobilière était même axée sur cette race bovine. En effet, chaque étranger, nouvel acquéreur d'un appartement, se voyait alors offrir l'une des reines du troupeau de la région. L'expérience a duré quelques années. Autre exemple, celui de Veysonnaz et du

patron des lieux, Jean-Marie Fournier, qui n'hésite pas à inviter les hôtes de la station à visiter son écurie personnelle, située au bas de la piste de l'ours. «Et ces visites se déroulent généralement en hi-ver!», explique le promoteur valaisan. «Cette année, nous avions même organi-

des apéritifs après-ski, dans l'aire d'arrivée enneigée de la piste, et à quelques mètres de l'écurie. Les gens ap-précient ce retour à la nature».

Evénement médiatisé

Mais les combats de reines constituent le véritable événement sportif de cette culture valaisanne. Chaque année, équipes de télévision, radio et journalistes étran-gers couvrent cet événement pittoresque. L'année dernière, la radio belge avait mê-me assuré quatre heures de direct! «Il ne manque finalement que les touristes», confie un responsable des Amis des reines. Une frustration qui ne devrait cependant plus durer puisque un projet de joutes estivales est dans l'air.

Exploitation commerciale

Au mois d'août prochain, un combat au-ra lieu à Thyon 2000. Les hôtes auront enfin la possibilité de vivre des matches sur l'alpage. Des tractations sont en cours afin de mettre sur pied d'autres combats, ou des inalpes, à des dates inhabituelles, permettant notamment aux touristes de participer aux manifesta

Et des idées d'exploitation douce, mais non moins commerciale, de ces joutes, ne manquent pas. Conscients du succès remontré depuis peu, en Suisse roman-de, par le PMU, certains responsables ne cachent pas leur volonté d'organiser of-ficiellement de véritables paris sur les matches. Nul doute qu'un tel développe-ment touristique et commercial offre des perspectives d'avenir intéressantes. Un avis toutefais pas fazément partagé par avis toutefois pas forcément partagé par les puristes de l'élevage et de la mon-tagne, qui rappellent que les reines ne se battent pas forcément toute l'année, mais que cette pulsion combative répond à un cycle saisonnier, dicté essentiellement par le rythme annuel des transhumances.

Genevois français

La frénésie golfique enlisée

Au début des années 1990, les projets de golf fourmillaient dans le Genevois français. Mais la plupart d'entre eux n'ont jamais vu

En 1990, la Haute-Savoie et l'Ain comptaient 13 projets de terrain de golf. Pour mieux séduire les joueurs genevois, c'est mieux seduire les joueurs genevois, c'est alors la course au gigantisme: alors que le terrain de Cologny, dans le canton de Genève, ne couvre «que« 47 hectares, celui d'Echenevex, dans le pays de Gex en fera 80, ceux de Chens-sur-Léman et de Nernier 50, tandis qu'Esery passera à 62 hectares. Deux méga-golfs auraient dû être créés à Excenex (125 hectares). Les promoteurs de ces espaces étaient soutenus par les autorités communales qui voyaient là le moyen de développer qui voyaent la le moyen de developper un tourisme haut de gamme, tout en pré-servant la nature. Trois terrains ont été créés, à Bossey et à Esery en Haute-Sa-voie ainsi qu'à Echenevex, dans le pays de Gex. Ce dernièr a coûté 30 millions de francs suisses et avait besoin de 800 actionnaires pour parvenir à équilibrer ses comptes: il n'en a trouvé que 570 (l'ac-tion individuelle coûtant 35 000 francs suisses). La société promotrice Polygolf a dû puiser dans ses réserves pour combler les trous financieres.

A la trappe

Quatre autres projets se sont enlisés. Le golf County Club de Ceresy, à Excenex sur les rives du Léman, qui devait comsur les rives du Leman, qui devait com-prendre deux parcours, un «Club-Hou-se» et une piscine, a sombré dans une sombre affaire d'escroquerie. Même style de problème pour le golf du Salève, à Cruseilles. Par manque d'investisseurs solvables, il s'est mué en centre éso-

Les projets de Chens-sur-Léman et de Nernier sont passés à la trappe en raison de l'opposition des riverains.

Chessel

Un golf différent...

Depuis 1990, le charmant village vaudois de Chessel, à proximité de Ville-neuve, abrite sur son territoire un golf vraiment pas comme les autres. C'est en vraiment pas comme les autres. C est en effet il y a quatre ans que tout a commencé, lorsqu'une cultivatrice de l'endroit, Danièle Berruex, en a eu marre d'une décennie de céréales et a alors converti ses terres... Résultat: un équipement touristique en forme de bijou, un capat fruss, quivert à tous «neuf trous» ouvert à toutes et à tous, «neur trous» ouvert a toutes et a tous, dans un véritable esprit de démocratisation sportive. La clientèle? Il y a ceux qui viennent à Chessel pour s'initier, il y a ceux qui viennent pour s'amuser mais il y a aussi bon nombre d'habitués d'autres golfs qui apprécient de pouvoir faire un carecone la vient deparder pour de la trous de la company. parcours leur demandant moins de temps gu'à l'accoutumée. En toute simplicité qu' à l'accoutumee. En toute simplicite. Ouvert tout l'année, le golf bénéficie de la situation géographique clémente de la basse Plaine du Rhône. «La neige pen-dant un ou deux mois est cependant la bienvenue car elle fait du bien à la terre». précise Danièle Berruex. Quant aux prix, ils contrastent avec les tarifs habituels: cinq francs sur le practice (pour la journée), 25 francs pour un parcours simple, 40 francs pour un double parcours. Quant à la journée, elle est taxée... 50 francs. Il y a même un réfectoire pour les pique-

Depuis 1990, le succès est bien installé Danièle Berruex n'entend toutefois pas Danièle Berruex n'entenu touterois perchanger la formule de son golf. «Ce ne serait plus le même esprit et cela ferait trop d'investissements», relève-t-elle JCK

Sud du canton de Fribourg

Clientèle lémanique

Les sociétés de développement les plus méridionales du canton de Fribourg, du côté de Châtel-St-Denis/Les Paccots, Semsales et Attalens cherchent à s'attirer la clientèle de l'arc lémanique, dont elles ne sont séparées que par quelques mi-nutes d'autoroute. Elles innovent: marchés folkloriques aux Paccots, marché aux fleurs, marché artisanal, circuit de fermes, désalpe, parcours du patri-moine rural, circuit VTT, tourisme rural et vacances sur la paille»... sans oublier un projet de patinoire naturelle aux Paccots.

Médaille pour le tourisme autrichien

En organisant la semaine dernière les 2e Jeux mondiaux du tourisme, l'Office national autrichien du tourisme a réalisé un sacré coup de pub pour son pays et, plus particulièrement, pour l'une de ses régions: la Carinthie, au sud de l'Autriche. Et ce n'est pas fini: des jeux d'hiver seront organisés en 1996.

MIROSLAW HALABA

Si toutes les délégations nationales n'ont. pas à l'instar de la délégation helvétique, rapporté quatorze médailles dans leurs bagages, toutes garderont sans aucun doute un excellent souvenir de leur sé-jour en Carinthie. La cérémonie de clôture a donné des indices qui ne trompent pas. Près de six cents personnes, em-ployées dans le tourisme et étrangères en majorité, qui chantent à tue-tête «Servus in Austria», ne pourront être que d'ex-cellentes ambassadrices du pays qui les a accueillies durant près d'une semaine. accueillies durant près d'une semaine. Certes, l'action mise sur pied par l'Offi-ce national autrichien du tourisme repré-sente un engagement financier et en per-sonnel important. L'équivalent de 1,2 million de francs, répartis à parts égales entre l'office national du tourisme, le «land» de Carinthie et les sponsors, ont en effet été investis. Ouarante hôtesses et autant de représentants des bureaux de l'office national à l'étranger ont été sur la brèche pour accompagner les déléga-

Moyennant une petite participation fi-nancière (250 francs pour les concurrents suisses), quelque six cents profession-nels du voyage, représentant 33 pays, se sont mesurés dans huit disciplines sportives. Pas n'importe lesquelles, mais des disciplines bien adaptées à la région: le tennis, le golf et le vélo notamment. Ainsi, au lieu de proposer à leurs hôtes

un traditionnel voyage d'étude, les orga-nisateurs leur ont dit: «Venez et essayez». Outre l'offre sportive, les délégués ont

pu, en touriste, tester l'hébergement, découvrir la région (les joutes décentrali-sées étaient distantes de plusieurs dizaines de kilomètres) et apprécier l'ac-

Retombées positives

Les retombées de ces actions de promo-tion sont, on l'imagine aisément, posi-tives. «L'organisation des premiers jeux mondiaux du tourisme au Burgenland en 1990 a connu un grand succès, puisque ce land a enregistré par la suite des hausses de nuitées générées par des touristes venant d'autres pays que ceux qui étaient habituellement fidèles à la région», devait dire lors d'une conférence de presse le directeur général de l'Office national autrichien du tourisme, *Klaus* Lukas, au demeurant, un actif participant

Lukas, au demeurant, un actif participant aux joutes.

La formule étant payante, les responsables autrichiens du tourisme ont donc décidé de l'appliquer plus souvent. Ainsi, des jeux d'hiver seront organisés dans deux ans à Zell am See. La Suisse, pays des sports d'hiver par excellence, aurait-elle raté le coche?

Le policier le plus poli

On ne cesse de la répéter dans la branche: le tourisme, c'est l'affaire de tous et nole tourisme, c'est l'affaire de tous et no-tamment des policiers. On a ainsi appris lors de cette même conférence de presse qu'une campagne sera entreprise pour désigner le policier le plus poli. En fait, cette action fait suite à une intervention malencontreuse de la police qui avait malmené l'an passé à Vienne des tou-ristes de Taïwan. Ainsi, ceux qui, cet été, seront témoins d'une attitude particuliè-rement affable d'un policier envers des touristes seront invités à le signaler.

Les jeunes policiers recevront par ailleurs ces prochaines semaines une information sur le thème de l'accueil. En-fin, dans le même ordre d'idées, on notera que des efforts particuliers seront en-trepris pour donner suite aux plaintes déposées par des touristes et apporter des mesures correctives.

Voir aussi en dernière page



Grâce à l'originalité de ses actions, tels que les Jeux mondiaux du tourisme, le tourisme autrichien prend toujours plus d'ampleur sur la scène internationale.

Photo: Miroslaw Halaba

Pays-d'Enhaut

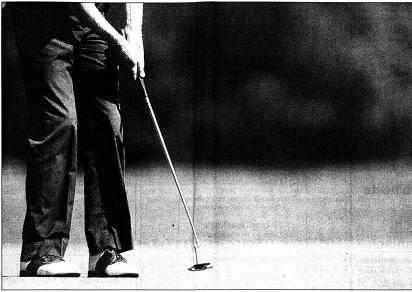
Le golf, un parcours de diversification touristique

Un dix-huit trous autour du lac de Rossinière? Encore un projet voué à une bataille entre promoteurs et défenseurs de la nature, diront les sceptiques. Que nenni, en l'occurrence! Le dossier du golf du Pays-d'Enhaut se distingue de bien d'autres projets par le fait qu'il est conçu, à la base, comme un véritable instrument de diversification touristique.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Pour bien comprendre la situation, il faut placer le Pays-d'Enhaut dans son contexte: depuis plusieurs hivers, la région de Château-d'Oex se trouve confrontée à un manque de neige crucial. Situé à l'altitude critique de 1000 m, le chef-lieu du Pays-d'Enhaut a su réagir avec réalisme à cet état de choses. Cela s'est traduit par une appréciable diversification touristique sur l'ensemble de l'année: Château-d'Oex est ainsi devenue la Mecque des ballons à air chaud en février mais aussi le lieu de rendez-vous privilégié des amateurs de sports moins traditionnels que le ski ou la randonnée. Kayak, rafting, canyoning, trottine-herbe, il y en a pour tous les goûts!

C'est dans le même esprit qu'il faut placer le projet de golf de Rossinière, en l'occurrence un parcours de 18 trous prévus sur 50 hectares, au lieu-dit «Les Revers». Pas question de faire un golf pour un golf ou d'assouvir les envies d'un quelconque promoteur: le dossier se veut avant tout une mesure de revitalisation touristique. C'est d'ailleurs bien pour cela que le projet - contrairement à d'autres



Conçu comme un instrument de diversification touristique, le golf peut faire l'unanimité.

Photo: Ruben Spricht

opérations du même type - ne se prépare pas en catimini mais au travers d'une véritable politique de communication. Une récente séance d'information publique s'est d'ailleurs déroulée dans un excellent climat.

L'ADPE au front

Pratiquement, le dossier est entre les

mains de l'Association pour le développement du Pays-d'Enhaut (ADPE). Son président, *Jean-Claude Rosat*, confirme la volonté de diversification touristique et le souci de traiter avec l'ensemble des partenaires concernés

partenaires concernés. Parmi ceux-ci, il y a bien sûr les propriétaires des terrains, des agriculteurs, au nombre d'une quinzaine, dont deux propriétés en hoirie. Il s'agit de tenir compte de tous les intérêts, y compris de problèmes indirects, comme notamment la question des contingentements laitiers. Le projet, bien que situé grosso modo sur l'ensemble du pourtour du lac de Rossinière, ne touche pas la «zone humide» au sens de la loi et correspond également aux objectifs définis par le Conseil

d'Etat, dans la mesure où il ne nécessite quasiment pas de mouvements de terre. La plupart des accords de base sont ainsi acquis, également de la part des instances et offices concernés, ainsi que de la Ligue vaudoise pour la protection de la nature et du WWF.

Emplois touristiques

Au plan économique également, le projet s'inscrit dans le contexte général de l'économie touristique. Budgétisé à environ 7,5 millions de francs, le dossier se fonde sur un coût d'exploitation d'un million de francs environ et prévoit la création d'une quinzaine de postes de travail. Elément significatif, il est prévu que le personnel d'entretien puisse trouver un emploi hivernal aux remontées mécaniques. La finance d'entrée serait également modeste, de l'ordre de 8000 à 12 000 francs, avec une cotisation annuelle d'environ 1000 à 1800 francs.

Forte demande

850 membres devraient être nécessaires pour équilibrer la situation. Ceux-ci ne seront vraisemblablement pas difficiles à trouver, tant en raison de la demande très forte en la matière que de la situation idéale du futur parcours de Rossinière, proche du carrefour autoroutier d'Aigle mais aussi de la Suisse alémanique. Et puis, les 25 000 golfeurs helvétiques commencent à se sentir un peu à l'étroit sur les cinquante terrains existants.

sur les cinquante terrains existants. La prochaine étape sera l'adjudication des travaux. Et, en parallèle, les premières mesures promotionnelles non seulement pour assurer le «recrutement» des futurs membres du club mais aussi pour asseoir l'image nouvelle du Paysd'Enhaut, en qualité de région-modèle à la pointe en matière de reconversion touristique.

Un sport en pleine expansion

Le point sur les projets de golf en Romandie

Vaud: projets multiples sans exagération

Dans le canton de Vaud, l'évolution du golf fait l'objet d'une attention particulière du Conseil d'Etat. Avec, d'une part, la volonté d'éviter tout développement exagéré, d'autre part, le souci de ne pas négliger un secteur touristique d'avenir. Aux valeurs sûres des golfs de Lausanne, de Montreux (terrain situé à Aigle), de Bommont (à Chéserex), de Prangins (Domaine Impérial) devraient s'ajouter diverses réalisations prochaines. Il y a, outre le projet du Pays-d'Enhaut évoqué dans cette page, tout d'abord le cas de Villars: la station peaufine actuellement l'extension de son golf alpin et doit encore assurer le financement de ce futur développement. Les milieux touristiques de Villars sont extrêmement actifs et le parcours offre une vue exceptionnelle face aux Dents-du-Midi.

Autre projet: le 18 trous envisagé aux

abords du lac de Bret, projet soutenu notamment par les hôteliers de la région et l'Association touristique de Lavaux. 49 hectares de terrain sont déjà acquis (sur 57) et plus de 300 membres potentiels se sont déjà annoncés. Le plan partiel d'affectation devrait être prêt cette année en-

Payerne se lance

Et il y a maintenant Payerne qui vient de relancer un projet de 18 trous devant son Conseil communal. Il faudra toutefois passer par un changement d'affectation, la plupart des terrains convoités se trou-ant en zone agricole. Enfin, il faut encore ajouter aux projets certaines «perspectives» que caressent à plus long terme d'autres communes ou stations, tant du côté des Alpes vaudoises que de la plai-

Jura: deux projets qui se concrétisent

Après de longues procédures judiciaires, le terrain de golf des Bois (JU), la la frontière du canton de Neuchâtel, est en phase de réalisation. L'étang, qui doit éviter de recourir aux nappes phréatiques pour l'arrosage des terrains, a été creusé. Le club compte 300 membres. L'investissement prévu atteint 6 millions de francs. Trois commissions, de construction, financière et de recrutement ont été constituées. Des leçons de golf sont déjà dispensées par un professeur, sur un terrain annexe, alors que des compétitions de classement des joueurs ont lieu sur plusieurs terrains, de Suisse et de France voisine (La Largue et Besançon).

La construction d'un «club house» a aussi été entreprise. Le club devrait compter six cents membres dans quelques années, lorsqu'il disposera de 18 trous. Il commencera son activité avec 9 trous, dans quelques mois. Pourtant, la finance d'entrée est de 12 000 francs (le quart pour les habitants des Bois) et la cotisation annuelle de 1500

francs (2000 par couple). Autre projet: sur 55 hectares, le golf de la Birse sera aménagé sur des terrains sis à l'Est de Delémont et appartenant à l'entreprise Von Roll qui a cédé un droit de superficie de 75 ans à la société du golf en constitution. De multiples obstacles devont toutefois être surmontés: réserve naturelle et pistes cyclables proches, nappe phréatique (encore!), site archéologique. La cotisation annuelle sera identique à celle des Bois. La finance d'entrée d'un montant assez proche, pourra être revendue.

Nombreux obstacles

Ce 18 trous qui se veut «populaire» ne sera pas ouvert avant deux ou trois ans, vu les nombreux obstacles à surmonter. Dans l'intervalle, les Jurassiens continueront de jouer sur les terrains de France voisine, à La Largue (en Alsace), à Voujeaucourt (Belfort) et à Besançon. Ceux qui s'expatrient ainsi pour pratiquer leur sport favori ne sont toutefois qu'une petite centaine. GV

Fribourg: nouvelle politique

En 1987, les auorités fribourgeoises avaient fixé à troisle nombre de terrains de golf qu'elles sonhaitaient voir se réaliser dans le canton Elles viennent de revoir leur copie en dibéralisant» ce quota arbitraire, mais en dictant une clause du besoin

Le Conseil d'Etat se prononcera dans quelques jours sur ce nouvel aspect du Plan directeur d'aménagement et l'assortira de diverses contraintes d'ordre écologique: rapport d'impact, preuve du besoin objectif, etc. Il n'en est pas moins disposé à favoriser la création de golfs considérés comme un apport économique en milieu rural et un pourvoyeur d'emplois. Le canton de Fribourg ne disposait jusqu'ici que d'un golf 18 trous, à Brumisberg (entre Fribourg et Morat), et d'un 9 trous aménagé tout récemment à Pont-la-Ville (rive droite du lac de la Gruyère); les propriétaires de ce dernier projettent de le doubler et d'en faire un véritable 18 trous. Et l'été 1994 sera marqué par l'ouverture d'un nouveau 18 trous, le «Golf & Country Club» de Wallenried, près de Courtepin, entre Fribourg et le lac de Morat.

bourg et le lact word.

Le fameux projet du golf de Broc, en Gruyère, se heurte, lui, à une opposition farouche et systématique des milieux écologistes, de sorte que ses chances de réalisation s'amenuisent de jour en jour... De son côté, la station de Moléson-sur-Gruyères a déposé ses jours une demande préalable pour un 9 trous, un golf de montagne qui se situerait à 1200 mètres d'altitude; son exploitation sur une base très populaire compléterait l'infrastructure de sport et d'animation existante, ainsi que le réseau de remontées mécaniques, le tout étant de nature à fidéliser la clientéle de la station gruérien. Aucun autre projet de golf n'est vraiment pendant actuellement. Enfin, il y a lieu de relever que le projet de Payerne, en terre vaudoise, intéresse également toute la communauté broyarde, sa zone d'influence pouvant même aller jusqu'au Grand-Fribourg avec ses 60 000 habi

Neuchâtel: une liste d'attente, peu de projets

Pour l'instant, un seul club de golf existe dans le canton de Neuchâtel. Les excellentes installations de Voëns, audessus de Saint-Blaise, ont été inaugurées voici bientôt vingt ans. En fait, une merveille qui suffit tout juste à une demande sans cesse en augmentation. «La liste d'attente compte une soixantaine de «futurs» membres», explique Théo Charpié, président de l'Association suisse des professeurs de golf et moniteur à Neuchâtel.

Pour le moment, avec 500 membres, le Golf et Country Club de Voëns ne connaît pas de concurrence dans la région immédiate. Il est question d'une construction aux Bois, dans le Jura. A La Chaux-de-Fonds, quelques amateurs se tâtent afin d'imaginer des solutions. A Voëns, on va même jusqu'à

souhaiter une concurrence – qui se traduirait automatiquement par une solution susceptible de developper encore ce sport en pleine émulation. «Pour vivre sainement, un club doit pouvoir réaliser un chiffre d'affaires d'au moins un million. Peut-être que Migros peut ouvrir des installations sans exiger l'appartenance à un club... comprenant une finance d'entrée relativement importante, mais aussi des cotisations.

Actuellement, nous accueillons chaque année plus d'un millier de membres d'autres clubs, suisses ou étrangers, qui sont de passage dans la région. Impossible toutefois de mettre les installations à la disposition d'une «clientéle très occasionnelle», précise Théo

Valais: les arbitrages du Tribunal fédéral

En Valais, on compte pas moins de 18 projets, ou intentions, de construction de terrains de golf. Seul le golf de Sierre est actuellement en phase de finition. Les greens sont en place. La construction du club-house va mettre un terme à ce rojet, qui avait rapidement obtenu l'aval des milieux écologiques. L'inauguration est prévue pour cet automne.

Ailleurs, les procédures de recours empêchent toujours les premiers coups de pioche

de pioche.

Dans le Valais central, deux projets sont encore à des stades divers de procédure.

A Grimisuat, le golf de Tsamarau (18 trous) vient d'obtenir un sérieux coup de pouce administratif à la suite du retrait du recours qui avait été formulé par le Département fédéral de l'intérieur. En effet, les services de la conseillère fédérale, Ruth Dreifuss, ont obtenu les garanties exigées, «La zone a déjà été classée il y a quatre ans», précise François Mathis, directeur de l'Association régionale de Sion (ARS), «Les initiateurs sont déjà en possession des autorisations de construi-

re et de défricher, accordées par l'Etat du Valais». Toutefois, le TF devrait prochainement se prononcer sur un recours déposé par le WWF, la Fondation pour la protection des oiseaux et la Fondation pour la protection du paysage. En effet, les derniers hiboux petit-duc, espèce en voie de disparition encore recensée dans notre pays, se trouvent précisément dans la région du futur golf. Le golf de Sion (18 trous) en est encore au stade de la procédure d'homologation de la zone. Un recours déposé par quelques propriétaires de terrains et agri-

Le golf de Sion (18 trous) en est encore au stade de la procédure d'homologation de la zone. Un recours déposé par quelques propriétaires de terrains et agriculteurs vient d'obtenir gain de cause auprès du TF. Les juges lausannois ont renvoyé le dossier au canton du Valais. Actuellement, des discussions sont en cours avec les opposants afin d'aboutir à d'éventuelles ventes ou échanges de terrains. Le golf de Chermoran (18 trous), situé sur les communes de Chermignon, Montana et Randogne, l'un des dix projets du Valais romand, est également en procédure d'homologation de zone. Pour certains initiateurs, la route est encore longue.





Und testen Sie selber, wie einfach man heute Fremdsprachen lernt.

Englisch, Französisch, Italienisch oder Spanisch.

Auch für Sie ist es möglich, eine Fremdsprache in kurzer Zeit zu verstehen, zu sprechen und zu schreiben. Dank hochentwickeltem Fernunterricht lernen und üben Sie zu Hause. In Ihrer Freizeit.

Und so geht's: Jeden Monat schicken wir Ihnen schriftliche Lehranleitungen mit vielen Übungen und leichtfasslichen Anwendungsbeispielen. Dazu gehören hochwertige Sprachkassetten, die Sie sich immer wieder anhören. Ob zu Hause, in der Bahn oder im Auto. So machen Sie Tag für Tag Fortschritte. Sodann senden Sie uns regelmässig Aufgaben ein, die von unseren freundlichen Fachlehrern korrigiert und kommentiert werden. Sollten Sie einmal zusätzliche Erläuterungen wünschen, stehen Ihnen unsere Dozenten auch am Telefon mit Ratschlägen zur Seite.

Normalerweise dauert das kurzweilige Sprach-Studium 3 Jahre. Wenn Sie schneller vorankommen wollen, dürfen Sie den Kurs auch in kürzerer Zeit absolvieren, also z.B. in 2, 1 oder gar 1/2 Jahr. Auch ein vorzeitiger Abbruch ist möglich. Das monatliche Studienhonorar beträgt nur Fr. 98.-

Interessiert? Dann senden Sie jetzt den Gutschein ein. Wir schicken Ihnen per Post:

- 1. Eine detaillierte Broschüre für die Sprachausbildung Ihrer Wahl
- 2. Eine wertvolle Sprach-Kassette, die Sie behalten dürfen

3. Das erste Lehrheft für 10 Tage zur Ansicht

Sollten Sie dann den Kurs nicht absolvieren wollen, retournieren Sie uns einfach das Lehrheft. Damit ist die Sache für Sie erledigt. Die Broschüre und die Kassette dürfen Sie ohne weitere Verpflichtungen auf jeden Fall behalten.

Neues Gymnasium Zürich

Abt. Sprachschule (Unter Leitung und Mitwirkung von dipl. Sprachpädagogen) Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01 / 461 02 30

Gutschein für Gratis-Kassette

Ja, ich möchte gratis und unverbindlich testen, ob mi ein Sprachstudium zu Hause zusagt. Bitte senden Sie mir per Post das detaillierte Kursprogramm und die Gratis-Kassette (beides darf ich auf jeden Fall behalten) sowie die 1. Monatslektion des Sprachkurses

(gewünschte Sprache bitte hier eintragen)

unverbindlich zur Probe. Sollte mir dieser Lehrgang nicht zusagen, retourniere ich einfach das erhaltene Lehrheft innert 10 Tagen, und der Fall ist für mich erledigt. Andernfalls mache ich definitiv am 3 Jahre dauernden Studium mit und erhalte dann monatlich automatisch meine weiteren Kurslektionen. Ich darf den Kurs auch schneller absolvieren oder vorzeitig kündigen (immer auf Ende eines Studienjahres). Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 98.-; ich bezahle es jeweils mit Einzahlungsschein, den Sie mir

beilegen.	•	
Name		
Vorname		
Strasse		
PLZ/Ort		
Schulbildung		
Telefon	GebDatum	
Ort und Datum		
Unterschrift		
(Bei Jugendlichen des ges		
Kein Vertreterbesuch. Ke	ine Anrute.	785

Überlassen Sie Ihre Zukunft nicht dem Zufall!

Schülerinnen (14-17 Jahren) bieten wir: 9. Schuljahr

obligat. Schulprogramm für Primar- und Sekundarschule
intensiver Französischunterricht
Berufswahl / Berufsvorbereitung

10. Schuljahr

vertiefen und erweitern der

Basiskenntnisse Vorbereitung für Pflege-, Hotel- und kaufm. Berufe Sprachdiplome

Alliance française Preliminary
 First Certificate of Cambridge
Breites Angebot an Sportund Freizeitmöglichkeiten







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

Dieses Jahr führen wir in Engelberg folgende Intensivkurse durch:

Réceptionskurs 30. Oktober - 18. November 1994

Food and Beverage Kurs

20. November - 3. Dezember 1994

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähern Unterlagen

Überlassen Sie Ihre Zukunft nicht dem Zufall!

Schülerinnen (14-17 Jahren) bieten wir: 9. Schuljahr

Schuljahr
 obligat. Schulprogramm für
 Primar- und Sekundarschule
 intensiver Französischunterricht
 Berufswahl / Berufsvorbereitung
 Schuljahr

vertiefen und erweitern der Rasiskenntnisse Vorbereitung für Pflege-, Hotel- und kaufm. Berufe Sprachdiplome

Alliance française

Preliminary
 First Certificate of Cambridge
Breites Angebot an Sportund Freizeitmöglichkeiten



Collège r CH-1522 Téléphon Fax 021 S

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprach-schule in Perth, West-Australien
- Anfänger- bis Diplomkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und
- Sportangebot
- Familienunterkunft.

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:

St. Mark's International College André Gobat, 6390 Engelberg Telefon 041 94 30 13 Fax 041 94 43 28 61460328

Bar-Fachschule

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

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

Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr)

Name:	
Vorname:	
Strasse:	
PLZ/Ort:	



COMPLEXE **EXCEPTIONNEL**

CLUB-DANCING BRANCHE

No 1 EN SUISSE

Notoriété internationale 1 000 places
Excellent investissement
Rendement assuré

RESTAURANT DE NUIT

LOOK AVANT-GARDISTE

Ouvert de 21 h à 6 h 200 places-Ba Excellent investissement Rendement assuré

Faire offre sous chiffre 66655 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

A vendre

hôtel-café-restaurant 44 lits, 150 places

pour raisons de santé, prix intéressant

Capitaux à disposition

Fiduciaire J. O. F., case 16 1854 Leysin 2

Genève à vendre

restaurant

chiffre d'affaires important, avec murs et appartement libre. Emplacement exceptionnel. Ecrire sous chiffre O 018-153272, an Publicitas, Postfach 645, 1211 Genve 3. P 567304431

À louer à l'est de Neuchâtel pour date

bar-restaurant bien équipé

Loyer mensuel Fr. 4900. – + charges (à discuter). Pas de reprise; matériel inclus; garantie deman-dée (débutants s'abstenir). Faire offre sous chiffre P 028-792070 à Publici-tas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.



A vendre dans l'Ajoie

superbe hôtel-restaurant

classé relais gastronomique grande tables de Suisse Idéal pour couple de métier Financement assuré Pour traiter Fr. 600000.-S'adresser à Henri BOSS

COGESTIM S.A. BUE DU MAUPAS 6 1000 LAUSANNE 9 TEL. (021) 320 88 77

- ເ⊛væn •

A louer

en Suisse romande - Bonne situation

hôtel – café restaurant – bar

(60 lits) - Centre ville

Pour tous renseignements et offres: e sous chiffre 66727 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Bern.

Fiduciaire FSCRH

Entre Genève et Nyon

Auberge villageoise

avec beaucoup de cachet et excellente réputation

- emplacement attractif
- emplacement attractif
 café et salle à manger, 80 places
 grande terrasse ombragée
 chambres d'hôtes
 places de parc
 appartement privé, studio
 logement pour le personnel
 chiffre d'affaires important

- J.-C. Antille et R. Susset vous renseigneront sans engagement de votre part.

Département romand de conseils Fiduciaire FSCRH, Pully Téléphone 021 729 97 15

Fourneau de restaurant MORICE

WUNTUE
4 feux gaz + four électrique + plaque coup-de-feu, conviendrait pour cantine ou club-house, etc. A prendre sur place Fr. 2500.(WIR acceptés).
Téléphone 038 24 66 44
Téléfax 038 25 53 75.

Frihoure

Sentiers thématiques

Deux initiatives en matière d'animation touristico-agricole viennent d'être prises au Pays de Fribourg avec le lancement de sentiers thématiques.

En premier lieu, le Mouvement agricole de l'Intyamon (MAI), en collaboration avec huit communes de la Haute-Gruyère, sur la route Bulle-Château-d'Oex, a inauguré un sentier agrosylvicole de 12 kilomètres reliant la halte ferroviaire d'Estavannens à Montbovon, par la rive droite de la Sarine. Balisé et doté de panneaux d'informations, le sentier de l'Intyamon, qui fait aussi l'objet d'un dépliant très documenté, constitue la première étape d'un ambitieux programme communication entre agriculteurs et population et un véritable outil pédagogique pour mieux comprendre la nature tl'agriculture au sein d'un paysage magnifique. La deuxième initiative est un sentier des fromageries reliant la fromagerie moderne de démonstration de Pringy/Gruyères et la fromagerie artisanale d'alpage de Moléson-sur-Gruyères. Il permet aux randonneurs de découvrir les verts pâturages de la Gruyère et act ses toupeaux de vaches et d'admirer d'authentiques chalets d'alpage. Annoncé par des panneaux, le «sentier des fromageries» se parcourt à l'aide d'un dépliant explicatif en trois langues; les deux fromageries de Gruyère et leurs buvettes accueillent le visiteur en leur remettant un diplôme souvenir... La collaboration agriculture-tourisme progresse. JS

Canton du Jura

Et voici le «panier jurassien»

La Fédération du tourisme jurassien (FTJ) n'est décidément jamais en retard d'une idée nouvelle en vue de stimuler et de promouvoir le tourisme. Sa dernière nouveauté est le «panier jurassiem» qui pourrait être vendu à des conditions très avantageuses aux touristes de passage dans le Jura. Le contenu du panier fait encore l'objet de discussions avec plusieurs partenaires de la FTJ. On devrait y trouver à tout le moins des produits tels que téte-de-moine, girolle, saucisse, couteau, miel, damassine, confiserie, objets artisanaux, cartes postales, littératures locales. Ce panier serait vendu à un prix modique dans les kiosques et offices de tourisme. A l'extérieur du canton, il pourrait servir de moyen de promotion, lors de foires et expositions. La décision de réaliser ce panier sera prise par la FTJ ces prochaines semaines.



Roland W. Jaeger, président de Best Western Swiss Hotels, dévoile la nouvelle plaque de la chaîne, à l'Hôtel de la Paix, à Lausanne, en compagnie de Jacqueline F. Imfeld, directrice de l'établissement, et de Peter Hürlimann, directeur de Best Western Swiss Hotels.

Photo: ASL

Best Western adopte un logo qui devrait plaire aux Européens

Plus «européen», plus élégant, adapté au goût du temps: le nouveau logo de Best Western séduit les hôteliers suisses affiliés à la chaîne internationale basée aux Etats-Unis. A l'image de Jacqueline F. Imfeld, directrice de l'Hôtel de la Paix, à Lausanne, qui inaugurait il y a quelques jours l'enseigne fraîchement posée.

PHILIPPE MASPOLI

«Nous ne portions pas l'ancien logo avec toute la fierté voulue. Il faisait trop américain et évoquait le monde de Disney. Nous sommmes heureux de la nouvelle enseigne: elle a l'air moins kitsch, plus délégante, plus classe, plus européenne», a déclaré Roland W. Jæger, président de Best Western Swiss Hotels, qui regroupe 75 établissements dans notre pays, dont 55 quatre étoiles et 20 trois étoiles. Exit donc le logo, à l'esthétique typiquement nord-américaine, avec le nom de Best Western en noir sur fond jaune vif, surmonté d'une couronne orangée un brin tape-à-l'oeil. Place à un genre plus élégant: inscription jaune sur fond bleu, cou-

ronne rouge stylisée, ainsi que l'hôtel revue l'a présenté dans son édition du 9 décembre 1993. L'ensemble donne effectivement une impression de sobriété et de bon goût.

Gros investissements

Best Western rompt donc ainsi définitivement avec son rôle originel de chaine de motels bon marché. Le vieux logo, peu modifié depuis sa première apparition en 1947, évoquait encore l'époque pionnière du groupe basé à Phoenix (Arizona), alors que les 3400 membres actuels, dans 51 pays, ont investi l'an passé 2,2 miliards de dollars, dont 1,3 rien qu'aux Etats-Unis, dans lı but d'offiri un confort de haut niveau etadapté aux exigences actuelles de la clintèle. «En Amérique, l'image du produt était meilleure que celle transmise parl'ancienne enseigne», commente RolandJaeger.

Ce décalage devrat désormais s'effacer. D'importants moçens ont été mis en oeuvre, puisque l'daboration de la nouvelle image de maque a coûté la somme non négligeable del ,5 million de dollars. La conception est rivenue à l'agence Lister Butler, à New Yark, qui compte à son palmarès des collatorations avec Nestlé, American Express, Thomas Cook et BP. En Suisse, les établissements Best Western, qui représentent 7,3% de l'Offre hôtelière helvétique, misent fortement sur la qualité. Dans ce domaine, ils font même figure d'excellents élèves. Le directeur de Best Western Swiss Hotels, Peter Hürlimann, est fier d'annoncer que les membres de notre pays occupent le premier rang du classement qualitatif mondial. Ils ont obtenu la moyenne la plus élevée des points accordés par les experts au cours des contrôles effectués et ont tous atteint le standard fixé par le groupe. Onze d'entre eux ont en outre franchi la barre de 900 points. Parmi les meilleurs, la chaîne cite deux Romands, l'Hôtel du Lac à Vevey, et le Century à Genève.

Nuitées en hausse

Cet effort n'est pas sans conséquence sur les résultats. Alors que l'hôtellerie suisse a perdu 3.2% de ses nuitées l'an passé, Peter Hürlimann peut faire état, pour le groupement placé sous sa direction, d'une progression de 1,5%. Le chiffre d'affaires s'est également accru de 1,2%. Quant au premier trimestre 1994, il s'avère des plus prometteurs, avec une augmentation des réservations incoming de 5%.

Automobilistes

Moins d'entrées en Suisse

Les chiffres publiés par l'Office fédéral de la statistique à propos des entrées de véhicules à moteur en Suisse, en 1993, révèlent une surprise de taille: après une longue période de croissance, le trafic de voyageurs aux frontières a reculé de 10,7% par rapport à 1992 pour atteindre le niveau de 51 millions de voitures de tourisme et motocycles.

Cette évolution négative inattendue, surtout dans une telle proportion, vient en fait corroborer les données qui font état d'une régression des nuitées hôtelières et parahôtelières. Les touristes motorisés ne se contentent pas de réduire la durée de leur séjour, ils résistent même aux charmes alpins et campagnards de la belle Helvétie, au point de venir moins nombreux.

Les voyageurs représentent les deux tiers des entrées de véhicules, dont le nombre total est de 75 millions. Les 24 millions restants concernent les navetteurs. Dans le cas de ces derniers, les statistiques font également état d'un recul, de 10,4% cette fois. Globalement, les arrivées de véhicules étrangers à nos frontières ont diminué de 10,6% en 1993, alors qu'elles ont encore progressé de 3,2% en 1992. Toutes ces données sont extrapolées à partir d'un relevé des douaniers effectué aux postes-frontières routiers dix jours par an. Cette enquête permet encore d'affirmer que 19 véhicules entrant en Suisse sur 20 proviennent d'un pays voisin, dans l'ordre suivant: Allemagne (39%), Italie (30,6%), France (22,7%) et Autriche (7,7%).

iffelie (1,7%).
On découvre en outre que l'autocarisme n'était pas à la fête l'an passé. Après plusieurs années de progression régulière, 1993 affiche en effet un recul du trafic de 9,1%, avec 164 000 autocars et six millions de passagers entrés en Suisse. Il faut remonter à 1986 pour trouver des résultats aussi peu reluisants.

Ibis

Prix en baisse

Tourisme fribourgeois

Des projets socio-culturels

Sous la houlette de son nouveau syndic, Dominique de Buman, la ville de Fribourg pourrait bien débloquer quelques grands projets attendus depuis des années au plan des infrastructures socioculturelles, de portée touristique également. Des détails ont été donnés lors de l'assemblée générale de la Société de développement de la capitale fribourgeoise.

Deux projets semblent se dessiner plus précisément: une salle de spectacles axée principalement sur la musique (concerts, opéras) et un peu sur le théâtre, à réaliser à côté du complexe de l'Eurotel, ainsi qu'une hallexpo, à Granges-Paccot. L'un et l'autre, a priori, pourraient servir les intérêts du tourisme de congrès (au nombre de 68 en 1993 avec 11 700 personnes logées). «On ne le répétera jamais sasez: Fribourg dispose de chances, inouies en matière de congrès, aux plans suisse et européen. Il est grand temps de se exploiter par l'érection d'équipements», peut-on lire dans le rapport d'activité 1993 de la Société de développement de Fribourg, sous la signature d'Albert Bugnon, directeur de l'Office du tourisme.

Conférence intercommunale

La réalisation de ces infrastructures ne sera cependant possible que si l'on se montre capable d'innover en matière de financement. A cet égard, Fribourg cherche à mettre en place une conférence intercommunale qui, en collaboration avec l'Etat et les milieux économiques, permettrait un financement mixte et équilibré des infrastructures socio-culturelles d'envergure et d'en partager les déficits d'exploitation. Cette même structure pourrait aussi régler la répartition des frais d'exploitation des grandes manifestations suprarégionales (festivals de musique, rencontres folkloriques, etc.). Des solutions logiques pour un avenir harmonieux.

Changement de président

Les assises de la Société de développement de Fribourg et environs se sont déroulées dans un nouveau complexe de salles réalisé à la rue des Alges: magnifiques locaux de réceptions, de conférences et de récitals aménagés sous les combles de la grande maison fribourgeoise des Wassmer à l'enseigne du «Phénix». Elles ont aussi été marquées par un changement de président, Michel Betin cédant sa place, après une décenie décisive pour le tourisme fribourgeois, à Lorenzo Gerber; celui-ci présidera aux destinées d'un organisme qui, n'oubliant pas son rôle d'animation, se propose de marquer un premier but en organisant la retransmission sur écran géant, en direct et en plein air, des matches «suisses» du Mondial de football...

Test conjoncturel du KOF

Reprise encore timide pour les hôtels

Les répercussions de la reprise économique se ressentent de manière accruè mais encore sans grande fermeté dans l'hôtellerie et de la restauration, à en croire les résultats du test mené, pour le premier trimestre 1994, par le Centre de recherches conjoncturelles de l'EPFZ (KOF).

PHILIPPE MASPOLI

Globalement, les hôtels et les restaurants attendent une légère augmentation du chiffre des ventes au deuxième trimestre, et cela pour la première fois depuis deux ans. Fait notable, les grandes agglomérations pronostiquent une forte relance de
la demande. Ces prévisions optimistes se
fondent sur des résultats encourageants
au premier trimestre. Les chiffres d'affaires et les chiffres des ventes n'ont pas
diminué par rapport à l'année précédente, alors qu'ils baissaient constamment
depuis le début des années 90. Le bénéfice brut a hélas encore reculé, mais
moins qu'auparavant. A noter que les
restaurants ont connu une évolution diférenciée selon leur taille: les petits ont
vu leurs chiffres d'affaires se tasser,
alors que les grands connaissaient la
croissance.

En ce qui concerne les hôtels uniquement, les réservations pour le deuxième trimestre 1994 sont inférieures à celles de la même période de l'année passée. Ce recul reste toutefois léger, «Une stagnation des nuitées est attendue pour les visiteurs étrangers et un léger recul pour les touristes nationaux», affirme le KOF. Au premier trimestre, les nuitées et les chiffres d'affaires se sont inscrits en bausses.

L'amélioration du taux d'occupation, qui a atteint 60,5%, a surtout profit aux établissements dotés de quatre étoiles. Quant au bénéfice brut, il s'est enfin stabilisé, après une baisse régulière qui durait depuis le deuxième trimestre de 1992. Les hôteliers estiment que les effectifs, de même que la capacité des installations, sont trop élevés.

Votations du 12 Juin

La FST deux fois en faveur du «oui»

Le comité de la Fédération suisse du tourisme encourage à votre «oui» pour deux des objets soumis à la votation du 12 juin prochain. Dans son dernier bulletin d'information. la FST se prononce en effet en faveur de l'article pour l'encouragement de la culture, dont les rapports avec le tourisme sont divers et nombreux. La culture, écrit la FST,

constitue un élément essentiel de l'offre touristique actuelle de notre pays. Dans cette perspective, l'économie touristique a tout intérêt à ce que l'encouragement à la culture figure dans la Constitution.

Constitution.

La FST approuve en outre la naturalisation facilitée pour les étrangers. Elle estime notamment que ce projet facilite l'assimilation des jeunes, ouvre des perspectives professionnelles claires et contribue à alléger la pression sur les contingents de travailleurs. JPF

Espagne

Palmarès des chaînes

En Espagne, une centaine de chaînes hôtelières se partagent 10,4% d'un gâteau estiné à plus de 1000 établissements. Le groupe ibérique Sol Melia se place en première position (120 hôtels et plus de 60 000 lits), suivi par Hoteles Husa (77 établissements et 20 000 lits). Riu Hoteles vient en troisième position (34 hôtels et 14 000 lits) devaneant Tryp Hotels. Le leader de l'hôtellerie espagnol Sol Melia arrive quatrième au palmarès européen.

Günstige Möglichkeit für erfahrenes

Koch-Wirte-Ehepaar

Zu verkaufen in Zentral British Columbia, Kanada, lange Zeit etabiliertes, europäisches

Restaurant mit neun Hotelzimmern

in Touristen- und Industriestadt. Verhandlungspreis sFr. 600 000.-.

Für mehr Informationen rufen Sie uns an, Telefon (604) 788 25 66, Daniel Röthlisberger.

CHURWALDEN



ZU VERKAUFEN

RESTAURANT (MIT 94-110 SITZPLÄTZEN)

DAS RESTAUARANT IST IM ROHBAU ERSTELLT. AUSBAUWÜNSCHE KÖNNEN NOCH BERÜCKSICHTIGT WERDEN.

ATTRAKTIVE LAGE, AN DER HAUPT-STRASSE ZWISCHEN CHUR UND LENZERHEIDE. IN DER NÄHE VON GROSSEN PARKPLÄTZEN ZU DEN VERSCHIEDENEN SKIREGIONEN.

BEZUGSTERMIN ANFANG WINTER-SAISON 1994/95.



7000 Chur, Telefon 081 22 22 65 Fax 081 22 10 64

Wollen Sie Ihren Traum an der Côte d'Azur in **Monte-Carlo** ver-wirklichen?

Bestbekanntes Restaurant, Bar (Pferdespielbank mit direktem An-schluss an öffentliche Pferderen-nen; Billard).

Treue Clubmitglieder. 299 m². Steuervorzug. Gute Kontakte.

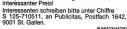
Interessenten melden sich bei: Lilliana Bassi Telefon 0033-93-28 25 23.

Italien/Toscana Zu verkaufen in der Region Montecatini-T neu renoviertes

Speise-Restaurant

zirka 80 Sitzplätze, Gartenrestaurant, grosser Parkplatz, inkl. 3 Wohnungen im Hause;

P 66403/44300



Arosa (Schweiz) ***Hotel zu verkaufen

von Privat wegen Todesfalls.

Sehr gepflegtes Haus, unverbaubare Südlage im Zentrum, grosse Balkone, angrenzende Landresenve. 42 Betten, A-la-carte-Restaurants mit 26 und 15 Sitzplätzen, Direktionswohnung 92 m² im Dachgeschoss (7. Stock).

Betriebsbereit, Ausländerbewilligung möglich bei hotelmässiger Bewirtschaftung.

Preis sFr. 2,8 Mio.

Auskunft unter: Telefon 41 1 221 16 88 oder Fax 41 1 221 23 15 (Herrn Tobias Hauser, Rechtsanwalt, verlangen).

Tessin zu verkaufen an schönster Lage, Region Locarno

Restaurant

mit Grotto und grosser Terrasse, Zimmer und Ferienwohnungen (mit Erweiterungsumsatz-Möglichkeit). Nur seriöse Interessenter Nur seriöse Interessenten. Telefon 077 86 27 03

Zu verkaufen an zentraler Lage, direkt beim Hauptbahnhof

Hotelliegenschaft

Restaurant, Boulevardcafé, Bar, Konferenzräume, sowie Dépendance. Gerne kommen wir mit Ihnen ins Gespräch, Désirée Schätzle, intern 3086.

■ ATAG ERNST & YOUNG TREUHAND

Liegenschaftsberatung Bleicherweg 21 8002 Zürich Telefon 01 286 31 11

Kapitalanlage

An zentraler Lage in Biel BE ver-kaufen wir neu renoviertes und gut

Bistro

mit 30 Sitzplätzen – Rendite EK: 8,67 %

Günstige Finanzierungsmöglichkei-

Chiffre 0220-37857 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

O 66401/199176

In der **Provence**, 6 km von Uzes, von Privat zu verkaufen

Kultur- und **Ferienzentrum**

in ehemaligem Schlossweingut. 10 ausgebaute Häuser, 2 grosse Ateliers, Pensionsküche 18 m lang, Piscine, umgeben von 6 ha Land und Bäumen. Ruhige Lage.

Geeignet für Kurse, Seminare, eventuell Pension, Hotel, Restaurant.

Telefon 037 71 43 92

In Talgemeinde im Oberwallis

zu verkaufen Restaurant

Bar Doppelzimmer Studio

36 Sitzplätze 32 Sitzplätze 14 Sitzplätze 5 2 Studio 4-Zimmer-Wohnung 1

Weitere Objekte auf Anfrage. H. Witschard, 3930 Visp Telefon 028 46 25 50



Zu verpachten im Berner Oberland auf Herbst 1994

Restaurant-Hotel

- mit gutem Ruf.
- 20 Betten/Saal zirka 60 Personen
 Gaststube und Ess-Säli
 zirka 80 Personen
 schöne Terrasse.

Chiffre L 220-38934 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

Locarno - Tessin zu verkaufen an guter Lage Grundstück (1188 m²)

mit älterem Tessinerhaus. Bewilligtes Sanierungsprojekt vorhanden für: -Restaurant (zirka 40 Innenplätze und grosse Terrasse) - Garni mit zirka 30 Betten - Gewölbekeller.

Für weitere Auskünfte: Chiffre 155-724105 an Publicitas, Postfach 1486, 6601 Locarno. P 66787/44300



Hotel Piz Ela

- 7000 m³ umbauter Raum grosses Arvenrestaurant gemütliche Pizzeria gediegener Speisesaal 30 Gästezimmer grosse Direktionswohnung 2300 m² Umschwung d.h. grosse Parkanlage
- grosse Parkanlage Bauzone (nutzbar)

Unterlagen durch Besitzerin: Heidi Casty-Bräm Chesa Belvair, 7524 Zuoz Telefon 082 7 16 13

Zu verkaufen an bester Durchgangslage Zürich-Bern-Luzern, Nähe N 1

Restaurant, Bar, Saal, mit total 240 Sitzplätzen 40 Parkplätze direkt vor dem Haus

Landi Bündnerstube

Terrain 5600 m², **Erweiterungsmöglichkeiten** um 5000 m² für zusätzliches Hotel – Motel möglich!

Ernsthafte Interessenten melden sich bei thv Treuhand AG, Herren M. Blum, P. Morgenthaler Ziegelrain 29, 5001 Aarau, Telefon 064 27 17 17.

In der Innerschweiz umständehalber zu verkaufen

Restaurant-Hotel

mit schönen Lokalitäten, Speisesaal, sehr gut geeignet für Familien- und gesellschaftliche Anlässe. Komfortable Fremdenzimmer, Touristen-lager, ausserdem grosszügige Wirtewohnung.

Einem einsatzfreudigen, tüchtigen Restaurateur oder Koch ist eine erfolgversprechende, sichere Existenz geboten.

Ihre Kontaktnahme erwartet gerne:

BERATUNG

<u>IMMOBILIEN</u>

TREUTANO

Restaurant Hotel Brunni 8841 Alpthal (Einsiedeln) L. Fässler, Besitzer Telefon 055 53 28 86



Günstige Gelegenheit! Zu verkaufen in der Innerschweiz an bester Lage

2-Saison-Betrieb (Sommer und Winter)

Region Thunersee - Brienzersee zu verkaufen:

in international bestbekannten

Sommer- und Wintersportort

modernes **Hotel in Zentrumslage mit 80 Betten und ausgewiesener hoher Zimmerbelegung.

Die Liegenschaft präsentiert sich in sehr gepflegtem Zustand, mit bester Infra-struktur. Das Hotel wird verkauft wegen Rücktritt des Eigentümers aus der aktiven

Berufstätigkeit.
Kapitalbedarf: ca. 1,2 bis 1,5 Mio.
Wir erwarten schriftliche Anfragen von ernsthaften Interessenten an:

BIG / R. Leonhard

5212 Hausen / Tel. 056 / 41 25 08

Betriebsberatung - Immobilien - Gastgewerbe

Z-3ZISUII-DELIEU (Sommer und Winter)
Restaurant mit 120 Sitzplätzen
Bar mit 80 Sitzplätzen
Aufenthaltsraum mit 20 Sitzplätzen
Terrasse mit 100 Sitzplätzen
Ferrasse mit 100 Sitzplätzen
Komfortable 4-Zimmer-Wirtewohnung und 5 Personalzimmer, alle
mit Duscha-Winter und Sitzplätzen
Under Sitzplätzen
Wenn Sie kreativ sind und unternehmerisch denken können, stehen
Innen optimale Bedingungen zur Verfügung.
Gute Finanzierungsworschläge können angeboten werden.
Interessenten melden sich bitte bei Herrn Edi Reber, Consulting,
Hotel Müller, 6442 Gersau, Telefon 041 84 19 19 (Frau Achermann
verlangen).

Zu verkaufen

in einem bekannten Fremdenverkehrsort der Zentralschweiz

ein Grundstück von zirka 19000 m²

mitten im Dorf, in der Fremdenverkehrszone gelegen. Das Grundstück eignet sich für Bauten im Tourismusbereich, teilweise auch für Wohnbauten. Interessenten melden sich unter Chiffre 144-718518 L, bei Publimedia AG, Postfach 591, 8021 Zürich.

Ihre Existenz für die Zukunft!

Haben Sie Erfahrung im Gastge werbe, so bietet sich hier Ihre

HERMANN WITSCHARD

3930 VISP
TELEFON BÜRO 028/46 25 50 NATEL

Chance für Ihre Zukunft. In der Nähe von Ilanz, mitten in ei-nem herrlichen Ski- und Wander-gebiet, verkaufen wir ein familien-freundliches

Hotel/Restaurant

Interessant auch für Firmen als

- Schulungszentrum 50 Hotelbetten (grosse Doppel- und Familien-zimmer)
- Restaurationsbetrieb Seminarräume
- Tennisplatz
- Gartenanlage Sauna, Solarium, Massagebad. Interessenten melden sich bitte schriftlich unter Chiffre 66792, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

In bekanntem, autofreiem Inner-schweizer Sommer- und Winter-sportort eröffnet sich für kapital-krättige Interessenten die Möglich-keit, ein gesundes und sehr gut po-sitioniertes

Familien- und Kinder-paradieshotel-Restaurant

(117 Betten und 104 Betten in Mehrbettzimmern)

zu übernehmen. Der Betrieb ist gut organisiert, leistungs- und aus-baufähig (Landreserven und Erwei-terungsrechte vorhanden)

Ernsthaften Interessenten steht un-ser Herr D. Montandon gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung. 6538/339 Vito () Legenculture Maner Lunger Bautruhard Maner Lunger Bautruharderenden Vernerriserend

MARCHETMMOBILIER

À louer, pour date à convenir magnifique

café-restaurant avec har

CALETTESTAUTAIN AVEC 1818
situé au bord du lac de Neuchâtel (brasserie 50 places, salle à manger 90 places, bar 100 places, terrasse 60 places). Loyer mensuel Fr. 11500.— + charges. Pas de reprise du mobilier-matériel ou de pas-de-porte. Garantie exigée Fr. 100 000.—. Affaire très intéressante pour couple du métier et expérimente (débutants et curieux s'abstenir).

rieux s austenir). Faire offre sous chiffre V 028-792068 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.

A vendre dans localité animée du littoral, à l'est de Neuchâtel·

café-restaurant

jouissant d'une excellente réputation

Avec logement de fonction.

Ecrire sous chiffres X 028-791957 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1. p 66796/

hôtel** - café restaurant - bazar

Idéalement situé à la frontière franco-suisse, dans la vallée du Trient

(Valais).

un couple de gérant

Profil souhaité:

Cette annonce s'adresse: à un couple sérieux et motivé,

Possibilité de rachat par la suite.

Si vous vous sentez concernés, veuillez envoyer votre curriculum vitae complet avec photo et certificats à:

1921 Martigny-Croix

en parfait état d'exploitation, comprenant environ 70 places.

Entrée en jouissance à convenir.

A louer

(50 lits) - (90 places)

Cherche

Lui, cuisinier, Elle au service, réception; bonne expérience professionnelle de quelques années.

désirant travailler et assumer des responsabilités au profit d'une rémunération intéressante.

Le Transalpin

Izenstrasse 4, 6430 Schwyz, Telefon 043 21 41 0

M. René Borloz

P 66624/44300

Le Comité exécutif SSH à Berne

D'Adelaïde aux Grisons

Le jeudi 26 mai 1994, le Comité exécutif SSH se réunissait au siège central à Berne afin de préparer la prochaine assemblée des délégués qui se tiendra dans la région de Lenzerheide-Valbella et de s'informer sur l'International College of Hotel Management ICHM Adelaïde.

CLAUS WIDMER

L'initiateur de l'école d'Adelaïde, Rex Lipman, et le directeur de l'école, Ian Whyte, ont présenté au Comité exécutif la situation actuelle de l'ICHM. Une nouvelle vidéo sur l'école ainsi que de nouveaux prospectus ont suscité un vif intérêt auprès du Comité exécutif. Le soutien du gouvernement de l'Australie-Méridionale concernant la construction de logements pour les étudiants, à raison de six millions de dollars australiens, a été en particulier fort bien accueilli. La délégation australienne est convaincue qu'un marketing habile pratiqué en com-mun permettra de faire de l'école d'Ade-laïde une grande école hôtelière.

Cotti-Juncker-Gysling

Les préparatifs pour la prochaine assem-blée des délégués battent leur plein. Le

programme de l'assemblée publique pré-voit, entre autres moments forts, des ex-posés de *Jean-Claude Juncker* (Ministre des finances du Grand-Duché de Luxemdes Hances du Grand-Duche de Luxem-bourg) et du conseiller fédéral Flavio Cotti (Ministre suisse des affaires étran-gères) sur la position d'un petit Etat au sein de l'Europe actuelle - du point de vue du Luxembourg et de la Suisse, ex-posés qui seront suivis d'une discussion dirigée par Erich Gysling (Télévision

...le Comité exécutif a approuvé les deux premières modifications de statuts de section depuis l'introduction des nouveaux statuts en 1989: Einsiedeln et en-virons ainsi que Portes du Soleil-Chablais Valaisan.

Marion Gétaz a été élue nouvelle présidente de l'Ecole hôtelière SSH de Lau-sanne, succédant ainsi à Maître Christian Seiler au sein du Conseil de fondation de

Setter au sein du Conseil de fondation de la Fondation Tschumi. ...Le conseil d'administration et l'assemblée générale du Holding SSH SA se sont également réunis et ont déci-dé d'accroître de 75 000 francs la parti-cipation à la Société suisse de crédit hôtelier afin de documenter la solidarité de la Société suisse des hôteliers avec l'hô-tellerie suisse.

Verbandsleitung SHV in Bern

Von Adelaide ins Bündnerland

Am Donnerstag, 26. Mai 1994, tagte die Verbandsleitung SHV am Hauptsitz in Bern. Sie bereitete die Delegiertenversammlung in der Region Lenzerheide-Valbella vor und liess sich über das International College of Hotel Management ICHM Adelaide informieren.

CLAUS WIDMER

Der Initiant der Schule Adelaide, Dr. Rex Lipman, und der Schuldirektor, Dr. Ian Whyte, präsentierten der Verbandsleitung die neuste Situation am ICHM. Ein neues Video über die Schule und neu ge-staltete Werbedrucksachen fanden das Interesse der Verbandsleitung. Besonderen Anklang fand die Tatsache, dass die südaustralische Regierung den Bau von Studentenunterkünften mit sechs Millionen australischen Dollars unterstütze. Die australische Delegation zeigte sich überzeugt, dass mit geschicktem ge-meinsamen Marketing Adelaide zu einer bedeutenden Hotelfachschule werden

Cotti-Juncker-Gysling

Die Vorbereitungen für die Delegiertenversammlung in der Region Lenzerhei-

de-Valbella laufen auf Hochtouren. Das Programm der öffentlichen Versamm-lung beinhaltet – unter anderem – als Höhepunkte Referate von Minister *Jean*-Höhepunkte Referate von Minister Jean-Claude Juncker (Finanzminister Gross-herzogtum Luxemburg) und Bundesrat Flavio Cotti (Aussenminister Schweiz) über die Stellung eines Kleinstaates im heutigen Europa – aus der Sicht von Lu-xemburg und der Schweiz, mit ansch-liessender Diskussion unter der Leitung von Frich Gwiline (Fersehen DRS) von Erich Gysling (Fernsehen DRS).

Schliesslich...

...hat die Verbandsleitung die ersten zwei Sektions-Statutenänderungen seit Einführung der neuen Statuten im Jahr 1989 genehmigt: Einsiedeln und Umgeund Portes du Soleil-Chablais

wurde an Stelle von Maître Christian Seiler in den Stiftungsrat der Stiftung Tschumifonds Marion Gétaz, neue Prä-sidentin der Hotelfachschule SHV Lausanne, gewählt.

auch Verwaltungsrat und Generalversammlung der Holding SHV AG. Hier wurde beschlossen, die Beteiligung an der Schweizerischen Ge-sellschaft für Hotelkredit um 75 000 Franken aufzustocken, um damit die Verbundenheit des Schweizer Hotelier-Vereins und der Schweizer Hotellerie zu

Corsi di preparazione

Esame di fine tirocinio

Per tutti i cuochi che hanno una certa esperienza pratica nella loro professione, ma che per diversi motivi non hanno un certificato di fine tirocinio e che, in un anno di tempo, intendessero arrivare a ta-le importante traguardo, è data ora una grossa possibilità. Infatti la Commissione per la formazione professionale del settore alberghiero e della ristorazione (in seguito CPC-TI) intende organizzare a partire dal prossimo anno scolastico (settembre '94 – giugno '95) un corso di preparazione agli esami di fine tirocinio ai sensi dell'art. 41 della Legge Federale sulla formazione professionale e la tenu-ta dei relativi esami, a condizione che pervengano almeno 15 adesioni. A tale corso e ai relativi esami di fine tirocinio. sono ammessi i maggiorenni con forma-zione empirica (pratica) che dimostrino d'aver esercitato la professione per al-meno un periodo di tempo pari ad una volta e mezzo la durata del tirocinio.

Per i cuochi quindi si deve dimostrare, per mezzo di certificati di lavoro, di avere una esperienza pratica pari a quattro annni e mezzo di lavoro. Non sono ammessi né al corso e nemmeno agli esami finali, gli stranieri con permesso stagio-nale (A). Come già accennato la durata del corso sarà di un anno scolastico e le lezioni saranno ripartite settimanalmen-te su una giornata. Il corso di prepara-zione sarà suddiviso in 300 ore d'inse-

Ecco le materie di conoscenze professionali per i cuochi: conoscenze professionali generali, conoscenze delle merci. nan generali, conoscenze delle merci, conoscenze culinarie, conoscenze dei «menus» e ortografia, fisiologia d'alimentazione e calcolo professionale. Mentre quelle di cultura generale sono le seguenti: italiano, conoscenze commerciali, civica ed economia. Il costo del coronica di repressiona (1 nano) cerò di fre so di preparazione (1 anno) sarà di fr. 1200.– circa, il prezzo pero puo variare a dipendenza del numero delle iscrizione che parverranno alla CPC-TI, in tale somma è comunque compreso il mate-riale scolastico. Durante il corso tutti i partecipanti riceveranno il folmulario d'iscrizione agli esami finali con la relativa tassa da pagare, che si aggira attorno ai fr. 250.–. La CPC-TI intende comun-que awertire gli eventuali interessati che il corso è solo teorico, mentre l'esame è pratico-teorico per cui si presume che tutti coloro che s'iscriveranno saranno padroni delle relative conoscenze pratiche della loro professione. Le persone in-teressate che dispongono dei requisiti per l'ammissione agli esami o che intendono rammissione agie sami otop la frequenza dei corsi preparatori sono pregate di richiedere alla CPC-TI (Art. 4l), Antonio Aleo, c/o FEAT, via Gemmo 11, 6903 Lugano entro il 15 giugno 1994, il relativo formulario d'iscrizione. Per informazioni via dettalitata chiamera la 001/ mazioni più dettagliate chiamare lo 091/56 33 55. MS

Nachruf

Zum Tode von Rolf Kienberger, Sils

Am vergangenen 16. Mai verstarb Rolf Kienberger. Im Hotel Waldhaus, auf einem Hügel über Sils, verbrachte er seine Jugend-Hier, am Eingang zum zeit. Fextal, nahmen viele Jahrzehnte seines unermüdlichen Wirkens ihren Anfang. Rolf Kienberger prägte nicht nur den Geist des «Waldhaus», er prägte mit seinem Einsatz die Entwicklung einer ganzen Branche.

Rolf Kienberger kam auf der Rigi zur Welt, wo seine Eltern *Oskar* und *Helen* Kienberger-Giger das Grand Hotel Rigi-Kaltbad leiteten. 1918 zogen sie nach Sils und übernahmen die Verantwortung für das «Waldhaus», das 1908 von Grossvater Josef Giger-Nigg eröffnet worden war und nach dem Weltkrieg in grossen Schwierigkeiten steckte. Weil Sils damals noch keine Wintersaison kannte, verbrachten sie die Winter zunächst allerdings im Tessin und führten dort gleichzeitig das Hotel Palace Lu-gano. Ab 1924-1925, als Oskar Kienberger auch im «Waldhaus» den Winterbe-trieb einführte, blieb man dann ganz im

Nach grossen Erfolgen folgten 1931 schwerste Kriegs- und Krisenjahre und 1939 kam der Winterbetrieb wieder ganz zum Erliegen. Oskar und Helen Kienber-ger erhielten aber den Familienbetrieb in beispielloser Hartnäckigkeit am Leben und führten ihn bis in ihr hohes Alter.

Musik und Hotellerie

1937 bestand Rolf Kienberger die Matu-

ra (Latin-sciences) am Collège St-Michel in Fribourg. Seine musikalische Neigungen und sein Interesse für die Ma-thematik und Technik hätten ihn in der Folge eigentlich für ein Hochschulstudium prädestiniert. Beispielsweise hatte er es nach 13 Jahren Violinunterricht bis zum Konzertmeister (1. Violinisten) des Collège-Orchesters und Mitglied verschiedener anderer Ensembles gebracht. Während der Sommerferien im Waldhaus hatte sich der Gymnasiast jedoch auch in fast allen Sparten des Hotelbe-triebs betätigt, seine ersten Erfahrungen im Umgang mit Gästen und Personal gemacht und sich durch Selbststudium gute Fremdsprachenkenntnisse erworben Trotz der Wirtschaftskrise mit ihren bö-sen Folgen für das Hotel Waldhaus entschloss er sich nun, in die Fussstapfen seines Vaters und beider Grossväter zu treten und Hotelier zu werden und nahm sich fest vor, das «Waldhaus» einmal

Aktivdienst mit Unterbrüchen

zum Erfolg zu führen.

Vorerst aber hatte Rolf Kienberger die Rekrutenschule zu absolvieren und wur-de Offizier bei der Gebirgsinfanterie. Dazwischen arbeitete er 1938 als Warenkontrolleur im «Engadiner Kulm» bei Toni Badrutt und 1939 als Sekretär im Hotel Schweizerhof Luzern. Einem Arbeitsvertrag als «Assistant Manager» im Brown's Hotel in London kam der Aus-bruch des Zweiten Weltkriegs in die Quere. Es folgte eine lange Aktivdienst-zeit mit mehr als 1500 Diensttagen. Rolf Kienberger benützte aber unverzagt jeden Unterbruch, um sich in einheimischen Hotelbetrieben weiter auszubilden, so bei *Hans Bon* (einem Cousin seiner Mutter) im Suvretta House St. Mo-



Rolf Kienberger, 10. Februar 1917 bis 16. Mai 1994. Foto: zvg

ritz, bei Eduard Camenzind im «Bristol» Lugano, bei Roman Bezzola im Parkho-tel Waldhaus Flims und bei Andreas Gredig im «Flüela» Davos

«Winter-Erfahrungen»

Ab 1946 führte Rolf Kienberger während drei Jahren das Parkhotel Luga-no als Direktor und trat dann 1950 neben seinem alternden Vater in die Leitung des «Waldhauses» ein. Noch war aber dort der Winterbetrieb ganz eingestellt und wurde erst ab 1955 zaghaft wieder aufgenommen. So übernahm Rolf Kienber-ger, wie einst der Vater, gleichzeitig die Leitung von Häusern, die bloss im Winter Saison hatten: Zuerst drei Winter lang im Hotel Seehof in Davos, dann bis 1963 mit grossem Erfolg im «Chantarella» in St. Moritz.

1951 heiratete Rolf Kienberger *Rita Müller* aus St.Gallen, die er als Mitarbeiterin im «Waldhaus» und «Seehof» kenterin im «Wadunds» und «Seenon» kein-engelernt hatte. Den Eheleuten wurden vier Kinder geschenkt, von denen die beiden ältesten. Urs und Maria, heute gemeinsam mit Marias Ehemann Felix Dietrich das Waldhaus führen.

Elan und Geschick

zu dem gemacht, was es heute ist: Zu ei-nem Fünf-Stern-Hotel erster Klasse. Die

grosse Erfahrung, die er sich zu Hause und in seinen Lehr- und Direktionszeiten in anderen Häusern erwerben konnte, in anderen Hausern erwerben konnte, half ihm off mehr als die Pläne von Fach-leuten. Mit besonderem Elan und Ge-schick widmete er sich den baulichen Verbesserungen und Ergänzungen und ihrer Finanzierung. Er schaffte das Kunststück, seinen Nach-lesserung zu Hauser zu übediesen des

kommen ein Haus zu überlassen, das wieder weitgehend den Gästewünschen entspricht - und dies, ohne die stets knap-pen Finanzen des Familienbetriebs aus dem Gleichgewicht zu bringen.

Nachfolge geregelt

Rolf Kienberger hat sich auch rechtzeitig mit dem Problem der Unternehmens-nachfolge befasst. Obwohl bis zuletzt mit Tatkraft und vollem Engagement im «Waldhaus» tätig, gewährte er schon ab 1977, nach einem Herzinfarkt, Felix und Maria Dietrich-Kienberger eine echte Mit- und schliesslich Hauptverantwor-tung und freute sich sehr, als ab 1989 auch Sohn Urs als dritter im Bunde dazustiess. Zusammen mit seiner Gattin erarbeitete er ein vorbildliches Konzept, das auch der vierten Generation, die nun in direkter Folge das «Waldhaus» führt, nach menschlichem Ermessen eine gu Zukunft ebnen dürfte.

Wirken hinter den Kulissen

Trotz dieser ungeheuren Beanspruchung durch die verschiedensten Aufgaben, dedurch die verschiedensten Aufgaben, de-nen sich Rolf Kienberger mit aller Gründlichkeit und Sorgfalt widmete, hatte er immer Zeit für seine Familie. Er war ein vorbildlicher Gatte und Vater, immer bereit, sich mit den Anliegen sei-ner Angehörigen abzugeben. Den Ange-stellten begegnete er wie ein Vater, und daher traf man im Waldhaus immer viele langjährige Mitarbeiter an. Durch sein Wirken vor und hinter den Kulissen sorgte er dafür, dass sich die Gäste in einer diskreten Atmosphäre wohl fühlen und die Ferien voll geniessen konnten.

Überzeugter Christ

Woher fand Rolf Kienberger die Kraft für alles, was er in so vielen Bereichen mit grossem Erfolg erreichen durfte. Der Verstorbene war ein überzeugter, tief-gründiger Christ und vertraute alles, was er unternahm, dem lieben Gott an. Sicher war es diese innere Überzeugung, welche ihm auch bei schweren Entschlüssen ei-ne grosse Hilfe war und seinen Charakter prägte, vor allem die Bescheidenheit, in der er und seine Familie lebten. Ein grosser Bekannten- und Freundes-

kreis hat von einem gütigen, edlen Men-schen Abschied genommen. Rolf Kien-berger wird allen als treuer Freund und als vorbildlicher Weggefährte in bester Erinnerung bleiben.

Dr. Hans A. Tarnutzer, Chur

VDH

Stamm Zentralschweiz

Der 16 km lange Gotthardtunnel ist ein Bauwerk mit enormen Sicherheitsvor-kehrungen und 24-Stunden-Überwakehrungen und 24-Stunden-Überwachung. Am 13. Juni 1994 hat der VDH-Stamm Zentralschweiz die Möglichkeit, in die Organisation Einblick zu erhalten. Um 15.20 Uhr trifft man sich beim Unterhalt/Werkhof Göschenen (Autobahnausfahrt Göschenen, Richtung Polizei). Zwischen 15.30 bis 17 Uhr findet die Besichtigung der Kommando- und Lüftungszentrale statt, in der Folge wird eine Tonbildschau gezeigt. Das Abendessen wird bei Peter Bonetti, Hotel Sternen in Flüelen, eingenommen. Beatrice Reinhardt. Stegenhalde 40, 6048 Horw, Telefon 041/47 25 52 erwartet die Anmeldungen so rasch wie möglich. pd

GRATULATION

Fred Ammann

Am kommenden Samstag, 11. Juni, fei-ert in Biel Fred Ammann seinen 85. Ge-burstag. Der Jubilar hat durch seine ge-schichtlichen Publikationen, durch seine Chroniken und durch sein Forschen, viel zum heutigen Verständnis der Branche beigetragen. Fred Amman wurde 1975 zum Veteranenmitglied des SHV er-nannt, 1984 wurde er Ehrenmitglied des Verbandes. Wir entbieten ihm die besten Wünsche zu seinem Wiegenfest.

Im Dienste der Offentlichkeit

Eine Würdigung des Wirkens von Rolf Kienberger wäre unvollständig, würde man nicht hinweisen auf die Tätigkeit in Berufsorganisationen und für die Öffentlichkeit.

Rolf Kienberger präsidierte von 1963 bis 1969 den Hotelierverein Maloja-Sils-Silvaplana und von 1968 bis 1977 den Bündner Hotelierverein, der ihn zum Ehrenmitglied ernannte.

1966 wurde er in den Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins ge-wählt und trug als dessen Vizepräsident ab 1972 bis 1975 eine besondere Last, als Zentralpräsident *Lépin* schwer er-krankte und dann starb. Damals stand wohl nur seine charakteristische Bescheidenheit und das Gefühl der Ver-antwortung für den eigenen Betrieb zwischen ihm und dem PräsidentenPionierdienste leistete er 1972-1973 mit seiner entscheidenden Rolle bei der Aushandlung des ersten Landesgesamtarbeitsvertrages im Gastgewerl 1975 erhielt er die Ehrenmitgliedschaft

17 Jahre lang war er Mitglied des Silser Gemeindevorstandes. Lange stand er auch der katholischen Kirchgemeinde Sils, dem Silser Kurverein und der Ver-

Sils, deil Silser Kurverein und der Vereinigung Pro Fex vor.
Ein ganz besonderes Anliegen war für ihn daneben die Erschliessung des Silser Skigebietes. Er war Mitbegründer, viele Jahre Verwaltungsrat und einige Zeit Präsident der Furtschellasbeb

Besonders pflegte er auch die Freund-schaft mit den Kollegen des Lions Club Oberengadin und beteiligte sich gerne an den Lions-Hilfsaktionen. hat

Mit grosser Risikofreude hat Rolf Kienberger das Hotel Waldhaus nach einer wechselvollen Geschichte unermüdlich

Hotellerie und Tourismus



utz Pascal Bleuel (30) ist zum neuen Verkaufs- und Marketingleiter des Hotel Sofitel in Zürich ernannt worden. Er wird damit Nach-folger von Mont-serrat Coll. Der gebürtige Deutschi wuchs im elterli-

chen Hotel am Mittelrhein auf und star-tete seine Karriere nach Abschluss einer dreijährigen Hotelausbildung und nach einem anschliessenden Marketingstudi-um in den USA. Als Verkaufsleiter für HMS München (Hotel Management Service) und im Ramada Renaissance Hotel Zürich sammelte Bleuel seine ersten Kadererfahrungen

Vor zwei Jahren hatten die Besitzer Freddy Burger und Rudolf Märkle genug: Ihr Western-Saloon mit Live-Musik im Untergeschoss des Interlakner Victoria-Jungfrau wurde ins Nacht-Re-staurant Edelweiss verwandelt. Dem Wechsel von Folkmusic zu Volksmusik war kein Erfolg beschieden. Vom 1. Ju-li an sind im Lokal, das an die Disco Barbarella und den Nigthclub Cabaret grenzt, die Musiker weg von der Bühne. Aus dem «Edelweiss» wird ein Nacht-Pub, die Musik kommt aus der Konser-

Der bisherige Vizedirektor des Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz, **Jean** Claude Z'Graggen (39) hat die Direktion im Golf Hotel Les Hauts de Gstaad in Saanenmöser übernommen.

Food and Beverage



Die Gastrokritiker streiten sich, wer weltbester Koch der Gegenwart sei Wie die Frage auch entschieden wird. entschieden wird, zum engsten Kreis der «Superköche» gehört Felix Real,

der unlängst seinen 75. Geburtstag fei-erte. Im Lauf seines Lebens hat er aus dem ehemaligen Vaduzer «Café Real» ein exklusives Restaurant gemacht, des-sen Küche zwischen New York und To-

kio einhellige Anerkennung findet. Immer wieder wurde er bei gesellschaftli-chen Anlässen der Hautevolée als Küchenchef engagiert. Neben seiner Passion für die Kochkunst befasst er sich intensiv mit Weinbau, -herstellung und -pflege. Mit einer Geburtstagsparty im hauseigenen «Au premier», mit ei-nem Buch über ihn vom Autor Alphons Matt und mit einem Empfang in der lichtensteinischen Botschaft in Bern wird sein Jubiläum im Verlaufe des Jahres gebührend gefeiert.



CARROUSEL



Neue Leute im SHA Seminar Hotel am Ägerisee in Unterä-geri: Zum Food & Beverage Manager ist Otto Duranti (links) ernannt wor-den. Duranti verfügt über eine fundierte Ausbildung und Er-fahrungen, die er an

fahrungen, die er an der Hotelfachschule in Luzern als eidg. dipl. Hotelier-Restaurateur HF/SHL abschloss. Seine Lehr- und Wanderjahre führten ins Hotel de la Paix in Genf, nach Yverdon-les-bains und ins Hilton International in Zürich. Die Verantwortung über die Küchenbrigade übernimmt Hans Amberg (rechts) Amberg nimmt Hans Amberg (rechts). Amberg, eidg. dipl. Küchenchef, führte bisher die «weissen Brigaden» des Zunfthaus zur Zimmerleuten in Zürich und des Restaurants Rössli in Zug. UM staurants Rössli in Zug.

Seit Anfang April hat Rudolf Günthardt (Bild) die Stelle als F&B-Manager im Hilton Basel angetreten und somit die Nachfolge von Bruno Begni übernommen. dolf Günthardt ist diplomierter Hote-lier-Restaurateur SHV und seit 1987 bei

Hilton International angestellt. In Zürich war er Einkaufschef und Pro-jektleiter bei der Erneuerung und Erweiterung des Zürich Hilton. Zuletzt arbeitete er im Alger Hilton als F&B-Ma-

Touristik und Reisen

Ab sofort meldet sie sich am Telefon bei



schen längst bekannten Schneuwly, son-dern mit «Next Maurer» Tours Maurer». Die Vizedirektorin von Next Tours in Bern, Daniela Schneuwly, früher Dan-Air Bern, hei-ratet Ende Woche Partner Markus



Beat Iseli (Bild) bleibt auf Wunsch der Leitung von Kontiki Reisen AG und Saga Reisen AG Verwaltungsrat und Geschäftsfüh-rer der Saga Reisen bis Ende 1995. Bei der Übernahme des

Unternehmens durch Kontiki Reisen AG 1992 war vorgesehen, dass er diese Position bis Ende 1994 behält. Während dieses zusätzli-chen Jahres wird Iseli nun seinen Nachfolger, **Jean-Marc Mange**, auf die neu-en Aufgabenbereiche vorbereiten. Man-ge ist Leiter der Island/Grönland-Abteilung und kennt das Unternehmen seit vielen Jahren. Ab 1995 wird Beat Iseli seinen Einsatz für Saga Reisen auf 60 Prozent reduzieren, um sich neuen Aufgaben widmen zu können. Rund 20 Progarch Wilder für Aaretal Reisen, Münsi-gen, tätig sein, die nebst dem Wieder-verkauf zum Ziel haben, den Verkehr vom und ins Aaretal via Flüge ab und vom und ins Aaretal via riuge up annach Bern-Belp zu fördern. Im weiteren stellt er sich für touristische Beratungs-



Jakob Oertle wird ab 1. Juli Wettsteinund TCS-Kunden in Thailand betreuen. Ihm obliegt, das neue Konzept um-zusetzen, nach dem unter dem Titel VIP-Service die Gäste künftig die Möglichkeit haben,

individuelle Sprechzeiten mit dem Wettstein-Mitarbeiter zu vereinbaren. Dieser soll rund um die Uhr erreichbar sein. Oertle ist seit 1988 in der Reiseindividuelle brache tätig. Vorher war er in der Industrie als Bereichsleiter und Ausbildungsleiter tätig. Noch bis Ende Juni ist

er alș Local Representative von Falcon Travel in der Algarve, Portugal.



Daniel Habraken (Bild) übernimmt die Ge-schäftsleitung der Basler Fluss-Schiffahrtsreederei Scyl-la Tours AG. Er tritt somit die Nachfol-ge von Willi Gmür an, der Scylla Tours Ende Juni verlässt, dem Fluss-Reise-Business auf selbstän-

diger Basis jedoch erhalten bleibt. Thi-riet-Habraken war früher Direktions-Assistent beim Verkehrsbüro Basel und dann Verkaufsleiter der Basler Perso nenschiffahrts-Gesellschaft. (SJ)

Hôtellerie et tourisme



Marcel Fragnière 50 ans, prendra le ler novembre la re-sponsabilité de la représentation l'ONST à Stock-holm. Entré à l'ONST en 1972, il est actuellement regne. Il remplacera

Kim Vintilescu qui prendra sa retraite à fin octobre. Mme Vintilescu, qui est âgée de 60 ans, a été durant 35 ans au service de l'ONST à Stockholm et à la tête de la représentation depuis 1973.



Christine Dardel, spécialiste de la vente et du marke-ting hôtelier depuis plus de 12 ans, vient de quitter l'équipe de direction du Beau-Rivage Palace à Lausanne Sa car rière professionnelle, principalement à

Genève (Hôtel des Bergues, Swissôtel, Sodereal Hôtels Management) a été complétée par un mandat qu'elle a rem-pli avec succès auprès de l'Institution ISLE en matière d'éco-tourisme. Actu-ellement, Christine Dardel réoriente ses activités, plus précisément dans le développemement hôtelier, parahôtelier et touristique à vocation écologique et cul-turelle, au plus haut niveau.

Schweizer Premiere

Spezialitäten aus Island

Die Republik Island feiert heuer ihr 50jähriges Bestehen - und trotzdem wurden bis jetzt in der Schweiz offenbar noch nie Island-Spezialitätenwochen durchgeführt. Dies, obwohl jährlich 6000 Schweizer die Atlantikinsel besuchen.

Wer die Köstlichkeiten im Restaurant

Schäfli in Neuheim im Kanton Zug (in der Nähe von Baar und Sihlbrugg) pro-biert hat, hofft jedenfalls, dass es nicht bei dieser Premiere bleiben wird. Im Mittelpunkt des Angebots stehen Fischge-richte, Meeresfrüchte und Lammspezia-litäten – «aufgelockert» durch den eisgekühlten Kartoffelschnaps Brennivin. Ein weiterer Höhepunkt sind die musika-lischen Auftritte der Sängerin Alda Ingi-bergsdottir und ihrem Begleiter Helgi bergsdottir und inrem Begietter Heigi Hermansson. Der Fisch und die Meeres-früchte werden durch die Icelandair fangfrisch in die Schweiz geflogen und im «Schäfli» durch isländische Köche landesgerecht zubereitet. Das Wirtehehpaar Karl und Vreni Staub-Zücher wellte einmal etwas erweitsches

Zürcher wollte einmal etwas «exotisches Kulinarisches» bieten. Im Gespräch mit der Einheimischen *Marta Künzle*, Ge-schäftsführerin von Island Tours in Rudolfstetten, wurde die Idee der Island-Spezialitätenwochen (bis 19. Juni) krei-ert. Am Eröffnungsabend nahmen auch Gudmundur Kjartansson, Geschäftsfüh-rer Europa von Island Tours, und Nira Rosenberg von Icelandair teil.

Baumeler Reisen

Blumen für 200 Reisebüromitarbeiter

der Frühlingsblumenaktion verschenkte Baumeler Reisen in den letzten Wochen allen Reisebüromitarbeitern, die Baumeler-Reisen tätigten, Blumen. Über 200 Sträusse konnten in der ganzen

Schweiz verteilt werden und haben Bau-meler-Treuen den Wochenstart verschö-nert, denn die Frühlingsblumen erreichten die Reisebüros am Montag morgen. Die Baumeler-Leitung freut sich über die vielen positiven Reaktionen, die ihr zeigten, dass - entgegen einer vielverbreiteten, dass – eingegen und vierbreite ten Meinung – nicht nur raffinierte Spe-zialreisen oder schnelle Autos die Aner-kennung der Branchenleute finden... r.

Bereichern Sie Ihre Hausbibliothek oder die Ihrer Gäste Berner Oberland Alpenmagie, für Sekunden festgehalten. V. Alpenmagie, für Sekunden festg olon ausschneiden und einsenden an: otel + touristik revue, Leserservice, Postfach, CH-3001 Bern Ich bestelle **Exemplare «Berner Oberland»** von Marcus Gyger zu 38 Franken. PLZ/Ort Unterschrift:

Jeux mondiaux du tourisme

Moisson de médailles suisses

Les participants suisses (une trentaine avec les accompagnants) aux 2e Jeux mondiaux du tourisme, qui se sont tenus du 28 mai au 1er juin, en Carinthie, au sud de l'Autriche, sont revenus couverts d'or, d'argent et de bronze.

MIROSLAW HALABA

Emmenés par Walter Finkbohner (CFF), leur capitaine, ils ont en effet remporté quatorze médailles individuelles et par équipe (cinq d'or, quatre d'argent et cinq de bronze), prenant ainsi la 4e place au classement par nation apris l'Autriche, la Belgique et les Pays-Bas. Organisés par l'Office national autrichien

du tourisme, ces jeux ont réuni quelque six cents concurrents, employés dans le tourisme et représentant trente-trois nati-ons, qui se sont mesurés dans huit disciplines, à savoir le tennis, le tir à l'arc, la natation, le golf, le volleyball, le triathlon, le vélo (route et tout terrain) et le crosscountry.

Très solennel

Disputées dans divers endroits situés au Disputees dans avers enuous studes au-tour du Wörthersee, ces joutes ont été en général d'un bon niveau. Encore que les différences de préparation et de matériel étaient parfois considérables entre les pre-miers et les derniers du classement pour

miters et les dermiers du classifiert pour qui l'essentiel était de participer. A noter que les cérémonies de proclama-tion des résultats revêtaient un caractère très solennel, puisque les médaillés avai-



Conciliabule dans l'équipe suisse de volleyball avant la reprise du match. On aperçoit (de gauche à droite) Yvonne Steck (CFF), Heidy Gübel (Esco), Claudia Schären (Esco), Carmelo Gullo (Esco) qui cache Marcel Fuchs (Imholz), Maurizio Zavarise (Yoyages Wasteels).

Photo: Miroslaw Halaba

ent droit aux drapeaux et aux hymnes na-tionaux. L'ouverture des jeux et la cérérémonie de clôture ont également donné lieu à quelques réjouissances tout en cou-leur et en musique.

Principaux résultats suisses

VTT: hommes A (18 à 40 ans): 3. Martin Allemann, CIS-Club; hommes B (41 ans et plus): I. Bruno Ehrensperger, Interrad-Sportreisen); classement par équipe: . Suisse (Beat Knecht, FSAV, Martin Alle-mann, Bruno Ehrensperger). **Vélo 12 km**: HB: 3. Bruno Ehrensperger. Vélo circuits: HB: 2. Bruno Ehrensperger; par équipe: 3. Suisse (Ruth Spitzenpfeil, NZZ, Guido Albisetti, Esco).

Golf: groupe D: 1. Monika Stössel, Stoh-

ler Tours; scramble, par équipe: 2. équipe italo-suisse (avec notamment Alex Leber, Hotelplan).

Matation: dames: 1. Heidy Gübel, Esco: par équipe: 3. Suisse (Walter Göldi, Swissair, Willi Sigrist, Bührer Reisen). Tennis: simple dames: 2. Marianne Wirz,

(Marcel Fuchs, Imholz, Heidy Gübel, Esco, Carmello Gullo, Esco, Raymond Kä-gi, Imholz, Claudia Schären, Esco, Yvonne Steck, CFF, Maurizio Zavarise, ges Wasteels); beach volleyball: 1. Yvon-

ne Steck, Maurizio Zavarisa. Cross-country: dames: 1. Verena Weibel, CFF; HB: 2. Miroslaw Halaba, hôtel

stellen revue touristik revue march

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 23 9. JUNI 1994

Revolutionär spielt erste Geige.



Wir haben mit der traditionellen Schweizer Küche nicht mehr viel am Hut. Vielmehr möchten wir sie neu interpretieren und inszenieren.

Im Szenario, dem zukünftigen Schmelztigel der jungen Schweizer Küche hat darum ein versierter Küchenchef mit revolutionären Ideen die Chance, mit alten Hüten neue "Toques" zu bekommen. Und seinen Gästen Grossmutters beliebte Zöpfe überraschend

Als Küchenchef des Szenario und Erneuerer der Schweizer Küche sind Sie aber nicht nur lustvoll kreativ, sondern bringen auch als Einkäufer. Oraanisationstalent, Kalkulator, Motivator und Teamleader frischen Wind hinter die Kulissen. Vorne am Buffet sind Sie "typisch schweizerisch": einladend, weltoffen und kommunikationsfreudig. Wobei Ihre Sprachkenntnisse im Gespräch mit den Gästen voll zum Zuge kommen. Und Ihr Witz mögliche "Röschtigräben" humorvoll überspringt.

Wie Sie sehen, suchen wir eine virtuose erste Geige, die in der Schweizer Gastronomie neue Saiten aufzieht. Und für unsere Küche als Küchenchef eine moderne, lebendige und schmackhafte Visitenkarte

Margarida Hoffmann freut sich auf den tonange benden Küchenchef.



swissôtel Zürich Hotel International Am Marktplatz Oerlikon CH-8050 Zürich / Switzerland Telefon: 01 - 311 43 41

FAMOS DAVOS

Für die Führung unserer beiden Restaurationsbetriebe mit insgesamt 600 Innen- und 500 Terrassenplätzen suchen wir auf nächsten Winter in Jahresstellung ein qualifizier-

Leiterpaar

Wir stellen uns vor, dass Sie sich über eine gut fundierte Ausbildung im gastronomischen wie auch im administrativen Bereich ausweisen können und über praktische Erfahrung in ähnlicher Funktion verfügen. Organisationstalent, natürliche Führungseigenschaften und die Bereitschaft zu einer kooperativen Zusammenarbeit mit der Unternehmensleitung setzen wir voraus.

Ihnen bieten wir eine interessante, anspruchsvolle und ausbaufähige Position mit selbständiger Führung eines 40köpfigen Teams sowie entsprechende Entlöhnung und gute Sozialleistungen.

Gerne gibt Ihnen unser Direktor, Herr R. Bühlmann, nähere Auskunft. Ihre vollständigen Bewebungsunterlagen richten Sie bitte an:

Bergbahnen Rinerhorn AG, 7277 Davos Glaris, Telefon 081 49 12 52

Dipl. Küchenchef/in

Die Psychiatrische Universitätsklinik ist für die psychiatrische Versorgung der Region Zürich zuständig und sowohl sozial-humanen als auch Forschungsund Ausbildungszielen verpflichtet.

Nach Übereinkunft suchen wir eine flexible, kooperative Persönlichkeit zur Leitung der auch organisatorisch anspruchsvollen Haupt- und Diätküche. Wir erwarten einen Abschluss als eidg. dipl. Küchenchef oder Spitalkoch mit eidg. Fachausweis, ausgewiesene Führungserfahrung, hohe Leistungsbereitschaft und gute Kenntnisse auch im administrativen und planerischen Bereich.

In unserer auf dem neuesten Stand eingerichteten Grossküche mit 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verpflegen wir 400 Patienten und rund 250 Besucher über Mittag im Personalrestaurant. Daneben beliefern wir zwei eigene Cafeterias und überraschen sporadisch eingeladene Gäste mit einem kulinari-

Der Aufgabenbereich umfasst u. a. die Menuplanung nach neuzeitlicher Ernährungslehre, den Einkauf von Frischprodukten, die Kalkulation des Angebotes und die Sicherstellung eines reibungslosen, effizienten, hygienisch einwandfreien Küchenbetriebes.

Nähere Informationen erteilt Ihnen Herr E. Joly, Leiter Ökonomie, Tel. 01 / 384 21 11. Ihre schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie an die Leitung Personaldienst, Psychiatrische Universitätsklinik Zürich, Lenggstrasse 31, Postfach, 8029 Zürich 8.

Psychiatrische Universitätsklinik Zürich



MÖVENPİCK

Für Menschen und Ideen.

Kochen ist für mich eine Leidenschaft!

Wenn Sie gelernter Koch oder begeisterter Hobbykoch sind, gerne an einem Ort arbeiten, wo Ihre Freundlichkeit und Ihre starke Persönlichkeit noch etwas wert sind, dann passen Sie in unser Team.

Die Marché-Erlebnisgastronomie sucht einen flexiblen, freundlichen und deutsch-

Mitarbeiter/in für den Fisch- und Gemüsebereich

Mitarbeiter/in für den Süssspeisenbereich

Wir suchen Leute, für die die Arbeit mehr als nur ein Job ist und die Freude an Aufbauarbeiten haben, Leute, für die Frische und Transparenz kein Fremdwort ist.

Gute Entlöhnung ist für interessierte und engagierte Personen eine Selbstverständlichkeit. Eintritt per sofort.

Auf einen ersten Kontakt mit Ihnen freut sich unser Geschäftsführer, Herr Theo

Marché Shop-Ville Bahnhofplatz 14, 8001 Zürich

Telefon 01/211 78 78 Telefax 01/212 25 36



Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

ä		
		Seite
	Stellenmarkt	1-11
	Internationaler Stellenmarkt	12
	Stellengesuche	12

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

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie **ADIA HOTEL**

> Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

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

Zürich Klinik Hirslanden



Die Hirslanden-Gruppe

Clinique Cecil Lausanne

Klinik Beau-Site Bern

Klinik Hirslanden Zürich

Klinik Im Park Zürich

Klinik Im Schachen Aarau 🗆

Im Zentrum des Geschehens

Wir sind eine modern geführte Privatklinik mit Belegarztsystem, bekannt für Akutmedizin auf Spitzenniveau sowie einer traditionsrei-chen Geburtenabteilung. Die Cafeteria mit Kiosk und der Room-Service bilden einen wichtigen Bestandteil unserer Dienstleistungen für Patienten, Besucher, Ärzte und Mitarbeiter. Für diesen Bereich suchen

Leitung Cafeteria, Kiosk und Room-Service

Sie arbeiten aktiv im Service mit, führen ein Team von ca. sechs Sie arbeiten aktiv in Serivice mit, unter ein Leatin von La. Sezio Mitarbeitern, sind verantwortlich für die Organisation von internen VIP-Anlässen, halten das Kiosksortiment à jour, überwachen das Bestellwesen und tragen zur optimalen Vorbereitung der neuen Cafeteria bei. Diese werden wir im Januar 1995 eröffnen.

Voraussetzungen für diese Kaderposition sind ausgewiesene Erfahrun vordusetzungen in diese Ausurpstum sind augeweisene in Annu-gen im Service und in der Personalführung sowie Fremdsprachen-kenntnisse. Als flexible Personlichkeit sind Ihnen der Arbeitseinsatz im Schichtbetrieb sowie Samstags- und Sonntagseinsätze nicht fremd. Gute Sozialleistungen sowie fünf Wochen Ferien sind bei uns selbstverständlich. Auf Wunsch stehen günstige Personalwohnungen und ein Kinderhort zur Verfügung.

Gerne erteilt Ihnen Frau C. Donzallaz-Dutler weitere Auskünfte, Telefon 01 387 24 11 oder senden Sie Ihre Unterlagen an Klinik Hirslanden, Personalabteilung, Witellikerstrasse 40, 8029 Zürich



Intressiert eine itzugestalten?

Mitten in der Schweiz, un neben dem Freilichtmuseum Ballenberg wollen wir gemeinsam einen Anziehungspunkt schaffen.

Auf anfangs Juli 94, zur Eröffnung suchenb wir noch für folgende Aufgaben. spontane uns tatkräftige Persönlichkeiten:

- Réception und Gästebetreuung
- Servicemithilfe- und Ueberwachung - Hauswirtschaft

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Brief und freuen uns, Ihnen unser Betriebskonzept anhand eines persönlichen Gesprächs vorzustellen.

> Denise & Daniel Wälti CH-3858 Hofstetten Tel: 036 51 14 10



Eine charmante Fachfrau über 40

suchen wir für die Leitung eines mittleren Garni- Hotels im Berner Oberland auf die Wintersaison 1994/95.

Fachfrau = solide Grundausbildung im kaufmännischen Bereich und einige Jahre Erfahrung in der Hotellerie

3 Sterne, 50 Betten, familiär, zentrale Lage, Winter- und Sommersaison, viele Stamm-kunden. Betrieb =

Konnten wir Sie überzeugen? Würde Sie diese, auch finanziell gut dotierte Aufgabe interessieren? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Unterlagen mit Foto und Zeugniskopien an untenstehende Adresse, z. H. Walter Rohner.

HOTEL JOB SHV

Monbijoustrasse 130, Postfach 3001 Bern, Telefon 031 370 43 33



Schweizer Hotelier-Verein

ପ୍ତା।





Wir sind eine rasch wachsende Unternehmung und suchen im Rahmen der Neukonzeptionierung unserer sieben Restaurants in Moskau einen

KÜCHENCHEF

und einen

RESTAURANT-MANAGER

Nebst der fachlichen Führung sind Sie verantwortliche für die Aus- und Weiterbildung von rund 30 jungen russischen Mitarbeitern. Eine freundliche und zuvorkommende Bedienung der Gäste und eine gepflegte Küche sind uns zentrale Anliegen.

Verschiedene organisatorische und administrative Aufgaben sind selbstverständliche Bestandteile dieser Position.

Sie bringen eine Grundausbildung im Gastgewerbe (als Koch, bzw. Hotelfachschule) mit und verfügen über einige Jahre Berufserfahrung, vorzugsweise im Ausland. Gute Englisch-Kenntnisse werden vorausgesetzt. Sie haben Führungserfahrung, Geduld, Ausdauer und eine gute Portion Humor.

Interessiert?

Senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Hopf Service Ltd, z.H. Frau Kunz, Industriestr. 54, 8152 Glattbrugg (01/829 65 91)

In Raum Aargau/Luzern

bielen wir einem jüngeren, frontorientierten und ideenreichen Restaurateur eine interessante Stelle als

GESCHÄFTSFÜHRER Freundliche Gästebetreuung und ständige Qualitätskontrolle der Produkte sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Sie verfügen über aktives Durchsetzungsvermögen,

unternehmerisches Denken sowie Teamgeist und möchten all dies in die Praxis umsetzen?

Dann sind Sie bei uns willkommen! Wenn Sie bereit sind, diese neue Herausforderung

ehrgeizig anzugehen, sichern wir Ihnen loyale und tatkräftige Unterstützung zu.

Ebenso werden einem/r

Betriebsassistent/in

gute Ausbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten geboten!

lhre auslührlichen Bewerbungsunterlagen erwarten wir gerne und stehen für nähere Auskünfte jederzeit telefonisch zur Verfügung.

GAMAG Hotels & Restaurants AG

Habsburgerstrasse 22, CH-6002 Luzerr Telefon 041/23'34'22, Fax 041/23'34'24

GeschäftsführerIn

- 25 bis 30 Jahre jung?
- - den Kontakt zu den Gästen?
 - eine echt englische Atmosphäre?

NELSON BETRIEBE, Roger Lienhard, Chüngengass 1, 8805 Richterswil/ZH, Telefon 01/784 76 74 (Bürozeit)

NELS «the real english place»

HINWIL/ZH

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Sind Sie:

- eine gepflegte und dynamische Persönlichkeit?
- Besitzen Sie: Ausstrahlung?
- den Fähigkeitsausweis? Lieben Sie: - Verantwortung?

Reizt Sie diese Herausforderung? Dann rufen Sie uns so schnell wie möglich an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

«fun for everyone»

OTIVIER'I

Sie begeistern Ihre Gäste durch Herzlichkeit und Lebensfreude als

Gastgeberin

im Service

Sie haben Erfahrung im tollen Serviceberuf. Sie suchen ein Arbeitsumfeld, das Sie sich schon immer gewünscht haben. Attensumteta, das Sie sich sichen immer gewünscht haben.
Sie begeistern Ihre Restaurant- und Seminargäste mit Ihrer
Persönlichkeit. Gemeinsam im Team können Sie Ihre Fähigkeiten
voll entfalten. Die Komplimente Ihrer Gäste gehören Ihnen.
Wir geben Ihnen eine Applaus-Garantie.
Schieden Sie der ich ist und Unstehen gen der ihre.

Schicken Sie gleich jetzt Ihre Unterlagen an das besondere Hotel über dem Walensee.

Wir sind motiviert, auch Sie zu begeistern.

Verführung zur Begeisterung



Erlebnis- und Seminarhotel CH-8876 Filzbach/Kerenzerberg Telefon 058 32 17 81, Fax 058 32 19 13



DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten Restaurant Belle-Époque und Thai Garden Greenlife-Bar. 240 Betten

Für unser sehr lebhaftes Erstklass-Hotel mit stadtbekannter Gastronomie suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Küchenchef

Unser Hotelbetrieb liegf im Herzen der Stadt Luzern. Nebst einer anspruchsvollen Stammkundschaft in unserem Restaurant Belle Epoque verwöhnen wir unsere Gäste auch im Café Astorita. Die abwechslungsreiche Verpflegung unserer Hotelgäste ist ebenso ein wichtiger Bestandteil.
Unser neuer Küchenchef soll ein initiativer und kompetenter Fachmann sein, der eine zirka 12köpfige Brigade leiten kann. Eine langjährige Zusammenarbeit wird angestrebt.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre aussagekräftigen Unterlagen, die wir selbstverständlich mit grösster Diskretion behandeln werden.

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29 6003 Luzern, Tel. 041-24 44 66

Im Auftrag unserer Schwesterfirma Bilco-Schwaben-land AG in Zürich, eine erfolgreiche Handelsfirma in den Bereichen Grossküchentechnik und Hotelbedarf, suchen wir zur Ergänzung des bestehenden Teams folgende Mit-arbeiter und Mitarbeiterinnen:

Produkt-Manager für den Bereich «Hotelbedarf»

Gesucht wird eine belastbare, kontaktfreudige und bran-chenerfahrene Führungspersönlichkeit mit Phantasie und Organisationstalent. Ein kaufmännischer Abschluss sowie gute mündliche Französisch- und Englischkennt-nisse sind erforderlich. Alter ab 30 Jahren.

Chefsekretärin (Teilzeitstelle)

Zur Unterstützung und Entlastung des Geschäftsführers wird eine engagierte Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufsausbildung und mit Freude an einer selbständigen Tätigkeit gesucht. Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift sind notwendig.

Sachbearbeiterin für den Bereich «Grossküchentechnik» (Halbtagsstelle)

Die vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit zur Unterstützung des Bereichsleiters im Verkauf setzt eine einsatzfreudige Person voraus, die Freude an einer selbständigen Tätigkeit hat. Ins Aufgabengebiet gehört die Mitarbeit bei der Werbung, im Offertwesen sowie der Verkaufsadministration.

Leiter Wareneingang und Spedition

verantwortlich für Wareneingang, Einlagerung, Kommis-sionieren sowie Packerei und Auslieferung. Gesucht wird eine erfahrene Führungspersönlichkeit. Fahrausweis

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.



Kolb Holding AG z. H. Ruth Züst Staatsstrasse 51 9463 Oberriet Tel. direkt: 071 78 81 01

Express-Stellenvermittlung

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

	2	3	4	5	6	7	8
Küc	he/cuisine						
1651	Küchenchef	31	СН		Juli 94	D	Rest./Hotel, Deutsch-CH
1652	Commis de cuisine	23	I/C	н	sofort	I/F	Hotel
1653	Alleinkoch	50	CH		n. Ver.	D/F/I	AG/Mittelland
1654	Küchenchef	53	A	С	n. Ver.	D/F/E	Hotel/Spital, West-CH
1655	Chef de partie	23	D	Ā	Nov. 94		4*-5*-Hotel, ZH/AG
1656	Chef de cuisine	38	D	В	Juli 94	D/F/E	Hotel/Rest., Riviera VD
1657	Küchenchef	28	CH		n. Ver.	D/E	
1658	Koch/Alleinkoch	30	D		Aug. 94	D/E	Hotel/Rest.
1659	Sous-chef/Koch	55	CH		sofort	D/E/F	Tagesbetrieb, Zürichsee
1660	Köchin	19	CH		Aug. 94	D/F/E	OW/NW
1661	Küchenchef	51	CH		Juli 94	D/I/F	Hotel/Kantine, AG/BL/LL
500	vice/service						
	vice/service	20	CH		L I: 04	D /E /E	W-4CH 2 H
2830	Anfangssefa	20	СН		Juli 94	D/F/E	West-CH, 2 Monate
2830 2831	Anfangssefa Kellner	27	1	A	Juni 94	I/D/F	Hotel, TI/GR
2830 2831 2832	Anfangssefa Kellner Sefa	27 33	I CH		Juni 94 n. Ver.	I/D/F D	Hotel, TI/GR Rest., Baden v. Umgebun
2830 2831 2832 2833	Anfangssefa Kellner Sefa Kellner	27 33 26	I CH B	A	Juni 94 n. Ver. Juni 94	I/D/F D D/I/F	Hotel, TI/GR Rest., Baden v. Umgebun Restaurant, Zürichsee
2830 2831 2832 2833 2834	Anfangssefa Kellner Sefa Kellner Sefa	27 33 26 22	CH B		Juni 94 n. Ver. Juni 94 Juli 94	I/D/F D D/I/F D/E	Hotel, TI/GR Rest., Baden v. Umgebun Restaurant, Zürichsee 2 Monate/Studentin
2830 2831 2832 2833 2834 2835	Anfangssefa Kellner Sefa Kellner Sefa Barmaid	27 33 26 22 50	CH B A CH	A	Juni 94 n. Ver. Juni 94 Juli 94 Okt. 94	I/D/F D D/I/F D/E D/E/F	Hotel, TI/GR Rest., Baden v. Umgebun Restaurant, Zürichsee 2 Monate/Studentin Bar/Hotel, Zürich
2830 2831 2832 2833 2834 2835 2836	Anfangssefa Kellner Sefa Kellner Sefa Barmaid Sefa	27 33 26 22 50 33	CH B A CH CH	A	Juni 94 n. Ver. Juni 94 Juli 94 Okt. 94 n. Ver.	I/D/F D D/I/F D/E D/E/F D/E/F	Hotel, TI/GR Rest., Baden v. Umgebung Restaurant, Zürichsee 2 Monate/Studentin Bar/Hotel, Zürich Rapperswil/Sargans/Chu
2830 2831 2832 2833 2834 2835 2836 2837	Anfangssefa Kellner Sefa Kellner Sefa Barmaid	27 33 26 22 50 33 34	CH B A CH CH CH	A	Juni 94 n. Ver. Juni 94 Juli 94 Okt. 94 n. Ver. sofort	I/D/F D D/I/F D/E D/E/F D/E/F D/F/E	Hotel, TI/GR Rest., Baden v. Umgebun Restaurant, Zürichsee 2 Monate/Studentin Bar/Hotel, Zürich
2830 2831 2832 2833 2834 2835 2836 2837 2838	Anfangssefa Kellner Sefa Kellner Sefa Barmaid Sefa Chef de service/w.	27 33 26 22 50 33 34 26	CH B A CH CH	A	Juni 94 n. Ver. Juni 94 Juli 94 Okt. 94 n. Ver. sofort Aug. 94	I/D/F D D/I/F D/E D/E/F D/E/F D/F/E D/E/F	Hotel, TI/GR Rest., Baden v. Umgebun Restaurant, Zürichsee 2 Monale/Studentin Bar/Hotel, Zürich Ropperswil/Sargans/Chu Rest./Hotel, SG/AR/AI
2830 2831 2832 2833 2834 2835 2836 2837	Anfangssefa Kellner Sefa Kellner Sefa Barmaid Sefa Chef de service/w. Kellner	27 33 26 22 50 33 34	CH B A CH CH CH	A A B	Juni 94 n. Ver. Juni 94 Juli 94 Okt. 94 n. Ver. sofort Aug. 94 sofort	I/D/F D D/I/F D/E D/E/F D/E/F D/F/E D/E/F D/F/E	Hotel, TI/GR Rest., Baden u. Umgebun, Restaurant, Zürichsee 2 Monatel/Studentin Bar/Hotel, Zürich Rapperswil/Sargans/Chu Rest./Hotel, SG/AR/Al Zürich
2830 2831 2832 2833 2834 2835 2836 2837 2838 2839	Anfangssefa Kellner Sefa Kellner Sefa Barmaid Sefa Chef de service/w. Kellner	27 33 26 22 50 33 34 26 22	CH B A CH CH CH JJ P	A A B B	Juni 94 n. Ver. Juni 94 Juli 94 Okt. 94 n. Ver. sofort Aug. 94	I/D/F D D/I/F D/E D/E/F D/E/F D/F/E D/E/F	Hotel, TI/GR Rest., Baden u. Umgebun Restaurant, Zürichsee 2 Monate/Studentin Bar/Hotel, Zürich Rapperswil/Sargans/Chi Rest./Hotel, SG/AR/AI Zürich 4*-5*-Hotel/Rest.,
2830 2831 2832 2833 2834 2835 2836 2837 2838 2839	Anfangssefa Kellner Sefa Kellner Sefa Barmaid Sefa Chef de service/w. Kellner	27 33 26 22 50 33 34 26 22	CH B A CH CH CH JJ P	A A B B	Juni 94 n. Ver. Juni 94 Juli 94 Okt. 94 n. Ver. sofort Aug. 94 sofort	I/D/F D D/I/F D/E D/E/F D/E/F D/F/E D/E/F D/F/E	Hotel, TI/GR Rest,, Baden u. Umgebun Restaurant, Zürichsee 2 Monate/Studentin Bar/Hotel, Zürich Rapperswil/Sargans/Cha Rest./Hotel, SG/AR/Al Zürich

843	Sefa	21	DK	Α	sofort	E/D/F	zus. mit 4886/Deutsch-CH
	Y						
۱.	ninistration/a	4	nic	***	ation		

Adr	ninistration/ac	ımı	nıs	Tre	ation		
3793	Réceptionsprakt./w.	22	CH		Juni 94	D/F/E	Hotel
3794	Réceptionsprakt./w.	18	GB	С	Sept. 94	D/F/E	4*-5*-Hotel,
							Zürich u. Umgeb.
3795	Direktionsass./F&B	30	CH		sofort	D/F/E	4*-5*-Hotel
3796	Prakt. Réc./Service	19	CH		Juli 94	D/I/E	Hotel, TI/Seeregionen
3797	Betr.leiter/Gerant	41	D	C	Juli 94	D/E	Café/Pub, ZH/ZG/LU
3798	Réceptionistin	20	CH		Juli 94	D/F/E	2*-4*-Hotel,
							Bern/Luzern/Zürich
3799	Gerantin/Dir.ass	30	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Rest., Luzern
3800	Réceptionistin	21	CH		sofort	D/F/E	GR
3801	Direktionsass./w.	26	CH		Aug. 94		4*-5*-Hotel, Zürich
3802	Réceptionistin	19	CH		Sept. 94	D/F/E	Hotel, Zentral-CH/GR
3803	Geschäftsführerin	44	Α	С	n. Ver.	D/F/E	Rest./Bar/Pub,
							AG/LU/SO/BL/VD
3804	Geschäftsführer	50	CH		Aug. 94		Rest./Bar, Zürich
3805	F&B-Ass./Ch. de serv.	24	NL	Α	Sept. 94	D/F/E	3*-5*-Hotel,
							LU/BE-Oberland
3806	Réceptionistin	27	Α	Α	sofort	D/E	Hotel
3807	Betriebsleiter/Küchenchef	31	CH		n. Ver.	D/F/E	Tagesbetrieb, Nordwest-0
3808	Hotelsekretärin	22	D	Α	sofort	D/E	Seminarhotel, BS/ZH
3809	Direktionsass./w.	30	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Rest.,
							SG/TG/AI/AR/FL
Ηαι	ıswirtschaft/m	énd	age	•			
			- 3				

elsekretärin ektionsass./w.	22 30	CH	Α	sofort sofort	D/E D/F/E	Seminarhotel, BS/ZH Hotel/Rest., SG/TG/AI/AR/FL
virtschaft/n	nén	age	•			
:henhilfe	35	Р	Α	sofort	I/F/D	Zürich
angsgouv./Hofa	20	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Spital, AG/ZH/LU
matorin	26	D	Α	n. Ver.	D/F/E	Ferienhotel
gen-/Nachtportier	52	D	C	n. Ver.	D/E/F	Hotel

3*-4*-Hotel, TI/Zürichsee Bern u. Umgeb. Hotel/Rest., zus. mit 2843 4884 4885 4886 17 CH Juli 94 21 P B sofort 26 JU F sofort

(gewünschte Positio – Age nalität – Nationalité

lät – Nationalité willigung - Permis de travail pour les étri stum – Date d'entrée nntnisse – Connaissances linguistiques etriebes/Arbeitsort (Wunsch) – ablissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent

der Express-Stellenvermittlung n eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr ode chränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgsh Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten w

Abonnez-vous au

Abonnez-vous du Service de placement accéléré
Por le prix d'obonnement de frs. 285.-- por semestre ou frs. 500.-- por année, vous ovez la possibillié de choisir pormi un nombre illimité de lations de demandes d'emploi, sons outres frois tels
qu' honoroires ou idemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés;
il ne peut être lenu 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)

lch
No
Str
G
Те
M
Ar
Ве

ch suche Stelle als:			Eintrittsdatum:	,	
Name:			Vorname:		
Strasse:			PLZ/Ort:		
Geboren:			Nationalität:		
elefon Privat:	- 14 - 1		Telefon Geschäft:		
Auttersprache:	:		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:

Foto

2.

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen.

Datum:

Funktion:

Unterschrift:

Dauer (von/bis):

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

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



Schweizerhof Bern

Stabilität auf hohem Niveau zu halten ist unser Ziel!

Unsere «Jack's Brasserie» ist tagtäglich offen und erfreut sich einer grossen Beliebtheit. Sie sollten ein führungsstarker, belastbarer, sprachgewandter und sehr freundlicher Gastgeber sein, damit unsere anspruchsvolle und treue Kundschaft sich weiterhin bei uns zu Hause fühlt.

Wenn Sie diese Jahresstelle als

Chef de service

ab September 1994 übernehmen möchten, dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Hand-schriftprobe und Angabe von Referenzen an:



Frau Lilo Liberti Hotel Schweizerhof Bahnhofplatz 11 3011 Bern







Für unser modernes Dreisternhotel in Chur, Kanton Graubünden, suchen wir per Anfang/Mitte Juni in Jahresstelle

Chef de partie (Entremetier) sowie

Commis de cuisine

Nebst einer abwechslungsreichen Stelle bieten wir Ihnen geregelte Ar-beits- und Freizeit, attraktive An-stellungsbedingungen in einem jun-gen Team sowie leistungsgerechte gen ream so Entlöhnung.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt ha-ben, erwarten wir gerne Ihre telefo-nische oder schriftliche Bewerbung an unseren Küchenchef Herrn Witt-

Telefon 081 22 55 45

Betriebsassistentin/ Aide du patron Chef de rang (m/w) Küchenchef/Alleinkoch

Saisonbewilligung 9 Monate. Für Auskunft **Tel. 01 463 59 24**

Hotel Eden-Nova Interlaken

sucht per sofort, evtl. Anfang Juli oder nach Übereinkunft, einen netten, arbeitsamen

Koch oder Jungkoch

(neben Chef)

(Auch für Kandidaten aus F/D/A möglich).

Bitte die üblichen Unterlagen schriftlich an folgende Adresse einreichen:

S. und G. Rubin, Hotel Eden-Nova, Bahnhofplatz 45, 3800 Interlaken



Für unser neugestaltetes Haus, die Hostellerie Geroldswil, in südländischem Stil, und neu unter dem Management der Fam. Frapolli (Hotel Sommerau Ticino, Dietikon) suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams per Juli/August '94:

Aide du patron/ Mitglied der Direktion

Für die operative Leitung des täglichen Betriebes selb-ständig und in einem Team benötigen wir eine/n Allroun-der/in mit viel Engagement und Pioniergeist:

- selbständige Führung und Duty-Funktionen
 administrative Front-/Back-office-Aufgaben
 Bankett-/Kongressorganisation
 Personalführung.

Geboten wird nebst sehr guten finanziellen und sozialen Konditionen, viel Kompetenz und Entfaltungsmöglich-keiten in einem topmodernen Betrieb und menschlich attraktivem Arbeitsumfeld mit div. Restaurants, Bar, Pizzeria, Kongressmöglichkeiten von 10 bis 420 Plätzen.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte: Ezio Frapolli, Hotel Sommerau Ticino, Zürcherstrasse 72, CH-8953 Dietikon-Zürich

Telefon 01 745 41 41

66833/961

in Küsnacht bei Zürich

2 Sterne Guide Michelin 19 Punkte Gault Millau

Chef de rang oder **Servicefachangestellte**

auf 1. Juli oder nach Übereinkunft.

Interessenten melden sich bitte bei Horst Petermann, Seestrasse 160, 8700 Küsnacht, Telefon 01 910 07 15.

66447/110680

GASTHAUS WALDHEIM Fam. L. Fässler 5626 Hermetschwil/b. Bremgarten AG Telefon 057 33 88 88

Für unser bekanntes Speise- und Spezialitätenrestaurant mit modern eingerichteter Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch Chef de partie Serviceangestellte

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima sowie 6 Wochen

Auf Ihre Kontaktnahme freut sich: Fam. L. Fässler

66519/57282

inni Hotel · Restaurant TELLSPLATTE 6452 Sisikon · Tel. 044/2 16 12

Für unser 3-Stern-Hotel am Vierwaldstättersee suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Aide du patron/ Direktionsassistentin

- Sie haben Erfahrung an der Réception?
 Sie sind EDV-kundig (Windows evtl. Access)?
 Sie sind sprachgewandt (D/E/P)?
 Sie lieben die Mitarbeit an der Front?
 Sie haben gute Umgangsformen?
 Sie freuen sich, in einem lebhaften Betrieb mitzuarbeiten und mitzuorganisieren?
 Ihr Alter ist zwischen 24 und 40?

Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten können, freue ich mich, Sie persönlich bei einem Anstellungsgespräch kennenzulernen.

Réceptionspraktikantin

Hier suchen wir eine kaufmännische Angestellte oder Hofa, die sprachlich gewandt ist (D/F/E), EDV-Erfah-rung mitbringt und sich an der Réception weiterbil-den möchte.

Gerne beantwortet Herr Thomann Ihre Fragen.

66716/31755

An der Axenstrasse bei der Tellskapelle am Vierwaldstättersee

Gasthaus zum Platz 7235 Fideris GR

Für unser Gasthaus im Prättigau suchen wir zur Unterstützung unseres jungen Teams eine/n

Koch/Köchin

Servicefachangestellte

Wir führen eine gepflegte, marktfrische Küche mit vielseitigem Angebot und legen Wert auf einen schönen Service.

Gute Arbeitsbedingungen und Entlöhnung sind für uns selbstverständlich.

Das Eintrittsdatum wäre der 10. Juli 1994. Auf Ihren Anruf freuen sich Urs und Paula Vetter, Telefon 081 54 15 01

gastfreundlich - effizient - innovativ

führen wir 354 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie im Auftrag von Versicherungen, Banken, Privatwirtschaft und öffentlicher Hand.

In unserer Region Ostschweiz/Schaffhausen/Zürich stehen weitere Betriebsöffnungen bevor. Um unsere Dienstleistungen zu gewährleisten, suchen wir Sie als

Betriebsgruppenleiter/in

In enger Zusammenarbeit mit der Regionaldirektorin übernehmen Sie die Verantwortung für die Betriebsgruppe Schaffhausen/Zürich Unter-

In dieser Funktion sind Sie für folgenden Aufgabenbereich zuständig:

- Intensive Kontaktpflege zum Auftraggeber
- Sicherstellen des SV-Qualitätsstandards
- Beratung und Unterstützung der Betriebsleitungen
- Fördern der Synergien innerhalb der Betriebsgruppe
- Budgetverantwortung für die Betriebsgruppe.

Als integre Persönlichkeit verfügen Sie über Organisationstalent, Fachkompetenz und Verhandlungsgeschick. Gastgewerbliche Ausbildung und Weiterbildung im Managementbereich sowie mehrjährige Führungserfahrung sind weitere Anforderungen, die Sie erfüllen.

Haben wir Sie angesprochen? – Eine sorgfältige Einführung und zeitgemässe Anstellungsbedingungen sind Ihnen gewiss.

Mit grossem Interesse erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Grete Brändli, Regionaldirektorin, SV-Service, Forchstrasse 41, Postfach, 8032 Zürich.



O 66793/17

Wir sind ein bekannter und führender Hotelbetrieb der 5-Sterne-Klasse in einem berühmten, grossen Touristenort des Kantons Graubünden. Folgende, neugeschaffene Stelle ist zu besetzen:

Betriebsassistent/Personalchef

Ihr Aufgabenkreis umfasst den gesamten Personalbereich (Engagement, Organisation, Führung, Lohnbuchhaltung und Administration), EDV-, Versicherungs- und Rechnungswesen (u.a. Réception/Kassa, Zahlungsverkehr) sowie teilweise Wareneinkauf und allg. Kontrolle mit Betriebsüberwachung.

Sie vertreten im weiteren den leitenden Direktor und erhalten damit die Gelegenheit, sich umfassend in den Gesamtbereich der Hotelführung einzuarbeiten, insbesondere pflegen Sie den Kontakt zu unseren Gästen.

Infolge besonderer Umstände bietet Ihnen diese Position die Möglichkeit, innerhalb eines Jahres die Direktionsstelle zu übernehmen.

Unsererseits verlangen wir eine unfassende und berufliche Ausbildung und Praxis in der Hotellerie, Sprachkenntnisse und EDV-Erfahrung. Ihre Motivation und Ihre Ambitionen für Ihre weitere Karriere setzen wir voraus. Dafür bieten wir Ihnen ene interessante, abwechslungsreiche und gut bezahlte Stelle, besonders aber auch die Möglichkeit eines beruflichen Sprungbrettes.

Ihr Interesse würde uns freuen – bitte senden Sie Ihre Unterlagen (Zeugnisse mit Foto, Referenzen usw.) an Chiffre Nr. 148 an Davoser Inserate Service, Postfach, 7270 Davos Platz.



Kilchberg ZH

MÖCHTEN SIE AUCH GERNE IN UNSEREM KÜCHENQUARTETT mitspielen?

Wir suchen per Ende Juni oder nach Vereinbarung einen jungen, ambitionierten

Küchen-Dirigenten

der mit seinem Taktstock sein Team und die Gäste verzaubert

> Auf Ihren Anruf freuen sich Fränzi und Michel Müller Telefon 01 715 40 06.

Für unser Sommercafé suchen wir ab sofort eine unkomplizierte, aufgestellte, verantwortungsbewusste

Gastgeberin

owie interessierte, talentierte

Mitspieler/innen

für den Servicebereich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Café Plattform Herr R. Schmid Wabernstrasse 38 Postfach, 3000 Bern 23 Telefon 031 371 45 21

Chalet Du Lac

CH-3807 Iseltwald direkt am Brienzersee bei Interlaken

sucht:

Köchin _{oder} Koch (Commis)

Telefon 036 45 11 12

Hotel-Restaurant Diana

Wir suchen ab sofort freundliche

- Serviertochter
- Mädchen für Buffet und Küche

Airf Mitte September oder frühe

– Küchenchef

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Hotel-Restaurant Diana Fam. G. Ginggen 3772 St. Stephan, Berner Oberland Telefon 030 2 34 00

IHTTI



SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT NEUCHATEL

We seek for our international English speaking Hotel Management School

RESIDENT MANAGER

Tasks: supervision of students and hotel operations during the evenings, weekends and official holidays. Certain administrative tasks.

Requirements: Good manner, experience of a multiracial environment. Firmness combined with understanding and good organisational capabili-ties. Male or female. Fluency in English and French a must.

Handwritten applications with photo, curriculum vitae and copies of certificates to: Mr. K. Lemasney, Director IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel, Av. de la Gare 15-17, 2000 Neuchâtel.

AM RHEIN THE RESTRICT TO THE R HOTEL CHLOSTERHOF

Das Hotel Chlosterhof, eines der schönsten Hotels der Ostschweiz mit 70 De-Luxe-Zimmern und Suiten, dem Gourmet-Restaurant "Le Bateau", Tagesrestaurant "Le Jardin", Dancing "Le Papillon", einer grossen Rheinterrasse sowie Bankett- und Tagungsräumen bis zu 250 Personen sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Sous chef de cuisine

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

> Hotel Chlosterhof 8260 Stein am Rhein Telefon 054/42 42 42



SWISS INTERNATIONAL HOTELS



Das moderne Club-Hotel in den Bergen mit der ein-maligen Infrastruktur

Wir bieten Ihnen:
- einen modernen Arbeitsplatz
- Personalzimmer/ Wohnung mit WC/Dusche
- ideale Arbeitszeiten

Wintersaison vom 18. Dezember 1993 bis 17. April 1994

Chef de partie Pâticcier Commis de cuisine

Interessiert?
Dann rufen Sie uns an (verlangen Sie Brigitte Hasler oder Hans Gschwend) oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an:

Club-Hotel Altein
Ursula und Hans Gschwend
7050 Arosa
Club-Hotel Altein Telefon 081 31 31 51

Forderung an einen unbescheidenen

Touristikfachmann

Wir suchen einen Menschen mit Grips, Pfiff und Drang zur Selbständigkeit. Einen breiten Touristik-Generalisten mit Tiefgang und dem breiten Wissen dieses so interes-santen Berufes. Einen Menschen, der mehr will und trotzdem als Team-Worker gilt.

trotzdem als Team-Worker gilt.

Im Incoming-Business ist Kreativität, Vielseitigkeit und Organisationsvermögen gefragt, alles abgestützt auf einer sehr guten Basis an Sprachkenntnissen in Deutsch, Englisch und Französisch, sowohl in Wort und Schrift. Wenn es sogar mehr ist, uns soll es recht sein. Ein guter Kommunikator mit Phantasie ist gesucht, der sich in seiner Arbeit zu einer anfangs limitierten, später ausgedehnten Reisetätigkeit im In- und Ausland bekennen kann. Bei Eignung und entsprechendem Einsatz sind Aufstiegsmöglichkeiten in die GL zu einem späteren Zeitpunkt denkbar. Eine fachlich gute Einführung in diese Herausforderung ist gewährleistet.

Haben wir Ihre Neu-Gier geweckt? Diese wunderbare Eigenschaft! Dann sind Sie der neue Mitarbeiter unseres Büros in Zürich, für den wir einen idealen Nährboden bil-

Bewerbungen schriftlich unter Chiffre 66829 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.



Grindelwald

Für unser lebhaftes, mitten im Dorfzentrum gelegenes Speise-restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison (auch Jahresstellen), jungen, tüchtigen

Koch oder Jungkoch

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



In sehr heimeliges 4-Stern-Hotel mit 60 Betten und 150 Restaurationsplätzen im St. Galler Rheintal suchen wir nach Vereinbarung

versierten Jungkoch

Chef de partie

Bitte melden Sie sich bei Hrn. Silvestri, Telefon 071 75 11 22, Fax 071 75 33 46.

Möblierte 1-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

unkonventionellen "Food-Man"

Für unser unkonventionelles Back & Brau suchen wir noch einen unkonventionellen "Food-Mann" mit starker Persönlichkeit, der unsere Bäcker und Köche fest im Griff hat. Organisationstalent, Erfahrung mit Budget und Rechnungswesen in einem grossen Betrieb sind Voraussetzung. Bewerbungen an:

Back & Brau Steinfels Eric Blass oder Nic Theodorakakis, Heinrichstr. 267, 8005 Zürich, Tel 01 / 271 10 30, Fax 01 / 271 15 05



Das Hotel Bellevue Palace ist ein 5-Stern-Hotel inmitten der Stadt Bern mit 145 Hotelzimmern, 3 Restaurants und einer Bar, Konferenz- und Banketträumlichkeiten, externen Personalunter-künften und 180 Mitarbeitern.

Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie **Commis de cuisine**

Chef d'étage Kellner

Wir bieten eine interessante, lehrreiche und vielseitige Tätigkeit in einem jungen Team.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihre Bewerbung oder erwartet gerne Ihren Anruf. Telefon 031 320 46 21 (Direktwahl).



HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN * * * * *
3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43



Haus Bierquelle

Poststrasse 39, 9100 Herisau

Gault-Millau-Betrieb mit 15 Punk-ten sucht per sofort oder nach Ver-einbarung junge/n

Koch/Köchin

zur selbständigen Betreuung einer kreativen kalten Küche.

Schöne 1-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Bewerbungen an Herrn E. Winkler oder Telefon 071 52 20 40.

INNERE ENGE

Wir suchen, nach Vereinbarung, für unser Hotel-Restaurant in Bern

Küchenchef

Sie sind kreativ, belastbar, fachlich bestens ausgewiesen, ko-stenbewusst, haben Erfahrung in einer ähnlichen Position und wünschen eine vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe, so freuen wir uns auf Ihre schriftli-che Bewerbung.

Hotel Innere Enge Direktion, Engestrasse 54 3012 Bern



LOGA-IMMOBILIEN SILVAPLANA

Gesucht per 1. August 1994 dynamisches, initiatives

Wirte-Ehepaar

zur Führung eines gutgehenden Restaurants an bester

Ideal: Sie Gastgeberin/Er Koch

Wir freuen uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto.

LOGA-IMMOBILIEN CH-7513 Silvaplana/Schweiz Tel. 082 4 80 70, Fax 082 4 92 85

Wir suchen für unseren Familien-betrieb, auf Mitte Juli

Serviceangestellte Réceptionspraktikantin Buffettochter

Fam. Mathier Hotel Rawil/Sternen 3770 Zweisimmen Telefon 030 21251

Renommiertes Best-Western-4-Stern-Hotel in Solothurn sucht auf Juli/August 1994 erfahrene/n, einsatzfreudige/n

1. Empfangssekretär/ **Empfangssekretärin**

Unsere Réception ist der Mittelpunkt für alles, was in der Krone läuft.
Zum Aufgabenbereich gehören unter anderem
– Gästeempfang und -betreuung
– Bearbeiten von Zimmer-, Bankett- und Seminarreservationen und
Offerten (von der Reservation bis zur Rechnung)
– Korrespondenz in Deutsch, Französisch, Englisch
– Debitorenverwaltung und Rechnungswesen
– Bedienung von Telefon und Fax
– Tages- und Monatsabschlüsse
– Flair im Umgang mit Computern
und vieles mehr.

Diese interessante und anspruchsvolle Aufgabe verlangt von Ihnen Ehr-geiz, Verantwortungsbewusstsein und einen kühlen Kopf, auch in hekti-schen Momenten.

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

Best Western



Swiss Hotels

Wir sind **DAS** rundum renovierte, führende ★★★+Hotel in Basel mit 170 Zimmern, zwei Restaurants und Banketträumlichkeiten.

Für unser Front-office suchen wir eine/n

Réceptionisten/-in (D/E/F)



Wenn Sie eine kaufmännische Ausbildung haben, bereits über Erfahrung an einer Hotelréception verfügen, eine verantwortungsvolle und interessante Aufgabe suchen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlanen.

Hotel Europe Basel Clarastrasse 43 CH-4005 Basel Tel. 061 691 80 80

Hotel Europe Basel Frau R. Bunke, Personalchef



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. August 1994 oder nach Vereinbarung einen kreativen, selbständigen und flexiblen

Koch/Tournant

Nebst einem gepflegten Angebot produzieren Sie täglich diverse A-la-carte-Gerichte.

Ihre Arbeitszeiten sind:

Von Montag bis Freitag 6.30-15.40 Uhr.

Wenn Sie Freude an dieser anspruchsvollen Aufgabe haben, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Herrn P. Moser, Betriebsleiter,

Personalrestaurant Ascom Hasler AG, Freiburgstrasse 251. 3018 Bümpliz, Telefon 031 991 44 05

von 14.00 bis 16.00 Uhr.

SV-Service: 101 GASTRONOMIE BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG



Hotel Seerose

am Hallwilersee 5616 Meisterschwanden Telefon 057 27 12 45

Unser Hotel liegt direkt am Hallwilersee und ist ein beliebtes Ausflugsziel.

Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir ab sofort einsatzfreudige und motivierte

Gouvernante

Fühlen Sie sich angesprochen, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Wir freuen uns auf Sie.



Tipico italiano

Mit italienischer Klasse und Eleganz präsentiert sich mit unserer Neueröffnung im Juli unsere

Caffe-Abéritivo-Bar

im Glattzentrum Wallisellen – ein bochstebendes Konzept mit ausgewählten italienischen Spezialitäten wie Espressi, Spumanti, Vini, Antipasti, Panini, Dolci und viele andere

Als erfabrener, extrovertierter und kommunikationsfreudiger

Chef de Bar/Barista

(Italiener mit Bewilligung B oder C)

sind Sie sowohl für Ibre Mitarbeiter wie für die Organisation und Gästebetreuung dieses Betriebes mit 100 Sitz- und Stebplätzen zuständig. Mit Ibrem berzlichen und typisch italienischen Charme und Ihrer bald weitbekannten Persönlichkeit verleiben Sie «Ibrer» Bar den letzten Schliff.

Nebst ausgezeichneten Anstellungsbedingungen bieten wir Ibnen Tagesarbeitszeiten, entsprechend den Öffnungszeiten

Interessiert? Dann freut sich Herr Giovanni Cerqui auf Ibre baldige Kontaktaufnahme

RISTORANTE MOLINO

Glattzentrum, 8301 Wallisellen

Tel. 01/830 65 36

G 66774/74314



1. Flughafen-Restaurants-Lehrlingsfest

Liebe Lehrlinge

Als Dankeschön für Eure grosse Leistung während der Lehrzeit laden wir alle Lehrlinge mit Abschluss August 1994 zum 1. Flughafen-Restaurants-Lehrlingsfest ein.

Donnerstag, 30. Juni 1994

Treffpunkt: 14.30 Uhr, Eingang «Blackout» (beim Parkhaus E)

Programm: – Rundgang durch unsere Betriebe – Snackbuffet für alle – Musik und Tanz im «Blackout» – Wettbewerb

alle gastgewerblichen Lehrlinge mit Lehrabschluss August 1994

Wer: gratis Kosten:

Also nichts wie anmelden, denn die ganze Sache ist limitiert!

Es gibt nur 100 Tickets:		- 0
 Name:	Vorname:	
Adresse:		
PLZ/Ort:		
Beruf:	Tel.:	
Talon bitte an folgende Adr FLUGHAFEN-RESTAURAN	resse senden: ITS ZÜRICH	6823/40290

Anmeldeschluss: 17. Juni 1994



BAHNHOFBUFFET AARAU

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb mit mittelgrosser Brigade suchen wir für Anfang Juli 1994 oder nach Vereinbarung

DE PARTIE/ANFANGS-SOUS-CHEF

(Der bisherige Stelleninhaber wandert nach Kanada aus!)

Herr Alois Anderhub, Kiichenchef oder Herr Urs Vogel, Geschäftsfüh geben Ihnen gerne weitere Auskünfte und Informationen.



CH-6440 Brunnen, Telefon 043/331133

Rôtisserie Café/Restaurant Bar-Dancing Boulevard-Café Seeterrasse Privat-Strandbad Tennisplatz Bootsstege

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle:

Commis pâtissier und Commis garde-manger per sofort Chef pâtissier per 1. 9. Chef restaurateur per 15. 10.

Wir bieten interessanten Aufgabenbereich und erwarten von unseren zukünftigen Mitarbeitern Freude am Beruf, Fachwissen und Teamgeist.

Unser Küchenchef, Hansjörg Werdenberg, erteilt Ihnen auch telefonisch nähere Auskünfte!

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto richten Sie

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

BINDELLA

...molto italiano

Für unser Ristorante SANTA LUCIA in Baden, suchen wir eine/n

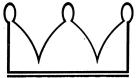
BetriebsassistentIn

der/die sich in italienischem Ambiente zuhause fühlt. Eine/n junge/n, aufgestellte/n GastgeberIn, der/die:

- gute Erfahrungen in Service und Küche hat,
- im Service mithilft.
- vielleicht schon etwas Führungserfahrung hat,
- dem Geschäftsführer zur Seite steht
- und für diesen die Stellvertretung übernimmt.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

> Bindella Unternehmungen AG Gerechtigkeitsgasse 5, 3000 Bern 8 Thomas Käser = 031 / 312 63 70



RESTAURANT REPORT

Möchten Sie mithelfen, unserem Betrieb die «Krone» aufzusetzen?

Um unser Ziel zu erreichen, suchen wir zur Verstärkung

Chef de partie oder Commis de cuisine und Servicemitarbeiter

(Er oder Sie); F- und E-Kenntnisse von Vorteil.

Wir pflegen eine kreative Küche mit saisonfrischen Produkten und einen gepflegten, aufmerksamen Service (14 Punkte im Gault Millau).

Ihr Anruf oder Ihre Bewerbung würde uns freuen!

Familie E. und P. Salamin Seestrasse 117, 8707 Uetikon am See Telefon 01 920 45 66/67





Für eine ganz besondere Idee, eine ganz spezielle Erlebnis-gastronomie, suchen wir eine/n nicht alltägliche/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Voraussetzungen für diese Top-Position bilden ein solider Karriereaufbau und entsprechende Berufs- und Führungserfahrung in anspruchsvollen, neuzeitlich konzipierten Betrieben, wenn möglich in sehr bekannten «In-Lokalen». Soweit die ganz «normalen» Voraussetzungen für jede anspruchsvolle Kaderstelle. Wir brauchen jedoch

MEHR:

JUNGUNTERNEHMER/IN

mit Profil und einem Funken »Craziness», eine Persönlichkeit, die fähig ist, eine neue Idee, fertig komponiert, zu einem gros-sartigen Erlebnis-Gastrokonzept, gleich einem guten Diri-genten mit seinem Ensemble, voll erklingen zu lassen!

ALSO:

- so sollten Sie sein:

 zirka 4/- 30–35 Jahre

 absolut begeisterungsfähig, extrovertiert, ehrgeizig und erfolgsorientiert

 führungs- und budgeterfahren, mit stark unternehmerisch geprägter Erfolgshältung

 kurzum, ein/e begeisterte/r Gastgeber/in, der/die seine/fine Philosophie auch seinen Gästen und Mitarbeitern vorleben kann

 zudem erwarten wir eine gepflegte Erscheinung mit leichter Neigung zu allem Aussergewöhnlichen, D/F/E und die Bereitschaft, MEHR als andere zu leisten.

Die Position ist den hohen Anforderungen und der grossen Verantwortung entsprechend interessant honoriert. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

NEUGIERIG?

Dann senden Sie uns sofort Ihre Unterlagen oder rufen uns für eine erste Information an. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

HoReGa Select Kaderberatung AG Frau Y. Hirsbrunner Stänzlergasse 7, 4051 Basel Telefon 061 281 95 91



Personalberatung f
ür Dauerstellen,
 Kader- und Managementpositionen
 in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik



Afin de renforcer notre brigade nous cherchons

chef de partie commis de cuisine

Nous offrons

- tous oπrons

 bonnes conditions de travail
 possibilité d'avancement
 avantages sociaux d'une grande entreprise.

Merci de faire parvenir vos offres avec curriculum vitae et copies de certificats à

M[™] M. Liechti, directrice générale, Hôtel Chaumont et Golf, 2067 Chaumont



Rest. Jägerstiibli Anwil Telefon 061 991 06 18

Zur Überbrückung der Ferienabwesen-heit meiner Aushilfen und zur Unterstützung meiner hochschwange-ren Frau suche ich

für die Zeit vom 1. Juli bis 7. Aug. '94

gelernte, erfahrene und verantwortungsbewusste

Serviceangestellte

Familie I. und P. Burri-Schär

Möchten Sie Ihre Kreativität in unserem vielfältigen Betrieb, mitten in der Stadt Zürich, anwenden? Dann sind Sie der neue

Sous-chef

für uns. Wir wünschen die Bewerbung eines erfahrenen Berufsmannes, dem eine gepflegte Küche besonders am Herzen liegt, und dem Kochen eine Herausforderung bedeutet. Ein Flair für die Cuisine du marché mit Schwerpunkt auf Fisch, verantwortungsbewusste Führungseigenschaften setzen wir voraux. Was wir Ihnen nebst einem interessanten Arbeitsplatz bieten können, möchten wir gerne in einem persönlichen Gespräch mittellen.

Eintritt nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Opernhaus-Restaurant Belcanto Herr V. Skrabal Theaterplatz 1, 8008 Zürich



HOTEL GITY ZÜRICH

RESTAURANT - BAR - BISTRO

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Portier

(gute Deutschkenntnisse)

Zimmermädchen

Ausländer nur mit B/C-Bewilligung.

Auf Wunsch Zimmer oder Wohnung.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an Direktion Hotel City Löwenstrasse 34 8001 Zürich Telefon 01 21121 25

meielis.

Wir bieten nicht «nur» die

«schönste Aussicht auf den Thunersee»,

sondern ab sofort eine Jahresstelle a

Chef de réception m/w

In unserem modernen Seminar- und Ferienhotel (85 Betterl) mit ausgeprägtem A-la-carte- und Bankett-betrieb erwartef Sie eine herausfordernde Stelle in einem jungen Mitarbeiterteam.

Paul Stricker oder Gisela Brunner gibt Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Meielisalp, 3706 Leissigen Telefon 036 47 13 41



Für unseren renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb (180 Betten) im Herzen der Stadt suchen wir nach Übereinkunft

Réceptions-Sekretärin

mit Berufserfahrung. Wenn Sie Computer-(evtl. Fidelio) und gute Sprachkenntnisse mitbringen, Freude am Umgang mit internationaler Gästen haben, dann sind Sie genau die richtige Person für unser aufgestelltes Réceptionsteam.

Interessenten melden sich bitte bei der Direktion P. Wallimann, 6003 Luzern, Pilatusstrasse 1, Telefon 041 23 08 66



Gesucht in Jahresstelle

Sous-chef

für 12er Brigade Ein junges Team und ein angenehmes Arbeitsklima erwarten Si Interessiert? Dann rufen Sie jetzt gleich an. Hotel Welcome Inn, Peter Spitz, Personalchef, Telefon 01 814 07 27

DAS INTERNATIONALE ** THOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN
8302 Kloten/Flughafen, Tel. 01/814 07 27, Telex 825527

DAS NEUE STEIGENBERGER-KLIMA IST ZUM WOHLFÜHLEN. DAS GILT FÜR GÄSTE UND MITARBEITER.

Wir sind eine der namhaften Adressen in der europäischen Hotellerie und Gastronomie.

Wir wollen uns verstärken und engagie-ren für die Sommersaison 1994 (ab 2. Juni) freundliche Damen und Herren als

- Réceptionisten/-in
- Serviceangestellte/n
- Frühstücksköchin (Arbeitszeit: 6.00 bis 14.00 Uhr)

Wenn Sie sich einer verantwortungsvol-len Aufgabe stellen wollen, mehrjährige Erfahrungen in einer vergleichbaren Position gesammelt haben, kontaktfreu-dig und zuverlässig sind, dann senden Sie bitte Ihre ausführliche Bewerbung an

Steigenberger Hotel Belvédère Frau S. Heiniger, Personalleiterin 7270 Davos Platz Telefon 081 44 12 81

oder direkt 081 43 23 88.



STEIGENBERGER

Promenade 89 · CH-7270 Davos-Platz

Tel. 081/441281

Steigenberger. Vielfältig vorankom



Sind Sie im A-la-carte-Service gut ausgebildet, haben Freude am Beruf und wollten schon lange in einem ele-ganten Restaurant internationalen Gästen exquisite Gerichte und auserlesene Weine servieren?

Dann übernehmen Sie doch die abwechslungsreiche

Chef de rang Demi-chef de rang

in unserem Hause. Eintritt nach Vereinbarung. Als In-teressenten können nur Schweizer Bürger oder Aus-länder mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt wer-

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf!

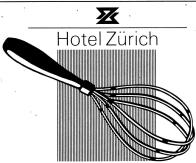
A. Rumpf, Personalchef HOTEL WALDHAUS DOLDER Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich Telefon 01 251 93 60

Zur tatkräftigen Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir **per Anfang Juli oder nach Vereinbarung** in unser neues Hotel/Restaurant (Dorfrestaurant, A-la-carte-Restaurant, Banketträumlichkeiten bis 80 Perso-

Koch (m/w)

welche/r – durch Freude am Beruf – verantwortungs-bewusst, kreativ, teamfähig, motiviert sowie flexibel im Handeln und Denken ist. Wir bieten ein modernes Tätigkeitsfeld, Umsatzbeteiligung und ein gutes Arbeits-klima. Wenn Sie mehr über unseren Betrieb erfahren möchten, rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewer-bung an:

Hotel Restaurant Ochsen Peter Hegglin 6313 Menzing 6313 Menzingen ZG Telefon 042 52 13 88



Nebst der gehobenen italienischen Küche im Restaurant «Scala» bieten wir unseren Gästen die französische Küche im Restaurant «La Brasserie» an.

Zur Unterstützung unserer Brigade suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Commis pâtissier

der über eine solide Berufsausbildung verfügt und dazu beitragen möchte, unsere Gäste auch mit erstklassigen Desserts zu verwöhnen, und

Commis de cuisine

der eine Herausforderung sucht und seine guten Fachkenntnisse täglich anwenden und erweitern möchte.

Selbstverständlich ist uns auch eine junge Dame für diese beiden Positionen willkommen.

Nebst einer abwechslungsreichen Stelle in einem modernen Betrieb bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personalzimmer mit Dusche/WC oder Studios im Stadtzentrum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an unseren Küchenchef, Herrn Bruno Hurter, oder an unser Personalbüro. Selbstverständlich beantworten wir Ihnen erste Fragen auch jederzeit telefonisch.

Ausländische Bewerber berücksichtigen wir gerne, wenn sie eine B- oder C-Bewilligung besitzen.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich Telefon 01 362 34 37 (Personalbüro) oder 01 363 63 63 (Zentrale)



Internationales Sportmarketing-Unternehmen sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin/ **Telefonistin**

mit guten Sprachkenntnissen, insbesondere Englisch in Wort und Schrift.

Der Aufgabenbereich umfasst u.a. Telefon-/Telefaxdienst, Empfang und administrative Arbeiten.

Sie schätzen ein lebhaftes Umfeld und sind daran interessiert, in einem jungen, dynamischen Team zu arbeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung z. H. Herrn J. Regli.

T.E.A.M.

The Event Agency & Marketing AG Alpenquai 30, Postfach 12163, 6000 Luzern 12

Ambitionen

Dynamischen Fachkräften bieten wir Top-Stellen in Schweizer Restaurations- und Hotelbetrieben. (Saison- und Jahresstellen)

Kiichenchef/Sous-chef

Chef/in de réception

mit Erfahrung, Region AG Réceptionistinnen D/E/F und D/E/I/F

mit Erfahrung, Region GR/LU/SZ Für Stadt und Saisonhotellerie. CH-Kandidaten oder mit Bewilligung. Rufen Sie uns an! Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sebregondi Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26 Landstrasse 83, 5430 Wettingen

In unserem renommierten **Tavernen-Landgasthof** ist die Stelle eines/einer versierten

Servicefachangestellte/n

Sollten Sie Freude haben, unsere Gäste nicht nur zu bedienen, sondern auch als wahrer Gastgeber zu verwöhnen, sind Sie für uns die/der richtige Frau oder Mann.

Wir freuen uns, Ihnen den heimeligen Löwen zu zeigen und empfangen Sie gerne zu einem Kontaktgespräch. Heimiswil ist 30 Minuten von Bern, 10 Minuten von Burgor entfernt. Autobahnausfahrt Kirchberg.

Telefon 034 22 32 06, Fax 034 22 26 35 Mo. und Di. geschlossen.

Daniel Lüdi, Küchenchef und Besitzer, freut sich auf Ihren Anruf.

BAD ATTISHOLZ

sucht flexiblen und einsatzfreudigen

Keliner (CH) oder

Servicefachangestellte

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Für weitere Informationen steht Ihnen W. Trösch gerne

zur Verfügung.

4533 Riedholz W. Trösch

Tel. 065 22 06 11

Bewerber/innen nur mit Bewilligung.

ab 2. August neu zu besetzen.

Landgasthof 🖁

Löwen

Heimiswil

bei Burgdorf

Alpenrose

Edles aus der Schweiz

Für unsere kleine, feine Beiz mit Schweizer Marktküche suchen wir motivierte Servicemitarbeiterin als

Stellvertretung der Chefin

Alpenrose Katharina Sinniger Fabrikstrasse 12 8005 Zürich Telefon 01 271 39 19



Für die Sommersaison 1994 suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

Direktionsassistentin Serviceangestellte Koch oder Jungkoch

Wir sind ein lebhafter Sommerbetrieb mit Hotel und Restaurant am Nord-portal des Gotthards.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Peter Spring, Direktor

CH-6487 Göschenen Tel. 044 6 51 79, Fax 044 6 57 22

Wirt■ alter

Wir suchen auf Anfang Juli oder nach Vereinbarung einen gut ausgewiesenen, selb-ständigen und charakter-festen

Sous-chef

Chef de partie

- Wir enwarten:

 Flair für eine marktgerechte
 Küche, Kreativität
 einige Jahre Berufserfahrung
 selbständiges Arbeiten
 sehr gute berufliche und
 menschliche Führungseigenschaften.

- Wir bieten:

 guten Lohn

 geregelte Arbeitszeit,
 Dienstag und Mittwoch
- Dienstag und Mittwoch geschlossen modernen Arbeitsplatz in schönster Umgebung von Zürich zentrale Lage 5 km vom Bellevue ZH.

Guten Berufskollegen gebe ich gerne weitere Auskunft oder freue mich auf Ihre Be-werbung!

Rolf Schönenberger Wirtschaft Alter Tobelhof Tobelhofstrasse 236 8044 Zürich 7 Telefon 01 251 11 93 Telefax 01 251 11 81



 \dots die feine Adresse für Geniesser, Erholungssuchende und Sportfreunde \dots

In unserem Hotel, in welchem sich Individualgäste aus aller Welt für ihre Ferien treffen, ist ab 1. Juli (oder nach Übereinkunft) bis Ende September die Stelle einer

Réceptionssekretärin

zu besetzen. Es erwarten Sie in einem sehr persönlich geführten Ferienhotel alle an einer Réception üblichen Aufgaben und viel Gästebetreuung.

Sollten Sie gerne einen Sommer in lieblicher Berglandschaft verbringen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungs-unterlagen.

T. und S. Nussbaum Parkhotel Bellevue 3775 Lenk i. S., Berner Oberland Telefon 030 3 17 61

66517/19283

HOSTA Hotel & Tourism School



Lecturer in Hotel Financial Accounting, Financial Management and Economics

required to teach these hospitality based courses to our international students from August 1994. Qualifications should include a relevant degree, strong hospitality industry experience and teaching experience. This is full-time position with competitive salary.

Please write with full resumé including date available to:

Academic Office, **HOSTA Hotel & Tourism School**, 1854 Leysin, Switzerland. Fax 025 34 18 21

HOTEL POST

Von wegen

Personal gesucht!

Wir stellen uns da vielmehr aufgestellte MitarbeiterInnen/Mitgastgeberinnen vor, die gemeinsam mit uns am gleichen Strick ziehen.

Im neu übernommenen, traditionsreichen Dreisternhaus **Hotel Post** in Churwalden wartet man noch auf Ihre Bewerbung als:

ASSISTENT

der Betriebsleitung

Haben Sie Feuer gefangen? Nun, dann liegt der Ball jetzt bei Ihnen. **Susanne und Johan Zegg** freuen sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf: **081 35 11 09**

Hotel Post CH-7075 Churwalden

DG DOMINO GASTRO The Personal-Profi

Für unsere Auftraggeber im Kanton Aar-gau suchen wir dringend in Jahres-und/oder Saisonstelle folgende versierte Berufsleute:

Jungkoch Chef de partie Sous-chef gelernten Kellner Servicefachangestellte **Barmaid** Betriebsassistent/in

Sind Sie jung, flexibel, einsatzfreudig? Wollen Sie für Ihre Leistung gutes Geld? Dann rufen Sie uns sofort an! Unser Herr Etesi hat immer einen geeigneten Arbeitsplatz für Sie!

Tel. 064 31 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

Team-work mit Aussichten



Wir sind ein 4-Stern-Hotel und suchen zur Vervollständigung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte

für unser neues italienisches Restaurant sowie unser Dachcafé

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel Metropole Personalbüro 3800 Interlaken Telefon 036 21 21 51



* * * * HOTEL AIRPORT

Zürich - Glattbrugg

Der Treffpunkt in der Nähe des Flughafens.

Für die gepflegte Hotelbar, wo Sie nicht nur internationale Gäste, sondern auch lokale Kundschaft betreuen, suchen wir Sie, den gepflegten,aufgestellten

Barman

Sie bringen die notwendigen Fach- und Sprach-kenntnisse mit und verstehen es, Ihre Gäste kompetent und selbständig zu betreuen.

Es erwartet Sie eine interessante Aufgabe in einem schönen Betrieb. Nehmen Sie die Herausforderung an, und tragen Sie bei zu unserem gemeinsamen Erfolg.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Airport Raymond Looser, Direktor Oberhauserstrasse 30 8152 Zürich-Glattbrugg

BEST WESTERN Swiss HOTELS





Wir im Flüela pflegen die Tradition eines persönlich geführten ★★★★-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem ten ****-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlöhnung.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

Hotel-Sekretärin

- Haben Sie einige Jahre Erfahrung als Sekretärin?

 Sind Sie sprachgewandt (D/F/E in Wort und Schrift)?

 Haben Sie EDV-Erfahrung (Fidelio/Word for Windows)?

 Sind Sie bereit, während der Wintersaison an der Réception

Wenn Sie diese Fragen positiv beantworten können, so würden wir uns freuen, Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Davos kennenzulernen.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit

Foto an: Andreas J. Gredig Hotel Flüela

7260 Davos Dorf Telefon 081 47 12 21



Wir suchen für bestens geführte Hotels und Restaurants in **Basel und der**

Chefin de réception/ 1. Hotel-Sekretärin

> Sous-chef sowie Chef de partie

Anfangs-Sous-chef mit USA-E

A-Erfahrung und/oder guter Praxis der mexikanischen Küche. Chef de partie m/w

Jungkoch/-köchin Chef/in de service Servicefachmitarbeiter/in

Gouvernante für Buffet/Etage

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne wei Infos, diskret und kostenlos.

Tel. 061 313 40 10

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel. P 66847/30918



DIE ALBANA PHILOSOPHIE

Wir bekennen uns zu unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt und haben das Verständnis für ökologische Zusammenhänge. Mit unserer kreativ und lustvoll interpretierten Vollwert-Natur-Küche möchten wir die Vitalität unserer gäste fördern. Qualität und Individualität sind uns Verpflichtung.

In unserem total neu- und umgebauten Erstklasshotel mit 65 Betten und zwei Restaurants, wo wir mittlerweile vom «Gourmetführer Gault Millau» mit 16 Punkten und zwei roten Hauben ausgezeichnet sind, erwartet Sie ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, welches wir als fröhlich, jung und aussergewöhnlich bezeichnen.

Auf die Sommer-/Wintersaison 1994/95 (über 9 Monate durchgehend) suchen wir per 20. Juni 1994

SERVICEFACHMITARBEITER/IN

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung + Foto und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.



HOTEL ALBANA SILVAPLANA DANIEL BOSSHARD, HOTELIER

CH-7513 SILVAPLANA **TELEFON 082 4 92 92**

MITGLIED KULINARIUM 5 ENGADIN

HOTEL ELE GARNI

ZERMATT ***
Telefax (028) 67 57 93
Telephon (028) 67 31 74

mit Billard Tel. 028/67 15 80 Für die kommende Sommersaison, ab 20. Juni 1994, suchen wir zur Er-gänzung unseres Teams noch fol-gende initiative Mitarbeiter/innen:

Réception:

1 Hotelsekretärin D, F, E, mit Erfahrung

Frühstücksservice:

1 Hofa oder Tochter

Country Bar:

1 Barmaid/Barman D, F, E, mit Erfahrung

Auf Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf freuen sich:

Direktion M. und M. Grand-Julen Telefon 028 67 31 74

Wir suchen Könner für Kenner.

Sie haben die Lehre als Koch abgeschlossen und möchten Ihre Erfahrungen vertiefen.

Wir bieten Ihnen die Chance, den Bereich

Comestibles

besser kennenzulernen.

Unser Sortiment umfasst Süsswasser- und Meerwasserfische sowie die wichtigsten Weich- und Krustentiere.

Sie lemen bei uns die Warenpräsentation, das Filetieren und den Verkauf, dies beinhaltet die Bedienung und die Beratung der Kunden über die Zubereitung, kennen.

Attraktive Arbeitszeiten (Sonntag frei, keine Nachtarbeit) und mind. 5 Wochen Ferien erwarten Sie im Globus an der Bahnhofstrasse. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.



Bahnhofstrasse, 8021 Zürich Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

Top-Stellen

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufgaben in Restaura-tionsbetrieben der Schweiz und Liechtenstein. (Salson- und Jahresstellen)

Sous-chef Chefs de partie Commis de cuisine Alleinkoch Servicefachleute

Barmaid (für Hotelbar/Pub)

Réceptionistin

Interessiert?
Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen. Graziella Oeschger-Sebregondi Fel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26 Landstrasse 83, 5430 Wettingen

Wir suchen zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

ab 1. August '94

Jungkoch/-köchin per sofort oder nach Übereinkunft





Hotel Kreuz Leissigen

Restaurant «Fischerstube» Holzkohlengrill

Noch Plätze frei. . .

serem hauseigenen Motorboot am see. Junge Wasserratten, die ihr ewicht weder auf den Wasserski noch als

Servicefachangestellte/ Kellner

oder

Koch/Hilfskoch

verlieren, sind in unserer Crew herzlich willkommen. Zudem ist für August 1994 noch eine Lehrstelle als Servicefachangestellte frei

Interessiert? Dann schicken Sie uns doch einfach Ihre Unterlagen zu. Hotel Kreuz, 3706 Leissigen, Telefon 036 47 12 31.

Alleinkoch

in schönes Speiserestaurant in Brunnen SZ auf Anfang August '94.

Für diese Stelle suche ich einen freundlichen, flexiblen und belastbaren Kochkünstler.

Ich biete zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein gutes Arbeitsklima.

Ich bitte Sie, sich telefonisch mit Frau H. Pfyl in Verbindung zu setzen, **Telefon 043 31 12 10.**



Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir in unser umgebautes Haus (250 PI./55 Betten) mit gepflegter Küche und Service

2 Serviceangestellte w/m

Arbeiten in aufgestelltem, jungem Team.

Gerne erteilen wir jede Auskunft. Fam. B. Held, Telefon 034 77 16 76

STEINMATTLI adelboden

Haben Sie Spass an Sonne und Bergen?

Ins Berner Oberland suchen wir zur Komplettierung unseres jungen, aufgestellten Teams, für die kommende Sommersaison (evtl. in Jahresstelle):

Hotel Steinmattli

★★★/112 Betten

erfahrene

Réceptionistin

evtl. mit Fidelio-Kenntnissen

Bistro Steinmattli

Einführung Neukonzept

Servicemitarbeiter/in

motiviert, neue Ideen in die Tat umzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse:

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

Job im schönen

Für unseren lebhaften Betrieb (20 Minuten vom Stadtzentrum Zürich entfernt) suchen wir per 15. August 1994 oder nach Vereinbarung eine flexible und selbständige

Hotelfachassistentin

Ablösungen der Gouvernante und am Buffet sowie Mithilfe im Bankettservice. Alter: ab 25 Jahre mit Berufserfahrung. Nur Schweizerin oder Bewilligung C. Auf Wunsch kann in unserem Personalhaus ein Zimmer gemietet werden.

Gerne erwartet Herr Demarmels oder Frau Roduner Ihren Anruf, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Spirgarten Lindenplatz 5 8048 Zürich Telefon 01 432 60 00

Grill Beizli Lindestube Hotel Le BAR KONGRESS-ZENTRUM
Am Lindenplatz, 8048 Zurich, Tel. 01 432 60 00



CH-4601 OLTEN RIGGENBACHSTRASSE TEL. 062-310300 FAX 062-310310

OLTEN

Eine neue Herausforderung für uns und für Sie!

Am 1. September 1994 eröffnen wir unser funkelnagelneues Hotel mit italienischem Spezialitäten-Restaurant und top ein-gerichtetem Kongresszentrum. Damit wir vom Start weg Erfolg haben, suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams auf-nestellite

Servicefachangestellte/n

Jungköche/Commis de cuisine

Wer je eine Hoteleröffnung miterlebt hat, weiss, wie spannend eine solche Herausforderung ist. Wir erwarten viel von Ihnen; vor allem aber Begeisterung und innovative Ideen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

H. Burri und Team, Hotel Arte, 4601 Olten



Hotel Krone Unterstrass

Für unser ***-Stadthotel mit 57 geschmackvoll eingerichteten Zimmern, 3 Restaurants, Bankett- und Konferenzräumlichkeiten für Anlässe von 4 bis 160 Personen suchen wir eine junge

Hotelfachassistentin

welche einerseits für die Führung der hauseigenen Lingerie zuständig ist und dort aktiv mitarbeitet, und anderseits an den Freitagen unserer Generalgouvernante deren Stellvertretung übernimmt. Wenn Sie eine abwechstungsreiche, lehrreiche Aufgabe suchen und nach einer Einarbeitungszeit bereit sind, Verantwortung zu übernehmen, sollten Sie sich sofort bei uns melden! Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Frau Sabine Peitsch oder Herrn Thomas A. Strebel, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich, Telefon 01 361 16 88.

Ihr Zuhause in Zürich

Schaffhauserstrasse 1 · CH-8006 Zürich Telefon 01/361 16 88 · Telefax 01/361 19 67



Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Sind Sie an einer vielseitigen, verantwortungsvollen Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihr fundiertes Fach-wissen, Ihre guten EDV- und Fremdsprachenkennt-nisse im Kontakt mit einer gehobenen, internationalen Kundschaft einsetzen können?

Dann finden Sie in unserem Empfangsteam Ihre ge-wünschte, abwechslungsreiche Tätigkeit als

1. Réceptionist/in

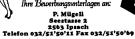
(Eintrittstermin: Spätsommer/Herbst oder nach Vereinbarung). Wenn Sie über eine fachbezogene Ausbildung verfügen und schon Berufserfahrung gesammelt haben, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

HOTEL WALDHAUS DOLDER z. H. Frau A. Rumpf, Personalchef, Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich elefon 01 251 93 60 uskunft erteilt: Frau A. Rumpf, Personalchef





Ja, dann zögern Sie nicht länger und rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:







Jimmy Carbonara und Al Capone sind schon da, fehlen nur noch Sie!

Zur Verstärkung unseres Teams Im "Corso" In Zürich suchen wir versierte

SERVICEMITARBEITER/IN

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an!

Herr Halbheer, Theaterstrasse 10, @ 261 80 70 P66810/202

Hotel-Restaurant Sternen Horn

CH-9326 Horn am Bodensee •
Telefon 071 46 48 78 • Telefax 071 46 48 78



Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter (nett, sympathisch, flink, mit viel Charme und Humor) sowie eine/r

Koch/Köchin

(jung, kreativ, selbständiges Arbeiten gewohnt)

gewohnt)
Haben wir Ihr Interesse geweckt, und möchten Sie am schönen Bodensee Ihre Dienste anbieten? Dann schicken Sie Ihre Bewerbung an folgende Adresse, oder rufen Sie uns an:
Hotel Sternen
z. H. Herm Y. S. Kim
Seestrasse 58
CH-9326 Horn TG
Telefon 071 41 21 26

Hotel Restaurant Schiller CH-6466 Bauen

am Vierwaldstättersee

sucht für Sommersaison

Service-Angestellte (w)

in lebhaften Betrieb, gute Arbeits-bedingungen Auf Wunsch Zimmer im Haus. Bewilligung für BRD + A vorhanden. Bewerbungen bitte an

W. + P. Odermatt-Renggli Hotel Rest. Schiller Telefon 044 6 91 55 6466 Bauen UR



Gouvernante

imBereich Buffet/Office, Führung der Personalequippe des Rückwärtigen Dienstes.

Eintritt per sofort.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung zu Handen von Herrn Hans S. Traffelet

CASINO BERN Herrengasse 25 3011 Bern



Wädenswil

Für unser 4-Stern-Hotel in Wädenswil suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung fachkun-dige/n, motivierte/n

Koch Servicefachangestellte/n Barmaid/-man

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre kompletten Bewerbungs-unterlagen mit Foto an:

Direktion Hotel Du Lac Seestrasse 100 8820 Wädenswil Telefon 01 780 00 31

Hotel - Restaurant - Pizzeria RESSLIRYTTI



Wettsteinplatz/Theodorsgraben 42 4058 Basel, Telefon 061 / 691 6641 Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser Hotel eine junge

Nachwuchssekretärin

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch.

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung Für unser neues italienisches Restau-rant (Eröffnung 1. August 1994) suchen wir folgendes Personal:

Direktor/Chef de service

Knch

für italienische Küche, eventuell mit Patent

Kellner Pizzaiolo Buffetburschen

Haben Sie Interesse? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Frau A. Federici Chemin du Crêt 6 1053 Cugy Telefon 021 731 27 04

66672/219509



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison 1994 junge/n

Koch/Köchin

mit Lehrabschluss

Bitte melden Sie sich bei: Restaurant Weisshorn Zimmermann René, Zermatt Tel. 028 67 57 72 oder 67 23 03

Hotel-Restaurant zum Kreuz CH-8434 Kaiserstuhl a. Rhein

In unser bestbekanntes Speiserestaurant suchen wir per sofort oder nach Verein-barung eine tüchtige, freundliche

Servicefachangestellte

Schichtbetrieb, Jahresstelle (evtl. Saison-bewilligung bis 30. Nov. '94 für A und D vorhanden). Wir bieten gute Entlöhnung und auf Wunsch Zimmer.

Auf Ihren Anruf freut sich: Fam. Böhler-Meierhofer

O 66785/156205

Bergrestaurant Rinderberg-Spitz

Zweisimmen/Berner Oberland

Wir suchen auf Ende Juni, evt. auch Wintersaison 1994/95

Serviceangestellte

Mithilfe

in Service, Buffet und Küche.

Guter Lohn, wenig Abenddienst und Einzelzimmer im Hause.

Bitte melden Sie sich bei Frau V. Witschi, Telefon 030 2 16 94.

fotel Apina Restaurant Apina

Grindelwald

Jungkoch/Köchin Saalpraktikantin Hofa

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder einen Anruf erwartet gerne: Familie D. Wolf-Kaufmann, Telefon 036 53 33 33.

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KARRIERESCHRITT

Die Jahresmitte ist schon fast erreicht. Haben Sie sich für die zweite Jahreshälfte auch schon einiges vorge nommen? Bereiten Sie sich jetzt auf Ihren Stellenwechsel vor. Wir bieten Ihnen eine kompetente Beratung durch den täglichen Marktkontakt mit unseren Kunden und vielen oen logicinen viorinkrontaut mit unseten kunden und vieten interessanten Stellen im mittleren und oberen Kader-segment: Generalgouvernante, Küchenchef, Maître d'hötel, Betriebsassistent/in, Sales Executive, F&B Controller und noch vietes mehr. Rufen Sie mich an. Ein Gespräch lahnt sich auf alle Fälle. Zürich, Frau Julen

CHEF DE SERVICE

Fir ein Ausflugs und Seminarhotel in unmittelbarer Nähe von Solohtum suchen wir eine dynamische Persönlichkeit. Organisation, Teamfähigkeit und Flexibilität sind Ihre Stärken. Ihre Aufgaben gliedem sich in Bankettverkauf und Sariken, Inter Aufgaben glieden sien in bonkenverkaldt und ausführung, Serviceorganisation, Einsatzplanung und Mitarbeiterführung. Es erwartet Sie ein junges, moliviertes Koderteam. Haben Sie bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position, oder sind Sie Hotelflochschulobsovlent, der die erste Kaderposition in Angriff nehmen will? Dann rufen Sie

Bern, Herr Fahrni

RECEPTIONISTIN

Für die kurzentschlossene Mitarbeiterin, die ihre Somme saison noch nicht verplant hat, wartet das Viersternhotel mit Seminar und Kongressgästen im autofreien Stoos in der Nähe des Vierwaldstättersees. Sie haben Fidelio Erfahrung, arbeiten gerne selbständig und wollen die Sommersaison, eventuell inklusive Wintersaison, einmal an einem ausser gewöhnlichen Ort verbringen. Saisonierbewilligung ist vorhanden. Melden Sie sich umgehend bei Zürich, Frau Caduff

ALLEINKOCH

Für ein Familienhotel in Grindelwald suchen wir den kreativen und selbständigen Alleinkoch, der sowohl die Hotelgäste als auch die Mitarbeiter des Hotels kulinarisch vorwöhnen will. Ob Naturliebhaber und /oder Sportcrack; auf Ihre Kosten kommen Sie bei diesem Arbeitsplatz ganz sicher. Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, ein fröhliches Team und ein interessantes Salär. Interessiert? Dann rufen Sie mich an. Bern, Herr Fahrni

CHEF DE PARTIE

Im idyllischen Bever suchen wir für ein aussgewöhnliches Hotel in Saison-oder Jahresanstellung den beruflich gut vaulifizierten, flexiblen Chef de partie, der Spass und Freude an einer überdurchschnittlichen Leistung hat und der sein Können in einem der besten Gourmelbetriebe des Ober engadins (14 Punkte im Gault Millau) unter Beweis steller will. Sie arbeiten mit qualitativ hochwertigen Rohprodukten und kreieren eine zeitgemässe Küche unter Einbezug regionaler Spezialitäten. Und profitieren gleichzeitig vom grossen Freizeitangebot der nahen Ferienzentren. Ein schönes Zimmer mit Dusche/WC, TV und Telefon steht zur Verfügung. Zürich, Frau Caduff

HOTELFACHASSISTENTIN

Sie suchen und wir finden... Die besten Stellen in allen Bereichen warten auf Sie. Als gelemte Hotelfachassistentin beteit en Worlen das Ge. Spesims gestelle state de seuchen Sie die Herausforderung im Hotel, Personal-restaurant, Altersheim oder in anderen gastronomischen Betrieben. Unsere Stellen sind interessant, vielseitig und gut entlähnt. Wir haben auch einige Möglichkeiten im Tagesdienst, denn die lauen Sommernächte stehen vor der Tür... Rufen Sie mich an, und wir sind Ihrem Ziel wieder einen Schritt näher. Zürich, Frau Bachmann

SUN, FUN AND ... A JOB TO DO

Noch ist es nicht zu späti Surfen und Bergsteigen, Bungy Jumping und Fallschirmspringen, ein interessanter Arbeitsplatz an der Réception, in Küche, Resburant und Administration und viel «Action», dies bieten wir qualifizierten Berufsleuten aus der Gastronomie und Hotellerie, die auf den Sommer neue Farbe in ihren Berufsalliag bringen wallen. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt für eine neue Herausforderung – jetzt ist der richtige Zeitpunkt für einen Anruf. Zürich, Frau Caduff

ADIA HOTEL 01/2422211

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie Temporärstellen · Dauerstellen Kaderstellen

8026 Zürich 9004 St. Gallen 3000 Bern 7

Badener-Langstr. 11 Marktplatz 18

071/ 23 65 23 031/312 11 33 Markigasse 28 Pilatusstrasse 3a 041/ 23 02 60

01/242 22 11



In kurzen Hosen den Sommer mit seinen duftenden Magerwiesen, herrlichen Gebirgsgewittern, klaren Bergseen, Mountain-bike-Touren und Gleitschirmflügen, in Ferienatmosphäre geniessen – das ist unser Ziel! Wenn Sie als unser/e

1. Réceptionist/in

arbeiten, wird dieser Traum auch für Sie wahr.

Wir stellen uns jemanden vor, der neue, evtl. unkonventionelle Ideen in die Arbeit einbringt, motiviert die Führung des **Front-Desk** und des **Back-office** übernimmt und itt viel Elan den Betrieb in Schwung hält. Sonstige positive Eigenschaften sind jederzeit gerne gesehen.

Wir suchen Sie für sofort oder nach Vereinbarung, unsere Kontaktadresse:

Hotel Panorama, 7077 Valbella Emanuel Wirth, Direktor Telefon 081 34 01 01, Fax 081 34 52 52.

Lindenhoff

PASTERIA FRESTAURANT

Köchin/Koch

mit Kenntnissen in der italienischen Küche.

Wir sind ein italienisches Spezialitätenrestaurant im Kanton Zug und bieten: – einen modern eingerichteten Betrieb – eine gute Atmosphäre und nette Kollegen – interessante Verdienstmöglichkeiten – Kost und Logis im Hause.

Andere interessante Punkte diskutieren wir gerne persönlich mit Ihnen.

PASTERIA RESTAURANT LINDENHOF

6330 Cham ZG Telefon 042 36 16 70 Herrn Albertella verlangen



Lassen Sie Ihrer Phantasie am liebsten freien Lauf? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Zur Vervollständigung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir ab 1. Juli für unser A-la-carte-Restaurant mit grosser Sonnenterrasse sowie für den Speisesaal der Hotelgäste

Servicefachangestellte

Gerne sind wir bereit. Sie in dieses interessante Arbeitsgebiet einzuführen.

Wir würden uns freuen, neue Kollegen in unsere «Familie» aufnehmen zu können!



Spezialitäten-

Restaurant

Wendelin Bumann und Mitarbeiter Telefon 028 57 21 75, Fax 028 57 30 00

DG DOMINO GASTRO The Personal-Profi

lm Kundenauftrag suche ich für Hotel-und Restaurationsbetriebe im Berner Oberland und Oberwallis

Serviceangestellte w Jungköche und Chefs de partie

Für weitere Angebote wie Chef de service und Sous-chef wenden Sie sich bitte an Daniel Imboden, DG 3800 Interlaken, Rugenparkstrasse 6

Telefon 036 23 32 32 Fax 036 23 33 43



DIE Stellenbörse



Gastaewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter oder Suchen Sie eine Stelle?

Dann rufen Sie einfach an I



Bei uns wird ab Mitte Juni 1994 eine Stelle als

Tournante

frei, da unsere langjährige Mitarbeiterin uns auf eigenen Wunsch verlässt.

Über Ihren zukünftigen Arbeitsbereich würden wir uns in einem persönlichen Gespräch gerne mit Ihnen unterhalten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Familie Götzenberger Hotel garni Bellavista 3920 Zermatt Telefon 028 67 14 12

66715/3882



Unser aufgestelltes Restaurantteam sucht junge(n), versierte(n), deutschsprachige(n)

<u>Service</u> <u>Mitarbeiter(in)</u>

(oder auch Teilzeit Mo - Fr, 11.30 - 13.30)

für unseren gehobenen à la carte Service

Samstag/Sonntag, sowie alle Felertage frei. Gratisparkplatz. Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14.00 - 20.00 Uhr.) oder Ihre

Restaurant Guggach Am Bucheggplatz,Rötelstrasse 8057 Zürich,Tel. 363 32 10



Strandhotel

3807 Iseltwald am Brienzersee

Für unser 3-Stern-Hotel mit 35 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autominuten von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison für zirka 3 Monate

Servicefachangestellte

Servicepraktikantinnen

Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf

Familie H. Hornberger Strandhotel, 3807 Iseltwald Telefon 036 45 13 13



Gepflegtes Hotel garni der oberen Mit-telklasse (60 Betten) sucht im Hotelfach erfahrene und sprachenkundige

Aide du patron/ Réceptionistin

(mind. Alter 30 Jahre)

Sekretärin/Réceptionistin

für sehr nette internationale Kundschaft. Gepflegte und fröhliche Persönlichkei-ten finden entsprechende Zufriedenheit in gutem Arbeitsklima.

Kurze handschriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erwartet gerne Familie H. P. Anderegg.





Juli 1994 oder nach Vereinbarung hen wir eine

Barmaid

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung und stehen Ihnen für telefonische Auskünfte jederzeit zur Verfügung.

Hotel Europe Regula Bertschinger, Promenade 63 Regula Bertschinger, Promenade 6 7270 Davos Platz Telefon 081 43 59 21, (Bürozeiten)



«Engadin Bad Scuol»

Eine Herausforderung annehmen und neue Wege

In Ganzjahresstelle sucht das «Engadin Bad Scuol» im Engadin eine/n

Mitarbeiterin oder Mitarbeiter

für das erste Römisch-Irische Bad der Schweiz.

Sie haben Selbstvertrauen, Sie mögen Menschen sowie selbständige Arbeit, Sie sind flexibel und teamfähig – und Sie sind stolz darauf, bei der Gestaltung der neuen Engadiner-Badekultur dabeizusein.

Frau Pia Christen erwartet Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie an! Wir freuen uns.

Engadin Bad Scuol Frau Pia Christen 7550 Scuol Telefon 081 864 94 94

66842/77348

GLATT DÖRFLI

Neueröffnung

In der neuen Mall im Einkaufszentrum Glatt eröffnen wir per 11. Juli 1994 die neue **Piazza-Bar.**

Coole Drinks, heisse Lunches und originelle Tapas suchen noch begeisterungsfähige, aufgestellte Verkaufsleute:

- Barchef/in (Vollzeit)
- Frühdienstablöse (Teilzeit)
- Showkoch/-köchin (über Mittag)

(multikulturelle Angebote)

und für unsere Ice-Cream-Boutique:

Verkäufer/in

für unsere gluschtige Mövenpick-Glace

Stehen Sie gerne im Mittelpunkt und lieben Sie Verantwortung, so freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Glattdörfli Restaurants, Frau A. Steiner, Einkaufszentrum Glatt.

8301 Glattzennum, Telefon 01 830 55 51.

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir nach Verein-barung für unser Erstklasshotel einen aufge-stellten

Night-auditor

Teilzeit-Night-auditor

Unser junges, dynamisches Team wünscht sich einen motivierten, freundlichen und verantwortungsbewussten Gastgeber für folgende Aufgabenbereiche:

- Check-in und Check-out unserer anspruchsvollen Gäste
 Erledigung von administrativen Arbeiten
 Erstellen der Tagesabschlüsse auf
 Fidelio-Hotellösung

Gute Sprachkenntnisse (D, F, E) sind für diese interessante Stelle unerlässlich.

Wir bieten Ihnen einen modernst eingerichte-ten Arbeitsplatz, ein überdurchschnittliches Salär und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zuhanden von Frau Susanne Schmid, Chefin de réception.

HOTEL DES BALANCES

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

BEST WESTERN SWISS HOTELS





hotel Belvédère

C • N Graf CH 3823 Wengen Tel 036 55 24 12 Tolex 923 292

Schönes Jugendstilhotel mit dem Komfort von heute, 120 Betten, Bars, Restaurant, Terrasse, Garten.

Wir suchen in unser junges Team

Zimmermädchen/Näherin ab sofort, mit Erfahrung.

Commis de cuisine Küchenhilfe

ab sofort in schöne, helle Küche, geregelte Arbeitszeit. Wir bieten geregelte Arbeitszeit mit vielen Mög-lichkeiten zum Sporttreiben, der Verantwortung entsprechende Entlöhnung. Schöne Zimmer im Personalhaus mit Kabel-TV-Anschluss.

Bitte bewerben Sie sich mit Ihren Unterlagen und Foto, oder rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns darauf. Familie Graf.





Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für unseren neu umgebauten Landgasthof von Mitte Juli bis Ende Oktober 1994

Servicemitarbeiter/innen **Hotelfachassistentin** Raumpflegerin **Officemitarbeiterin**

Auf Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungsschreiben freuen sich

Michel und Agatha Meyer Landgasthof Morteratsch 7504 Pontresina Telefon 082 6 63 13



Wir suchen:
Eine junge Fachkraft, die neben ihren ausgewiesenen Berufs- und Sprachkenntnissen in E/F auch eine grosse Portion an Initiative und Motivation mitbringt und zudem gerne Verantwortung und die Führung von Mitarbeitern übernimmt.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hôtel Noga Hilton 19, quai du Mont-Blanc 1201 Genève Tél. 022 731 98 11 (interne 8162)



Wir suchen für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant mit anspruchsvoller Kundschaft nette, freundliche

Restaurations-Servicefachangestellte

Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen Telefon 036 53 42 42 (Frau Gruber verlangen)

MARCHÉ DE L'EMPLO



Royal Golf & Business Club Le Château 1649 Pont-la-Ville FR 짧 037 339 111

Situé en bordure du lac de la Gruyère, nous sommes un hôtel-restaurant-golf**** comprenant un restaurant gastronomi-que de 70 places, une terrasse de 60 places, une piano-bar et douze chambres de luxe.

Nous cherchons pour renforcer notre équipe de cuisine

un sous-chef

aimant les défis, consciencieux, travailleur et motivé. Si vous désirez évoluer dans une ambiance de travail sympathique, dans un cadre exclusif, adressez votre offre manuscrite avec certificats, photo et CV à la direction.

P 66775/348279



L'OFFICE DU TOURISME DE GENÈVE

cherche pour son département promotion des ventes

un responsable de marché

qui aura pour tâche principale la promotion touristique de Genève et l'analyse de l'évolution des marchés po-tentiels.

Profil souhaité:

- Profil souhaité:

 expérience de la vente
 contact aisé, bonne présentation
 capacité à travailler de manière indépendante
 prêt à voyager fréquemment
 bonnes connaissances générales de Genève
 français, anglais, autres langues un atout
 nationalité suisse ou avec permis C
 âge idéal: 25 à 35 ans.

Date d'entrée: 1er juillet 1994 ou à convenir.

Faire offres manuscrites, avec curriculum vitae et photographie, au service du personnel de l'OFFICE DU TOURISME DE GENÈVE, case postale 5230, 1211 Genève 11.

Lausanne-Ouchy Restaurant du Port

On demande pour le 1er juillet ou à convenir, place à l'année

1 jeune cuisinier

pour renforcer une brigade de 6 à 7 personnes. Âge idéal 19-22 ans, bonne formation, goût pour la pâtisserie souhaité.

Faire offres à: Restaurant du Port, case postale 1000 Lausanne 6 Téléphone 021 616 49 30

Hôtel de Strasbourg Genève ★★★ 52 chambres

10, rue Pradier 1201 Genève

Nous cherchons pour compléter notre équipe, entrée immédiate ou à convenir

une secrétaire de réception un portier de nuit un commis de cuisine un commis de rang deux filles de service

Nous désirons engager des personnes ayant une ex-périence, motivées, organisées et dynamiques. Salaire adapté aux exigences du poste avec beaucoup de possibilités.

Faire offre détaillée à la direction de l'Hôtel de Strasbourg, 10, rue Pradier, 1201 Genève.

66441/13145

Grande société de Genève cherche

chef de cuisine

très qualifié

Apte à:

- créer une cuisine élaborée à la carte

- diriger une équipe d'une quinzaine de personnes

- gérer une cuisine centrale et plusieurs points de distribution

- gérer marchandises et prix coûtant

- assurer la préparation d'environ 800 repas journaliers.

Notre candidat sera âgé de 30 à 40 ans, suisse ou avec permis valable. Il aura l'expérience d'une grande entreprise

Nous offrons: un horaire très agréable: FERMÉ LE SOIR; DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS, ainsi que de nombreux avantages sortant de l'ordinaire.

Les personnes intéressées sont invitées à adresser leurs offres manuscrites détaillées (curriculum vitae, copies de certificats et photographie), sous chiffre F 018-153851 à Publicitas, cp 645, 1211 Genève 3.

Auberge de campagne entre Lau-sanne et Genève cherche de suite ou à convenir une jeune

HOTEL

(021) 963 51 81. Télex 453 126 / 43. av. des Alpes

cherche pour entrée de suite ou à convenir, suisse(sse) ou avec permis valable

secrétaire de réception

Très bonnes connaissances F, D, GB + programme FIDELIO un atout.

Veuillez envoyer votre dossier complet au bureau du personnel.

SCIESTIAN SECTOR

CH-1820 Montreux/Suisce

fille de buffet nourrie et logée. Ecrire à Auberge de la Réunion

1267 Coinsins Vaud **Tél. 022 364 23 01**



Situation centre ville, 116 chambres, 6 salles de banquets, restaurant et bar cherche de suite ou date à convenir

réceptionniste (h/f)

- Nous demandons:

 expérience de l'hôtellerie

 français, anglais, allemand

 connaissances en informatique un
- atout
 personne dynamique, aimant le
 contact
- bonne présentation
 Suisse ou permis B/C.

Av. Benjamin-Constant 5, 1003 Lausanne tél. 021 320 71 71 – fax 021 323 02 07



BEST WESTERN Best toestern

Auberge Communale de Satigny

cherche

serveur/serveuse

Plein temps. Entrée de suite. Contacter M. Danveau Tél. 022 753 12 87.

66781/161250



Afin de compléter notre brigade. us cherchons pou la saison d'été

un chef de service (français/anglais)

un chef de partie tournant

M^{me} R. Cuendet, Chef du personnel, se réjouit de recevoir votre dossier.

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13 Tél. 021/614 88 88 • Fax 021/614 88 78

HOTELS & RESTAURANTS 66835/18

CARLTON CENÈVE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un(e)

réceptionniste

sachant le français, l'allemand et l'anglais, si possible ayant de l'inté-rêt pour l'informatique; Suisse ou avec permis de travail valable, ayant quelques années d'expérience dans la branche.

Nous vous proposons un travail in-téressant et varié.

Veuillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à HÔTEL CARLTON, case postale 228, 1211 Genève 21.



Cherchons

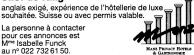
Secrétaire des réservations F, E, D, élémentaire expérience hôtelière souhaitée.

Réceptionniste (F)

expérience hôtelière souhaitée, dynamisme, polyvalence, flexibilité exigée.

Apprenti de cuisine Chef de rang

La personne à contacter pour ces annonces est M^{me} Isabelle Funck au nº 022 732 61 50.





RESTAURANT DE LA FLEUR-DE-LYS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE Rue des Forgerons 18, 1700 Fribourg

. cherche de suite

serveur(se)

apprenti(e)

Congé dimanche et lundi. Sans permis s'abstenir

Veuillez contacter le & 037 22 79 61. Demandez M^{me} Ayer.

Cherchons (de suite ou à convenir)

directeur ou gérant

pour hôtel (70 lits), café, bar, bonne situation, centre ville, Suisse romande.

Faire offre avec références sous chiffre 66772 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

Grand Hôtel en Suisse romande

chef du personnel adjoint Ce poste sera offert à une personne ayant:

quelques années d'expérience dans la gestion

du personnel

- les connaissances approfondies de la branche hôtelière

- l'esprit d'initiative et de l'entregent.

Nous proposons:

un poste à responsabilités
des possibilités d'avancement.

Votre dossier complet est à adresser sous chiffre 66712 à hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

Grand Hotel Villa Castagnola



Lugano

Hôtel ★★★★★, 100 camere e suites.

Per completare la giovane brigata di cucina del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites, ristoranti gastronomici con terrazza, sale e saloni per banchetti e conferenze

cerchiamo per entrata immediata o da stabilire

chef de partie

Gli interessati (svizzeri o con permesso di sog-giorno valevole) sono pregati di inviare le loro offerte con C.V., foto e copie dei certificati a:

P. Müller, Dir., Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac Viale Castagnola 31, 6906 Lugano Telefono 091 51 22 13



Hôtel-Santé La Soldanelle Château-d'Œx

jeune cuisinier

expérimenté, disponible de suite.

Suisse ou avec permis, nourri, logé sur place.

Téléphone 029 4 45 45.

Restaurant du Raisin d'Or, à Fribourg

cherche pour début août

un maître d'hôtel et une serveuse qualifiée

Veuillez envoyer vos offres avec CV à: Claude Jaccottet, 1652 Botterens, téléphone 029 6 28 86.

Eurotel ★★★★ Fribourg

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

Hôtel ***, 200 lits, situé au centre ville et à 3 min. de la gare, centre de séminaire jusqu'à 400 personnes, cherche pour entrée de suite ou à convenir:

2º chef de service (fr./all.)

de nationalité suisse ou avec permis valab

Nous offrons un poste stable à l'année. Veuillez faire vos offres écrites complètes, avec photo, à l'attention de la direction.

66849/11797



Notre chef de cuisine nous quitte prochainement après huit ans de bonne collaboration. Nous cherchons pour le remplacer à la tête d'une brigade de 12 à 14 collaborateurs pour le 1° août ou date à convenir

chef de cuisine

Nous proposons à candidat très compétent:

- très bonnes possibilités d'épanouissement dans une tâche ardue mais combien intéressante
- place stable et bien rémunérée
- cuisine bien agencée et aérée

et attendons de vous les qualités suivantes:

- sérieux, sobre et créatif
 sens de l'organisation
 recherche de la qualité
 conduite des collaborateurs avec tact et fermeté
 de l'intérêt dans la formation des apprentis.

Faire offre à L. Gétaz, Buffet de la gare CFF, 2002 Neuchâtel.

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



PARKHOTEL LAURIN BOZEN/SÜDTIROL

Wir suchen begeisterungsfähigen

Oberkeliner

der neben Italienisch auch Englisch spricht, an der Pflege unseres Weinangebotes mitarbeitet und seine Abteilung erfolgreich führt.

Das Parkhotel Laurin wurde in den letzten drei Jahren re-noviert und gehört zu den schönsten... (96 Zimmer, Re-staurant, Bar, sechs Tagungsräume).

Haben Sie Interesse? Dann senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie einfach mal an.

Parkhotel Laurin, Dir. Remigius Havlik Laurinstrasse 4, I-39100 Bozen Telefon 0039-471-311 000/ Fax 311 148

African Safari Clut

Wir sind der weltweit grösste Kenya-Reiseveran-stalter mit über 26 Jahren Erfahrung. Innerhalb unserer 14 ASC-Hotels haben wir. die Stelle einer

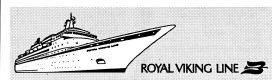
Empfangs-Sekretärin

zu vergeben. Das Aufgabengebiet umfasst die Führung eines hotelinternen Tourist Office mit Sa-fari-Verkauf, Gästebetreuung und Frontdesk-Betreuung. Eintritt per Mitte Juli 1994

Für diese Stellen erwarten wir italienisch als

Muttersprache mit guten Deutsch-/ und Englisch- Kenntnissen sowie gute Umgangsformen. Ausführliche Bewerbungsunterlagen mit Fotos wer-

ASC African Safari Club AG Personaldirektion Baslerstrasse 275, CH-4123 Allschwil/Basel



orld's most respected and luxurious cruise line invites you to sall world-wide This summer/fall we will sail to:

- North Sea: The Fjords of Norway, Denmark, Scotland and Ireland Baltic Sea: Sweden, Finland, Estonia, Poland and Rusala West Mediterraneam: Spain, Maroccc, France and Italy East Mediterranean and Black Sea: Greece, Turkey, Ukraine, Russia, Israel, Malta The Carlibbean: Bermuda, Aruba, Panama Pecific Ocean: Costa Rica, Mexico and California

Applications from top candidates are now being accepted for the following positions:

Chefs de rang **Bar waiters**

Service applicants must be fully qualified in silver service/international bartending, and have a good command of English.

Demi-chefs de partie **Pâtissiers Bakers** Commis de cuisine

Kitchen candidates must be able to communicate in English.

All candidates should be between 22 and 35 years old, female or male. Solid experience from leading international hotels and restaurants is required for all positions. Employment includes free transfer to ship. Salling periods ar normally between 5-7 months, followed by approx. 2 months vacation.

Apply including CV, photo and reference papers to

KLOSTER CRUISE LTD.
Royal Viking Line, P.O. Box 17 Ullern, N-0311 Oslo, NORWAY

NORTH EASTERN EDUCATION & LIBRARY BOARD

NORTHERN - IRELAND HOTEL - AND - CATERING COLLEGE - PORTRUSH

Ballywillan Road, Portrush, Co. Antrim, BT56 8JL Applicants are invited for the following post. Preference will be given to those with experience in the relevant industry sec-

RESTAURANT MANAGER/ASSESSOR

Salary Scale £ 17.988 to £ 19.398 per annum.

To assist in the development of a programme of courses in hospitality and catering appropriate to the needs of the area and to deliver hospitality and catering training in an effective and efficient manner so as to achieve agreed performance indicators of the service of the

Qualifications: 3 years at Restaurant Manager position in a 5 star hotel/restaurant essential.

Working hours per week are flexible over 7 days.

working nours per week are nexible over 7 days.
The posts are open to both men and woman.
Application forms may be obtained on receipt of a stamped
adversed foolscap envelope, from the Personnel Officer, and
must be returned to Equal Opportunities Officer, N.E.E. L.B.,
County Hall, 182 calgorm Road, Ballymena, Co. Antrim BT42
1HN, NOT LATER THAN 4 P.M. ON 23rd JUNE 1994.

Canvassing in any form will disqualify.

The Board is an Equal Opportunities Employer and welcomes applications for all posts at all locations, regardless of gender, community background, political affiliation, race or disability.



Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLO

Ich bin hauswirtschaftliche Betriebsleiterin mit Kochlehre und Patent A. Ich habe mehrere Jahre praktische Erfahrung und suche

den erbeten an:

neuen Wirkungskreis im Raum Luzern/Innerschweiz

Solothurn

Solothurn.
Gerne erwarte ich Ihre Anfragen unter Chiffre 66746, hotel+touristik revue, Postfach, 3001 Bern.
66746/382299

Schweizer Küchenchef, 35j, sucht neue, interessante Aufgabe im Raum Deutschschweiz. Erfah-rungen in å la carte, Banketten, Grossküchen und als Diätkoch im In- und Ausland.

Angebote bitte unter Chiffre 66782 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

Jeune dame

cherche heures de ménage et gros nettoyages: villas, bureaux, apparte-ments, moquettes, vitres et autres. Je fais aussi de la blanchisserie, repassage et raccommodages.

Tél. 021 828 35 09, dès 19 heures

Mit mir können Sie die Zukunft pla-

eida, dipl. Küchenchef

Silghrig, mit langiähriger Berufser-fahrung, sucht auf Ende September neue, kreative Aufgabe in gehobe-ner Hotellerie/Gastronomie im Raume Luzern/Innerschweiz.

Arbeiten auch Sie an einer erfolg-reichen, kostenorientierten Zukunft,

dann freue ich mich auf unser per-sönliches Gespräch. Wenden Sie sich bitte unter Chiffre

66151 an die hotel+touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

Initiativer und erfahrener Hotelfachmann sucht neue Herausforderung

Hoteldirektor

in Bern und Umgebung.

Offerten unter Chiffre 66717 an hotel +touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

Notfall!
Wir lösen ab, per gofort und auf Zeit
Direktoren/Geschäftsführer/Geranten
F. 8.B.-Manager
Einkäufer
F. 8.B.-Controller

Trouble Shooting

Rufen Sie uns an

Büro Zürich 01 767 10 64 Büro Basel 061 751 65 46

Hotel-Praktikumsstelle

an der Réception.

Nach zwei Jahren Tageshandels-schule suche ich per August 1994 eine Jahrespraktikumsstelle an der Réception.

Gerne sende ich Ihnen eine schriftliche Bewerbung mit Foto.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme unter Telefon oder Fax 062 35 24 14.

38jährige Deutsche mit C-Bewilli-gung, Chef de service/Betriebsas-sistentin, langjährige Erfahrung, sucht neuen, interessanten Auf-gabenbereich.

Angebote unter Chiffre 66779 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

Ich suche Arbeit

egal was. Ich habe Erfahrung in Buf-fet und Verkauf. Ich würde Arbeit annehmen in Buffet, Küchenhilfe, Por nehmen in Buffet, Küchenhilte, Portier, Officebursche, Verkauf usw. Ich wäre bereit, in neuem Betrieb eine Umschulung zu machen. Ich könnte per sofort anfangen.
Aebischer Patric, Sportplatzweg 34, CH-3904 Naters VS.

