

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 95 (1986)
Heft: 30

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

Nr. 30
24. Juli 1986

No 30
24 juillet 1986

Erscheint jeden Donnerstag
95. Jahrgang
Einzelnummer Fr. 2.-

Paraît tous les jeudis
95e année
Le numéro fr. 2.-

AZ 3001 Bern
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
Tel. (031) 507 222, Telex 912 185 htr ch

AZ 3001 Bern
Monbijoustr. 130, case postale 2657
Tél. (031) 507 222, Téléx 912 185 htr ch

Inhalt

«Revue Schweiz»

Die bald sechzigjährige Zeitschrift «Revue Schweiz», die in vier Sprachen von der Schweizerischen Verkehrszentrale herausgebracht wird, erfüllt einen wichtigen kulturellen und touristischen Auftrag. Nachdem die Bundesbahnen als Hauptabnehmer ihre Abonnemente vor einigen Jahren stark gekürzt haben, war der Fortbestand der Revue in Frage gestellt. Doch inzwischen fand sich eine Lösung. **Seite 3**

Egerkingen

konnte sich lange Zeit keiner grossen Bekanntheit rühmen. Mit dem Motel und vor allem der gleichnamigen Fernsehserie änderte sich dies. Seit nun auch das neue Mövenpick-Hotel und Konferenzzentrum die Werbetrömmel für diesen Standort rührt, wird Egerkingen zu einem Begriff im Konferenzgeschäft. Kommen Sie mit auf einen Rundgang durch das neue Haus auf **Seite 21/22**

Horizonte

Die Migros-Tochter Hotelplan besitzt schon seit langem eigene Hotels, wie zum Beispiel den Riviera Beach Club in Südfrankreich, der heuer sein 30-Jahr-Jubiläum feiert. Doch jetzt will man mit der eigenen Betriebsgesellschaft Horizonte ernsthaft ins Hotelbusiness einsteigen. Wir sprachen mit dem HP-Chef Dr. Mario Bonorand. **touristik revue Seite 3**

Glarnerland präsent

Mit einer attraktiven Gaststätte und Info-Schalter stellt das öfter rechts liegen gelassene Glarnerland einen Fuss in die Autobahn. **Seite 2**

Zu viel Amüsement

werde dem Gast aufgenötigt, statt ihm Ruhe und Nichtstun zu gönnen, meint unser Kolumnist auf **Seite 3**

Weniger Fahrgäste, aber

trotzdem mehr Geld. Das ist die Ertragsformel, mit der die Furka-Oberalp-Bahn immerhin ihr Defizit stabilisieren konnte. **Seite 5**

Lippenbekenntnisse

zum sanften Tourismus sind häufig. Doch Beispiele, wo sich auch gleich sanft zapacken liesse, gibt es wenig. **Seite 6**

Fluggäste verwöhnen

Industrielle Ausmasse hat das Catering der deutschen Lufthansa. **Seiten 13/15**

N.Y. Marriott Marquis

450 Millionen Dollar hat dieser teuerste Hotelbau der Welt gekostet. **touristik revue Seite 8**

Symbol mit vier Sternen

Mit dem Africa Meridian Hotel in Tunis hat die Laufbahn der Hotelkette vor 15 Jahren begonnen. **touristik revue Seite 8**

Sommaire

Genève fidèle à la tradition

Les Fêtes de Genève seront une nouvelle fois le grand rendez-vous de l'été sur les rives lémaniques. Fidèles à une tradition bien implantée, elles promettent d'être aussi belles qu'à l'accoutumée. **Page 33**

«Terre promise» méconnue?

On ne connaît pas, ou très mal, le Jura bernois. Conscient de cette réalité, l'OTJB n'a pas ménagé ses efforts cet été pour tenter de faire mieux connaître cette «terre promise». Infatigable, cet office de tourisme a multiplié les campagnes de propagande. **Page 35**

Quelles chances?

Quelles sont les chances d'un restaurant haut de gamme dans une région économiquement défavorisée comme le Jura, où tout ce qui est offert doit être «importé»? Ce pari ne tient-il pas de la gageure? Rendez-vous avec notre invitée de la semaine, Mme Suzy Mahrer, de La Rochette, à Boncourt. **Page 35**

L'originalité dans la qualité

Les programmes d'Artou, d'une rare richesse, se distinguent également par leur qualité exceptionnelle. Nombre de participants limités, connaissance approfondie des destinations, guides triés sur le volet, ce ne sont là que quelques-uns des éléments qui contribuent à cette image positive. **Page 36**

Gotthard-Museum ein Kern Schweizer Geschichte

Der Weg wird zum Ziel

Gotthardpass, – das bedeutet Bindestrich zwischen Nord und Süd, ist Inbegriff des Unterwegseins und des Verkehrs. Gotthard, das ist Distanz und Eile. Mit der Eröffnung des Gotthard-Museums in der Alten Sust wird der berühmteste Weg Europas auch zum Kulturgut. Seine Tradition und sein Geist wurden so anschaulich und unterhaltsam eingefangen, dass sich in Zukunft viele Leute auf den Weg machen werden, um das Museum auf dem Pass zu besuchen. Es bietet sich um so mehr als Ziel an, weil das erneuerte Gebäude auch Stätte der Bewirtungstradition ist.



Eindrucksvolle Gotthard-Hospiz-Landschaft mit dem mächtigen Geviert der Alten Sust.

Es hat etwas länger gedauert und mehr gekostet als berechnet, aber wenn es am 1. August festlich eröffnet und dem Schweizervolk übergeben wird, dann setzt das nationale Gotthard-Museum einen gewichtigen Akzent in der Kulturlandschaft. Da Kultur immer mehr zum Zugpferd der Landeswerbung avancieren soll, ist das neue Museum am ältesten Alpenübergang hierfür immer noch ein rechtzeitig einsetzbares und vortreffliches «Zaumzeug». Das Pferd ist sowieso ein Geschöpf, das zum Gotthardweg stiess als er noch ein Saum war. In fünfspanniger Formation gehörte es zu seinen stolzesten Erscheinungen. Als die Pferdestärken dann unter die Haube kamen, begann die Neuzeit der Passstrasse. Sie mündete schliesslich im Tunnel. Glanz und Verputz auf dem Hospiz blätterten ab, das Wissen um Fahren und Susten schwand.

Jetzt ist der Gotthard wieder auf der Höhe. Das heisst, seine Geschichte, seine Bedeutung und seine Lebendigkeit haben in der erneuerten Alten Sust eine Ausdrucksform gefunden, welche bei vielen Besuchern ein anderes Verhältnis für Wege und Reisen schlechthin wecken und ihnen vor Augen führen könnte, dass die Schweiz eine Achse und nicht nur Ballungsräume hat. Schon das prachtvolle, wuchtige Gebäude – in seinem rötlichen Verputz zur felsigen Umgebung sehr adrett gekleidet – illustriert mit seiner Grösse, welches Trans-

portvolumen hier durchgeschleust wurde. **Gotthard erspüren**
Mit einem ausgezeichneten Museumskonzept, dem von Serge Tcherdyne hervorragend Gestalt gegeben wurde, ist es gelungen, dem Besucher jene Faszination zu vermitteln, welche die Geschichte des Passes beinhaltet, der von den römischen Feldherren bis zu General Guisan ein Zentralnerv europäischer Strategie und kontinentalen Handels war. Das Ausgestellte erzählt von der Mühsal des Bezwingens, der Genugtuung des Überwindens und der Unaufhaltsamkeit des Wandels. Es zeigt dem Betrachter den Gotthard aus der Sicht des Geologen und des Strahlers, der Energieversorgung und des Tourismus. Die 20 Minuten dauernde Multivision erleichtert dem Besucher den Abstecher in die Vergangenheit und regt ihn an, seine Fahrt aufnahmebereiter für das Schöne und Interessante am Weg fortzusetzen. Das Ziel, nicht zu belehren, sondern den Besucher anzuregen, ihm Wissenswertes auf amüsante Art zu vermitteln, dürfte erreicht worden sein. **Den Zweck erkannt**
Wechselstellungen im ersten Stock sollen immer wieder neue Aspekte ins Licht rücken und das Interesse des Publikums wachhalten. Um das Gesehene mit Vorträgen zu vertiefen oder einmal

in ganz andersartiger Umgebung zu tagen, steht ein Konferenzsaal zur Verfügung. Die bisher eingegangenen Anfragen deuten darauf hin, dass Lehrer im ganzen Lande herum darauf warten, ihren Kindern auf dem Gotthard eine eindrückliche Unterrichtsstunde zu vermitteln. Sie werden nicht enttäuscht sein. Der Eintritt ins Museum kostet für Erwachsene Fr. 5.-, Schüler Fr. 1.- und Gruppen Fr. 2.50 (ab 20 Personen).

Gaststätte mit Tradition

Die Pläne der 1972 auf Initiative des Schweizerischen Heimatschutzes und des Bundes für Naturschutz gegründeten Stiftung Pro St. Gotthard sahen vor, aus der Alten Sust auch eine Stätte der Gastlichkeit zu machen. Da die bauliche Substanz des 1833/1834 erstellten Gebäudes nach denkmalpflegerischer Unerbittlichkeit gewahrt werden musste, bot der Einbau eines Verpflegungsbetriebes mit moderner, leistungsfähiger Küche und dazugehöriger Infrastruktur einige Schwierigkeiten. Ihre Lösungen scheinen jedoch bestens gelungen. Immerhin wurden insgesamt ja auch rund 8,2 Millionen Franken (zur Hauptsache Spendengelder von Bund, Kantonen, Gemeinden und Privaten) in die Alte Sust (inkl. Museum) investiert. Dies reichte jedoch auch für eine rollstuhlgängige Liftanlage sowie eine moderne Wasser- und Energieversorgung, die das Militär mittragen half. **(Fortsetzung Seite 5)**



Schutzpatron St. Gotthard in etwas despektierlicher Darstellung aus der Reihe der köstlichen Figuren historischer Passgänger. **(Bilder Bertschi)**

Gute Anzeigen bringen Ihnen mehr Gäste

IWA AG für internationale Werbung
Muhlebachstrasse 43
Postfach, 8032 Zürich
Tel. 01-251 24 50
Filialen in: Lausanne - Lugano - Chur

Badex
Fertigbäder

schneller, individueller!
Mit Keramikplättli, innert 1-2 Tagen betriebsbereit, 7 Jahre Garantie.

Badex AG CH-5453 Busslingen
Rohrdorfstr. 5a, Tel. 056/96 36 24

Versicherungen

Ihr Massschneider auch für aussergewöhnliche Risiken mit individueller Beratung.

H. Stahel, aut. Broker für Lloyd's Versicherungen
7500 St. Moritz
Tel. (082) 3 62 66
Telex 74 753
6300 Zug
Baarerstrasse 2
Tel. (042) 22 31 44
Telex 862 511

P 13-003619

Sie haben es schwarz auf weiss vor sich. Ein für allemal. In der Anzeige.

Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. (031) 507 222
Telex 912 185 htr ch

HOTELBEDARF
BEARD

Alleinvertreter für die Schweiz + FL
VILLEROY & BOCHÉ
Hotelporzellan

CORTINA Relief-Dekor
Teller flach
24 ☉ 7.65
27 ☉ 9.40
29 ☉ 12.90

1820 MONTREUX Av. Rousseau 19 ☎ (021) 64 31 11
8001 ZÜRICH Talacker 41 ☎ (01) 221 11 40

Tribüne



Dr. Paul Schaffroth, alt Chefredaktor «Bundo», Bern

Zehntausende geniessen zurzeit ihre Ferien. Sie entlohen, wie sie glauben oder, wie sich irgendwie selbstständig einreden, dem Stress, der Eintönigkeit, der Langeweile des Alltags. Auf dieser Flucht bleiben sie vielleicht stundenlang in brütender Hitze in einer Blechlawine auf einer Autobahn stecken. Das Getto ihres Wohnsitzes tau-

«Wir amüsieren uns zu Tode»

schen sie mit einem Campingplatz, wo Wohnwagen an Wohnwagen, Zelt an Zelt stehen, wo aus jeder dieser farnechten Ferienwohnungen ein ähnlicher Lämpelglanz sich daran erinnert, dass eben das Leben in der angeblühenden Natur sich nicht so weit von demjenigen in «trauten» Heim unterscheidet. Ich habe beliebige nichts gegen Campingplätze, gegen Wohnwagen. Jeder soll im übrigen seine Ferien nach seinem Gusto gestalten.

Der Mensch scheint sich aber heute nur noch in der Masse, im Massenbetrieb, im Uniformen unterhalten und erholen zu können. Er klagt zwar unaufrichtig und bei jeder passenden und unpassenden Gelegenheit über den Stress, dem er im Beruf, am Arbeitsplatz, in der Politik und im ganz privaten Bereich ausgesetzt sei. Stress ist zum beherrschenden Modebegriff geworden, zur stereotypen Ausrede für jedes berufliche, ja menschliche Versagen.

Selbst die Langeweile, die für so viele Leute zum Dauerzustand geworden ist, wird als Stress empfunden. Mit der Flucht in die Masse, in die Anonymität, in die anspruchslose, seichte Unterhaltung glaubt man die Droge gefunden zu haben, um aus der oft nur vermeintlichen Überbeanspruchung herauskommen zu können. Freizeit,

Unterhaltung werden konsumiert, als handle es sich um Pillen, um Beruhigungsmittel. Um diese Fehlentwicklung in unserer Gesellschaft kümmert sich keine Konsumentenschutzorganisation...

Wann endlich entdeckt ein gewitzter Kurdirektor, ein marktbewusster Hotelier die Marktücken Ruhe, Erholung, Selbstbesinnung, Abschalten vom Alltag und bietet dem potentiellen Gast statt Disco, Fitnessraum, Konzertwochen, Folklore, TV und Radio im Zimmer, Weiterbildungskurse für Fotografieren, Seminare zur Einführung in die Philosophie der Waldmeisen, die Möglichkeit an, in seinem Kurort, in seinem Hotel für drei bis vier Wochen Ferien zu sich selbst finden zu können. Dafür braucht es keine kostspielige Investitionen in die Infrastruktur des Kurortes und seiner Hotels, sondern vor allem etwas Kreativität, menschliches Einfühlungsvermögen oder, wie ich meine, echte Gastfreundschaft. Warum bietet man dem Gast nicht einen grossen persönlichen Freiraum an, in dem er tun und lassen kann, was ihm wirklich not tut, nämlich sich entspannen, sich «entstressen» oder ganz einfach wirklich faulenzeln zu können?

Warum glaubt man, ihm sogenannte Aktivitäten «organisieren» zu müssen, statt ihm die Ambiance anzubieten, in der er nicht organisiert unterhalten und damit nicht gestresst wird, sondern zu sich selbst zurückfinden kann. Das wäre eine echte Erholung.

Warum sollten wir uns nicht einmal in den Ferien, in der Freizeit vom Konsumdenken, von der inneren Passivität lösen? Vielleicht finden wir einen Weg dazu, wenn wir als Ferientelektüre nicht nur einen Krimi, sondern auch das Buch von Neil Postmann mit dem provozierenden Titel «Wir amüsieren uns zu Tode» in unseren Koffer legen und es auch mit innerem Engagement lesen. Es handelt sich um eine harte Kritik an dem grassierenden gewerbmässigen Illusionismus, an der totalen Unterhaltung, von der wir mehr und mehr geistig verstrahlt werden. Das Geschäft mit der Zerstreuung, mit der inneren Leere blüht auch im Tourismus. Die Folge ist, wie Postmann es zielgerichtet den Massenmedien ungeschminkt brutal zum Vorwurf macht, ein rapider Verfall der menschlichen Urteilskraft. Die Bedrohung ist Wirklichkeit. Wir werden mehr und mehr unmündig. Eben: Wir amüsieren uns zu Tode. Paul Schaffroth

Die «Revue Schweiz» der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ

Vom Sparstift bedroht?

«Ich hab' sie abonniert. Das ist die einzige Schweizer Zeitschrift, über die man sich im Ausland nicht schämen muss», sagt uns ein Bühnenbildner auf seine temperamentvolle Art. Er arbeitet in Deutschland und ist mit Bundespräsident Weizsäcker befreundet. Dr. Richard von Weizsäcker sei ebenfalls ein Bewunderer der Revue. «Dass die Schweizerische Verkehrszentrale eine Zeitschrift auf diesem Niveau halten kann, finde ich grossartig», soll er geäussert haben. «In Deutschland haben wir nichts Vergleichbares.»

Wer kennt sie nicht, die «Eisenbahnrevue», die man schon als Kind so gern vom Haken holte, wenn draussen der Regen an den Bahnfenstern niederfloss und der Bummelzug endlos in Niderschlerli stehlieb? Die meisten «Eiseloehren» hatte das vielgelesene Heft stets bei der Rubrik «Der kleine Nebelspalter».

«Wo schafftsch?» «Bi der SBB.» «Hetti mer chönne tänke, geshch au us wien es Defizit.» Es sind immer heitere, stillvergnügte Witze. Keine Zoten, keine Bosartigkeiten. Auch die Fotoreportagen, vielfach von einer Qualität, die sich nur mit Kunstpublikationen wie etwa dem «DU» vergleichen lässt, zeigen die Schweiz von ihrer schönen Seite. Bauernhäuser im Simmental (Nr. 1/86), «Historische Bahnhöfe der SBB» (Nr. 2/86), die Majestät der Berge (Nr. 3/84), elegante Hotelarchitektur (Nr. 3/81), romantische Maleereien aus der Goethezeit (Nr. 11/84), und so fort. Weitere für 1986 geplante Themen: «Aletschgletscher», «Regio Basiliensis» und «Schweizer Landwirtschaft».



Die «Revue Schweiz» ist bekannt für ihre herausragenden Landschaftsbilder. Die Fotoreportagen sollen die Schweiz von ihrer schönen Seite zeigen. (Bild SVZ)

Einmaliges Team

Nachdem Redaktor Ulrich Ziegler aus Zollikofen, Bern, im Jahre 1972 die Revue übernommen hatte, avancierte das mehr oder weniger nichtssagende «Bahnheftli» innert weniger Jahre zur meistgestohlenen Zeitschrift der Schweiz. Ziegler führte das Konzept der thematischen Nummern ein. Mit seinen beiden Fotografen, Vater und Sohn Studer aus Bern, und Redaktorin Rita Fischer hat er als begeisterter Inlandtourist Bergtäler, Seelandschaften und Städte durchstreift. Sie haben dreizehn Jahre lang ein Team gebildet, das in seiner Art wohl einmalig zu nennen ist.

«Für Ziegler und Studers gab es keine Archibilder, alles wurde original fotografiert», erinnert sich Frau Helgard Reichle, welche die Zeitschrift im Bücher Verlag Wabern betreut. Dort wird sie seit ihrer Gründung im Jahre 1927 gedruckt. Besonders attraktive Nummern, wie zum Beispiel «Koordinate 600 / Der Null-Meridian der Schweiz» (Sept. 1984) oder «Hotelarchitektur der Schweiz» (März 1981) wurden massenhaft in den Zügen gestohlen und waren jeweils rasch vergriffen. Vom Jahrgang 1985 zum Beispiel ist rund die Hälfte nicht mehr erhältlich. Nachdrucke werden von der Firma Büchler nicht in Betracht gezogen, weil eine solche Kleinauflage zu aufwendig und unrentabel wäre.

Meistgestohlene Zeitschrift...

Vielen Schweizern ist nicht bekannt, dass die Revue Schweiz längst nicht mehr von den SBB, sondern von der Schweizerischen Verkehrszentrale in Zürich herausgegeben wird. Dort befindet sich auch die Redaktion.

... der Schweiz

Auf dem SVZ-Sekretariat in Zürich gibt es jeden Tag Anrufe: «Ich möchte Nr. XX bestellen, sie hat mir im Zug so gut gefallen...» – «Ich habe das Eisenbahnheftli vom Februar gestohlen, aber das vom März habe ich nirgends gefunden, möchte sie jetzt abonnieren?» Die Bahn ist der wichtigste Werbeträger der Revue. Für eine aufgestöberte Archivnummer kam letzthin eine Schachtel Pralinés vom glücklichen Empfänger.

Gegenwärtig beträgt der Abonnementanteil an der beuglaubigen Auflage von 21 243 rund zehntausend, also nicht einmal die Hälfte. (Jahresabonnementspreis: 47 Fr.) Jeder Nationalrat, Ständerat oder Botschafter erhält sie gratis.

Nicht auf Kommerz ausgerichtet

Die «Revue Schweiz» hat bisher nie «rentieren» müssen. Ihre indirekte Rendite ist, wie bei jedem Werbeträger, schwierig abzuschätzen. Im Auftrag der SVZ ist vorgesehen, dass sie erstens das Image der Schweiz pflegen und zweitens Informationen über Kultur, Gewerbe und Industrie bieten soll. Erst in dritter Linie soll sie dem Verkaufszweck dienen. Nur unter solchen Voraussetzungen konnte sich diese Zeitschrift Kulturreportagen leisten wie kein anderes Medium in der Schweiz, ohne Druck von Inserenten und Tagesaktualität und ohne Haschen nach verkaufsfördernden Sensationseizen.

Aber gerade weil sie nicht kommerziell ausgerichtet waren, wurden einzelne

Nummern immer wieder zu Verkaufserfolgen. Ein Beispiel ist Nummer 7/85: «Auf Jakobswegen durch die Schweiz» (vergriffen). Ulrich Ziegler – eine ebenso leidenschaftliche wie eigensinnige Entdeckernatur – machte sich selber zu Fuss und per Velo auf den Weg, um zwischen Konstanz und Genf das Schweizer Teilstück des alturopäischen Pilgerwegs nach Santiago de Compostela zu untersuchen. Ein paar Mitarbeiter der SVZ begleiteten ihn. «Man bekommt eben ein ganz anderes Verhältnis zur Landschaft», erzählt er aus der Erinnerung.

Populäre Jakobswegen

«Wenn wir dann später von der Bahn aus eine unserer Velostrecken wiedersahen, schrien wir begeistert: «Do immer doch gsi!» Dieser Report – der eine Schweiz zum Träumen offenbarte – hat eine solche Flut von Anfragen ausgelöst, dass man sich zum Druck des kleinen Radwanderführers «Auf Jakobswegen durch die Schweiz» entschloss (zu beziehen bei der SVZ in Zürich). Ulrich Ziegler betrieb sein Handwerk mit totaler Hingabe und professioneller Gründlichkeit und war nicht immer bequem.

Über der Zeit

Mit Vater und Sohn Studer zusammen hat er eine schöne Schweiz dokumentiert. Man hat ihnen hin und wieder vorgeworfen, es sei eine allzu museale Schweiz der Monumente. In der Tat fällt auf, dass diese Bilder herrliche Landschaften und Kunstwerke, aber fast keine Menschen und Tiere zeigen. Es ist eine Art des Schauens, die den Bergen gleicht: über den Sterblichen, und über der Zeit.

Aber jeder ausgeprägte, zur Vollkommenheit gelangte Stil ruft eines Tages nach Veränderung, sonst wird's ermüdend. Dieser Zeitpunkt ist nun gekommen, nachdem Redaktor Ziegler auf Ende 1985 in den Ruhestand getreten ist. Am 27. April 1986 ist sein ebenbürtiger Gefährte Walter Studer in Bern gestorben. «Der gute Mensch mit der Kamera» lautete der Titel eines Nachrufs auf den allseits beliebten Fotografen im Berner «Bund».

Kein anderes Konzept

Zum neuen Redaktor wurde der 36jährige Roland Baumgartner gewählt. Er hat in Bern studiert und über «Die visuelle Landschaft» in den Colorado Rocky Mountains dissertiert. Von 1978 bis 1980 arbeitete er als Koordinator eines wissenschaftlichen Forschungsprojektes in den USA. Baumgartner erachtet die Schönheit der landschaftlichen Szenerie zusammen mit dem kulturellen Erbe eines Landes als wichtigstes Angebotsmoment für einen gesunden Individualerholungstourismus.

Am bewährten Konzept der Revue will er deshalb – wenigstens vorläufig – nichts ändern. Abwechslend zeichnen seit einem Jahr der neue Redaktor sowie die Redaktorin Rita Ziegler-Fischer für Konzept und Gestaltung einzelner Nummern verantwortlich. Ein Gespräch mit Roland Baumgartner gibt das gute Gefühl, dass sich hier etwas Lebendiges und Bewegliches anbahnt. Eine auch geographisch und biologisch orientierte, menschbezogenere, aber auch frischer und persönlichere Sicht wird der zum

Teil als etwas realitätsfremd kritisierten Zeitschrift nur gut tun.

SBB: Wir halten an der Revue fest!

Liebhäbner der Eisenbahn ist seit einiger Zeit aufgefallen, dass die Revue in den Waggons nurmehr selten zu finden ist. Dafür hängt das rein bahntechnisch orientierte «SBB-Magazin» überall in Reichweite. (Wegen der völlig verschiedenen Zweckbestimmung konkurrieren sich die beiden Publikationen überhaupt nicht, wird bei den SBB versichert.) Wie bereits erwähnt, hatten die Bundesbahnen im Jahre 1980 ihr Bezugskontingent der Revue von 12 000 Nummern pro Monat auf 8300 Nummern reduziert, was eine massive Einbusse für die SVZ bedeutete. Die BLS kündigten ihre Bezüge ganz. Nach dem Generationswechsel in der Redaktion kursierten Gerüchte, wonach die SBB die Revue überhaupt «einzusparen» im Sinne hätten. Sollte wieder einmal das bisschen Kultur zuerst drangalzen?

«Keineswegs!» erklärt uns dazu in der Generaldirektion SBB der Stellvertretende Generalsekretär Jean-Pierre Membrez. «Wir werden die «Revue Schweiz» nicht aufgeben. Eine Zeitlang bestand hierüber Unsicherheit, aber jetzt nicht mehr.»

Nach der Ansicht unseres Gesprächspartners tragen auch der Schweizer Hotelier-Verein, der Touring-Club und der ACS im Verhältnis zu den SBB viel zu wenig an den Lasten der SVZ mit. Er stellt klar, dass die «Revue Schweiz» nur einen Teil der gesamten Beziehungen zwischen der SVZ und den SBB darstellt.

Werbeträger im In- und Ausland

Worin liegt die Werbewirksamkeit der Revue? Der ausländische Tourist, aber auch der Schweizer Reisende, findet in jeder Nummer eine Fülle von Hinweisen auf landschaftliche Reize der Schweiz, die er nicht kennt. Sehr nützlich sind auch der Veranstaltungskalender für alle Städte und grösseren Ortschaften sowie die vom Kunsthistoriker Peter Röllin redigierten Ausstellungshinweise. Spezialberichte haben öfter über kunst-

Neuer Schwung

Die viersprachige Kulturzeitschrift «Schweiz / Suisse / Svizzera / Svizzera» ist ein bald sechzigjähriges Unternehmen, dessen Werbekraft für die Schweiz nicht in Franken und Rappen zu beziffern ist. Sie wird von der Schweizerischen Verkehrszentrale in Zürich herausgegeben. Die SBB als Hauptabnehmer haben ihre Abonnemente vor einigen Jahren im Zuge der Sparmassnahmen um einen Drittel gekürzt. Nachdem der bisherige Redaktor Ulrich Ziegler auf Ende 1985 zurückgetreten war, wurden angesichts der knapper gewordenen Finanzmittel Befürchtungen über den Fortbestand der Zeitschrift laut. Unterdessen haben unsere Recherchen ergeben, dass man in der Generaldirektion SBB nach internen Diskussionen zum Entschluss gelangt ist, die Revue weiterhin mitzutragen. Bereits hat der neue Redaktor, Dr. Roland Baumgartner, das anspruchsvolle Erbe seines Vorgängers angetreten und scheint über die nötigen Qualifikationen zu verfügen, um den kulturellen und touristischen Auftrag der altvertrauten «Schweiz» mit neuem Schwung zu erfüllen. mr

handwerkliche oder industrielle Werkstätten orientiert. Dadurch werden nicht selten Geschäftsbeziehungen angebahnt. Jeder Journalist weiss aus Erfahrung, wieviel ein guter Bericht unter Umständen einem Kleinunternehmer bringen kann.

Dass an die Auslandsvertretungen der SVZ nur noch eine kleinere Anzahl von Heften abgegeben werden, ist bedauerlich. Andererseits ist die SVZ bestimmt auf dem richtigen Weg, wenn sie sich um eine solidere finanzielle Abstützung der Revue bemüht. Wichtig ist vor allem die Inseratenaquisition, betont Roland Baumgartner. Eine breitere Streuung würde auch gewichtiger Inserenten anziehen, wie sie z. B. in der Swissair-Revue zu finden sind. Margret Renner



Bald ein Elektrozug für Touristen?

Werden ausländische Touristen bald in einem Elektrozug auf «Sight-seings» in den Strassen Zürichs herumkutschert? Der Verkehrsverein Zürich hat jedenfalls ein entsprechendes Modell mit 16 Plätzen vorgeführt, dass sich für Transporte von Touristen, Kongressbesuchern usw. eignen soll. Unser Bild zeigt diesen Prototyp auf der Münsterbrücke in Zürich. (Keystone)

Fragen Sie den Möbel-Spezialisten mit dem grössten Stuhl- und Sesselprogramm, Telefon 01/363 2137. Verschiedene Programme garantieren eine sichere Wahl.

zingg-lamprecht

Der Möbel-Spezialist für Hotels und Restaurants

Zingg-Lamprecht AG, am Stampfenbachplatz, 8006 Zürich, Telefon 01/363 2137. Zingg-Lamprecht AG, am Spisertor, 9000 St. Gallen, Telefon 071/22 77 47. Möbelhäuser, Innenarchitektur und Planung, Objekt- und Grossmöblierungen.

Berner Mittelland

Berner Altstadtssommer

Von Juli bis Ende August findet der «Berner Altstadtssommer» statt. In der ganzen Schweiz sind wiederum Gruppen von Kulturschaffenden angefragt worden, ob sie mithelfen würden, während des Sommers die Altstadt kulturell zu beleben. Spontan haben viele zugesagt. Nun werden während zweier Monate bei schönem Wetter auf dem Rathausplatz, Erlacherhof und der Langmauerwiese die verschiedenen Anlässe zu gemessen sein, von klassischer Musik über Theater zu Volksmusik, Volkstänzen, Pantomime usw. Weitere Vorführungen finden noch im Alten Schlachthaus statt.

Neu: Belpooms-Prospekt

Die Interessengemeinschaft Berner Luftverkehr (IGBL) ist Herausgeber einer neuen Broschüre über den Flughafen Bern-Belp. Der dreisprachige und 12 Seiten starke Farbprospekt orientiert auf informative und übersichtliche Weise über den Flughafen vor den Toren der schweizerischen Bundesstadt. Aus einem Beilagblatt sind die Flugpläne der beiden Linienfluggesellschaften Crossair und Dan-Air ersichtlich, welche die Destination Bern bedienen. Bern ist für den Flugreisenden mit London, Paris, Nizza, Lugano und von dort aus mit der ganzen Welt verbunden.

Theater im Dorf

Geschrieben vor 30 Jahren und gespielt auf den kleinsten und grössten Bühnen der Welt, inszeniert der junge Schweizer Regisseur Lukas Leuenberger diese legendäre Geschichte von Friedrich Dürrenmatt an genau dem Ort, wo dem Autor während seiner Zugsaufenthalte die Bühnenidee dazu einfiel: auf dem Bahnhofplatz in Ins. Die Unmittelbarkeit dieser authentischen «Kulisse» macht scheinbar Unmögliches spielend möglich. So werden als Weltpremiere in der Theater- und Eisenbahngeschichte dank der Bern-Neuenburg-Bahn und der Biel-Täuffelen-Ins-Bahn die Züge im Stück originalgetreu einfahren. Live-Überraschungen erwarten den Besucher. Die hervorragenden Schweizer Schauspieler und zahlreichen Inset Darsteller lassen den Ort zum Tatort, den Tatort zum Mitspieler und den Zuschauer zum Mitspieler werden...

Neue GBS-Haltestelle

Die Regionen Gürbetal und Schwarzenburg werden bereits heute durch ein gutes Angebot an öffentlichen Verkehrsmitteln erschlossen. Die Basis dieser Erschliessung bilden die beiden Bahnlinien der Gürbetal-Bern-Schwarzenburg-Bahn zwischen Bern und Thun durchs Gürbetal und ins Schwarzenburgerland. Beide Linien finden sich im Fischermätteli zu einer gemeinsamen Linie nach Bern zusammen. Am 1. Juni 1986 wurde der bisherige Haltepunkt von Bern Fischermätteli nach Bern Ausserholligen verlegt. Die neue Haltestelle vermittelt einen direkten Umstieg zwischen der GBS und den Städtischen Verkehrsbetrieben SVB. Damit eröffnet die Bahn eine neue Verkehrsbeziehung zwischen dem Gürbetal/Schwarzenburgerland und dem Westteil der Stadt Bern (Bümpfiz/Bethlehem).

Ostschweiz

Flumserberg plant

Die 24 Mitglieder der verschiedenen Interessengruppen umfassende Gesamtkommission befasst sich mit den vier Leitbildern Siedlung, Landschaft, Verkehr und Versorgung. Im Vordergrund stehen die Ausbauprojekte der Bergbahnen. Die geplanten Anlagen befinden sich alle im Intensivverholungsgebiet und ergänzen oder ersetzen das bestehende Bahnangebot. Im Vordergrund stehen eine Kapazitätssteigerung der Kabinenbahn Maschenkam und der Umbau des Sesselflits Prodalp/Prodam auf Vierersessel.

Amor-Express

Mit der Inbetriebnahme von sechs dreiteiligen Pendelzügen setzte die Bodensee-Toggenburg-Bahn (BT) bereits 1982 neue Komfortsstände im schweizerischen Regionalverkehr. Als viertgrößte Privatbahn der Schweiz befördert sie jährlich rund fünf Millionen Passagiere. Die BT verfügt über ein leistungsfähiges Schienennetz vom Bodensee über St. Gallen ins Toggenburg und Schnellzüge zwischen St. Gallen und Konstanz. Zusammen mit der Schweizerischen Südostbahn unterhält sie auch direkte Verbindungen vom Bodensee zum Vierwaldstättersee. Besonderer Beliebtheit erfreut sich der romantische Amor-Express.

Tourismus am Lokalradio

Seit zwei Jahren hat das Verkehrsbüro St. Gallen Gelegenheit bei «radio aktuell», jeweils am Freitagmorgen, von 9 bis 10 Uhr, in einer Direktsendung touristische Aktualitäten und Neuerungen zu vermitteln. Am neu eröffneten Radio Gonzen in Sargans orientieren die Kuratoren von Amden, Bad Ragaz, Flumserberg, Wildhaus und Vaduz abwechselnd jeden Morgen um 7.45 Uhr über das touristische Geschehen in der Region Sarganserland-Walensee, im Toggenburg und im Fürstentum Liechtenstein.

Glarner Älperkost

Das Sernfältl mit den typischen Bauernordern Engli, Matt und Elm hat seine Ursprünglichkeit, Natürlichkeit und den bodenständigen Charakter behalten. Im erweiterten Bergrestaurant «Schabell» sind echte Älperkost und zahlreiche Glarner Spezialitäten besonders gefragt. Als «Stätte der Begegnung» gewährt das Alpihüttli auf Empächli einen Einblick in die frühere Lebens- und Arbeitsweise der Älpler.

Klettergarten in Amden

An der felsigen Südostflanke des Mattstocks, auf 1700 m ü.M., wurden für Bergsteigerfreunde ideale Übungsmöglichkeiten geschaffen, die sich auch für Seilschaften ausgezeichnet eignen. In neun verschiedenen Routen aller Schwierigkeitsgrade sind Bohr- und Normalhaken gesteckt. Der Amdener Klettergarten ist ab der Sesselbahn-Bergstation in knapp einer Stunde erreichbar.

Wandern im Appenzell

Seit 1961 wurden alle Haupttrouen im Kanton Appenzell Innerrhoden ausgebaut. Das heutige Netz der markierten Berg- und Talwanderwege beträgt rund 500 Kilometer. Zum Jubiläum erschienen sechsteilige Wandervorschläge mit neu überarbeiteten und ergänzten Wegkros. Die Broschüre ist im Verkehrsbüro, 9050 Appenzell, erhältlich.

Freilichtspiele

Über 300 Laiendarsteller beteiligen sich an den historischen Freilichtspielen «No e Will» bis 30. August auf dem malerischen Rathausplatz in Stein am Rhein. Programme und weitere Auskünfte vermittelt das Verkehrsbüro, 8201 Schaffhausen, das im Zusammenhang mit den Festspielen auch Pauschalangebote und Ausflüge für Gruppen anbietet.

Nordwestschweiz

Kunst im Hotel

Ausdrucksvolle Steinplastiken bilden zurzeit den Blickfang in der Lobby des Hotel Le Plaza in Basel. Sie stammen von dem in Deutschland arbeitenden und von seinen Amerika-Aufenthalten geprägten *Ottmar Mohring*. Mohring ist aber nicht nur Bildhauer, sondern zugleich auch ein äusserst begabter Zeichner und Radierer. Auch eine Auswahl seiner «zweidimensionalen» Kunstwerke ist in der Le Plaza-Hotelhalle zu bewundern.

«Blaue Zeit» für Hotel Euler

Das Hotel Euler in Basel zeigt sich in einem neuen, frischen Kleid. Ein helles Blau zierte nun das CEM-Hotel und gibt damit dem Centralbahnplatz einen weiteren freundlichen Aspekt.

Die Fassaden-Erneuerung ist für den Moment die letzte von unzähligen grossen und kleinen Renovationsarbeiten in und am Hotel Euler. Nicht nur die Halle, das Restaurant und gut 50% der 64 Gästezimmer wurden mit Sorgfalt neu gestaltet und den Bedürfnissen der Gäste von heute angepasst, sondern auch die Küche wurde von Grund auf neu konzipiert.

Motel Egerkingen an SSG

Die Besitzverhältnisse beim Motel Agip in Egerkingen (auch bekannt als Fernseh-Motel) haben sich per 1. Juli 1986 geändert. Die Agip-Suisse S.A. hat ihr Aktienpaket an die Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft (SSG) Olten verkauft. Damit erhält das auf Gastronomie im Bahn- und Nationalstrassenverkehr spezialisierte Unternehmen - welches bereits eine Beteiligung hatte und das Motel von Anfang an führte - eine komfortable Aktienmehrheit in der Besitzgesellschaft.

Durch das Motel wurde Egerkingen in den letzten 15 Jahren weit über unsere Grenzen hinaus bekannt als Treffpunkt für Konferenzen und Meetings. Durch beträchtliche Neuinvestitionen soll sichergestellt werden, dass das Motel Egerkingen auch in Zukunft ein beliebter Tagungsort für Geschäftsleute bleiben wird.

Erfolgreiche Strategie der Furka-Oberalp-Bahn

Das Besondere bieten

Die Furka-Oberalp-Bahn ist zwar den aktuellen Zwängen des öffentlichen Verkehrs und erst recht jenen einer Gebirgsbahn unterworfen. Aber Jahr für Jahr bucht sie mehr Erfolg mit ihrer Marketingstrategie, wonach Qualität und «das Besondere» zu bieten seien. Damit lässt sich der Ertrag pro Fahrgast massiv steigern. Innert dreier Jahre konnte der Ertrag aus dem Personenverkehr so um rund 47 Prozent erhöht werden. In erster Linie ist dies ein Verdienst des weltweit renommierten und offerierten Glacier-Expresses.

Der Glacier-Express der Furka-Oberalp-Bahn (FO) bleibt weiterhin der Goldkurs des Unternehmens. Die vor 14 Jahren eingeleitete Marketingstrategie bleibt weiterhin wirksam wie erfolgreich. Sie läuft darauf hinaus, durch gute Qualität der Leistung und in erster Linie eine selektive Marktbearbeitung den Ertrag pro Fahrgast und Reisekilometer zu steigern, ohne dass gleichzeitig auch das Fahrgastaufkommen zunehmen muss. Das Jahr 1985 war diesbezüglich symptomatisch.

Die Anzahl Passagiere nimmt ab...

Die Zahl der gesamthaft beförderten Passagiere ging sogar um 0,6 Prozent auf 1,57 Millionen Passagiere zurück, der Ertrag aus dem Personenverkehr stieg aber um 11,5 Prozent auf 14,05 Millionen Franken. Ein Vergleich mit dem Jahr 1982 zeigt dies noch deutlicher: Die gefahrenen Zugkilometer und die Anzahl der Fahrgäste stiegen um 3,0 und 3,5 Prozent, der Ertrag aber um 46,9 Prozent oder 4,5 Millionen Franken. Den entscheidenden Anteil daran haben die Glacier-Express-Züge. Die drei Verbindungen täglich mussten letztes Jahr oft noch durch Entlastungszüge ergänzt werden.

... doch die Kasse stimmt

Auch halte die Nachfrage unvermindert an, erklärt Direktor *Stefan Zehnder* im Jahresbericht der Bahn, weil in erster Linie das Reiseerlebnis - so ergaben Befragungen - in hohem Masse den Erwartungen entspreche. Die Chancen, dass die FO sich diese Ertragsquelle erhalten könne, seien folglich gut.

Die Kundenleistung bei der FO ist letztes Jahr durch ein zentrales Reservierungssystem über EDV stark ausgebaut worden. Als erste Bahn der Schweiz kann die FO heute reservierte Einzelplätze anbieten. Über die Nachbarbahnen (Rhätische Bahn und Brig-Visp-Zermatt) wurden ebenfalls 50 000 Einzelplätze zugewiesen. Für Gruppenreisen wurden 160 000 Plätze (rund 5000 Gruppen) reserviert.

Stagniert hat weiterhin der Güterverkehr. Befördert wurden noch 24 400 Tonnen, was einen Ertrag von 1,35 Millionen Franken einbrachte. Ebenfalls stagniert haben letztes Jahr die Auto-transporte durch den Furkatunnel, dies aber in erster Linie als Folge des schönen Herbstes, der die Offenhaltung des Passes verlängert hat. Die Frequenzen gingen um rund 7800 Einheiten auf 108 224 beförderte Autos zurück. Der Ertrag betrug noch 4,06 Millionen Franken. Dafür stiegen die Transporte am Oberalp eher an, um 450 auf 3073 Einheiten.

Verlust von 8,5 Millionen Franken

Trotz dieser guten Ertragslage verzehnete die FO auch 1985 wiederum ein Defizit von 8,5 Millionen Franken, dies bei einem Gesamttrag von 22,7 Millionen. Immerhin ist dem Unterneh-

men ein Einfrieren des Verlustes gelungen: Im Vergleich zum Vorjahr stieg der Fehlbetrag nur gerade um 127 000 Franken. Abschreibungen wurden für 4,98 Millionen getätigt, die Anlagenrechnung schliesst bei 164,8 Millionen, die Abschreibungsrechnung bei 40 und die Bilanz bei 124 Millionen Franken.

Bald direkter Autoverlad ab Andermatt

Charakteristisch für die Gebirgsbahn ist ferner das anhaltende und kostenintensive Ausbauprogramm. Östlich von Realp konnte 1985 nach zweijähriger Bauzeit die rund 400 Meter lange Lawinengalerie «Mitschen» in Betrieb genommen werden. Aufgrund des schlechten Zustandes sind ferner die Sanierungsarbeiten am Grenchli-Kehtunnel sofort eingeleitet worden. Als Drittes wird nun die Streckenbegradigung zwischen Zumdorf und Hospental ausgeführt.

Die heutigen, engen Kurven erwiesen sich als zu unterhaltintensiv und konnten zudem durch die neuen Autogüge nicht befahren werden. Die Begradigung dieses Abschnittes wird es in absehbarer Zeit erlauben, dass zwischen Andermatt und Oberwald ein direkter Autoverlad möglich wird. Dies hat hauptsächlich bei Lawinengefahr und gesperrter Strasse nach der heutigen Verladestation Realp eine besondere Bedeutung.

Tibsy-Reservierungssystem

Deutschland angeschlossen!

Das elektronische Hotelreservierungssystem Tibsy (Tele-Informations- und Buchungssystem) ist seit Dienstag auch von Deutschland aus erreichbar. Nachdem der Anschluss an den deutschen Bildschirmtext Btx seit Monaten erwartet worden war, gab die Post in unserem Nachbarland endlich das langersehnte Startzeichen.

Um die Hotelauslastung der Regionen Berner Oberland, Graubünden, Tessin und Wallis elektronisch zu fördern, wird mit dem Pilotprojekt Tibsy versucht, Elektronik verkaufsorientiert einzusetzen. Vorerst war das nur über das schweizerische Videotex-Netz möglich. Dem VTX hätte seit geraumer Zeit auch das deutsche Bildschirmtextsystem folgen sollen, das rund 50 000 Abonnenten enthält und deshalb einen grossen Markt öffnet.

Zuständigkeiten, Gebührenleistungen und ähnliches haben bisher den Btx-Anschluss hinausgezögert. Jetzt, wo die Verbindung über die Grenzen hinweg zu klappen beginnt,

können deutsche Reisebüro, Private und sonst an der Schweiz touristisch Interessierte an Ort und Stelle, das heisst an ihrem Bildschirm, Auskünfte über das schweizerische Angebot einholen.

Den Schweizer Videotex-Abonnenten steht seit längerer Zeit dieses Angebot (2800 Hotels, neuerdings auch Pauschalferien) zur Verfügung. Kommerziell wird jedoch vor allem der deutsche Markt interessant sein. Nähere Informationen gibt das Institut für Neue Medien, ifm, an der Therwilstrasse 16 in Basel, Telefon (061) 54 20 02. In der nächsten *hotel + touristik revue* lesen Sie einen ausführlichen Bericht über Tibsy.

Der Weg wird zum Ziel

(Fortsetzung von Seite 1)

Das imponierende Selbstbedienungsrestaurant (190 Plätze) mit massiven Tischchen und Bänken, werden die eher eiligen und budgetbewussten Besucher aufsuchen. Wer es gepflegt mag, sich in der freieren Ambiance auf den Süden vorziehen oder sich von ihm verabschieden will, dem steht die Scuderia (90 Plätze) zur Verfügung, deren Interieur und Kartee italienischen Einschlag haben. Bei Erfahrungen andere Bedürfnisse aufzeigen, wird die Scuderia vorläufig nur abends geöffnet sein.

Zusammen mit dem Restaurant im Hotel Monte Prosa hat das Gotthard-Hospiz nun 450 Restaurationsplätze anzubieten. Im nächsten Sommer werden es mit Locanda und Terrasse noch 100 mehr sein.

Ein Wirtepaar mit Speuz

Niemand ist über die Kapazitätssteigerung und vor allem über die neue Küche glücklicher als *Arnold Abplanalp* und seine Gattin *Priska*, die für Pächter *Peter-Andreas Tresch*, präziser die Hotel Krone Andermatt AG, auf dem Gott-

hard die Geschäfte führen, und zwar mit einer Begeisterung, die mit der kostspieligen Erneuerung Schritt hält und ihr den Erfolg zu sichern gewillt ist. Obwohl das Museum nun Leute auf den Pass führen sollte, die nicht bloss bei Sonnenschein reisen und es den altbekannten, viel gebuchten Dreipässefahrten im zentralen Alpenraum einen neuen Anreiz verleiht, müssen sie sich mächtig rühren, um in der kurzen Saison von etwa 130 Tagen genügend Geschäft heraufzuholen.

Umfassende Erneuerung

Bevor 1983 die Alte Sust in die Kur genommen wurde, hatte die Stiftung schon 4,2 Mio Franken für die Sanierungsarbeiten im Hotel, im alten Hospiz (Personalerkennung) der Poststelle und an den Kiosken, die Restaurierung der Kapelle und die Errichtung eines Touristenlagers mit Mehrzweckraum aufgewendet.

Gäste, welche die Nacht auf dem Hospiz verbringen, müssen allerdings auf Komfort verzichten, schlafen dafür in Zimmern, deren altmodischer Charme

ihnen wohl unvergesslich bleibt. Es gibt nicht wenig Räume, die jedes Jahr ihre Fahrt in den Süden dieser Zimmer wegen in eine Etappe bis zum Gotthard einteilen.

Abplanalp hofft, der Betrieb in der Sust werde in absehbarer Zeit vertreten erscheinen lassen, nun das Hotel gründlicher zu erneuern, wobei es immer den Charakter und den Geist einer Herberge behalten soll, in die man einkehrt, vielleicht auch ein wenig zu sich selber.

Die Inbetriebnahme der Restauration in der Alten Sust erforderte die Aufstockung des Personals um 18 Mitarbeiter auf insgesamt 49, von denen rund zwei Drittel Ausländer sind. Flexibel sein, das ist für Abplanalp ein vorrangiges Geschäftsprinzip, und mit den erweiterten Möglichkeiten gibt er ihm noch mehr Gewicht.

Als Ziel profilieren

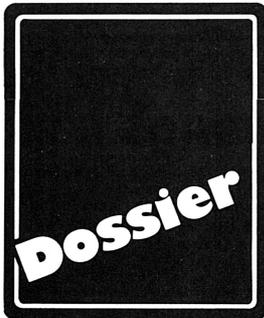
Haben in den letzten Jahren wieder mehr Reisende der Fahrt über den Pass (Erwartung Sommer 1986 = 400 000 Fahrzeuge) den Vorzug gegenüber der Tunneldurchfahrt gegeben und von diesen Passfahrern ein immer grösserer Anteil einen Halt auf dem Hospiz eingelegt, so beweist dies, dass mit gutem Unterhalt, gastfreundlicher Führung und bedürfnisgerechtem Angebot durchaus eine Schwelle in den Verkehrsstrom gelegt werden kann. Die Attraktivität des Museums und der neuen Gaststätte werden die Berühmtheit des Gotthardpasses zweifellos neu beleben. Mit verschiedenen Veranstaltungen und Aktionen soll die Lust, dort hinauf zu fahren, gesteigert werden. Gerade richtig bringt Kümmerly + Frey auch eine neue Wanderkarte 1:50 000 auf den Markt, welche das ganze Gebiet um das Gotthardmassiv abdeckt.

Es bleibt zu hoffen, dass die Besucher des Gotthard-Hospizes und seines Museums sich immer ein wenig dem Geist des Gotthards öffnen mögen. Es ist ein Geist des Willens, des Durchhaltens und des Gelingens. Möglicherweise ist jedoch noch zu viel Geschäftlmacherei mit Souvenirkitsch und Grillbratwurst diesem Wunsche hinderlich. Es wäre schön, der Gotthard würde auch in dieser Beziehung beispielhaft. Mit dem neuen Kiosk und seinem Angebot in der Sust hat die Stiftung dazu A gesagt.

Maria Küng



Früher einmal Remise und Warenlager, heute Selbstbedienungsrestaurant mit imponierendem Cachet, obwohl im Moment der Wandschmuck noch fehlt. (Bild Bertschi)



Sanfter Tourismus – ein abgedroschenes Schlagwort ohne praktischen Wert?

Lippenbekenntnisse genügen nicht

Ohne viel Wenn und Aber soll künftig der gegenwärtig noch recht stubentheoretisch anmutende Begriff vom sanften Tourismus zur «vermutlich einzigen Marschrichtung des Fremdenverkehrs» werden. Dr. Peter Müller, von dem diese Auffassung stammt, steht dem Kantonalen Amt für Fremdenverkehr in Bern vor. Er wehrt sich gegen den Vorwurf der akademischen Sandkastenübung, wobei er zugibt, dass der Begriff «sanft» bisher

nicht sonderlich leicht verständlich umschrieben worden sei. Anhand einiger Beispiele möchte Müller zeigen, worum es geht und dass sich das Problem gleich anpacken lässt. Im folgenden veröffentlichten wir Auszüge aus seinem Referat, das er an der diesjährigen Generalversammlung des Verkehrsvereins Berner Oberland hielt.

Viele wissen es aus eigener Erfahrung: Der oft zitierte sanfte Tourismus gehört heute beinahe ins Pflichtvokabular jedes im Fremdenverkehr Tätigen, vor allem wenn von Verantwortungsbewusstsein und Umdenkprozess die Rede ist. Das Problem an sich scheint somit erkannt. Und trotzdem versteht fast jeder darunter etwas anderes. Mancher stellt sich nur vorzögernd begeistert hinter die Idee, andere wieder missbrauchen den «sanften Tourismus» bloss als willkommenes Deckmäntelchen, weil die natürliche Eignung, der finanzielle Rückhalt oder die nötigen Infrastruktureinrichtungen fehlen.

Viel Gerede . . .
Gerade beim sanften Tourismus besteht zwischen verbalem Bekenntnis für eine Sache und konkretem, folgerichtigerem Handeln leider eine grosse Kluft. Die CIPRA (= Internationale Alpenschutzkommission) hat anlässlich ihrer letztjährigen Fachtagung in Chur über den sanften Tourismus etwas resigniert festgestellt, das Ergebnis ihrer Suche nach Vorbildern sei enttäuschend verlaufen: Es werde bedeutend mehr darüber gesprochen als gehandelt. Den sanften Tourismus gebe es in der Praxis offensichtlich noch nicht.

Dieses Vollzugsdefizit hat zweifellos verschiedene Ursachen. So ist es der Wissenschaft und weiteren Verfechtern des sanften Tourismus bis heute noch kaum gelungen, eine allgemeingültige, leichtverständliche und einfach umzusetzende Definition zu liefern. Noch sind anhand von praktischen Beispielen und vollaufzählbaren Ideen präsentiert worden. Ganz zu schweigen von den zu erwartenden Folgen positiver und negativer Art in bezug auf die Wirtschaft, die Gesellschaft und die Umwelt.

. . . noch mehr Kritik
Man begnügt sich in der Regel, einfach das Postulat in den Raum zu stellen und die Vollzugs Konsequenzen ändern zu überlassen. Die Kritik lässt denn auch nicht auf sich warten.
Anhand einiger positiver und negativer Beispiele aus der Schweiz soll nun versucht werden, den sanften Tourismus und seinen Vollzug in der Politik etwas näherzubringen.

«Korrekturen» an der Natur
Im Zuge von Saisonverlängerungsmassnahmen starten viele Hotels und Kurorte die Wintersaison mit speziellen Ski- und Langlaufwochen bereits Ende November/Anfang Dezember. Macht die Natur nicht mit – fällt nicht genügend Schnee –, hebt rasch das grosse Wehklagen an, und der Teufel einer ver-

patzten Saison wird rasch und lautstark an die Wand gemalt. Dabei wäre meteorologisch erwiesen, dass die grossen Schneefälle oft erst zum Jahreswechsel einsetzen. Also «hilft» man der Natur neuerdings nach: Es werden Schneekanonen angeschafft, die erstens energieeffizient, zweitens lärmig und drittens nur bei ganz bestimmten Temperaturen einsetzbar sind.

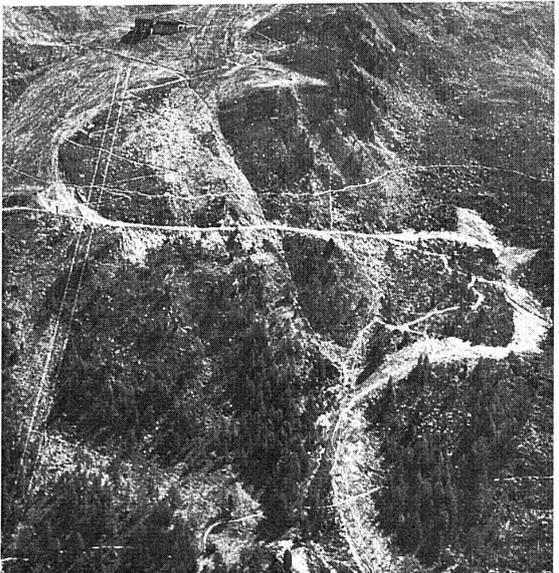
Auf diesen Zug sind neuerdings auch ganz bekannte Winterkurorte aufgesprungen, die teilweise sogar extrem hochgelegene Skigebiete aufweisen (mit Möglichkeit zum Sommerskifahren). Aber eben: Der Gast «will» offenbar, nach Möglichkeit, bis vor die Haustüre fahren können.

Ins gleiche Kapitel gehören grossflächige Skipistenkorrekturen und Waldrodungen, obwohl vielfach Umfahrungsmöglichkeiten über vermeintlich unattraktive Pisten durchaus gegeben wären.

Lawinensprengbahnen . . .
Ohne zahlreiche Abfahrtsvarianten und Pistenvernetzungen geht es offenbar nicht mehr. Nichts gegen ein vernünftiges Skikarussell; der Gast verlangt heute in der Tat danach. Wenn aber – wie gerade jetzt wieder in einem neuesten Fall des Berner Oberlandes – eine neue Skipiste in lawinengefährdetem Gebiet mit zahlreichen Geländekorrekturen erstellt werden soll und dazu auch gleich noch eine spezielle Lawinensprengbahn (!) gebaut werden muss, dann sind grosse Zweifel angebracht.

. . . in Naturschutzgebiet
Wenn man zudem noch weiss, dass sowohl die neue Piste wie die Lawinensprengbahn über weite Strecken Naturschutzgebiet berühren, dann hört wohl jedes Verständnis auf. Sportliche Tätigkeiten unter freiem Himmel sollen dort erfolgen, wo es die Natur, und dann, wann es die Natur zulässt!

Abstimmung der Kapazitäten
In einem bekannten Wintersportort des Wallis ist soeben eine unterirdische Standseilbahn zur Erschliessung des Hochgebirges eröffnet worden. Diese neue Hochleistungsanlage startet auf rund 3000 m ü.M. Sie hat als Sekundär- oder Beschäftigungsanlage eine Förderleistung von 1500 Personen pro Stunde. Die Transportkapazität der vorgelagerten direkten Primär- oder Erschliessungsanlage liegt demgegenüber bei bloss 600 Personen die Stunde. Die Initianten sind sich durchaus bewusst, dass dies ungenügend ist. Sie wollen deshalb versuchen, eine zeitliche Stafflung einzuführen.



. . . präsentiert sich im Sommer die kahle Wahrheit, wenn erst einmal der Schnee weggeschmolzen ist. (Bild Roelli)

Vor allem aber wollen sie die Gäste motivieren, diese neue Anlage auf Umwegen zu erreichen, nämlich über eine Umlaufgondelbahn, mit Umsteigen in eine Kabinenpendelbahn, anschliessendem Anschliessen der Skis, Weitertransport mit der sog. Feekatze (Pistenfahrzeug mit «Abschleppseil» und Haltegriffen), Abschnallen der Skis und Einsteigen in die neue Bahn. Vom Zeitverlust für den Skifahrer abgesehen, ist es «schön» zu wissen, dass es noch «positiv» eingestellte Promotoren gibt, auch wenn sie sich hart an der Grenze der Phantasien bewegen. Kommt ein Weiteres hinzu: Heute seien in diesem Ort Transport- und Beherbergungskapazität beinahe optimal aufeinander abgestimmt.

Nun lässt sich unschwer abschätzen, dass in spätestens zwei bis drei Jahren die Primäranlage (Zubringerbahn) ausgebaut werden muss. Dann stimmt das Verhältnis zur Bettenkapazität nicht mehr. Später wird das Parkplatzangebot ungenügend sein. Noch später werden die Transportanlagen aus allen Nähten platzen. Der Folgeprozess mit gegenseitigem Aufschaukeln ist vorgezeichnet.

«Finanzierung» von Neubauten
Bekanntlich lassen sich die kostenintensiven Hotelneubauten heute vielfach nicht mehr auf «normale» Art finanzieren. Neben der Apparthotellerie-Formel (ausländisches Kapital) trifft man deshalb immer häufiger die «Finanzierung über Konkurs». Ein Beispiel: Im Berner Oberland wurde 1981 ein Viersterhotel mit 100 Betten und eigenem Hallenbad eröffnet. Bereits 1982 musste der Konkurs angemeldet werden. Grund: Budgetierte Baukosten rund 11 Millionen Franken, effektive Baukosten 16,5 Millionen Franken. Überschreitung somit 50 Prozent. Begründung dieser massiven Budgetüberschreitung: Teuerung (immer wieder!), neue Zusatzarbeiten während der Bauzeit wie Seminarräume, anderes Energiekonzept usw. Das gesamte Aktienkapital ging verloren, die Handwerker erlitten teilweise grosse Verluste.

Nach dem Konkurs wurde das Hotel für 10 Millionen Franken übernommen, und zwar sinnigerweise durch den erstellenden Architekten! Wann endlich werden nach einem genauen Konzept von Eignungsabklärung Hotels erstellt oder umgebaut? Wann planen die Architekten nicht mehr nur die Hülle, sondern denken auch – und in erster Linie – an die Funktion im Innern? Wann werden die Kostenberechnungen ehrlicher und seriöser? Und wann lernt der Bauherr, dass die billigste Offerte nicht immer das günstigste Angebot wird? Es ist immer für einen Ort unreflexibel, wenn er über Konkurse in die Schlagzeilen gerät!

Einheimische Versorgung
Ein neues Hotel irgendwo in der Schweiz versuchte gemäss seinem Gründungskonzept, die Rohprodukte möglichst alle in der näheren Umgebung einzukaufen und darauf aufbauend ausschliesslich einheimische Gerichte anzubieten. Bis heute war dieses lobenswerte Vorhaben praktisch nicht zu realisieren, weil die örtlichen Produzenten noch nicht auf die Bedürfnisse des Hotels eingestellt sind.
Beispielsweise hat noch kein Bauer einen genügend grossen Hühnerhof, um das 70-Betten-Hotel ausreichend mit Eiern zu versorgen. Und zeitweise gibt es für das Hotel im ganzen Dorf nicht mehr als ein paar Salatköpfe einzukaufen; alles andere muss von auswärts bezogen werden. Wieso? Die Einheimischen sind zurückhaltend und wollen sich noch nicht auf den neuen Abnehmer einstellen. Kann man sanften Tourismus betreiben, wenn die einheimische Bevölkerung nicht mitmacht?

Bodenpolitik
Doch es existieren auch gute Beispiele. So haben die meisten Fremdenverkehrsorte in früherer Euphorie viel zu grosse Bauzonen ausgeschieden, was einerseits der Spekulation Vorschub leistete und andererseits die Gemeinde mit sehr hohen Infrastrukturkosten belastete. Das Bauwesen wurde zum Hauptmotor der touristischen Entwicklung mit dem Resultat,



Beispiele, wie nötig sanfter Tourismus ist, gibt es zuhauf. Man braucht nur nahe genug an die «Kulissen» zu gehen. Wo vielerorts im Winter bei glasklarer Luft und blendend blauem Himmel die heile Natur zu dominieren scheint. . . . (Bild Gensetter)

at, dass die Bodenpreise astronomisch in die Höhe schnellten und damit für die Einheimischen unbezahlbar wurden.
Verschiedene Gemeinden geben nun teilweise energisch und auch mit grossem finanziellen Aufwand Gegensteuer: So haben fünf Gemeinden im Kanton Tessin spezielle Einheimischenzonen ausgeschieden, die sie – man achte auf die treffende Bezeichnung – als «Parzellen von Gemeindeinteresse» bezeichnen. Andere Gemeinden kaufen Boden – sofern sie zu wenig eigenen Grundbesitz haben – und geben ihn nur noch im Baurecht ab. Damit bleibt die Verfügungsgewalt in den eigenen Händen. Wiederum andere Gemeinden haben als härteste Massnahme das Baugebiet durch Rück- und Auszonung reduziert und damit die weitere Zersiedelung gebremst.

Negatives offen nennen
Das letzte Beispiel betrifft den Kanton Tessin: In einem speziellen Prospekt mit dem Titel «Tessin – Licht und Schatten unserer Sonne» werden durch den kantonalen Verkehrsverein ausdrücklich auch die negativen Seiten der Ferienregion par excellence genannt. Man will damit übereilter Kritik zuvor kommen und vor allem den Touristen manche Enttäuschung ersparen.
Es sei zwar trotz dem touristischen Boom bis heute vielleicht gelungen, gewisse charakteristische Vorzüge des Tessins zu retten, aber leider nicht immer und überall. So habe man eben eine Komplementärinformation herausgegeben, in der die Ehrlichkeit zwingt, einige der eigenen, vielleicht manchmal auch liebenswürdigen Mängel aufzudecken.

Und so erfährt der Tourist auf charmante und originelle Weise vor seiner Abreise in die Ferien, dass zum Beispiel im Tessin schmale Strassen in der Mehrzahl sind, Parkplätze in grösseren Orten oft fehlen, der Schwerverkehr auf den Hauptstrassen oft behindernd sei, die Taxipreise hoch sind, häufig die Kinderfreundlichkeit fehle, Campingplätze in der Hochsaison überfüllt sind, Jugendherbergen weitgehend fehlen, Seen und Flüsse teilweise stark verschmutzt sind, das Lärmempfinden des Tessiners weniger ausgeprägt sei und vieles andere mehr.

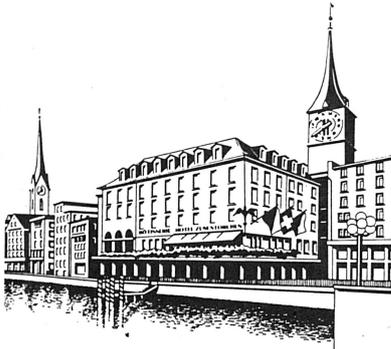
Umfassende Sehweise
Im folgenden sollen die entscheidendsten Elemente des sanften Tourismus herauskristallisiert werden. Der sanfte Tourismus wurde zu einem Schlagwort, das die Hoffnung weckt, mit «gutem Gewissen» den teilweise flauen Fremdenverkehr wieder flottzukriegen oder unter einem Deckmantel die bisherige Expansionspolitik weiterführen zu können. Vielfach erweckt das Attribut «sanft» aber auch ein latentes Unbe-

gen: Häufig ist nämlich die Auffassung anzutreffen, sanft und Fremdenverkehr würden sich überhaupt nicht vertragen.
Es besteht Angst vor einem geringen Marktpotential, vor weniger Einnahmen, vor Absichtsstehen und verpassten Marktchancen. Häufig ist deshalb die abwehrende Antwort zu hören: «Der sanfte Tourismus füllt die Betten nicht!» Und aus den bisherigen Randregionen erschallt der Ruf: «Wir haben bisher genügend Stille gehabt, nun wollen wir Entwicklung!»

Keine Nischenpolitik
Verschiedene Kreise glauben, sanfter Tourismus sei einzig als «Nischenpolitik» möglich. Demzufolge sei der harte Tourismus in anderen Regionen nicht zu ersetzen, sondern zu ergänzen. Diese Auffassung ist falsch: Es gibt heute (vor allem in der Schweiz) fast keine Gebiete mehr mit touristischer Eignung, die nicht bereits erschlossen sind. Es gilt deshalb im sanften Tourismus, primär das bestehende Fremdenverkehrsangebot in möglichst geordnete Bahnen zu lenken zu versuchen. Sanfter Tourismus darf somit nicht bloss eine Alternative zum herkömmlichen sein, sondern die eigentliche und vermutlich einzige Marschrichtung ohne viel Wenn und Aber.

Gängige Vorstellungen ändern
Ein weiteres Wachstum des Fremdenverkehrs wird man hinnehmen müssen und darüber vermutlich auch nicht unglücklich sein, bringt er doch unseren Bergregionen sehr viel. Gegen ein massvolles Wachstum ist deshalb sicher nichts einzuwenden. Nur ist leider unsere gängige Wachstumsvorstellung nach wie vor häufig einseitig: Wachsen kann auf begrenztem Raum bekanntlich nur etwas, wenn sich gleichzeitig etwas anderes vermindert.
Leider sehen wir dabei häufig nur das, was wächst, nicht aber das, was dabei verlohren geht. Sanfter Tourismus setzt dort ein. Er ist deshalb langfristig ausgerichtet, stellt die Natur und den Menschen in den Vordergrund, setzt sich Ziele und hat auch den Mut, Ausbaugrenzen verbindlich festzulegen. Er stimmt ferner die Kapazitäten aufeinander ab und «ergibt» sich damit nicht den Sachzwängen, redet nicht jedem Gast nach dessen Mund, sondern bewahrt seine Eigenständigkeit. Schliesslich hat er die Grösse, auch mal zu verzichten, liefert deshalb nicht immer sofort einen Gewinn, aber zahlt sich langfristig mehrfach aus!
Wer nun sagt, das sei Utopie und nicht realisierbar, dem kann schlicht entgegen werden: Das vermeintlich Unmögliche ist oft das, was nie versucht wurde! Packen wir es an!
Peter Müller

STELLENMARKT



Das traditionelle Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich sucht per sofort einen

1. Maître d'hôtel

Er ist für die Leitung der stadtbekannteren Rôtisserie mit Terrasse, des Bankett- sowie des Frühstücks- und Etagenservice verantwortlich.

Wir suchen einen dynamischen Fachmann mit fundierten Fachkenntnissen und mehrjähriger Erfahrung in erstklassigen Häusern.

Der grossen Brigade sollte er ein vorbildlicher und fairer Vorgesetzter sein.

Von dem Interessenten erwarten wir ein gutes Verkaufstalent sowie die nötigen Umgangsformen, um unserer anspruchsvollen Clientèle ein hervorragender Gastgeber zu sein.

Spricht SIE dieser interessante, anspruchsvolle Posten mit geregelter Arbeitszeit (5-Tage-Woche) an? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, damit wir SIE etwas näher kennenlernen.

HOTEL ZUM STORCHEN
Herrn Werner Singer, Personalchef
Am Weinplatz 2
8022 Zürich 1
Telefon (01) 211 55 10

5855

Schulmensa in Zürich

Für einen modern konzipierten Schulverpflegungsbetrieb suchen wir zur Unterstützung unseres Betriebsleiters auf September 1986 eine tüchtige

Betriebsassistentin

Wir erwarten eine in jeder Beziehung bewegliche, gastgewerblich/hauswirtschaftlich gut ausgebildete Mitarbeiterin mit einiger Berufserfahrung (Mindestalter 25 Jahre). Geschick in Organisation und Personalführung sowie Bereitschaft, Verantwortung mitzutragen und den Betriebsleiter kompetent zu vertreten.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Position mit Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Organisation. Arbeitszeiten: Montag bis Freitag, kein Spätdienst (bis max. 20.00 Uhr).

In den Schullerferien bleibt die Mensa geschlossen, d. h. Sie haben während dieser Zeit unbezahlte Ferien.

Interessentinnen richten ihre vollständige Bewerbung an die Zentralverwaltung ZFV, Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich, Telefon (01) 252 14 85.

5842

HOTEL ADVLA



Zeit für das Echte.

7018 Flims-Waldhaus
Tel. 081/39 01 61

Als renommiertes Ferienhotel mit 180 Betten und einem A-la-carte-Restaurant suchen wir auf die Wintersaison 1986/87 einen

Maitre d'hôtel

Wir stellen uns einen dynamischen, fachlich gutausgewiesenen Mitarbeiter vor, der es versteht, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen.

Die Aufgabe umfasst den Einsatz einer grösseren Servicebrigade für Speisesaal, Terrasse, Halle sowie Bankette und die Führung des Restaurants BARGA mit anspruchsvollem A-la-carte-Angebot.

Wir bieten Ihnen ein interessantes Tätigkeitsfeld, bei dem Verantwortung und Kompetenzen mit dem Gehalt übereinstimmen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen

Peter Hotz, Hotel Adula
7018 Flims Waldhaus, Telefon (081) 39 01 61

5884

Haben Sie Freude an der Betreuung von Feriengästen?

Für unser

Parkhotel Post, Beatenberg im Berner Oberland bei Interlaken

mit seinen 90 Betten suchen wir zum Ende des laufenden Jahres ein

Hotelleiter-Ehepaar

oder eine(n)

Hotelleiter(in)

Das Haus wird als Ferienhotel für die Bediensteten des Landes Hessen geführt und hat ein öffentliches Restaurant mit 50 Sitzplätzen.

Wir erwarten Praxis im Hotelgewerbe, möglichst bereits in selbständiger Tätigkeit.

Wir bieten eine Dauerstellung bei guter Dotierung. Eine Wohnung steht im Hause zur Verfügung.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Ausbildungsweg, Zeugniskopien, neuem Passbild sowie Gehaltsvorstellungen wollen Sie bitte richten an

Ferienhotels des Landes Hessen
Verwaltung, Schloss Biebrich, D-6200 Wiesbaden

5786

Wir sind eine in der ganzen Schweiz tätige Restaurantgruppe mit zurzeit 30 Betrieben, gut organisiert mit marktgerechten, attraktiven Konzeptionen.

Für unsere Dörfli-Beiz im Einkaufszentrum TIVOLI in Spreitenbach suchen wir einen

Geranten

mit Fähigkeitsausweis A.

Die Dörfli-Beiz hat einen rustikalen, ländlichen Charakter sowohl im Angebot als auch in der Einrichtung.

Diesen Betrieb möchten wir einem Wirt anvertrauen, der die Dörfli-Philosophie mit Stil, Begeisterung und fachlichem Können in die Tat umsetzt. Auf einen ausgeprägten Sinn für Qualität und Verkaufsförderung legen wir ebenso Wert wie auf die Freude am Führen von Mitarbeitern und auf persönlichen Einsatzwillen.

Die Dörfli-Beiz ist jeweils von 9.00 bis 24.00 Uhr geöffnet, samstags bis 20.00 Uhr und sonntags geschlossen.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Schmid-Agence AG, Abteilung Restaurants
z. H. Herrn A. Basler, Postfach, 4002 Basel

oder rufen Sie uns an
Telefon (061) 35 86 00
Herrn Basler oder Herrn Lehmann verlangen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

6558 77-60

Einzigartige Chance in Zürich für dynamische und einsatzfreudige Damen und Herren ab zirka 23 Jahren

Suchen Sie ab sofort oder nach Übereinkunft

Assistant Managers

Auf Kandidaten (auch ohne vorherige Gastgewerbeerfahrung), die sich in eine neue Restaurationsidee einarbeiten wollen, menschliche Aufgeschlossenheit und den Willen mitbringen, in einer dynamischen Organisation eine Karriere aufzubauen, wartet eine anspruchsvolle Aufgabe. Neben den vollausgebauten Sozialleistungen richtet sich die Zukunft nach den eigenen Leistungen.

Schreiben Sie uns mit den üblichen Bewerbungsunterlagen

Direktion, McDonald's Restaurants (Suisse) SA
10, rue de Neuchâtel, 1201 Genève



5877

Feldpausch ASCONA

ALBERGHI - RISTORANTI - PASTICCERIE

Für unser Hotel Al Porto, ein Dreisternhotel direkt an der Piazza in Ascona gelegen, suchen wir auf Anfang November 1986 eine(n)

Geschäftsführer(in)

(eventuell ein Geschäftsführer-Ehepaar)

Die 37 Zimmer (mit total 65 Betten) sind in drei sehr schönen, zusammengebauten, alten Tessinerhäusern untergebracht. Ein grosser Innenhof sowie ein kleiner Garten tragen wesentliches zum ganz speziellen Charme des Hotels Al Porto bei. Wichtiger Bestandteil bilden die beiden Restaurants, das eine mit der zum See und Piazza gelegenen grossen Terrasse. Hotel und Restaurants sind das ganze Jahr geöffnet und verfügen über eine langjährige, gepflegte Stammkundschaft, welche von 30 Ganzjahresmitarbeitern betreut wird.

Wir erwarten vom zukünftigen Stelleninhaber eine fundierte Restaurant/Hotelfachausbildung und entsprechende Führungserfahrung.

Seine Persönlichkeit muss eine ganz gehörige Portion Flair für die Gastronomie mitbringen. Er ist befähigt, einem gepflegten, auf Qualität gründenden Betrieb gästekontaktfreudig vorzustehen.

Die Aufgabe wird erleichtert durch die zentralen Dienstleistungen der Feldpausch Gastro AG wie Einkauf, Personalwesen, Rechnungswesen u. ä.

Wir erwarten Ihre ausführlichen, schriftlichen Unterlagen, welche wir selbstverständlich vertraulich behandeln.

Feldpausch Gastro AG
Personalwesen Frau B. Bernhard
6600 Locarno, Telefon (093) 33 01 81

5804



Wir suchen einen

Personalchef-Assistenten

Wir erwarten:

- tadellose, einsatzfreudige Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen
- idealer 25 bis 32 Jahre
- Absolvent einer Hotelfachschule
- mehrere Jahre Praxis im Hotelfach
- gute mündliche und schriftliche Englisch-, Französisch- und Deutschkenntnisse
- mündliche Kenntnisse in Italienisch und/oder Spanisch von Vorteil

Wir bieten:

- interessante, vielseitige und selbständige Kaderposition im Personalwesen
- eine Stelle die als Sprungbrett für die weitere Hotelkarriere dienen wird

Bitte schreiben Sie uns mit kompletten Unterlagen an:

Personalchef
Hotel Baur au Lac
Talstrasse 1, 8022 Zürich

5840

Einmalige Chance für dynamischen

Restaurateur/ Restaurateurin

als verantwortlicher Geschäftsführer für äusserst interessanten Restaurationsbetrieb auf dem Platz Zürich. Tagesrestaurant 60 Plätze, Rôtisserie 60 Plätze. Samstagmittag und Sonntag geschlossen.

Wir bieten Ihnen:

- selbständiges Arbeiten
- Unterstützung im F & B-Bereich
- Unterstützung in Personaladministration
- entsprechende Salarierung
- Beteiligung auf BEI

Wir erwarten von Ihnen:

- Einsatz und Verantwortungsbereitschaft
- fundierte Erfahrung in Küche und Service
- Fremdsprachenkenntnisse
- wenn möglich Auslandsfahrung
- Sinn für Organisation und Teamwork
- eidg. Fähigkeitsausweis
- Eintritt nach Übereinkunft

Fühlen Sie sich angesprochen?

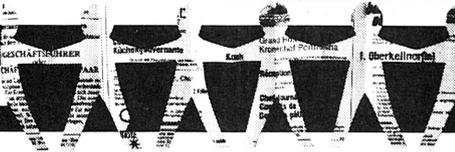
Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe und Foto unter Chiffre 5702 an hotel revue, 3001 Bern.

Hier ist Ihre Chance für eine erfolgreiche Karriere in einem ★★★★★-Hotel in weltbekanntem Kurort der Schweiz

- Eidgenössisch diplomierter Küchenchef (Jahresstelle)
- Chef pâtissier (Dezember 1986 bis November 1987)
- Chef entremetier (Dezember 1986 bis November 1987)
- Diätassistent(in) (Dezember 1986 bis November 1987)
- Chef de réception (Jahresstelle)
- Food-and-Beverage-Fachmann (Jahresstelle)
- Réceptionnistinnen
- Oberkellner (Jahresstelle)
- Saaltochter/Saalkellner
- Hausdameassistentin
- Barpianist

Wenn Sie gerne in einem guteingepflegten Team mitarbeiten möchten und sich gewohnt sind, Gäste erstklassig, kompetent und freundlich zu bedienen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Offerte mit Lohnansprüchen unter Chiffre 5858 an hotel revue, 3001 Bern. (Diskretion wird zugesichert.)

Stellendienste



Das aktuelle Stellenangebot der Stellenvermittlung SHV

Auszug aus den offenen Stellen in der Kadervermittlung

Hotel in Arosa sucht

Maitre d'hôtel

Eintritt: sofort

Pizzeria in Zug sucht

Betriebsassistent

Eintritt: sofort

Sporthotel in Davos sucht

Chef de réception

Eintritt: sofort oder Herbst 1986

Kurhaus im Appenzellerland sucht

Chef de service

Eintritt: nach Übereinkunft

Hotel in der Nähe von Luzern sucht junge(n)

Aide du patron

mit Serviceerfahrung, guten Sprachkenntnissen in D, E, F.
Eintritt: Mitte August 1986

Restaurant in Unterwasser sucht

Küchenchef

Eintritt: sofort

Hotel in Andermatt sucht

Küchenchef

Eintritt: Ende November/Anfang Dezember

Hotel in Davos sucht

Chefin de réception

Eintritt: sofort oder Herbst 1986

Hotel im Berner Oberland sucht

Betriebsassistent(in)

Eintritt: nach Übereinkunft

Hotel im Berner Oberland sucht

**Chef de réception/
Direktionsassistentin**

Eintritt: September oder nach Übereinkunft

Hotel in Davos Platz sucht

Direktionssekretärin

Eintritt: Mitte Oktober

Restaurant in Zürich sucht

Chef de service

(Restaurantleiterin)

Eintritt: Mitte August

Spital in Zürich sucht

**Küchenchef/
Geschäftsführer**

Eintritt: Oktober/November

Restaurant in Bern sucht

Betriebsassistent(in)

Küchenchef

Eintritt: nach Übereinkunft

Hotel in Engelberg sucht

Küchenchef

Eintritt: Oktober/November

Bitte melden Sie sich bei Frl. Fallegger

Auszug aus den offenen Stellen der Einzelvermittlung

Erstklasshotel in Zürich sucht

Etagengouvernante

Eintritt: Anfang August

Hotel im Stoss sucht

Sekretärin mit Erfahrung

Eintritt: sofort

Hotel in Zürich sucht

Empfangssekretärin

Eintritt: sofort

5-Stern-Hotel in Arosa sucht in Jahresstelle

Réceptionistin mit Erfahrung

Eintritt: nach Übereinkunft

Speiserestaurant in Olten sucht

Serviertochter oder Kellner

Eintritt: sofort



Die Nummer-Sicher für gute Stellen im Hotelfach.
Ein Gratis-Service des SHV.



Die gute Adresse für gute Kaderstellen im Hotelfach.
Hotelcadre SHV SSH



Stellenvermittlung SHV
Hotelcadre SHV
Mombijoustrasse 130
3001 Bern
Tel. 031/507 333

Hotel Romana
7460 Savognin

Wir suchen für die kommende Wintersaison, Eintritt zirka 15. Dezember, noch folgende bestqualifizierte Mitarbeiter

**Chef de partie
Commis de cuisine
Commis de grill
Commis tournant
Pizzaiolo
Barmaid
Serviertöchter**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

Familie G. Savoldelli
Telefon (081) 74 15 44

Bergrestaurant

einer gut frequentierten Luftseilbahn im Oberengadin mit Sommer- und Winterbetrieb sucht auf die Wintersaison 1986/87 oder nach Vereinbarung

Pächter oder Geranten

Interessenten erhalten nähere Auskunft und Unterlagen unter Chiffre 345 NA, Nater-Annoncen, 7500 St. Moritz.

Management und Leitung von Restaurations- und Hotelbetrieben

remimag
Riedholz, 6030 Ebikon
Tel. 041/36 54 64/65

Heute an die Zukunft denken!
... und sich in einem modernen und gut organisierten Gastgewerbeunternehmen mit rund 150 Mitarbeitern eine Führungsposition erarbeiten.
Wir suchen heute einen

Assistenten der Geschäftsleitung der Restaurations- und Hotelbetriebe

den wir nach einem Einführungsprogramm bei uns in der Zentralverwaltung in Ebikon und in unseren Betrieben im Raume Zentralschweiz und Zürich einsetzen können.

Wir erwarten:

- absolvierte Kochlehre mit anschliessender Praxis
- Service- und Administrationserfahrung
- Erfahrung in Personalführung
- eventuell Kenntnisse in Aktionsplanung, Werbung, Kalkulation
- Fähigkeitsausweis
- Bereitschaft, auch selber Hand anzulegen
- Alter mindestens 27 Jahre

Wir bieten Ihnen:

- eine sorgfältige und gründliche Einführung in die neue Aufgabe
- grösstmögliche Selbständigkeit im Rahmen klar definierter Aufgaben, Verantwortung und Kompetenzen
- Jahresgratifikation und überdurchschnittliche Sozialleistungen

Ihre Liebe zum Beruf ist uns sehr wichtig. Der Umgang mit Mitarbeitern, Kunden und Behörden nicht weniger.
Möchten Sie unter diesen Voraussetzungen Ihre erfolgreiche Karriere aufbauen?

Wenn ja, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Handschriftprobe.

Remimag
z. H. von Herrn P. Eltschinger
Riedholz, 6030 Ebikon

Hotel Krone Andermatt

Wir suchen in Jahresstelle auf Ende November 1986/Anfang Dezember 1986

Küchenchef

in kleine Brigade.

Wir bieten einem erfahrenen Fachmann (30 bis 45 Jahre alt) eine interessante und anspruchsvolle, selbständige Tätigkeit in renommiertem, lebhaftem Hotel- und Restaurationsbetrieb.
Wenn Sie gerne mehr über Ihre Tätigkeit erfahren möchten, schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns an.

IDEAL-HOTEL KRONE
Andermatt
R. & U. Zechner-Leisi, Dir.
Telefon (044) 6 72 06

Gesucht

Wirte-Paar

in neues Berggasthaus im Kanton Uri.
Grosse Sonnenterrasse, Touristenlager, Wirtewohnung mit separaten Angestelltenzimmern.
Übernahme sofort oder nach Übereinkunft.

Nähere Auskunft erteilt Telefon (044) 2 60 85 (bitte Bürozeit).

Schriftliche Anmeldungen an:
Luftseilbahn-Genossenschaft Intschi-Arnisee
Postfach, 6476 Intschi

Küchenchef

in Jahresstelle. Verlangt wird guter Einsatz, Führung und Kalkulation und Freude, Kochlehre auszubilden, 5-Tage-Woche.
Offerten unter Chiffre 5935 an hotel revue, 3001 Bern.

In renommierte Bar in der Zürcher Altstadt gesucht

Betriebsassistent(in)

mit solider Ausbildung und Charakter.

Sie nehmen die Herausforderung an, grosse Verantwortung zu tragen.

Kurzofferten unter Chiffre 5961 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir suchen auf 1. April 1987 für renovierten, gemütlichen Landgasthof einen initiativen

Pächter

Stark ausbaufähiges Geschäft in grösserer Gemeinde im Oberaargau (Kanton Bern).
Wir stellen uns ein jüngerer Paar mit solider gastgewerblicher Ausbildung vor.

Interessierte erhalten Auskunft beim Beauftragten:
Kurt Christinat, Denkmalweg 19, 2543 Lengnau, Telefon (065) 52 33 34 Geschäft, Telefon (065) 52 35 47 privat

NEUERÖFFNUNG



Am 15. November 1986 eröffnen wir den neuen Stern(en) der Gastlichkeit in der romantischen Horwer Bucht am Vierwaldstättersee. Der Krönung des neuerbauten 50-Betten-Individual-seehotels «Sternen» ging eine mehrjährige Planungs- und Bauzeit voraus. In drei verschiedenen Restaurants sowie auf der Seeterasse und im Seegarten werden wir den «Sternen»-Gast mit unserem kulinarischen Angebot verwöhnen. Für Hochzeiten, Seminare und Bankette eignet sich das Seehotel «Sternen» ganz besonders.

Um unser dynamisches Fachteam zu vervollständigen, suchen wir auf den 10. November 1986
 ★ Pâtissier ★ Service-Fachangestellte ★ Kellner
 ★ Serviertochter für die Gaststube ★ jungen Chef de Partie ★ Commis de Cuisine ★ Casseroier ★ Hausbursche ★ Buffetdame oder -tochter ★ Service- und Bankettaushilfen ★ Officeangestellte

Wir bieten Ihnen in unserem neuen Haus ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit, 5-Tage-Woche und einen den Leistungen angepassten Lohn (nur Jahresaufenthalt). Wir erwarten von Ihnen eine solide Ausbildung, Flexibilität und Teamgeist.

Es würde uns freuen, wenn Sie sich angesprochen fühlen, um mit uns dem neuen Stern(en) der Gastlichkeit das besondere Gepräge zu geben. Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Hans Unternährer, Pilatusstrasse 1, 6002 Luzern.



Für unseren abwechslungsreichen A-la-carte- und Bankettbetrieb suchen wir in Jahresstelle

**Chef de partie
Entremetier
Restaurationstochter/
Kellner**

(Plattenservice- und sprachenkundig)

Offerte an
Th. Gerber
Restaurant Kornhauskeller
Postfach 124, 3000 Bern 7
Telefon (031) 22 11 33



Für die kommende Wintersaison vom 19. Dezember bis zirka 25. April 1987 haben wir noch folgende Stellen zu vergeben:

**Sous-chef de cuisine
Chef de partie
Commis de cuisine
Casseroier
Buffetochter
Buffetgouvernante
Officemädchen
Etagegouvernante
1. Sekretärin D, F, E
Nachtportier
Serviceangestellte
Anfangsoberkellner
Réceptionspraktikantin/
Service
Barman/Barmaid
Barmaid Diskothek
2. Hausskilehrer mit Patent
Animator**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf an Direktion Hotel des Masques, 1972 Anzère.



Für die laufende Sommersaison suchen wir ab sofort bis Ende September folgende Mitarbeiter:

**Chef pâtissier
Garde-manger
Kellner** (à-la-carte-kundig)

Gerne erwarten wir Ihren unverbindlichen Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

SUNSTAR-HOTELS DAVOS
B. Walter, Personalchef
7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 12 41



**Hotel
Belvédère-Tanneck
7050 Arosa**

Wir suchen für die Wintersaison (Mitte Dezember bis nach Ostern) noch die folgenden einsatzfreudigen und tüchtigen Mitarbeiter:

**1. Sekretärin/Dir.-Ass.
2. Sekretärin** eventuell Praktikantin
HOFA

Chef de service

für «à la carte»-Restaurant und Saal

Restaurationstochter

für gepflegten «à la carte»-Service

Saaltöchter

Chefs de partie

(Saucier/Entremetier/Tournant)

Commis de cuisine

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder telefonieren Sie uns. Herr oder Frau Tagmann geben Ihnen gerne weitere Auskunft.

Hotel Belvédère-Tanneck, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 13 35



Für unsere Brasserie im Zentrum von Biel suchen wir

**Sous-chef
Commis de cuisine
Serviceangestellte
Buffet-/Officemitarbeiter**

(nur mit Bewilligung B oder C)

Wenn Sie an einer interessanten und weitgehend selbstständigen Tätigkeit interessiert sind und gerne zusammen mit einem jungen Team Ihre Ideen verwirklichen, freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Restaurant Sporting
Neumarktstrasse 14, 2502 Biel
Telefon (032) 22 42 44, P. Vetsch

Tessin

Gesucht ab 15. August

**Hotelfach-
assistentin (Hofa)**

für Réception, Etage, Service.
Erforderliche Sprachen:
Deutsch, Französisch, Italienisch.

Wer in einem jungen, dynamischen Team mitarbeiten möchte, sendet seine Bewerbung an:

Direktion
Hotel des Alpes
6780 Airolo

Wir sind ein lebhaftes A-la-carte-Restaurant mit kleinem, modernem Hotel in der Nähe von Davos und suchen zur Entlastung des Chefs (Eintritt nach Vereinbarung) einen tüchtigen

Sous-chef

mit fundierten Kenntnissen der Schweizer Küche. Unser neuer Mitarbeiter sollte in der Lage sein, eine kleine Brigade zu führen sowie aktiv an der Ausbildung der Lehrlinge teilnehmen. Weiter erwarten wir Belastbarkeit und Freude am Beruf. Wir bieten Jahresstelle, gute Entlohnung sowie ein angenehmes Betriebsklima in einem jungen Führungsteam. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir Ihre Bewerbung zuhause von Herrn H. Kessler jun. oder Herrn H. Hobel (Küchenchef), Hotel-Restaurant Kulm, 7265 Davos Wolfgang, Telefon (083) 5 25 25

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft versierte

Serviertochter

in Speiserestaurant und Kurbetrieb oberhalb des Thunersees. Schöne Lage, Kost und Logis auf Wunsch im Hause, junges Team.

Offerten sind zu richten an:

Hotel Kurhaus Halteneegg
3625 Heiligenschwendi
Telefon (033) 43 25 25
Fam. A. Schneider-Iseli

**Hotel-Restaurant Diana
3771 St. Stephan**

Gesucht

**Serviertochter
Buffetochter**

Sehr guter Verdienst, Zimmer im Haus.

Familie Ginggen-Perren
Telefon (030) 2 34 00

MÖVENPICK • Stellen • Information

**Egerkingen
MÖVENPICK HOTEL
und Konferenz-Zentrum**

Tragen Sie gerne Verantwortung?
Besitzen Sie fachliche Kompetenz?
Sind Sie sprachlich begabt?

Zur Unterstützung unseres Restaurantleiters suchen wir

**eine(n)
Chef de service**

für unser 160-Plätze-Mövenpick-Restaurant im neu eröffneten Mövenpick Hotel Egerkingen. Schon heute benötigt unser Team Ihre Hilfe, da unsere noch neuen Mauern den Gästeandrang allein nicht tragen können.

Bitte rufen Sie uns doch einfach an!

Mövenpick Hotel Egerkingen
4622 Egerkingen
Christina Fleck
Telefon (062) 62 62 11

**MÖVENPICK®
RESTAURANTS OF SWITZERLAND**

Toronto, Canada

Our second operation in Toronto is taking shape and we will open in March 1987 the

Mövenpick Yorkville

We are looking for management staff to open a Mövenpick with a Seafood Restaurant in the center of the fashionable Yorkville district.

**For immediately:
Project and General Manager**

For autumn or at convenience:

**Assistant Manager
Head Chef
Sous-chef
Service Supervisors**

Our expectations:
Good professionals (past Mövenpickers are welcome) willing to work in a new operation, help to bring our restaurant to success and to be ambassadors of Mövenpick in the New World.

Personal interviews possible in the middle of August in Switzerland. Please contact our Personnel Director for further information:
Mövenpick Unternehmungen, Personaldienst Konzern
René A. Hoppeler (Maya Jucker), Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil
Telefon (01) 712 22 80

Interessieren Sie sich für eine andere als die hier aufgeführten Stellen, oder möchten Sie sich ganz einfach einmal unverbindlich über die verschiedenen Mövenpick-Möglichkeiten informieren lassen, dann schicken Sie uns doch einfach den untenstehenden Coupon zu. Sie können sich selbstverständlich auch telefonisch bei uns melden.

ich möchte mich ganz unverbindlich generell informieren oder beraten lassen.
 ich interessiere mich für eine Stelle

als:

am liebsten möchte ich arbeiten in der Region:

- | | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Zürich | <input type="checkbox"/> Tessin | <input type="checkbox"/> Südwest- | <input type="checkbox"/> Toronto |
| <input type="checkbox"/> Basel | <input type="checkbox"/> Ostschweiz | <input type="checkbox"/> Deutschland | <input type="checkbox"/> Ägypten |
| <input type="checkbox"/> Bern | <input type="checkbox"/> Hannover/ | <input type="checkbox"/> Bayern | <input type="checkbox"/> Mittlerer Osten |
| <input type="checkbox"/> Luzern | <input type="checkbox"/> Hamburg | <input type="checkbox"/> Berlin | <input type="checkbox"/> Tokio |
| <input type="checkbox"/> Lausanne | <input type="checkbox"/> Nordrhein- | <input type="checkbox"/> Paris | |
| <input type="checkbox"/> Genève | <input type="checkbox"/> Westfalen | | |

Name: _____ Vorname: _____

Jahrgang: _____ Nationalität: _____ Bewilligung: _____

Strasse: _____ Tel.: _____

PLZ/Ort: _____

Mövenpick Personalberatung und Stelleninformation
Badenerstrasse 120, 8004 Zürich, Telefon (01) 241 09 40

**Mo-Fr 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Sa 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr**

Sales Manager

für 2 sehr bedeutende Häuser
Ebenso

Sales Repr.

**Chef de partie
Pâtissier
Commis pâtissier
Commis de cuisine**

für eines der allerbesten Restaurants der Schweiz - Sie können uns beim Wort nehmen!

Chef de service

Chef de rang

Commis de rang

ebenfalls für obiges Restaurant oder für andere, «fast» so gute Betriebe

**Chef de réception
Chef-Stellvertreter
Réceptionist(in)**

****- und *****-Hotels und für eine Neueröffnung. Auch Wintersaisonstellen

**Ass. F & B-Manager
FF Project Manager**

nach Jeddah

Top-Restaurant-Manager

für sehr umsatzstarke Stadtbetriebe

**Küchenchef
Sous-chef**

und ganze Brigade

für ****- und *****-Hotels in Wintersaison

Wir können nicht alle Stellen resp. alle Positionen hier aufzählen, aber ziemlich sicher haben wir auch für Sie die «Wunschstelle»; wobei Sie ohne weiteres sehr anspruchsvoll sein dürfen - falls man auch an Sie hohe Ansprüche an Können und Charakter stellen kann!

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto 2329

gastrowork ag

Kostenlose Karriereberatung und Stellenvermittlung für gute Berufsleute im Gastgewerbe.

Steinvorstadt 30, 4051 Basel
Telefon 061/22 70 00 633956

Hotel La Perla, Agno/Lugano
Hotel La Palma au Lac, Locarno
Hotel Albarella Neve,
San Bernardino

Wir suchen nach Übereinkunft sprachengewandte und versierte

Sales Manager

für die Regionen Deutschschweiz, Tessin und Norditalien. Branchenkenntnisse sind unerlässlich.

Detaillierte Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion des Hotels La Perla, 6982 Agno. 5764



Unser langjähriger Personalchef verlässt uns im Oktober. Wir suchen deshalb zum baldigen Eintritt in Jahresstelle einen einsatzfreudigen und sprachgewandten

Direktionsassistenten (CH)

(Personalchef)

Wir erwarten eine solide kaufmännische Ausbildung und Erfahrung im Hotelfach.

Unser Betrieb ist sehr gut organisiert (PC vorhanden), und wir bieten dem geeigneten Bewerber reelle Aufstiegschancen.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Franz G. Meier, Direktor
SUNSTAR-HOTELS DAVOS
7270 Davos Platz 5910



für die Betriebsübernahme des Bahnhof Buffet Basel

Direktionsassistent Verkauf

Sie sind 28 bis 35 Jahre alt, ein Frontmann, der sich in allen Bereichen des F & B über praktische Erfahrung ausweisen kann.

Ihre Aufgaben umfassen:

- Führen der Restaurantabteilungen
- Beratung und Verkauf im Bankettwesen und Hauslieferdienst
- Verkaufsförderung
- Servicepersonalschulung

Wir bieten Ihnen:

- einen verantwortungsvollen Posten
- abwechslungsreiche Arbeit
- den Leistungen entsprechendes Salär

Eintritt: 1. September oder nach Vereinbarung.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hans Berchtold
Bahnhofbuffet Solothurn
4501 Solothurn 2561



Hier ist Ihre Chance für eine erfolgreiche Karriere!

Zur Führung des beliebten **Bahnhofbuffets Sargans** (mit 1. Klasse, 2. Klasse und Spezialitätenrestaurant [italienisch] sowie einem gemütlichen Stübl) suchen wir per 1. Oktober 1986 oder nach Übereinkunft

initiativen, kreativen Geschäftsführer (Koch) oder dynamisches Geschäftsführerehepaar

In einem Bahnhofbuffet ist manches etwas anders, aber das ist es gerade, was seine Aufgabenstellung so faszinierend macht. Planen Sie Ihre Karriere mit uns und profitieren Sie von unserem Know-how und unserer massgeblichen Unterstützung.

Ihre ausführliche Bewerbung mit Foto erwartet gerne Hans Fries, Regionaldirektor der

GAMAG HOTELS UND RESTAURANTS LUZERN
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern, Telefon (041) 23 03 55 5879

**Anzeigen werden gelesen.
So, wie diese hier.
Ungebunden an Ort und Zeit.**

Unser Gerant übernimmt innerhalb unserer Gruppe neue Aufgaben. Das

Bahnhof-Buffet Davos Platz

gilt als beliebter Treffpunkt von Einheimischen, Bahnangestellten, Feriengästen und Passanten. Mit seinem rustikalen Gastraum, dem schönen Stübl, den rationalen und modernen Kücheneinrichtungen, dem auf die Region und das Zielpublikum abgestimmten Angebot sind beste Voraussetzungen für ein erfolgreiches Wirken gegeben. Möchten Sie als

Gerant/Gerantin oder Gerantenehepaar

ab Mitte September oder nach Vereinbarung das bis heute Erreichte weiterführen und fördern?

Wichtig ist uns neben guter fachlicher Ausbildung die persönliche Freude, in der schönen Landschaft Davos tätig zu sein. Wir erwarten auch ein verantwortungsbewusstes Führen unseres mittleren Mitarbeiterteams und einen ausgeprägten Sinn für eine dynamische Verkaufsförderung und ein qualitativ gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Ebenso sollte Ihnen die Gästebetreuung und Ihre persönliche Profilierung am Ort ein echtes Anliegen sein. Wenn Sie den Fähigkeitsausweis A besitzen, gerne einen regen Betrieb einsatzfreudig und möglichst selbstständig führen wollen, dann sollten Sie diese Aufgabe übernehmen.

Wir von den zentralen Fachstellen werden Sie vor allem administrativ wirkungsvoll unterstützen. Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung.

Schmidt-Agence AG, Abteilung Restaurants
z. H. Herrn A. Basler
Postfach, 4002 Basel, Telefon (061) 35 86 00

Für Informationen über den Betrieb können Sie sich auch direkt an den Geranten, Herrn P. Gnos, wenden, Telefon (083) 3 71 81. Assa 77-60



Für unser bestbekanntes und traditionsreiches Speiserestaurant im Zentrum von Lugano suchen wir in Jahresstelle

Küchenchef

(Bewerber mit eidg. Diplom bevorzugt)

Wir erwarten:

mehrfachjährige Praxis und Erfahrung in der Restauration
Sinn für die zeitgemässe, kreative Art des Kochens
Ideenreichtum und Durchhaltevermögen
Selbstständigkeit und die Fähigkeit, die 12 Mann starke Brigade zu motivieren
Organisationsgeschick und Sicherheit in der Kalkulation

Wir bieten:

weitgehende Kompetenzen
überdurchschnittliche Entlohnung und Sozialleistungen
geregelt Arbeitszeit bei 5-Tage-Woche
organisiertes F & B mit Rezepten und Einkaufshilfen

Eintritt: 1. Oktober 1986 oder nach Vereinbarung.
Wenn Sie sich angesprochen fühlen und den Anforderungen gewachsen sind, dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto z. H. von O. Müller, Restaurant Gambrinus sulla piazza, Müller + Wyler AG, CH-6900 Lugano. 5903

TELEFONO 091-231955

Bankettservice zu günstigen Preisen - spezialisiert für Anlässe jeglicher Art



Zu verpachten per 1. Oktober 1986

Für diesen gut gelegenen und bestens eingeführten Betrieb suchen wir ein qualifiziertes

Wirteehepaar

Restaurant 80 Plätze, Säli 40 und 60 Plätze, Gästezimmer, Gartenwirtschaft sowie genügend Parkplätze.

Interessenten senden ihre Offerte an:
Werner Boll, Wängistrasse 11, 8142 Utlikon P.44-11113



für die Betriebsübernahme des Bahnhofbuffets Basel

Chefgouvernante

Sie sind eine dynamische Dame mit Flair für Personalführung und Housekeeping.

Ihre Aufgaben umfassen:

- Führung der Abteilung Buffet- und Hausdienste mit zirka 30 Mitarbeitern und 2 Gouvernanten

Wir bieten Ihnen:

- einen verantwortungsvollen Posten
- den Leistungen entsprechendes Salär

Eintritt: 1. September oder nach Vereinbarung.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hans Berchtold
Bahnhofbuffet Solothurn
4501 Solothurn
oder rufen Sie mich an
Telefon (065) 22 40 21 2561



Seehotel Schadaupark
in Thun



Ausbildungszentrum
Schweizerischer Bankverein

Direkt am Thunersee, im prachtvollen Schadaupark, baut der Schweizerische Bankverein sein Ausbildungszentrum mit ****-Hotel.

Für die Planung und spätere Leitung des gastgewerblichen Bereiches, bestehend aus dem auch der Öffentlichkeit zugänglichen Hotel samt Restaurant, suchen wir zum Eintritt im Laufe des Jahres 1987 den

Hotelier

Anforderungen:

Hotelfachschule; dipl. Hotelier SHV; Patentträger für Hotel- und Restaurant; nachgewiesene Befähigung und Erfahrung in der Führung eines Viersternhotels; gute administrative Kenntnisse; kooperativ; gewillt, sich längerfristig zu verpflichten; sprachkundig; initiativ, phantasievoll, beweglich; eventuell Erfahrung in Projektleitung (Bauphase).

Angebot Hotel:

89 Hotelzimmer mit 116 Betten; 200 Sitzplätze Restauration (unterteilbar); Aula für 350 Personen (Bankettbestuhlung 200); Konferenzraum; Kegelbahn mit Carnotzet; Fitnessbereich mit Whirlpool und Sauna; autonomes Ausbildungszentrum; Dienstwohnung.

Unterstellung:

Der Hotelier ist direkt dem Leiter des Ausbildungszentrums verantwortlich und führt das Hotel als eigenes Profitcenter.

Bewerbungen:

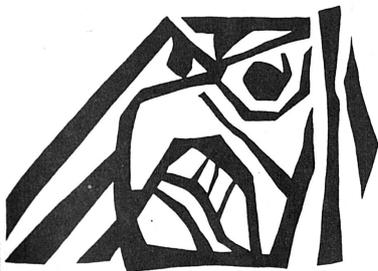
Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind an den Schweizerischen Bankverein, Generaldirektion, Abteilung Direktionskader, Aeschenplatz 6, 4002 Basel, zu richten.

P 03-005703



Schweizerischer Bankverein

★ ★ ★ ★



HOTEL DES MASQUES

ANZÈRE

Für die kommende Wintersaison haben wir uns zum Ziel gesetzt, den

Küchenchef

zu finden, der unser kleines, jedoch sehr anspruchsvolles «à la carte»-Restaurant und unser 80-Betten-****-Hotel mit Liebe und Phantasie betreut. Wir sprechen darum alle initiativen und ideenreichen Köche, die sich gerne weiterentwickeln möchten, an und freuen uns auf Ihre Bewerbung. Direktion A. und E. Kurzen, Hotel des Masques, 1972 Anzère

5869

**Der interessierte
Touristiker liest die
Anzeigen in der
hotel + touristik revue**

Wir suchen nach Übereinkunft

Küchenchef (Aide du patron)

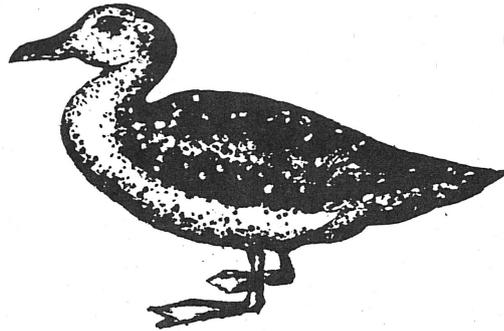
Schätzen Sie Verantwortung, lieben Sie die Selbständigkeit und Abwechslung, halten Sie auch in hektischen Zeiten durch, bereitet Ihnen das Gastgewerbe Freude, wünschen Sie sehr gute Anstellungsbedingungen sowie Sonn- und Feiertage frei, dann kontaktieren Sie bitte uns.

Brasserie Eichhof
Neudorf-Center
6330 Cham
Telefon (042) 36 36 57

5760

Suchen Sie das Aussergewöhnliche?

Im September 1986 eröffnen wir das RESTAURANT



BLAUE ENTE im Stil Bistro-Brasserie mit anschliessender Piano-Bar in der schönen, teilweise unter Denkmalschutz gestellten Mühle Tiefenbrunnen im Zürcher Seefeld.

Wir suchen per 1. September oder nach Vereinbarung

Bar:	Barman Barman-Assistent
Service:	Servicefachangestellte
Küche:	Chef de partie Commis de cuisine
Buffet:	Buffettöchter

Wir erwarten Fachwissen, einsatzfreudige und aufgestellte Mitarbeiter. Wir bieten junges Team, geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung.

Wenn Sie mehr über die BLAUE ENTE erfahren möchten rufen Sie uns doch an.

Rudolf + Monica Weber, Goldbrunnenstr. 115, 8055 Zürich, Tel. 01/461 04 76

*Inserate in der
hotel + touristik revue
haben Erfolg!*

*Wir suchen
Wir suchen*

für die Betriebsübernahme des Bahnhof-Buffer Basel

Direktionsassistent Produktion

Sie sind 25 bis 35 Jahre alt, gelernter Koch mit mehrjähriger Berufspraxis.

- Ihre Aufgaben umfassen:**
- Angebotsplanung - Aktionen
 - Menüplanung - Kalkulation
 - Küchenrenditenüberwachung
 - Verkaufsförderung
 - Bankette und Hauslieferungen
 - Planungs- und Überwachungsaufgaben im F & B-Bereich

- Wir bieten Ihnen:**
- einen verantwortungsvollen Posten
 - abwechslungsreiche Arbeit
 - den Leistungen entsprechendes Salär

Eintritt: 1. September oder nach Vereinbarung.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hans Berchtold
Bahnhofbuffet Solothurn
4501 Solothurn
oder rufen Sie mich an
Telefon (065) 22 40 21

2561



**Bahnhof
Buffet
Basel SBB**



Koch-Pâtissier
damit wir unsere Gäste noch mehr verwöhnen können.
Von Bestausgewiesenen Köchen erwarten wir gerne für beide Stellen Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:
Restaurant Morillon SA
Herr Kurt Hadorn
Morillonstrasse 8 + 10
3007 Bern
Telefon 031 / 45 96 96

Die Kontrollstelle für den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes sucht einen Aussendienst-

Inspektor

Wir bieten

- fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- sorgfältige Einführung in die Aufgabe
- selbständige Tätigkeit im Rahmen eines kleinen Mitarbeiterstabes
- ein gutes Gehalt und angemessene Spesenentschädigung

Wir erwarten

- gastgewerbliche Berufserfahrung
- gute kaufmännische und buchhalterische Kenntnisse
- Freude am Umgang mit Menschen und an Reisetätigkeit in der ganzen Schweiz
- Muttersprache Deutsch, gute Französisch- und Italienischkenntnisse

Wenn Sie sich für diese Aufgabe interessieren und 28 bis 40 Jahre alt sind, richten Sie Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto, Angaben über Eintrittsdatum usw. bitte an

Aufsichtskommission für den L-GAV
Dufourstrasse 23, Postfach,
4010 Basel



Hotel Excelsior
Zürich

sucht für sein gepflegtes Restaurant jüngere(n)

Serviertochter oder Kellner

mit Berufserfahrung D, E, Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Bitte melden Sie sich bei der
Direktion Hotel Excelsior
Dufourstrasse 24
8008 Zürich
Telefon (01) 252 25 00

5926

Bären Biglen

Restaurant Alpenhaus/
General Guisan Stübli
Helmstrasse 19
3900 Biglen

Säle für jede Gelegenheits
von 20 bis 300 Personen
Tel. 031 90 13 14/25
Montag geschlossen

sucht per sofort oder nach
Übereinkunft

Sous-chef

(Idealalter 26 bis 30) mit
Hang und Flair zur
Schweizer und vor allem
Emmentaler Küche. Gross-
zügiger Grundlohn sowie
interessante Margen und
Umsatzbeteiligung.
Telefon (031) 90 13 54,
Herr Niklaus verlangen

P 05-009511



Zentralküche der
Bürgergemeinde Luzern

Verwaltung
Steinhofstrasse 15
6005 Luzern
Telefon (041) 41 30 35

Zur Mitarbeit auf dem Diät-
posten suchen wir per sofort
oder nach Übereinkunft jün-
geren

Koch oder Köchin

Wir bieten
- modernen, hellen Arbeits-
platz
- angenehmes Betriebsklima
- geregelte Arbeits- und Frei-
zeit
- zeitgemässe Entlohnung und
Sozialleistungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewer-
bung mit den üblichen Unter-
lagen.

P 25-000632



In unser gutgehendes, modernst ein-
gerichtetes Restaurant mit Spezialität-
en aus dem Tessin und aus Italien su-
chen wir per Eintritt auf 1. August oder
September einen zuverlässigen, mit
der italienischen Küche vertrauten

Kellner

Wir bieten sehr guten Verdienst, gere-
gelte Arbeitszeit sowie angenehmes
Arbeitsklima.
Ausländer nur mit Bewilligung B od. C.

A. Cafiero, Grotto Ticino
Breitenrainplatz 26, 3014 Bern
Telefon (031) 41 96 77

P 06-002774

ERMITAGE

****Hotel-Restaurant-Bar
Seestrasse 80
8700 Küsnacht
Peter K. Jörg
Telefon (01) 910 52 22

Per sofort oder nach Über-
einkunft suchen wir noch zu-
sätzlich eine zuverlässige

Réceptionssekretärin

Erfahrung im Gastgewerbe
sowie Sprachkenntnisse in
F/E sind erwünscht.
Korrespondenz, Kasse (NCR
42) und allgemeine Récep-
tionsarbeiten gehören zu
ihrem Aufgabengebiet.

Gerne erwarten wir Ihre Un-
terlagen und stehen für wei-
tere Auskünfte zur Verfü-
gung.

5963

Hotel Krone Andermatt

Wir suchen auf die Wintersaison 1986/87

Küche: **2 Chefs de partie**
2 Commis de cuisine

Service: **Restaurations-
kellner(innen)**
Servicefachangestellte

Bar: **Bardame**

Wenn Sie gerne in einem aufgestellten Team arbeiten
und mehr über Ihre Tätigkeit erfahren möchten,
schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an.

IDEAL-HOTEL KRONE
Andermatt
R. & U. Zechner-Leisi, Dir.
Telefon (044) 6 72 06

5871



HOTEL BELVÉDÈRE
BAD SCUOL

Für die kommende Wintersaison 1986/87
(Mitte Dezember bis Mitte April) suchen wir ini-
tiative Mitarbeiter für folgende Stellen

- Hofa
- Zimmermädchen
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Kochlehrling
- Kellner(in) für Saal und à la carte
- Kellnerlehrling
- Réceptionspraktikant(in)
- Réceptionist(in)
- Night-Auditor

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewer-
bung an
Direktion, Hotel Belvédère, 7550 Scuol

5885

Sporthotel
Valsana
Arosa



sucht für die kommende Wintersaison

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine
Oberkellner
Chef de rang
Commis de rang
Commis de bar

Réception: **Réceptionistin**
Übriges: **Kindergärtnerin**

Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit
Foto an Sporthotel Valsana, 7050 Arosa, Tele-
fon (081) 31 02 75, z. H. Herrn Direktor Holde-
ner.

2562

Inseratenschluss:
jeden Freitag, 11 Uhr!

Flösserhof Biberist

Wir suchen zur Verstärkung in unser Team auf den
1. September 1986 oder nach Übereinkunft

Chef de partie/Entremetier

mit Freude am Kochen und wenn möglich Banketterfah-
rung.

Servicefachangestellte oder Kellner

um unsere Gäste freundlich und aufmerksam zu be-
dienen.

Stimmt bei Ihnen der Einsatz und die Freude am Beruf,
dann stimmt bei uns die Freizeit und der Lohn.

Wir freuen uns über Ihren Telefonanruf.

Restaurant Flösserhof, 4562 Biberist
Telefon (065) 35 37 81 (Herrn Blaser verlangen)

P 37-001049

Coop Ostschweiz

Für unser
Coop-Restaurant Buchs
suchen wir zwei tüchtige Mitarbeiterinnen

Buffetangestellte

Mitarbeiterin

Office und Reinigung

Unser Restaurant ist am Abend und
an Sonntagen geschlossen.

Es handelt sich um interessante,
abwechslungsreiche Arbeitsplätze mit
guten Anstellungsbedingungen.

Weitere Auskunft erteilt Ihnen gerne unsere
Personalabteilung.
Rufen Sie uns doch einfach an!

Coop Ostschweiz
Industriest. 109, 9202 Gossau
☎ 071 80 11 22



Hotel Merkur
Rötisserie
«Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Infolge Militärdienstes su-
chen wir per sofort oder nach
Vereinbarung in vielseitigen
Hotel- und Restaurationsbe-
trieb in Saison- oder Jahres-
stelle tüchtigen, einsatzfreu-
digen

Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihren An-
ruf oder Ihre Offerte mit den
üblichen Unterlagen.

Direktion Hotel Merkur
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 66 55

5904



Der Landgasthof Schloss Bött-
stein ist ein erstklassiges Haus
mit gepflegter Restauration. Zur
Ergänzung unseres jungen
Teams suchen wir

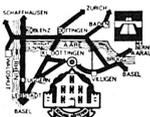
Serviceangestellte
für anspruchsvollen Speise-
service

Chef de partie
in mittlere Brigade

Telefonieren Sie uns oder senden
Sie Ihre Unterlagen an:

Familie H. Fries
Landgasthof Schloss Böttstein
5315 Böttstein
Telefon (056) 45 23 70

5883



Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steintorstrasse 25
Personalbüro/061-22 18 70

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen
wir für unsere Produktionsküche nach
Übereinkunft

Chef de partie Demi-chef de partie

Wir stellen uns einen Bewerber mit Er-
fahrung vor, der Freude hat, in einem
gut eingearbeiteten Team mitzuarbei-
ten

Commis de cuisine

Vielseitige Angebote, wechselnde Ak-
tionen, Bankettanlässe und Partyservice
geben Ihnen Gelegenheit sich fachlich
weiterzubilden.

Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche, moder-
neste Arbeitsplätze und auf Wunsch
ein Zimmer in unserem Personalhaus.
Herr A. Hess, Personalchef, freut sich,
Ihre Unterlagen mit Foto zu erhalten.

5866





Walliser Ernten

Die kommende Traubenernte im Wallis darf jene aus dem Vorjahr quantitativ nicht überschreiten. 1985 wurden 47 Millionen Liter eingebracht. Der Berufsverband für die Walliser Weinwirtschaft, der diesen Entschaid fasste, räumt dabei den Weinbauern eine Toleranzgrenze von zehn Prozent ein. Noch immer befinden sich im Rhonekanton rund 95 Millionen Liter am Lager. Diesen Herbst sollen weder Schwimmbäder noch Zisternen-Eisenbahnwaggons zur Verfügung gestellt werden.

Im Rhonetal hat dieser Tage auch die Aprikosenernte begonnen. Man rechnet mit rund fünf Millionen Kilo, das heisst vier Millionen weniger als im Vorjahr.

Buschbohne

Die grüne Buschbohne ist die am häufigsten angebotene Bohnenart. Die heutigen Züchtungen sind fadenlos, besonders fleischig und schmackhaft. Beim Einkauf achte man auf knackige Qualität. Zu lange gelagerte Bohnen sind schwammig. Frische Bohnen lassen sich zwei bis drei Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Die Bohne lässt sich als ausgesprochenes Feinschmeckergemüse sehr vielseitig verwenden. Butterzart, auf feinste Art zubereitet, begleitet sie grilliertes, gebratenes oder geräuchertes Fleisch. Sie eignet sich ausgezeichnet zum Einfrieren und Sterilisieren und sorgt für Abwechslung im Menüplan des nächsten Winters. Bald beginnt die Haupternte in der Schweiz. Die Kulturen umfassen etwa 80 Hektaren. VSGP

Metzger in Sorge

Der Westschweizerische Metzgermeisterverband ist beunruhigt über die Lage auf dem Fleischmarkt. Hauptsorge der Metzger ist die Überproduktion, die unbedingt gedrosselt werden müsse, wie die Metzgermeister an ihrer Versammlung betonten. Beispielsweise mit Hilfe einer Futtermittelleinfuhrbeschränkung könnte das Gleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage wieder hergestellt werden.

Ausserdem würde nach Ansicht der Metzger auch ein weniger geschützter Markt die Produzenten zu verantwortungsbewusstem Handeln zwingen.

Mit einer Erhöhung des Fleischkonsums oder dem Export ins Ausland könnte der Fleischberg nicht abgetragen werden, betonten sie.

Marktbeobachtungen

Preis Prix Prezzi	fallend en baisse in calo	steigend en hausse in rialzo	stabil stable stabile
Kaffee Café Caffè	↘		
Öl Huile Olio		↗	
Zucker Sucre Zucchero			→
Reis Riz Riso	↘		

Mitgeteilt durch Howeg Gastro

Die Tessiner Tomatenproduktion

150 Familienbetriebe

Die Tomate, auch Paradiesapfel genannt, gehört zur Familie der Nachtschattengewächse. Lange Zeit wurden sie als giftig angesehen. Gepflanzt wurde sie früher nur wegen ihrer dekorativen roten Früchte. Im Tessin ist die Tomate als Hauptprodukt im Gemüsebau anzusehen. Dies bedeutet, dass der Tessiner Produzent dieser Kultur fest verbunden ist. Die Kulturen verlangen einen hohen Einsatz an Arbeitskräften und zum Leidwesen der Produzenten fehlt jede Garantie des Verkaufspreises und des Absatzes.

Die Tomate wurde bereits in vor-kolumbischen Zeiten in Mexiko und Peru angebaut. Die wilde Tomate, mit ihren kleinen Früchten, hat ihre Heimat in den Tropen der Anden. Durch spanische Eroberer wurde die Pflanze im 16. Jahrhundert nach Europa gebracht. Zuerst als Gartenzierpflanze, weil man sie als giftig ansah, einige Jahrhunderte später eroberte sie sich einen Stammplatz in den europäischen Küchen. Vor erst in Italien im 19. Jahrhundert angebaut, gelangte sie nach dem Ersten Weltkrieg in die Südschweiz.

Warme Regionen bevorzugt

Die Tomate als typisches Nachtschattengewächs bevorzugt klimatisch warme Regionen. Der Pflanzenerfolg im Tessin stellte sich aber nicht sofort ein, man musste sich mit Problemen wie Samen, Sorten, Anbautechnik auseinandersetzen und vertraut machen. Eine der ersten Tomatensorten, welche gute Hinweise auf die Anbaumöglichkeiten gab, war die Gloria del Reno (Rheinwunder). Eine grosse, fleischige Tomate, aber unregelmässig in der Form.

Neue Sorten gezüchtet

Eine grosse Rolle auf der Suche nach besseren Sorten, besseren Abstammungen kam dabei den Forschungsanstalten zu. Der Trend lag eindeutig in der Richtung, eher kleinere Tomaten, dafür gleichmässig in Form und Farbe anzubauen. Man tippte dabei auch auf die runde Tomate. In den 60er Jahren entschied man sich für die Sorte Montfavet, eine Tomate, die sich auch heute noch

gut verkaufen lässt. Gegenwärtig laufen weitere Versuche. Etwa 30 verschiedene Sorten werden in den Versuchsfeldern auf ihre Eignung geprüft.

Vermehrt wurden auch Spezialitäten wie Fleischtomaten und die kleinfrüchtigen Cherry-Tomaten gezüchtet. 1985 wurden 135 Hektaren Freiland mit Tomatenstöcken bebaut. 71 Hektaren davon standen im Wallis und 58 Hektaren im Tessin. Gesamtschweizerisch werden 113 Hektaren Tomaten in Gewächshäusern angebaut. Die inländische Tomatensaison reicht von Mitte Juni bis Ende Oktober. Tomaten sind vitaminreiche und wohlschmeckende Früchte mit vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten.

Heute stehen bei den Tessiner Gemüseproduzenten eher Qualitäts- als Quantitätsfragen im Vordergrund. Man verzichtet auf eine weitere Ausdehnung des Anbaugesbietes.

150 Familienbetriebe

Die Produktionsgebiete im Tessin sind in den Händen von 150 kleineren Familienbetrieben. Mit sehr viel Arbeitseinsatz werden Jahr für Jahr die Tomatenkulturen angelegt und gepflegt. Leider fehlen aber jegliche Garantien, sei es in bezug auf den Verkaufspreis oder aber auf den Absatz. Vielfach, und dies vor allem in der Hochsaison, ist es nicht möglich, die reifen Tomaten rechtzeitig zu verkaufen. In diesen Tagen ist Hochsaison, und es gelangen täglich tonnenweise dieser Liebesäpfel auf den Markt und hoffen auf eine der vielseitigen Zubereitungsarten. AM



Allein auf dem Flughafen Frankfurt setzt LSG 48 derartige Hubfahrzeuge zur Versorgung der Luftverkehrsgesellschaften ein. Jedes Fahrzeug hat eine Beladefähigkeit von sechs Tonnen und kostet rund 250 000 DM.

Flugcatering im Zeichen des Lufthansa-Kranichs

Industrie für fliegende Gourmets

Seit der Luftverkehr zu einem modernen Verkehrsmittel geworden ist, gehört das Flugcatering zu den hervorsteckendsten Wettbewerbsinstrumenten dieser Branche. Zumindest die grossen Luftverkehrsgesellschaften wollen ihre Passagiere glauben machen, dass sie das beste Essen, die reichhaltigste Auswahl an edlen Getränken bieten. Die hotel + touristik revue hat sich in Frankfurt bei der Lufthansa Service GmbH (LSG), einer hundertprozentigen Tochterfirma der Deutschen Lufthansa, umgesehen, um einen Eindruck von der Arbeitsweise des nachbarlichen Konkurrenten zu gewinnen. Ergänzend dazu haben wir mit dem Leiter der Abteilung Borddienst der Deutschen Lufthansa gesprochen, dem grössten Abnehmer der Produkte und Dienstleistungen der LSG. Als Fazit könnte man sagen: Das Erstaunliche ist die Personalintensität dieser Tätigkeit. Mit ihren mehr als 3600 Mitarbeitern hat die LSG industrielle Ausmass.

Mit seinen vielfältigen Tätigkeitsbereichen und einigen Beteiligungsfirmen ist die Lufthansa Service GmbH faktisch eine eigene Firmengruppe im Lufthansa-Konzern (siehe Kasten).

Wie LSG-Geschäftsführer Rainer Schäfer erläutert, gliedert sich die Tätigkeit des Unternehmens in sechs verschiedene Sparten.

- Der Haupttätigkeitsbereich entspricht dem ursprünglichen Gründungszweck des Unternehmens: Flugcatering für Lufthansa einschliesslich deren Ferienflug-Tochtergesellschaft Condor. Darauf entfällt ein Jahresumsatz von rund 340 Millionen DM.
- Der zweite Bereich, den Schäfer als «Flugservice international» bezeichnet, ist das Flugcatering für alle anderen Fluggesellschaften, die die Dienste von LSG innerhalb der Bundesrepublik in Anspruch nehmen wollen. Das sind mehr als 80 Unternehmen.
- Der LSG-Anteil am verfügbaren Gesamtmarkt in der Bundesrepublik liegt, wenn man Lufthansa und Condor einbezieht, bei rund 80 Prozent, unter Berücksichtigung nur der fremden Luftverkehrsunternehmen beträgt er rund 60 Prozent.

Prinzip mit Haken

Wie Schäfer erklärt, «können Kompensationsgeschäfte nicht ausgeschlossen werden», das heisst, ausländische Gesellschaften bedienen sich in der Bundesrepublik der LSG-Dienste sofern Lufthansa in deren Heimatland mit dem Cateringunternehmen der entsprechenden Gesellschaft zusammenarbeitet. Allerdings sei die Anwendung dieses Gegenseitigkeitsprinzips häufig für Lufthansa von Nachteil, weil vielfach nicht die gleiche Qualität und Präsentation und die gleichen hygienischen Bedingungen geboten werden. Das kann zur Folge haben, dass Lufthansa ein Cateringunternehmen nicht akzeptiert und

die entsprechende Gesellschaft in der Bundesrepublik demzufolge nicht von LSG bedient werden will.

Preis und Qualität

Die Wahl eines Cateringbetriebs durch eine Luftverkehrsgesellschaft wird durch Preis und Qualität bestimmt, und zwar - der LSG-Geschäftsführer besteht darauf - in dieser Reihenfolge. Schäfer räumt aber sogleich ein: «In der Bundesrepublik sind wir sicher der Preisführer» - also das teuerste Unternehmen. Er zögert aber ebensowenig zu sagen: «Wir sind qualitativ aber auch die Nummer eins. Die Kunden wägen natürlich ab und entscheiden in manchen Fällen unter rein wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Viele andere wollen aber sichergehen, und dann entscheiden sie sich für LSG aus Gründen der Pünktlichkeit und der Zuverlässigkeit der Lieferung.»

Qualität ist im Flugcatering nicht ausschliesslich als Güte des Produkts zu verstehen. Schäfer: «Ein Teil unserer Wettbewerber kann sehr gut eine Chartergesellschaft mit einfachen Mahlzeiten abfertigen. Wenn eine Gesellschaft aber Erste Klasse, Business-Klasse und Economy-Klasse hat und unterschiedliche Menüs auf hohem Standard anbieten will, fällt ein Teil der Wettbewerber weg.»

Warum LSG der «Preisführer» ist, erklärt Schäfer natürlich in erster Linie mit der Qualität der Leistungen und Produkte. Nicht so gern spricht er davon, dass die LSG-Beschäftigten nach den höheren Tarifen der Transportarbeitergewerkschaften bezahlt werden und nicht nach für das Gastgewerbe günstigen niedrigeren Tarifen.

Ein besonders ernst zu nehmender Konkurrent ist nach Worten Schäfers in der Bundesrepublik die Tochtergesellschaft der skandinavischen SAS - SAS Service Partner, mit Cateringbetrieben in Frankfurt, Düsseldorf und München. Ausserdem gibt es eine Anzahl kleinerer

Unternehmen, die ausserhalb der Bundesrepublik kaum bekannt sind.

Verkauf über die Meere

Vier weitere Bereiche runden die Tätigkeit von LSG als logische Ergänzung ab: An allen deutschen Flughäfen bei (Fortsetzung Seite 15)



Mit Sorgfalt werden die Käseplatten für den Service in der Ersten Klasse einer Boeing 747 arrangiert. (Bilder LHSG)

Da wundert sich der Gast...

Vorfremde paart sich mit Neugierde: Der Besuch gilt einem neuen Restaurant, nicht neu nach Jahren, aber neu umgebaut, architektonisch, konzeptionell und kulinarisch aufgewertet, was unschwer auch den (an-)gehobenen Preisen zu entnehmen ist.

Wir sitzen schön, die Ambiance stimmt, das Licht ist gedämpft, die sanften Farben schmeicheln, der Service gibt sich ebenso gepflegt wie auf-

Sichtkoch oder Kochpantomime?

merklich, die Karte liest sich verlockend. Der Abend lässt sich erfolgreich an.

Natürlich diskutiere ich mit meinem Partner die Karte, schaue ihn zu diesem Behufe auch an, einmal, mehrmals - und fühle mich jedesmal irgendwie gestört. An ihm, nein, kann das nicht liegen.

Dem Grund meines dumpfen Missbehagens komme ich bald auf die Spur: Mein partnerschaftlicher Blick fällt im Hintergrund auf eine sogenannte Sichtküche. Grelles Kunstlicht leuchtet den hintersten Winkel weissgeplättelter Zweckarchitektur aus, dumpf und kalt glitzern die metallenen Küchenmaschinen, ein Koch macht sich an einem Stapel Teller zu schaffen. Er tut dies, immerhin, so lautlos wie möglich, fasst sie an wie rohe Eier. Ihm ist da-

bei, vermute ich, so wenig wohl wie mir: Wer, fragen wir uns wohl beide, kam auf die unmögliche Idee, dem schönen Raum eine offene Küche einzuerleihen, die wie eine offene Wunde wirkt?

Statt mich auf meinen Partner, und später auf meinen Teller (das Gebotene ist nämlich tadellos!) zu konzentrieren, zieht mich der hellbeleuchtete Sichtkoch, der zwecks Lärmvermeidung sichtlich langsam arbeitet, magisch an - er wird zur wichtigsten Figur im Ess-theater, dessen schöne, gedämpfte Ambiance gegen die grellerleuchtete Küchenhässlichkeit keine Chance mehr hat. Mac Cheaper lässt grüssen - für Fast-Food und Take-out kenne ich andere, billigere Adressen.

Wenn schon Sichtküche, meine Herren Restaurantarchitekten, -planer und -betreiber, dann, wenigstens für ein Etablissement der gehobenen Klasse, bitte so: abgetrennt mit schalldichten, sanft getönten Glaswänden, mit schönen Materialien, Holz, hübschen Fliesen, Kupfer eingerichtet, ausgenommen beleuchtet und mit den wohlwachsensten der Kochbrigade bestückt. Wenn diese Meister ihres Faches dann hinter Glas ihr Küchenballerl gekonnt aufzuführen, zum Beispiel Omeletten von Wachtelieiern grazios in die Luft werfen, stimuliert mich das nicht nur optisch, sondern auch kulinarisch: Solchen Kochpantomimen kaufe ich alles ab, dem Sichtkoch höchstens einen Hamburger. mousseline.

LIEGENSCHAFTEN-MARKT

Hi-Fi-Ausstellung sucht Hotel

Für die HiFi 87 (2. Schweizerische HiFi-Spezialausstellung) suchen wir ein geeignetes Hotel, welches dieser Veranstaltung einen geeigneten Rahmen bieten kann. Die erfolgreiche, alljährlich stattfindende Messe präsentiert und demonstriert hochwertige HiFi-Komponenten.

Anforderungen:
zirka 50 grosse (mindestens 30 m²) Zimmer mit guter Schallisolation als Ausstellungszimmer. Zusätzlich werden zirka 30 normale Übernachtungszimmer für die Aussteller benötigt.

Termin:
Zwischen Ende März und Anfang April 1987.

Dauer:
Samstag bis Montag (plus Freitag als Einrichtungstag).

Offerten an:
Arbeitsgemeinschaft für Fachmessen AG
Hofackerstrasse 36, Postfach, 8032 Zürich
Telefon (01) 53 41 18

Schmid 5882

Seriöser Immobilienreuhändler empfiehlt sich für

Verkauf von Liegenschaften

speziell Hotels, Gästehäuser, Cafés aller Art in jeder Preislage.

1. Rascher Verkauf
2. Seriöse Kundschaft
3. Liegenschaftsschätzungen
4. Hotelverwaltungen und Restaurantführungen
5. Neubauten und Planen von Umbauten
6. Spezielle Neugestaltungen und Einrichtungen

Anruf genügt, komme sofort.
Telefon (01) 361 26 19
Institut W. Briegel
Treuhandbüro

5784

Tausche:

★★★-Hotel

60 Betten, neu, in la internat. CH-Winter- und Sommerkur- und Ferienort (5 Mio)

gegen:

MFH, Geschäftshaus oder Bauland in der Schweiz

Angebote an Postfach 5770, 5600 Lenzburg 1.

5668

Zu verpachten, eventuell zu verkaufen, in Kantonshauptort und Touristenzentrum der Ostschweiz

Café-Konditorei

mit modern eingerichteten Hotel garni, zirka 40 Betten, an ausgezeichneten Verkehrslage.
Genauere Auskünfte unter Chiffre 49-350324 an Mosse Annoncen AG, Postfach, 8025 Zürich.

Zu verkaufen, 6 km von Bern, Liegenschaft mit

Restaurant - Bar - Club-Dancing

Nötiges EK Fr. 350 000.-
Interessenten melden sich unter Chiffre M 05-619397 an Publicitas, 3001 Bern.

Kanada/Quebec
Gutgehendes

Restaurant

in der Gegend von Montreal umständehalber zu verkaufen. Besonders interessant für Koch- oder Wirtehepaar. Gute, ausbaufähige Existenz, günstiger Preis.
Anfragen an:
Immojag
Postfach 74, 7006 Chur

P 13-002170

Zu verkaufen in den Waadt-länder Alpen

Hotel-Restaurant

geöffnet das ganze Jahr. 40 Betten, Restaurant mit 200 Plätzen, grosse Terrasse und Parking. Verkauf des Hauses und kaufmännisches Geschäft durch Übernahme der Aktien.
Offerten und Auskunft unter Chiffre IM 22-21052 an Publicitas, 1002 Lausanne.



Zu verkaufen:

Camping - Motel - Restaurant

Grosser Campingplatz in Raron mit Restaurant, Motel, Kiosk und Tankstelle.

Verkaufspreis: Fr. 2 650 000.-.

Treuhand Valesia AG
3905 Saas Almagell
Telefon (028) 57 12 57

5917

zu verkaufen

in mittelgrosser Stadt der Nordwestschweiz gepflegtes

Hotel-Restaurant

mit Gaststube, Spezialitätenrestaurant, 1 grosser Saal (unterteilbar), div. kleinere Säle und Nebenräume, 24 Gästezimmer, Wirtwohnung usw. Alle Räumlichkeiten wurden 1983 grosszügig und umfassend renoviert. Verhandlungsbasis 3,2 Mio Fr.

03-4636

SERIMO
Immobilien-Anstalt AG
Postfach, 4002 Basel
Telefon 051/22 02 50



Herrliches Restaurant

mit grossem Garten und grossem Parkplatz, im Grünen gelegen, zum Stadtbeirch Freiburg (Deutschland) gehörend, ist zu verpachten. Einrichtung kann auch käuflich erworben werden. Kontaktaufnahme bitte unter Chiffre S 03-87832 an Publicitas, 4010 Basel.

Wirtin (26), Patent A, mit Berufserfahrung, sucht mittel-grosses

Restaurant

auf Winter 1986/87, auch Mittelstationsbetrieb in Ski-gebiet gefragt.
Offerten an V. Weirich
Telefon (041) 72 17 06

5942

Hotel

in der Nähe von Gstaad (39 Betten)

- bester Zustand
- in Dorfmitte gelegen
- schöne Restaurationsräume
- Umsatz zirka Fr. 400 000.-
- Günstig zu verpachten oder zu verkaufen.

Interessenten melden sich bei:
Santschi DATA-Treuhand AG
Gstaad
Telefon (030) 4 62 22

P 05-010013

Zu mieten gesucht kleineres

Hotel, Pension oder geeignetes Haus

in Graubünden ohne Engadin.

Offerten unter Chiffre 5967 an hotel revue, 3001 Bern.

5967

Auf Anfang Wintersaison 1986/87 zu verkaufen, eventuell zu verpachten neuerstelltes

Hotel-Restaurant

- bei der Talstation der Pizolbahn in Wangs
- heimeliges Restaurant mit 54 Sitzplätzen
 - Gartenrestaurant
 - 10 komfortable Hotelzimmer, resp. Apartwohnungen
 - grosser Parkplatz
 - Einfamilienhaus als Wohnmöglichkeit

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre O 33-53860 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Inserieren bringt Erfolg!

Werben ohne Streuverlust - in der hotel + touristik revue



Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. (031) 507 222
Telex 912 185 htr ch

SCHWEIZER WIRTEVERBAND

Liegenschaftsvermittlung



Zu verkaufen, eventuell zu vermieten per sofort oder nach Vereinbarung in der Nähe von Zürich, an erhöhter, sonniger Lage, am linken Zürichseeufer

Restaurant

Restaurant 75 Sitzplätze (unterteilbar). Gartenterrasse 65 Sitzplätze (teilweise gedeckt). Sehr schöner Ausbau, Baujahr 1980. Angrenzendes Einfamilienhaus (6 Zimmer) kann dazu erworben werden.

Schweizer Wirteverband, Liegenschaftsvermittlung
Beat J. Küttel
Gotthardstrasse 55, Postfach 679
8027 Zürich, Telefon (01) 201 26 11

5920

Restaurant Chämihütte

Müllerstr. 23, 8004 Zürich

Zirka 55 Plätze, 10jähriger Mietvertrag ist zu übernehmen.
Ablossesumme inkl. Gross- und Kleininventar (betriebsbereit).
VP Fr. 500 000.-.
Eigenkapitalerfordernis min. Fr. 200 000.-.
Restfinanzierung zu sehr günstigen Konditionen bankmässig gewährleistet.

Elmar Birgelen Zollikon

Treuhandbüro
Seestrasse 121
Postfach 41 Station
8702 Zollikon
Telefon 01 391 47 10

150 137 915

Zu verpachten auf 1. Januar 1987 oder nach Vereinbarung

Restaurant KRONE

an der Gerechtigkeitsgasse 66, Bern

an jüngeres, unternehmungsfreudiges Wirt-Paar, das in der Lage ist, das schöne Altstadtrestaurant mit

- 66 Plätzen in der Gaststube
- 40-50 Plätzen im Sali
- 30-40 Plätzen in einem aparten, für Privat-anlässe benützbaren Kellergewölbe in traditioneller Weise weiterzuführen.

Bevorzugt wird Koch, der gewillt ist, auch die Küche selbst zu führen.
Interessenten mit Patent sind gebeten, ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse) bis 15. August 1986 an den Präsidenten der Genossenschaft Berner Singstuden-Heim, Fürsprecher Hans Mumenthaler, Talgutweg 14, 3063 Ittigen, zu senden.

5601

Inseratenschluss:

jeden Freitag, 11 Uhr!

STELLENMARKT

Restaurant Waldhof

9486 Schaanwald
Fürstentum Liechtenstein

Freie Lehrstellen auf Frühjahr 1987

2 Kochlehrlinge/-lehrtöchter
2 Servicefachlehrtöchter

Wenn es Dein Wunsch ist, mit einem jungen Team gemeinsam unsere lieben Gäste zu verwöhnen, dann zeiggen wir Dir die ersten Schritte.

Melde Dich bei Frau Ruth Meier
Telefon (075) 3 11 38

P 33-095857

Ab Wintersaison 1986/87 suchen wir für einen rustikalen Gastwirtschaftsbetrieb in namhaftem Kurort im Unterengadin eine ausgewiesene Persönlichkeit als

Pächter

Unsere Wünsche:

- Ihre Stärke liegt in Ihrer Initiative und Ihrem Einsatz
- Sie haben Erfahrung im Führen und Motivieren eines kleinen Mitarbeiterstabes
- Sie sind der geborene Gastgeber und verstehen es, auf die Wünsche der Gäste vollauf einzugehen.

Ihre Chance:

- Sie übernehmen ein Lokal, das Ihnen von der idealen Situation her eine gute Existenz garantiert
- Sie erhalten Unterstützung in den Bereichen Einkauf, Werbung, administrative Arbeiten
- langfristige Anstellung bei ausgewiesener Leistung.

Bewerbung mit den branchenüblichen Unterlagen richten Sie bitte unter Chiffre 5965 an hotel revue, 3001 Bern.

Canapés

Seven-Up zu PepsiCo

Der amerikanische Getränkekonzern PepsiCo Inc. wird die internationalen Aktivitäten der zur Philips-Morris-Gruppe gehörenden Seven-Up Co. für 246 Mio Dollar übernehmen. Die internationalen Tätigkeiten der Seven-Up werden über die Seven-Up SA mit Sitz in Lausanne abgewickelt. Sie arbeitet in 85 Ländern und liegt unter den Produzenten nichtalkoholischer Getränke in der Welt auf dem dritten Platz. Mit der Übernahme wird PepsiCo den Auslandsabsatz um 18 Prozent auf 1,65 Mrd Dollar steigern.

Ursprünglich habe PepsiCo beabsichtigt, für 380 Mio Dollar sowohl die amerikanischen als auch die internationalen Aktivitäten der Seven-Up zu kaufen, hiess es. Nachdem die USA-Bundeshandelskommission unter Berufung auf die Anti-Trust-Gesetze jedoch Widerstand angekündigt hatte, wurde auf den Erwerb der USA-Aktivitäten verzichtet.

Neben den Kommerzialisierungsrechten der Seven-Up ausserhalb der Vereinigten Staaten wird PepsiCo ebenfalls zwei Seven-Up-Werke in Toronto und Ottawa in Kanada übernehmen, in denen bereits Pepsi-Cola abgefüllt wurde. Philip Morris hatte seinerseits Seven-Up 1978 für 520 Mio Dollar erworben.

Hero im Wachstum

Der konsolidierte Umsatz der Hero Conserven, Lenzburg, ist im ersten Halbjahr 1986 um drei Prozent auf 200,8 Mio Fr. gestiegen. Unter Berücksichtigung des Wegfalls der Getreidefloeken AG, die Anfang Jahr an Nestlé verkauft worden ist, hat auch die Hero Schweiz in den ersten sechs Monaten ihren Umsatz um 3,7 Prozent auf 114 Mio Fr. erhöht, heisst es in einer Mitteilung der Unternehmung. Für das zweite Semester des Jubiläumsjahres 1986 wird weiterhin eine positive Umsatz- und Ertragsentwicklung erwartet.

Ertragsmässig wurden die Erwartungen in der Schweiz in den ersten sechs Monaten dieses Jahres leicht übertroffen. Hero Niederland B.V. verzeichnete trotz tieferem Umsatz eine markante Ertragsverbesserung. Hero Espana SA erhöhte den Umsatz um fast 20 Prozent und auch ertragsmässig konnte das gute Vorjahr übertroffen werden. Und die Hero Italiana S.p.A. erhöhte ihre Verkäufe ebenfalls um fast 20 Prozent, weist jedoch infolge grosserer Marktinvestitionen erwartungsgemäss einen unter dem Vorjahr liegenden Ertrag aus, schreibt Hero. sd

Goldmedaille

Nachdem *Elfie Casty* für ihr Buch «Geliebte Küche» schon 1985 mit dem «Grand prix de littérature gastronomique» ausgezeichnet wurde, hat ihr die Gastronomische Akademie Deutschlands für dieses Werk eine Goldmedaille verliehen. Sie wird der einstigen, über die Landesgrenzen hinaus bekannten Küchenchefin aus Klosters an der Frankfurter Buchmesse diesen Herbst übergeben. «Geliebte Küche», das im Eigenverlag der Elfie Casty erschien, wurde zu einem Grosserfolg: in anderthalb Jahren erreichte es eine Auflage von 30 000 Exemplaren.

Eduscho senkt Kaffeepreis

Die Eduscho AG, Otelfingen ZH, senkt den Preis für 500 Gramm Kaffee um einen Franken. Laut einer Mitteilung von Eduscho-Geschäftsführer *Wolfgang Bruns* ist die Verbilligung ab 17. Juli für alle Sorten gültig. Bruns begründete den Preisabschlag mit den rückläufigen Weltmarktpreisen. Die Merck AG, Bern, hatte Anfang Monat eine Preisreduktion um 1,20 Franken pro Kilo auf Mitte Juli angekündigt. sda

SKA verkauft aus dem Texon-Erbe

Weinhandelsfirma

Die Schweizerische Kreditanstalt SKA steht kurz vor dem Verkauf einer Gesellschaft, die sie über die italienische Tochterfirma Winefood kontrolliert. Die Gruppo Italiano Vini GVI, die einen Umsatz von umgerechnet rund 117 Millionen Franken ausweist und damit eine der grosseren italienischen Weinhandelsfirmen ist, soll wahrscheinlich noch diese Woche verkauft werden.

Als momentan chancenreichster Käufer wird die Genossenschaft *Coltiva* in Modena genannt. Ein SKA-Sprecher betonte Anfang dieser Woche, dass die Verträge noch nicht unter Dach seien. Nach dem GVI-Verkauf verbleiben der aus dem Texon-Fall in Chiasso zur SKA gestossenen Winefood nur noch einige kleinere Beteiligungen. 1985 verkaufte die GVI 15 Millionen Flaschen Qualitätswein, vor allem der Marke *Mellini*, wovon über die Hälfte ins Ausland. sda



Mahlzeitenervice, eine beliebte Abwechslung in jeder Klasse, auf jedem Flug.

Industrie für fliegende Gourmets

(Fortsetzung von Seite 13)

treibt das Unternehmen Einkaufsläden, in denen nur an Beschäftigte des Flughafens im weiteren Sinne, also auch von Luftverkehrsgesellschaften, verkauft wird. Entstanden sind diese Geschäfte schon vor vielen Jahren mit der Absicht, Waren an diesen Personenkreis abzugeben, die für das Flugcatering eingekauft, dann jedoch aus irgendwelchen Gründen nicht mehr benötigt wurden. Daraus hat sich als weiterer Geschäftsfeld der weltweite Versandhandel mit Waren ergeben, die zum LSG-Einkaufssortiment gehören. Ursprünglich ging man davon aus, Lufthansa-Mitarbeiter in aller Welt mit Erzeugnissen zu versorgen, die sie gewohnt sind. Und das hat einen weiteren geschäftlichen Ableger ergeben – den Versand an Hotels in vielen Teilen der Welt. Die Verzollung geht in all diesen Fällen natürlich zu Lasten des Empfängers. Aus diesem Handelsbereich erzielt LSG einen Jahresumsatz von rund 60 Millionen DM.

Für jede Party zur Stelle

Lufthansa Party-Service – unter dieser Bezeichnung verbirgt sich eine prestigereiche Dienstleistung, die sicher nicht nur aus geschäftlichen Gründen, sondern auch wegen ihrer PR-Wirkung für Lufthansa betrieben wird. Die Zielgruppe ist klar definiert. Es geht darum, im Auftrag grosser Firmen, Schäfer nennt einen Automobilhersteller als Beispiel, im Inland oder im Ausland grosse Emp-

fänge zu gestalten. Der Lufthansa Party-Service sorgt für alles vom Mineralwasser über kalte und heisse Speisen bis zum Servicepersonal in Steward- oder Steewardessenuniform. – Mit dem Lufthansa Party-Service wird ein Jahresumsatz von etwa 16 Millionen DM erwirtschaftet.

Restaurants «auf Eis gelegt»

Die Gastronomie, der Betrieb eigener Restaurants, ist – gegenwärtig jedenfalls – ein kleiner Tätigkeitsbereich. In seinem Ursprung stand der Gedanke, unter Verwendung des Namens «Senator», mit dem die VIP Lounges von Lufthansa auf Flughäfen bezeichnet werden, im Ausland Restaurants mit Fernschreiber und anderen Dienstleistungen für Geschäftsleute zu eröffnen. Ein erster Versuch hatte aber nicht den erwarteten Erfolg. Der Firmenmantel wurde jedoch beibehalten, weil die Idee neu aufgegriffen werden könnte. Gegenwärtig betreibt LSG nur ein Restaurant, und zwar im Lufthansa-Schulungszentrum in Seeshorn südlich von Frankfurt.

Vier nun zur Abrundung

Der Bereich Catering Consulting und Management Operating hat die Aufgabe, das Know-how von LSG zu nutzen. LSG-Teams beraten sowohl andere Luftverkehrsgesellschaften beim Aufbau ihres Borddienstes, als auch Grossküchen, übernehmen die Mitarbeiterschulung, werden weltweit in der Qualitätssicherung, Nahrungsmittelverfah-

Steckbrief

- LSG wurde 1966 als Tochter der Deutschen Lufthansa AG gegründet. Bis zu diesem Zeitpunkt waren die Cateringdienste für Lufthansa innerhalb der Bundesrepublik in die Luftverkehrsgesellschaft selbst integriert.
- LSG beschäftigt mehr als 3600 Mitarbeiter, davon 308 Köche in der Produktion. Mehr als 35 Prozent der Mitarbeiter sind Ausländer (aus 52 Nationen).
- LSG unterhält 13 Produktionsbetriebe, davon drei auf dem Flughafen Frankfurt, zehn auf den anderen deutschen Verkehrsflughäfen. Der grösste der drei Betriebe in Frankfurt arbeitet ausschliesslich für Lufthansa und ihre Chartertochter Condor, der zweite bedient die Mehrzahl der konzernfremden Gesellschaften, und der dritte beliefert eine kleine Zahl von Gesellschaften und produziert für den Lufthansa Party-Service.
- Im Jahr 1985 lieferte LSG Mahlzeiten für 17,7 Millionen Flugpassagiere.
- Das Stammkapital des Unternehmens beträgt 2 Millionen DM; im Jahr 1985 erreichte der Umsatz 462 Millionen DM; gegenwärtig ist in Frankfurt ein Ausbauprogramm im Gange, dessen Kosten mit 60 Millionen DM angesetzt sind.
- Gewinnzahlen veröffentlicht LSG nicht. Das wäre auch wenig aufschlussreich, weil die Tochter im Geschäft mit dem Hauptkunden Lufthansa/Condor keine Gewinne machen darf. Angestrebt wird ein Gewinn vor Steuern von fünf bis acht Prozent des Kapitals.

renstechnik und Lebensmittelhygiene tätig.

Die LSG betreibt in Berlin eine Tochtergesellschaft, mit den gleichen Aufgaben und Zielsetzungen wie die Mutterfirma. Da Lufthansa nicht nach Berlin fliegen darf, bevorzugte man die Gründung eines getrennten Unternehmens.

Nennenswert ist auch eine 25prozentige Beteiligung von LSG/Lufthansa an einem Cateringunternehmen in Kuwait, der Gulf German Catering Company, das verschiedene Grossabnehmer beliefert und Restaurants bewirtschaftet. Dem Markt des Catering nach islamischen Speisevorschriften räumt LSG-Geschäftsführer Schäfer im übrigen grosse Wachstumsmöglichkeiten ein.

Klaus Höhle

seine Wünsche äussern oder Diätvorschriften, die er einhalten muss, bekanntgeben.

Wie viele sind an Bord?

Auf praktisch allen Flügen erscheint eine Anzahl gebuchter Passagiere nicht zum Abflug. Dass andererseits häufig Passagiere ohne Reservierung zum Abflug erscheinen, mildert dieses Problem allenfalls, löst es aber nicht.

Die Quote dieser No-Show-Passagiere kann mehr als zehn Prozent betragen. Deshalb versuchen die Gesellschaften heute noch bis wenige Minuten vor Abflug, die Zahl der Mahlzeiten so genau wie möglich der Zahl der tatsächlich fliegenden Passagiere anzupassen. Wie Lothar Schulz sagt, liegt das Übercatering bei Lufthansa heute bei 1,3 Prozent, wahrscheinlich eines der besten Resultate der grossen Liniengesellschaften.

Mit Flexibilität über die Runden

Die Erfahrung hat aber auch gezeigt, dass auf bestimmten Strecken oder Streckenabschnitten nur ein geringer Prozentsatz der Passagiere etwas isst. Auch dieser Erscheinung wird bei der Beladung Rechnung getragen.

Und was, wenn dennoch mehr Passagiere essen möchten als vorhergesehen? Schulz: «Aus den reichlicheren Beständen der Ersten Klasse kann das Kabinenpersonal dann immer etwas zusammenstellen, vor allem, wenn es sich um Imbisse handelt.

Geringe Anteile, grosse Wirkung

Was wendet eine Luftverkehrsgesellschaft wie Lufthansa für das Catering auf? Schulz: «Etwa sechs Prozent des Umsatzes, den wir mit Flugscheinen erzielen. Auf den einzelnen Passagier bezogene Angaben sind hier naturgemäss nicht möglich, weil der Cateringaufwand prozentual stark unterschiedlich ist.» Durch Massnahmen, die den Passagier nicht berühren, möchte Schulz diesen Wert auf fünf Prozent senken.

Allein für die Rose, die jedem Lufthansa-Passagier der Ersten Klasse auf Langstrecken überreicht wird, wendet Lufthansa jährlich ungefähr 600 000 DM auf. Als die Gesellschaft einmal versuchte, diesen Aufwand einzusparen, wurde sie durch die Passagierreaktionen schnell wieder an ihren guten Ruf erinnert. KH

prodega

Profitip

Fein-kristall-zucker

50-Kilo-Sack
per Kilo

-93

Wein des Monats

La Côte

«Caprices du Soleil»

Harasse zu 12 Pot
Pot 50 cl, exkl. Wust

prodega 2.95

Schweinsragout la.

geschnitten, Pack ca. 2 kg
per Kilo

prodega 9.90

Cervelas Paar/200 g

3 oder 6 Paar VAC
per Paar

prodega -99

Gautschi Café de Paris

500-g-Stange

prodega 7.59

Himbeer-sirup

1-Liter-Flasche

prodega 2.90

Alustar Gastronom

30 cm x 150 m
per Rolle, exkl. Wust

prodega 12.95

Gültig vom 25. bis 31. 7. 1986

Der Wunsch des Kunden, Befehl für den Caterer

Das Wohl des Passagiers

Da der Caterer Lieferant einer Fluggesellschaft ist, hat er sich nach den Wünschen und Forderungen seines Auftraggebers zu richten. Dieser wiederum versucht mit dem Borddienst den Ansprüchen seiner Kunden gerecht zu werden. Welche Richtlinien bei der Lufthansa gelten, darüber gab Lothar Schulz, Leiter des Bereiches Borddienst, Auskunft.

«Die Wünsche unserer Kunden sind der Massstab unseres Handelns», heisst einer der Leitsätze von Lufthansa. Lothar Schulz erläutert seine «Servicephilosophie», so: «Alle Vorschriften und Reglemente sind nur ein Rahmenwerk. Jeder, der in dieser Gesellschaft in irgendeiner Form mit der Gestaltung des Angebots zu tun hat, muss darüber nachdenken, was der Passagier von uns erwartet. Vom ersten Augenblick an muss sich der Passagier bei uns wohlfühlen.»

Es besteht natürlich ein Unterschied zwischen dem, was man dem Passagier gern bieten möchte und dem was in einer Flugzeugkabine realisierbar ist, meint er. Lufthansa befragt jährlich auf ihrem gesamten Streckennetz ungefähr 80 000 Fluggäste nach ihrer Meinung über die verschiedenen Aspekte des Bordservices. Die Ergebnisse dieser Befragung werden dem Vorstand (Generaldirektion) Punkt um Punkt erläutert. In allen Beförderungsklassen lauten sie bei 70 bis 80 Prozent der Befragten «gut» oder «sehr gut».

Die Quadratur des Kreises

Ein wesentliches Problem wird nicht nur von Aussetzenden, sondern auch von Luftverkehrsfachleuten häufig verkannt, die nicht mit Cateringproblemen vertraut sind: Welches Essen, welcher Imbiss muss dem Passagier zu welcher Tageszeit serviert werden? Die Antwort gleicht der Quadratur des Kreises, und die richtige Lösung kennt jeder Passagier nur für sich selbst und nur für den jeweiligen Flug.

Die Lufthansa-Regel lautet: Irgend etwas muss dem Passagier zu jeder Tageszeit angeboten werden.

Auf modernen Wegen

Bei der Frage nach dem Was geht die Gesellschaft von den Grundsätzen der

modernen Ernährungswissenschaft und den heute allgemein üblichen Bevorzugungen aus. Die Stichworte heissen, unter anderen: salzarm, nur frische Rohstoffe, möglichst nur leicht gekocht (gedünstet), wenn irgend möglich keine Mayonnaise, keine schmierigen Produkte (Streichkäse), aber Brot mit Ballaststoffen, Mineralwasser mit herabgesetztem Kohlensäuregehalt oder kohlenstofffrei.

Etwas Kleines bis 90 Minuten

In der Praxis sieht das so aus, dass auf allen Flügen zwischen 6 Uhr und 9:30 Uhr morgens ein Frühstück, zwischen 11:30 und 14:30 Uhr ein Mittagessen und zwischen 18 und 21:30 Uhr ein Abendessen serviert wird. Der Aufwand unterscheidet sich dabei natürlich je nach der Beförderungsklasse und nach Flugzeit. Im internationalen Verkehr wird zwischen 55 und 90 Minuten Flugplanzeit (Blockzeit) ein kleines und zwischen 91 und 120 Minuten ein grösseres Tablett serviert. Für längere Flugzeiten, insbesondere auf wirklichen Langstreckenflügen, gelten natürlich andere Regeln. Die Variationen sind hier in Abhängigkeit von Flugdauer und Tageszeit sehr vielfältig.

Auf den kürzeren Strecken gilt, dass zwischen den eigentlichen Essenszeiten stets ein Snack mit einem «süssen» und einem «salzigen» Bestandteil serviert wird.

Breiter Fächer

Obwohl die Bordverpflegung an der internationalen Küche orientiert ist, gibt es auch zieltypische oder deutsche Spezialitäten. Jeder Fluggast kann, auch für Kurzstrecken, bei der Reservierung entsprechend der Beförderungsklasse

howeg Profitier - Angebote

Gültig vom: 28.7. — 1.8.86



Rindfleisch Art. Nr. 007 (grob gehackt) Art. Nr. 006 (fein gehackt) Tiefgekühlt Ct. à 10x1 kg 8.90 /kg	Art. Nr. 197 Meerfrüchte Cocktail Ct. à 10x500g 14.70 Tiefgekühlt kg	Art. Nr. 106510 Speisefett "Bistro" 10% Butter Kessel à 25 kg 5.10 /kg	Art. Nr. 993701 Fendant "Rapilles" Provins Cart. à 12Fl 100 cl Fl 5.95 /Fl	Art. Nr. 172308 Hakle 3-lagig 150 cp. Sack à 10 Rollen 5.00 +Wust	2540 Grenchen 2544 Bettlach 1030 Bussigny 1906 Charrat 7302 Landquart 3920 Zermatt 6301 Zug 065 54 11 01 021 34 45 51 026 05 48 01 081 56 11 81 028 67 30 15 042 31 09 31
--	---	---	---	---	---

ANSCHLAGBRETT



**Schweizerische
Fachkommission
für Berufsbildung
im Gastgewerbe
Zürich**
 Höhere Fachprüfung
für Küchenchefs 1987

**Prüfungsdatum
und
Prüfungsorte:**

Im März/Anfang April 1987 in Zürich und Weggis. Die genauen Daten und der Prüfungsort können erst bekanntgegeben werden, wenn sich genügend Interessenten für die Durchführung der Prüfung anmelden.

Prüfungsgebühr:

Fr: 804.-

**Letzter
Anmeldetermin:**

30. September 1986
(Datum des Poststempels)

**Zulassungs-
bedingungen:**

Zur Prüfung wird zugelassen, wer in vollen bürgerlichen Ehren und Rechten steht, im Besitze des eidg. Fähigkeitszeugnisses als Koch ist und seit dem Abschluss der Berufslehre während mindestens sechs Jahren im Beruf tätig gewesen ist, wovon mindestens zwei Jahre auf die Tätigkeit in gehobener Stellung entfallen müssen. Ferner muss der Lehrmeisterkurs absolviert sein.

Anmeldung:

Mit besonderem Anmeldeformular, das bei der Schweizerischen Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG), Dreikönigstrasse 34, 8002 Zürich, Telefon (01) 201 72 22, bezogen werden kann. Bei der gleichen Adresse ist auch das Reglement über die Prüfung erhältlich.



GASTGEWERBESCHULE LUZERN

Wesemlinstrasse 46 CH-6006 Luzern
Telefon (041) 36 36 85

Grundschulung Kadenschulung Managementtraining Forschung
seit 1974

Mit Erfahrung im Gastgewerbe, können Sie jetzt bei uns einsteigen und mit unseren

Wirtekursen neben der Berufsarbeit

auch aufsteigen. Verlangen Sie heute noch die Unterlagen, damit Sie sofort einen Überblick haben.
(Wirtepatent)

Gastgewerbeschule Luzern

Wesemlinstrasse 46, 6006 Luzern
Telefon (041) 36 36 85

532

KFG

Die Fachkommission für
Berufsbildung im Gastgewerbe

lädt ein zur Orientierung über den

Vorbereitungskurs auf die Service-Meisterprüfung

Maitre d'hôtel diplômé(e)

Die Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe der Region Basel beabsichtigt, im Jahr 1985/86 einen berufsbegleitenden Vorbereitungskurs auf die Service-Meisterprüfung in Basel durchzuführen (120 bis 160 Lektionen inkl. Kant. Lehrmeisterkurs, gemäss neuem BBG).

Wir laden alle Interessentinnen und Interessenten, die einen solchen Kurs zu ihrer Weiterbildung absolvieren möchten ein, am **Mittwoch, den 13. August 1986, 14.30 bis zirka 16.00 Uhr** (Ort kann erst ab Mai 1986 durch das KFG-Sekretariat Basel bekannt gegeben werden) sich unverbindlich und kostenlos über den Kurs zu orientieren.

Kursbeginn: Mittwoch, den 8. Oktober 1986 (auf Kongresse, Messen, Feiern und Ferientage usw. wird Rücksicht genommen).
Kursende: März/April 1987.

Wir erwarten gut ausgebildete Service-Fachleute aus der Region Basel/Fricktal/Olten/Laufen/Jura usw.

Die Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe
Region Basel
Telefon (061) 25 28 18 (Tonband)
c/o Büro Max König, Blumenrain 25, 4051 Basel

HOTEL- UND TOURISTIKFACHSCHULE CHUR



Weiterbildung für Köche und Serviceange-
stellte

2 Semester Schule und ein Jahr Administrationspraktikum führen zum

Diplom als Hotelsekretär

Voraussetzungen:

Eine gastgewerbliche Berufslehre von 2 bis 3 Jahren

Verlangen Sie detaillierte Unterlagen auch von unseren übrigen Lehrgängen.

P 13-375

WELSCHDORFLI 2 - CH-7000 CHUR
TEL. 004181 22 70 71 - TX. 74 864 CH

**Hotel- und Gastgewerbe
Spezial-Fachschule**

vormals Tribsechenstrasse 19
Theo Blättler 6005 Luzern

Service-Grundschulung
8. 9.-26. 9. 1986/13. 10.-31. 10. 1986

Küchen-Grundschulung
13. 10.-14. 11. 1986

Flambieren-Tranchieren
6. 10.-10. 10. 1986/10. 11.-14. 11. 1986

Barmix-Spezialkurse
29. 9.-3. 10. 1986/3. 11.-7. 11. 1986

Service-Management
17. 11. bis 27. 11. 1986

Bar-Management
9. 12.-12. 12. 1986

Weinseminar
22. 6.-25. 6. 1987

534

Die hohe Schule für die gepflegte Gastronomie
Kleine Kurse: 12-16 Teilnehmer
Auskünfte, Prospekte und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich bei:
Kursleitung: Markus Grab
Eidg. dipl. Restaurateur
Eidg. dipl. Maitre d'hôtel
Telefon (041) 44 89 55

Französischkurse in Nizza

Intensiv-, Ferien-, Langzeitkurse.
Vorbereitungskurse auf das Examen der Alliance française. Alle Kursarten bis Jahresende.
Unterbringung in französischen Gastfamilien oder Hotels.

Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt:

Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice - France
Telefon (003393) 96 33 84
Telex 462 265

531

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: M. Galmarini

Modernste Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ältesten und meistbesuchten Fachschule der Schweiz.
Laufend Tages- und Abendkurse für Berufs- und Privatpersonen.
Kostenlose Stelleninformation.

Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/47 47 91
(3 Minuten vom Hauptbahnhof)

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ / Ort: _____



Zu welchem Kurs dürfen wir Ihnen nähere Unterlagen senden?

Réceptionskurs

28. September bis 31. Oktober 1986

**Restaurant-
Management-Kurs**

2. November bis 28. November 1986

Beide Kurse werden in Müren durchgeführt.

Hotelschule
Lötscher
Schönbühlring 6
6005 Luzern
Telefon (041) 44 07 09

Name: _____

Adresse: _____

Italienisch in Florenz,

der Stadt mit Kultur und Flair.
Für Schnellentschlossene
Sonderrabatt.

Swiss Center
Viale Portone 1
6500 Bellinzona
Telefon (092) 25 13 43
(deutschsprachig)

758



The EFA International School
Seadown House
Farncombe Road
WORTHING West Sussex
(England)
Tel. 09 03 20 92 44
Telex 877612

Englisch in England

Schule im Süden,
direkt am Meer

- Fachkurse für Hotellerie und Touristik
- Intensivkurse
- Cambridge 1st Certificate-/Proficiency-Kurse
- Allgemeine Englischkurse/4, 8, 10, 12 Wochen
- Feriensprachkurse im Sommer, ab 2 Wochen
- Ausflugs- und Freizeitprogramm

Verlangen Sie kostenlose Dokumentationen.

Frau N. Frei, Schädtrütstrasse 18
6006 Luzern, Telefon (041) 31 57 18

360

STELLENMARKT

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine

Aide du patron

Unser Restaurant hat 300 Plätze in 3 Restaurants unterteilt.

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Lingerie, Buffet, Abwäscherei, Personalzimmer
- Erstellen von Arbeits- und Ferienplänen
- Einstellen, Einarbeiten von neuen Mitarbeitern (Spanischkenntnisse von Vorteil, aber nicht Bedingung)
- Kontrolle in allen Departementen
- Feiertageablösung der Einkäuferin
- über Mittag Mithilfe am Buffet + Service

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche
- regelmäßige Arbeitszeit
- Berufsförderung
- einen abwechslungsreichen Posten für eine flexible Person, die selbständiges Arbeiten und Organisieren gewohnt ist.

Sind Sie an diesem Posten interessiert? Dann reichen Sie Ihre schriftliche oder telefonische Offerte an **Herrn A. R. Züllig**.

5612

RESTAURANTS
LOWENBRAU URANIA
Uraniastrasse 9 Tel. 01 211 11 55
8001 Zürich

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich
☎ 01 - 211 55 00, ☎ 812420

Das Hotel St. Gotthard liegt an der Zürcher Bahnhofstrasse, nahe dem Hauptbahnhof. Es besitzt 140 Zimmer, 200 Betten und vier Restaurants sowie einen Bankett- und Partyservice.

Für diesen lebhaften Betrieb suchen wir eine

Réceptionistin

welche daran interessiert ist, sich im Computeresen weiterzubilden bzw. ihre Vorkenntnisse zu vertiefen.

Wenn Sie ausserdem über gute Sprachkenntnisse in den Sprachen D, E und F verfügen, gerne selbständig arbeiten und Ihnen der Umgang mit internationalen Gästen Freude bereitet, dann melden Sie sich bei uns.

Herr F.H. Offers freut sich, Sie kennenzulernen.

5674



HOTEL NATIONAL Davos

Das gemütliche Erstklasshotel in schöner Parkanlage, sonnig und ruhig.

Erstklasshotel mit 100 Betten, an zentraler Lage, sucht für die kommende Wintersaison, ab ca. 5. Dezember, folgende Mitarbeiter:

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Servicefachangestellte**
- Barmaid**
- Portier**
- Zimmermädchen**
- Wäscher**
- Küchenbursche**

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, moderne Arbeitszeiten, zeitgemässe Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen und auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnis kopien und Foto sind erbeten an:
Albert Bachmann, Hotel National, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 60 46

5788



Hotel Silberhorn, Wengen

****-Hotel: 140 Betten und Appartements; Restauration: Rôtisserie, Restaurant, Terrasse gesamt 250 Plätze; im Haus: Disco, Bar, Sauna, Whirlpool, verschiedene Geschäfte.

Ab Wintersaison (Dezember 1986) suchen wir

Chef de cuisine

in Jahresstelle zur selbständigen Führung (Menugestaltung, Einkauf, Personaleinsatz) unserer modernen, sehr gut eingerichteten Küche.

Haben Sie Freude an einer vielseitigen Küche von erstklassigen Menüs und Buffets bis zu kleinen Snacks.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung, oder rufen Sie mich an.

H. J. Beldi
Hotel Silberhorn, 3823 Wengen
Telefon (036) 56 51 31

5679

Restaurant Petermann's Kunststube Küsnacht

Unser Restaurant ist kürzlich mit dem zweiten Stern des Guide Michelin ausgezeichnet worden. Um unsere Brigade zu ergänzen, suchen wir auf 1. August oder nach Übereinkunft gutausgewiesenen, einsatzfreudigen

Chef de rang

Wir bieten 5-Tage-Woche.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Horst Petermann, Seestrasse 160, 8700 Küsnacht, Telefon (01) 910 07 15.

5590

Restaurant Post

Pizzeria *de Ginevra*

Post Stübli



店飯菜中 PERKING

Fondue Keller

Postbar-Dancing

Night Club

Für unser ****-Hotel mit 120 Betten und einem vielseitigen Restaurationsbetrieb suchen wir

Chefin oder Chef de réception

mit Beginn per 1. September 1986 oder nach Vereinbarung. Berufserfahrung, Sprachkenntnisse, Sales-Erfahrung sowie ausgeglichener und fröhlicher Charakter sind für uns Selbstverständlichkeiten. Wir bieten Ihnen nebst den üblichen Sozialleistungen Ihren Fähigkeiten entsprechende Entlohnung.

Réceptionistin-Sekretärin

mit Beginn per 1. September 1986 oder nach Vereinbarung. Für die Vorbereitung unserer starken Wintersaison wünschen wir uns eine selbständige, erfahrene Person, die mit viel Liebe unser tolles Hotel verkauft. Für die administrativen Arbeiten stehen Ihnen ein IBM-82-M-Schreibautomat sowie ein NCR 250 zur Verfügung.

Chef de service

mit Beginn per Anfang Dezember 1986. Ist Ihr Beruf vielleicht Ihre Berufung? Sind Sie der «Profi»? Machen Ihnen die Gäste Komplimente? Dann sind Sie unser Mann, den wir uns auch etwas kosten lassen!

Sollte eventuell Ihr(e) Lebenspartner(in) ebenfalls im Hotelfach tätig sein, sind wir gerne bereit, einen entsprechenden Arbeitsplatz in unserem Hause zu offerieren.

Ihre seriösen Bewerbungsunterlagen erwarten wir gerne. Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Herr Rüdisser, Telefon (091) 69 12 19, gerne zur Verfügung.

Posthotel Arosa, 7050 Arosa
z. H. von Herrn Jacques Rüdisser

5697



Wir haben durch einen tragischen Unglücksfall einen sehr guten Mitarbeiter verloren und suchen deshalb mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung bis Ende Saison oder Anfang November oder evtl. als Aushilfe

Serviceangestellte

oder

Restaurationskellner

Umsatzentlohnung mit sehr guten Verdienstverhältnissen.

Wir bieten gute Aufnahme ins Team.

Offerten bitte an:
Werner Seeholzer
Hotel und Restaurant Rigi-Seebodenalp
6403 Küsnacht am Rigi
Telefon (041) 81 10 02

5750



Couronne Hotel Krone Murten

Leider musste uns eine treue Mitarbeiterin verlassen, darum suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine

Etagegouvernante

Sie sollten fähig sein, Hofa-Lehrling auszubilden und die Etage selbständig zu führen.

Sind Sie unsere zukünftige Mitarbeiterin?

Dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung; wir werden gerne alle weiteren Einzelheiten mit Ihnen besprechen.

Familie Nyffeler
Hotel Krone
3280 Murten
Telefon (037) 71 52 52

5835

Modernes Zweisaisonhotel in kleinerem Ferienort der Zentralschweiz sucht mit Eintritt auf Vereinbarung in Jahresstelle

Betriebsmechaniker/ Hausmeister

Wir wünschen uns einen gelernten Handwerker bzw. Allroundman mit Interesse für die hotelmässigen Belange. Für verheirateten Mitarbeiter besteht auf Wunsch die Möglichkeit zur Mitarbeit des Partners. Ausländer können nur mit B- oder C-Ausweis und guten Deutschkenntnissen berücksichtigt werden.

Wir bieten selbständiges Arbeiten in jüngeren Team, 5-Tage-Woche, Ihren Qualifikationen entsprechendes Salär, auf Wunsch Kost und Logis (Wohnung wird vermittelt) sowie die üblichen Sozialleistungen.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Foto senden Sie bitte unter Chiffre 5756 an hotel revue, 3001 Bern.

Falken  Wiedikon

wo die Wiedikerzunft verkehrt

Unser Küchenchef übernimmt im September eine neue Aufgabe im EDV-Bereich. Daher suchen wir auf **Ende August** in den traditionsreichen Restaurationsbetrieb einen jüngeren, qualifizierten Chef de partie oder Sous-chef in der Funktion als

Anfangsküchenchef

Wir bieten Ihnen in einem kleineren Team eine vielseitige, verantwortungsvolle Stelle mit Selbständigkeit und Kompetenz.

Sonntags bleibt der Betrieb jeweils geschlossen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
«Falken Wiedikon»
Zurlindenstrasse 83, 8003 Zürich
Telefon (01) 462 61 21

5837



syt 1371
Wynhus
zum **Bären**
Münsingen

Mit grosser Freude führen wir seit einiger Zeit die älteste Gastwirtschaft des Kantons Bern. Um diese Aufgabe noch besser erfüllen zu können, suchen wir zur Unterstützung per sofort oder nach Übereinkunft

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Wenn Sie an einer anspruchsvollen Aufgabe interessiert sind, so rufen Sie uns doch bitte an, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Wynhus zum Bären, Hanspeter Müller
Bernstrasse 26, 3110 Münsingen
Telefon (031) 92 11 84

5983



Morosani's Posthotel
Davos

Das fröhliche Erstklass-Ferienhotel
160 Betten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Spezialitätenrestaurant, Pöstli-Bar mit Hausorchester, Pöstli-Snack-Corner, Pöstli-Nightclub, Bankett- und Konferenzräume, Pöstli-Residence

sucht auf Ende November für die kommende Wintersaison 1986/87

1. Réceptionistin

Die 1. Réceptionistin trägt nach erfolgter Einarbeitung die Mitverantwortung für den reibungslosen Ablauf an unserer Réception. Deshalb erwarten wir von Ihnen:

Erfahrung in Erstklasshäusern
sicheres und freundliches Auftreten
sprachkundig, D, E, F
flexibel und belastbar
Führungsqualitäten
Teamgeist

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Morosani Posthotel Davos
z. H. Herrn J. P. Galej, Vizedirektor
Promenade 42
7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 11 61

ofa 132.140853



Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiterinnen:

Sekretärin
für unser Bankett- und Verkaufsbüro

Wir stellen uns für diese interessante und vielseitige Tätigkeit eine Kandidatin vor, die über Sprachkenntnisse verfügt und selbständiges Arbeiten schätzt. Erfahrung im Gastgewerbe, namentlich im Bankettsektor, ist Bedingung. Eintritt nach Vereinbarung.

2. Gouvernante
per 1. Oktober oder nach Vereinbarung mit Erfahrung in einer ähnlichen Position

Réceptionistin
per 1. September oder nach Vereinbarung, sprachgewandt und mit Erfahrung der NCR-42

Es können nur Bewerberinnen mit B- oder C-Bewilligung oder Schweizerinnen berücksichtigt werden.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an
Edith Huber, Personalsekretärin

GRAND NATIONAL HOTEL *** LUCERNE**
Haldenstrasse 4 CH-6002 Lucerne
Tel.: (041) 5011 11 Telex 868135 ghn ch

5899

Internationales *****-Hotel sucht per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Telefon-Telexzentrale **Cheftelefonistin** sowie **Telefonistin**

Réception/ Front Office **Night Clerk** und **Kassiererin**

Für diese wichtigen Positionen am Front Office sind gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch unerlässlich.

Kontrolle **F & B Cost Controller**
Wir erwarten einen jungen Berufsmann mit gutem Zahlenverständnis, eine abgeschlossene Kochlehre wäre von Vorteil.

Personalbüro **Personalsekretärin**
Fremdsprachenkenntnisse in E, F, I sind von grossem Vorteil.

Buchhaltung **Buchhaltungsmitarbeiterin**

(Bewerber mit A-Bewilligung können leider nicht berücksichtigt werden.)
Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem initiativen Team bei geregelter Arbeitszeit und 5-Tage-Woche.
Auf Wunsch können wir Ihnen ein möbliertes Studio zur Verfügung stellen.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

5909

Atlantis Sheraton Hotel
Hotels, Inns & Resorts Worldwide
The hospitality people of IIT
Hotel Atlantis AG
Dörlschweg 234, CH-8055 Zürich
Telefon 01/463300 00, Telex 813338 ATS

5983



HOTEL INTERNATIONAL ZÜRICH
Hotel International Zurich
Am Marktplatz
8050 Zurich
Tel. (01) 311 43 41

Für die Betreuung unserer internationalen und anspruchsvollen Kundschaft im Panorama Grill suchen wir nach Übereinkunft einen

Oberkellner

Wenn Sie gerne in einem guteingespielten Team mitarbeiten möchten und es gewohnt sind, Gäste erstklassig, kompetent und freundlich zu bedienen, so freuen wir uns auf Ihre schriftliche Offerte.

Wir bieten 5-Tage-Woche, angenehmes Arbeitsklima, den Leistungen entsprechendes Salär und auf Wunsch ein Zimmer in unserem Personalhaus.

Melden Sie sich bitte bei unserem Personalchef, Herrn U. Zurgilgen.

5946

swissôtel

Wir suchen auf 1. September 1986 in Niederglatt zur
Neueröffnung eines Speiserestaurants

Küchenchef
Jungkoch
Serviertöchter / Kellner
Serviceaushilfen
Barmaid

Geboten wird:
moderne Küche, geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, gute Entlohnung.

Melden Sie sich doch einfach telefonisch oder schriftlich bei
Familie A. Ulrich
Bodenacherstrasse 71
8121 Benglen
Telefon (01) 825 58 08

5978



ART FURRER HOTELS
RIEDERALP

Für die Sommersaison suchen wir noch junge und freundliche Mitarbeiter für unsere Hotels auf der Riederalp

Réceptionistin
Pizzaiole
für Pizza und ital. Spezialitäten

Commis de cuisine
Serviertochter
oder Kellner
(umsatzentlohnt)

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

Art Furrer Hotels, 3981 Riederalp VS
Telefon (028) 27 21 21

5964



Salätschis
Ihr Feriencenter!

Salätschis ein Feriencenter in Grusch-Danusa sucht ein tüchtiges, junges

Gerantenpaar

Salätschis, das Spiel- und Sportparadies im Grünen hat 2-, 4- und 8-Bett-Zimmer, ein Massnlager sowie ein rustikales Speiserestaurant mit total 180 Plätzen. Es ist ein Ganzjahresbetrieb.
In Frage kommen initiative Geranten, die es verstehen, Gäste zu verwöhnen und das Personal zu motivieren. Das Wirtpatent ist erforderlich.
Wir bieten selbständige Tätigkeit und den Leistungen entsprechendes Gehalt.
Eine Gerantenwohnung ist vorhanden.

Ihre Bewerbung richten Sie an:
H. P. Lötscher, Geschäftsführer
Sportbahnen Grusch AG, 7214 Grusch
Telefon (081) 52 18 18

P 13-003041

Grusch Danusa



Service
Alles zählt - nichts ist unwichtig

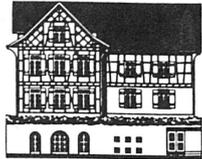
Fragen wie: Arbeitsort, Betriebsart, Image, Betriebsgrösse, Kundschaft, Betriebsziele, Teamwork, Arbeitskollegen, Entlohnung, Aufstiegschancen, Arbeits- und Freizeit, Ferien... besprechen wir mit unserem neuen Mitarbeiter.
Interessierst Du Dich, als junge, nette Persönlichkeit bei uns eine Aufgabe im Service zu übernehmen? Gute Fachkenntnisse, möglichst abgeschlossene Lehre sowie Sinn für Zusammenarbeit und Berufsbegeisterung sind ideale Voraussetzungen, um mit uns in eine erfolgreiche Gastgewerbebeziehung zu ziehen.
Die Brauibrigade freut sich aufs erste Rendez-vous mit Dir.

Restaurant Brauerei
Louis und Irmgard Bischofberger
3360 Herzogenbuchsee,
Telefon (063) 61 10 63

Geöffnet von Di 16.00 bis So 16.00
Sommerferien 19. Juli bis 4. Aug. 1986
Winterferien 21. Dez. bis 12. Jan. 1986

Gasthaus «zum FROHSINN»
in Arbon am Bodensee

**Wir eröffnen
nach 1 1/4 Jahren Umbau
im Oktober 1986**



**Gasthaus Brauerei
zum Frohsinn
Arbon**

Wir führen Rötisserie, Keller-Brasserie (mit Haus-Brauerei), Kegelbahnen, Gartenrestaurant, 12 Hotelzimmer.
Möchten Sie als qualifizierte Mitarbeiterin, Mitarbeiter dabei sein und mit Ihrem Können und Ihrem Charme unsere anspruchsvolle Kundschaft aufs beste bedienen?
Wir suchen per Ende September 1986:

- Küche**
Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
Casserolier
- Service**
Betriebsassistent (Chef de service) w./m.
Serviertöchter
Kellner
- Haus/Buflet**
Hofa mit Praxis
Buffettochter(bursche)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Hauses.

A. und S. Lang-Adler
Postfach 65, 9320 Arbon

5927

Wir suchen für ein bekanntes Aparthotel mit 125 Appartements im Westen von Österreich ab Herbst diesen Jahres einen

Hoteldirektor

Wir erwarten beste Fachkenntnisse mit entsprechender Praxis, hohes Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent, Werbe- und Verkaufserfahrung und gute Personalführung.

Wir bieten zeitgerechte Entlohnung, selbständiges Arbeiten und grösstmögliche Unterstützung Ihrer Ideen.

Bitte nehmen Sie direkten Kontakt mit Herrn Häusler auf. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.



Zur Führung unseres Restaurants an zentraler Lage in der Stadt Zürich suchen wir auf **1. Oktober 1986** eine(n) versierte(n), fachkundige(n) und tüchtige(n)

Gerantin/Gerant

Nebst Berufskennnissen und guten Führungseigenschaften wünschen wir uns eine Persönlichkeit, die ihre Gäste nicht nur betreut, sondern auch kulinarisch verwöhnt. Wenn für Sie Organisationsgeschick und die Bereitwilligkeit, ein kleines Team tatkräftig zu unterstützen und zum Erfolg zu führen selbstverständlich ist, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

TOPAG AG
Bergstrasse 195
8707 Uetikon am See
Telefon (01) 920 22 50
ofa 150.356.700



Für einen baldigen Eintritt suchen wir einen einsatzfreudigen

Direktionsassistenten (CH)

(Food & Beverage)

mit guten kaufmännischen und Sprachkenntnissen (E, F, I) in Jahresstelle für folgende Aufgaben:

1. Food & Beverage

- Bankettwesen
- Kontrollen
- Einkauf
- Lagerhaltung
- Inventur

2. Buchhaltung

- Hauptkasse
- Kreditorenbuchhaltung

Diese Stelle ist äusserst ausbaufähig und bietet einem karrierebewussten Fachmann sehr gute Möglichkeiten, weshalb wir uns ein längerfristiges Engagement vorstellen.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Franz G. Meier
SUNSTAR-HOTELS DAVOS
7270 Davos Platz

5911



**Restaurant
Rossweid**

5420 Schneisingen
Telefon 056/51 10 66



Oase der Lebensfreude

- Sind Sie ein jüngeres Witteehepaar?
- Verstehen Sie mit den Leuten umzugehen?
- Haben Sie vielleicht auch Spass am Reitsport?

Dann bietet sich Ihnen bei uns die Gelegenheit, das bekannte Restaurant Rossweid in Schneisingen, 8 km vom Bahnhof Baden entfernt, zu übernehmen als

**Käufer, Pächter
oder Gerant**

Eintritt nach Übereinkunft.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

J. Kösslich, Bahnhofplatz 4, 5400 Baden
Telefon (056) 22 42 22, von 9 bis 12 Uhr

109716

servotel AG
Kader-Positionen



Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für eine Schweizer Restaurationskette mit Sitz in Zürich

Führungskräfte

Wir stellen uns Kandidaten mit Hotelfachschulabschluss und eventueller Ausländerfahrung vor, welche bereits Erfahrung im Sektor Systemgastronomie sowie gute Personalführungseigenschaften besitzen.

Unser Auftraggeber legt Wert auf gute F & B-Kenntnisse, Bereitschaft innerhalb der Schweiz zu reisen, Flexibilität in bezug auf Arbeitszeiten sowie Führung und Ausbildung von Kaderpersonal.

Wenn Sie näheres über diese anspruchsvolle Kaderposition erfahren möchten, bitten wir Sie, uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuzustellen.

Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

Mosse 48-9396

SERVOTEL AG, Personalberatung für das Gastgewerbe, Theaterstrasse 10, 4051 Basel, Telefon (061) 22 97 95

**SCHWEIZERISCHE STIFTUNG
FÜR
GASTA ALKOHOLFREIE GASTLICHKEIT**

Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich.

Für das alkoholfreie Hotel-Restaurant Blumenstein in Frauenfeld suchen wir auf November 1986, evtl. früher

**Gerant(in) oder
Gerantenehepaar**

mit Fähigkeitsausweis A oder B sowie einigen Jahren Berufspraxis im Gastgewerbe. Ideal wäre eine Kochlehre oder eine gleichwertige Ausbildung im Gastgewerbe.

Der Betrieb umfasst ein alkoholfreies Restaurant mit Cafeteria und Boulevard-Café sowie 54 Hotelbetten.

Wenn Sie sich für diese verantwortungsvolle Stelle interessieren, schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: GASTA, Postfach, 8032 Zürich.

5955

Hotel an einem See, zirka 20 Minuten von Bern entfernt, sucht bestqualifizierten

Küchenchef

in regen A-la-carte- und Bankettbetrieb.

Interessenten für diese Stelle sollten:

- eine kleine Brigade führen können
- Freude an einer kreativen Küche mit vielen Fischspezialitäten haben
- Organisations- und Planungstalent mitbringen
- Verantwortungsbewusst unsere Lehrlinge ausbilden können

Jahresstelle, geregelte Freizeit mit 2 Monaten bezahlten Ferien.

Bewerbungen unter Chiffre 5543 an hotel revue, 3001 Bern.

«Unternehmerisch denken – selbständig tätig sein»

zur Neueröffnung im November 1986 suchen wir für unser Restaurant-Café (zirka 100 Sitzplätze) eine/n

**Pächter/in
(auch für Pächterpaare geeignet)**

Wir befinden uns an einer **Toplage** in **Horw/Luzern**. Als zukünftige/r Pächter/in haben Sie die Möglichkeit, beim Innenausbau mit Ihren Ideen mitzureden.

Terminvereinbarung unter Chiffre 5127 Lz ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

**HOTEL STERNEN
UNTERWASSER**

★★★★

CH-9657 Unterwasser, Telefon 074-5 24 94, Telex 884148

**Im schönen Feriengebiet zwischen Churtir-
slen und Säntis im Herzen des Obertoggen-
burgs**

Hier liegt unser neu renoviertes 120-Betten-Hotel mit Spezialitätenrestaurants, Dancing und Seminarräumen.
Wir suchen für unsere kreative Frischküche per sofort oder nach Übereinkunft einen bestausgewiesenen

**Küchenchef
Chef de partie
Entremetier
Commis de cuisine**

- Wir bieten:**
- ein angenehmes Arbeits- und Betriebsklima
 - geregelte Freizeit
 - entsprechenden Anforderungen
 - Honorar

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie an:
Dir. U. Bergsma, Hotel Sternen, 9657 Unterwasser

Vier Sterne für Sie!

5901

Wir suchen

für die Betriebsübernahme des Bahnhof-Buffer Basel

Chefkontrolleur

Sie haben einige Jahre Praxis im Gastgewerbe oder sind Absolvent einer Hotelfachschule.

Ihre Aufgaben umfassen:

- Führen der Kellerbrigade
- Warenannahme
- Bestellwesen
- Rechnungswesen

Wir bieten Ihnen:

- einen verantwortungsvollen Posten
- Aufstiegsmöglichkeiten
- den Leistungen entsprechendes Salär

Eintritt: 1. September oder nach Vereinbarung.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hans Berchtold
Bahnhofbuffer Solothurn
4501 Solothurn
oder rufen Sie mich an
Telefon (065) 22 40 21

2561



**Bahnhof
Buffet
Basel SBB**

F&B-Börse aktuell

Fleisch, Geflügel, Fisch

Preise ab 21. 7. 86

Rind	Bœuf		
Rindsnierzstück 1 m. B. (Inl.)	Aloyau l du pays avec os	kg	21.90
Rindsnierzstück Imp. frisch (Garnit.)	Aloyau Imp. frais, (garnit.)	kg	38.20
Rindsnierz o. B.	Cuisse de genisse s. o.	kg	23.50
Rindsnierzviertel la o. B.	Quartier de genisse s. o. la	kg	12.70
Rindsbraten la, par., Laffen	Rôti de bœuf la	kg	18.90
Rindsragout la	Ragout de bœuf la	kg	13.30
Siedfleisch la	Bœuf à bouillir la	kg	10.90
Ochsenzunge gesalzen	Langues de bœuf, salées	kg	9.20
Kalb	Veau		
Kalbsnierzviertel la	Quartier de derr. de veau la	kg	18.90
Kalbsstutzen o. B.	Cuisse au de veau, s. o.	kg	27.50
Kalbssteak ganz	Steak de veau entier	kg	41.20
Kalbsaxen 180 g/220 g	Jarrets de veau 180 g/220 g	kg	20.80 ¹
Bratenfleisch la, pariet., Laffen	Rôti de veau, s. o. la, paré, epaule	kg	22.90
Bratenfleisch la, par., gerollt., Hals	Rôti de veau, s. o. la, paré, cou, roulé	kg	19.90
Kalbsleber la, gefroren	Foie de veau la, cong.	kg	22.90
Kalbsbrust I, gefüllt	Poitrine de veau, farcie	kg	14.90
Schwein	Porc		
Schweinscarré frisch, m. Huft	Carré de porc, frais, ent.	kg	13.70
Schweinsnierzstück o. B., o. Huft	Fillet de porc s. o., s. quasi	kg	22.40
Schweinsals o. B., pariert	Cou de porc, s. o., paré	kg	17.30
Schweinsstutzen o. B.	Jambon frais, s. o.	kg	12.60
Schweinfleisch gesch. spez.	Emicé de porc, spécial	kg	16.30
Schweinslaffan o. B.	Epaule de porc s. o.	kg	15.80
Rippel o. B., geräuchert, o. Huft	Carré de porc fumé, s. casi	kg	18.90
Kochspeck geräuchert	Lard lumé à cuire	kg	7.50
Schweinskoteletts gesch.	Côtelettes de porc, coup.	kg	16.90
Lamm	Agneau		
Lammkoteletts, TK	Côtelettes d'agneau, cong.	kg	14.50
Lammcarré, TK	Carré d'agneau, cong.	kg	14.30
Lammgigot m. B., Kurzschn. TK	Gigot d'agneau, c. court, a. o. cong.	kg	10.40 ¹
Lammgigot o. B., TK	Gigot d'agneau, s. o., cong.	kg	13.50
Lammragout o. B., TK	Ragout d'agneau, s. o.	kg	15.80
Wurstwaren	Charcuterie		
Salami Bindoni		kg	14.80
Bündler Fleisch	Viande séchée des Grisons	kg	47.90
Rohschinken, Luftger.	Jambon cru séché à l'air	kg	28.20
Bauernschinken, gekocht	Jambon paysan cuit	kg	13.50
Vorderschinken, gekocht	Jambon cuit, devant	kg	11.70
Toast-Schinken		kg	14.20
Delikatessaufschnitt	Charcuterie délicatesse	kg	6.70
Delikatessfleischkase	Pâte de viande délicatesse	kg	6.90
Kalbsbratwurst 120 g	Sauc. à rôti de veau, 120 g	St.	1.10
Bauernbratwurst 120 g	Sauc. à rôti pays, 120 g	St.	1.30
Stückgeflügel	Volaille		
Poularden franz. pff 800-1800 g	Poulardes de France, pff 800-1800 g	kg	6.80
Grilliers, 750-1100 g	Grilliers, 750-1100 g	kg	4.—
Geflügelteile/Kaninchen	Pièce de volaille/Lapins		
Pouletschenkel ganz	Cuisse de poulet à pignon	kg	4.60
Pouletfleisch gesch. o. Haut	Emicé de poulets s. peau	kg	7.90
Trutenschnitzel rum. 100-120 g	Tranches de dinde rum. 100-120 g	kg	10.90
Kaninchen ganz TK	Lapins entiers, cong.	kg	6.10
Fische	Poissons		
Egelfilets Kanada iqt m. Haut	Filets de perche, Canada iqt a. peau	kg	26.40
Meerbarschfilets 80-125 g	Perche de mer 80-125 g	kg	14.20 ¹
Filets de sole (Afrika)	Filets de sole (Afrique)	kg	14.60
Fisch-Slicks (Dorsch)	Slicks de poissons (cabillaud)	kg	6.90
Fischfilets «John Dory»	Filets de poissons «John Dory»	kg	10.60
Rauchfische	Poissons fumés		
Rauchlachs, frisch, Kanada, pariert	Saumon fumé, frais, Canada, paré	kg	34.10
Rauchlachs, gesch. TK	Saumon fumé, coupé 200 g	Port.	10.20
Forellentilets ger. o. Haut, frisch	Filets de truites fumés, s. peau frais	Port.	2.—

mitgeteilt von / communiqué par HOWEY FRIGO, 2544 Bettlach

Notizen zum Markt

Des Sommers ganze Fülle

In ihrer ganzen Fülle präsentiert sich nun an der Verkaufsfond die eigentliche Sommerfrüchtesaison. Angebot wie Preise sind für den Käufer vorteilhaft. Die «Stare» im Angebot sind die Schweizer Kirschen. Die täglichen Anlieferungen mit über 140 000 Kilo bereiten etwas Sorgen. Mit Preisaktionen versucht nun der Handel, den Verkauf zu fördern.

Beträchtlich sind auch die Anfuhrer bei den Himbeeren. Allerdings müssen die Früchte rasch verbraucht werden, denn sie fallen schnell zusammen. Wie immer unter Druck stehen die Johannisbeeren. Man hat Mühe, die täglichen Mengen abzusetzen. Die inländische Erdbeermenge geht langsam dem Ende entgegen. Der grösste Teil kommt aus den Bergregionen des Wallis. Ebenfalls aus dem Inland kommen Stachelbeeren, Cassis und die ersten Brombeeren. Wohl noch nie war das Sortenangebot bei Melonen so gross. Die Qualität von Pfirsichen und Nektarinen hat sich mit dem Übergang zu den Spätsorten wesentlich verbessert. Die ersten Birnen aus Spanien und Frankreich künden bereits die Zeit der Herbstfrüchte an.

wie Kopfsalat, Batavia, Eisberg und Lollo bei. Nun sind die Bohnen auf dem Markt. In den letzten Jahren haben die Buschbohnen den Stangenbohnen gegenüber eine grössere Bedeutung erhalten. Die heutigen Züchtungen der Buschbohnen sind fadenlos, fleischig und schmackhaft. Für die Tomaten wurde ein Importstopp verhängt. Mit der Vollversorgung sind die Preise gesunken. Einen kleineren Teil des Tomatenangebots machen die Fleischtomaten, Cherry- und Perettitomaten aus. Auberginen sind nun bereits in grösseren Mengen aus dem inländischen Anbau erhältlich.

Tiefpreise für Eier

Auf dem Eiermarkt werden die Schweizer Eier zu absoluten Tiefpreisen angeboten, da der Absatz während der Ferienzeit enorm zurückgeht. Auch das grosse Angebot auf den europäischen Eiermärkten hält unvermindert zu niedrigen Preisen an. Die Preise der Importeure sind in den letzten 14 Tagen erneut zurückgegangen.

Gefragte Poulets

Sehr gefragt sind zurzeit gegrillte Poulets oder Pouletschenkel. Das Angebot an Geflügel ist auch reichlich und in guter Qualität. Nach wie vor liegen die Verkaufspreise für Rinds-, Schweine- und Kalbfleisch tief.

Corinne Täche, Agrosuisse

Comestibles: Für Sommerkost

Knusprige Guggeli

Im Verlaufe der letzten Jahre wurden in der Schweizer Geflügelzucht grosse Fortschritte erzielt. Auch der Konsum an frischem, besserem Geflügel steigt in der Schweiz. Der Fachhandel unterscheidet die Benennung nach der Grösse: Petit Poussin 300/400 g; «Hamburger» Stubenküken 400/450 g; Coquette 500/550 g; Petit Coq 600/900 g; Poulet 1000/1500 g und Poularde 1600/2500 g.

Truthahn

Aus dem Agrarland Ungarn stammen die bekanntesten und guten Truthahn-Produkte. Hier darf man alle Vorurteile gegenüber dem Truthahn vollständig abbauen – es gibt nichts Besseres! Die Palette umfasst: Truthahnbrust, -steaks, -schnittel, -geschmetzeltes. Aus der Keule gibt es zarten Ragout. Als neuestes Produkt empfiehlt sich Truten-Osso-bucco. Die Einkäufer werden sich bestimmt über die günstigen Einstandspreise freuen.

Felchenfilets

Einige Schweizer Seen werden mit einem reichen Fischfang beschert. Da die Preise sehr interessant sind, möchte der Comestibles-Handel gerne das

Gastgewerbe ermuntern, diesen feinen Fisch auf das Tagesangebot zu nehmen. Grosser Beliebtheit beim Gast erfreuen sich die Filets ohne Gräte.

Cocktail-Crevetten

Erstauslich günstig offerieren die Schweizerischen Fischimporteure des Comestibles-Handels die feinen und zarten Cocktail-Crevetten aus Dänemark, da sie aus den kristallklaren Gewässern des Nordens stammen. Die Haltbarkeit dieser frischen Crevetten beträgt, dank der milden Salzlake, über dreissig Tage. Ob kalt oder warm – die frischen Cocktail-Crevetten schmecken immer.

Zudem erwartet eine grosse Auswahl an gefrorenen Cocktail-Crevetten den Käufer. Die besten Cocktail-Crevetten, die sogenannten Kaltwasser-Crevetten, kommen aus Kanada gefolgt von Island, Grönland und Norwegen. Die Asiatischen Crevetten riechen oft stark und sind nicht unbedingt zu empfehlen. Die Grössen der Crevetten werden in der Regel als Stückzahl pro Kilo angegeben. Zum Beispiel 100/150 – das sind bereits grössere Cocktail-Crevetten.

Arne van Grondel

Firmen berichten

Der Geschmack von Natur

Sahara African Drink ist ein geheimnisvoller, harmonischer Likör voll von tropischen Düften, hergestellt nach einem echten afrikanischen Rezept aus Mango, Papaya, Maracuja, wilden Zitronen. Sahara kann pur auf Eis, hauptsächlich aber als Cocktail genossen werden.

Der einzigartige Geschmack von Sahara Afrikaner Drink eignet sich beson-



ders zum Mixen mit allen möglichen Fruchtsäften oder Mineralwasser.

Sahara ist ebenfalls der ideale Partner für Cocktails und erlaubt endlose Kombinationen. Man kann ihn mixen mit allen herkömmlichen Mixgetränken wie Schweißes, Seven-Up, Perrier sowie mit klassischen Spirituosen wie Whisky, Cognac, Wodka, weissem Rum, Tequila.

P. F. Navazza SA, 3 rue des Sablières, 1214 Vernier/GE Tel. (022) 41 17 50

Dänische Fischfonds

Naturreine Fischfonds aus Dänemark, die aus frischgefangenem äneischem Fisch gewonnen werden. Diese Fischfonds sind in zwei Geschmacksvarianten erhältlich. Der eine wird aus Kabeljau hergestellt und eignet sich besonders für die Zubereitung von Fischsuppen und zum Pochieren von Fischen. Der andere wird aus Goldbutt gewonnen und ist für alle feinen Fischsaucen und Fischgerichte gedacht.

Diese Fischfonds werden gekühlt geliefert in Packungen zu 250 g und 500 g. Auf Wunsch sind auch grössere Behälter erhältlich. Sie sind 3 Monate im Kühlschrank haltbar und lassen sich auch tiefkühlen.

Pak-item A.G., Hirschmattstrasse 64, 6003 Luzern, Tel. (041) 23 83 26

Hero-Pilzspezialitäten

Mit den neuen Pilzprodukten Pilzmischung Naturell und Pilzgericht bietet Hero der Gastronomie die Chance, sich mit bester Qualität und ausgesuchten Pilzsorten bei verwöhnten Gästen weiter



zu profilieren. Die exklusive Pilzmischung Naturell, bestehend aus 3 verschiedenen Pilzsorten, eignet sich hervorragend für Fleischgerichte und kann zudem als Garnitur, Salat oder Einlage in Suppen serviert werden.

Mit dem Pilzgericht, bestehend aus 4 verschiedenen Pilzsorten an einer Rahmsauce, wird dem Gastwirt ein Fertig-Gericht geboten, welches sehr vielfältig eingesetzt werden kann, z. B. für Pilztoast, Saucen, Pastetenfüllungen, Wild und Geflügel, Omeletten usw. Eine Besonderheit für den Gastwirt sei noch speziell erwähnt: Das Pilzgericht kann nach eigenem Gutdünken beliebig verfeinert werden, z. B. mit Weisswein, frischen Kräutern, Pfeffer, Knoblauch oder gedünsteten Zwiebeln.

Es gehört zur Philosophie des Hauses Hero, dass beide Pilzspezialitäten nur mit ausgesuchten und gutmündenden Pilzsorten verarbeitet werden.

Hero Conserven, 5600 Lenzburg, Tel. (064) 50 51 11

Gemüse

Preise ab 21. 7. 1986

Kochgemüse	Légumes à cuire		
Blumenkohl	Choux-fleurs	kg	1.60 - 1.80
Fenchel	Fenouil	kg	2.20 - 2.40
Karotten	Carottes	kg	1.30 - 1.40
Lauch (grün) neue Ernte	Poireaux	kg	3.— - 3.50
Peperoni grün, ital.	Poivrons verts (imp.)	kg	1.95 - 2.10
Peperoni rot	Poivrons rouges	kg	2.70 - 2.90
Peperoni gelb	Poivrons jaunes	kg	3.— - 3.20
Fleischtomaten	Tomates	kg	3.40 - 3.60
Zucchetti mittlere	Courgettes	kg	1.20 - 1.60
Chinakohl	Choux chinois	kg	2.— - 2.50
Wirz	Choux de Milan	kg	1.60 - 1.80
Weisskabis	Choux blancs	kg	1.40 - 1.80
Rotkabis	Choux rouges	kg	1.40 - 1.80
Knollensellerie	Céleri pomme	kg	2.20 - 2.50
Krautstiele	Côte de bette	kg	1.90 - 2.20
Auberginen (CH)	Aubergine (CH)	kg	3.70 - 4.10
Bleichsellerie	Céleri étuvé	kg	3.90 - 4.20
Bohnen (Inl.)	Haricot (du pays)	kg	3.60 - 4.—
Kohlrabi	Chou-rave	St.	1.80 - 2.20
Broccoli	Chou broccoli	kg	2.90 - 3.20
Erbsen	Petit pois	kg	4.50 - 5.—
Salatgemüse	Légumes pour salades		
Gurken	Concombres	St.	—,70 - —,90
Kopfsalat (18er; Inland)	Laitue pommée (du pays)	Kiste	14.— - 16.—
Kresse	Cresson	kg	8.— - 10.—
Rettich	Gros radis	St.	1.— - 1.40
Eisbergsalat	Iceberg	Gitter	14.— - 16.—
Cicorino rot (Inland)	Chicorée rouge (du pays)	kg	5.— - 5.50
Nüsslisalat (Inland)	Rampion	kg	16.— - 18.—
Lollo (grün/rot)	Lollo (vert/rouge)	kg	4.— - 5.—
Übrige Gemüse	Différents légumes		
Petersilie	Persil	kg	8.— - 10.—
Schnittlauch	Ciboulette	Bünd	3.20 - 3.60
Radiesli	Gros radis	kg	—,80 - —,90
Knoblauch	Ail	kg	6.— - 8.—

(Mitgeteilt von der Gemüseunion, Zürich)

Die Preise innerhalb dieser Bandbreite richten sich nach der Bezugsmenge

Kulinarische Wochen

26.6.–31.7.	Menu Gourmet	Restaurant Raten	Oberägeri
1.7.–31.7.	Hausgemachte Saltsaucen	Gamag Betriebe	ganze Schweiz
1.7.–31.7.	Viva Mexico	Hotel Krone	Solothurn
1.7.–31.7.	Karibische Träume	Hotel Nova-Park	Zürich
1.7.–31.8.	Lachs in zehn Variationen	Seiler Hotel Neues Schloss	Zürich
1.7.–31.8.	Flusskrebse in allen Variationen	Hotel St. Gotthard	Zürich
4.7.–31.8.	Grill-Spezialitäten	Restaurant Bellevue au Lac	Sursee
15.7.–30.8.	Western Food	Kaufleuten Restaurants	Zürich
16.7.–26.7.	Curry-Festival	Restaurant Ueli der Pächter	Kriegstetten
16.7.–4.8.	Sunny Summer Holiday-Buffer «Far East»	Hotel International	Basel
18.7.–16.8.	Go Western	Schützenhaus Albigstüetli	Zürich
24.7.	Serata Ticinese	Hotel Chesa Guardalej	Champfèr
14.8.–5.9.	Bali zu Gast	Hotel Central	Zürich
15.8.–23.8.	Geflügel-Woche	Hotel Waldhaus Dolder	Zürich
19.9.–25.10.	Mendrisiotto e Basso Ceresio	Hotel-Restaurant Morgana	Mendrisio

Leute, die auf dem laufenden sein wollen, lesen auch die Anzeigen.



Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. (031) 507 222
Telex 912 185 htr ch

Inserate in der hotel + touristik revue haben Erfolg!

Mövenpick Hotel und Konferenzzentrum Egerkingen

Der Standort ist ein Verkaufsargument

Zu Beginn der achtziger Jahre entstand in einigen Köpfen initiativer Solothurner die Idee, im Herzen Europas ein Konferenzzentrum zu bauen. Nach ersten Projektstudien gelangten die Initianten im Jahre 1982 an die Mövenpick-Unternehmung. Die verkehrstechnisch ausgezeichnete Lage von Egerkingen hat das Unternehmen bewegt, das jüngste Kind der Gruppe

Mövenpick Hotels International im Bauerdorf am Jurasüdfuss entstehen zu lassen. Gewaltige Vorarbeit musste geleistet werden. Am 17. März 1986 öffneten sich die Pforten, und der Erfolg blieb nicht aus. In acht bis neun Jahren soll der «break even point» erreicht sein. Doch bereits ist eine weitere Ausbautappe geplant.

Thema der Woche

Interview



Jörg Rudolf von Rohr, Direktor Mövenpick Hotel und Konferenzzentrum Egerkingen

Schulung

Herr von Rohr, wann und in welcher Funktion sind Sie zu Mövenpick gestossen?

Das war im Mai 1977, als ich nach einem 8jährigen Auslandsaufenthalt, bei Hilton International, wieder in die Schweiz kommen wollte.

Welches waren seither Ihre Tätigkeiten bei Mövenpick?

Nach einer 4monatigen Einführung in das Unternehmen wurde mir die betriebliche Projektleitung für das Mövenpick-Restaurant im Textil- und Modecenter in Glattbrugg übertragen. Diese Aufgabe erfüllte ich bis zur Eröffnung dieses Betriebes im Juli 1978.

Welche Betriebe haben Sie bisher geleitet?

Zuerst habe ich eben diesen Betrieb im Textil- und Modecenter geführt, um dann in den kommenden Jahren verschiedene Stabsaufgaben in der Mövenpick Projektierungs- und Management AG (später Mövenpick Hotels International) zu übernehmen.

Zu welchem Zeitpunkt wurden Sie engagiert?

Ab Ende Mai 1985 stand ich voll in den Diensten des Mövenpick Hotels Egerkingen.

Also bereits eine Zeit vor der Eröffnung. Welche Probleme stellten sich Ihnen in dieser Zeit?

Von eigentlichen Problemen kann man nicht sprechen. Es waren dies eher kritische Punkte, welche sorgfältig analysiert werden mussten, um nicht in die falsche Richtung zu fahren. So stellte sich immer wieder eine Hauptfrage: Soll ich mich mehr um die betriebliche Organisation oder um den Verkauf des Hotels bemühen? Das eine musste getan werden, und das andere durfte in keinem Fall unterlassen werden. Nach dem Motto: Organisieren kann man auch noch nachts und an den Wochenenden. Verkaufen jedoch nur während der Büroarbeitszeiten, zeichnete sich dann rasch mein «Einsatzplan» ab.

Sie waren aktiv mit dem Verkauf der vielfältigen Angebote beschäftigt. Wie haben Sie Egerkingen verkauft?

Das beste Verkaufsargument war wohl der Name Mövenpick. Bei ehemaligen oder langjährigen Kunden unserer Hotels in der Region Zürich konnte mit wenig Aufwand viel erreicht werden, nahmen diese Personen doch an, dass wir in Egerkingen denselben Standard von Serviceleistungen bringen würden, wie dies in unseren Schwesterhotels der Fall ist. Im weiteren haben wir nach einem minuziös vorbereiteten Marketingplan gearbeitet, welcher im Detail die Marktsegmente beschrieb und darlegte, wie wir diese Märkte angehen wollten.

Auf welche Weise haben Sie Ihr Personal rekrutiert?

Für das Kaderpersonal konnte ich glücklicherweise auf einige altgediente Mövenpickler zurückgreifen. Leute, mit denen ich meistens schon zu früheren Zeiten zusammengearbeitet hatte. Mövenpick-intern wurden dann auch alle andern Stellen ausgeschrieben. Die meisten Mitarbeiter jedoch meldeten sich auf das «Fragezeichen-Insert», welches wir in der *hotel + touristik revue*, sowie auch in lokalen Zeitungen, geschaltet hatten.

Entstanden durch die besondere, doch etwas abgelegene Lage Probleme bei der Personalsuche?

Ja, hier sind wir schon etwas benachteiligt. Natürlich ist Egerkingen als Arbeitsplatz nicht so attraktiv, wie das eine Grossstadt oder ein Saisonort sein kann. Auf der andern Seite bringt dies den Vorteil, dass doch eine recht grosse Anzahl von lokalen Schweizer Mitarbeitern eine neue Arbeitsstelle bei uns gefunden haben.

Wie viele Angestellte waren geplant, wie viele wurden angestellt?

Der Stellenplan, wie er dann in zirka 6-9 Monaten aussehen soll, beinhaltet 135 Angestellte. Momentan sind 120 Mitarbeiter eingestellt, und ich muss sagen, wir suchen weiterhin Fachkräfte in den Bereichen Service und Küche. Eigentlich haben wir mit einem viel zu kleinen Personalbestand angefangen, da wir davon ausgingen, dass sich das Geschäft ruhig entwickeln werde. Nun sind wir jedoch seit der Eröffnung regelrecht von Arbeit überschwemmt worden und ziehen nun die notwendigen Konsequenzen.

Wo ist Ihr Personal untergebracht?

Bis das geplante Personalhaus fertig ist, haben wir hier in Egerkingen Wohnungen gemietet, welche wir unseren Mitarbeitern zur Verfügung stellen. Und, wie bereits vorhin gesagt, ein grosser Teil unserer Mitarbeiter sind aus der Region und brauchen daher keine Unterkunft, welche wir Ihnen vermitteln müssen.

Sind Ihre Angestellten auf private Fahrzeuge angewiesen?

Momentan ist es so, dass die meisten ein privates Fahrzeug besitzen und so den Arbeitsort erreichen. Sollte es sich als notwendig erweisen, dass wir Personaltransporte durchführen, so könnte dies mit unseren Minibussen getan werden.

Wurde das Personal speziell für die neuen Aufgaben geschult?

Selbstverständlich, und zwar im jeweils geeigneten Rahmen. Das Kaderpersonal wurde teilweise monatelang zum voraus auf seine zukünftige Tätigkeit vorbereitet, und der Haupttross der Mitarbeiter ist 2 Wochen vor Eröffnung im Hotel angekommen, um dann während dieser 14tägigen Trainingsperiode das Essentielle und Wichtigste zu lernen.

Welche Bedeutung messen Sie der Personalschulung und der Weiterbildung Ihrer Angestellten zu?

Ich glaube, dass wir heutzutage ohne eine seriös betriebene Personalschulung überhaupt nicht mehr weiterkommen. Beim Mövenpick haben wir da ein ausgeklügeltes System, welches von der täglichen Servicebeziehung bis zum Karriereprogramm für jedes Bedürfnis ein ausgedachtes und bewährtes Schulungsmittel bereithält. (Interview: AM)



Unser Bild zeigt das Mövenpick Hotel und Konferenzzentrum kurz vor der Eröffnung im März 1986. Modernste Räume für Tagungen und Seminare mit den neuesten technischen Einrichtungen, verschiedene Restaurants, viel Sport und Fitness sowie ein Business-Service stehen den Gästen zur Verfügung. (Bild mpd)

Was Egerkingen bekannter gemacht hat, das Autobahnkreuz oder die Motelfernsensation, weiss man heute nicht mehr so genau. Die Eröffnung des Konferenzzentrums hat jedenfalls nochmals einen Werbeeffekt für das Bauerdorf. Im Umfeld einer wirtschaftlich nicht sehr verwöhnten Gegend ein solches Grossprojekt zu verwirklichen darf ohne Übertreibung als mutig bezeichnet werden. Es gab viele Hindernisse zu überwinden. So musste das Baugelände von Landwirtschaftsgebiet in Bauland umgezogen werden. Für fast eine Million Franken musste eine Erschliessungsstrasse gebaut werden. Doch alle diese Probleme und Hürden haben die Initianten nicht entmutigt: Gestärkt durch das Wohlwollen und Interesse von Kanton und Gemeinde, wollten sie das Projekt verwirklichen.

Die Entstehung und der Start

Bereits im Jahre 1979 hatten einige initiativ Tourismusförderer aus der Region Egerkingen die Idee, oberhalb des Autobahnknotenpunktes der N 1 und der N 2 an einem der wichtigsten Autobahnkreuze Europas ein Motel zu bauen. Das von ihnen ins Auge gefasste Areal von über 34 000 m² hätte sich als Standort bestens geeignet, doch es lag in der Landwirtschaftszone. Unter Mithilfe von Kanton und Gemeinde wurde ein spezieller Gestaltungsplan geschaffen und auch genehmigt.

Partner wurde gesucht

Im Jahre 1980 stiess der heutige Verwaltungsratspräsident Jakob Fritschi zu den Initianten. Er begann aktiv nach einem potenten Partner für das Projekt zu suchen. Nach verschiedenen Anläufen, gründlichen Analysen und Expertisen konnte die Mövenpick-Gruppe für das Projekt gewonnen werden. Man schätzte sich glücklich, ein schweizerisches Unternehmen als Partner gefunden zu haben. Das bereits 1981 bewilligte Projekt wurde nun von den Mövenpick-Spezialisten nochmals unter die Lupe genommen und gründlich überarbeitet. Nochmals mussten die Pläne nach den Wünschen von Natur- und Heimatschutz abgeändert werden. Es mussten von beiden Seiten zahlreiche Kompromisse eingegangen werden, und am 10. Januar 1984 erteilten Kanton und Gemeinde die Baubewilligung. Als nächster

Schritt erfolgte eine Erhöhung des Aktienkapitals auf 12 Millionen Franken. Mit rund ¼ beteiligte sich die Mövenpick, mit etwas weniger als ¼ ein ausländischer Financier. Die andere Hälfte des Aktienkapitals wurde von Grosslieferanten wie Feldschlösschen, Rivella, Bell

Gesundheitszentrum

Ein umfangreiches Gesundheitsprogramm bietet Peter Soldati, hier einige wenige Beispiele:
Dauerbrause
Kräuterdampf-Sauna
Bräunungen
Massagen
Krafttraining

AG, Franke AG sowie Privatinteressenten und kleineren Gewerbetreibenden aus der Region aufgebracht. Das Aktienkapital steht mit einem Drittel der Baukosten von 36 Millionen Franken in einem gesunden Verhältnis.

Wirtschaftshilfe und Baubeginn

Weil mit dem neuen Konferenzzentrum die Region und der Kanton Solothurn neue wirtschaftliche Impulse erhalten - es sind rund 100 Arbeitsplätze geplant -, unterstützt der Kanton das Projekt mit einer Zinsverbilligung während zweier Jahre. Im Herbst 1984 wurden als symbolischer Spatenstich drei Bäume auf dem Baugelände gepflanzt. Die Aufrichte erfolgt im Jahre 1985. Dass Dutzende von regionalen und lokalen Handwerkern bei der Vergabung der Bauaufträge berücksichtigt werden konnten, freute nicht nur die Bauherrschaft. Eine hektische Zeit schloss die Bauarbeiten auf den 17. März 1986 - das Datum der offiziellen Eröffnung - ab. Da musste noch kurz etwas geklebt, gereinigt und ausgebeizt werden, dort fehlte noch ein Bild, und hier mussten die Möbel nochmals umgestellt werden, die letzten Staubsauger verschwand, und die ersten Gäste traten über die Schwelle.

Wie vermarkten?

Bereits im Jahre 1982 wurde eine gründliche Bestandaufnahme gemacht. Eine Marketingstudie mit den

wichtigsten Zielsetzungen des neuen Betriebes wurde erstellt. Ein Profil soll Aufschluss über Stärken und Schwächen des Betriebes geben, die Konkurrenz musste analysiert werden. Als persönliches Ziel für den Hoteldirektor, der zu diesem Zeitpunkt noch nicht engagiert war, ist, dass die Gäste wissen sollten, wie er aussieht, und sie sollten über einige Punkte zu seiner Person informiert sein. «Wir müssen uns immer vor Augen halten, dass wir uns in einer ländlichen Gegend befinden, und der Hoteldirektor soll aktiv am Gemeindeleben teilnehmen», meint Suad Sadok, Regionaldirektor der Mövenpick Hotels International. Als betriebliche Ziele will das Unternehmen zum bezovorzogen Arbeitgeber in der Region werden. Quantitativ soll eine Auslastung der Seminar- und Konferenzräume von 80 Prozent ab dem ersten Tag erreicht werden. Im ersten Jahr soll die Auslastung der Zimmer 66 Prozent betragen. Obwohl in einer Region mit grosser Arbeitslosigkeit, rechnet man mit Schwierigkeiten im Personalmarkt. Als Erschweris sah man die Arbeitszeiten in der Hotellerie.

Unternehmerische Überzeugung

«Auszeichnen soll sich der neue Betrieb durch Qualität in den Produkten und Dienstleistungen, durch Gastfreundlichkeit und Dienstbereitschaft, durch Innovationsfreudigkeit und durch den Erlebnischarakter der Gastronomie.»

(Fortsetzung auf Seite 22)

Business Service

Im Hotel befindet sich das Treuhandbüro Weber & Partner AG, welches den Gästen vielfältige Dienstleistungen anbietet:

Business Services
Sekretariatsarbeiten
Übersetzungen

Treuhand-Service
Buchführungen
Vermögensverwaltungen

Unternehmensberatung
Betriebsanalysen
Planungen

(Dies nur ein kleiner Auszug aus dem breiten Angebot von Leistungen.)

EDV-komplett

«Fenner Hotel 2000»

Fenner
data systems

Burlistrasse 1, 8125 Zollikonberg
Tel. 01 / 391 38 38



Dank der Möglichkeit der Unterteilung des Bankettsaales in verschiedenste Konferenzräume können auch für kleinere Tagungen, hier ein Beispiel für 30 Teilnehmer, Seminarräume angeboten werden. (Bild mpd)

Der Standort ist ein Verkaufsargument

(Fortsetzung von Seite 21)

Die Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen ist auf die Dauer der beste Garant für die Zukunft, so Saad Sadok. 200 000 Franken wurden eingesetzt, um die ab dem Jahre 1984 angekauften Werbemassnahmen zu finanzieren. Als wichtige Hilfe erwies sich die bereits bestehende Sales-Organisation der Mövenpick-Gruppe. Rund 20 Personen konnten beginnen, das Konferenzzentrum aktiv auf der ganzen Welt zu verkaufen. Das Ziel war es, am Eröffnungstag einen Umsatz von 1.6 Millionen Franken in den Auftragsbüchern zu haben. Dieses Ziel wurde genauestens im Auge behalten und diente ständig als Kontrollinstrument. Wie sich später herausstellte, war das Umsatzziel am Eröffnungstag nicht nur erreicht, sondern gar übertroffen. Für über 400 000 Franken wurden an Lieferanten und Handwerker Konsumationsgutscheine verkauft. Ein entsprechender Hinweis bei der Auftragsvergabe dürfte viel zu diesem Resultat beigetragen haben.

Weitere Ausbaustufe geplant

Die gesamten Baukosten belaufen sich auf rund 36 Millionen Franken. Der Kubikmeterpreis ohne Ausstattung beträgt knapp 600 Franken, inklusive Ausstattung rund 650 Franken. 150 Zimmer mit 280 Betten stehen zur Verfügung. Alle Zimmer sind mit Bad/Dusche, WC, Farbfernseher, Radio, Video, Weckanlage, Selbstwahltelefon und Minibar ausgerüstet. Das Zimmerangebot ist sehr vielseitig. Die Einzelzimmer sind mit einem, die Doppelzimmer mit zwei französischen Betten ausgestattet. Preisgünstigere Economy-Zimmer sind ebenso vorhanden wie Büro-Schlaf-Wohn-Kombinationen. Im Restaurantbereich stehen das Mövenpick-Restaurant und Green House mit 160 Plätzen, das Boulevard-Café mit 80 Plätzen und die Arvenstube mit 70 Plätzen zur Verfügung. Für Konferenzen und Tagungen sind verschiedenste Räume für 6 bis 150 Personen vorhanden. Bei Banketten können bis zu 200 Personen untergebracht werden.

Im Hause, aber weitervermietet, befinden sich die Räumlichkeiten einer Treuhandfirma und eines Fitness-Centers.

Eine weitere Ausbaustufe sieht vor, einen Hoteltrakt mit 63 Zimmern und einen weiteren Gebäudeteil mit 30 kleineren Konferenzzimmern und 46 Zimmern anzubauen.

Der Direktor und sein Haus

Entlang der Auffahrt zum Konferenzzentrum stehen ungezählte Lampen, um dem Gast den Weg zu weisen. Energiekosten scheinen hier keine allgrosse Rolle zu spielen. Ob die Parkplätze ausreichen, wird die Zeit zeigen; bei voller Auslastung dürften aber doch einige Probleme entstehen. In der grosszügigen Eingangshalle befinden sich die grosszügige Réception und einige Besprechungsecken. Als Dienstleistung darf der eingebaute Bancomat für die Gäste angesehen werden. Das Kioskangebot ist doch sehr nützlich für den Gast, da er sich doch recht weit vom Dorf befindet.

Die hauseigene Bäckerei produziert nicht nur für den eigenen Betrieb, sondern verkauft die Backwaren auch über die Gasse. Die Cafeteria ist offen in die Hotelhalle integriert und wird zu später Stunde als Bar verwendet. Auf die Frage, ob denn in so einem Konferenzzentrum keine Bar mit der entsprechenden Ambiance ein Bedürfnis sei, sagt Jörg Rudolf von Rohr, Direktor des Hauses, «es sind noch genügend ungenutzte Räume vorhanden, um eine Bar einzurichten, falls sich dies als Notwendigkeit erwiese».

Die Arvenstube, ein Lokal im Bündnerstil, hat sich vielleicht etwas verirrt in diese Gegend am Jurasüdfuss. Am typischen Mövenpick-Salatbuffet vorbei führt der Weg in die beiden Restaurants, von welchen man eine herrliche Aussicht in die Region Olten-Solothurn geniessen.

Auch ohne Schwimmbad will man versuchen auszukommen. Zur sportlichen Betätigung stehen Velos zur Verfügung, und man weist auf die vielfältigen Betätigungsmöglichkeiten der Region hin. Reiten, Fischen, Squash und Tennis befinden sich in allernächster Nähe. Spazier- und Wanderwege locken im Sommer, und im Winter finden Langlauf- und Winterfeste in der Umgebung.

Wege mit Treppen

Als ein Nachteil kann die Lage der Konferenz- und Banketräume empfunden werden. Der Weg führt über eine Treppe ins untere Geschoss. Um einen grosszügigen Vorräum gelangt man in die einzelnen Konferenzräume oder, wenn die Trennwände geöffnet werden, in einen einzigen grossen Saal. Die mit

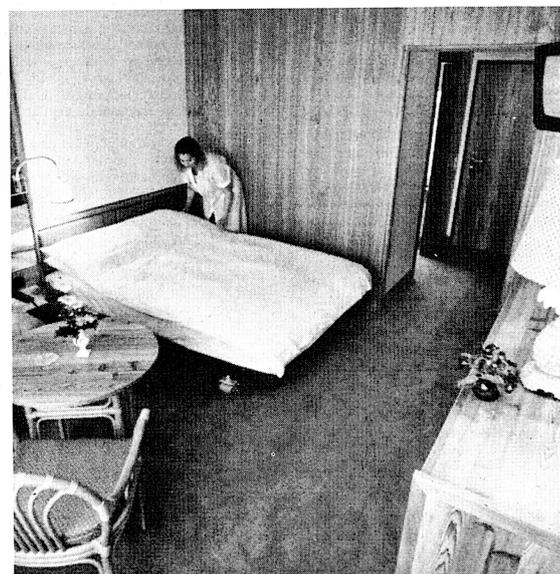
allen technischen Raffinessen ausgestatteten Räume sind auf Wunsch voll klimatisiert und, entgegen der Annahme, dass man sich im Untergeschoss befindet, mit Tageslicht erhellt.

Das vielseitige Zimmerangebot überrascht, hätte man doch eher Standardräume erwartet. Praktisch eingerichtet und auf den Geschäftsmann abgestimmte Zimmer bestechen durch ihre grosse Fläche, die grosszügige Einrichtung und die helle, einladende Atmosphäre. Als Nachteil können die Zimmer empfunden werden, in welchen lediglich im Wohnzimmer, nicht aber im Schlafzimmer ein Fenster zur Verfügung steht. Besonders auffällig sind die Zimmer für Behinderte sowie die Zonen der Nichtraucherzimmer.

Zukunft mit Erfolg

Über 10 Millionen Franken im Jahre 1987, ist das Umsatzziel des Unternehmens hochgesteckt, aber sicher nicht unerreichbar. Jährlich sollen dann noch rund 10 Prozent Steigerung dazukommen, um in acht bis neun Jahren den angestrebten «break even point» erreichen zu können. Mancher Gast muss bis dahin seinen kulinarischen Genüssen freien Lauf geben, mancher Seminar- und Konferenzteilnehmer seine Stunden absitzen, und die Betten müssen noch viele Male frisch bezogen werden. «Wir haben alles getan, was wir bis heute haben tun können, und werden tun, was zu tun ist, um unsere Ziele zu erreichen», meinen die beiden Mövenpick-Manager Saad Sadok und Jörg Rudolf von Rohr.

Alto Marzorati



Unser Bild zeigt eines der 145 Gästezimmer, die nach neuesten Erkenntnissen gestaltet wurden und mit modernster Technik versehen sind. (Bild mpd)

STELLENMARKT

Dötschi Stube

Auf Herbst 1986 suchen wir noch

Kellner und/oder Serviertöchter (Tellerservice)

Umsatzentlohnung

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, einen guten Verdienst bei geregelter Arbeitszeit und 5-Tage-Woche. Auf Wunsch können wir Ihnen ein möbliertes Studio zur Verfügung stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie doch einfach an!

(Keine Saisonbewilligungen mehr vorhanden.)

5931



Atlantis Sheraton Hotel

Hotels, Inns & Resorts Worldwide
The hospitality people of IIT
Hotel Atlantis AG
Dötschweg 234, CH-8055 Zurich
Telefon 01/4630000, Telex 813338 AFS



CASPAR E. MANZ
HOTELS & RESTAURANTS

Der

Assistent unseres Unternehmensleiters

wird ab Herbst 1986 eine operative Funktion in einem unserer Südamerika-Frankenteams übernehmen.

Sie, seinen Nachfolger, stellen wir uns etwa so vor:

Sie sind zirka 25- bis 30jährig und besitzen bereits einige betriebliche Erfahrung. Ihr Auftreten ist selbstsicher und Ihr Verantwortungsbewusstsein ist überdurchschnittlich. Auch sind Sie flexibel bezüglich des zeitlichen wie geographischen Arbeitseinsatzes.

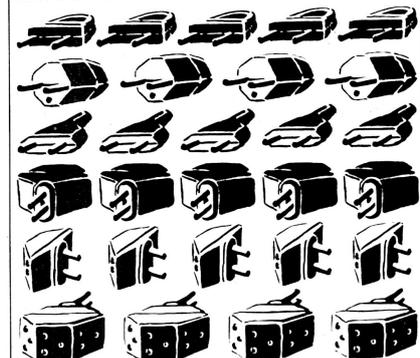
Die ideale formelle Ausbildung für diese vielfältige, anspruchsvolle Aufgabe ist ein Mittelschulabschluss, gefolgt von einer Hotelfachschule; aber auch andere Bildungswege sind denkbar.

Wenn Sie an dieser nicht alltäglichen, in jeder Hinsicht interessanten Aufgabe gefallen finden könnten, so senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Frl. Christine Gubser
CEM Management AG, Personal- und Schulungskoordination
Morgartenstrasse 3, 8039 Zürich

5956

Das Gastgewerbe braucht Apparate. Batterienweisse



Und Profis informieren sich in der hotel + touristik revue.

STELLENMARKT



Wir suchen dringend

Empfangssekretärin

(NCR-42-kundig)
Eintritt nach Übereinkunft.
Es wollen sich nur Schweizerinnen und Ausländerinnen mit Jahres- beziehungsweise Niederlassungsbewilligung melden.
Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:
Hotel Alexander garni, z. H. der Direktion
Postfach 250, 8025 Zürich
Telefon (01) 251 82 03

5797

ERMITAGE

Seestrasse 80
CH-8700 Kusnacht-Zürich
Telefon 01/910 52 22
Telex 925 707 ermi.ch

Peter K. Jörg
Direktor

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per September oder nach Übereinkunft einen

Chef de partie und Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen interessante Anstellungsbedingungen sowie eine sehr selbständige und kreative Position in einer gastronomisch hochstehenden Küche.
Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen und stehen für weitere Fragen zur Verfügung.

5815



Zur Ergänzung und Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir nach Vereinbarung einen

Chef de rang

für unseren gepflegten A-la-carte-Service in der Rôtisserie.

Kellner

für unser Tagesrestaurant

Wir bieten Ihnen eine interessante Aufgabe in einem Jahresbetrieb mit vielseitigem Verkaufsprogramm, gute Entlohnung, Möglichkeit zur Weiterbildung sowie geregelte Arbeitszeit (5-Tage-Woche).

Interessenten werden gebeten, sich telefonisch oder schriftlich mit Fräulein von Arx in Verbindung zu setzen.

5745



★★★★ seehotel meierhof horgen-zürich
8810 Horgen, Tel. 01/725 29 61, Telex 54 499

Gasthof Löwen Meilen

Sind Sie der anspruchsvolle

Koch

der Freude hätte, in einer mittleren Brigade am Zürichsee seine Kenntnisse in Tagesdienst (9.00-18.00) zu erweitern.

5-Tage-Woche, Ihre freie Tage sind Donnerstags und Freitag oder eventuell nach Vereinbarung.

Unser renommiertes Landgasthof am See ist bekannt für seine ausgezeichnete Fischküche, ist lebhaft und anspruchsvoll.

Fühlen Sie sich von dieser Stelle angesprochen, so rufen Sie uns an.
W. + M. Wolf, Telefon (01) 923 43 67

5720

Gesucht nach Zermatt auf Wintersaisonbeginn, zirka Ende November (in Jahresstelle)

Küchenchef

für kleine Brigade, Hotel- und Restaurationsbetrieb, bei Bedarf Wohnung vorhanden.
Bitte die nötigen Bewerbungsunterlagen an:
Hotel Couronne
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 26 81

Mengis 62330

Wilderswil
Berner Oberland



Gaststube, Restaurant «La Provence»
Fam. R. Stöckli, CH-3812 Wilderswil bei Interlaken
Telefon (036) 22 18 41



Der gastronomische Treffpunkt im Herzen der Jungfraueregion

Suche per sofort oder nach Vereinbarung einen kreativen

Chef de partie/Koch

- mit
- gründlichen Berufskennntnissen
- exakter, speditiver Arbeitsweise
- Freude an der Zubereitung der «cuisine du marché»

Gerne erwarten wir Ihre handschriftliche und vollständige Bewerbung.

Herrn R. Stöckli
Hotel Alpenblick
3812 Wilderswil

5419



Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Buffettochter Saalkellner

Gerne erwarten wir Ihre üblichen Unterlagen an:
Primo Rinaldi, Hotel Rinaldi,
7270 Davos Platz.

5711

Restaurant Kreuz Emmen
(Nähe Luzern)

Wir suchen ab September 1986

Jungkoch

in kleines Team für gutbürgerliche Küche und gepflegte Bankette sowie

Serviceaushilfe

vorwiegend tagsüber.

Für weitere Auskünfte telefonieren Sie bitte (041) 55 15 38, Frl. Berchtold verlangen.

P 25-62568



Hotel Jungfraublick Wengen

In unseren lebhaften Zweijahreszeitenbetrieb mit 100 Betten suchen wir mit sofortigem Eintritt tüchtige

Saaltöchter

Dauer der Sommersaison bis 19. Oktober.
Bei Zufriedenheit, Möglichkeit der Vertragserneuerung für Wintersaison 1986/87.

Hanni und Rolf Frick, Dir.
Telefon (036) 55 27 55

5758

Aparthotel Allod Park 7270 Davos Platz

Gesucht für die kommende Wintersaison versiertes

Servicepersonal Buffettochter Etagenpersonal Gouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto an Frau Egli.



5807

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

sucht für 1. August

Commis de cuisine Commis tournant

Offerten erbeten an die Direktion Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona.

5833

Hotel Restaurant Rôtisserie Hirschen, an der Hauptstrasse Zürich-Winterthur

sucht

Kellner oder Serviertöchter

Auf Ihren Anruf freut sich W. Rüegg
Telefon (052) 32 11 88

5809

Restaurant **Löwen** Langenthal

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Sous-chef

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon (063) 22 44 04 (Frl. Rupp verlangen)

5769

LOTUS
CHINA-RESTAURANT

Täglich geöffnet **Erstklassige Küche**

Gaststube (100 Plätze) · Ratskeller (36 Plätze) · Saal (10-60 Plätze)

Tomassi
Fam. H. & H.R. Stalder
Mattenstr. 37 · Telefon 063/22 44 04

Inseratenschluss: **jeden Freitag, 11 Uhr!**

Arosa

Express-Bar Kursaalcasino

sucht

Barmaid ab sofort

2 Barmaids ab Anfang Dezember.

Deutschsprachig, Erfahrung von Vorteil.

Telefon (081) 31 15 35

5980

Nach Lugano gesucht

Bar- und Hallentöchter Sekretärin oder Anfangssekretärin

im Hotel mit KV

Angebote an Hotel Continental 6903 Lugano
Telefon (091) 56 11 16 (Bürozeit)

5940

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

Möchten Sie in unserem jungen und dynamischen Team ab 1. September 1986 als

Réceptionist(in)

arbeiten? Sind Sie sprachgewandt und haben Freude an einer abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Aufgabe, wobei Sie mit modernsten technischen Mitteln, wie Hotelbuchungsautomat NCR 2152, Schreibautomat, Telefon und Telex, arbeiten können, so finden Sie bei uns eine Stelle, bei welcher Sie weitgehend selbständig sind.

Wir bieten Ihnen Schichtarbeit, 5-Tage-Woche, ausgebaute Personalfürsorge, angenehmes Arbeitsklima und einen leistungsgerechten Lohn.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit allen Unterlagen oder Ihren Telefonanruf.

5853



Hotel Zofingen

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



Romantik Hotels und Restaurants

Romantik Hotel Stern, Chur

55 Zimmer, 90 Betten, Bündner Stuben Bankett- und Tagungsräume bis 80 Personen

Wir beherbergen in unseren heimeligen Räumen Gäste aus aller Welt.
Für unsere gute eingerichtete Réception suchen wir in Jahresstelle (Eintritt nach Vereinbarung) freundliche

Empfangssekretärin

- mit guten Branchenkenntnissen und kaufmännischer Ausbildung
- sprach- und korrespondenzgewandt in D, E, F
- EDV-Erfahrung wünschenswert
- gepflegt, natürlich und liebenswürdig im Umgang mit den Mitmenschen

Wenn Sie sich mit diesen Eigenschaften identifizieren können, melden Sie sich bitte bei



Emil Pfister
Romantik Hotel Stern
Reichsgasse 11
7000 Chur
Telefon (081) 22 35 55

5857



Restaurant zum Schützenhaus

Schützenmattstrasse 56
4051 Basel · Telefon 061 23 67 60

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Chef Saucier

Chef Garde manger

Chef Entremetier

Chef Tournant

Pâtissier

3. Oberkellner

Commis de cuisine

Serviertöchter

mit Erfahrung

Schweizer oder Ausländer mit Niederl.

Frl. Berger
Telefon 061 23 67 60

Neueröffnung Oktober 1986

Gasthaus «zum Frohsinn»
in Arbon am Bodensee



Für dieses neu umgebaute Haus mit Rôtisserie, kleinem Bankettsaal, Brasserie (mit Hausbrauerei), Gartenrestaurant, Kegelbahnen und 12 Hotelzimmern suchen wir den kreativen

Küchenchef

Von Ihnen erwarten wir:

- Flair für marktfrische, saisonale, exquisite sowie abwechslungsreiche A-la-carte- und Tagesküche
- Führung einer reichhaltigen Schweizer Fischküche
- Fähigkeit zur Führung einer kleinen Brigade und zur Ausbildung von Lehrlingen.

Wir bieten:

- Jahresstelle
- geregelte Arbeits- und Freizeit (5-Tage-Woche)
- modernste Küche
- Entfaltungsmöglichkeit

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Hauses.

A. und S. Lang-Adler
Postfach 65, 9320 Arbon

5923

Albergo Ristorante della Posta 6981 Astano

Wegen Unfall wird dringend ein

Chef de service

für die laufende Sommersaison gesucht. Sehr gute Italienisch- und Deutschkenntnisse, versiert im A-la-carte-Service und Flambieren Voraussetzung.

Ihre telefonische Bewerbung erreicht uns unter Telefon (091) 73 18 81 (Herr Albrecht).

5982

Zur Ergänzung eines jungen Teams suchen wir

Koch/Köchin

mit Freude am selbständigen Arbeiten. Wir bieten 5-Tage-Woche, jedes 2. Wochenende frei.

Restaurant Talgarten
Tössfeldstrasse 10
8406 Winterthur
Telefon (052) 22 29 93

5981

CARLTON HOTEL ST. MORITZ



Für die Wintersaison 1986/87 (13. Dezember 1986 bis 5. April 1987) suchen wir folgende Mitarbeiter:

- Reception **Réceptionist(in)**
mit Erfahrung, D, E, F, I, CH
- Loge **Telefonistinnen**
D, E, F, I, CH
- Küche **Chefs de partie**
Commis de cuisine
- Saal **Chefs de rang,**
sprachkundig
Commis de rang
- Bar **Commis de bar**
sprachkundig

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder ihren Anruf.



Carlton Hotel, Direktion
7500 St. Moritz

5974

Hotel-Restaurant
Rössli
Hurden
bei Rapperswil

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine Chef de partie Servicefachangestellte(n)

Wenn Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch bei:

Mario Serra
Hotel Rössli, 8640 Hurden
Telefon (055) 47 11 33.

5933

*Inserate
in der
hotel +
touristik revue
haben Erfolg!*

Gasthof 3 Fische Zürcherz

FISCH- UND ANDERE SPEZIALITÄTEN

Gesucht an den Bielersee, nach Übereinkunft, bis Anfang Dezember, freundliche

Servicefachangestellte oder Kellner

5-Tage-Woche, sehr guter Verdienst.

Anfragen erbeten an:
H. J. Girsberger-Schläppi
Küchenchef
2576 Lüscherz
Telefon (032) 88 12 21

5978



Davos

Das fröhliche Erstklassferienhotel

160 Betten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Spezialitätenrestaurant, Pöstli-Bar mit Hausorchester, Pöstli-Snack-Corner, Pöstli-Nightclub, Bankett- und Konferenzräume, Pöstli-Residence

sucht auf Ende November für die kommende Wintersaison 1986/87:

Administration/Réception/Loge

Réceptionistin

(CH), D, E, F, NCR 250

F + B Praktikant Chasseur/Chauffeur Logentournant Garderobier

(weiblich)

Speisesaal

2. Oberkellner Chef de rang Demi-chefs de rang

Buffet/Economat

Economatgouvernante Buffettöchter Buffetburschen

Etage/Lingerie

Etagengouvernante Lingeriegouvernante Zimmermädchen Portier

Küche

Chef garde-manger Chef entremetier Chef tournant Chef de garde Chef pâtissier Commis de cuisine

Pöstli-Snack-Corner

Buffet- und Küchenhilfe

(weiblich)

Serviertöchter

Pöstli-Nightclub

Chef de service Kellner

(umsatzentlohnt)

Barmails

Pöstli-Spezialitätenrestaurant A-la-carte-Kellner oder Serviertöchter

(mit Erfahrung)

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann bitten wir Sie, Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an folgende Adresse zu senden:

Morosani Posthotel
Davos
z. H. Herrn J. P. Galey
Vizedirektor
Promenade 42
7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 11 61

ofa 132 140 853

*Inseraten-
schluss:
jeden Freitag,
11 Uhr!*

FerienCenter Vulpera



Haben Sie Lust, das ganze Jahr ein wenig Ferienluft zu schnuppern? Dann interessieren Sie sich vielleicht für den Posten einer

Sekretärin

in den Büros der Ferienwohnungsvermietung und der zentralen Verwaltung.

Was wir von Ihnen wünschen:

- kaufmännische Ausbildung
- Freude am Umgang mit Menschen verschiedenster Nationalitäten.
- Initiative und Begeisterung für die Tätigkeit

Was wir offerieren:

- anspruchsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe
- Selbständigkeit
- der Stellung entsprechendes Salär und Wohnung
- diverse Sportmöglichkeiten mit Vergünstigungen

Sollten Sie sich von dieser Stelle angesprochen fühlen, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion

FerienCenter Vulpera, Zentralverwaltung
7552 Vulpera, Telefon (084) 9 04 46

5966

SOLBAD HOTEL SCHÜTZEN RHEINFELDEN SCHWEIZ



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für unser ***-Kurhotel mit A-la-carte-Restaurants per 1. August 1986 oder nach Vereinbarung

Réceptionssekretär(in) D, F

Betriebsassistent(in)

(Schwergewicht Réception und Service)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf

Solbad Hotel Schützen
z. H. von Frau Otterbach, Dir.
4310 Rheinfelden bei Basel
Telefon (061) 87 50 04

5744

Restaurant zur Salzwaage Stäfa

Gesucht per 20. August oder nach Übereinkunft

Serviertöchter

Wir bieten Sonntag/Montag frei und sehr gute Entlohnung. Kost und Logis im Hause möglich.

Haben Sie Freude am selbständigen Arbeiten, so melden Sie sich bei Herrn oder Frau Bianchini, Telefon von 9.00 bis 16.00 Uhr (01) 926 13 41, oder von 18.00 bis 21.00 Uhr (01) 950 27 50.

5977

Planen Sie Ihre Karriere in einer internationalen Hotelkette? Das Atlantis Sheraton Hotel bietet Ihnen einen guten und soliden Start für Ihre Hotellaufbahn.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter in Jahresstellung:

Assistant Houskeeper

als Stellvertreterin unseres Executive Houskeepers

Etagengouvernante Zimmermädchen Buffetdame

abgeschlossene Hofa-Lehre von Vorteil. (Bewerber mit A-Bewilligung können leider nicht berücksichtigt werden.)

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima in einem initiativen Team bei geregelter Arbeitszeit und 5-Tage-Woche.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein möbliertes Studio zur Verfügung stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? - Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an.

5973

Atlantis Sheraton Hotel

Hotels, Inns & Resorts Worldwide
The hospitality people of IIT
Hotel Atlantis AG
Döltzschweg 234, CH-8055 Zurich
Telefon 01/463 00 00, Telex 813 338 ATS



**Anzeigen werden gelesen.
So, wie diese hier.
Ungebunden an Ort und Zeit.**

berner oberland

MY LOVE

**** hotel **ERMITAGE GOLF** Solbad
schönried - Gstaad

Renommiertes ****-Hotel (Freibad 35° C, Squash-Halle) im Saanenland, mit vielseitiger, anspruchsvoller Restauration lebt von der Ausstrahlung seiner Mitarbeiter; deshalb suchen wir für die kommende Wintersaison 1986/87 in junges Team:

Réception:
Kassier/Réceptionist (CH)
Interessanter, abwechslungsreicher Posten nach Absolvierung einer Hotelfachschule (HOGATEX-Computer-System), D, F, E

Réceptionssekretärin (CH)
Kontaktfreudige Persönlichkeit mit Réceptions-erfahrung

Night Auditor D, F
der die Abschlussarbeiten auf dem Computer erledigt

Praktikant D, F, E
Allrounder mit Schwergewicht auf F & B

Cuisine:
Sous-chef/Saucier
der die leichte französische Küche liebt und bereit ist, die Verantwortung als 2. Chef zu übernehmen

Entremetier
dem «Anrichten» nicht nur Pflicht, sondern vor allem Freude bedeutet

Garde-manger
der seine Arbeit als «Kunsthandwerk» versteht

Rôtisseur
der in unserem Holzkohlen-Grill-Restaurant sein eigener Chef sein kann

Chef de partie/Tournant
Abwechslung ist seine Devise... An seine Kenntnisse werden die grössten Anforderungen gestellt.

Commis de cuisine
der seine Erfahrung noch weiter verstärken möchte.

Service:
Chef de service F, D, E
mit sehr guten Französischkenntnissen

Anfangsoberkellner D, F, E
der an Verantwortung und Selbständigkeit interessiert ist

Chef de rang D, F
tranchier- und flambierkundig

Commis de rang
der seine Kenntnisse vertiefen möchte

Servicefachangestellte D, F
für unser A-la-carte-Grill-Restaurant

Saalkellner/-tochter D, F
die Freude am persönlichen Kontakt mit unseren Gästen haben

Commis de bar D, F
der an unserer Hausbar sowie in der Disco-Bar mithilft

Etage:
Portier D, F
Sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse, mit mehrjähriger Erfahrung

Zimmermädchen
Gute Deutschkenntnisse, mit mehrjähriger Erfahrung.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an das Personalbüro.

Hotel Ermitage-Golf
3778 Schönried-Gstaad
Telefon (030) 4 27 27

5929

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine
Chef de partie
in kleine Brigade.

Und für Militärdienstablösung

Sous-chef
von 15. September bis 19. Oktober 1986



Telefonische Bewerbung bitte an:
Herrn Lanz
Jägerstrasse, 9000 St.Gallen,
Tel. 071/25 50 22

5907



Grindelwald

Wir suchen per sofort, 1. September oder nach Übereinkunft eine junge, flinke und zuverlässige

Serviertochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit, sehr hoher Verdienst, interessantes Tätigkeitsgebiet. Sportanlässe wie Hockeymatch, Hockey-Trainingslager, Eiskunstlauf, Curlingmeisterschaften usw.

Ihr Anruf würde uns freuen.

Familie Schläger
Restaurant Sportzentrum
Telefon (036) 53 32 77

5960

CENTRAL Davos

SPORTHOTEL

Bündnerstübli, Pianobar,
Hallenbad Fitness Corner, Spielzimmer.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft versierte

Hotelsekretärin
in Jahresstelle.

Telefonische Auskunft an Rolf Jäggi, Dir., oder schriftliche Unterlagen an die Direktion.

5957

Herzlich willkommen!

7270 Davos-Platz, Dir. R. Jäggi,
Tel. 083/2 11 81 - Tx. 74 388



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA

Für die kommende Wintersaison, ab Mitte Dezember bis Ende März, suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Empfang: **Réceptionssekretärin**
D, F, E
Logentourant D, F, E
mit Fahrausweis Kat. B
Telefonistin D, F, E

Küche: **Chef saucier/Sous-chef**
Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling Frühling 1987

Saal: **Chef de rang**
Commis de rang

Bar: **Commis de bar**

Restaurant Kronenstübli: **Chef de rang**
Demi-chef de rang
Kellnerlehrling
Frühling 1987
**Servicefach-
lehrtöchter** Frühling 1987

Haus: **Portier**
Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Sport: **Bademeister**
mit Rettungsbrevet
Gästebetreuer Animator

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen an

Direktion
Grand Hotel Kronenhof
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 01 11

5947

HOTEL
SOLBAD
SIGRISWIL
Berner Oberland

Wir suchen auf 1. September oder nach Vereinbarung in Jahresstellung einen qualifizierten

Chef de réception
(Direktionsassistentin)

eventuell mit EDV-Erfahrung
System Fenner «2000»

Wenn Sie Lust haben, mit einem jungen Team in freundlichem Arbeitsklima zu arbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Telefonanruf.

Telefon 033 51 10 68 / Telex 922 175 sol ch
55 Zimmer / 100 Betten / Appartements
Restaurant / Bar / Panoramaterasse
Bankette / Anlässe / Seminare / Tagungen
Solbad 18 x 10m (35°) / Solarien / Massage / Sauna
CH-3655 Sigriswil



*Gute Manuskripte
helfen Fehler
vermeiden!*

St. Moritz

BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison 1986/87

Réceptionist
Telefonistin (mit Lehre)
Kindergärtnerin
Fräulein für Blumen und Kinder

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz

5916

Café
Restaurant

zum
Rathaus

Wir suchen auf Anfang September 1986 oder nach Übereinkunft in lebhaftem, modern geführtem alkoholfreies Speise- und Café-Restaurant eine qualifizierte, pflichtbewusste, ehrliche Person, die ihren Beruf liebt.

**Chef de service/
Betriebsassistentin**
(nur weiblich)

Wir bieten:
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- guten Lohn mit Umsatzbeteiligung
- für Zimmer ist gesorgt
- gründliche und sorgfältige Einführung auf Ihrem Posten
- Weiterbildung durch Besuch von Fachkursen

Wir erwarten:
- Idealalter 23- bis 30jährig
- mit guten Service- und Küchenkenntnissen
- Grundausbildung im Gastgewerbe, Servicelehre, eventuell Kochlehre
- Belastbarkeit, Durchhaltevermögen auch in hektischen Zeiten
- Organisationstalent und Flair für Kreativität
- verkaufstüchtig, aktive Mitarbeit im Service
- Erfahrung in der Personalführung, Durchsetzungsvermögen
- eventuell Fähigkeitsausweis (Möglichkeit, später einen Betrieb zu übernehmen)
- eine Persönlichkeit an der Front

Gerne erwarten wir Ihre üblichen Unterlagen mit Zeugniskopien und Foto. Bitte melden Sie sich bei Fr. Ch. Aeschbacher, Rathausgasse 1, 4800 Zofingen.

Ch. Aeschbacher Rathausgasse 1
4800 Zofingen Telefon 062 51 51 91/06

5924



Hotel Albana
7500 St. Moritz

Erstklass-Hotel**** im Zentrum sucht in Jahresstelle

bestausgewiesene und qualifizierte

Hotelsekretärin
Logentourant

mit Fahrausweis, sprachenkundig

Stellenantritt ab sofort oder nach Übereinkunft.

Ab Wintersaison, zirka Mitte Dezember 1986:

Restaurationstöchter/
-kellner

sprachenkundig, Ablöse der Barmaid Hotelbar

Chefs de partie
Commis de cuisine

Ihre schriftliche Bewerbung mit sämtlichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Heinrich J. Weinmann, Prop.
Hotel Albana, 7500 St. Moritz

5667

HOTEL SURPUNT
RESTAURANT

CH 1018 Films-Waldhaus 611
Besitzer: J. Caduff-Lombini
Telefon 081 39 11 69



Wir suchen per zirka 1. November 1986 oder nach Übereinkunft eine tüchtige und erfahrene

Sekretärin/Réceptionistin

Das selbständige Arbeitsgebiet umfasst den Empfang, die Gästebuchhaltung und die Kasse, Telefonbedienung - schriftlichen und mündlichen Kontakt mit unserer internationalen Kundschaft sowie allgemeine Réceptionsarbeiten.

Wir erwarten, dass Sie
- kontaktfreudig und ehrlich sind
- gute Sprachkenntnisse und Erfahrung oder eine Ausbildung im Gastgewerbe haben.

Ausführliche Bewerbungen mit allen üblichen Unterlagen an:

Josef Caduff
Hotel Surpunt
7018 Films-Waldhaus
Telefon (081) 39 11 69

5808



Hotel Bären
Bern

Gesucht per 1. August in traditionsreiches Restaurant im Herzen von Bern ein junger, kreativer, dynamischer

Commis de cuisine

(auch weiblich)

in mittlere, aktive Küchenbrigade.

In unserem regen A-la-carte-Betrieb haben Sie die Möglichkeit, das Gelernte anzuwenden und sich fachlich weiterzubilden.

Wir bieten Ihnen die 5-Tage-Woche, fortschrittliche Arbeitsbedingungen mit angemessenem Salär.

Offerten sind zu richten an:
Herrn B. Fankhauser, Hotel Bären, Schauplatzgasse 4, 3011 Bern.

5684

Restaurant Löwen
Messen

sucht

Serviertochter

Arbeitszeit: 16.00 bis 24.00 Uhr und 5-Tage-Woche.

Fam. A. Graber-Wüthrich
Telefon (031) 96 50 25

5348



Linde Derendingen

Hauptstrasse 84
4552 Derendingen

Für unseren vor kurzer Zeit eröffneten Betrieb suchen wir noch einige aufgestellte Mitarbeiter in Jahresstelle.

2 oder 3 Köche
(für welche kochen nicht nur produzieren bedeutet)

2 Serviertöchter oder Kellner
(Sehr guter Verdienst wird zugesichert.)

Serviceaushilfen
(auch stunden- oder tageweise möglich)

Hausburschen oder Hausmädchen

Senden Sie Ihre Unterlagen an folgende Adresse

Hotel Linde
A. Hönener
4552 Derendingen
oder rufen Sie uns einfach an
Telefon (065) 42 35 25

P 37-000555



Winzerhaus

8104 Weiningen, Fam. M. und B. Bühler

Wir sind ein bekanntes, mittelgrosses A-la-carte-Restaurant mitten in den Rebbergen, 10 km vor den Toren Zürichs gelegen. Da sich ein Mitarbeiter von uns selbstständig macht, suchen wir einen geeigneten Nachfolger als

Sous-chef/Saucier

sowie

Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, einen der Leistung entsprechenden Lohn, Kreativität. Wir wünschen von Ihnen eine solide Ausbildung, Erfahrung in der Lehrlingsausbildung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung, oder kommen Sie vorbei.

Martin Bühler
Restaurant Winzerhaus, 8104 Weiningen
Telefon (01) 750 40 66

5782

Wirtschaft zum
Doktorhaus
Wallisellen

Wir suchen per 1. September oder Mitte August 1986

Serviceangestellte(n)
Chef saucier
Commis de cuisine

Sind Sie fachlich qualifiziert, mit einer soliden Ausbildung und entsprechender Berufserfahrung?

Wir sind ein renommiertes Speiserestaurant mit verschiedenen Banketträumlichkeiten. Der Betrieb ist lebhaft und anspruchsvoll. Denn unsere Kundschaft weiss es zu schätzen, wenn Küche und Service Aussergewöhnliches bieten.

Rufen Sie mich unverbindlich an, oder richten Sie Ihre Bewerbung an: Frau Rita Essig,
Wirtschaft zum Doktorhaus, 8304 Wallisellen

Jeden Tag geöffnet

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Telefon 01 830 58 22

5434

Spycher

Spezialitätenrestaurant
Metmenstetten ZH
Tel. (01) 767 13 23
Mo geschlossen

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Frau oder Mädchen

für diverse Arbeiten am Buffet, im Keller, Lingerie und Reinigung.
Per 1. September oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Spezialitätenküche qualifizierten

Koch

in kleine Brigade, 5-Tage-Woche, guter Lohn.

Interessenten melden sich unter Tel. (01) 767 13 23, Herrn Matthey verlangen.

P 25-12029

HAUS ZUM RÜDEN

Unser gepflegter Restaurationsbetrieb mitten in der Stadt Zürich ist bekannt.

Wir pflegen eine kreative Küche (la cuisine du marché) und suchen dementsprechend **nur bestqualifizierte**

Chef de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine (Jungkoch)
sowie
Chef de rang (w./m.)

Geregelte Arbeitszeit sowie den Leistungen entsprechende Entlohnung sind bei uns selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

HAUS ZUM RÜDEN
Wilfried und Erika Keller
Limmatquai 42, 8001 Zürich
(Telefon 01/47 95 90)

5729

Ich plane meine Karriere

.. und abonniere deshalb die
hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

Zahlungsweise: ¼ Jahr ½ Jahr ¾ Jahr

Inland Fr. 76.- Fr. 109.- Fr. 168.10

Ausland (Landweg) Fr. 48.- Fr. 64.- Fr. 93.60

Ausland (Luftpost) Fr. 55.80 Fr. 73.90

Europa, Nahost Fr. 128.90

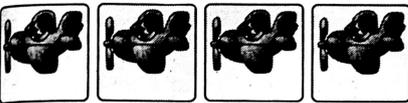
Ausland (Luftpost) Fr. 238.80

Übersee Fr. 168.10 Fr. 238.80

Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel+touristik revue
Postfach 2657, 3001 Bern

Bitte ausschneiden!



Flughafen-Restaurants

Telefon (01) 814 33 00

In Jahresstelle suchen wir
Chef de rang
Serviertochter

Bardame
für den Insider-Members Club im New Blackout

Buffettochter
Commis de cuisine
Officebursche

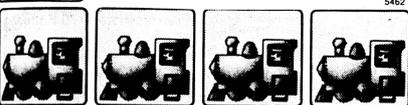
Nur Niederlassung oder B-Bewilligung.

Wir bieten Ihnen:
- einen Leistungslohn
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- Verpflegung in unseren Personalrestaurants
- Unterkunft in unserem Personalhaus, preiswerte Zimmer oder Appartement

Wenn Sie sich für einen der Posten interessieren, rufen Sie uns doch gleich an.

Unsere Herren J.L. Gerber und J. Grohe werden Sie zu einer persönlichen Besichtigung einladen.

Flughafen-Restaurant
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00



Sind Sie

lässig aufgestellt kreativ

und haben Sie Lust, unser Dancing «tonight» als

Chef de service/
Dancingmanager

zu führen? So sind Sie der (die) richtige Mann (Frau) für uns.

Wir bieten Ihnen eine gute Einführung, viel Entfaltungsfreiheit und eine gute Bezahlung.

Für weitere Auskünfte rufen Sie Telefon (01) 725 27 05 an und verlangen Sie Herr M. Agthe.



schinzenhof horgen

Restaurationsbetriebe Schinzenhof, 8810 Horgen, Telefon 725 27 05

HOSTELLERIE EIGER

CH-3818 GRINDELWALD

Prop.: Fam. B. Heller-Märkle - Telefon (036) 532121 - Telex 923278

- Inmitten der schönsten Bergwelt der Schweiz
- in einem jungen Team
- umgeben von einer internationalen Kundschaft

suchen wir für die kommende Wintersaison 1986/87 (ab zirka Mitte Dezember 1986) noch:

Réceptions-/
Administrationssekretärin
sprachkundig (EDV-Hogatex-Textverarbeitung)

Chef de partie
Commis de cuisine
(attraktive Arbeitszeit, da nur abends geöffnet)

Restaurationskellner/
Restaurations-tochter
(Gepsi-Restaurant/Dancing)

Obersaaltochter/Saaltochter
(Speisesaal)

Barmaid/Hilfsbarmaid
(Gepsi-Bar/Dancing)

Als erfahrene und aufgestellte Mitarbeiter(innen) wissen Sie genau, was wir von Ihnen erwarten.
Also reden wir lieber darüber, wann Sie bei uns anfangen können und wieviel Sie uns wert sind.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
HOSTELLERIE EIGER, Personalbüro
3818 Grindelwald



Wir suchen auf den 1. Oktober oder nach Übereinkunft, in sehr schönen Landgasthof in der Nähe von Schaffhausen, qualifizierte, freundliche, im Speisesevice gewandte

Servicefachangestellte

Wenn Sie in einem jungen Team arbeiten möchten, einen sehr guten Lohn, 5-Tage-Woche und Kollegialität schätzen, dann sollten Sie uns anrufen, wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.
Eine sehr schöne 1-Zimmer-Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Fam. Meier, Telefon (053) 7 76 48



Für Temporär- und Dauerstellen

GASPA: 042 - 22 33 85

- **Chef de partie**
- **Jungkoch**
- **Serviertochter**

Auf Ihren Anruf freut sich Fräulein Welt!

GASPA-PERSONAL
Alpenstrasse 14, b. Bahnhof, 6304 Zug
Die Personal-Agentur für das GASTGEWERBE

Restaurant Charleston

Angensteinerstrasse 6
4153 Reinach BL

sucht per 1. September 1986 oder nach Übereinkunft

Jungkoch

in unser kleines Team (2 Köche und 2 Küchenburschen).

- Wir erwarten:**
- abgeschlossene Berufsausbildung
 - Selbstständigkeit
 - Belastbarkeit
 - speditives Arbeiten
 - Kreativität

Wir bieten 5-Tage-Woche (Montag geschlossen), angemessenes Salär, Mitsprache bei Menuplanung und Einkauf. Zimmer kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen jederzeit gerne.

Telefon (061) 76 60 90
Frau Hülliger verlangen (Bürozeit)

Hotel zur Krone Gais

Ins Appenzellerland suchen wir per sofort

Koch
Serviertochter
Kochlehrling
(Frühjahr 1987)

Vielseitige, interessante Arbeit mit geregelter Freizeit. Kontingent vorhanden.

A. und M. Seeger-Schmid
Dorfplatz, 9056 Gais
Telefon (071) 93 11 37

Saanen-Gstaad Berner Oberland

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison oder in Jahresstelle netter, freundlicher

Kellner oder
Serviertochter

Offerten bitte an
Restaurant Alpenrösi
Fam. W. Herweg-Bieri
3792 Saanen
Telefon (030) 4 14 65

Zermatt

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft tüchtigen

Koch
Barserviertochter
Anfangssekretärin

Offerten an

Hotel Excelsior
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 30 17

Interessante Dauerexistenz bieten wir sesshaften, seriösen, zielstrebigem Fachleuten, bei 5-Tage-Woche, guter Entlohnung, ausgezeichnete Unterkunft und harmonischem Arbeitsklima

Alleinkoch (mit Hilfe)

Alleinköchin
Servicefachangestellte
Servicelehrtöchter
Mädchen für alles

Vertrauliche Bewerbungsschreiben mit Zeugniskopien und Foto sind zu senden an **Dr. H. Finazzi, Speisereisaurant Hallwyl, 5707 Seengen am Hallwilersee.**

Gesucht per 15. August oder nach Vereinbarung

Jungkoch oder Köchin

in A-la-carte-Küche. 5-Tage-Woche, geregelte Arbeits- und Freizeit, 6 Wochen bezahlte Ferien, hoher Verdienst.

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne noch weitere Auskünfte.

Gasthof Rebstock
Herr oder Frau Hauri
5707 Seengen
Telefon (064) 54 11 32
(Anruf bitte zwischen 11 und 14 Uhr)

KALTENHERBERGE

Landstrasse 53
4914 Roggwil bei Langenthal
sucht nach Übereinkunft in gepflegtes A-la-carte-Restaurant jungen, kreativen

Sous-chef

(8-Mann-Brigade)
sowie

Commis de cuisine

Anfragen an
Herrn Stalder
Telefon (063) 49 19 66

Räbblus perybar

Gesucht auf 1. September oder nach Übereinkunft

Chef de partie
Jungkoch/
Commis de cuisine

sowie

Küchenbursche

5-Tage-Woche, sonntags geschlossen.
Sich melden unter Restaurant Räbblus, Herr Pulver, Zeughausgasse 3, Bern, Telefon (031) 22 59 08 (bis 28. August 091/93 19 21).

Kleines Wirtshaus im Mittelwallis sucht auf Mitte September

Koch und Kellner

Telefon (027) 22 13 41, von 12 bis 14 Uhr und ab 19 Uhr H. Chavaz verlangen

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter/Kellner

in unsern gepflegten Teller-service.

Restaurant Sagi, M.S. Belleta, 3703 Aeschi, Tel. (033) 54 33 03.

GASTRAG
Ein guter Einstieg für den Aufstieg.

In der Agglomeration Basel betreiben wir das Restaurant eines Sportklubs. Zur Ergänzung und Entlastung/Ablösung des Restaurantleiters suchen wir einen ambitionierten, initiativen und wenn möglich sprachkundigen

Koch

Wir stellen uns vor:

- abgeschlossene Kochlehre mit anschließender mindestens 2- bis 3jähriger Berufserfahrung
- kreatives Mitdenken und Sinn für Teamwork
- längerfristige Zusammenarbeit
- Schweizer oder Ausländer mit gültiger Bewilligung

Dafür bieten wir:

- sehr sorgfältige Einführung in diese nicht alltägliche Aufgabe
- modern und grosszügig eingerichteten Arbeitsplatz
- 2 Tage frei pro Woche
- attraktiven Monatslohn sowie weitere namhafte Vergünstigungen

Sicher wollen Sie mehr wissen. Ihre Offerte mit den üblichen Bewerbungsunterlagen oder vorgängig ganz einfach Ihren Anruf erwartet gern Fr. S. Ammann, GASTRAG, Elisabethenanlage 7, 4051 Basel, Telefon (061) 23 04 79

GASTRAG. GASTRONOMIE MIT PFIFF.

PRIVATKLINIK BIRCHER-BENNER ZÜRICH

Wir sind ein junges Team und freuen uns auf die Mitarbeit einer/eines einsatzfreudigen

Köchin/Kochs

welche(r) gerne noch etwas dazulernen möchte und bereit ist, uns über längere Zeit bei der Erhaltung und Weiterentwicklung der Birscherschen Ernährungslehre zu unterstützen.

Wir kochen vegetarische Vollwertkost für unsere Patienten und für das Personal. Das Mittagessen bildet die Hauptmahlzeit, abends ist der Dienst um 19 Uhr beendet.

Stellenantritt am 1. September oder nach Übereinkunft.
Unsere Arbeitsbedingungen sind zeitgemäss; Sie können sich im Haus preisgünstig verpflegen, und für den Sonntagsdienst erhalten Sie eine Zulage.

Interessentinnen und Interessenten melden sich schriftlich oder telefonisch bei Herrn W. B. Portmann, Verwaltungsdirektor.

PRIVATKLINIK BIRCHER-BENNER
Kettenstrasse 48, 8044 Zürich
Telefon (01) 251 68 90

Für unseren Zehntheus-Grill suchen wir per 1. September

Grillkoch

Wir erwarten von Ihnen gute Kenntnisse in der Zubereitung von Grillspezialitäten. Wir bieten Ihnen eine sehr gut-bezahlte Jahresstelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit (5-Tage-Woche).

Wenn Sie an dieser Aufgabe interessiert sind und gerne in einem lebhaften Betrieb mitarbeiten, rufen Sie uns doch einfach an.

Hotel Kronenhof, Wehntalerstrasse 551
8046 Zürich, Telefon (01) 57 44 55

WIR SUCHEN

nach Vereinbarung spätestens 1. 10. 1986 einen

Chef de service
tournant

Die Chance für einen jungen Fachmann ab 25 Jahren!

Ihr Arbeitsort:
Galeriegeschoss (Grillroom, Restaurant Galerie und Rapid sowie Bankettabteilung)

Wir erwarten einen seriös ausgebildeten Bewerber, der den hohen Ansprüchen unserer Gäste entsprechen kann und gerne in einem Team arbeitet.

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an Herrn K. Gerster, Personalchef, oder rufen Sie uns an.



BAHNHOF BUFFET BERN
Hans Ruedi Haller
031/22 34 21

SPORTHOTEL
HAPPY RANCHO
LAAX-FLIMS

ASH
AMBASSADOR
SWISS HOTELS

Best Western



Das bestbekannte Sporthotel in Graubünden, insgesamt 3 Hotels, 5 Restaurants, Bar, Sportanlagen, sucht auf die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter, zum Teil in Jahresstellung:

Etagé: **Generalgouvernante**
mit Erfahrung
Gouvernante

Réception: **Réceptionsekretär(in)**
mit Erfahrung

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Service: **Chef de rang**
Commis de rang
Service-
mitarbeiter(innen)
Service-
praktikant(innen)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:
Sporthotel Happy Rancho, Personalbüro
Frl. Fausch, Telefon (081) 39 22 56
7031 Laax

5892



HOTEL BELVÉDÈRE
BAD SCUOL

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir noch den oder die

1. Réceptionisten (-in)

zur Leitung der Réception und des Empfangs in Saison- oder Jahresstellung. Eintritt wäre ab sofort möglich.

Über Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freut sich

Direktion
Hotel Belvédère
7550 Scuol/Schuls

5884

flora ★★★★★

Hotel Flora
6003 Luzern
beim Bahnhof
☎ 041 - 24 44 44

Unsere bisherige Direktionssekretärin verlässt uns am Ende August, da sie sich beruflich verändern möchte. Aus diesem Grunde suchen wir für diesen Posten nach Übereinkunft eine bestqualifizierte und bestbelastbare

Direktionssekretärin

Ideallalter 25 bis 30 Jahre.

Diese Stelle bietet einer flexiblen und selbstständigen Person eine abwechslungsreiche und interessante Aufgabe. Geregelt Arbeitszeit, 5-Tage-Woche (Sa/ So frei) sowie den Leistungen entsprechendes Salär sind Selbstverständlichkeiten.

Bewerberinnen, welche nach Möglichkeit über Hotelbüroerfahrung verfügen und die gerne Ihre Sprachkenntnisse D, E, F täglich anwenden möchten, richten ihre komplette Bewerbung mit Foto an

Herrn V. Tsakmaklis, Direktor
Hotel Flora
Seidenhofstrasse 5, 6003 Luzern
Telefon (041) 24 44 44

5906

Snackrestaurant alle Zimmer mit Bad
Stadrestaurant 280 Betten
Diskothek Direktwahltelefon
Länderkeller Radio · TV · Telex
Hotelbar ☑ 100 Autos

In unseren Familienbetrieb, Spezialitätenrestaurant, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung tüchtigen, dynamischen

Alleinkoch

mit Berufserfahrung. Selbständige Führung der Küche, sehr guter Verdienst, 2-Zimmer-Wohnung vorhanden.

Telefonieren Sie uns oder senden Sie Ihre Bewerbung an

Familie T. Savini-Grunder
Telefon (01) 710 85 77

5213

Restaurant Bellevue Zug

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter
(Ausländerinnen nur mit Jahresbewilligung)

Buffetochter

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, 5-Tage-Woche. Guter Verdienst. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Interessentinnen melden sich bitte bei
Herrn oder Frau Bohny
Telefon (042) 21 03 04.

P 25-12789

LA STAILA

Hotel-Restaurant
7513 Silvaplana/St. Moritz

Wir suchen für kommende Wintersaison (eventuell auch Jahresstelle) für neu zu eröffnendes Restaurant mit 45 Plätzen und traditionelles Hotel mit 30 Pensionsgästen... Initiativen und ideenreich

Koch
aufgeweckte, freundliche

Serviertochter/Kellner
(CH, Bewilligung B/C bevorzugt)
Wir legen Wert auf gute Küche und gepflegten Service. Offerten mit Lohnansprüchen bitte an:
E. & A. M. Strähle-Bezzola
zurzeit 7505 Celerina
Telefon (082) 3 33 14 + 3 32 64

5836



Gasthaus Flyhof
872 Weesen
058 / 93.11.40

Wir suchen tüchtige(n)

Serviertochter oder Kellner

in unseren gepflegten A-lacarte-Service. Eintritt nach Vereinbarung.

Hotel Flyhof
R. + G. Schumacher
8872 Weesen
Telefon (058) 43 11 40

P 19-001370

Restaurant Löwen Langenthal

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon (063) 22 44 04
(Frl. Rupp verlangen)

01a 121.399.807

LOTUS
CHINA-RESTAURANT

Täglich geöffnet Erstklassige Küche

Fam. H. & H.R. Stalder
Merkstrasse 37 Telefon 063/22 44 04

LIDO
Restaurant · Night-Club
Bar · Gartenwirtschaft
Rapperswil (Beim Kinderzoo)

sucht per 1. September

Barmaid und Dancing-Kellner

Interessenten melden sich unter
Telefon (055) 27 25 10 oder
27 32 38

5603

Tel. 055/27 25 10

Der gemütliche Treffpunkt im Zentrum von Pratteln!



Hotel Restaurant Engel
4133 Pratteln

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch
oder
Köchin
sowie

Serviertochter oder Aushilfe
(Schweizerin)

Bitte rufen Sie uns an oder kommen Sie doch einfach bei uns vorbei.

Fam. H. Albertin
Telefon (061) 81 71 73
01a 134 332.524

GAUER HOTEL
RESTAURANTS
ZUM ÄUSSEREN
STAND
Zeughausgasse 17, 3011 Bern
Tel. 031 22 32 05

Wir suchen nach Übereinkunft folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef de partie
(Ferienablösung August, eventuell Dauerstelle)

Officemitarbeiter
2. Aide du patron
(eventuell Hofa)

Servicemitarbeiterin

Gerne erwarten wir Ihren Anruf
Telefon (031) 22 32 05
Fam. Hangl

5900

Gesucht tüchtiger

Alleinkoch

Samstag, Sonntag frei, nach Solothurn.

Anfragen
Telefon (01) 221 10 45, G

5846

Günstiger im Abonnement!

Ich abonniere die
hotel + touristik revue

	Schweiz	Ausland*
1 Jahr	Fr. 76.-	Fr. 109.-
6 Monate	Fr. 48.-	Fr. 64.-
3 Monate	Fr. 30.-	Fr. 39.-

* Luftpostzuschlag auf Anfrage
Herr/Frau/Frl./Firma

Strasse/Nr.

PLZ/Ort/Land

Senden Sie diesen Coupon an
hotel + touristik revue
Verlagsmarketing
Postfach 2657, 3001 Bern

Wir suchen für unseren grösseren Restaurationsbetrieb per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter

Küche
Chef de partie
Chef de grill
(für unseren Showgrill)
Commis de cuisine

Dorfbeiz
Chef de service
Kellner
Dancing «tonight»
Barmaid
Serviceangestellte(r)

Administration
Sekretärin

Nebst 5-Tage-Woche, guten Sozialleistungen sowie auf Wunsch Zimmer im Hause erwartet Sie eine interessante Tätigkeit in einem jungen, dynamischen Team.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an und verlangen Sie Frl. S. Portner, Telefon (01) 725 27 05.

5867

schinzen hof horgen

Restaurationsbetriebe Schinzenhof, 8810 Horgen, Telefon 725 27 05



Hotel Schweizerhof
7270 Davos Platz
Erstklasshotel, 170 Betten

sucht ab 1./24. November in Jahresstelle

1. Sekretärin

Abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit, zuständig für den gesamten Bürobereich, Réception, Kasse.

Wir freuen uns auf eine selbständige und freundliche Mitarbeiterin.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an Paul Heeb, Dir., Hotel Schweizerhof, 7270 Davos Platz.

5875

Dachrestaurant Zia Teresa

Altstetterstrasse 149
8048 Zürich

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs suchen wir ab 1. September

Koch oder Köchin

Hilfspersonal vorhanden, 5-Tage-Woche, jeweils sonntags und an allen Feiertagen geschlossen.

Bitte melden Sie sich bei:
S. Semperini
Telefon (01) 62 50 50

5889

Hilton International Zurich

Zur Vervollständigung unseres Teams an der Réception suchen wir

Restaurant-Night-Auditor
sowie
Night-Auditor

Beide Stellen sind geeignet für jungen Mann mit oder ohne Hotelfachschule, welcher den Einstieg in die Réception oder Buchhaltung eines internationalen Grosshotels sucht. Wir erwarten Flair für Computer sowie E-Kenntnisse. Es bietet sich Ihnen eine abwechslungsreiche und selbständige Aufgabe sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen. Unsere Personalchefin, Frau Y. Saunders, erwartet gerne Ihre Unterlagen oder Ihren Telefonanruf.

Hilton International Zürich
Personalabteilung
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 810 31 31

5913

Hilton International Zürich
Personalbüro
Postfach
CH-8058 Zürich-Flughafen
Tel. (01) 810 31 31

Rôtisserie

Für die exklusive Rôtisserie unseres *****-Hotels suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de service Chef de rang Commis de rang Frühstücksauhilfen

von 6 bis 12 Uhr.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und 5-Tage-Woche. Auf Wunsch können wir Ihnen ein möbliertes Studio zur Verfügung stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

(Keine Saisonbewilligungen mehr vorhanden.)



Atlantis Sheraton Hotel
Hotels, Inns & Resorts Worldwide
The hospitality people of **ATL**
Hotel Atlantis AG
Dölschweg 234, CH-8055 Zurich
Telefon 01/463 00 00, Telex 813 338 AT



Sind Sie eine muntere «Front-Schwimmerin»?

Wir sind international bekannt für unsere Spezialitätenküche im vegetarischen Sektor, ein moderner Betrieb mit Schwung. Wir ergänzen unser Team durch folgende Kaderstelle:

Chef de service (Restaurant-Leiterin)

Sie sind eine muntere «Front-Schwimmerin»: Zwischen Gästen und Mitarbeiterinnen, zwischen Service und «Ihrer» Stationsküche, zwischen Verkaufsbuffet und Produktionsküche, zwischen Vegetari-Cafeteria und Vegetar-Restaurant. Sie haben Englischkenntnisse. Vielleicht können Sie Schreibmaschinenschreiben oder wollen es lernen. Freitagspläne und Bestellwesen können Ihre vielseitige Tätigkeit ergänzen. Auch Service-Angestellten, welche den Sprung in eine Kaderposition machen möchten, geben wir eine Chance.

Eintritt ca. 1. September 1986. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Bitte Herrn Hiltl oder Herrn Vauthier verlangen.

Hiltl-Vegi-Restaurant

8001 Zürich-Stadtzentrum, Sihlstrasse 28
Telefon (01) 221 38 72 oder 221 38 70



**HOTEL
NICOLETTA**
CH-3920 Zermatt

Zermatter Erstklasshotel mit einer qualitativ sehr hochstehenden Küche. **Ab sofort** suchen wir für unsere Küche einen

Chef entremetier

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

Direktion
Hotel Nicoletta, 3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 51

Landgasthof Riehen

Baselstrasse 38
4125 Riehen
Telefon (061) 67 28 93

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unseren vielseitigen A-la-carte- und Hotelbetrieb einen

Chef de service

Wir stellen uns einen dynamischen, fachlich gut ausgebildeten Mitarbeiter vor, der in einem lebhaften Betrieb eine neue Herausforderung sucht.

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch bei Fam. Vollenweider-Bassler.

Telefon (061) 67 28 93

Hôtel de Ville L'Abbaye Waadtland

sucht per sofort

Commis de cuisine

zur Vervollständigung der Küchenbrigade.

Offerten mit Lebenslauf an Familie Chaboz
Hôtel de Ville, 1341 L'Abbaye
Telefon (021) 85 13 93.

Hotel Restaurant



**Plattenhof
Zürich**
8028 ZÜRICH
ZÜRICHBERGSTRASSE 19
TELEFON 01 251 19 10
TELEX 816096

Wir suchen nach Übereinkunft

Réceptionspraktikantin (mit Mithilfe im ganzen Betrieb)

Kindermädchen Buffettochter oder Bursche Koch

Weiterkommen Ziele haben Anspruchsvoll sein

Mit diesen Eigenschaften passen Sie ins «Krone-Team». Wir sind ein modernes und bekanntes Viersternhaus mit 100 Betten in der Zentralschweiz, Nähe Luzern.

Auf 1. September oder nach Übereinkunft suchen wir in Jahresstelle eine(n)

Empfangssekretär(in)

Wir stellen uns junge Bewerber(innen) vor, die folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Absolvent(in) einer Hotelfachschule und/oder KV/Handelschule
- Sprachen D, F, E
- Freude und Geschick am Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen
- Erfahrung an der Réception

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche
- ein den Fähigkeiten entsprechendes Salär
- interessante Tätigkeit

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an das Personalbüro, oder verlangen Sie einfach Herrn Bättig für erste Informationen über Ihre zukünftige neue Aufgabe.

Bis bald - Ihr Hotel Krone - (041) 66 66 33

**HOTEL
KRONEN
SARNEN**
Hotel Krone
Brünigstrasse 130
CH-6060 Sarnen
Telefon 041-66 66 33

merkur Restaurants

Für unser Restaurant im Zentrum von St. Gallen suchen wir nach Übereinkunft

Geschäftsführer- Assistenten (-in)

Dies ist eine interessante Arbeit in Kaderposition. Ihre Hauptaufgabe ist die Stellvertretung des Geschäftsführers. Wir bieten Ihnen Aufstiegsmöglichkeiten. Für diese Aufgabe ist es von Vorteil, wenn Sie über Küchenenerfahrung verfügen. **Nach Möglichkeit** sollten Sie den Fähigkeitsausweis besitzen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse - oder rufen Sie uns an:

MERKUR Restaurant
z. H. von Herrn Gisler
Bohl 2, 9000 St. Gallen
Telefon (071) 22 32 60
(verlangen Sie Herrn Gisler oder Herrn Niederhauser)

Baden, Basel, Bern, Biel, Gené, Lausanne, Lugano, Olten, St. Gallen, Thun, Villeneuve, Wädswil (Nöki-Land), Willisellen (Glattzentrum), Wetzikon, WZ, Zürich



HOTEL RESTAURANT DREI KOENIGE

In unseren vielseitigen Betrieb am Zürichsee suchen wir in ein junges Team

Serviertochter oder Kellner

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Stelle in ungezwungenem Arbeitsklima.

Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche, Ausländer bitte nur mit B- oder C-Bewilligung.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Herrn Gruber oder rufen Sie einfach an.
Telefon (01) 784 81 11



**Hotel
Excelsior
Zürich**

sucht für sein gepflegtes Restaurant jüngere(n)

Serviertochter oder Kellner

mit Berufserfahrung, D, E, Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Bitte melden Sie sich bei der
Direktion Hotel Excelsior
Dufourstrasse 24
8008 Zürich
Telefon (01) 252 25 00

Gesucht nach Vereinbarung ein junger

Küchenchef

in kleine Brigade
sowie

Kellner/Serviertochter

Telefonische Angebote unter
Telefon (038) 31 11 96

Gesucht nach Luzern in gepflegtes Restaurant

Koch oder Köchin

Erwartet wird:

- Freude am Beruf
- gutbürgerliche Küche mit Phantasie

Geboten wird:

- moderne Küche
- geregelte Arbeitszeit
- Restaurantschluss 20.30 Uhr
- gute Entlohnung

Eintritt nach Vereinbarung.
Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen unter Chiffre 5934 an hotel revue, 3001 Bern.

Ihre zukünftige Existenz

Wir suchen nach Übereinkunft in neues, alkoholfreies Speiserestaurant und Caférestaurant ein junges, initiatives, qualifiziertes SIE UND ER

SIE - Chef de service/ Betriebsassistentin ER - Alleinkoch/Küchenchef

Wir erwarten:

- Eine gesunde Geschäftseinstellung
- Durchführung unseres Betriebskonzeptes
- Die Möglichkeit besteht, den Betrieb in zwei Jahren als Geratenehepaar zu übernehmen

Wenn Sie sich von dieser anspruchsvollen Tätigkeit angesprochen fühlen, dann melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 5925 an hotel revue, 3001 Bern.

KONGRESS

**HOTEL
DAVOS**



Ein zentraler, schönster Lage im lebendigen Ferienort Davos - neu und gut eingerichtete, erstklassige Betriebe - der Arbeitsplatz für junge Fachkräfte, welche Freude an ihrem Beruf haben.

Wir suchen für unsere lange Wintersaison (Anfang Dezember bis Mitte April 1987):

Zimmermädchen

(nur mit mindestens zwei Jahren Fachenerfahrung als Zimmermädchen in einem Erstklasshotel)

Lingère

(nur mit entsprechender Fachenerfahrung)

Offerten mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopie bitte an:

Frau K. Frey
Kongress Hotel Davos
Promenade 94
7270 Davos Platz

WEGGIS POST HOTEL

6353 Weggis, Telefon (041) 93 23 23

Wir suchen für unser modernes 4-Stern-Hotel per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de rang Servicepraktikanten (-innen) Chef de partie

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, selbständiges Arbeiten, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Schriftliche oder telefonische Offerten sind zu richten an:

Posthotel Weggis
Direktion
6353 Weggis
Telefon (041) 93 23 23



BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht in Jahresstelle mit baldigem Eintritt

Réceptionssekretärin kaufm. Angestellte

(Personalbüro/Buchhaltung)

Etagengouvernante

mit Erfahrung

Polsterer/Tapezierer

Offerten mit Zeugniskopie und Foto an
Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz

GESUCHT

Barmaid

für die GREEN-LIFE-BAR

Arbeitszeit: 16 bis 0.30 Uhr
5-Tage-Woche
Sonntag/Montag frei
Eintritt nach Übereinkunft

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Offerten sind zu richten an die
Direktion des Hotels Astoria
Pilatusstrasse 29, Luzern

P 25-00069

HOTEL**** RESTAURANT ASTORIA

LUZERN TEL.041 2444 66

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



فندق الخوزاما

HOTEL AL KHOZAMA
RIYADH

«Riyadh's Meeting Place»

A recent survey conducted by the WALL STREET JOURNAL in Saudi Arabia has declared the Hotel AL KHOZAMA as the best Hotel in Riyadh, with arguably the best restaurants in the entire Middle East.

For this fine 200 room hotel (member of The Leading Hotels of the World) and its adjacent KHOZAMA CENTER, a multipurpose US\$ 70 million commercial complex - both with very extensive F&B-outlets, we invite applications for the position of

Assistant F&B Manager

The ideal candidate will be at least 23 years old, male, single and graduate of EHL or similar (apprenticeship as a cook would be an advantage), have a solid professional back-ground, if possible experience in F&B management.

Initiative, leadership, reliability, salesmanship and a good command of the English language should be amongst his other assets.

Conditions and fringe benefits offered are commensurate with this challenging position!

We look forward to receiving your complete application with personal details, copies of certificates, references and a recent photograph.

GUSTAR Hôtellers & Restaurateurs
Attention: **Mr. Robert Järmann**
Steinentschstrasse 5
8027 Zürich
Telefon (01) 482 33 79

2504



SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Inserate in der hotel + touristik revue haben Erfolg!

MÖVENPICK®
RESTAURANTS OF SWITZERLAND

Restaurants of Switzerland
Toronto, Canada

Our second operation in Toronto is taking shape and will open in March 1987 the

Mövenpick Yorkville

We are looking for management staff to open a Mövenpick with a Seafood Restaurant in the center of the fashionable Yorkville district.

For immediately:

Project and General Manager

For autumn or at convenience:

Assistant Manager

Head Chef

Sous-chef

Service Supervisors

Our expectations:

Good professionals (past Mövenpickers are welcome) willing to work in a new operation, help to bring our restaurant to success and to be ambassadors of Mövenpick in the New World.

Personal interviews possible in the middle of August in Switzerland. Please contact our Personnel Director for further information:

Mövenpick Unternehmungen, Personaldienst Konzern
René A. Hoppeler (Maya Jucker), Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil
Telefon (01) 712 22 80

P 44-61

Die Anzeige ist immer noch das erfolgreichste Werbemittel. Warum wohl?

Monbijoustrasse 130
Case postale 2657
CH-3001 Berne
Tél. (031) 507 222
Télex 912 185 htr ch



Gesucht wird nach Übereinkunft nach USA (Kalifornien)

Küchenchef - Sous-chef

Bewilligung und Visa wird besorgt.

Interessenten mit schriftlicher Bewerbung, Lebenslauf und Zeugniskopien wenden sich unter Chiffre 1000 an hotel revue, 3001 Bern.

Dynamischer Chefkoch

für Restaurant-Hotel mit gehobenen Ansprüchen ab Dezember oder nach Vereinbarung gesucht.

Schriftliche Bewerbungen erbeten an

Familie Eder
Hotel Alpenblick
6283 Hippach bei Meierhofen/Tirol

5979

Caribbean

Busy hotel resort complex in the Caribbean seeks

Assistant Manager

(male/female - single)

We are looking for an Assistant Manager to join a young management team. The successful candidate will be 25 to 35 years old, fluent in English and German, with a good knowledge of French and previous overseas experience.

A solid background in Front Office, Controls, Reservations and the capability to liaise with the Food & Beverage Department are required.

We offer good salary, 4-week annual vacation, accommodation, insurance, etc.

Please send your résumé complete with references and a photograph under cipher 5976 to hotel revue, 3001 Berne.

BFS BOWATER FOOD SYSTEMS
SINGAPORE

Bowater Food Systems, an established company operating Mamma Mia Ristorante Italiano, Stamford Arms, Jockey Pub, Copper Kettle, Terrace and Transit Buffeteria at Changi Airport, Singapore Zoo Makan Terrace, Courts Cafeteria, A & W Family Restaurants in Singapore, Malaysia and Thailand, catering concessions in the Singapore Turf Club, and main catering concession at Hong Kong's Kai Tak Airport has a vacancy for:

Group Executive Chef

The Job:

The successful applicant will be responsible for all Western Kitchens in the Group. This position reports directly to the Group Operations Manager.

The Chef's responsibilities will include all menu and recipe planning, developing new ideas for products and equipment, costing and portion controls based on the food recipes, training and development of the kitchen staff and compilation of a Training and Procedure Manual.

We Offer:

An attractive salary commensurate with qualifications and experience, 2 years renewable contract, free furnished apartment, medical cover and insurance and 1 month of paid home leave with return air ticket on completion of 12 months continuous service with the Company.

We Require:

The ideal candidate to be between 30 to 45 years of age and must have at least 5 years working experience in an International Hotel or Chain of Restaurants specialising in Continental cuisine, holding a supervisory position.

Interviews will be held in Switzerland in the second part of August 1986. Interested applicants are requested to write in with a comprehensive resume stating qualifications, experience, current and expected salary, a recent passport-size photograph and contact telephone number to:

HOTELCONSULT SHCC
Ref. BFS - Singapore
P O Box 123 - 3900 Brig
SWITZERLAND

Unter Chiffre . . .

Wir bitten Schreiber und Empfänger von Offerten auf Chiffre-Anzeigen um Beachtung folgender Regeln:

1. Offerten auf Chiffre-Anzeigen müssen auf dem Briefumschlag die Chiffre-Nummer enthalten.
2. Offerten auf Chiffre-Anzeigen sollen keine Beilagen von Wert wie Originalzeugnisse oder andere unersetzliche Papiere enthalten.
3. Für verlangte Rücksendungen ist das Porto beizulegen.
4. Die Adressen von Chiffre-Anzeigen werden weder auf telefonische noch auf schriftliche Anfragen bekanntgegeben.
5. Einsendungen zu Empfehlungs- und Werbezwecken, anonyme und Massenofferten sind von der Weiterleitung ausgeschlossen. Zur Feststellung solcher Offerten behalten wir uns das Stichprobenweise Öffnen der Briefe vor.
6. Der Empfänger von Offerten sollte seine Auswahl möglichst rasch treffen und eingereichte Unterlagen mit seiner Antwort zurücksenden.

hotel + touristik revue
Verlagsmarketing



Seychelles
HOTELS LIMITED

Südlich vom Äquator, im Indischen Ozean, liegen diese beliebten Inseln. In den vergangenen Monaten konnten wir weitere Hotels und Restaurants hinzu erwerben und müssen deshalb im Zuge dieser Expansion die folgenden Stellen per sofort oder nach Übereinkunft besetzen:

1 Hoteldirektor

vorzugsweise italienischer Muttersprache, für Fünfsterhotel auf Mahé

1 Food + Beverage Manager

für Strandhotel auf Praslin

1 Restaurant-Geschäftsführer

für Fast-Food-Restaurant auf Mahé

1 Financial Controller

für Strandhotel auf Mahé, mit sehr guten Englischkenntnissen

1 Credit Manager

mehrsprachig (D, E, F, I), für die Hauptverwaltung

Wir erwarten von den Bewerbern eine gute Ausbildung und berufliche Erfahrung in ähnlichen Stellungen. Gute englische und eventuell französische Sprachkenntnisse in Wort und Schrift sind unerlässlich. Die Kandidaten sollten vorzugsweise ledig und zwischen 28 und 40 Jahre alt sein.

Neben einem guten Gehalt bieten wir Ihnen zahlreiche Vergünstigungen wie freies Wohnen ausserhalb der Hotels und bezahlte Heimreisen während des Jahresurlaubs.

Bitte senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung in englischer Sprache an:

Seychelles Hotels, Ltd.
c/o K. + K. Representations and Tourism Service AG
z. H. Herrn W. Kramarz
Flughofstrasse 61
8152 Glatbrugg/Zürich

5970

STELLENGESUCHE

Schweizer Hotelfachmann, 36 Jahre, in leitender Position, sucht neue

Herausforderung im Gastgewerbe

Ferienhotel in der Ostschweiz inkl. Graubünden. Führe zurzeit sehr gepflegtes 3-Stern-Hotel in Kurort. Allroundausbildung von Küche bis Management in namhaften Häusern in der Schweiz und in England. Bin frei ab Mitte November 1986.

Antwort erbeten unter Chiffre 5716 an hotel revue, 3001 Bern.

5716

Qualifizierter, erfahrener

Küchenchef

40 Jahre, Holländer, C-Bewilligung, 16jährige Schweizer Restaurationserfahrung, versteht in A-la-carte- und Bankettservice, sucht neue verantwortungsvolle Tätigkeit in kleiner Brigade (auch mit Lehrlingen) auf den 1. September oder nach Vereinbarung. Luzern und Umgebung oder Nidwalden.

Bitte Angebote unter Chiffre 5688 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizer, 39 Jahre, wünscht Wiedereinstieg ins Gastgewerbe als

Gerant

als Aushilfe für 2 bis 3 Tage pro Woche (auch Wochenende), Raum Zentralschweiz, per sofort oder nach Vereinbarung.

Zuschriften unter Chiffre 5821 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizer Ehepaar sucht Hotel-Restaurant bis 50 Betten im Raume Vierwaldstättersee, Zugersee, Zürich und Zürichsee-Gegend als Direktion, Pacht, Kauf; sind seit 15 Jahren Pächter. Wegen Verkauf und Abbruch der Liegenschaft suchen wir einen

neuen Wirkungskreis.

Offerten unter Chiffre 5446 an hotel revue, 3001 Bern.

Deutsche, 23, ortsgebunden, sucht Stelle als

Réceptionspraktikantin oder Etagegouvernante

E, F und Schreibmaschinenkenntnisse vorhanden, in Olten, Aarau und Umgebung, auf Januar 1987. A-Bewilligung wird benötigt. Erbiete Offerten unter Chiffre 5742 an hotel revue, 3001 Bern.

Sous-chef, CH, 23 Jahre, Sprachen D, E, F, Réceptionistin, CH, 26 Jahre, Sprachen D, E, F, I, Span., suchen für kommende Wintersaison 1986/87

Stelle

Ber. Westschweiz und Bündnerland. Offerten unter Chiffre 5799 an hotel revue, 3001 Bern.

Junges Anfangs-

Gerantenpaar

mit Ausweis A, ER: Koch, SIE: Service, suchen auf Ende Jahr oder nach Vereinbarung interessante Stelle. Angebote unter Chiffre 5848 an hotel revue, 3001 Bern.

Ich, Portugiese, 25 Jahre, mit sehr guten Deutschkenntnissen, suche ab Oktober 1986

Arbeit im Service

(Anfänger). Bewilligung nur bis Okt. vorhanden und muss neu besorgt werden. Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 5850 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir sind ein junges, dynamisches Ehepaar und suchen auf Ende 1986/Anfang 1987 einen neuen Wirkungskreis, bevorzugt im Raume Ostschweiz, als

Gerantenehepaar oder Direktionsehepaar

Wir bringen mehrjährige Erfahrung in der Führung von Restaurationsbetrieben mit. Ausserdem ist «Er» ausgebildeter Küchenchef mit Meisterdiplom; und Sie besitzt langjährige Erfahrung im Service und das Wirtepatent.

Offerten unter Chiffre W 33-53756 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Geschäftsführerin in der Luxushotellerie tätig, SHV-Diplom, langjährige Erfahrung im In- und Ausland, in Administration, Unternehmensführung, Kalkulation, Marketing, Verkauf, Werbung, P. R., Gastronomie, verantwortungsbewusst, loyal, fünf-sprachig, möchte sich für

interessante Herausforderung verpflichten

auf Direktionsbasis in der Branche. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre G 24-305243 an Publicitas, 6901 Lugano.

27jährige

Réceptionistin

Sprachen: F, D, E, I, kurzzeit in USA, sucht Stelle für die Zeit vom 15. 8. bis 31. 12. 1986. Kontaktstelle Schweiz: Bauer, Telefon (021) 87 93 12. 5852

Junger Hotelfachmann (CH), kurzzeit Direktionsassistent, sucht Stelle als

Personalchef / F+B-Manager

Ausbildungsprofil:
- Abgeschlossene Kellnerlehre
- Hotelfachschule Belvoirpark, Zürich
- Sprachen: D (Muttersprache), E, F, I (alle mit Landesaufenthalt)
- EDV-Kurs
Offerten sind erbeten unter Chiffre 5861 an hotel revue, 3001 Bern.

Aufgestelltes Fräulein sucht auf Frühling 1987 Stelle als

Barmaid

in Dancing oder Bar, Umgebung Ascona (TI). Erbiete Angebote unter Chiffre 5862 an hotel revue, 3001 Bern.

Executive Chef

German national (40 years). Impressive international experience. Can accept offers world wide. Available immediately. Languages: German, French, English, Dutch.

Contact for further details and ev. Heinz Müller, Tel. (31) 2206-4531, Boulevard Jr. de Vassy 161, 1931 CN Egmond aan/Zee Holland. 5941

Westösterreicher, 24, sucht ab Herbst 1986 oder Frühjahr 1987 verantwortungsvolle Position als

Asst. Rest. Manager / 2. Chef de service

in der Ostschweiz oder Übersee bzw. auf Passagierschiff. Erstklassige Ausbildung in Küche, Service, F & B, in der Schweiz und Österreich. Angebot unter Chiffre 5860 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizerin, 41 J., sprachkundig, langjährige Tätigkeit im A-la-carte- und Bankettservice, sucht neue, verantwortungsvolle

Tätigkeit

im Gastgewerbe. Keine Bürokenntnisse. Offerten unter Chiffre 5849 an hotel revue, 3001 Bern.

Sekretärin

43, möchte ins Hotelfach wechseln und sucht Stelle für die Wintersaison, D, F, I (Schulkenntnisse Englisch), Zermatt bevorzugt.

Zuschriften an Postfach 81, 3960 Siders. 5944

Direktionsehepaar

(Schweizer), das ein Hotel der gehobenen Mittelklasse führt, möchte sich auf Übereinkunft verändern.

Offerten unter Chiffre 5927 an hotel revue, 3001 Bern.

2 Hotelfachschülerinnen suchen

Servicesaisonstelle

ab Dezember 1986 im Ausland in renommiertem Hotel. Christiane Bender / Susi Henrich Hotelfachschule D. Speisen D-8180 Tegernsee Süd 5894

27jährige Österreicherin, hübsch, E, F, I, sucht ab August/September Job als

Barmaid

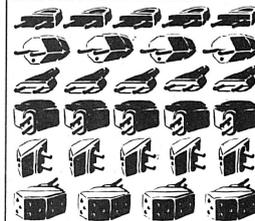
Gute Kenntnisse in Cabaret, Night-Club und Dancing. Offerten unter Chiffre 5895 an hotel revue, 3001 Bern.

Deutscher, 43jährig, verheiratet, Bewilligung C, sucht neue Stelle ab sofort oder nach Übereinkunft als

Chef de service / Oberkellner

im Raum Ostschweiz-Graubünden in Saison- oder Jahresstelle. Sprachen D, I, F, E. Offerten unter Chiffre 5943 an hotel revue, 3001 Bern.

Das Gastgewerbe braucht Apparate. Batterienweisse



Und Profis informieren sich in der hotel + touristik revue.

Günstiger im Abonnement!

Ich abonnieren die hotel + touristik revue

* Schweiz Ausland*
1 Jahr Fr. 69.- Fr. 87.-
6 Monate Fr. 45.- Fr. 54.-
3 Monate Fr. 29.- Fr. 36.-

* Luftpostzuschlag auf Anfrage
Herr/Frau/Frl./Firma

Strasse/Nr.

PLZ/Ort/Land

Senden Sie diesen Coupon an
hotel + touristik revue
Verlagsmarketing
Postfach 2657, 3001 Bern

Stellensuche leichtgemacht

Nutzen Sie den meistbeachteten Stellenmarkt von Hotellerie und Gastgewerbe für Ihr Stellengesuch unter der wöchentlichen Rubrik Stellengesuche. Wir machen es Ihnen ganz einfach: Wählen Sie unter den Musteranzeigen die gewünschte Grösse, füllen Sie den Coupon aus, **überweisen Sie uns den Betrag gleichzeitig**, schneiden Sie den Coupon aus, und senden Sie ihn an unsere Adresse: hotel + touristik revue, Anzeigenverkauf, Postfach 2657, CH-3001 Bern.

Grössenmuster/Preise:

21jährige Brasilianerin (deutschsprechend) sucht Stelle als
Zimmermädchen
per sofort oder nach Vereinbarung.
Telefon (031) 66 66 66

1 Fr. 50.40
1 Titelzeile
6 Textzeilen

Holländer, 21 Jahre alt, sucht Saison- oder Dauerstelle als
Koch
Gelernter Koch mit einiger Berufspraxis in der Schweiz.
Kontaktstelle Schweiz: T. Fischer, Telefon (066) 77 77 77 G. 87 18 79 P.

2 Fr. 58.80
1 Titelzeile
7 Textzeilen

Deutsche, 19 Jahre, angehende Touristikstudentin, Abitur, gute Sprachkenntnisse, sucht in der französischen Schweiz in gutem Hause eine
Praktikantenstelle
für die Zeit vom 1. 7. bis 30. 10. 1983.
Erbiete Angebot unter Chiffre xxxx an hotel revue, 3001 Bern.

3 Fr. 75.60
1 Titelzeile
10 Textzeilen

Junger, tüchtiger
Hotelfachmann
(Absolvent der Hotelfachschule, Praxis in Österreich und den USA) sucht für Sommersaison passende Stelle in Direktion oder Réception (französische Schweiz bevorzugt).
Zuschriften erbeten an Restaurant Bären
8000 Zurich
Telefon (01) 888 88 88

4 Fr. 92.40
1 Titelzeile
12 Textzeilen

Bestellschein für Anzeigen Rubrik Stellengesuche

Text:

Die Anzeige soll erscheinen:

1mal 2mal ... mal

Grösse 1 2 3 4

unter Chiffre (Chiffre-Gebühr + Fr. 7.-)

Überweisen Sie bitte den genauen Betrag für die Anzeige und eine allfällige Chiffre-Gebühr im voraus auf unser Postscheckkonto Bern 30 - 1674-6 und legen Sie die Postquittung bei, oder senden Sie uns einen Bankscheck. (Alle Beiträge in Schweizer Franken).

Zutreffendes bitte ankreuzen

Ihre Adresse:

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

Plz./Ort: _____

Unterschrift:

Datum: _____

Unsere Adresse:

hotel + touristik revue
Anzeigenverkauf
Postfach 2657
3001 Bern
Tel. Auskunft (031) 507 222



Personen • Figures



Der Aarauerhof in Aarau ist von **Roland W. Jäger** übernommen worden. Jäger hat von Feldschlösschen 96 Prozent des Aktienpaketes vom Aarauerhof übernommen, dessen Direktor er früher gewesen war. Er wird jedoch auch künftig in der Welschschweiz bleiben und Aufgaben für das Unternehmen Carlo de Mercurio CDM, bei dem er bisher die Funktion eines Generaldirektors innehatte, im Auftragsverhältnis übernehmen. Direktor des Aarauerhofes wird **Jürg Buch**.

Ab ersten Oktober dieses Jahres wird **Pierre-André Schwarzenbach** die Funktion von Roland Jäger im Unternehmen CDM übernehmen. Nachdem Schwarzenbach siebzehn Jahre innerhalb der Caspar-E-Manz-Gruppe CEM mitwirkte und zuletzt den Hotels Paix in Genf, Continental in Lausanne, Duc Bertold in Fribourg sowie dem Euler, dem Metropol und dem Basel in Basel vorstand, verlässt er die CEM-Gruppe. Für das Continental in Lausanne ist **Jean-Claude Gétaz** als Nachfolger von Schwarzenbach vorgesehen. Gétaz ist Stellvertreter Direktor des Lausanner Hôtel de la Gare.

Nach 45 Dienstjahren tritt **Adolf J. Münch**, Direktor der Einkaufsgenossenschaft des Schweizerischen Verbands von Comestibles-Importeuren und -Händlern CASIC, Ende Juli in den Ruhestand. Er leitete den Betrieb während 24 Jahren. **Alfred H. Lischer** wurde ab Anfang August zum verantwortlichen Direktor er-

nannt. Lischer arbeitet seit 29 Jahren bei der SIC.

Donald Feliser wird Nachfolger des Kurdirektors **Melchior Kalbermatten** in Grächen. Feliser, 31, ist Volkswirt und zurzeit als Finanzanalyst bei der Volksbank in Zürich tätig.



Felix Bieger wird General Manager des The Kowloon Hotel. Das von der Peninsula-Gruppe betriebene Kowloon ist das erste 1986 in Hongkong eröffnete Hotel. Bieger stiess 1954 zur Peninsula-Gruppe und stand seither zahlreichen Luxushotels vor. 1981 wurde er zum Assistant Vice President, Sales and Marketing, mit Sitz in Hongkong ernannt.



Elio Frapolli ist seit einigen Wochen neu als Sales Manager bei der Katag Hotel-reservations, Luzern, tätig. Nach dem Absolvieren der Hotelfachschule in Luzern verbrachte Frapolli mehrere Jahre im Ausland, wo er sich Hotelerfahrung zulegte. Er soll künftig vor allem den Verkauf des Schweizerhofs in der Lenzerheide fördern und die Akquisition von Individualgästen, Reisebüros und Firmen-Incentives in ganz Europa fördern.

Florierende Casinos Austria AG

Das Glücksspiel ohne Grenzen

Trotz rückläufigem Tourismus in Österreich erzielte die Casinos Austria AG 1985 neuerdings Rekordergebnisse. 1 467 168 Gäste besuchten eines der elf Casinos, was im Vergleich zu 1984 der seit Bestehen der Gesellschaft höchsten Zuwachsrate von 13,4 Prozent entspricht.

36,4 Prozent der Casinogäste sind Ausländer, die einen Umsatzanteil von rund 70 Prozent erbringen. Der Bruttospielertrag erhöhte sich von 1984 auf 1985 um 68 96,5 Millionen (ca. 11,04 Mio Fr.) und erreichte 68 878,3 Millionen (ca. 100,5 Mio Fr.), was eine Steigerung von 12,3 Prozent ausmacht. Im Berichtsjahr wurde ein Cashflow von 68 65,1 Millionen (ca. 7,5 Mio Fr.) erzielt, der um 8,6 Millionen (ca. 1 Mio Fr.) über dem von 1984 liegt. Darüber konnte sich auch der Fiskus unseres östlichen Nachbarlandes erfreuen, nahm er doch insgesamt 68 692,2 Millionen (ca. 79,3 Mio Fr.) ein, wobei der Bund die Hälfte, das Bundesland und die Gemeinde jeweils einen Viertel kassieren. Damit gehört die 907 Mitarbeiter beschäftigende Gesellschaft weltweit zu den am höchsten besteuerten Unternehmen dieser Branche.

Casinos steigern Qualitätstourismus

Da bei Gästen mit höherem Spielumfang seriös überprüft wird, ob die Einsätze in Einklang mit Einkommen und Vermögen stehen, schöpft das Unternehmen die Marktchancen bei dieser Gästegruppe längst nicht voll aus. Das zählt sich allerdings insofern aus, als keine Skandale auftauchen. Überhaupt hat sich die Marketingstrategie, das Casino als Ort der Begegnung zu verkaufen, wo in gediegener Atmosphäre nicht nur gespielt, sondern auch kulinarisch hochstehenden Freuden nachgegangen werden kann, sehr bewährt. Das beweisen die hohe Zahl an Erstbesuchern (1985:

324 837, also mehr als ein Fünftel der Gesamtbesucherzahl) und der nachweislich positive Einfluss der Casinos auf den sogenannten Qualitätstourismus.

Gergesehene Schweizer

Nach den Bundesdeutschen, Italienern und US-Amerikanern stellen die Schweizer mit 6,1 Prozent Besucheranteil das viertstärkste Ausländerkontingent in den österreichischen Spielbanken. Sie bevorzugen vor allem die grenznahen Casinos Kleinwalsertal und Bregenz, wo sie mit einem Besucheranteil von einem Viertel rund die Hälfte des Umsatzes bringen. Im neu eröffneten Casino Bregenz erwartet man zudem eine weitere Besucherzunahme aus dem Grossraum Zürich-Ostschweiz, sobald die Autobahnumfahrung von St. Gallen im kommenden Herbst dem Verkehr übergeben sein wird. Seit der Neueröffnung im April dieses Jahres verzeichnet das an der Seepromenade gelegene Casino einen Besucherzuwachs von 100 Prozent.

Nun auch Lotto

Zurzeit wird die weitere Diversifizierung im Glücksspielmarkt vorbereitet. Dazu wurde kürzlich die Toto-Lotto-Projektierungsgesellschaft mbH gegründet, die zur Übernahme des bisher von der Österreichischen Glücksspielmonopolverwaltung betriebenen Sport- und der Einführung des in Österreich noch nicht existenten grossen Zahlenlotos (6 aus 45) dienen soll.

Kalender • Calendrier

Messen Foires

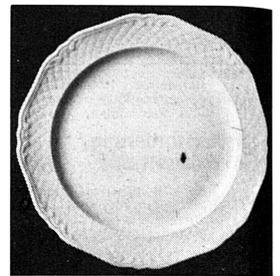
- September**
- 9.-11.9. Internationaler Skisalon, Antwerpen
- 17.-20.9. Nordic Workshop, Roros, Schweden
- 19.-24.9. Caterex Japan, Tokio
- 20.-28.9. IKOFA 86, München
- 20.-28.9. Innsbrucker Messe, Innsbruck
- 22.-25.9. Incentive Travel & Meeting Executives Show Expo (IT & ME), Chicago
- 24.-29.9. Alimenti e Ristorazione, Ancona
- 29.9.-2.10. Zentralschweizer Ausstellung für das Gastgewerbe, Luzern
- Oktober**
- 7.-9.10. Ski-Happ, Rotterm RDA Workshop, Köln
- 9.-11.10. The Danube Travel Mart, Budapest
- 19.-23.10. Interhoga '86, Wien
- 19.-23.10. Kulinarium '86, Wien
- 19.-27.10. Equip'Hôtel, Porte de Versailles, Paris
- 23.-26.10. MITCAR, Porte de Versailles, Paris
- 25.10.-3.11. Snow, Basel
- 28.-30.10. TTW, Montreux
- 1.-5.11. Gastronomie Palais de Beau-Lieu, Lausanne
- 8.-16.11. Daily Mail Ski Show, London
- 15.-23.11. Touristica, Frankfurt
- 20.-22.11. Brussels Travel Fair (BTF), Bruxelles
- 24.-26.11. International Mediterranean Travel and Tourism Exhibition Conference (MED '86), Monte-Carlo, Monaco
- 25.-29.11. World Travel Mart (WTM), London
- 29.11.-3.12. European Federation of Conference Towns (EFCT), Zürich
- 8.-10.12. MED '86 Monte-Carlo, Monaco
- 15.-17.12. TOUR '86, RAI Exhibition Centre, Amsterdam
- 1987**
- 8.-11.1. Internationaler Reise- und Freizeit-Markt, Dortmund
- 23.-25.1. Zentralschweizerische Ferienmesse, Allmend, Luzern
- 6.-12.2. SMTV, CNIT, Paris
- 11.-14.2. Pata 1987, Kongresszentrum Hilton Hotel, Seoul
- 14.-22.2. «Tourismus-Caravan-Autismus», Reisen Hamburg, Messegelände Hamburg
- 7.-12.3. ITB, Berlin
- 19.-22.3. REJS '87, Bella Center, Kopenhagen
- 25.-30.3. Kuwait Travel Expo, Mishrif, Kuwait
- 5.-8.4. Swiss Travel Mart (STM 87), Luzern
- 10.-14.4. Hotel + Restaurant TEMA 87, Kopenhagen
- 22.-26.4. RODATUR-87 Montjuic
- 3.7.-3.8. AFTA, Adelaide
- 25.-28.10. The Gulf Food and Catering Equipment Exhibition, Dubai
- 16.-19.11. International Skat Congress, Adelaide

Kongresse Congrès

- 24.-28.7. AFTA, Brisbane
- 6.-14.9. 9th Annual Management and Conference Organization Program, AIT Thailand
- 14.-21.9. Congres Euhofa International 1986 Paris
- 21.-27.9. ASTA, Singapore
- 14.-19.10. TAANZ, Christchurch (NZ)
- 6.-13.10. Internationale Union gastgewerblicher Landesverbände (Ho.Re.Ca.), Ägypten
- 18.-26.10. UFTAA, Havana, Cuba
- 26.-31.10. International Hotel Association, Budapest
- 2.-7.11. International Association of Skat Clubs, San Juan, Puerto Rico
- 2.-7.11. ICCA 86 Athen, Griechenland
- 3.-4.11. IATA, Montreux
- 6.-9.11. IBTA, Brüssel
- 6.-13.11. ABTA, Gold Coast, Queensland
- 8.-11.11. International Tourism Salon, Colmar
- 12.-13.11. DRV, Budapest
- 4.-7.12. WATA, Lisbonne

Generalversammlungen Assemblées générales

- 3./4.9. Schweizerischer Fremdenverkehrsverband, Stein am Rhein
- 16./17.9. Klub Kinderfreundlicher Schweizer Hotels, Adelboden
- 18./19.9. Ambassador Swiss Hotels, Solothurn
- 24.9. Welcome Chic Hotels, Montreux
- 22.10. Vorstand SVZ, Bad Schinznach
- 22.-26.10. EUTO, Brighton (GB)
- 30.10. Verband Schweizer Badekurorte, Stabio
- 3.-6.11. Weiterbildungsseminar VSKVD
- 15./16.11. HSMA, Luzern
- 27./28.11. Schweiz. Reisebüro-Verband, Aula ETH Lausanne
- 2./3.12. Delegiertenversammlung SHV
- 19./20.12. Swiss Congress, Interlaken
- 1987**
- 15./16.1. Prohotel of Switzerland Bern
- 26.3. Neuenburg Vorstand SVZ, Neuenburg
- 24./25.4. Verband Schweiz. Verkehrswereine, Wädenswil
- 6.5. 47. Mitglieder-versammlung SVZ, Locarno
- 22.10. Vorstand SVZ, Bern
- 1988**
- 18./19.7. AEEH, St. Moritz



La Reine

Das klassische, weisse Porzellan

Eine schöne Art zu servieren!
Ein Service von bleibendem Wert!

Sternegg AG
8201 Schaffhausen, Telefon 053 51291

Laden und Ausstellung in Zürich
Manessestrasse 10, 8003 Zürich
Telefon 01 242 32 88



Impressum

hotel revue + revue touristique
Editeur: Société suisse des hôteliers
Responsable de l'édition
Gottfried F. Künzi, rédacteur en chef
Rédaction allemande:
Maria Küng, Gottfried F. Künzi,
Fritz W. Pulfer, Claude Chatelain,
Dr. Alexander Künzle, Sam Junker,
Aldo Marzorati
Rédaction de Zurich:
Franz Gubser, téléphone (01) 311 53 67
Collaborateurs extérieurs:
Hans-Rudolf Baumann (Berne), Sybill Ehrmann (Francfort), Tony Häuser (New York), Kurt Metz (Berne), Eliane Meyer (Zürich), Kurt Riedberger (Zürich), Walter Senn (Zürich), Ueli Staub (Zürich), Michel Tondeur (Paris)
Rédaction française:
André Winkler, Marie-Joëlle Dondey
Collaborateurs extérieurs:
Natcha Davidson (Genève), René Hug (Genève), Dr José Seydoux (Fribourg), Rémy Leroux (Paris), Bruno Courtin (Paris), Claude-Léa Kadouch (Paris), André Pater (Bruxelles), Georges Baumgartner (Tokyo), René Elvin (Londres), Gérard Spitzer (Montréal/New York).
Marketing:
Fritz W. Pulfer, resp.
Dora Beer-Artom
Vente des annonces/
Annonces commerciales:
Agence Markus Flühmann
Dorfstrasse 95, 8912 Obfelden
Téléphone (01) 761 15 37
Agent en Suisse romande:
Publicité Neumann
1111 St-Saphorin-sur-Morges
Téléphone (021) 71 11 20
Adresse pour la rédaction et l'édition (offres d'emploi, annonces sous rubriques, abonnements, etc.):
Case postale 2657, 3001 Berne
Téléphone (031) 507 222
Télex 912 185 htr ch
Téléfax 3/2 (031) 46 23 95
Vidéotex +66607
Organe officiel:
Association suisse des directeurs d'office de tourisme ASDOT
Swiss Congress
HSMA (Swiss Chapter)
Association suisse des journalistes et écrivains du tourisme ASSET
Food & Beverage Managers
Association FBMA
Swiss International Hotels
Association suisse des chargés de voyages d'affaires
American Society of Travel Agents
ASTA (Swiss Chapter)
Carpentenaire Suisse
Les articles publiés s'engagent que la responsabilité de leur auteur.

VSV tagte

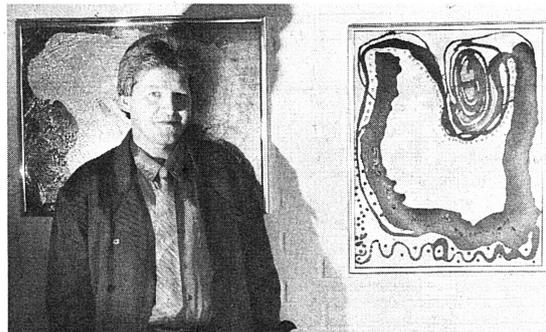
Ziele fehlen

Der Verband Schweizerischer Verkehrsvereine (VSV) hat in Beckenried seine diesjährige ordentliche Generalversammlung abgehalten. In seinem Jahresbericht erwähnte Vereinspräsident **Hans Rathgeb** (Rapperswil), dass es bei etlichen Verkehrsvereinen an «klaren Zielsetzungen fehle». Erstmals seit der Gründung des Vereins im Jahre 1893 wurde eine Frau in den Vorstand gewählt: **Beatrice Wüst**, Präsidentin des Verkehrsvereins Sursse, durchbrach die Männerphalanx.

Werben ohne Streuverlust - in der hotel + touristik revue



Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. (031) 507 222
Telex 912 185 htr ch



Künstler an der Autobahn

Picasso, Dali oder Gross? Eine zeitsparende Kunst wählte Peter Gross zu seinem Hobby: Er sprayt Graffiti. Als Geschäftsführer des Autobahnrestaurants «Forenberg» bei Winterthur bleibt ihm wenig Freizeit. Die will er jedoch sinnvoll ausnutzen. Doch möchte er keine grauen Betonwände beleben. Als Materialien bevorzugt er Glasscherben, Gold, Draht und Textilien. Mit ihnen schafft Gross grossflächige Sprayerien, welche bis Ende Juli im Motel «agip» in Egerkingen zu bewundern sind.

TIGINO

Moustiques vaincus

La situation dans la région de Tenero où se trouvent les plus vastes et plus attrayants campings d'Europe est redevenue rassurante; pour le bonheur des campeurs.

Les légions de moustiques qui s'y sont développées cet été de manière anormale, empêchant les touristes et la population locale de rester en plein air sans risquer d'être «dévotés», ont été vaincus.

A la suite d'une pétition populaire, le canton a dépêché dans les marais de Magadino (un des plus importants biotopes de Suisse), des spécialistes pour intervenir radicalement contre ces insectes gênants.

Festival du film de Locarno

Tout est prêt à Locarno pour la 39e édition du festival international du film qui se déroulera du 7 au 17 août prochain.

Les responsables du festival ont présenté la semaine dernière le programme qui s'annonce non seulement riche mais également intéressant, compte tenu notamment du bon niveau de la production de films cette année.

Selon M. David Streiff, directeur du festival, la cuvée 1986 réservera de bonnes surprises aux cinéphiles. Les concours réunissent 17 films dont 13 en première vision mondiale.

La rétrospective est dédiée au metteur en scène japonais Keisuke Kinoshita, tandis que la semaine du cinéma grec rendra hommage à Angelopoulos.

Un hommage sera également rendu à François Simon.

Pas de section «carte blanche» cette année.

Enfin, il ne faut pas oublier l'exposition dédiée au scénariste et écrivain italien Ennio Flaiano, et la section «TV movies» qui présente 120 productions pour la télévision.

Esprit de clocher

L'esprit de clocher, trait dominant de la mentalité tessinoise, a fait une nouvelle «victime».

Après l'émigration de Lugano à Ascona du festival de *New-Orleans Music*, ainsi que de l'organisation de spectacles pyrotechniques sur le lac Majeur, c'est maintenant le *Festival de marionnettes* qui franchit le Monte Ceneri pour s'installer dans la région de Locarno.

La double organisation de ces importantes manifestations dans le *Sopra-* et *Sotto-ceneri* contribue certainement à élargir l'offre touristique. Toutefois, le niveau qualitatif pourrait, à la longue, en souffrir vu l'engagement financier non négligeable exigé par de pareilles manifestations.

Ce d'autant plus que la distance entre ces deux grandes régions touristiques (Lugano/Locarno) est minime.

Une meilleure coordination et programmation, ainsi qu'une définition plus précise des tâches contribueraient assurément à améliorer cette offre.

Neuchâtel

Un hôtel de haut rang

Le Département de l'économie publique du canton vient de communiquer que les efforts de promotion économique ont mis en évidence le besoin pour la région, de disposer d'un hôtel d'affaires équivalent à ceux que l'on trouve dans tous les grands centres de Suisse et à l'étranger. Ce handicap est en passe d'être comblé.

En effet, lors d'une séance de travail, le Crédit foncier neuchâtelois et le groupe hôtelier Regent-Beaufort ont conclu un accord de principe sur la réalisation

d'un hôtel de haut rang qui occupera les bâtiments du restaurant Beau-Rivage, situés à l'entrée ouest de Neuchâtel, au bord du lac et tout près du centre de la ville. Ces bâtiments appartiennent au Crédit foncier neuchâtelois et ils sont actuellement en grande partie occupés par des bureaux.

Le groupe Regent-Beaufort est une des premières chaînes hôtelières du monde. Elle possède déjà des hôtels de luxe à Hong-Kong, Sidney, New York, Los Angeles, Londres, etc. L'hôtel Beaufort de Neuchâtel comptera exactement 60 chambres. Sa réalisation devrait durer deux à trois ans. Cette collaboration est le résultat de plusieurs mois de négociations, auxquelles la ville de Neuchâtel et l'Etat ont été étroitement associés.

René Jelmi

Valais

Golfers contre agriculteurs

Qui l'emportera? Le golf ou l'agriculture? Un réel conflit existe aux portes de Sion à propos du projet de création d'un terrain de golf dans la plaine de Champsec. Les golfeurs sont de plus en plus nombreux en Valais. A cela, s'ajoute bien sûr, la puissante cohorte des touristes. En fait de terrain, il n'y a guère dans le Valais romand que celui de Crans. De nombreux Valaisans doivent se rendre à Aigle où ils ne sont pas toujours les bienvenus, faute de place. Un comité s'est constitué à Sion sous la présidence du préfet de l'endroit pour acquérir plus de 45 hectares en zone agricole afin de créer un golf de 18 trous. Les agriculteurs lèvent les bras au ciel. A leur avis, les golfeurs n'ont qu'à occuper les terrains vagues qui se trouvent sur le coteau, ces étendues que plus personne ne fauche. Le projet séduisant devrait exiger un investissement de près de six millions de francs. Des parts sociales seront émises dès que le feu vert sera donné. La ville de Sion a déjà donné un accord de principe. Il va falloir ensuite changer l'affectation de ces terres, ce qui va entraîner une procédure marquée déjà par l'opposition des paysans.

Le Grand-Saint-Bernard va réagir

On est décidé à réagir du côté du Grand-Saint-Bernard face à la baisse du trafic par le tunnel. On constate depuis quelques saisons que de nombreux automobilistes venant du nord de l'Europe préfèrent le Gothard à la voie valaisanne. Pour beaucoup, elle est plus directe. Elle donne un accès immédiat à l'autoroute italienne et surtout elle est gratuite.

Le tunnel connaît une baisse du fait bien sûr que le col est attractif durant la bonne saison lorsque le soleil est de la partie. Il est gratuit et n'entraîne finalement qu'une «perte de temps» de trois quarts d'heure par rapport à la plongée... dans le trou. Le Grand-Saint-Bernard va tenter de redorer son blason par rapport au Gothard.

Pour des milliers d'automobilistes, la ligne est plus courte. L'attente y est moins longue et le voyage tout aussi plaisant. Des améliorations ont été entreprises sur les lacets qui descendent sur Aoste. Les travaux vont se poursuivre et la propagande sera intensifiée. Il est intéressant de noter que les jours où le col est fermé, on enregistre cinq fois plus de voitures à travers le tunnel. Il arrive que plus de mille voitures franchissent le tunnel en un jour. A plus de 20 francs le passage, ça compte tout de même. On comprend mieux pourquoi les cantoniers italiens se font tirer l'oreille pour ouvrir la route du col au début de l'été, chahutés qu'ils sont, disent les mauvais langues, par leurs amis intéressés directement à l'exploitation du tunnel!

J.-L. F.

On ne remise pas une machine qui marche

Genève en fête du 8 au 10 août

Les Fêtes de Genève seront cette année aussi belles qu'à l'accoutumée. Le nouveau président du comité d'organisation, M. Francis Schenk, qui succède à M. Jérôme Jean Gini, lequel a présidé à leurs destinées pendant 30 ans, s'y est engagé. La tradition est trop bien implantée, et, pour la respecter, comité et bénévoles ont mis les bouchées doubles. Avec un seul et même objectif: varier encore davantage les plaisirs pour que trois jours durant toute leur ville soit en fête.



Le feu d'artifice du samedi soir: chaque année un spectacle attendu impatiemment par une foule toujours plus nombreuse. (Photo ASL)

L'organisation de cette grande animation du mois d'août est spectaculaire: un bureau de 11 membres, 30 présidents, responsables des différentes commissions qui occupent elles-mêmes 244 membres. Sans compter les innombrables bénévoles, qui jusqu'au dernier moment, viennent prêter main forte. Ne serait-ce que pour faire la circulation sur le pont du Mont-Blanc le soir du feu d'artifice.

Le budget est à la mesure des ambitions des animateurs: 1 590 000 francs pour l'édition 1986. Quant aux recettes, elles sont alimentées par l'argent des sponsors, les redevances des forains qui occupent pour la circonstance le quai du Mont-Blanc et par les droits d'entrée.

Baucoup de fantaisie

La fantaisie sera l'invitée de marque des Fêtes de Genève 1986. Elle sera présente dès le vendredi après-midi au défilé des musiques, qui cette année se produiront dans la vieille ville, où elles donneront notamment une abondance aux autorités communales et cantonales avant de participer à une soirée de gala au Grand Casino. On la retrouvera le lendemain au milieu des ensembles folkloriques qui se présenteront sur le parcours du cortège avant le départ du grand corso fleuri, dans lequel ils s'infiltreront au fur et à mesure de son développement. Au passage du cortège, on s'attardera cette année tout particulièrement sur deux chœurs, qui auront été construits entièrement par des fleuristes.

La musique sera elle aussi dans la rue, en plusieurs points de la ville, au kiosque à musique du Jardin anglais, comme il se doit, mais aussi place Neuve, à Balxert et même à la place des Alpes, puisque Maxim's sort de ses murs pour se produire sous tente. Une grande première!

Un super show aérien

Une fois encore, l'attraction aérienne coupera le souffle à plus d'un spectateur. Imaginée par quatre entreprises d'hélicoptères (Helog Genève, Air Glaciers,

Sion, Hélicwiss, Berne, et Air Zermatt), elle présentera des démonstrations de travail aérien, notamment de sauvetage et de lutte contre l'incendie, rappelant par là l'extraordinaire utilité de l'hélicoptère dans nos régions, véritable outil au service de l'homme.

Le numéro de voltige exécuté par Paul Taramarcas, instructeur de voltige de Verbier, constituera indéniablement un grand moment de ce show aérien, qui prendra fin au coucher du soleil sur des figures réalisées par quatre parachutistes de l'Incarom Para-Team de Bâle, largués au-dessus de la rade.

Spectacle pyromélique

Tant attendu, le grandiose feu d'artifice des Fêtes de Genève - il passe pour l'un des plus beaux d'Europe, sinon le plus beau - rythmera de ses couleurs et de ses détonations, le samedi soir vers 22 h. la musique du Boléro de Ravel.

La caravane des Fêtes

Qui dit Fêtes de Genève, dit aussi OTG, l'Office du tourisme de la République et Canton de Genève s'associant étroitement aux manifestations qui ponctuent la vie genevoise, notamment par le biais d'actions promotionnelles et publicitaires. Il compte en outre deux de ses membres parmi le comité d'organisation des Fêtes.

Promouvoir la ville de Genève à travers ses Fêtes, tel est en cet été 1986 le message véhiculé par la «caravane des Fêtes de Genève», qui partira le 4 août sillonner la Suisse jusqu'au soir des réjouissances. Composée d'un bus décoré par Guy Gindre des symboles touristiques de la ville (jet d'eau, horloge fleurie etc.), de deux véhicules, dont l'un faisant office de bar et de salle de réunion et l'autre servant au transport de matériel, cette caravane annoncera le programme des festivités et répondra aux questions que ne manqueront pas de se poser sur Genève les populations des villes traversées. Un animateur parlant le français et le suisse-allemand et deux hôteses for-

meront l'équipage, l'itinéraire suivi étant: Bâle/Zurich (4 août), Zoug/Lucerne (5 août), Berne/Fribourg/Neuchâtel (6 août), Yverdon/Moudon/Montreux/Vevy (7 août), Ouchy/Morges/Rolle/Nyon/Genève (8 août).

Le bus sera appelé à participer ensuite à de nombreuses autres manifestations. L'OTG prend ainsi un nouveau virage, en allant pour la première au devant du public. Jusqu'ici, en effet, les contacts s'établissaient surtout avec des hommes d'affaires. Et Genève est mal connue du reste de la Suisse... qui lui apporte pourtant le gros de sa clientèle.

Tout le dispositif est donc en place pour que la «Fête continue», fidèle à sa tradition de grand rendez-vous de l'été, et selon le souhait de ses organisateurs. Un vœu encore: que le beau temps l'honore de sa présence, afin que l'édition 1986, portée par d'aussi heureuses auspices, puisse faire la démonstration de sa capacité à rassembler les foules!

Marie-Joëlle Dondey

Publication de l'ONST

Au bord des lacs

L'Office national suisse du tourisme (ONST) vient d'éditer un manuel de tourisme très divertissant de 48 pages, dont la partie principale est constituée par onze suggestions d'itinéraires de plusieurs jours qui conduisent d'un point d'eau à un autre, dans tous les coins de la Suisse. A part ces itinéraires qui, serpentant sur les rives de cours d'eau et de lacs, dévoilent de nombreuses régions peu connues de Suisse, on y trouve une foule de renseignements relatifs aux cartes et aux guides appropriés, ainsi que de nombreuses informations touristiques. Cette intéressante brochure est complétée par un petit traité illustré de botanique, de zoologie et de météorologie. sp

● Editée uniquement en langue allemande, elle peut être obtenue pour 6 francs seulement auprès de l'ONST, case postale, 8027 Zurich.

A noter

En complément des mesures de précaution usuelles à prendre lors de la conclusion de contrats avec des agences de voyages (acomptes, etc.), nous vous recommandons instamment de consulter régulièrement la rubrique ci-dessous qui paraîtra à l'avenir chaque semaine, et cela en sus de l'examen de nos informations confidentielles concernant les agences de voyages paraissant tous les six mois. La liste suivante sera amendée régulièrement et, de ce fait, toujours actuelle. Par conséquent, prudence avec les agences de voyages suivantes!



- Cerioni Tours, Grecovision, Via di Torre Argentina 80, I-00186, Roma
- M. Roy Wamboldt, auparavant Summit Tours, Hauptstrasse 29, D-6792 Ramstein-Miesenbach 2
- Aladdin Travel, 818 K Street Mall, USA-Sacramento, CA 95814
- Dial Germany Bavaria Corporation, 529 west 42nd Street, USA-New York, N.Y. 10036
- Gullivers Travel Agency, London, peut être biffé dans la liste «Information confidentielles concernant les agences de voyages».

Faillites récentes:

- Riant Riezen B.V., Lisseveld 49, NL-4941 VL Raamsdonksveer
- Sino America Travel, 90-98 Shaftesbury Avenue, GB-London W1V 7DH (une éventuelle décision de mise en faillite sera prochainement prise)
- Topline Travel Ltd., Newman Street, GB-London W1P 3HA (requête en déclaration de faillite)
- Wahl Touristik, Steinenheimerstrasse 73, D-7920 Heidenheim
- Incoming Touristik Service Besucherbetreuung GmbH, M. Ingo Schneuing, D-München (requête en déclaration de faillite)
- Touristik International, D-Offenburg (requête en déclaration de faillite)

- Acceptation des réservations que sur paiement préalable intégral des services:
- Tele-Reisen, Reinwardtstrasse 24, D-5630 Remscheid 11
- Wholesale Tours International, 10, Barley Mow Passage, Chiswick, London et New York
- Skybridge Travel, 1159 West Broadway, CAN-Vancouver B.C.
- Cactus Voyages, 23, rue Jean-Jaurès, F-92300 Levallois-Perret
- Europa Viaggi, Via Piazetti 48-A, I-90145 Palermo
- Passport Travel Agency, Box 9195, Langholmsgata 40, S-102 73 Stockholm
- Intersky, Amiralsgaten, S-21155 Malmö
- Polar Viagens Lda, Santa Catarina 922, P-4000 Porto
- Passaro Azul Tur, R. Madalena, 214-5, P-1100 Lissabon
- Uniclub, Les Lavandes, Impasse Grégoire XI, F-13300 Salon-de-Provence
- Limant-Reisen, M. Limant, Rheinbrückstrasse 42, D-7880 Bad Säckingen

Ecole hôtelière de Lausanne

Promotions du semestre d'été

Quelque 350 personnes ont participé à la récente cérémonie des promotions qui mettait un terme au semestre d'été 1986 de l'école hôtelière. On y a décerné 88 diplômes d'études techniques supérieures en hôtellerie et restauration, 38 diplômes d'études techniques en hôtellerie et hébergement en milieu hospitalier, et 10 diplômes d'études techniques en restauration.



M. Roger Bosten reçoit des mains de M. Paul Barraud (à droite) le Prix du conseil de Fondation.

Si l'école a pu devenir avec le temps une référence en matière de formation hôtelière, M. Christian Seiler, président du conseil de fondation, a évoqué les problèmes de la prolifération des écoles hôtelières privées, posant un certain nombre de questions essentielles relatives non à l'Ecole hôtelière de Lausanne, mais à certains aspects de la formation professionnelle.

Adieu à M. Barraud

Cette cérémonie a été marquée par la prise de congé de M. Paul Barraud qui a consacré 40 années à l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Après un hommage rendu par M. Seiler à celui qui fut directeur adjoint et chef

de l'enseignement, M. Jean Chevalla, directeur, a rappelé combien M. Barraud a grandement contribué à former de nombreuses générations d'étudiants à la discipline du travail et aux responsabilités de leur future carrière.

Toujours disponible, constamment attaché à l'adaptation de l'enseignement aux besoins de la formation, M. Barraud a marqué de sa personnalité une école qui a rendu hommage à la très grande tâche qu'il a accomplie.

Suivre le mouvement

Le tourisme est mouvement. Dès lors, a rappelé M. Chevalla, en s'adressant aux diplômés, la seule faute à ne pas

commettre c'est de laisser stagner les idées, les conceptions, les réalisations. «Quittant aujourd'hui votre formation de base, vous entrez en hôtellerie. Cela exigera de vous de nouveaux efforts, une formation continue sans cesse adaptée à l'évolution de l'environnement économique et social, à celle de l'entreprise, donc à celle des hommes aussi. Ce «mouvement», il est essentiel de le préparer, de s'y préparer, de le contrôler avec fermeté, ouverture d'esprit, imagination, conviction et enthousiasme», a dit en substance le directeur de l'EHL. sp

Palmarès été 1986

Gestion et administration (A)

- Bosten Roger; Wanner Manuela; Veronika; Mathieu François; Martin Georges; Eric, Schläfli Pascale; Angeletti Serena; Gremion Liliane; Hoch Nadine; Fax Olivier; Abduljawad Rami; Balsiger Gabriele Esther; Barut Bertrand; Baumann Andreas; Baumgartner Pierre; Baur Jan; Belphat Catherine; Berger Elsbeth; Biard Jérôme; Blanc Roland; Bohnenberger Bernhard; Bosshardt Luzius; Bruegger Reto; Eduard; Bruncau Didier; Candolfi Reto; Caveller Jean-Michel; David Jean; De Roany Alexandre; Deflandre Yves-Marie; Donnet Fernand; Dupourque Jérôme; Durroyon Eric; Favro Gilles; Fetz Damian; Florin Nicolas; Luzi; Franceschetti Frédéric; Frey Daniel; Gaist Jean-Bernard; Gares Henri-Philippe; Gétaz Gilles; Ghelmetti Patrick; Graber Susanna; Grauer Rolf; Guénin Bernard; Guillemot Olivier; Hahn Michael; Hauser Urs; Bonifay Paul-Henri; Hechler Hans-Rudolf; Herrenscheidt André; Huber Marc; Hurlimann Christine; Karlen Carol; Keller Urs; Kraenzlin Armando; Kuenzli Reto; Landry Véronique; Leuthold Roger; Loessi Stefan; Lorisignol Daniel; Michel Jean-Marc; Neukomm Marc; Daniel; Nohava Thomas; Pasche André; Peter Bruno; Preisig Ronald; Rey Pascal; Ruadi Laurent; Rudmann Philipp; Rueck Gisela; Ruuede Marc; Schmid Pascale; Schurmann Beat; Simon Renaud; Stein Peter; Steinke Daniel; Stokar Christophe; Smir Yves; Tiran Jean-François; Ullmann Christine; Valecque Vito; Vogel Kathrin; Volkart Jacqueline; Wegener Tina; Weidmann Simon; Wiegand Martin; Wüstuba Felicitas; Allemann Thomas; Steulet Denis.

Administration (B)

- Patasson Marie-Laure; Neuner Daniela; Mielke Daniela Anne; Gétaz Michelle; Huettener Stefanie; Dutoit Laurence; Jabalot-Lafond Florence; Langenstein Marie-Theres; Favre Anne-Françoise; Sutermeister Eveline; Bertschinger Regula; Bolz Regina; Bots Sylvie; Clivat Monica; De Jonghe Ivan; Deringer Maren; Dijkhuus Marieke; Ekermann Charlotte; Flury Barbara; Forni Antonella; Happ Elisabeth; Hausheer Cornelia; Heimo Caroline; Kiefer Caroline; Kuipers Petra; Leutwyler Jacqueline; Lucassen Liesbeth; Mahutte Caroline Jacqueline; Nibbio Imane Djamilia; Perroud Christine; Roelings Henri; Rhede Marie-Pascale; Rousselet Valérie; Selva-doray Nirmala-Rubela; Valsangiamco Silvia; Verot Claude; Zimmermann Barbara; Ballner Maja; Malmede Nicole Gabriele; Vaccari Francesca Romana.

Exploitation de la restauration (C)

- Reiter Horst; Allemann Thomas; Bouveret Niquet Frédéric; Deborne Marcel; Gimier Jean-Michel; Marietan Eric; Plummetta Thierry; Terrier Stéphane.

Prix été 1986

- Prix Camus: Ursula Schmidli.
- Prix de la maison Spring S.A.: Frédéric-René Lucron.
- Prix de la fabrique de porcelaine de Langenthal: René Loetscher.
- Prix de la Caisse d'épargne et de crédit: Daniel Spinath.
- Prix du Conseil de Fondation de l'Ecole hôtelière de Lausanne: Roger Bosten.
- Prix de l'Association cantonale vaudoise des Hôtelières: François Mathieu.
- Prix EHMA (Association européenne des directeurs d'hôtels de tout premier rang): Marc Ruede.
- Prix Hotel & Travel Index: Philip Rudmann, Susanne Graber, Bernhard Bohnenberger, Andreas Baumann et Nadine Hoch.
- Prix ARFORE (Association romande des formateurs dans les entreprises, section Vaud): Serena Angeletti, Susanne Graber, Pascale Schläfli, Pascale Schmid, Rami Abduljawad et Bertrand Barut.
- Prix IKEA: prix de la créativité: Pierre Baumgartner, Henri-Philippe Gares, Marc Ruede, Christoph Stokar, Christine Ullmann; prix d'efficacité: Jérôme Briard, Bernhard Bohnenberger, André Herrenscheidt, Manuela Wanner; prix esprit IKEA: Rami Abduljawad, Serena Angeletti, Bertrand Barut, Susanne Graber, Pascale Schläfli, Pascale Schmid.
- Prix de la Société des Hôtelières de Genève: Bernard Huguellet.
- Prix de la Société des Hôtelières de Lausanne et environs: Patricia Schneider.
- Prix de la Société des Hôtelières de Vevey: Manuela Wanner.
- Prix de l'Ecole hôtelière: Stéphanie Schriber, Katia Berney, Philippe Delesert, Susanne Graber, Rami Abduljawad, Serena Angeletti, Bertrand Barut, Pascale Schmid, Pascale Schläfli.
- Prix de la Société vaudoise des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières: Ursula Schmidli.
- Prix du Comité central de la SSH: Thierry Plummetta.
- Prix du service d'information du Comité interprofessionnel du vin de champagne: Alexandre Zeni, Michael Folmann Jensen et Martine Zannoni.
- Prix des Hôtelières: Alexandre Zeni.
- Prix du Crédit Suisse: Daniela Neuner.
- Prix de la Société des Hôtelières de Montreux: Irène Boesiger.
- Prix du Conseil d'Etat du canton de Vaud: Marie-Laure Patasson.
- Prix de l'Association des Anciens Elèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne: Roger Bosten, Horst Reiter et Marie-Laure Patasson.

Convention collective nationale de travail

Du nouveau

Durée du travail

A partir du 1er juillet 1986, la durée hebdomadaire du travail pour le personnel de service et autres sera réduite d'une heure pour atteindre 46 heures (CCNT, Art. 60, ch. 1).

Prévoyance professionnelle

A partir du 1er janvier 1987 ou de la saison d'hiver 1986/87, les cotisations passeront de 12,2% à 13,2% du salaire coordonné (CCNT, Art. 53, ch. 1). La moitié, soit 6,6% du salaire coordonné, est à la charge du travailleur, part qui est déduite du salaire brut. Les taux de cotisation à la prévoyance professionnelle ne concernent que le salaire coordonné (entre Fr. 1440.- et Fr. 4320.- par mois) et non le salaire AVS. Les nouveaux taux applicables seront envoyés en automne.

Assurance-maladie et accidents

Il convient d'informer le travailleur de la possibilité qui existe de s'assurer pour l'entre-saison.

Contributions aux frais d'exécution

A partir du 1er janvier 1987, les contributions aux frais d'exécution s'élèveront à:

- 30 francs par établissement et par année
- 15 francs par travailleur et par année
- 7.50 francs par travailleur saisonnier ou à temps partiel.

BM

Mutations et promotions

De CEM à CDM...



Après 17 ans d'activité de direction auprès de la CEM (Caspar E. Manz, Hôtels et Restaurants), M. Pierre-André Schwarzenbach quittera prochainement ses fonctions à la tête des hôtels de la Paix Genève, Continental Lausanne, Duc Bertold Fribourg, ainsi que Euler, Metropol et Basel Bâle.

Appelé dès le 1er octobre prochain par l'entreprise Carlo de Mercurio Hôtels et Restaurants à Lausanne, il reprendra la direction des exploitations, poste qui actuellement est occupé par M. Roland Jaeger, directeur général de CDM, qui vient de racheter l'Hôtel Aarauehof à Aarau.

Sur le plan plus strictement lausannois, c'est M. Jean-Claude Gétaz, actuellement directeur-adjoint de l'important hôtel de la gare, qui succédera à M. Schwarzenbach comme directeur du Continental. sp

Nouveautés

Musée du Saint-Gothard

La vieille auberge, poste et octroi du Saint-Gothard, est à l'aube d'une vie nouvelle. Le 1er août prochain, ce bâtiment situé à plus de 2100 mètres d'altitude, accueillera le Musée national du

Saint-Gothard, qui se proposera d'illustrer la valeur historique et contemporaine du fameux col pour la Suisse et l'Europe.

Documents historiques, armes, véhicules, minéraux, costumes et même la dernière diligence postale seront exposés pour mieux révéler l'importance du Gothard.

Le col du Saint-Gothard, une voie de communication que les cantons suisses entendaient entretenir seuls, est également un élément fondamental de la naissance de la Confédération.

L'historique du col, de sa naissance à la construction du tunnel routier, fait aussi l'objet d'une série de diapositives.

Ouvert de juin à octobre, le nouveau musée a exigé des investissements pour 8 millions de francs, une somme réunie par la Fondation Pro Saint-Gothard, écrit

Rénovations à l'Hôtel des Bergues

Pour 2,7 millions

En mai dernier, l'Hôtel des Bergues à Genève annonçait le début de travaux destinés à convertir quatre salons en suites et chambres dès septembre. Pour des raisons de planification, ces travaux ont dû être repoussés à fin novembre. La location des huit salons sera donc poursuivie durant les mois d'automne. Suite à ce changement, l'ouverture de trois suites et des trois chambres qui doivent résulter de ces travaux est prévue pour septembre 1987.

Néanmoins l'Hôtel des Bergues a profité de la saison d'été pour rajeunir la buanderie, la lingerie, les cheminées, les chaudières et les locaux techniques. 2,7 millions de francs ont été investis au total pour la bonne marche opérationnelle de l'établissement. sp/r.

GADIS - la solution informatique pour les hôtels

GADIS, le système informatique hôtelier d'Interdata, est un véritable auxiliaire pour la gestion d'un hôtel. De plus, c'est un instrument d'information complet. GADIS aide pour la publicité et les réservations. GADIS se charge de la comptabilité des hôtes, établit des factures et écrit des lettres. GADIS pense également au directeur d'hôtel: il tient la comptabilité, la gestion des salaires et informe en permanence sur les valeurs clé de l'exploitation. GADIS est la solution moderne de la gestion hôtelière.



Nous désirons plus d'information sur GADIS

Coupon

Maison/Nom _____

Responsable _____

Adresse _____

NPA/Lieu _____

Renvoyer à: Interdata SA
Feldeggsstrasse 2, 8152 Glattbrugg

Interdata AG

Une entreprise du groupe ATAG
Glattbrugg, Bâle, Berne, Langenthal, Lausanne,
La Chaux-de-Fonds (Glattbrugg Tél. 01 810 53 00)

Interview



Mme Suzy MAHRER-Cartier, propriétaire de La Rochette, Boncourt, Jura

Le génie dans la simplicité

Excellente table du Jura, votre établissement figure parmi les célébrités de la gastronomie. Vous offrez maintenant aux gourmets la possibilité de prolonger le charme de leur dîner par une nuit idéalement calme dans une des huit chambres que vous venez d'aménager. Qu'est-ce qui vous a incité à vous lancer dans ces travaux?

Je songeais depuis un certain temps déjà à entreprendre des transformations. Mais après le décès de mon mari, je m'étais accordé deux ans de réflexion, le temps aussi de voir si je pouvais barrer seule le navire, avant de franchir cette étape. Les circonstances qui m'ont conduite à envisager l'aménagement de chambres à La Rochette sont tout d'abord le fait que la région est très pauvre en chambres répondant aux critères du confort moderne; les industriels des environs, les amateurs de bonne chère d'horizons plus lointains me sollicitaient dans ce sens - car si les distances ne sont jamais très grandes, le réseau routier du Jura est catastrophique, voire dangereux. Par ailleurs, la Transjurane viendra et je crois qu'il faut que je sois prête à profiter de son impact. Ma maison, également, se prête particulièrement bien à l'aménagement de chambres parce que les volumes sont là. Ils étaient d'ailleurs très mal utilisés, puisque pour trois étages de bâtiment nous n'avions qu'une surface de rapport de 35 places de restaurant. Enfin, j'ai un fils qui se semble se destiner au métier de restaurateur. Et je dois reconnaître que c'est déjà une bonne motivation.

Vous escomptez donc une amélioration de la restauration grâce à la réalisation de ces chambres. Comment se présentent-elles?

Toutes nos chambres sont à deux lits: très claires et très calmes, elles ont chacune une note bien à elles. J'y tiens beaucoup, car La Rochette étant plus une auberge qu'un hôtel, il ne fallait pas lui donner le caractère d'une chaîne. J'ai décoré moi-même ces chambres. Très sobres, on n'y trouve pas de tentures luxueuses, mais beaucoup de fraîcheur en même temps qu'un équipement moderne: salle de bain avec WC, TV, radio, téléphone en ligne direct.

Vos chambres respirent en effet la même simplicité et le même raffinement qui caractérisent votre table. Est-ce là votre conception du bien-être, peut-être votre philosophie de l'accueil?

A ce niveau d'hôtel, qui est un petit établissement, je crois qu'il est important qu'il y ait une personnalisation. Plus que le luxe, plus que le style, la personnalité joue un rôle. Les gens qui viennent chez nous doivent savoir qu'ils sont attendus comme des amis. Alors, ma philosophie de l'accueil? Oui, c'est très certainement cela. Le bien-être, mais dans une certaine simplicité personnalisée qui n'exclut pas pour autant le confort.

La Rochette a été construite en 1918, dites-vous. Avec toute la mauvaise qualité de l'époque. L'aménagement de la partie hôtel a nécessité d'énormes travaux. Comment faites-vous face à ces investissements?

J'ai la chance d'être dans le Jura depuis 14 ans avec une réputation bien implantée. La maison représente par elle-même une certaine valeur, la renommée de La Rochette, c'est aussi une garantie, je suppose. J'ai obtenu des banques sans grande difficulté l'argent nécessaire. Cet investissement représente pour le Jura, je ne m'en cache pas, une somme assez importante: 500 000 francs. Si je parviens à obtenir le taux d'occupation de la région, qui est de 33%, je pourrais sans gros problème payer mes intérêts et amortir ma maison. J'ai d'ailleurs de bons espoirs: en mai et juin, nous sommes arrivés à 46% sans avoir fait de publicité.

Le Jura est une région encore un peu isolée. Est-ce qu'il n'est pas difficile de se faire une clientèle régulière?

Dans une petite région où tout se sait très vite, ce qui importe pour réussir, c'est d'être très sérieux aussi bien dans son métier que dans sa vie privée. Et si l'on arrive à s'imposer eu égard à ces valeurs, alors on peut se faire une clientèle même dans une région comme le Jura, où le niveau de vie est l'un des plus bas de Suisse. Bien sûr, il ne faut pas avoir les ambitions de Genève ou de Lausanne, mais, par ailleurs, les charges ne sont pas celles des grands centres.

D'où viennent aussi vos clients?

Dieu merci, je travaille à 70% avec les gens de la région. Porrentruy, Boncourt, les villages avoisinants m'amènent beaucoup de monde. Et depuis 5 ou 6 ans quand même, les gens de Bâle, Bienne, Neuchâtel, La Chaux-de-Fonds, Lausanne font les déplacements jusqu'à chez nous.

On dit que votre chef est au mieux de sa forme et que la 3e toque est pour bientôt. Est-ce que les contraintes que cela implique sont facilement supportables?

Je vous réponds tout de suite et vous allez comprendre quelles sont difficilement supportables: je ne veux pas de troisième toque. J'ai demandé à ce qu'on me laisse avec mon 16 et mes deux toques rouges, qui me satisfait pleinement. Nous avons un très bon niveau de cuisine. Certains commentaires de guides gastronomiques nous laissent supposer, en effet, que nous mériterions une meilleure notation, mais personnellement je ne m'engagerai pas dans cette voie. En tout cas pas en l'état actuel du développement du Jura, car avoir dans cette région ce niveau de cuisine aux prix que nous pratiquons, c'est déjà une gageure.

Vous avez dit un jour que vous deviez parfois freiner la fougue créatrice de votre chef Jean-Paul Ganne, tout simplement parce que certains clients aiment retrouver sur la carte les mets qu'ils présentent particulièrement. Comment rentabilité et création peuvent-elles faire bon ménage?

C'est assez incompatible au départ et il faut beaucoup de diplomatie. Mais je laisse tout de même une grande indépendance à mon chef, car étant quelqu'un de créatif, il serait brimé si je le freinais trop. C'est d'ailleurs lui qui fait les achats. Pour ma part, je l'inclue, si un produit est trop cher une semaine, à en trouver un autre tout aussi attrayant, où son esprit créatif va pouvoir pleinement s'exprimer, justement parce que ce dernier produit demande peut-être plus de préparation. Je pense en effet qu'on peut faire une très bonne cuisine avec des produits non pas de moins bonne qualité, mais moins nobles ou moins exceptionnels; là où l'on voit la grande qualité d'un chef, c'est quand il fait avec des produits simples des plats de génie.

L'approvisionnement pour un établissement décentré comme le vôtre n'est certainement pas des plus aisés.

L'approvisionnement, de nouveau pour des raisons géographiques, n'est effectivement pas simple, même si en Suisse on peut se procurer facilement des produits de qualité. Tout nous coûte cher - les clients et les critiques gastronomiques n'en sont pas toujours conscients - car tout ce que nous offrons, nous devons le faire venir (de Genève ou de Zurich) ou aller le chercher (en France notamment). Fort heureusement, nous bénéficions d'arrivages de poissons frais en provenance de Boulogne, où nous traitons directement avec un mareyeur. Nous avons aussi la chance d'avoir à proximité le marché de Belfort où des maraîchers cultivent des légumes presque exclusivement pour nous.

Votre personnel de salle est uniquement féminin. Est-ce un choix délibéré?

Vraiment. Cela m'est plus ou moins imposé par la région. Ici on préfère encore être servi par des jeunes filles. Par ailleurs, les jeunes garçons qui se lancent dans la profession acquièrent en général une solide formation et les faire venir par la suite dans le Jura n'est pas chose aisée. De plus il n'existe malheureusement pas d'école de formation dans le Jura; nous-mêmes nous devons envoyer nos jeunes filles deux mois et demi par année dans un hôtel-école en Valais.

(Interview Marie-Joëlle Dondey)

Le Jura bernois entre sapins et pâturages

«Terre promise» méconnue?

C'est l'évidence même. On ne connaît pas, ou très mal, le Jura bernois, à savoir la petite partie (patric) du vieux pays bernois. Les Suisses alémaniques ont entendu parler de Moutier, de Tavannes, de Bellelay. Certes. Mais les pentes de Mont-Soleil et les pâturages de Haut-Tramelan, connais pas! Les Romands, quant à eux, boudent carrément ce bout de Suisse jurassien. A vrai dire, ils lui tournent le dos, non par mauvaise humeur, mais bien plutôt par la fait - géographiquement parlant - que le Jura bernois fait figure d'appui-tête.

Il n'est pas une vitrine qu'on regarde en face. Tenez! Les Vaudois ont les yeux fixés sur les montagnes de Savoie. De coin, ils font de l'œil au Valais et au jet d'eau de Genève. Les Fribourgeois ont bien assez de leur Sarine et de leur riantة Gruyère.

Les Neuchâtelois regardent de travers, côté lac. Pour eux, un plein Sud. Le canton du Jura bascule derrière ses Rangiers. Quant aux Genevois, ils ne savent plus très bien s'ils sont helvètes ou gaulois. Raison pour laquelle l'Office du tourisme du Jura bernois (OTJB), notamment son directeur-animateur Martin Chaignat, ne cesse de taper sur le clou, histoire de rappeler aux Suisses, tout d'abord, que le Jura bernois existe bel et bien.

Infatigable OTJB

Tout récemment l'OTJB a lancé deux atterrages de charme dans l'Ancien canton, à travers le Seeland, le Mittelland et l'Emmental. Une campagne (de propagande) couronnée de succès, même si les gens de Suberg ou de Konolfingen, au cœur de l'été, rêvent plutôt de Costa Brava ou de falaises bretonnes. Au cours de la semaine dernière, le directeur de l'OTJB, infatigable à l'heure des vacances (celles des autres), a ouvert ses «portes» à une trentaine d'enseignants, accourus de toute la Suisse. A rappeler que la ville de Bienne, actuellement, accueille quelque 3000 instituteurs, «parachutés» aux quatre points cardinaux de la cité,

aux fins de se perfectionner et d'échanger de bonnes idées (en attendant les périodes de service militaire). Tout le monde est content, paraît-il, et le tourisme de la région ne se plaint nullement de cet apport potentiel qui vaut bien une tournée en bateau ici, une glace à la vanille là. A l'heure de la «récéré», une trentaine de «régents» ont donc décidé de se mettre au vert dans le Jura bernois. Bonne affaire, quoi qu'il en soit, pour cette «terre promise» méconnue qu'est ce Jura Sud cher au Franc-Montagnard Chaignat.

De tout un peu

Cette fugue sympathique des instituteurs en terre jurassienne a été organisée en collaboration avec l'Association suisse des instituteurs. Ici et là, des cours de perfectionnement ont été mis en place, qui n'ont pas privé les maîtres d'école (transformés en élèves) de goûter au petit vin de La Neuveville et aux délicatesses, en rebites et en dentelles, de la tête-de-moine. La joyeuse cohorte était placée sous la direction, tout amicale, de MM. Martin Chaignat et François Jeanneret, d'Orvin, professeur d'histoire et de géographie aux Universités de Berne et de Neuchâtel. Ce dernier s'est chargé de l'organisation des cours, tant il est vrai que les enseignants ont dû, en cours de route, se pencher sérieusement sur la table de travail. Le directeur de l'OTJB, pour sa part, a déclaré qu'il était surpris par la pleine réussite de cette «vadrouille» studieuse.

Equip'hôtel

Chasse à l'étranger

1986: la participation des visiteurs français s'annonce bonne. Reste à «engraisser» celle en provenance de l'étranger. C'est un constat mais c'est aussi pour M. Georges-Henri Willard («le» patron d'Equip'hôtel un pari qu'il se fixe pour les cinq années à venir.

Il est vrai qu'il ne démarre pas de zéro. Du dimanche 19 au lundi 27 octobre 1986, on vivra la 33e édition. Elle se tiendra, comme à l'accoutumée, au Parc des Expositions de la Porte de Versailles à Paris. Le poids actuel du salon: plus de 1100 exposants de 29 pays présentant près de 1500 marques (40% étrangères), répartis sur 40 741 m² nets (sur trois niveaux). En 1985, il a été enregistré quelque 107 512 chalandis, soit 5% seulement hors hexagone, le reste venant à 54% des provinces françaises et 41% de Paris. «En ce qui concerne la France», souligne-t-on, «nous avons volontairement mis tout en œuvre pour inverser la tendance 1984 qui donnait l'avantage à la capitale.» La sensibilisation des régions se serait faite à coup de déjeuners de presse.

La méthode pour doubler la part étrangère - car telle est l'ambition de M. Patrick Le Martin, commissaire général adjoint chargé en quelque sorte des relations internationales - tournera autour d'un accueil spécial, la réalisation de documents en anglais, allemand, espagnol, italien... Sans compter l'appui logistique et matériel de l'organisation Promosasons qui dispose de 38 bureaux dans le monde. Peaufiner sa clientèle semble être l'une des priorités d'Equip'hôtel qui occupe, au hit parade des salons spécialisés dans le monde la première place depuis trois ans déjà. Devant le NRA (National Restauration Association) de Chicago et l'Hotelympia de Londres.

Cette année, Equip'hôtel bénéficiera d'ambassadeurs de choc. En effet, le congrès annuel de FCSI (Food Service Consultants Society International) se

tiendra dans son cadre (mardi 17 au vendredi 20 octobre) et accueillera, par ailleurs, au 3e niveau, 14 fabricants américains du NAFEM (National Association of Food Equipment Manufacturers), en Europe pour la première fois.

Claude-Léa Kadouch/dpi

Navigation fluviale

Une idée à creuser

A l'heure où les pays voisins du nôtre développent allègrement la navigation fluviale et obtiennent des résultats spectaculaires, la Suisse, elle, hésite à se jeter à l'eau. Pourtant, cela fait longtemps déjà que l'Association suisse pour la navigation du Rhône au Rhin tente de sensibiliser l'opinion publique aux avantages, à la fois économiques et touristiques, que la navigation fluviale ne manquerait pas d'entraîner dans son sillage, chez nous également.

La section lausannoise de cette association va d'ailleurs de l'avant, puisque, ces jours, les murs de la ville et de la région sont tapissés d'affiches, conçues par l'humoriste André Paul.

Une alternative séduisante

L'objectif prioritaire est le prolongement des voies navigables de Bâle à la zone portuaire d'Orbe, via l'Aar, les lacs jurassiens et Yverdon, ainsi que l'aménagement du Rhône, de Genève jusqu'à la frontière française. Dans une étape ultérieure, il est également prévu de créer une liaison fluviale entre Orbe et le lac Léman et entre l'embouchure de l'Aar et le lac de Constance.

Pour l'heure, l'association se bat pour protéger le tracé des voies navigables.

L'opération sera reconduite l'an prochain. Il valait la peine de mettre un tel projet sur pied, a déclaré M. Chaignat, même si le travail d'approche a duré deux ans. M. Chaignat a eu cette phrase étonnante: «Le Jura bernois est une Suisse méconnue.» Il a raison, malheureusement. De toute évidence, le tourisme n'est pas seulement l'apanage des piscines et des randonnées à cheval. C'est aussi l'affaire des séminaires, des séjours d'étude et de détente, des tournois sportifs et des rencontres de groupes et de sociétés. Gageons que la trentaine d'instituteurs en balade dans le Jura bernois reviendra, un jour ou l'autre, au pays de la tête-de-moine, avec ses escouades d'élèves, autant de touristes en puissance.

Mieux qu'à l'école

Les maîtres d'école se sont rendus, notamment à Mont-Soleil, et ont appris à connaître la Grande Coroneille. Ils sont également passés par La Neuveville (sans oublier de boire un verre), Bellelay et Châtelat. A Moutier, ils ont visité la verrerie, mondialement connue, et se sont aventurés, pedibus cum jambis, dans les gorges de Court et du côté de Montoz-Werdthurg. Ils ont terminé leur périple à Saint-Imier, sous la direction de l'architecte Schaar, spécialiste de la sauvegarde de patrimoine. Au cours de cette fructueuse semaine, les maîtres ont eu l'occasion d'entendre des conférences de MM. François de Capitani, qui enseigne l'histoire à l'Université de Berne (un spécialiste de Bellelay) et Jean-Jacques Fehr, médecin, ancien directeur de la clinique psychiatrique de Bellelay et président de la Fondation de l'Abbatiale.

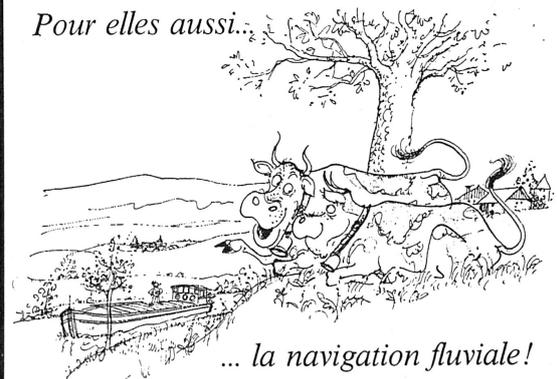
Bref, tout est bon pour faire connaître la «terre promise». Train, bateau, télé-siège, selle, char attelé, vélo, etc. Le tourisme n'a pas de frontière. C'est aussi l'idée - une idée de plus - du directeur de l'OTJB, bien épaulé par son futur major de président, M. Emile Gauchat, de Nods.

Claude Ruchet

Chemins de fer rhétiques

En crescendo

L'an dernier, les billets vendus aux passagers des chemins de fer rhétiques (RhB) ont rapporté 57 millions de francs, soit un accroissement de 6 millions de francs, ou 12%, par rapport à l'exercice précédent. Les résultats de l'ensemble du trafic se sont chiffrés à 60,2 (54) millions de francs en 1985, a déclaré récemment lors de l'assemblée générale des RhB le président du conseil d'administration Georg Vieli.



L'affiche d'André Paul, telle qu'on peut la voir ces jours-ci à Lausanne.

... la navigation fluviale!

No 30
24 juillet 1986

AZ 3001 Berne
Mombijoustr. 130, case postale 2657
Tél. (031) 507 222, Télex 912 185 htr ch

Chemins de fer

Nouveautés en Espagne

Une nouvelle loi-cadre sur les transports terrestres approuvée par le gouvernement espagnol fin 1985 et soumise au Parlement en juin, devrait conduire à une atténuation du monopole exercé par le Réseau ferroviaire national espagnol (RENFE), ainsi qu'à une plus grande concurrence entre modes de transport.

Cette loi-cadre prévoit notamment la possibilité d'une exploitation privée de certaines lignes ferroviaires, ainsi qu'un engagement plus grand de la RENFE dans les transports routiers par la création d'une filiale autonome concurrençant directement la route.

D'autre part, un plan à long terme pour le transport ferroviaire est en cours d'élaboration au ministère espagnol des transports.

Celui-ci comporte notamment les points suivants: modernisation du réseau pour permettre des vitesses de 180 km/h, aménagement de lignes transversales entre l'Atlantique et la Méditerranée, report d'une partie du transport routier sur le rail. sp

Aéronautique

Airbus et la formation

Airbus Industrie a fait don de 150 000 dollars au Fonds international de formation pour le personnel aérien enregistré en Suisse (IATF-Suisse).

En annonçant cette contribution, le président-directeur général d'Airbus Industrie, M. Jean Pierson, a déclaré:

«Nous sommes convaincus que c'est là une excellente manière d'aider les compagnies aériennes dans les pays en voie de développement à élargir leurs ressources humaines et franchir ainsi une nouvelle étape vers leur autonomie.» M. Günter Eser, directeur général de l'IATA et membre du conseil d'administration d'IATF-Suisse a ajouté que ce geste généreux de la part d'un grand constructeur était une preuve de son engagement visant à favoriser une évolution saine et disciplinée de l'industrie du transport aérien dans le monde entier. Le fonds IATF-Suisse et son parallèle aux USA ont été établis à titre d'organismes à but non lucratif. Les intérêts que rapportent les sommes reçues pour le fonds servent à procurer des bourses au personnel des compagnies aériennes afin de lui permettre de suivre des cours de formation dans la branche de l'aviation civile. Parmi les précédents donateurs figurent des entreprises comme Fokker, International Aeradio, The Midland Bank et la compagnie d'assurance Skandia. E. B.

TTW 86 Montreux

Complet!

Le 11e Travel Trade Workshop (TTW) de Montreux qui se déroulera du 28 au 30 octobre prochains défile de d'ores et déjà complet en dépit de l'augmentation de la surface offerte aux exposants. Cette information ne fait que confirmer le succès grandissant d'une manifestation qui avait déjà enregistré l'an dernier un record avec 5600 visiteurs. Il y a fort à parier que ce record sera battu cette année. Mais à plus long terme c'est de l'extension de l'espace disponible dont les organisateurs devront s'occuper. ip

Difficultés pour Air Canada

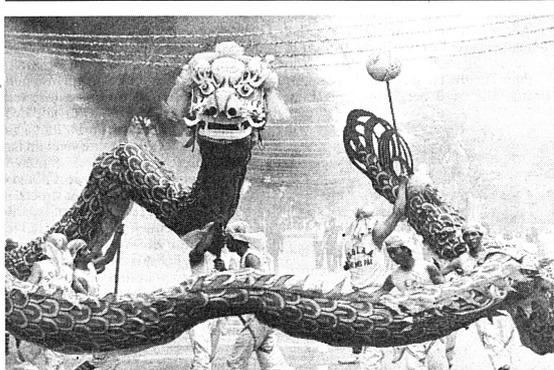
Privatisation partielle?

Malgré certains résultats encourageants, Air Canada semble se diriger vers une privatisation partielle. Selon un mémorandum du ministre canadien des transports, M. Don Mazankowski, une partie substantielle du capital de la compagnie aérienne pouvant aller jusqu'à 40% devrait être vendue aux employés ou au public.

Les premières parts en vente seraient entre les mains des employés d'Air Canada d'ici à la fin de 1986. Les investissements privés n'auraient accès aux autres parts qu'à compter du début de 1987. Entretemps, Air Canada a averti son personnel du prochain licenciement d'environ 300 hôtesse et stewards si d'ici le mois d'octobre le trafic n'avait pas augmenté de manière substantielle. Les intéressés ont reçu leur lettre de congé selon la norme des lois canadiennes, c'est-à-dire quatre mois avant leur mise à pied.

En cas d'amélioration de la situation, Air Canada diminuera le nombre des li-

ciements en conséquence. 150 autres employés pourraient également recevoir leur congé en novembre et décembre prochain si la situation empirait. Air Canada a perdu 42 millions de dollars au cours du premier trimestre de 1986, soit deux fois plus qu'en 1985 à pareille époque. Canadian Pacific Air Lines Ltd a dû également essayer une perte au 1er trimestre 1986 supérieure à celle de l'année précédente tandis que Wardair a réalisé un bénéfice de 200 000 dollars. Air Canada vient de mettre en vente deux Lockheed Tristar 1011 et prévoit d'utiliser à leur place deux appareils de moindre capacité. E. B.



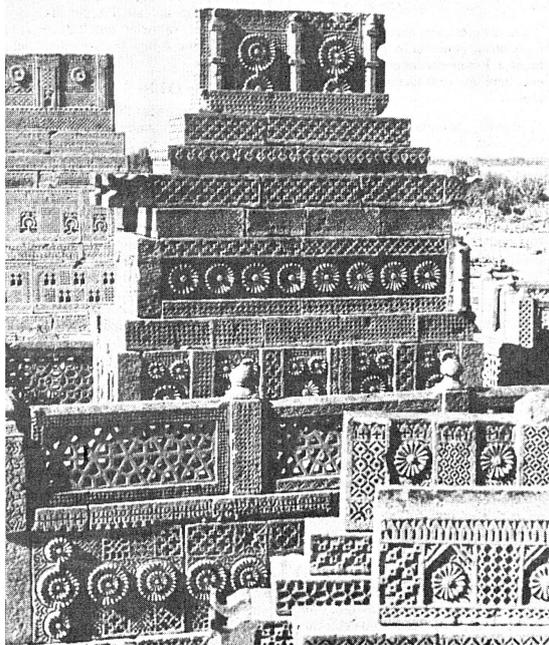
Promotion singapourienne

Du 20 août au 6 septembre, l'Hôtel Zurich sera le cadre d'une quinzaine gastronomique singapourienne qui rappellera que Singapour, carrefour du sud-est asiatique, est aussi un haut-lieu des cuisines orientales. Organisée dans le cadre de l'accord de coopération signé il y a un an par Swissair et Singapore Airlines, cette quinzaine gastronomique a pour but de promouvoir la destination aussi bien que les réseaux respectifs des deux compagnies aériennes concernées. A cette occasion, quatre chefs du Hyatt Regency Singapore prendront leurs quartiers dans les cuisines de l'Hôtel Zurich. (Photo STPB)

Les nouveaux programmes 1986/87

Les passionnants voyages d'Artou

Un nombre limité de participants à chaque voyage, un fil conducteur, une connaissance approfondie des destinations proposées, des guides-conférenciers triés sur le volet et un rare respect des pays visités confèrent aux programmes d'Artou une qualité exceptionnelle souvent initiée... mais rarement égalée. Avec son catalogue 1986/87, Artou privilégie l'information avec des textes d'introduction et des cartes spécialement élaborées pour mieux présenter des régions souvent reculées et mal connues.



Les dentelles de pierre des tombes de Chaukandi: un des attraits de la province pakistanaise du Sind. (Photo Natacha Davidson)

La palette des programmes n'a jamais été aussi riche que cette saison: plus d'une trentaine de suggestions à vocation culturelle et une douzaine de propositions de randonnée-découverte, sans oublier des expéditions pour alpinistes chevronnés désireux de se mesurer aux sommets asiatiques ou à ceux des Andes, par exemple. Si l'offre s'est élargie, c'est qu'Artou a bien grandi depuis sa création il n'y a pas loin de dix ans.

Une croissance indéniable

Responsable d'Artou, Pierre Jaccard constate que 1985 a indéniablement marqué un nouveau pas dans le développement de la société avec l'ouverture, à quelques mois d'intervalle, d'une Librairie du Voyageur à Lausanne et à Sion. Synonymes d'élargissement au faisceau de la clientèle des voyageurs, ces ouvertures ont aussi nécessité un renforcement de la structure administrative et du personnel. Actuellement Artou occupe une vingtaine de personnes, y compris les libraires et les responsables de la billetterie, secteur dont l'importance est grandissante. Grâce aux accords directs conclus avec les transporteurs concernés, Artou fait partie des quelques spécialistes qui sont en mesure d'offrir de séduisantes combinaisons aériennes lointaines aux voyageurs individuels en mal d'évasion. Sans entrer dans les détails de cet aspect des prestations d'Artou, on remarque au passage - contrairement aux idées reçues - que nombre de vols sont effectués avec des compagnies de renom qui ne battent pas toutes pavillon asiatique.

Avec ses guides, ses cartes, ses ouvrages dévolus à l'orientalisme, l'art, la philosophie et la religion, la Librairie du Voyageur se porte bien. Notons que l'Institut d'études orientales (autre création d'Artou) dispense des cours accélérés de conversation pour une préparation au voyage, ceci en plus des cours réguliers de langues orientales offerts tout au long de l'année scolaire. Grâce à ces cours accélérés, on peut espérer établir des contacts vivants lors d'un voyage en Chine, en Thaïlande, en Birmanie, en Indonésie, en Inde, en Turquie, au Japon, au Tibet, aux Philippines ou dans les pays arabes.

S'il couvre plusieurs continents, le programme 1986/87 d'Artou reste fidèle à l'Asie, cheval de bataille de ce t. o. pas comme les autres.

Fidélité à l'Asie

Artou a toujours fait montre d'un grand intérêt pour l'Inde, intérêt bien compréhensible pour qui connaît l'étrange et fascinante diversité du sous-continent. Le Rajasthan est la vitrine de l'Inde et la meilleure introduction à cette destination «difficile». Les programmes d'Artou dévolus à cette région, qui est l'une des plus riches et des plus colorées du pays, permet de découvrir un Rajasthan qui ne se limite pas à d'anciens palais princiers mais dont la population vit au rythme traditionnel de ses foires dignes des récits d'anciens voyageurs du siècle dernier. Les divers programmes Inde du Nord donnent, par exemple, l'occasion de visiter d'importants sites hindouistes, bouddhiques et islamiques, de Bombay à Delhi en passant par Ellora, Ajanta, Sanchi, Gwalior et Agra notamment. En s'enfonçant au cœur du pays, le programme Delhi-Benares permet la découverte de sites très connus comme Agra et Khajuraho aussi bien que celle de trésors cachés tels que Deeg ou Orchha. Deux autres programmes emmènent leurs participants en Orissa, Etat dont les temples sont uniques, même à l'échelle de l'Inde. Artou n'en oublie pas pour autant l'Inde dravidiennne et, d'une côte à l'autre, les programmes vont du Tamil Nadu au Kerala en passant par le Karnataka, état englobant l'ancien royaume de Mysore. La région himalayenne se voit consacrer divers programmes culturels au Ladakh et au Bhoutan.

Toujours limitée à un séjour touristique d'une semaine, la Birmanie est le plus souvent offerte avec le nord de la Thaïlande. Si Artou se plie à cet usage, il suggère également de combiner la Birmanie avec la Chine du Sud ou encore l'Inde orientale (Orissa). D'intéressantes variantes en vérité. Plusieurs programmes sur la Corée et le Japon complètent l'Asie de l'Est dont la part du lion revient à la Chine.

Qu'il s'agisse d'introduction à la Chine, de jardins de Chine, de traversée de Pékin aux confins du Korakoram ou encore de grande traversée du Tibet, la Chine est de plus en plus demandée par un nombre croissant d'amateurs aux motivations fort variées. Pierre Jaccard fait remarquer au passage qu'Artou est habilité à délivrer des visas individuels pour la Chine. Ce ne sont pas moins de neuf programmes que propose Artou à destination de la Chine et du Tibet. Outre les grands classiques, on relèvera ici une passionnante Chine du Sud-Ouest permettant non seulement de découvrir des petites villes mais aussi des provinces habitées par de nombreuses populations non chinoises appelées «minorités nationales» et qui, bien que ne représentant que 60 millions d'âmes, occupent le 60% du territoire national. Autre nouveauté passionnante: la mythique route de la Soie de Pékin aux confins du Korakoram pakistanais. Un fabuleux périple à travers la haute Asie. Plusieurs programmes permettent d'atteindre le Tibet de la capitale chinoise, de Hong-Kong et de Katmandu.

Dans le sud-est asiatique, deux programmes sont consacrés à l'Indonésie dont nous avons à plusieurs reprises évoqué la richesse culturelle.

Terres d'Islam

Création récente, le Pakistan a été le berceau de l'une des plus anciennes civilisations du monde: la civilisation de l'Indus qui fleurit du 4e au 2e millénaire avant notre ère ainsi qu'en témoignent l'extraordinaire site de Mohenjodaro et son musée. La province du Sind, mal connue, recèle bien d'autres monuments de diverses époques dont les plus spectaculaires se réclament du 16e siècle, appuyée du Grand Mogol. Terre fascinante à la charnière de deux mondes séparés par l'Indus, le Pakistan mérite bien lui aussi d'être découvert.

Si les vestiges pharaoniques constituent l'un des irrésistibles attraits de l'Egypte, celle-ci n'en est pas moins terre d'Islam. Artou propose de très intéressants programmes mêlant passé et présent au fil de croisières sur le Nil à bord de bateaux exclusivement réservés à Artou. Non loin de là, un programme Jordanie et Syrie donne l'occasion, à l'instar de notre compatriote Burkhardt, de redécouvrir Pétra, la cité nabatéenne sculptée dans les montagnes du désert qui longtemps la protégèrent. Ce même programme évoque la figure de l'étonnante reine Zénobie lors de la visite du site de Palmyre. Le survol de cette région est complété par deux circuits englobant la Turquie d'Asie. Le panorama islamique d'Artou offre une nouveauté: un voyage au Yémen, où pendant 15 jours on sillonne ce pays qui conserve aujourd'hui encore un genre de vie séculaire.

Au titre culturel, Artou propose également un intéressant Mexique pré-colombien dévolu aux superbes sites du Yucatan.

Trekking et randonnée

En matière de trekking, de randonnée et même d'alpinisme, la palette d'Artou s'étend sur plusieurs continents. Diverses suggestions au Ladakh et au Zaskar sont complétées, au Népal, par un tour du massif de l'Annapurna et par un trekking au cœur de la région de l'Everest ainsi que par des randonnées au Tibet et dans la région de l'Ando au nord-est du plateau tibétain. L'un des points les plus reculés du monde. En Amérique du Sud, les propositions touchent l'Equateur et les Galapagos, la Patagonie (étude de la faune et randonnée au Fitz Roy) et le Venezuela. Ce nouveau programme Vénézuéla touche une nature sauvage dont la configuration est particulièrement dépaysante pour un Européen. Enfin, l'Afrique n'est pas oubliée avec une randonnée au Botswana qui abrite, entre autres merveilles naturelles, l'inoubliable désert du Kalahari.

Natacha Davidson

Guides

Nouveautés chez Michelin

Afin de mieux respecter la personnalité de chaque région naturelle, Michelin propose deux nouveaux volumes dans sa collection des Guides Verts: *Flandres-Artois-Picardie* et *Champagne-Ardenne*. La région décrite dans le premier ouvrage cité correspond aux départements de la Somme, du Nord, du Pas-de-Calais, de l'Oise et de l'Aisne, à l'exception de Senlis (plus proche de Paris), et de la pointe de Château-Thierry, tournée elle vers le vignoble de Champagne. Désormais les régions de Beauvais et de Compiègne figurent au programme de ce nouveau guide.

Le deuxième ouvrage traite quant à lui, des départements des Ardennes, de la Marne, de la Haute-Marne et de l'Aube. Le vignoble champenois, la cathédrale de Reims, l'Argonne, le lac de Der, Charleville et sa place Ducal y sont à l'honneur.

Diffusion Payot, Lausanne. Prix 20 francs.

● A noter également la remise à jour de deux anciennes publications, la première consacrée aux restaurants et hôtels de Paris et de ses environs, la seconde traitant des principales villes d'Europe. r.

Nouveau en Suisse romande

Un service d'information Data

Les nombreux systèmes de réservation qui ont fait leur apparition sur le marché des agences de voyages au cours de ces dernières années ont été déjà largement commentés. Moins connue, en revanche, est l'innovation proposée par Quick-Data à Zurich, dont la représentation pour la Suisse romande est assurée depuis le 1er juillet par Air Pass, à Genève, dont le responsable est M. Daniel Tharin.

Il s'agit, en fait, d'un système de promotion par télex permettant de transmettre des informations très rapidement à l'ensemble des agences de voyages, compagnies aériennes, offices de tourisme ou média. Ainsi, en juin 1986, les informations ont été distribuées à 752 agents en Suisse alémanique et 293 en Suisse romande, à 335 agents de voyages IATA, à 192 compagnies aériennes, 177 offices de tourisme et 156 organes de presse.

Les possibilités

Les informations les plus diverses sont confiées à ce nouveau système. Cela peut aller des modifications d'horaires d'avions au communiqué de presse, en passant par les offres de dernière minute, le changement d'une capacité charter ou les rectifications de prix. Un seul détail: la diffusion de tout texte publicitaire est exclue. La communication donnée par l'expéditeur du message est mémorisée dans un ordinateur, ceci avec le lignage optimal, le plus économique et dans la présentation la plus claire possible. Une fois enregistré, le texte est transmis par

Un problème à l'arrivée?

Le Welcome Service vous aide

La filière suivie par un cadre de notre compagnie aérienne nationale surprend parfois. Ainsi, celle de M. Jean Widmer, entré à Swissair en 1957 au service des opérations et qui est devenu, quelques années plus tard, chef du service passagers à l'aéroport de Cointrin, puis chef d'escala de permanence. Depuis le 1er mars dernier, il est responsable du Welcome Service de Swissair, à Genève, un service occupant 12 personnes. Ajoutons que M. Widmer est également l'actuel président du conseil municipal de Meyrin, commune sur laquelle se trouve l'aéroport de Cointrin.



M. Jean Widmer, directeur de Welcome Service.

Le travail du Welcome Service de Swissair consiste, avant tout, à assister les passagers arrivant en Suisse. Ce service est à même d'organiser des voyages et des excursions en Suisse et dans la région lémanique; il veille également au succès du voyage de la clientèle de notre compagnie nationale en Suisse.

C'est avant tout sur les relations avec les hôteliers, les offices du tourisme, les agences de locations de voitures et les entreprises de transport diverses que repose l'activité du Welcome Service, qui touche non seulement la Suisse romande mais également la France voisine. Les

Offres, programmes

L'automne de Paquet

Le «Mermoz», paquebot de la compagnie Paquet, vient de dévoiler ses projets de croisières pour l'automne à venir:

● Une croisière byzantine en Méditerranée orientale et en Mer Noire qui comprendra: Toulon, Izmir, Istanbul, Nessebre, Constantza, Odessa, Yalta, Varna et retour à Istanbul. L'agence de voyages Veron Grauer, à Genève, agent général pour la Suisse, organise un déplacement en groupe au départ de Genève du 28 septembre au 11 octobre.

● La première croisière sur le thème des Beaux-Arts du 10 au 22 octobre avec achèvement par avion depuis Paris puis Istanbul. Dikkili, Fethige, Antalya, Ashdod, Haïfa, Le Pirée, Toulon.

● Et enfin, une grande croisière brésilienne du 7 novembre au 21 décembre avec l'itinéraire suivant: Marseille, Cabanaboa, Dakar, Bahia, Rio, Paranagua, Santos, Victoria, Recife, Itaquí, Belem, 5 jours de navigation sur l'Amazone puis Bridgetown, San Juan, retour en avion vers l'Europe. Pour cette dernière croisière, la compagnie Paquet précise qu'il est possible de n'emprunter qu'une partie de l'itinéraire si l'on veut. E. B.

télex à l'expéditeur pour approbation ou rectification éventuelle avant qu'il ne soit définitivement communiqué aux destinataires. Autre détail intéressant: le système dispose de banques de données entièrement mémorisées par branche, par secteur linguistique, par numéros postaux, ville ou canton. Précisons encore qu'au cas où le numéro de télex du destinataire serait occupé, des rappels sont effectués à 8 reprises dans des intervalles de 3 minutes.

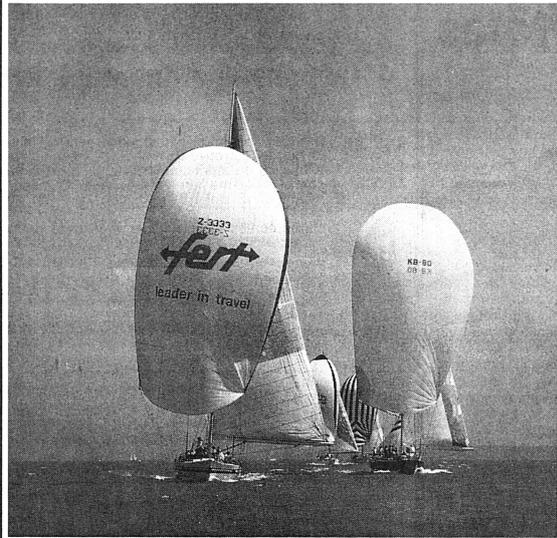
Formule avantageuse

En rapport avec son efficacité, sa rapidité et sa capacité de messages, ce nouveau système n'est pas cher. Les promoteurs de Quick-Data donnent pour exemple le prix de 360 messages télex de 2 minutes chacun qui représentent une charge de 878 francs, c'est-à-dire moins de 2 fr. 50 par message. L'originalité de ce nouveau moyen de transmission est évidente et l'on peut s'attendre à ce qu'il connaisse un gros succès auprès de tous les professionnels du voyage au cours de ces prochains mois. René Hug

Bilan d'une opération de sponsoring

Les Voyages Fert et la voile

«UBS Switzerland» a gagné la Course autour du monde à la voile. Sponsor pour 600 000 francs, les Voyages Fert font leurs comptes et mesurent les retombées de leur engagement, lesquelles ne sont pas négligeables.



Quand un voyageur prend le grand large...

(Photo Fert et Cie)

«Dans l'opération de sponsoring de la course autour du monde à la voile, notre force a été le «capital foi», déclare M. Jean-Claude Fert, directeur des Voyages Fert à Genève. Nous avons tous été motivés par cette course et avions une sympathie commune pour le sport de la voile. Mon appartenance depuis 1976 au SORC (Swiss Ocean Racing Club) a également joué son rôle. Nous voulions faire sentir au public genevois que nous étions, tout comme un bateau, une équipe dynamique dirigée par son skipper.» La Course autour du monde à la voile, première à être ouverte au sponsoring, est la troisième compétition organisée avec l'aide des voyages Fert. L'investissement a représenté une somme de 600 000 francs, qui a donné droit aux Voyages Fert d'imprimer leur nom sur le spinaker de l'illustre voilier et ainsi apparaître dans la presse du monde entier. En plus de l'utilisation du vecteur publicitaire, les voyages Fert ont été considérés comme l'agence de voyages officielle de l'événement.

Les retombées

Etre «agence officielle» a permis aux voyages Fert de transporter environ un millier de supporters de Pierre Fehlmann, skipper de l'«UBS Switzerland», et son équipe depuis le baptême du bateau à Monte-Carlo jusqu'à l'arrivée à l'aéroport de Genève-Cointrin. Pourtant, tous ces passagers transportés n'ont aux yeux de M. Jean-Claude Fert, eu qu'une importance secondaire. Pour ce dernier, d'autres retombées à long terme sont bien plus appréciables. Un sondage d'opinion a permis de constater un surplus incontestable de notoriété. L'enquête posait, parmi plusieurs, la question suivante: que représente le nom de Fert et à quoi l'associez-vous? Ce à quoi la majorité des personnes interrogées ont répondu: le voyage et le bateau. M. Jean-Claude Fert affirme que la victoire de l'«UBS Switzerland» n'était pas l'objectif impératif de ce sponsoring. «Si l'«UBS Switzerland» avait perdu, il y aurait eu moins de battage dans la presse mais notre nom aurait quand-même été cité un nombre appréciable de fois», ajoute M. Jean-Claude Fert. Estimant que les médias ne couvriraient pas suffi-

samment l'événement de la Course autour du monde, les voyages Fert ont mis en place un service de répondre automatique communiquant aux inté-

Catastrophe de la JAL

Les Japonais n'oublient pas

La catastrophe du Boeing 747 de Japan Airlines qui causa la mort de 520 personnes - l'une des plus meurtrières de l'histoire de l'aviation civile - demeure gravée dans le mémoire des Japonais. Pourtant une année déjà s'est écoulée depuis ce terrible accident.

C'était en août 1985, et aujourd'hui encore, s'il en ont le choix, les Japonais préfèrent prendre le train.

Certaines entreprises japonaises en ont même fait une condition «sine qua non» pour leurs employés en déplacement.

JAL, ANA et TDA touchés

Mais il n'y a pas que Japan Airlines à souffrir de la baisse sensible du trafic aérien sur les lignes intérieures.

Elle varie entre 10 et 15% et les deux autres transporteurs japonais All Nippon Airways (ANA) et TOA Domestic Airlines (TDA) en pâtissent aussi.

«C'est regrettable, l'accident a causé un déclin général de la demande, et l'on n'aperçoit pas de signe annonciateur d'une éventuelle reprise», avoue un porte-parole de Japan Airlines.

L'une des lignes les plus touchées est celle qui relie Tokyo à Sapporo sur l'île d'Hokkaido.

Par le nombre de passagers transportés, c'est la ligne aérienne la plus fréquentée du globe. Mais depuis l'accident du Boeing 747 de Japan Airlines, le taux d'occupation des avions de la compagnie nationale japonaise est tombé à 37,6% contre 52,5% pour ANA et 52,9% pour TDA.

Avant la tragédie, le taux d'occupation était supérieur à 80% pour les trois transporteurs.

ressés les positions régulières du bateau. Les appelés avaient de plus la possibilité d'enregistrer des messages de soutien à l'équipage. Entre les trois dernières étapes, le répertoire des voyages Fert a reçu environ 40 000 appels sur les trois lignes groupées installées à cet effet.

Fert Yachting

Si les consommateurs helvétiques, d'après les sondages, apparemment volontiers les voyages Fert au sport de la voile, la suite logique est de créer un produit touristique pour les amateurs de ce nouveau genre de vacances actives. Les voyages Fert viennent donc de se spécialiser dans la location de voiliers selon cinq différentes formules:

- bateau «bare boat» (sans skipper)
- bateau avec skipper
- bateau avec skipper et hôte
- bateau entièrement équipé avec équipage, voile et moteur
- croisière en flottille, c'est-à-dire plusieurs voiliers guidés par un «bateau-amiral», tout le monde se retrouvant à l'escale le soir venu.

Pour étayer son produit, M. Jean-Claude Fert a édité plusieurs programmes qui offrent les destinations de la Grèce, la Turquie, les Grenadines, les Iles Vierges, les Bahamas, la Méditerranée du Sud, la France, l'Espagne, la Corse, l'Italie, la Scandinavie et la Polynésie (Tahiti, Tonga). Sont à l'étude les locations de bateaux aux Maldives, Seychelles, à l'île Maurice, à la Réunion, en Thaïlande, en Australie et en Nouvelle Zélande.

Les voyages Fert préfèrent éviter le réseau de vente des agences de voyages en raison de la trop grande spécificité du produit. «99% des clients qui louent un bateau veulent avoir à faire à des spécialistes qui peuvent répondre à leurs questions techniques sur la navigation», constate M. Jean-Claude Fert.

Erika Blanc

Il en est résulté, dans un marché aussi excessivement compétitif que le Japon, une guerre des prix entre JAL, ANA et TDA qui opèrent respectivement 13, 10 et 4 vols par jour entre Tokyo et Sapporo.

Agences contre compagnies

Une guerre qualifiée d'«atroce» par les représentants des trois compagnies. Un billet aller-retour entre Tokyo et Sapporo (un peu plus d'une heure de vol) vaut normalement 46 000 yens (plus de 460 francs), mais les habitués de la ligne ont trouvé le moyen d'obtenir des réductions de prix flôrant la barre des 40%.

«C'est vrai», reconnaît un agent de voyage de Sapporo. «Nous vendons des billets souvent à moitié de leur prix. Et les transporteurs nous y encouragent.» «C'est faux», répond un porte-parole de ANA. «Nous n'avons pas autorisé cette pratique.»

A ce taux-là, l'avion devient meilleur marché que le train entre Tokyo et Sapporo. Et lorsque l'on sait que ce trajet nécessite une douzaine d'heures de train, on comprend les usagers de l'avion.

Pourtant la réalité est bien différente. Nombreux sont les Japonais qui préfèrent recourir au train de nuit pour se rendre en Hokkaido plutôt que de tenter leur chance en avion.

Le souvenir d'août 1985 est encore bien proche. Georges Baumgartner

MARCHÉ DE L'EMPLOI TOURISTIQUE

Air Canada

Our Geneva office has an opening effective immediately for a

passenger agent

Part time, to work in our airport office and possibly also in our city sales office on Wednesdays, Saturdays and Sundays.

Qualifications required:

- reservations-/ticketing experience
- familiar with airline computer system (Pars or similar)
- good command of English and French
- Swiss citizenship or permit B

We offer interesting work in a small team, attractive working conditions and transportation benefits.

Please do not phone, send applications to: Manager Western Switzerland, Air Canada 1-3 Rue Chantepoulet, 1201 Geneva

CET

Un Français

C'est un Français - M. Robert Hollier - que la Commission européenne de tourisme (European Travel Commission), au terme de son assemblée générale réunie à Athènes, a décidé de confier la succession de M. Timothy O'Driscoll au poste de directeur de ladite Commission.

M. Robert Hollier est actuellement représentant général du Tourisme français en Espagne, Portugal et Amérique latine, après avoir occupé les fonctions de directeur du service de la promotion touristique et des relations internationales du secrétariat d'Etat au Tourisme.

Du fait de cette nomination, le siège de la CET sera transféré de Dublin à Paris. sp/r.

En chiffres

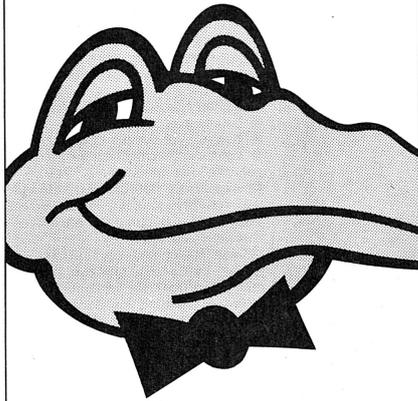
Nombre des réservations «nuitées» traitées en 1985 par le Welcome Service de Swissair-Genève:

Genève et environs immédiats:	77 000
Suisse romande et Gstaad:	21 000
France limitrophe:	8 000
Total	106 000

veau responsable apporte beaucoup de son efficacité puisqu'il connaît à fond tous les rouages des services de trafic à l'aéroport. Ce qu'il est encore important de retenir, c'est que tous les collaborateurs et collaboratrices du service sont les ambassadeurs de notre hôtellerie et de notre tourisme auprès des passagers étrangers qui débarquent à Genève. Ils contribuent largement à développer l'image de marque de notre infrastructure touristique. René Hug

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Crocodile chasseur de têtes



cherche cadres pour son expansion!

Vous avez moins de 30 ans, les contacts faciles, le goût de l'effort et le sens de la qualité. Et en plus, un diplôme de restauration, d'hôtellerie ou de commerce. De toute façon, vous avez les dents longues. Alors la formule des restaurants du crocodile a **tout** pour vous plaire! Succès, originalité, modernisme... qu'attendez-vous encore pour nous envoyer votre CV, avec lettre manuscrite et photo? Notre réponse et notre discrétion vous sont assurées.

RESTAURANTS MANORA SA
Hammerstrasse 46, 4058 Basel

MANORA Genève
Restaurants-Bufferets Lausanne Chur

Café-Restaurant LES BOSQUETS

Avenue d'Echallens 54
Lausanne
☎ (021) 24 74 46

cherche pour mi-août
serveuse
connaissant les 2 services (si possible, bilingue fr./all.), logée.

ota 138 958 406

En Gruyère Hôtel - Snack - Dancing

cherche pour l'automne 1986

1 responsable du snack et hôtel

(évent. couple)

Dans un cadre nouveau et moderne, nous cherchons un candidat devant faire preuve d'un sens des responsabilités, être organisateur, avoir un esprit créatif et imaginatif et sachant conduire du personnel d'une manière irréprochable. Ce poste conviendrait également à un cuisinier de formation.

Offres écrites et curriculum vitae avec prétentions de salaire à adresser à



Fiduciaire KATAG, 1700 Fribourg
Société de fiduciaire et de conseil pour l'hôtellerie, la restauration et la restauration collective
Avenue du Midi 11, tél. (037) 24 74 64/65

5718



Fassbind Hôtels Lausanne - Genève

Cherchons pour de suite ou fin août

commis de rang demi-chef de rang

Place stable à l'année, studio indépendant à disposition. Les personnes ayant une bonne formation sont priées d'adresser leurs offres écrites à:
Fassbind Hôtels
34, rue Petit-Chêne
1003 Lausanne

5864

central-résidence
cherche pour le 15 août, ou date à convenir, un
chef de partie
Faire offres par écrit, ou téléphoner à la direction de l'Hôtel Central-Résidence
1854 Leysin Tél. 025 / 34 12 11

CARLO DE MERCURIO HOTELS & RESTAURANTS

Institut Le Rosey à Rolle
(3 mois d'hiver à Gstaad)

cherche

cuisinier

quelques années d'expérience. Poste interne, nourri, logé, blanchi. Horaire de travail agréable. Suisse ou permis B/C. Entrée immédiate ou à convenir.
Offres écrites à **M. Kleyn Le Rosey, 1180 Rolle**

☎ 22-007653

Hôtel Penta Genève
320 chambres
maillon d'une chaîne internationale

cherche
un(e) assistant(e) du chef de réception
Le candidat idéal bénéficiera:
- d'une formation d'école hôtelière
- d'une expérience de la réception
- de bonnes connaissances de la langue anglaise
- formation sur notre système informatique IBM36 assurée par nos soins
- possibilité de promotion.

5873

Téléphones ou adressez vos offres au bureau du personnel
Case postale 159, 1216 Cointrin Téléphone 022/98 47 00

Suisse ou permis valable

Penta Hôtel Penta Genève
HOTELS
Paris, Bombay, Budapest, Düsseldorf, Genève, Heidelberg, Osborne, Londres, Garmisch, Londres Heathrow, Munich, New York, Nuremberg, Paris, Westbaden, Zurich

Buffet de la Gare Neuchâtel

Nous cherchons, pour date à convenir
commis de cuisine
bien qualifiés.
Sans permis s'abstenir.
Faire offre à:
L. Gétaz
Buffet de la Gare CFF
2002 Neuchâtel
Téléphone (038) 25 48 53

5845

NOGA HILTON GENÈVE

Suite à un départ, nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir, un(e)
jeune secrétaire
pour assumer des responsabilités au sein du département du personnel, (460) employés.
Cet emploi conviendrait particulièrement à une personne discrète et de toute confiance, âgée de 24 à 30 ans, de langue maternelle française avec de très bonnes connaissances d'anglais et si possible d'allemand, une aptitude à travailler d'une manière indépendante et à prendre des initiatives.
Nous offrons une activité variée et indépendante dans une ambiance de travail agréable ainsi que les avantages d'une grande chaîne internationale.

Les personnes de nationalité suisse ou titulaires d'un permis C ou B, renouvelable à l'année, sont priées de faire leurs offres à
Sonja Delnon, Directrice du personnel
NOGA HILTON GENÈVE
19, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève
Téléphone (022) 31 98 11, interne 8162

ota 144 454 028

Hotel Cailler CH-1637 Charmey

Cherchons de suite ou date à convenir:
réceptionniste (f/m)
- (français-allemand)
- Suisse ou permis valable

Nous offrons:
- ambiance jeune et dynamique
- semaine de 5 jours

Personnes intéressées sont invitées à envoyer leurs offres complètes à la direction, téléphone (029) 7 10 13.

5891

EUROTEL NEUCHÂTEL

Hôtel****, situé au centre de la ville, ouvert toute l'année, 200 lits, salles de conférences pour 8 à 300 personnes, bar, deux restaurants, piscine, sauna...
Nous cherchons pour entrée immédiate ou date à convenir
chef de réception trilingue

Veillez faire vos offres à la
Direction
EUROTEL NEUCHÂTEL
15-17, avenue de la Gare
2000 Neuchâtel

☎ 038 25 48 53

Un plan de carrière

...et bien sûr un abonnement! hôtel revue + revue touristique

Il s'agit de la seule possibilité pour moi d'obtenir chaque semaine des informations sur mon secteur d'activité et de ne manquer aucune annonce importante (publicité ou offre d'emploi). Il ne faut négliger aucun moyen d'aller de l'avant!

Nom _____
Prénom _____
Profession/Position _____
Rue et no _____
NAP et lieu _____
No de tél. _____

Je désire recevoir l'hôtel revue + revue touristique régulièrement et souscrire l'abonnement suivant:

Abonnement:	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	Fr. 76.-	Fr. 48.-	Fr. 30.-
Etranger	Fr. 109.-	Fr. 64.-	Fr. 39.-
par voie de surface	Fr. 168.10	Fr. 93.60	Fr. 55.80
Etranger par avion	Fr. 238.80	Fr. 128.90	Fr. 73.90
Europe, Moyen-Orient			
Outre-mer			

Cocher ce qui convient

A découper et envoyer à:
hôtel revue + revue touristique
case postale 2657, 3001 Berne

touristik revue
hôtel revue

A découper ici

Offres d'emploi L'offre actuelle du service de placement SSH

Hôtel **** à Lausanne cherche **commis de rang chef de rang**
entrée: de suite
Auberge près de Genève cherche **chef de service chef de partie**
entrée: août ou septembre

Restaurant à Charrat cherche **cuisinier**
entrée: de suite
Hôtel à Vevey cherche pour son bar indépendant **barmaid** (min. 25 ans)
entrée: de suite ou à convenir

Restaurant à Crans cherche **cuisinier**
connaissant cuisine italienne **serveuse**
entrée: de suite
Restaurant à Sion cherche **serveuse**
entrée: de suite

Restaurant à Martigny cherche **serveuse**
entrée: de suite
Hôtel *** à Villars-sur-Ollon cherche **serveurs et serveuses**
entrée: de suite

Hôtel **** à Lausanne cherche **assistant du chef de réception**
entrée: de suite
Hôtel **** à Genève cherche **chef de cuisine secrétaire** (min. 23 ans)
entrée: de suite
Urgent: nous cherchons cuisiniers - sommeliers (-ères)

Candidats de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail. Téléphoner ou adresser vos offres à Madame Maeder.

Le bon numéro pour décrocher les bonnes places.
Et un service gratuit de la SSH

La bonne adresse pour de bonnes places de cadre

Service de placement SSH
rue des Terreaux 10
1003 Lausanne
Tél. (021) 20 28 76



Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 VILLARS-SUR-OLLON TELEPHONE 025 / 352121 TELEX 456218

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel *****, 140 lits, propose pour la saison d'hiver (et éventuellement la saison d'été) les postes suivants:

cuisine: **chef garde-manger chef de garde commis**

service: **2e barman chef de rang commis de rang**

Si vous êtes expérimenté et désirez travailler dans une équipe jeune, veuillez faire votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie récente.
Entrée en service à convenir.

Café-restaurant à Châtel-St-Denis
cherche pour l'automne

1 (une) responsable (évent. couple)
sachant cuisiner, semaine de 5 jours

Offres écrites avec curriculum vitae et prétentions de salaire à

Fiduciaire KATAG, 1700 Fribourg
Société de fiduciaire et de conseil pour l'hôtellerie, la restauration et la restauration collective
Avenue du Midi 11, tél. (037) 24 74 64/65

HOTEX Suisse Saisons Outre-mer

Hôtel de premier rang à Genève cherche pour date à convenir un

maître d'hôtel des banquets

Ce poste conviendrait à un professionnel, apte à diriger du personnel.

Nous demandons le sens de l'organisation, une excellente présentation ainsi qu'une bonne connaissance des langues française et anglaise.

Cette place stable vous offre un travail varié et intéressant, vous permettant de participer à la bonne marche d'un service disposant de nombreuses salles polyvalentes, dotées d'installations techniques modernes.

Veuillez faire vos offres avec copies de certificats et photographie.

HOTEL EXECUTIVE SERVICE
P.O. Box 394, CH-1211 Geneva 1 (Switzerland)
Phone 32 93 75, Telex 289 895

Restaurant Pizzeria Relais du Simplon
1962 Pont-de-la-Morge Sion

cherche

1 sommelier (-ère)
nationalité suisse ou avec permis B ou C.
Téléphone (027) 36 20 30

Suisse romande Auberge du Tilleul Matran

Nous engageons

jeune cuisinier
capable et sérieux, cuisine soignée

serveuse
pour salle à manger
Auberge rénovée, 5 km de Fribourg.

Offres avec certificats à Monsieur Volery-Riedo chef de cuisine
Auberge du Tilleul 1753 Matran
téléphone (037) 24 17 45

Hôtel de Ville L'Abbaye - Vaud

cherche de suite

un commis de cuisine
pour compléter sa brigade de cuisine.

Faire offres avec curriculum vitae à famille Chabloz
Hôtel de Ville, 1341 L'Abbaye
téléphone (021) 85 13 93.

HÔTEL PANORAMA CH - 3961 MOLLENS
TÉL. 027 / 41 28 92 / 41 28 93

Nous cherchons

sommeliers sommelières

Autobus SMC: Sierré-Venthône-Panorama-Mollens-Montana-Crans

Famille Tony et Michèle Schlittler-Philippoz

Hôtel 4 étoiles sur la côte vaudoise cherche

chef de cuisine expérimenté

Ecrire sous chiffre 5932 avec curriculum vitae, certificats et photo à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Changement d'adresse (écrire en majuscules)

Ancienne adresse

Nom et prénom _____ Numéro d'Abonné _____

Profession/position dans la société _____

Rue et no _____

NPA et localité _____

Membre SSH Abonné

Etablissement _____

Nouvelle adresse

Nom et prénom _____

Profession/position dans la société _____

Rue et no _____

NPA et localité _____

Téléphone _____

Membre SSH Abonné

Cochez ce qui convient

A envoyer à:
hôtel revue + revue touristique
case postale 2657, 3001 Berne

Les Diablerets

Café-restaurant cherche pour le 20 septembre

1 commis de cuisine 1 casseroier 2 serveurs (-euses)

Sans permis s'abstenir. Faire vos offres avec curriculum vitae, photo, copies de certificats à
Madame Pachoud Clairbois
1865 Les Diablerets

Villars, «Le Bristol»

Société suisse recherche pour assurer le management du nouvel hôtel en construction:

personne superdynamique
avec solide expérience dans le métier. Début exploitation Noël 1987. Association possible.

S'adresser à:
Miguel Fernandez, Gérance-Service SA, 1884 Villars-sur-Ollon, tél. (025) 35 17 35

Petite auberge au centre du Valais cherche pour mi-septembre

cuisinier et sommelier

Téléphone (027) 22 13 41, de 12 h. à 14 h. et dès 19 h.
Demander M. Chavaz

A touch of Hyatt

Le Hyatt Continental Montreux, Hôtel 5 étoiles luxe, disposant de 163 chambres, 3 restaurants personnalisés, 2 bars, room-service et salles de banquets, cherche pour entrée immédiate ou date à convenir, un

CHEF DE RANG

pour son Restaurant français «Régence». Vous y trouverez une atmosphère de travail agréable et tous les avantages d'une grande chaîne internationale.

Si vous êtes au bénéfice d'une bonne formation vous permettant d'offrir à notre clientèle un service soigné et si vous parlez français et anglais, veuillez adresser votre dossier complet, avec c. v. (étranger avec permis B/C), photo et copies de vos certificats à M. P. Eberhardt, chef du personnel.

HYATT CONTINENTAL MONTREUX
Case postale 288, 1820 Montreux

Novotel Suisse

cherche
Berne:

cuisinier

de 25 à 30 ans (date d'entrée: de suite ou à convenir)

jeune chef de partie tournant

(de suite ou à convenir)

assistante d'hôtel

(de suite)

Neuchâtel:

jeune cuisinier

(de suite ou à convenir)

cuisinier seul

(de suite ou à convenir)

Lausanne:

jeune cuisinier

(1er octobre 1986)

réceptionniste

(E, D, F) (1er août ou à convenir)

Zurich:

sommelières

(1er novembre)

barmain

(1er novembre)

cuisiniers

(1er novembre)

Nous offrons:

- semaine de 5 jours
- bon salaire selon capacité
- avantage d'une chaîne internationale

Faire offres à Novotel Zurich Airport, Mme Nammensma, C.P. 3231, 8152 Glattpfug, téléphone (01) 810 31 11

5921

Hôtel de Ville et du Rivage 1905 Lutry

cherche pour de suite ou date à convenir

chef de cuisine qualifié secrétaire de réception

Téléphoner à M. Welten (021) 39 12 61 ou faire offre écrite.

5938

On cherche pour date à convenir un jeune

chef de cuisine

pour petite brigade et

sommelier (-ère)

Faire offre ou téléphoner au (038) 31 11 96.

5950

Entreprise spécialisée dans les quinzièmes gastronomiques et remplacements de cuisiniers cherche à l'année ou pour la saison bonne

commis de cuisine

capable de s'adapter et pouvant se déplacer dans toute la Suisse. Téléphoner (029) 34 13 69, de préférence le matin

5859

Restaurant à Genève cherche

chef de cuisine chef de partie commis de cuisine chef de rang

Permis valable, entrée immédiate. Téléphoner dès 20 heures le soir (022) 36 88 54 (demandeur Monsieur Franco).

5666

Relais gastronomique, région Neuchâtel, cherche pour date à convenir

chef de service

Faire offre sous chiffre 5826 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Hôtel-Restaurant les 3 Suisses 1341 Les Bioux

lac de Joux téléphone (021) 85 55 08

cherche de suite ou à convenir une

serveuse (-eur)

pour 3 mois (minimum).

5975

Une annonce dans l'hôtel revue + revue touristique: un impact assuré!

DEMANDES D'EMPLOIS

Cherche à Zermatt
Homme, 35 ans, Suisse, sérieux, stable, travailleur, avec expérience dans la branche de l'hôtellerie, cherche pour date à convenir place à l'année d'un

emploi

dans le monde hôtelier, comme garçon de buffet ou lingerie, ou nettoyage, ou aide cuisine. Toute proposition sera étudiée, d'avance merci. Veuillez m'écrire à Kaeser Gilbert rue Th.-Kocher 11 2500 Bienne.

5781

Restaurateur-cuisinier, 36 ans, bilingue allem./franç., excellentes références, patiente et bonnes expériences, cherche

poste à responsabilités

Restaurant, pub, cafeteria, cantine, etc. Région bassin lémanique.

Ecrire sous chiffre 5811 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Français

30 ans, diplômé USA et école tourisme Hosta, Leysin, Suisse; consultant IATA/FUAAV Genève, anglais parfait, espagnol courant, allemand bon, cherche emploi à Genève, agence voyages, T. O. ou aviation.

Philippe Rouquet 49, rue Raspail Bois-Colombes 92270 France.

5651

Hôtelier suisse, EHL et école sup. de commerce, 39 ans, expérience internationale en tant que: directeur d'hôtel, de chaîne d'hôtel, de chaîne de restaurants, parlait trilingue (franç., allem., angl.), excellent gestionnaire, intégrée, dynamique, cherche

poste à responsabilités

Offres sous chiffre 5896 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

MARCHÉ IMMOBILIER

Important restaurant

très renommé. Emplacement de 1er ordre plein centre commercial de Lausanne. Plus de 2 000 000 francs de chiffre d'affaires. Bénéfice net déclaré important. Bail 20 années. Loyer avantageux. Pour traiter 800 000 francs. Agences et curieux s'abstenir.

Ecrire sous chiffre 5882 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Comment atteindre l'ensemble de la branche touristique à peu de frais? Avec une annonce dans l'hôtel revue + revue touristique



Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. (031) 507 222
Telex 912 185 htr ch

Pour éviter les fautes, de bons manuscrits!

Les annonces de l'hôtel revue + revue touristique touchent le bon public à tous les coups

Vous cherchez une place?

Pourquoi ne pas vous intéresser au marché de l'emploi de l'hôtellerie et de la restauration et utiliser la rubrique demandes d'emploi de l'hôtel revue et revue touristique? Il n'y a rien de plus simple: choisissez le format d'annonce que vous désirez parmi ceux qui sont proposés ici, remplissez le coupon ci-joint, découpez-le et envoyez-le en même temps que votre paiement à: hôtel revue + revue touristique, vente des annonces, case postale 2657, 3001 Berne.

format/prix:

Maitre d'hôtel

diplômé, cherche place à l'année. Région Valais romand/Vaud. Langues: français, italien, anglais. Ecrire sous chiffre 6666 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

1 Fr. 50.40
1 ligne et titre
6 lignes de texte

assistant de direction

Jeune diplômé E.H.L. cherche emploi comme

ou secteur F&B, comptabilité. Libre de suite. Région Valais/Vaud. Ecrire sous chiffre 6666 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

2 Fr. 58.80
1 ligne et titre
7 lignes de texte

Couple français

Lui: maître d'hôtel, 35 ans. Elle: chef de rang (service), 35 ans. Langues parlées: allemand, français, anglais, italien. Cherche place dans maison soignée pour la saison d'été, en Suisse allemande ou romande. Libre de suite.

Tél. (033) 33 33 33

3 Fr. 75.60
1 ligne et titre
10 lignes de texte

Barman français

cherche place pour la saison d'été à partir de fin avril, avec possibilité saison été-hiver.

Parlant anglais et allemand, membre de plusieurs Associations de barmen européens. Libre de suite. Permis saisonnier valable jusqu'à fin septembre.

E. Meyer, case postale 000 6340 Baar
Tél. (042) 55 66 77

4 Fr. 92.40
1 ligne et titre
12 lignes de texte

Bon de commande pour une annonce dans la rubrique demandes d'emploi

Texte:

A faire paraître:

1 fois 2 fois ___ fois

format 1 2 3 4

sous chiffre (supplément: Fr. 7.-)

Veillez virer à notre compte de chèques postaux, Bern 30 - 1674-6 le montant exact (avec ou sans supplément) et nous envoyer le récépissé du bulletin de versement ou joindre un chèque à votre demande. (Libellez s. v. p. en francs suisses.)

Votre adresse:

Nom: _____

Prénom: _____

Rue: _____

Lieu/NPA: _____

Signature: _____

Date: _____

Notre adresse:
hôtel revue +
revue touristique
vente des annonces
case postale 2657
3001 Berne
Téléphone (031) 507 222

cocher ce qui convient



touristik revue

TTW Montreux

Grösser und doch ausgebucht

Zum 11. Mal findet vom 28. bis 30. Oktober die grösste Schweizer Tourismusfachmesse TTW in Montreux statt. Nachdem im vergangenen Jahr ein Besucherrekord (5600 Eintritte) verzeichnet wurde und auch die Nachfrage seitens der Aussteller zunahm, wurde die Ausstellungsfläche erweitert. Trotzdem herrscht akuter Platzmangel und nicht allen Interessierten kann ein Stand zugewiesen werden, wie TTW-Direktor Pierre Kundert gegenüber der *hotel + touristik revue* erläuterte.



TTW-Direktor
Pierre Kundert:
Wir sind sehr
betrüb...
SJ

«Wir sind sehr betrüb, am TTW 86 nicht allen Interessierten einen Stand bereitstellen zu können», sagte uns Pierre Kundert letzte Woche. Schon mehrere Tage vor Anmeldeschluss am 15. Mai sei die Ausstellung komplett besetzt gewesen. Dies sei um so bemerkenswerter, da, nachdem bereits 1985 eine grosse Nachfrage bestand, die Ausstellungsfläche erneut um 20 Prozent erhöht worden sei.

Auch Schweizer TO

Mit grossem Bedauern, wie Kundert betont, müssen in den nächsten Tagen zahlreiche Aussteller schriftlich benachrichtigt werden, dass sie ihre Produkte am TTW 86 leider nicht an einem Stand anbieten können.

Betroffen sind, wie der TTW-Direktor der *hotel + touristik revue* mitteilte, nicht nur Fremdenverkehrsorganisationen von Ländern und Fluggesellschaften, sondern auch kleinere und mittelgrosse Anbieter aus der Schweiz. Täglich noch treffen Anmeldungen neuer Aussteller ein, denen zugewiesenen Absagen erteilt werden müssen.

Die überaus grosse Nachfrage veranlasst jedoch die Organisatoren, die führende Schweizerische Tourismusfachmesse der kommenden Jahre jetzt zu

überdenken. Um eine befriedigende Lösung für den TTW 87 zu finden, so Kundert, haben bereits mehrere Sitzungen stattgefunden.

Neuigkeiten

Für den TTW Montreux 1986, dem nun schon sehr bekannten Namen wird zur besseren Erkennung die Bezeichnung Tourism Trade Fair Switzerland beigefügt, werden sechs Hallen bereitgestellt. Die Eröffnungsfeier findet am 28. Oktober, um 11 Uhr statt. Ausserdem sind für Dienstag und Mittwoch abend informelle Veranstaltungen im Rahmen eines «Get together» mit Show und Tanz geplant. Für die Messe Teilnehmer ist der Eintritt gratis und es besteht die Möglichkeit, sich vor und nach Einladungen, Cocktails, Dinners dort zu treffen und nach Belieben ein- und auszugehen. Ein offizieller Abendempfang wird dieses Jahr nicht stattfinden.

Über neue Aussteller am diesjährigen TTW, namentlich über Länder, die sich zum ersten Mal darstellen werden, wollte Pierre Kundert derweil noch keine Auskunft geben. SJ

Schweizer Reisebüro-Verband

Lizenzierung: Ja

Der Vorstand des Schweizer Reisebüro-Verbandes SVR hat sich grundsätzlich für eine Lizenzierungspflicht für Reisebüros ausgesprochen. Die offizielle Stellungnahme auf die vom Biga verschickte Vernehmlassung muss noch ausformuliert werden. Sie wird im Verlaufe der nächsten Wochen nach Bern versandt werden, wie SRV-Generalsekretär Paul Sprecher auf Anfrage bestätigte. CC

Firmen-Jubiläum

Zehn Jahre Travac

Am 27. Juli 1976 gründete Urs Frey die Travac AG. Innerhalb von nur zehn Jahren entwickelte sich das Einzelunternehmen zu einer in der Travac Holding zusammengefassten Gruppe, die sieben Unternehmen mit einem Gesamtumsatz von 65 bis 70 Millionen Franken in der Schweiz umfasst.

Auf das richtige Pferd hatte Urs Frey schon 1976 gesetzt, indem er erkannte, dass die Zukunft nicht bei den Pauschalreisen, sondern mit steigendem Wohlstand und steigender Reiseerfahrung der Zeitgenossen lag. Aufgrund der damaligen Erkenntnis konzipierte die Travac AG ihr Angebot und transportiert dieses Jahr rund 35 000 der etwa 180 000 Transatlantikpassagiere, mit anderen Worten, praktisch jeder fünfte reist mit Travac über den Atlantik. Es ist daher kein Wunder, wenn Urs Frey heute sagt: «Wir bleiben auf dem Langstreckenmarkt». Zurzeit entfallen 85 Prozent des Umsatzes auf Langstrecken, als mittelfristiges Ziel sollen Landleistungen wie Hotels, Mietwagen, Motorhomes usw. ausgebaut werden, um bis 1990 ein Verhältnis von 70 Prozent Flug zu 30 Prozent Landarrangements zu erreichen. Die Chancen, die gesteckten Ziele zu erreichen, beurteilt Frey positiv, da die Travac kundennah produziere.

Eine Verlagerung auf andere Marktsegmente wie beispielsweise Badeferien oder Städtereisen ist zurzeit nicht geplant, doch schliesst Urs Frey nicht aus, dass er allenfalls eine bestehende Firma übernehmen würde, die ein erfolgversprechendes Gebiet beachtet. Doch generell spricht er von einer Konsolidierungsphase seiner Travac-Gruppe, von internen Verbesserungen, die von einem (noch) besseren Service für die Agenten bis zu zukunftsweisenden EDV-Anpassungen reichen.

Ein Firmenjubiläum ist nicht nur Anlass für einen Rückblick, sondern auch eine Gelegenheit, sich Gedanken über die Zukunft zu machen. So fragt sich Urs Frey, ob angesichts der Tatsache, dass Fluggesellschaften und Hotelketten vermehrt versuchen, ihr Angebot direkt zu verkaufen, der Platz des Grossisten in der Zukunft gewährleistet sei. Er selber sieht im Direktverkauf keine Alternative, für die Travac ist das Reisebüro der Kunde, und das solle auch so bleiben. Nach seiner Ansicht werden jedoch Reisebüros, die in den nächsten 4 bis 5 Jahren nicht automatisiert sind, Mühe haben, weil das Angebot in der Zukunft immer mehr auf EDV verlagert wird und nur über Travacwiss oder ein anderes System verfügbar sein wird.

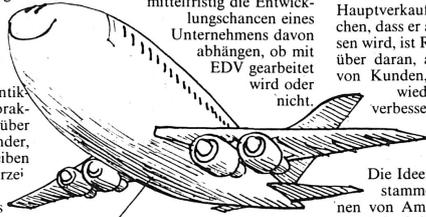
Gute Leistungen zu guten Preisen

Dem Erfolg im Flugbereich liegt die gute Zusammenarbeit mit den Partnern zugrunde. Travac-Partner für Charter ist vor allem die Balair, für Linienflüge sind es verschiedene Gesellschaften. Die gute Partnerschaft mit der Balair bringe derzeit Impulse, sagt Frey über die Zusammenarbeit, von der Travac aus kämen Impulse für Aktionen und Verkaufsförderung und nicht zuletzt profitiere die Balair vom Travac-Büro USA.

Urs Frey glaubt nicht an Charter mit amerikanischen Carriern, einerseits sei der Preisunterschied nicht mehr so gross, und amerikanische Fluggesellschaften können nach seiner Meinung nur über den Tarif erfolgreich sein. Dennoch befürwortet er es, dass weitere Gesellschaften die Schweiz anfliegen, das fördere den Wettbewerb und halte die Szene lebendig. Es sei, so Frey, ein Thema der Zukunft, gleiche Leistungen zu tieferen Preisen zu erbringen, wobei er von Abenteuern à la People Express nicht viel hält.

EDV grösste Priorität

Urs Frey war einer der (wenigen) Unternehmer in der Reisebranche, die frühzeitig erkannt hatten, dass schon mittelfristig die Entwicklungschancen eines Unternehmens davon abhängen, ob mit EDV gearbeitet wird oder nicht.



In der Travac steht bereits die dritte Computergeneration im Einsatz, was von der dynamischen Entwicklung innerhalb der vergangenen zehn Jahre zeugt.

Die Investitionen in die EDV sind beträchtlich, allein für Weiterentwicklung, neue Programme und Hardware rechnet er 300 000 Franken jährlich, im weiteren 250 000 Franken für Abschreibungen, gesamthaft mit einer Million Franken für Travacwiss, in den nächsten drei Jahren rund 2,5 Millionen Franken. Diesen Kosten müssen natürlich auch Umsätze gegenüberstehen. «Die Travac-Gruppe muss auf ein Umsatzniveau von 100 Millionen Franken kommen, um all diese Kosten verkraften zu können», sagt Frey dazu. Dennoch ist er zuversichtlich: «Den Erfolg verdankt die Travac in erster Linie den guten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Sie haben ein hohes Niveau an Know-how und engagieren sich persönlich sehr stark.» Darin schliesst er auch seine Frau Regina Frey ein, die einen grossen Anteil am Erfolg habe, auch wenn dies von aussen nicht immer so deutlich sichtbar werde.

Professionelle Werbung

Sowohl Urs Frey wie seine Frau Regina sind nicht sonderlich begeistert über die Art, wie in der Schweiz für Reisen geworben wird. «Es ist immer das gleiche, Badenixen, blaues Meer, Palmen, Sandstrand», sagt Urs Frey, und seine Frau ergänzt: «... und wenn einer mit etwas Neuem kommt, wie beispielsweise Pronto mit seinen Inseraten, wird er prompt imitiert.» Auch der Travac-Katalog habe Nachahmer gefunden, einige

seien sogar so weit gegangen, sich ganze Titel zu borgen, doch nehme man das sehr gelassen, es zeige ja schliesslich nur, dass der Katalog ankomme.

Für die Travac ist der Katalog das Hauptverkaufsinstrument. Um zu erreichen, dass er attraktiv ist und auch gelesen wird, ist Regina Frey das ganze Jahr über daran, aufgrund von Reaktionen von Kunden, von Fragen, die immer wieder gestellt werden, Detailverbesserungen vorzunehmen. Für nächstes Jahr ist geplant, das Reise-ABC in allen Katalogen zu erweitern.

Die Ideen für die Travac-Werbung stammen von überall, Inspirationen von Amerika-Reisen, Anregungen aus Zeitschriften oder aus Gesprächen mit Leuten. Dadurch, dass die ganze Werbung intern und ohne Werbeagentur gemacht wird, können Mailings, Flugblätter oder kleine Folder zusammen mit dem Grafiker kurzzeitig und ohne lange Sitzungen hergestellt werden. Weil man überzeugt ist, dass ein guter Katalog als Werbeträger das Wichtigste ist, verzichtet man auf schöne Image-Inserate. «Das Geld, das wir dafür ausgeben müssten», so Regina Frey, «das geben wir lieber für die Mitarbeiter aus.» Franz Gubser

Travac-Gruppe

im Überblick

- **Travac AG**
Gründung: 1976
Umsatz 1985: 30,107 Mio
Umsatzerwartung 1986: 38 bis 40 Mio
Air Broker, v. a. Charterflüge USA und Nebenleistungen wie Hotels, Mietwagen, Motorhomes
- **Trimas AG (Travel Industrie Management Services)**. Dienstleistungsfirma für Travac-Gruppe und weitere Unternehmen im Bereich EDV, Rechnungswesen und Administration
Gründung: 1979
Umsatz 1985: 0,65 Mio
Umsatzerwartung 1986: 0,8 Mio
- **Travac Tours & Charters**, New York
Incoming: Travac Holding hält 40 Prozent der Aktien
Gründung: 1979
Umsatz 1985: 26,73 Mio US-\$
Umsatzerwartung 1986: 15 Mio US-\$
- **Air Ticket Service (ATS)** (auch Asian Travel Service)
Air Broker, Asienprogramme
Gründung: 1977, 1981 bei der Travac-Gruppe
Umsatz 1985: 6,431 Mio
Umsatzerwartung 1986: 9,5 Mio
- **Western Tours AG**
Gründung: 1980, seit 1982 bei der Travac-Gruppe
Spezialisiert auf Kanada und Mexiko, eigene Programme, günstige Flüge
Umsatz 1985: 3,839 Mio
Umsatzerwartung 1986: 5,5 Mio
- **Vista-Reisen AG**
Gründung: 1983
Travac AG hält 50 Prozent der Aktien
Retailer, USA, Kanada, Mexiko
Umsatz 1985: 2,995 Mio
Umsatzerwartung 1986: 3,5 Mio
- **Airmart Inc.**
Generalagent für Northwest Orient
Gründung: 1984
Umsatz 1985: 3,983 Mio
Umsatzerwartung 1986: 5,5 Mio

Diese Woche

Horizonte

setzt neue Horizonte. Wir sprachen mit dem HP-Chef Dr. Mario Bonorand. Seite 3

Inkonsequent

Am Beispiel eines Künzler Reisebüros sei gezeigt, wie unterschiedlich die Reiseveranstalter mit fehlbaren Agenten umgehen. Seite 3

Arbeitsplatz Reisebüro

Bestehen Kleidervorschriften, sind die Einrichtungen und Hilfsmittel ausreichend? Dies einige Fragen, welche in der dritten Folge unserer Umfrage zu den Arbeitsbedingungen im Reisebürogewerbe beantwortet werden. Seite 5

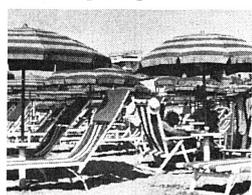
«Crème de la Crème»

Was zeichnet eine Airline zur Besten der Welt aus. Dazu unsere Kolumne Senn. Seite 5

Schutz des Luftverkehrs

Die IATA hat erstmals konkrete Zielsetzungen und Schritte zum Schutz des Luftverkehrs veröffentlicht. Seite 6

Ferienreportage



Stefan Kummer weilt letzte Woche in Rimini. Seite 7

Reiseland DDR

Viel Information und Tips hat unser Mitarbeiter Hans-Rudolf Baumann über den deutschen Arbeiter- und Bauernstaat DDR zusammengetragen. Seite 9

Le Point

Der französische Reiseveranstalter verkauft Nur-Flug-Angebote in der Schweiz. Was ist mit den Verkehrsrechten? Seite 10

Angebote, Programme Seite 2
Leserbrief Seite 10
Kalender Seite 10

MUNDI COLOR Spanien und die Kanarischen Inseln für Ferien nach Mass-Klar bei TCS-Reisen mit IBERIA Rufen Sie unser Reservationsteam an. 022 371 371 TCS REISEN

Angebote, Programme

Unter der Rubrik «Angebote, Programme» stellt die touristik revue seit Jahren Reisekataloge vor, die der Redaktion zugestellt werden. Bei diesen Kurzberichten handelt es sich um eine Beschreibung der jeweiligen Reiseangebote ohne Qualitätsbewertung derselben. Im Prinzip wird für jeden eingesandten Katalog eine Kurzbesprechung verfasst, die «tr»-Redaktion behält sich aber das Recht vor, einzelne Prospekte zu «bringen» oder nicht.

Mit der Rubrik «Angebote, Programme» wollen wir Woche für Woche einen Gesamtüberblick über die vielfältige Reisepalette geben, die dem Schalterangestellten helfen soll, sich zurechtzufinden.

Senden Sie jeweils zwei Broschüren an: Redaktion touristik revue, «Angebote, Programme», Postfach 2657, 3001 Bern

Flug und Mietwagen

Das neue Fly & Drive der Iberia präsentiert sich in neuer Aufmachung. Nebst den verschiedenen Tarifen für Flug und Wagen enthält die neue Broschüre auch kurze Informationen über Land und Leute, Ausflüge oder Sehenswürdigkeiten. Strassenverkehr sowie eine Strassenkarte Spaniens.

In Zusammenarbeit mit Atesa, Spaniens grösstem Mietwagenverleiher, offeriert Iberia das umfassendste Angebot



Sommer 1986 IBERIA
auf dem Schweizer Markt. Insgesamt können an 20 spanischen Flughäfen Atesa-Mietwagen zu äusserst günstigen Preisen bezogen werden.

Eine Besonderheit des Prospekts ist auch die Umschlagseite. Durch das Herausklappen der letzten Seite bleiben die Preise während des Prospektstudiums jederzeit ersichtlich. Gleichzeitig präsentiert sich aber auch das Titelbild, eine Maschine des Typs Airbus A-300, in voller Grösse.

Iberia, Talacker 42, 8001 Zürich, Tel. (01) 221 14 45, Telex 812 098

Kreuzfahrten ab Boston

Nach einer erfolgreichen Saison in der Karibik fahren die beiden Schiffe Nantucket Clipper und Newport Clipper der Clipper Cruise Line seit dem 21. Juni wieder jeden Samstag ab Boston entlang der Küste von Neu England. Auf dieser Route besuchen die Schiffe Nantucket Island, New Bedford, Newport, Martha's Vineyard und Plymouth, alles Häfen, die in der Regel von grossen Schiffen nicht angefahren werden.

Die im Jachtstil gebauten Schiffe mit einer Kapazität von 100 Passagieren verfügen ausschliesslich über Aussenkabinen und bieten den Komfort eines Luxus-Kreuzfahrtschiffes.

Die Kosten pro Person ab/bis Boston inklusive Vollpension betragen je nach Kabinenkategorie 1395 bis 1785 US-Dollar, und durchgeführt werden diese Kreuzfahrten noch bis zum 13. September 1986.

Ab Mitte Dezember werden die Schiffe wieder ab St. Thomas im Einsatz sein; Abfahrten jeden Sonntag, und die Route führt über Tortola, Norman Island, Virgin Goda, Jost van Dyke und

St. John zurück nach St. Thomas. Dieses Programm dauert bis Mitte März 1987, und der neue Prospekt wird Mitte August zur Verfügung stehen. Clipper Cruise Line ist eine amerikanische Gesellschaft und fährt unter amerikanischer Flagge mit amerikanischem Personal. Gegründet wurde die Reederei erst vor 4 Jahren, und bereits dieses Jahr wird die Flotte um ein 3. Schiff erweitert.

Cosulich AG, Beckenhofstrasse 26, 8035 Zürich, Telefon (01) 363 52 55, Telex 53 981

Die Road Runners kommen

Die Sportreise-Abteilung der Reisebüro Kuoni AG präsentiert in ihrem Prospekt «Marathonreisen 1986» Spezialprogramme an die bekanntesten Marathonläufer der Welt. Diese Reisen werden zusammen mit dem Schweizerischen Leichtathletikverband ausgearbeitet, der die Reiseorganisation dabei fachmännisch unterstützt. Marathon-Reisen sind Reisen, die genau den Wünschen und Bedürfnissen der aktiven Läuferinnen und Läufer entsprechen. Dazu gehört auch die Betreuung der Teilnehmer durch einen Spitzenathleten oder einen Funktionär des SLV. Die Programme sind grundsätzlich so gestaltet, dass sich der Teilnehmer nur noch auf die vor ihm liegenden 42,195 km zu konzentrieren hat.

Die nächsten Marathonläufe im Kuoni-Programm sind Berlin 26. September 1986, New York 27. Oktober 1986 und Sao Paulo 25. Dezember 1986 (mit Verlängerungsmöglichkeit).

Für das nächste Jahr ist erstmals ein Triathlon-/Marathon-Trainingslager auf Mallorca sowie eine Reise zum Triathlon in Nizza vorgesehen.

Reisebüro Kuoni, Neue Hard 7, 8023 Zürich, Tel. (01) 47 12 00, Telex 815 011

Rhônefahrt

Seit Beginn dieses Jahres fährt das neuerbaute Vierstern-Luxus-Schiff Arlene auf der Rhône. Das neuerbaute Kabinenschiff bietet allen 100 Passagieren moderne Aussenkabinen mit Betten nebeneinander, Dusche/WC, individuell einstellbare Klimaanlage, grosse Fenster zum Öffnen, Telefon, Radio und Farbfernseher.

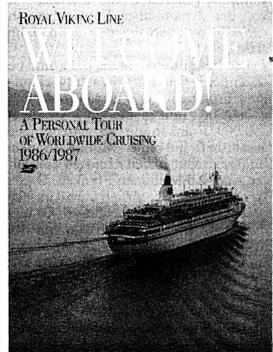
Heimathafen des Schiffes ist Lyon - Hochburg der französischen Gastronomie - die verpflichtet, vier Köche sorgen für das leibliche Wohl der Gäste. Geboten wird ein Essen, das bisher nur auf erstklassigen Hochseeschiffen möglich war.

Das Reisebüro Rhein-Flotel-Tours bietet unter anderem in Zusammenarbeit mit dem Reisebüro Mittelthurgau geführte Reisen ab resp. bis Genf.

Rhein-Flotel-Tours, Totentanz 14, 4004 Basel, Tel. (061) 25 55 75

Zwei für eins

Die beiden 5-Stern-Schiffe Royal Viking Sky und Royal Viking Sea sind für ihre «Heimreise» nach Amerika dieses Jahr nur schwach belegt. Royal Viking Line, resp. die Generalagentur für die Schweiz, das Reisebüro Kuoni, offeriert



nun auf den Abfahrten vom 15. August ab Kopenhagen und vom 22. August ab Southampton die Transatlantik-Passage auf der Basis 2 für 1. Konkret können folgende zwei Varianten angeboten werden.

Reise 1: 15. August 1986 ab Kopenhagen, ein individuelles Arrangement, das heisst nur die Schiffsreise. Ankunft in New York am 24. August. Der Preis beläuft sich von 1773 bis 3405 Franken je nach Kabinenkategorie (Rückreise nicht eingeschlossen).

Die Reise 2 findet vom 22. August 1986 ab Southampton statt. Ankunft ist am 30. August in New York und Rückflug ab New York via London mit British Airways findet am 1. September 1986 statt. Der Preis inklusive Schiffsreise, Hotel in New York und Flug Zürich-London/New York-London-Zürich beläuft sich von 3195 Franken bis 4690 Franken. Auch hier gilt die Spezialofferte zwei für eins.

Royal Viking Line, Generalagentur für die Schweiz Reisebüro Kuoni, 8037 Zürich, Tel. (01) 44 12 61

Sie haben sich Ihre **Karibik** verdient!

Wer das ganze Jahr über Gäste beherbergt und betreut, ist besonders anspruchsvoll, wenn es um die eigenen Ferien geht. Wir haben das Richtige für Sie. Kommen Sie doch an Bord. Und packen Sie Ihren Koffer nur einmal aus. Erleben Sie die zauberhafte Karibik auf Ihre Art: faulenzten, den **First Class Service** geniessen, gut essen und trinken und nette Leute kennenlernen - in ungezwungener Ambiance, ohne Tenuenzwang. Möchten Sie lieber beim aktiven Bordleben mitmachen? Sport treiben, tanzen, Feste feiern und mit einer Gruppe oder auf eigene Faust die traumhaften Inseln auskundschaften? Für nur Fr. 4'170.- sind Sie dabei; natürlich inkl. Linienflug.

Von ihren Gästen zur Kreuzfahrtgesellschaft des Jahres erkoren, höchsten Ansprüchen genügend.



Wir senden Ihnen gerne einen Gratisprospekt. Rufen Sie uns einfach an. Holiday Maker Reisen AG, Schweizergasse 8, 8023 Zürich, Tel. 01/221 32 36

REGENT Projects International

REISEN VOYAGES VIAGGI
Türkei 86

Fr. 100.-

Reduktion bei allen Abflügen ab Basel

Prospektbestellung
Telex 814 245
Buchungszentrale 01/242 80 92



Mantastische Sommeraktion bis Oktober
3 für 2 Wochen
ab Fr. 2620.-

MANTA-REISEN AG
Meinrad-Lienert-Str. 5
8003 Zürich, Tel. (01) 461 55 77
Ihr Maledivenspezialist

Inserieren bringt Erfolg!

AirPass
Ihre Buchungszentrale wenn's ums Fliegen geht.
Telefon 01/810 81 82, Telex 825 488

PAN AM
01/810 81 82
Generalagent
NEU:
PAN AM-Computer im Hause

REPUBLIC AIRLINES
01/810 17 12
Flatrates ab US\$ 349.-
Attraktivste VUSA-Programme mit über 100 Destinationen

BWIA International 01/816 41 81
Generalagent für die Schweiz

New York Helicopter 01/810 81 82
Verbindungsflüge zwischen den Flughäfen Kennedy, La Guardia und Newark sowie nach Manhattan

Island Helicopters 01/810 81 82
Sightseeing-Helikopter-Flüge über New York. Bereits ab US\$ 25.- Tag und Nacht

Las Vegas Airlines 01/810 81 82
Grand-Canyon Rund- und Ausflüge schon ab US\$ 107.- (3 Stunden)

LUXAVIA 01/810 81 82
Direktflüge Luxemburg-Johannesburg, inkl. Bahnbillet Schweiz-Luxemburg. Bereits ab Sfr. 1.600.-



GRIECHENLAND AUS ERSTER HAND

Griechische Inseln

14 Tage inkl. Frühstück bzw. Halbpension, Flug, Transfers und Schiffspassagen.

Naxos	ZF 1040.-	Hydra	ZF 1135.-
Paros	ZF 1035.-	Spetses	ZF 1175.-
Syros	ZF 1025.-	Skialhos	ZF 1055.-
Tinos	ZF 1005.-	Skopelos	ZF 1130.-
Mykonos	ZF 1125.-	Thassos	ZF 1100.-
Santorini	ZF 1130.-	Lesbos	ZF 1165.-
Ios	ZF 1075.-	Lemnos	ZF 1375.-
Milos	ZF 1050.-	Patmos	ZF 1070.-
Sifnos	ZF 1030.-	Kalymnos	ZF 1025.-
Andros	ZF 1045.-	Leros	ZF 1070.-
Kea	ZF 1045.-	Nissiros	ZF 1025.-

Kinder bis 50% Ermässigung im Elternzimmer.

ZYPERN mit Cyprus Airways.

Jedes Wochenende direkter Linien-Tagesflug.

1 Woche Badeferien inkl. Linienflug, Transfers, Unterkunft und erstklassige Parianos-Betreuung:

Bella Napa	ZF 1135.-	Aquarius	ZF 995.-
Mermald	HP 1215.-	Sandy B.	ZF 1125.-
Vassos	ZF 1050.-	Golden Bay	ZF 1215.-
Elias	ZF 1180.-	Palm Beach	ZF 1225.-
Miramare	ZF 1175.-	Kissos	ZF 1145.-
Appolonia	ZF 1295.-	Cypria Maris	ZF 1215.-

Fly+Drive (Mietw. inkl. Vollkasko, mit Selbstbehalt, unbeschränkte km und Taxen) Fr. 865.-

Kinder bis 50% Ermässigung im Elternzimmer. Alle Preise sind gültig für Vor- und Nachsaison!

PARIANOS-REISEN

Wolfbachstrasse 39 (beim Steinwiesplatz)
8024 Zürich, Telefon (01) 69 24 44

KARTHAGO REISEN

2 Wochen zum 1-Wochen-Preis!

IN TUNESIEN

VERKAUFS-HIT
Hotel LES ORANGERS***
gültig für alle Abflüge ab 30. 8. 1986!

PROSPEKTE ANFORDERN

5400 BADEN ☎ 056/211 553

Wie die Tour Operators mit fehlbaren Agenten umgehen

Alle machen es anders

Was macht ein Reiseveranstalter mit einem Wiederverkäufer, der einmal oder wiederholt die vertraglichen Bestimmungen missachtet? Dies fragten wir vor ein paar Wochen diverse Tour Operators. Die verschiedenen Antworten stimmten miteinander überein. Ganz und gar nicht übereinstimmend waren dann die zu erwartenden Taten, wie sich am Beispiel des Reisebüros Roth in Köniz gezeigt hat.

Das Szenario ist bekannt. Das Reisebüro Roth in Köniz versandte Anfang Jahr ein Mailing, in dem zu lesen stand: «Als erstes und einziges Reisebüro der Schweiz gewähren wir allen Kunden auf den üblichen Anzahlungen oder auf dem Totalbetrag einer vorgesehene oder gebuchten Reise einen Zins von 4 Prozent...» Die Veranstalter reagierten prompt und forderten die «sofortige Einstellung solcher Praktiken». Frank Roth verzichtete darauf auf die Fortführung dieser Aktion, er zahlte aber weiterhin Zinsen aus, wenn sich der Kunde auf den betreffenden Briefkastenversand berief.

Auf die Frage, wie sich ein Reiseveranstalter gegenüber einem Agenten verhalte, der gegen die vertraglichen Abmachungen verstosse, hiess es einstimmig: Das erste Mal wird er verwahrt, nach dem zweiten Mal werden die Geschäftsbeziehungen aufgelöst.

Kein Vergehen

Und jetzt? Esco-Reisen sieht im Falle des Reisebüros Roth kein wiederholtes Vergehen, da nach der ersten Verwarnung die Aktion eingestellt wurde. Esco beliefert das Reisebüro Roth weiterhin. So auch Hotelplan, da die Firma Roth-Reisen öffentlich über die Fachpresse erklärt habe, von den Zinszahlungen und

entsprechender Werbung Abstand zu nehmen.

Eben doch ein Vergehen

Anders Jelmoli: Laut Verkaufschef Beat Walser hat man die Belieferung an Roth-Reisen «bis auf weiteres» gestoppt. Und Airtour Suisse meinte in ihrem Schreiben an das fragliche Reisebüro: «Wir bedauern, dass wir unter den gegebenen Umständen einen sofortigen Belieferungsstopp für Neubuchungen verhängen müssen, da Sie ihr Versprechen nicht eingehalten haben. Offensichtlich sind Sie dieses Risiko bewusst eingegangen. Anders können wir uns ihre Geschäftspolitik nicht erklären... Wir sind frhestens in einem Jahr bereit, mit Ihnen über eine Wiederbelieferung zu verhandeln.»

Demgegenüber meint es Imholz gut mit Newcomern. Im Brief an die Firma Roth steht zu lesen: «Eigentlich müssten wir Ihnen aufgrund dieser Fakten bereits den Buchungs-Code sperren. Doch wir wissen, dass Sie noch neu in der Reisebranche und mit unseren Gepflogenheiten offensichtlich noch zuwenig bekannt sind. Wir bieten Ihnen deshalb eine letzte Chance. Sie zahlen uns eine Kaution von 5000 Franken, welche verfallt, sobald Sie erneut ihr schriftlich abgegebenes Versprechen brechen.» CC

IATA - Special Passenger Agency Conference

Liberalisierung in Sicht

Veränderungen des IATA-Agenturprogramms diskutierte die Special Passenger Agency Conference, die vom 9. bis 11. Juli am Genfer IATA-Sitz stattfand. Die Veränderung der Marktbedingungen und das neue reglementarische Umfeld in vielen Ländern hatten den Anlass zu dieser Konferenz gegeben.

Die Konferenz, an der Vertreter von 45 Luftverkehrsgesellschaften teilnahmen, beschloss eine ermächtigende Resolution, die es «bestimmten westeuropäischen Ländern ermöglicht, das bestehende IATA-Agenturprogramm zu liberalisieren und zu vereinfachen.»

Ausserdem beschloss die Konferenz, die Möglichkeiten zur Gründung einer Gesellschaft in Australien zu untersuchen, die nach dem Vorbild der Passenger Network Services Corporation in den USA funktionieren soll, und weitere Anstrengungen zu unternehmen, um in Südostasien das Interesse am IATA-Agenturprogramm zu stärken.

Nicht mehr exklusiv

Die Europa und damit auch die Schweiz betreffende Resolution erlaubt nach Erklärungen eines IATA-Sprechers eine Reform und Liberalisierung der Beziehungen zwischen Luftverkehrsge-

sellschaften und Reiseagenturen entsprechend der Situation auf den einzelnen nationalen Märkten. Mit anderen Worten: Die Exklusivität des Vertriebs über Reiseagenturen mit IATA-Zulassung kann aufgehoben werden.

Aus Kreisen der Konferenzteilnehmer verlautete, dass mit einer solchen Entwicklung zunächst in der Bundesrepublik Deutschland, in den Niederlanden und in Grossbritannien zu rechnen ist.

Für die Schweiz erklärte Alex Kaufmann, bei Swissair für den Bereich Passagierverkauf zuständig und Präsident des Schweizer IATA-Agenturprogramms, das IATA-Programm stelle keine Probleme. Die Bewerber entsprächen durchwegs den IATA-Massstäben und erhalten demzufolge die Zulassung. Im übrigen werde man die Erfahrungen in anderen Ländern abwarten und für allfällige Entwicklungen offenbleiben. KH

Bonorand: Wir haben gemerkt, dass wir falsch liegen

Horizonte setzt neue Horizonte

Horizonte ist kein Markenbegriff mehr, sondern nur mehr der Firmenname einer Hotelbetriebsgesellschaft. Warum ist Hotelplan von seinem ursprünglichen Horizonte-Programm abgekommen? Welche Ziele verfolgt man nun mit der eigenen Hotelmanagementgesellschaft? Anlässlich der 30-Jahr-Feier des Riviera Beach Clubs (RBC) in Südfrankreich sprachen wir mit Dr. Mario Bonorand, dem Geschäftsführer von Hotelplan International.

Spätestens seit dem Zeitpunkt, da bekannt wurde, dass Hotelplan auf einen separaten Horizonte-Katalog verzichtet und die HP-eigenen Feriendörfer nur mehr im Badeferien-Hauptkatalog und im Autoplan-Katalog präsentieren würde, erkannte man, dass man mit Horizonte neue Akzente setzen würde. Das ursprüngliche Horizonte-Konzept war gestorben.

Von 10 auf 6

Im ersten Horizonte-Katalog vom Sommer 1984 waren noch 10 Clubdörfer aufgeführt: Die eigenen Anlagen PEP, RBC und Ikarus Village sowie Fremdobjekte wie der Selima Club in Tunesien, der Club Ashkelon in Israel oder das Clubhotel Lindos Bay auf Rhodos.

Im zweiten Horizonte-Jahr verzichtete man dann auf die im Vorjahr publizierten Fremdobjekte, ergänzte das Angebot durch die bewährten Anlagen Roccamare, Lignano Pineta und Baia Toscana sowie durch die eigenen Hotels Corte dei Butteri, Castell Zuoz und Regina Wengen.

In diesem Jahr finden sich schliesslich nur noch die sechs eigenen HP-Betriebe im Horizonte-Programm.

Horizonte heute

- Ikarus Village, Kreta
- PEP, Costa Dorada
- RBC, Südfrankreich
- Corte dei Butteri, Toscana
- Regina, Wengen
- Castell, Zuoz

«Allein am Namen haben wir uns die Zähne ausgebissen», erklärte im November 1983 Hotelplan-Geschäftsführer Dr. Mario Bonorand der *hot + touristik revue*. Heute ist Horizonte für Bonorand kein Markenbegriff mehr, sondern nur noch der Name der am 20. April 1984 gegründeten «Horizonte Clubferien und Clubhotels AG».

Wagner kommt - ein Hotelmann

Wie in der letzten Ausgabe gemeldet, wird Peter Wagner am 1. Januar 1987 die Geschäftsleitung von Horizonte übernehmen und den interimsistisch verantwortlichen zeichnenden Mario Mella ablösen. Auf die Clubferien-Spezialisten Peter Stahl und Peter Cadalbert folgt somit ein echter Hotelmann. Peter Wagner ist Regionaldirektor der Mövenpick-Hotels-International für den Fernen und Mittleren Osten. In seinen Verantwortungsbereich gehören auch die Jolly Ville Hotels in Ägypten.

Warum diese Richtungsänderung? Bonorand: «Wir haben gemerkt, dass wir falsch liegen.» Ein Jahr nach der Einführung von Horizonte wurden Kundenbefragungen und Marktstudien durchgeführt, die erstaunliche Resultate ergaben und zum Umdenken bewogen.

Nur noch «Soft-Animation»

«Begriffe wie Club und Animation haben beim Schweizer einen negativen Anstrich. In der Schweiz wird eine andere Clubformel verlangt als wir sie propagiert haben, lässt Bonorand verlauten. Fazit: Man rücke vom Club-Leben à la Club Med oder Robinson ab und gab sich wiederum etwas nüchtern. Heute komme ein Hotel so oder so nicht mehr ohne Animation aus: Die Grenzen zwi-



Dr. Mario Bonorand, Geschäftsführer Hotelplan International

schen einem Hotel klassischer Prägung, einem Clubhotel und einem Ferienclub sei daher fließend.

So bietet Horizonte heute eine Art «Soft-Animation» an, die kaum von dem abweicht, was im PEP oder RBC bereits vor der Horizonte-Ara angeboten wurde. Inzwischen hat man die Animation für die Erwachsenen etwas abgebaut, legt dafür wiederum mehr Gewicht auf die Kinderbetreuung.

Wie Dr. Bonorand im Gespräch mit der *hot + touristik revue* weiter ausführte, sei man heute nicht mehr be-



Der Riviera Beach Club in Südfrankreich konnte dieses Jahr sein 30jähriges Bestehen feiern.

strebt, den Namen Horizonte bekanntzumachen. Im Gegenteil: «Man könnte unsere Firma ebensogut Hotelplan Hotelmanagement-Gesellschaft nennen», so Bonorand, «dies wäre allenfalls sogar noch besser, da der Begriff Hotelplan bereits eingeführt ist». So hätte man von Anfang an mit dem bewährten Namen Hotelplan operieren können. «Wenn ein Produkt auf dem Markt etabliert ist, dann sollte man diesem nicht einen neuen Namen verpassen.»

Falsche Assoziationen

Schon als das Horizonte-Programm vor drei Jahren ins Leben gerufen wurde, gab es in der Branche kritische Stimmen, die ein klares Konzept vermissten. Ein typisches Clubobjekt wie das Ikarus Village sollte plötzlich unter dem gleichen Markenzeichen verkauft werden wie das PEP, einem ausgesprochen familienorientierten Feriendorf. So bestätigte Bonorand denn auch, dass mit dem Namen Horizonte Assoziationen geweckt wurden, die mitunter nicht erfüllt werden konnten.

Man habe Fälle erlebt, wo ehemalige PEP-Gäste vom RBC enttäuscht waren, weil sie falsche Vorstellungen hatten und im RBC eine ähnliche Anlage erwarteten wie im PEP.

Nichtsdestotrotz, die Einführung von Horizonte hatte auch ihr Gutes. Um «clubtauglich» zu werden, mussten sich die Hotelplan-eigenen Dörfer PEP und RBC einer «Globalkur» unterziehen. Es wurden Investitionen getätigt, die ohnehin seit langem notwendig waren.

Gewinne sind nicht interessant

Auf die Frage, weshalb denn im Vorjahr der Riviera Beach Club einen Verlust von nahezu einer halben Million Franken einbrachte, meinte Bonorand, dass man heutzutage mit einem Objekt wie dem RBC, der während acht Monate unterbelegt oder überhaupt nicht besetzt sei, optimal arbeiten müsse, um unter dem Strich ein positives Resultat erwarten zu können. Der Wareneinsatz sei heute in diesen Ländern nicht mehr tiefer als in der Schweiz, und die Personalkosten schlugen auch immer höher zu Buche.

Zudem sei es gar nicht interessant, in ausländischen Gesellschaften - der RBC ist eine hundertprozentige Tochter von Hotelplan - einen Gewinn auszuweisen, da dieser zu einem beträchtlichen Teil abgeliefert werden müsse.

So oder so, «wir schreiben schnell ab», sagt Bonorand. Der RBC sei nur mit 10 Millionen Franken bilanziert worden, sein Marktwert liege aber bei 12 bis 14 Millionen. Vor dem ausgewiesenen Verlust sei der Investitionswert zum Verrechnungszinssatz von 7,5 Prozent verzinzt worden.

Was die finanzielle Seite der einzelnen Horizonte-Betriebe angeht, stützt sich Bonorand bei deren Beurteilung auf den GOP (Gross Operating Profit), die einzige für ihn massgebende Kennziffer. Sie belaufe sich bei allen Objekten auf über 30 Prozent, beim Ikarus Village beispielsweise gar bis auf 40 Prozent.

Wie weiter?

Vorläufig wird man nun bei Horizonte keine einschneidenden Entscheidungen fallen. Es gilt vorerst abzuwarten, bis der neue Chef, Peter Wagner, eingearbeitet

sein wird. Trotzdem hat Bonorand klare Vorstellungen darüber, wie die Hotelplan-eigene Hotelgesellschaft dereinst aussehen sollte und wie sie sich in nächster Zukunft entwickeln müsste: «Ideal wäre pro Jahr ein neuer Betrieb. Wir möchten in jeder grösseren Badeferiendestination mindestens ein eigenes Angebot.»

Die Aussenstellen erhielten laut Bonorand genaue Anweisungen, sich nach Kaufobjekten umzuschauen. Gesucht werden Zweisaisoneinrichtungen auf den Kanarischen Inseln oder in Übersee. Ein-saisoneinrichtungen wolle man dagegen keine kaufen, eher würde man die bestehenden

Place Erwin Sutter

Die Hotelplan-eigene Ferienanlage Riviera Beach Club ist heuer 30 Jahre alt. Für HP-Geschäftsführer Dr. Mario Bonorand Grund genug, am Französischen Nationalfeiertag dieses Jubiläum zu feiern und die Fachpresse nach Südfrankreich einzuladen.

Anlass zum Feiern hatte auch Erwin Sutter. Der gebürtige Schweizer baute 1956 den RBC und war während langer Jahre Mitbesitzer des Clubs bis Hotelplan das Feriendorf gänzlich erwarb. Noch bis vor drei Jahren sass der inzwischen 75jährige und immer noch sehr vitale Sutter im Verwaltungsrat der Eigentümergesellschaft vom RBC. Zu seinen Ehren ist nun der «Dorfplatz» vom RBC in «Place Erwin Sutter» umgetauft worden. CC

ausbauen. Dafür sehe man sich in der Türkei und auf Rhodos nach Pacht- oder Managementverträgen um. Bei Managementverträgen wäre eine finanzielle Beteiligung nicht ausgeschlossen.

Eigener Herd ist Goldes wert

Bonorand setzt klar auf eigene Betriebe. Erstens laufe man nicht Gefahr, dass ein Konkurrent auf dem heimischen Markt Preisunterbietungen vornehme, zweitens riskiere man keine Überbuchungen: «Wir akzeptieren von keinem unserer Hoteldirektoren, dass er HP-Gäste rauswirft.» Mehr noch: Man will à la Universal-Reisen gleich zum voraus die Zimmernummern bestätigen lassen. Claude Chatelain

Die beste Verbindung für LONDON

01 242 44 10

FALCON
Travel AG Zürich

Postfach
8021 Zürich
Telex 812740

«tr» direkt

Liebe Leserin, lieber Leser,



«Das Arbeitsklima ist gut bis hervorragend», schreiben wir in unserem ersten Beitrag zur Auswertung der «tr»-Umfrage über die Arbeitsbedingungen im Reisebüroergewerbe.

Immerhin 225 der 257 Befragten schlossen sich dieser Meinung an. Doch der optimistische Ton verstimmte langsam: Zwei Umsteiger berichteten in der letzten Ausgabe, dass für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Reisebürofach nicht alles zum besten bestellt sei. Zugegeben, es waren nur drei, ihre Beanstandungen finden sich aber auch in anderen Fragebögen.

In der heutigen Nummer (Seite 5) finden Sie die Meinungen über die Bedingungen am Arbeitsplatz wie über Kleidervorschriften, Reisevergünstigungen oder Lohnverhältnisse. Die Resultate lassen aufhorchen: Nur 59 Prozent der Befragten sind mit ihrem Gehalt zufrieden. Was ist mit dem Rest? Bei der Kategorie «Angestelltes» sieht es für die Branche noch ungünstiger aus: Weniger als die Hälfte, nämlich 47 Prozent, äusserten sich positiv über ihr Salär.

Lehrlinge und Lehrtöchter bemängeln vor allem, dass die Information an ihnen vorbeiläuft. Damit stehen sie al-

lerdings nicht allein da: Über den mangelnden Informationsstand klagt man in der ganzen Branche. Mehr noch: Die berufliche Qualifikation von Reisebüroinhabern wird mitunter vermisst. Rund 50 Prozent der Beanstandungen, die beim SRV eingehen, könnten vermieden werden, wenn die Beratung in allen Teilen funktioniert hätte. Der SRV-Vorstand hat sich denn auch grundsätzlich für die Lizenzierungspflicht von Reisebüros ausgesprochen.

Es darf nicht verwundern, wenn die Forderung nach einer besseren Kontrolle oder gar nach einer Lizenzierung immer mehr um sich greift. Solche Begehren werden nicht zuletzt durch börsartige Zeitungsberichte genährt, wie zum Beispiel jenen in der «Weltwoche», wonach ein Aargauer Reisebüro die vom Reiseveranstalter überwiesene Rückerstattung in den eigenen Sack gesteckt haben soll. Im vorliegenden Fall fehlt es allerdings nicht an beruflicher, sondern an persönlicher Qualifikation.

Kann man derartige Fälle mit einer Lizenzierungspflicht unterbinden? Zum Teil. Würden aber die Reiseveranstalter im gegebenen Fall gemeinsam handeln und härter durchgreifen, dann könnten sie einiges zur Besserung der Situation beitragen. Dies haben sie im Fall eines Köniz'er Reisebüros (Seite 3) leider nicht getan.

Ihre touristik revue
Claude Chatelain

TOURISTIK-STELLENMARKT

raillour suisse

STÄDTEREISEN... BADEFERIEN

Alles spricht von Ferien. Natürlich auch wir. Als führender Bahntouropoperator sind Ferien schliesslich unser tägliches Brot. Auch Sie können schon bald täglich Ferien machen. Ferien für unsere Kunden. Wir suchen nämlich für sofort oder nach Vereinbarung

Product Manager(in)

für unsere Städtereisen mit der Bahn und unsere Badeferien.

Die vielseitige, interessante und anspruchsvolle Tätigkeit beinhaltet:

- Führung eines Teams von 6-8 Mitarbeitern
- Gestaltung und Betreuung des Produktes Badeferien resp. Städtereisen
- Marktbeobachtung, Budgetkontrolle
- Kontakt zu unseren Partnern im In- und Ausland (Reisebüros, Bahnhöfe resp. Agenten, Hotels, usw.)
- Auslandsreisen (1-2 Monate pro Jahr)
- Fachliche Unterstützung des Verkaufs und der Werbung

Als ideale Voraussetzung verfügen Sie über Erfahrung im Product Management, touristisches «Know-how» und Führungsqualitäten. Auf alle Fälle sind Sie initiativ, bereit Verantwortung zu übernehmen und sprachbegabt (D, F Voraussetzung, I, E erwünscht).

Interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre handschriftliche Bewerbung an
raillour suisse sa, z.H. Heinz Hofmann, Chutzenstrasse 24, Postfach, 3000 Bern 17, Tel. 031 / 460 333.

Kostengünstig die gesamte Schweizer Tourismusbranche erreichen - mit einer Anzeige in der hotel + touristik revue

Monbijoustrasse 130
Postfach 2657
CH-3001 Bern
Tel. (031) 507 222
Telex 912 185 htr ch



Wir haben Ihnen eine Stelle auf dem Schnittpunkt des ✈ internationalen Flugverkehrs anzubieten: auf dem Flughafen Zürich-Kloten. Für die Catering-Abteilung der Balair. Als **kaufmännischer Mitarbeiter**. Sie sind jung genug, um flexibel zu sein ✈ und haben den nötigen Pep, um den Einkauf, die Rechnungskontrolle und die Lagerbewirtschaftung unter Ihre Fittiche zu nehmen. Ihr Französisch und ✈ Englisch muss nicht fließend sein, darf aber auch nicht stocken. So wenig, wie Ihr spontaner Entscheid, unser neuer Mitarbeiter zu werden. ✈ Ab sofort oder nach Vereinbarung. Herr A. Cavegn ist der Leiter unserer Catering-Abteilung und erwartet Ihre schriftliche Bewerbung ✈ mit Interesse.

Adresse: Balair AG, A. Cavegn, Postfach 285, **BALAIR** 8058 Zürich-Flughafen. **Die Schweizer Ferienlinie**



Gesucht
Halbtagssekretärin

per sofort oder nach Ueberkunft zu Tour-Operator. Abgeschlossene kaufm. Ausbildung ist Bedingung, gute Schreibmaschinennennnisse sowie Erfahrung in der Reisebranche. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Raum Rapperswil/Ostschweiz. Offerten unter Chiffre 5746 an hotel revue, 3001 Bern.

*Inserate
in der
hotel +
touristik revue
haben Erfolg!*

Unser Auftraggeber ist eine bedeutende

Reiseorganisation

in der Schweiz. Für ihren Hauptsitz in Bern suchen wir eine dynamische Persönlichkeit, die als

Direktor

die verantwortliche Führung des gesamten Unternehmens kompetent betreut. Das bereits bestehende Potential, ein ausgebautes Filialnetz und die moderne Verwaltungsorganisation sind beste Voraussetzungen für ein Management mit unternehmerischem Flair. Ein idealer Kandidat, zirka 40- bis 45jährig, mit einer gründlichen Ausbildung in der Touristikbranche und im Marketing verfügt über eine mehrjährige Reisebüroerfahrung mit Erfolgsausweis auf höherer Führungsebene. Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch sowie Kontaktfreudigkeit, Erfahrung in Personalführung und ein überzeugendes Auftreten für die Repräsentation des Unternehmens nach aussen, sind für eine erfolgreiche Tätigkeit unerlässlich. Diese Spitzenposition erfordert einen belastbaren Bewerber mit unternehmerischem Denken, der gewohnt ist, auf allen Ebenen konziliant zu verhandeln. Entsprechend den hohen Anforderungen an Einsatz und Erfahrung ist der Posten sehr gut dotiert.

Wir garantieren für absolute Diskretion. Interessenten bitten wir um Zustellung ihrer Offerte mit Lebenslauf, handschriftlichem Begleitschreiben und Zeugniskopien an:

FINANZ-TREUHAND ZÜRICH
Klausstrasse 19
8034 Zürich
Tel. 01 - 47 44 47

P 44300

Der **TOURING CLUB DER SCHWEIZ** sucht einen



Schalterchef Mitgliederdienste

mit Versicherungs-Schadenbearbeitung für die Geschäftsstelle **BERN**

Es handelt sich bei diesem verantwortungsvollen Posten um die Führung eines kleinen Teams, betraut mit Beratung und Verkauf unserer Mitgliederdienstleistungen (Schutzbrief, Versicherungen, Benzingutscheine, Zolldokumente, Kartenmaterial usw.)

Idealalter: 25 bis 35 Jahre

Wir erwarten:

- abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
- Eignung für aktive Beratung und Verkauf am Schalter
- exaktes, verantwortungsbewusstes und selbständiges Arbeiten
- angenehmes Auftreten und Verhandlungsgeschick
- deutsche Muttersprache und gute Fremdsprachenkenntnisse

Wir bieten:

- gründliche Einführung in die Aufgaben
- interessante, vielseitige Tätigkeit
- angenehmes Arbeitsklima
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen

Kandidaten werden gebeten, ihre Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen an Herrn R. Gilgen, Leiter der TCS-Geschäftsstelle, Thunstrasse 63, 3006 Bern, zu senden.

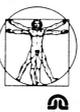
05-11688

Reisebüro-Profis aufgepasst!

Für qualifizierte Damen und Herren (gerne mit PARS-Erfahrung) haben wir interessante Try+Hire- sowie Temporäreinsätze zu vergeben.

Bitte setzen Sie sich mit Herrn S. Schild in Verbindung, Telefon (01) 241 25 25

P 18-7019



Dauerstellen MANPOWER SELECTION

8021 Zürich, Löwenstr. 56, Tel. 01 / 241 25 25

Die Anzeige ist immer noch das erfolgreichste Werbemittel. Warum wohl?

Telefax 3/2

Die Schweizer Tourismus-Fachzeitung
hat auch einen Telefax-Anschluss.
Unter der Nummer
Telefax 3/2 (031) 46 23 95
können Sie uns rund um die Uhr
Texte für Redaktion und Anzeigen
übermitteln.

hotel + touristik revue, Postfach 2657, CH-3001 Bern, ☎ 031/507 222, TX 912 185 htr ch

Kolumne



Walter Senn befasst sich alle 14 Tage in der touristik revue mit aktuellen Themen der Luftfahrt. Er ist Aviatikjournalist und Pressechef der Reisebüro Kuoni AG.

Wie es die Besten machen

In einem fast regelmässigen Turnus schwingen bei Passagierumfragen mehr oder weniger immer wieder die gleichen fünf Airlines als «Crème de la Crème» der Fluggesellschaften der Welt obenaus. Es sind dies, wie jüngst wieder bestätigt durch eine sorgfältige Erhebung des Institutional Investor, Swissair, Singapore Airlines, Lufthansa, Cathay Pacific und Japan Airlines.

Angesichts des drohenden Debakels bei People Express, die bekanntlich anfänglich jedem persönlichen und auch menschlich anständigen Service in der Luftfahrt so gründlich wie nur möglich abschwor, bekommt die Frage nach den effektiven Gründen, was denn eine Fluggesellschaft so stark von den anderen abhebt, eine um so brennendere Aktualität. Mit anderen Worten, wie heisst denn diese Zauberformel, die - obwohl immer wieder angefochten und als überholt verschrien - den wilden und wildesten Experimenten im Luftverkehr so hartnäckig und darum wahrscheinlich auch so erfolgreich standhält?

Wenn man die Serviceleistungen unter den Gesellschaften vergleicht, dann stellt man bald einmal fest, dass bei den Besten eigentlich gar nicht gezaubert, sondern einfach besser und wohl auch marktgerechter gearbeitet wird. Marktgerecht heisst hier in erster Linie, nicht am Menschen vorbeizuproduzieren. Auch wenn die menschliche Gesellschaft Veränderungen unterworfen ist oder, einem Pendel gleich, sich hin und zurück bewegt, bleiben die menschlichen Grundbedürfnisse in etwa doch die gleichen. Wer mit seinem Produkt darauf eingeht und diese Grundbedürfnisse während einer Flugreise zu erfüllen weiss, steht schon ziemlich weit vorne. Sicherheit, Preis

und Komfort heissen hier die Oberbegriffe. Es ist aber die Gesamtheit dieser Oberbegriffe, was zählt, und nicht nur eine einzelne Komponente daraus. Wer nur mit Sicherheit operiert und mit Flugzeugen fliegt, in denen man stehen muss, macht ebensowenig Geschäfte wie Freddy Laker oder Donald Burr (People Express), die nur über den Preis schnell reich werden wollten.

Die fünf Grossen der Welt - und dazu zählt, wie oben erwähnt, an erster Stelle die Swissair - bieten bessere und effizientere Leistungen von der technischen Wartung bis zur Küche an. Einige Beispiele, die zu interessieren vermögen: Die Swissair gibt für eine Erst-Klass-Mahlzeit im Durchschnitt 67 Dollar aus. Anderen Gesellschaften genügen offenbar 30 Dollar. Hierzu noch ein kleines Detail für den Gaumenfreund. Die schweizerische Gesellschaft wärmt ihre Mahlzeiten grundsätzlich in einem Backofen und nicht mit Mikrowellen. Fluggesellschaften, die Wert auf einen gepflegten Kabinenservice legen, beschäftigen in einer B-747 bis zu achtzehn Hostessen und Stewards. Andere lediglich acht. Japan Airlines bietet so bequeme Sleeper Seats an, dass sie selbst in Möbelhandlungen reissenden Absatz finden und nun schon so manchem Japaner im trauten Heim gemütliche Stunden verschafft haben. Die Lufthansa gibt für ihre technische Wartung rund 10 Prozent ihres Operating Budgets aus. Die amerikanischen Airlines lediglich 7,6 Prozent.

Während das Durchschnittsalter der Flotten in der kommerziellen USA-Linienluftfahrt bei 11,4 Jahren liegt, zählt dieses bei Singapore Airlines 32 Monate und bei Swissair und Lufthansa nur sechs Jahre. Damit die fünf Gesellschaften auch die Besten wurden, mussten sie bessere, zeitsparendere und marktgerechtere Flugpläne mit möglichst vielen Non-Stop-Verbindungen anbieten, das fliegende Personal intensiver ausbilden, eine höhere Pünktlichkeit erreichen, Personal mit guten Sprachkenntnissen einstellen und, last but not least, liebenswürdiger zu den Passagieren sein.

Und noch etwas scheint mir wichtig zu sein. Alle diese Gesellschaften müssen für ihre gebotene Qualität einen Preis verlangen, der ihre Kosten deckt und der es ihnen erlaubt, für die Zukunft zu investieren. Ihre Passagierzahlen zeigen, dass offenbar Hunderttausende von Menschen bereit waren, Sicherheit, Qualität und die Aussicht, vielleicht ein bisschen besser behandelt zu werden, entsprechend zu honorieren.

und Skandinavien. Konkret geplant ist eine Verbindung von Basel nach Eilat am Roten Meer. Auch Schweden und Finnland sollen mit dem südlichen Ferienelndorado in Israel direkt verbunden werden. Deutschland soll mit weiteren Zielhäfen bedient werden. Diesen Sommer betreibt Arkia Flüge nach Frankreich und Grossbritannien.

El-Al-Leute für Pan Am

Pan American hat der Leitung des Kennedy-Flughafens angekündigt, dass, mit Zustimmung der israelischen Regierung, Spezialisten der Fluggesellschaft El Al eingestellt würden, um das Sicherheitsdispositiv aufzubauen. Pan American möchte sich auf das bei El Al angewandte Sicherheitsssystem abstützen, da es sich «als das Beste innerhalb der Zivilluftfahrt» erwiesen habe. Dies teilte die «Harrald Tribune» mit.

Ein Sprecher der El Al sagte, die Pan American habe sich nicht an seine, möglicherweise aber an eine private israelische Gesellschaft gewandt.

Fliegende Zensur

Ein Sonderkomitee für Filmzensur ist aufgrund von Passagierklagen in Aktion getreten, um die, besonders während der Langstreckenflüge von El Al ausgestrahlten Bordfilme zu begutachten. Da das Pflichtenheft die Ausmistung von nicht der «Qualität und dem Moralniveau» entsprechenden Streifen verlangte, schafften es bloss 13 von 60 begutachteten Filmen, im Repertoire zu verbleiben. Gewalt und Bettszenen, aber auch harmlose blosse Brüste werden in El-Al-Jumbos nun nicht mehr aufblimmern.

Drei Monate Ferien

British Airways bietet seinen Beschäftigten drei Monate Ferien. Der einzige Nachteil: Während dieser Zeit gibt es keine Bezahlung. Das Unternehmen will mit diesem Angebot seine Lohn- und Gehaltskosten drücken, weil die Luftlinie in den vergangenen Monaten einen drastischen Passagierrückgang verzeichnen musste. Wer den unbefahlten Urlaub antritt, erhält die Garantie, dass sein Arbeitsplatz erhalten bleibt.

Die Bedingungen am Arbeitsplatz

Die Tabelle schliesst alle eindeutig mit Ja oder Nein beantworteten Fragen ein. Die Differenz zum Total ergibt sich aus dem «Weiss nicht» oder Antworten wie «teilweise». Die vollständige Fragestellung und Einzelheiten zu den Antworten finden sich im Text.

Frage	34 Lehrlinge		134 Angestellte		73 leit. Angest.		20 Inhaber		261 Total	
	ja	nein	ja	nein	ja	nein	ja	nein	ja (%)	nein
Kleidungsvorschriften	4	29	18	114	13	58	3	16	38 (15)	217
Mindestumsatz verlangt?	1	33	17	118	8	62	0	17	26 (10)	230
Superkommission überschritten?	11	19	60	70	41	28	13	4	125 (51)	121
Liegt Superkommission noch drin?	12	22	59	68	46	23	16	3	133 (53)	116
Zufrieden mit Einrichtungen?	18	14	81	46	50	21	17	3	166 (66)	84
Zufrieden mit Hilfsmitteln?	27	7	113	16	58	12	16	2	214 (85)	37
Sind Sie informiert?	10	7	68	8	37	6	5	0	120 (85)	21
Zufrieden mit Reisevergünstigungen?	26	5	91	26	63	8	13	4	193 (82)	43
Zufrieden mit Salär?	26	5	58	65	46	22	10	6	140 (59)	98

«(tr)»-Umfrage an der Front (3)

Eine differenzierte Zufriedenheit

Bestehen Kleidervorschriften an ihrem Arbeitsplatz? Sind sie zufrieden mit den Einrichtungen und den Hilfsmitteln? Wird von Ihnen ein bestimmter Mindestumsatz verlangt? Wie verhält es sich mit dem Arbeitsklima in Ihrem Betrieb? - Dies sind einige Fragen, die wir in unserer Umfrage zu den Arbeitsbedingungen im Reisebürogewerbe stellten. In der letzten Nummer publizierten wir die Meinung der Mitarbeiterinnen zu den Überstunden und zur Samstagsarbeit. Lesen Sie heute über die Arbeitsbedingungen am Arbeitsplatz.

Aufschlussreich über das wirkliche Arbeitsklima an der Reisebürofront zeigen sich die Antworten auf Frage 9 zum eigentlichen Bedingungen im Alltag. Da sollte mancher Vorgesetzter über die Bücher gehen - nicht nur in bezug auf die Salarierung, sondern auch was die Betriebsbedingungen und die zur Verfügung stehenden Arbeitsmittel anbelangt. Überrascht sein müssten sie eigentlich bei den Angaben zum Klima an der Front und den nur teilweise erfüllten Versprechungen für Reiserleichterungen.

In den nachfolgenden Kurzübersichten zu den einzelnen Themen der Frage (9) kommen die TeilnehmerInnen an der Umfrage zum Zuge. Aus der Fülle der Kommentare wurden jene herausgenommen, die mehrmals Erwähnung fanden oder besonders auffielen. Mit wenigen Ausnahmen wurden von ihnen Angaben nur dann gemacht, wenn man mit einem Zustand nicht zufrieden war - Komplimente gab er nur ganz wenige und bloss für gute Büroeinrichtungen oder das Gefühl, recht informiert zu werden.

Legen, aber korrekt

«Gott sei Dank gibt es bei uns keine Kleidervorschriften, sonst wäre ich vermutlich nicht hier!» lautete der Kommentar auf einem Fragebogen zu diesem Thema, der wohl stellvertretend für die grosse Mehrheit in der Branche gilt. Kittel und Kravatte, Rock und Bluse sind an den Schaltern der Schweizer Reisebüros kaum mehr gefragt. Vereinzelt Unternehmen sehen es noch gerne, wenn sich die Herren mit einer Halsbinde schmücken, aber für Damen bestehen keine Anweisungen. Out sind allerdings (verwaschene) Jeans, Turnschuhe, T-Shirts, Minirocke und Shorts. Der grundsätzliche Tenor heisst: «Geplagtes Auftreten in einer Kleidung, die der Position - und der Bürotemperatur - angepasst ist.»

Frische Luft und mehr Licht

«Im Sommer zu heiss, im Winter zu kalt» - was sich wie ein Werbetext für unangepasste Raumtemperaturregler anhört, beschäftigt mehrere TeilnehmerInnen unserer Umfrage tagtäglich. Mit dem lokal-meteorologischen Klima klappt es vielerorts ganz und gar nicht: «Wir haben eine Klimaanlage, die Rheuma, Augen- und Kopfschmerzen sowie Erkältungen hervorruft», war nur einer der Kommentare zum Thema Air Conditioning. «Die Temperaturen im Büro sind sozusagen nie normal: Entweder zu heiss oder zu kalt, es zieht auch immer, eine andere Stimme. Oder: «Die Lüftung des Büros geschieht nur durch das Öffnen des Haupteingangs.» Unbefriedigend ist in mehreren Fällen auch die Beleuchtung: «Es fehlt an Tageslicht, um ohne künstliche Beleuchtung arbeiten zu können.» Und: «Unser Büro kriegt zu wenig Sonne!»

Mehr Platz! - ihr letztes Wort

Ausgesprochen Mangelware in vielen Büros ist der Platz. Um Prospekte auszustellen, Schaufenster zu gestalten, allgemeine Arbeiten der Ausfertigung zu erledigen. Der Wunsch nach grösseren Pulten mit mehr Ablageflächen und Schubladen ist unüberhörbar. Mehrere Reiseprofis quälen sich mit veralteten Möbeln - so auch schlechten Stühlen - ab, einige vermissen sogar eine Schreib-

maschine oder ihr Modell stammt noch aus der Steinzeit, «aber da Traviswiss in zwei Jahren kommt, lohnt sich eine neue nicht mehr». Zu den ausgefallenen Wünschen gehören ein Kühlschrank, tropische Pflanzen und der Rohpostanfrage zur Weiterverarbeitung der Anfragen durch Lehrlinge. Vernichtende Aussagen sind auch im Bereich moderner Büroorganisation anzutreffen: «Es fehlt alles, was mit Automation zu tun hat.»

Wo bleibt der PARS?

Mit Abstand am meisten Kommentare sind zum PARS zu verzeichnen, der entweder fehlt oder in nicht genügender Zahl vorhanden ist. In einigen Büros stehen die Buchungsgeräte zudem am falschen Ort, was viele unnötige Gänge bedingt. Vereinzelt wird bedauert, dass er (noch) nicht mit einem Printer ausgerüstet ist. Daneben fehlen in einigen Fällen der Telex und es werden Personalcomputer gewünscht. Allerdings genügen neue Maschinen nicht: «Man sollte Kurse besuchen können, damit man richtig speditiv am Computer arbeiten kann», schreibt ein Lehrling. Ein Angestellter doppelt nach: «Fachliteratur und Automation müssten unbedingt verbessert werden.» Zu bedauern sind jene, denen sogar allgemeines Büromaterial fehlt oder es rar ist. Nicht gut gehen muss es dort, wo mit veralteten Handbüchern oder gar Flugplänen gearbeitet werden muss! Eine Reihe von konkreten Vorschlägen zur Verbesserung der Arbeitsmittel wurden ebenfalls gemacht: «Die Kataloggültigkeit sollte auf jeder Titelseite stehen», «Katalog und Prospekte sollten eine einheitliche Größe haben», «Das Fahrhandbuch sollte früher erscheinen.»

Unbelagten unverkennbar

Bei der Frage: «Halten Sie sich für informiert bezüglich aktueller Verkaufsmeldungen, Entwicklung neuer Technologie und touristischer Trends?» besteht zwischen Lehrlingen und -töchtern und den Angestellten ein gewisser Unterschied. Der Nachwuchs fühlt sich oft ausgeschlossen oder abgeschnitten von der internen Information. «Als Lehrling kommt man nicht so an die berufsbezogenen Informationsblätter. Es scheint nicht wichtig, dass der Lehrling informiert ist was so in der Branche läuft, ebenfalls im Verband.» Ein anderer führt aus: «Es fehlt daran, dass wir nicht alle Telexe und Meldungen zu sehen bekommen.»

Es fehlt an der Zeit

Bei den alten Füchsen kommt die mangelnde Zeit, die Vielzahl der Meldungen und der Umsatzdruck häufig zur Sprache: «Das Geschäft ist nur am Umsatz interessiert, nicht an allgemeinen Informationen.» Oder: «Es fehlt die Zeit, alles zu lesen und durchzugehen.» Weiter: «Es sind so viele aktuelle Verkaufsmeldungen, dass man sie oft erst liest, wenn sie nicht mehr gültig sind.» Zusammengefasst: «Komplett informiert kann man in dieser Branche wohl nie ganz sein.» Zwei positive Stimmen seien erwähnt: «Wir sind informiert», und «unser Team wird gut informiert». Einer stellt fest: «Eigeninitiative ist gefragt» und ein anderer «Selbstinformation ist nötig.» Bei den leitenden Angestellten ist ein schlechtes Gewissen bezüglich der Information der Mitarbeiter

zum Teil unterschwellig erkennbar. Hier einige Punkte:

- Grundsätzlich fehlt mir die Zeit, mich für den Betrieb während der Arbeitszeit besser zu informieren.
 - Ich bemühe mich, möglichst à jour zu bleiben.
 - Die Orientierung erfolgt manchmal zu spät - erst durch die Tagespresse!
 - Ich sitze selbst zuviel im Büro und es bleibt keine Zeit zum Gedankenaustausch mit ähnlich strukturierten Büros.
 - Der Informationsfluss innerhalb der Firma von der Chefetage zur Front fehlt.
- Einer bedauert, über die technischen Erneuerungen zu wenig informiert zu sein, zudem seien sie zu kompliziert für einen Laien.

Fliegender Teppich bald weg?

Überraschend sind die Kommentare zu den vom Geschäft gewährten Reisevergünstigungen für den privaten Gebrauch. Das Argument, die verhältnismässig bescheidenen Saläre der Branche würden durch die grosszügigen Reisevergünstigungen aufgewogen, scheint in der Praxis nur beschränkte Gültigkeit zu haben. Denn die Zahl jener, die sich über die Handhabung der Agenten-Tickets beschwerten, ist bedeutend. Einhellig ist man der Meinung, dass die Kommission als Ermässigung zuwenig sei. Bedauert wird auch, dass weder Eltern noch (unverheiratete) Partner von den allfälligen Vergünstigungen profitieren können. Stifte beklagen sich, dass sie keine Frees und Agent Tickets erhalten oder sich der Chef bei den TO nicht für einen Platz einsetzt. Angestellte sind der Ansicht, dass ihnen generell alles zum Nettopreis abgegeben werden sollte. Peinlich ist folgende Aussage: «Zum Teil reisen Kunden, welche Reka-Checks bis zu 20 Prozent billiger erhalten, günstiger in die Ferien als wir.» Konkret fordert ein Mitarbeiter eines Tour Operators: «Wir sollten pro Jahr eine Woche Gratisferienaufenthalt in einem Hotel des eigenen Programms erhalten.»

Ungerechte Behandlung

An die Adresse der Chefetagen geht folgende Kritik: «Bei uns wurden in der letzten Zeit sehr viele Agent Tickets gestrichen, da diese anscheinend alle für die Kaderleute gebraucht werden», «Agent Tickets erhalten nur Vorgesetzte», oder «Das Generalabonnement der SBB ist ungerecht zugeteilt, langjährige Angestellte erhalten den Freipass nicht, wenn sie keinen Titel haben.» Zwei weitere Feststellungen irritieren: «Bei (der) IATA (Regelung) sind wir teilweise schlechter gestellt als durch den Graumarkt» und «das Angebot an Agent Tickets beziehungsweise an Airlines wird immer kleiner.» Erschwerend sind «zu viele Restriktionen und komplizierte Verfahren plus Einschränkungen im Flugverkehr». Oft fehlt es auch am guten Willen der Chefs, die «Free II auf Charter nicht bewilligen, die man ohnehin nicht füllen könnte». Die Lösung: «Man muss selber kämpfen dafür.» Gelegentlich seien auch die Reiseveranstalter nicht grosszügig, oder wenn die Ehefrau mitfährt, muss sie die Reise sogar Brutto bezahlen. All diese Probleme kennt ein kleines Büroteam nicht, denn es «hat keine Zeit zum Reisen, da nur zu zweit.»

Kurt Metz
In der nächsten Nummer: «Und wie steht es mit der Weiterbildung?»

Flugtouristik

Politischer Charter

Die innerisraelische Fluggesellschaft Arkia hat Pläne zur Einführung einer Charterlinie nach Österreich suspendiert. Als Grund hierfür wird die ungewisse Zukunft der politischen Beziehung infolge der Wahl Kurt Waldheims zum Staatspräsidenten Österreichs angegeben.

Schwerpunktländer für die Ausweitung der Charterlinien sind die Schweiz

Eine Reise, die sich lohnt...
Neuseeland
ab Fr. 2950.-

OZEANIEN
1986

Verlangen Sie den 52seitigen Prospekt vom Spezialisten
knecht reisen Baden
Zürcherstrasse 1
Tel. 056 221 222
NEUSEELAND
Am schönsten Ende der Welt.

Tourismus und Recht

Wenn Jugendliche Reisen buchen

Im «Schweizerischen Beobachter» Nr. 9, 1986 wird ein Fall eines jugendlichen Arbeitslosen geschildert, der eine teure Reise gebucht hatte und diese annullieren musste. Der Fall wirft die Frage auf, ob Jugendliche überhaupt rechtskräftig Verträge abschliessen dürfen.

Nach dem «Beobachter» hatte ein jugendlicher, obwohl arbeitslos, für sich und seine Freundin eine Reise gebucht. In der Folge verweigerten seine Eltern die Zustimmung zu einer Kreditaufnahme. Der Jugendliche musste dann mangels Geld die Reise kurzfristig annullieren. Die Annullationskosten betragen 1700 Franken. Hatte der Jugendliche diese zu bezahlen?

Grundsätzlich können nur handlungsfähige Personen Verträge abschliessen. Handlungsfähigkeit setzt Mündigkeit, das heisst das vollendete 20. Altersjahr und die Urteilsfähigkeit voraus. Jugendlichen fehlt die Mündigkeit, somit sind sie generell handlungsunfähig. Um gültig Verträge abschliessen zu können, müssten die Eltern diese genehmigen.

Reisevertrag ungültig?

Eine Ausnahmebestimmung (Art. 323 Zivilgesetzbuch) räumt nun den Minderjährigen eine beschränkte Handlungsfähigkeit ein. Was der Jugendliche selber verdient oder von seinen Eltern erhält, steht unter seiner Verwaltung und Nutzung. In diesem Rahmen erhält er die Handlungsfähigkeit und darf rechts-gültig Verträge abschliessen. Er kann nur Verpflichtungen eingehen, welche den ihm zustehenden Lohn nicht übersteigen.

Verträge, die nun diese Grenze überschreiten, sind ohne die Zustimmung der Eltern nichtig.

Unser Arbeitsloser verfügte bei Vertragsabschluss über kein eigenes Einkommen, und somit war seine Handlungsfähigkeit durch das Taschengeld (allenfalls im Rahmen des aus dem Arbeitserwerb Gesparten) begrenzt. Der

abgeschlossene Reisevertrag war daher ungültig. Die Annullationskosten können somit nicht aufgrund des Vertrages geltend gemacht werden.

Und das Reisebüro?

Geht das Reisebüro leer aus? Nein. Das Gesetz hat an einen solchen Fall gedacht. Verleitet der Jugendliche den anderen Teil zur irrtümlichen Annahme seiner Handlungsfähigkeit, so hat er den verursachten Schaden zu übernehmen. Dieser Fall trifft zu, wenn im Anmeldeformular das Alter falsch eingetragen oder ein falscher Beruf (anstelle von kaufmännischer Lehrling kaufmännischer Angestellter) angegeben werden, um Handlungsfähigkeit vorzutäuschen. Ja, auch in den übrigen Fällen, wenn keine solchen Angaben gemacht werden, wird der Minderjährige schadenersatzpflichtig.

In all diesen Fällen kann das Reisebüro den Schaden, der durch die Annullation eingetreten ist, geltend machen. Dieser Schaden muss aber nachgewiesen werden.

Die Ausnahme von dieser Regelung ist die Kenntnis der Handlungsunfähigkeit des Jugendlichen (zum Beispiel die Kenntnis, dass der Pauschalpreis über den Einkommensverhältnissen des Jugendlichen liegt), dann kann kein Schadenersatz gefordert werden.

Zum Schluss sei noch darauf hingewiesen, dass die Eltern für die Schulden der Kinder grundsätzlich nicht haften, mit anderen Worten die Eltern für diese Verpflichtungen nicht belangt werden können. Der Reiseveranstalter muss sich direkt an den Jugendlichen halten.

Rolf Metz, Fürsprecher

Schutz des Luftverkehrs aus IATA-Sicht

Konkrete Schritte

Der IATA-Direktor für Information, David Kyd, hat jetzt zum ersten Mal öffentlich, und zwar vor dem City of London Travel Club, aus IATA-Sicht konkrete Zielsetzungen und Schritte zum Schutz des Luftverkehrs erläutert. Gleichzeitig veröffentlicht der Verband in der neuesten Ausgabe seiner Zeitschrift «IATA Review» einen aufschlussreichen Artikel zu diesem Thema.

Verlautbarungen internationaler Organisationen zeichnen sich meist dadurch aus, dass sie komplizierte Tatbestände in wenigen Sätzen zusammenfassen, deren Interpretation für den Nichteingeweihten ein Glücksspiel ist. Das gilt ganz besonders für praktisch alle Verlautbarungen, die die Internationale Zivilluftfahrt-Organisation (ICAO), der Internationale Luftverkehrsverband (IATA), die internationalen Flughafenverbände, aber auch regionale oder weltweite Tourismusverbände in den letzten Monaten zu Fragen des Terrorismus abgegeben haben. Im Verständnis des Reiseberaters und des Publikums ist es ungenügend, wenn in derartigen Stellungnahmen der Terrorismus nur allgemein verurteilt und ebenso allgemein eine Verstärkung der Schutzmassnahmen angekündigt wird.

Der folgende Beitrag stützt sich auf die Ausführungen von David Kyd, IATA-Direktor für Information.

Gesetze bestehen, aber ...

Im wesentlichen erkennen alle Regierungen an, dass es in ihrem eigenen Interesse liegt, ein Umfeld zu schaffen und zu sichern, in dem der Luftverkehr funktionieren kann und in dem Terroristen nirgendwo in der Welt sicherer Unterschlupf gewährt wird, erklärte Kyd in London. Die diesbezüglichen internationalen Gesetze bestehen, wurden allerdings von einigen Staaten noch nicht ratifiziert.

Die Ereignisse des Jahres 1985 und auch in jüngster Zeit haben der Bedeutung und der Dringlichkeit einer Lösung des Terrorismusproblems eine neue Dimension gegeben. Unmittelbar nach der Entführung eines TWA-Flugzeugs im Juni 1985 und der Zerstörung einer Boeing 747 von Air India hat die IATA ein Programm zur Überprüfung der Sicherheitsmassnahmen der Luftverkehrsgesellschaften und der Flughäfen höchste Priorität eingeräumt und sich in den einzelnen Bereichen mit dem Dachverband der internationalen Flughäfen (AACCC) abgestimmt.

Kyd griff in seinem Vortrag vier Hauptbereiche heraus, die besondere Aufmerksamkeit und Wachsamkeit verdienen.

Passagiere und Kabinengepäck

Theoretisch, so sagte Kyd, befindet sich dieser Aspekt des Sicherheitsproblems auf den internationalen Flughäfen weltweit unter Kontrolle. Auf nahezu allen diesen Flughäfen werden angemessene Sicherheitskontrollen von Passagieren und Gepäck vorgenommen.

Zwei Aspekte dieser Sicherheitskontrollen bereiten allerdings noch immer Besorgnis - die Befähigung des eingesetzten Personals und in manchen Fällen die Bauweise des Flughafens selbst, die das Umgehen der Sicherheitskontrollen ermöglicht. Hier unterstützt die IATA nachdrücklich die zuständigen Behörden und Flughafenverwaltungen, um Verbesserungen herbeizuführen.

Aufgegebenes Passagiergepäck

Dieser Bereich stellt noch ein ernsthaftes Problem dar. In aufgegebenem Gepäck können Sprengladungen an Bord eines Flugzeugs gebracht werden. Allerdings gibt es eine ganze Anzahl von Methoden, um diese Bedrohung in den Griff zu bekommen. Vor allem gilt es, dafür zu sorgen, dass kein Gepäckstück an Bord gebracht wird oder an Bord bleibt, wenn sein Eigentümer nicht an Bord geht oder bleibt. Die Anwendung mancher dieser Methoden kann jedoch schwerwiegende Verzögerungen des Einsteigens zur Folge haben.

Ein schwieriges Problem stellt auch die Luftfracht, weil sie in grossen Mengen unter Einschaltung von Frachtagenten und Speditoren versandt wird. Sendungen von Erstkunden müssen mit besonderer Aufmerksamkeit behandelt werden, desgleichen Postsendungen und Sendungen über Kurierdienste.

Sicherheit auf dem Vorfeld

Der Zugang zum Vorfeld eines Flughafens darf nur Personen möglich sein, die eine entsprechende Identitätskarte sichtbar tragen. Besonders akut stellt sich das Problem des Vorfeldzugangs auf Grossflughäfen, auf denen mehrere

zehntausend Personen derartige Identitätskarten haben müssen, weil ihre Arbeit die zeitweilige Anwesenheit auf dem Vorfeld erfordert. (Beispiele dafür sind New York/Kennedy und London/Heathrow). In diesen Fällen ist die Kontrolle des berechtigten Personenkreises besonders schwierig und muss mit grösster Aufmerksamkeit vorgenommen werden.

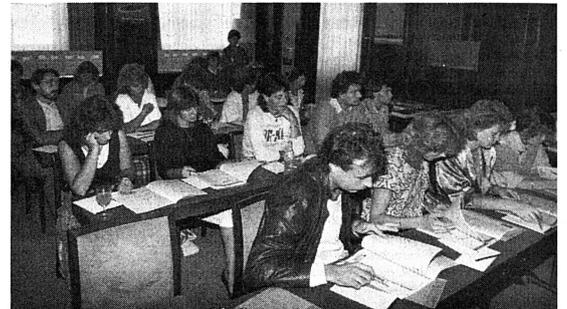
Der Vortrag des IATA-Informationsdirektors sowie der eingangs erwähnte Beitrag in der neuesten Ausgabe der IATA Review scheinen den Willen des Verbandes anzukündigen, gegenüber der Öffentlichkeit eine Informationsaufgabe zu übernehmen, die bisher von allen zuständigen Behörden nicht oder zumindest nur sehr ungenügend wahrgenommen wurde.

Wahrscheinlich hat man bei der IATA erkannt, dass es besser ist, beizeiten ein Verständnis für Massnahmen zu werben, die den Luftverkehr für die Passagiere in Kürze vielleicht etwas komplizierter aber gleichzeitig auch noch sicherer werden lassen. KH

Agententagung der Aarauer Nova Tours in St. Gallen

Das Basiswissen vertiefen

Nachdem bei der ATOS-Road-Show (Australian Tour Operators Switzerland) vor drei Monaten die Ostschweiz ausgelassen wurde, entschloss sich Richard Weiss vom Australien- und Neuseeland-Spezialisten Nova Tours in Aarau - The Travel Agent's Agent für Australia & South Pacific, wie sich die Firma nennt - in St. Gallen eine Agententagung durchzuführen, um das Basiswissen über die Reismöglichkeiten im und nach dem fünften Kontinent zu vertiefen.



Rund zwanzig Personen beteiligten sich an der Nova-Tours-Agententagung in St. Gallen (Bild Riedberger)

Rund zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Reisebüros in St. Gallen und der näheren und weiteren Umgebung kamen letzte Woche ins Hotel Einstein um sich über das vielfältige Australien- und Neuseeland-Angebot von Nova Tours zu informieren. Richard Weiss erläuterte insbesondere die zahlreichen Flugvarianten, die als eigentliche Spezialität des Aarauer Veranstalters bezeichnet werden können. So erfuhr die Tagungsteilnehmer unter anderem, dass die Graumarktarife bei Reisen nach Australien nicht immer die günstigsten Flugtarife sind.

Werner Blum, Tommy Fessel und Beatrice Bosshard informierten anschliessend über das weitere Nova-Tours-Angebot, das von Bahn- und Busreisen über Mietwagen, Motorhomes und Busreisen bis zur breitgefächerten Hotelpalette und geführten Gruppenreisen reicht. Ein mit Informationsmaterial reich gespickter Ordner und die Gewissheit, mit den Spezialisten von Nova Tours kompetente Kenner im Rücken zu haben, dürfte entscheidend dazu beitragen, dass die Teilnehmer an der Agententagung in St. Gallen in Zukunft die Destinationen Australien, Neuseeland und Südsee weniger geheimt verkaufen, als dies bisher vielleicht der Fall war.

Schon viele Repeater

Richard Weiss, der selber lange in Australien lebte, hat die Nova Tours 1980 gegründet, und seit 1981 tritt die Firma als Australien-Spezialist auf.

Umsatzmässig liegt das Verhältnis zwischen den Eigenproduktionen und dem Wiederverkauf bei 50:50. Im vergangenen Jahr sind gegen 800 Schweizer mit Nova Tours nach Australien, Neuseeland oder in die Südsee gereist. Mit rund 25 Prozent ist dabei der Anteil der Repeater erstaunlich gross. «Manche von ihnen wählen von Mal zu Mal eine neue Flugroute, um von den verschiedenen Stopover-Möglichkeiten optimal profitieren zu können», erklärt Weiss gegenüber der *hotel + touristik revue*.

Schwieriger Wettbewerb

In Verbindung mit der Lancierung des neuen Nova-Tours-Prospektes im Juni wurde ein Wettbewerb für die Agenten ausgeschrieben. Offensichtlich waren die Fragen recht schwierig zu beantworten, denn von den 125 eingesandten Lösungen war nur gerade eine richtig. (Die Fragen mit den richtigen Antworten wurden in der letzten *hotel + touristik revue* publiziert). Diskussionsloser Gewinner einer Flugreise mit der Singapore Airlines nach Australien wurde Kurt Humm vom Reisebüro Wettstein in Wattwil. Vor dem Mittagessen konnte er von Richard Weiss die Gratulation und das Flugticket entgegennehmen.

Mit dem Erfolg der Agententagung in St. Gallen war Richard Weiss absolut zufrieden. Der erste Versuch ist geglückt, und er beabsichtigt, in Zukunft weitere derartige Anlässe zu organisieren, wobei der Zeitpunkt und die Durchführung jetzt noch nicht bestimmt sind. KR

Destinationsen

Counter

Grünes Licht für Disney

Die Welt des Walt Disney kann in Frankreich einzig halten. Erst im zweiten Anlauf gab das Parlament der um die französische Hauptstadt gelagerten Region Ile de France grünes Licht für den Bau des geplanten Disneyland-Freizeitparks im Osten von Paris. apa

Rekordjahr für Island

Mit 96 500 Touristenankünften - 13 Prozent mehr als in der vorangegangenen zwölf Monaten - hat das Land 1985 alle früheren Ergebnisse in den Schritten gestellt. Auch die Deviseneinnahmen sind dementsprechend gestiegen: 85 Millionen US-Dollar - 27 Prozent mehr als im Vorjahr - blieben 1985 in den Kassen des Landes. tdt

Opfer von Tschernobyl

Die rumänische Tourismus-Industrie sieht sich als Opfer einer «Tschernobyl-Psychose». Joan Goga, Generaldirektor im Tourismusministerium in Bukarest, beklagt schon 40 000 Reiseabsagen aus westlichen Ländern wegen der Angst vor radioaktiver Strahlung an der Schwarzmeerküste.

Das bedeutet einen tiefen Einbruch, da die Urlauber aus Westeuropa mit bisher 375 000 ohnehin nur bescheiden vertreten waren. In Zeiten, da Rumänien seine heute rund sechs Milliarden Dollar Schulden im Westen in Rekordzeit zurückzahlen will, war besonders der Sonnenanbeter aus Westeuropa mit Niedrigpreisen umworben. apa

Preissturz bei Marriott

Die fünf Marriott-Hotels in Amsterdam, Athen, London, Paris und Wien haben sich zu drastischen Sommer-Preissenkungen entschlossen, die bis Anfang September gültig bleiben. So erhält der Gast in den europäischen Häusern von Montag bis Donnerstag bis zu 50 Prozent Rabatt auf die regulären Übernachtungspreise. In London beispielsweise kann es dabei bei Unterbringung im Doppelzimmer zu Nachlässen von bis zu 50 Pfund kommen.

An den Wochenenden parzeln die Preise dann noch einmal - eine Übernachtung kostet dann von Freitag bis Sonntag jeweils noch 165 DM pro Doppelzimmer. pd

Schulferienführer 1987

Die IVA AG für internationale Werbung hat den seit einigen Jahren bekannten und beliebten Schulferienführer für das Jahr 1987 neu aufgelegt.

Die IVA, seit über 40 Jahren spezialisiert auf die Tourismus- und Ausbildungswerbung, stellt der schweizerischen Tourismusbranche dieses saisonale Planungsmittel regelmässig gratis zur Verfügung. Der Schulferienführer umfasst ausser den schweizerischen auch die Feriendaten sämtlicher europäischen Länder, nach Regionen geordnet.

Gratisexemplare sind erhältlich bei IVA AG für internationale Werbung, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. (01) 251 24 50.

PSA

PACIFIC SOUTHWEST AIRLINES

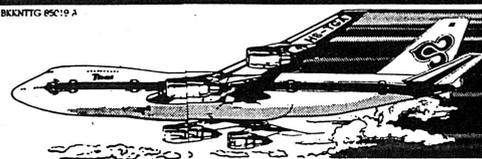
Flug-Reservierungen bei: Discover America Marketing GmbH, Rotenwaldstrasse 5, D-7000 Stuttgart 1, Telefon: 07 11/65 96 55, Telex: 721746 DAM D

The Airline with a smile

Wir fliegen zu Superpreisen in den Weststaaten der USA.

Zum Beispiel: LAX - LAS - SFO - LAX US-\$ 117,-

a service of



Smooth as silk to
COPENHAGEN
and the FAR EAST

Jeden Mittwoch und Sonntag

Reservierungen:
(01) 252 43 00





Erlebnisse und Erfahrungen aus Rimini

Die Millionenstadt am Badestrand

Adria-Reisenden begegnet der Tourismusfachmann oft mit etwas schiefem Blick; man hat so seine Vorurteile. Überfüllte kilometerlange Sandstrände, schmutziges Meer, überbuchte Hotels, Zehntausende von Touristinnen und Touristen beim Promenadenshopping. Dass all diese Vorurteile zum Teil auch zutreffen, bezweifelt nach einem Augenschein wohl kaum

jemand. Trotzdem verbringt man hier unbeschwernte Ferien. Rimini hat aber auch seine faszinierenden und beschaulicheren Seiten: Pulsierendes Grosstadtleben, perfekt organisierte touristische Infrastruktur, ausgezeichnete, wenn auch nicht immer italienische Küche. Sogar ruhige Plätze lassen sich finden. Man muss nur suchen.

Nach einer beinahe schlaflosen Nacht in den um diese Jahreszeit meist überhitzten Couchettes des Badeferien-Express werde ich von den in netten Schweizer Farben gekleideten Hotelplan-Hostessen empfangen. Ich werde freundlich darauf aufmerksam gemacht, dass Rimini-Gäste den letzten Teil ihres Weges an die Sonne selber suchen müssen: Unzählige Taxifahrer warten vor der Station auf Arbeit und fahren alle gerne in die Hotels.

«Hotelplan-Gäste verbringen ihre Ferien meistens in kleineren, beinahe austauschbaren Zwei- und Drei-Stern-Hotels, die oft als Familienbetriebe geführt werden», erläutert mir Christoph Schenker, der hier einen Saison-Job als Host innehat.

Christoph Schenker arbeitet seit Mitte Mai an der Adria. Der ausgebildete Sozialarbeiter betreut acht bis zehn Hotels und ungefähr 150 Gäste - meist Leute zwischen 40 und 60 Jahren, aber auch junge Familien mit Kindern.

Unter dieser Betreuung ist unter anderem der Empfang und die Verabschiedung der Gäste am Bahnhof und die Begleitung der Transfers zu verstehen. Aber auch die Durchführung von ein bis zwei Sprechstunden pro Woche in jedem Hotel, wo die Gäste Informationen einholen oder Reklamationen anbringen können, gehört zu seinem Pflichtenheft. Er verkauft zudem die Ausflüge, die von italienischen Partnern organisiert und durchgeführt werden.

Die immer wieder hervorgeholte Geschichte vom Pressluftbomber nach so lange nicht abgedroschen.

Eine eigentliche Animation im Sinne von Unterhaltungsprogrammen wird vom Betreuungsteam nicht veranstaltet.

Mich erstaunte nur, wie die Hosts und Hostessen in den Hotels, wo sie ihre Gäste betreuten, um ihre eigene Mahlzeit kämpfen müssen; sollte ihnen diese doch zugesichert sein, wie ich mir sagen liess. Aber auch die Unterkunft schien mir recht dürftig, so dass die Sommersaison für diese Leute sehr, sehr lang werden und an der Substanz zehren dürfte.

Das von mir bewohnte Hotel Imperiale ist eines der wenigen Vier-Stern-Häuser am Platz. Es bietet kontinentalen Erstklass-Komfort. Besonders attraktiv ist das im 5. Stock gelegene Restaurant, das eine «prachtvolle» Rundschau auf den endlos langen und sehr feinsandigen Strand mit Zehntausenden von Sonnenschirmen, und das eher bräunlich trübe Meer erlaubt.

Die Küche im Imperiale ist ausgezeichnet - auch das sehr reichhaltige Frühstücksbuffet - wenn man davon absieht, dass die romagnolische Originalität im Touristenstrom verloren gegangen ist. Einigen italienischen Estraditionen blieb man trotzdem treu.

Die immer wieder hervorgeholte Geschichte vom lustvoll drohenden Press-

luftbomber ist übrigens noch lange nicht abgedroschen: Jeden Morgen um acht begann im Hotelkeller das dezente Dröhnen. Zwei Tage lang. Dann beschwerte ich mich. Und siehe da, es wurde ruhig.

Der ganze Strand ist perfekt organisiert und bemerkenswert sauber.

Was für Individualreisende allenfalls Gegenstand von Verachtung ist oder ein müdes Lächeln hervorruft, übt auf viele Italienerinnen und Gäste aus dem europäischen und überseeischen Ausland einen grossen Reiz aus. Was macht denn dieses grösste organisierte Feriengebiet an der Adria so berühmt/berüchtigt?

Fragt man einige Gäste, so kommen immer wieder die gleichen Antworten: Man möchte sich erholen und entspannen, Sonne geniessen, im Meer baden, sich amüsieren, kommunizieren, günstige Ferien verbringen. Alles für sich genommen ist nicht ganz stichhaltig. Zwar sind die Hotels und Pensionen relativ günstig und zudem ist der Anfahrtsweg mit dem Zug sehr billig.

Über die Küche und den Geschmack lässt sich bekanntlich streiten. Aber oft ist sie so, wie in Paris, London, Rom oder Bern, teilweise etwas billiger. Echte romagnolische Traditionen?

Betrachtet man Sonne, Strand und Meer, kann auch hier nur zum Teil Positives berichtet werden.

Der ganze Strand ist perfekt organisiert und bemerkenswert sauber. Über zig Kilometer Länge schmiegt sich Sonnenschirm in blau, an Sonnenschirm in orange, an Sonnenschirm in weiss-rot, in fünfzeihreihiger Breite; genügend an der Zahl für sämtliche Touristen.

Fehlt Bademeister Nummer 51, wird er per Lautsprecher ausgerufen und prompt gefunden. Zuweilen tönt allenfalls der Ramazzotti Eros oder der Werblogan der verrücktesten aller verrückten Discos über den Sender.

Alte und Junge, Dicke und Dünne, Schöne und etwas weniger Schöne, Jogger und Spaziergänger, Zeitungsläser und Nichtstuer treffen sich hier zum Sehen und Gesehenwerden, in fünfzeihreihiger Breite: den Strand hinauf, den Strand hinab. Bei einem Strandstau ergibt sich sicher die Möglichkeit zu einem vertrauten Schwatz.

Das Meer soll zwar hygienisch und gesund sein, aber anstelle eines aquamarinfarbenen, leicht gekräuselten, glasklaren Meeres, muss man sich in einen eher trüben und nicht sehr erfrischenden «Tümpel» begeben. Zudem versteckt sich die Sonne oft hinter einer leichten Dunstschicht und eine manchmal störende Brise ist nicht unüblich.

Langweilig wird es niemandem in Rimini.

Langweilig wird es niemandem in Rimini. Am Strand und im Meer ist es möglich zu surfen, zu segeln, Wasserski zu fahren, Pedalos zu mieten, an Motorbootfahrten teilzunehmen, Boccia zu spielen, in einem der zahlreichen Strandcafés einen Cappuccino zu trinken - oder auch ganz einfach einen der farbigen Liegestühle zu mieten und zu faulenzeln und einige Zeit darauf zu verwenden dem «Menschengewirr» seine Augen folgen zu lassen.



Fünfzehn Reihen Sonnenschirme am fünfzehn Kilometer langen Sandstrand: Rinninis Ferienalltag.

Aber ebenso umorgt man die Kinder. Rimini ist das reinste Kinderparadies; Riesenrutschbahnen (auch für Erwachsene empfehlenswert), Delphinarium, Fiablandia (italienisches Disneyland), Italia in Miniatura (naturgetreue Nachbildungen von italienischen Sehenswürdigkeiten), Minigolf, Rollschuh- und Go-Kart-Bahn sind nur die wichtigsten Punkte, wo sich Kinder, Jugendliche und Erwachsene austoben können.

Am Abend steht man vor der Qual der Wahl.

Am Abend steht man vor der Qual der Wahl: Unzählige Trattorias, Pizzerias, Restaurants, Bars, Pubs, Kinos, Discos. Besonders empfehlenswert sind die Discos «Bandiera Gialla» und «L'Altro Mondo Studio», das eine eindrückliche und einzigartige Laser-Licht-Show bietet, Dancings, Nightclubs, Casinos, Orchester- und Konzertsäle und Tausende von Einkaufsläden werben an der kilometerlangen Promenade parallel zum Strand um die kaufkräftigen Touristen.

Wer übrigens mal das Gefühl hat, zu lange sitzengeblich zu sein, braucht nicht gleich «durchzumachen». Rimini hat während der ganzen Saison einen ausgezeichneten ausgebauten öffentlichen Verkehr. Die ganze Nacht verkehrt entlang der Strassenpromenade alle Stunden ein Bus, so dass jeder Tourist mühelos den Weg zurück ins Hotel findet. Dank den vielen italienischen Papagallie, die ihr Temperament und ihren Übermut offen, wenn zuweilen etwas plump, ausleben, wirkt die manchmal künstlich anmutende Atmosphäre etwas weicher, verspielter!

Überkapazitäten scheinen sich nun da und dort im Bereich des Verpflegungsangebotes abzuzeichnen. Aus meinen Beobachtungen ergab sich, dass sogar zu den Hauptessenszeiten am späteren



60 Prozent aller Schweizer verbringen ihre grossen Ferien in den Monaten Juli, August, September. Der grösste Teil des Reisebürosatzes entfällt auf verkaufte Badeferienarrangements für die Sommermonate. Wie ergeht es nun den vielen Gästen, die im abgelaufenen Halbjahr ihre Ferien buchten? Ist es im betreffenden Ferienort auch tatsächlich so, wie man es vor Wochen am Schalter erläutert hat? Stefan Kummer ist Assistent am Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern und arbeitet gelegentlich für die *hotel + touristik revue*. Auf Einladung von Hotelplan fuhr er letzte Woche mit dem Badex nach Rimini. Hier sein Bericht.

Abend, viele Restaurants eine ansehnliche Zahl von freien Plätzen aufweisen. Wird selbst hier, im grössten Feriengebiet Italiens, nicht mehr alles verkauft, was produziert wurde?

Wer zwischen Badestrand und Discotheke einige stressfreie Minuten verbringen möchte, dem sind die kulturhistorischen Denkmäler empfohlen: Man findet in der Altstadt einige ruhige, überschaubare Plätze, Gässchen und Sehenswürdigkeiten, die auf die 2000jährige Kultur römischen Ursprungs hinweisen. Im Nord-Westen der Stadt befindet sich zudem ein riesiger Grüngürtel, der zu ausgedehnten Spaziergängen einlädt, falls man mal zuviel Sonne erwischt haben sollte.

Wer etwas erleben will, dem sei von einem Kurzzeit-Aufenthalt in San Marino dringend abgeraten.

Hotelplan verkauft in Rimini um die zehn verschiedenen Exkursionen, mit Reisen zwischen 14 und 160 Franken. Der Ausflug in die Zwergrepublik San Marino ist ein Musterbeispiel für (miss)organisierten Massentourismus: Car um Car zwängt sich die Schnellstrasse nach San Marino empor, und ebenso drängen sich drei Millionen Touristen Jahr für Jahr in den engen Gässchen von San Marino Città; vor Souvenir-, Briefmarken- und Alkoholläden.

Vor jeder Sehenswürdigkeit, es gibt einige davon, stehen alle geduldig an, um einen Blick in eine Kirche oder einen überfüllten Palazzo werfen zu können. Die Touristen machen mit, lächeln, trinken ihr Bier, kaufen ein. In einer kleinen Seitengasse sitzt eine alte, nach vorn gebeugte und ganz in schwarz gekleidete Frau vor ihrem Haus; müde. Welches sind wohl ihre Gedanken?

Rimini-Gäste sollten sich also gut überlegen, welche Ausflüge sie buchen wollen. Wer etwas erleben und erfahren will, dem sei von einem Kurzzeit-Aufenthalt in San Marino dringend abgeraten.

Christoph Schenker macht beim Verkauf der Ausflüge immer auf die wunden Punkte aufmerksam. Obsoner er an den Einnahmen aus dem Exkursionsverkauf partizipiert, möchte er jeden Gast an den für ihn «richtigen» Ort bringen. Verkauf von des Verkaufens willen, liegt ihm nicht.

Hier gibt es keinen vorgeschriebenen Tagesablauf, keine Stempeluhren, keine Tagesschau, keine soziale Kontrolle.

Rimini ist eine pulsierende Stadt, eine Grosstadt am Badestrand, die ausserhalb des Alltags lebt. Die Grosstadt-Touristen haben ihnen immer gleichen, oft monotonen Arbeitstag vertauscht. ... mit der Stadt am Meer. Sie bietet all das, was man zuhause nicht kann und möglicherweise auch nicht darf. Hier gibt es keinen vorgeschriebenen Tagesablauf, keine Stempeluhren, keine Tagesschau, keine soziale Kontrolle. Hier kann und darf man neue Bekanntschaften machen, um Mitternacht einkaufen gehen, um drei Uhr morgens einsinken.

Hier darf man sich austoben. Alle tun es. Man darf wieder mal Kind sein. Niemand nimmt es einem übel. Keine Sanktionen. Niemand ist hier einsam, niemand ist hier isoliert. Oder vielleicht doch: Der Klavierspieler in der menschenleeren Piano-Bar im Hotel Imperiale wüsste eventuell eine etwas andere Geschichte zu erzählen! Stefan Kummer

In Kürze

Rimini, 110 Kilometer südöstlich von Bologna - in der Emilia-Romagna - gelegen, ist eine Stadt von der Grösse Berns. Während der Hauptaison wächst Rimini jedoch zur Millionenstadt an. Die touristische Infrastruktur und Suprastruktur ist denn auch entsprechend gross und vielfältig. 1525 Hotels und Pensionen mit insgesamt 66 700 Betten bieten sich den Touristen an.

Man vermutet, dass Rimini von den Etruskern gegründet wurde. In der römischen Zeit dann, lag Rimini am Treffpunkt der berühmten Heerstrasse Via Aemilia und Via Flaminia; er hiess damals Ariminum.

Seine Blütezeit erlebte Rimini im 15. Jahrhundert unter dem Fürsten Sigismondo, bevor sie 1509 an den Kirchenstaat und dann 1861 an das Königreich Italien kam. 1943 war die Stadt eines der letzten Bollwerke der deutschen Truppen in Italien und erlitt durch fast 400 Bombenangriffe schwerste Beschädigungen, die heute weitgehend beseitigt sind.



Organisierter Massentourismus per Car.

(Bilder Kummer)

Nächste Woche
Marbella



So soll das Four-Seasons-Hotel in Los Angeles nach seiner Fertigstellung im Frühjahr 1987 aussehen. (Bild: Pfund)

Four-Seasons-Hotelgesellschaft

Bald in Los Angeles

Die in Kanada beheimatete Four-Seasons-Hotelgesellschaft, die in Kanada, den USA und in England 18 luxuriöse Hotels managt, etabliert sich jetzt auch im kalifornischen Los Angeles. An der Ecke von Burton Way und Doheny Drive wurde mit den Bauarbeiten für ein 348-Zimmer-Hotel begonnen, das im Frühjahr 1987 eröffnet werden soll.

Isadore Sharp, Gründer, Chairman und Chief Executive Officer der seit 1960 bestehenden Gesellschaft: «Wir haben lange darauf gewartet, uns zu einem günstigen Zeitpunkt und an einem guten Ort in Los Angeles niederzulassen. Wir werden alles daran setzen, uns in dieser für ihren hohen Lebensstandard bekannten Region ein wirkliches Weltklassehotel zu schaffen. Unsere Präsenz hier ist wichtig für unsere weitere Entwicklung als eine nordamerikanische Hotelgesellschaft.»

Das im Residenzialstil konzipierte Hotel wird über ein Luxusrestaurant, einen Ballsaal, eine Präsidentensuite, eine Governor's Suite, umfangreiche Fitness-einrichtungen und einen Swimmingpool verfügen. Besonders grosse Sorgfalt will man auf die gärtnerische Gestaltung der Hotelanlage verwenden.

Die Four-Seasons-Gruppe hat noch andere neue Projekte im Bau. Bereits im

Eröffnungsstadium befindet sich in einem Vorort der texanischen Stadt Dallas das Las Colinas Inn and Conference Center sowie das Four Seasons Fitness Resort. Ebenfalls 1986 soll das kalifornische Four-Seasons-Hotel Newport Beach eröffnet werden. Für Frühjahr 1987 ist die Eröffnung des Four-Seasons-Hotel Austin (Texas) geplant.

Die Gesellschaft hält gegenwärtig Ausschau nach weiteren Schlüsselmärkten in den USA und in Europa. In Erwägung gezogen werden Palm Springs und Paris. In Deutschland hätte man Interesse an einem Haus in Frankfurt. Für die Schweiz wären Genf und Zürich als Standorte neuer Hotels denkbar. Auch an der Schaffung spezieller Resort-Hotels ist die Gesellschaft interessiert. Für diese Hotelkategorie hat man das südliche Kalifornien und Hawaii im Auge.

KPP

Das Hotel Africa Meridien in Tunis wurde 15 Jahre alt

Symbol einer Hotelkette

Das 4-Stern-Luxushotel Africa Meridien in Tunis, das als Turmbau mit 21 Stockwerken alle anderen Gebäude an der Avenue Habib Bourguiba in der Hauptstadt Tunesiens überragt, feierte kürzlich sein 15jähriges Bestehen. Das ist zwar noch kein hohes Alter. Aber das Ereignis hat dennoch Symbolcharakter.

Das Africa Meridien in Tunis war das erste Haus, mit dem die Hotelkette Meridien der französischen Luftfahrtgesellschaft Air France ihre Laufbahn startete. Inzwischen ist sie mit 17 000 Zimmern in 51 Hotels in der Welt eine der führenden Hotelgruppen hoher Qualität geworden.

Im neuen Kleid

Das Hotel Africa Meridien in Tunis, von Anfang an von tunesischen Fachkräften nach den Franchising-Auflagen der französischen Kette vorbildlich geleitet, ist im Hinblick auf sein 15-Jährig-Jubiläum und für neue Ziele mit dem hohen Aufwand von 167 Millionen französischen Franc vom ersten bis zum letzten Stockwerk renoviert worden. Alle 168 Zimmer und Suiten, seine zwei Restaurants La Rôtisserie und La Rose des Sables, die ganz in Blau ausgestattete Bar Les Caravaniens, ein Coffee-Shop, eine Brasserie und die Snack-Gaststätte La Bouffe strahlen in neuem Gewande – zum Teil mit arabisch-orientalischer Note.

Neue Beleuchtungen im ganzen Haus erzeugen angenehme Lichteffekte und eine freundliche Atmosphäre. Die komfortablen Zimmer, deren heitere Dekoration angenehm in die Augen fällt, lassen sich auch am Tag voll verdunkeln. Schlafräume und Appartements haben kombinierte Rundfunk- und Fernsehgeräte zum Empfang von Sendern aus Tunesien, Italien und Frankreich.

Auch für jedermann

Bisher war das Haus in der Hauptsache ein Kontaktzentrum und eine Drehscheibe für Geschäftsreisende, aber auch eine Zwischenstation für betuchte Globetrotter aus der ganzen Welt. Als

Bussiness-Prestige-Hotel will es diesen Charakter auch behalten.

Die Hoteldirektion schuf günstige Wochenendtarife und pauschalierte Wochenpreise mit der Möglichkeit zu Exkursionen in die nahe Umgebung von Tunis oder in das in die Neuzeit hinübergereitete jahrhundertalte Dorf Sidi Bou Said.

Dem Ziel des Africa Meridien, mehr Touristen anzulocken, dient auch die 30 Kilometer von Tunis entfernte und am Meer liegende Résidence Africa Sidi Bou Said, die das Hotel gleichzeitig verwaltet. Die Anlage besteht aus 62 Bungalows in maurisch anmutendem Stil mit zwei bis zehn Betten pro Einheit für insgesamt 300 Personen.

Für seine Geschäftsreisenden und die immer zahlreicher werdenden Touristen bietet das Hotel Africa Meridien auch im eigenen Haus eine Palette verlockender Dienste und Vergnügen. In der fünften und letzten Etage eines Vorbaus des Turmhotels lädt ein Dachgarten mit geheiztem Schwimmbad die Hotelgäste zum Tummeln ein.

Den grössten Teil des 20. Stockwerks nimmt der Night-Club ein.

Für die ausgezeichneten kulinarischen Genüsse der verschiedenen Restaurants sorgt hauptverantwortlich der in Frankreich ausgebildete tunesische Küchenchef Habib Aidoudi. Für seine hohen gastronomischen Fähigkeiten erhielt er 1980 im Rahmen eines Wettbewerbs das Diplom des besten Vertreters seines Faches in Tunesien.

Das gesamte Stockwerk des Hotels mit einem herrlichen Rundblick über Tunis ist für die Einrichtung einer Spielbank vorgesehen. Doch muss der Staat das Vorhaben noch genehmigen. EF

New Yorks grösstes Hotel seit sechs Monaten offen

Der Riese am Times Square

Nach zehnjähriger Planung und drei Jahren Bauzeit ist im vergangenen Oktober Marriott's neuestes Flaggschiff, das am Broadway gelegene New York Marriott Marquis, eröffnet worden. Ein Haus der Superlative: Teuerster Hotelbau der Welt, mit 37 Etagen höchstes Atrium, geräumigste Hotelzimmer der Stadt, grösstes Broadwaytheater im Haus. Wir haben den Giganten besichtigt.

Die Entstehungsgeschichte geht auf das Jahr 1972 zurück, als der damalige Bürgermeister der Stadt, John Lindsay, den ehrgeizigen Plan fasste, am Broadway ein gigantisches Hotel erstellen zu lassen. Der in Atlanta tätige Stararchitekt, John C. Portman, Erbauer des spektakulären Atlanta Hyatt Regency Hotels, nahm die Herausforderung an. Der Startschuss war gefallen.

Budget massiv überschritten

Mit dem Abbruch der beiden Broadwaytheater Morosco und Helen Hayes – das Vorgehen war in der Stadt nicht unumstritten – wurden zwischen der 45. und der 46. Strasse rund 30 000 Quadratmeter Boden frei. Das bedeutete grünes Licht für den Baubeginn. Port-

man mit Spitzengewächsen aus Kalifornien wie aus Europa. Im Marriott ist man nämlich stolz darauf, einen richtigen Weinkeller sein eigen zu nennen. Weitere, im achten Stock gelegene, Lokale sind das Atrium Café mit herrlichem, typisch amerikanischem Delikatessen Angebot sowie der Coffeshop Encore, 24 Stunden geöffnet, mit angeblich grösstem Salatbuffet der Stadt. Weitere zum Verweilen einladende Punkte sind die sich drehende Broadway Lounge und die ebenfalls rund um die Uhr offene Clock Bar, unüberschaubar markiert durch eine spektakuläre, rund vier Etagen hohe Ständuhr.

Wünscht der Gast nun zum Dachrestaurant The View zu gelangen, muss er sich in den neunten Stock begeben. Mit etwas Glück findet er den richtigen Lift und gelangt in die 48. Etage mit der sich drehenden Bar, der Sky Lounge. Um in das einen Stock tiefer gelegene Restaurant zu gelangen, geht der Kunde dann über die Treppe. Der Lift würde nämlich in der Küche halten! Auch einem Star wie Portman unterlaufen Fehler.

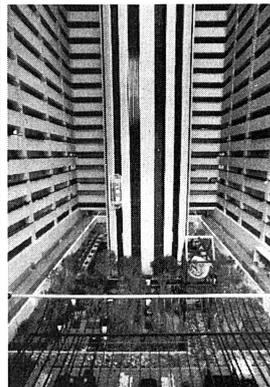
Das drehende Dachrestaurant mit 196 Plätzen ist übrigens eine Attraktion für sich: Um vom atemberaubenden Blick über Stadt und Hudson bis hinüber nach New Jersey ja nicht abzulenken, ist das Lokal schlicht gestaltet, die Beleuchtung – wie übrigens auch in vielen amerikanischen Lokalen ohne Aussicht – eher dunkel. Im Angebot figurieren monatlich wechselnde Spezialitäten verschiedenster Länder.

Grosszügig gestaltete Gästezimmer

Zwischen der 10. und der 45. Etage liegen 1877 Gästezimmer und Suiten. Mit einer Fläche von über 30 Quadratmetern inklusive Nasszelle sind auch die Standardzimmer überdurchschnittlich geräumig. Kostenpunkt: zwischen 175 und 215 Dollar.

In der 30. und 31. Etage, auf dem Concierge Level, liegen 101 ansprechend ausgestattete Suiten. Der Gast, vorwiegend wohl Geschäftsreisende, geniesst das Privileg eines separaten Check-in, die Benützung von Personal Computern und einer Bibliothek. Im Preis von 250 Dollar ist ein kontinentales Frühstück inbegriffen. Der 24-Stunden-Zimmerservice rundet das Luxusangebot ab.

Eine weitere, in allen Zimmern gebotene Annehmlichkeit, ist das Aussehen via Bildschirm: Weist der Gast bei der Ankunft seine Kreditkarte vor, so hat er später jederzeit die Möglichkeit, den Stand seiner Rechnung am Bildschirm seines Zimmer-Fernsehers zu überprüfen. Durch zusätzlichen Knopfdruck wird die Rechnung auf Wunsch abgeschlossen. Die Quittung bringt entweder der Portier, der das Gepäck holt, oder sie wird durch die Post zugestellt. Ein Schweizer Gast, seines Zeichens Hotelier, hat uns bestätigt, dass bei seiner Abreise diese zeitsparende Dienstleistung einwandfrei funktioniert habe.



Die Liftsäule im 37. Stockwerke hohen Atrium, von wo die Gästezimmer betreten werden, bietet mit ihren zwölf sichtbaren, lautlos gleitenden Kabinen ein nicht enden wollendes Schauspiel.

mann stand bei Beginn der Planung mit verschiedenen Hotelgruppen – Westin und Trusthouse Forte wurden genannt – in Kontakt, doch keine wollte in das riskante Vorhaben mit einsteigen. Als man dann bei Marriott von Portman's ehrgeizigen Plänen hörte, war die Partnerschaft beschlossene Sache. Das Baubudget wurde auf 170 Millionen Dollars veranschlagt. Es sollten nach volldem Werk stolze 450 Millionen daraus werden.

Verwirrt ins imposante Atrium

Beim Betreten des Hauses von der Shubert Alley her – sie wurde durch den Block verlängert – verspricht es einem beinahe den Atem: Spiegel, Marmor, Messing und Chromstahl sind dominierende Elemente. In den Türen der Lifts spiegelt sich die Hektik von Times Square und Lobby; Glühbirnen ähnliche Beleuchtungskörper sollen offenbar einen Bühneneffekt bewirken. Der Besucher fühlt sich – vielleicht – «on stage». Ich fand den Eindruck verwirrend und wundere mich, wie bei Grossanlagen Tausende von Leuten ihren Saal finden werden.

Von besagtem Strassenniveau führen Aufzüge in das im achten Stock gelegene, 37 Etagen hohe Atrium. Wir befinden uns im Herzen des Hauses. Der Blick auf die bordeauxrote Liftsäule mit ihren sechzehn Kabinen – zwölf davon sind sichtbar, mit hunderten von Kugellampen beleuchtet – ist faszinierend. Sie gleiten lautlos rauf und runter, rauf und runter. Ein wahres Spektakel. Schaut der Besucher weg von den Lifts hinüber zu den Ballustraden der Korridore, hinter denen sich die Hotelzimmer verbergen, kommt die Ernüchterung; die Verschaltungen wirken kahl. Unsere Begeleiterin, Susanne Göldi aus Erlenbach im Kanton Zürich, Corporate Sales Manager des Hauses, versichert, dass die Bepflanzung kommen werde. Die mächtigen, im Atrium stehenden Bäume – natürlich echt und bis zu zehn Meter hoch – verstehen das beleidigte Auge wieder.

Umfangreiches F & B-Angebot

Mit der Gestaltung von Hallen, Bars und Restaurants hat Portman versucht, eine Oase der Ruhe in der hektischen Atmosphäre des Broadways zu schaffen. Im eleganten «JW's» Restaurant mit 84 Plätzen, benannt nach dem Begründer des Unternehmens, J. Willard Marriott, ist ihm dies besonders gelungen. Die Spezialität des Lokals ist seine Weinkar-

Fact Sheet

- Lage:** 1535 Broadway, zwischen 45. und 46. Strasse
- Zimmerangebot:** 1877 Zimmer und Suiten
- Restaurants:** Panoramadachgeschosse mit drehendem Restaurant und zwei Lounges (über drei Etagen) Gourmet-Restaurant Zwei Coffee Shops Drei Hallen-Bars, eine davon drehend
- Kongressangebot:** 27 000 Quadratmeter Tagungs- und Bankettfläche mit grossem Ballsaal und Ausstellungshalle 41 Konferenzräume verschiedener Grössen Theater mit 1500 Plätzen
- Direktion:** Marriott Corporation, Washington, D. C. Thomas D. Reese, General Manager
- Besitzer:** Times Square Hotel Company (Marriott Corporation, John C. Portman, Jr., Stadt New York)
- Architekt:** John C. Portman & Partner, Atlanta

Gefallen hat uns ein in den Suiten geschener hübscher Klapptisch aus Holz, an dem sechs Personen bequem arbeiten oder essen können. Enttäuschend hingegen finden wir, dass auch die Badezimmer der Suiten nicht mit Doppellavabos versehen sind.

Tagen und tafeln

Auf den Etagen vier bis sieben liegen die Konferenz- und Banketräume, 47 an der Zahl mit einer Gesamtfläche von rund 27 000 Quadratmetern. Platz bietet für Anlässe zwischen 20 und 4500 Personen. Besonders stolz ist man bei Marriott auf den eleganten Ballsaal mit Spannteppich, Mahagoni verschalten Wänden und Kristalleuchtern. Bis zu 2200 Personen beträgt die Bankettkapazität. Vom mittlerweile etablierten, in der Nähe gelegenen Javit Convention Center verspricht man sich auch im Marquis viel.

Risikofreudiges Unternehmen

Marriott hat viel Mut bewiesen, das am Central Park gelegene, traditionsreiche Essex House – es wurde für 170 Mio. Dollar verkauft – gegen ein neues Flaggschiff am Times Square einzutauschen. Die baulichen Veränderungen in dieser berühmten Gegend – lange nicht alle New Yorker sind mit ihr einverstanden – laufen zwar auf Hochtour. Ob diese Zukunft der Superlative allerdings positiv ist, wird sich weisen.

Marianne Ming-Hellmann

Interview



Susanne Göldi, Corporate Sales Manager im Marriott-Hotel in New York

Wer arbeitet kommt weiter

Fräulein Göldi, bitte schildern Sie uns kurz Ihren beruflichen Werdegang.

Ich besuchte in Erlenbach Zürich die Schulen, anschliessend die Hotel-Handelschule in Bern und die Hotelfachschule Luzern mit Diplomabschluss 1985. Darauf folgte ein Jahr als Food & Beverage Trainee im New York Hilton.

Unter den 1708 Mitarbeitern des New Yorker Marquis Marriott sind Sie die einzige Schweizerin. Was bewegt Sie, zu Marriott zu wechseln?

Marriott ist ein solide fundiertes, stark expandierendes Unternehmen. Die Mitarbeiterpolitik ist als personalfreundlich bekannt.

Können Sie uns das näher erklären?

Die Leute werden gefordert, aber der Einsatz wird belohnt, beispielsweise durch die Ernennung zum Mitarbeiter des Monats oder gar des Jahres. Wer arbeitet, kommt weiter. Das wirkt motivierend.

Welche Aufgaben beinhaltet Ihre Tätigkeit?

Ich bin mit der Betreuung unserer Geschäftskunden beauftragt, stelle Incentive Programme zusammen, kümmere mich um unsere Kunden aus Grossfirmen und Regierungsstellen und um die Mitarbeiter dieser Firmen, welche uns das Geschäft vermitteln.

Welches sind Ihre beruflichen Ziele?

Eine Versetzung in den Westen, nach Colorado oder Kalifornien, wäre reizvoll. Eines Tages möchte ich jedoch in die Schweiz zurückkehren.

(Interview: MM)



DDR als Reiseland

Luxusleben in sozialistischem Umfeld

«Im internationalen Tourismus empfiehlt sich die Deutsche Demokratische Republik besonders als Kulturland, als ein Reiseland, das kulturelle Höhepunkte und Erlebnisse zu bieten vermag, die zu den Einmaligkeiten in der Welt zählen.» Dies ein Zitat aus der Broschüre «Musikreisen» des staatlichen Reise-

büros der DDR. Um kulturbeflissene Geschäftsleute, aber auch andere Besucher komfortabel zu beherbergen, bietet das Land Hotels, die der westlichen Konkurrenz unbedingt standhalten. Eindrücke einer kurzen Pressefahrt durch dieses Land schildert unser Mitarbeiter Hans-Rudolf Baumann.

Eine Reise in den deutschen Arbeiter- und Bauernstaat ist sicher (noch) kein alltägliches Ereignis. Viel Unbekanntes, viele negative Meldungen, viele Vorurteile lassen dieses Land nicht als Reiseziel erster Güte erscheinen. Die Wirklichkeit ist, wie vielerorts, etwas anders: Wer die DDR bereisen will, kann dies völlig sorglos und in einem qualitativ ausgezeichneten Umfeld tun.

Als Kulturland bezeichnet sich die DDR. Gewiss zu Recht. Denn Goethe beispielsweise hat nun einmal in Weimar gelebt, Bach wirkte während vieler Jahre in Leipzig, Händel stammte aus Halle an der Saale, Luther studierte in Erfurt und las an der Universität Wittenberg. Sie alle haben in der DDR ihre Spuren hinterlassen. Weltruf geniessen die Musikbühnen Deutsche Staatsoper Berlin, die Komische Oper Berlin, die Staatsoper Dresden und das Opernhaus Leipzig. Ebenfalls Kulturstätten ersten Ranges sind das Schinkelsche Schauspielhaus in Berlin und das Neue Gewandhaus in Leipzig. Leipzig spielt überdies als Bucherstadt eine hervorragende Rolle.

Beste Hotelqualität

Diese Hinweise auf kulturelle Hintergründe sind notwendig, weil diese erste Pressereise für Schweizer Journalisten, die das Reisebüro der DDR organisiert hat, mehrheitlich ebenfalls darauf ausgerichtet war. Sie führte von (Ost-)Berlin, das fast immer mit dem Zusatz «Hauptstadt der DDR» erwähnt wird, nach Dresden und Leipzig. In Dresden stand eine Aufführung von Verdis «La Traviata» in der wiederaufgebauten Semper-Oper auf dem Programm, in Leipzig der Besuch eines Orgelkonzertes im Neuen Gewandhaus.

Untergebracht wurden wir in allen drei Städten in Top-Häusern der Interhotelgruppe: Im Palasthotel in Berlin, im Bellevue in Dresden und im Merkur in Leipzig. Fünfsterhotels mit allem erdenklichen Luxus, welche keinen Vergleich mit Spitzenhäusern westlicher Länder zu scheuen haben. Fernseher und Minibar sind Standardeinrichtungen ebenso wie das Selbstwahltelefon. Die Preise für eine Übernachtung mit Frühstück bewegen sich zwischen 100 und 125 Mark im Doppel- beziehungsweise 110 und 140 Mark im Einzelzimmer. Inbegriffen ist in allen drei Hotels die Benützung von Hallenbad und Sauna.

Geringe Nebenkosten

Essen und Trinken in der DDR sind vor allem in einfacheren Lokalen günstig. Im polynesischen Restaurant «Buri-Buri» des Dresdener Bellevues dagegen legt man für ein dreigängiges Menü aus Tahitischer Fischsuppe, einem polynesischen Feueropf (gemäss Speisekarte ein «Süde-See-Fondue für verwöhnte Gaumen») und tahitischen Schneebällchen (gebäckenes Kokoseis auf Fruchtmarmelade) 52,30 Mark aus, einheimische



Das renovierte Rathaus am Alten Markt in Leipzig

Elbaltweine aus der Gegend von Meissen sind für 23 bis 40 Mark die Flasche zu haben, ein lieblicher Rotwein aus Halle zu 28 Mark.

In der historischen Gaststätte «Thüringer Hof» in Leipzig beispielsweise ist man aber für einen Fünftel zu Mittag: eine würzige Soljankasuppe nach ukrainischer Art und ein Schweinssteak «Zigeunerart» mit Salat, Gemüse und Pommes frites kosten 8,85 Mark, ein Halbliterkrug Bier 1,35 Mark, 3,3 Deziliter Cola 0,62 Mark, eine Tasse Kaffee 0,94 Mark; die Preise für Flaschenweine aus Österreich, Ungarn, Rumänien oder Algerien bewegen sich zwischen 9,70 und 17,10 Mark. «Die Pfannengerichte (u. a. Paprikaschnitzel und Schweinssteak) gibt es nicht mehr», meldete allerdings die Serviererin; der Grund hierfür: am Morgen ist der Lastwagen ausgefallen, welcher das Fleisch hätte anliefern sollen. . .

Auch in Berlin gibt es eine Reihe kleinerer Gaststätten, in welchen man sich wirklich günstig verpflegen kann. Eine relativ junge Erscheinung sind die Strassencafés, die neuerdings das Strassenbild in den Stadtzentren prägen.

Selektiver Tourismus

Jährlich reisen rund eine Million Besucher aus dem Westen in die DDR. Ihnen stehen in 20 Städten insgesamt 34 Hotels offen. Das DDR-Reisebüro organisiert verschiedene Gruppenreisen, doch sind auch Einzelreisen zu wirklichen Angeboten des staatlichen Reise-

büros müssen von hier aus mindestens sechs Wochen im voraus gebucht werden, doch gibt es auch die Möglichkeit, sie kurzfristig von der Verkaufsabteilung der Interhotels organisieren zu lassen. Dazu nimmt man entweder vorgängig Telefon- oder Telex-Kontakt auf und bringt seine Wünsche an, oder man benützt von Westberlin aus ein Tagesvisum zum Besuch Ostberlins und findet sich direkt in einem Interhotel ein; von dort aus wird dann alles Notwendige, inklusive Visum, in die Wege geleitet.

«Auf Massentourismus sind wir nicht erpicht, wir haben dazu auch die Voraussetzungen nicht», sagte uns Karl-Heinz Gümlich, Pressechef des DDR-Reisebüros. Der DDR-Besucher, steige er nun in Hotels ab oder auf Campingplätzen, hat sich an die vom Staat verordneten Häuser und Plätze zu halten - Reisen ohne Routenplanung sind deshalb kaum möglich. Das Visum wird überdies auf diejenigen Bezirke begrenzt, welche im Verlauf der Reise besucht werden.

Als Alternativen zu diesem Erstklass-tourismus werden einerseits Ferienaufenthalte an der Ostsee, im Harz, im Thüringer Wald und in der Sächsischen Schweiz angeboten (1 Woche Doppelzimmer/Vollpension ab 220 Franken), andererseits Campingferien erwähnt; die Gebühren von 21 Franken pro Tag und Person - 9 Franken für 6- bis 15jährige - sind jedoch nicht dazu angetan, dass diese Ferienformel grossen Anklang findet. . . Ausserdem können Campureur

aus dem Westen nur sogenannte internationale Campingplätze benützen.

Beeindruckender Wiederaufbau

Unsere Kurzbesuche in den Städten Berlin, Dresden und Leipzig führten uns die grosse Wiederaufbauarbeit vor Augen, welche in der DDR geleistet wurde. Insbesondere in Berlin, das sich im Hinblick auf das nächstjährige 750-Jahr-Jubiläum herausputzt, wird enorm viel gebaut. Gebaut wie bei uns vor zwanzig bis dreissig Jahren. Gewiss, es gibt noch viele alte Wohnblöcke und Fabriken; doch vor allem die repräsentativen Bauten für die Regierung, die Verwaltung und im kulturellen Bereich erwecken den Eindruck moderner bis supermoderner Gestaltung, oft sogar des baulichen Gigantismus.

Gross ist auch die Zahl wiederaufgebaute Zeugen früherer Epochen. In Berlin sind etwa das Schinkelsche Schauspielhaus und die Staatsoper zu erwähnen, in Dresden die Semper-Oper und der Zwinger.

Doch gerade Dresden, das kurz vor Ende des Zweiten Weltkriegs fast vollständig zerstört wurde, ist mit seinen verschiedenen Ruinen auch ein Mahnmal, ein Mahnmal gegen jeglichen Krieg. Einen ähnlichen Effekt erzielt auch ein kurzer Film über die Zerstörung Berlins, der im Verkehrsbüro beim Fernsehturm zu sehen ist.

Arbeit für jedermann

Besonders stolz ist man in der DDR - wie in allen kommunistischen Ländern - auf die Tatsache, dass man keine Arbeitslosigkeit kennt, zumindest offiziell nicht. Der Verdienst eines Arbeiters liegt bei etwa 1000 Mark pro Monat; bessere Leistungen werden auch in der DDR durch höhere Lohnsätze und zusätzliche Prämien honoriert.

Ein Hinweis, dass dennoch nicht alles zum besten bestellt ist, gibt der Schwarzhandel mit Devisen. Während der offizielle Wechselkurs zwischen der DM aus dem Westen und der M (Mark) aus dem Osten auf 1:1 festgelegt ist, gilt das Wechselgeld auf dem Schwarzmarkt etwa das Vierfache.

Vorab in den Berliner Interhotels haben die Besucher aus dem Westen - mehrheitlich handelt es sich dabei um Geschäftsleute - keine Mühe, sich abends an der Bar des zugehörigen Dancings eines der vielen DDR-Mädchen anzulachen, die sie, gegen Devisen selbstverständlich, bereitwillig für eine Weile das Alleinsein vergessen lassen. Doch auch in Dresden und Leipzig ist

die offensichtlich geduldeten Amateurprostitution an der Nachtordnung.

Fazit

Museen, Theater und andere kulturelle Stätten sind zweifellos Ziele, die eine Reise in die DDR zu einem eindrucklichen Erlebnis werden lassen. Zugang zu den Menschen, die im «andern Deutschland» leben, wird man dabei jedoch nur schwerlich finden. Das Völkerverbindende jedoch, das dem Tourismus so gern attestiert wird, kommt dabei jedenfalls zu kurz. Es sei denn, man habe die Möglichkeit, bei Verwandten oder Bekannten privat unterzukommen. Doch diese Gelegenheit dürfen nicht allzu viele Schweizer haben. . .

Hans-Rudolf Baumann

Welcher Stellenwert?

Die Länder des Ostblocks haben es nicht einfach, sich bei uns als Reiseziele zu etablieren. In ganz besonderer Masse gilt dies für die DDR. Der Schweizer ist wohl eher bereit, nach Moskau als nach Ostberlin zu fahren. Warum nur?

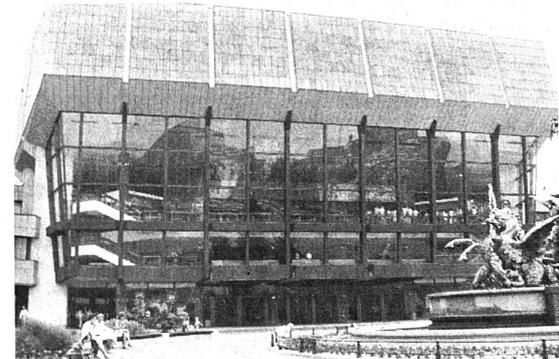
Moskau, so scheint mir, hat den Anstrich einer exotischen Destination. Die so ganz andere Sprache und die den meisten unbekannt Schrift lassen einem das dortige Geschehen nicht sehr hautnah miterleben. In der DDR ist dies anders. Die Leute sprechen unsere Sprache - dennoch versteht man sich gegenseitig nicht. «Weshalb nur kommt Ihr in die DDR?» wurden Bekannte von mir gefragt, die weder Rentner noch einen Verwandtenbesuch als Grund für ihre Reise angeben konnten. . .

Die touristischen Leistungen, die uns während unseres fünfzügigen Aufenthaltes geboten wurden, verdienen zweifellos die Note «sehr gut». Aus Gesprächen mit Hoteldirektoren und leitenden Mitarbeitern ging hervor, dass man in der DDR erkannt hat, was Qualitätstourismus ist. Gut, die Luxus-hotels dienen vorwiegend dem Geschäftstourismus, der andere Ansprüche stellt als Ferienreisen. Was mich als Schweizer beeindruckte, war das durchwegs hohe Niveau des Servicepersonals - gar nicht zu reden von der Tatsache, dass es sich dabei um Einheimische handelt. . .

Sauber präsentiert sich die DDR. Zumindest im Strassenbild. Anders sieht es mit der Umweltbelastung aus. Trotz strahlend schöner Junitage konnten wir nirgendwo eine wirklich klare Sicht geniessen. Die Braunkohle als wichtigster Energierohstoff fordert ihren Tribut. Die Mehrzahl der Gebäude, auch weniger als 20 Jahre alt, ist dunkelgrau oder schwarz. Der fast als idyllisch zu bezeichnende Strassenverkehr trägt kaum die Schuld daran.

Als Trümper der DDR erwähnen offizielle Repräsentanten die Sicherheit und die nicht existierende Arbeitslosigkeit. Für den Tourismus sei vor allem die Tatsache wichtig, dass man sich in ihrem Land selbst nichts ohne jegliche Furcht auf die Strasse begehen könne - dadurch hebe man sich positiv von vielen westlichen Städten ab. Doch nachts ist kaum Leben in den DDR-Städten - keine Lichtreklamen, wenig Leute unterwegs, die meisten Gaststätten schliessen um 23 Uhr oder kurz danach. Die Theatervorstellung, der wir in der grossartigen Dresdner Semper-Oper beiwohnten, begann um 19 Uhr - damit die teils von weit herkommenden Werktätigen rechtzeitig nach Hause und am nächsten Morgen früh doch einermassen ausgehrt zur Arbeit kommen.

Der grösste Unterschied jedoch: Wenn ich morgen wieder in die DDR fahren will, so kann ich dies tun (vorausgesetzt, ich bekomme erneut ein Visum) - ein Bürger der DDR hat keine Chance, vor heute auf morgen eine Reise in die Schweiz, ja nicht einmal eine Reise in ein sozialistisches Bruderland anzutreten. Bei diesem Gedanken stellt sich schon die Frage nach dem Stellenwert des Osttourismus: Allen anderslautenden Beteuerungen von «drüben» zum Trotz eine West-Ost-Einbahnstrasse! Hans-Rudolf Baumann



Das supermoderne Konzertgebäude Gewandhaus in Leipzig

DDR-Reisen auf Schweizer Markt

Spezialist in Sachen DDR-Reisen ist das Reisebüro Cosmos, Basel; es vermittelt die sogenannten Garantireisen (Gruppenreisen vorwiegend ab Berlin-Ost) und Einzelreisen.

In die DDR führende Angebote gibt es auch bei Baumeler, Frey und dem Reisebüro Mittelthurgau.

Direktbuchungen können beim Reisebüro der DDR, Alexanderplatz 5, DDR-1026 Berlin, Telefon 0037-2-2150, Telex 114 648/51/52, und bei Interhotel, International Sales, Friedrichstrasse 150-153, DDR-1080 Berlin, Telefon 0037-2-2204 207/2204 327, Telex 114 143, vorgenommen werden.

Alaska ist 1986 erneut heimlich «In»

Verpassen Sie nicht die Chance, Ihre Kunden darauf aufmerksam zu machen, denn die wissen es längst . . .

Und alles, was Sie noch nicht über Alaska wissen, sagt Ihnen gerne die Alaska-Vertretung in Bremen. Und auch für Materialwünsche stehen wir Ihnen zur Verfügung (Broschüren, Karten, Dias, Veranstalterliste usw. . .)

Anruf genügt, und Alaska kommt ins Haus

Grüße aus Alaska

nähere Informationen über die Vertretung Alaska:

Tourplan
Sybill Ehmann
Bockenheimer Landstr. 68
D-6000 Frankfurt 1
Telefon 069/720440
Telex 413 163, Tourp D



Le Point wirbt ohne Verkehrsrechte

Bundesrat muss einschreiten

Basel-Athen retour ab 250 Franken - mit Preisen wie diesen wirbt der französische Reiseveranstalter Le Point in der Schweiz für seine Nur-Flug-Angebote, ohne vom Bundesamt für Zivilluftfahrt entsprechende Verkehrsrechte erhalten zu haben. Wie weiter?

«Vor 20 Jahren begannen wir, eine Gruppe verrückter französischer Studenten, in den Vogesen ein Chalet mit 100 Betten zu bauen, um uns und anderen günstige Ferien zu ermöglichen», so lautet der erste Satz der Entstehungsgeschichte des in Frankreich domizilierten gemeinnützigen Vereins Le Point, der nach eigenen Angaben mittlerweile zum drittgrössten Reiseveranstalter seines Landes herangewachsen ist.

Das Wort «günstig» steht auch heute noch im Zentrum der Geschäftsphilosophie von Le Point. In seiner Selbstdarstellung steht zu lesen, dass jeder mit Le Point reisen könne, doch sollte ihm klar sein, «dass wir keine Luxusreiseveranstalter sind. Falls einmal Probleme auftreten, werden sie durch persönliches Engagement aufgefangen. Wir streben an, stets die Preisgünstigsten zu sein, und dies zu einem angemessenen Preis-/Leistungs-Verhältnis. Misserfolge sind jedoch nicht immer auszuschliessen.»

Gewissenhafte Partner gesucht

Ein solcher Misserfolg dürfte nun die Aktion «point Sommer '86» werden. Die Point Mulhouse Reisen Basel AG, der offizielle Vertreter von Le Point in der Schweiz, «sucht gewissenhafte Partner für den Verkauf seiner Flüge. In erster Linie setzen wir uns für attraktive Flugreisen ein, nach dem Motto: «Originelle Flugpreise für jedermann». Und die Flugpreise sind tatsächlich originell: Flüge ab Basel nach Athen oder Heraklion ab 250 Franken, nach Istanbul ab 430 Franken oder nach Réunion-Mauritius ab 1730 Franken.

Die Sache hat ihr Aber: Nur-Flug-Angebote auf Charterketten bedürfen einer Genehmigung des Bundesamtes für Zivilluftfahrt. Von einer Sonderbewilligung für Le Point weiss man in Bern indessen nichts. Zwar versucht man immer wieder, Schweizer Vorschriften mit der Begründung zu umgehen, man fliege ab Mülhausen, Frankreich. Dies ging auch, wenn alle Passagiere von St-Louis

zusteigen würden, was allerdings schwierig zu überprüfen ist, doch im Falle von Le Point sind die Absichten klar. Mit einem Verkaufsbüro in Basel, Preislisten in Schweizer Franken und einem Rundschreiben an Schweizer Reisebüros haben es die Franzosen unmöglich gemacht, auf den hiesigen Verkehr abgesehen. Dazu Karl Sturzenegger, Chef der Sektion Nichtlinienverkehr und europäische Zusammenarbeit beim Bundesamt für Zivilluftfahrt: «Dies ist nicht erlaubt, wir werden dies der französischen Luftfahrtbehörde melden müssen.» CC

Leserbriefe

Chapeau!

(«Ein Paradies korrigiert den Sündenfall», hotel+touristik revue Nr. 25 vom 10. Juni 1986)

In der hotel + touristik revue Nummer 25 lese ich Ihren hervorragenden Artikel über die Hotellerie auf den Seychellen. Dazu möchte ich Ihnen ganz herzlich gratulieren. Ich habe noch nie in einer Schweizer Zeitung oder Illustrierten einen derart kompetent geschriebenen, alle Aspekte dieses Inselparadieses sorgfältig berücksichtigenden und den bestehenden Verhältnissen in allen Teilen demessen gerecht werdenden Artikel zu lesen bekommen. Gefreut hat mich, dass Sie auch den Fremdenverkehrs- und den politischen Instanzen der Seychellen das Recht einräumen, in ihrem Land mindestens mitbestimmen zu dürfen und dass Sie nicht einfach den oft doch allzu egoistischen Standpunkt der Touristen oder der Tour Operatoren kolportieren. Sie müssen ausgezeichnet recherchiert und in den wenigen Tagen Ihres Seychellen-Aufenthalts sehr viel gearbeitet haben. Chapeau!

Ernst Mühlheim Redaktor, Stäfa/Zürich



Studienreise Jelmoli Reisen in die Südtürkei

Vom 30. Mai bis 6. Juni 1986 führte Jelmoli Reisen eine Studienreise in die Südtürkei durch. Nach getätigtem Teppichkauf wurden die Teilnehmerinnen auf türkisch eingetrainet: (v. l. n. r.) obere Reihe: Helen Zaugg (Jelmoli Reisen, Zürich); Marianne Baumann (Jelmoli Reisen, Winterthur); Astrid Arn (Jelmoli Reisen, Olten); Beat Walser (Verkaufslitung + Reiseleitung Jelmoli Reisen, Oerlikon); mittlere Reihe: Teppichknüpfperin; Beatrice Koch (Jelmoli Reisen, St. Gallen); Margrit Affolter (Traveller Reisen, Bern); Susanne Block (Jelmoli Reisen, Glattzentrum); Eliane Magnin (Avy Voyages, Lausanne); Buschauffeur; untere Reihe: Rolf Wittlin (Jelmoli Reisen, Basel); Ursula Kistler (Jelmoli Reisen, Zürich); Barbara Treichler (Jelmoli Reisen, Oerlikon); Lotti Ptacek (Jelmoli Reisen, Oerlikon); zuunterst Teppichverkäufer und der türkische Reiseleiter Gürsel. (Bild: Jelmoli)

Kalender • Calendrier

Kongresse

- 27./28.11. Schweiz, Reisebüro-Verband, Aula ETH Lausanne
- 2./3.12. Delegiertenversammlung SHV
- 24.-28.7. AFTA, Brisbane
- 6.-14.9. 9th Annual Management and Conference Organization Program, AIT Thailand
- 14.-21.9. Congres Euhofa International 1986 Paris
- 21.-27.9. ASTA, Singapur
- 14.-19.10. TAANZ, Christchurch (NZ)
- 6.-13.10. Internationale Union gastgewerblicher Landesverbände (Uo.Re.Ca.), Ägypten
- 18.-26.10. UFTAA, Havana, Cuba
- 26.-31.10. International Hotel Association, Budapest
- 2.-7.11. International Association of Skat Clubs, San Juan, Puerto Rico
- 2.-7.11. ICCA 86 Athen, Griechenland
- 3.-4.11. IATA, Montreux
- 6.-9.11. IBTA, Brüssel
- 6.-13.11. ABTA, Gold Coast, Queensland
- 8.-11.11. International Tourism Salon, Colmar
- 12.-13.11. DRV, Budapest
- 4.-7.12. WATA, Lisbonne

Messen

- September Internationaler Skisalon, Antwerpen
- 9.-11.9. Nordic Workshop, Roros, Schweden
- 17.-20.9. Caterex Japan, Tokio
- 19.-24.9. IKOFA 86, München
- 20.-28.9. Innsbrucker Messe, Innsbruck
- 22.-25.9. Incentive Travel & Meeting Executives Show Expo (IT & ME), Chicago
- 24.-29.9. Alimenti e Ristorazione, Ancona
- 29.9.-2.10. Zentralschweizer Ausstellung für das Gastgewerbe, Luzern
- Oktober Ski-Happ, Rotterm
- 7.-9.10. RDA Workshop, Köln
- 9.-11.10. The Danube Travel Mart, Budapest
- 19.-23.10. Interhoga '86, Wien
- 19.-23.10. Kulinarium '86, Wien
- 19.-27.10. Equip'Hotel, Porte de Versailles, Paris
- 23.-26.10. MITCAR, Porte de Versailles, Paris
- 25.10.-3.11. Snow, Basel
- 28.-30.10. TTW, Montreux
- 1.-5.11. Gastronomie Palais de Beau-Lieu, Lausanne
- 8.-16.11. Daily Mail Ski Show, London
- 15.-23.11. Touristica, Frankfurt
- 20.-22.11. Brussels Travel Fair (BTF), Bruxelles
- 24.-26.11. International Mediterranean Travel and Tourism Exhibition Conference (MED '86), Monte-Carlo, Monaco
- 25.-29.11. World Travel Mart (WTM), London
- 29.11.-3.12. European Federation of Conference Towns (EFCT), Zürich
- 8.-10.12. MED '86 Monte-Carlo, Monaco
- 15.-17.12. TOUR '86, RAI Exhibition Centre, Amsterdam

Generalversammlungen

- 3./4.9. Schweizerischer Fremdenverkehrsverband, Stein am Rhein
- 16./17.9. Klub Kinderfreundlicher Schweizer Hotels, Adelboden
- 18./19.9. Ambassador Swiss Hotels, Solothurn
- 24.9. Welcome Chic Hotels, Montreux
- 22.10. Vorstand SVZ, Bad Schinznach
- 22.-26.10. EUTO, Brighton (GB)
- 30.10. Verband Schweizer Badekurorte, Stabio
- 3.-6.11. Weiterbildungsseminar VSKVD
- 15./16.11. HSMA, Luzern

Workshops

- 1986
- 27.8. Imholz Hotel International Zürich
- 1.9. Imholz Hotel Bern Bern
- 3.9. Imholz Hotel International Basel
- 8.9. Imholz Kursaal Casino Luzern
- 10.9. Imholz Hotel Comanella Ristorante Lugano
- 11.9. Imholz Cacciatori Rorschach
- 16.9. Imholz Hotel Bad Horn Feldkirch
- 17./18.9. Asia Pacific Workshop Mövenpick Regensdorf 9.00 Uhr
- 1987
- 6.1. Hotelplan Hotel Nova Park Zürich
- 6.1. International Hotel Bern Bern
- 7.1. Airtour/Railtour Hotel Bern Bern
- 8.1. Airtour/Railtour Hotel Bern Bern
- 9.1. Airtour/Railtour Hotel Bern Bern
- 9.1. Hotelplan Hotel De la Paix Lausanne
- 12./13.1. Popularis Hotel Bern Bern
- 12.1. Imholz Hotel International Basel
- 14.1. Popularis Hotel Continental Lausanne
- 14.1. Imholz Hotel Bern Bern
- 19.1. Imholz Kursaal Casino Luzern
- 20./21.1. Visit USA Kongresshaus Zürich 11.00 Uhr
- 23.1. Visit USA Hotel Palace Lausanne 11.00 Uhr
- 26.1. Imholz Hotel Comanella/Ristorante Cacciatori Lugano
- 27./28.1. Kuoni Regensdorf
- 28.1. Imholz Hotel III-Park Feldkirch
- 30.1. Kuoni Genève
- 2.2. Imholz Hotel Bad-Horn Rorschach
- 10./11.12. Kuoni/Popularis Kreuzfahrtszentrale, Schulungsraum I, Stock Bern 9.30 Uhr
- 16./17.12. Kuoni/Popularis Kreuzfahrtszentrale, Schulungsraum I, Stock Bern 9.30 Uhr

airtour suisse at+ info

Wer fliegt jede Woche 11x nach London ab Zürich und Gené und kann somit jeden Kundenwunsch erfüllen?

Airtour Suisse, die schweizerische Nr. 1 für London-Flüge. 11 verschiedene Hotels für jeden Komfort und jedes Budget.

Das ist Service Airtour Suisse.

airtour suisse at+ Mehr Service*****

Impressum

hotel + touristik revue

Verlag: Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe: Gottfried F. Künzi, Chefredaktor

Deutsche Redaktion: Maria Küng, stv. Chefredaktorin, Gottfried F. Künzi, Fritz W. Puffer, Claude Chatalein, Dr. Alexander Künzle, Sam Junker, Aldo Marzotari

Redaktionsbüro Zürich: Fritz Gunber, Telefon (01) 311 53 67

Ständige Mitarbeiter: Hans-Rudolf Baumann (Bern), Sybill Ehmann (Frankfurt), Tony Häusler (New York), Kurt Metz (Bern), Eliane Meyer (Zürich), Kurt Riedberger (Zürich), Walter Senn (Zürich), Ueli Staub (Zürich), Michel Tondeur (Paris)

Rédaction française: André Winkler, Marie-Joëlle Dondey

Collaborateurs extérieurs: Natacha Davidson (Genève), René Hug (Genève), Dr. José Sevillano (Fribourg), Rémy Leroux (Paris), Bruno Courtin (Paris), Claude-Léa Kadouch (Paris), André Pater (Bruxelles), Georges Baumgartner (Tokyo), René Elvin (Londres), Gérard Spitzer (Montréal/New York)

Verlagsmarketing: Fritz W. Puffer, Leiter Verkaufsförderung; Dora Beer-Artoni Anzeigenverkauf Geschäftsanzeigen; Agentur Markus Flühmann Dorfstrasse 95, 8912 Obfelden Telefon (01) 761 15 37

Vertreter für die Westschweiz: Publicité Neumann 1111 St-Saphorin-sur-Morges Telefon (021) 71 11 20

Adresse für Redaktion und Verlag (Stellen- und Rubrikanzeigen, n. Abonnements usw.): Postfach 2657, 3001 Bern Telefon (031) 507 222

Offizielles Organ: Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren VSKVD Swiss Congress

HSMA Swiss Chapter Vereinigung Schweizer Reisejournalisten ASSET FBMA Food and Beverage Managers Association

Swiss International Hotels Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste ASTA American Society of Travel Agents Chapter Switzerland Buspartner Schweiz Otschweizer Reisebüro-Vereinigung ORV Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

der railtour suisse telex:

kurzfristig an die suedliche sonne ?

kueste von venedig jesolo, eraclea mare, casole, bibione, lignano katalog s. 122-127

noch freie kapazitaeten in diversen hotels

unsere monique hasler beraet sie gerne

es lohnt sich!

airtour suisse 031/46 03 33

ASIAN 86

ASIAN TRAVEL SERVICE

Fernostreisen nach Mass in einzigartiger Auswahl

ATS Asian Travel Service heisst auch Air Ticket Service
Sellergraben 49, 8001 Zürich
TEL. 01/252 64 64

der railtour suisse telex:

kurzfristig an die suedliche sonne ?

kueste von venedig jesolo, eraclea mare, casole, bibione, lignano katalog s. 122-127

noch freie kapazitaeten in diversen hotels

unsere monique hasler beraet sie gerne

es lohnt sich!

airtour suisse 031/46 03 33