Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 96 (1987)
Heft: 25

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. 25
18. Juni 1987

Einzelnummer Fr. 2.10
AZ 3001 Bern
hotel + touristik revue
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
Tel. (031) 507 222, Telex 912 185 htr ch

No 25
18 juin 1987

Le numéro fr. 2.10
AZ 3001 Berne
hôtel revue + revue touristique
Monbijoustr. 130, case postale 2657
Tél. (031) 507 222, Télex 912 185 htr ch

hotel revue

touristik revue

revue touristique

Ständerat SVZ: 35 zu 0

Der Ständerat hat letzten Montag der Erhöhung des Bundesbeitrages an die Schweizerische Verkehrszentrale einhellig zugestimmt. In den Jahren 1988 bis 1990 soll der Bundesbeitrag von 21 auf 27 Millionen, für 1991 und 1992 dann auf 31 Millionen erhöht werden. Dazu beantragte der Bundesrat einen Kredit zum Kauf des SVZ-Agenturgebäudes in Wien. Der Nationalrat hatte die beiden Geschäfte bereits in der Frühjahrssession gutgeheissen.

Nach einführenden Worten des Kommissionspräsidenten *Jelmini* (Tessin, cvp) setzte sich *Lauber* (Wallis, cvp) für die Vorlage ein. Er verwies auf die eminent wichtige Rolle der SVZ für den Schweizer Tourismus, die laufend härter werdende internationale Konkurrenz, die eine aktive und starke Präsenz der Schweiz auf den Märkten erfordere.

Cavelty (Graubünden, cvp) machte geltend, dass der Tourismus aufgrund seiner regionalpolitischen Bedeutung für die abgelegenen Gebiete des Landes Unterstützung verdiene.

Bundesrat *Delamuraz* tat dar, dass der Bund die Landeswerbung nicht allein unterstütze. Der SVZ komme als eigentlichem Sprachrohr der ganzen Schweiz vitale Bedeutung zu.

Ohne weitere Voten wurden die Bundesbeschlüsse sodann mit 35 zu 0 beziehungsweise 34 zu 0 gutgeheissen und damit der SVZ in überzeugender Weise das Vertrauen ausgesprochen. *GFK*

Winter +0,5 Prozent

Im Winterhalbjahr 1986/87 registrierten die Schweizer Hotels 14,52 Millionen Übernachtungen, 90 000 oder ein halbes Prozent mehr als 1985/86.

Das Winterergebnis, das im langfristigen Vergleich den dritten Platz belegt, liegt lediglich um 1½ Prozent unter dem Rekordstand von 1980/81. Es übertrifft aber das durchschnittliche Niveau der sechs bisher besten Winterabschlüsse (1980/81–1985/86) um ein Prozent. Ermöglicht wurde dieses erfreuliche Resultat durch die Nachfragebelebung der Schweizer. Sie buchten mit 6,33 Millionen Übernachtungen (236 000 oder 4% mehr als 1985/86) einen neuen Höchststand und trugen damit 44 Prozent zum Saisontotal bei. Begünstigt wurde diese positive Entwicklung durch die bis Saisonende günstigen Wintersportbedingungen und das zu Ostern schöne Wetter.

Die ausländischen Gäste erreichten einen Logiernächtestand von 8,19 Millionen, 146 000 oder 2% weniger als 1985/86. Während der Verkehr aus Europa das Vorjahresbetreffnis leicht übertraf (+½%), führte die verminderte Nachfrage der aussereuropäischen Kundschaft zu einem Verlust von 163 000 Übernachtungen (−9%). Hauptverantwortlich für diesen Rückgang waren die US-Amerikaner.

Von den touristischen Regionen mussten nur Zürich (½ Prozent weniger als 1985/86), das Bündnerland (−1%) und das Genferseegebiet (−3½%) Einbussen hinnehmen. In den übrigen acht Regionen verlief der Hoteltourismus belebter. *pd*



Soll der Kurort Davos künftig näher an seinen Hauptmarkt Deutschland rücken? Eine eigene Verkaufsstelle, wohl am ehesten in Frankfurt (siehe Bild), wäre keineswegs abwegig. *Bild Keystone*

Geht Davos nach Frankfurt?

Eigenes Verkaufsbüro im Ausland: Hart am SVZ-Bug vorbei

Im Kurverein Davos spielt man mit dem Gedanken, in Deutschland eine eigene Verkaufsstelle zu eröffnen. Mit 900 000 deutschen Logiernächten pro Jahr scheint ein derartiges Projekt für den Bündner Kurort keineswegs abwegig zu sein. Bisher fehlt einzig das Geld. Wird das Beispiel Schule machen? Was meint die Schweizerische Verkehrszentrale zu diesem Unterfangen so nahe an ihrer Haustüre?

ALEXANDER P. KÜNZLE

Falls in Davos der Kurverein mit der Gemeinde ins Reine kommt und mehr Geld von ihr erhält, dürfte eine der ersten Massnahmen darin bestehen, dass die Verkaufsförderung verstärkt wird. An der Generalversammlung des Kurvereins hatte Direktor *Bruno Gerber* erstmals die Absicht angedeutet, in Deutschland eine eigene Verkaufsstelle aufzuziehen. Der Verwaltungsrat habe zwar, so Gerber jetzt zur *hotel + touristik revue,* die Absicht abgesegnet, doch fehlt vorerst das Geld.

Sobald Anachronismen wie die Finanzierung der Davoser Kehrichtabfuhr aus der Kurtaxe mit der Gemeinde neu geregelt werden, dürfte die Kurvereinskasse 300 000 bis 600 000 Franken mehr Einnahmen pro Jahr einstreichen, schätzt der Kurdirektor. Wobei Gerber betont, dass die Gemeinde ihn nicht direkt in der touristischen Verkaufsförderung unterstützen würde. Dennoch wäre dann der Sprung nach Frankfurt, eventuell Düsseldorf, möglich. Man rechnet in Davos für dieses Unterfangen mit jährlichen Kosten von rund 250 000 Franken, worin ein möglichst guter Verkäufer, eine Sekretärin und die üblichen Bürokosten enthalten seien.

Weder Laden noch Auskunft

Obschon die Stellenbeschreibung noch nicht steht, sollte der möglichst deutsche Davos-Verkäufer etwa ein halbes Jahr auf Kunden-Tournee sein und den Rest der Zeit für Follow-ups und ähnliches nutzen. Weder eine Ladenstelle noch ein Auskunftsbüro seien vorgesehen, sondern ausschliesslich Verkaufsförderung und Verkauf, und zwar vor allem in den Segmenten Kongresse, Gruppenreisen, Reisebüro- und Fachjournalistenbesuche.

An sich nichts Neues

«Derartige Aussenbüros hielten sich schweizerische Kurorte bereits vor einem halben Jahrhundert», sagt Gerber. Doch heute scheine dies kaum üblich zu sein. – Für Davos jedoch mache ein solches Büro Sinn. Der Ort ist äusserst deutschlandbezogen: Mit jährlich 900 000 deutschen Logiernächten lässt Davos selbst grosse Schweizer Städte statistisch weit zurück. Konsequenterweise ergäbe sich aus diesem Umstand eine systematischere Bearbeitung Deutschlands, nur vermöge man dies von der Schweiz aus nicht richtig anzugehen. Die tourismushistorische Bindung der Deutschen an den (Luft-) Kurort Davos erlebe jedoch, so Gerber, zurzeit eine Renaissance, da die Umwelterkrankungen zunähmen und die Davoser Kliniken sehr gut besetzt seien.

Was meint die SVZ?

«Grundsätzlich habe ich nichts dagegen», lässt *Peter Kuhn,* Direktor der Deutschland-SVZ, die *hotel + touristik revue* wissen, «wir werben für das Land, und wo sich dies auf einzelne Orte konzentriert, hört im Normalfall unsere Aufgabe auf. Deshalb kann man sich mindestens darüber Gedanken machen, ob ein Ort wie Davos nicht, wie andere Kurorte das in Amerika tun, in Deutschland direkt verkaufen soll.»

Etwas weniger large beurteilt Kuhn nun die möglichen Folgen: «Wenn plötzlich alle mit eigenen Verkaufsbüros aufkreuzen, müsste man sich aus der Sicht der SVZ das Ganze wohl noch einmal überlegen. Doch glaube ich, dass der Markt selbst zum Rechten sorgt. So zahlreiche Verkehrsvereine mit derart viel Geld besitzt die Schweiz nun auch wieder nicht.»

Auch Gerber nimmt, verständlicherweise aus seiner Sicht, Abstand vom allzu heftigen Nachziehen der Konkurrenz: «Es käme dann, besonders wenn sich die Kurorte aus Kostengründen für gemeinsame Verkaufsstellen entschlössen, mit der Zeit automatisch zur Werbung für eine ganze Gegend oder gar Region, womit man den SVZ-Aufgabenbereich betritt.» Er glaubt wie Kuhn, dass die Eintrittsschranke für andere Kurorte sehr hoch liege, da solche Zusatzaufwendungen ja wieder hereingewirtschaftet werden müssen. Dennoch hegt er leise Befürchtungen, dass seine Davoser Verkaufsinitiative andere Orte zum Nachziehen zwingen könnte. □

INHALT

Mövenpick 3
«Neue Besen kehren gut», meint *Ueli Prager.*

Finanznöte . . . 5
. . . und Gesetze bewegen den Tessiner Verkehrsverein.

150 Jahre Schiffahrt 7
Raddampfer-Festival auf dem Vierwaldstättersee.

Gault-Millau 9
Sind die Bewertungen zuverlässig?

Betriebsabläufe 13
Der neue Mitarbeiter muss sorgfältig eingeführt werden

TOURISTIK REVUE

Fidschi voran 1
Erster Pacific Workshop in Sydney.

Kuoni-Bilanz 3
Mehr Dividende zum 80-Jahr-Jubiläum.

Switch exklusiv 5
American Express hat als einziger das neue Flugreservationssystem

SOMMAIRE

A bord des trains 16
Le paysage de la restauration ferroviaire se modifie. Dès la fin 1988, de nouvelles voitures-restaurant entreront en service.

Fini les superlatifs 17
Authenticité oblige. La station de Nendaz a adopté un nouveau concept de communication qui abolit les superlatifs.

De l'imagination 18
Consciente que l'avenir passe par l'innovation, l'ACVH a appelé ses membres à faire preuve d'imagination.

REVUE TOURISTIQUE

Succès pour Kuoni 9
Malgré une année difficile, Kuoni a su tirer son épingle du jeu en 1986: le t. o. boucle l'exercice par un bénéfice record.

Acronyme trompeur 11
La nouvelle procédure de réservation lancée par Swissair – le système «Bright» – devrait apporter des avantages aux agents de voyages et aux passagers...

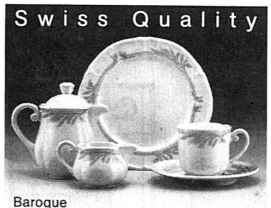


Weissensteinstr. 2 B 3008 Bern
Telefon 031 25 28 28
Einkaufszentrum
für das Gastgewerbe
GASTROOBJECT BERN

Ärzte holten den Doktor.
Damit sie einander am medizinischen Kongress besser sehen, besser hören und besser verstehen konnten, benützten die Ärzte eine Lautsprecheranlage und eine Video-Grossprojektion von Dr. W. A. Günther. So kamen selbst dünne Rednerstimmen und feinste Skizzen gut an. Wann holen Sie den Doktor?
Dr. W. A. Günther
Wenn Sie vielen etwas zu sagen haben.
8702 Zollikon-Zürich, 01/391 39 39.



Einsatzwannen
Ohne Schmutz
●Ohne Plattischaden ● Am andern Tag wieder Baden ● 5 Jahre Garantie
Tonercoté
Über 70 Sanitär-Regionalvertretungen
Tel. (01) 41 54 52
Tonercote AG, Zürich

Swiss Quality

Baroque
Langenthal
Porzellanfabrik Langenthal AG
4900 Langenthal, Tel. 063-28 21 01

HOTELBEDARF
BEARD
Generalvertretung für die Schweiz + FL
Gartenmöbel

Grosfillex
Neu:
BISTRO weiss
Stuhl Fr. 40.–
Tisch Fr. 95.–
Aktion:
DJERBA weiss
Sessel Fr. 27.–
Stuhl Fr. 27.–
1820 MONTREUX
Av. Rousseau 19
✆ 021/64 31 11
8001 ZÜRICH
Talacker 41
✆ (01) 221 11 40



Alberto Vonaesch, Vizedirektor SHV

Keine Gesundschrumpfung

Alle 10 Jahre vermittelt die eidgenössische Betriebszählung ein detailliertes Bild der Wirtschaft unseres Landes und den Strukturwandel der letzten Jahre.

Neue Arbeitsplätze sind, wie jedermann vermutete, praktisch ausschliesslich in den Dienstleistungsbranchen entstanden. Industrie und das Gewerbe haben, zum Teil in drastischem Ausmass, Arbeitsplätze abgebaut.

Am radikalsten war der Rückgang in der Uhrenindustrie. Von ursprünglich 2800 sind noch 1800 Betriebe übriggeblieben und die Arbeitsplätze wurden von 61 000 auf 33 300 reduziert. Die zweitstärkste Schrumpfung weist die Bekleidungsindustrie auf. Stabil blieben die Arbeitsplätze in der Maschinenindustrie und der Chemie. Neue Arbeitsplätze wurden insbesondere in der Elektronikindustrie und in der Kunststoffindustrie geschaffen. Im Bauhauptgewerbe fand ein Konzentrationsprozess statt.

★

Betrachten wir nun die Dienstleistungen. Entgegen den bisherigen Annahmen haben im Grosshandel die Anzahl Betriebe und die Beschäftigten erheblich zugenommen. Erstaunlich ist ebenfalls, dass die Zahl der Verkaufsstellen im Detailhandel nicht abgenommen, sondern von 49 900 auf 52 600 zugenommen hat.

Keine Überraschung ist die massive Zunahme der Beschäftigten im Banken- und Versicherungssektor. Weiter zeigt sich, dass die Beratung vor allem im elektronischen Bereich in den letzten 10 Jahren die stärkste Wachstumsbranche darstellt. Sie hat ihre Mitarbeiterzahlen auf rund 124 000 verdoppelt.

Der erwartete Boom in der Freizeitindustrie hat nicht stattgefunden. In der Rubrik «Kultur, Sport, Erholung» hat sich die Zahl der Betriebe nur um 300 von 4600 auf 4900 erhöht. Die Zahl der Beschäftigten von 17 100 auf 19 600.

Im Gastgewerbe (Hotellerie und Restauration) ist nur eine bescheidene Schrumpfung von 26 700 auf 25 900 Betriebe eingetreten. Hingegen nahm die Beschäftigtenzahl kräftig, nämlich von rund 159 000 auf 179 000, zu. Es bestätigt sich damit, dass in den letzten Jahren keine Gesundschrumpfung stattgefunden hat, sondern dass sich die Grössenstruktur insbesondere in der Hotellerie veränderte. So weist heute das Schweizer Durchschnitts-Hotel rund 40 Betten, 6 mehr als vor 10 Jahren, auf.

Hotellerie im BTX-Programm

Kommission für Marktfragen und Preisgestaltung tagte

Am 10. Juni tagte in Bern unter dem Präsidium von Hans K. Müller, Luzern, die fast vollzählige Kommission für Marktfragen und Preisgestaltung (KMP). Wie üblich nahmen wichtige Rekurse zur Hotelklassifikation 1988 einen grossen Teil der Zeit in Anspruch. Es zeigte sich, dass die Kommission bereits im Hinblick auf die nächste Gesamtrevision die Schraube anziehen will.

Dies insbesondere im Interesse der steigenden Ansprüche der Gäste und der Glaubwürdigkeit des SHV-Systems. Verschiedene Kontakte mit ausländischen Schwesterorganisationen sollen der internationalen Vergleichbarkeit förderlich sein. Zahlreich sind die Begehren der Hotellerie zur Ausdehnung der Preisspanne im Hotelführer 1988 über die vorgeschriebenen Werte. Im Interesse der Preistransparenz für den Gast war die KMP restriktiv beim Erteilen von Ausnahmebewilligungen.

Hotel Schweiz

Peter Minzlaff von der Textel AG demonstrierte auf dem Bildschirm das soeben eröffnete SHV-Bildschirmtextprogramm. Ab sofort ist die Schweizer Hotellerie unter der Leitseite «Hotel Schweiz» im deutschen System abrufbar. Das Programm ist mit den SVZ-Seiten verbunden und steht den Hotelgruppen, den Einzelhotels und den Hotelreservationssystemen zu günstigen Tarifen zur Verfügung.

Alberto Vonaesch, Vizedirektor SHV, orientierte über die neue Air-Plus-Kreditkarte. Der Verhandlungsvorschlag SHV für die 4- und 5-Stern-Hotels der Städte Basel, Bern, Genf, Lausanne und Zürich wurde genehmigt.

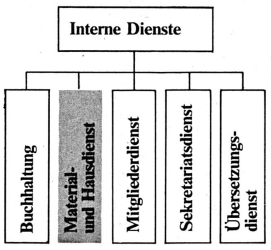
Zusammen mit der Industrie soll im weiteren das Schweizer Hotelfrühstück reaktiviert werden. Diese Aktion wird mit einer Bedürfnisanalyse bei den Betriebsleitern und den Gästen eingeleitet.

Einstimmig lehnte die Kommission eine Zusammenarbeit oder eine Empfehlung der Euro-Relais durch den SHV ab. Diese Organisation will angegliedert an Hotels und Gasthöfe «Servicestationen» für Wohnmobile propagieren. Es kann nicht Aufgabe des Verbandes sein, Aktivitäten, die die Parahotellerie fördern, zu unterstützen. *shv*

Material- und Hausdienst

Die Departemente und Abteilungen des SHV

Nachdem in der letzten Ausgabe Organisation und Ziele der Abteilung Buchhaltung dargestellt wurden, setzen wir die Präsentation der Abteilungen des Departementes Interne Dienste fort.



Der Materialdienst verkauft den Mitgliedern qualitativ hochstehende Hilfsmittel für die Administration (Drucksachen, Formulare, Bücher, Dienstaltersgeschenke usw.) zu konkurrenzfähigen, betriebswirtschaftlich kalkulierten Preisen und erbringt gleichzeitig bestmögliche interne Dienstleistungen. Rund die Hälfte aller verkauften Drucksachen wird in der eigenen Druckerei hergestellt. Ein Katalog gibt Überblick über das Sortiment.

Der Hausdienst stellt die interne Infrastruktur sicher und hält allen Mitarbeitern die erforderlichen Arbeitsgeräte und Hilfsmittel zur Verfügung.

Die Hausverwaltung nimmt die Interessen der Stockwerkeigentümergemeinschaft Cité Monbijou und aller einzelnen Stockwerkeigentümer – Büroräume des Verbandssekretariates PTT und Zoll, zwei Arztpraxen, etwa 30 Wohnungen – wahr und stellt den Hauswartdienst sicher.

Stichworte zur täglichen Arbeit

- Umfassendes Sortiment an administrativen Hilfsmitteln anbieten. Sortimentskatalog mit Preisliste herausgeben. Besondere Werbeaktionen für aktuelle Artikel durchführen. Bis 10.30 Uhr eintreffende Bestellungen von Lagersorten gleichentags der Post übergeben. Ständig Sortiment überprüfen.
- Büromaterial einkaufen, verwalten und an Mitarbeiter herausgeben. Postdienst und Zeitungs- und Zeitschriftenumlauf organisieren. Druck- und Ausrüstarbeit in erstklassiger Qualität termingerecht ausführen. Büros reinigen. Schlüssel verwalten. Büromaterial, Büromöbel, Apparate und Maschinen einheitlich einkaufen. Maschineninventar führen. Reparatur- und Wartungsarbeiten kontrollieren.
- Hauswartdienst mit Pikett rund um die Uhr in der gesamten Anlage Cité Monbijou führen. Parkplätze für Besucher und Mitarbeiter bereithalten.

Material- und Hausdienst



William Mischler
Abteilungsleiter

Hans Aeberhard
Margrit Biber
Martin Bönzli
Beat Kilchör
Theodor Luthi
Dorothea Qswald
Ulrich Widmer
– Materialdienst
– Hausdienst
– Hausverwaltung

«Auf ein Wort, Herr Grossrat»

Erboste Oberländer Hoteliers

«Wir werden ein ernstes Wort mit den bernischen Grossräten reden, die für die Standesinitiative für 12 autofreie Sonntage gestimmt haben», versprach Präsident Albert Rikli (Kandersteg) an der Generalversammlung des Hotelier-Vereins Berner Oberland (HVBO).

Die gleiche Versammlung, die den Betenbeitrag von bisher Fr. 1.20 auf Fr. 2.– erhöhte (damit der HVBO künftig noch besser um Gäste werben kann), musste zur Kenntnis nehmen, dass auch Oberländer Volksvertreter zwölf autofreie Sonntage als wünschenswert ansehen.

«Bedenklich auch, dass diese Idee von Hoteliers-Kollegen gestützt wird», reklamierte HVBO-Geschäftsführer *Beat Anneler.*

Erfreulicheres konnte dieser von der 86er Aktion «Bunter Herbst – farbige Preise» berichten: Sie wurde von 135 Hotels mit gesamthaft über 10 000 Betten in 34 Ferienorten benützt und brachte gegenüber der gleichen Aktion 1984 eine Verkaufssteigerung von 83 Prozent, erfreulich aber auch die Tatsache, dass die europäischen Hotelgäste das mit dem Ausbleiben der Amerikaner entstandene Vakuum weitgehend ausgefüllt haben. Mit einem Rückgang von rund 61 000 Logiernächten oder 1,7 Prozent hielt sich der Schaden in Grenzen.

Im Vorwort zum Jahresbericht redet Präsident *Albert Rikli* dem Individualtourismus das Wort, dem vermehrt der Weg zu ebnen sei: «Nicht nur die Qualität und das Verhältnis Preis/Leistung müssen stimmen, sondern auch die Ferien-Ambiance», merkt er an. Verkehrsvereine und Kurdirektoren fordert er auf, sich vermehrt aufs Werben von Privatgästen zu verlegen.

Brandschutz und Steuergerechtigkeit

Die Versammlung wählte *Herbert Rentsch* (Grindelwald) und *Jürg Musfeld* (Meiringen) neu in den Vereinsvorstand, wo sie *Werner Rolli* und *Hans Thöni* ersetzen. Zwei Fachreferate rundeten die diesjährige HVBO-Tagung ab. Direktor *Peter Haller* von der Kantonalen Gebäudeversicherung fasste die Ergebnisse der zehnjährigen Anstrengungen im Bereich «Feuersicherheit in bernischen Hotels» zusammen. Abteilungsvorsteher *Beat Schifferli* erläuterte Sinn und Zweck sowie branchenspezifische Besonderheiten der «Hauptrevision amtliche Werte», der sich auch die Hotellerie zu unterziehen hat. Ihr Ziel sei nicht, mehr Steuern hereinzuholen, sondern mehr Steuergerechtigkeit zu schaffen. *ah*

Hofas mit Freude am Service

10 Jahre Zusatzkurse in Adelboden

Eines nach dem andern haben die Schulhotels SHV in den letzten Jahren Jubiläen gefeiert. Obwohl «nur» für zweiwöchige Zusatzkurse ausgesucht, ist auch das Hotel Huldi und Waldhaus in Adelboden stolz darauf, seit 10 Jahren im Dienste der Nachwuchsschulung zu stehen.

Gelernte Hotelfachassistentinnen haben nach ihrem Lehrabschluss die Möglichkeit, eine Zusatzausbildung im Service zu absolvieren. Im Jubiläumsjahr waren es 91 Teilnehmerinnen, welche Adelboden in der Zwischensaison etwas «mitbeleben» halfen.

Grundsätzlich richtet sich der Zusatzkurs an Schülerinnen, welche ihr eigenes Berufsbild durch Fortbildung ergänzen wollen und natürlich an diejenigen, die nach der Hofa-Lehre im Serviceburf arbeiten werden.

Mit Sicherheit eine Mitarbeiterin, die durch ihre Grundausbildung umfassende, allgemeine Betriebskenntnisse mitbringt. Er muss sich aber auch bewusst sein, dass auf den Servicebereich bezogen, vorerst vorwiegend theoretische und noch wenig praktische Kenntnisse vorhanden sind. Die dem Kurs folgende praktische Servicetätigkeit sollte demnach in gepflegten Restaurants als Praktikum eingestuft werden. Wenn Kursabsolventinnen ohne jegliche zusätzliche Praxis als «Chef de Rang» für 2800 Franken eingestellt werden, wie ein Beispiel aus der Praxis zeigte, entspricht dies in keiner Weise unseren Vorstellungen und kein Verantwortlicher im Schulhotel würde solche Angebote unterstützen. Selbstverständlich wird das Abschlussessen mit einer fröhlichen Feier verbunden. Für Schülerinnen und Lehrerschaft wartet Familie *Kurt Gygax* mit einem kulinarischen Höhepunkt auf. Die Resultate der Absolventen des diesjährigen Kurses sind sehr gut. 90 (von 91) Schülerinnen durften den Ausweis entgegenehmen. Der gesamte Noten-Durchschnitt beträgt 4,9 Einsatz. Beste Resultate: *Gaby Näf*, Trübbach, 5,8, *Sandra Girardi*, Wangs, 5,7. Beste Glückwünsche und allen viel Erfolg und Freude im Dienst am Gast! *A. St.*

CEM: Gutes Jahr

Die Caspar E. Manz Hotels und Restaurants blicken auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 1986 zurück. Der Konzernumsatz, zu dem neben den in der CEM Holding zusammengefassten Betrieben in der Schweiz auch das Hotel St. Gotthard in Zürich sowie die CEM Inter Betriebe in Lateinamerika zählen, hat 139 Mio Franken betragen. Dies entspricht einem Zuwachs – unter Berücksichtigung des Ausscheidens im Jahr 1986 des Hotels Ascot in Zürich – gegenüber dem Vorjahr von 3,1 Prozent.

Zu den CEM-Hotels und -Restaurants gehören zwölf Hotels, sieben Landgasthöfe und Restaurants, ein Convention Center, drei Club-Diskotheken und zwei Handelsbetriebe. Als Dienstleistungsgesellschaft besteht die CEM Management AG, zu der, neben den zentralen Diensten, auch die Planungs- und Beratungsabteilung CEM-PLAN gehört.

Heute sind für die CEM-Hotels und -Restaurants im In- und Ausland rund 1600 Mitarbeiter tätig. *pd*

ASSOCIATION DES ANCIENS ÉLÈVES DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LA SSH LAUSANNE

Berner Sommer-Stamm

Der Stamm Bern organisiert dieses Jahr einen Sommer-Stamm der AEEH. Er führt nach Twann an den schönen Bielersee, am

Donnerstag, 25. Juni 1987

18.30 Uhr Apéro im Bäretatze-Keller in Twann, offeriert durch unser AEEH-Mitglied und Leiter des Hotels Bären, Twann, *H.-J. Aeschlimann.*

19.00 Uhr Nachtessen im Hotel Bären, Twann

Das Menu mit Bielersee-Egli kostet 34 Fr. (trockenes Gedeck). Dazu sind die Ehepartner usw. natürlich herzlich willkommen.

Wir freuen uns, wenn möglichst viele bei diesem gemütlichen Treffen dabei sind, und bitten Sie, sich bis zum 20. Juni 1987 bei Rolf Tanner, Môtier, anzumelden.

Zürcher Sommer

Die Zürcher Anciens treffen sich

Montag, den 22. Juni

Aelpli Bar, Ankengasse 5 (rechts der Limmat, Nähe Rathaus-Brücke)

Frl. *K. Halter* lädt uns zu Weisswein, Jus und Schinkengipfeli ein.

Montag, den 20. Juli

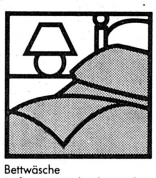
Hotel Glockenhof – im Garten

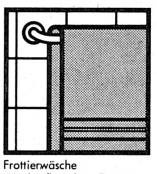
Gastgeber ist Herr *Walter Hediger*

Im August findet kein Stamm statt.

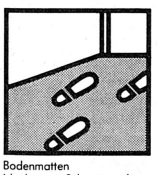
FIX. Lohnende Ideen für Sauberkeit.


Tischwäsche
Qualitätswäsche in vielen Farben für gepflegte Gastlichkeit.


Bettwäsche
Duftige Leintücher lassen Ihre Gäste süsser träumen.


Frottierwäsche
Weiche, flauschige Frottierwäsche zum Einkuscheln.


Berufsbekleidung
Sauber gekleidete Mitarbeiter – die Visitenkarte jedes Betriebes.


Bodenmatten
Ideal gegen Schmutz und Feuchtigkeit.

FIX ist ein Dienstleistungsbetrieb mit Tradition. Wir stellen Ihnen qualitativ hochwertige Textilien für Hotellerie, Gastronomie und Industrie im Mietsystem zur Verfügung. Ein System mit beachtlichen Vorteilen:

– keine Investitions- und Lagerhaltungskosten
– keine Reinigungs- und Reparaturkosten
– klare Kalkulationsgrundlagen

FIX garantiert optimale Sauberkeit und einen zuverlässigen Hauslieferdienst. Rufen Sie uns an:

FIX AG
Grosswäscherei
9496 Balzers
Tel. 075/4 13 13

FIX
LOHNENDE IDEEN FÜR SAUBERKEIT

INTERVIEW



Heute mit Alby Glatt Präsident Intraflug AG

Gute alte Zeit

Vor wenigen Monaten haben Sie das zehnjährige Bestehen des Nostalgie-Istanbul-Orient-Express feiern können. Warum und wie ist dieses Produkt überhaupt entstanden?

Die Recherchen nach alten Luxuswagen gehen bis 1973 zurück. Der damalige Fahrplanchef SBB schwärmte mir von alten Schlaf- und Pullmanwagen vor und wollte partout einen solchen Nostalgie-Zug von Paris nach Brig laufen lassen. Ich suchte zusammen mit der Wagons-Lits in Paris nach fahrtüchtigen Schlaf- und Pullmanwagen. Nichts zu machen. Es gab keine mehr.

Nun wollte ich für mich einen Pullmanwagen besitzen. In Mailand gab es zu dieser Zeit noch einen rührigen SBB-Vertreter, *Walter Finkbohner,* heute Direktionssekretär SBB Kreis III in Zürich. Er organisierte Fahrten in die Schweiz mit dem einzigen noch fahrbaren Pullmanwagen.

Im März 1976 organisierte er einen ersten Orient-Express von Mailand nach Istanbul, der zum grössten Teil aus Nachkriegswagen bestand. Ich nahm an dieser Reise teil, kaufte spontan anschliessend diesen Pullman und die Intraflug AG führte dann im Oktober 1977 den ersten Arlberg-Orient-Express von Zürich nach Istanbul durch, gebildet aus Schlaf-, Pullman- und Speisewagen der Jahre 1926–1929.

Im Januar 1977 kauften wir klammheimlich den ganzen Zug und legten so den Grundstock zur Sammlung von Luxuseisenbahnwagen der ehemaligen «Grands Express Européens», die heute bereits 25 Wagen umfasst, von den 19 restauriert und international einsetzbar sind.

Seit 1976 führen Sie regelmässig Schienenkreuzfahrten mit Originalwagen aus der «Belle Epoque» der europäischen Luxuszüge durch. Diese Wagen, deren grosse Zeit schon lange vorbei ist, können auch privat gemietet werden. Reicht die Nachfrage aus, um dieses Unternehmen wirtschaftlich sinnvoll betreiben zu können?

Die erste grosse Zeit unserer Schlaf-, Pullman-, Bar- und Speisewagen dauerte von ihrer Inbetriebnahme zwischen 1926 und 1929 bis 1939. Ein Speisewagen, Nr. 3354, «Voiture Présidentielle» hat gar seine grosse Zeit von 1956 bis etwa 1970 gehabt, als er die Staatsgäste der französischen Präsidenten Coty, De Gaulle und Pompidou führen durfte.

Die Nachfrage ist steigend, ja fast boomartig und ich glaube, dass wir erst zirka 40 Prozent unseres geplanten Weges zurückgelegt haben. Man kann dieses Unternehmen wirtschaftlich sinnvoll betreiben, aber es bedarf einer grossen Anstrengung: Wir können nicht einfach warten, bis die Passagiere einsteigen, wir müssen vor Ort in Europa und Übersee die Kunden aufsuchen um sie zu einer Reise mit unserem Zuge zu gewinnen.

Zuerst müssen wir den Markt kreieren. Das dauerte länger, als wir von der Fliegerei her gewöhnt waren. 1977 war es einfacher, einen Jumbo nach London zu füllen, als 28 Gäste für eine Pullmanfahrt von Zürich nach Lugano zu finden.

Ihre Leistungen und Ihre Preise lassen ohne weiteres auf eine Kundschaft mit vorwiegend hoher Kaufkraft schliessen. Wo liegen Ihre geografischen Hauptmärkte?

Die sogenannten hohen Preise sind eine relative Sache. Wir sind sicher, dass bei uns das Preis-/Leistungsverhältnis noch stimmt. Auf einer Schienenkreuzfahrt nach Istanbul wird auch etwas geboten: Für maximal 95 Gäste stehen 15 Eisenbahnwagen zur Verfügung und 35 dienstbare Geister, inklusive Bordarzt, Pianisten und Reisebegleiter. Der einzige Duschwagen Europas mit 7 Duschkabinen fährt ebenso mit wie ein Barwagen mit Piano. Unterwegs gibt es Stadtbesichtigungen in Salzburg, Wien, Budapest, Sofia und Edirne und in Salzburg einen grossen Ball auf einem Schloss. Kostenpunkt: 4200 Franken exkl. Getränke).

Die Individualkunden kommen aus aller Welt und wir können mit Stolz sagen, dass wir kein Dollarproblem kennen. 95 Prozent der Produktion ist jedoch vermietet an Firmen, Gesellschaften, Private usw. Hauptmärkte sind USA, Bundesrepublik Deutschland und die Schweiz. Nebenmärkte auch Frankreich, Holland, Belgien, wobei wir mit Zürich einen eindeutigen Standortnachteil haben, weil teilweise hohe Leerkostenanteile für die Überfuhren entstehen.

Gruppen- und Incentive-Veranstalter dürften besonderen Gefallen an Ihren exklusiven Angeboten finden. Wie wichtig ist dieser Teil des Kundenkuchens für Sie? Wie entwickelt sich die Incentive-Nachfrage aus Europa?

Incentive ist bei uns ein sehr wichtiger und grosser Teil unserer Produktion. In den USA besitzen wir einen grossen Marktanteil. In St. Louis bestätigte ein Vertreter des führenden Incentive-Hauses Maritz, dass jährlich nur aus seiner Gruppe heraus weit über 2000 Amerikaner in die Schweiz fliegen, um einmal mit dem «Nostalgie-Istanbul-Orient-Express» fahren zu können. Das dürfte über 10 000 Logiernächte in den Fünfsternhotels zusätzlich geben.

Die Incentivenachfrage in Europa entwickelt sich zögernd, hier müssen alle im Tourismus tätigen Leistungsträger noch gewaltige Entwicklungsarbeit leisten. Ich bin aber sicher, dass in wenigen Jahren Europa mit den USA gleichziehen wird.

Der Anteil am Gesamtumsatz von Gruppen- und Incentivereisen liegt bei zirka 85 Prozent.

Natürlich stehen Sie mit Ihren Angeboten nicht alleine auf weiter Flur. Mittlerweile gibt es einige Bahnen, die ihre ausgedienten Zugskompositionen aus der Zeit der zwanziger und dreissiger Jahre entstaubt und wieder zum Rollen gebracht haben. Wie weit werden Sie durch etablierte Bahnen oder deren Produkte konkurrenziert?

Ich bin sehr froh über diese Aktivitäten und sehe sie natürlich nicht als Konkurrenz an, sondern sie runden das Bild eher nach unten ab. Die Schmalspur-Pullmanzüge der RhB und der MOB, der «Gotthard-Bahn-Zug» von Oswald Steam in Samstagern (mit vielleicht der besten Küche) sind Ergänzungen. Die Panorama-Aussichtswagen vom Reisebüro Mittelthurgau haben doch den Markt enorm belebt und sind eine wertvolle Bereicherung des Bahnerlebnisses. Es gibt zudem eine erfreuliche Anzahl von Museumszügen in Privat- und Bahnbesitz. Schon Mitte der Sechziger sammelten und restaurierten weitsichtige Eisenbahnamateure Lokomotiven, Wagen, Signale usw. und nahmen sie wieder in Betrieb. Ohne diese Aktivitäten engagierter und angefressener Sammler und Vereine hätten nördliche und östliche Nachbarbahnen von uns keine 150-Jahres-Feiern durchführen können.

Mit den Dampfschiffen, den hervorragend restaurierten Hotels der Belle Epoque, den Oldtimer-Autos, der DC-3 und Ju 52, den verschiedensten Museumszüglein und Tramways, den Dampflokomotiven, den Schmalspur-Pullmanzügen und unserem «Nostalgie-Istanbul-Orient-Express» besitzt die Schweiz ein weltweit führendes Nostalgieangebot, um das uns nicht nur unsere direkten Nachbarn beneiden.

Welche Perspektiven sehen Sie für die «nostalgische Zukunft»? Wie lange lässt sich die Nostalgiewelle noch reiten?

Wir tragen in unserer Firmenbezeichnung zwar das Wort «Nostalgie». Aber ich möchte es übersetzen mit Komfort, Service, Dienstleistung, Erlebnis, den Plausch haben, Anderen eine Freude bereiten. Wir reiten nicht auf der sogenannten «Nostalgie-Welle». Wir organisieren Reisen wie anno dazumal für aufgestellte Leute von heute.

Je mehr Plastik, Beton und Computer unser tägliches Leben beherrschen, um so mehr sehnen sich die Menschen zurück, in echte Landbeizli (keine pseudorustikalisierten), in schön restaurierte Restaurants und Hotels des Fin siècle, in alte Paläste, nach Dampfschiffen, Dampflokomotiven, schönen alten Eisenbahnwagen, nach Büchern und dem lieben alten Dampfradio (natürlich mit Stereo) statt der Television.

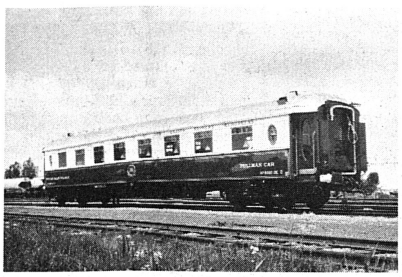
Die Zukunftsperspektive lässt sich vielleicht so beantworten, dass die Vorgabe an die Techniker für Generalüberholungen und Restaurationsarbeiten an unseren bald sechzigjährigen Beauties lautet: Die Wagen müssen noch mindestens zwanzig Jahre laufen.

Interview BL

Ein Zug hebt ab

Intraflug und Classic Air spannen zusammen

Die Nostalgiewelle überflutet auch den Reisemarkt. Spezielle Nostalgiereisen erfreuen sich einer stetig steigenden Nachfrage. Im Trend liegt ein neues Produkt des Reisebüros Intraflug AG in Zusammenarbeit mit der Charterfluggesellschaft Classic Air.





Aussergewöhnliche Reiseerlebnisse von Intraflug und Classic Air: Auf Schienen im historischen Pullman-Wagen, durch die Lüfte mit der Dakota.

BRUNO LÜTHI

Flugzeuge und Eisenbahnen gehören heute zu den alltäglichen Verkehrsmitteln in der ganzen Welt. Dass dies nicht immer so war, lehrt die Geschichte des Transportwesens. Ein Stück Historie schreiben auch das inzwischen über 50jährige Passagierflugzeug Douglas DC-3 und die etwas älteren Pullman Luxuseisenbahnwagen des Nostalgie-Istanbul-Orient-Express der 20er Jahre. Beide Legenden der Verkehrsgeschichte haben die stürmische Entwicklung im Transportsektor überlebt und werden noch heute für verschiedenste Zwecke eingesetzt.

Ein Weg Zug – ein Weg Flug

Nun ist in der Schweiz eine interessante Kombination der beiden Veteranen vorgestellt worden. Der Reiseveranstalter Intraflug AG, Forch ZH, und die Charterfluggesellschaft Classic Air AG, Grenchen, offerieren zusammen eine neue Variante von nostalgischen und eleganten Reisen. Ein Weg Zug – ein Weg Flug, lautet die Formel. Der Kunde entscheidet, welches Reiseziel er mit dem Nostalgie-Istanbul-Orient-Express anfahren und auf welcher Route er mit der DC-3 an seinen Ausgangspunkt zurückfliegen möchte. Das Arrangement wird in beiden Richtungen angeboten, d. h. ein Teil der Gruppe fliegt hin und rollt zurück, der andere macht's umgekehrt.

Zurzeit können neun Flugplätze in der Schweiz und zahlreiche Destinationen im Ausland angeflogen werden.

Zu den Kunden zählen hauptsächlich Reisebüros und Unternehmen, die hohen Komfort, nicht alltägliche Reisemittel und Destinationen abseits der touristischen Trampelpfade wünschen. Reizvolle Ziele, kleine Städte oder schöne Gegenden werden ja meist nicht von den grossen Airlines direkt angeflogen. Die DC-3 kann es, und die Pullman-Wagen aus dem Orient-Express sind auf dem ganzen europäischen Normalspurnetz zu Hause. Grundsätzlich stehen also sämtliche Reiseziele, die mit den beiden Veteranen erreicht werden können, zur Auswahl.

Die Intraflug AG ist nur als Reiseveranstalter tätig und befasst sich hauptsächlich mit Charterflügen, insbesondere für Gastarbeiter zwischen der Schweiz und Spanien. Weltweit bekannt geworden ist Intraflug jedoch mit dem Nostalgie-Istanbul-Orient-Express. Ursprünglich nur als Hobby gedacht und betrieben, entwickelte sich der Zug immer mehr zu einem eigenen Profitcenter.

Die erste Fahrt des wiedergeborenen Luxuszuges fand 1976 zwischen Zürich und Istanbul statt. Seither ist der Express in sämtlichen Ländern Europas gefahren, die ein normalspuriges Schienennetz betreiben. Heute verfügt die Firma über 32 alte Eisenbahnwagen, wovon 19 einsatzfähig sind. 12 Personen sind ganzjährig beschäftigt; an der Spitze steht Verwaltungsratspräsident *Alby Glatt* (vgl. Interview).

Beliebte Flugreisen

Im Vergleich zu Intraflug AG steckt die Classic Air AG eigentlich noch in den Kinderschuhen. Gründungstag des Unternehmens war der 17. Dezember 1985, zugleich der 50. Geburtstag der altehrwürdigen DC-3. Seit Mitte März dieses Jahres verfügt Classic Air über zwei Maschinen dieses Typs, eine dritte soll beschafft und im Frühjahr 1989 in den Dienst gestellt werden. Die beiden gemütlichen Flugzeuge erfreuen sich einer ständig steigenden Nachfrage für Firmenflüge. Das bestärkt natürlich Geschäftsleiter *Bruno Dobler* und seine 25 Mitarbeiter in ihrem Ziel, Special-Interest-Flugreisen mit Erstklasskomfort anzubieten. □

«Neue Besen kehren gut»

Mövenpick-Gruppe wächst weiter

Nach dem «gesunden Dahinplätschern des Mövenpick-Stroms» vor Jahresfrist sprach Ueli Prager, Gründer und VR-Präsident, dieses Jahr vor der Presse von «gut kehrenden neuen Besen». Als Hotelier weist Prager schwarze Zahlen auf, und auch die Dynamik der Zunahme des konsolidierten Umsatzes geht weiter.

ALEXANDER P. KÜNZLE

«Wenn ich Betriebe wie das Tessiner Giardino, Lostorf, das Nova Park in Paris, Kempinski, das Basler Le Plaza und zahlreiche weitere betrachte, so muss ich fast glauben, wir seien im falschen Beruf», meinte der Mövenpick-Gründer und VR-Präsident *Ueli Prager* in Zürich vor der Wirtschafts- und Gastropresse. Oder andersherum gedreht: «Wir sind froh, dass wir unser Hotel Egerkingen auf Erfolgskurs zu bringen vermochten.»

6,8 Prozent Umsatzwachstum

Zufrieden weist Prager also als Hotelier schwarze Zahlen aus. Er präsentiert aber auch ein konsolidiertes Umsatzwachstum der ganzen Gruppe von 6,8 Prozent und einen von 1,9 auf 8,6 Millionen gestiegenen Holdinggewinn. Mit dem Spruch «Neue Besen kehren gut» kommentierte er das entschiedene Auftreten seines Generaldirektors *Paul Schwizer.* Gleichzeitig dürfte er mit der kernigen Aussage auch auf die trotz vorjähriger Führungsrochaden weitergehenden Erfolge bei Mövenpick angespielt haben.

Mövenpick-Auberge

24,6 Prozent des Umsatzes entfielen 1986 auf Hotels. Dieser Anteil sank gegenüber dem Vorjahr um 1,3 Prozentpunkte. Der Ausfall des Kairoer Jolieville und die ungünstige Währungsentwicklung verantworten diese Stagnation. Der grösste Teil der Mövenpick-Hotellerie entfällt auf Business-Hotels, gefolgt von Resorts und drei Parkhotels. Als neueste Linie in diesem Sektor stellte Prager die Auberge/Gasthöfe vor. Noch existierten sie erst in den Köpfen.

Die in den letzten zwei Jahren stark gestiegenen Investitionen würden, so meinte Schwizer, ab 1988/89 wieder etwas abflachen. Bilanzanalysten hatten nach dem wiederholten Schritt an die Kapitalmärkte die Augenbrauen etwas gehoben. Doch wird gerade im kommenden Markt Deutschland viel Geld gebraucht. Spätestens in fünf Jahren, so schätzt man, dürfte Mövenpick die Hälfte des Umsatzes in Deutschland erarbeiten. Heute sind es bereits 34 Prozent, 1982 waren es 27 Prozent.

Betrachtet man nun die in der BRD stark vertretenen Mövenpick-Sparten, werden wohl vor allem Hotels und Restaurants für den künftigen DM-Zuwachs verantwortlich sein. Andere wie die Nationalstrassenbetriebe hingegen erreichen langsam ihren oberen Plafond, ausser der Durchbruch an die deutschen Autobahnen gelänge. Tritt dieser langgehegte Wunschtraum der Mövenpick-Equipe ein, würden sich die aus bilanztechnischen Gründen kritisierte Investitionstätigkeit und auch der Deutschlandanteil am Umsatz noch zusätzlich erhöhen.

Neue Projekte

Restaurant Schweiz

Brasserie Le Landolt in Genf (Eröffnung September 1987), Le Caveau in Basel (September/Oktober 1987), Marché-Restaurant im International Center Cointrin (ICC) in Genf (Herbst 1987), Marché-Restaurant beim HB Zürich (1989), Autobahnrestaurant Maienfeld GR (1989).

Hotelbereich

Erstes Mövenpick-Radisson-Hotel der Schweiz in Lausanne Ouchy (Frühjahr 1988), Hotel in St-Génis bei Genf (1989), Hotel Im International Center Cointrin (ICC), Genf-Airport (1990).

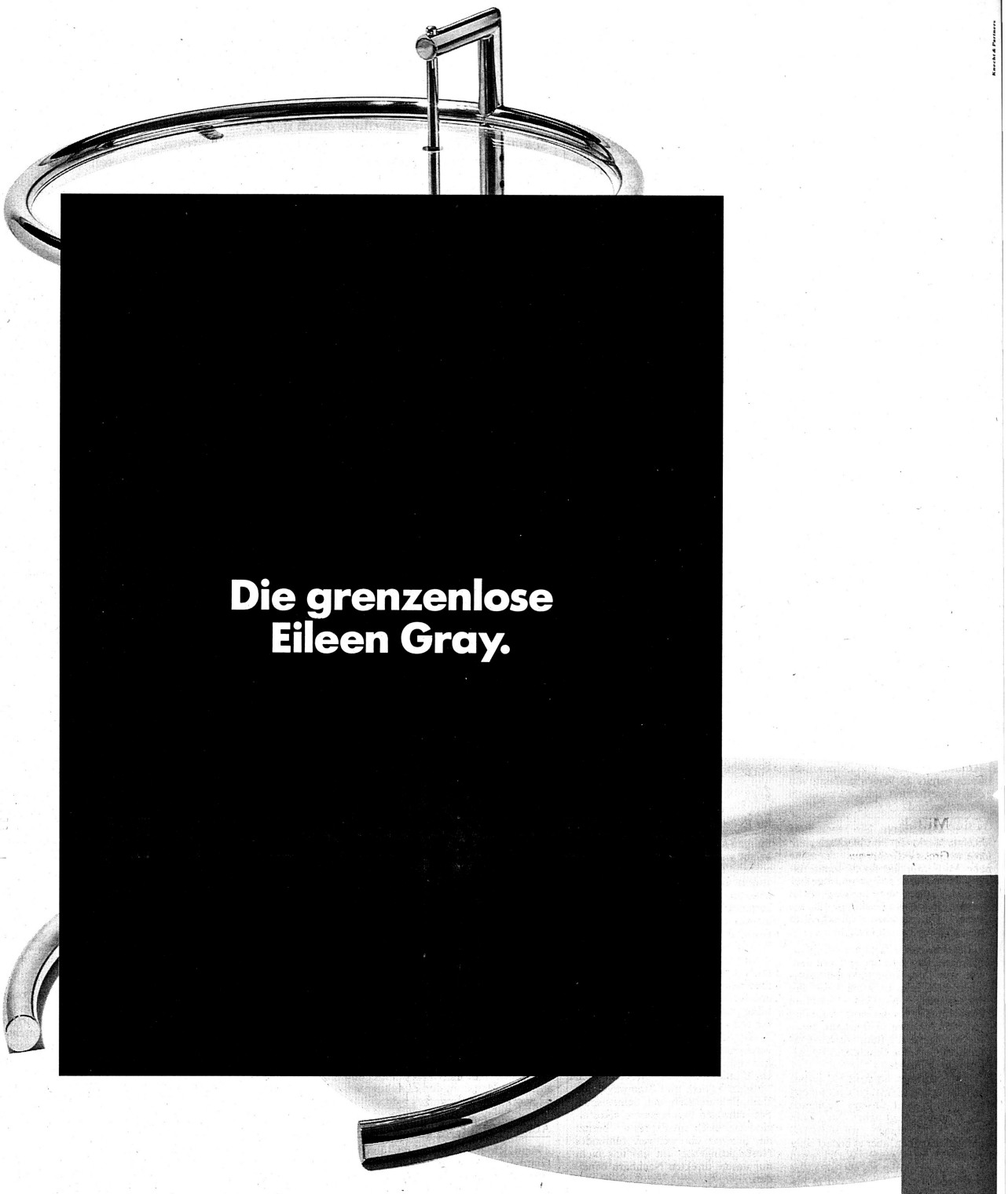
Frau *Jutta Prager,* Generaldirektorin Restaurants und wie Schwizer und *Wolfgang vom Hagen* Mitglied des vor Jahresfrist geschaffenen geschäftsleitenden Ausschusses, gab die noch für das laufende Jahr geplanten Mövenpick-Aktionen bekannt: Hummer, Sommerdrinks, Matjes-Heringe, geräucherter Fisch, irische Austern und im Dezember Langusten. – Die Umsätze pro Stuhl beliefen sich, so Frau Prager, auf zwischen 28 und 300 Franken pro Tag, im Durchschnitt 64 Franken. Der entsprechende Wert in der Schweizer Gastronomie betrage demgegenüber gemäss Wirteverband bloss 20 bis 60 Franken.

Mit 75 Betriebseinheiten erwirtschafte Mövenpick 2,2 Prozent des jährlichen schweizerischen Restaurationsumsatzes. Daraus folgert Frau Prager, dass die Grenzen im eigenen Land noch lange nicht erreicht seien: «Interessante Städte wie Freiburg oder Neuenburg sind noch ohne Mövenpick. Bern, St. Gallen, Lausanne und Genf könnten noch einige zusätzliche vertragen.»

Nichtraucher-Konzept

Jutta Prager rechnete im weiteren vor, dass 4,3 Prozent aller Beschäftigten der Schweizer Gastronomiebranche bei Mövenpick arbeiten. Nicht ohne Stolz vermerkte sie den Umstand, dass, Direktionsehepaare ausgenommen, sich 16 Frauen in Direktionspositionen von Mövenpick befänden. Auch mit dem Nichtraucher-Konzept begann bei der Gruppe «die Zukunft etwas früher als bei den anderen», wie das die Geschäftsmaxime möchte.

Vorerst habe man, so war zu hören, mit den blossen Nichtraucher-Ecken seine liebe Mühe gehabt, da die Disziplin fehlte. In einem Cindy in Zürich-Oerlikon liess sich dann mit einem generellen Rauchverbot gar eine Verbesserung des Publikum-Mixes erreichen. In Bern ist nun erstmals ein neu renoviertes Hauptrestaurant als totale Nichtraucher-Zone erklärt worden – mit zahlreichen positiven Reaktionen, aber auch mit einer Umschichtung des Publikums. □

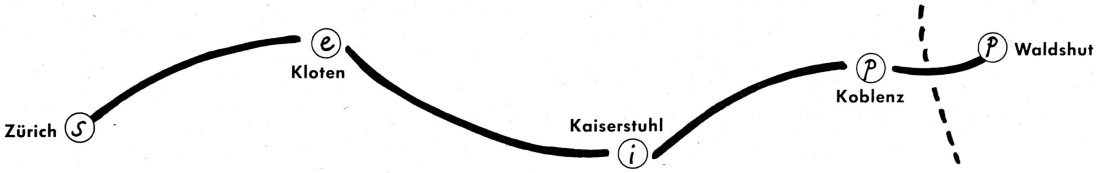


Die grenzenlose Eileen Gray.

Das müssen sich Liebhaber avantgardistischer Wohnkultur unbedingt merken: Moderne Klassiker der internationalen Möbelkunst sind bei Seipp in Waldshut wesentlich preiswerter. Und die Namen der berühmten Möbel-Designer und ihrer exklusiven Kollektionen kennen keine Grenzen.

Die erlesensten Objekte moderner Inneneinrichtung erhalten Sie bei Seipp zu Preisen, die einen Ausflug über die Grenze lohnen. Denn bei Seipp profitieren Sie gleich mehrfach: Vom günstigen D-Mark-Kurs. Von der Rückerstattung der Mehrwertsteuer. Von einem klaren Nettopreis inkl. Wust. Von der Gratis-Lieferung und -Montage im Umkreis von 50 km. Von der unverbindlichen Beratung durch unsere Innenarchitekten. Und von der kostenlosen Abwicklung sämtlicher Zollformularitäten. Das sind Vorteile, die das aussergewöhnliche Wohnen mit Seipp zum grenzenlosen Vergnügen machen. Auch für die Brieftasche.

Auf bald bei Seipp. Aus naheliegenden Gründen. Wann wollen Sie's einrichten?



seipp

Seipp Wohnen
Bismarckstraße 14
D-7890 Waldshut
Telefon
0049 7751 40 11

GRAUBÜNDEN

Tourismus und Wahltermine

Im Kanton Graubünden soll das Gesetz über die Ausübung der politischen Rechte revidiert werden. In den Vernehmlassungen zu diesem neuen Gesetz wurden nun auch touristische Aspekte berücksichtigt. Der Bündner Freisinn wünscht sich «tourismuskonformere Wahltermine». Mit anderen Worten soll die im Fremdenverkehr tätige Bevölkerung dann zur Urne gehen können, wenn sie nicht, wie während der Wintersaison, zu stark beschäftigt ist. – Damit wäre wohl beiden Seiten gedient: Die tourismusinteressierte Wählerschaft könnte sich vermehrt äussern, und die Stimmbeteiligung nähme eventuell auch zu.

Kunstschnee auch in Laax

Auch bei den Bergbahnen Crap Sogn Gion in Laax liebäugelt man mit der Installation von Beschneiungsanlagen. Der Einsatz soll aber nicht etwa eine Saisonverlängerung ermöglichen (in Laax hat man ja das Skigebiet auf dem Vorabgletscher), sondern eine qualitative Verbesserung der Pisten bringen.

Flüela bald sommersicherer

Rund 96 Millionen Franken sollen in den Ausbau der Flüelapassstrasse investiert und damit die direkte Verbindung des Unterengadins und Münstertales mit Nordbünden sommersicherer werden. Allein 73 Millionen sollen für Schutzbauten gegen elementare Gefahren wie Steinschläge eingesetzt werden.

Air Engiadina

Für rund 300 Franken will die kürzlich gegründete und über ein Aktienkapital von einer halben Million Franken verfügende Air Engiadina Passagiere von Zürich nach Samedan fliegen. Mit gewerbsmässigen Flügen will man am 1. Dezember beginnen, wobei auch Flüge von und nach Lugano, Mailand, München und Frankfurt geplant sind. Dies würde für den Flugplatz Samedan zusätzliche 1800 Flugbewegungen bringen, was bereits organisierten Protest auslöste.

Mehr Mittel

Mit einer Motion im Bündner Parlament forderte Grossrat *Gruber* aus Pontresina mehr Mittel zur Förderung einheimischer Arbeitskräfte im Tourismusgewerbe und für den Verkehrsverein Graubünden. Bisher fliessen von der Beherbergungsabgabe rund drei Millionen Franken in die Strassenrechnung. Diese nicht unerheblichen finanziellen Mittel möchten nun Gruber und die vierzig Mitunterzeichner seiner Motion gezielt für den Tourismus einsetzen. Die Regierung war aber nur bereit, diese Motion in Form eines Postulats entgegenzunehmen, weil eine Neuregelung der Beherbergungsabgabe erst ernsthaft diskutiert werden soll, wenn die Ergebnisse des Konzepts «Tourismus in Graubünden» vorliegen.

Kein Striptease in Davos

Ein «Initiativkomitee zur Ergänzung des Gastwirtschaftsgesetzes» hat im Davoser Rathaus 1401 Unterschriften deponiert, mit denen verlangt wird, dass «Bewilligungen für Striptease- und ähnliche Vorführungen nicht erteilt werden dürfen». Ausgelöst hatte diesen Bürgerprotest die Eröffnung des Davoser Nachtclubs Moon Light im vergangenen Dezember. Man darf gespannt sein, ob in einem Kongressort wie Davos tatsächlich nicht sein darf, wonach bereits in Chur kein Hahn mehr kräht. *FS*

Region Zürich

Die 102. GV des VVZ . . .

. . . fand am 18. Juni im Millers Studio Tiefenbrunnen (im Komplex der neugestalteten Wehrli-Mühle) statt. In seinem Jahresbericht hob Präsident *Jack Bolli* für 1986 folgende Hauptereignisse heraus: Einmal den leidigen Frequenzrückgang von 5,4 Prozent (Logiernächte) und 5,6 Prozent (Ankünfte) im Vergleich zu 1985. Bei einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von 2,08 Tagen betrug die Besetzung der 10 380 Zürcher Hotelbetten durchschnittlich 58 Prozent. Zweitens den Grosserfolg (Reingewinn: 150 000 Franken) des Züri-Fäschts 1986 mit einer geschätzten Teilnehmerzahl von einer Million, Höhepunkt der sonst eher bescheiden ausgefallenen Zürcher Jubiläumsfeierlichkeiten. Drittens die intensive Marktbearbeitung des VVZ, der 1986 sechs Touristikmessen besuchte und gezielte Aktionen in den USA, Japan, Australien, Singapur, Deutschland und Frankreich durchführte. Und viertens die im Januar veranstaltete Kongresspräsentation an der Uni Zürich, an der gegen hundert Professoren und Institutsleiter über Kongressmöglichkeiten in Zürich orientiert wurden.

Moghul-Malereien

Die von der Stiftung Pro Helvetia und ihrer indischen Schwesterorganisation Indian Council for Cultural Relationships ausgearbeitete Aktion «Indien in der Schweiz» bringt auch nach Zürich eine Fülle von interessanten Veranstaltungen. Hauptanziehungspunkt von «Indien in Zürich» stellt die Ausstellung im Museum Rietberg dar.

Heinrichstrasse-Hotel?

Das dem Waschmittel- und Seifenhersteller *Friedrich Steinfels* gehörende, 26 000 Quadratmeter grosse Areal an der Heinrichstrasse soll neu gestaltet werden. Während ein Teil der Produktion reserviert bleiben soll, werden 12 000 Quadratmeter im Baurecht abgegeben: Vorgesehen sind neben Büros, Gewerbe, Alters- und Wohnheim auch ein *Hotel mit Konferenzräumen.* Der Gestaltungsplan liegt vor, die Baubewilligung wird für Ende Jahr erwartet.

Hotel Widder: SBG droht

Die Renovations- und Bauarbeiten an den der SBG gehörenden Augustiner-Liegenschaften schreiten voran; bereits fertiggestellt ist das Wohnhaus «zum grünen Turm». Dessen von der Bank um einen Drittel subventionierten Mieten würden aber nur dann so niedrig bleiben, wenn das zum gesamten Renovationsprojekt gehörende Altstadthotel Widder ebenfalls realisiert werden könne, drohte SBG-Präsident *Robert Holzach.* Denn der Anwohnerverein pro Augustinerquartier hat noch immer einen Rekurs gegen das geplante Hotel laufen.

10 Jahre SBG-Polybähnli

Vom 11. bis 13. Juni erinnerte die Schweizerische Bankgesellschaft mit einem Sommerspiel «S'isch Kwiz-Zyt» auf der Polyterrasse nochmals an ihr rund zehnjähriges Engagement für Zürichs nostalgische, bald hundertjährige Polybahn. Seit Oktober 1976 wurden immerhin über 7 Millionen Passagiere verzeichnet, und ohne den jährlichen SBG-Deckungsbetrag von rund 150 000 Franken hätte das von den Zürcher Verkehrsbetrieben geführte Seilbähnchen längst seinen Betrieb einstellen müssen. Dabei wird es immer beliebter. *E.M.*



Hecht St. Gallen verkauft

Das traditionsreiche, im Zentrum der Ostschweizer Metropole gelegene Hotel Hecht ist von der Berner Immobilienfirma Kleinert Geschäftshäuser erworben worden. Das 100-Betten-Haus soll total renoviert werden. *Bild Eggenberger*

Mehr Mittel versprochen

Generalversammlung des Ente ticinese per il turismo

Aufgabentrennung zwischen kantonalem Verkehrsverein (ETT) und lokalen Verkehrsbüros, Finanznot bei den Förderern, Revision des Fremdenverkehrsgesetzes und kantonale Hilfsmittel für das Hotelgewerbe waren die Schwerpunkte der Sommer-Generalversammlung des ETT. Bereits Dauerbrenner sind dabei Finanznot und Gesetzesrevision.

Zur Finanznot und zur Gesetzesrevision hat der Verband der lokalen Verkehrsdirektoren (ADETL) einen «Antrag zur Erhöhung des Staatsbeitrags mittels Gesetzesrevision» eingereicht, der von den Hoteliers unterstützt wurde. Die angestrebte Revision wurde vom ETT-Präsidenten und Staatsrat *Renzo Respini* für Ende der laufenden Legislaturperiode angekündigt.

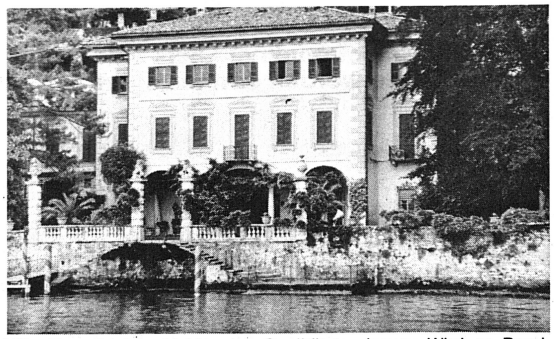
Aufgabentrennung

«Es hat heute keinen Sinn mehr, dass die 15 lokalen Verkehrsbüros sich auf das Hegen ihrer eigenen Gärtchen konzentrieren. Den Touristen interessieren regionale Aufteilungen der Ferienregion nicht. Zudem kosten einzelne nicht koordinierte Förderungsaktionen mehr als gemeinsame», führte Respini aus und schlug eine deutliche Aufgabenteilung zwischen kantonalem Verein und lokalen Büros vor: Hier Promotion, dort Dienst am Kunden, Auskunftswesen und lokale Animation.

Dieser Vorschlag gefiel allerdings nicht allen Lokaldirektoren. So meinte Lugano-Direktor *Eugenio Foglia:* «Wir wollen uns mit eigenen Promotionskampagnen profilieren.»

«Luganos Bettenangebot entspricht nicht in allen Teilen den Anforderungen des zunehmenden Kongress- und Geschäftstourismus», klagte Präsident Respini. Vor allem in den Kategorien der 2- und 3-Sterne hapere es mit der Investitionsfreudigkeit. Das zu revidierende Bundesgesetz über den Hotelkredit werde positive Auswirkungen auch für die Südschweiz haben. Es soll – so Respini – zusätzlich durch kantonale Hilfsmittel unterstützt werden.

Ein Überblick über die intensiven Promotionstätigkeiten des ETT, so zum Beispiel die erstmalige Ausstrahlugn von TV-Spots übers Tessin in der Deutsch- und der Westschweiz, die Schaffung eines dreifach Weltformatplakats für Ascona sowie eine Verbrüderungsaktion zwischen Bellinzona und dem italienischen Asolo/VE schloss den geschäftlichen Teil der ETT-GV ab. *gb*



Villa Favorita, ein Mekka des Qualitätstourismus: Wird es Bund, Kanton Tessin und der Stadt Lugano gelingen, die Thyssen-Sammlung im Land zu behalten? *Bild Keystone*

Thyssen-Malaise

Die lokalen Verkehrsbüros und das ETT haben weder die politischen noch finanziellen Mittel, um sich aktiv am «Kampf um den Verbleib der Kunstsammlung Thyssen im Tessin» beteiligen zu können. Das ist die Ansicht des Verkehrsdirektors von Lugano, *Eugenio Foglia.* Er unterstreicht, dass, falls des Kunstbarons Sammlung entschwinden sollte, dies ganz sicher nicht die Schuld der Tessiner Behörden sei, die seit über einem Jahr mit dem Baron in Verhandlungen stünden, lange bevor überhaupt genaue Zahlen für den umstrittenen Galerieneubau feststanden.

«Nur wenige, meist ausländische Medien haben recherchierte Berichte ohne phantasievolle Annahmen und Ansichten der Verfasser über die Affäre Thyssen veröffentlicht», beschwert sich Foglia weiter. «Intensive Zusammenarbeit mit der Kunstgalerie und vom Baron anerkannte, stete Förderungstätigkeit der Verkehrsbüros und des ETT ist das einzige, was wir in Erwartung des Entscheids aus der Villa Favorita über das jüngste Angebot tun können.» *gb*

Agno, Magadino

In Bellinzona ist eine neue Konzeption für den Flugverkehr im Kanton Tessin vorgestellt worden. Demnach wird das Flugfeld Ascona geschlossen, der kantonale Flugplatz Locarno-Magadino bekommt eine geteerte Piste von 1200 Metern Länge, die Piste des Luganeser Flugplatzes Agno soll auf 1350 Meter verlängert werden. Ein neues Abfertigungsgebäude in Agno wird innert Wochen bezugsbereit sein, neue Parkplätze und bessere Zufahrtsmöglichkeiten sind im Bau. Dem Kanton erwachsen aus dem vorgesehenen Flugplatzausbau rund 8 Mio Franken Investitionskosten. *r.*

Nicht billig, aber gut

Generalversammlung der Buspartner Schweiz

Die neue Vierfarbenbroschüre der Buspartner hat sich bewährt und leistet gute Dienste auf dem Weg vom «Billig-Image» hin zur Qualität. An der GV der Buspartner Schweiz in Zürich standen Ersatzwahlen in den Vorstand und der Ausschluss eines Mitgliedes auf dem Programm.

«Die letztes Jahr aufgelegte Broschüre in neuem Kleid ist ein geeignetes Instrument zur Image-Förderung des Vereins», sagt Buspartner-Präsident *Jürg Aenishänslin.* Sie diene nicht nur zur Information für die Kunden im Ausland, sondern habe zu zahlreichen Artikeln in der Fachpresse dies- und jenseits der Grenze geführt.

Auch negative Punkte

Freudig stellte der Präsident fest, dass der Aufschwung der Car-Reisen allgemein anhalte. Dieser Aufschwung berge aber auch Gefahren, nämlich die Entwicklung eines Überangebotes und den daraus resultierenden Preiskrieg, der nur zu leicht zu Konkursen führen könne. Es gelte deshalb, diese Entwicklung im Auge zu behalten und den Markt gut zu beobachten.

Vorstandsmitglied *Helge Unruh* berichtete über den RDA-Workshop, der auch 1987, vom 22. bis 24. September, wieder in Köln stattfindet. Viele Schweizer Aussteller waren im vergangenen Jahr mit dem Standort vor dem Restaurant nicht glücklich. Neu würden die Stände der Eidgenossen rechts neben der Rolltreppe plaziert. Die Ausstattung bleibe gleich, jedoch seien die zur Standbezeichnung verwendeten Wirtshausschilder feuerpolizeilich nicht mehr erlaubt. Die Organisatoren seien bemüht, die «fliegenden» Verkäufer zu bremsen, denn es sei nicht Sinn der Ausstellung, den Anbietern, die die Spesen für einen Stand scheuten, als Umschlagplatz zu dienen.

Unruh machte darauf aufmerksam, dass noch immer RDA-Rechnungen für 1986 von rund 80 000 Markt offen stünden. Sünder seien auch aus der Schweiz festgestellt worden, jedoch nicht aus dem Kreis der Buspartner. Unter anderen seien auch vier Schweizer Anbieter von der weiteren Teilnahme am RDA-Workshop ausgeschlossen worden.

Eine Kampfwahl

Die 58 Mitglieder der Buspartner Schweiz sind Firmen und nicht Personen. Da zwei Vorstandsmitglieder, *Otto Höppli* (Kursaal Interlaken) und *Hans Stadler* von der Schiffahrts-Gesellschaft Vierwaldstättersee (SGV), ihre Posten verlassen haben, standen Neuwahlen an. Als Nachfolger von Höppli wurde *Beat Rauber* vom Mototel Postillon Buochs einstimmig gewählt. Für den zweiten freien Sitz schlug der Vorstand *Tony Zimmermann,* Reisebüro zum Anker Vitznau, vor und hatte bereits sein Einverständnis eingeholt. Nachträglich bewarb sich der Nachfolger von Hans Stadler bei der SGV, *Hans-Peter Bütler,* so dass es zur Kampfwahl kam. Im ersten Wahlgang erreichte keiner das absolute Mehr. Obwohl *Heinrich J. Weinmann,* Hotel Albana St. Moritz, einwandte, dass eine Kampfwahl in einem derartigen Verein doch eher unüblich sei, kam es zu einem zweiten Wahlgang, aus dem Hans-Peter Bütler mit einer einzigen Plusstimme als Sieger hervorging.

Gewählt wurden im weiteren Tony Zimmermann, *Luzi Tischhauser* und *René Bachmann* in die neue Marketing-Kommission. Zudem beschloss man den Ausschluss des Verkehrsvereins Zweisimmen, der weder den finanziellen Verpflichtungen nachgekommen, noch sonst Interesse am Verein gezeigt hatte.

Die Jahresrechnung 1986 und das Budget 1987 wurden trotz Verlusten einstimmig genehmigt und dem Vorstand Decharge erteilt. Der Mitgliederbeitrag für 1987 beläuft sich wie bereits im Vorjahr auf 850 Franken. *SJ*

Folklore und Tourismus

Internationale Konferenz

Folklore und Tourismus bilden in vielen Bereichen eine Symbiose. Touristen sind für folkloristische Aktivitäten sehr empfänglich, da sie dadurch «Land und Leute» näher kennenlernen. Diese Verbindung bringt aber oft Probleme mit sich.

Wechselwirkungen zwischen Tourismus und Folklore aufzuzeigen und Massnahmen zur Verbesserung der gemeinsamen Interessen und des gegenseitigen Nutzens aufzuzeigen ist das Ziel einer internationalen Konferenz unter Leitung von Professor *Jost Krippendorf.*

Datum: 1. bis 3. September 1987
Ort: Freiburg und im Wallis

Die Schweizerische Verkehrszentrale, die Unesco und die Gesellschaft für Volksmusik in der Schweiz geben der Veranstaltung Schutz und Schirm.

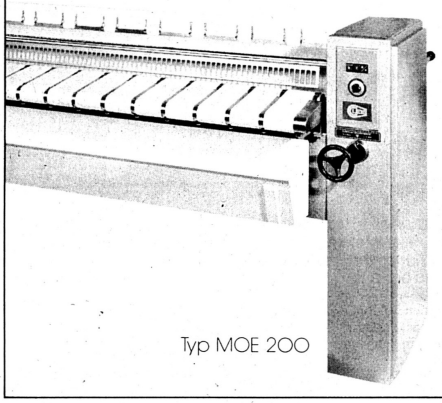
Detaillierte Programme sind erhältlich beim Verkehrsbüro Freiburg, Tel. (037) 81 31 75, Telex 94 24 70.

Anmeldetermin: 10. Juli 1987 *pd/r*

HQD
HELGA Q. DELGADO
Sales & Marketing Services International
Die professionelle Lösung Ihrer Verkaufs- und Marketingprobleme im In- und Ausland.
Stampfenbachplatz 4
8006 Zürich
Tel. (01) 361 77 13
Tx 56 983 SONG
Fax (01) 214 62 03

Lassen auch Sie

die Wäsche von einer Cleis-Mange in die ‹Mangel› nehmen. Ihre Gäste werden den einzigartigen Finish schätzen.



Typ MOE 200

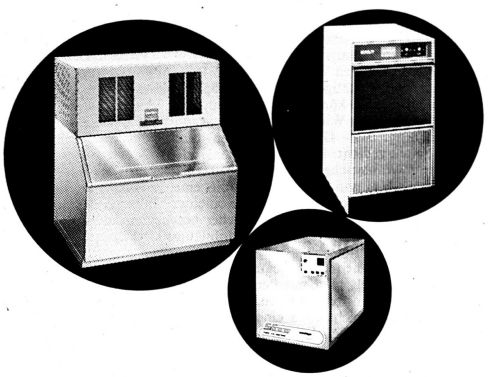
Waschen Trocknen Bügeln

CLEIS

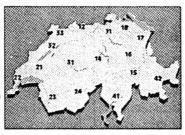
Cleis AG
Wäschereimaschinen
4410 Liestal, 061 94 38 38

autofrigor

Ihr Partner für Kältetechnik



Servicegebiete:
11 Zürich 01-810 80 80
12 Basel 061-76 15 95
14 Luzern 041-45 36 66
15 Chur 081-51 34 65
16 Bilten 058-37 18 59
17 St. Gallen/FL 071-28 48 70
18 Frauenfeld 01-810 80 80
21 Lausanne 021-49 10 49



22 Genf Frigo-Climat SA 022-44 65 20
23 Unterwallis 026-6 38 18
24 Oberwallis 028-46 16 49
31 Bern 031-22 52 52
32 Seeland 032-84 76 36
33 Jura 066-22 56 56
41 Tessin 091-59 35 59
42 Engadin 082-3 53 69

Senden Sie uns bitte Unterlagen über:

☐ Gesamtlieferprogramm
☐ Industriekälte
☐ Industrie-Wärmepumpen
☐ Klima-Geräte
☐ Laden-, Kühl- und Tiefkühlmöbel
☐ Kühl- und Tiefkühlschränke
☐ Kühl- und Tiefkühlzellen
☐ Würfel- und Flockeneismaschinen

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Einsenden an Autofrigor AG, Postfach 3006, 8152 Glattbrugg

autofrigor

Autofrigor AG, Feldeggstr. 3, 8152 Glattbrugg, Tel. 01 810 80 80

Im Juni sind wieder 16 Fensterplätze frei.

Passugger/Rhäzünser verlost im Juni wieder 16 Rundflüge mit der alten Tante, der Ju-52. Und 6 Rado Uhren. Und 50 Service-Portemonnaies aus Leder. Und bis Ende September alle Preise Monat für Monat nochmals.

Ihre Chancen auf einen Gewinn sind also gut. Und Sie werden jedesmal besser, wenn Sie die Wettbewerbs-Karte aus dem Passugger/Rhäzünser Harass nehmen und postwendend auf die Reise zu uns schicken.



PASSUGGER RHÄZÜNSER

Das waren die 16 Ju-52 Passagiere im Mai:

Bahnhofbuffet SBB, 9470 Buchs
Ristorante Obelisco, 7000 Chur
Restaurant Kasernenhöfli, 7000 Chur
Gasthaus Concordia, 7075 Churwalden
Restaurant Hirschen, 7013 Domat/Ems
Restaurant Blumenthal, 9410 Heiden
Restaurant z. Höfli, 8867 Niederurnen
Restaurant Marché, Mövenpick, 6023 Rothenburg
Restaurant Am Bach, 5102 Rupperswil
Hotel de la Gare, 1242 Satigny
Tea-Room, Konditorei, 7460 Savognin
Restaurant Linden-Pic, 9494 Schaan
Neugrütt AG, 9130 St. Margrethen
Truppenunterkunft, 7430 Thusis
Mensa, Berufsschulen, 8620 Wetzikon
Restaurant Rössli, 8400 Winterthur

Und das sind die 6 Gewinner einer Rado Uhr im Mai:

Restaurant Heimat, 9442 Berneck
Restaurant L'avenir, 1216 Cointrin
Restaurant Seehorn, 7260 Davos
Restaurant Bahnhof, 8952 Schlieren
Restaurant Helvezia, 7162 Tavanasa
Restaurant Sternen, 3752 Wimmis

PASSUGGER HEILQUELLEN AG 7062 PASSUGG

Insekten und Ungeziefer in Haushalt und Betrieb?



Baygon gelb
Der Spezialspray gegen lästige fliegende Insekten (Fliegen, Mücken) und **Motten** (Gk. 5):
Ausgezeichnete Sofortwirkung ●
Wochenlange Dauerwirkung ●
Unsichtbarer Wirkstoffbelag ● (Glas, Stoffe)

Baygon grün
Der Universalspray gegen alles kriechende Ungeziefer (Gk. 4) (Warnung auf Packung beachten):
● Schnelle Anfangswirkung
● Starker Austreibeffekt
● Monatelange Dauerwirkung

Unterlagen und Beratung durch:
Bayer (Schweiz) AG
8045 Zürich
01 465 81 11

howeg Profitier-Angebote

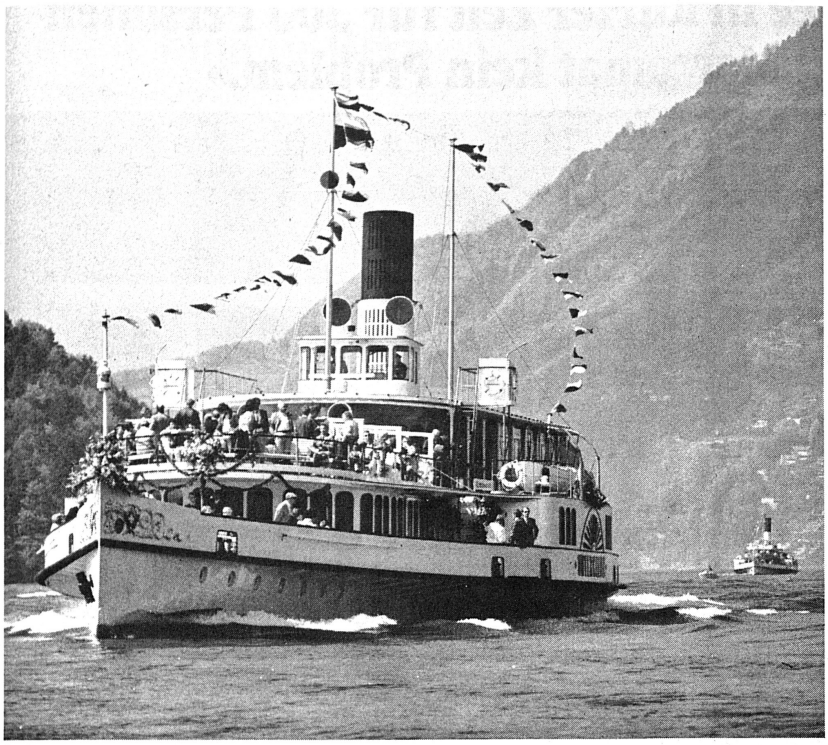
Gültig vom: 22.6. — 26.6. 87

Art. Nr. 261	Art. Nr. 120	Art. Nr. 114107	Art. Nr. 991242	Art. Nr. 900693
Delikatess-Aufschnitt	**Poulet Brüste ohne Haut**	**Thon hell**	**Féchy "Frise d'or"**	**Tendrina Allzweckreiniger**
Pack à. 4x1/2Stk. **8.80**/kg	Cart. à 4x3kg **6.90**/kg	2,2Ds Ct à 6 1400g **10.90**/Ds	50cl Ha à 15 **3.90**/Fl	Ka à 35kg **1.80**/kg

«Bschtelltfon»

2540 Grenchen	065 512151
2544 Bettlach	065 541101
1030 Bussigny	021 344551
1906 Charrat	026 54801
7302 Landquart	081 561181
3920 Zermatt	028 673015
6301 Zug	042 310931

DOSSIER



Stolz und festlich pflügt die Unterwalden den See.



Schiff ahoi!

Bilder SVZ und Wolgensinger

Es lächelt der See, er ladet zur Fahrt

Vierwaldstättersee-Schiffahrt mit 150jähriger Tradition

Wenn altehrwürdige Dampfschiffe Geburtstag feiern, ist das ein Grund zum Gratulieren. Wird nun die Tradition dieser Dampfer gar 150 Jahre alt, darf jubiliert werden. Das tun die Luzerner heuer. Fünf grosse Raddampfer, zusammen mit dreizehn Dieselmotorschiffen Europas grösste Binnenseeflotte, bestreiten die Festivitäten der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees. Am nächsten Sonntag ist Flottenparade. Spielt die Sonne mit?

MARIANNE MING-HELLMANN

In alten Dokumenten blätternd, sind wir auf folgende Reisevorschriften gestossen:

1. Die Herren Reisenden werden ersucht, ihre Billette, ohne welche sie das Schiff nicht verlassen können, sogleich nach der Abfahrt bei dem mit der Einnahme beauftragten Matrosen einzulösen.
2. In den Kajütten und auf dem Verdecke des ersten Platzes darf nicht geraucht werden.
3. Reisende, welche Hunde mit sich führen, haben selbe auf dem Vordertheil des Schiffes anbinden zu lassen.
4. Jeder Reisende hat 50 Pfund Gepäck gratis, für das Übergewicht wird nach dem Tarif bezahlt.
5. Die Direktion haftet nicht für das Gepäcke der Reisenden; diese werden daher ersucht, selbiges, und besonders beim Aus- und Einschiffen auf den Stationen, zu beaufsichtigen.
6. Die Herren Reisenden finden auf dem Schiffe eine billige und gut eingerichtete Wirtschaft.
7. Die Herren Reisenden werden gebeten, das auf dem Schiffe angeschlagene Polizeireglement zu beachten.
8. Eine halbe Stunde vor der Abfahrt wird jedesmal die Schiffskanone gelöst. Das zweite Zeichen geschieht mit der Schiffsglocke eine Viertelstunde vor dem Abgang.

An diese Regeln hatten sich die Passagiere der Stadt Luzern I, des ersten Dampfschiffes auf dem Vierwaldstättersee, zu halten. Am 29. Juli 1837 läuft der Dampfer vom Stapel; am 20. September des gleichen Jahres wird der Betrieb aufgenommen.

Die Gründungsgeschichte

Initiant des Unternehmens war der Kaufmann *Casimir Friedrich Knörr,* der zusammen mit *Josef Marie Ronca* die «Aktiengesellschaft behufs Errichtung eines Dampfschiffes auf dem Vierwaldstättersee» gegründet hatte. Das erste Innerschweizer Dampfschiff wurde bei Escher Wyss in Zürich bestellt, der Motor stammte aus England. Und die Luzerner dürften nicht schlecht gestaunt haben, als sie in einer Werft-Improvisation bei der Fröschenburg – heute steht dort das Hauptpostgebäude – den Zusammenbau des 32 Meter langen und 6 Meter breiten Eindeckschiffes mitverfolgen konnten.

Nun war ja die Gründung einer Schiffahrtsgesellschaft auch damals an sich noch nichts Spektakuläres. Güter wurden seit jeher mittels Nauen zwischen Luzern und Flüelen hin und her transportiert. Bereits im 12. Jahrhundert zeichneten Gesellschaften für deren Beförderung auf dem Wasser verantwortlich und übergaben sie den Gotthardsäumern. Diese Nauengesellschaften beanspruchten das Warentransportmonopol auf dem See, und sie nun fühlten sich durch die Inbetriebnahme des dampfenden Seegefährts in ihrer Existenz bedroht. Der Grund: Benötigte ein Nauen für die Fahrt von Luzern nach Flüelen ganze neun Stunden, so schaffte der Dampfer die gleiche Strecke in nur 2½ Stunden, eine Strukturkrise des 19. Jahrhunderts.

So erstaunt es nicht, dass sich die traditionellen Schiffseigner vehement gegen den unerwünschten Konkurrenten zur Wehr setzten. Bei diesen Auseinandersetzungen soll es gar vorgekommen sein, dass erboste Urner Schifferleute zu Schlagstöcken griffen und derart bewaffnet das Dampfschiff in Flüelen empfingen.

Mit der Eröffnung der durchgehenden Gotthardstrasse und der täglichen Postverbindung über den Pass ab 1842 läuft ein Jahr später ein zweites Dampfschiff, die St. Gotthard, vom Stapel. Mit den beiden Dampfern muss die Postbeförderung zu Wasser gewährleistet werden.

In den folgenden Jahren bekämpfen sich gar zwei Schiffahrtsgesellschaften, bis sie sich 1870, der Vernunft folgend, zusammenschliessen. Die Gründung des heutigen Unternehmens, der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) – sie trägt diese Bezeichnung seit 1960 – ist besiegelt.

Neue Wege – neue Bedürfnisse

Lag ursprünglich die Hauptaufgabe der Dampfschiffahrt auf dem Innerschweizer See darin, den Transitverkehr auf dem Wasser zur Gotthardroute sicher zu stellen, so änderte sich die Situation Ende des 19. Jahrhunderts schlagartig. Bedeutende Bahnen wie Rigi (1871), Gotthard (1882), Bürgenstock und Pilatus (1888) sowie Standsstad-Engelberg (1898) werden gebaut, luxuriöse Hotels öffnen ihre Pforten. Der Tourismus beginnt zu blühen, die lieblichen Zentralschweizer Gestade werden zu beliebten Ferienzielen. Kaiser und Könige geben sich an den historischen Stätten rund um den See ein Stelldichein. Aus den Königen der Schiffe werden die Schiffe der Könige. Der touristische Ausflugsverkehr während der Sommermonate – die Schweiz war noch autofrei – bringt bald die einträglichen Frequenzen der Seefahrten. Die Ansprüche der Passagiere steigen, und so werden zu Beginn des 20. Jahrhunderts luxuriöse Salondampfer wie die Uri, die Unterwalden, die Schiller und die Gallia gebaut.

Nach den Krisenjahren während des Ersten Weltkrieges bringen danach die zwanziger Jahre den eigentlichen Aufschwung des Fremdenverkehrs. Die Stadt Luzern – es ist bereits das dritte Schiff, das den Namen des Heimhafens trägt – wird gebaut. Es ist dies der letzte Dampfer, der für einen Schweizer See gebaut wird. Noch heute ist sie das stolze Flaggschiff der Vierwaldstätterssee-Flotte.

Wirtschaftlichkeit verbessern

Im Bestreben, die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens sicher zu stellen, drängen sich zu Beginn der dreissiger Jahre neue Wege auf. So wird mit dem Eigenbau von Dieselmotorschiffen begonnen. Die Erneuerung der Flotte führt im Verlaufe der Jahrzehnte zum Ersatz der zum Teil aus der Jahrhundertwende stammenden Dampfschiffe durch moderne Motorschiffe. Als Ende der sechziger Jahre in Luzern gar duchsikkert, dass die Verantwortlichen der SGV im Rahmen eines Flottenerneuerungsprogramms sukzessive sämtliche Dampfer aus dem Verkehr zu ziehen gedenken, werden die Luzerner hellhörig. Erboste Dampferfreunde gründen 1972 die Vereinigung zur Erhaltung der Vierwaldstättersee-Dampfer. Sie bringen die Mittel für die Rettung der beim Volk beliebten Schiffsveteranen auf. Es ist somit primär ihr Verdienst, dass heute noch fünf stolze, altehrwürdige Schiffe auf dem See kreuzen.

Die Jubiläums-Saison

Und heute, 150 Jahre nach Inbetriebnahme des ersten Dampfers? Wir stehen in der Werft und beobachten, wie die Schiffe den letzten Schliff vor Beginn der Saison erhalten. Da wird abgedichtet, gelötet und geschweisst, gestrichen und poliert. Schiffsmotoren laufen, Mechaniker stehen prüfend davor, horchend, ob noch irgendwelche falsche Töne weitere Handgriffe erforderlich machen. Die luxuriösen Salons der legendären Unterwalden – sie wurde 1975 vor dem Verschrotten gerettet und nach aufwendiger Sanierung 1985 wieder in Betrieb genommen – erstrahlen in neuem Glanz. Es sind wohl nicht nur Romantiker, die sich an den prächtigen Innenräumen, den grossartigen Holzarbeiten aus der Lombardei freuen. Unser Begleiter, Verkaufsleiter *Hans-Peter Bütler,* erklärt voller Stolz, dass die SGV eine der drei Schiffahrtsgesellschaften in der Schweiz sei, die schwarze Zahlen schreibt. «Im vergangenen Jahr wurden rund 1 900 000 Personen befördert. Das sind zwar rund fünf Prozent weniger als im Vorjahr, doch dürfen wir in Anbetracht der Einbussen, die Luzern erleiden musste, zufrieden sein. Gut drei Viertel der Passagiere sind Schweizer. Basel ist unser wichtigster Markt, gefolgt vom Tessin, Norditalien und Süddeutschland.»

Höhepunkt des Jubiläumsjahres ist zweifellos die grosse Flottenparade am nächsten Sonntag, 20. Juni, an der alle 18 Schiffe beteiligt sein werden. Ab 20 verschiedenen Stationen werden sie auslaufen, sich vor Vitznau treffen und in einer Sternfahrt via Hertenstein zum Heimathafen zurückkehren. Die Jubiläumsfahrt par excellence.

Beliebtes Fondueschiff

Am Abend stehen wir dann an der Landebrücke 2 und besteigen die MS Europa, die während der kühleren Jahreszeit jeweils Freitag abends als Fondueschiff ausfährt. Die beiden Restaurants auf dem Ober- und Unterdeck füllen sich allmählich; punkt 19.00 Uhr geht die Fahrt los. Man prostet sich zu, ein Handörgeler beginnt zu spielen; Stimmung kommt auf. Ein zum Greifen naher Bürgenstock verrät, dass der Föhn, der älteste Urner, das Zepter schwingt. Die Europa verlässt die Luzerner Bucht, passiert den sogenannten «Chrüztrichter», wo die vier Arme des Sees zusammenkommen, und nimmt Kurs auf Weggis. Inzwischen wird ein herrlich duftendes Fondue aufgetischt. Hinter uns beginnen die ersten Jasser, ihrem Lieblingssport zu frönen. Vorwiegend Einheimische geniessen das Fondueschiff-Vergnügen. Die Saison hat (zur Zeit, als der Artikel entstand) eben noch nicht angefangen. Vitznau zieht vorüber, schräg vis-à-vis der legendäre Bürgenstock. Später blinken uns die Lichter der Steueroase Hergiswil, am Fusse des Pilatus gelegen, entgegen. Über Kastanienbaum und St. Niklausen mit ihren prächtigen Villen, vorbei am Richard-Wagner-Museum, legen wir nach zwei Stunden wieder in der Luzernerbucht an.

Für Seeratten, Schiffsliebhaber und solche, die es werden wollen, offeriert die SVG weitere Spezialiäten. Ein Lunchboot mit Schweizer Folklore, das Night Boat mit Musik, Tanz und «Swiss Folclore Entertainment» sowie ein Mittagsschiff mit Salatbuffet und Businesslunch verkehren täglich. Als besonderer Lekkerbissen wird von Juni bis August jeden Montag und Mittwoch eine nostalgische Fahrt zu den historischen Stätten mit dem Dampfschiff Unterwalden durchgeführt. Die Route führt bis in den Urnersee, zur Wiege der Eidgenossenschaft. Eine Lektion Schweizer Geschichte, vorbei an einer noch weitgehend erhaltenden Urlandschaft; historische Begebenheiten, am Ort des Geschehens erzählt und «live» kommentiert. Dabei soll es jeweils zu einem attraktiven Kräftemessen zwischen zwei Dampfern kommen, wenn vor Bauen/UR das Kursschiff Gallia auftaucht, der schnellste Raddampfer der Welt. Die jeweilige Siegerin dieses Geschwindigkeitstests ist also gewissermassen vorprogrammiert.

Schwimmende Bankettsäle

Dass Schiffspassagiere nicht nur die Landschaft geniessen sondern auch in kulinarischer Hinsicht verwöhnt werden möchten, ist selbstredend. Seit sechs Jahren ist der Luzerner *Edwin Schmidli* für die schwimmende Restauration verantwortlich. 110 Personen umfasst sein Saisonteam, rund 35 Mitarbeiterinnen stehen auf Abruf bereit. Seine Aufgabe umfasst einerseits die Schiffs-Restauration auf den Kurs- und regelmässig verkehrenden Ausflugsschiffen, andererseits – Schmidli spricht von seinem zweiten Bein – bewirtet er die Gäste auf Spezialfahrten. «Da ist die Angebotspalette sehr breit; sie reicht sozusagen vom Fleischkäse bis zum exklusiven Buffet mit Hummer und Kaviar.» Da wurden auch schon Superanlässe mit 2500 Geladenen organisert wie beispielsweise der Kongress eines bedeutenden deutschen Automobilherstellers. Dabei wurde die gesamte Flotte zu schwimmenden Bankettsälen. Auch illustere Passagiere wie das Diplomatische Corps, die Teilnehmer der KSZE-Konferenz und die Schweizer Bankiervereinigung haben sich auf dem Vierwaldstättersee kulinarisch verwöhnen lassen.

Bei diesen Grossanlässen kommt Schmidli seine Partyservice-Erfahrung sehr zugute. Die Menus werden in der Zentralküche vorproduziert und müssen auf dem Schiff nur noch aufbereitet werden. Am Tage unseres Gespräches wurde eben ein rustikales Bankett mit Forellenfilets aus dem See, Weggiser Gmüessüppli, suure Mocke us em Urnerland, Nidle und Birewegge vorbereitet. Die Innerschweiz lässt grüssen! □

moccomat

«Kaffee in kurzer Zeit für 300 Personen ist mit Moccomat kein Problem.»







J. P. Fath Direktor
P. A. Blum Vizedirektor
Grand Hotel Suisse Majestic, Montreux

Eine gute, konstante Kaffeequalität und ein schneller Service waren ausschlaggebende Punkte, als unsere Wahl auf Moccomat fiel. Speziell Geschäftsleute schätzen einen guten und schnellen Service beim Frühstück und an Banketten. Moccomat ist die ideale Lösung für uns.



Repa Getränkesysteme
Repa AG, 5502 Hunzenschwil
Telefon 064/47 25 82



Herzhaft, ansteckend, mitreissend!

ist die Devise seiner meisterhaft gespielten Melodien an der elektr. Orgel! (ausschliesslich instrumental)

Seine neueste LP «Melodien gehn auf die Reise», auch als LP und CD erhältlich, setzt sich bereits heute als Rekorderfolg durch.

Verzaubern auch Sie Ihr Restaurant/Bar akustisch mit diesen traumhaften Evergreen-Melodien!

Wir schenken Ihnen eine Musikkassette «Herzlichst Ihr Jacky», 60 Minuten Spieldauer

wenn Sie mind. 5 weitere Kassetten ankreuzen und bestellen.

Nur Fr. 100.–

kostet Sie das Ganze inkl. Porto und Verpackung. Einzelpreis Fr. 20.–, portofrei! 30 Tage netto.

JACKY JOHNS

Exclusive by
PJR Records International

Bestellungscoupon

- ☐ 100882 Jacky live in concert
- ☐ 801183 Perlen der Heimat
- ☐ 170183 La Paloma
- ☐ 200186 60 Minuten Show
- ☐ 400383 Tanzparty
- ☐ 240783 Unvergessliche Pop-Melodien
- ☐ 250984 Souvenirs from Jacky
- ☐ 231082 Frohe Weihnacht wünscht Jacky
- ☐ **10187 Melodien gehn auf die Reise**
- ☐ **20187 LP Fr. 20.–** ☐ **CD Fr. 30.–**

Gewünschtes ankreuzen!

Stempel/Adresse:

Unterschrift:

Senden an
PJR Record Switzerland, 3075 Rüfenacht
Telefon (031) 83 55 23

1136

FOOD & BEVERAGE

China in Bern

Warenbeschaffung nicht unproblematisch

«Einen Riesenerfolg», so Benjamin Güller, Direktor des Berner Schweizerhofs, war dem kulinarischen Gastspiel des Hongkonger Peninsula in der Bundesstadt beschieden: Allabendlich liessen sich im Schnitt 110 Gäste von drei «Pen»-Köchen mit chinesischer Originalküche verwöhnen.

Im Rahmen der diesjährigen gastronomischen Aktion «Welthotels im Schweizerhof» war vom 14. bis zum 28. Mai das Hongkonger Peninsula, vertreten durch dessen Resident-Manager *Heinz Waldvogel* und drei Köche, im sogenannten Stadtrestaurant zu Gast.

Die von Heinz Waldvogel geforderte Authentizität kostete *Benjamin Güller* einige Nerven und noch viel mehr Zeit. «Der Telefax zwischen Hongkong und Bern lief heiss – bis nur schon alle Stocklisten durchgegeben wurden! Und als ich meldete, Quallen seine hierzulande keine erhältlich und wenn schon, mache sicher der Veterinär einen Kopfstand, wurde Heinz Waldvogel energisch.» «Ja, auf den Quallen bestand ich», bestätigt der gebürtige Glarner, seit drei Jahren bei der Peninsula-Gruppe, erst als stellvertretender General Manager im The Jianguo Hotel in Peking, seit Ende 1985 im Hongkonger Mutterhaus. «Sie gehören zu einem richtigen chinesischen Speisezettel wie die Bratwurst zur Schweiz.» Die Quallen waren aufzutreiben und wurden im Schweizerhof zu einer ausgezeichneten Vorspeise verarbeitet: «Jelly Fish with Shredded Poached Chicken», mit Sesamöl und Pfefferschotten angemacht. Fast mehr Kummer bereitete Benjamin Güller die Suche nach den ebenfalls verlangten Wellhornschnecken, den «Sea Whelks». Endlich fand er sie in Frankreich, das Veterinäramt erlaubte den Import – doch der französische Zoll verbot den Export. «Wir konnten die Sache dann doch noch schaukeln . . .». Serviert wurden sie sautiert zusammen mit Jakobsmuscheln und Gemüsejulienne – auch bei diesem Gericht haben sich Mühen und Aufwand gelohnt.

Die meisten übrigen Produkte seien in der Schweiz nach einigem Forschen zu finden gewesen; einige Gewürze hätten die Köche aus Hongkong mitgebracht, dazu Nudeln – «als die ausgingen, beschafften wir welche in Bern, doch die waren merkbar weniger gut.»

Wok auf dem Camping-Brenner

Natürlich hätten die drei China-Köche am Anfang in der Schweizerhof-Küche einiges Aufsehen erregt, schon ihrer ungewöhnlichen Marinier- und Kochmethoden wegen: Das Geflügel hängt, mariniert, mehrere Tage über dem Herd, und zum Kochen installierten wir schliesslich zwei grosse Camping-Brenner mit metallenen Schalen als Wok – mit den von uns beschafften Schweizer Woks konnten die Herren gar nichts anfangen», erzählt Schweizerhof-Sous-Chef Varga.

Die ganze Equipe, vor allem auch der Service, habe aber nach ersten Befürchtungen begeistert mitgemacht, noch begeisterter aber die Gäste, die zuweilen Schlange gestanden seien: «Soviel umgesetzt haben wir in unserem 100plätzigen Stadtrestaurant wohl noch nie – wir hatten jeden Abend ‚Zibelemärit',» schwärmt Benjamin Güller. Und kaum jemand habe aus der normalen Karte bestellt – «wir hätten sie eigentlich gar nicht gebraucht.» Was die Kosten betreffe, so käme man sicher einigermassen gut über die Runden, verdienen wolle man an diesen Aktionen ja nicht viel. «Doch stellten diese China-Wochen, schon allein ihrer Authentizität wegen, sicher den Höhepunkt unserer diesjährigen zwölf Gastro-Aktionen dar, bestimmt auch punkto Publikumserfolg.» *EM*

«Trink mit mir ein Glas von hier»

Werbung für Ostschweizer Weine

Die Ostschweizer Weine sollen neu beworben werden. An einer Pressekonferenz der Agrosuisse mit Vertretern der Ostschweiz wurde das neue Konzept vorgestellt.

Das von Basel bis in die Bündner Herrschaft reichende weitläufige Ostschweizer Rebgebiet ist eng mit dem Riesling × Sylvaner verbunden, wenn auch auf den 2208 ha mit einem Anteil von 69 Prozent der Blauburgunder dominiert. Der Riesling × Sylvaner ist dank Züchtung, Auslese und Anbau eine Ostschweizer Rebsorte, wenn sie in den letzten Jahrzehnten in Deutschland auch auf grossen Flächen angebaut wird.

Angesichts wachsender Vorräte an Riesling × Sylvaner-Weinen wurde im vergangenen Herbst die Notwendigkeit diskutiert, vermehrt für diesen Wein zu werben, der durch Billigstangebote aus der Westschweiz stark konkurrenziert und vielleicht da und dort etwas in Vergessenheit geraten ist.

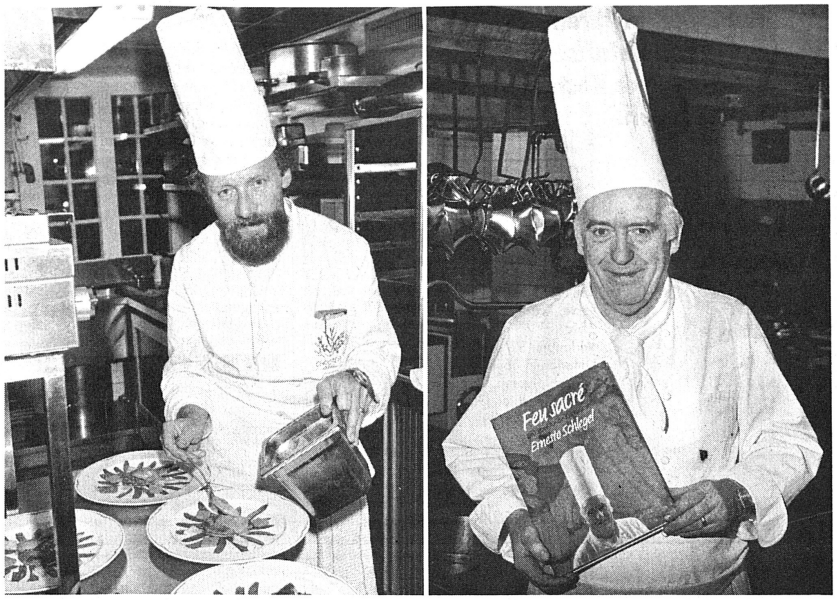
Wie beim weissen Wein der Riesling × Sylvaner, so soll auch beim roten die Sorte mehr in den Vordergrund, die Herkunft Ostschweizer jedoch in den Hintergrund treten, das heisst, die Orts- und Kantonsbezeichnung sollen ebenfalls besser ersichtlich sein. Der Rotwein wird als «Blauburgunder Beerliwein» propagiert.

Der Slogan «Trink mit mir ein Glas von hier», verbunden mit dem geografischen Kärtchen, schliesst nun alle Weine der deutschen Schweiz ein und ermöglicht eine bessere Anpassung an die lokalen und händlerspezifischen Bedürfnisse, zum Beispiel beim Aushang von Plakaten und im Blick auf Werbeartikel für das Gastgewerbe wie Tischsets, Menukarten und Servietten. Ende Mai hat die Kampagne mit Vierfarbeninseraten in Zeitschriften begonnen. Sie wird mit Inseraten in Zeitungen und mit einem Plakataushang ergänzt und bis Mitte September dauern.

Es ist zu hoffen, dass viele Konsumenten daheim wie im Restaurant (wieder vermehrt) die edlen Riesling × Sylvaner – wie die Blauburgunder-Beerliweine geniessen werden. *AM*



615 Hektaren der Ostschweizer Rebbaufläche sind heute mit der Riesling × Sylvaner-Rebe bepflanzt, deren Weissweine sich durch besondere Lebhaftigkeit, prickelnde Frische und ihre schöne Blume – mit dem unverwechselbaren Muskatton – auszeichnen.



Was heisst schon kreative Küche? Ist die klassische Küche etwa weniger kreativ? Verfügt etwa Ernesto Schlegel (links) über weniger Phantasie und Ideenreichtum als seine Kollegen mit roten Hütchen? Die Antwort von Oskar Marti: «Völliger Blödsinn! Wenn einer eine echte Berner Rösti oder einen Käsekuchen perfekt zubereitet, ist das ebenso kreative Küche, wie wenn einer seine Suppen und Teller mit Blümchen verziert. Und schlussendlich muss es auch nicht immer Hummer und Kaviar sein.» *Bilder Senn*

Wegweiser zu himmlischer Kost?

Schweizer Köche zum neuen Gault-Millau

Jetzt sorgt er wieder für Gesprächsstoff in Restaurants, unter Gourmets und Köchen: der neue Gault-Millau Schweiz 1987. Mehr als 600 Restaurants in der ganzen Schweiz wurden getestet, bewertet und kommentiert. Doch wie zuverlässig sind die Bewertungen? Was halten betroffene Köche und Restaurateure davon?

HANS R. AMREIN

Jedesmal, wenn *Oskar Marti* («Chrüter-Oski»), Chef der Moospinte in Münchenbuchsee, auf Seite 219 den Kommentar über seine kreative Küche liest, freut er sich «wie ein kleines Kind». Kein Wunder, die Tester von Gault-Millau haben ihm 15 von möglichen 20 Punkten und erst noch zwei rote Mützen verliehen – mit der Bemerkung: «Marti ist ein ausgezeichneter Chef, der die moderne Küche aus dem Effeff beherrscht . . . jedes Gericht ist hervorragend zubereitet . . . der Dessertwagen ist traumhaft.»

Wenn *Eric Rüegger*, Chef für den Bereich Essen und Trinken der Zürcher Flughafenrestaurants, im neusten Führer blättert, findet er den Kommentar auf Seite 303 über sein Restaurant Top Air «unter der Gürtellinie», «unfair» und «primitiv geschrieben». Kein Wunder, knapp 9 Punkte haben ihm die Tester der französischen Kochpäpste gegeben – mit der Bemerkung: kulinarisch so schlimm, dass man nur rätseln kann, ob man noch im schlechtesten Schweizer Restaurant oder schon in einer deutschen Autobahnraststätte zu Tisch sitzt. Hier bekamen wir ein Zürcher Geschnetzeltes (mehr Pilze als Fleisch), bei dem wir uns fragten, was der Koch wohl von Beruf ist, mit Rösti, die jeder Konservenfabrik peinlich sein müsste, und statt der Scampi hätte es auch Styropor geben können, ohne dass ein Geschmacksunterschied festzustellen wäre . . .»

Des einen Freud, des andern Leid

Von vielen Köchen gefürchtet, vom Publikum offenbar mit Spannung immer wieder erwartet: Der Gault-Millau, die «Bibel der Geniesser», hat jetzt wieder zugeschlagen: In der neusten Ausgabe 1987 werden 620 Restaurants – vom Genfer- bis zum Bodensee – bewertet und beschrieben. Zwölf sogenannte Gastronomie-Kritiker zogen da kreuz und quer durchs Schweizerland, von Restaurant zur Restaurant mit der Absicht, einmal mehr in die Kochtöpfe helvetischer Küchenchefs zu schauen.

Fazit der kulinarischen Tour de Suisse: «Die Schweizer Gastronomie wird immer besser», so Gault-Millau-Redaktor *Manfred Kohnke*, der den Führer im Verlagshaus Ringier redigiert. Laut Kohnke gehören jetzt zwei helvetische Köche zu den 25 besten der Welt: *Fredy Girardet* aus Crissier («Die Vollkommenheit», «Das Glück auf Erden», «Unbeschreiblich», «Sagenhafter Girardet»), hat die höchste, weltweit nur zwölfmal vergebene Supernote von 19,5 von 20 möglichen Punkten erhalten. Die Nummer zwei: Hans Stucki vom Basler «Bruderholz» hat jetzt 19 Punkte – diese Note haben laut Gault-Millau nur zwölf Köche auf Erden!

103 Köche ausgezeichnet

Dass des Schweizers Gastronomie offenbar «stark im Aufwind» ist, zeigen ein paar weitere Zahlen: Vor fünf Jahren hatten nur 40 Schweizer Köche 15 und mehr Punkte, jetzt sind es weit mehr als doppelt soviel: 103. Zu diesen 103 Meistern der Küche gehört auch Oskar Marti.

«Chrüter-Oski» ist nicht der einzige Schweizer Spitzenkoch, der gegenüber Gastronomieführern wie Gault-Millau, Michelin oder Passeport Bleu Suisse seine Vorbehalte hat. Einer, der sich «überhaupt nicht beeinflussen» lässt, ist *Ernesto Schlegel* vom Berner Du Théâtre: «Was der Gault-Millau über meine Küche schreibt, ist mir eigentlich egal.» Das Wichtigste sei, so Schlegel, «dass meine Gäste mit meiner Küche zufrieden sind.» Schlegel erhielt ebenfalls 15 Punkte und zwei schwarze Mützen («Alte Schule, vor der wir in Ehrfurcht den Hut ziehen»).

Leser des Gastroführers mögen sich ja fragen: Was sind eigentlich die Kriterien für die Benotung der 620 Küchen? Bewertet werden einmal die Frische (Saison) und die Qualität der verwendeten Produkte. Die Kreativität, das heisst, die zeitgemässe Zubereitung der Landesküche bzw. der Einfallsreichtum in bezug auf neue Gerichte. Die Harmonie der Zubereitung (Erhaltung des Eigengeschmacks). Die Beschaffenheit der Suppen und Saucen. Exaktheit und Garung. All dies werde, so der Gault-Millau, bewertet «unter Berücksichtigung unseres persönlichen Geschmacks.»

Schulnotensystem

Die Benotung erfolgt übrigens nach dem Gault-Millau-Punktesystem. Und dieses entspricht dem französischen Schulnotensystem. Die Höchstnote für die weltbesten Köche ist 20 (wurde bisher noch nie erreicht). Die Noten beziehen sich übrigens nur auf die Küche, nicht etwa auf die Ausstattung des Lokals und den Service. Rote Mützen bedeuten eine sogenannt kreative, eher moderne Küche, schwarze Mützen werden für die klassische Küche vergeben.

Da sind sich viele Köche – übrigens klassische und kreative – einig: Die Kritiker bevorzugen in einem gewissen Sinn die kreative Küche, animieren die Köche dazu, vermehrt zu experimentieren, was immer das auch heisst. In den Köpfen der Tester-Leute geistert noch immer die neue, französische Küche herum. Aktuelles Beispiel: Alle Köche mit 16, 17 oder mehr Punkten betreiben laut Gault-Millau 1987 kreative Küchen. Unter den Küchenstars wie Girardet, Stucki, Kehl oder Petermann existiert kein einziger «Klassiker» mit schwarzer Mütze!

Auch hier beginnt für viele Köche der Konflik: Dass die klassische Küche nach den Kriterien von Gault-Millau schlechter weg kommt als die kreative, führt offenbar nicht selten dazu, dass sich immer weniger junge Köche mit der eher traditionellen Kochkunst, der bürgerlichen Küche beschäftigen. Sie beginnen zu experimentieren, kopieren ihre grossen Vorbilder, weil ja jeder irgendwann ein Girardet werden möchte.

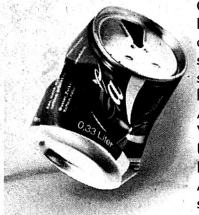
Junge Köche werden «verheizt»

Kochbuchautor und Publizist *René Simmen* sieht da die grösste Gefahr: Viele dieser jungen Köche, die sich an Küchenstars wie Girardet orientieren, haben dann nur noch Experimente und ausgefallene Kochereien im Sinn, doch die Erfahrung mit der neuen Küche fehlt ihnen.» Oskar Marti: «Genau das ist der Punkt, wo's kritisch wird.» Denn: «Weil diese Jungköche meist am Anfang ihrer Karriere stehen, sind sie noch unbekannt, und die Kundschaft fehlt. So werden junge Köche buchstäblich verheizt.»

Was vielen Köchen und Gastronomen zu denken gibt: Hat ein Koch einmal seine 15 oder 16 Punkte erreicht, versucht er natürlich, sein Niveau zu halten oder noch zu steigern, Punkte zu verteidigen, was sich auf seine Kreativität in bezug auf neue Gerichte auswirken muss. Der Koch wagt keine Experimente mehr, er kocht immer gleich – und in der Küche geht alles auf Sicher, denn neue Kreationen könnten ja dem Kritiker nicht genehm sein, was weniger Punkte bedeuten könnte.

Fortsetzung auf Seite 11

Lesen Sie ganz kurz, warum eine Economy Container - Presse von Hunkeler in Ihrem Betrieb nicht nur die Abfallberge reduziert, sondern auch Kosten und Umweltbelastungen.

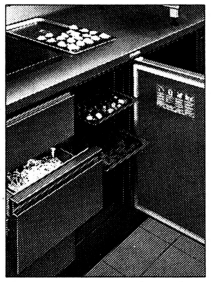


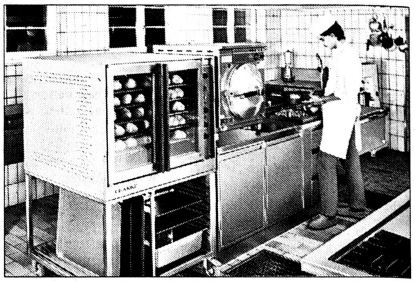
Ganz kurz und komprimiert: Der Kehricht wird in normalen Standard-Containern (600 oder 800 Liter) zusammengepresst. Und damit werden Gerüche eingeschränkt, die Brandgefahr reduziert und die Abfuhrkosten gesundgeschrumpft. Das einzige, was sich jetzt noch verringern liesse, wäre der anfallende Abfall.
Verlangen Sie ausführliche Unterlagen über Ballen-/Kehrichtpressen, Shredder, Aktenvernichter, Gesamtentsorgung usw.

HUNKELER
Entsorgungs-Systeme
Jos. Hunkeler AG, CH-4806 Wikon, Tel. 062-50 61 61

■■■ Franke Grossküchen interline – an Erfahrung reicher. Fugenlos von A bis Z.

■■■ Ihr Erfolg in der Gastronomie hängt wesentlich von einer optimalen Arbeitsplatzgestaltung und einem rationellen Betriebsablauf ab. Darum liefern wir Ihnen nicht einfach Möbel und Apparate, sondern Systemlösungen.





■■■ Wir engagieren uns fürs Ganze.

Franke AG
CH-4663 Aarburg
Schweiz

Tel. 062 43 31 31
Telefax 062 41 67 61
Telex 981 808

FRANKE
Spültische
Küchen + Bäder
Verpflegungstechnik
Industrie + Metallbau

■ Technik ■ Qualität ■ Design

Wap® löst Ihre Reinigungsprobleme.



WAP® turbo Nass-Trockensauger, die idealen Helfer für Hotel- und Gaststättenbetriebe zur Unterhaltsreinigung aller Bodenflächen sowie zum Aussaugen von Nassräumen.

WAP® AG Reinigungssysteme CH-9606 Bütschwil Telefon 0 73/33 01 11 Telex 883 272 wap ch Telefax 0 73/33 27 58

Verkauf- und Servicestellen: Aargau, Bern, Graubünden, Jura, Thurgau, Waadtland, Zürich

---

Kredit

rasch und diskret zu vernünftigen Bedingungen durch
Reba Finanzierung
Lindenhof
CH-6060 Sarnen
Tel. 041/66 67 51
Bestehende Kredite sind kein Hindernis fragen Sie uns!
REBA

Das Restaurant Hirschen in Günsberg hat jetzt eine neue -Kaffeemaschine.

egro

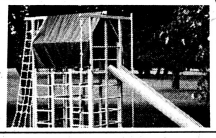
MARKEN-BRÄUNUNGS-ANLAGEN
Vermietung · Finanzierung · Leasing
Solar-Sunlight AG
Zubehör · Kundendienst
CH-8906 Bonstetten b. Zürich
Postfach 83, Tel. 01/7002929



Holzspielgeräte

Jederzeit ausbaubar. Für drinnen und draussen. Rutschen, schaukeln, klettern und verstecken. Alles in einem. Interessiert! Rufen Sie an.
Verlangen Sie den neuen Katalog.

Ideal für
- Hotels
- Pensionen
- Restaurants
- Privathaushalte

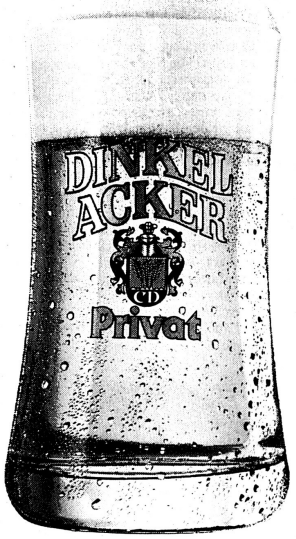




APESA
APESA AG
Wehntalerstrasse 670
8046 Zürich
Tel. (01) 57 37 08

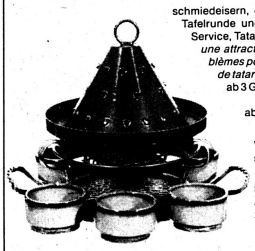
Für Schwaben alleine viel zu schade

Unser Bier für die Schweiz



Bezugsquelle:
TIBOR
B. ERNST
Direkt-Import
Dinkelacker-Biere
Telefon (081) 27 56 53
Äulilöserweg 265, CH-7023 Haldenstein
1095

Brau-Erfahrung aus 200 jähriger Familientradition
Dinkelacker Brauerei AG, Stuttgart.



N Tataren-Hut/ ***Chapeau de tatar,*** Art. Nr. 1051-10
schmiedeisern, ein Gästehit für die gesellige Tafelrunde und problemlos für Küche und Service, Tataren-Hut komplett/ *en fer forgé, une attraction pour vos hôtes, sans problèmes pour cuisine et service, chapeau de tatar complet* **Fr. 330.–**
ab 3 Geräten/ *par 3 appareils* Stück/ *pièce* **Fr. 323.–**
ab 6 Geräten/ *par 6 appareils* Stück/ *pièce* **Fr. 318.–**

Verlangen Sie bitte den Prospekt!/ ***Veuillez demander notre prospectus!***

Schalen/ ***Bol de rechange,*** Art. Nr. 1051-20
zu Tataren-Hut/ *pour article ci-dessus, Ø 15 cm, H 5 cm, rot/ rouge,* Stück/ *la pièce* **Fr. 11.50**

Hirschmattstrasse 42 Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

DAS RICHTIGE WEINGESTELL



HYPRO Hypro AG
6206 Neuenkirch Tel. 041 98 18 94

Name .....
Strasse .....
PLZ/Ort .....
Tel. .....
☐ Prospekt ☐ Beratung ☐ Offerte

Valentine®
Wärmeschränke Friteusen
prompt zuverlässig preiswert seit 1952
Generalvertretung und Service für die deutsche Schweiz
Telefon ○ 01 53 20 08/03. Sillerwies 14, 8053 Zürich
H.+R. Bertschi, Zürich

COMESTIBLESMARKT

Zarter Kern unter harter Schale

Der Hummer – eine kulinarische Rarität

Er ist der erklärte Favorit unter den Meeresfrüchten und als Delikatesse gefeiert: dieser kannibalische Vielfrass, dieses kurzsichtige Ungeheuer, das uns an die Zeiten der Dinosaurier erinnert. Aber er ist leider genauso bedroht wie viele andere Meerestiere auch, vor allem durch die Verschmutzung der Gewässer.

Die heutigen Lebensbedingungen im Meer gefährden den Hummer, ob an der amerikanischen oder an der europäischen Küste. Die Anstrengungen der Behörden und der Fischerei sind aufwendig, damit die Vielfalt und die Vielzahl der Meeresfrüchte erhalten



bleibt. Die Erträge in der Hummerwirtschaft in Europa und in Amerika sind stark rückläufig.

Vorwiegend in kühlem Gewässer

Der Lebensraum des europäischen Hummers zieht sich der Küste entlang von Norwegen, Schweden, Dänemark über Frankreich und um die Iberische Halbinsel bis ins Mittelmeer. Die Hauptfanggebiete liegen rund um die Britischen Inseln mit besonders schönen Exemplaren von der Küste vor Irland und Schottland. Etwa sechs Millionen Hummer werden in Europa jährlich gefangen, was aber nur 40 Prozent des weltweiten Bedarfs ausmacht. Der amerikanische Hummer hat wirtschaftlich eine wesentlich grössere Bedeutung auf dem Weltmarkt. Sein Lebensraum ist die Ostküste der USA, vorab die Küste von Maine, die Ostküste Kanadas, von Labrador bis North Carolina, und in Neufundland.

Das Moulting

Wie alle Krebse häutet sich auch der Hummer. Junge Tiere erhalten im ersten Lebensjahr in der Regel neunmal einen neuen Panzer, im dritten Lebensjahr viermal und dann alle zwei Jahre einen, wobei dieser Schälprozess, das Moulting, von der Nahrungsmenge und der Wassertemperatur abhängt. Sobald der Panzer zu eng wird, das heisst sobald sich das Körpervolumen stark vergrössert hat, springt die Schale auf, und das Tier schlüpft innerhalb einer Stunde aus seiner Umhüllung.

Die Tiere wachsen sehr langsam und werden mit sechs Jahren geschlechtsreif. Nach den strengen Reglementen der Fangbestimmungen und Schonvorschriften sind diese etwa 18 cm grossen Tiere in den meisten Ländern auch geschützt. Tiere unter 21 cm dürfen nicht gefangen werden, müssen wieder in ihrem Element ausgesetzt werden. Hummerweibchen laichen nur alle zwei Jahre ab. Unter ihrem Schwanzteil tragen sie mehrere zehntausend, einzelne sogar bis zu hunderttausend Eier, während eines Jahrs, bis dann die mückengrossen Larvenf ausgesetzt werden. Doch nur etwa der zehnte Teil davon hat eine Überlebenschance.

Die Beute im Korb

Der Fang erfolgt auch noch mit Grundschleppnetz – meistens aber mit Fangkörben, einer Art Reuse, was eine Verletzungsgefahr des Tieres beinahe ausschliesst. Jeder Fischer braucht eine Lizenz, die ihm erlaubt, eine bestimmte Anzahl Hummerfallen aussetzen zu dürfen. Die Fangkörbe werden mit einem Fleisch- oder Fischköder vom Boot aus auf dem Meeresgrund deponiert und die Stelle mit einer Boje markiert. Die Körbe werden dann einmal täglich kontrolliert. Nicht immer ist eine Beute im Korb.

Die Ankäufer und Exporteure mussten modernste Hälterungsanlagen einrichten, um durch eine hohe Lagerkapazität dem Kunden nicht nur für die Saison Mai bis August, sondern das ganze Jahr über die Lieferung von erster Qualität der Ware zu gewährleisten – auch für die Hauptsaison hier bei uns, an Weihnachten und Silvester.

Nach dem Anladen kommen die Tiere in Bassins, grosse, offene Meerwasserbecken, mit ständigem Zufluss von frischem Meerwasser, das Plankton und Algen enthält. Die Hummer werden kalibriert, jeder einzelne wird auf die Waage gelegt und entsprechend seiner Grösse in eines der Bassins eingesetzt, Tiere zwischen 350 und 450 g als Chixs, bis 560 g als Quarters, Halfs bis 700 g, Selects bis 1500 g, und ab 2 Kilogramm sind es Jumbos.

Ein Meeresbiologe untersucht die Tiere regelmässig auf ihren allgemeinen Gesundheitszustand hin, bei der Anlandung auch auf Geschlecht, Alter und Herkunft, das heisst, er hält fest, welche Tiere aus welchem Fanggebiet stammen, und er erhält dadurch Aufschluss über die Bestände in der Region.

Ein Anreiz für den Koch

Der Hummer gehört zum Feinsten, ist eine auserlesene Köstlichkeit. Das schneeweisse, feste Hummerfleisch mit dem hohen Proteingehalt ist fettarm, enthält Spuren von Jod, Fluor, Phosphor und Vitamin B (und pro 100 Gramm nur 98 Kalorien.) Eine einfache, leicht bekömmliche Grundzubereitung lässt dieses faserige, knackige Fleisch mit dem süsslichen Geschmack von Schwanz, Zange und Beinen eine Leibspeise werden. Für den Koch ist es ein Anreiz, eine Herausforderung zugleich, dieses Feinschmeckerprodukt in Stil und Geschmack zueinander abzustimmen und so das persönliche Rezept kreativ zu vollenden.

Es gibt wenig gute Kochbücher für Spezialitäten von Schal- und Krustentieren. Eines vielleicht sei hier erwähnt, welches Basisrezepte in Bildfolgen bis ins Detail erklärt. Historisch und als farabiges Bildlexikon ist es ein ideales Nachschlagewerk. «Das grosse Buch der Meeresfrüchte» (Teubner Edition) behandelt die Schal- und Krustentiere als feinstes Kapitel der Kochkunst.

Der Hummer ist ein edles Tier, ein bizarres, ein geheimnisvolles, und wir sollten dieses feinste Produkt, den Favoriten der Meeresfrüchte, in der Zubereitung und beim Genuss als eine Kostbarkeit, als ein «Kronjuwel des Meeres» schätzen. *René Dörig*

VOLLWERTKÜCHE

Tofu – eine Modeerscheinung?

Vor dem Braten in Marinade einlegen

Muss es denn Tofu sein? Diese Frage wird sich wohl jeder Koch einmal stellen, wenn er sich mit dieser geschmacklosen Masse auseinandergesetzt hat und dabei seine ganze Phantasie in Anspruch nehmen musste, um überhaupt etwas Attraktives für seine Gäste hinzuzaubern.

Nun, vom Vollwertgedanken her muss Tofu nicht sein, denn der echte Vollwertler kennt kein Eiweissproblem. Trotzdem gewann Tofu im Laufe der letzten Jahre in unsern Breitengraden immer mehr an Bedeutung – man kann fast von einer Tofu-Welle sprechen. Vielleicht eine Modeerscheinung und unter gewissen Umständen ein durchaus wichtiges Lebensmittel.

Warum? Einmal ist der Eiweisswert jeder Nahrung von zwei Faktoren abhängig: Von der Quantität und von der Qualität des Gehalts. Für viele Ihrer Gäste liegt nicht mehr viel Sinn darin, auch weiterhin die oft angeprangerten Tierfabriken hochzuloben, um ein minderwertiges Resultat, unser durchschnittliches Fleisch, hochzupreisen. Die Fleischqualitäten lassen immer mehr zu wünschen übrig, und sie sind, vom ernährungsphysiologischen Standpunkt her, auch durch Zusetzung grosser Chemiemengen absolut minderwertig. Heute wird ja viel über die Ernährung gesprochen, und auch Ihre Kunden sind sensibilisiert. So erkennen Sie wohl auch in Ihrem Betrieb, dass nicht nur die Vegetarier sich für fleischlose Menus interessieren, sondern auch Menschen, für die von der Motivation her «Weniger mehr wäre». Nämlich weniger Fleisch. Tofu gilt in gewisser Weise als Fleischersatz. Er enthält normalerweise 7,8 Prozent Protein und gilt deshalb als hochwertiges Eiweiss mit einer idealen Kombination der 8 essentiellen Aminosäuren, zahlreichen Mineralstoffen, Vitaminen und ungesättigten Fettsäuren. Tofu ist ein basisches, natürliches Lebensmittel, mit welchem sich über eine Milliarde Menschen täglich ernähren.

Und so entsteht Tofu

Die Sojabohne ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt und gehört zur Gruppe der Hülsenfrüchte. Zur Tofuherstellung werden die gewaschenen Bohnen zu Püree vermahlen. Das Püree wird schonend gekocht, dann ausgepresst, um die Sojamilch vom Okara (faseriger Trester) zu trennen. Dann wird der Masse ein Fällungsmittel beigegeben (Magnesiumchlorid). Wenn die Sojamilch geronnen ist, wird die Molke abgeschöpft und der Tofu in die Form gegeben. Dann wird er in die gewünschte Verkaufsform gepresst, nachdem er durch das fliessende Wasser abgekühlt worden ist.

Tofu können Sie im Gefrierfach aufbewahren oder auch im Kühlschrank (bei beschränkter Haltung von rund 2 bis 3 Wochen).

Die Marinade zum Tofu muss sein! Das Tofu-Gericht erhält den Geschmack dieser Marinade. Schneiden Sie den Tofu in die gewünschte Grösse und legen sie ihn für mindestens 1 bis mehrere Stunden in dieser Marinade ein. Wenn Sie den Tofu einfrieren und kurz vor dem Braten auftauen, dann lässt er sich viel besser braten und zerfällt Ihnen nicht. Tofu muss aber nicht nur als Fleischersatz gedacht sein. Auch als selbständiges Nahrungsmittel lassen sich ganz köstliche Gerichte damit herzaubern vom Salat bis zum Brot, über die Mayonnaise zum Gratin. Viel Spass beim Kreieren!

Jacqueline Fessel
Margrit Sulzberger

Tofu Stroganoff für 10 Portionen

Zutaten	Menge	Zubereitung/Anrichteweise
Tofu, tiefgefroren und wieder aufgetaut	1 kg	in Stäbchen von ca. 3 cm Länge und 1 cm Breite schneiden, salzen und pfeffern und in Öl schnell anbraten. Beiseite stellen.
Zwiebeln	2 grosse	ganz fein hacken und zusammen mit
Knoblauch	4 Zehen	durchgepresst in Öl weich dämpfen.
Paprikapulver		darüber streuen
Herbsttrompeten, getrocknet, eingeweicht	20 g	dazugeben und kurz mitdünsten. Mit
Rotwein	4 dl	ablöschen.
Gemüsebouillon	4 KL	beigeben und alles zusammen ca. 20 Min. köcheln lassen.
Sauerrahm	3 dl	beigeben
Salzgurken	2	in zündholzdünne Streifen schneiden und beigeben
Panela (Rohrohrzucker)	2 KL	beigeben und alles rassig abschmecken mit Salz und Pfeffer.
Fertigung:		Tofustreifen in dieser Sauce kurz aufwärmen.

VINOTHEK

18 Firmen verzeigt

Die Eidgenössische Weinhandelskommission hat im vergangenen Jahr 18 Firmen verzeigt, da sie Weine in unzulässiger Weise verschnitten oder unter falschen Ursprungsbezeichnungen verkauft haben. Insgesamt hätten die 799 Betriebskontrollen jedoch gezeigt, dass die Vorschriften von der Mehrzahl der Betriebe eingehalten würden.

Verschiedene Weinsorten werden nach den Angaben des Direktors der Kommission meistens dann in unerlaubter Weise gemischt, wenn die Gewinnspanne erhöht werden soll. Es komme aber auch vor, dass wegen eines zu kleinen Einfuhrkontingentes verschnitten werde, um so dem Kunden genügend vom gewünschten Wein liefern zu können. In einem Extremfall wurden statt der in der betreffenden Klasse erlaubten 15 Prozent nicht weniger als 40 Prozent Verschnitt festgestellt. Auf die Schliche kommen die Kontrolleure den Panschern über die Kellerbuchhaltung und mit blinder Degustation durch Fachleute.

Zehn Firmen wurden ferner verzeigt, weil sie Weinhandel trieben, ohne im Besitze der entsprechenden Bewilligung zu sein. Geringfügige Beanstandungen, in erster Linie wegen mangelhafter Kellerbuchhaltung, gab es für 333 Betriebe. Daraus ergibt sich, dass 57 Prozent der im vergangenen Jahr kontrollierten Betriebe in Ordnung waren.

Interventionen waren auch nötig bei Sportklubs, Vereinen und Militäreinheiten, die mit Weinverkäufen an Mitglieder und Dritte ihre Vereinskasse aufpolieren wollten. *sda*

Wegweiser zu himmlischer Kost

Fortsetzung von Seite 9

Manch einer hat sich schon gefragt: Wie kompetent und zuverlässig sind die Kritiker eigentlich, die da landesweit in den Küchen herumschnüffeln? Einer, der für Gault-Millau auf die Pirsch geht, ist *Silvio Rizzi*, bekannt durch seine gastronomische Rubrik in der «Bilanz». Seine Antwort auf obige Frage: «In Basel zum Beispiel teste ich etwa 40 Restaurants, in etwa 30 davon gehe ich immer wieder. So erhalte ich doch ein ziemlich genaues Bild von einer Küche», erklärte Rizzi im «Ziischtigs-Club» des Fernsehens DRS, der am 9. Juni ganz dem Thema «Gault-Millau» gewidmet war. Und Redaktor Manfred Kohnke behauptete, dass seine Tester «jedes Restaurant mehrmals besuchen.» Gegenüber der *hotel + touristik revue* erklärten allerdings mehrere Köche, der Gault-Millau-Kritiker habe ihr Restaurant «höchstens einmal besucht».

Wie dem auch sei, für Gastronomie-Experte René Simmen oder den Direktor des Schweizerischen Wirteverbandes, *Xaver Frei*, ist klar: Restaurants, die aufgrund ihrer schlechten Küche von Gault-Millau verrissen werden, sollten gar nicht im Führer publiziert werden. Der Gault-Millau sollte sich, so René Simmen im «Ziischtigs-Club», auf die wirklich guten Küchen mit positiver Bewertung beschränken. «Der Gast will ja vor allem wissen, wo man gut isst.»

Doch gerade in der kritischen Beurteilung eines Restaurants sieht Gault-Millau-Redaktor Kohnke den Reiz der ganzen Sache: «Wird einer total verrissen im Führer», so Manfred Kohnke, «rennen die Leute erst recht hin, um zu schauen, wie schlecht das Restaurant jetzt ist.» □

KULINARISCHE WOCHEN • QUINZAINES CULINAIRES

14.5.–20.8.	*Mongolian Barbecue*	Hostellerie	Geroldswil
1.6.–21.6.	*Chinesische Wochen*	Hotel Origlio	Origlio
1.6.–21.6.	*Köstlichkeiten aus der Toscana*	Hotel Atlantis-Sheraton	Zürich
1.6.–30.6.	*Gerichte mit frischen Kräutern*	Landgasthof Wallberg	Volketswil
1.6.–30.8.	*Rêves culinaires indiens*	Hôtel Président	Genève
3.6.–21.6.	*Süsswasserfische*	Hotel Belvoir	Rüschlikon
9.6.–28.6.	*Tessiner Wochen*	Hotel Engel	Liestal
9.6.–3.7.	*Saumon-Salmo-Salar*	Hotel St. Gotthard	Zürich
10.6.–30.6.	*Solothurner Spezialitäten*	Hotel Krone	Solothurn
12.6.–10.9.	*Sunny Summer Holiday-Buffet*	Hotel International	Basel
17.6.–27.6.	*Emmentaler-Wochen*	Hotel Metropol Restaurant Löwen	Widnau Widnau
20.6.–5.7.	*The Dorchester London zu Gast*	Hotel Schweizerhof	Bern
1.7.–26.7.	*Chinesische Spezialitäten*	Hotel Krone	Solothurn

prodega
Profitip
Geschälte Tomaten
3/1 Dose
2.98
Frigidaire Flaschen-kühlschrank UKS 3600
Nutzinhalt 355 Liter
exkl. Wust
825.–
prodega
Chirat Oliven
schwarz oder grün
1700 ccl-Glas
prodega 6.82
Dänischer Mozzarella
Block zu 2300 g
per Kilo
prodega 9.90
Frühkartoffeln im Sack
per Kilo
prodega –.75
Nordischer Rauchbraten
Schweinshals leicht geräuchert und gesalzen, per Kilo
prodega 16.90
Chianti DOC
«Capricorno»
Pot 50 cl
exkl. Wust
prodega 1.73
Gültig vom 19. bis 25. 6. 1987

Nixdorf bietet jedem Kunden seine individuelle Lösung.



Denn für Nixdorf Computer ist längst klar, dass kein Unternehmen – und ist es sogar in der gleichen Branche tätig – die gleiche Philosophie, die gleiche Organisations-Struktur, den gleichen Warenumschlag, die gleiche Produktions-Linie, die gleiche Lagerkontrolle, das gleiche Buchhaltungs-Prinzip, die gleiche Finanzkontrolle, die gleiche Auftragsabwicklung, das gleiche Bestellwesen usw. hat.

Doch darin sehen wir überhaupt kein Problem. Weil erstens für uns unsere Kunden nicht einfach Kunden sind, sondern Partner mit ganz individuellen Wünschen und Ansprüchen. Und weil wir, zweitens, schon immer der individuellen Dienstleistung, die vor dem Verkauf beginnt und niemals aufhört, grösste Wichtigkeit beigemessen haben. Und damit das Vertrauen unserer Kunden immer mehr gewinnen konnten.

Aber wie denn das? Nun, sicher einmal mit unserer modular aufgebauten Hardware, die aus kompatiblen Elementen besteht, so dass sich ein System jederzeit neuen und grösseren Aufgaben anpassen kann.

Dann natürlich mit unserer einmalig leistungsfähigen Software, die heute mehr als 100 000mal in den unterschiedlichsten Branchen auf der ganzen Welt im Einsatz ist.

Und nicht zuletzt mit unserer Unterstützung, die weiter geht als die der meisten anderen EDV-Anbieter – Schulung der Mitarbeiter, Software, die auf Ihre spezifischen Aufgaben zugeschnitten ist, die Sorge dafür, dass Ihre Hard- und Software immer dem neusten und künftigen Stand der Technik entspricht, die Ferndiagnose, die werterhaltende Wartung usw. sind für uns ganz einfach das A und O einer individuellen Lösung.

Womit ganz sicher klar ist, dass wir von Nixdorf Computer tatsächlich alle Voraussetzungen mitbringen, um allen den verschiedenen Unternehmungen der verschiedensten Branchen und Grössen ihre massgeschneiderte, individuelle Lösung für die gesamte Datenverarbeitung und die umfassende Kommunikation bieten zu können. Und das ist es ja, was wir, als führendes europäisches Unternehmen der Branche, unter echter Partnerschaft verstehen.

Nixdorf Computer AG Schweiz, Obstgartenstrasse 25, 8302 Kloten, Telefon 01/816 81 11; Basel, Bern, Lausanne, Genève, Lugano, Aarau, St. Gallen.

Vernünftige Gründlichkeit für gründliche Vernunft.

NIXDORF COMPUTER

MANAGEMENT

Die Kostenstruktur der Garnihotels

Geringer Warenaufwand und niedrige Personalkosten

In der Betriebsstatistik der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) figuriert seit 2 Jahren eine gesonderte Auswertungstabelle für Garnihotels. Bedingt durch die besondere Betriebs- und Leistungsstruktur – im Vordergrund steht der Beherbergungssektor bei stark eingeschränkter Restauration – resultieren erwartungsgemäss entsprechend unterschiedliche Kennziffern bei den Kosten und Ergebnissen.

Das eigentliche Angebot eines Garnihotels beschränkt sich auf die Übernachtung und das Frühstück. Vielfach bietet dieser Betriebstyp seinen Gästen zudem einen Zimmerfrigidaire oder eine kleine Hotelbar an. In Saisongebieten kommt es immer häufiger vor, dass im Hotelführer als Garnis deklarierte Betriebe – neben dem Frühstück – auch eine einfache Hauptmahlzeit abgeben und dadurch teilweise die Merkmale eines Pensionsbetriebes erfüllen. Dies gilt es bei der Würdigung der nachfolgenden Betriebszahlen zu berücksichtigen, gingen wir doch bei der Gruppenbildung im Rahmen der Statistik von der offiziellen Klassifikation aus und nicht vom faktischen Betriebskonzept.

Grundlage des nachfolgenden Zahlenkommentars bildet die tabellarische Zusammenfassung der wichtigsten Betriebskennziffern. Im Vergleich zu Vollhotels weisen einige dieser Kennzahlen (siehe Kasten) besonders markante Abweichungen auf.

Umsatzstruktur

Der Anteil der ergebnisstarken Beherbergung am Gesamtbetriebserlös variiert zwischen 60 und 75 Prozent. Dadurch wird der weniger ertragsintensive Restaurationsanteil auf ein Drittel bis ein Viertel eingedämmt. Wegen des eingangs erwähnten Trends, dass sogenannte Garnibetriebe in Saisonregionen immer öfter auch Halbpensionsarrangements abgeben, ist der Restaurationsanteil eher als hoch einzustufen. Bei ausgesprochenen Garnihotels beträgt der Beherbergungsanteil 80–85 Prozent des Gesamtumsatzes. Mit abnehmender Rangklasse hat indessen der Küchen- im Verhältnis zum Übernachtungserlös steigende Tendenz, da der Frühstückspreis vergleichsweise schwächer variiert als der Beherbergungsanteil.

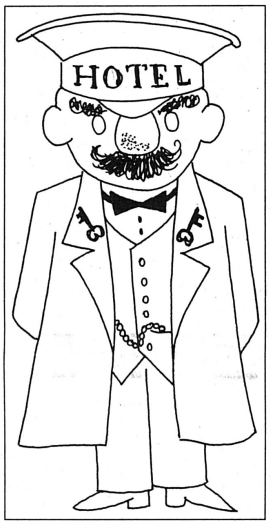
Betriebsaufwand

Der Warenaufwand ist mit 35–40 Prozent im Vergleich zu Vollhotels recht hoch, was mindestens teilweise mit dem geringeren Getränkeanteil zu erklären ist. Anderseits entfällt der Warenaufwand für den überwiegenden Teil des Umsatzes (Logementumsatz) ganz und führt damit zu einem höheren Bruttoergebnis, von welchem der Personal- sowie der übrige Betriebsaufwand in Abzug gebracht werden.

Dagegen bewegt sich der Personalaufwand eindeutig unter dem Durchschnitt von Vollhotels (ca. 35 Prozent), erreichte er doch nur gerade bei den Stadthotels 30 Prozent. Der Hauptgrund dafür ist sicher in der günstigen Betriebsstruktur zu suchen (der Logementsektor ist weniger arbeitsintensiv). Darüberhinaus gilt es aber auch darauf hinzuweisen, dass Garnihotels vielfach kleine Betriebe sind, in welchen sich die Eigenleistung der Geschäftsleitung stärker auszuwirken vermag (die entsprechende Entschädigung figuriert gemäss Kontenrahmen für die Schweizerische Hotellerie nicht in den Personallöhnen).

Schliesslich ist auf den gesamten übrigen Betriebsaufwand hinzuweisen, welcher sich aus einer Mehrzahl von weniger bedeutenden Einzelkostenarten zusammensetzt. Diese schwanken bei den Garnihotels zwischen 15–20 Prozent des Betriebserlöses, womit sie von den Vollhotels kaum nennenswert abweichen.

Das Betriebsergebnis I erreichte in allen Auswertungskategorien zwischen 40 und 45 Prozent des Umsatzes und lag damit durchwegs um rund 15 Prozent über den Vollhotels. Dieses überdurchschnittliche Teilergebnis ist denn auch das markanteste Merkmal in der Kosten- und Ertragsstruktur eines Garnihotels. Es erklärt sich zur Hauptsache aus dem geringen Warenaufwand im Verhältnis zum überwiegend aus Logement bestehenden Gesamtumsatz sowie aus den relativ niedrigen Personalkosten. In jenen Fällen, wo der Restaurationsanteil trotz des Garnicharakters eher überdurchschnittlich hoch ist, ergeben sich wegen der günstigen Betriebs-



struktur und dem einfachen Halbpensionsbetrieb (Einheitsmenu) in der Regel dennoch rationelle Bewirtschaftungsverhältnisse.

Der Cashflow, das Ergebnis vor Abschreibungen und Reingewinn, liegt erwartungsgemäss ebenfalls wesentlich über dem entsprechenden Prozentwert für Vollhotels und namentlich auch für reine Restaurationsbetriebe. Auf der andern Seite ist aber auch der Abschreibungsbedarf für Garnihotels sehr hoch, da die Investitionen im Verhältnis zum Umsatz vergleichsweise viel bedeutender sind. Während bei einem reinen Restaurationsbetrieb die tragbare Investition ungefähr einem Jahresumsatz entsprechen sollte, muss bei einem Garnihotel das Dreifache des Umsatzpotentials investiert werden. Dadurch sollte im Garnihotel mit Bezug auf den Umsatz zwangsläufig ein prozentual höherer Cashflow erwirtschaftet werden, um angemessene Abschreibungen vornehmen zu können.

Für Einzelheiten über die verschiedenen Auswertungskategorien können bei der SGH die betriebsstatistischen Beilagen zum Jahresbericht bezogen werden.

Hans Nanzer, SGH

Betriebskennziffern für Garnihotels

Zahlen 1985

	Kategorien			Standorte			Gesamtdurchschnitt
	****	***	**	Zweisaison	Sommersaison	Grossstadt	
Zahl der Betriebe	10	42	22	45	17	12	74
Durchschnittl. Bettenzahl	88	65	34	48	51	104	59
Proz. Bettenbelegung							
– Öffnungzeit	61.9	60.5	57.4	59.8	48.0	63.6	59.2
– 365 Tage	40.0	51.0	45.9	46.1	35.4	60.4	47.9
Anteil Beherbergung[1]	61.9	64.5	59.8	55.6	62.2	74.4	63.3
Warenergebnis[2]	63.5	61.8	63.4	62.9	66.2	60.2	62.4
Personalaufwand[1]	27.2	26.8	26.3	24.3	26.5	30.4	26.9
übriger reiner Betriebsaufwand[1]	19.9	16.3	16.6	15.9	18.2	18.4	17.1
Betriebsergebnis I [1]	41.1	44.6	42.9	44.2	42.2	43.4	43.6
Cashflow[1]	19.7	17.5	12.6	16.5	19.8	16.9	17.2

[1] in Prozenten des Gesamtumsatzes
[2] in Prozenten der Spartenumsätze Küche & Keller

Betriebsabläufe erklären

Ein neuer Mitarbeiter muss sorgfältig eingeführt werden

Der Betriebsinhaber sollte grosses Interesse an einem optimalen Einstieg seines neuen Mitarbeiters in die neue Tätigkeit haben. Am ersten Tag muss im Interesse einer späteren effizienten Leistung eine sorgfältige Instruktion stattfinden.

PETER B. GROSSHOLZ

Die Einführung in den Betrieb ist die eine Tätigkeit, die viel Fingerspitzengefühl und Zeit erfordert, die Einführung in die Arbeit ist die zweite aufwendige Aufgabe. Die Instruktion oder Anlernung, eben die Einführung hat jeder über sich ergehen lassen müssen. Sie erfolgt auch heute noch auf jeder Stufe in den verschiedensten Formen. Nicht einmal ein Direktor kommt bei der Aufnahme der neuen Tätigkeit darum herum, sich über die einfachsten und grundsätzlichsten Dinge instruieren zu lassen.

Sich Zeit nehmen

Jeder von uns weiss, wieviel Ärger es verursacht, wenn man am Anfang Dinge nicht mitbekommen hat und sie sich dann mühsam und mit viel Zeitaufwand verbunden selbst zusammensuchen

Die Instruktion ist fester Bestandteil der Einführung eines neuen Mitarbeiters und hat bereits am ersten Tag, bei der ersten Arbeit zu erfolgen.

muss. Ein Angestellter der unteren Hierarchie hat dazu gar nie Zeit, weil von ihm ja umsatzsteigernder Einsatz vom ersten Moment an verlangt wird und er nur nach und nach am Missmut seiner Mitarbeiter und Vorgesetzten merkt, dass er etwas falsch macht. Dabei macht er gar nichts falsch. Er macht nur das, was man ihm gezeigt hat. Sollte das gar nicht der Fall gewesen sein, wie so oft, oder wurde er nicht vollständig und korrekt instruiert, so ist er jetzt der Betrogene.

Oft gehen die für eine speditive Arbeit notwendigen Kleinigkeiten in der hektischen, weil nicht geplanten Einführungsphase verloren. Noch viel schlimmer ist es, wenn ein Vorgesetzter meint, mit einer knappen Bemerkung, garniert mit herablassender Selbstverständlichkeit, sei der Instruktion Genüge getan. Bis zum Zeitpunkt, wo der so instruierte Mitarbeiter versagt, dann ist er dran. Das optimale Arbeitsklima rückt in weite Ferne und einmal mehr muss der Neue die Folgen tragen, aber eben nur so lange bis er, zu Recht, die für den Betrieb folgenschweren Konsequenzen zieht.

Zuschauen, Zuhören, Schwimmen

Das ist die am häufigsten anzutreffende Situation, der sich neue Mitarbeiter gegenübersehen, und die wesentlichsten Anlern- und Instruktionsmethoden sind leider immer noch die folgenden:

- Die Beliebteste ist nach wie vor die Zuschauermethode, bei der ein erfahrener Routinier, ohne viel Worte einfach etwas vorzaubert, mit seiner Technik brilliert und erwartet, der Neue müsse das jetzt auch können. Gar nichts kann er, langweilig ist es, weil er nichts sagen kann dazu, keine Fragen stellen und nichts tun kann. Die Lernzeit steigt enorm, weil die Erfahrungen selbst gemacht werden müssen, dabei hat man es ihm doch gezeigt . . .
- In vielen Bereichen, wo es nicht unbedingt etwas vorzuzeigen gibt, wird die ebenso unsinnige Zuhörermethode angewandt. Jemand, der sämtliche Zusammenhänge kennt, schwelgt in ausführlichen Erläuterungen, mit denen der Neue, der noch keinen ganzheitlichen Bezug zur Arbeit haben kann, einfach nichts anzufangen weiss. Weil so die Selbstverständlichkeiten vergessen gehen, obschon gerade sie wesentlich sind, wird die Gefahr von Missverständnissen sehr gross. Bekanntlich beträgt die Merkfähigkeit beim blossen Zuhören nur 20 Prozent. Dass man einem somit alles fünfmal sagen muss, stimmt dann ganz genau, aber der Fehler liegt nicht bei dem, der etwas zum ersten Mal hört . . .
- Wegen Zeitmangels greift der Verantwortliche häufig zur Schwimmermethode. «Dort ist Ihr Arbeitsplatz, also dann mal los!» Die Frustration des Mitarbeiters ist programmiert, und die scheinbar gesparte Zeit wird zum Bumerang. Keine Instruktion ist eine verantwortungslose Zumutung, und es ist keinem Mitarbeiter zu verargen, wenn er deswegen seine Leistung nicht erbringen kann.

«Ein eigener Schritt ist mehr wert als zehn unterstützte Schritte.»

- Die vierte solche Methode, die Handlangermethode, bei der der Neue einzig Zuträgerdienste verrichten darf, macht ihn auch niemals zu einem selbständigen, verantwortungsbewussten Mitarbeiter.

Schlecht instruiert

Leider trifft man die nutzlosen Methoden, die weit weg vom Begriff Instruktion anzusiedeln sind, noch viel zu häufig an. Man vergisst dabei, dass ein Mitarbeiter erst nach einer bestimmten Zeit produktiv arbeiten kann und dass man mit einer gezielten Instruktion, auch wenn sie zuerst zeitaufwendig erscheint, diese Phase beträchtlich abkürzen kann. Das ist ja genau das Ziel, das man erreichen will. Man vergisst, dass eine solche Einführung Nerven kostet, dass die notwendigen, bemühenden Wiederholungen von wesentlichen Dingen an der Substanz nagen und dass unter diesem Zustand nicht nur der Verantwortliche selbst, sondern, durch die auftretenden Spannungen, der ganze Betrieb zu leiden hat. Man vergisst, dass durch dieses vermeintliche Einsparen von Zeit am falschen Ort enorme Kosten entstehen können, bedingt durch die unweigerlich folgende Fluktuation, die neue Inserate, temporäre Arbeitskräfte und Überzeiten nach sich zieht. Wegen dieser Konsequenzen erhält die Instruktion einen sehr hohen Stellenwert, und es ist nur logisch, dass gerade sie mit System zu erfolgen hat.

Die Ziele, die damit erreicht werden sollen sind klar:

- es geht nichts vergessen
- die Lernzeit wird verkürzt
- Unklarheiten können sofort ausgemerzt werden
- die Freude an der Arbeit wird gefördert
- die Erfolgskontrolle ist gewährleistet
- es wird Zeit gespart.

4-Schritt-Methode

Es ist absolut notwendig, dem Mitarbeiter Zeit und Hilfe zur Verfügung zu stellen. Die Instruktion bietet sich da geradezu ideal an mit der altbewährten, durch nichts zu ersetzenden 4-Schritt-Methode:

Der 1. Schritt

Den Mitarbeiter auf die Arbeit vorbereiten: Eine wichtige Voraussetzung, um effizient arbeiten zu können, ist die Schaffung einer gewissen Ambiance zu Arbeitsbeginn. Dies gilt besonders für

Es geht darum, interne Abmachungen kennenzulernen, neue Betriebsabläufe und Arbeitswege zu erfahren, über Aufbewahrungsorte Bescheid zu wissen und die Handhabung noch unbekannter Maschinen zu erlernen.

absolute Neulinge, aber auch für bestandene Routiniers. Ganz einfach geht dies, indem man versucht, dem Neuen die Befangenheit zu nehmen und beruhigend zu wirken: Die Aufnahmefähigkeit wird dadurch erhöht.

Dann muss das Ziel der Tätigkeit beschrieben und begründet werden, und es gilt, die Wichtigkeit der Arbeit hervorzuheben ihre Bedeutung und den Zusammenhang mit den übrigen Tätigkeiten des Betriebs. Gerade die unteren Hierarchien der Mitarbeiter verrichten nämlich genau die Arbeiten, die den Stolz des Direktors und das Renommée des Betriebs ausmachen. Hier ist Motivation auf einfachste Art möglich.

Der 2. Schritt

Schrittweise erklären und vormachen: Hier beginnen bereits die Massnahmen, die zur Behebung von Kenntnislücken dienen. Das Arbeitstempo ist dem Lernenden anzupassen. Man muss sich vergewissern, ob der Schritt verstanden worden ist, sonst ist man bereits zur Wiederholung gezwungen, die weitaus zeitaufwendiger ist als ein sachtes Voranschreiten. Die Abläufe sind in Einzelphasen zu unterteilen, so werden sie schneller begreifbar, durchschaubar und das Erfolgserlebnis, der Motor für weitere Anstrengungen, ist viel rascher erreicht.

Der 3. Schritt

Schrittweise vormachen und erklären lassen: Es geht darum, alle Sinne des Lernenden zu aktivieren, also tut er am besten selber etwas. Zuerst zählt nur die Genauigkeit, denn es geht vor allem darum, von Anfang an keine falschen Gewöhnungen aufkommen zu lassen. Wer hier Sorgfalt investiert, hat gewinnbringend investiert. Dabei gilt es, das individuelle Lerntempo zu tolerieren, denn es gibt Schnell- und Langsamlerner. Warum soll man den Neuen nicht den Fehler erleben lassen, so hat man beste Gelegenheit, zu korrigieren, zu helfen. Ein Fehler wird sowieso erst das zweite Mal zu einem Fehler.

Das Wichtigste dabei bleibt die ehrliche Anerkennung: Sie erhöht das Selbstvertrauen und die Bereitschaft, auch harte Forderungen zu akzeptieren. Nur Lob macht kritikfähig.

Der 4. Schritt

Einüben lassen und kontrollieren: Der Mitarbeiter braucht Gelegenheit, das neuerworbene Wissen anzuwenden, zu vertiefen. Dafür muss man ihm Zeit einräumen, ihn selbständig arbeiten lassen, ihm die Gelegenheit geben, Fragen zu stellen. Damit wird sein Engagement geweckt und die Identifikation mit der Arbeit, mit dem Betrieb, erreicht. Jetzt wird es nämlich auch einfach, zu kontrollieren, wobei nur die Resultate zählen, nicht in erster Linie der Weg dazu. Man hat nämlich die Vorgaben gemacht, man weiss genau, was herauskommen muss und kann somit gezielt die gestellten Forderungen durchsetzen. Auch hier gilt: Gute Leistungen sind niemals selbstverständlich, also darf mit Anerkennung nicht geknausert werden und vielleicht findet man Fehlerursachen plötzlich bei sich selbst, wenn man objektiv zu bleiben vermag . . .

Wohl erscheint diese 4-Schritt-Methode aufwendig; aber angepasst an die jeweilige Situation, an den jeweiligen Mitarbeiter ist sie die einzig sinnvolle und wirkungsvolle Art überhaupt, praktischen Stoff so zu vermitteln, dass er kontrollierbar wird. Der Grundgedanke der Zuwendung und der Zeitinvestition ist der Erfolgsgarant der bewährten, aber oft verkannten Methode.

Das schrittweise Vorgehen hat seine Gründe. Man weiss zwar, dass der Mensch auf die verschiedenen Sinnesreize unterschiedlich reagiert. Die nachstehende kleine Tabelle besitzt jedoch Allgemeingültigkeit. Sie ist von überzeugender Klarheit. Diese Schritte auf dem Weg zum Ziel mögen etwas mühselig, der Weg dadurch länger erscheinen, aber die Garantie ist vorhanden, dass das Ziel erreicht wird und dass dann tatsächlich ohne weitere Zeitinvestitionen effizient gearbeitet werden kann.

Heutige Situation ist anders

Dem Lernenden muss über die Barriere der Unsicherheit, der Angst vor dem Neuen hinweggeholfen werden, und diese Hilfe wird durch sorgfältig instruierte und ernstgenommene Mitarbeiter mit Einsatz und Arbeitsfreude zurückgegeben. Wir müssen dem Umstand Rechnung tragen, dass die Situation heute grundsätzlich anders ist. Von dem früher üblichen langsamen Hineinwachsen in den Beruf, vom Weg vom Lehrling zum Meister, von der Wissensvermittlung vom Vater zum Sohn ist heute keine Rede mehr. Die Anforderungen sind beträchtlich gestiegen, neue Techniken und Arbeitsweisen, Rationalisierung und Konkurrenzkampf fordern vom Arbeitnehmer Flexibilität und höchste Aufnahmefähigkeit. Gerade deshalb ist es wichtig, dass dem Grundsätzlichen, dem Fundament besondere Bedeutung beigemessen wird. Dieses Fundament besteht aus kleinen Einheiten, die ihre Bedeutung erst im Zusammenhang mit dem Ganzen erhalten, kleine Bausteinchen wie zum Beispiel die zeitraubende Instruktion, die aufwendige Einführung in den Betrieb am ersten, am entscheidenden Tag. □

Wir behalten

10 Prozent von dem, was wir lesen
20 Prozent von dem, was wir hören
30 Prozent von dem, was wir sehen
50 Prozent von dem, was wir hören und sehen
70 Prozent von dem, was wir selbst reden
90 Prozent von dem, was wir selbst tun

LIEGENSCHAFTENMARKT

Zu verkaufen

im Zentrum von Lugano sehr schönes «Ganzjahresrestaurant», 50 Plätze innen, 45 Plätze Terrasse. Solvente Fachleute melden sich bitte unter Chiffre 4896 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen im Berner Oberland

Hotel-Restaurant

Restaurant, Speisesäli, Bar, Saal, 42 Betten, Wirtewohnung, Garagen, grosser Umschwung.
Anfragen sind zu richten an Treuhandbüro U. Jost
Dorf 28, 3126 Kaufdorf
Telefon (031) 80 18 87

P 05-76499

Zu verpachten im Berner Oberland

Tierpark

- Natur- und Alpenwildpark
- Chalet für Ferienlager
- Kiosk
- Snack-Bar
- Kinderspielplatz
- Feuerstellen
- Parkplatz für PW + Car

Nähere Auskunft erteilt gerne:
Telefon (031) 92 25 18

P 05-077187

An wunderbarer Aussichtslage über dem Thunersee zu verkaufen ehemaliges

Hotel

Geeignet als Ausbildungs- und Tagungszentrum, Apparthotel, Errichtung von Stockwerkeigentum usw. (Gastgewerbepatent mit Alkoholausschank). Richtpreis 1,8 Mio Franken (BGF 1300 m²).

assa 79-4132

EGON HUBER
Eidg. dipl. Immobilien-Treuhänder
Talgut-Zentrum 5 3063 ITTIGEN
Tel. 031/ 58 60 55

Zu verkaufen in **grösserer Industrie-Gemeinde,** im Raume Solothurn, **gute Verkehrs-** und **Passanten-Lage** (Bahnhofnähe), per sofort oder nach Übereinkunft, gut bekanntes

Hotel/Restaurant/Bar

160 Sitzplätze in 3 sehr **heimelig gestalteten Lokalen,** abtrennbar, 5 Hotel- und 3 Angestellten-Zimmer, schöne Wirtewohnung.

Finanzierung auch für jüngere Fachleute **gesichert,** gute, interessante, ausbaufähige **Familien-Existenz**

Erfahrene Fachleute mit etwas Eigenkapital (fachlicher Leistungsausweis wichtiger) melden sich bei **Renta AG,** Solothurnstrasse 231, 4600 Olten, Telefon **(062) 32 24 85**

5015

Berner Jura

(angrenzend an NE)

Ausflugsrestaurant, 1290 m ü. M., in Klimakurort und Sportstation, mit Drahtseilbahn und guten Strassen erschlossen, Umsatzgrösse Fr. 500 000.–, sehr günstig zu verkaufen.

Unterlagen erhalten Sie unter Chiffre 3796 an hotel revue, 3001 Bern.

3796

Kärnten, Österreich

Hotelanlage, wunderschön gelegen (Seengebiet), bestehend aus Hotel: 50 Betten; Pizzeria: 100 Sitzplätze; Restaurant: 60 Plätze; Gästegarten zirka 40 Plätze; Discothek 350 Plätze, alles voll eingerichtet. Grosse Liegewiese mit Swimming-pool, grosser Parkplatz, schöne Privatwohnung, umständerhalber zu verkaufen. Verhandlungspreis sFr. 800 000.–.

Offerten unter Chiffre 5076 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verpachten im Kanton Bern erstklassiges

Speiserestaurant

Antiker Innenausbau, moderne Küche. Grosser Umsatz. Bestausgewiesene Fachleute melden sich unter Chiffre 79-7226 an Assa Schweizer Annoncen AG, Thunstrasse 22, 3000 Bern 6.

Zu verkaufen im Berner Seeland bekanntes

Speiserestaurant

Jahresumsatz zirka 1,2 Mio, jedoch noch ausbaufähig. Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 79-722 an Assa Schweizer Annoncen AG, Thunstr. 22, 3000 Bern 6.

Einmalige Gelegenheit

Zu verkaufen umständehalber nach Übereinkunft

Cafélokal

Neuumbau, zirka 40 Plätze, im Zentrum von Interlaken (internationaler Kurort). Verhandlungen nur mit solventen Interessenten.

Offerten unter Chiffre 5052 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir suchen in Miete oder Pacht, evtl. zum Kauf, **nur Wintersaison,** kleines

Restaurant oder Berghütte

maximal 60 Plätze.

Sie: 30 Jahre, D, E, I, Fähigkeitsausweis A
Er: 39 Jahre, D, E, F, I, Fähigkeitsausweis A
(Wir führen einen Sommersaisonbetrieb.)

Ihr Angebot erreicht uns unter Chiffre 5092 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu vermieten auf 1. Dezember 1987

Bergrestaurant «Alphütte» am Pizol

Sommer- und Winterbetrieb, direkt bei Kabinenbahn und Skilift (1520 m ü. M.).

Komfortable Wirtewohnung vorhanden, Einzel- und Doppelzimmer mit Bad/WC können mit Hotelservice dazugemietet werden.

Dieser Betrieb eignet sich sehr für einen qualifizierten Koch/Koch-Ehepaar ohne schulpflichtige Kinder.
Wenig Eigenkapital erforderlich.

Anfragen an Treuhand AG Sargans, Zürcherstrasse 1, 7320 Sargans
Telefon (085) 2 55 55

5193

Zu verkaufen in wunderschön gelegenem Ort über den Rebgebieten des Bieler- und des Neuenburgersees, mit Sicht auf Mittelland, Alpen und Seen

Hotel-Restaurant

Das Haus enthält: Tagesrestaurant, Speisesäli, wunderschönen Grillroom mit Cheminée, Bar, Bankettsaal, Gartenterrasse, Gästezimmer, grossen Parkplatz und Hotelierwohnung. Die Gebäulichkeiten sind baulich in bestem Zustand, es handelt sich um eine ausserordentlich gutes und schönes Geschäft, welches Fachleuten eine allerbeste Existenz bietet. Die Liegenschaft wird sehr preisgünstig abgegeben.

Offerten unter Chiffre 5158 an hotel revue, 3001 Bern.

Ab 1. Januar 1988 oder nach Vereinbarung zu verpachten gediegenes

Restaurant

in Basel-Stadt.

Die Lage sowie der gediegene Stil des Lokals geben dem Betrieb seine Anziehungskraft und persönliche Note. Die Lokale eignen sich für ein Spezialitätenrestaurant.

Ihre Offerten und Anfragen für nähere Auskünfte und Betriebsbesichtigungen richten Sie an

Postfach 370, 4002 Basel

5152

Zu verkaufen italienisches Restaurant

in Bangkok Thailand

Zirka 80 Plätze, ab Juli Besitzer in Europa, Gespräch möglich.

Interessenten melden sich unter Chiffre 5181 an hotel revue, 3001 Bern.

Die Anzeige ist immer noch das erfolgreichste Werbemittel. Warum wohl?

---

olma

Die Genossenschaft OLMA bringt hiermit die

Bewirtschaftung der 4 Messerestaurants in den OLMA-Neubauten zur Ausschreibung

Die Neubauten werden im Herbst 1989 in Betrieb genommen. Die Bewirtschaftung umfasst die ganzjährige gastwirtschaftliche Versorgung von Publikumsmessen und Fachmessen sowie von Kongressen, Seminarien und Banketten in den Neubauten. Vorgesehen ist der Abschluss von Management- oder Pachtverträgen.

Interessenten, welche über die notwendige fachliche und unternehmerische Erfahrung sowie über die erforderliche Kapazität verfügen, sind gebeten, bei der

OLMA Schweizer Messe
Direktion
Splügenstrasse 16
9008 St.Gallen

schriftlich bis 22. Juni 1987, unter Angabe der Ausbildung und der bisherigen Tätigkeit, die Bewerbungsunterlagen anzufordern.

Schweizer Hotelier-Verein

Im Auftrag verkaufen wir auf 1. Oktober 1987 das

Sporthotel MULIN

im etablierten Winter- und Sommerkurort Breil/Brigels (Bündner Oberland). Das 3-★-Hotel ist ideal gelegen mit einer grossen Stammkundschaft, starker zusätzlicher Restauration und dem einzigen Dancingbetrieb im Ort.

- 15 Zimmer, alle mit Bad/WC, total 32 Betten
- 112 Sitzplätze Grill/Restaurant
- 80 Sitzplätze Bar/Dancing
- 40 Sitzplätze Terrasse
  Wirtewohnung, Personalhaus

Ausbauprojekt vorhanden.

Verkaufspreis Fr. 2,135 Millionen inkl. Personalhaus.

Interessenten melden sich schriftlich oder telefonisch beim Schweizer Hotelier-Verein, Marketing/PR (Herr Friedrich) Postfach 2657, 3001 Bern. Telefon (031) 50 71 11.
Absolute Diskretion zugesichert.



Zu verkaufen:
komplett eingerichtet, betriebsbereit, inkl. Baulandreserve.

Hôtel Caprice ★★★★ Rougemont **bei Gstaad**

für viele Zwecke geeignet!

TITAG AG Bern, Kirchenfeldstr. 79
Telefon (031) 43 53 33

Assa 79-6815

Zu vermieten auf 1. Dezember 1987, evtl. zu verkaufen in der Ferienschatzkammer Wallis, am Eingang zum Weltkurort Zermatt, an der Hauptstrasse des touristischen Dorfes Täsch

Hotel mit rustikalem Restaurant

- Hotel mit 50 Betten
- Restaurant mit 70 Sitzplätzen
- Bar mit 19 Sitzplätzen
- Speisesaal mit 40 Sitzplätzen
- Terrasse mit 40 Sitzplätzen
- Parkplatz (resp. noch Bauplatz) mit 1164 m²)
- Tiefgarage mit 8 Einstellplätzen
- Baujahr des Gesamtbetriebes 1971

Die Lage und der gediegene Stil des rustikalen Restaurants geben dem Betrieb eine besondere Anziehungskraft. Die Liegenschaft ist für ein initiatives Wirteehepaar eine solide Existenz inmitten einer weltbekannten touristischen Region.

Ihre Offerten und Anfragen für nähere Auskünfte und Betriebsbesichtigungen richten Sie an Erbengemeinschaft Lauber Ernst, 3921 Täsch (Telefon 028/67 17 07)

4953

Kanada, Brit. Columbia, inmitten erstklassigem Fisch- und Jagdgebiet zu verkaufen

Restaurant mit Wohnung

55 Sitzplätze, vollklimatisiert, Emigrantenvisum garantiert, Wirteprüfung nicht notwendig. VP Kan. Dollar 195 000.–.
Telefon 001 604 379 24 33
(9 Std. Differenz Kanada–Schweiz)

P 25-161945

Ostschweiz

Gesundheitshalber per sofort zu verkaufen

Hotel – Restaurant – Bar/Grill-Room

mit 350 Sitzplätzen in verschiedenen Räumen, Terrasse mit 200 Sitzplätzen, 60 Betten, 70 Touristenlager. Gute Lage bei der Talstation einer bekannten Bergbahn. Umschwung 23 000 m² (sehr grosse Parkplätze, 7500 m² in Wohn- und Gewerbezone eingezontes Wiesland). Speziell Sommerbetrieb. Geeignet für Tagungen.

Nähere Unterlagen auf Eilanfragen unter Chiffre L 33-75201 an Publicitas, 9000 St. Gallen.

GADIS – die EDV-Lösung für Hotels



GADIS, das Hotelcomputersystem von Interdata, ist eine echte Hilfe bei der Führung eines Hotels. Es ist aber auch ein umfassendes Informationsinstrument. GADIS hilft in der Werbung und bei den Reservationen. GADIS übernimmt die Gästebuchhaltung, erstellt Rechnungen, schreibt Briefe. GADIS denkt auch an den Hotelmanager: Es führt die Buchhaltung, die Lohnverarbeitung und informiert laufend über die betrieblichen Schlüsselwerte. GADIS ist die zeitgemässe Lösung für das Hotelmanagement.

Coupon Wir wünschen mehr Information über GADIS

Firma/Name

zuständig

Adresse

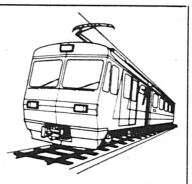
PLZ/Ort

Einsenden an: Interdata AG
Feldeggstrasse 2, 8152 Glattbrugg HR

Interdata AG

Ein Unternehmen der ATAG-Gruppe
Glattbrugg, Basel, Bern, Langenthal, Lausanne, La Chaux-de-Fonds (Glattbrugg Tel. 01 810 53 00)

Chemins de fer du Jura



Wanderparadies Freiberge



Eine Wanderung durch die Freiberge ist ein Erlebnis!
Unsere verbilligten Billette:
Wanderbillette
Reka-Wanderpass Tageskarte

Neu: Touristenangebot-Transport und Touristenleistung, Velomiete an den CJ-Bahnhöfen.

Verlangen Sie die ausführlichen Prospekte

Chemins de fer du Jura, 2710 Tavannes
Telefon (032) 91 27 45

06-17036

DISCO VIDEO LASER

Anlagen-Projektierung u. -Realisation Kauf Miete Leasing

FRUEHAUF

Fruehauf Electronic AG
Axenstrasse 11, 6440 Brunnen
Telefon (043) 31 14 09

Im Feld 1
6415 Arth
Telefon (041) 82 21 20

CIGARETTEN-AUTOMATEN

WURLITZER



kein Manko – kein Diebstahl dank

betriebssicheren Verkaufsautomaten mit Geldrückgabe

Verkauf, Service, Beratung und Bezugsquellennachweis durch den Generalvertreter für die Schweiz

NOVOMAT AG
Grabenackerstr. 11
4142 Münchenstein
Tel. 061/46 75 60

NOVOMAT AG
St. Gallerstr. 119
8404 Winterthur
Tel. 052/28 23 28



Die weltberühmten Wineries aus Kaliforniens bestem Rebberg, dem Napa Valley

Burgess ✱ Chappellet ✱ Chateau Chevalier ✱ Cuvaison ✱ Clos du Val Heitz ✱ Monticello ✱ Phelps Rutherford Hill ✱ Schramsberg ✱ Schug Sterling ✱ Stag's Leap Wine Cellars Trefethen

Ein Anruf genügt: wir senden Ihnen gerne das vollständige Angebot mit über 30 Spitzenweinen Kaliforniens.

Gerne beraten wir Sie auch für Spezialitätenwochen und liefern in Konsignation.

Spitzenweine von
Martel AG St. Gallen
Poststrasse 11, Tel. 071 22 64 51
CH-9001 St. Gallen, Telex 77 352

★★★

VERSCHIEDENES

Günstig zu verkaufen

Eiswürfelmaschinen Eisflockenmaschinen

Neu und Occasion, Tagesproduktion ab 16 kg/70 kg, Garantie, Lieferung gratis.

Wüthrich Kälteservice
Hauptstrasse 40
8630 Tann-Rüti
Telefon (055) 31 54 32

Christen-Waagen AG

Stets günstige Occasionen von Waagen und Aufschnittmaschinen. Reparaturservice aller Marken. Neue Modelle für alle Anforderungen.

8048 Zürich
Badenerstrasse 634
Telefon (01) 432 17 20

Wirz 137537

Zu verkaufen oder langfristig zu vermieten

Bentley, SI, 1956

dunkelblau, auf Neuzustand restauriert, ideal für Hotel-Repräsentationswagen.

Anfragen an Herrn Villiger, Telefon (064) 45 01 01

Assa 75-1050

Glace-Freezer occ.

Einfüllmenge: 4 Liter, mit Auslieferung und Garantie.
Preis sehr günstig.

Rufen Sie uns an:
UTO-Kühlmaschinen AG
Telefon (01) 301 25 50

P 964 50 22

Eiswürfelmaschine Occ.

Demomodell, Leistung: zirka 26 kg/Tag. 1 Jahr Vollgarantie, mit Auslieferung. **20% unter Neupreis.**

Rufen Sie uns an:
UTO-Kühlmaschinen AG
Tel. (01) 301 25 50

P 44-1414

Zugreifen!

Occ. Eiswürfelmaschine

Ausstellungsmodell
Leistung: Zirka 16 kg/Tag, Preis nur **Fr. 1900.–** inkl. Auslieferung und 1 Jahr Vollgarantie

Rufen Sie uns an:
UTO-Kühlmaschinen AG
Telefon (01) 301 25 50

P 964 51 22

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Abonnenten-Nr.

Name/Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

☐ *Mitglied SHV* ☐ *Abonnent*

Betrieb

Neue Adresse

Name/Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

☐ *Mitglied SHV* ☐ *Abonnent*

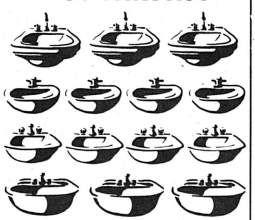
☒ *Zutreffendes bitte ankreuzen*

Zu senden an:

hotel + touristik revue, Postfach 2657, 3001 Bern



Das Gastgewerbe braucht Installationen. Serienweise



Und Profis informieren sich in der hotel + touristik revue.

Die Anzeige ist immer noch das erfolgreichste Werbemittel. Warum wohl?

No 25
18 juin 1987

hotel revue

hôtel revue + revue touristique
Monbijoustr. 130, case postale 2657
Tél. (031) 507 222, Télex 912 185 htr ch

Nouvel horaire CFF

Premier bilan positif

Les Chemins de fer fédéraux ont bien abordé le cap du 21e siècle. Dix jours après l'introduction du nouvel horaire, le bilan paraît positif bien que quelques défauts ait été constatés.

A fin mai, le nombre de trains mis en service par les CFF a augmenté de 12%. Cette extension des prestations est la conséquence de l'introduction de trains de nuit, de l'horaire cadencé à 30 minutes entre les grands centres ainsi que celle des trains «Eurocity». Entre outre, le TGV en provenance de Paris a été prolongé jusqu'à Berne et la gare ferroviaire de l'aéroport de Genève a été raccordée au réseau. Enfin, un nouveau mode de réservation de places dans les «Intercity» a été adopté. Ces diverses innovations constituent une première étape du projet «Rail 2000». L'importance que revêt ce changement d'horaire, est comparable à l'introduction de l'horaire cadencé en 1982, a précisé *Urs Haller*, chef de presse des CFF.

Pas de conclusions hâtives

M. Haller estime qu'il est cependant encore trop tôt pour tirer des conclusions définitives. Présentement, des contrôles du degré d'occupation des trains ont lieu sur l'ensemble du réseau. Il est déjà possible d'affirmer que le changement d'horaire est un succès. La stagnation du trafic marchandise à un niveau peu élevé en est l'un des facteurs. Quelques péchés de jeunesse sont néanmoins apparus. Ainsi, certains trains ont été surchargés, notamment sur les lignes Berne–Fribourg, Berne–Thoune et dans la région zurichoise. Le recours immédiat à du matériel supplémentaire a permis de remédier à ces problèmes.

Les nouveaux trains mis en service, par exemple les liaisons directes entre Genève et Neuchâtel, ont jusqu'ici rencontré un écho relativement faible. Idem pour les possibilités de réservation dans les Intercity, exception faite de la ligne du Gothard. L'horaire cadencé à 30 minutes a en revanche été accueilli favorablement sur le tronçon Zurich–Bâle.

Le TGV Berne–Paris a fait le plein à Pentecôte. Les autres jours, chaque convoi en partance de Berne emmenait 100 à 110 voyageurs en direction de la capitale française, auxquels venaient se joindre des passagers en provenance de Neuchâtel et des gares françaises. Les trains de nuit ont bien été fréquentés, en particulier par les jeunes et les touristes.

Controversée, la suppression des contrôles systématiques des billets dans les trains directs et autres Inter- et Eurocity desservant les agglomérations de Genève, Lausanne, Bâle et Zurich a reçu un accueil compréhensif de la part des voyageurs, a relevé M. Haller. Les CFF et la Fédération suisse des cheminots, dont les avis sur le nouveau concept de contrôle divergent, mettront cette question sur le tapis vert le 17 juin prochain. Les cheminots avaient brandi la menace d'une grève du zèle, si un compromis n'intervenait pas. *ats*

Préoccupations financières

Pour l'Office du tourisme de Montreux

L'Office du tourisme de Montreux vient de publier son rapport annuel. Ce document appporte le reflet d'une activité soutenue en 1986 et d'une bonne résistance aux événements malheureux de l'année tout en laissant apparaître d'assez graves préoccupations financières: la perte cumulée au bilan dépasse désormais le million de francs, alors même que les réserves ne sont guère nombreuses.

Cette nouvelle ne constitue cependant pas véritablement une surprise dans la mesure où les dirigeants de l'OTM, conscients de l'évolution des choses, ont engagé depuis près d'une année une politique de redressement financier qui devrait porter ses fruits dans un avenir rapproché, avec l'appui des pouvoirs publics et du mécenat privé.

Hémorragie hôtelière

Le rapport établi par le président *Jean-François Pétignat* déplore également la diminution de la capacité d'hébergement hôtelier de la station de Montreux, en rappelant notamment la disparition de l'Hôtel Europe, «opération d'autant plus critiquable qu'étant le résultat d'une décision prise par les responsables d'une banque liée à l'Etat».

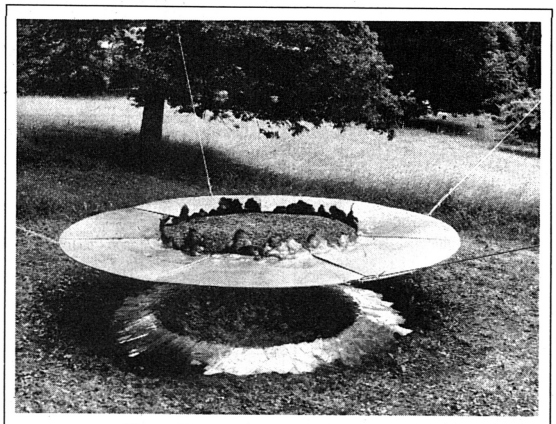
Le rapport mentionne encore que les nuitées hôtelières ont baissé de 1,2% entre les années 1985 et 1986 à Montreux, alors que les lits d'hôtels ont diminué de 1,3% durant cette même période: une comparaison qui prouve bien l'importance qu'il faut attacher à la dégradation de l'infrastructure offerte par la grande station de la Riviera.

Nouvelles manifestations

Du côté des nouvelles manifestations créées par l'Office du tourisme, dans le but de générer des nuitées supplémentaires, «Spacecom» et «Automacom» semblent tenir leurs promesses, tandis que le congrès «Ergodesign» est engagé sur la voie de l'abandon. Celui-ci a enregistré un nouveau déficit de fr. 130 000 et il n'est donc plus question pour l'OTM de continuer à supporter le risque financier.

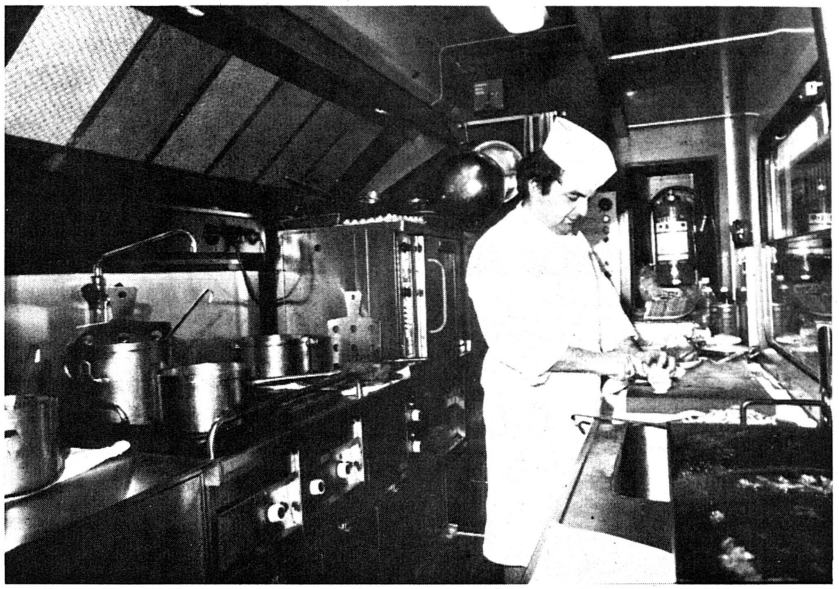
Première ville de congrès

Le rapport du directeur *Michel Ferla* précise en outre que Montreux peut s'enorgueillir d'avoir accueilli en 1986 le plus grand nombre de manifestations internationales importantes. *J.-Ch. K.*



Sur les traces du sacré

Depuis le 12 juin, la 3e exposition de sculptures à l'enseigne de «Bex et arts 87» est un événement d'importance nationale, qui est aussi un formidable itinéraire spirituel. L'exposition durera tout l'été. *Photo ASL*



La cuisine à bord des trains, bientôt une vision du passé.

Vers une nouvelle restauration ferroviaire

L'heure des choix a sonné

A l'instar de la France, où la SNCF et les six restaurateurs ferroviaires qui se partagent l'ensemble du réseau ferré de l'Hexagone viennent de proclamer leur unité de vues sur l'avenir de la restauration à bord des trains, en créant une marque commune symbolisée par un logo de très belle composition graphique «LE BON MOMENT», la Suisse s'apprête à franchir le pas vers une restauration ferroviaire d'un genre nouveau, dans le but avoué et louable de redonner du lustre à une forme de restauration particulière et pour le moins exigeante, qui semble avoir encore un bel avenir devant elle.

MARIE JOËLLE DONDEY

Le temps n'est pourtant pas si éloigné où certaines compagnies de chemins de fer envisageaient, par souci de rentabilité, sinon l'abandon pur et simple, du moins la simplification à l'extrême de la restauration à bord des trains.

Aujourd'hui, la restauration ferroviaire n'équilibre toujours pas ses comptes, mais les services de marketing de ces mêmes compagnies ont dû se rendre à une autre évidence: la restauration ferroviaire est un élément de confort et de consommation du temps de voyage. Chiffres à l'appui – les enquêtes n'ont pas manqué, tant aux CFF qu'à la SSG (Compagnie suisse des wagons-restaurants) – il s'avère que la restauration fait partie intégrante de la prestation de transport.

Inadéquation de l'offre

Le marché est donc là et bien là, mais c'est presque une lapalissade de le dire, l'offre ne répond plus à la demande. Dans de nombreux cas tout au moins. Et cette inadéquation transparaît à travers les griefs formulés par les voyageurs, gens d'affaires ou touristes sans distinction, se sustentant fréquemment ou rarement dans le train.

Plus que le prix, qui dans notre pays n'est pas un élément déterminant – les gens acceptant d'assez bon gré de payer un peu plus cher que dans un restaurant à terre – et la qualité de l'offre, sauf sur certains produits proposés à la vente ambulante (minibars SSG par exemple), c'est l'accueil, le confort et la lenteur du service qui soulèvent le plus les passions. Avec également, le manque de choix. Quel voyageur ne s'est jamais fait rabrouer par un maître d'hôtel trop zélé, pour avoir osé commander, à une heure d'affluence, il est vrai, un autre plat que celui du menu et figurant pourtant sur la carte?

A sa décharge, il faut dire que les conditions d'exploitation ne sont pas vraiment faciles: l'exiguité des locaux, la difficulté de contenter tout le monde (les trains accueillent des voyageurs aux habitudes alimentaires et économiques très différentes), le stress (avec le raccourcissement des temps de parcours, les minutes sont de plus en plus comptées) font que la restauration ferroviaire a ses exigences propres. Mais de là à perpétuer une situation pour le moins peu satisfaisante, il y a un pas que les CFF n'ont pas voulu franchir.

Bien leur en a pris. Le souci, légitime, nouvellement entré dans les mœurs de la régie, de rationnaliser un secteur déficitaire en comprimant les coûts d'exploitation presque deux fois plus élevés à bord qu'à terre (que l'on songe seulement aux frais de personnel) n'est toutefois sans doute pas étranger à ce changement d'aiguillage, qui se traduit dans les faits par une démarche marketing prenant en compte les nouveaux besoins des voyageurs.

De nouvelles voitures catering

Le paysage de la restauration ferroviaire est donc appelé à se modifier. Avec une prudence bien helvétique, les CFF n'introduiront leurs nouvelles voitures restaurant, dites voitures catering, que progressivement. C'est la ligne Genève–Saint-Gall qui se verra offrir, dès l'automne 1988, une nouvelle formule de restauration.

De quoi s'agit-il? Optant résolument pour le confort, les CFF ont choisi de servir les voyageurs à table, dans un décor soigné où nappes en tissu et vaisselle de porcelaine seront de rigueur. Conçue pour des gens pressés, la carte renoncera au sacro-saint menu complet pour sacrifier au goût du jour, une nourriture légère, mieux adaptée aux habitudes alimentaires du moment. La cuisine ne fera plus partie du décor, la production se faisant à terre (à Genève en l'occurence), et les mets seront réchauffés à bord, selon le principe de la cuisson sous-vide appliqué par les compagnies aériennes. La SSG, qui s'est vue confier l'exploitation de ces nouvelles voitures, ne cache cependant pas son ambition de «faire encore mieux que les avions»; elle se propose de servir une cuisine haut de

Suite page 17

Le catering ferroviaire SSG

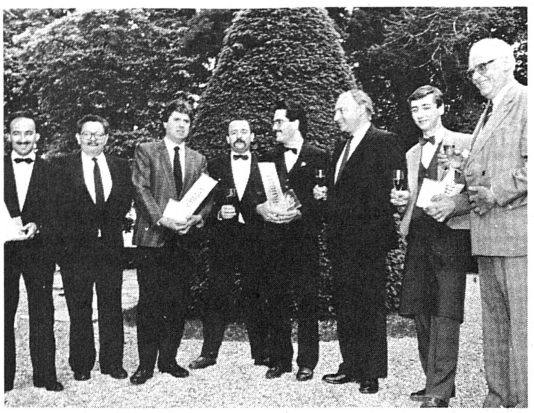
Fondée en 1903, la *Compagnie suisse des wagons-restaurants* (SSG) dont le siège est à Olten, assure la restauration sur les lignes des CFF, à raison de 90% du marché, et de certains chemins de fer privés ainsi que dans les trains internationaux. Elle exploite des wagons-restaurants traditionnels, des wagons-restaurants libre-service et le service des minibars SSG.

Société anonyme au capital-actions de 4 000 000 francs, réparti entre le Crédit Suisse, la CIWLT et les CFF, elle est à la recherche actuellement de nouveaux partenaires, le Crédit Suisse et les CFF ayant manifesté leur intention de céder leur paquet respectif.

Dans un constant souci d'évolution, la SSG a étendu son activité d'abord aux buffets de gare, puis dans un nouvel effort de diversification aux motels et restoroutes le long des routes nationales. Elle occupe le 2e rang pour la restauration autoroutière, après Mövenpick. La dernière-née des entreprises affiliées SSG, le restaurant La Marmite à l'aérogare de Genève a ouvert ses portes le 30 mai dernier, lors de l'inauguration du raccordement ferroviaire Genève-Cornavin/Genève-Cointrin.

Son chiffre d'affaires consolidé de 95,3 millions de francs en 1986, dépassera selon toute vraisemblance les 100 millions en 1987. Pour l'année écoulée, il s'est réparti ainsi: wagons-restaurants (27,1 mio), minibars (21,3 mio), buffets de gare (14,5 mio) et restoroutes (32,4 mio).

Depuis le 31 mai, ses prestations dans les trains se sont accrues de 15%.



Candidats au Trophée Ruinart

Les épreuves éliminatoires du Trophée Ruinart 1987 ont permis de retenir les douze demi-finalistes qui se retrouveront le 21 septembre à l'Hôtel Beau-Rivage à Genève pour tenter de décrocher le titre de Meilleur sommelier de Suisse. De gauche à droite la présélection pour la Suisse romande: J.-J. Tereins de l'Hôtel La Cigogne à Genève; A. Polli, directeur de la maison E. Favre S.A. à Genève; M. Allard de La Coupole à Genève; B. Fourgous, président C.S.C.H.; M. Martinez de l'Hôtel du Rhône à Genève; R. de Calonne, directeur des Champagnes Ruinart; J.-Cl. Ruet du Noga Hilton de Genève et P. Donneur, directeur général de la maison E. Favre S.A. à Genève.

Hôtels simples et accueillants

L'association des hôtels à prix avantageux fondée en 1984 sous le nom de «CHeck-in 1★ hotels» regroupe aujourd'hui 161 hôtels dans 136 localités en Suisse.

L'association se nomme aujourd'hui «E&G Hotels», les hôtels simples et accueillants. Les hôtels E&G sont présents donc dans toutes les régions. Cependant la Suisse romande est insuffisamment représentée (régions 7–8–12), ainsi que les Préalpes (régions 3–5–11).

Pour la première fois des rencontres régionales ont été organisées au niveau des hôteliers membres, qui ont eu l'occasion de discuter des moyens propres à améliorer les stratégies publicitaires et promotionnelles des hôtels en particulier ainsi que de l'association. Lors de ces rencontres, les objectifs et les priorités des hôtels E&G sur le plan suisse ont également été longuement discutés. Il en est ressorti un certain nombre d'innovations à apporter au guide des E&G hôtels, dont les principales sont: dans la 4e édition figureront des prix indicatifs, pour chaque hôtel, de plus une information plus détaillée sur la restauration de chaque établissement sera fournie. D'autre part, tous les participants ont été unanimes à reconnaître l'importance des possibilités de réservation d'un hôtel à l'autre. Ce service officialisé figurera également dans le nouveau guide.

Les hôtels E&G est une association libre d'hôtels, d'auberges et d'établissements de montagne aux prix de logement avantageux. La 4e édition du guide suisse des hôtels E&G est en préparation. Les établissements interessés sont priés de contacter directement le siège de l'association, *Hans-Peter Rubi,* Hôtel Alpenblick, 3818 Grindelwald. Délai d'inscription pour la 4e édition, le 15 juillet 1987. *ip*

GUIDES

Gault-Millau

L'édition 1987 du guide gastronomique Gault-Millau réserve, comme à l'accoutumée quelques surprises intéressantes. A mettre en évidence la vague de promotions auxquelles il a été procédé outre-Sarine. Si *Horst Petermann* (Küsnacht), récente Clef d'Or, reçoit 18/20, *Hans Stucki* est enfin gratifié d'une quatrième toque. Cette prime venant récompenser celui qui, derrière ses fourneaux du Bruderholz à Bâle, est depuis moult années égal à lui-même répare une petite injustice. En Suisse romande, on note les progressions de *Gérard Rabaey* (Le Pont-de-Brent), de *Gilles Dupont* (Le Cygne–Noga Hilton, Genève) ainsi que de *Richard Cressac* (Le Chat Botté – Beau Rivage, Genève). Meilleure note aussi à *Roland Pierroz* de Verbier. Fort d'une nouvelle mise en page, l'édition 1987 comprend pour la première fois un guide des vins de Romandie et du Tessin. *r.*

● **Edité par la Tribune de Genève.**

Restauration à bord des trains

Suite de la page 16

gamme à un prix étudié mais pas forcément bon marché.

Le wagon-restaurant traditionnel n'en sera pas pour autant voué aux gémonies. Par souci de respecter des habitudes solidement ancrées, mais surtout parce que, sur certaines lignes, il répond à l'attente de la clientèle, notamment sur les parcours touristiques, qui laissent le loisir de s'asseoir à une table pour se restaurer copieusement. Les CFF en tous cas envisagent de poursuivre cette forme d'exploitation sur l'axe Nord-Sud. Le chemin de fer du Berne-Lötschberg-Simplon (BLS) également est résolu à rester fidèle à la formule. En revanche, le wagon-restaurant self-service, parent pauvre de l'offre de restauration du rail, est condamné à disparaître, victime de son insuccès.

Une autre forme de restauration semble promise à un bel avenir, qui fait d'ailleurs déjà ses preuves sur la composition de l'Orient-Express affrétée par Intraflug: la carte gastronomique, servie dans un décor raffiné à des voyageurs appréciant d'être bien reçus. La direction de la Compagnie suisse des wagons-restaurants, qui assure le catering sur ces voitures, nous le confirmait récemment.

L'accueil redécouvert

L'accueil, pierre d'achoppement de l'offre du rail, devrait à l'avenir, en effet, retrouver la place qui lui sied et qu'aux dires de nombreux voyageurs il n'aurait jamais dû perdre. Les CFF et les différents restaurateurs ferroviaires s'y emploient en accomplissant de gros efforts au niveau de la formation du personnel. Tâche peu aisée compte tenu des difficultés de recrutement auxquelles ils se heurtent. C'est ainsi par exemple que la SSG doit renouveler chaque année 33% de son personnel roulant, ce qui représente bon an mal an quelque 200 personnes.

★

C'est donc à un renouveau de la restauration ferroviaire auquel on assiste, mais de même que Rome ne s'est pas faite en un jour, il s'agit là d'une œuvre de longue haleine. Ne serait-ce qu'en raison des implications techniques à prendre en compte et de la lente évolution des mentalités. La réflexion a été engagée et c'est là, à notre sens, l'essentiel. Puisse le voyageur redevenir un hôte de marque, un client-roi! □

A bord des trains suisses

La restauration à bord des trains suisses n'est pas l'apanage de la seule Compagnie suisse des wagons-restaurants (SSG), quand bien même cette dernière dessert 90% du marché. Outre les restaurateurs ferroviaires étrangers, on peut citer la société Minibuffet SA à Berne, spécialisée dans le service minibar et la restauration de groupes, ainsi que les compagnies de chemin de fer privées suivantes, offrant un service régulier à bord d'un wagon-restaurant ou d'un wagon-buffet: le BLS (Berne-Lötschberg-Simplon), le Furka-Oberalp, les Chemins de fer rhétique, le BT (Bodensee-Toggenburg), le SZB (Soleure-Zollikofen-Berne) et le SOB (Schweizerische Südostbahn). *M. J. D.*

Adieu les superlatifs

Nendaz joue la carte de l'authenticité

Conscients qu'il faut vivre avec son temps et accepter les profondes remises en question qu'il suscite, les responsables de la station valaisanne de Nendaz entendent jouer la carte de l'authenticité. Aussi ont-ils adopté un nouveau concept de communication dont la clef de voûte est l'abolition des superlatifs.



Nendaz – au royaume des vacances l'enfant est roi. *Photo Guillermin*

ANDRÉ WINCKLER

Nendaz est l'une des plus importantes communes du Valais puisqu'elle regroupe 15 villages et hameaux qui ne se sont pas toujours, par le passé, sentis concernés par son activité touristique. Haute-Nendaz et Super-Nendaz tiraient naturellement la couverture à eux puisque c'est là qu'est concentrée l'infrastructure permettant d'accueillir des hôtes.

Nendaz, un point c'est tout!

Florissante, Nendaz veut aussi être une commune heureuse et rassembler sous sa bannière tous ses concitoyens, qu'ils soient issus des milieux traditionnels ou qu'ils œuvrent dans le secteur du tourisme. Raison pour laquelle des appellations telles que Haute-Nendaz et Super-Nendaz sont désormais bannies des dépliants édités par la station qui entend faire de Nendaz le dénominateur commun. En toute simplicité. «Nous ne renions pas ce qui a été fait jusqu'ici car sinon nous n'existerions pas, explique *Philippe Fournier,* directeur de l'Office du tourisme, mais il faut s'adapter aux tendances. Nous voulons transmettre un message plus global, mettre davantage l'accent sur les aspects ruraux de la commune. L'élevage, la culture de framboises, de fraises et d'abricots, la production du fromage, les bisses et les alpages sont autant d'éléments susceptibles d'intéresser nos hôtes dont on sait qu'ils recherchent de plus en plus l'authenticité.»

Des résultats excellents

L'année 1986 peut être qualifiée d'excellente pour le tourisme nendard. 714 391 nuitées y ont été comptabilisées contre 650 620 en 1985. Pour un nombre de lits inchangé la progression est spectaculaire. La société de remontées mécaniques, Télénendaz SA a également connu un exercice favorable et son président *Georges Lathion* a pu présenter aux actionnaires un chiffre d'affaires en augmentation de plus de deux millions de francs et un dividende de 6% a été versé à ceux-ci.

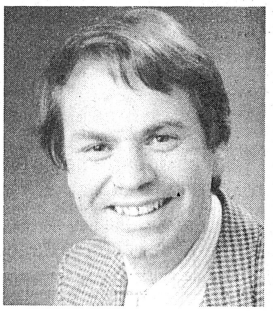
Ces excellents résultats sont non seulement le fait d'un très bon taux d'occupation durant la saison d'hiver mais aussi la conséquence d'une saison estivale très favorable. «Avec un touriste en été pour deux en hiver, nous ne saurions effectivement faire la fine bouche», commente Philippe Fournier.

Un cœur pour l'enfance

Mais la réussite que connaît Nendaz en été n'est pas le fruit du hasard. Depuis plusieurs années déjà la station fait un effort important en matière d'animation. Cette année encore l'on n'a pas lésiné sur les moyens dans la station aux bisses qui chantent. Un prospectus vantant exclusivement les aspects de l'été a été réalisé. C'est le lieu de rappeler que Nendaz offre une vaste gamme de possibilités à ses hôtes de la belle saison. «Nous avons voulu montrer que chez nous l'on pouvait bronzer idiot comme à la mer! poursuit Philippe Fournier. Pourquoi représenterait-on toujours la montagne avec un type transpirant sac au dos?» Car il n'y a pas que les bisses – ces canaux d'irrigation sillonnant l'alpe – qui chantent! La brochure est expressive: des skieurs en tenue estivale. C'est qu'à côté des sports traditionnels que sont le tennis, la natation et la pêche, l'on pourra dès le 25 juin prochain faire du ski sur le glacier de Tortin/Mont-Fort, un but d'excursion par ailleurs fort prisé.

Mais l'été nendard sera aussi et surtout celui des enfants. A l'enseigne «au royaume des vacances l'enfant est roi», une animation quotidienne leur sera spécialement destinée jusqu'à la fin du mois d'août. Avec entrée gratuite à la piscine, le transport gratuit sur la télécabine de Tracouet, le télésiège de Combartseline et sur les deux téléphériques du Mont-Fort sans oublier la glace qui leur sera offerte tous les jours en fin d'après-midi au centre sportif.

Qui oserait prétendre après cela que Nendaz n'est point un cœur pour l'enfance? □



Philippe Fournier, directeur de l'Office du tourisme: «Nous ne renions pas ce qui a été fait jusqu'ici car sinon nous n'existerions pas...»

L'Europe pour cible

La Suisse centrale en tournée

La Suisse centrale a connue pendant les deux dernières années une augmentation de 6% du nombre de touristes belges. Cette information officielle explique la présence au mois de mai à Bruxelles d'une importante délégation de la région touristique qui totalise à elle seule 10% des nuitées en Suisse.

Couleur locale des costumes régionaux, ambiance traditionnelle créée par deux charmantes musiciennes, récital et improvisations au cor des Alpes, rien ne manquait pour détendre l'atmosphère lors de la séance de présentation dans les salons de l'Hôtel Astoria. Au cours du déjeuner les hôtes se déplacèrent de table en table entre chaque service de manière à multiplier les contacts tout en relançant l'intérêt des conversations.

Les journalistes, et le soir les professionnels du voyage, firent ainsi la connaissance de *Charles Christen* d'Engelberg, d'*Hélène Barmet* de Melchsee-Frutt, d'*Hans-Peter Bütler* de la Compagnie de Navigation du Lac des Quatre-Cantons, d'*Urs Eberhard* du Chemin de fer Arth Rigi, de *Robi Frei* d'Einsiedeln, d'*Erna Galliker* du Chemin de fer Engelberg–Titlis, de *Renata Julier* de Lucerne, de *Hanny Lüönd* de Gersau, de *Werner Maag* de Lungern-Schönbühl, d'*Emanuel Meyer* du Chemin de fer du Pilate, de *Daniel Röthlisberger* de Crossair, de *Josef Thurnherr* du Chemin de fer Lucerne–Stans–Engelberg, d'*Hans Wespi* d'Andermatt et de *Ruedi Willi* de Brunnen.

De très bons clients

Notre voisin au moment du dessert, *Kurt Diermeier* directeur de l'Office du tourisme de la Suisse centrale, a commenté pour nous divers aspects de cette tournée de promotion dont les étapes furent Strasbourg, Metz, Luxembourg, Bruxelles et Anvers. «A Luxembourg nous avons rencontré 25 agents de voyage et, à l'initiative de l'Automobile Club, nous avons participé à une soirée très animée destinée au grand public. Avec un nombre de 12 000 nuitées, les Luxembourgeois sont pour nous de très bons clients. A Bruxelles la présence réjouissante de 20 journalistes à notre réunion n'a été possible que grâce aux contacts très proches avec la presse entretenus par l'Office National Suisse du Tourisme. Nous considérons les Belges comme des vacanciers très agréables. Nous voulons porter tous nos efforts sur ce marché pour retrouver les excellents chiffres de fréquentation des années 80.»

A l'apéritif, *Rolf Wild,* directeur de la promotion, nous a confié qu'une bonne raison supplémentaire d'organiser ce déplacement était la baisse spectaculaire du nombre de touristes américains l'an dernier. «Nous commençons à croire que nos voisins sont nos clients les meilleurs et les plus stables et que nous pouvons améliorer nos résultats en nous concentrant sur l'Europe.»

Au fil de nos entretiens, nous avons encore appris que deux grands événements étaient susceptibles d'attirer les touristes en 1987. Le premier, un cortège de bateaux fêtera les 150 ans de navigation à vapeur sur le lac des Quatre-Cantons. Le second réunira 600 participants devant l'église abbatiale de Einsiedeln pour les représentations du Grand Théâtre du Monde de Calderon.

Les meilleurs atouts de la Suisse centrale restent cependant les richesses naturelles de ses lacs et de ses montagnes et le caractère typique de son folklore qui en font une sorte de Suisse en condensé au cœur du pays. Ce sont aussi les prix modérés pratiqués dans de bons petits hôtels dont l'atmosphère familiale est irremplaçable. Tels sont en tous cas les images et le message que ses promoteurs ont voulu faire passer. *André Pater*



Sur fond de couleur locale, la Suisse centrale s'est présentée à Bruxelles aux professionnels du voyage, après plusieurs autres étapes européennes. *Photo H. Götz-Schmitt*

Société suisse des hôteliers



Alberto Vonaesch, vice-directeur de la SSH

Pas d'assainissement

Tous les dix ans, le recensement national des entreprises nous offre une radiographie instantanée de l'économie de notre pays et nous renseigne sur les mutations intervenues récemment.

Personne ne sera surpris d'apprendre que la quasi totalité des créations d'emploi se sont concentrées dans le secteur tertiaire. L'industrie et l'artisanat, en revanche ont enregistré une régression assez importante de la main-d'œuvre.

Le secteur le plus fortement touché demeure celui de l'industrie horlogère, dans lequel il ne subsiste que 1800 entreprises, alors qu'on en dénombrait 2800 lors du précédent recensement, et les places de travail ont passé de 61 000 à 33 300 unités. L'industrie de l'habillement a aussi enregistré un net recul. L'industrie des machines et de la chimie a, en revanche, été caractérisée par une stabilité des effectifs. C'est principalement dans les secteurs de l'électronique et des matières synthétiques que l'on trouve les entreprises les plus prospères. Le secteur de la construction a été caractérisé par un processus de concentration.

★

Tournons-nous maintenant vers le secteur des services. Contrairement aux idées communément admises le commerce de gros a vu augmenter de façon considérable le nombre de ses entreprises et de sa main-d'œuvre, ce qui n'a pas empêché le nombre des points de vente du commerce de détail de passer de 49 900 à 52 600 unités.

L'augmentation massive du nombre des employés dans les secteurs de la banque et des assurances n'a rien de surprenant. On s'aperçoit aussi que ce sont les activités de consultation qui ont connu le développement le plus foudroyant ces 10 dernières années, et notamment dans l'électronique. Le nombre des collaborateurs dans ce secteur a en effet augmenté de 124 000 personnes, c'est-à-dire qu'il a pratiquement doublé.

L'industrie des loisirs n'a pas connu le regain d'activité escompté. Dans la rubrique «culture, sports, détente», le nombre des établissements ne s'est accru que de 300 unités, passant de 4600 à 4900, et l'effectif de la main-d'œuvre a progressé de 17 100 à 19 600.

Dans l'hôtellerie et la restauration, le nombre des établissements n'a que très légèrement régressé (de 26 700 à 25 900 unités), alors que celui des employés s'est fortement accru (de 159 000 à 179 000). Cela semble confirmer qu'il ne s'est pas produit l'assainissement nécessaire du point de vue du nombre des établissements mais que leur dimension s'est modifiée, et en particulier dans l'hôtellerie. Ainsi, la moyenne des établissements en Suisse sont des hôtels d'environs 40 lits, soit 6 lits de plus qu'il y a 10 ans.

Comptabilité

Les départements et les services de la SSH

Dans l'édition précédente, nous vous avons exposé l'organisation et les objectifs du département de Services internes. Nous allons maintenant passer en revue les responsabilités des différents services de ce département.

Service de comptabilité



Jean-Pierre Ruch chef de service

Heidi Lanz
Alex Schneuwly
– comptabilité

Le service comptabilité veille à la bonne réalisation des objectifs de l'association en s'occupant de tout le domaine financier et comptable, mais il assure également, de manière aussi rationnelle que possible, la coordination indispensable entre la gestion financière globale du siège et celle des institutions de la SSH.

Le service comptabilité gère l'ensemble des opérations financières et comptables concernant:

- le siège central de la SSH
- la fondation Tschumi SSH
- Holding SSH S.A.
- la gérance de l'immeuble Cité-Monbijou
- la fondation Emil-Boral
- l'école professionnelle supérieure de la restauration SSH de Thoune (comptabilité des travaux de construction)
- le centre professionnel de la SFG à Weggis (comptabilité des travaux de construction)
- les hôtels-écoles SSH et
- les écoles de secrétariat hôtelier SSH de Berne et Lausanne.

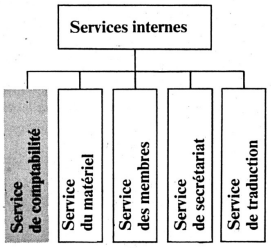
Il fournit au Comité central, à la commission des finances et à la direction du siège central tous les chiffres nécéssaires de même que leur interprétation appropriée.

A partir de 1988, sur la base des résultats de l'analyse d'efficience, il est prévu de rationaliser et de rendre plus transparent l'ensemble du secteur finances. Tout un travail de préparation est déjà en cours.

Aperçu des tâches quotidiennes

- Administrer les finances en respectant les objectifs fixés et en pratiquant une planification flexible et réaliste. Etablir le budget annuel. Etablir chaque mois le budget et le décompte des liquidités. Relever chaque mois les chiffres-clés.
- Soigner les contacts avec les organes de contrôle et les établissements bancaires.
- Dresser les bilans et les comptes de pertes et profits consolidés. Entretenir de bonnes relations avec les chefs comptables des institutions de la SSH. S'accorder mutuellement des crédits transitoires.
- Etablir des bilans intermédiaires ainsi que des bilans définitifs.
- S'assurer des moyens de contrôle de la comptabilité.

ssh



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.

Acceptation des réservations que sur paiement préalable intégral des services:

– Trans Euro American Travel and Tourism, 2, Michalakopouloustr., GR-11528 Athen

– Turitalia, viale Margherita 11, I-55049 Viareggio

Faillite en perspective:
– E. Vögeli & Pfister, Taxi-, Bus- und Carunternehmen, Hinwilerstr. 6, 8623 Kempten, privé: E. Vögeli, Eggwiesstrasse 38, 8332 Russikon.

L'imagination au pouvoir

Les hôteliers vaudois ont tenu leur assemblée

Si elle veut préserver l'avenir, l'hôtellerie a besoin plus que jamais d'hommes imaginatifs. Tel a été en substance, le message que se sont efforcés de faire passer les différents orateurs qui se sont succédé à la tribune de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH), à l'occasion de ses assises ordinaires. Tenue à Lausanne devant un parterre de personnalités impressionnant, la 47e assemblée générale de l'ACVH s'inscrivait dans le cadre du 100e anniversaire de l'Office du tourisme de Lausanne, qui lui fit l'honneur, pour la circonstance, de l'accueillir dans ses tout nouveaux locaux des bords d'Ouchy.

MARIE-JOËLLE DONDEY

Après les mots de bienvenue d'*André L. Chollet,* président de la Société des hôteliers de Lausanne et environs, organisatrice de l'assemblée, *Georges Baehler,* président de l'ACVH, s'est livré à un examen tout en nuances de la situation, dont il a relevé un fait paradoxal, mais qui est le reflet de la réalité: les résultats enregistrés en 1986 par l'hôtellerie vaudoise, bien qu'inférieurs à ceux de 1985, peuvent malgré tout être considérés comme satisfaisants. Les Suisses, notamment ont été particulièrement nombreux à visiter le canton de Vaud. Un élément qui, à son avis, mérite réflexion, à l'heure où la concurrence incite à trouver les moyens de fidéliser la clientèle. Et le président de souligner que dans ce nouveau défi qui lui est lancé, la Suisse ne doit pas hésiter à promouvoir sa différence au cœur de l'Europe. «L'image de marque de notre pays n'est pas seulement le reflet de la publicité; elle respire au contraire une authenticité de bon aloi, faite de chaleur humaine, d'hospitalité et de respect de la qualité.» Mais pour que perdurent ces valeurs traditionnelles, qui sont les principaux motifs de séjour des touristes, elle a besoin, et son hôtellerie en particulier, devait-il ajouter, de responsables ayant le goût du risque et le sens de l'entreprise.



En 1986, les Suisses ont été particulièrement nombreux à visiter le canton de Vaud, riche en sites touristiques de première importance.

Un problème lancinant

Le problème de la main-d'œuvre, reste la préoccupation essentielle de la profession hôtelière. Le nombre de permis qui lui est attribué est nettement insuffisant et les délais pour leur obtention très longs. Et Georges Baehler de souhaiter que les hommes politiques responsables accordent aux services respectifs le personnel nécessaire pour accélérer la procédure. Il en va du bon fonctionnement de l'entreprise et par conséquent de la réputation de l'hôtellerie vaudoise, branche économique très importante de notre canton, a-t-il rappelé.

Lui emboîtant le pas, *Roger de Gunthen,* vice-président de l'ACVH, a fait remarquer que la situation était d'autant cruciale dans le canton de Vaud que les Vaudois n'étaient pas attirés par les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Dans son intervention, le chef du Département de la justice, de la police et des affaires militaires, *Jean-François Leuba* devait mettre du baume sur le cœur des hôteliers vaudois en s'engageant à veiller personnellement à ce qu'à l'avenir les choses ne traînent plus en longueur.

Sus au défaitisme

Très attendu, le discours du nouveau directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), *Georges Tauxe,* fit forte impression sur les participants. Le nouveau patron du tourisme vaudois n'a pas pourtant craint de recourir à la critique quand bien même ses propos restèrent très courtois. Disant son attachement à l'hôtellerie, qui lui a permis de faire ses premiers pas dans le tourisme, il a appelé ses responsables à faire preuve d'un peu plus d'imagination et à développer leur sens de l'innovation. «Il appartient à chaque établissement de réexaminer son offre et de jeter attentisme et défaitisme aux orties.» Et d'ajouter «Le secteur n'a pas l'image de dynamisme qu'on prête à d'autres, et ce n'est pas parce qu'on introduit soudain des ordinateurs dans les hôtels que l'hôtellerie est à la pointe du progrès.» Mais Georges Tauxe a aussi dit les espoirs qu'il fondait sur l'accueil, ferment de toute activité touristique, et a fortiori de l'hôtellerie, ainsi que sur les forces vives de ce secteur de l'économie, même s'il sait par ailleurs qu'il rebute les jeunes plutôt qu'il ne les attire. «Chaque entreprise doit essayer de fidéliser sa main d'œuvre, car l'hôtellerie doit pouvoir compter sur la jeunesse helvétique.»

Déménagement en cours

L'ACVH quitte ces jours-ci ses bureaux de la Villa de Villamont, avenue Mon-Repos 3, pour s'installer à *l'avenue d'Ouchy 60,* dans les anciens locaux de l'ADIL, où la rejoint l'OTV.

L'assemblée a par ailleurs renouvelé les mandats des membres suivants: *Mme Micheline Schmid,* présidente section vallée de Joux, *MM. André Chollet,* président section Lausanne et environs, *Jacques Dallinges,* président section Nyon, St-Cergue, Rolle et environs, *Daniel Kraehenbuehl,* président section Vevey et environs, *Pierre Kraehenbuehl,* président section Montreux et environs.

Elle a pris note en outre de la suppression de l'assemblée générale d'automne et de la date de la prochaine assemblée de printemps, qui se tiendra donc à Leysin le 16 juin 1988.

Non à la réduction des quota

Hôte de marque de cette assemblée, le président de la Société suisse des hôteliers, *Carlo de Mercurio,* est revenu sur le problème de la main d'œuvre, mais étrangère cette fois, en mettant en garde contre le danger d'une nouvelle réduction des contingents. Il s'est par ailleurs félicité de la révision de la loi sur le crédit hôtelier qui sera présentée cet automne encore au Parlement.

Au cours du repas de gala qui s'est déroulé dans les salons du Beau-Rivage Palace, l'assemblée put encore entendre un exposé du président de l'Office national suisse du tourisme, *Jean-Jacques Cevey,* et du syndic de la ville de Lausanne, *Paul-René Martin.* □

Généreuse Lausanne

Animation estivale

Une nouvelle saison de «Lausanne vous offre pour cet été» vient de débuter. Elle durera jusqu'à fin août et sera composée de quelque deux cents manifestations, toutes gratuites. Son but n'a pas changé depuis sa création: il est d'offrir en permanence, pendant l'été, à la population lausannoise et aux hôtes vacanciers, des spectacles soigneusement choisis pour leur qualité de leur variété, propres à donner de Lausanne une image d'une ville où l'on ne s'ennuie pas.

L'organisation est assumée par la municipalité de Lausanne avec l'aide efficace de l'Office du tourisme et des congrès.

Unique en Romandie

Grâce à de nombreuses aides bénévoles, cet immense festival d'été ne coûte que 130 000 francs à la Ville. Aucune autre cité ou station de Suisse romande ne peut se vanter d'offrir une animation estivale gratuite d'une telle envergure.

Au cours d'une conférence de presse, le syndic de Lausanne, *Paul-René Martin* à donné d'amples détails sur les manifestations de cet été. Tous les spectacles figurent dans un prospectus que le public peut se procurer dans les bureaux de l'ADIL, dans les hôtels, les postes de police, etc. Le mois de juin comporte déjà un certain nombre de manifestations, dont la merveilleuse «Quinzaine de la Rose» qui durera jusqu'au 24 et sera suivie les 26 et 27 juin de la populaire «Fête à Lausanne». Le Groupe de cartonniers-lissiers romands, qui fête cette année son 20e anniversaire, a ouvert, à l'Hôtel de Ville, une exposition de minitextiles. Elle durera jusqu'au 31 juillet.

Spectacles en tous genres

Le Théâtre de Vidy présentera les 9, 10 et 11 juillet un spectacle musical «1991» avec *Pascal Auberson,* et terminera le mois avec «La Savetière prodigieuse» de *F. Garcia Lorca,* par la troupe du CDL. En août: «Arlequin et les Mousquetaires du 6 au 8. Le reste du mois sera consacré à des spectacles de danse.

A La Cité on verra une gamme de spectacles très variés sur l'Esplanade de la Cathédrale. Les enfants seront particulièrement gâtés avec un théâtre de marionnettes, «Cité-Enfants» (chansons, clowns, théâtre), exposition de dessins d'enfants, ainsi qu'une «Fête de la glace», grand spectacle de cirque en plein air avec... bataille de boules de neige.

Les églises connaîtront une activité exceptionnelle: pratiquement un concert d'orgue ou de musique sacrée par jour à la Cathédrale et dans les temples de Saint-Laurent et Saint-François. Intense activité musicale également à l'Esplanade de Montbenon (à l'intérieur en cas de pluie) avec des concerts de l'OCL, de quatre harmonies anglaises; l'Académie de musique de Lausanne y donnera son concert de fin de session.

Pour ce qui concerne Ouchy, l'animation aura lieu, comme par le passé, sur le podium (face CGN) et de terrasse en terrasse: jazz, musique pop, folklore, chœurs.

L'année de la tapisserie

En marge de cet abondant programme, il faut rappeler que Lausanne abrite cette année des expositions de très grande classe. La plupart d'entre elles sont payantes. A tout seigneur tout honneur: organisée toutes les années impair, la 13e Biennale internationale de la tapisserie est ouverte jusqu'au 13 septembre au Musée cantonal des beaux-arts. Il s'agit de la plus grande manifestation du genre dans le monde.

Autres expositions recommandées: René Magritte à l'Hermitage, Eugène Gabritschevsky à l'Art brut, quinze photographes indiens à l'Elysée, porcelaines japonaises aux Arts décoratifs, les 100 ans de l'Office du tourisme du Forum de l'Hôtel de Ville, plus tous les musées permanents, dont celui de l'olympisme.

A n'en pas douter, le but de «Lausanne vous offre pour un été» sera une fois de plus brillamment atteint. *Cl. P.*

Helvet'Contacts au service des groupes

Du nouveau dans l'hébergement collectif

Dépourvue d'association faîtière et plutôt mal organisée, la parahôtellerie souffre en Suisse d'une carence endémique au niveau de sa gestion et de sa commercialisation. L'un de ses secteurs, l'hébergement collectif, a donné récemment naissance à une nouvelle organisation, unique en Suisse romande, à l'enseigne d'Helvet'Contacts.* Son but: centraliser l'offre et la demande dans l'hébergement de groupes de type collectif et hôtelier en Suisse et à l'étranger un service qui se justifie pleinement.



Une maison de vacances (Cha Prà Muglin, dans le Val Müstair GR) comme il en existe de nombreuses en Suisse au titre de l'hébergement collectif.

JOSÉ SEYDOUX

En quelques mois d'activité, ce nouveau bureau sis en Gruyère a d'ores et déjà fait la preuve de son utilité puisqu'il est parvenu à satisfaire 1500 demandes, correspondant à quelque 570 000 nuitées. Il est vrai qu'il y a tout à faire dans ce domaine, sur les plans suisse et international, mais la force d'Helvet'Contacts, l'une des activités de Homes Contacts SA, réside dans sa capacité à gérer les potentialités et les disponibilités liées à un secteur touristique en pleine mutation. Le succès de ces premiers pas s'explique aussi par sa gestion informatisée (50 000 courriers divers en 6 mois!) et son dynamisme commercial. «Au vu des premiers résultats acquis, notre service se justifie pleinement», nous déclare *M. Mick Décosterd,* qui a créé et qui dirige Helvet'Contacts avec enthousiasme et clairvoyance.

Ce bureau spécialisé s'est affilié un certain nombre de membres qui gèrent actuellement 120 maisons d'une capacité de 8000 lits. Répartis dans toute la Suisse et en France, ces bâtiments vont de la simple cabane de ski-club à l'hôtel 2 étoiles, en passant par l'auberge de jeunesse, la maison des amis de la nature, la colonie de vacances et l'apparthôtel. Il s'agit d'une offre réelle dont les détenteurs paient à Helvet'Contacts un montant annuel de l'ordre de 495 francs (1 bâtiment) jusqu'à 725 francs (5 bâtiments); en outre, une taxe unique d'affiliation, fixée à 300 francs, est perçue.

Chaque semaine, l'organisation adresse à ses membres des listes de demandeurs; les propriétaires et responsables de logements collectifs ont alors la possibilité de leur soumettre directement des offres, en fonction de leur disponibilité et des désirs émis par les demandeurs. Helvet'Contacts rend en l'occurence un service, ne participant d'aucune façon aux transactions et ne prélevant pas de commission.

Demande gratuite

La demande est représentée par les organisateurs de voyages de groupes, les enseignants, les mouvements de jeunes, les associations sportives et culturelles, les bureaux de voyages et autres tour operators. Autant de responsables de groupes de 15 à 500 personnes dont les desiderata sont formulés de façon précise par Helvet'Contacts et transmis en bonne et due forme aux propriétaires: dates, mode de location, nombre et âge des participants, critères de confort, activités projetées région de préférence,



etc. Toutes les demandes sont enregistrées gratuitement.

L'organisation gruérienne œuvre sur un plan international, la demande émanant pour ⅔ de Suisse et ⅓ de l'étranger (France, Allemagne, Benelux, Grande-Bretagne, Espagne, Italie). Elle fait connaître ses prestations sur les marchés en publiant des annonces dans la presse spécialisée (enseignement, voyage, associations) et en pratiquant intensément le mailing direct sur des groupes ciblés (écoles, associations de jeunes, instituteurs, agences de voyages, tour operators, sociétés diverses, offices de tourisme). Les représentants de la demande voient ainsi leurs recherches de logement grandement facilitées par cet effet de centralisation, à la fois informatif et promotionnel.

Un clin d'œil aux hôteliers

En lançant des services dans la vision d'un tourisme européen, Helvet'Contacts tient à se parer de l'image de sérieux et d'efficacité de la Suisse; et ses premiers résultats l'y encouragent. Son logo est très explicite à cet égard, avec un «H» comme Helvétie, hospitalité, home, hôtel... «Le tourisme dans l'hôtellerie comme dans la parahôtellerie doit se poser aujourd'hui en termes européens, nous explique Mick Décosterd. Si l'on veut voir se développer les échanges dans ce secteur, offrir de la clientèle aux hébergements suisses ne suffit pas. L'interactivité est nécessaire: les Suisses organisant et réalisant des séjours à l'étranger en hôtel et en hébergement collectif, cela existe aussi!»

Cette conception des choses incite Helvet'Contacts à développer l'offre hôtelière de son organisation tant en Suisse qu'en Europe (France, Allemagne du Sud, Autriche, Italie du Nord). Il y a là un champ d'activité prometteur pour des établissements jusqu'à 3 étoiles, aptes à accueillir des groupes et à leur offrir des conditions de demi-pension et de pension complète. Ce type d'hébergement correspond à une demande bien précise, émanant d'une clientèle qui ne fait pas forcément de ses vacances un synonyme de parahôtellerie et dont les exigences dépassent celles d'une clientèle de colonies de vacances. Il s'agit cependant, pour Helvet'Contacts, de mettre en place une offre d'hôtels suffisante, en mesure d'intéresser, par son potentiel, une industrie du voyage ravie de pouvoir s'appuyer sur un tel partenaire. En tout état de cause, qu'il s'agisse d'hôtellerie ou de parahôtellerie, l'hébergement collectif mérite qu'on s'en préoccupe sérieusement: il en va de la bonne santé des infrastructures d'accueil et de la satisfaction de la clientèle. Cette nouvelle initiative nous paraît contribuer de manière efficace et intelligente à une meilleure harmonie dans un secteur trop longtemps laissé au petit bonheur. Une chance pour Helvet'Contacts. □

* Helvet'Contacts, CH-1661 Neirivue, tél. (029) 8 16 61 / 8 16 68

Rationalisation d'abord!

Les nouveautés 1987 de la CGN

1987: une année où la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman (CGN) a apporté des nouveautés, en particulier dans le domaine de la tarification, par la création de forfaits qui feront figure de tests pour les années futures.

En effet, des mesures de rationalisation et de simplification ont été récemment introduites dans la tarification des services réguliers assurés par la compagnie.

Nouveau concept

Tenant compte des besoins divers de la clientèle qui souhaite bénéficier de circuits ou de trajets d'une durée limitée, la CGN a prévu de nouveaux rabais sur les billets collectifs tenant compte de la nouvelle politique tarifaire des CFF et des entreprises concessionnaires, créé des cartes journalières permettant de voyager à volonté sur tous les bateaux du service régulier durant une journée, introduit un nouvel abonnement régional de vacances «Montreux–Vevey», valable durant quinze jours à demi-tarif, et permettant de voyager cinq jours à choix comme abonnement général sur le Haut-Lac à bord des différents bateaux de la CGN ainsi que sur les lignes des chemins de fer de la région.

Dans la série des forfaits de la CGN, il convient de relever la nouvelle offre «marché de Thonon» au départ de Lausanne, une nouveauté «à la découverte de la Haute-Savoie» comprenant des excursions en bateaux et en car, ainsi qu'un forfait qui a connu un grand succès l'an dernier «bateau et train à crémaillère Montreux–Rochers de Naye», au départ des stations de Thonon, Evian et Amphion.

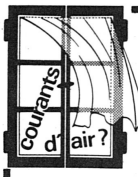
Cette année, la CGN a été particulièrement sensible aux besoins de la clientèle en améliorant son offre, en particulier pour les stations de Versoix, Coppet, Corsier, Anières et Hermance qui seront reliées aux stations de France et du Haut-Lac grâce à de nouvelles correspondances, et en créant d'intéressantes nouveautés pour les stations du Petit-Lac, pour celles de la côte vaudoise ou de la rive française, en permettant aux ports de la Riviera et du Haut-Lac supérieur de ne plus être les parents pauvres de la politique de la Compagnie.

Un nouvel horaire qui exigera un gros effort d'information vis-à-vis du public, information que la CGN mettra au point d'ici l'été prochain en communiquant tous les détails de ce nouvel horaire à chaque région du lac.

D.S.

Genève–Lyon par le Rhône

Il y a longtemps qu'on en parle. La liaison Genève–Lyon par voie navigable est un vieux rêve. Tout comme celle de la liaison du Rhône au Rhin. Toutefois, si le Conseil fédéral vient de renoncer à protéger les tracés du projet de canal, il vient, en revanche de proposer d'ouvrir un crédit d'un million pour soutenir l'étude de la voie navigable sur le Rhône en territoire genevois. Immédiatement, des réactions se sont fait jours: pour et contre, bien entendu, encore que les arguments des opposants apparaissent plus solides que ceux de ceux qui sont pour. Indépendamment de toutes les incidences économiques qu'une telle liaison impliquerait, il ne faut pas mettre de côté l'apport touristique important qui y serait lié. En effet, remonter le Rhône du bord de la mer jusqu'au lac de Genève (et même au Léman!) voilà un itinéraire touristique que de nombreux «tour operators» ne vont pas manquer d'exploiter. *G.*



Pertes de chauffage?

Alors vite un coup de fil à

BATIMAT SA
REMPARTS 25
SION
Téléphone (027) 23 40 69

Qui vous établira un devis sans engagement.

Avec les engins de places de jeu GTSM



vous gagnerez de nouveaux hôtes petits et grands! ● toboggans dès fr. 454.– ● bascules dès fr. 558.– ● tour à grimper dès fr. 1200.– ● table de tennis de table résistant aux intempéries fr. 1540.–

BON ☐ Veuillez nous envoyer le prospectus
Nom/adresse: _____

GTSM MAGGLINGEN 2532 Macolin **01/461 11 30** 8003 Zurich Aegertenstr. 56

restorex

BUANDERIE **Dubix** *la dynamique du propre*



Un module, c'est une laveuse-essoreuse, une sécheuse-repasseuse, un séchoir rotatif pour traiter l'ensemble de votre linge: linge plat, linge éponge, linge en forme. DUBIX propose plus de 15 modules adaptés à vos besoins spécifiques. Ni plus, ni moins.
Projets, études, devis gratuits.

Pour mieux vous servir, 2 points de vente restorex:

UVRIER, Sion, Centre Magro **Tél. (027) 31 28 53**
Renens, Bugnon 53 **Tél. (021) 34 61 61**

P 36-4929

MARCHE IMMOBILIER

Ticino, in posizione esclusiva sul **Lago Maggiore** vendesi inventario, arredamento e avviamento di

ristorante – grill – pizzeria

posto per circa 130 persone. Ampia terrazza sul lago. Possibilità di attracco natanti più boe a disposizione. Canone di locazione interessante. Interessati seri e solvibili scrivano a cifra 975104 Publicitas, 6601 Locarno.

R. BRUN Immobilien und Verwaltungen
Agence immobilière
Th. Kocher-Strasse 11, rue Th. Kocher
2501 Biel-Bienne ✆ 032 23 84 74

GLOVELIER/JURA

Nous vendons, en bordure de la route cantonale

le restaurant «La Crosse de Bâle»

comprenant entre autres:
salle restaurant pour env. 40 personnes équipée d'un bar + 2 salles à manger pour env. 50 personnes; nouvelle cuisine moderne.

1er étage: salle de conférences pour env. 70 personnes, appartement privé de 3 pièces, bain, WC séparé.

2e étage: 6 chambres indépendantes avec douche/WC, galetas, etc.

Une occasion de se mettre à son compte, vu le prix particulièrement intéressant de cet objet.

P 06-2938

Société suisse cherche à acheter dans la région de Genève

agence de voyages

petite ou moyenne entreprise avec licence IATA.

Prenez contact, s.v.p., sous chiffre 4994 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Retour au soleil...
A vendre en **Espagne,** entre Tarragone et Valence:

hôtel-restaurant

82 lits, très bon état, agrandissement et rénovation en 1985.
Prix: fr.s. 500 000.–, bâtiment et matériel compris (évent. fr.s. 150 000.– + crédits).
Bonne rentabilité pour Espagnol ou Suisse désirant travailler en saison ou évent. à l'année (permis de travail garanti).
Ecrire ou tél. à
G. Morel, hôtelier 4907
2518 Nods, tél. (038) 51 19 23

INDEX

Swissair am (Golf-)Ball

Swissair Beteiligungen AG als Golf-Promotor

Golf wird von Jahr zu Jahr populärer. Immer mehr Leute möchten in den Ferien diesem Sport frönen. Relativ wenig Ferienzentren haben ein entsprechendes Angebot, auch solche nicht, die ihre Bungalows und Wohnungen im permanenten Wohnrecht verkaufen. Das alles fügt sich für die Swissair Beteiligungen AG zu einer Marktlücke, in welche sie diversifizieren will.

Unter Auswertung der Erfahrungen von Mitarbeitern der Swissair-Gruppe und unter Beizug von Schweizer Experten wurde ein Konzept für einen internationalen Klub für Golf-Residenzen erarbeitet. Dieses basiert auf der Idee, den Golfspielern an verschiedenen erstklassigen Ferienorten, höchstens eine Autostunde vom nächsten Flughafen gelegen, Appartement-Residenzen zur Verfügung zu halten und durch Beteiligung oder durch Einkauf in einem nahe gelegenen und möglichst ganzjährig bespielbaren Golfplatz problemlos Spielberechtigung zu gewährleisten. Die Residenzen wären mit Einrichtungen und Dienstleistungen eines Parahotelbetriebes ausgestattet und würden noch andere Sport- und Freizeitmöglichkeiten bieten.

Mit einem Kapitaleinsatz von 30 000 Franken für 40 Jahre kann die Mitgliedschaft im Internationalen Golf Residences Club erworben werden. Sie gibt das Recht, eine jährlich wiederkehrende bestimmte Anzahl Ferientage in einer beliebigen Golf-Residenz mietzinsfrei zu verbringen. Ein differenziertes Punktesystem, basierend auf der Gewichtung von Destination, Saison und Appartementgrösse, legt die Aufenthaltsdauer pro Nutzungsrecht fest. Das Mitglied kann nach eigenen Bedürfnissen eine beliebige Anzahl Mitgliedschaftsanrechte erwerben. Vorgesehen ist, für jede Golf-Residenz eine separate Besitzergesellschaft zu gründen.

Start auf 4 Plätzen

Vier Projekte sind bereits soweit gediehen, dass 1988 der Klub den Betrieb aufnehmen könnte. Sie befinden sich neben den Golfplätzen von Ascona, Aix-en-Provence, Cannes-Mougins und Blainroe (Irland). Bis 1992 soll der Klub 12 Residenzen umfassen. In Prüfung sind die Standorte Costa del Sol, Algarve bei Lagra, Cap Estate auf St. Lucia, Rom und die Toskana. Es besteht die Absicht, später die bei den Residenzen liegenden Golfplätze zu erwerben. *r.*

BIBLIOTHEK

Panoramakarte

Eine neue Panoramakarte für Reisen und Ausflüge durch das klassische Erholungsgebiet im Zentrum der Schweiz aus dem Hallwag Verlag, Bern. Naturgetreue Wiedergabe des Gebietes rund um Luzern mit Vierwaldstätter- und Zugersee bis hin zu den grossen Alpenübergängen Gotthard, Furka, Grimsel und Oberalp. Gezeichnet vom Panorama-Spezialisten *Winfried Kettler.* Mit einer Vielzahl von Hinweisen auf Sehenswürdigkeiten, schönste Aussichtspunkte, Campingplätze und auf das grosse Angebot für aktive Freizeitgestaltung. Preis Fr. 9.80.



PERSONEN • FIGURES



Mathias Mikes ist zum stellvertretenden Verkaufsdirektor im Berlin Penta Hotel ernannt worden. Der gebürtige Schweizer lernte nach einer Kochlehre und während diverser Saisonstellen alle Bereiche der Hotellerie kennen. Er besuchte die Hotelfachschule Luzern und war anschliessend ein Jahr lang F & B Assistant im Aarauerhof in Aarau.

★

Während acht Jahren war **Reto Cottiati** Direktor des Hotels Guarda Val, Sporz, Lenzerheide. Er war es mit Leib und Seele und vielen, vielen Ideen, die dem Maiensäss-Hotel-Dorf Publicity und Gäste brachten. Es löste deshalb grosse Überraschung aus, als sich herumzusprechen begann, dass am 1. Juni die Saison ohne Cotiatti eröffnet wurde. «Gestörte zwischenmenschliche Beziehungen innerhalb des Verwaltungsrates der Guarda Val AG» sollen zu der unerwarteten und schnellen Trennung geführt haben. Das Haus wird vorläufig von **Annemarie Zehnder,** Prokuristin der Euklit AG, Zug, geführt, deren Direktor, **Peter Schwab,** als Delegierter des Verwaltungsrates der Guarda Val AG zeichnet. Präsidiert wird diese von **Dr. Rolf Egli,** Herrliberg.

★

Vassily Tsakmaklis, seit viereinhalb Jahren erfolgreicher Direktor des Luzerner Hotels Flora, hat auf Anfang Dezember seine Stelle gekündigt. Er wird sich, wie er erklärte, vermehrt seinen eigenen Betrieben widmen. Tsakmaklis ist Mitbesitzer des Hotels Füri-gen, des Mothotels Postillon und der sich im Bau befindlichen Harissenbetriebe (Aparthotel, Restaurants, usw.) in der Fürigenbucht. Ersetzt wird der scheidende Tsakmaklis durch **Marc Bleuler,** der in Luzern schon als Direktor des Kursaals Casino und des Hotels Gütsch erfolgreich tätig war.

Nach 38jähriger Tätigkeit an der Spitze des traditionsreichen Familienunternehmens Hotel Waldhaus Sils Maria ziehen sich **Rita** und **Rolf Kienberger** zurück und übergeben die Leitung des Hauses **Maria** und **Felix Dietrich-Kienberger.** Das neue Direktionsehepaar teilte sich bereits seit 1977 mit seinen Vorgängern in der Leitung des Hauses und bietet dank seiner Ausbildung und seiner Erfahrung im In- und Ausland Gewähr für eine erfolgreiche Betriebsführung und sorgfältige Betreuung seiner Gäste. Rolf Kienberger bleibt Präsident des Verwaltungsrates und wird sich insbesondere der Fortsetzung des umfangreichen Erneuerungsprogramms annehmen.

Der Verwaltungsrat der Schweizerischen Bundesbahnen hat zwei neue Direktoren von Hauptabteilungen bei der Generaldirektion gewählt. Zum Nachfolger des kürzlich verstorbenen Direktors der Abteilung Finanzen und Controlling bei der SBB-Generaldirektion, Heinz Diemant, wählte der Verwaltungsrat **Michel Christe** von Bassecourt JU. Christe ist gegenwärtig in leitender Stelle in einem Unternehmen der Maschinenindustrie tätig. Neuer Direktor der Betriebsabteilung wird **Jakob Eberle** aus Wittenbach SG, gegenwärtig Adjunkt der Betriebsabteilung. Er übernimmt seinen neuen Posten Ende Januar 1988 von **Max Rietmann,** der in den Ruhestand tritt.



Weinkenner im Parcours

Vorausscheidung für die 2. Trophée Ruinart in der deutschen Schweiz (v. l. n. r.): Alex Fach, Gasthaus Bären, Sattel, Bernard Fourgous, Präsident des C.S.C.H., Myriam Broggi, du Midi, Delémont, Florent Weigel, Restaurant Les 4 Saisons, Basel, Roland de Calonne, Direktor Ruinart, Peter Rohner, Bad Bubendorf, Bubendorf, Angelo Polli, Direktor E. Favre S.A., Genf. Am 21. September werden sich die Kandidaten im Genfer Beau-Rivage wiederfinden, um den besten Weinkellner der Schweiz 1987 zu erküren. *Bild Kubli*

IMPRESSUM

hotel + touristik revue
Telefon (031) 507 222
Verlag: Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi, Chefredaktor

Deutsche Redaktion:
Maria Küng (MK), stv. Chefredaktorin, Gottfried F. Künzi (GFK). Claude Chatelain (CC). Dr. Alexander Künzle (APK). Sam Junker (SJ). Aldo Marzorati (AM).

Redaktionsbüro Zürich:
Franz Gubser (FG), Telefon (01) 311 53 67.

Ständige Mitarbeiter:
Hans-Rudolf Baumann (HRB), Bern, Sybill Ehmann (SE), Frankfurt; Tony Häusler (TH), New York; Kurt Metz (MC), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich; Kurt Riedberger (KR), Zürich; Walter Senn (WS), Zürich; Ueli Staub (US), Zürich.

Rédaction française:
André Winckler (AW), rédacteur responsable. Marie-Joëlle Maillard-Dondey (MJD). Dominique Sudan (DS).

Collaborateurs extérieurs:
Natacha Davidson (ND), Genève. René Hug (RH), Genève. Dr. José Seydoux (JS), Fribourg. Rémy Leroux (RL), Paris. Claude-Léa Kadouch (CLK), Paris. André Pater (AP), Bruxelles. Georges Baumgartner (GBr), Toyko. René Elvin (RE), Londres. Gérard Spitzer (GS), Montréal/New York.

Verlagsmarketing:
Renzo Lorenzetti, Leiter.
Verkaufsförderung: Dora Beer-Artoni.

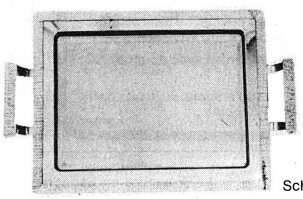
Anzeigenverkauf Geschäftsanzeigen hotel + touristik revue:
Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Telefon (057) 44 40 40

Vertreter für die Westschweiz:
Publicité Neumann, 1111 St-Saphorin-sur-Morges, Telefon (021) 71 11 20

Adresse für Redaktion und Verlag (Stellen- und Rubrikanzeigen, Abonnements usw.):
Postfach 2657, 3001 Berne
Telefon (031) 507 222
Telex 912 185 htr ch
Telefax 3/2 (031) 46 23 95
Videotex *6660#

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; Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung ORV

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.



Schweizer Fabrikat Sternegg

Die hitzefeste Ausstellplatte mit Griffen aus Edelstahl (Nr. 6060) oder Alpaka hotelversilbert (Nr. 606) in 2 Grössen

50×38 cm (ohne Griffe gemessen), 72×52 cm (ohne Griffe gemessen)
sowie in Euro- und Gastronorm ⅓, Ausführung ohne Griffe zum Einschieben in den Heissluftofen

Sternegg

Verlangen Sie heute noch Muster bei
Sternegg AG
Silberwarenfabrik, 8201 Schaffhausen, Telefon (053) 5 12 91
Ausstellung 8003 Zürich, Manessestrasse 10
Telefon (01) 242 32 88
Pour la Suisse romande:
Max Feissel, bureau et exposition
2, route d'Hauteville, 1806 St-Légier, tél. (021) 53 37 30

AGENDA

Pressekonferenzen Conférences de presse

30. 9	Interhome, Zürich

Messen • Foires

22.–26.6.	Vinexpo 87, Bordeaux
9.–12.7.	World Culinary Arts Festival, Vancouver
13.–17.9.	Inter Decor, Utrecht
16.–24.9.	IGAFA, Internationale Fachmesse für das Hotel und Gaststättengewerbe, München
22.–24.9.	13. RDA-Workshop, Köln
10.–15.10.	ANUGA, Köln
10.–14.10.	Küche und Keller, Wien
17.–22.10.	HOSTELCO, Barcelona
25.–28.10.	The Gulf Food and Catering Equipment Exhibition, Dubai
28.–30.10.	TTW, Montreux
28.–31.10.	Internationale Fachmesse für Reinigung und Wartung, Köln
11.–15.11.	MITCAR, Paris
15.–23.11.	Equip'Hôtel, Paris
19.–25.11.	IGEHO, Basel INFOTEL'87 IGEHO-TECH 87 2. Salon culinaire mondial
1.–4.12.	World Travel Mart WTM, London
1988	
27.2.–2.3.	Middle East Food & Equipment Show and Salon Culinaire, Bahrain
5.–11.3.	ITB, Berlin
5.–14.3.	MUBA, Basel
6.–8.3.	Fast Food Fair, Manchester
25.–28.3.	Salon de la restauration rapide, Paris
17.–20.5.	European Incentive & Business Travel & Meetings Exhibition, Genf
16.–24.10.	Equip'Hôtel, Paris
29.11.–3.12.	WTM, London

Kongresse • Congrès

18.–24.10.	International HORECA, Meran
1.–6.11.	International Skal Congress, Adelaide
1988	
24.–28.2.	BIT, Milano
17.–19.10.	SCIM, Swiss Congress Incentive Mart, Interlaken
1989	
3.–7.6.	AEEH Symposium Holland

Generalversammlungen Assemblées générales

23.6.	Verkehrsverein Graubünden, Delegiertenversammlung
24.6.	Swiss Congress, Biel
24.6	Fremdenverkehrsverband St. Gallen Verkehrsverband Ostschweiz, Rorschach
2.7.	Mövenpick Holding, Regensdorf
2./3.9.	GV SFV, Sion
10./11.9.	Verband Schweizerischer Transportunternehmungen VST, Einsiedeln
15./16.9.	Club kinderfreundlicher Schweizer Hotels, Arosa
24./25.9.	SVS, Grächen
13.10.	Regionaldirektoren RDK, Luzern
15./16.10.	Verband Schweizerischer konzessionierter Automobilunternehmungen, SKAG, Chur
22.10.	Vorstand SVZ, Bern
9./10.11.	Ambassador Swiss Hotels, Thurgauerhof, Weinfelden
14.11.	HSMA, Swiss Chapter
21.11.	24e A.G. anciens du Centre International de Glion, Paris
11.12.	Swiss Congress, Engelberg
16.12.	Regionaldirektoren RDK, Zürich
1988	
14./15.1.	Prohotel of Switzerland Le Beau-Rivage Palace, Lausanne
26.4.	Schweizer Reisekasse, Zug
5.5.	Schweizerische Verkehrszentrale, SVZ
18./19.7.	AEEH, St. Moritz
5.11.	VSKVD/ASDOT (Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren) Bad Walzenhausen

Schweizer Hotelier-Verein Société suisse des hôteliers

1.9.	Zentralvorstand
19.–21.10.	Zentralvorstand, Orselina
8.12.	Zentralvorstand
9.12.	Ausserordentliche Delegiertenversammlung
1988	
27.6.	Zentralvorstand St. Moritz
28.–29.6.	Ordentliche Delegiertenversammlung, St. Moritz

Nr. 25
18. Juni 1987

hotel revue

hotel + touristik revue
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
Tel. (031) 507 222, Telex 912 185 htr ch

STELLENMARKT

MARCHE DE L'EMPLOI

Une carrière de bonne fée

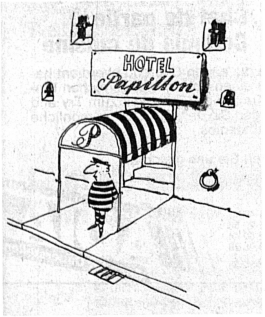
Assistante d'hôtel

Qui mieux que l'assistante d'hôtel peut légitimement prétendre au titre de bonne fée? Rares sont les professions hôtelières en effet où le travail de coulisses est aussi déterminant pour la bonne marche de l'établissement. L'économie ménagère dans son sens le plus large constitue son champ d'action.

Le service à l'étage, l'économat, la lingerie, le restaurant sont autant de facettes que vous découvrirez dans le cadre de votre formation de 2 ans.

A quoi se consacre une fée diplômée? Elle peut se spécialiser dans l'un des domaines connus et diriger un département au sein d'un grand hôtel, p. ex. le service à l'étage ou la lingerie. L'assitante est alors promue gouvernante, c'est le titre qu'on lui donne. Elle peut aussi exercer simultanément l'ensemble des activités que prévoit sa fonction auprès d'un petit établissement.

Rien ne l'empêche non plus de travailler à l'étranger et de cumuler acquisition d'expérience et apprentissage des langues. La possibilité existe également, après l'apprentissage, de se tourner vers une profession commerciale en milieu hôtelier. Après un an de perfectionnement dans deux langues étrangères – dont l'anglais – la voie est ouverte vers une formation complémentaire d'assistante de direction dispensée par la Société suisse des hôteliers (durée: 1 an). Avec un tel bagage, de nouvelles possibilités s'offrent alors à vous, qui vont de la réception à l'administration. r



Toilettage nécessaire

Connaissez-vous tous les métiers qu'offrent l'hôtellerie et la restauration? Par exemple, maint-courantier, argentier, passe-platier, cuisinier à café ou encore couseuse de blanc, repriseuse, laveuse.

Peut-être pensez-vous que ces vocables n'ont plus cours aujourd'hui. Et bien détrompez-vous, ils sont tous tirés de la liste officielle des salaires minimums.

Chers lecteurs, vous qui êtes au courant des pratiques actuelles, envoyez-nous l'organigramme de votre hôtel, le plan de répartition du personnel ou la liste des collaborateurs afin que nous puissions actualiser ces dénominations. Ce faisant, veuillez prendre soin d'indiquer la désignation exacte de la fonction.

Ultérieurement, nous tirerons au sort parmi les réponses qui nous seront parvenues les noms (n'oubliez pas d'indiquer votre adresse) de quelques expéditeurs à qui nous offrirons un week-end gratuit pour 2 personnes dans un hôtel ainsi que des prix de consolation.

Merci d'avance de votre coopération. r

Société suisse des hôteliers
Service de placement
Monbijoustrasse 130
case postale 2657
3001 Berne

Wir sind ein internationales ★★★★★-Stern-Hotel und zählen zur schnellst wachsenden Hotelkette der Welt. Zur Vervollständigung unseres Teams sind noch folgende Positionen neu zu besetzen:

F & B

Assistant F & B Controller

Eine Herausforderung für einen jungen Berufsmann mit abgeschlossener Kochlehre und KV-Ausbildung

Administration/Front Office/Telefonzentrale

Buchhaltungsmitarbeiter(in)
Reservationssekretär(in)
Réceptionist(in)
Telefonist(in)

Für diese interessanten Stellen sind Berufserfahrung wie gute Sprachkenntnisse in D, E und F erforderlich.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen und 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 Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an.

Atlantis Sheraton Hotel
The hospitality people of ITT
Hotel Atlantis AG, Döltschiweg 234, CH-8055 Zürich
Telefon 01/463 0000, Telex 813 338 ATS, Telefax 01/463 03 88

5130

Nelson Pub
«The real english Pubs»

Für unsere neuen **Nelson Pubs,** im Stadtzentrum von **Bern** (per September 1987), beim Bahnhof **Liestal** (per Dezember 1987), in **Adliswil ZH** (per Oktober 1987) und im Stadtzentrum von **Baden** (per April 1988) suchen wir je eine

Geschäftsführerin/Gerantin

(mit Fähigkeitsausweis «A»)

und eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe umfasst den Aufbau einer treuen Stammkundschaft, eine freundschaftliche, aber straffe Personalführung und ein Minimum an Administration.

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und haben gute Kenntnisse im Gastgewerbe.
Sie sind kontaktfreudig, eine fröhliche und aufgestellte Natur.
Sie sind fähig, Ihren Gästen und Mitarbeitern den «NELSON TOUCH» zu vermitteln, so dass nicht nur Sie den Plausch haben in Ihrem Betrieb, sondern auch Ihre Gäste und Mitarbeiter.
Sie sind angesprochen worden! Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien, einem neueren Foto und einer Handschriftprobe an:

NELSON PUBS AG, c/o Herrn André Meuter, Rheinstrasse 48
4414 Füllinsdorf

ofa 44180

Reizt Sie der Journalismus?

Die Union Helvetia, der Zentralvorstand der Hotel- und Restaurantangestellten, sucht für die Verbandszeitung eine(n)

Redaktor(in)

Sie kennen sich im Gastgewerbe aus, schreiben gerne und können sich auf französisch verständigen. Arbeitsplatz ist Luzern.

Die Union Helvetia bietet Ihnen ein zeitgemässes Salär und fortschrittliche Sozialleistungen. Arbeitsantritt: 1. August 1987 oder nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an: Union Helvetia, Personalchef, Postfach 4870, 6002 Luzern. Für telefonische Auskünfte wenden Sie sich an Herrn G. Fürer, Chefredaktor, Telefon (041) 51 54 54.

5114



Wir sind ein Luxus-Grandhotel an zentraler Lage in Davos, mit verschiedenen Restaurations- und Bankettmöglichkeiten. Zur Entlastung unserer Direktion suchen wir, per sofort oder nach Vereinbarung, die kompetente, tatkräftige

Direktionssekretärin

in Jahresstellung.

In dieser Funktion leiten Sie das Sekretariat, erledigen Korrespondenz in verschiedenen Sprachen und sind für die gesamte Menu- und Weinkartengestaltung und -verwaltung zuständig. Moderne Hilfsmittel stehen Ihnen für diese abwechslungsreiche Aufgabe zur Verfügung. Eine sorgfältige Einführung und ein angenehmes Arbeitsklima werden zugesichert.

Wir wünschen uns eine flexible, freundliche Mitarbeiterin mit einer kaufmännischen Ausbildung und wenn möglich mit Hotelerfahrung. Wenn Sie ausserdem über gute Sprachkenntnisse verfügen, dann würden wir gerne mehr über Sie wissen. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

STEIGENBERGER HOTEL BELVÉDÈRE
Postfach, Promenade 89, 7270 Davos-Platz, Telefon (083) 2 12 81

5103

Wir sind eine fundierte und führende Firma der Sparte Textilien/Grossabnehmer. Zur Verstärkung unseres Aussendienstes suchen wir für die Region Bern eine

Persönlichkeit für den Verkauf

Ihre Aufgabe umfasst die Betreuung des bestehenden Kundenstammes sowie die Akquisition von Neukunden aus dem Hotel- und Gastgewerbe, von Spitälern, Heimen usw.

Wenn
- Ihnen das Gastgewerbe nicht fremd ist
- Sie Ihr Verkaufstalent und Ihren Einsatzwillen täglich unter Beweis stellen möchten
- Sie 28–35 Jahre alt sind

erfüllen Sie bereits einige der wichtigsten Anforderungen für diese Tätigkeit.

Wir bieten Ihnen:
- gründliche Einführung
- fixes Gehalt ab Einstellung
- fortschrittliche Sozialleistungen
- Reisespesenvergütung
- Geschäftswagen

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto. Telefonische Auskunft erteilt Ihnen Herr H. U. Hasler, Telefon (031) 22 30 47.
Volle Diskretion zugesichert.

5120

Schwob + Co. AG, Leinenweberei
Hirschengraben 7, 3001 Bern

Schwob

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Aide du patron

In lebhaften Restaurations- und Hotelbetrieb (40 Betten), Nähe Luzern.
- 5-Tage-Woche
- Jahresstelle
- gute Sozialleistungen

Sind Sie eine zuverlässige, gut präsentierende Person (weiblich)?

Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Chiffre 25-74822 an Publicitas, Postfach, 6002 Luzern.

Für unser gepflegtes mittelgrosses Restaurant in der Zentralschweiz suchen wir einen

qualifizierten Bankettmanager/ Chef de service

Eine Persönlichkeit mit fröhlicher Ausstrahlung, bereit zu verwöhnendem Dienst am Gast.

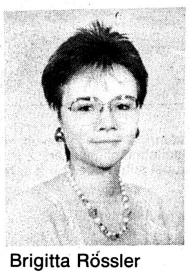
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre 5055 an hotel revue, 3001 Bern.

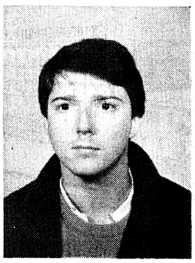
Stellen im Hotelfach sind unsere Sache.

Einige unserer Glückspilze

Auch Sie können einer der nächsten Gewinner eines Gratis-Weekends sein, wie sie jeden Monat von uns verlost werden.

Suchen Sie Ihre nächste Stelle durch uns, und Sie werden automatisch bei der monatlichen Verlosung mit dabeisein. (Unsere Vermittlung ist für Stellensuchende gratis.)
Rufen Sie uns an, und verlangen Sie ein Bewerbungsformular, wir helfen Ihnen gerne bei der Stellensuche.

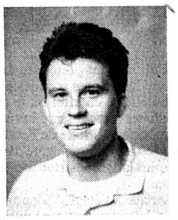

Brigitta Rössler


Rainer Oing


Cornelia Hakios


Sabine Weber


Angela Freiburghaus


Alin Waeldé

Top-Kaderstellen laufen sehr oft **nur** durch uns. Keine Stelleninserate oder andere Vermittler.
Möchten auch Sie informiert sein? Diskretion ist selbstverständlich.

Rufen Sie uns einfach an, und verlangen Sie unseren Bewerbungsfragebogen. So einfach ist die Zusammenarbeit mit uns!

Schweizer Hotelier-Verein

Stellenvermittlung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 507 333
Postfach 2657 Telex 912 184 shv ch
CH-3001 Bern

Hotel Seefeld
Zuger Sonnenterrasse
6314 Unterägeri/Zug

Unsere «rechte Hand», unser Stellvertreter verlässt uns leider nach 5 Jahren. Deshalb suchen wir per 1. September 1987

Aide du patron

in Jahresstelle

Aufgaben:
Administrative Arbeiten im Büro, Personalarbeitspläne für zirka 30 Personen, Ablösung des Hotelierehepaares und des Chef de service an deren freien Tagen und Ferien, Leitung und Organisation von Anlässen, Banketten usw. Aufsicht über das Personal.

Wir bieten:
Selbständiges Arbeiten mit vielen Kompetenzen und Verantwortungen. Geregelte Arbeits- und Freizeit, angemessene Entlöhnung, auf Wunsch Unterkunftsmöglichkeit.

Für tüchtigen, zuverlässigen, sprachkundigen, jungen Mann, vorzugsweise mit abgeschlossener Hotelfachschule oder Koch- bzw. Servicelehre mit administrativen Kenntnissen, wäre dies eine Herausforderung.

Ausserdem suchen wir auf September oder Oktober 1987 tüchtige, zuverlässige und freundliche

Servicefachangestellte

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

A. und P. Wanke
Hotel Seefeld, 6314 Unterägeri
Telefon (042) 72 27 27

5081

hotel seefeld

Gesucht für Hotel- und gut eingerichteten Restaurationsbetrieb im Bündner Oberland, an guter Geschäftslage, mit grossem Parkplatz

Pächterehepaar

Hauptteil des Betriebes liegt im Restaurationsbetrieb. In der Nähe liegt ein sehr gut geführter Campingplatz. Interessenten, die gewillt und bereit sind, eine gute und sichere Existenz zu haben, und im Gastgewerbe ausgebildet sind, melden sich bitte bei: Confidar Treuhand AG, 7130 Ilanz, Telefon (086) 2 16 44.

P 13-001894

Im Auftrage des Verwaltungsrates suchen wir den neuen

Direktor

eines erstklassigen Hauses in der Nordostschweiz.

Es handelt sich um ein Stadthotel mit einem grossen Gastronomiebereich der gehobenen Klasse mit mehreren Millionen-Umsatz. Daher kommen nur Kandidaten in Frage, die einerseits über erfolgreiche Praxis verfügen und andererseits den hohen Standard aufrechterhalten können.
Nebst den fachlichen Voraussetzungen – wie bestandene Hotelfachschule, Mehrsprachigkeit, Seriosität – wird ein überdurchschnittliches Mass an Führungseigenschaften und Durchsetzungsvermögen erwartet.

Der Betrieb ist weiter entwicklungsfähig und bietet einem initiativen Kandidaten eine aussergewöhnlich attraktive Herausforderung. Sind Sie interessiert? Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an. Auf Ihren Wunsch gewähren wir vorerst volle Diskretion.

VISURA Treuhand-Gesellschaft
Entfelderstrasse 5, 5000 Aarau
Telefon (064) 25 55 66

5194

Central
HOTEL CENTRAL ZÜRICH

Wir suchen für unser Viersternhotel mit lebensfroher Atmosphäre im Herzen der Stadt Zürich per sofort oder nach Vereinbarung

Assistent des F & B-Direktors

Schwerpunkt im Aufgabenkreis Administration und Organisation.

Interessenten, die über Hotelfachschulabschluss oder kaufmännische Ausbildung im Gastgewerbe sowie Berufspraxis und Sprachkenntnisse verfügen, nehmen bitte telefonisch Kontakt mit

Frau Hanusek oder Herrn Maennl auf.
Telefon (01) 251 55 55

Vereinbaren Sie mit uns ein Gespräch. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Schriftliche Bewerbungen an:

Hotel Central Zürich, Direktion
Central 1, 8001 Zürich

5178

Koch

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Wenn Sie sich schon die ersten Sporen abverdient haben, bieten wir Ihnen einen abwechslungsreichen Einsatz in der Region. Auch die Möglichkeit zum Try and Hire ist gegeben. Fragen Sie uns, denn die persönliche Beratung ist für Sie kostenlos.

Zögern Sie nicht, rufen Sie uns gleich an:

Adia Interim AG
Service Hotel
Zürich (01) 211 41 41
St. Gallen (071) 22 29 56
Bern (031) 22 80 44
Luzern (041) 23 08 28
Ofa 150.356.956

Mit Profis temporären: ADIA Auch für Dauerstellen

HTF
Hotel- und Touristikfachschule Chur

Auf den 15. August 1987 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Mitarbeiterin für die Praktikantenbetreuung

Unsere Schüler absolvieren in ihrer Ausbildungszeit ein obligatorisches Praktikum. Sie als unsere neue Mitarbeiterin werden ihnen die Stelle zuteilen, die Verträge ausfertigen, sie im Praktikum besuchen und auftauchende Probleme geschickt lösen. Daneben übernehmen Sie Aufgaben in der Schuladministration.

Reizt Sie diese Aufgabe? Wenn Sie

- eine Hotelfachausbildung besitzen
- mehrere Jahre im Beruf gearbeitet haben
- englisch sprechen
- junge Leute mögen
- geschickt verhandeln können

erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Welschdörfli 2 CH-7000 Chur
Telefon 081 22 70 71 Telex 74 864 CH



Unser Maître d'hôtel verlässt uns nach 15jähriger Tätigkeit, um in den Ruhestand zu treten. Nach Übereinkunft suchen wir deshalb eine(n) Nachfolger(in) in der Position des

Maître d'hôtel

Unsere Erwartungen:
- mehrjährige Serviceerfahrung
- dipl. Maître d'hôtel
- Flexibilität, Belastbarkeit
- Lehrlingsbetreuung
- Fremdsprachen E, F, I
- gepflegte Erscheinung und selbstbewusstes Auftreten
- kontaktfreudig

Wir bieten Ihnen:
- selbständiges Arbeiten
- 5 verschiedene Restaurationskonzepte mit internationaler Kundschaft
- zeitgerechtes Salär und Sozialleistungen
- Führen eines Teams von 6 Chefs de service

Möchten Sie mehr über diese anspruchsvolle Tätigkeit erfahren, dann senden Sie uns bitte Ihre handschriftlichen Bewerbungsunterlagen z. H. von Herrn D. Dobler, Personalchef.

5048

Wo man sich trifft:
HOTEL NOVA-PARK
Hotel · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Discothèque · Kongress-Center
Badenerstrasse 420 8040 Zürich
Telefon 01/491 22 22 Telex 822 822 nova

GARTEN HOTEL
WINTERTHUR
****

Best Western ASH

Karrierenstart

für einen jungen Berufsmann im Servicefach! Gelernter Kellner oder Hotelfachschul-Absolvent hat schon einige Erfahrung. Er möchte sich profilieren und den Einstieg in die Verantwortung als

Chef de restaurant/ Chef de service

wagen. Er findet bei uns eine eingespielte Brigade. Sein Amtsvorgänger wird ihn sorgfältig in die neue Aufgabe einführen bevor er in das Banquetting-Département wechselt.

Sie schätzen eine Tätigkeit an der Front, möchten organisieren, Mitarbeiter motivieren, selbständig arbeiten und bringen den nötigen Enthusiasmus mit. Wenn Sie zudem zirka am 15. August 1987 eintreten könnten, dann sind Sie unter Umständen der richtige Mann (Frau) für uns.

Wir sind ein 4-Stern-Hotel mitten im Stadtzentrum von Winterthur. Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Direktion, Garten Hotel
Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
oder Anruf an Herrn D. Wälti oder
Herrn D. Cosandier
Telefon (052) 84 71 71

5027

Sind Sie . . . kontaktfreudig, aufgestellt, erfolgsorientiert und unternehmerisch . . .

Möchten Sie möglichst selbständig wirten?

Bei uns können Sie einen Betrieb wie seinen eigenen führen. Wir suchen eine(n)

Geschäftsführer(in)

mit profunden Kochkenntnissen, rechnerischer Begabung und menschlichen Qualitäten zur kompetenten Leitung unseres italienischen Spezialitätenrestaurants in der Innerschweiz.

Wenn Sie mehr über diese interessante Stelle wissen wollen und wenn Sie zudem im Besitze des Wirtepatentes sind, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Remimag Holding, z. H. von Herrn Marcon
Riedholz, 6030 Ebikon
Telefon (041) 36 54 64

Management und Leitung von Restaurations- und Hotelbetrieben
remimag Holding
Riedholz, 6030 Ebikon
Telefon 041/36 54 64/65

4505

SAVOY HOTEL
BAUR EN VILLE
ZÜRICH

Unser Name verpflichtet uns für erstklassige Gastlichkeit, Gepflegtheit, Aufmerksamkeit und Diskretion.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Sie, als

2. Chef de service

(Restaurant Français)

Ihre Aufgabe ist es, durch Ihr Können und Wissen unsere Gäste aufmerksam, charmant und fachkundig zu bedienen sowie die Mitarbeit durch Ihr Verhalten zu motivieren.

Voraussetzung ist jedoch, dass Sie eine entsprechende Ausbildung mit einigen Jahren Praxis ausweisen, Freude an ihrem Beruf haben, sich für eine Sache einsetzen können und bereit sind, unregelmässigen Dienst zu akzeptieren.

Wir bieten Ihnen eine interessante Dauerstelle, ein den Anforderungen entsprechendes Salär, zeitgemässe Sozialleistungen und günstige Verpflegungsmöglichkeiten.

Wann dürfen wir Sie zu einem Gespräch einladen?

Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

HOTEL SAVOY BAUR EN VILLE
Direktion M. + Ch. Hörger
Postfach, 8022 Zürich

5038

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Seehotel BAUMGARTEN

(041) 64 17 77 CH-6365 Kehrsiten NW

Komf. Hotelzimmer – Grill – Bankett- und Seminarräume – Gartenrestaurant – Seepark – Strandbad – Tennisplatz – Smash Back – Bocciabahn – Eigener Bootshafen

Für Sommersaison am Vierwaldstättersee, am Fusse des Bürgenstocks, suchen wir ab sofort

Servicepersonal
Koch

für drei Monate (Kurzaufenthalter) oder bis Saisonende.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

P 25-16386

W. Hoffmann, Seehotel Baumgarten, 6365 Kehrsiten NW

Zur Betreuung unserer anspruchsvollen Kundschaft suchen wir auf den 1. Oktober 1987 für unser Restaurant in einer Vorortsgemeinde der Stadt Basel einen qualifizierten

Chef de service

Wenn Sie jung und dynamisch sind, Verantwortung zu tragen und Organisationstalent zu Ihren Stärken zählen, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche und ausführliche Bewerbung an folgende Adresse

B. J. Beurret
Elisabethenanlage 25
4051 Basel

5128

PARK HOTELS WALDHAUS
*****
Flims

Die PARK HOTELS WALDHAUS, ein *****-Ferien- und Kongresshotel mit 330 Betten und einer beeindruckenden Infrastruktur, haben die äusserst vielseitige und interessante Stelle des

Direktions-Assistenten

für Personal und Organisation

anzubieten.

Von Bewerbern erwarten wir:
- abgeschlossene Berufslehre oder Mittelschule
- absolvierte Hotelfachschule
- solide Berufskenntnisse
- Sprachkenntnisse D (Muttersprache), F, E, I

Wenn Sie an dieser äusserst abwechslungsreichen und ausbaufähigen Stelle interessiert sind, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Ihren Unterlagen.

PARK HOTELS WALDHAUS
Josef Müller, Direktor
7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 01 81

5064

HOTEL WALDAU
*****
Rorschach

AMBASSADOR
SWISS
HOTELS.

Wir suchen für unser *****-Erstklasshaus am Bodensee per sofort oder nach Übereinkunft qualifizierten

Maître d'hôtel

Wir bieten:
eine geregelte Arbeitszeit
eine abwechslungsreiche Tätigkeit
sorgfältige Einführung durch unseren austretenden eidg. dipl. Maître d'hôtel
Richard Pertler

Fühlen Sie sich von kreativer und anspruchsvoller Tätigkeit angesprochen, dann richten Sie Ihre Bewerbung an

Hotel Waldau
R. und I. Federer oder R. Pertler
9400 Rorschach
Telefon (071) 43 01 80

Diskretion zugesichert.

ofa 126.383.855

MOLINO
RESTAURANTS
im Einkaufszentrum Volketswil

Wir suchen nach Übereinkunft eine(n) qualifizierte(n)

Geschäftsführer(in)

Das Restaurant umfasst zirka 80 Sitzplätze und im Sommer zusätzlich eine Gartenterrasse mit 60 Sitzplätzen und ist jeweils an Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Sie wissen, dass dabei der persönliche Kontakt mit den Gästen genau so wichtig ist wie die Qualität des Angebotes und die straffe Führung und Kontrolle von Service und Küche. Bei Abwesenheit des Küchenchefs übernehmen Sie die Stellvertretung. Sie sind bereit, durch Ihr Vorbild die Mitarbeiter Ihres Teams anzuspornen und damit die Voraussetzungen für eine zufriedene Kundschaft zu schaffen.

Wir bieten Ihnen ein sehr hohes Salär mit Umsatz- und Gewinnbeteiligung, gute Arbeitsbedingungen und überdurchschnittliche Sozialleistungen.

Wenn Sie gelernte(r) Koch (Köchin) sind, oder aber sehr gut kochen können und einen kantonalen Fähigkeitsausweis zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes besitzen und sich von dieser Position angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

JELMOLI SA, Personalabteilung, Fr. R. Trüb, St.-Anna-Gasse 18, 8021 Zürich

P 44-3600

PARK HOTELS WALDHAUS
★★★★★
Flims

Lernen Sie Menschen kennen!

Was wäre ein Hotel ohne Personal? Möchten Sie in einem ★★★★★-Hotel mit 330 Betten und einer beeindruckenden Infrastruktur, nur 20 Autofahrminuten von Chur entfernt, freundliche Mitarbeiter administrativ betreuen? Macht es Ihnen Spass, Angestellte aus aller Welt zu rekrutieren, mehrsprachig zu beraten (D, F, E, I) und bei der Schulung mitzuhelfen?

Dann hätten wir eine geeignete Stelle für Sie! Wir suchen per **1. Juli 1987** eine

Direktionssekretärin für die Personaladministration

(in Jahresstelle)

die über die nötige menschliche und sprachliche Gewandtheit verfügt, um unser Personalbüro zu leiten (160 Mitarbeiter, Sommer- und Wintersaison-Betrieb). Sie würden bestens in Ihren neuen Aufgabenbereich eingearbeitet.

Voraussetzung? Ihre schriftliche Bewerbung.

PARK HOTELS WALDHAUS
Josef Müller, Direktor
7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 01 81 (Frl. Sommer)

5062

SAVOY HOTEL
BAUR EN VILLE
ZÜRICH

Unser oberstes Ziel ist es, unserer internationalen und anspruchsvollen Kundschaft eine Dienstleistung zu offerieren, auf die sie sich hundertprozentig verlassen kann, heute und auch in Zukunft.

Zur Ergänzung und Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. August 1987 oder nach Vereinbarung eine

1. Etagengouvernante

die Freude hat, sich für eine Sache einzusetzen und durch ihr Können allen Gästen eine Ambiance – ein Stück Zuhause – zu präsentieren, das keine Wünsche offen lässt.

Voraussetzung ist, dass Sie einige Jahre Erfahrung in einem gleichwertigen Hause ausweisen, bereit sind, Mitarbeiter zu führen, begeisterungsfähig sind und auch in hektischen Zeiten den Humor nicht verlieren.

Sind Sie interessiert? – Gut? Wir offerieren Ihnen eine gut bezahlte Dauerstelle, fachliche und persönliche Unterstützung, zeitgemässe Sozialleistungen und interessante Verpflegungsmöglichkeiten. Unser Ziel ist es zudem, dass Sie trotz unregelmässigem Dienst jedes 2. Wochenende frei haben.

Wann dürfen wir Sie zu einem Gespräch einladen?

Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

HOTEL SAVOY BAUR EN VILLE
Direktion M. + Ch. Hörger
Postfach, **8022 Zürich**

5039

Member of ★★★★★ The Leading Hotels of Switzerland

SV-Service

Das Kader des lebhaften, grossen **Personalrestaurants Rosental der Ciba-Geigy AG, Basel,** braucht Unterstützung.

Nach Vereinbarung suchen wir initiative, flexible

Betriebsassistentin-Tournante

Sie vertreten Ihre Kaderkolleginnen und -kollegen im Büro, Warenlager, Wareneinkauf sowie im administrativen Bereich der Küche.

Willkommen ist eine vielseitige Mitarbeiterin mit guter gastgewerblicher Ausbildung, einiger Praxis sowie Teambereitschaft.

Wir bieten eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem gut organisierten Betrieb, zeitgemässes Salär, gute Anstellungsbedingungen.

Interessentinnen wenden sich an

Personalrestaurant Rosental, Ciba-Geigy AG
Mattenstrasse 22, 4058 Basel
Frau M. Dobler, Betriebsleiterin
Telefon (061) 37 67 25 oder (061) 37 65 65

P 44-855

SV-Service

Wir sind eine traditionsreiche und besteingeführte Einrichtungsfirma für Grossküchen und suchen im Rahmen des Ausbaus unserer Firmentätigkeit einen

Leiter der Verkaufsadministration

Zum Verantwortungsbereich des Stelleninhabers gehören:
- Leiten des telefonischen Verkaufs und Verkaufsadministration mit einem kleinen Team von Sachbearbeitern
- Führen des Gastro-Einkaufscenters
- administrative Bearbeitung unserer Exporttätigkeit
- Überwachung des EDV-Systems
- Werbe- und Verkaufsförderungsmassnahmen

Wir erwarten eine jüngere Persönlichkeit mit guter kaufm. Ausbildung und Erfahrung auf dem Gastrosektor (idealerweise Absolvent einer Hotelfachschule) mit guten Sprachkenntnissen in Französisch und Englisch.

Wir bieten eine äusserst interessante, herausfordernde Tätigkeit und gute Arbeitsbedingungen in einer Firma, die als Mitglied einer marktstarken Gastrogruppe gute Zukunftsaussichten hat.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an die Geschäftsleitung der

SCHWABENLAND & CO. AG
Hardgutstrasse 16, 8010 Zürich
Telefon (01) 491 26 06

5118

Golfclub-Restaurant Lenzerheide sucht per sofort

Koch oder Köchin

evtl. aushilfsweise, Juli/August. Anfragen an
Familie Maissen-Christen
Rest. La Tguma, 7083 Lenz
Telefon (081) 71 12 78 G
Telefon (081) 71 16 12 P

P 13-58147

In einem bekannten Bündner Winter- und Sommerkurort suchen wir für ein pulsierendes und aktives Feriencenter mit optimaler Infrastruktur (hoteleigenes Schwimmbad, Fitnesscenter, Tennisplätze, diverse Restaurants, Bar, Nightclub usw.) **den**

Hoteldirektor

Erwartet wird eine initiative, kreative Persönlichkeit mit Hotelfachausbildung und entsprechender Erfahrung in der Personalführung.

Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen in üblicher Ausführung senden Sie bitte an: Acomodex AG, Talacker 35, 8001 Zürich.

Mosse 49-27896

Traditioneller Altstadtbetrieb beim Zeitglockenturm sucht per 1. September 1987

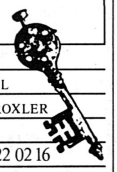
Direktionsassistent(in)

Ihr Tätigkeitsfeld umfasst:
- Vertretung der Réceptionistin während zweier Tage pro Woche
- Überwachung und Mithilfe im Service beider Restaurants
- Personaleinsatzplanung
- Stellvertretung der Direktion

Eine dynamische, vertrauenswürdige Person erhält bei uns eine lehrreiche und vielseitige Kaderstellung.

Herausgefordert? Dann bewerben Sie sich doch ganz spontan. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

P 05-9093



HOTEL-RESTAURANT
GOLDENER SCHLÜSSEL
MARIANNE + JOST TROXLER
RATHAUSGASSE 72,
3011 BERN, TEL. 031 22 02 16

365 TAGE IM JAHR OFFEN. ESSEN BIS 22.45 UHR (SO–DO) / 23.30 UHR (FR–SA)
BAR. STÜBLI. SCHLÜSSEL-KELLER. TERRASSE.

Wir suchen in schönes Restaurant mit zirka 250 Plätzen im Bündner Rheintal per 1. September 1987

Geranten-Ehepaar

Er ist gelernter Koch. Sie hat Kenntnisse im Gastgewerbe (Service/Hofa o. ä.).

Beide sollten einsatz- und kontaktfreudig sein, Erfahrung im Führen eines kleinen Mitarbeiterstabes (zirka 8 Personen) haben und kooperativ mit der Leitung zusammenarbeiten.

Wir bieten gute Anstellungsbedingungen. 4½-Zimmer-Wohnung im Hause.

Gute Startmöglichkeit für eine Karriere im Gastgewerbe.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 13-58154 an Publicitas, 7001 Chur.

Hotel Gregory
8004 Zürich

Für unseren lebhaften Night-Club mit Cabaret in Zürich suchen wir eine(n)

Geranten (-in) und Stellvertreter(in)

Wir denken an initiative, selbständige Persönlichkeiten, welche im Umgang mit Gästen, Personal und Artisten (Tänzerinnen) gleichermassen vertraut sind.

Sollten wir Sie ansprechen, melden Sie sich bitte unter Telefon (01) 241 22 02 zwischen 14.00 und 16.00 Uhr oder nach 19.00 Uhr.

5075

MÖVENPICK • Stellen • Information

Zürich jolie ville motor inn MÖVENPICK

MOTOR INN
Adliswil

In Stadtnähe und doch auf dem Lande . . .

sind wir zuhause! Wir – das ist ein fröhliches Team in einem lebhaften Restaurant-Hotel. Wir suchen nach Vereinbarung unsere(n) neue(n)

Service-Restaurantleiter(in)

Wenn Sie bereits Serviceerfahrung haben, sich zutrauen, unser kleines Team zu führen und Richtung Service oder Hotelfachassistentin ausgebildet sind, würden wir uns freuen, Sie in diese interessante Tätigkeit einzuführen.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich Nadine Spothelfer.

Jolie Ville Motor Inn
Zürichstrasse 105
8134 Adliswil
Telefon (01) 710 85 85



Dieses Inserat richtet sich an alle Köche, die kein Sitzleder haben.

Wir suchen nämlich sogenannte

Springer-Köche

die in unseren Hotels und Restaurants in der Schweiz immer dort einspringen, wo jemand ausfällt.

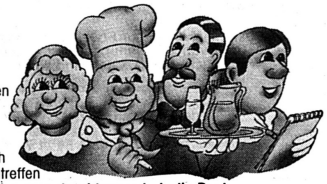
Wenn Sie also

Commis de cuisine oder Chef de partie

sind und gerne zwei Wochen in Bern, einen Monat in Lausanne, zwei Monate in Luzern . . . oder vielleicht auch einmal in Kairo arbeiten möchten, dann sollten Sie uns unbedingt anrufen. Wir sagen Ihnen gerne mehr darüber.

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

Auf Ihre Ausbildung, bilden wir uns etwas ein.



Ob Sie sich nun für eine Stelle im Restaurant oder Hotel interessieren, Ihre Ausbildung in internen und externen Kursen liegt uns am Herzen. Denn wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter, damit Sie auch stolz auf Ihr Mövenpick sein dürfen. Wünschen Sie mehr Informationen über Stellen und Ausbildungsmöglichkeiten im Mövenpick, so füllen Sie einfach den untenstehenden Coupon aus. 48 Stunden nach dem Eintreffen Ihrer Anfrage bei uns wissen Sie mehr.

Hier ausschneiden und ab die Post

48-Stunden-Coupon

☐ Ja, ich interessiere mich für eine Stelle bei Mövenpick. Bitte informieren und beraten Sie mich unverbindlich.

Ich interessiere mich für eine Stelle
☐ in einem Restaurant ☐ in der Silberkugel
☐ im Hotel ☐ oder Cindy
☐ in der Küche ☐ im Service

Top wäre meine neue Stelle, wenn ich in folgender Region arbeiten könnte:
☐ Deutschschweiz
☐ Westschweiz
☐ Tessin
☐ Süddeutschland
☐ Norddeutschland
☐ Mittlerer Osten
☐ Ferner Osten
☐ Die Region spielt keine Rolle
☐ _____
☐ _____
☐ _____

☐ Ich möchte keine 48 Stunden warten. Bitte rufen Sie mich gleich an.

Meine Tel.-Nr. _____
Erreichbar von _____ bis _____ Uhr.
Meine Adresse:
Name:
Vorname:
Strasse:
Plz: Ort:
Tel.-Nr.:
Nat: _____ Bewilligung: _____

Bitte diesen Coupon ausfüllen (jeder ausgefüllte Coupon nimmt an der Monatsverlosung von 2 Mövenpick-Uhren teil.) und senden an: Mövenpick-Personalberatung und Stelleninformation, Badenerstr. 120, 8004 Zürich.

MÖVENPICK
Arbeitgeber für Gastgeber

Auch telefonisch erreichbar (MO – FR 8.00 – 18.00 Uhr, SA 9.00 – 17.00 Uhr), Tel. 01 / 241 09 40

servotel ★★★ AG ★★★ markenzeichen

für seriöse, diskrete und kostenlose Stellenvermittlung im Gastgewerbe in allen guten Berufen – in der ganzen Schweiz – **seit** bald **10 Jahren**

Wir freuen uns auf jede Bewerbungsanfrage von gutausgebildeten und erfahrenen Mitarbeitern (nur mit gültiger Arbeitsbewilligung)

servotel ★★★ AG

4051 Basel, Theaterstrasse 10, Telefon (061) 22 97 95 (6 Linien)

Mosse 48-9396

Am 1. Juni 1987 wurde das Hotel Säntispark in Abtwil am westlichen Stadtrand von St. Gallen eröffnet. Das Hotel hat 72 Zimmer (mit insgesamt 144 Betten), Restaurant Gourmet, Parkrestaurant, diverse Konferenz-, Bankett- und Tagungsräume.

Für dieses einzigartige Hotel beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Service: **Chef de rang**

Hausdienst **Etagenportier und Zimmermädchen**

Es wollen sich bitte nur Bewerber mit Jahresbewilligung melden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Säntispark, B. Walter, Direktor
9030 Abtwil, Telefon (071) 32 15 75

5054

Für die Hauswirtschaftsabteilung unseres Kongress- und Messehotels suchen wir per sofort bzw. per Übereinkunft

1 Gouvernante
1 Tournante-gouvernante

Wenn Sie willens sind, auf Etagen, Wäscherei und in allen öffentlichen Räumlichkeiten des Hotels mitzuhelfen und dabei den Standard dieses ★★★★★-Hotels zu erreichen und zu halten, dann bitten wir Sie, Ihre schriftliche Bewerbung an das Personalbüro zu richten oder uns einfach unverbindlich anzurufen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

P 03-10962

Le PLAZA
Hotel ★★★★★ Basel
Riehenring 45, CH-4058 Basel, Tel. (061) 32 33 33
swissôtel

Kreisspital Bülach
Schwerpunktspital der Region Zürich Unterland

Eine echte Chance für Sie ...

Für die in unserem erweiterten und renovierten 200-Betten-Spital neu geschaffene Stelle suchen wir nach Vereinbarung, allenfalls per sofort, einen intiativen, dynamischen

Sous-chef de cuisine

Die Grösse und Struktur unseres Spitals ermöglichen es uns, Ihnen eine vielseitige, interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit anzubieten. Unser Verpflegungskonzept für Patienten und Personal beinhaltet eine vielfältige Wahlkost.
Wichtige Voraussetzungen für diese anspruchsvolle und interessante Aufgabe sind
- eine gute Fachausbildung und Berufserfahrung
- Kreativität und Ideenreichtum für eine abwechslungsreiche Menugestaltung und -zubereitung
- Organisations- und Führungstalent
- Sinn für positive, kooperative Zusammenarbeit
- Mitverantwortlichkeit bei der Lehrlingsausbildung

Fühlen Sie sich angesprochen? Setzen Sie sich mit uns in Verbindung oder kommen Sie vorbei um selbst zu urteilen!
Für Informationen und Anmeldungen steht Ihnen unser Personalchef, Herr F. Schärer, gerne zur Verfügung.

Kreisspital Bülach, Personaldienst
8180 Bülach, Telefon (01) 863 22 11

5150

WIR SUCHEN

nach Vereinbarung einen

Chef de partie
(wbl. od. m.)

Für unsere anspruchsvolle Galerieküche.

Bewerber mit einer guten Grundausbildung melden sich bei Herrn F. Affentranger, Personalchef, oder Herrn F. Zahnd, Küchenchef.

5145

BAHNHOF BUFFET BERN

Schlosshotel Locarno

sucht ab sofort

Buffettochter
Hofa oder Sefa

Offerten an
Telefon (093) 31 83 71

5161

Maternité Inselhof Triemli
Klinik für Geburtsmedizin und Gynäkologie, Birmensdorferstrasse 501, 8063 Zürich

In unsere Spitalküche suchen wir

Koch/Köchin
Hilfskoch/-köchin

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Frau V. Saurer
Telefon (01) 201 34 11
intern 5018 oder 8621.

5165

Hotel Krone Andermatt

Wir suchen für die Sommersaison 1987 (Jahresstelle möglich)

Küchenchef
in kleinere Brigade
- mit Organisationstalent und Führungsstärke
- ausgezeichnete Fachkenntnisse und Ideenreichtum
- Banketterfahrung und Kalkulationssicherheit

Réceptionistin/
Sekretärin
sprachgewandt mit Berufserfahrung

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

5174

ALBANA ★★★★

Für die kommende Sommersaison suchen wir für unser Hotel mit Gourmetrestaurant

Garde-manger
Entremetier
Tournant
Commis

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Albana
Peter Büsser, Direktor
7513 Silvaplana bei St. Moritz

AMBASSADOR SWISS HOTELS.

5180

Restaurant
Rustica Da Chesere
8003 Zürich

sucht per 27. Juli oder nach Übereinkunft

Serviertochter

oder

Kellner

5-Tage-Woche, Samstag, Sonntag frei, guter Verdienst, evtl. Zimmer im Hause.

Offerten an Restaurant Rustica Da Chesere, Zurlindenstrasse 21, 8003 Zürich.

5189

Inserieren bringt Erfolg!



Brasserie
Bärengraben, Bern

Für unser kleines, jedoch sehr lebhaftes Restaurant im französischen Bistro-Stil suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft einen jüngeren, tüchtigen und initiativen Koch als

Sous-chef de cuisine

Wenn Ihnen eine ideenreiche, kreative Küche und ein kleines Team zusagen, dann rufen Sie uns bitte gleich an.

Es wird uns freuen, Sie zu einer Besprechung einzuladen.

Hans Kunze
Brasserie Bärengraben
Muristalden 1, 3006 Bern
Telefon (031) 41 42 18

5190

★★★★ hotel LIMMATHOF BADEN

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Physiotherapeuten (-in)
oder
med. Bademeister(in)
und Masseur(in)

für unsere modern konzipierte Therapie- und Badeabteilung mit Thermalschwimmbad.

Wir bieten ein freundliches Arbeitsklima, gute Entlöhnung und Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Limmathof, Baden
A. Werner, Dir.
5400 Baden bei Zürich
Telefon (056) 22 60 64

5179

Baden bei Zürich
Kurort mit Kultur und Kurzweil

HOTEL ★ STERNEN

7013 DOMAT / EMS, Telefon 36 27 27

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft einen

Commis de cuisine

der gewillt ist, seine Kenntnisse in einer vielfältigen Küche zu vertiefen.
Geregelte Arbeitszeit und guter Lohn.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.
Verlangen Sie Herrn Zorn.

Hotel Sternen, 7013 Domat/Ems
Telefon (081) 36 27 27

5113

RESTAURANTS IM NEUEN LETZIPARK ZÜRICH

CENTRO Servit

Im neu eröffneten Einkaufszentrum Letzipark führen wir zwei Restaurants; neben dem modernen SERVIT Restaurant mit Selbstbedienung und rund 350 Sitzplätzen das Bedienungsrestaurant CENTRO mit Pizzeria.

Für diese lebhaften Betriebe suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine(n)

Köchin oder Jungkoch

Selbstverständlich bieten wir gute Entlöhnung, zeitgemässe Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeiten sowie Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb einer expandierenden Restaurantgruppe.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen auch gerne telefonisch nähere Auskunft, Telefon (01) 492 44 41. Bitte verlangen Sie Herrn A. Solberg.

Restaurant SERVIT und CENTRO
Einkaufszentrum Letzipark
Baslerstrasse 50, 8048 Zürich

assa 77-60

HTF Hotel- und Touristikfachschule Chur

Current vacancies

immediate entrance desired

Marketing and PR Assistant

with command of English and German
- capable of translating documents into either language idiomatically
- should have a university degree and be capable of teaching PR, marketing and advertizing
- applicant must also have a hotel industry background or additional degree in the field
- age range: 30-40

Teacher

fluent in English and capable of teaching English
- ability to write and se up curricula
- experience in teaching hotel management subjects required, as well as experience in the industry in Switzerland and abroad
- must be mobile as overseas assignments may be involved

C.V., work samples, published articles and salary requirements to:

Dr. Markus Christoffel, Director
Hotel- und Touristikfachschule
Welschdörfli 2
7000 Chur

Welschdörfli 2 CH-7000 Chur
Telefon 081 22 70 71 Telex 74 864 CH

KUONI HOTEL MANAGEMENT AG

Zur Führung des von uns übernommenen Pachtbetriebes **Hotel Rigihof ★★★★ in Zürich** suchen wir per 1. November 1987 oder nach Vereinbarung die zukünftigen Gastgeber.

Das verantwortliche

Direktions-Ehepaar

für dieses vielseitige und anspruchsvolle Stadthotel, mit Schwergewicht in der Restauration, wird vom Besitzer – welcher den Betrieb seit 32 Jahren erfolgreich führt – eingearbeitet und auf die selbständige Führung per Jahresende vorbereitet.

Nebst den üblichen Anforderungskriterien für diese Position erwarten wir:
- nachweisbare erfolgreiche Praxis in der Hotellerie, speziell im Bereich Restauration
- Durchsetzungsvermögen und motivierende Führungseigenschaften
- Organisationsgeschick, Kooperationsbereitschaft und Aufrichtigkeit

Wir bieten einem tüchtigen Unternehmer-Hotelier-Ehepaar eine selbständige Tätigkeit mit weitgehenden Kompetenzen.

Bestausgewiesene Interessenten richten ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe an Kuoni Hotel Management AG, z. H. Herrn H. R. Meier, Neue Hard 7, 8037 Zürich.

Hotel Rigihof ★★★★, Universitätsstrasse 101, 8033 Zürich, 110 Betten, Restaurants/Bar/150 Sitzplätze, Terrasse, ganzjährig geöffnet.

5157

Neue Hard 7
CH-8037 Zürich
Telefon 01/44 12 61

SANTA LUCIA

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Betriebsassistent(in)

der/die es versteht, unseren Geschäftsführer in allen Belangen tatkräftig zu unterstützen. Wenn Sie mindestens 25 Jahre alt sind, praktische Erfahrung in Küche und Service mitbringen, evtl. das Wirtepatent besitzen und nicht zurückschrecken vor einem lebhaften Betrieb, sind Sie die richtige Person für uns.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an

Santa Lucia, z. H. von Herrn V. Kopp
Altstetterstrasse 45, 8048 Zürich

assa 90-700

---

1. Maitre d'hôtel, II. + III.
für grosse Luxushotels, mit mehreren Restaurants. Absolute Topstelle für erfahrene und dynamische Fachmänner. **Eine echte Herausforderung.**

Chef de réception
Réceptionisten(-innen)
mit Erfahrung in gleicher Position, für diverse Hotels in der Deutschschweiz.

Geschäftsführer
Interessante Angebote für initiative Top-Leute mit Patent und Gastgewerbeerfahrung in der ganzen Schweiz.

Betriebsassistenten
für gute Betriebe in der Deutschschweiz, im Welschland und Tessin. Ein wichtiger Karriereschritt, z. B. für junge Köche und Kellner, evtl. mit Hotelfachschule. – **Nutzen Sie Ihre Chance!**

Ebenso suchen wir in der Deutschschweiz, im Welschland, im Tessin top-mittleres und -oberes Kader per Frühjahr, z. T. für Neueröffnungen im Herbst

Direktoren + Vize Küchenchef
z. T. für Neueröffnungen in Lanzarote, Deutschland und Ferner Osten.

Geschäftsführer Front Office Manager und Assistant Küchenchefs

---

Auch Sie sollten Ihre nächste Stelle nicht suchen, sondern aussuchen

und sich **gut** beraten lassen, welche Position für Ihre Karriere richtig ist,

und sich **neutral** orientieren lassen über das neue «Haus».

und und

gastro work ag

★★★★ Hotel FERIENCENTER Arenfels
KUR- UND SPORTHOTEL MORSCHACH

CH-6443 Morschach (043) 33 11 88

Das Schweizer Familien-, Sport- und Kongresshotel auf der Sonnenterrasse über dem Vierwaldstättersee mit 300 Betten

Hallenbad, Sauna, Solarium, Restaurant (150 Plätze), Rôtisserie (50 Plätze), Bar (20 Plätze) und Terrasse (80 Plätze)

sucht interessierte, fachlich gut ausgewiesene Mitarbeiter für sofort oder später in folgenden Positionen:

Réception:
Chef de réception
stellvertretender Chef de réception
Réceptionistin
Night Auditor

Etage:
stellvertretende Gouvernante
Zimmermädchen

Restaurant:
Chef de rang
Commis de rang

Küche:
Jungkoch

Wir bieten 5-Tage-Woche, Personalzimmer, und wenn Sie Freude haben, in einem dynamischen Team mitzuarbeiten, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an obige Adresse, z. Hd. der Direktion.

Das Winter- und Sommer-Urlaubsparadies

Mr. Pickwick Pub
Where people meet. All over Switzerland.

Aeggschen and Fann antill Midnait
- Sind Sie kontaktfreudig, aufgestellt und lieben Sie die Atmosphäre in einem Original English Pub?
- Haben Sie eine gastgewerbliche Ausbildung – ob Koch oder Kellner – absolviert oder haben Sie Gastgewerbeerfahrung!
- Wollen Sie sich in einer dynamischen Organisation eine Karriere aufbauen?

Dann setzen Sie sich am besten mit uns in Verbindung.

Wir suchen für unsere **Mr. Pickwick Pubs** in Gossau, Olten und Zürich einsatzfreudige

Geschäftsführer-Assistenten oder -Assistentinnen

die ihre Geschäftsführer in allen Belangen initiativ unterstützen.

Wir bieten Ihnen
- sorgfältige Einarbeitung in Ihre neue Position
- sehr gute interne Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten

Unsere Assistenten von heute sind unsere Geschäftsführer von morgen!
Sind Sie unser Mann oder unsere Frau?

Dann rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an

GASTRAG, Frau A. Gander
Elisabethenanlage 7, 4051 Basel
Telefon (061) 23 04 79

5183

GASTRAG. GASTRONOMIE MIT PFIFF.

Welcher Küchenchef möchte wieder zurück in seine Heimat?

Wir suchen nach Übereinkunft

den Top-Küchenchef

Wir erwarten:
- fundierte Ausbildung/AEVO
- überdurchschnittliche Fachkenntnisse
- Auslanderfahrung
- erstklassige Küche
- Führungsgeschick und Kreativität

Wir bieten:
- Jahresstellung in Oberbayern
- zeitgemässe Entlöhnung
- modernsten Arbeitsplatz in aufgestelltem Team
- gutes Betriebsklima

Haben Sie Interesse?

Dann senden Sie bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 5175 an hotel revue, 3001 Bern.

Die Swissair sucht:

Chef Public Relation und Werbung «swissôtel»

für ihre Tochtergesellschaft **Swissair Nestlé Hotel AG**, die eine weltweit im Aufbau befindliche Hotelkette betreibt.

Das Aufgabengebiet umfasst unter anderem die Planung und Realisierung der kurz- und langfristigen PR- und Werbekonzepte im Rahmen der Marketingplanung, die Kontaktpflege mit Medien, Werbeagenturen und Journalisten, die Erstellung und Überwachung der jeweiligen Budgets sowie die Unterstützung der einzelnen Regionen und Hotels der Gesellschaft.

Wir erwarten von Ihnen fundierte Kenntnisse in PR, wenn möglich in Verbindung mit Werbung, Eigeninitiative, Flexibilität sowie gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch. Die Anstellung erfolgt mit Swissair-Vertrag.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten wollen:
Swissair, Personalbeschaffung und Information Bodenpersonal/PBKI
8058 Zürich-Flughafen

5030

swissair

Seiler ★ Hotel ★ Neues Schloss ★ Zürich

Für unser gepflegtes französisches Restaurant «Le Jardin» suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen qualifizierten

Chef de brigade

zur Unterstützung unserer beiden Maîtres d'hôtel. Bewerber(innen) im Alter von 26 bis 35 Jahren mit Freude an Verantwortung und Führungsaufgaben richten ihre Bewerbung an

Seiler Hotel Neues Schloss
z. H. von Frau U. Saladin
Stockerstrasse 17, 8022 Zürich
Telefon (01) 201 65 50

5137

CEM
CASPAR E. MANZ
HOTELS & RESTAURANTS

Für unser Reservationsbüro suchen wir eine

Sachbearbeiterin

für Hotelreservationen im In- und Ausland.

Sie bearbeiten selbständig Gruppen- und Einzelreservationen und sind laufend in Kontakt mit unseren Kunden.

Sie bringen Reisebüro- oder Réceptionserfahrung mit; Muttersprache Deutsch, gute Französisch- und Englischkenntnisse.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit (Samstag/Sonntag frei).

Wenn Sie diese Stelle ab August antreten möchten, so zögern Sie nicht, uns anzurufen.

Frl. Christine Gubser, CEM Hotels & Restaurants, Personal- und Schulungskoordination, Morgartenstrasse 3, 8039 Zürich, Telefon (01) 241 59 66.

5080

Wir, die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft (SSG) in Olten, sind spezialisiert für den fahrenden und rollenden Verkehr. Unter anderem führen wir auch einige bedeutende Bahnhofbuffets, Autobahnrestaurants und Motels.

Wir suchen für unser Departement Zweigbetriebe (Bahnhoffbuffets, Autobahnrestaurants, Motels) per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Assistenten (-in) für Verkaufsplanung

Idealalter 25- bis 35jährig, Arbeitsort ist Olten.

Hauptaufgaben:
- Mithilfe bei der Gastro-Planung und Produktgestaltung
- Kalkulationen und Rezeptierungen; Führung von Statistiken
- Unterstützung der Geschäftsführer bei der Durchführung der geplanten kulinarischen Aktionen und Werbemassnahmen
- Mithilfe bei der Grundlagenerarbeitung für neue Projekte

Wir suchen eine(n) dynamische(n) und ideenreiche(n) Praktiker(in) mit gastronomischer Ausbildung und einigen Jahren Erfahrung, z. B. als Betriebs- oder Verkaufsplanungs-Assistent(in) oder eine(n) Absolventen (-in) einer Fachschule. Sprachen: Muttersprache Deutsch mit guten Französischkenntnissen oder umgekehrt.

Angesprochene Damen und Herren bitten wir um Bewerbung an:
Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft (SSG)
z. H. Herrn R. Gehrig
Neuhardstrasse 31, 4601 **Olten**
Bei tel. Rückfragen:
(062) 26 10 26
(Bitte Herrn Blaser verlangen)

P 29-000412

SSG

Gesucht nach Vereinbarung für Restaurant im Zentrum der Stadt Zürich jüngerer, dynamischer

Küchenchef

für eine Brigade von 8 Köchen.

Wir erwarten Initiative, Einsatzbereitschaft, Organisationstalent, Erfahrung in Einkauf und Bankettwesen sowie Freude an einem lebhaften Betrieb mit einem modernen, abwechslungsreichen Angebot.

Wir bieten eine leistungsgerechte Entlöhnung.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Referenzen unter Chiffre 5112 an hotel revue, 3001 Bern.

Sekretärinnen
(auch ohne Hotel-Erfahrung)
Banqueting Manager + Ass.
Cost Controller
Buchhalter
Personalchefs
und Assistenten
Direktionsassistenten
Restaurant-Koordinator
Magaziner/Lagerverwalter
usw. usw.

Commis de rang
Chef de rang
Für junge Berufsleute, welche mehr erreichen wollen als die «anderen». Ebenfalls in absoluten Top-Betrieben. – **Hier sind Sie eine Nasenlänge voraus!**

Chef de service
Ihre Karrieren-Chance sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Rufen Sie uns an. Gilt auch für alle Anfangschefs de service!

Commis de cuisine
Chefs de partie
Top-Karrieren-Sprungbrettstellen für junge und tüchtige Köche, welche weiterkommen wollen – z. T. in den allerbesten Restaurants und Hotels in der Deutschschweiz und im Welschland – **Sie können uns beim Wort nehmen!**

Sous-chefs und
Chefs pâtissiers
Wir haben Top-Stellen im wahrsten Sinne des Wortes – falls auch Sie top sind!

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

gastro work ag

Kaderstellen
Karrierenberatung und Stellenvermittlung
für gute Berufsleute im Gastgewerbe

Steinenvorstadt 30, Postfach, 4001 Basel
Telefon (061) 22 70 00.

WEGGIS POST HOTEL
6353 Weggis, Telefon (041) 93 23 23

Neues, modernes ***** Hotel sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Receptionist(in)
Kellner
Serviertochter
Hofa
Kellnerlehrling
Kochlehrling
Hofalehrtochter

Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung.

Wir bieten:
5-Tage-Woche
Geregelte Arbeitszeit
Gutes Arbeitsklima
Leistungentsprechenden Lohn

Interessenten, die an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind, melden sich über Telefon (041) 93 23 23 (Herrn Müller verlangen).

5176



Für die Sommersaison suchen wir noch einen qualifizierten

Chef garde-manger

(Eintritt per sofort)

Bewerber, die gerne in einem fröhlichen und engagierten Team arbeiten wollen, senden bitte ihre Bewerbung an:
Bodo Schöps, Dir.

5171

Hotel Alpin nova ★★★★
CH-3778 Schönried/Gstaad Tel.030/83311



B. Cattaneo-Tanner
8806 Bäch
Tel. (01) 784 61 75

Hotel Bächau am Zürichsee

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen dynamischen

jungen Koch (Köchin)

mit **kreativen Ideen**

evtl. auch Hilfskoch mit Erfahrung.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, abwechslungsreiche Tätigkeit (gepflegten A-la-carte-Service, Bankette, Grill), 5-Tage-Woche und guten Verdienst. Wenn Sie Freude am Kochen haben und gerne eigene Ideen verwirklichen wollen, aber auch gerne etwas lernen möchten auf dem Gebiete der Fischküche, dann melden Sie sich bitte bei Herrn Cattaneo.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon (01) 784 61 75

5159

****
HOTEL UZWIL
Telefon 073/51 51 51

Haben Sie Freude, eine internationale Kundschaft zu betreuen und in einem «ufgschtellten» Team zu arbeiten?

Réceptionist(in)
Réceptionspraktikant(in)

5-Tage-Woche und 13. Monatslohn, sowie Zimmer im Hause möglich. Rufen Sie mich an, gerne zeige ich Ihnen unseren Betrieb.

Hotel Uzwil (Hans Spengler)
Telefon (073) 51 51 51
9241 Uzwil

5133

Elsa Cucina

Wir eröffnen Anfang August das zweite ELSA CUCINA Café-Restaurant am Helvetiaplatz in Zürich.

Wir haben uns einer neuzeitlichen Verpflegungsart verschrieben und suchen auf Mitte Juli eine(n) gut ausgebildete(n)

Koch oder Köchin

mit Verantwortung für die Produktion sowie

Jungkoch/Jungköchin

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und arbeiten Sie gerne kreativ und probieren Sie Neues aus? Dann ist dies die richtige Stelle für Sie!

Wir bieten 5-Tage-Woche, Samstag und Sonntag frei, kein Abenddienst, 13. Monatslohn, gute Sozialleistungen.

Interessenten und Interessentinnen melden sich mit den üblichen Unterlagen

SV-Service
Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon (01) 251 84 24, Herr R. Werneburg

P 44-855

KONGRESSE + UNTERHALTUNG

KURSAAL BERN

Roulette · BAR · BOULE · DANCING

RESTAURANT GOURMET IM KURSAAL BERN

BISTRO

Schänzlistrasse 71–77
3013 Bern
Telefon 031 42 54 66

Ihr Vorgänger wurde befördert. Für unseren lebendigen Tagungs-, Unterhaltungs- und Restaurationsbetrieb mit anspruchsvollen Bankettanlässen suchen wir deshalb in sichere und interessante Jahresstelle

Chef de service

Um Ihren Aufgaben
- Personaleinsatzplanung
- Bankettplanung
- Durchführung von Anlässen
- direkte Führungsarbeit
- Mitarbeiterförderung
- Frontadministration

gewachsen zu sein, sollten Sie folgende Anforderungen bejahen können:
- Organisationstalent?
- rasche Auffassungsgabe?
- Durchsetzungsvermögen?
- Verhandlungsgeschick?
- solide Berufskenntnisse?

Gerne unterhalten wir uns mit Ihnen über Ihre mögliche künftige Tätigkeit und erwarten mit Interesse Ihre Kontaktnahme oder Ihr Bewerbungsschreiben.

Kongress + Kursaal Bern AG, Herr A. Würz
Postfach 306, 3000 Bern 25
Telefon (031) 42 54 66

5086



Für die international tätige Verkaufsabteilung des grössten Kongress- und Messehotels der Schweiz suchen wir per Übereinkunft eine(n)

Sales-Repräsentanten (-in)

Wenn Ihre Persönlichkeit mit Durchhaltewillen und Offenheit gekennzeichnet ist, Sie dazu grosses Verkaufs- und Sprachtalent (D, F, E) mitbringen, dann würde uns Ihre Kontaktnahme freuen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen z. H. unseres Personalchefs Herrn M. Schwitter.

P 03-10962

Le PLAZA
Hotel ***** Basel
Riehenring 45, CH- 4058 Basel, Tel. (061) 32 33 33
swissôtel



Buffet ZERMATT

Ab Sommersaison 1987 suchen wir noch folgende Mitarbeiter für Saison- oder Jahresstelle:

Kellner/Serviertochter
Koch

Interessenten richten ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an nachstehende Adresse:

Herr B. Buchmann
Bahnhofbuffet BVZ
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 21 26

5065

Wilderswil
Berner Oberland

Hotel Alpenblick

Gaststube, Restaurant «Le Provençal»
Familie R. Stöckli
CH-3812 Wilderswil bei Interlaken
Telefon (036) 22 18 41

Zur Ergänzung unserer Alpenblick-Crew suchen wir nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Serviceangestellte
Servicepraktikantin
Servicelehrling
Kochlehrling
Réceptionspraktikantin

Interessiert? Richard Stöckli oder Frl. M. Gygax freuen sich über Ihren Anruf und erteilen Ihnen gerne weitere Auskunft.

5166

Hotel-Restaurant
Spiess
Trattoria Toscana
3800 Interlaken

Nach Vereinbarung suchen wir in Saison- oder Jahresstelle tüchtige(n), einsatzfreudige(n)

Koch oder Köchin

Gute Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit.

Bewerbungen sind zu richten an Familie L. Del Grasso
Telefon (036) 22 25 51

5162

Restaurant ohne Rauch

Sternen Lengwil sucht per sofort

Serviertochter

die einen Arbeitsplatz ohne Rauch schätzt. Geregelte Arbeitszeit. Juli/August 3 Wochen Ferien. Guter Lohn, schönes Studio usw.

Familie B. Bieri
Telefon (072) 75 21 10

5188

Restaurant Bösch
6331 Hünenberg

sucht

Jungkoch

Samstag, Sonntag frei, guter Lohn zugesichert.

Telefon (042) 36 81 45
Madeleine oder Joe Müller verlangen.

5073

Flumserberge

Für unser zentral gelegenes, älteres Hotel-Restaurant suchen wir ein

Pächterehepaar

Hotel zirka 60 Betten, Restaurant zirka 100 Plätze.

Ihre Anfragen richten Sie bitte unter Chiffre 5107 an hotel revue, 3001 Bern.

La Fleur
RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTERN A.A.
Leo und Pia Hagenbuch, Tel. 01-761 62 82

In das neurenovierte und aufs Beste eingerichtete Restaurant mit jungem Teamgeist suchen wir

Serviceangestellte
Commis de cuisine

Guter Verdienst und neuzeitliche Arbeitsbedingungen sind selbstverständlich.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich
L. und P. Hagenbuch-Burkart
Telefon (01) 761 62 82

5061

---

flora ★★★★
Hotel Flora
6003 Luzern
beim Bahnhof
041 - 24 44 44

Für unser Erstklasshotel mit 250 Betten, 3 Restaurants, Bar, Dancing und Kongressräumen, im Herzen der Stadt Luzern, suchen wir nach Vereinbarung initiative

Réceptionssekretärin (D, E, F)

mit entsprechender Hotelerfahrung und nach Möglichkeit NCR-250-kundig.

Wenn Sie Teamarbeit schätzen und gerne in einem modern geführten Betrieb mit regelmässiger Arbeitszeit tätig sind, senden Sie bitte Ihre Unterlagen mit Foto an unser Personalbüro.

Hotel Flora
Seidenhofstrasse 5, 6003 Luzern
Telefon (041) 24 44 44

5153

Snackrestaurant	alle Zimmer mit Bad
Stadtrestaurant	280 Betten
Diskothek	Direktwahltelefon
Landlerkeller	Radio · TV · Telex
Hotelbar	P 100 Autos

Restaurant **Rosengarten**

Anfang Juli 1987 eröffnen wir nach Totalumbau unser bestbekanntes Restaurant wieder. Dazu suchen wir noch

Chef de partie
sowie
Serviceangestellte

Wir bieten Ihnen Samstag und Sonntag frei, 5 Wochen bezahlte Ferien, Jahresgratifikation sowie alle Arbeitsvorteile, die für einen modernen Betrieb selbstverständlich sind.
Zimmer vorhanden.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen auch gerne telefonisch Auskunft.
Telefon (041) 36 54 64
Herrn Eltschinger verlangen.

5156

Forchstrasse 191 **8125 Zollikerberg/ZH**
Kegelbahnen Telefon 01/391 66 01

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Küchenchef

in kleine Brigade mit Lehrling. Wir bieten diese Aufstiegschance auch einem jungen Koch, Lehrmeisterkurs wird vom Betrieb übernommen. Moderne Anstellungsbedingungen mit Beteiligung.

Telefonische Bewerbung unter Telefon 25 50 22
Herrn Lanz verlangen.

HOTEL REST. JÄGERHOF

Simone und Hans-Ueli Lanz
Jägerstrasse, 9000 St. Gallen
Telefon (071) 25 50 22

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

5186

Ich plane meine Karriere

..und abonniere deshalb die hotel + touristik revue

Günstiger im Abonnement!

Name
Vorname
Beruf/Position
Strasse/Nr.
PLZ/Ort
Telefonnummer

Zahlungsweise:	½ Jahr	½ Jahr	¼ Jahr
Inland	☐ Fr. 81.–	☐ Fr. 51.–	☐ Fr. 32.–
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 115.–	☐ Fr. 68.–	☐ Fr. 41.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 175.20	☐ Fr. 98.20	☐ Fr. 58.10
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 246.60	☐ Fr. 133.80	☐ Fr. 76.40

☐ Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel+touristik revue
Postfach 2657, 3001 Bern



Bitte ausschneiden!

Nur 7 Gehminuten vom Hauptbahnhof.

Suchen Sie eine Stelle mit Verantwortung? Unsere Weinabteilung freut sich auf einen

Rayonleiter

Ihr Aufgabengebiet umfasst Schulung und Führung der Mitarbeiter, Disposition des Personaleinsatzes und Verkaufsförderung durch aktuelle Warenpräsentation.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns schon heute auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto z. H. von Frau Z. Meier, Telefon (01) 221 18 30.

P 44-2133

St Annahof
Bahnhofstrasse 57, 8021 Zürich

Posthotel Julier ★★★ 7450 Tiefencastel GR

Wir suchen per Anfang August oder vorher für unser Hotel mit Restaurant

Direktionsassistentin/ Aide du patron

mit praktischer Erfahrung in
- administrativen Arbeiten
- Réception (D und F, E mündlich)
- Service

Wir bieten Ihnen
- einen weitgehend selbständigen Posten mit Verantwortung und Kompetenzen
- auf Wunsch Jahresstelle mit guter Entlöhnung
- Unterkunftsmöglichkeit im Hause.

Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Stefan Bossi
Telefon (081) 71 14 15

5155

Hotel-Restaurant Spiess 3800 Interlaken

In unser italienisches Spezialitätenrestaurant Trattoria Toscana, Boulevardterrasse an Fussgängerzone suchen wir nach Vereinbarung freundliche

Serviertochter

Sehr guter Verdienst.

Interessentinnen melden sich bei Familie L. Del Grasso
Telefon (036) 22 25 51

5163

Wir suchen per 1. August 1987 einen qualifizierten und zuverlässigen

Chefkoch

sowie einen

Commis de cuisine

für unseren Restaurationsbetrieb.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter nachfolgender Adresse:

Familie A. Geyer-Arel
Hotel St. Gotthard-Terminus
4002 Basel

5151

Restaurant



Saas-Fee

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir per sofort für die Sommermonate (eventuell Jahresstelle) eine freundliche, gepflegte

Serviertochter

sowie einen

Koch/Jungkoch

welcher Erfahrung und Freude am Kochen mitbringt.

Josef Manser
Restaurant La Ferme
3906 **Saas Fee**
Telefon (028) 57 14 61

5142

Gasthof Adler

A. + W. Lindauer-Meier
8427 Rorbas
Telefon (01) 865 01 12
10 Minuten ab Kloten

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in gutgehendes, gepflegtes Speiserestaurant per sofort oder nach Übereinkunft

Kellner/Serviertochter Servicepraktikant

sowie

Commis de cuisine Koch

(kreative Küche)

und

Haus- und Küchenbursche

Wir bieten 5-Tage-Woche, Mo und Di geschlossen, 5 Wochen Ferien, geregelte Arbeitszeit, gute Verdienst- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

4547

Hotel **Landgasthof zum Hirschen**
CH-3537 Eggiwil
Emmental

Telefon 035 6 11 58
Besitzer: U. + D. Liechti-Schafroth

Der gepflegte Emmentaler Landgasthof mit 58 Betten, Restaurant, Tenne-Bar und Bankettsälen

Wir suchen per 1. September 1987 oder nach Übereinkunft

Sous-chef

(in 5-Mann-Brigade)

Wir stellen uns für diese Aufgabe einen Sous-chef oder einen erfahrenen Chef de partie vor, der den guten Ruf unserer Küche wahrt. Er ist an der Lehrlingsausbildung massgeblich beteiligt. Ein gutes Fachwissen und gute Führungsqualitäten sind deshalb Voraussetzung für diesen anspruchsvollen Posten.
Sein Idealalter liegt ab 24 Jahren.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Gerne würden wir persönlich mit Ihnen über unsere fortschrittlichen Anstellungsbedingungen sprechen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

U. und D. Liechti-Schafroth
Telefon (035) 6 11 58

5160

HOTEL STOLLER ZUERICH

Wir suchen für unsere Réception einen zuverlässigen

Nachtconcierge D, F, E

evtl. auch Tournant
und eine freundliche

Hotelsekretärin/ Réceptionistin D, F, E

Können Sie sich vorstellen in Zürich zu arbeiten, dann telefonieren Sie.

Hotel Stoller, Badenerstr. 357, 8040 Zürich, Tel. 01-492 65 00

5056

Stellengesuche

Express-Stellenvermittlung

Falls Sie an einem der nachstehenden Arbeitnehmer interessiert sind, verlangen Sie bitte eine Kopie des Bewerbungstalons per Express-Telefon oder schriftlich.

Das Express-Telefon (031) 50 72 79

Schweizer Hotelier-Verein
Express-Stellenvermittlung, Postfach 2657, 3001 Bern

1	2	3	4	5	6	7
Küche/Cuisine						
1232	Küchenchef	43	CH		sofort	D/F/E, Mittelbet. Genf/Umgebung
1234	Gerantablösung/ Kochaushilfe	58	CH		sofort	F/E, Hotel/Rest., ZH/Umgebung
1235	Chef de partie	36	B	A	sofort	D/NL, Hotel/Rest.
1237	Cuisinier/Saucier	24	D	A	Juni 87	F/E/D, de suite pour 2 mois, franz. CH
1238	Kü-chef/Gerant, Planer	33	CH		Juli 87	E, Tages/Landbet.
1239	Aide du patron/ Gerant/Koch	41	CH		sofort	F/I, einf. Betrieb
1240	Köchin	28	D	A	nach Vereinb.	Klinik/Kantine, BS/BL/BE
1241	Köchin	31	NL	A	sofort	D/E/F, Biel Umgebung
1242	Anfangs-Kü-Chef/ Sous-chef	26	CH		Dez. 87	F/I, Hotel/Rest., AG/SO/LU
Service/Service						
2355	Aide du patron Chef de service	36	A	C	Okt. 87	F/I, Kanton Bern
2356	Buffet Serviertochter Zimmermädchen	24	GB	A	sofort	D, ZH und Umgebung
2357	Maître d'hôtel	26	I	A	sofort	D/F/E, Hotel/Restaurant
2359	Aide du patron Chef de service	24	CH		sofort	F/E, Hotel/Restaurant, Innerschweiz
2360	Barmaid	42	CH		sofort	I, Hotel/Bar, ZH/BE/TI/GE
2362	Serviceangestellte	22	CH		Aug. 87	F, Hotel, Frühdienst
2363	Serviertochter	21	CH		Juli 87	F/E/S, 3- bis 5-★-Hotel, Aushilfe b. 8. Aug.
2364	Kellner	26	CH		Juli 87	F/E/I, Mittelbet., ZH/Umgeb. (à la carte)
2365	Kellner Koch	25	CH		Aug. 87	F/E, Hotel/Rest., Lugano
2366	Serviceangestellte	19	CH		Sept. 87	Rest./Hotel
2367	Chef de service Maître d'hôtel	64	CH		sofort	D/F/E, Hotel/Restaurant
2368	Kellner	24	D	A	Febr. 88	F
2369	Serviceang. Zimmermädchen	22	CH		Juli 87	D/E/S, Hotel/Rest., Studentin f. 2 Mte.
2370	Chef de rang	22	A	A	sofort	E, Hotel/Rest.
2371	Serviertochter	20	CH		sofort	nur Montreux
2372	Kellner	30	P	A	Dez. 87	D/F/I, Hotel/Rest., hat CH-Erfahrung
2373	Serviceaushilfe	19	CH		Juni 87	F, Hotel/Rest., Aushilfe bis Sept. 87
2374	Serviceangestellte	24	D	A	sofort	S/E, Hotel/Rest., Stelle für 3 Monate
2375	Service	24	D	A	sofort	F/E, Rest./Tea-Room
2376	Réceptionistin/ Serviceangestellte	22	NL	A	Sept. 87	D/F/E, Hotel, nur franz. CH
2377	Chef de rang/Kellner	21	A	A	sofort	E, Hotel/Rest., ZG/LU/Ost-CH
2378	Serviceangestellte	22	NL	A	Sept. 87	D/E, Hotel/Rest., BE/Berner Oberland
Administration/Administration						
3404	Asst. F&B Manager	29	CH		Juni 87	F/E/I, 4- bis 5-★-Hotel
3405	Direktor F&B Manager Gerant	36	CH		sofort	F/E, Hotel, deutsche CH
3406	Réceptionist (m)	18	CH		Juni 87	F/E, 3- bis 4-★-Hotel, ZH/hat Prakt. absolv.
3408	Ass. F&B Manager F&B Controller	24	CH		Nov. 87	F/E, Hotel/Rest.
3409	Telefonistin	36	CH		sofort	F/E, Hotel BE
3410	Betriebsass.	34	CH		nach Vereinb.	F/E, 4- bis 5-★-Hotel, Bern
3411	Anfangsréception	21	A	A	Okt. 87	F/E, 3- bis 5-★-Hotel
3412	Réceptionsprakt.	20	CH		Sept. 87	F/E, Hotel, GE/ZH/BS
3413	Chef de réception	47	A	A	sofort	E, Hotel
3414	Hotelsekretärin	22	CH		Juli 87	F/I, 4- bis 5-★-Hotel, Tessin
3415	Réceptionistin Sekretärin	24	CH		Sept. 87	F/D/E, VS/Bündnerland
3416	Réceptionsprakt.	21	CH		n. Ver.	E/F, Luzern/Umgebung
3417	Nachtconcierge	21	CH		sofort	F/E/I, Hotel
3418	Dir. Assistent	30	CH		Juli 87	F/E, Hotel/Rest. Ausw. A ZH/Ost-CH/T
3419	Ass. F & B Manager	32	CH		Aug. 87	F/E, Hotel
3420	Réceptionsprakt.	24	CH		Juli 87	F/E/I, 3- bis 4-★-Hotel, Luzern
3421	Night Auditor	41	CH		sofort	F/I/E, Hotel
3422	Réceptionsprakt.	21	D	A	nach Vereinb.	F/E, Hotel
Hauswirtschaft/Ménage						
4123	Buffettochter	28	CH		sofort	Rapperswil/Jona/Umgebung
4125	Hilfsgouvernante	19	CH		Juli 87	F/I, Hotel, Winterthur/ZH
4126	Buffet/Economat Hilfsgouvernante	18	CH		Aug. 87	F, franz. CH
4127	Hilfsgouv./ Zimmermädchen	25	A	A	Juni 87	Hotel
4128	Buffettochter/ Küchenmädchen	43	YU	B	Sept. 87	D, Hotel/Rest., Kanton ZH
4129	Masseuse	24	CH		sofort	I, Hotel/Klinik, Inner-CH/Zentral-CH
4130	Küchenhilfe	56	CH		Juni 87	D/F/I, Jahresstelle
4131	Hilfsgouvernante	37	CH		sofort	F, Hotel, Montana/Sierre

Für die Vermittlung verlangen wir nur vom Arbeitgeber ein Erfolgshonorar.

1 Kandidatennummer
2 Beruf
3 Alter
4 Nationalität
5 Arbeitsbewilligung
6 Eintrittsdatum
7 Sprachen, Art des Betriebes/Arbeitsort

Express-Stellenvermittlung

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende

Sie erhalten ein Gratis-Kleininserat in der hotel + touristik revue, wenn Sie uns den untenstehenden Talon, in Blockschrift ausgefüllt, einschicken.
Wir bieten diese Gratis-Dienstleistung **ausschliesslich Berufsleuten** aus dem Gastgewerbe an.
Die Arbeitgeber können bei uns eine Kopie von Ihrem Talon verlangen, somit haben Sie die Chance, mehrere Stellenangebote direkt von verschiedenen Arbeitgebern zu erhalten.
Sobald Sie die gewünschte Stelle gefunden haben, informieren Sie uns über Ihren Entscheid. Die Vermittlung ist für den Arbeitnehmer kostenlos. Die durch uns vermittelten Personen nehmen an der monatlichen Verlosung von mehreren Gratis-Wochenenden für 2 Personen teil.

Bewerbungstalon

Ich suche eine Stelle als: _____

Name: _____ Vorname: _____ Geboren: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Telefon Privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Nationalität: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____

Eintrittsdatum: _____

Aushilfsstelle vom: _____ bis: _____

Bemerkungen: _____

Foto

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:	gut	mittel	wenig
deutsch	☐	☐	☐
französisch	☐	☐	☐
italienisch	☐	☐	☐
englisch	☐	☐	☐

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

	Betrieb	Ort	Funktion	Dauer (von/bis)
1.				
2.				
3.				

Ich wünsche ein Gratis-Stelleninserat in der hotel revue ☐ ja ☐ nein

Datum: _____ Unterschrift: _____

Senden Sie den in Blockschrift ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Schweizer Hotelier-Verein, Stellenvermittlung, Postfach 2657, 3001 Bern, Telefon (031) 507 333

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für das
Direktionsrestaurant
am Paradeplatz in Zürich

Kellner

Haben Sie gute Berufserfahrung und Freude am gepflegten Service, sind Sie sprachenkundig (D, E, F), zuvorkommend und verschwiegen?

Wir bieten den Anforderungen entsprechende Entlöhnung, gute Sozialleistungen, Samstag/Sonntag und viele Abende frei.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

SV-Service, Direktionsrestaurant
Schweiz. Bankverein, Postfach, 8022 Zürich
Telefon (01) 221 05 49, Frau L. Bleuler

P 44-855

SV-Service

Hotel-Restaurant EDEN AU LAC Zürich

Haus allerersten Ranges
sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Lingeriegouvernante
Economatgouvernante
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Für ausländische Mitarbeiter ist Ausweis B oder C erforderlich.

Bewerbungen erbeten an die
Direktion Hotel Eden au Lac Zürich
Utoquai 45, Telefon (01) 47 94 04

4635

In einem Grosshotel mit internationaler Kundschaft Ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen, das können Sie bei uns. Wir suchen nach Vereinbarung

Nachtréceptionist
Kassier/Kassiererin

Für diese verantwortungsvollen Posten erwarten wir abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe, Fremsprachenkenntnisse und den Willen, in einem Team mitzuarbeiten.

Wir beiten 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 A. Stadelmann.

4706

HOTEL INTERNATIONAL ZÜRICH
Am Marktplatz, CH-8050 Zürich, Tel. (01) 311 43 41
swissôtel

Hotel **waldhaus** Dolder Zürich

Einem jungen Berufsmann bieten wir die Gelegenheit, in der verantwortungsvollen Aufgabe des

Chef de rang/
Chef de service tournant

eine Chefposition zu übernehmen.

Weiter suchen wir für unser junges Serviceteam

Servicefachangestellte
Chef de rang

Eintritt nach Vereinbarung. Als Interessenten können nur Schweizer Bürger oder Ausländer mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

Bewerbungen sind zu richten an:
Hotel Waldhaus Dolder
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

Auskünfte erteilt gerne:
Herr P. Lüscher, Vizedirektor
Telefon (01) 251 93 60

3967

DERBY HOTEL DAVOS-DORF

★★★★, 120 Betten, Hallenbad, eigene Tennisplätze

Für die Sommersaison, mit Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung bis Anfang Oktober, suchen wir noch einen

Commis de cuisine/
Tournant

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit Bild und Zeugniskopien an

A. Walsoe, Derby-Hotel
7260 Davos Dorf
Telefon (083) 6 11 66

5102

Für unseren lebhaften Betrieb in der City von Luzern suchen wir nach Vereinbarung einen jüngeren, kreativen

Küchenchef

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielseitig und verlangt eine bewegliche Denkweise. Erfahrung in einer ähnlichen Position oder in der Führung von Personal ist daher Bedingung.

Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche, ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen dynamischen Team und ein Ihrer Position entsprechendes Salär.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 5046 an hotel revue, 3001 Bern.

LEUEHOF SCHNEISINGEN

Der historisch prächtige Landgasthof Leuehof in Schneisingen (10 Min. von Baden) sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte
Koch

zur Ergänzung des jungen Teams. Initiative, aufgestellte Leute mit Ideen und Tatendrang für den gehobenen A-la-carte-Service melden sich bitte bei

Herrn Käufeler oder Herrn Umbricht

Restaurant Leuehof
5425 Schneisingen
Telefon (056) 51 18 95

4838

Bodan

HOTEL-RESTAURANT
BANKETT- UND KONGRESSRÄUME

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung freundliche

Serviceangestellte(r)
Chef de partie

auch eine Sie ist bei uns willkommen.

Auskunft Telefon (071) 63 15 02

Familien Schiess und Abadin
Bahnhofstrasse 1, 8590 Romanshorn

5127

Dachrestaurant
Zia Teresa
Altstetterstr. 149
8049 Zürich

Gesucht per 1. August oder nach Übereinkunft

junger Küchenchef

(Koch oder Köchin)

mit Kenntnissen der italienischen Küche (kann auch eingearbeitet werden), genügend Hilfspersonal vorhanden. Alle Sonn- und Feiertage geschlossen.

Interessenten melden sich bei
S. Semprini
Telefon (01) 62 50 50

5078

Gesucht per sofort in Spezialitätenrestaurant, **Nähe Bern,** jüngere

Serviertochter (evtl. Aushilfe)

(keine Anfängerin)
Auf Wunsch Zimmer im Hause. Hoher Verdienst.

Bitte telefonieren Sie an

Familie Wenger
Gasthof Rössli, Gasel
Telefon (031) 84 02 11

ofa 120.135.033

HOTEL RESTAURANT
WALDHAUS
OBERRÜTI HORW-LUZERN
041-471754
KURT UND MARLISE BUHOLZER

Wir suchen junge, zuverlässige

Sekretärin

mit guten Französisch- und Englischkenntnissen.
Für allgemeine Réceptionsarbeiten, Korrespondenz, Reservationen und Telefon.

Eintritt per zirka 15. Juli 1987.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

P 25-9205

RELAIS & CHATEAUX

Gesucht in kleines Team junge, dynamische

Serviertochter

Restaurant Racket, Tennisanlage, 3122 Kehrsatz, Telefon (031) 54 01 22

P 05-11640

Wir suchen sofort oder nach Übereinkunft einen jungen

Koch

der es versteht, sich initiativ in eine Kleinbrigade einzuarbeiten und dafür überdurchschnittlich entlöhnt wird.

Richten Sie Ihre Kurzofferte oder Ihr Telefon an E. Wasserfallen, Telefon (031) 22 08 70.

P 05-9717

Aarbergerhof
Aarbergergasse 40, 3011 Bern
Tel. 031 22 08 70

Möchten Sie einen Schritt in Ihre Karriere tun?

Auf 1. Oktober 1987 suchen wir in unseren Gasthof einen kreativen

Sous-chef

mit sehr guten Kenntnissen in der Cuisine du marché. Jeden Sonntagabend, Montag und Dienstag frei.

Interessenten wollen sich bitte telefonisch oder schriftlich mit uns in Verbindung setzen.

C. Richner
CH-5723 Teufenthal
Telefon (064) 46 12 20

5148

Hotel Müller, Pontresina

sucht für lange Sommersaison noch folgende tüchtige Mitarbeiter

Saaltochter
Saalkellner
Jungkoch

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten bitte an H. Bieri, Dir. Hotel Müller, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 63 41.

5149

Das Altersheim + Bürgerspital in Rapperswil hat jetzt eine neue -Kaffeemaschine.

egro

Zunfthaus zur Schmiden

Marktgasse 20
8001 Zürich
F. und M. Oldani
Telefon (01) 251 52 87

In unserem aussergewöhnlich schönen und gepflegten Zunfthaus im Zentrum von Zürich sind nachfolgende Stellen auf Anfang August oder nach Vereinbarung neu zu besetzen:

Chef de rang (Mann oder Frau)

Wir erwarten Bewerber mit soliden Fachkenntnissen und Erfahrung.

Commis de cuisine

der in unserer klassisch französisch geführten Küche und in mittlerer Brigade dazulernen möchte.

Bankettaushilfen

Frauen, möglichst mit Erfahrung, für stundenweise Einsätze am Mittag oder am Abend.

Hofa-Lehrtochter

Aufgewecktes Mädchen, das Freude hat, eine gründliche Lehre im Hauswirtschaftsbereich zu absolvieren.

Kellerbursche/Hausbursche

Wenn möglich mit Vorkenntnissen für diesen vertrauensvollen Posten.

Rufen Sie uns an, gerne zeigen wir Ihnen unser Haus.

Es möchten sich nur Schweizer Bürger oder Ausländer mit Bewilligung B oder C melden.

5125

SPORTZENTRUM GRINDELWALD

Grindelwald

Per sofort oder auf 1. Juli 1987

Serviertochter

(nur Schweizerin)

Wir sind ein bekanntes Restaurant mitten im Dorfzentrum mit viel internationaler und einheimischer Kundschaft.

Wenn Sie Freude haben, in unserem lebhaften, interessanten Betrieb mit gepflegtem Service selbständig zu arbeiten, rufen Sie uns bitte an, wir sind gerne zu weiteren Auskünften bereit. Sehr hoher Verdienst und geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Jürgen Schläger, Restaurant Sportzentrum
Telefon (036) 53 32 77

5050



Flughafen-Restaurants
Zürich, Telefon 01/814 33 00

Für unsere zentrale Produktionsküche suchen wir auf 15. Juli 1987 oder nach Vereinbarung zur Unterstützung und Stellvertretung des Küchenchefs einen

Chef de partie

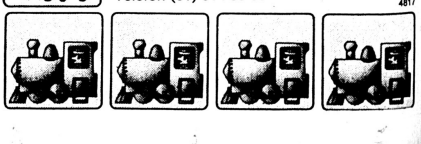
Wir bieten Ihnen:
- eine geregelte Arbeitszeit (06.00 bis 16.20 Uhr)
- 5-Tage-Woche
- Mahlzeiten in unserem schönen Personalrestaurant
- Unterkunft im 1er-Zimmer oder Appartement in unserem Personalhaus
- einen Lohn nach Ihren Erfahrungen und Ihren Qualifikationen

Wir erwarten von Ihnen:
- einige Jahre Praxis als Chef de partie
- Erfahrung im Führen einer kleinen Anzahl Mitarbeiter
- selbständiges Arbeiten
- Freude an der Ausbildung von Kochlehrlingen im 1. Semester

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns an. Unser Herr Grohe wird Ihnen gerne alle Fragen beantworten und Sie zu einer Besichtigung einladen.

Flughafen-Restaurants
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

4817



HOREGA SELECT
Kader

Restaurationsleiter

nach Basel und Zürich.

Für diese sehr vielfältige Aufgabe suchen wir einen echten «Vollblut-Restaurateur» (gel. Koch), der in der Hauptsache verantwortlich zeichnet für: Koordination, Angebotsgestaltung, Marketing, Personaleinsatzplanung usw. von mehreren Restaurationsbetrieben derselben Firma.

Wir erwarten für diese Kaderstelle einen begeisterten Restaurantfachmann, der in Stresssituation einen klaren Kopf bewahrt und nicht verlernt hat, auch bei Bedarf einmal selbst Hand anzulegen.

Direktionsassistent

für Bankett- und Kongresshotel sowie für ein ★★★★★-Hotel im Bündnerland. Unsere Auftraggeber erwarten für diese karriereträchtigen Kaderstellen eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe sowie entsprechende Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Position. Ausgeprägte Front- und Serviceerfahrung sowie gute Führungseigenschaften. Hotelfachschule wäre von Vorteil.

Maître d'hôtel
Chef(in) de service

für Basel, Zürichseegebiet und Berner Oberland. Ausgewiesenen Bewerbern (-innen) bieten wir absolute Spitzenpositionen in renommierten Hotels und Landgasthöfen.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen uns für ein erstes Gespräch an, wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Volle Diskretion ist selbstverständlich.

HoReGa Select AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 22 18 15

5031

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

Inseratenschluss: Jeden Freitag-morgen 11 Uhr!

HOREGA SELECT
Karriere-Info

Viele Aufstiegsmöglichkeiten im administrativen Bereich!

Sales-/Marketing-Sekretärin

Eine nicht alltägliche Aufgabe. Nebst regem Kundenkontakt erledigen Sie die administrativen Aufgaben im Sekretariat, weshalb sehr gute D-/E-Kenntnisse mündlich und schriftlich erforderlich sind. Hotelfachschule oder Réceptionserfahrung sind wünschenswert. Attraktive Arbeitszeiten und gute Anstellungsbedingungen werden offeriert.

2. F & B-Sekretärin

Eine abwechslungsreiche, geteilte Position in einem int. Grossbetrieb nach Basel. Morgens nehmen Sie die telefonisch eingehenden Etagenbestellungen entgegen und leiten Sie an den Service weiter. Nachmittags helfen Sie der F & B-Sekretärin im Büro. Eine Aufstiegsmöglichkeit für eine Hofa mit guten D-/E- und Schreibmaschinenkenntnissen.

Recéptionisten (weibl./männl.)

Für diverse Betriebe nach Basel, Aarau, Innerschweiz und ins Welschland erfahrene Berufsleute mit entsprechender Ausbildung oder Erfahrung. Jungen Bewerbern bietet sich die Chance in renommierten Häusern auf diesem Wege die Karrierelaufbahn einzuschlagen.

HoReGa Select AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 22 18 15

5031

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



Sind Sie eine qualifizierte Hotel-Fachperson? Haben Sie mehrere Jahre Erfahrung, möglichst auch in leitenden Stellungen? Möchten Sie Ihr Wissen und Können an junge Menschen aus Europa und anderen Teilen der Welt weitergeben? Sind Sie begeisterungsfähig und voll Ideen? Möchten Sie gelegentlich auch bei kürzeren Aufträgen im Ausland mitwirken? Beherrschen Sie Englisch in Wort und Schrift?

DANN LESEN SIE WEITER!

Für unsere internationale Hotel-Managementschule in LUZERN suchen wir noch Fachkräfte in den folgenden Bereichen:

PRODUKTION
HAUSDIENST
F+B KONTROLLE
EMPFANG.

Wir suchen auch eine **SEKRETÄRIN**

die bereit ist, von Zeit zu Zeit umfangreiche Schreibarbeiten auszuführen.

Lehrerfahrung ist nicht erforderlich, da wir für alle Lehrkräfte Kurse in **Unterrichtsmethodik** durchführen. Unsere Mitarbeiter lernen bei uns auch mit **Computern** zu arbeiten (Wordprocessing, Spreadsheet, Hotel Software).

Teilzeitarbeit ist auch möglich.

Handschriftliche Offerten mit Passfoto, Lebenslauf, Zeugniskopien und Referenzen sind zu richten an:

International Hotel and Tourism Training Institutes Ltd. IHTTI *Switzerland*

P. O. Box 95, CH-4006 Basel, Phone (061) 42 30 94, TX 65216 TC CH

HOREGA SELECT
Karriere

Planen Sie mit uns Ihre weitere Karriere

Küchenchef

- für ein Gourmetrestaurant (Nähe Luzern) (eine Topstelle für einen eidg. dipl. Küchenchef oder Souschef)
- für einen bekannten Bankett- und A-la-carte-Betrieb im Raume Zürich
- für 2 ★★★★-Hotels in bekanntem Sommer- und Winterkurort

...und, und **wir haben überall in der ganzen Schweiz hervorragende Angebote.**

Souschef
Chef saucier

gerade hier haben wir superschöne Angebote in Spitzenbetrieben für ambitiöse Berufsleute.

Chef de partie
Commis de cuisine

für die ganze Schweiz, zudem können wir Ihnen auch als Überbrückung einige Aushilfsstellen anbieten.

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, vollste Diskretion ist selbstverständlich.

HoReGa Select AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 22 18 15

5031

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

Gepflegte Gemütlichkeit – im Hotel Restaurant Sonne in Schwarzenburg. Die neue Geschäftsleitung und das Personal freuen sich auf Ihre Mithilfe.

Gesucht:

Serviertochter

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. Telefon 031 93 21 21, Herr Marggi oder schriftlich an

Sonne

Hotel Restaurant Sonne 3150 Schwarzenburg
031 93 21 21

HOREGA SELECT
Management

Planen Sie Ihre Zukunft mit uns!

Wenn Sie einen weiteren Schritt in Ihrer Karriere zu tun gedenken, sich beruflich verändern und verbessern möchten, ist **HoReGa Select** der richtige Partner für Ihr Anliegen.

Wir werden jeden Tag von unseren Kunden mit verschiedensten Stellenproblemen konfrontiert. Unser Ziel ist es, diese Positionen optimal zu besetzen, und zwar unter Wahrung der vollsten Diskretion.

Es zahlt sich deshalb aus, wenn Sie bei Ihrer Karriere-Planung diesen neutralen und professionellen Weg beanspruchen – ohne jede finanzielle oder sonstige Verpflichtung.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau K. Zwimpfer gerne zur Verfügung; oder überlassen Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Ihren Wünschen und beruflichen Zielen.

HoReGa Select AG
Abt. Kader-Karriere
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 22 18 15

5129

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

Hotel-Restaurant
Engadinerhof
7504 Pontresina

sucht ab sofort

Sekretärin/Sekretär
Aide du patron

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an

Familie Heinrich
Hotel Engadinerhof
7504 Pontresina

5111

HOREGA SELECT
Karriere

Im Auftrag eines ★★★★-Hotels in der Innerschweiz suchen wir:

Vizedirektor/ Vizedirektor-Ehepaar

Für diese sehr vielseitige Spitzenposition stellen wir uns einen engagierten, jüngeren Berufsmann mit folgenden Qualifikationen vor:

- abgeschlossene Lehre
- absolvierte Hotelfachschule
- einige Jahre Berufserfahrung in gleicher oder ähnlicher Position

Unser Auftraggeber legt besonderen Wert auf eine hervorragende Gästebetreuung sowie Erfahrung in Verkauf und Organisation von Seminaren, Kongressen und Banketten. Gerne würde die Mitarbeit der Ehefrau im hauswirtschaftlichen Bereich gesehen.

Verkaufsdirektor Sales Manager

für ★★★★- und ★★★★★-Hotels der deutschen Schweiz suchen wir profilierte Kandidaten mit entsprechender Saleserfahrung in Hotellerie oder Touristik.

Wir haben 2 hervorragende Angebote, die wir am liebsten mit Ihnen persönlich besprechen möchten.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen, die wir selbstverständlich mit grösster Diskretion behandeln werden, oder rufen Sie uns für ein erstes Gespräch an:

HoReGa Select AG
Herrn Rolf Reutener
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 22 18 15

5129

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

FLOTÔTEL MANAGEMENT SERVICE

Well established and world-wide active catering company for cruise ships seeks a

corporate executive chef

for the Genova based main office.

60% of your time will spend on business trips in Europe, USA and South America.

We require:
- several years experience in large kitchen operations
- preferably aged between 28 and 35
- Italian and English fluent spoken
- preferably ship experience
- enjoyment in travelling
- good to very good knowledge in Italian cooking
- experience in motivating staff
- to be able to implement prescribed workplans and recipes with persuasiveness

Last but not least you should be willing to support the management in all food related questions.

We offer:
- support from an experience team
- the security of a well established company
- accommodation
- interesting salary and French benefits
- 4 weeks vacation

If you meet all the above mentioned requirements, please apply in writing enclosing c. v. to:
Flotôtel Management Service SA, Tödistrasse 27, 8002 Zürich, Telefon (01) 202 65 27
5167

STEIN AM RHEIN ★★★★

HOTEL CHLOSTERHOF

«. . . Eines der interessantesten und schönsten Hotels, die in der Schweiz in den letzten Jahren eröffnet wurden.»

WIR SUCHEN SIE . . .

Warum?

Weil Sie über mehrjährige Erfahrung in einem Stadthotel verfügen
Weil Sie sprachgewandt sind
Weil Sie Interesse an einer computerisierten Réception haben
Weil Sie Führungs- und Organisationstalent mitbringen
Weil Sie Erfahrung im Personalwesen haben
Weil Sie . . .

Darum sind Sie

UNSER(E) DIREKTIONS-ASSISTENT(IN),

der/die als Kadermitglied in dieser attraktiven Schlüsselposition entscheidend am Erfolg unseres Hauses beiträgt.

Wir stellen uns vor: 68 De-Luxe-Zimmer und Suiten mit 140 Betten, Restaurants Le Bateau und Le Jardin, Bar Le Papillon, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Hallenbad, an idyllischer Lage.

Dürfen wir Sie bitten, uns zu telefonieren oder Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto zukommen zu lassen? Wir freuen uns, mit Ihnen Kontakt aufnehmen zu können.

Herr A. J. Krummenacher, Direktor, Telefon (054) 42 42 42
Hotel Chlosterhof, 8260 Stein am Rhein.
4973

Eine gediegene Atmosphäre und exklusive Gäste

sind sicher optimale Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe. Diese Vorteile stellen jedoch auch besondere Anforderungen an das Personal. Wir suchen daher für einen neuen **Piano-Club** in Basel an ausgezeichneter Lage per 15. September 1987 bestens ausgewiesene Mitarbeiter.

Barmaid

zirka 28- bis 35jährig, charmant und erfahren, gepflegte Erscheinung, seriös und zuverlässig, mit sehr guten Umgangsformen

Kellner

zirka 25- bis 40jährig, mit abgeschlossener Lehre oder langjähriger Erfahrung, belastbar und diskret, mit gewinnender Ausstrahlung

Koch

zirka 25- bis 35jährig, mit abgeschlossener Lehre oder einschlägiger Erfahrung, absolut selbständig, der Qualität beherrscht und aus einer kleinen, aber anspruchsvollen Karte das Beste macht.

Buffetbursche

zirka 20- bis 30jährig, speditiv und erfahren, der eine echte Stütze für das ganze Team ist.

Die Anstellungsbedingungen sind den Anforderungen und dem Profil des Betriebes entsprechend aussergewöhnlich. Es werden **hohe Verdienstmöglichkeiten** und eine dynamische Geschäftsleitung geboten. Bei einer allfälligen Wohnungssuche können wir behilflich sein. Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen, die wir absolut diskret behandeln werden, senden Sie bitte an Postfach 1560, 4001 Basel. Telefonische Anfragen richten Sie bitte an IPS AG, (061) 22 22 33 (Hr. Lange).
P 03-33781

Romantik Hotels und Restaurants

Romantik Hotel Stern, Chur

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

Wir suchen in modern eingerichtete Küche (10-Mann-Brigade) mit abwechslungsreichen, regionalen, klassischen und kreativen Saisonangeboten qualifizierten und einsatzfreudigen

Chef de partie
Commis de cuisine

sowie für unsere Bündner Stuben freundliche

Service-Fachangestellte

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung

Berufsfreudige Bewerber richten ihre Offerte an:

HOTEL STERN CHUR

Emil Pfister
Romantik Hotel Stern
Reichsgasse 11
7000 Chur
Telefon (081) 22 35 35
5169

★★★★
SCHWEIZERHOF PONTRESINA
1850 m
ENGADIN
SCHWEIZ

Für die Sommersaison suchen wir noch einen tüchtigen

Patissier

Falls Sie sich für diese interessante und anspruchsvolle Stelle interessieren, so senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an das

Hotel Schweizerhof
Urs Ming, Dir., 7504 Pontresina.

Den Fähigkeiten entsprechend gute Entlöhnung, Einbettzimmer mit Dusche/WC und geregelte Arbeitszeiten sind selbstverständlich.

Urs Ming, Dir., Hotel Schweizerhof, 7504 Pontresina
Telefon (082) 6 64 12
5170

Hotel Bern, Bern

Die Schweiz im ♡ Europas – im ♡ von Bern Ihr Hotel

Hotel mit 100 Zimmern und 170 Betten. Exklusive Rôtisserie «Kunerstube». Stadtrestaurant «7-Stube». Piano-Bar. Bankett- und Kongressräume bis 600 Personen

Auf den 1. Juli 1987 oder nach Übereinkunft suchen wir

Réceptionistin

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Bitte rufen Sie uns baldmöglichst an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.
5185

AMBASSADOR SWISS HOTELS

Peter Schiltknecht
Direktor Hotel Bern
Zeughausgasse 9, 3011 Bern, Telefon (031) 211021

Hotel Bern, 3011 Bern

Hotel Davoserhof

★★★

Wir suchen per 15. Juli 1987 in Jahresstelle oder für lange Sommersaison

Chef de rang
Chef de partie
Commis de cuisine
Barmaid oder Anfangsbarmaid

Anfragen richten Sie bitte mit Zeugniskopien und Foto an

Herrn Paul Petzold
Hotel Davoserhof, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 68 17
5093

Anders als alle andern! Schweizerhof Lenzerheide
7078 Lenzerheide Tel. 081 - 34 01 11

Wanted!

Für die Ablösung unserer Barmaid suchen wir eine praxiserfahrene Dame, für Einsatz an 2 Tagen pro Woche (17.00 bis 24.00 Uhr).
4915



Herr A. Theine, Dir. freut sich auf Ihre Bewerbung.
4916

SPORT-HOTEL LAAX GRAUBÜNDEN SCHWEIZ

Hotel, Restaurant, Bar, Kiosk, Konferenzräume, Fitness-Center, Terrasse, Squash-Halle

7031 Laax
Tel. (086) 3 02 81

Suchen Sie ein längerfristiges Engagement?

In unseren schönen 4-Stern-Betrieb suchen wir nach Übereinkunft

Maître d'hôtel

für F & B verantwortlich

sowie einen

Chef de rang

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr F. Weibel, Dir.
5088

Wir suchen für unser Speiserestaurant, 42 Plätze, ab 10. August

Küchenhilfe

(nur mit B- oder C-Bewilligung). Zimmer im Haus, hohes Salär für fähige Arbeitskraft.

Cave Valaisanne
8700 Küsnacht (ZH)
Telefon (01) 910 03 15
Telefonische Auskunft von 10.00 bis 14.00 Uhr, und ab 17.30 Uhr
5146



Hotel Merkur
Rôtisserie
«Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

In unserem vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb, an bester Lage in Interlaken, sind folgende Stellen neu zu besetzen:

Restaurationskellner
Chef de partie

Eintritt so bald wie möglich.

Freundliche und flinke Mitarbeiter finden bei uns eine angenehme Arbeitsatmosphäre in Saison- oder Jahresstelle.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an: Direktion Hotel Merkur, Bahnhofplatz 35, 3800 Interlaken, Telefon (036) 22 66 55.
5168

Weil's Spass macht und mehr Ferien sind



Das bestbekannte Sporthotel in Graubünden, insgesamt 3 Hotels, 5 Restaurants, Bar, Sportanlagen, sucht auf die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter, zum Teil in Jahresstellung:

Réception:

1. Empfangssekretärin
(Stellvertretung Chef de réception)
Sekretärin/Korrespondentin
(EDV-Textverarbeitung)

Service:

Chef de service
Barmaid
Servicemitarbeiter(innen)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Sporthotel Rancho
Personalbüro, Frl. Fausch
Telefon (086) 3 01 31, 7031 Laax

5037

SPORTHOTELS ★★★★ RANCHO LAAX LAAX-FLIMS
Telefon 086 3 01 31 CH-7031 Laax/Schweiz

Bad Ragaz QUELLENHOF

Kur- und Golfhotel · Haus allerersten Ranges
Pierre Barrelet, Dir.
CH-7310 Bad Ragaz · Tel. 085/90111 · Tx 855897

Im durch seine warmen Quellen weltbekannten Kurort Bad Ragaz, mit 200 Betten, inmitten einer intakten Natur und trotzdem verkehrstechnisch günstig gelegen, sucht in Jahresstelle erfahrene(n) und gewissenhafte(n)

Hotelsekretär(in)

für folgende Bereiche:

Direktionssekretariat:
mehrsprachige Korrespondenz nach Diktat und Vorlage (D, F, E, I)
(«Schreibsystem IBM 6580 vorhanden)
allgemeine Sekretariatsarbeiten

Sie erhalten hier die Gelegenheit, an der vielfältigen und interessanten Arbeit des Direktors teilzuhaben und ihn dabei zu unterstützen. Falls gewünscht auch schrittweise Einführung möglich.

Réception:
teilweise Mitarbeit bei Reservation und Empfang
Korrespondenz (D, F, E, I)
wenn gewünscht auch Möglichkeit von Mitarbeit an Kasse (NCR 2152)

Die Mitarbeit an der Réception ermöglicht Ihnen den Kontakt zu unserer anspruchsvollen Kundschaft und lässt Sie am Puls des Hotels teilhaben.

Legen Sie Wert auf ein angenehmes und anregendes Arbeitsklima, verfügen Sie über eine solide Ausbildung in der Hotellerie, einige Jahre Erfahrung in allerbesten Häusern, über gute Sprachkenntnisse sowie über das nötige Engagement in einem lebhaften Betrieb vielseitig eingesetzt zu werden, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an die Direktion.

5110

★★★★★ Ganzjährig geöffnet

one of The Leading Hotels of the World ★★★★★



Flughafen-Restaurants

Telefon (01) 814 33 00

Chance für eine Hotelfachassistentin

Zur Unterstützung unserer Hausbeamtin für die Lingerie und den Non-Food-Bereich suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine

Assistentin-Hausbeamtin

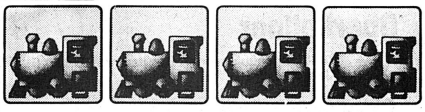
Wir erwarten:
- eine abgeschlossene Lehre als Hofaassistentin
- ein Alter nicht unter 23 Jahren
- einen Sinn für Zahlen zum Führen der Karteien und Statistiken
- Zuverlässigkeit

Wir bieten:
- eine geregelte Arbeitszeit (06.30 bis 16.30 Uhr)
- 5-Tage-Woche
- Verpflegung in unserem schönen Personalrestaurant
- Unterkunft im 1er-Zimmer im Personalhaus
- einen Lohn nach Ihrer Erfahrung und Ihrer Qualifikation

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns doch gleich an. Unser Herr Grohe wird Ihnen gerne alle Fragen beantworten und Sie zu einer Besichtigung einladen.

Flughafen-Restaurants
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

4818





SEEROSE

Der Landgasthof am Pfäffikersee

Wer arbeitet gerne an einem See?
Für unseren umsatzstarken, turbulenten Betrieb suchen wir noch einen fachlich bestens ausgewiesenen

Aide du patron/Chef de service

Bei uns hätten Sie die Gelegenheit, Ihr Organisationstalent, Ihre Führungsqualitäten sowie Ihren Sinn für einen gepflegten Service anzuwenden. Wenn Sie dieser Aufgabenbereich interessiert, bitten wir Sie, sich in Verbindung zu setzen mit Herrn oder Frau Hager.

Landgasthof Seerose, 8330 Pfäffikon
Telefon (01) 950 01 01

4876

Hotel-Restaurant Guggital 6300 Zug

In unserem ★★★-Hotel (55 Betten) und grossem Restaurant ist ab sofort oder nach Übereinkunft die Stelle einer

Réceptionistin

frei. Wenn Sie eine versierte Sekretärin aus dem Hotelfach mit den Sprachen D, F, E sind, immer freundlich und zuvorkommend Gäste zu betreuen verstehen, dann erwartet Sie eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Aufgabe und fortschrittliche Sozialleistungen.

Herr F. Elsener-Zürcher, Hotel-Restaurant Guggital, 6300 Zug
Telefon (042) 21 28 21, freut sich auf Ihre Bewerbung.

5090

☆☆☆☆ GH HOTEL GLÄRNISCHHOF ZÜRICH

★★★★-Hotel im Zentrum von Zürich sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft eine sprachenkundige

Réceptionistin/Sekretärin

Für diese abwechslungsreiche Aufgabe benötigen Sie eine Hotelfach- oder Hotelhandelsschulausbildung mit Praktikum

Arbeitszeiten **7.00 bis 15.30 oder 14.30 bis 23.00**

Anfragen an:

R. Benz, Personalchef
Claridenstrasse 30, 8022 Zürich 2
Telefon (01) 202 47 47

5058

Best Western AMBASSADOR SWISS HOTELS.

Romantik Hotels und Restaurants
Persönliche Gastlichkeit in historischen Häusern

Romantik Hotels & Restaurants

★★★★ Bellevue Rigi Kaltbad

In einem Romantik-Hotel möchte der Gast besonders freundliches und tüchtiges Personal antreffen. Wir suchen daher junge Leute, welche Freude am Beruf haben und ihre Kenntnisse in einem gut organisierten und gut florierenden Betrieb einsetzen möchten.

Folgende Posten werden bei uns frei:

Chef de service

Zirka 12-Mann-Brigade, verantwortlich für: Hausgäste, à la carte, Bankettwesen und Tagespassanten. Junge, aufstrebsame Person könnte eingearbeitet werden.

Réceptionist(in)/ Sekretär(in)

Bei Eignung Aufstiegsmöglichkeit.

Serviertochter

für unser Tea-Room-Restaurant «Burestube» und Garten (Tellerservice).

Wir sind ein Zweisaisonbetrieb und bieten geregelte Arbeitsbedingungen und ein angenehmes Arbeitsklima. Eintrittstermine nach Absprache.

Anfragen bitte an Familie W. Jossen, Telefon (041) 83 13 51

5034

---

hilcona

Hilcona AG, ein Unternehmen der Nahrungsmittelbranche, das mit über 400 Mitarbeitern für Ihre gesunde und moderne Ernährung sorgt.

Wir suchen einen

Degustationskoch

Teilzeit

auf selbständiger Basis zur temporären Durchführung von nationalen Degustationen (40 bis 50 pro Jahr) mit unseren Produkten aus dem Tiefkühl-, Traiteur-, Konserven- und Konfitürensektor.

Den Kundenkreis finden Sie bei Grossisten, im Gastro-Bereich, aber auch bei Messen.

Wir wenden uns an erfahrene Köche oder Gastronomen, die unser Zielpublikum beraten und aktiv den Verkauf unterstützen.

Sie sollten Deutsch und Französisch sprechen und möglichst im Zentralraum der Schweiz wohnhaft sein.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwartet Personalchef W. Mayer Ihre Bewerbung oder gibt Ihnen auch telefonisch weitere Auskünfte.

Hilcona AG
für moderne Ernährung
FL-9494 Schaan
Telefon 075/25454

Möchten Sie internationale Luft schnuppern? Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir nach Übereinkunft

Commis de cuisine Personalkoch

Dank unserem gepflegten, vielseitigen Angebot können Sie Ihr bereits erworbenes Können unter Beweis stellen und sich fachlich weiterbilden.

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 A. Stadelmann.

4629

HOTEL INTERNATIONAL ★★★★★ ZÜRICH
Am Marktplatz, CH-8050 Zürich, Tel. (01) 311 43 41
swissôtel

Auch in der Provinz ist es schön!

spath
hotel restaurant grenchen
Fam. K. + H. Rohrer

Wir sind ein modernes Stadthotel mit einer durchwegs netten, gutbürgerlichen Kundschaft.

Wir suchen nach Übereinkunft zur Komplettierung unseres Teams

Serviertochter oder Kellner

Wir bieten:
alle Sonn- und Feiertage frei
5-Tage-Woche
geregelten Festlohn
gutes Arbeitsklima
sehr gute Sozialleistungsregelung

Wir erwarten:
Grundkenntnisse des Services
freundliches Auftreten
Eigeninitiative und Selbständigkeit

Fühlen Sie sich angesprochen, so bitten wir Sie um Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihre telefonische Kontaktnahme, die wir vertraulich behandeln werden.
Kontaktperson K. Rohrer, Telefon (065) 52 13 51.

ofa 123.461.178

Hotel Bristol
3954 Leukerbad

Für unser ★★★★★-Badehotel suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter

Oberkellner

(mit abgeschlossener Berufslehre, D, F, E, Jahresstelle)

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis (auch weiblich)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Hotel Bristol, 3954 Leukerbad
Telefon (027) 61 10 01, Herr O. Collenberg

4904

GOLF HOTEL
Wald-huus

Für unser neues Bündner Hotel mit dem neuen Ferienstil suchen wir für die **Wintersaison** (Dezember bis April) eine

Etagengouvernante

Sie sind als Kadermitarbeiterin für den ganzen Etagenbereich mit 7 Mitarbeitern und 3 Hofalehrtöchtern verantwortlich und erstellen die entsprechenden Dienstpläne.

Sie sind gelernte Hofa, nicht unter 25 Jahre, mit der Erfahrung von einigen Saisons in erstklassigen Häusern. Sie können Ihre Mitarbeiter motivieren, nehmen das Wort Dienstleistung ernst, sind kontaktfreudig und verfügen über gute mündliche Sprachkenntnisse.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung und Ihre persönliche Vorstellung in Davos.

GOLFHOTEL WALDHUUS, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 6 11 31
Direktion: Kurt und Helen Künzli

4920

Davos

Belle-Epoque
CUISINE FINE · ASTORIA

Das Spezialitäten-Restaurant für Liebhaber der leichten französischen Küche. Im führenden Erstklass-Hotel Astoria – 150 Zimmer mit modernstem Komfort.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Chef tournant
Chef entremetier
Commis de cuisine
Servicelehrling
(Herbst 1987)

Buffettochter (Hofa)

Mit Interesse erwarten wir Ihre Unterlagen mit Foto oder geben gerne weitere Auskünfte.

4522

Hotel Astoria
Personalabteilung
Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, Tel. (041) 24 44 66

DAS WAHRSCHAFTE ZÜRCHER SPEISELOKAL
JOHANNITER

Für unseren lebhaften Brasserie-Betrieb mit 150 Sitzplätzen suchen wir per 1. Juli oder nach Vereinbarung

Chef de service

Von Ihnen erwarten wir
- sichere Führung einer Brigade von 15 Personen
- selbständiges Arbeiten
- Fähigkeit, die Mitarbeiter zu motivieren

Wir bieten Ihnen
- Arbeitszeit 18.00–02.30 Uhr
- gute Entlöhnung

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie, Ihren Lebenslauf mit Foto und Zeugniskopien an folgende Adresse zu senden: Dorfburger AG, Personalbüro, Niederdorfstrasse 70, 8001 Zürich.

P 44-3076

Hotel Drei Könige

welcome chic hotels switzerland

★★★
Bruchstrasse 35
CH-6003 Luzern
Telefon (041) 22 88 33
Telex 72 191

In Jahresstelle suchen wir nach Übereinkunft

Chef de partie und Commis de cuisine

Wir bieten
- kreative Arbeit in jungem Team
- neuzeitlich eingerichtete Küche
- den Leistungen entsprechenden Lohn

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Fischer (Küchenchef) oder Herr Hostettler gerne zur Verfügung.
Telefon (041) 22 88 33

4938

Wir suchen per sofort junge und nette

Serviertochter

Schichtbetrieb, Sa/So frei, Zimmer im Haus.

Restaurant Rendez-vous
Familie R. Walther-Hauser
4705 Wangen an der Aare
Telefon (065) 71 12 42

4776

Wir suchen für unseren schönen Landgasthof per sofort in neue Küche

Küchenchef
Commis de cuisine
Küchenhilfe

Sie finden bei uns eine vielseitige Arbeitsstelle mit Banketten und A-la-carte-Service.

Auf Ihren Anruf freut sich

Familie Hasler-Zaugg
Bürgisweyerbad
4934 Madiswil
Telefon (063) 56 26 31

ofa 121.145.438

Anders als alle andern! Schweizerhof
7078 Lenzerheide
Tel. 081-34 01 11
Lenzerheide

Möchten Sie eine 15köpfige Servicebrigade selbständig führen? Wir suchen den fachlich ausgewiesenen

Oberkellner

(oder eine entsprechend ausgebildete Dame)

für möglichst baldigen Stellenantritt. Unsere Leistungen entsprechen dem Slogan «Anders als alle andern» – allerdings erwarten wir auch eine entsprechende Haltung Ihrerseits.

Herr A. Theine, Dir. freut sich auf Ihre Bewerbung.



4916

Wir suchen für unser Spezialitätenrestaurant

Koch/Jungkoch

in kleines Team. Geregelte Arbeitszeit, jeden Sonntag frei.

Hotel Adler
Rosengasse 10, Zürich
Telefon (01) 252 64 30
C. Schwarz, Direktor

4774

Restaurant
Trichtenhausermühle
8125 Zollikerberg

Wir suchen auf Mitte August einen jungen, initiativen

Alleinkoch

Haben Sie Freude an einer gepflegten, abwechslungsreichen Küche und bilden Sie gerne Lehrlinge aus, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, gute Anstellungsbedingungen und weitgehend selbständige Tätigkeit.

Familie Heer
Telefon (01) 391 68 13

5047

Wallis

Gut renommiertes Restaurant im Zentrum von Brig/Wallis engagiert einen qualifizierten

Koch

Fähigkeitsausweis
Arbeitszeugnisse
Lebenslauf mit Foto
sind zu richten unter Chiffre 5029 an hotel revue, 3001 Bern.

Bekanntes Spezialitäten-Restaurant in der Altstadt von Bern sucht auf Anfang August 1987

Jungkoch

Gewünscht wird:
Interesse am kreativen Kochen

Wir bieten:
5-Tage-Woche
sonntags geschlossen
junges Team

Restaurant zum Zähringer, Badgasse 1, 3000 Bern 13, Telefon (031) 22 32 70
Herrn oder Frau Graber, ab 18.00 Uhr verlangen.

Ofa 120.247.880

Bettmeralp

Wir suchen für Sommersaison, Anfang Juli bis Mitte Oktober,

Serviceangestellte

für Restaurant. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
Hotel-Restaurant Alpfrieden
3981 Bettmeralp
Telefon (028) 27 22 32

P 36-121147

Gesucht per sofort in Jahresstelle:

Commis de cuisine
Chef de partie

Interessenten senden ihre Unterlagen bitte an

Hotel Acker Wildhaus
Herrn W. J. Beck
Postfach, 9658 Wildhaus 2

4795

HOTEL ACKER WILDHAUS
CH-9658 Wildhaus 2, Telefon (074) 5 91 11
Telex 884 138

St. Moritz
BADRUTT'S PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht in Jahresstelle auf Ende Sommersaison, zirka 1. September

Sekretärin

(Büroorganisation, Administrations- und Gästekorrespondenz E/F/D unter Bedienung moderner Schreib-/Textsysteme und Geräte)

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto erwarten wir gerne.

Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz

4941

TESSIN
GARTEN-HOTEL
VILLA MARGHERITA
* * * *

6935 Bosco Luganese
Telefon (091) 59 14 31
Erstklasshotel, 70 Betten, 7 km von Lugano
sucht für sofort bis Ende Oktober

Koch

fachliche Ausbildung mit zirka 3jähriger Erfahrung, belastbar, für kleinere Brigade.

Bitte senden Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Familie K. Herzog
Villa Margherita
6935 Bosco Luganese

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS
RELAIS & CHATEAUX

PARK-HOTEL Inseli
ROMANSHORN

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

Für unseren interessanten und vielseitigen Hotelbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche:

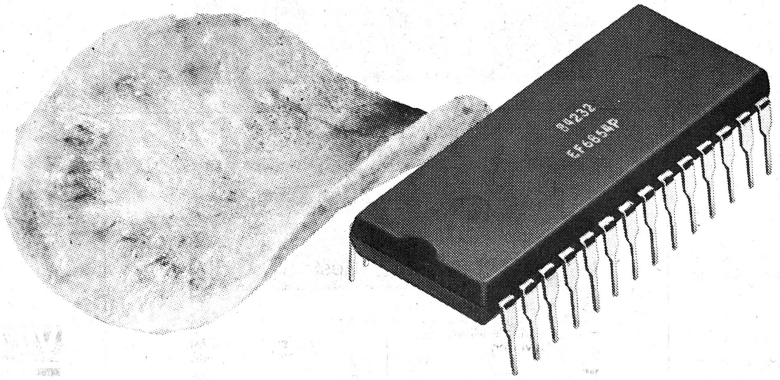
Sous-chef/Saucier
Chef entremetier
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen.

Hr. A. Stäger
Telefon (071) 63 53 53

4626

Gleichgeschaltet?



Ohne Zweifel. Schliesslich sind wir die Fachzeitung der Hotellerie, des Gastgewerbes und der Touristik. Diese Zielgruppen haben aber sehr breite Interessen. Die einen beschäftigen sich mit elektronischen, die andern mit knusprigen Chips. Und vom Alpentunnel bis zum Bergkäse ist ihnen nichts einerlei. Denn sie sind nicht nur Grosskonsumenten, sie haben auch einen enormen Wissensdurst nach fundierten Stellungnahmen und zuverlässiger Berichterstattung. Und unsere redaktionelle Breite erklärt, warum immer weitere Kreise in der hotel+touristik revue (auch vierfarbig) inserieren.

Wann schalten Sie Ihre Werbung bei uns ein? Wir helfen Ihnen gerne.

Ich möchte

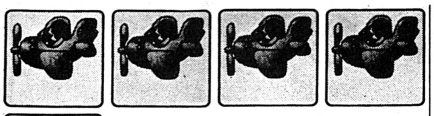
☐ *Ihre Unterlagen studieren*
☐ *mit Ihnen einen Besprechungstermin vereinbaren und bitte Sie um Ihren Anruf*

Firma _____
Name _____
Vorname _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____

☐ *Zutreffendes bitte ankreuzen*
Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel+touristik revue, Verlagsmarketing, Postfach 2657, 3001 Bern



hotel+touristik revue
jeden Donnerstag am Kiosk



Flughafen-Restaurants

Telefon (01) 814 33 00

In Jahresstelle suchen wir

Serviertochter
Chef de partie
Commis de cuisine
Buffettochter
Chauffeur/Lagerbursche
Officeburschen

keine Saisonbewilligung.

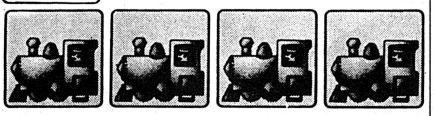
Wir bieten Ihnen:
- einen Leistungslohn
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- Verpflegung in unseren Personalrestaurants
- Unterkunft in unserem Personalhaus, preiswerte Zimmer oder Appartements

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-Restaurants
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

4820



Hotel Bristol
3954 Leukerbad

Für unser ★★★★★-Badehotel suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter

Oberkellner

(mit abgeschlossener Berufslehre, D, F, E, Jahresstelle)

Commis de cuisine
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis (auch weiblich)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Hotel Bristol, 3954 Leukerbad
Telefon (027) 61 10 01, Herr O. Collenberg

4904

Sind Sie kreativ und haben Freude am Beruf? Lieben Sie die italienische Küche?
Dann sind Sie der richtige Mitarbeiter.

Wir suchen für unser italienisches Spezialitätenrestaurant auf den 1. August 1987

Küchenchef
Jungkoch (-köchin)
Servicefachangestellte(n)

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Trattoria Mamma Leone
6300 Zug, Telefon (042) 22 31 50
Bitte Herrn Riedl verlangen.

5079

Hotel-Restaurant EDEN AU LAC Zürich

Haus allerersten Ranges

sucht nach Übereinkunft sprachenkundigen Schweizer als

Chef de réception

Wir setzen Erfahrung in der Erstklasshotellerie voraus. Obwohl die Absicht besteht, in absehbarer Zeit auf EDV umzustellen, sind NCR-25-Kenntnisse erwünscht.

Sollten Sie zu einem längerfristigen Engagement bereit sein, so erbitten wir Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Hotel Eden au Lac, Utoquai 45, 8023 Zürich

4370

Hotel Bern, Bern

Die Schweiz im ♡ Europas – im ♡ von Bern Ihr Hotel

Hotel mit 100 Zimmern und 170 Betten. Exklusive Rôtisserie «Kurierstube». Stadtrestaurant «7-Stube». Piano-Bar. Bankett- und Kongressräume bis 600 Personen

Nach Übereinkunft suchen wir

für die Rôtisserie Kurierstube:

Chef de rang

(männlich oder weiblich)

für das Restaurant «7 Stube»:

Serviertochter und Kellner

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Bitte rufen Sie uns baldmöglichst an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

4803

AMBASSADOR SWISS HOTELS

Peter Schiltknecht
Direktor Hotel Bern
Zeughausgasse 9, 3011 Bern, Telefon (031) 211021

Hotel Bern, 3011 Bern

Hotel International Basel

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

Nach Übereinkunft suchen wir einen

Assistenten des Bankett-Managers

Wir wünschen uns einen ehrgeizigen, jungen Mitarbeiter mit guten Berufskenntnissen in den Sparten Küche, Service und Administration. Ideal ist diese Position für einen Absolventen einer Hotelfachschule.

Wir bieten eine interessante Tätigkeit. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Mithilfe bei der Organisation und Durchführung von Anlässen aller Art sowie deren administrative Erledigung.

Sie arbeiten im Team mit unserem Bankett-Manager und sind sein direkter Stellvertreter.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Falls Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Personalchef, Herrn A. Hess.

3731

BAD SCHINZNACH

SCHWEFEL-THERMALQUELLE

Bad Schinznach ist ein Heilbad mit grosser, gesellschaftlicher Tradition. Es umfasst drei Bäder und zwei Hotelbetriebe.

Für unser

Kurhotel Habsburg

suchen wir per 1. August 1987 oder nach Vereinbarung in unser kleines Team

Koch/Köchin

mit abgeschlossener Berufslehre, Freude am Teamgeist und Fähigkeit zum selbständigen Arbeiten. Geregelte Arbeitszeit, abends bis 19.30 Uhr.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Anmeldung.

Weitere Auskunft erteilt Ihnen Telefon (056) 43 13 44 oder die Personalabteilung, Telefon (056) 43 11 11.

Bad Schinznach AG
5116 Schinznach Bad

ofa 110.484.596

Schweizer Heilbad

HOTEL BELAIR

WALLISELLEN - ZÜRICH

«Ihr Treffpunkt»

Für unseren lebhaften Betrieb am Rande der Stadt Zürich suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen Teams, per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Zimmermädchen
Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertochter/Kellner
Barmaid/Aushilfsbarmaid

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz, angenehmes Betriebsklima und zeitgemässe Entlöhnung.

Wenn Sie Freude an Ihrem Beruf haben und bereit sind, unsere Gäste zu verwöhnen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel Belair, Direktion
Alte Winterthurerstrasse 16, 8304 Wallisellen
oder rufen Sie uns an: Telefon (01) 830 03 81

4671

FRANZISKANER

HOTEL BAR RESTAURANT

Niederdorfstrasse 1
8001 Zürich

In unser junges Team, mitten in der Altstadt, suchen wir eine

Réceptionistin kaufm. Mitarbeiterin

Erforderlich sind gute Sprachkenntnisse (D, F, E).
Zur Erledigung der Korrespondenz und der Buchhaltung steht eine EDV-Anlage zur Verfügung.
Eintritt nach Vereinbarung.

Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Grötzmeier oder Herrn P. Wagner
Telefon (01) 252 01 20

4778

Dörfli-Beiz EKZ Tivoli
8957 Spreitenbach

Zur Ergänzung unseres Teams und mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir eine freundliche und versierte

Serviertochter

Wir bieten 5-Tage-Woche, gute Entlöhnung, neuzeitliche Sozialleistungen und ein angenehmes Arbeitsklima.

Interessentinnen melden sich bitte bei Herrn M. Misteli, Gerant Rest. Dörfli-Beiz
Telefon (056) 71 58 20

assa 77-60

Regionalspital Interlaken

Das aussichtsreiche Spital im Berner Oberland mit 305 Betten und 42-Stunden-Woche

Nach Vereinbarung ist eine Stelle durch eine tüchtige und erfahrene

Gouvernante

(Ausbildung als Hofa)

für den vielfältigen Arbeitsbereich des Hausdienstes neu zu besetzen.

Für diese ausgesprochen selbständige Aufgabe sollten Sie
- Organisationstalent mitbringen
- unsern Mitarbeitern mit gutem Beispiel vorangehen
- Sinn für Zusammenarbeit zeigen

Auskünfte erteilt Ihnen gerne W. Anneler, Verwaltungsdirektor, **Telefon (036) 26 26 26.**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie an **Regionalspital Interlaken, Verwaltungsdirektion, 3800 Unterseen.**



P 05-10184

Blackout

Für unser «New Blackout» suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef de service

Von unserem neuen Kadermitarbeiter erwarten wir:
- eine Lehre im Gastgewerbe oder Hotelfachschule
- Erfahrung im Service und als Vorgesetzter
- Sprachkenntnisse: D, I, E, F
- Alter 25 bis 35 Jahre
- sicheres Auftreten

Wir bieten Ihnen:
- 5-Tage-Woche (Nachtarbeit)
- einen Lohn nach Ihren Erfahrungen und Leistungen
- ein Zimmer oder ein Appartement in unserem Personalhaus

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle Kaderstelle interessieren, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Herren J.-L. Gerber oder J. Grohe
Flughafen-Restaurants
8058 Zürich-Flughafen

4134

Flughafen-Restaurants Zürich

GOLF HOTEL

Wald-huus

Für unser neues Bündner Hotel mit dem neuen Ferienstil suchen wir auf die **Wintersaison,** mit Eintritt auf den 1. November 1987 oder nach Vereinbarung, in **Jahresstelle** eine

1. Hotelsekretärin/Stellvertreterin der Chefin de réception

Sie werden von unserer Chefin de réception, die uns im Frühling 1988 verlassen wird, in unseren schönen Betrieb eingearbeitet und als ihre **Nachfolgerin** eingeführt.

Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung, einige Jahre Hotelerfahrung an der Réception, Kenntnisse und Interesse an der EDV, gute Sprachkenntisse, Freude am Verkauf und am Kontakt mit unseren internationalen Gästen.

Was wir Ihnen zu bieten haben, erfahren Sie bei einer persönlichen Vorstellung in Davos. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung mit Foto. Bis bald.

GOLFHOTEL WALDHUUS, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 6 11 31
Direktion: Kurt und Helen Künzli

4920

Davos

HÔTEL BON ACCUEIL MONTREUX

Wir suchen nach Vereinbarung einen

Réceptionisten

(es kommt nur ein Mann in Frage)

CH oder Bewilligung B/C. Jahres- oder Saisonstelle.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, die üblichen Sozialleistungen und ein den Leistungen entsprechendes Salär, 5-Tage-Woche.

Offerten unter Beilage der Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsansprüche erbeten an die Direktion.

5021

Express-Buffet Bahnhof 9630 Wattwil

Das Buffet am Bahnhof Wattwil gilt als beliebter Treffpunkt von Einheimischen, Reisenden und Feriengästen. Der Betrieb hat 47 Sitzplätze, eine grosse Sommerterrasse und beschäftigt 10 Mitarbeiter.

Nach langjährigem Einsatz tritt unsere Gerantin altershalber zurück. Wir suchen deshalb auf den 1. August oder nach Vereinbarung

Gerantin oder Geranten

mit Fähigkeitsausweis A

Diesen Posten möchten wir einer gut ausgebildeten Fachkraft übergeben, welche mit persönlichem Stil das Erreichte weiterführt und fördert.

Gastfreundschaft im wahrsten Sinne des Wortes, Sinn für Qualität und die Freude an der Führung der Mitarbeiter zeichnen den neuen Wirt oder die Wirtin aus.

Sie geniessen weitgehende Selbständigkeit, aber auch wirkungsvolle Unterstützung durch unsere zentralen Fachstellen.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte richten Sie diese an

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

assa 77-60

Lockt Sie eine 4-Stern-Referenz?

In bekanntes Hotel im Bündnerland suchen wir einen kreativen

Küchenchef

für Zirka-20-Mann-Brigade, in Jahresstellung. Er sollte belastbar, kalkulationssicher, führungssicher und motivationsbereit sein.

Überdurchschnittliches Gehalt, 5-Tage-Woche, grosse Selbständigkeit, breitgefächertes Restaurationsangebot und andere gute Voraussetzungen für einen fähigen Mann.

Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir gerne unter Chiffre 4914 an hotel revue, 3001 Bern.

Qualitätsdenken, Umsatzverantwortung, Personalführung im Gastgewerbe ein Erfolgsrezept nach Ihrem Geschmack?

Ihr Know-how und Ihre Führungserfahrung befähigen Sie als

Geschäftsführer

einen Restaurationsbetrieb mittlerer Grösse im Raume Zürich selbständig und kompetent zu leiten.
Sie wissen, dass dabei der persönliche Kontakt mit den Gästen genau so wichtig ist wie die Qualität des Angebotes und die straffe Führung und Kontrolle von Service und Küche. Bei Abwesenheit des Küchenchefs übernehmen Sie die Stellvertretung. Sie sind bereit, durch Ihr Vorbild die Mitarbeiter Ihres Teams anzuspornen und damit die Voraussetzungen für eine zufriedene Kundschaft zu schaffen.
Unser Auftraggeber ist ein bedeutendes Schweizer Unternehmen mit mehreren angeschlossenen Restaurationsbetrieben, das Ihnen gute Arbeitsbedingungen und überdurchschnittliche Sozialleistungen bietet.

Wenn Sie den kantonalen Fähigkeitsausweis besitzen und sich von dieser Position angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

ofa 153.083.100

Gabriela Raggenbass

SOPAC

Treuhänder für Personalinvestitionen
St.-Anna-Gasse 16, 8001 Zürich, **Telefon (01) 211 13 27**
Zürich/St. Gallen/Genf
eine Division der Hubservice AG

153.083.101

RESTAURANT
KORNHAUSKELLER
GRANDE CAVE BERN

Wir suchen in Jahresstelle

Serviceangestellte(n)

Schweizer oder Bewilligung B, C.

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto bitte an

Th. Gerber
Restaurant Kornhauskeller
Kornhausplatz 18
3000 Bern 7
Telefon (031) 22 11 33

2164

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

Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

Mittelgrosser Betrieb an der Stadtgrenze Bern

Hotel-Restaurant Gümligen Kreuz

Sind Sie unsere neue

Serviertochter? Buffettochter?

Wir bieten 5-Tage-Woche, Schichtbetrieb, hoher Lohn. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hulda und Felix
Künsch-Ingold
Hotel Kreuz, 3073 Gümligen
bei Bern
Telefon (031) 52 02 20

120.389.608

allodFerien **JOB NEWS**

Wir gehören zu den führenden Ferien-Anbietern in der Schweiz. Unser Name ist seit vielen Jahren ein Qualitätsbegriff im In- und Ausland.

Zur Führung der Küchen-Brigade in einer unserer renommierten Ferienanlagen mit tonangebender Gastronomie suchen wir nach Übereinkunft den

Küchenchef

Wenn Sie nebst internationalen Kochkenntnissen auch Berufsfreude, Kreativität, persönliches Engagement und Kalkulationssicherheit mitbringen, dann sind Sie «unser Mann».

Über Gehalt, Anstellungsbedingungen und sonstige Einzelheiten unterhalten wir uns am liebsten persönlich mit Ihnen.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

allodFerien & Touristik AG
Rätusstrass 22, 7000 Chur

5016

Basel/Riehen

Anspruchsvolles Hotel-Restaurant sucht für unsere guten Gäste: jüngeren, freundlichen

Chef de service

Wir bieten:
sehr gutes Einkommen
grosse Selbständigkeit
angenehmes Arbeitsklima
ausgebaute Sozialleistungen

Ihre schriftliche Bewerbung bitte unter Chiffre 03-33384 an Publicitas, 4010 Basel.

Nach Vereinbarung suchen wir für unseren gepflegten Nachtklub/Dancing in der Zentralschweiz eine(n) versierte(n)

Manager (w oder m)

Wenn Sie schon eine ähnliche anspruchsvolle Stelle innehatten, bitten wir Sie, Ihre Unterlagen mit Foto unter Chiffre 4908 an hotel revue, 3001 Bern, zu senden.
Absolute Diskretion zugesichert.

DOLDER GRAND HOTEL ZURICH

Nach Übereinkunft suchen wir einen

Demi-chef de rang oder Chef de rang

welcher Freude am Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen hat.

Dabei legen wir Wert auf:
- gutes Fachwissen und Freude am Beruf
- Sprachkenntnisse in D/F/E
- selbständige und gewissenhafte Arbeitsweise
- tadellose Umgangsformen

Dafür bieten wir:
- eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit
- Möglichkeit zur beruflichen Weiterbildung durch unsere interne Schulung
- auf Wunsch Kost und Logis im Hause
- die Möglichkeit zur Mitbenützung der Sportanlagen im Hotelareal

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, welche Sie bitte an unseren Personalchef, Herrn Im-Obersteg, richten können.

4948

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich,
Telephone (01) 251 62 31

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Wir sind ein internationales ★★★★★-Stern-Hotel und zählen zur schnellst wachsenden Hotelkette der Welt. Zur Vervollständigung unseres Teams sind noch folgende Positionen neu zu besetzen:

2. Chef de service
Chef de partie
Commis de bar

(für Tagesdienst und Spätdienstablösung)

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen und 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 Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an.

Atlantis Sheraton Hotel
The hospitality people of ITT
Hotel Atlantis AG, Döltschiweg 234, CH-8055 Zürich
Telefon 01/4630000, Telex 813338 ATS, Telefax 01/4630388

5131

DERBY HOTEL DAVOS-DORF

4 Sterne, 120 Betten, Hallenbad, Fitnesscenter, Bar/Dancing, Grill-Room.

In Jahresstelle suchen wir auf 1. September 1987 oder nach Vereinbarung evtl. später

Generalgouvernante

zur selbständigen Führung der Etage, Lingerie sowie Gästebetreuung in unserem traditionellen Familienhotel. Einführung durch unsere heutige Gouvernante zugesichert. Eine langjährige Berufserfahrung setzen wir voraus. Auf Wunsch kann Wohnung ausserhalb besorgt werden.

Haben Sie Freude am Umgang mit Gästen, Führen von Mitarbeitern und schätzen Sie eine persönliche Umgebung eines Familienbetriebes, dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Lohnansprüchen an

A. Walsoe, Derby-Hotel, 7260 Davos Dorf
Telefon (083) 6 11 66

5102

LAAX

Restaurant Tegia Larnags

sucht für lange Sommersaison

Serviertochter

für Speiseservice. Geregelte Arbeitszeit, hoher Lohn.

Weitere Auskunft erteilt Ihnen Hans Feraguth, Telefon (086) 3 46 76.

5072

Wir sind eines der führenden Hotels Basels mit 170 Zimmern.

Zur Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir per Juli 1987 oder nach Übereinkunft eine(n)

Réceptionist(in) D, E, F

mit abgeschlossener Handelsschule oder KV-Lehre. Hotelerfahrung wäre vorteilhaft. Die Bereiche Gäste-Empfang, Buchhaltung und Reservation sind EDV-unterstützt.

Nebst einem modernst eingerichteten Arbeitsplatz offerieren wir Ihnen ein den Leistungen entsprechendes Salär mit 13. Monatslohn, vorzüglichen Sozialleistungen und Einkaufsvorteile.

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung an Frau R. Bunke, Personalleiterin.

Hotel Europe Basel
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon (061) 26 80 80 (vormittags)

4490

HOTEL EUROPE BASEL BEI DER MUSTERMESSE

Clarastrasse 35–43 CH-4005 Basel Telefon 061/26 80 80 Telex 64103

Taverne Zum Guten Freund
Hotel-Restaurant
3981 **Blitzingen**

Für lange Sommersaison suchen wir noch ab sofort oder nach Übereinkunft eine tüchtige, freundliche

Serviertochter

5-Tage-Woche, guter Lohn, Zimmer oder Studio kann vermittelt werden.

Wenn es Ihnen Freude macht in einem komplett neuen Betrieb Ihre beruflichen Fähigkeiten einzusetzen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Fam. F. Marin-Kummer
CH-3981 **Blitzingen**
Telefon (028) 71 11 77

5091

Restaurant Schiff
6300 Zug

Für unseren kleinen Erstklassbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie
Commis de partie
Serviceangestellte

(Kellner oder Serviertochter)

Officepersonal

(Küchenhilfe)

Bitte Herrn Diethelm verlangen:
Telefon (042) 21 00 55

5074

Restaurant Weisses Kreuz, Chur

Vazerolgasse 19
Telefon (081) 22 31 12

Auf Anfang August suchen wir

Küchenchef

in kleine Brigade.

Wir erwarten:
gute Fachkenntnisse
Sinn für Zusammenarbeit

Wir bieten:
5-Tage-Woche
freundliches Arbeitsklima
moderne Einrichtung
zeitgemässe Entlöhnung (mit Beteiligung)

Daselbst gesucht

Serviertochter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Restaurant Weisses Kreuz
H. Salutt
Vazerolgasse 19
7000 Chur
Telefon (081) 22 31 12 oder
Telefon (081) 22 24 31

P 13-2864

DANCE & SHOW
Frischi
St.Gallen, 071/22 60 47

Wir suchen nach Übereinkunft versierten

Kellner

in unser renommiertes Dancing mit Live-Orchestern.

Auskunft ab 20.00 Uhr
Telefon (071) 22 60 47
Frau Brügger

Ausländer nur mit Bewilligung B.

4949

Restaurant Rössli
Cham ZG

Gesucht auf Mitte August

Koch oder Köchin

in mittleren Betrieb nebst Chef und Lehrlingen, sowie einen

Kochlehrling oder -lehrtochter

(Herbstanfang)

Für nähere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Familie Zürcher
Telefon (042) 36 13 18

5036

HOTEL MARSÖL
Hotel MARSÖL CHUR
Direktion: H. Salutt Restaurant

Spezialitätenrestaurant
Banketträume, Billardsaal
Apero-Bar, Gartenrestaurant
Hoteleigene Parkplätze

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

5-Tage-Woche

Auf den Monat September suchen wir für unsere gut frequentierte Billard-Bar

Barmaid

die mit Geschick unsere Bar autonom führt.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an
H. Salutt, Hotel Marsöl
7000 Chur
Telefon (081) 22 24 31

P 13-2864

Hofstrasse 5 · 7000 Chur · Telefon 081 22 24 31

Hotel du Lac
Wädenswil

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Hotelfachassistentin/ Réceptionistin

Wir bieten, 5-Tage-Woche, zeitgemässes Salär, angenehmes Arbeitsklima, evtl. Zimmer im Hause.
(Ausländer nur mit Bewilligung.)

Rufen Sie uns an. Telefon (01) 780 00 31, Hotel du Lac, Seestr. 100, Herr G. von Rickenbach, 8820 Wädenswil.

5099

★★★★ HOTEL ★★★★
AMBASSADOR
ZERMATT

Für unser junges, dynamisches Team suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Ab sofort

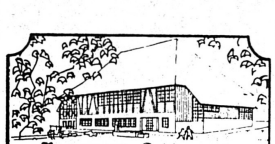
Chef de partie + Commis de cuisine

Ab zirka 15. Juli

Réceptionssekretärin

Offerte mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an: Direktion, Hotel Ambassador, 3920 Zermatt.

5117



Restaurant «Schlossgut» mit Gemeindesaal Münsingen
Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen
Telefon (031) 92 54 40

Wir suchen per 1. August oder nach Übereinkunft, in Brigade von 4 bis 5 Mann, für den Entremetier- oder den Garde-manger-Posten

Chef de partie
Commis de cuisine

(auch weiblich)

5-Tage-Woche, Montag geschlossen. Geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima und guter Lohn.

Sollten Sie sich für einen dieser Posten interessieren, so rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns.

Telefon (031) 92 45 43
Herr F. Zbinden

5085

KONGRESSE + UNTERHALTUNG
KURSAAL BERN
Roulette BAR BOULE DANCING
RESTAURANT GOURMET IM KURSAAL BERN
BISTRO

Schänzlistrasse 71–77
3013 Bern
Telefon 031 42 54 66

Unser Steckbrief:
Tagungs-, Unterhaltungs- und Restaurationsbetrieb mit anspruchsvollen Banketten und mehreren Restaurants.

Wir wollen Fortschritte machen und suchen deshalb in sichere Jahresstelle interessierten und vielseitig ausgebildeten

Sous-chef de cuisine

(Einsatzschwergewicht: Produktion)

Wenn Ihre Stärken
- Organisationstalent
- Kreativitätsvermögen
- rasche Auffassungsgabe
- Ausbildungsflair

beinhalten, würden wir uns gerne mit Ihnen unterhalten. Einem gutausgewiesenen Chef de partie geben wir eine Chance.

Mit Interesse erwarten wir Ihre Kontaktnahme oder Ihr Bewerbungsschreiben.

Kongress + Kursaal Bern AG
Herr H. Meyer, Küchenchef
Postfach 306, 3000 Bern 25
Telefon (031) 42 54 66

5086



RESTAURANTS IM NEUEN LETZIPARK ZÜRICH
CENTRO-Servit

Im neu eröffneten Einkaufszentrum Letzipark führen wir zwei Restaurants; neben dem modernen SERVIT Restaurant mit Selbstbedienung und rund 350 Sitzplätzen das Bedienungsrestaurant CENTRO mit Pizzeria.

Für dieses lebhafte CENTRO Restaurant mit 135 Sitzplätzen benötigen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef de partie

Dem Hauptverantwortlichen der Produktionsküche unterstellt, übernimmt der neue Mitarbeiter die Verantwortung der Fertigungsküche im CENTRO Restaurant. Wichtig sind für uns eine umfassende Erfahrung in der A-la-minute-Fertigung, Qualitätsbewusstsein und ein Flair für eine neuzeitliche, marktgerechte Küchenführung.

Selbstverständlich bieten wir eine geregelte Arbeitszeit (das Restaurant ist am Sonntag geschlossen) sowie Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb einer expandierenden Restaurantgruppe.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen auch gerne telefonisch Auskunft, Telefon (01) 492 44 41. Bitte verlangen Sie Herrn A. Solberg.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an

Restaurant SERVIT und CENTRO
Einkaufszentrum Letzipark
Baslerstrasse 50, 8048 Zürich

Anrufe fremder Zeitungen verbeten.

assa 77-60

HOTEL GSTAADERHOF

150-Betten-Hotel, Speiserestaurant «Zur Müli», «Barni-Bar», Räumlichkeiten für Anlässe und Seminare.

Für die kommende Sommersaison (oder in Jahresstelle) suchen wir noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres jungen Teams:

Administration

Sekretärin/ Réceptionistin

Freundliche, aufgestellte Mitarbeiterin mit Erfahrung, sprachenkundig D, F, E.

Chef garde-manger

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Hotel Gstaaderhof
Jost Huber, Dir.
3780 Gstaad
Telefon (030) 8 33 44

4886

Hotel Rigihof, Zürich

sucht auf Anfang August 1987 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Réceptionssekretär(in)

für den Empfang der Gäste, Kasse, Rechnungswesen, Korrespondenz, Telefon und Telex (wenn möglich NCR-42-kundig). Sprachen D, F, E, Spanischkenntnisse erwünscht.

Schriftliche Offerten sind erbeten an die Direktion

Hotel Rigihof
Universitätsstrasse 101, 8033 Zürich
Telefon (01) 361 16 85

4929



Chef de Partie & Jungkoch

Unser lebhaftes 3-Stern-Hotel im Zentrum von Geroldswil sucht zur Ergänzung seines Teams einen netten Kollegen. Unsere anspruchsvolle kreative Küche mit jährlich über 20 Spezialitätenwochen bietet Ihnen eine optimale berufliche Entfaltungsmöglichkeit.

Rufen Sie uns an und verlangen Sie Frl. Weber oder Herrn Paul Steiger, Dir. Wir freuen uns.

★ ★ ★

HOSTELLERIE GEROLDSWIL
(wo me zämechunnt)

CEM CASPAR E MANZ HOTELS & RESTAURANTS

Am Dorfplatz, 8954 Geroldswil Telefon 01 - 748 18 20

HOTEL RÖSSLI FILZBACH

CH 8876 FILZBACH TEL. 058 32 18 32 POSTCHECK 87-678

Wir suchen in Jahresstelle, evtl. Sommersaison

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Serviceangestellte

(Ausländer nur mit Bewilligung)

Falls Sie an einem jungen, dynamischen Team interessiert sind, schreiben oder besuchen Sie uns.

Hotel Rössli, R. und S. Rüfenacht
8876 Filzbach
Telefon (058) 32 18 32

4801

SKICLUB AROSA 1903

Arosa

Wir suchen auf Herbst für unser Bergrestaurant Hörnli-Hütte, Arosa, tüchtiges

Geranten-Ehepaar

Vielseitiger Zwei-Saison-Betrieb mit guten Verdienstmöglichkeiten.
Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen bis 30. Juni 1987 an:
Skiclub Arosa, Retus Arpagaus, Hüttenobmann, Hotel Praval, 7050 Arosa.

P 13-056788

Zürich ist eine Reise und eine gute Stelle wert . . .

Wir suchen nach Übereinkunft einen initiativen

Chef de service

für mittlere Servicebrigade in Spezialitätenrestaurant mit regem Bankettgeschäft.

Geboten werden: Hoher Lohn und gute Sozialleistungen sowie angenehmes Betriebsklima.

Richten Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 4927 an hotel revue, 3001 Bern.

Unterkunft oder Wohnung kann besorgt werden.

Restaurant PIZZERIA PIERINO Chrueg

Scheibenstr. 25, Postfach 3215, 3000 Bern 22
Tel. 031 41 55 15, Familie Wermelinger-Tudino
im Breitenrainquartier
2 Restaurants unter einem Dach

Ab 1. Juli oder 15. Juli 1987

Koch (Chefstellvertreter)
Idealalter 24–30 Jahre

Jungkoch (-köchin)
in kleinere Brigade

- geregelte Arbeitszeit
- 5-Tage-Woche
- Festtage geschlossen
- angenehmer Arbeitsplatz (Tageslicht)
- zeitgemässe Entlöhnung

Melden Sie sich bitte bei:
E. Wermelinger

P 05-9144

Für unsere gediegene Bar im 1. Stock suchen wir per 1. August 1987

Bardame

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen für diese Jahresstelle sind zu richten an

Schwanen-Restaurants
U. Lauper
Schwanenplatz 4
6004 Luzern
Telefon (041) 51 11 77

4933

SCHLOSS BÖTTSTEIN

Haben Sie Interesse am Hotelfach?

Möchten Sie einen anderen Betrieb kennenlernen?

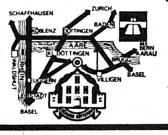
Wir suchen einen jungen, kreativ arbeitenden

Patissier/Confiseur

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, telefonieren Sie oder senden Sie Ihre nötigen Unterlagen an:

Fam. H. Fries
Schlossweg 20, 5315 Böttstein
Telefon (056) 45 23 70

4986



Seerestaurant zum Schlüssel
6405 Immensee

Für unser gepflegtes Spezialitätenrestaurant direkt am Zugersee suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Commis de cuisine

und

Chef de partie

Wenn Sie sich angesprochen fühlen in einer mittleren Brigade zu arbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Fam. B. Weber
Seerestaurant zum Schlüssel
6405 Immensee
Telefon (041) 814 814

5011

Hotel-Restaurant
Kurhaus
6163 Flüehli/Entlebuch

sucht für Sommersaison oder in Jahresstelle

2 Hotelfachassistentinnen
Serviertochter
Jungkoch

Wir bieten:
- hohen Lohn
- geregelte Freizeit
- Einzelzimmer mit Dusche und WC

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf:
Telefon (041) 78 11 66
Alfred Niederhauser, Gerant

4852

Wir brauchen Hilfe

Um Arbeit und Freizeit unseres initiativen, jungen Teams in Einklang bringen zu können, brauchen wir dringend:

Koch oder Köchin
der (die) seine (ihre) Ideen verwirklichen möchte

Serviertochter oder Kellner
die (der) gerne selbständig unsere eher junge Stammkundschaft betreut.

(Einem Pärchen könnte gemeinsame Freizeit sowie Wohnung zugesichert werden)

Frag doch schnell per Telefon
☎ (065) 76 27 52

Ofa 122.396.594

Gasthof zum SCHLÜSSEL
4537 Wiedlisbach

Pizzeria · Bar Pub 80 · Tel. 065 76 27 52 · Montag geschlossen

---

Wir suchen

Zur Ergänzung unserer Teams:

- zwei **Gouvernanten** für den Hausdienst
- einen **Kellnerkontrolleur** für die Warenkontrolle
- zwei **Commis de cuisine** welche gerne in einer grösseren Brigade die beruflichen Kenntnisse erweitern möchten

Wir bieten einen guten Verdienst und Aufstiegsmöglichkeiten

Ihre Bewerbung richten Sie am besten an das Personalbüro z. H. Frau Wyttenbach oder Telefon (061) 22 53 33

P 03-4082

Bahnhof Buffet Basel SBB
Tel. 061/22 53 33

Restaurant
zum Weissen Schwan
Predigerplatz 34, 8001 Zürich

Wir suchen nach Übereinkunft eine(n) junge(n), kreative(n)

Alleinkoch/Köchin

Der/die gewillt ist, unsere treuen Gäste weiterhin zu verwöhnen. Samstag und Sonntag frei.
Bewerbungen bitte an
Frau E. Reichenbach
Hotel Franziskaner
8001 Zürich

5014

St. Moritz

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte

Fam. Berger-Lendi
Hotel Restaurant Primula
7512 St. Moritz-Champfèr
Telefon (082) 3 36 96

5007

Restaurant
Schützen- und Gesellschaftshaus
8750 Glarus

Wir suchen auf Anfang August oder nach Vereinbarung

Jungköchin

Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche, hohen Lohn sowie die üblichen Sozialleistungen. Auf Wunsch Zimmer im Hause. Auf Ihren Anruf freut sich

Fam. M. Heer-Jud
Tel. (058) 61 10 52

P 19-523

SCHWARZSEE SPORT-HOTEL Primerose AU LAC LAC NOIR



Das bestbekannte Sporthotel Primerose au Lac im Freiburger Oberland sucht für die kommende Sommersaison (Juni–November) oder in Jahresstelle noch folgende qualifizierte Mitarbeiter

Küche:

Chef saucier/Sous-chef
Chef de partie/Tournante
Commis de cuisine

und ab Oktober 1987

Restaurant:
versierten

Chef de service/Aide du patron

Für Auskünfte stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung, oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Sporthotel Primerose au Lac
z. H. Herrn S. Demola, Direktor
1711 Schwarzsee
Telefon (037) 32 16 32

4849

CH-1711 SCHWARZSEE/LAC NOIR · TELEFON 037/32 16 32 · TELEX 943 033 PRIM CH
Dino S. Demola, Direktion

Hotel- und Kongresszentrum
Thurgauerhof
8570 Weinfelden

Telefon (072) 22 33 33
Direktion: Walter und Elvire Züst

- grösstes Tagungszentrum der Ostschweiz
- 40 Minuten von Zürich entfernt
- Spezialitätenrestaurant Taverne
- Tagesrestaurant Roter Öpfel, mit Terrasse
- Bankettkapazität bis 650 Personen

GESUCHT/WANTED

Koch/Chef de partie

- junger ausgelernter Berufsmann
- mittelgross (ca. 160 bis 190 cm)
- kräftige Statur
- trägt meist weisse Kochkleider
- Achtung: ist mit Messern bewaffnet

AMBASSADOR SWISS HOTELS

Sachdienliche Hinweise bitte ausschliesslich an Herrn Züst oder Jenny:
Telefon (072) 22 33 33
P.S.: **Belohnung Fr. 100.–** bei Einstellung.

4804

GRAND HOTEL HOF RAGAZ

7310 BAD RAGAZ TELEFON 085/9 01 31

Wir suchen in **Jahresstelle**

Saal:
Chef de rang
Loge:
Logentournant sprachenkundig
Küche:
Chef de partie
Gourmet-Restaurant Aebtestube:
Chef de rang für A-la-carte
Etage:
Zimmermädchen
1. Lingère

Es handelt sich um Stellen in einem traditionsreichen, gepflegten Erstklasshotel mit ausschliesslich individueller Kundschaft.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich
Hans Geiger, Direktor

4785

☆☆☆☆

Hotel-Restaurant City ★★★
CH-3921 Täsch

Telefon (028) 67 36 06

Nach Täsch bei Zermatt gesucht in Saison- oder Jahresstelle

2 Serviertöchter

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns auf Ihren Telefonanruf oder Ihre Bewerbung. Fam. F. Imboden.

4885

Landgasthof
zu den drei
Sternen
Brunegg

Wir suchen per 1., evtl. 15. Juli 1987

Kellner oder Serviertochter
(gelernt)

Teilzeitkoch oder -köchin
Kochlehrling (Mädchen oder Junge)
Teilzeitpersonal für Küche und Service

Sie haben Freude an einem gepflegten Service sowie an einer gepflegten Küche. Sind Sie bereit, am Aufbau eines exklusiven sowie gutbürgerlichen Lokals mitzuarbeiten, dann rufen Sie uns an (Zimmer und Appartements vorhanden).

Telefon (01) 814 12 62, Herr Müller, oder
Telefon (01) 930 20 00, Herr Oehninger

ofa 159.108.779

Glogge Egge · Glogge hof · Glogge Stube

★★★★
Hotel Glockenhof Zürich
Sihlstrasse 31, 8023 Zürich 1, Telefon 211 56 50
168 Betten – 2 Restaurants – im Zentrum der Stadt

Unsere langjährige Hausdienstgouvernante geht im Herbst in Pension.

Wir suchen als ihre Nachfolgerin eine

Gouvernante

für die Hausdienstabteilungen
Etage, Wäscherei und Lingerie
auf **Anfang September oder nach Übereinkunft.**

Dieser Posten bietet einer interessierten und verantwortungsbewussten **Fachangestellten mit Berufserfahrung** viel Selbständigkeit und Abwechslung.
Nebst guten Kenntnissen in der Zimmer- und Wäschepflege verlangt der Posten **Organisationstalent und Flexibilität** sowie Freude und Geschick am **Führen einer grösseren Equipe von Mitarbeitern** (9 Zimmermädchen, 5 Portiers und 8 Lingerieangestellte).

Sind Sie an dieser ausbaufähigen Jahresstelle in unserem **lebhaften Stadtbetrieb** interessiert?

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den entsprechenden Unterlagen an:

Direktor W. Hediger
Hotel Glockenhof
Sihlstrasse 31
8023 Zürich 1
Telefon 211 56 50

AMBASSADOR SWISS HOTELS.

4599

PARK HOTELS WALDHAUS
★★★★★
Flims

Zur Ergänzung unserer Sommerbrigade suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Réception:

II. Chef de réception
(Schweizerin oder Bew. B, C)

Loge/Telefon:

Logentournant
(mehrsprachig)

Service:

Chef de rang D, F, E
Hallentochter

Die PARK HOTELS WALDHAUS sind ein ★★★★★-Kongress- und Privatgästehotel mit 330 Betten und einer beeindruckenden Infrastruktur. 3 Gehminuten vom Flimser Zentrum und 20 Autofahrminuten von Chur entfernt!

Sind Sie an einer dieser Stellen interessiert? Dann rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

PARK HOTELS WALDHAUS
7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 01 81

5063

Hertz

Fest – oder Teilzeit
(4 Tage/Woche)

Unser junges Hertz-Team in der Filiale Rautistrasse/Zürich sucht eine(n) neue(n) Mitarbeiter(in) als

Schalter-angestellte(n)

Diese Arbeit ist etwas Aufregendes für jüngere «aufgestellte» Damen/Herren, die sich mit Autos (ein wenig) und mit Menschen (gut) auskennen.
Wenn Sie Freude am direkten Kundenkontakt haben, gerne selbständig arbeiten, und zudem im Besitz des Führerausweises für PW sind, erfüllen Sie unsere Anforderungen für diesen interessanten Job.
Sind Sie interessiert...? Dann rufen Sie unseren Herrn A. Pedruzzi an.

Autovermietung Hertz AG
Rautistrasse 23, 8047 Zürich
Telefon 01/491 31 71

Wir heissen Sie her(t)zlich willkommen!



Landgasthof Heimat

8494 Seewadel-**Bauma**
an der Tösstalstrasse

Winterthur-Turbenthal-Bauma
Heimat-Steg -Wald

✆ 052/46 11 66

Inhaber **Hans Ziegler,** eidg. dipl. Küchenchef

In unseren neueröffneten Landgasthof mit Tagesrestaurant, Gourmetstübli, Gartenterrasse und Kinderspielplatz suche ich nach Übereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine

Bitte schreiben Sie an obige Adresse oder telefonieren Sie mir.

5077

---

al faro
6612 Ascona

★★-Restaurant mit Gästezimmer, neu, direkt am See
6612 Ascona

Wir suchen ab sofort oder ab Anfang Juli

Serviertochter

Interessentinnen melden sich bitte bei:

Restaurant AL FARO
Telefon (093) 35 85 15
6612 **Ascona**

5087

AMI Klinik Im Park

In der neuen AMI-Klinik Im Park, Zürich-Enge, suchen wir per 1. Juli 1987

Diätkoch oder
Diätköchin

Gute Anstellungsbedingungen erwarten Sie, wie zeitgemässer Lohn, 5-Tage-Woche, Personalrestaurant, private Krankenzusatzversicherung und interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Ein motiviertes Team freut sich jetzt schon auf Ihre Mitarbeit. Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an Frau E. Kern, Telefon (01) 209 22 71.

P 44-3108
Seestrasse 220, 8002 Zürich, Schweiz,
Telefon: 01/209 21 11

ZUNFTHAUS ZUR SAFFRAN ZÜRICH

Limmatquai 54, 8022 Zürich, Tel. (01) 47 67 22

Produktions-Koch
(halbtags)

sowie

Chef de partie

Unser lebhafter Betrieb im Zentrum von Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung zur Ergänzung seines Teams zwei Kollegen.

Unsere anspruchsvolle, kreative Spezialitätenküche bietet Ihnen eine optimale Entwicklungsmöglichkeit.

Rufen Sie uns an und verlangen Sie Herrn Haab oder Herrn Schnetzer, Telefon (01) 47 67 22. Wir freuen uns.

CEM
CASPAR E. MANZ
HOTELS & RESTAURANTS

P 44-981

AMBASSADOR SWISS HOTELS.
Wir suchen

Möchten Sie in einem modernen 4-Stern-Hotel im Zentrum von St. Gallen arbeiten? Sie werden bei uns gründlich eingearbeitet. Wir bieten Ihnen geregelte Arbeits- und Freizeit. Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir in Jahresstelle, eventuell auch Grenzgänger

Servicefachangestellte oder Kellner

für unser elegantes Walhalla-Restaurant (à la carte) mit guter Stammkundschaft. Hoher Fixlohn. Gute Fachkenntnisse und etwas Sprachkenntnisse sind notwendig.

Serviertochter

in der bürgerlichen Brasserie Haldengut mit Tellerservice. Gute Passantenlage am Bahnhofplatz. Fixlohn mit Umsatzbeteiligung.

Chef de partie

oder Commis de cuisine mit Erfahrung zur Ergänzung unserer Brigade.

Lingeriehilfe

zur Mithilfe in kleinem Team. Sonntags frei. Ausländer nur mit Bewilligung möglich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an.

5123

Roland Studer
Bahnhofplatz
CH-9001 St.Gallen
071 - 22 29 22

Hotel Walhalla
St.Gallen

Saas-Fee

Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft in junges, dynamisches Team

Serviertochter
Jungkoch/Grillkoch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie R. Lomatter
★★★-Hotel- und
Spezialitätenrestaurant

«Tenne»

3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 12 12

3596

Für die kommende Sommersaison für kleines Hotel-Restaurant im Engadin suchen wir noch eine

Serviertochter

(Erfahrung à la carte)

Hotel-Restaurant
Stüva Colani
7523 Madulain
Telefon (082) 7 17 71
Herrn Stöhr verlangen

ofa 163.371.944



Hotel
Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 363 63 63

Suchen Sie einen Einstieg in Ihre Karriere? Folgende Positionen sind nach Übereinkunft neu zu besetzen:

Front Office: **Front-Office-Mitarbeiter(in)**
(IBM 36, D/E/F, Réceptionserfahrung)

Nachtréceptionist
(IBM 36, D/E/F)

Telefonist(in)
(D/E/F, eine Lehre als Telefonist(in) ist nicht Bedingung; wir lernen Sie gerne an)

Küche: **Chef entremetier**
Chef tournant
Commis de cuisine

Service: **Frühstückskellner**
(regelmässige Arbeitszeit 6.00–15.15 Uhr)

Nebst guten Sozialleistungen und einem angemessenen Lohn bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit (44-Stunden-Woche) und eine interessante Tätigkeit in einem modernen Betrieb.

Wenn Sie über die erforderlichen Berufs- und Sprachkenntnisse verfügen und sich für eine dieser Positionen interessieren, erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung an das Personalbüro.

Ausländische Bewerber können wir nur berücksichtigen, wenn sie im Besitze einer B- oder C-Bewilligung sind.

5009

Hotel Zürich



HOTEL
IM PORTNER &
PFÖRTNERHOF
im Klosterviertel Bankgasse 12
CH-9000 St. Gallen
Telefon (071) 22 97 44

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft 2 tüchtige, erfahrene

Servicefachangestellte

für Spezialitätenrestaurant

ausgebildete, junge

Hofa

aufgestellte, gut präsentierende

Barmaid

für Hotelbar, mit Stammkundschaft.

Wir bieten sehr gute Festlöhne sowie angenehmes Arbeitsklima. Möblierte 1-Zimmer-Wohnungen im Zentrum. Bitte verlangen Sie Herrn oder Frau Egli.

5126

Wir sind ein internationales ★★★★★-Stern-Hotel und zählen zur schnellst wachsenden Hotelkette der Welt. Zur Vervollständigung unseres Teams sind noch folgende Positionen neu zu besetzen:

Küche **2. Chef de service**
Chef de partie

Bar/Le Club **Commis de bar**
(für Tagesdienst und Spätdienstablösung)

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen und 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 Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an.

Atlantis Sheraton Hotel
The hospitality people of ITT
Hotel Atlantis AG, Döltschiweg 234, CH-8055 Zürich
Telefon 01/463 00 00, Telex 813 338 ATS, Telefax 01/463 03 88

5134

Stelle frei

B&R 38

Sporthotel Signina
7032 Laax

mit grossem Tenniscenter

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

COMMIS DE CUISINE
CHEF DE PARTIE

sowie nach Übereinkunft

1. RÉCEPTIONISTIN/
CHEF DE RÉCEPTION

für interessante Aufgaben, in jungem Team

Wir bieten:
gute Entlöhnung, 5-Tage-Woche, Personalhaus, Ermässigung auf den Sportanlagen und Gratis-Abo der Bergbahnen (Sommerski)

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

A. Cathomen
Sporthotel Signina, 7032 Laax
Telefon (081) 39 01 51

5106

Arbeitsplatz mit guten Aussichten
LAAX

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft jüngeren

Koch

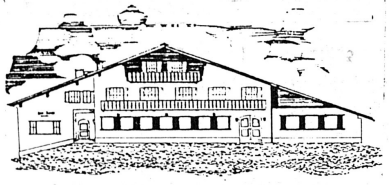
mit guter Ausbildung, zur Ergänzung unseres Teams. Wir bieten 5-Tage-Woche, guten Lohn und angenehmes Arbeitsklima.

Bitte rufen Sie uns an.

Frau M. Juchlin
Restaurant Quellenhof, 8280 Kreuzlingen
Telefon (072) 72 60 10

5132

Davos



Hotel-Restaurant Bünda

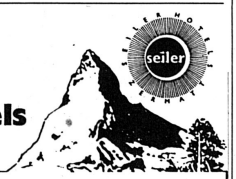
Gesucht für Sommersaison, eventuell Jahresstelle

Chef de partie
Commis de cuisine

Offerten an

H.I. Cavegn
Hotel-Restaurant Bünda
7260 Davos
Telefon (083) 5 37 57

4944



Seiler Hotels Zermatt

Wir suchen für die kommende Sommersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter

Hotel Monte Rosa ★★★★

Réceptionistin
mit Erfahrung, sprachenkundig, Jahresstelle

Chef de rang D, E, F

Restaurant Sellerhaus

Chef de rang D, E, F

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an

Frau R. Brunner, Personalchefin
Seiler Hotels Zermatt AG
3920 Zermatt

5135

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS Best Western

Prohotel of Switzerland

The Leading Hotels of the World

Suchen Sie auf Herbst/Winter 87 eine neue Herausforderung als

Küchenchef?

Wir suchen einen versierten Praktiker in einen schönen Vierstern-Betrieb mit verschiedenen Restaurations-Typen für langfristige Zusammenarbeit. Mitspracherecht eingeschlossen, ebenso guter Verdienst.

Ihre umfassende Bewerbung erwarten wir gerne unter Chiffre 5089 an hotel revue, 3001 Bern.

5089

LANDGASTHOF
Aachbrüggli
ERLEN



Charles und Annemarie Delway 8586 Erlen Telefon 072 48 26 26

Dorf-Beiz · Brüggi-Stube · Appenzeller-Stübli
****-Komfort-Zimmer mit Farb-TV, Radio, Minibar
Grosser Parkplatz

Wir sind ein neuer, modernst eingerichteter Landgasthof SHV im Herzen des Thurgaus und suchen per 1. August 1987 junge, gelernte

HOFA

für vielseitigen Einsatz in modernster Lingerie, komfortable Hotelzimmer und Restaurationsservice.

JUNGKOCH

(männlich oder weiblich) welche sich in einer renommierten Küche mit viel Berufsstolz vervollkommnen wollen.

5-Tage-Woche (Sonntag/Montag frei). Logis kann zur Verfügung gestellt werden.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Ausweisen oder rufen Sie uns einfach an. (Telefon (072) 48 26 26)

Ch. & A. Delway
Landgasthof SHV Aachbrüggli
8586 Erlen TG

(Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht)

5121

Gesucht in **herrschaftlichen Haushalt,** im Kanton Zug, **kinderloses,** tüchtiges und freundliches

Ehepaar

(Spanier mit B-Bewilligung bevorzugt) zur Führung des ganzen Haushalts. Berufskenntnisse im Kochen und Erfahrung in der Haushaltsführung erwünscht. Führerausweis des einen Partners notwendig.

Gute Entlöhnung, schöne 1-Zimmer-Wohnung im Haus steht zur Verfügung.

Telefon (042) 36 67 18 oder
Telefon (042) 41 86 55

P 25-12647

Gesucht für sofort in Jahresstelle

Serviertochter
Köchin

Geregelte Arbeits- (8-Stunden-Tag) und Freizeit. Gepflegte, gutbürgerliche Küche, Serviceumsatz, Freizeitmöglichkeiten wie Schwimmen, Wandern usw.

Interessentinnen melden sich bitte:

Hotel Alphorn Gstaad
Fam. Mösching
Telefon (030) 4 45 45

P 05-77485

Sommer Winter
SEDRUN
– Tujetsch Graubünden/Schweiz 1400 – 2300 m

Gesucht für Sommersaison

Serviertochter

Offerten sind zu richten an Familie K. De Vrise-Berther
Hotel Krone, 7188 Sedrun
Telefon (086) 9 11 22

4054

Chez Marianne
RESTAURANT ZUM
RABEN
AM KORNMARKT LUZERN

Gesucht in Spezialitäten-Restaurant

KOCH/
CHEF DE PARTIE

Eine vielversprechende Stelle in jeder Beziehung.

Rufen Sie mich doch einfach an.

B. De Mayo, Küchenchef
Tel. 041-51 51 35

Marianne Kaltenbach, Kochbuchautorin
RESTAURANT ZUM RABEN
am Kornmarkt 5, 6004 Luzern
Tel. 041/51 51 35 (041/51 41 35)

GSTAAD

★★★

Hotel Boo
RESTAURANT
3792 SAANEN/GSTAAD
TEL. 030 4 14 41 / 4 14 37

Wir suchen auf 1. Juli in unser junges, aufgestelltes Team

Anfangsréceptionistin

mit D-/F-/E-Kenntnissen

Wir sind ein sympathisches ★★★-Hotel im schönen Berner Oberland mit 20 Zimmern, Pub und Restaurant.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Telefonieren Sie oder schicken Sie Ihre Unterlagen mit Foto an Herrn I. Boo, Hotel Boo, 3792 Saanen, Telefon (030) 4 14 41.

5105

THE PUB
«OF COURSE»



Hotel Restaurant
Rössli
Dorfstrasse 19 083-5 30 44
Davos
Familie Ch. Joos-Roth

Restaurant Rössli
Davos

Gesucht auf sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

Offerten an Fam. Ch. Joos, Dorfstrasse 19, Telefon (083) 5 46 26.

ofa 132.141.124

Hotel Alpenblick
3818 Grindelwald

Gesucht in neu renovierten Betrieb

Serviertochter D, E, F

in Jahresstelle

Jungkoch

für Küche und an Holzkohlengrill

Büro/Réception

D, E, F

Melden Sie sich bitte bei Familie Rubi
Telefon (036) 53 11 05

4747

CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41 8001 Zürich

Zur Ergänzung unseres kreativen Küchenteams suchen wir zum Eintritt nach Vereinbarung

Saucier

sowie

Commis de cuisine

Freude am Beruf ist die erste Voraussetzung für eine gute Zusammenarbeit.

Peter Moll, unser Küchenchef, freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

P 44-61

Telefon 01–211 65 60

---

rebag
Treuhand + Beratung
für das Gastgewerbe

Unsere Referenz sind unsere zufriedenen Kunden

Um der steigenden Nachfrage für unsere Dienstleistungen gerecht zu werden, müssen wir unser Team verstärken.

Wir suchen

Mitarbeiter(innen)

zur Übernahme von Aufgaben auf verschiedenen Stufen:

1. Für die Betreuung von Telefon, Post, Büromaterialverwaltung usw. und Mithilfe bei der EDV-Verarbeitung der Buchhaltungsunterlagen unserer Kunden.
2. Junge Leute mit dem Ziel, sich in Sachen Rechnungswesen, EDV, Kontrolle usw. aus- und weiterbilden zu wollen. Sie haben bei uns Gelegenheit, sich in alle diese Bereiche einzuarbeiten. Erwünscht sind abgeschlossene kaufmännische Lehre, Handelsschule oder Hotelfachschule. Kenntnisse des Gastgewerbes und der französischen Sprache sind von Vorteil.
3. Praktiker für die selbständige Übernahme von Kundenbetreuungen nach entsprechender sorgfältiger Einarbeitung. Leitung einer Gruppe innerhalb unseres Teams. Für diese Aufgaben sind praktische Erfahrungen im Gastgewerbe und betrieblichen Rechnungswesen (wenn möglich inkl. EDV) notwendig.

Wir sind ein unkompliziertes, dynamisches Team von zurzeit 12 Personen. Wir sind an längerfristigen Anstellungen interessiert. Wir arbeiten mit modernen EDV-Applikationen (IBM S/36) und bieten Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten auch in Sachen EDV.

Teamwork ist bei uns nicht nur ein geflügeltes Wort, sondern Leitmotiv.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an

rebag
Treuhand- und Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG
Algierstrasse 1, Postfach, 8048 Zürich

4940

Hotel Bern, Bern

Die Schweiz im ♡ Europas –
im ♡ von Bern Ihr Hotel

Hotel mit 100 Zimmern und 170 Betten. Exklusive Rôtisserie «Kurierstube», Stadtrestaurant «7-Stube», Piano-Bar, Bankett- und Kongressräume bis 600 Personen

Nach Übereinkunft suchen wir

Chef de service

(weiblich oder männlich)

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Bitte rufen Sie uns baldmöglichst an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

4803

AMBASSADOR SWISS HOTELS

Peter Schiltknecht
Direktor Hotel Bern
Zeughausgasse 9, 3011 Bern, Telefon (031) 21 10 21

Hotel Bern, 3011 Bern

allodFerien **JOB NEWS**

Wir gehören zu den führenden Ferienanbietern in der Schweiz. Unser Name ist seit vielen Jahren ein Qualitätsbegriff im In- und Ausland.

Nebst einer Reihe bestbekannter Hotels betreiben wir über 1200 Ferienwohnungen in den Kurorten Davos, Disentis, Lenzerheide, im Tessin und in der Ostschweiz.

Für eine lange Sommersaison suchen wir zur Ergänzung unserer Teams nach Übereinkunft:

Service: qualifizierte
Service-Mitarbeiter(innen)
Bardame

Küche: **Anfangsküchenchef/**
Alleinkoch
Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de partie/
Patissier (oder Pâtissière)

Über Gehalt, Anstellungsbedingungen und sonstige Einzelheiten unterhalten wir uns am liebsten persönlich mit Ihnen.

Saisonbewilligungen sind vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

allodFerien & Touristik AG
Rätusstrasse 22, 7000 Chur

4474

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

Niederdorfstrasse 1
8001 Zürich

Zur Ergänzung unseres jungen Teams in der Zürcher Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung erfahrene(n)

stellvertretenden
Chef de service
Kellner
Serviceangestellte

Wir freuen uns, Ihnen den Betrieb und die Arbeitskollegen vorstellen zu können.

Weitere Auskünfte erteilen

Frau E. Reichenbach oder Herr P. Wagner
Telefon (01) 252 01 20

4780



Restaurant
ZUNFTHAUS ZUR WAAG
ZÜRICH

Gesucht nach Übereinkunft

Demi-chef de partie

an gute Stelle, geregelte Freizeit.

O. Probst, Zunfthaus zur Waag
Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 07 30

4985

HOTEL RESIDENZ TAMINA
BAD RAGAZ

Direkt im Dorfzentrum von Bad Ragaz, an bester und doch ruhiger Lage, ist Ende Mai die im altehrwürdigen Stil neu aufgebaute Hotel-Residenz Tamina eröffnet worden.

Für dieses ★★★★-Hotel mit tonangebender Gastronomie im Spezialitäten-Restaurant, Speisesaal und Garten-Bistro suchen wir nach Übereinkunft den

Chef de service

welcher über gute fachliche Erfahrungen verfügt. Berufsfreude, Kreativität und persönliches Engagement sollten selbstverständlich sein.

Über Gehalt, Anstellungsbedingungen und sonstige Einzelheiten unterhalten wir uns am liebsten persönlich mit Ihnen.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

allodFerien & Touristik AG
Rätusstrasse 22, 7000 Chur

5018

SCHLOSS BÖTTSTEIN

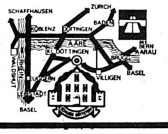
Eines der schönsten Restaurations-Schlösser der Schweiz mit moderner Küche und gehobenen Standing sucht **qualifizierten**

Chef saucier/Sous-chef

Wenn Sie Herausforderungen lieben und Verantwortung übernehmen möchten in einer mittleren Brigade, dann telefonieren Sie uns oder schicken Sie Ihre Unterlagen an

Fam. H. Fries
Schlossweg 20, 5315 Böttstein
Telefon (056) 45 23 70

4986





Wir suchen für die Sommersaison ab 1. Juli oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte

(sprachenkundige D, E, F, I).

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und eine Herausforderung suchen, so senden Sie Ihre schriftliche Offerte mit Doppel an

Hotel Federale
Via Regazzoni 8,
6903 Lugano
Telefon (091) 22 05 51

5006

---

feriencenter **Disentiserhof** kur- & sporthotel
Feriencenter Disentiserhof · CH-7180 Disentis

Für unsere internationale Hotel-Bar in unserem aktiven Sommer- und Winter-Sportzentrum in Disentis suchen wir nach Übereinkunft eine jüngere, gutpräsentierende und erfahrene

Bardame

welche die nötigen Voraussetzungen, diesen wichtigen Betriebsteil erfolgreich zu führen, mitbringt. Sprachkenntnisse sind von Vorteil.

Nebst sehr attraktiven Anstellungsbedingungen bieten wir Ihnen alle Vorteile eines neuzeitlich orientierten Unternehmens.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

allodFerien & Touristik AG
Rätusstrasse 22, 7000 Chur

5017

TEA ROOM · KONDITOREI
KNAUS
OENSINGEN



Der angenehme Treffpunkt für Sie und Ihre Familie.

Für unser gut frequentiertes Tea-Room suchen wir einen zuverlässigen

Alleinkoch oder Köchin

Wir bieten: 5-Tage-Woche, gute Entlöhnung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit. Wir erwarten einen verantwortungsbewussten Mitarbeiter.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf. Bitte Frau Knaus verlangen, Telefon (062) 76 19 19.

4976

HOTEL RESTAURANT EDEN-NOVA
Interlaken

sucht per sofort einen zuverlässigen, fach- und sprachenkundigen

Kellner
Serviceaushilfe

für zirka 4–6 Wochen

Ferner tüchtigen, flinken

Aushilfskoch

für zirka 2–3 Monate

sowie

Jungkoch

für Sommersaison oder Jahresstelle.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen unter nachfolgender Adresse:

Fam. S. Rubin, Hotel Eden-Nova, 3800 Interlaken.

4983

Flughafen-Hotel-Restaurant
3123 Belp-Bern

Wir suchen nach Übereinkunft

Koch
Jungkoch
Serviertochter

Offerten sind zu richten an:

Peter Müller
Flughafen-Restaurant
3123 Belp-Bern
Telefon (031) 54 31 68

P 05-9815

RESTAURANTS
NEUE
WD

Wir suchen nach Zürich

Chef de service

für unseren gut frequentierten Grillroom als Chef einer mittleren Brigade.

Sehr guter Lohn sowie alle Sozialleistungen sind geboten.

Bitte Offerten an A. Meier senden, oder rufen Sie einfach an.

Eintritt ab Juli 1987.

4926

Alex Meier
Waidbadstrasse 45,
8037 Zürich Tel. 01/42 64 60

Hotel-Rest. Bären
3715 Adelboden

Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft

Serviceangestellte
oder Kellner
Servicepraktikant
oder -praktikantin

Guter Lohn bei geregelter Freizeit.

Offerten an P. Trachsel
Telefon (033) 73 21 51

4779

HOTEL
CORONADO
ZÜRICH

Auf Anfang August 1987 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser kleines Speiserestaurant (40 bis 50 Plätze) eine(n)

Servicemitarbeiter(in)

für Mittag- und Abendservice, jeden Samstag und Sonntag frei. Wenn Sie gerne in einem kleinen Team selbständig arbeiten, bewerben Sie sich bitte bei

Hotel Coronado
z. H. von Frl. R. Ambauen
Schaffhauserstrasse 137
8057 Zürich
Telefon (01) 363 06 50

4928

KREUZ BELP **RESTAURANT**

Dorfstrasse 30 (im Dorfzentrum), 3123 Belp
Telefon 031 81 42 40

Für unser neues Konferenzzentrum und Restaurant im Zentrum von Belp (10 Minuten von Bern) suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft einen tüchtigen

Chef de partie/Tournant

Wir erwarten: *Gute Fachkenntnisse. Verständnis für die feine Küche. Sinn für gute Zusammenarbeit.*

Wir bieten: *Fünftagewoche, 42-Stunden-Woche (Kontrolle über Stempeluhr). Freundliches Arbeitsklima. Moderne Einrichtungen. Möglichkeit zum Besuch von Weiterbildungskursen.*

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn Tännler oder telefonieren Sie uns auf (031) 81 42 40.

Restaurant Kreuz: Ihr gepflegter Landgasthof, kulinarischer Treffpunkt für Geniesser sowie Zentrum für Konferenzen und andere grossen Anlässe.

ofa 120.391.21

Landgasthof Heidelberg

Wir sind ein moderner, vielseitiger Landgasthof, zwischen Winterthur und Wil, mit 2 Restaurants (45 und 55 Plätze) und Bankettsaal (80 Plätze).

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

Buffettochter

Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen und eine geregelte Arbeitszeit.

Frau A. Spitz freut sich, Sie kennenzulernen.

4905

CH-8355 Aadorf/TG
Telefon 052/47 14 21

Kantonsschule Zürich
Mensa Rämibühl
Freiestrasse 26

Für diesen modern konzipierten Schulverpflegungsbetrieb suchen wir per August 1987 oder nach Vereinbarung zur Unterstützung unseres Betriebsleiters eine tüchtige

Betriebsassistentin

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

Wir bieten eine abwechslungsreiche und vielseitige Position mit Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Organisation, geregelte Arbeitszeiten, kein Spät- und Sonntagsdienst und vieles mehr.

Interessentinnen richten Ihre vollständige Bewerbung an die

ZFV-Zentralverwaltung
Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich
Telefon (01) 252 14 85 (Herrn H. Suren)

4991



ALBERGO · RISTORANTE
CARINA MORCOTE

CH-6922 Morcote
Tel. 091/69 11 31
Propr. Heidi + Horst Echsle

Für unser romantisch gelegenes A-la-carte-Restaurant am Luganersee suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende erfahrene Mitarbeiter:

Saucier
Chef de rang

(Sprachkenntnisse erforderlich).

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Hotel Carina-Carlton
Fam. H. Echsle-Hug
6922 **Morcote-Lugano**
Telefon (091) 69 11 31

5003

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle für unseren bekannten Hotelbetrieb mit A-la-carte-Restaurant, gemütlicher Beiz und diversen Sälen eine(n)

Betriebsassistenten (-in)

- Von unserem (-r) neuen Mitarbeiter(in) erwarten wir fundierte Kenntnisse, Pflichtbewusstsein, gewandtes und sicheres Auftreten und einen einwandfreien Charakter sowie Sinn für gute Zusammenarbeit und Flexibilität
- Führung eines Mitarbeiterstabes von 30 Personen
- Hotelfachschulabschluss oder gleichwertige Ausbildung erwünscht
- Einer dynamischen Persönlichkeit bietet diese anspruchsvolle Stelle grosse Kompetenz und volle Verantwortung mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen – Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte z. H. von Herrn H. Hostettler.

HOTEL DREI KÖNIGE LUZERN
Bruchstrasse 35
6003 Luzern
Telefon (041) 22 88 33

welcome chic hotels switzerland

HOTEL INSTITUTE FOR MANAGEMENT (H.I.M.) SWITZERLAND

In order to complete our English speaking lecturing team, we are looking for the following positions:

maître d'hôtel/lecturer
chef de cuisine/lecturer
hotel-subjects-lecturer

These jobs require:
- previous proven experience
- leadership quality
- fluent written and spoken English
- experience in hotel school is an asset
- Swiss citizen or holder of permit C or B
- entry September or thereafter

Please forward full CV with photograph to Mr. H. Z. Vogel, H.I.M., 15 avenue des Alpes, 1820 Montreux.

5066

Jeden Sonntag frei

und weitere gewichtige Gründe sprechen für eine Tätigkeit in unserem vielseitigen Gastronomiebetrieb.

Als Koch zum Beispiel können Sie Ihre Kenntnisse und Fähigkeiten bei unserem lebhaften Angebot und den Spezialitätenwochen voll zum Tragen bringen.

Zurzeit suchen wir

Koch in mittlere Brigade

Unser Herr G. Sennhauser gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

RESTAURANTS GLATTDÖRFLI
8301 Glattzentrum bei Wallisellen-Zürich
Telefon (01) 830 50 04

ofa 159.318.950

Rest. Surprise Bar Bistro

Würde es Sie reizen, im Herzen der Stadt Zürich, in einer «In-Bar», Teil eines jungen, aufgestellten Teams zu werden?

Wir suchen:

junge, modische Girls mit Serviceerfahrung

(evtl. auch Teilzeit möglich)

kreativen Jungkoch

Bei uns erwartet Sie:
- Sonntag/Montag frei
- Mitarbeit im «Nouvelle Creative Catering»
- hoher Lohn

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Verlangen Sie
Peter Hunziker / Daniel Beiser
Telefon (01) 251 33 55

5191

☆☆☆ Hotel Storchen
5012 Schönenwerd

In unser junges Küchenteam suchen wir

Chef de partie
männlich oder weiblich

Commis de cuisine
sowie

Serviertochter
für gepflegten A-la-carte-Service

Wir bieten Ihnen freundliches Arbeitsklima, neuzeitliche Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch Zimmer im Hause.

Rufen Sie uns an; wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

E. und L. Grimmelikhuijsen-Haller, Hotel Storchen 5012 Schönenwerd, Telefon (064) 41 47 47

Komfortable Zimmer mit Bad, Telefon und Farb-TV, Grill-Room, Restaurant
Säle für 10 bis 200 Personen, Kegler-Pic mit dreifacher Kegelbahn, grosser Parkplatz, Terrasse

ofa 105.088.011

Für die Hauswirtschaftsabteilung unseres Kongress- und Messehotels suchen wir per sofort bzw. per Übereinkunft

Zimmermädchen
(7.00–17.00 Uhr)
Raumpflegerin
(16.30–21.00 Uhr)
Couverture-Mädchen
(18.00–21.00 Uhr)
Aushilfszimmermädchen

Interessentinnen richten bitte ihre schriftliche Bewerbung an das Personalbüro, oder rufen Sie einfach unverbindlich an. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

P 03-10962

Le PLAZA
Hotel ***** Basel
Riehenring 45, CH-4058 Basel, Tel. (061) 32 33 33
swissôtel

Was auch immer Sie an Einrichtungen, Möblierung, Apparaten, Geräten oder Verbrauchsmaterial für Ihren Betrieb anschaffen müssen oder speziell suchen, der

Dokumentationsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins

kann Ihnen behilflich sein.

Wer könnte das wissen?

Wir schenken Ihnen Zeit

indem WIR für Sie suchen. Wir suchen auch einmal etwas Aussergewöhnliches für Sie.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns den ausgefüllten Talon. Sie erhalten von uns kostenlos Adressen und Unterlagen, damit Sie vor dem Kauf die verschiedenen Fabrikate vergleichen können.

Senden an: Schweizer Hotelier-Verein, Beratungsdienste
Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, Telefon (031) 50 73 34

Name _____

Hotel/Restaurant: _____

PLZ/Ort: _____

Ich wünsche Adresse/Unterlagen über _____

Nach 30 Jahren erfolgreicher Tätigkeit und guter Zusammenarbeit treten die Leitungen von zwei renommierten 3- und 4-Stern-Betrieben in berühmten Winter- und Sommer-Ferienplätzen des Berner Oberlandes und Graubündens in den verdienten Ruhestand.
Zur Ablösung **suchen** wir auf Herbst/Winter 1987 oder auf Sommer/Herbst 1988 junge, initiative

Direktionsehepaare

welche aufgrund ihrer Persönlichkeit, Ausbildung und Praxis in der Lage sind, einen vielseitigen Saisonbetrieb mit 100–120 Betten und anspruchsvoller Restauration erfolgreich fortzuführen.
Von unseren Direktionsehepaaren erwarten wir grosse Selbständigkeit, sicheres und freundliches Auftreten der alten und jungen, teils internationalen Gästeschar gegenüber.
Sofern Sie sich für eine dieser Vertrauensstellungen interessieren, würden wir uns auf ein Gespräch mit Ihnen freuen. Vorher erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Offerten unter Chiffre 4958 an hotel revue, 3001 Bern.

RESTAURANT ZUM RATHAUS

Rathausplatz 5, 3011 Bern
Telefon (031) 22 61 83
Sonntag/Montag geschlossen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Serveuse/Serviertochter
Commis de cuisine/Jungkoch
Buffetier/Buffetbursche

(Ausländer nur mit B oder C)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Daniel und Sabine Marcuard

4847

Nach **Lugano** gesucht

Sekretärin (auch Anfängerin)
Saal- oder Anfangs-Saaltochter
Commis de cuisine
Hausbursche/Portier

Angebote an E. Fassbind
Hotel Continental, 6903 Lugano
Telefon (091) 56 11 16 (Bürozeit)

5184

BÜRGENSTOCK HOTELS

Für unsere *****-Luxushotels, 900 m über dem Vierwaldstättersee, im Herzen der Innerschweiz, suchen wir ab sofort bis Mitte Oktober noch folgende fachlich gut ausgewiesene Mitarbeiter:

Küche:
Chef garde-manger
Chef entremetier
Commis de cuisine

A-la-carte-Restaurant:
Chef de rang
(D, E, F) (männlich oder weiblich)
Commis de rang

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Bürgenstock Hotels
z. H. von Frl. J. Hussauf, Personalabteilung
CH-6366 **Bürgenstock**
Telefon (041) 61 47 50

4999

one of The Leading Hotels of the World®

MARCHE DE L'EMPLOI

Buffet de la Gare Neuchâtel

Nous cherchons, pour date à convenir

chef de service/ assistant(e) de direction

dont nous attendons les qualités suivantes:
- formation de service et quelques années de pratique comme cadre
- jeune et dynamique (âge idéal 26 à 32 ans)
- connaissance des langues
- sens de l'organisation (plans de travail, banquets, service traiteur, formation des apprentis)
- ayant du plaisir recevoir, à trancher et flamber devant le client

Nous offrons une place stable et bien rémunérée à candidat capable, sobre et sachant prendre des responsabilités.

Faire offre à:
L. Gétaz
Buffet de la Gare CFF, 2002 **Neuchâtel**
Téléphone (038) 25 48 53

4978

Société suisse de grande renommée, avec une clientèle exigeante, désire s'installer à Genève. Nous cherchons pour une toute nouvelle succursale de notre agence de voyages, point capital commercial et voyages individuels,

un ou une

chef d'agence

Le poste conviendrait à une personne
- au bénéfice d'une formation commerciale et de quelques années de pratique comme agent de voyages (IATA)
- de langue maternelle française et ayant de bonnes connaissances d'allemand et d'anglais
- capable de travailler de façon indépendante

Cette activité exigeante et variée offre un avancement intéressant à une personne dynamique et efficace. Sur demande appartement à disposition.

Les personnes intéressées sont invitées à nous soumettre leur offre manuscrite, avec photo et curriculum vitae, sous chiffre 4995 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Ménage privé de la région lausannoise désire engager une

cuisinière expérimentée

à la demande

qui devrait pouvoir se libérer périodiquement pour travailler à plein temps, selon les besoins. Nombreuses périodes de congés durant l'année.

Nous engagerions une personne propre, de confiance et capable de faire une cuisine simple mais fine.

Nous vous invitons à faire vos offres de services avec curriculum vitae sous chiffre 83-65/JP Assa, case postale 2073, 1002 Lausanne.

HOTEL DES BERGUES
GENEVE
Un hôtel de luxe du groupe TRUSTHOUSE FORTE

cherche pour entrée rapide ou à convenir

une secrétaire

pour le département des Ventes et du Marketing

Profil souhaité:
formation hôtelière
avoir déjà occupé un emploi similaire
sens de l'organisation et précision
connaissance des langues française et anglaise (allemande un atout)
présentation soignée
âge idéal: 25 ans

Candidates de nationalité suisse ou en possession d'un permis valable

4954

Faites vos offres au bureau du personnel
Case postale 124 – 1211 Genève 1
Téléphone 022 / 31 50 50

Crocodile cherche cadres sympas!



MANORA, les restaurants au croco sympa, prévoient une nouvelle expansion. Pour **élargir leur équipe de cadres,** ils engagent **plusieurs jeunes cadres.**

Des responsables de secteur,

qui géreront leur secteur comme un profit-center; engagement et formation de l'équipe, planification, commandes, résultats. Dans 3 secteurs: **le chaud** (production et buffets-vente), **le froid/desserts** (production et buffets-vente), **le restaurant** (cafés, boissons, caisses, salle-laverie).

Des chefs d'équipe,

qui seconderont les responsables de secteur: le poste idéal pour des jeunes qui veulent faire carrière et prendre rapidement des responsabilités.
Nous demandons une formation en restauration/hôtellerie ou dans la vente, un âge maximum de 30 ans, le sens de la clientèle et des produits, nationalité suisse ou permis valable.
Tous ces jobs, s'adressent à des hommes de terrain, des fonceurs!

Intéressé? Envoyez votre curriculum vitae complet, accompagné d'une photo et d'une lettre manuscrite à:

RESTAURANTS MANORA S.A. M.ODERMATT
Case postale 883 - **1211 Genève 1.**

ou téléphoner au 022/32 90 10 M. Odermatt.

MANORA Restaurants-Buffets

Genève - Lausanne - Coire - bientôt à Berne.

HÔTEL-RESTAURANT DES COMMUNES
2206 Les Geneveys-sur-Coffrane
à 10 km de Neuchâtel

cherche pour date à convenir

chef de cuisine

Nous demandons:
- solides connaissances pour cuisine traditionnelle et créative
- organisateur et bon calculateur
- sens des responsabilités

Nous offrons:
- place à l'année
- salaire en rapport avec les qualifications

Faire offre avec curriculum vitae ou prendre rendez-vous tél. (038) 57 13 20.

4661

Restaurant gastronomique de la région lausannoise cherche pour entrée immédiate

un chef pâtissier et un chef entremetier

place stable à l'année. Congé dimanche et lundi. Age souhaité 25 à 30 ans minimum. Suisse ou permis valable. Faire offre sous chiffre 5020 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

On cherche pour date à convenir

femme de chambre

et pour différents travaux. Faire offre téléphone (038) 31 11 96

5019

MOTEL DE LA GRUYÈRE

Nous engageons pour le 1er septembre ou date à convenir

chef de réception

Profil souhaité:
dame ou monsieur, âge min. 24 ans, possédant une formation hôtelière et quelques années d'expérience dans le département réception/caisse.

Connaissance approfondie des langues française, allemande, anglais (de préférence bilingue). Expérience de la vente et de dialogue avec notre clientèle. Aptitude à coordonner et organiser le département de manière indépendante.

Nous attendons vos offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à la direction du

Motel-Restoroute de la Gruyère
1631 Avry-devant-Pont

4806

TENNIS+SQUASH MARIN

Cherchons pour notre restaurant de 120 places, dès le 1. 12. 1987

un gérant/ assistant de direction

capable de diriger un restaurant d'une manière indépendante.

Faire offres écrites avec curriculum vitae à

W. Zwygart
Centre Tennis + Squash
La Tène, 2074 Marin

P 28-1172

Nous cherchons pour **l'ouverture de notre restaurant** à Genève au mois d'octobre:

un assistant de direction/ animateur

Préférence sera donnée au candidat d'un contact agréable, capable d'organiser des **animations à caractère folklorique,** de s'intégrer dans une équipe jeune et enthousiaste, langues, suisse ou permis. Date d'entrée à convenir.

Prendre contact dès 19 h. 00 au **(022) 35 79 26**

assa 82-1105

HÔTEL
AMAT-CARLTON
GENEVE

cherche pour de suite ou date à convenir:

directeur de restaurant

F, D, E, avec pratique et expérience dans la branche, travail indépendant et varié avec appui d'un système informatique

réceptionniste (h ou f)

F, D, E, sachant travailler sur ordinateur avec quelques années de pratique. Candidats suisses ou avec permis valable.
Faire offre à la direction de l'Hôtel Amat-Carlton, case postale 228, 1211 Genève 11.

5035

Hôtel de Ville, Broc
(Gruyère)

cherche

cuisinier (-ère) seul(e)

entrée 1er juillet ou à convenir. Place à l'année. Candidat qualifié de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail.

Téléphoner au (029) 6 13 13
M. P. Boillat

5001

Remise des insertions

jusqu'au vendredi à 11 heures!

A Genève

nous cherchons pour l'ouverture de notre établissement en octobre:

un chef cuisinier

avec de sérieuses références.

Préférence sera donnée au candidat
- âgé de 25 à 40 ans
- capable de diriger une brigade
- au bénéfice d'une excellente formation
- connaissant le «F and B»
- ayant un sens aigu de l'organisation et des responsabilités
- intègre
- apte à composer une carte attrayante
- capable de s'intégrer dans une équipe jeune et enthousiaste

Suisse ou permis C.

Nous offrons
une place stable, un salaire adapté aux exigences du poste, ainsi que les prestations sociales d'une entreprise moderne. Fermeture le dimanche.

Discrétion absolue garantie. Faire offres avec certificats, curriculum vitae et photo sous chiffre 200 366 H à Assa Annonces Suisses SA, 1211 Genève 26

Terminus

Restaurant–Hôtel–Bar–✆ (066) 66 33 71
CH-2900 Porrentruy, Simotel SA

le plus grand hôtel en Ajoie cherche pour de suite ou date à convenir

1 chef de cuisine

Ce poste conviendrait à un jeune professionnel suisse entre 28 et 35 ans, avec de solides connaissances professionnelles et un sens aigu de l'organisation d'une cuisine avec une brigade de 5 à 7 cuisiniers;

2 sommeliers/ sommelières

Suisse ou avec permis, avec l'apprentissage ou au minimum 3 ans de pratique pour le Grill-room et le Restaurant français;

2 commis de cuisine

Suisse ou avec permis.

Veuillez adresser votre offre avec certificats à la direction.

5028

LE BEAU RIVAGE PALACE

CH - 1000 LAUSANNE 6 - TÉL. 021 - 26 38 31

Hôtel de luxe, 220 chambres, 3 restaurants, 12 salles de réception, cherche pour entrée à convenir (août 1987)

une gouvernante d'étage

français, allemand, anglais
(2 ans d'expérience minimum)

Nous exigeons une excellente expérience professionnelle. Nous offrons un salaire selon les qualifications
un poste stable (à l'année)
une semaine de 5 jours
l'expérience d'une entreprise moderne et informatisée
un restaurant d'entreprise

Souhaitez-vous participer à notre développement? Faites vos offres manuscrites avec c.c., photo et copies de certificats. Discrétion assurée.

Mlle P. Menétrey
Chef du personnel

5032

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Formation de base SSH

Pour la formation d'apprenties assistantes d'hôtel dans notre Hôtel-Ecole SSH des Diablerets nous cherchons un(e)

enseignant(e) pour les branches professionnelles

Auriez-vous plaisir à former des jeunes, dix semaines par an (automne 5 s./printemps 5 s., basse saison)?

Profil demandé:
- CFS d'assistante d'hôtel
- bonnes connaissances professionnelles
- sens pédagogique
- intérêt marqué pour les problèmes des jeunes
- expérience professionnelle d'au moins 3 ans

Nous offrons:
- activité intéressante et indépendante
- bonne introduction
- formation continue
- ambiance de travail agréable
- avantages sociaux d'une entreprise moderne

Veuillez adresser vos offres manuscrites et les documents usuels: **Société suisse des hôteliers, Service de formation professionnelle, M. P. de Battista, rue des Terreaux 10, 1003 Lausanne, téléphone (021) 20 03 33.**

5104

CRUE GENEVOISE

Nous cherchons pour l'ouverture de notre établissement en octobre

1 cuisinier
1 pâtissier
3 serveurs (-euses)

Préférence sera donnée aux candidats d'un contact agréable, capables de s'intégrer dans une équipe jeune et enthousiaste.

Suisse ou permis, date d'entrée à convenir. Possibilité de logement.

Prendre contact au (022) 43 76 51 ou après 19 h au (022) 35 79 26.

Assa 82-1105

Café-Restaurant
Hôtel de Ville
1341 L'Abbaye
(au bord du lac de Joux)

cherche à partir du 1er juillet

sommelière

(Suissesse ou permis B)

Veuillez faire offres écrites à famille Chabolez, téléphone (021) 85 13 93.

5049

Leysin (Alpes vaudoises)
Hôtel du Soleil

40 chambres, restaurant bar, salles de conférences nouvelle construction, ouverture 1. 12. 1987

Nous cherchons

un directeur ou couple de gérants

dynamique, disposant des connaissances requises. Possibilité de participation.

Faire offre avec curriculum vitae à M. Georges Gross, 1854 Leysin.

5060

Nous cherchons

sommelière (-er)

Suisse ou permis C. Bonnes connaissances du service à la carte.

Appartement à disposition. Entrée 1er septembre ou date à convenir.

Faire offre par écrit.

RESTAURANT DE L'ÉTOILE

Téléphone (032) 93 10 17
2741 Perrefitte/Moutier
Famille Raymond Mérillat

P 06-16058

CONTINENTAL HOTEL LAUSANNE

Tél. (021) 20 15 51
Télex 24 500

2, place de la Gare, CH-1001 Lausanne

cherche

un responsable

pour son tout

nouveau bar-danse-club

Exigeons:
esprit de challenger
sens inné de l'accueil
bon organisateur et animateur
Suisse ou permis annuel

Offrons:
place stable à responsabilité
prestations en rapport
date d'entrée à convenir

Faire offres écrites à la direction. Vos dossiers seront traités confidentiellement.

5119

CEM
CASPAR E. MANZ
HOTELS & RESTAURANTS

Hôtel de France
1348 Le Brassus

cherche pour tout de suite ou à convenir un

jeune cuisinier/pâtissier

et un(e)

serveur ou serveuse

S'adresser à Roland Besson
Téléphone (021) 85 44 33

5098

Hostellerie des Chevaliers
1663 Gruyères
Membre de la chaîne Relais et Châteaux

cherche pour tout de suite

2 chefs de rang
1 commis de rang
1 assistante d'hôtel diplômée

Prière d'écrire avec copies de certificats et photo ou téléphoner à Mme Simone Bouchery-Rime, téléphone (029) 6 19 33.

5101

Nous cherchons pour le 1er août un

jeune cuisinier

qualifié, ainsi qu'une

serveuse

connaissant les deux services. Possibilité de logement.

Faire offres écrites à L. Schechinger, chef de cuisine, maîtrise fédérale, **Café-Restaurant Le Central, 1008 Prilly-Lausanne,** ou téléphoner, **au (021) 24 80 11.**

P 22-6729

Hôtel de la Gare
1870 Monthey

engage de suite

2 chefs de partie

Contacter: M. Granges
téléphone (025) 71 24 16

ofa 143.151.225

Restaurant Sporting
2013 Colombier NE

cherche

jeune cuisinier

ou

commis de cuisine

pour la saison ou place à l'année.
Suisse ou permis B ou C. Libre rapidement ou à convenir.
Contactez-nous:
téléphone (038) 41 26 81.

P 28-1201

Restaurant, bien connu de Neuchâtel, cherche pour début juillet

un jeune chef de partie

(cuisinier) très qualifié

jeune fille de comptoir

possibilité d'apprendre le français.

Faire offres à

case postale 1430
2001 Neuchâtel

P 28-61357

Pizzeria à Genève cherche urgent

pizzaiolo

(italien) qualifié, bon salaire.

Téléphone (022) 36 95 98

P 18-85436

Hôtel ★★★★, 210 lits, Riviera vaudoise, cherche pour date à convenir un

chef pâtissier

Ecrire sous chiffre 5100 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

★★★★★

Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 Villars-sur-Ollon, tél. (025) 35 21 21, télex 456 218

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel ★★★★★, 140 lits, propose pour la saison d'été le poste suivant:

cuisine: chef de garde

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, à M. B. Samson, s.-dir.

Entrée en service à convenir.

5051

Hôtel-Restaurant Mont-Blanc
3963 Crans-Montana

Téléphone (027) 41 31 43

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

un chef de partie, sous-chef

Le poste conviendrait à un candidat de 25 à 35 ans ayant du plaisir de cuisiner et possédant de solides connaissances professionnelles. Nous offrons un bon salaire et la possibilité de devenir le chef de cuisine de notre établissement. Faire offre avec certificat à la direction.

4967

Télé-Restaurant

cherche pour ses restaurants du Palais des Expositions à Genève un

responsable F and B

de première force. Ce poste conviendrait à personnalité entre 30 et 45 ans, au bénéfice d'une solide formation et ayant fait ses preuves dans les départements F and B d'établissements importants.

Ambiance de travail motivante au sein d'une équipe jeune et dynamique. Connaissances de l'anglais et de l'informatique souhaitées. Date d'entrée à convenir.

Faire offres complètes (avec lettre manuscrite et photo) à

André Curchod
directeur général
Télé-Restaurant SA
12, route des Acacias
1211 Genève 24

5116

Remise des insertions

jusqu'au vendredi à 11 heures!

HE

GRAND HÔTEL EXCELSIOR MONTREUX
★★★★★

cherche

aide-gouvernante
hofa
femme de chambre

Faire offres écrites avec photo et certificats au Chef du personnel
Grand Hôtel Excelsior, 1820 Montreux

5122

Les emplois dans l'hôtellerie – c'est notre affaire.



Hôtel de ville à Broc cherche
cuisinier seul
entrée: de suite

Hôtel ** à Vevey cherche
secrétaires
entrée: de suite

Auberge à Delémont cherche
cuisinier seul
entrée: de suite

Auberge près de Genève cherche
chef de cuisine
chef de partie
commis de cuisine
entrée: de suite

Hôtel ★★★★ à Crans-sur-Sierre cherche
secrétaire
entrée: de suite

Auberge près de Lausanne cherche
serveur ou serveuse
entrée: de suite

Restaurant à Aigle cherche
commis de cuisine
chef de partie
entrée: juillet 1987

Hôtel ★★★★ à Lausanne cherche
portier de nuit
serveur (-se) snack
responsable de discothèque
entrée: à convenir

Pour l'ouverture d'un restaurant à Genève nous cherchons
commis de cuisine
serveurs/serveuses
assistant de direction
entrée: de suite

Hôtel ★★★★ à Verbier cherche
serveuses
entrée: de suite

Hôtel à Saignelégier cherche de suite
serveuse ou serveur

Hôtel ★★★★ à Lausanne cherche
sous-directeur
directeur de l'hébergement
1er maître d'hôtel
chef de rang
entrée: de suite

Hôtel ★★★★ au bord du lac cherche
directeur ou couple de direction
sérieuses références exigées
entrée: à convenir

Nous cherchons pour le Valais central un
directeur d'hôtel
la préférence sera donnée à un candidat c
ginaire du canton du Valais
entrée: à convenir

Bar à Genève cherche
assistant F & B
entrée: de suite

Tirage au sort gratuit

Tous les mois, le service de placement SSH de Berne et Lausanne choisit au hasard neuf personnes placées par ses soins, qui se verront offrir – pour trois d'entre elles – un week-end pour 2 personnes dans un hôtel SSG et – pour trois autres – un bon pour un cours de perfectionnement SSH.

Voici les noms des heureux gagnants pour le mois de mai 1987

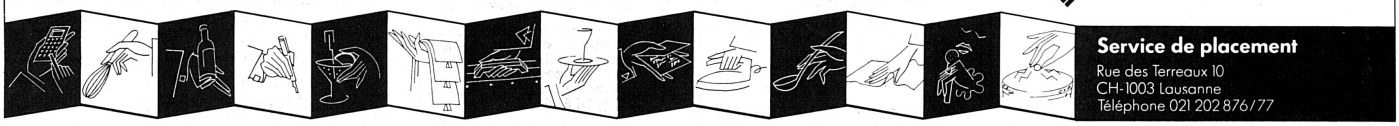
Un week-end à l'hôtel:
– M. Krawiec Philippe, Oberschan, dans l'Hôtel Rex à Genève
– Mlle Fritz Bernadette, Lucerne, dans l'Hôtel Jägerhof à St-Gall
– Mme Kubli Nevenka Zurich, dans l'Hôtel Walhalla à St-Gall

Un cours de perfectionnement SSH à choix:
– M. Laurent Delessert, Lausanne
– Mlle Helga Jud, Kriens-Lucerne
– Mlle Helen Walker, Lucerne

Un prix de consolation:
– M. Pinter Herbert, Davos
– M. Sylvain Hermann, Lausanne
– Mlle Signer Katrin, Wilderswil

Candidats qualifiés de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail. Téléphonez ou adressez vos offres à Madame Mäder.

Société suisse des hôteliers



Service de placement
Rue des Terreaux 10
CH-1003 Lausanne
Téléphone 021 202 876/77

HOTEL DU GOLF
3963 CRANS-MONTANA
★★★★★★

Notre hôtel cinq étoiles, ouvert à l'année, cherche pour entrée de suite ou à convenir, pour la saison d'été, encore un

commis de cuisine

et un

commis de restaurant

Si notre proposition vous intéresse, veuillez adresser votre offre, avec certificats et curriculum vitae, à

l'Hôtel du Golf
c/o Mr. Corrado Fattore
3963 Crans
téléphone (027) 41 42 42

5187

Nous cherchons un
cuisinier
ou une
cuisinière

Entrée 1er août ou à convenir, bon salaire, semaine de 5 jours, jolie chambre à disposition.

Faire offre ou téléphonez (037) 22 45 45
ou demandez Monsieur ou Madame Favre.

5147

Restaurant
de la Place, Vex

cherche pour tout de suite
garçon ou fille de salle

avec expérience jusqu'à la fin de septembre, possibilité à prolonger (Suisse ou Suissesse préférence).

Prendre contact avec Madame Dubois, téléphone (027) 22 40 41, le soir.

5108

Hôtel ★★★★ EDEN au LAC Montreux

cherche de suite ou pour date à convenir
assistant F & B
chef de rang
aide-gouvernante
(apprentissage Hofa)
fille de maison
avec permis

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae, copies de certificats, prétentions de salaire à:

Hôtel Eden au Lac
Bureau du personnel
11, rue du Théâtre
1820 Montreux
ou téléphoner au (021) 63 55 51

5144

1820 Montreux Tél. 021/63 55 51
CARLO DE MERCURIO HOTELS & RESTAURANTS

MINOTELS suisse accueil
MINOTELS EUROPE

La chaîne volontaire MinOtels Suisse Accueil (100 hôtels en Suisse de classe moyenne et de qualité supérieure), engage pour janvier 1988:

un(e) directeur (-trice)

pour son bureau de Lausanne.

Nous cherchons une personne au moins trilingue (parlé, écrit), ayant de bonnes connaissances en hôtellerie, marketing, informatique et ayant de l'expérience dans l'acquisition commerciale et les techniques d'imprimerie.

Pour effectuer ce travail varié et intéressant, le (la) candidat(e) devra disposer d'un permis de conduire et avoir la possibilité de se déplacer en Suisse et à l'étranger.

Faire offre avec curriculum vitae et prétention de salaire.

MinOtels Suisse Accueil
rue du Simplon 14, CH-1006 Lausanne

5173



«Pastavino» Restaurants
Paris

recherche pour ses nouvelles unités 1987/88 en France et U.S.A.

directeurs commerciaux

Situation motivante à progression rapide dans un groupe dynamique à fort développement. Vous serez rattaché à la direction centrale dans une structure efficace.
Vous devez suivre, animer et gérer les nouvelles unités crées, tant au plan du respect du budget que de l'animation des collaborateurs.
Notre marketing, notre publicité et nos emplacements vous garantiront la clientèle de départ... à vous de la développer.
Vous êtes âgé de 30 ans minimum, vous avez déjà une expérience réussie, une formation grande école, mais surtout... vous en voulez... vous aimez la vie dynamique, le terrain, le client...
Vous voulez être «votre patron» dans votre quotidien professionnel.

Nous étudions votre candidature confidentiellement.

Envoyer c. v. et photo à **C.S.M. Management & Co.,** Verenastrasse 2, **CH-8832 Wollerau**

P 19-098319

SL International

Entreprise multinationale dans le domaine de la coiffure et de la beauté, comptant plus de 225 salons en Grande-Bretagne, en Allemagne et en Belgique, cherche un

general manager

pour la Suisse

La personne aura plusieurs années d'expérience de gestion d'entreprise dans les domaines de coiffure, de l'esthétique ou fitness d'au moins 12 employés. Elle sera capable de recruter, de motiver les gérants de nos 10 salons avec 100 employés et de gérer diverses tâches administratives. Le bureau principal est à Genève et des déplacements très fréquents à travers la Suisse seront requis.

Profil du candidat:
Homme ou femme
Age entre 28 et 40 ans
Bilingue français-allemand (connaissances d'anglais souhaitées)

La rémunération et autres prestations seront en relation avec les qualifications requises.

Les personnes intéressées sont priées de téléphoner au no. (022) 35 96 01 en mentionnant SL International.

5094

Centre de rencontre vaudois à caractère œcuménique cherche pour assurer la restauration

un(e) cuisinier (-ère)

désirant s'intégrer à une vie communautaire, tout en pouvant mettre en valeur ses capacités professionnelles. Date d'entrée 1er septembre 1987 ou date à convenir.

Adresser votre offre manuscrite sous chiffre 5096 à l'hôtel revue, 3001 Berne, en y joignant votre curriculum vitae et copies de vos certificats.

Les annonces de l'hôtel revue + revue touristique touchent le bon public à tous les coups

Nous cherchons

directeur

pour un important restaurant de la région lausannoise.

Nous demandons
Grande patente
Minimum 3 ans d'expérience dans un poste de cadre
Rapidité d'adaptation; organisateur
Entregent
Qualité de chef

Nous offrons
Excellent salaire
Participation aux bénéfices
Indépendance

Les personnes intéressées sont invitées à faire leur offre manuscrite accompagnée des documents usuels sous chiffre 5124 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Une annonce dans l'hôtel revue + revue touristique: ***un impact assuré!***

Changement d'adresse *(écrire en majuscules)*

Ancienne adresse

Numéro d'Abonné

Nom et prénom

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



L'hôtellerie a besoin de sécurité. Raisonnablement



Les professionnels sont informés par l'hôtel revue + revue touristique.

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 souscris l'abonnement suivant:

Abonnement:	*1 an*	*6 mois*	*3 mois*
Suisse	☐ *Fr. 81.–*	☐ *Fr. 51.–*	☐ *Fr. 32.–*
Etranger par voie de surface	☐ *Fr. 115.–*	☐ *Fr. 68.–*	☐ *Fr. 41.–*
Etranger par avion Europe, Moyen-Orient	☐ *Fr. 175.20*	☐ *Fr. 98.20*	☐ *Fr. 58.10*
Outre-mer	☐ *Fr. 246.60*	☐ *Fr. 133.80*	☐ *Fr. 76.40*

☒ *Cocher ce qui convient*

A découper et envoyer à:
hôtel revue + revue touristique
case postale 2657, 3001 Berne



A découper ici

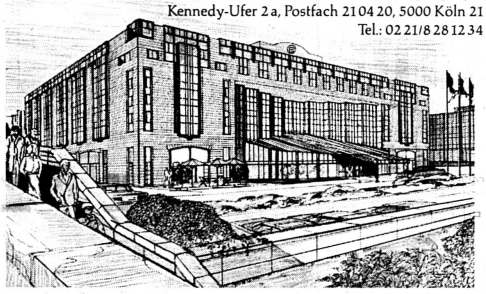
INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHE INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

HYATT MACHT KARRIEREN

Weltbekannt ist der First-Class-Service der Hyatt Hotels. Außergewöhnlich das im April 1988 fertiggestellte Hyatt Regency Köln, das durch seine moderne, dynamische und menschliche Atmosphäre zu einem exklusiven Treffpunkt mit internationalem Flair wird. 306 luxuriöse Zimmer, Restaurants, Bars und Veranstaltungsräume sorgen dafür.

Damit diese einzigartige Verbindung von „de Luxe" Hotel und persönlicher Atmosphäre auch Ihr Erfolg wird, bitten wir Sie, sich so schnell wie möglich mit uns in Verbindung zu setzen. Gute Englischkenntnisse, mehrjährige Berufserfahrung im Hotelgewerbe und der Ehrgeiz, mit Kreativität und Initiative ein junges Team zu führen, sind die besten Voraussetzungen um bei Hyatt Karriere zu machen.

Richten Sie Ihre Bewerbung an:
Fred Hürst, Generaldirektor, HYATT REGENCY KÖLN
Kennedy-Ufer 2a, Postfach 21 04 20, 5000 Köln 21
Tel.: 02 21/8 28 12 34



Director of Personel and Training.

Das hochmotivierte, kreative Hotelpersonal trägt weltweit zur persönlichen Atmosphäre jedes einzelnen Hyatt Hotels bei. Sie stellen das typische Hyatt-Team für Köln zusammen und schulen es gemeinsam mit dem Training Manager nach dem gültigen Hyatt-Standard.
Eintrittstermin: Oktober 1987.

Training Manager.

„Training for your future" heißt das Schulungsprogramm für alle Hyatt-Mitarbeiter. Im Hyatt-Trainings-Center bereiten Sie das zukünftige Hyatt-Team auf die Eröffnung des Hotels vor.
Eintrittstermin: Januar 1988.

Financial Controller and Assistant Financial Controller.

„The american system of accounts" ist für Sie kein Fremdwort. Zusammen mit Ihrem Assistenten und einem Stab von 15 Mitarbeitern behalten Sie den Überblick über die finanzielle Seite des Hotels.
Eintrittstermin: Oktober 1987,
Eintritt Assistant: Februar 1988.

Public Relations Manager.

Sie folgen nicht dem Trend – Sie machen ihn. Auf kultureller und gesellschaftlicher Ebene pflegen Sie Kontakte, planen Veranstaltungen, kennen sich bestens mit den Gepflogenheiten rheinischer Gastlichkeit aus und haben ein Gespür für pressewirksam verfaßte Dossiers.
Eintrittstermin: Oktober 1987.

Executive Housekeeper.

Die exklusive, luxuriöse Ausstattung der Zimmer wird weltweit von unseren Gästen geschätzt. Sie sorgen mit einem Team von 40 Mitarbeitern dafür, daß unsere Gäste auch in Köln diesen Hyatt-Standard vorfinden.
Eintrittstermin: Februar 1988.

E.D.P. (Electronic Data Processing) Manager.

Ihr Reich ist die elektronische Datenverarbeitung des Hotels. Ein Computer ist für Sie das wichtigste Instrument effizienter Arbeit. Eintrittstermin: Januar 1988.

Don't you WISH YOU WERE HERE™

HYATT REGENCY KÖLN

FOOD TECHNOLOGIST FOR INDIA

Large Indian Company having turnover of over £ 40 million wishes to enter food business and use services of food technologist, to be based in Bombay, for at least six months, to work on bottled sauces, curry pastes (our recipes), dehydrated soup and sauce mixes, soup cubes and similar products.

Please send bio-data with details of past jobs done and names of references.

Apply to Box No. 5053 hotel revue, 3001 Bern.

Luxury shipping lines

Royal Caribbean Cruise Line
Premier Cruise Line
Sun Dance Cruise Line
Windstar Sail Cruise

cruising in the Caribbean Islands and on the West Coast require

dining-room waiters

Earnings:
up to 2500 US dollars monthly, no tax free accommodation, free food

Conditions:
English fluently, four-years experience minimum, excellent presentation, quick promotion to head waiters if excellent; one year contract, vacation every four months possible.

Please send copy of all your **certificates and photo** to our personnel officer in Europe

M. B. Juhen, 21, rue Jean-Allemane
F-94500 Champigny-sur-Marne, Paris, tel. 0033 (1) 4706 50 43
(mornings only)

849

KORSIKA

Wir sind eine deutsche Touristikorganisation mit mehreren Ferienhotels in Frankreich und Deutschland.
Auf der Basis unserer Hotelangebote organisieren wir touristische Angebote. Unsere Partner sind Einzelkunden, Reisebüros und Reiseveranstalter.
Für unser **3-Sterne-Haus «Grand Hotel»** in Calvi/Korsika (120 Betten) suchen wir eine(n) engagierte(n)

Hoteldirektor(in)
sowie eine(n)
F & B-Controller

Beide Aufgaben umfassen, unsere Konzeption vor Ort umzusetzen sowie die Steuerung des Hotelbetriebes. Der Schwerpunkt der Aufgaben liegt bei der Personalführung und der Gästebetreuung.
Erwartet werden für die beiden Positionen ideenreiche, durchsetzungsstarke Hotelkaufleute. Perfekte französische Sprachkenntnisse sind unbedingt erforderlich. Wünschenswert sind auch Kenntnisse der italienischen und der englischen Sprache.
Sollte eines der Angebote eine Herausforderung an Sie darstellen, so bitten wir Sie, Ihre Bewerbung schriftlich an unsere Zentrale in Regensdorf einzureichen.
Selbstverständlich verbürgen wir uns für absolute Diskretion.

EURO VACANCES SYSTEM GmbH
Römergraben 5
D-5455 Rengsdorf
Tel. 0 26 34/80 84
aus der Schweiz: 0049/26 34/80 84

Opportunities on cruise ships for

F+B MGR
ASST F+B MGR
F+B Controller
STOREKEEPER
EXECUTIVE CHEF
WORKING CHEF
COOKS
ASST COOKS
BAKERS/PASTRY COOKS
WINE STEWARDS
male/female
BARTENDERS
BEVERAGE STEWARDESSES
CABIN STEWARDESSES
D/R STEWARDS/ WAITERS
CASHIERS

büro metro

Stockerstr. 55
CH 8039 Zürich
Tel. (01) 201 41 10

4871

Management Team Direktions-Ehepaar

established high volume restaurant complete knowledge of kitchen, dining room and service. U.S. experience a must. Excellent salary, benefits and bonus plan.

Must have working visa. Send résumé to Andreas Meyer, President Cafe Swiss Corp., 11, Hemlock Hill Road, **Amherst,** NH 03031 U.S.A.

4638

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Commis pâtissier
Commis tournant
Demi-chef tournant

Bitte bewerben Sie sich schriftlich.

Hotel Bayerischer Hof
Personalabteilung
Promenadenplatz 2–6
8000 München 2

5095

Suchen

Absolventen einer Hotelfachschule

25 bis 40 Jahre

für deutsches **Club-Hotel** in **Griechenland,** zwischen Korinth und Kinetta.

Posten:

Service, Etage, Réception und zweiter Koch

Kontaktperson: Frau Mettig, Tel. (00301) 883 36 13
Wir rufen Sie sofort zurück.

P 36-3447

THE MONTIEN BANGKOK

The Montien Bangkok is a 500 room first class hotel with an extensive F & B Operation in the center of the city.

Applications are sought for the position of

Executive Chef

The successful applicant should:
- be at least 28 years old
- have working experience in other first class hotel in a similar position, preferably in the Far East
- have a good command of English
- be able to train local staff.

We offer:
- a two year contract
- airfare from and to hireing point
- free accommodation in hotel or living out allowance
- medical coverage
- tax free salary.

Please send your curriculum vitae and testimonials and passport size photo to:

Mr. Charles Frey, Director of Food & Beverage
Montien Hotel Bangkok
54 Surawongse Road, Bangkok 10500, Thailand

5177

THE Casuarina BEACH HOTEL PENANG

has vacancy for the position of

Resident Manager I/C Food & Beverage

Join a young and growing hotel group and an award winning team of executives and staff.

The successful candidate must have several years of international experience in senior executive positions with a strong F/B background both in the service and in the kitchen. Since managerial potential is required, the candidate should also have a good working knowlege in other departments. Foreign languages are an asset.

Commensurate with past experience and potential, we offer a two-year contract with an attractive salary package.

Please send your application complete with Bio-Data, testimonials, a recent photograph, earliest date of commencement and your salary expectations soonest possible to:

Mr. U. H. Kunzmann, General Manager
The Casuarina Beach Hotel
Batu Ferringhi, 11100 Penang, Malaysia

OPERATED BY PACIFIC HOTELS INTERNATIONAL GROUP

A MEMBER OF SWISS INTERNATIONAL HOTELS

5136

ARABELLA HOTEL MÜNCHEN

Küchenchef

Wir suchen einen Fachmann, der in einem kreativen F & B-Team neue Akzente setzen kann.

Tätigkeitsbereich:
Versorgung von zwei Restaurants mit 140 und 80 Sitzplätzen
Café Intermezzo
Kongresszentrum mit verschiedenen Salons und Festsaal bis zu 400 Personen

Aufgabenbereich:
Erstellung von A-la-carte-Karten sowie saisonalen Tageskarten und Speiseangebot für Veranstaltungen
Sinnvolle Personalplanung und Personalführung
Durchführung von internen Schulungen
Erstellung von Rezepturen und Kalkulationen

Erwartungen:
Durch seine Fachkenntnisse und sein Organisationstalent sollte er einen gleichbleibenden Qualitätsstandard gewährleisten und kostenbewusst denken.

Die Stelle ist der Position entsprechend dotiert. Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Arabella Hotel München, z. H. Herrn G. Streng
Arabellastrasse 5, 8000 München 81
Telefon (089) 92 32 – 42 13

Arabella

Arabella Hotel München · Personalabteilung · Arabellastraße 5
8000 München 81 · Telefon 0 89 / 92 32 - 28 08 + 92 32 - 28 13

Lübeck
MÖVENPICK HOTEL LYSIA

Unser

Sous-chef/stellvertr. Küchenchef

verlässt uns, um sich an einer Hotelfachschule weiterzubilden.

Deshalb suchen wir, zum Eintritt nach Vereinbarung, seinen

Nachfolger

für eine junge Brigade.

Voraussetzungen:
- Alter 25 bis 35 Jahre
- wenn möglich Führungserfahrung
- Erfahrung im Bankettbereich einer Hotelküche
- überzeugter Vertreter einer leichten und modernen Küche mit vielen guten Ideen
- Deutscher oder Bürger eines Landes der europäischen Gemeinschaft

Wenn Sie an einer Ganzjahresstelle interessiert sind, gerne an der Ostseeküste in einer herrlichen alten Hansestadt leben möchten, dann rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.

Anschrift
MÖVENPICK HOTEL LYSIA
Herr Pascal Collingro, Küchenchef
Beim Holstentor, D-2400 Lübeck
Telefon 0049/(0) 451 - 150 40

P 44-61

Wir sind eine der führenden amerikanischen Hotelgesellschaften mit einem expansiven Konzept für Europa.

Für eines unserer Hotels der Luxuskategorie in einer westdeutschen Messestadt suchen wir den

Food- and Beverage-Manager

Zu unserem Hotel:	verschiedene Restaurants, Bar, Banketträume, Health-Club, 240 Zimmer und Suiten, Luxuskategorie.
Sie erwartet:	ein Team von zirka 100 Mitarbeitern und ein Generalmanager, der mit «Ihnen» mittelfristig ein ergänzendes neues Gastronomiekonzept entwickeln und umsetzen wird.
Sie sollten	das notwendige «Rüstzeug» bereits erworben haben und zwischen 28 und 35 Jahre alt sein.
Ihre Qualifikationen	sind neben Fachwissen, Führungsqualität mit der Eigenschaft zu motivieren sowie verkaufsorientiertes Denken und Handeln.
Ihre Sprachen	sind neben Deutsch, Englisch und evtl. Französisch.
Ihr Gehalt	und die Sozialleistungen sind der Position angemessen.
Sie können	sich innerhalb unserer Gruppe entweder im F & B-Bereich weiterentwickeln oder über die Position des «Zweiten» zum «Ersten» aufrücken.
Und nun	sollten Sie bei Interesse an dieser nicht einfachen, aber reizvollen Position Ihre Bewerbungsunterlagen an den von uns beauftragten Berater senden.

Hans W. Putze
Unternehmensfachberatung für Hotellerie und Tourismus BDU
Krefelder Strasse 34
D-5140 Erkelenz

(Sperrvermerke werden berücksichtigt.)

3064

Kanada/England

Wir suchen laufend

Haushalthilfen

in kontrollierte Familien nach **Kanada** für 1 Jahr und

au pair

nach **England** für mindestens 6 Monate. Schulbesuche möglich. Referenzen vorhanden.
Langjährige Erfahrung.

Auskunft erteilt:
Büro RIO & SELECT
Kuttelgasse 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 61 73
(01) 211 17 65
privat (01) 724 19 23
oder (071) 95 16 67

945

Caymans-Inseln Karibik

Gesucht für Restaurant unter europäischer Leitung

Köche
Kellner
Chef de rang

Minimum 5 Jahre Erfahrung. Englischkenntnisse erforderlich, gute Bezahlung, steuerfrei. Hin- und Rückreise bezahlt nach 2 Jahren.

Anschriften mit Kopien von Referenzen und Passfoto an

The Manager
P. O. Box 659
Grand Cayman
Cayman Islands B. W. I.

4942

Inserate in der hotel + touristik revue haben Erfolg!

STELLENGESUCHE

Suche ab 1. 11. 1987 **Praktikantenstelle** als

Hotel-Empfangssekretärin

Bisherige Ausbildung: Restaurant-Fachfrau, Hotelfachschule, Praktikum in den USA.

Brigitte Bader
Straussbergstrasse 38
D-8972 Sonthofen/Allgäu

Japaner

sucht Arbeit in der Küche. Ich kann europäisch, japanisch, indonesisch und chinesisch kochen.

Offerten unter Chiffre 5182 an hotel revue, 3001 Bern.

Werben ohne Streuverlust – in der hotel + touristik revue



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

ANSCHLAGBRETT • TABLEAU NOIR

Französischkurse in Nizza

Intensiv-, Ferien-, Langzeit-Examenkurse.
3 Std./Tag oder 6 Std./Tag. 2 bis 24 Wochen.

Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.

Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt:
Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice – France
Telefon (003393) 96 33 84
Telex 462265

900

Fremdsprachen im Ausland lernen

denn dort bringen schon 2 Wochen oft mehr als 2 Jahre im Abendkurs
Intensivkurse zu 9 Sprachen in 12 Ländern
Fremdsprachen-Intensivtraining für Erwachsene
Sprachferien für Schüler zu Ostern und im Sommer
20 Jahre beste Sprachkurs-Erfahrung
Verlangen Sie die Gratis-Kataloge

Dr. Steinfels Sprachreisen AG
Seefeldstrasse 69, Postfach 6314
8034 Zürich Tel. 01-69 20 44

Reiseleiterin Reiseleiter

Abend- und Ganztageskurse in Zürich/Basel/Bern/ Chur/St. Gallen

Verlangen Sie das Gratiskursprogramm!

Reiseleiter- und Hostessenschule **AGT**
Kreuzbühlstr. 8, 8008 Zürich
Tel. 01 / 47 66 35

ANSCHLAGBRETT • TABLEAU NOIR

Hotel- und Gastgewerbe Spezial-Fachschule

Markus Grab

vormals Theo Blättler — Tribschenstrasse 19, 6005 Luzern

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 69 55

Service-Grundschulung
7. 9. bis 25. 9. 1987 /
12. 10. bis 30. 10. 1987
Küchen-Grundschulung
12.10. bis 13.11./16.11. bis 18.12.1987
Flambieren – Tranchieren
5. 10. bis 9. 10./9. 11. bis 13. 11. 1987
Barmix-Spezialkurse
28. 9. bis 2. 10./2. 11. – 6. 11. 1987
Service-Management
16. 11. bis 26. 11. 1987
Weinseminar
22. 6. bis 25. 6. 1987

898

Unverwechselbar: Wer Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch oder Deutsch im Sprachgebiet lernt: 01/482 50 40.

Seestrasse 247, 8038 Zürich

EUROCENTRES
Wir bringen Sie zur Sprache

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:

HTF Hotel- und Touristikfachschule Chur

Weiterbildung für Köche und Serviceangestellte

2 Semester Schule und ein Jahr Administrationspraktikum führen zum

Diplom als Hotelsekretär

Voraussetzung: Eine gastgewerbliche Berufslehre von 2 bis 3 Jahren

Verlangen Sie detaillierte Unterlagen auch von unseren übrigen Lehrgängen.

Welschdörfli 2 CH-7000 Chur
Telefon 081 22 70 71 Telex 74 864 CH

Höhere Gastronomie-Fachschule SHV

die neue höhere gastgewerbliche Fachschule mit eidgenössisch anerkanntem Diplom.*

Eröffnung in Thun, Kanton Bern: 2. November 1987.

Ausbildungsdauer:
2½ Jahre, davon 3 Schulsemester und 2 Semester Praktikum.

Aufnahmebedingungen:
Erfolgreicher gastgewerblicher oder kaufmännischer Lehrabschluss, Wirtschaftsmatura oder Handelsdiplom.

Ausbildungsbereiche:

Lehrgang K
für Direktionsassistenten und -assistentinnen, kaufmännische Angestellte und diplomierte Handelsschüler und -schülerinnen
Ausbildungsbereiche: Service, Küche, Allgemeinbildung, Management

Lehrgang P
für Köchinnen und Köche
Ausbildungsbereiche: Service, Administration, Allgemeinbildung, Management

Lehrgang V
für Kellner, Servicefachangestellte, Hotelfachassistentinnen
Ausbildungsbereiche: Küche, Administration, Allgemeinbildung, Management

Nächste Eintrittsdaten:
2. November 1987, 18. April 1988, 31. Oktober 1988

Schulgeld:
Studenten und Studentinnen mit
– Wohnsitz im Kanton Bern Fr. 500.– pro Schulsemester
– ausserkantonalem Wohnsitz Fr. 2000.– pro Schulsemester
(Beiträge beim Wohnsitzkanton beantragen)
– ausländischem Wohnsitz Fr. 4000.– pro Schulsemester

* definitive Anerkennung erst nach Eröffnung

Informieren Sie sich beim Sekretariat der Höheren Gastronomie-Fachschule SHV, Postfach 2657, CH-3001 Bern, Telefon (031) 50 71 11.

Eine Institution des Schweizer Hotelier-Vereins

4322

SST Schweizerische Schule für Touristik

Höhere Fachausbildung in Touristik

Berufsbegleitende Vorbereitung auf die eidgenössische Fachprüfung als Tourismusfachmann

Dauer: 1½ Jahre
Voraussetzung: Abgeschlossene Berufslehre und praktische Tätigkeit im Tourismus

Verlangen Sie detaillierte Unterlagen auch von unseren übrigen Lehrgängen.

Seestrasse 323 CH-8038 Zürich
Telefon 01 481 99 95 Telefax 01 481 99 97

Little School of English & Commerce
58, Chapel Road
Worthing (Sussex) England

LSEC

Englisch an der sonnigen Südküste Englands

- Intensivkurse für Hotellerie und Tourismus 29. Juni/21. September/19. Oktober/2. November 1987
- Cambridge-Kurse
- Ferienkurse Juli/August (16+)
- Kurzfristige Privatkurse für den Manager

Die Kleinschule mit individuellem Charakter.
Organisierte Reise, Sport/Exkursionen.

Dokumentation und Beratung:
Frau G. Wegmüller, Les Granges, 1261 Arzier
Telefon (022) 66 23 32 (8 bis 14 Uhr)

P 18-002860

Spanisch in Malaga

auch Geschäftsspanisch, Anfänger bis Fortgeschr., kleine Gruppen von max. 7 Schülern, täglich 4 Std., kult. Programm, mit Unterkunft, Kindergarten, ab Fr. 578.– (Kurs + Unterkunft für 1 Monat).
Info + Prospekte: Hans Vetterli, Krügerstrasse 36, 9000 St. Gallen, Tel. (071) 28 29 74, auch abends.

P 33-300949

Inserieren bringt Erfolg!

Cours intensif de français — INTERNAT – EXTERNAT

Französisch Intensivkurs
- Lebhafte Methode
- Seriöses Lernen
- Rasche Fortschritte
- Die Freude, ein aktuelles Französisch zu erlernen

Alliance française
Kursbeginn: Januar, April, August und Oktober
Ferienkurse Ende Juni–Sept. (mind. 3 Wochen)
Anderer Lehrplan: Französisch und Englisch
Mehrere Möglichkeiten: Informatik, Sport, Feinschmeckerküche, usw.



Ecole Lémania Lausanne 021 20 15 01

Unterlagen und Auskünfte:
Ch. de Préville 3, 1001 Lausanne, Telex 450 600
Fax (021) 22 67 00

LIMANIA SCHULEN

VSH – Verband Schweizerischer Handelsschulen
Kursbeginn: 31. August 1987

Management-Kurs
für Kaderleute im
Gastgewerbe

- Finanz-Management
- Personalführung
- Verhandlungstechnik
- Organisation

Kurstage: 31. August, 1.7.21.22.28. September 12.13.19. Oktober, 2.3.9. November.

Diplom-Abschluss

Unsere Schulsekretariate sind im Juli geschlossen.

COUPON Adresse

Das Kursprogramm senden wir Ihnen kostenlos und unverbindlich.
LIMANIA AARAU Kasinostrasse 25 5000 Aarau Tel. 064 22 73 78
LIMANIA BADEN Weite Gasse 16 5400 Baden Tel. 056 22 56 33

ENGLISCH

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
Bournemouth

Gastgewerbe-Intensivkurse

2. 11.–11. 12. 1987

Auch allgemeine Kurse aller Stufen während des ganzen Jahres mit Eintritt an jedem Montag.

Auskünfte und Beratung:
METZ Services
Hirschengraben 8, 3011 Bern
Tel. 031 25 05 95

Meine Adresse:

Handels- und Verkehrsschule Bern
Schwanengasse 11, Tel. 031/22 54 45

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.
Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere **Hotelhandelskurse** wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.



Kursbeginn April/Oktober
Name:
Adresse:
PLZ/Ort:

Express

Ihr Büro für Auslandstellen und Sprachaufenthalte im Sprachgebiet
Postfach 2770, 6002 Luzern
Telefon (041) 53 83 00

Sprachschulaufenthalte

Neuseeland	Australien
Kanada	England
Frankreich	Italien
Spanien	

Günstige Preise. Interessante Flug- und Reiseangebote.

931

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

USA – hôtellerie

Publions avec notre LAS VEGAS siège, liste hôtels/chaînes hôtelières et agences spécialisées qui recrutent personnel hôtelier qualifié toutes catégories. Préciser vos qualifications à: GOLDEN SUN, PO BOX 1063 NANA POST OFFICE BANGKOK 10112 THAÏLANDE. 54692

Gerant

CH, 35, bilingue, gelernter Koch, in ungekündigter Stellung, gute kaufmännische Ausbildung, kalkul.-sicher, bereit zu überdurchschnittlicher Leistung, Grossraum Zürich, zirka August 87.
Offerten unter Chiffre 4646 an hotel revue, 3001 Bern.

Küchenchef/ Produktionsleiter 37

mit grosser Erfahrung im Ausbildungswesen und internationalen Referenzen möchte sich verändern. Eintritt nach Vereinbarung. Raum Zürich bevorzugt, bin aber nicht abgeneigt, eine neue Stadt kennenzulernen.
Offerten bitte unter Chiffre 5012 an hotel revue, 3001 Bern.

Jeune fille terminant son apprentissage, au mois de juin, cherche place comme

assistante d'hôtel

dans la région de Martigny VS. Tél. (026) 2 53 78, le soir 4925

41, US & CH citizen, fluent in English, German & French, School for Hotel Management in Lausanne, pract. exp.: 3 years Assistant to General Manager in deluxe 4star-hotel in Hong-Kong, 2 years Manager of 4star-hotel in Iran (famous hotel-chain), 6 years GM of deluxe 5star-hotel in New York as well as up to date GM of a world-famous first-class hotel in Texas. I am looking for a new challenge as

GM of a first-class

well-known hotel (300–800 rooms & suits), preferably USA.

Please reply to chiffre 90-53801 Assa, Postfach, 8024 Zürich.

41, Doppelbürger US + CH, D, E, F, Hotelfachschule Lausanne, international gewandt, 3 Jahre tätig als Assistent des Generaldirektors in Deluxe-4-Stern-Hotel in Hongkong, 2 Jahre in bester Hotelkette als Manager eines 4-Stern-Hotels in Iran, 6 Jahre Generalmanager in Deluxe-5-Stern-Hotel in New York sowie bis heute als Generalmanager eines ebenfalls weltberühmten 1.-Klass-Hotels in Texas. Ich suche eine neue Herausforderung als

Generalmanager

in einem erstklassigen, renommierten Hotel (300 bis 800 rooms + suits), vorzugsweise USA.
Offerten unter Chiffre 90.538.01 an Assa, Postfach, 8024 Zürich.

Employée PTT, 24 ans, langues all., fr., angl., cherche une place comme

réceptionniste (stagiaire)

ou comme

aide générale

dans une auberge de montagne.

Préférance: suisse romande. Libre de suite.

Téléphone Pia Huser (056) 96 27 69 5067

Österreicher, 21 Jahre alt, sucht Saison- oder Dauerstelle als

Chef de partie oder Sous-chef

zirka Oktober 1987. Vierjährige Berufspraxis in Österreich und Schweiz.

Offerten an
Manfred Voglhuber
Roosstrasse 32
8105 **Regensdorf**
Telefon (01) 840 25 20
Abt. Schmitle Grill. 5043

Masseur-Fitnessberater

CH, 30, ledig, D, E, F, möchte in der Sommersaison in einem Hotel arbeiten. Lohn auf Erfolgsbasis, eventuell selbständig.
Offerten unter Chiffre 5068 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotelfachfrau

D, 23, Sprachen E, F, CJ, Sp, sucht Stelle im Bereich Réception, F & B, Service oder Housekeeping, aber nur im Oberwallis ab September. Offerten unter Chiffre 5070 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizer Küchenchef, beste Referenzen, sucht Stelle als

Küchenchef

in ★★★★- oder ★★★★★-Hotel, West- oder Deutschschweiz. Eintritt nach Vereinbarung.
Offerten unter Chiffre 5041 an hotel revue, 3001 Bern.

Etudiant autrichien

24 ans (français, anglais), cherche travail dans un hôtel ou restaurant en Suisse romande pour la période du 1er juillet au 11 septembre.

Paal Christian, Hans-Sachs-Gasse 4/8, A-1180 Wien
Telefon 0222/42 60 783 5044

24jähriger Österreicher, Student, Erfahrung als Steward bei österreichischer Airline, Englisch/Französisch, sucht Stelle in

Hotel oder Restaurant

in Zürich, Genève, Lausanne oder Basel, vom 1. 7.–31. 8.
Peter Gruber, Gumpendorferstrasse 39, A-1060 Wien, Telefon 0222/58 75 631 5045

Erfahrener Koch, 32 Jahre alt, sucht eine neue Aufgabe, wo er sich auch auf anderen Sparten des Gastgewerbes weiterbilden kann. Denke an etwas wie ein

Allrounder

Angebote unter Chiffre 5040 an hotel revue, 3001 Bern.

Suche Aushilfsstelle als

Koch

für 2–4 Wochen Ferien-, Militär- oder Patronablösung.
Offerten unter Chiffre 5069 an hotel revue, 3001 Bern.

Zwei «ufgstellti» Österreicherinnen suchen Stelle als

Serviererin

in lebhaften Restaurationsbetrieb, ab Ende Juli – keine Bewilligung!

Ruth Ganner, Inselstrasse 8, A-6971 **Hard**
Telefon 0043/5574/33163 5042

Italiener mit Erfahrung sucht Arbeit im Gastgewerbe als

Allrounder

Telefon ab 18.00 Uhr: (041) 33 42 41 5097

Détenteur de la patente cafétier-restaurateur, valable Berne-Neuchâtel, Genève

directeur

plusieurs années d'expérience cherche poste à responsabilités.

Faire offre sous chiffre 5138 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Wirte-Team

mit langjähriger Erfahrung in Speiserestaurant mit bekannt guter Küche sucht auf Frühjahr 1988

neuen Wirkungskreis

im Kanton Graubünden

Bevorzugt werden:
kleinere Pension, Hotel garni, Skihütte oder Restaurant mit Saisonbetrieb.

Echt interessante Angebote erreichen uns unter Chiffre 13-538939 an Publicitas, 7001 Chur.

Arbeitsfreudiger Deutscher, 24, sucht Saisonstelle (9 Monate) als

Koch

im Oberwallis, ab 25. Juli. 4jährige Erfahrung in Berghotel. Bewilligung muss besorgt werden. Zuschriften erbeten an Andreas Kiessling, Buchbacherstrasse 5, D-8671 Schönwald BRD. 5140

An selbständiges Arbeiten gewöhnte

Sekretärin

44 Jahre, D, F, I, ein wenig E, sucht neuen Wirkungskreis, in Jahresstelle, Personalbüro bevorzugt. Offerten an Postfach 81, 3960 Sierre. 5141

Nettes, deutsches Mädel, 20 Jahre (Halbwaise), Englisch- und Französischkenntnisse, sucht

Lehrstelle

im Hotelfach.

Zuschriften an: Werner Stuker, Hauptstrasse 303, 4938 Rohrbach, Telefon (063) 56 34 70, abends (21.00 bis 22.00 Uhr) 5071

Ab 1. August 1987 suche ich eine verantwortungsvolle Stelle als

Direktionsassistent/ Aide du patron

Ich bin 25 Jahre alt, CH, gelernter Koch und habe die Hotelfachschule in Luzern mit dem Diplom abgeschlossen. Mehrjährige Erfahrung in Küche, Service und an der Réception.
Offerten bitte unter Chiffre 5139 an hotel revue, 3001 Bern.

27jähriger Chef de partie mit Sous-chef-Erfahrung sucht neuen Wirkungskreis als

Anfangsküchenchef

oder

Sous-chef

per 1. August 1987, Raum Innerschweiz.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 5154 an hotel revue, 3001 Bern.

Suche ab 13. Juli Stelle als

Buffetdame

im Service oder an der Réception. Bin französischer Muttersprache, 20jährig. Ausbildung: Handelsschule mit Diplomabschluss.
Telefon (037) 37 17 76
12–14 Uhr. 5192

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

❶ ***Fr. 51.60***
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.

❷ ***Fr. 60.20***
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.
Erbitte Angebot unter Chiffre xxxx an hotel revue, 3001 Bern.

❸ ***Fr. 77.40***
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 Zürich
Telefon (01) 888 88 88

❹ ***Fr. 94.60***
1 Titelzeile
12 Textzeilen

Bestellschein für Anzeigen Rubrik Stellengesuche

Text:

Die Anzeige soll erscheinen:

☐ *1mal* ☐ *2mal* ☐ *__ mal*

Grösse ❶ ❷ ❸ ❹

☐ *unter Chiffre (Chiffre-Gebühr + Fr. 8.–*

Überweisen Sie bitte den genauen Betrag für die Anzeige und eine allfällige Chiffre-Gebühr im voraus auf unser Postscheckkonto Bern 30-1674 und ***legen Sie die Postquittung bei****, oder senden Sie uns einen Bankscheck. (Alle Beträge 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



Stichhaltig



Wir stechen lieber mitten in die Probleme, als Agenturmeldungen aufzugabeln. Unsere Leser schätzen auch die stichhaltigen Stellungnahmen zu allem, was die Touristikwelt beschäftigt. Zum Beispiel, was man in Bern zu den Akten oder im Hotel in den Keller legen sollte. Oder wohin neue Checks oder Videotex führen. Oder wieviel von einem Stück Piste oder Torte zu erwarten ist. Diese redaktionelle Breite bringt uns Inserenten aus immer weiteren Kreisen. Mit der hotel+touristik revue lassen sich eben die Verantwortlichen der Hotellerie, des Gastgewerbes und des Reisemarktes direkt (und vierfarbig) ansprechen.

Ja, die Spiesse sind ungleich, wenn man die Medien studiert. Wir helfen Ihnen gerne.

Ich möchte

☐ *Ihre Unterlagen studieren*
☐ *mit Ihnen einen Besprechungstermin vereinbaren und bitte Sie um Ihren Anruf*

Firma

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Telefon

☐ *Zutreffendes bitte ankreuzen*
Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel+touristik revue, Verlagsmarketing, Postfach 2657, 3001 Bern



hotel+touristik revue
jeden Donnerstag am Kiosk

a/j

Nr. 25
18. Juni 1987
hotel + touristik revue
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
Tel. (031) 507 222, Telex 912 185 htr ch

revue touristique

touristik revue

Le Point schlägt Pronto

La Réunion und Mauritius im Preisvergleich

«Prontos Slogan ‚Wir sind immer billiger' stimmt zumindest in diesem Falle nicht», sagt Michel Jolidon von der Point Mulhouse Reisen AG. Gemeint sind die ausgeschriebenen Angebote nach La Réunion und Mauritius.

In einseitigen Zeitungsinseraten bietet Pronto-Reisen zwei Hotels auf La Réunion und vier Häuser auf Mauritius an – die Hotels auf Mauritius in Kombination mit den Bungalows La Récif sowie Novotel Coralia auf La Réunion.

Ein einwöchiger Aufenthalt auf Zimmer/Frühstück-Basis in La Réunion für die Abflüge vom 7. Juli bis zum 13. Oktober kostet 1895 Franken in den Bungalows La Récif und 2010 Franken im Novotel Coralia. Diese Preise stehen in der Kolonne «8 Tage», entsprechen aber nur fünf im Ferienhotel verbrachten Nächten. Zweimal hat der Kunde im Flugzeug die Nacht zu verbringen. Abflug und Ankunft in Basel/Mulhouse ist jeweils der Dienstag.

Über 600 Franken billiger

«Sie können alle Preise vergleichen, die Sie wollen. Wir sind überall billiger», erklärt *Michel Jolidon* von Point Mulhouse Reisen der *hotel + touristik revue.* In der Tat: Die ausgeschriebenen Reisen dauern bei Le Point jeweils einen Tag weniger, doch der recht eindrückliche Preisunterschied kann Pronto kaum mit der zusätzlichen Nacht rechtfertigen. Für sechs Tage beziehungsweise vier Nächte bezahlt man bei Le Point in den Bungalows La Récif in den Monaten Juli bis September 1760 und im Novotel Coralia 1800 Franken. Noch gewaltiger wird der Preisunterschied im Oktober, da zahlt man bei Le Point in den besagten Hotels über 500 beziehungsweise 600 Franken weniger als bei Pronto.

Le Point fliegt direkt

Jolidon gesteht, dass man die Preise deshalb sehr knapp kalkulierte, weil man die Denner-Tochter unbedingt unterbieten wollte. Auf die Bemerkung, dass Paketreisen ganz allgemein schwierig zu vergleichen seien, gab Jolidon zu bedenken, dass der Flug mit der Super DC-8 der Point-Air von Basel/Mulhouse direkt nach La Réunion fliege, während man mit Pronto beziehungsweise mit Air France in Paris umsteigen müsse. Ein Faktum übrigens, welches im Pronto-Inserat nur versteckt im Lauftext erwähnt wird, nicht aber in der Liste mit den Angaben, was alles im «Sensationspreis» inbegriffen ist.

Was heisst «1 Woche»?

Mag das Mailing von Le Point im Vergleich zum Pronto-Inserat klarer formuliert sein, so ist es dennoch nicht über alle Zweifel erhaben: In grossen Lettern steht «1 Woche ab Fr. 1360.–» geschrieben. Gemäss den Angaben auf der entsprechenden Preistabelle entspricht dies sechs Tagen und vier Nächten. Ist der Abflug an einem Mittwoch, dann erfolgt der Rückflug an einem Montag, zurück in Basel/Mulhouse ist man aber erst am Dienstag, bemerkt Michel Jolidon. Unrecht hat er nicht – ob jedoch der Gast unter «1 Woche» dasselbe versteht?

CC

Ist Villas Italia gerettet?

Interhome bietet Hand

Villas Italia ist in den letzten Wochen in die Schlagzeilen geraten, weil Firmengründer *Guglielmo Migliorini* seine Schulden nicht mehr bezahlen könne. Wie es hiess, müsse man damit rechnen, dass die Villenbesitzer bereits getätigte Buchungen ablehnten, solange die ausstehenden Rechnungen vom Vorjahr nicht beglichen würden.

Nun ist Interhome von der Schweizerischen Kreditanstalt beauftragt worden, das Management der Villas Italia Ltd., Zürich, zu übernehmen, wie Interhome-Chef *Bruno Franzen* auf Anfrage bestätigt. Auf die Frage, ob er die Gesellschaft nicht gleich kaufen wolle, meinte Franzen: «Keine Ahnung. Wir wissen heute noch nicht, wie die Firma finanziell dasteht.» Bis zum 1. August wolle man sich entscheiden, wie das Interhome-Engagement bei Villas Italia aussehen soll. Für dieses Jahr werde man nun das Management übernehmen und dafür sorgen, dass die Gäste vertragskonform untergebracht werden könnten. Man habe hierzu eigens einen Mann nach Italien delegiert, erklärt Franzen.

Gekauft hat Interhome indessen die Firma Villas Italia Reiseorganisation AG, die im März dieses Jahres gegründet wurde und deren Alleinaktionärin *Madeleine Looser* war. Diese Firma besteht bisher laut Franzen nur auf dem Papier und ist auf dem Markt noch nicht aktiv in Erscheinung getreten.

CC

INHALT

Besonderes Jahr 86 3
Der Umsatz des Branchenleaders ist um 1 Prozent auf 1386 Millionen Franken gesunken.

Die Silberne Platte 5
Aller Skepsis zum Trotz gibt es ELVIS noch. Kolumne von *Fritz W. Pulfer.*

American Switch 5
American Express stellt ein neues Flugreservationssystem vor.

Insel der Grossen 8
Titos Residenzinseln werden für Touristen geöffnet.

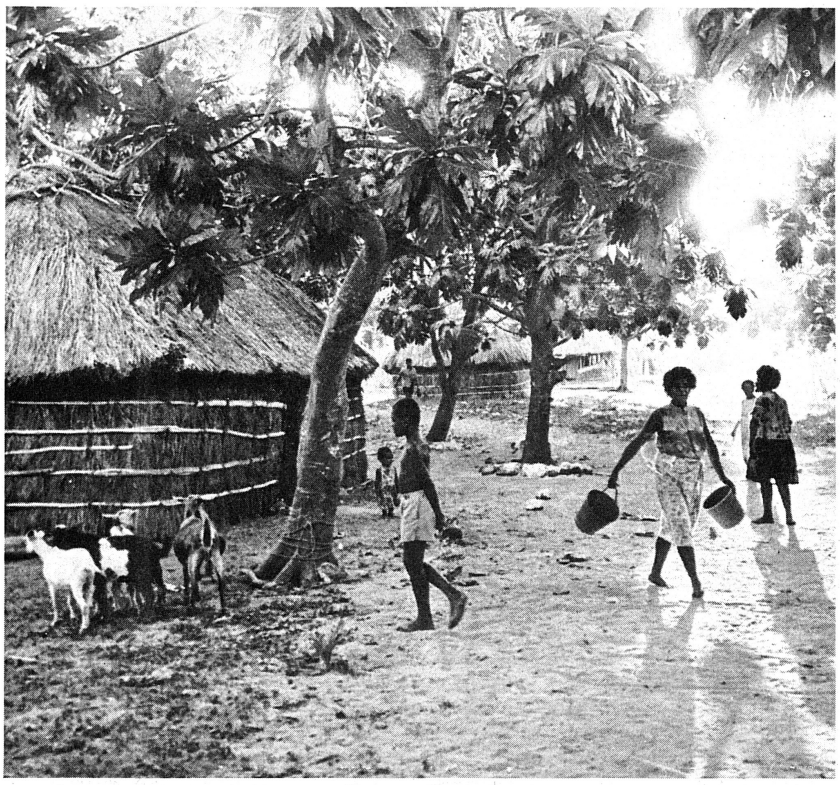
Johnny Fingerzeig 8
wünscht Airtour Suisse gute Besserung und liefert Medikamente.

SOMMAIRE

Succès pour Kuoni 9
Malgré une année difficile, Kuoni a su tirer son épingle du jeu en 1986: le t. o. boucle l'exercice par un bénéfice record.

Le match continue 10
Cette année encore, c'est incontestablement la concurrence opposant Airbus à Boeing qui tient la vedette du Salon du Bourget.

Acronyme trompeur 11
La nouvelle procédure de réservation lancée par Swissair – le système «Bright» – devrait apporter des avantages aux agents de voyages et aux passagers...



Am ersten Pacific Workshop in Sydney war Fidschi mit zehn Organisationen am besten vertreten. Hier ein Stimmungsbild der pazifischen Insel. *Bild Knecht*

Pazifische ITB in Sicht?

Erster Pacific Workshop in Sydney

Im Vorfeld der australischen Tourismusmesse Australian Tourism Exchange ATE und auch von ihr gesponsert, fand am 15. Juni in Sydney der erste Pacific Workshop statt: 37 Organisationen aus dem Südpazifik präsentierten ihre Produkte über 50 Tour Operators aus Europa und den USA – sehr zum Leidwesen der Aussteller fehlten die Japaner gänzlich. Und von der gutdotierten Schweizer ATE-Delegation fanden nur gerade zwei den Weg in den Südpazifik.

ELIANE MEYER

Von den 15 in der pazifischen «division» der Pata zusammengefassten Ländern waren immerhin 9 gekommen (Australien als grösstes Mitglied lud ja anschliessend rund 400 TO's zur ATE): Mit 10 Organisationen am besten vertreten war Fidschi, gefolgt von Neuseeland (9), Vanuatu (5), den Salomon-Inseln (4). Tahiti, Neukaledonien, die Cook-Inseln, Tonga und Papua-Neuguinea sandten Vertreter ihrer nationalen Tourismusorganisationen, da und dort ergänzt durch ein Hotel, eine Fluglinie. Je einen Stand hatten auch Qantas, Ansett Pacific Airlines und die in der Region stark vertretenen Southern Pacific Hotels. Das Riesengebiet – es erstreckt sich immerhin über 70 Breiten- und 115 Längengrade – ziehe jährlich über drei Millionen Besucher an und verzeichne überproportionale Zuwachsraten, sagte *Ian Kennedy,* Vizepräsident der Pata Pacific Division mit Sitz in Sydney und Veranstalter des Workshops.

In zehn Jahren verdoppelt

Ein paar Zahlen verdeutlichen den touristischen Aufschwung des Südpazifik: Von 1975 bis 1985 konnten nicht nur Australien und Neuseeland ihre Gästezahl verdoppeln (auf 1,15 Mio respektive 670 000), sondern auch Fidschi, Tahiti, Neukaledonien mehr als einen Drittel zulegen. Fidschi als drittgrösste Tourismusdestination der Region brachte es 1985 auf 232 000 Gäste, Tahiti auf 122 000 und Neukaledonien immerhin auf 51 000. Wenig zugelegt hat einzig Westsamoa (36 700) und gar von 38 800 auf 31 200 Gäste abgenommen hat der Tourismus in Papua-Neuguinea. Fast dreimal so viele Besucher hingegen wie vor zehn Jahren verzeichnen die Cook-Inseln (28 800 im Jahr 1985), und gar versechsfacht (auf 9900) hat sich die Gästezahl auf den Salomon-Inseln, während Vanuatu, die früheren Neuen Hebriden, sich um zwei Drittel auf 24 500 steigern konnte.

«Und dabei haben wir unsere beiden Hauptmärkte, die USA und Japan, noch kaum erschlossen», gab Ian Kennedy zu bedenken. «Nur zwei Prozent der Überseereisenden aus diesen beiden Ländern kommen bisher in den Südpazifik.» Traditionell die meisten Gäste stellen Australien und Neuseeland; auch die Europäer fallen immer mehr ins Gewicht.

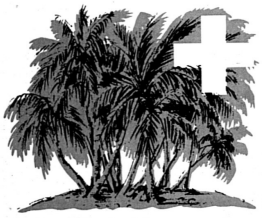
Starkes europäisches Interesse

Letzteres wundert kaum: Auch diesmal stammte die Mehrzahl der rund 50 Pata-Workshop-Besucher aus Europa! Die grössten Delegationen stellten die Bundesrepublik Deutschland mit sieben und Österreich mit sechs: Hier erregte Lauda-Air einiges Aufsehen . . . Mit vier TO's vertreten war Finnland, mit je zwei Schweden und Belgien, lediglich drei Interessenten kamen aus England, je einer aus Italien und Spanien. «Das Interesse der Nordeuropäer ist erstaunlich und freut uns sehr», meinte ein Resort-Besitzer aus Vanuatu, «doch dass die Japaner völlig fehlten, finden wir mehr als bedauerlich! Denn gerade sie investieren zurzeit recht massiv in südpazifische Projekte, und idealerweise möchten wir alle unsere Abhängigkeit von Australien und Neuseeland abbauen, mehr Japaner und Nordamerikaner bei uns willkommen heissen.»

Während immerhin dreizehn «buyers» aus den USA und zwei aus Kanada dem Workshop die Ehre gaben, waren, wie uns Ian Kennedy verriet, alle Japaner auf einer der Australian Tourist Commission ATC gesponserten Tour: «Weil wir hier sozusagen Gäste der Australier sind, konnten wir dagegen nichts unternehmen», bedauerte Kennedy. «Doch hoffe ich sehr, dass dieser erste Pata-Workshop sich aufgrund seines diesjährigen Interesses weiterentwickeln und zum festen Bestandteil des

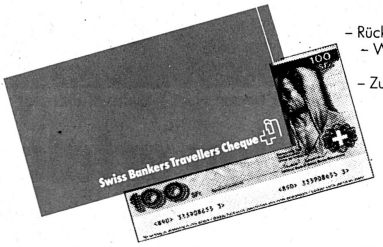
Fortsetzung auf Seite 3

MERHBA. Willkommen in Malta.
Für Malta, Israel und Irland. Nur Cosmopolitan.
Cosmopolitan
Tel. 01-362 74 00



Mit dem starken Schweizer sicher reisen

Mit dem Swiss Bankers Travellers Cheque gehen Sie auf Nummer Sicher:
- Bei Diebstahl oder Verlust: Innert 24 Stunden Ersatz an Ihrem Ferienort
- Besserer Wechselkurs bei Banken und Wechselstuben
- Stabiler Schweizer Franken
- Rückerstattung von überhöhten Einlösespesen
- Weltweit meistverkaufter Travellers Cheque in Schweizer Franken
- Zusatzleistungen bei Diebstahl oder Verlust:
  - Benachrichtigen von Verwandten und Bekannten
  - Übernahme von allen Spesen (Telefon, Telex) gegen Quittung
  - Sperrung von Eurocheques und Kreditkarten



Swiss Bankers Travellers Cheque



Griechische Inseln

14 Tage inkl. Frühstück bzw. Halbpension, Flug, Transfers und Schiffspassagen.

Naxos	ZF 1060.–	Hydra	ZF 1320.–
Paros	ZF 1050.–	Spetses	ZF 1230.–
Syros	ZF 1060.–	Skiathos	ZF 1190.–
Tinos	ZF 1040.–	Skopelos	ZF 1130.–
Mykonos	ZF 1120.–	Thassos	ZF 1125.–
Santorini	ZF 1160.–	Lesbos	ZF 1185.–
Ios	ZF 1120.–	Lemnos	UE 1130.–
Milos	ZF 1060.–	Patmos	ZF 1055.–
Sifnos	ZF 1060.–	Kalymnos	ZF 1085.–
Andros	ZF 1060.–	Leros	ZF 1095.–
Zakynthos	ZF 1180.–	Nissiros	ZF 1085.–

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 1110.–	Aquarius	ZF 985.–
Mermaid	HP 1170.–	Sandy B.	ZF 1135.–
Vassos	HP 1195.–	Arion	ZF 980.–
Elias	ZF 1155.–	Palm Beach	ZF 1180.–
Miramare	ZF 1135.–	Kissos	ZF 1120.–
Appolonia	ZF 1225.–	Cypria Maris	ZF 1245.–

Fly + Drive (Mietw. inkl. Vollkasko, mit Selbstbehalt, unbeschränkte km und Taxen) Fr. 855.–

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

Traumhaftes Waikiki

8000 Zimmer in 20 Hotels aller Kategorien. Da ist auch für Ihre Kunden das Richtige dabei.

Outrigger HOTELS HAWAII

OUTRIGGER WAIKIKI
OUTRIGGER PRINCE KUHIO
OUTRIGGER EAST
OUTRIGGER WEST
OUTRIGGER SURF
OUTRIGGER MALIA
REEF LANAIS
REEF HOTEL
REEF TOWERS
EDGEWATER
SEASIDE SURF
ALA WAI TERRACE
CORAL SEAS
WAIKIKI HOBRON
WAIKIKI HOTEL
WAIKIKI TOWER
WAIKIKI SURF EAST
WAIKIKI SURF WEST
WAIKIKI SURF MAIN
ROYAL ISLANDER

Informationen bei allen Reisebüros oder:

Wiechmann Tourism Services
Droysenstraße 4 · D-6000 FrankfurtMain 60
Telefon (069) 44 60 02 · Telex 4 170 170 wief d

AUSTRALIEN NEUSEELAND

Eine komplette Rundreise mit Besuch von Melbourne – Adelaide – Ayers Rock – Alice Springs – Cairns – Barrier Reef – Sydney

Diese begleitete Rundreise wurde bereits 12× mit grossem Erfolg durchgeführt.
Übernachtungen in 1.-Klass- und De-Luxe-Hotels
Erstklassige Reiseleitung
Diverse Abflüge ab Zürich

Preis pro Person sFr. 6460.–

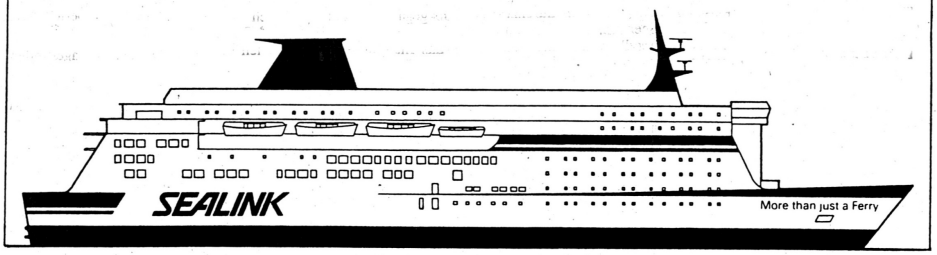
Anschlussreise Neuseeland sFr. 2995.–

assa 86-348

Anfragen und Prospekte bei:
Rast Reisen
Alpenstr. 1, 6004 Luzern,
041-51 40 51 oder in Ihrem Reisebüro.

ERSTKLASSIGE SCHIFFE

Tel. (061) 22 51 50
Telex 962 739







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



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

SOUTH SEAS PLANTATION
Resort & Yacht Harbour · Captiva Island, Florida

«Unsere Südsee liegt in Florida»

FERIENWOHNUNGEN UND HÄUSER IN ALLEN PREISKLASSEN

Die Insel bietet alles, was einen unbeschwerten Urlaub ausmacht:
- 4 km langer Strand
- 20 Tennisplätze
- 15 Schwimmbäder
- 9-Loch-Golfplatz
- 3 Restaurants
- Windsurfing- und Segelschule
- Motor- und Segelboote

Fordern Sie noch heute Prospekte an:

Wiechmann Tourism Services
Droysenstrasse 4, D-6000 Frankfurt/Main 60
Telefon (069) 44 60 02, Telex 4 170 170 wief d

Reservierungen und Prospekte auch über Amexco, Travac und TCS

Wo steht Kuoni?



«Kuoni zwischen Ethik und Wirtschaftlichkeit», so und ähnlich hat man in den Medien die Unternehmungsphilosophie des Branchenleaders umschrieben, als vor einem Jahr die 10 Leitsätze der Öffentlichkeit präsentiert wurden. Der erste Leitsatz heisst «Kuoni-Ethik», der zehnte ist mit «Kuoni-Wirtschaftlichkeit» betitelt.

Geistiger Vater dieser Leitsätze ist Jack Bolli, Delegierter des Verwaltungsrates von Kuoni, der auf Einladung von Professor Dr. Jost Krippendorf vor den Berner Studenten seine Marketing-Philosophie vorstellen durfte.

Zwar weht derzeit an der Uni Bern ein eher laues Lüftchen. Studentinnen und Studenten wagen sich kaum auf das politische «Parkett». Dennoch waren brisante Fragen zum Thema Tourismus und Dritte Welt zu erwarten. Man durfte gespannt sein.

Leitsatz Nummer eins: «Wir wollen . . . einen qualitätsbewussten, sozial- und umweltverantwortlichen Tourismus fördern . . .». Wie lässt sich dieser Satz mit den negativen touristischen Auswüchsen in Entwicklungsländern vereinbaren? Hier lag erwartungsgemäss einer der Streitpunkte. Dabei zeigte es sich, dass man unter den Begriffen Umwelt- und Sozialverträglichkeit offenbar Verschiedenes verstehen kann: Ob die fragwürdige Verbrennungszeremonie auf Bali, ob die als umweltschädigend dargestellten Projekte der Kuoni-Hotelmanagementgesellschaft in der Südtürkei, ob die aus ethischer Anschauung in Frage zu stellenden Reiseangebote nach Südafrika – Bolli verteidigte sich mit dem Argument, dass man eben das anbieten müsse, was der Konsument wolle. Dann schwächte er mit dem Hinweis ab, dass derlei Angebote nicht speziell gefördert würden.

Dies verleitete einen Studenten zur bissigen Feststellung, ihn dünke, in der Praxis werde nur gerade dem Leitsatz Nummer 10, der Wirtschaftlichkeit, nachgelebt.

Auch wenn Krippendorf zu Bolli hielt und die Kuoni-Wirklichkeit irgendwo in der Mitte zwischen Ethik und Wirtschaftlichkeit ansiedelte, konnte man sich des Eindrucks nicht erwehren, dass die Priorität der Leitsätze zuhinterst anfängt und die wünschens- und lobenswerten Postulate eben nur dann Wirklichkeit werden, wenn es nicht zu Ungunsten wirtschaftlicher Überlegungen geht.

Dies ist zwar nicht erstaunlich. Es widerspiegelt die gängige Berufsethik. Trotzdem stimmt es einen nachdenklich, dass es selbst dem «fortschrittlich» denkenden Marktleader nicht oder nur beschränkt gelingt, über den eigenen Schatten zu springen. Oder doch? Eine Studentin lobte an der besagten Veranstaltung in aller Form das Vorgehen von Bolli, sich öffentlich zu einer sozial- und umweltverträglichen Politik zu bekennen.

Aber: Verstecken sich hinter solchen Grundsätzen knallharte wirtschaftliche Überlegungen? Will man mit löblichen Vorsätzen eine positive PR-Wirkung erzielen?

Ich glaube nein. Auch wenn die praktische Durchsetzbarkeit bestimmter Leitsätze nicht immer gegeben ist, so ist eben eine ausdrückliche Stellungnahme zu nicht zu negierenden Branchenproblemen ein mutiger Schritt. Umsomehr, da Kuoni damit ziemlich alleine dasteht – und dies nicht nur in der Schweiz. Wer öffentlich für eine bestimmte Politik eintritt, wirft sich in die Krallen der Kritiker. Offenkundiges Zuwiderhandeln riefe die «Gegner» erst recht auf den Plan.

«Wie man es macht, ist es falsch», meinte Bolli als Antwort auf einen oben zitierten Vorwurf. Ausserdem hätten die Medien Pionierleistungen oft schlecht honoriert. Versuchen wir diese Aussage Lügen zu strafen und würdigen wir die ethischen Grundsätze in der Kuoni-Philosophie. Dass die zehn Leitsätze nicht nur Theorie, sondern auch gelebte Praxis werden ist ein Anliegen, das dem Praktiker Jack Bolli besonders am Herzen liegen dürfte.

Ihre touristik revue
Claude Chatelain

Erstmals im neuen Kleid

Danzas Reisen meldet positives Ergebnis

«Die Danzas Reisen AG darf in ihrem neuen und eigenen juristischen Kleid auf ein positives Geschäftsjahr zurückblikken», wie im Jahresbericht 1986 zu lesen steht. Im Februar letzten Jahres mit einem Aktienkapital von 6 Millionen Franken als selbständig organisiertes und geführtes Tochterunternehmen der Danzas AG gegründet, hat die Danzas Reisen AG im Berichtsjahr einen Umsatz von 272 Millionen Franken erzielt. Dies sind 5 Prozent mehr als im Jahr zuvor.

Auch Gewinn und Cashflow haben die Vorjahreszahlen leicht übertroffen. Zum ersten Mal werden die Erträge nicht direkt der Danzas AG zufliessen, sondern nach der Reservezuweisung im neuen Jahr als Dividendenausschüttung der Muttergesellschaft zukommen.

Besondere Aufmerksamkeit habe man der Organisation und Durchführung von Geschäftsreisen geschenkt und die führende Marktposition weiter ausgebaut. Ausserdem, so im Jahresbericht zu lesen, sei Danzas mit der Organisation der innerbetrieblichen Geschäftsstelle dreier schweizerischer Grossfirmen betraut worden. *CC*

Pazifische ITB in Sicht?

Fortsetzung von Seite 1

ATE werden wird. Aussteller- und Besucherzahl könnten sich verdoppeln, das Ganze zusammen mit der ATE und deren anschliessenden rein inneraustralischen Touristikmesse zu einer Art ITB des Südpazifik werden.»

Positiver Schweizer Kommentar

Obwohl nur *Beatrice Meyer* von Danzas Genf und *Thomas Fehr* von Pazific Holidays, Zürich, als Schweizer TOs den Weg ins Hotel Hyatt Kingsgate fanden, lobten beide den Pata-Workshop: «Er ist gut und professionell organisiert», meinte Beatrice Meyer, die Mitte dieses Jahres bereits den dritten Australien-Neuseeland-Südpazifik-Katalog (nur für die französische Schweiz) herausbringt. «Allerdings kommen für uns nur die grösseren Inseln wie Fidschi, Tahiti, Cook in Frage, doch fand ich es interessant, Destinationen wie Tonga, Salomon-Inseln, Vanuatu kennenzulernen, von denen man bei uns kaum weiss, wo sie liegen.» Etwas gestört habe sie lediglich, dass fast alle Produkte von ihren australischen Vertretern präsentiert worden seien und nicht von den einheimischen: «Das Verkaufsgespräch war sehr auf den australischen Markt ausgerichtet.» Und extra für diesen Workshop würde sie nie anreisen, ihn auch höchstens alle drei, vier Jahre besuchen.

Thomas Fehr hingegen, der sich mit seinem am 1. Juli offiziell eröffneten Zürcher Reisebüro Pacific Holiday exklusiv auf den Südpazifik spezialisiert (*Conny Palumbo*, ex Knecht-Reisen wird dafür zuständig sein), kennt die Südsee längst selbst so gut, dass er dem Workshop nicht viel Neues abgewinnen konnte. «Trotzdem ist es gut, die Leute der Touristbüros wieder mal persönlich zu treffen; zudem profitierte ich von neuen Flugtarifen ex Australien, vor allem nach Vanuatu und den Cooks. Vermisst habe ich Hawaii, was für mich zum Südpazifik gehört, und die Destinationen in Mikronesien, die super sind. Zudem waren zuviele Produkte durch ihre australischen Sales Representatives vertreten, statt durch ihre Direktoren. Doch im Ganzen ist dieser Workshop eine gute Sache, natürlich nur zusammen mit der ATE. Und ein Tag genügt dafür vollauf.» □

Stabilisierung in Sicht

Die am Pata Pacific Workshop vertretenen Hoteliers und TOs aus Fidschi gaben sich zuversichtlich, was ihre touristische Zukunft betrifft. «Zwar sank die Besucherzahl im Juni um 70 Prozent, diese vor allem, weil Air Newzealand und Qantas keine Gäste mehr in Fidschi aussteigen lassen», sagte *Bill Whiting* vom Fiji Visitors Bureau. «Doch spätestens Ende Juni wird diese Flugsperre aufgehoben sein, und da unsere Gäste vom sogenannten ‚Coup' nichts merkten und vor allem die Europäer und Amerikaner nach wie vor kamen, sehen wir ab September wieder rosiger. Zudem wird Fidschi eine neue Verfassung erhalten, die Stabilität garantieren soll, so dass unsere Gäste bestens aufgehoben sind.» *EM*



Lichterglanz an der Neuen Hard – Symbol eines erfolgreich abgeschlossenen Geschäftsjahres.

Position erfolgreich gehalten

Kuoni erhöht Dividende

Mit einem um 9 Prozent höheren Reingewinn bei einem leichten Umsatzrückgang von 1 Prozent auf 1386 Millionen Franken schliesst die Reisebüro Kuoni AG ihr 80-Jahr-Jubiläum erfolgreich ab. Der Generalversammlung wird vorgeschlagen, eine Dividende von 23 Prozent auszurichten.

FRANZ GUBSER

Es sei nicht selbstverständlich, so *Jack Bolli* in seiner Präsidialadresse, dass man nach den drei vorangegangenen Rekordjahren auch im Achtzigsten Jahr des Bestehens der Firma erneut von einem Rekordjahr sprechen könne. Dass man dennoch von einem erfolgreichen Jahr sprechen könne, das sei der Verdienst des Kuoni-Teams, aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im In- und Ausland, die durch ihre Arbeit zu diesem Ergebnis beigetragen hätten.

Ins Gericht geht Bolli mit verschiedenen Exponenten der Reisebranche und mit der Fachpresse, die nach seinem Eindruck 1986 beschrieben, als gelte es, ein Reisejahr ohne Touristen durchzustehen. Nach seiner Ansicht sei es vermessen, 1986 generell als schlechtes Jahr abzuqualifizieren, nur weil die Führungsteams der verschiedenen Reiseunternehmen ein wenig mehr gefordert wurden. Für sein Unternehmen sagt Bolli, müsse man über ein Reisejahr mit etwas schwereren Bedingungen eigentlich froh sein. Es brauche offenbar ab und zu solche besonderen Jahre, die das Management und das Mitarbeiterteam herausfordern.

Trotzdem gibt Bolli in seinem Rückblick zu, dass Terror und Tschernobyl dem Reisejahr 1986 zu schaffen machten. Die Ereignisse hätten gezeigt, dass im internationalen Tourismus selbst die beste Planung und das durchdachteste Marketing nicht mehr greifen würden, wenn die Grundpfeiler eines sicheren Reiseverkehrs in so hohem Mass wie 1986 erschüttert würden.

Margen halten

Für 1987 sieht Bolli wesentlich härtere Bedingungen. Grund dafür seien der stärkere Konkurrenzkampf und der Verdrängungswettbewerb unter den Schweizer Reiseveranstaltern, der Ende des vergangenen Jahres mit markanten Preissenkungen eingeläutet worden sei. Dass man Preise dort senke, wo die Währungsverhältnisse dies gestatten, liege auf der Hand, dass jedoch die Margen gehalten werden müssten, sei ebenso klar. Es müsse einmal mehr darauf hingewiesen werden, dass ein Unternehmen vom Umsatzwachstum allein nicht leben könne, wenn Betriebs- und Reingewinn nicht proportional dazu Schritt halten. Dem scheine man in der Reisebranche wenig Beachtung zu schenken.

Incoming Europa verstärkt

Die detaillierten Umsatzzahlen von Kuoni Schweiz zeigen ausser in zwei Positionen überall Zuwachszahlen. Zurückgegangen sind lediglich die Rundreisen Europa/Mittlerer Osten und das Incoming. Dennoch fallen bei näherer Betrachtung des Incoming-Geschäftes auf, dass man bei Kuoni damit begonnen hat, die Risiken von Schwankungen besser zu verteilen. So wurde in den skandinavischen Ländern und in Spanien die Verkaufsanstrengungen verstärkt, ebenso in England, wo das Kuoni-Produkt «Switzerland» in 2000 Reisebüros verkauft wird.

Haupsäule des Incoming-Geschäftes 1986 war der Ferne Osten. Die Japaner halten dabei einen Anteil von 72 Prozent, gefolgt vom übrigen Fernen Osten mit 20 Prozent. Empfindlich zurückgegangen ist der Mittlere Osten, was sich auf die politische Situation aber auch auf die durch den tiefen Ölpreis geschwundene Kaufkraft zurückführen lässt. Mit Ausnahme von Japan und dem Fernen Osten liegen die Anteile aller übrigen Herkunftsgebiete zwischen 1 und 3 Prozent.

Härtere Bedingungen

Der Umsatz Schweiz konnte 1986 um 10 Millionen Franken auf 859 Millionen erhöht werden. In dieser Zahl ist das Incoming-Geschäft mit einem Rückgang von 14 Millionen Franken enthalten. Gesamthaft konnte Kuoni im Bereich Ferienaufenthalte und Rundreisen die Anzahl Kunden um 13 Prozent auf 175 000 steigern, bei den Spezialgruppen blieb die Anzahl mit einem Wachstum von 0,5 Prozent mit 69 700 Kunden nahezu konstant, doch konnte in diesem Bereich der Umsatz von 90 auf 92 Millionen Franken gesteigert werden.

Dass das Feriengeschäft zunehmend härter wird, zeigt sich recht deutlich bei den Erträgen pro Passagier. Von 1985 auf 1986 erreichte Kuoni ein Wachstum an Passagieren von 12,9 Prozent, hingegen stiegen die Einnahmen pro Passagier in der gleichen Zeitperiode lediglich um 3,7 Prozent.

Von dieser ungesunden Marktentwicklung ist nicht nur Kuoni betroffen, es wird gesamthaft für die Branche zunehmend schwieriger, angemessene Gewinne zu erwirtschaften. Der lachende Dritte ist der Konsument, der von der Branche immer mehr dazu erzogen wird, erst dann zu kaufen, wenn sich alle Konkurrenten so weit unterboten haben, dass ein tieferer Preis nicht mehr möglich ist.

Kuoni versucht, diese Erscheinungen teilweise durch Diversifikation durch Übernahme von branchenverwandten Unternehmen aufzufangen. Mitte 1986 wurde die Kuoni Hotel Management AG gegründet, ein weiterer Schritt in dieser Richtung war kürzlich die Übernahme der Diners Club Suisse SA. Mit dieser Karte, die heute in der Schweiz den vierten von vier Plätzen einnimmt, hat Jack Bolli Grosses vor. Er möchte sie von der elitären Karte zur Karte für alle machen. Ob ihm dies gelingen wird – des Schweizers liebstes Zahlungsmittel ist nach wie vor das Bargeld – das wird die Zukunft zeigen. □

VISA-Vorstoss ins Reisegeschäft

Mehr Profil für VISA-Karte von Cornèr Bank

Der Kampf um die Gunst neuer Kreditkartenkunden und die vermehrte Abwicklung von Zahlungen beim Reisen durch Plastikgeld geht munter weiter. Die Inhaber der von der Luganeser Cornèr Bank AG herausgegebenen VISA-Karten profitieren ab sofort von zwei neuen Dienstleistungen in diesem Bereich.

01/211 49 49 heisst die neue Telefonnummer der weltweit tätigen SOS Service Organisation Europ Assistance. Ihre Dienste können VISA-Karteninhaber der Cornèr Bank rund um die Uhr und 365 Tagen im Jahr kostenlos in Anspruch nehmen. Über diesen Anschluss wird der Anruf via Service 21 in die Zentrale nach München weitergeleitet, welche die Identifikation vornimmt und den Hilfesuchenden, um Kosten zu sparen und Missbräuchen vorzubeugen, sofort zurückruft. Medizinischer und juristischer Beistand werden geleistet, allenfalls Kautionen übernommen und Notbargeld vermittelt. Gestohlene Kreditkarten sollen innert 48 Stunden ersetzt werden. Ebenfalls erhältlich sind Informationen bezüglich VISA-, Devisen-, Gesundheits- und weiteren Einreisebestimmungen für alle Länder der Welt.

Mit Budget Corp Rate

Der zweite Streich betrifft Preisvorteile bei den über 3100 Budget-Autovermietungs-Stationen. Wer mit der Classic oder Golden Card einen Wagen will, der erhält einen fixen Nettopreis mit immer unlimitierten Kilometern, der zwischen 20 bis 25 Prozent günstiger ist als vergleichbare lokale Tarife.

VISA-Manager *Peter Brem* von der Cornèr Bank AG in Lugano ist überzeugt, dass die beiden Dienstleistungen im Reisebereich der Branche keinen Kunden abspenstig machen werden; denn «schliesslich haben wir mit Cornèrviaggi auch ein Reisebüro und kennen die Problematik bestens.» Mit der Abgabe eines VISA-Plastikkissens für den Strand bei jeder Buchung eines Ferienarrangements versucht der VISA Center zudem die Bezahlung mittels Kreditkarte weiter zu steigern. Bereits seit einiger Zeit können VISA-Karteninhaber auch Traveller Cheques von zuhause aus bestellen und sich diese dahin schicken lassen. *MC*

Die beste Verbindung für PORTUGAL



Neu:
Städteflug Lissabon mit CTA jeden Freitag und Montag ab 10. April.

01 242 44 10
FALCON
Travel AG Zürich
Postfach
8021 Zürich
Telex 812740

TOURISTIK STELLENMARKT • MARCHE D'EMPLOI REVUE TOURISTIQUE

Für unsere Niederlassung im Zentrum von BERN suchen wir eine erfahrene Reisebüro-Persönlichkeit als

Filialleiter(in)

Wir erwarten fundierte Branchenkenntnisse (auch im Cartourismus wäre ein Vorteil, aber nicht Bedingung) und die Bereitschaft, mit überdurchschnittlichem Einsatz diesen Filialbetrieb zu führen.

Natürlich ist diese Kaderstellung entsprechend honoriert, die branchenüblichen Reisevergünstigungen und gut ausgebaute Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Schriftliche Bewerbungen bitte an

P 09-353

Dähler Reisen

Poststrasse 10, Burgdorf 034 22 26 17

IATA

Reisebüro
HARRY KOLB AG
Seestrasse 155, 8802 Kilchberg
Telefon (01) 715 36 36

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

qualifizierte(n) Schalterangestellte(n)

zur Ergänzung unseres Schalterteams.

Wir erwarten:
- abgeschlossene Reisebürolehre und einige Jahre Praxis im Wiederverkauf
- freundliches, sicheres Auftreten
- gute Fremdsprachenkenntnisse
- Flexibilität und Belastbarkeit

Wir bieten:
- Möglichkeit zum selbständigen Arbeiten
- zeitgemässes Salär
- die üblichen Reisevergünstigungen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, damit wir Näheres besprechen können:

Telefon (01) 715 36 36
Herrn Harry Kolb verlangen

5026

Les annonces de l'hôtel revue + revue touristique touchent le bon public à tous les coups



Monbijoustrasse 130
case postale 2657
CH-3001 Berne
Tél. (031) 507 222
Télex 912 185 htr ch

INTERVOYAGES LEYSIN SA

1854 Leysin/Villeneuve/Berne
Suisse/Switzerland
Téléphone (025) 34 10 30/31
Télex 456 156

Vous êtes un(e) jeune

agent(e) de voyages

plein(e) d'enthousiasme pour le métier.

Vous venez de terminer votre apprentissage au sein d'une agence et avez fait preuve d'un caractère agréable, souple et désireux de s'intégrer dans une jeune équipe.

Vous aimez la montagne et appréciez particulièrement l'ambiance d'une station sportive: si oui, venez donc nous rejoindre à Leysin!

Faire offres à Mme Elisabeth Mô, directrice, Intervoyages Leysin S.A.

Entrée: 15. 9. 1987.

5083

---

reiseaufträge fachkundig abwickeln

Zur Überbrückung personeller Engpässe suchen wir eine Vollzeitmitarbeiterin oder einen Vollzeitmitarbeiter.

Je nach Bedarf werden Sie wochenweise im Hauptsitz oder in einer Filiale eingesetzt, wo Sie

- **Kunden beraten und betreuen**
- **alle Reisegeschäfte abwickeln, und zwar vom Ferienarrangement bis zur individuellen Einzelreise**
- **alle administrativen Arbeiten erledigen**

Gute Teamfähigkeit, schnelle Auffassung und eine hohe Flexibilität sind wichtige Voraussetzungen für diese Aufgabe.

Haben Sie die Lehre auf einem Reisebüro abgeschlossen und einige Jahre Erfahrung auf verschiedenen Gebieten der Reisebranche?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie für nähere Auskunft Herrn B. Studer an, Personaldienst Hauptsitz, Direktwahl 01 219 25 18.

bank leu reisen

Bank Leu AG
Personaldienst
Postfach 8022 Zürich

Une annonce dans l'hôtel revue + revue touristique: un impact assuré!

Gesucht

dynamische(r) Reisefachmann (-frau)

Wir erwarten Erfahrung im Reisebürogeschäft, ausgezeichnete Marketing- und Verkaufskenntnisse, PARS-Kenntnisse. Sprachen: D, E, F, Sp, spezielles Interesse an Osteuropa. Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung.

Interessenten wenden sich bitte schriftlich an

Reisebüro Chrobot, Winterthurstrasse 70, 8006 Zürich.

5057

Inserate in der hotel + touristik revue haben Erfolg!



Zentralschweiz **PR WERBUNG INFORMATIK**

Der Verkehrsverband Zentralschweiz als Dachorganisation und Koordinationsstelle von über 100 Verkehrsvereinen erweitert sein Arbeitsteam und sucht auf den 1. Oktober 1987 oder nach Vereinbarung einen jungen, initiativen

Marketing-assistenten (Herr oder Dame)

Sein Aufgabenbereich umfasst u. a.
- Konzipierung und Produktion von Werbemitteln
- Redaktion des Monatsbulletins
- Betreuung von Medienvertretern
- Verfassen von Presseberichten
- Durchführung von Werbe- und PR-Aktionen
- Planung und Koordination für ein regionales elektronisches Kommunikationssystem

Dieser vielseitige Aufgabenbereich lässt im Rahmen des Budgets der Eigeninitiative und Kreativität viel Spielraum und bietet einer einsatzfreudigen Persönlichkeit eine Herausforderung.

Wenn Sie sich, nebst in deutscher Muttersprache, auch gewandt in englischer, französischer und italienischer Sprache ausdrücken können und Sinn für Teamgeist mitbringen, dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Abschlusszeugnissen und Foto an:

Kurt Diermeier
Direktor Verkehrsverband Zentralschweiz
Alpenstrasse 1
6002 Luzern

P 25-74796

Für unser Reisebüro suchen wir per 1. August 1987 oder früher eine(n)

Reisebüromitarbeiter(in)

Was wir von Ihnen erwarten:
- abgeschlossene Reisebürolehre
- Erfahrung am Schalter
- Tarifkenntnisse Flug und Bahn
- freundliches und sicheres Auftreten
- Verhandlungsgeschick
- sportliche Einstellung
- Zuverlässigkeit, Belastbarkeit

Was wir bieten:
- interessante und selbständige Arbeit in einem jungen Team
- «aufgestelltes» Arbeitsklima in einem sportlichen Betrieb
- mit Ihren Fachkenntnissen nehmen Sie wesentlich an der Weiterentwicklung unseres Betriebes teil
- gute Sozialleitungen

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie Ihre Bewerbung (mit Foto und den üblichen Unterlagen) an untenstehende Adresse:

FEREX REISEN, VAUCHER-HAUS
z. H. von Herrn Daniel Hill
Marktgasse 27, 3000 Bern 7
Telefon (031) 22 88 91

ofa 120.135.719

Ghilardi Personal AG — Stellenvermittlung Kaderselektion Personalberatung

Das Travel-Business ist und bleibt Ihre Stärke!!!

Ein mit Spezialreisen bestens versierter Reiseveranstalter eröffnet im **Herbst 1987 Büros in Zug** und sucht durch uns eine(n) zirka 28- bis 35jährige(n) erfahrene(n)

Reisebüroangestellte(n)

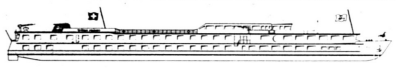
die/der sich im Marketing/Wholesale als «Tour-Veranstalter» auskennt und sich schon mit dem Verkauf von Gruppenarrangements befasst hat sowie über gute Englisch- evtl. Buchhaltungskenntnisse verfügt.

Unser Kunde bietet eine sehr selbständige Tätigkeit und erwartet von Ihnen aktive Mitarbeit beim Auf- und Weiterausbau des Büros. Bei Eignung besteht die Möglichkeit als Geschäftsführer(in) eingesetzt zu werden.

Gerne erteilt Ihnen **Frau H. Schlumpf** weitere Informationen (Montag bis 19 Uhr) oder erwartet Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und handschriftlichem Begleitbrief.

Ihre Unterlagen werden nur mit Ihrem Einverständnis weitergeleitet, volle Diskretion ist zugesichert!

Ghilardi Personal AG — Gubelstrasse 5, CH-6300 Zug, Telefon 042 21 22 28



Für eines unserer beliebten Schweizer Kabinenschiffe, die auf dem Rhein zwischen Basel und Amsterdam verkehren, suchen wir per sofort bis Mitte Oktober 1986 eine fröhliche und initiative

Reiseleiterin

Als Schiffsreiseleiterin sind Sie verantwortlich für die Betreuung und Unterhaltung der Passagiere an Bord. Sie begleiten die Landausflüge und übernehmen die Streckenerklärungen. Diese verantwortungsvolle Aufgabe verlangt eine grosse Kontaktfreudigkeit, Erfahrung im Umgang mit älteren Menschen sowie gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch.

Wenn Sie über ein gewinnendes Wesen verfügen und sich gerne mit Ihrer Arbeit identifizieren, dann sollten Sie sich baldmöglichst mit uns in Verbindung setzen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und einem Passfoto direkt an unsere Geschäftsführerin, Frau B. Baumgartner.

Triton Reisen AG
Margarethenstrasse 58, 4008 Basel
Telefon (061) 22 94 30

P 03-006878

---

hotel + touristik revue – die wöchentliche Fachzeitung der Tourismusprofis



Fritz W. Pulfer ist Geschäftsführer der FS-Publikationen AG in Zürich

Und sie dreht sich doch

Erinnern wir uns: Im Herbst 1983 präsentierte der damalige Geschäftsleiter von Esco-Reisen, Peter Bloch, der überraschten und skeptischen Reisebranche ELVIS (Esco-Laser-Vision-Informations-System). Das System besteht noch heute aus den Komponenten Laser-Bildplatten und -Plattenspieler einerseits und einem Videotex-Terminal andererseits.

Träger der fixen Information ist die Bildplatte als «audiovisueller Ferienkatalog» mit Dias und Filmchen von Destinationen und Hotels. Dank Programmierung ist die gewünschte Information rasch vorzeigebereit. Die aktuellen Reisedaten sind über Videotex abrufbar. Inzwischen kann über ELVIS auch direkt gebucht werden.

Überrascht wurde damals auch die Kommission Automation des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes, die noch in der Phase der Evaluation eines künftigen Systems war. Das vor der Einführung stehende Traviswiss war damals noch nicht in Sicht.

★

Allen anfänglichen Unkenrufen zum Trotz hat sich ELVIS bis heute in den Reisebüros gehalten, auch wenn sich die hohen Erwartungen in die verbesserte Reiseberatung dank Bildplatte wohl nicht im Sinne ihrer Erfinder erfüllt haben. Auch als wirklich effizientes Buchungssystem konnte sich ELVIS, bedingt durch die systemspezifische relative Langsamkeit, zumindest ausserhalb der Esco-Filialen nicht restlos durchsetzen.

Die insgesamt positiven Erfahrungen mit ELVIS und der unbestrittene Vorsprung auf die Konkurrenz mögen mit ein Grund für den Entscheid von Hotelplan gewesen sein, als Veranstalter nicht bei Traviswiss einzusteigen, sondern mit dem Reservationssystem Tosca einen eigenen Weg zu gehen.

Das Reservationssystem Tosca soll den Hotelplan- und Esco-Filialen über Telekommunikation und Computer-Terminal erschlossen werden. Tosca soll aber auch über Videotex und damit über die Videotex-fähigen Traviswiss-Terminals abrufbar sein.

★

Damit könnte das oft belächelte Videotex-System in der schweizerischen Reisebranche doch noch Auftrieb erhalten, nachdem sich das System etwa in England und Holland in der Reiseindustrie durchgesetzt hat.

Auftrieb könnte aber auch die Bildplatte oder generell die Disk als optischer Massenspeicher erhalten. In der Unterhaltungselektronik ist ja bekanntlich die CD (Compact Disk) dabei, sich dank billiger werdenden CD und Abspielgeräten durchzusetzen. Die Laser-Disk erobert sich aber auch neue Anwendungsgebiete. Als programmierbare Bildplatte wird sie vor allem im Schulungsbereich und der Kundenberatung eingesetzt.

★

Ein Unternehmen in Freiburg bringt neu die rund 3,7 Millionen schweizerischen Telefonnummern auf einer Laser-Disk auf den Markt. 18 voluminöse Bücher im Gesamtgewicht von über 25 Kilogramm auf einer Disk! Verbunden mit einem Personalcomputer kann jede beliebige Telefonnummer mit den Daten des Abonnenten aufgefunden werden.

Den Durchbruch bei den Anwendern erhofft sich der Initiant mit der Markteinführung eines PC-unabhängigen Lasergerätes zu einem Preis von rund 2000 Franken. Weitere Nachschlagwerke auf Disk sind geplant.

★

Neue Medien wie Videotex, Teletext und Laser-Disk werden – vor allem im Verbund – künftig auch in der Reisebranche an Bedeutung gewinnen. Teilweiser Ersatz der Reise-Kataloge durch papierlose Informationssysteme ist denkbar. Bedingung dazu ist, dass die Einführung der digitalen Telekommunikation in der Schweiz rasche Fortschritte macht und multifunktionale Terminals zu tiefen Preisen auf den Markt kommen. Die konstruktive Auseinandersetzung mit diesen modernen Hilfsmitteln ist heute wichtiger denn je. Sie werden weder Reisebüros noch Reiseberater verdrängen, aber sie können, richtig eingesetzt, den Verkauf unterstützen und fördern.

Auch für die Laser-Disk gilt bei aller Skepsis: Und sie dreht sich doch . . .

Eine Nasenlänge voran

Neues Reservationssystem bei American Express

«Ein Telefon hat jeder, einen Telex die meisten, Pars haben viele, doch Switch gibt es nur bei uns», sagte Peter H. Eberschweiler, Chef der Reiseorganisation von American Express bei der Vorstellung des neuen internen Flugreservationssystems.

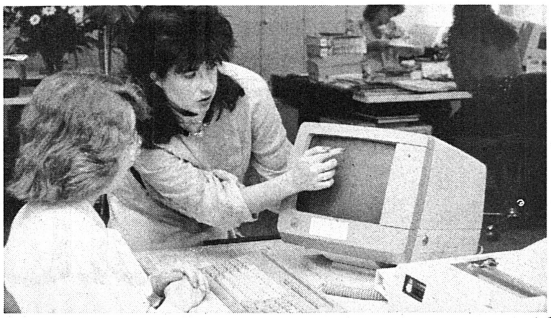
FRANZ GUBSER

Mit dem neuen Ding – *Peter Eberschweiler:* «Ein Computer, was denn sonst» – ist American Express der Konkurrenz eine Nasenlänge voran und könnte sie das Fürchten lernen. Switch bietet für den Spezialisten in der Reservation einiges mehr als die einzelnen Systeme der Fluggesellschaften, das System ist neutral aufgebaut und gibt schnell und zuverlässig Übersicht über Tarife und Flugpläne.

Einer für Viele

Das neue System auf der Basis von Sabre erlaubt den direkten Zugang in die Systeme verschiedener Fluggesellschaften, weiter zum englischen Travicom, ABC und zum American Express-System. Besonders angenehm für die Reservationsmitarbeiter ist die Eigenschaft von Switch, dass die Bedienung durchgehend gleich bleibt, unabhängig davon, ob man im Sabre eine Karte für Cats reserviert oder bei British Airways eine Buchung vornimmt. Für Preisvergleiche braucht man weder Papier noch Bleistift, dazu hat man den Bildschirm, auf dem man gleichzeitig die Angebote der verschiedenen Gesellschaften abbilden kann.

Switch enthält auch eine Übersicht über die Einreise-, Zoll- und Visabestimmungen und Impfvorschriften der verschiedenen Länder, die immer aktualisiert wird. Weiter enthält das System eine sogenannte City-Information, die Sehenswürdigkeiten und aktuelle Ereignisse zeigt, weiter auch Informationen über das Klima. Nach der Flugbuchung werden all diese Angaben ausgedruckt und dem Kunden mit dem Ticket übergeben.



Debbie Wilson vom American Express Trainingscenter in Brighton (links) und Susan Driscoll von der Zentrale für Geschäftsreisen in Zürich. *Bild Gubser*

Bald am BSP angeschlossen

Zurzeit an Switch angeschlossen sind American Airlines, British Airways, British Caldonian, KLM und TWA. Im Sommer wird auch Alitalia und zu einem späteren Zeitpunkt auch Delta dazukommen. Mit Swissair sind Verhandlungen im Gange, Pars/FQT und später Traviswiss anzuschliessen. Damit werde, so Peter H. Eberschweiler, der Wunsch jedes Reisebüromitarbeiters Wirklichkeit, über ein einziges Terminal Zugang zu leistungsfähigen Informations- und Reservationssystemen zu haben. Neben Flugreservationen lassen sich über Switch auch Hotelzimmer buchen oder Autos mieten. Gespeichert sind heute rund 30 000 Hotels und 20 Autoverleiher. Für American Express Karteninhaber geltende Corporate Rates sind ebenfalls gespeichert und werden bei der Buchung berücksichtigt.

In der American Express-Zentrale für Gechäftsreisen an der Zürcher Kreuzstrasse wird bereits über Switch gebucht, doch das Ticketing läuft im Moment noch über das Pars/FQT-System. American Express rechnet damit, dass das Ticketing schon bald über BSP möglich sein wird.

Kinderkrankheiten sind kaum zu erwarten, denn Switch läuft in England bereits seit fünf Jahren, bevor das System nun in den anderen europäischen Ländern eingeführt wurde. □

FLUGTOURISTIK

Gute CX-Verbindungen

Die europäischen Verbindungen der Cathay Pacific Airways erfahren eine markante Verbesserung, die aus Schweizersicht besonders Frankfurt betreffen. Die Fluggesellschaft bietet statt der bisherigen drei nun fünf Nonstopflüge Frankfurt–Hongkong an, geflogen mit der B 747-200. Zwei von ihnen haben Amsterdam, drei Paris als Ausgangspunkt. Für Paris bringt dies einige Vorteile, stellt die Route über Frankfurt doch die schnellste Verbindung nach Hongkong dar.

Rom, bisher Zwischenstation, wird zur «turnaround destination»; pro Woche fliegt Cathay Pacific zweimal die Strecke Rom–Hongkong (B 747-300), mit einem Stopp in Dhahran. *pd*

SR-Flüge nach Japan

Die Swissair wird ab April 1988 die Zahl ihrer Flüge nach Japan erhöhen. Nach Angaben der Behörden in Tokio wird die japanische Gesellschaft Japan Air Lines (JAL) die Zahl ihrer Flüge in die Schweiz hingegen nicht aufstocken.

Swissair fliegt Japan zurzeit über zwei Flugrouten an – im Norden mit zwei Flügen über Anchorage und im Süden mit einer Verbindung über Bombay. *apa*

Erstklassig in die USA

Wer in der Business Class der Swissair als Vollzahler über den «grossen Teich» fliegt, kann erstklassig in die USA weiterfliegen: United Airlines befördert die Kunden der Schweizer Fluglinie ohne Aufpreis bei Anschlussflügen in ihrer First Class. Die amerikanische Airline hat vier der fünf amerikanischen Swissair-Ziele in ihrem Flugnetz: New York, Boston, Chicago und Atlanta. Die Kooperation gilt auch in umgekehrter Richtung: Wer in der Business Class in die Schweiz reist, kann auf dem inneramerikanischen Zubringerflug die erste Klasse geniessen. *tdt*

Pro Kilometer 13 Rappen

Europas Fluglinien haben 1986 pro Kilometer von jedem Passagier 0,0937 Dollar eingenommen. Damit ist der Ertrag pro Passagier-Kilometer um fast 17 Prozent gestiegen. Der durchschnittliche Sitzladefaktor – so zeigt es die Statistik der Association of European Airlines (AEA) weiter – ist hingegen um 1,9 auf 64,0 Prozent zurückgefallen.

Nummer eins ist die Icelandair mit einem Sitzladefaktor von 78,2 Prozent vor Aer Lingus (71,5 Prozent) und Iberia (67,0). Auf den letzten Plätzen landeten im vergangenen Jahr Austrian Airlines (46,4), Luxair (42,5) und Malev (57,0). *tdt*

TV-PROGRAMM

An dieser Stelle finden Sie jeweils eine Auswahl jener TV-Sendungen, die in irgendeiner Form mit Tourismus zu tun haben.

Samstag, 20. Juni
«Expedition Atlantis»
(SWF 3 19.30–20.15 Uhr)

Sonntag, 21. Juni
«Andalusien»
(SWF 3 20.15–21.00 Uhr)

«Israel»
(ARD 16.15–16.45 Uhr)

«Jusogslawien»
(DRS 10.30–11.00 Uhr)

«Bayerischer Reisemarkt»
(B 3 13.15–13.45 Uhr

Montag, 22. Juni
«ARD-Ratgeber» (Urlaub)
(ARD 9.45–10.00 Uhr)

Dienstag, 23. Juni
«Graubünden»
(DRS 3 15.25–16.10 Uhr)

«Persien»
(SWF 3 20.15–21.00 Uhr)

Donnerstag, 25. Juni
«Japan»
(B 3 16.50–17.15 Uhr)

Mit freundlicher Genehmigung der Programmzeitschrift «Tele» (Programmänderungen vorbehalten).

Non-stop Verwöhnung nach Bangkok, dem Tor zum Fernen Osten.

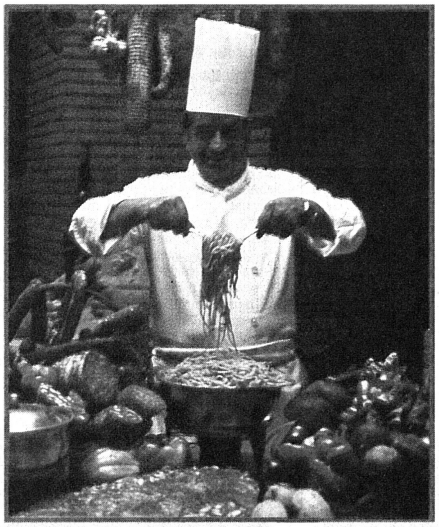
Thai
Smooth as silk.

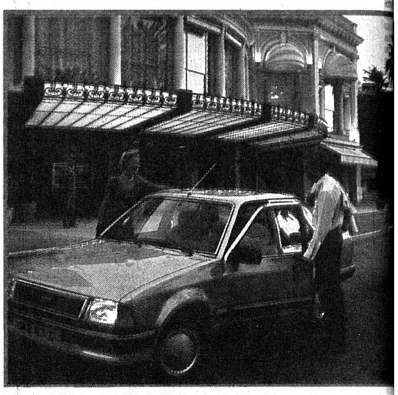
Jeden Mittwoch und Sonntag ab Zürich via Kairo nach Bangkok – dort bietet Thai Ihnen mehr Anschlussflüge innerhalb Asiens als jede andere Fluglinie.

LIMMATQUAI 48, CH-8001, ZURICH. TEL: (01) 252-4450

Wir exp
überall in der













Sie kennen die Fluggesellschaft United unter dem motto "Fly the Friendly Skies."

Als die Fluggeselschaft, die mit Ihren Kunden fast 200 wichtige Zielorte in den USA anfliegt, und die sie von sechs US-Städten aus über den Pazifik bringt.

Sie kennen United mit dem 'Visit USA'–Preisnachlässen, mit dem 'United States Airpass'– und mit einem Service- und Sicherheitsniveau, das keinem anderen nachsteht.

Sie kennen United. Sie wissen, alle Ihre Geschäftsreisenden werden ausgezeichnet betreut.

Woran sollten Sie sonst noch denken, wenn Sie an United Airlines denken? Von nun an alles, was mit Reisen zu tun hat.

United Airlines gehört zur Allegis Corporation, einer hervorragenden Partnerschaft von Reiseunternehmen, deren Mitarbeiter Service und Qualität bieten.

Der Allegis Corporation gehören auch diese wichtigen Firmen:

Hertz Corporation.

Die Nummer Eins unter den Mietwagen- und Leasing-Firmen der Welt mit einem Fuhrpark von ungefähr 350 000 Fahrzeugen und mehr als 4 700 Niederlassungen in über 120 Ländern.

Hertz

Westin Hotels.

Mit 56 Hotels und Feriensiedlungen in den USA und 10 anderen Ländern, vor allem in Nordamerika und dem Fernen Osten.

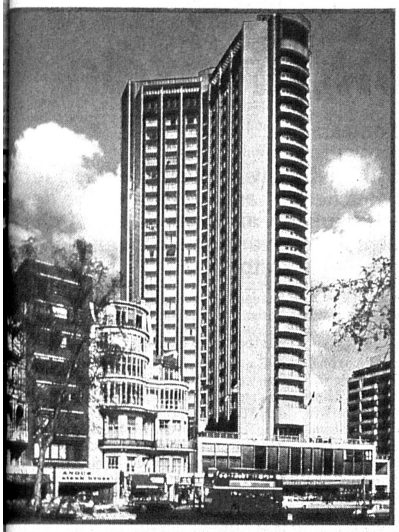
WESTIN

Travel the friendly world.

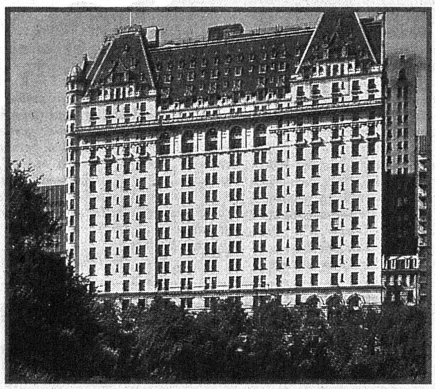
UNITED AIRLINES

An ALLEGIS Company

ndieren
elt des Reisens













ilton International.

Die weltweite Hotelkette mit 25 Hotels in uropa, 19 in Afrika, 3 in Asien und 33 in lord- und Südamerika.

Hilton International

Also, wenn Sie jetzt an United denken, enken Sie an mehr als nur eine luggesellschaft. Denken Sie an den weiterten Service, den Sie Ihren Kunden in r Welt des Reisens bieten können.

Zeigen Sie Ihren Kunden eine völlig eue, Welt des Reisens. Buchen Sie sie mit nited Airlines.

Wenn Sie weitere Informationen wünschen, füllen Sie bitte den Coupon unten aus und senden Sie ihn an United Airlines, P.O. Box 131, 3940 AC DOORN, Netherlands.

Ich buche regelmäßig Inlandflüge in die USA für Kunden oder TranspazifikFlüge und möchte gerne mehr darüber erfahren:

United Airlines Pazifik-Flüge und-Preise ☐

United Airlines USA-Inlandflüge und-Preise ☐

Halten Sie mich bitte auch über neue Service-Einrichtungen auf dem laufenden ☐

Bitte ankreuzen

Herr/Frau/Fräulein (NACHNAME) _____ Vorname(n) _____

Firma _____

Position in der Firma _____

Adresse _____

_____

Telefon _____ HTR/J

Airtour – auf gute Besserung

«Was geht mich die Airtour Suisse an, ich habe meinen Job und Zahltag.» Das muss wohl mancher denken, sonst wäre die Unterstützung für unsere Airtour Suisse sicherlich grösser. Wer sich solche Überlegungen macht, ist auf dem Holzweg. Ich kann mir lebhaft vorstellen, dass in den Schubladen der Grossveranstalter die fertigen Planspiele mit niedrigerer Kommission an die Wiederverkäufer liegen, für den Fall, dass die ATS aufgegeben wird. Gerade der Direktor der ATS, Jean-Pierre Rérat muss aus seinem früheren Tätigkeitsgebiet wissen, wie die diesbezüglichen Ideen aussehen.

Schade, dass die grösste Stärke der Airtour in der Kommissionssicherung liegt. Dieser Zwang ist bei den einzelnen Mitarbeitern viel schwieriger zu «verkaufen» als ein zwingendes Produkt. Wenn wir die ATS nicht am Leben erhalten können, ist möglicherweise eine Reduktion von etwa 5 Prozent bei den Kommissionen und Superkommissionen von den grossen und teilweise mittleren Veranstaltern zu erwarten.

Das ergibt eine Einbusse von 50 000 (fünfzigtausend) Franken je Million Franken Umsatz. Ein solcher Betrag entspricht etwa den Personalkosten eines guten Verkäufers, inklusive den Lohnnebenkosten. Wer vermag eine solche Ertragseinbusse bei gleichem Arbeitsaufwand? Soweit der Zwang der Airtour auf unsere Arbeitsplätze, ja zum Teil auf die Existenz unserer Firmen.

Die Branche aber erwartet eine Airtour Suisse, die vom Produkt her zwingend ist. Niemand liest gerne das Wort Airtour Immobilien AG, trotzdem war der damalige Schritt nicht so schlecht, schlecht war nur der Verwaltungsrat der Airtour und der Tochter-AG. Die Sicherstellung der eigenen Angebote mit Objekten im Ausland wird von anderen Veranstaltern wie beispielsweise Universal oder Kuoni mit Erfolg betrieben. Der Misserfolg des Verwaltungsrates der ATS war nicht allein mit der unglücklichen Hand damaliger VR-Mitglieder zu begründen, es lag an der Zusammensetzung des Gremiums. Hier liegt auch noch heute ein guter Grund des fehlenden Erfolges. Die Führung der Airtour muss in den Händen der Geschäftsleitung liegen. Ein Verwaltungsrat, dessen Mitglieder aus unserer Branche stammen, hat in der heutigen Zeit keine Chance. Es ist positiv festzuhalten, dass mit Josef Graber ein zweites, branchenfremdes Verwaltungsratsmitglied gewählt wurde. Eine optimale Zusammensetzung aber dürfte nur zwei Reisefachleute vorsehen, auf der einen Seite den Direktor der ATS als Delegierten und einen Exponenten der Reisebüros, zum Beispiel als Vertreter aus der «Arbeitsgruppe Koch» (siehe GV vom 14. 5. 1987). Die anderen Verwaltungsräte sehe ich aus den Bereichen Finanz, Wirtschaft, Industrie, und vielleicht sogar Sport.

Ein solcher Verwaltungsrat kann die grosse Linie viel besser bestimmen, muss nicht auf eigene Produkte achten, und kann nach unternehmerischen Gesichtspunkten handeln.

Gerne sähe ich die Airtour Suisse wieder mit dem Bedienungsservice des vergangenen Jahres. Inzwischen hat die Qualität beträchtlich abgenommen, es ist zu hoffen, dass die eingesetzten schulischen Anstrengungen bald greifen. Dazu wird eine Airtour Suisse gezwungen sein, Produkte auf den Markt zu bringen, die vom Konsumenten in unseren Büros gefragt werden. Ein neuer, branchenunabhängiger Verwaltungsrat wird diese Massnahmen treffen.

Auf gute Besserung

Ihr Johnny Fingerzeig

LESERBRIEFE

Swissair – ganz oben

(«Swissair schwingt obenaus» –, hotel + touristik revue Nr. 23 vom 4. Juni 1987)

In der Schweiz ist es zurzeit Mode, die Swissair zu kritisieren: Erstaunlich, was es da alles zu bemängeln gibt, was das bislang so gehätschelte Aushängeschild der Nation offenbar alles versäumt und verschlafen hat! Plötzlich ist es nur noch die Konkurrenz, die die Zeichen der Zeit erkannt und die Weichen richtig gestellt hat, während die stolze Swissair vorwiegend das Falsche gemacht habe . . . Und warum die ganze Aufregung? Eine akademische Betriebsanalyse wies der Swissair für einmal etwas weniger brilliante Werte aus als sonst, und das Jahresergebnis war tatsächlich etwas schlechter als auch schon. Da SAS und andere gleichzeitig Spitzengewinne einfahren, reicht das hierzulande aus, um ein traditionell gut geführtes und äusserst erfolgreiches Unternehmen nach Strich und Faden in die Pfanne zu hauen. Und zwar in einer Art und Weise, die gegenüber den 18 000 Mitarbeitern und Kadern der Gesellschaft weitgehend ungerecht, unfair und zumindest unfein ist. Was in den letzten Monaten an Häme, Schadenfreude und nachträglicher Besserwisserei auf die Swissair herabprasselt, stimmt bedenklich. Negatives wird aufgebauscht, positives relativiert oder kaum vermerkt.

Wenn fast gleichzeitig mehrere ausländische Befragungen unabhängig voneinander die Swissair als klar beste Airline bezeichnen, kann die Leistung der Gesellschaft so schlecht und so neben dem Markt nicht sein. Wird das objektive Angebot einer Fluggesellschaft einhellig so gut taxiert, ist das zwar wichtig, garantiert aber noch lange keinen hohen Load Factor. Dazu braucht es ein zugkräftiges Image.

Entscheidender wird dafür immer mehr das Image einer Gesellschaft, das jedoch nicht rational, sondern stark emotional geprägt ist. Und hier ist Swissair jeder anderen Airline voraus. Sie ist nicht nur im eigenen Lande ein Image-Spitzenwert, sondern weltweit. Eine Qualitätsmarke im allerbesten Sinn des Worts. In jahrzehntelanger, konservativer, aber auch sorgfältiger Arbeit aufgebaut. Setzen wir diese Substanz, dieses Vertrauen und diesen Goodwill in Relation zu den oben erwähnten kurzfristigen Rückschlägen, wird deutlich, wie überspannt die gegenwärtige Kritik ist. Jeder einzelne Schweizer profitiert von diesem Bonus.

Hoffen wir, dass die Kritikwelle bald vorüber ist – es wäre der Swissair von Herzen zu gönnen – und würde uns auch im Ausland viel Kopfschütteln ersparen . . .

Dr. Hans Peter Danuser
Kurdirektor St. Moritz

Kenia im Plus

Wie das Kenia-Konsulat in Zürich auf Anfrage mitteilte, wurden in den letzten Monaten, verglichen mit der gleichen Periode des Vorjahres, fast 800 mehr Touristen-Visa für Kenia-Reisende ausgestellt.

Die weiterhin positive Entwicklung des Tourismus nach Kenia wurde kürzlich ebenfalls an der Pressekonferenz des nach eigenen Angaben grössten Kenia-Veranstalters bestätigt, meldete dieser Veranstalter sogar eine Steigerung der Buchungen von rund 30 Prozent für die ersten sechs Monate des laufenden Jahres.

Die aufgeführten Zahlen widerlegen zu einem grossen Teil den Eindruck über die Entwicklung des Tourismus nach Kenia, welcher ein Teil der Presse in den letzten Monaten zu erwecken versuchte. Nur zwei Beispiele aus den letzten Wochen:

– «Weltwoche» Nr. 21 vom 21. 5. 1987: «. . . die Hotels sind ebenso leer wie die Charters».

– «Sonntagsblick» 7. 6. 1987: «. . . während das Kenia-Geschäft immer mehr zusammenbricht».

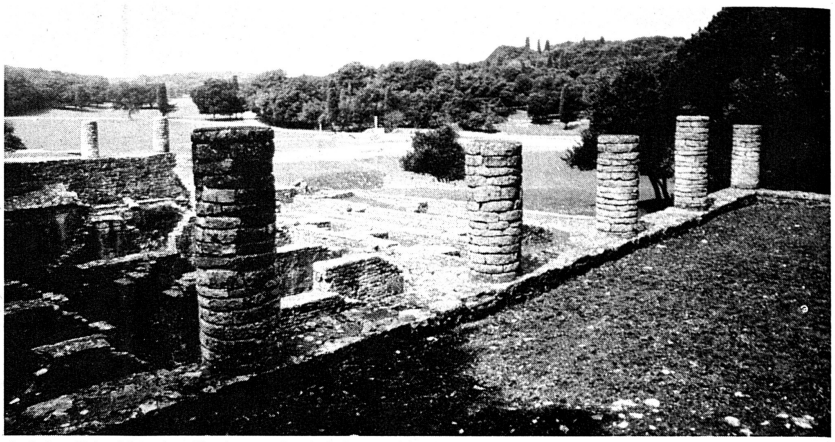
Die Visazahlen sind übrigens im Vergleich zu den ungenauen Einreisestatistiken äusserst akurat. Jeden Monat wird jeweils wieder neu jedes Visum mit einer Laufnummer versehen, so dass jegliche Fehlerquelle ausgeschlossen wird.

Beat Frey, Privat Safaris, Zürich



PRINCESS CRUISES
Das umfangreiche Angebot:
Mittelmeer
Pacific Princess ****
Karibik
Pacific/Sun Princess ****
Alaska
Royal/Island Princess ****
Panama
Royal/Sea Princess ****
Fernost
Sea Princess ****
519

Cosulich 01-363 52 55
Beckenhofstrasse 26, 8035 Zürich



Auf den Brioni-Inseln stösst man da und dort auf bemerkenswerte Ausgrabungen.

Comeback der Brioni-Inseln

Arche Noah mit Zeitbombe an Bord

In Jugoslawien gibt es 1233 Inseln. Touristisch gesehen, darf auch der Archipel von Brioni, während 30 Jahren als Titos Residenz aus dem Verkehr gezogen, wieder hinzugezählt werden. Brioni wird auch in der Schweiz als Urlaubsort für Ruhesuchende angeboten, doch der Friede täuscht; an Bord dieser Arche Noah tickt eine von kurzsichtigen Managern gelegte Zeitbombe.

UELI STAUB

Der Archipel liegt nahe von Pula und umfasst 14 Inseln; er gehört zum kroatischen Istrien und wird vom sieben Kilometer entfernten Fazana aus per Schiff angesteuert. Fast alle Inseln sind unbewohnt, und da auch das Militär da und dort zugegen ist, darf vorderhand nur das 579 Hektaren grosse Brioni Majore, die mit Abstand grösste Insel, betreten werden. Möglicherweise wird noch in diesem Jahr Vanga zugänglich gemacht, wenn auch nur als Wallfahrtsort für Tito-Fans, denn dort befand sich dessen Heimstätte, die derzeit zum Museum ausgebaut wird. Zugelassen werden dann Gruppen bis zu 20 Leute.

Brioni Majore, eine Insel von unglaublicher Schönheit, ist Spielball der verschiedensten Interessen. Ein wenn auch kleiner Teil wird vom Militär beansprucht, drei Staatsprotokoll-Villen, ebenso hermetisch abgeriegelt, dienen, wie zu des Marschalls Zeiten, für Empfänge, und in den grossen Rest teilen sich Naturschützer und Tourismus-Profiteure, die das Heu mit Sicherheit nicht auf der gleichen Bühne haben. Fazit: Individualisten werden nur dann als solche akzeptiert, wenn sie in einem der Hotels Ferien machen. Wer auf eigene Faust nach Brioni möchte, muss sich im Hafenbüro in Fazana melden und wird dann einer der maximal 150köpfigen Gruppen zugeteilt, die für 32 Franken und drei Stunden eine Brioni-Exkursion machen dürfen. «Wir wollen genau wissen, wer nach Brioni kommt», sagt *Biserka Lorkovic*, Marketing-Managerin für den Nationalpark.

Paradies für Tiere und Pflanzen

Die Insel, mit einigen sanften Anhöhen versehen, strotzt nur so vor Sehenswürdigkeiten. Ausgangspunkt ist der Hafen mit den drei Hotels der A-Kategorie Neptun, Istra und Karmen. Dort steht für die Ausflügler auch ein von einem als Lokomotive verkleideten Traktor gezogener Eisenbahnzug à la Disneyland bereit, um in geschlossener Formation die Highlights der Insel abzufahren. Wir Hotelgäste aber bewegten uns frei in der herrlichen Natur. Eine Gedenktafel erinnert daran, dass Dr. *Robert Koch* die Insel von der Malaria befreite. Vor allem Tito ist es zu danken, dass aus der einstigen Wildnis eine Art botanischer Garten erwuchs, mit 274 Kilometern Strassen, Wegen und Pfaden, mit 250 teils seltenen Vogelarten und mit rund 680 verschiedenen Bäumen, Sträuchern und Pflanzen. Alles wirkt zwar ein wenig zu gepflegt auf der autofreien Insel, doch da und dort drängt sich die urwüchsige Natur ins Blickfeld, wie etwa beim über 1600 Jahre alten Olivenbaum, den 1984 ein Blitz gespalten hatte.

Auf den vielen Lichtungen kann man massenhaft Rudel von Hirschen und Rehen in freier Wildbahn bewundern. In einem Safaripark fühlt man sich in die Savanne versetzt, mit Zebras, Lamas, Antilopen oder Dromedaren, und der Rest der vielen Tiere befindet sich hinter Gittern oder in Zwingern; meistens handelt es sich bei den Bären, Löwen, Panthern oder Elefanten um Geschenke von Staatsoberhäuptern an Genosse Tito. So wurde unter anderem 1956 zwischen Tito, Nasser und Nehru auf Brioni der Grundstein zur Blockfreiheitsbewegung gelegt, doch auch Leute wie Chruschtschew, Indira Gandhi, Willy Brandt, Kreisky, Ho Chi Minh, Gomulka, Nkrumah, Kekkonen, Sekou Touré, Kadar, Moro, Podgorni oder Castro trugen sich ins Gästebuch ein, wie auch die Königin von England oder Sophia Loren.

Historische Spuren

Da und dort stösst man auf bemerkenswerte Ausgrabungen; am bedeutendsten sind der römische Landsitz in der Veriga-Bucht sowie das byzantinische Kastrum an der Westküste. Ein paar Kirchen ergänzen das Angebot, und was sonst noch aufgefunden wurde, kann im ethnographischen Museum bewundert werden. Von der jüngsten Vergangenheit berichtet die permanente Fotoausstellung «Tito auf Brioni». Dies alles sind Stationen an der Route der Mini-Ausstellungsbahn. Dazwischen aber herrscht (noch) absolute Ruhe, die der Brioni-Gast wohl zu schätzen weiss, sei es per pedes, mit einer Kutsche für 25 Franken pro Stunde oder auf dem Rücken eines Pferdes für 10 Franken pro Stunde. Auch Badefreuden gibt es auf der Insel, wo, wie überall in Istrien, Kiesstrände vorzufinden sind; am Salugastrand sind sie am schönsten. Wassersport und Fischen sind indes untersagt, denn Brioni ist ja Nationalpark.

Was wir für ein böses Gerücht hielten, soll in zwei bis drei Jahren tatsächlich realisiert werden. Brioni galt früher, als es noch zu Italien zählte, als «grösster Golfplatz Europas», und diese Sportart soll wieder eingeführt werden. Frau Lorkovic bestätigt dies auf Anfrage, wenn auch ungern und missmutig. «Wir sind auf der Suche nach Highclass-Tourismus», erklärt sie. Dazu passe ein Golfplatz ebenso wie die Projekte für eine Kongresshalle für 250 Personen (wird noch 1987 eröffnet) sowie für ein weiteres Hotel der Kategorie A und 10 Villen. Titos Erbe scheint in Gefahr zu geraten, der Gewissenskampf zwischen Partei und Profit nimmt wohl den erwarteten Ausgang!

Man stelle sich das vor. Wo heute friedlich Hirsche und Rehe äsen, fliegen morgen Golfbälle in der Gegend herum, von Highclass-Managern geschlagen und von motorisierten Caddies verfolgt. Ball- statt Wildwechsel? Die Zeitbombe tickt, doch *Zvone Petek*, Direktor des Jugoslawischen Verkehrsbüros und unser exzellenter Brioni-Cicerone, vermag den Schrecken etwas zu mildern. Wie so oft bei Hirngespinsten dieser Art, meint er, scheitere manches letztlich an den fehlenden Finanzen. □

Brioni mit Bemex

- Brioni wird exklusiv für die Schweiz von Bemextours AG Zürich angeboten.
- Fast 2400 Sonnenstunden werden im Durchschnitt jährlich auf Brioni gezählt. Das Klima ist mild, es sei denn, der Bora sorge für unerwartete Kälte. Im Juli beträgt die Lufttemperatur zwischen 22 und 23 Grad Celsius, die des Wassers zwischen 22 und 25 Grad.
- Die drei A-Hotels sind ganzjährig geöffnet und während der Hochsaison stets ausverkauft. Total stehen in den Appartements, Einzel- und Doppelzimmern 237 Betten zur Verfügung, in den zwei etwas abseits gelegenen Hotels der B-Kategorie (nur während der Saison geöffnet) 150. Im Neptun, Istra oder Karmen kostet ein Doppelzimmer samt Halbpension je nach Saison pro Person zwischen 47 und 57 Dollar, ein Appartement zwischen 108 und 140 Dollar; für Vollpension werden weitere 10 Prozent draufgeschlagen. *US*

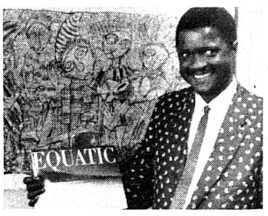
Ein Spezialist für Sierra Leone

Conteh-Travel eröffnete in Zürich ein Büro

Am vergangenen 1. Juni wurde an der Hardturmstrasse 175 in Zürich unter dem Namen Conteh-Travel ein neues Reisebüro eröffnet. Als Generalagent des französischen Tour Operators Equatic in Paris will sich der Inhaber *Infagie A. Conteh* – er stammt aus Sierra Leone und lebt schon über zehn Jahre in der Schweiz – hauptsächlich auf den Verkauf von Arrangements nach Sierra Leone spezialisieren.

Für den Anfang hat Infagie A. Conteh den sehr schönen 36seitigen Prospekt von Equatic übernommen, wobei eine Übersetzung des Textes in die deutsche Sprache mitgeliefert wird. Der informative Prospekt mit guten Fotos wird den Reisebüro – sie erhalten auf die Arrangements eine Kommission von zehn Prozent – in diesen Tagen vorgestellt. Zudem ist für die erste Juli-Hälfte in Zürich eine Präsentation von Conteh-Travel für die Reisbüros vorgesehen.

Neben verschiedenen Unterkunftsmöglichkeiten werden im Prospekt auch diverse Halbtages- und Tagesausflüge sowie je eine drei- und sechstägige Rundreise angeboten. *KR*



Infagie A. Conteh

No 25
18 juin 1987

revue touristique

hôtel revue + revue touristique
Monbijoustr. 130, case postale 2657
Tél. (031) 507 222, Télex 912 185 htr ch

L'histoire se répéterait-elle?

Problèmes structurels de Swissair

«Nous vous avons mis au courant de la grave situation dans laquelle se trouve notre compagnie. Nous avons également dit que la direction recherchait tous les moyens pour assurer l'existence de Swissair (...). Les mauvais résultats sont dûs, pour la plus grande part, à la nette diminution des recettes provoquées par la réduction des tarifs, à la suite des dévaluations ayant eu lieu dans la plupart des pays européens (...).

Dans ces conditions, le conseil d'administration a approuvé les projets envisageant une réduction du programme d'activité... avec une diminution correspondante de l'effectif du personnel.» Ces phrases sont tirées d'une circulaire envoyée par la direction de Swissair à l'ensemble des collaborateurs le 28 mars 1950.

Le succès avant tout

37 ans plus tard, l'histoire, toutes proportions gardées, semble se répéter. *Robert Staubli*, président de la direction de Swissair vient de faire parvenir une lettre circulaire à l'ensemble des collaborateurs de l'entreprise et dans laquelle il est notamment écrit: «Cela fait plusieurs mois que la direction cherche à résoudre des problèmes structurels auxquels Swissair est en proie (...). Il est notamment impératif d'éviter que le poste principal de nos dépenses – les frais de personnel – continue encore à s'alourdir. La direction a ainsi été amenée à soumettre les points de négociation suivants aux associations de personnel

- Remaniement des accords sur la compensation de la vie chère.
- Négociations... dans le but d'accroître la productivité du personnel de cockpit.
- Revision de tous les accords sur la flexibilité en manière d'affectations... en vue d'une efficacité accrue.

Notre tâche principale consiste à maintenir Swissair sur la voie du succès. Ce but, nous désirons l'atteindre sans réduction de salaires ni suppressions d'emplois...»

Mal à la tête...

Il est vrai qu'exprimées en francs suisses, les recettes de Swissair ont diminué de 6% au cours du 1er trimestre, passant de 931,3 millions de francs en 1986, à 878,2 millions cette année (−6%), mais les dépenses ont également diminué, passant de 944 millions de francs au 1er trimestre 1986 à 871 millions cette année (−8,3%).

Que Swissair ait à faire face à certaines difficultés ne fait aucun doute. Mais ces difficultés pourraient être plus d'ordre psychologique qu'économique. En effet, notre compagnie nationale reste une des meilleures du monde, tant par son service que par sa ponctualité ou l'entretien de ses avions et sa réputation est excellente. Son personnel, dans sa grande majorité, est dévoué et motivé et la situation financière de la compagnie reste très saine.

Par contre, cela fait maintenant bien longtemps que Swissair a mal à la tête. Au cours de ces dernières années, sa direction a plusieurs fois pris des décisions hâtives et mal mûries qui l'ont obligée à faire rapidement marche arrière. Un peu obsédés par la manie du secret et convaincus d'être les seuls maîtres à bord après Dieu, certains dirigeants ont oublié l'influence considérable d'une bonne information interne sur la motivation du personnel et bien des employés ont l'impression que Swissair est dirigé au «coup à coup», la direction ayant été incapable de développer une politique à long terme claire et structurée.

Toutefois, plusieurs directeurs prennent leur retraite l'année prochaine, une nouvelle équipe pourrait reprendre les choses en mains. C'est du moins ce qu'espèrent tous les «fans» de Swissair. Et ils sont nombreux *Michael Wyler*

Accords du GATT violés?

Les USA examinent les finances d'Airbus

Clayton Yeutter, représentant américain du commerce, a annoncé que les Etats-Unis examineraient minutieusement le financement de deux nouveaux avions de lignes par les partenaires d'Airbus Industries, afin de vérifier si les accords du GATT sur le commerce international n'ont pas été violés.

L'administration Reagan n'est pas certaine que les subventions ouest-allemandes, françaises et britanniques respectent les dispositions du GATT (accord général sur le commerce et les tarifs douaniers) sur l'aviation civile, a déclaré *Yeutter* dans un communiqué.

Si cet examen révèle l'existence de pratiques non conformes avec les accords du GATT, les Etats-Unis pourraient chercher à mettre un terme aux subventions en demandant une prise de position du GATT, ou en déposant plainte aux Etats-Unis, ce qui permettrait l'adoption de mesures de représailles américaines, ont indiqué des responsables américains.

Le 5 juin, Airbus-Industries a annoncé la construction de deux nouveaux transporteurs, à la suite des promesses de financement de trois des quatre pays membres du consortium. Le long-courrier A-340 et le moyen-courrier A-330 concurrenceront les appareils construits par les Américains Boeing et McDonnell Douglas.

Yeutter a déclaré qu'il ne pensait pas que les subventions versées par l'Allemagne (2,5 milliards de dollars), la France (un milliard de dollars) et la Grande-Bretagne (750 millions) seraient remboursées avec intérêts, comme les accords du GATT l'exigent.

Les responsables américains ont affirmé que les trois pays ont versé à Airbus Industries un total de 10 milliards de dollars en 15 ans, sans que le constructeur ait atteint le seuil de rentabilité. *ats*



Le géant de la Manche

Le «Pride of Dover», super ferry de Townsend Thoresen, a accompli son voyage inaugural le 2 juin dernier entre Douvres et Calais. Ce navire de 26 000 tonnes peut transporter 2300 passagers et 650 voitures et assure la traversée du Channel en 75 minutes seulement.



Le bon vieux Mississippi est l'un des nombreux attraits des Etats-Unis, destination plébiscitée pour l'été qui commence. *Photo Kuoni*

Kuoni: le succès pour devise

Bénéfice record en 1986

On l'a déjà dit, compte-tenu des circonstances politico-écologiques en 1986, Kuoni a su tirer son épingle du jeu en bouclant l'exercice par un bénéfice net après impôts de 8,107 millions. Résolument positif, Jack Bolli observe que cette année difficile a eu le mérite de stimuler l'ensemble de l'entreprise pour faire face à des aléas sur lesquels aucun voyagiste n'avait de prise.

NATACHA DAVIDSON

Commentant les résultats, excellents au vu des circonstances, *Jack Bolli* a rendu hommage au dévouement de ses collaborateurs et partiellement attribué le bénéfice 1986 à la baisse du dollar, une compression de certains coûts, une rentabilisation accrue et une gestion très rigoureuse.

L'évolution en Suisse

En Suisse, Kuoni a réalisé l'an dernier un chiffre d'affaires total de 859 millions de francs ce qui, en fait, ne constitue qu'une hausse de 1% sur l'exercice précédent. On observe que l'élimination d'offres non rentables couplée à une bonne gestion des devises a permis d'augmenter le cash-flow.

D'après Kuoni, l'offre s'est révélée pléthorique l'an dernier, cela d'autant plus que la demande s'était montrée hésitante. Cette situation a entraîné la floraison d'offres spéciales de dernière minute à prix fortement réduits. De plus, la tendance à vendre des voyages comme des produits de consommation préemballés s'est intensifiée, en Suisse alémanique essentiellement. La physionomie du marché s'en est trouvée modifiée, au grand dam des agences traditionnelles qui, toutes, déclarent accorder la priorité au service à la clientèle personnalisé.

1986 marquait le quatre-vingtième anniversaire de Kuoni, cette entreprise n'a donc plus à se faire connaître du public. Notons que son équipe de direction ne s'est pas pour autant endormie avec autosatisfaction. Chez Kuoni on continue à «marketer», à prospecter, à s'étendre et à innover.

La demande l'an dernier

En dépit de la réserve générale de la clientèle, c'est sur les voyages outre-mer que la croissance la plus forte a été enregistrée. Kuoni l'explique par les prix avantageux aussi bien que par l'attrait exercé par les climats privilégiés et les cultures différentes des nôtres. Comme à l'ordinaire, les Etats-Unis et le Canada se sont taillé la meilleure part du long-courrier. La baisse du dollar y a joué un grand rôle, l'été dernier déjà. D'autre part, l'offre Chine, qui s'enrichit d'années et années, a rencontré un succès croissant tandis que d'une manière générale les grands circuits accompagnés ont connu un regain d'intérêt.

Du côté des plages tropicales: Kenya, Thaïlande, Seychelles, Maldives et Maurice ont eu la cote. Il n'est par conséquent guère surprenant d'apprendre que c'est pour le balnéaire méditerranéen et les Canaries que la réserve du public s'est manifestée sauf en ce qui concerne l'offre Helvetic Tours qui a totalisé quelque 32 000 clients l'an dernier.

Quelques chiffres pour illustrer l'ordre de grandeur de ces tendances: circuits outre-mer +20%; vols spéciaux outre-mer +34%; balnéaire européen +4%; Helvetic Tours +29%; circuits en Europe et au Moyen-Orient −13%.

Groupes spéciaux et réceptif

Les groupes spéciaux – toutes catégories confondues – ont totalisé 69 700 clients en 1986 contre 69 400 l'année précédente. La hausse n'étant que de 0,5%, on peut parler de stagnation dans ce secteur. En étudiant les choses de plus près, on s'aperçoit que ce sont les voyages organisés à l'occasion des manifestations sportives qui ont fait état d'une baisse de 15% tandis que foires et expositions (+2%), sociétés et associations (+4%) et divers (+4%) ont enregistré une légère hausse.

Un effort particulier a été porté sur le crénau commercial en 1986 mais, d'après *Jack Bolli*, la concrétisation de celui-ci n'apparaîtra que dans le bilan de l'exercice en cours actuellement.

C'est bien entendu le secteur réceptif qui a le plus souffert de la situation ayant prévalu en Europe l'an dernier. La comparaison des chiffres d'affaires de 1986 et 1985 fait ressortir, par régions émettrices, les variations de pourcentage suivantes: Japon +2% (ce qui est un bon score, eu égard à la «nucléarophobie» dont les Japonais – en toute connaissance de cause – ont fait preuve l'an dernier); Extrême-Orient −40%; Moyen-Orient −83%; Amérique du Nord −60%. Ces baisses spectaculaires ont été tempérées par l'excellente performance de Kuoni UK, localement l'un des meilleurs spécialistes des vacances en Suisse, avec la vente sur le marché britannique de 15 000 séjours en Suisse.

Kuoni dans le monde

La star de Kuoni à l'étranger reste bien entendu Kuoni Travel Ltd qui, pour la quatrième fois consécutive, s'est vu qualifier par la presse spécialisée britannique de «best specialised tour operator». La présence de Kuoni en Allemagne est discrète, ce qui ne l'empêche pas de se renforcer en douceur. En Autriche et en Grèce, pour des raisons diverses, les résultats n'ont pas été très brillants l'an dernier, l'Espagne et l'Italie ont tenu le coup tandis que Kuoni France a «une fois de plus réalisé un très bon exercice». Satisfaction pour Kuoni en Afrique du Sud, difficultés en Australie où Kuoni a fermé la succursale de Melbourne pour concentrer les forces sur le bureau de Sydney.

Présence souriante dans les Caraïbes où Kuoni exploite deux hôtels KHM, l'un à Antigua, l'autre à la Barbade. Les bureaux de Corée et de Hong Kong ont souffert de la baisse du dollar US qui influence toutes les monnaies asiatiques à l'exception du yen. A Tokyo et Osaka, Kuoni a bien redressé la situation. Au Mexique, en dépit d'une conjoncture difficile, les résultats ont été supérieurs à la moyenne. Aux Etats-Unis, les résultats ont été bien différents d'une côte à l'autre.

Ils ont d'ailleurs entraîné la fermeture de la succursale de Los Angeles et les activités sont désormais concentrées sur les régions de New York et du New Jersey.

L'avenir

Actuellement les réservations font apparaître des hausses très fortes par rapport à l'an dernier, en particulier à destination des USA qui, cette année, vont faire état de records historiques en matière de visiteurs européens. Une très forte hausse de la demande se fait également jour pour les produits Helvetic Tours.

Interrogé sur les projets d'expansion en Suisse, Jack Bolli assure ne pas vouloir à tout prix ouvrir de nouvelles succursales afin de multiplier les enseignes Kuoni. En revanche, il se déclare toujours prêt à saisir les occasions intéressantes. Il y voit notamment une excellente opportunité de donner une chance aux jeunes sur les épaules desquels repose, finalement, le futur de Kuoni. □

Kuoni en chiffres

		1986 Fr.	Evolution
Chiffres d'affaires	Suisse	859 000 000	+ 1%
	Etranger	527 000 000	− 5%
	Total	1 386 000 000	− 1%
Cash-flow		21 191 000	+ 6%
Bénéfice net		8 107 000	+ 9%
Dividende	nom./au porteur	23/230[1]	
	bons de particip.	11.50[1]	
Frais de personnel[2]	Suisse	66 148 070	
Effectif du personnel[3]	Suisse	1 350	
	Etranger	968	
	Total	2 318	
Bureaux Kuoni[3]	Suisse	56	
	Etranger	56	
	Total	112	



La Finlande des festivals

Depuis une vingtaine d'années, la Finlande vit tous les étés au rythme de ses festivals, qui essaiment un peu partout dans le pays. 13 festivals internationaux et 43 productions indigènes en font foi.

Genève Cointrin aménagé

Ses partisans ont fait le point à Palexpo

L'Association en faveur de l'aéroport de Genève-Cointrin (AGC) a tenu à Palexpo son assemblée générale sous la présidence d'Henri Bourgeois. A l'issue de la partie officielle, l'assemblée a entendu le directeur général de l'aéroport, Paul-L. Genton, qui s'est exprimé sur l'activité de ses installations au cours de ces derniers mois.

Rappelant les chiffres de l'exploitation de l'aéroport de Genève pour 1986, c'est-à-dire 5 217 000 passagers et un bénéfice d'exploitation de fr. 23 655 325.–, le président a souligné que les installations avaient ainsi passé le seuil de saturation qui se situait, pour les structures actuelles, à 5 millions de passagers. Il a donc démontré l'urgence de pousser les travaux d'adaptation actuellement en voie d'exécution et que les crédits y relatifs soient votés dans les plus brefs délais.

Les adaptations

«Les travaux, a précisé Henri Bourgeois, tels que ceux programmés par le Conseil d'Etat genevois, ne relèvent en rien de la mégalomanie, comme certains milieux viscéralement opposés à l'aviation ou partisans de la croissance zéro le prétendent.» Au début de 1986, le Conseil d'Etat a été interpelé en vue de préciser ses intentions quant aux travaux d'adaptation de l'aéroport durant la législature ouverte en décembre 1985. En date du 2 juin 1986, celui-ci a répondu qu'il entendait poursuivre les travaux d'adaptation de l'aéroport prévus dans le programme «Horizon 1990». Il a néanmoins fait savoir qu'il revisait l'ordre des priorités de la manière suivante: 1. L'adaptation de l'aérogare côté ville, amélioration des liaisons et transformations de l'aérogare, transformations extérieures et extension des halles (en cours). Pour cette première étape, un crédit d'exécution de fr. 23 550 000.– en couverture de ces travaux a été voté. 2. La construction de nouvelles salles d'embarquement. 3. Pour autant que l'évolution des besoins l'exige, la construction d'une jetée en «Y» et sa liaison avec l'aérogare elle-même.

Le président a évoqué combien l'aéroport de Genève a récolté au cours de ces derniers mois les fruits de ses efforts visant à attirer de nouvelles compagnies aériennes. Il a souligné que Swissair avait amélioré ses liaisons avec Genève et depuis Genève, «mais pas encore suffisamment, à notre avis et à celui des utilisateurs de Cointrin». Il a ajouté: «Avec tout le respect que l'on doit à notre compagnie nationale, que nous apprécions tous pour la qualité de ses services, il est évident que cet effort n'est pas encore suffisant et que Zurich est par trop favorisée, bien que son marché potentiel soit plus important que celui de notre région.»

La mise en service de la gare de Genève-Aéroport, et la libéralisation du transport aérien en Europe, ferait, selon Henri Bourgeois, que dans un tout proche avenir, Swissair serait amenée à revoir ses horaires avec Genève. C'est dans ce contexte que le comité de l'AGC a déployé son activité en 1986.

De nouveaux membres

Au 31 décembre 1986, l'AGC a enregistré une augmentation remarquable du nombre de ses membres avec 400 nouvelles adhésions. L'effectif de l'association est porté ainsi aujourd'hui à 1195 membres, soit 675 membres individuels et 512 membres collectifs. Le comité a pris contact avec les membres domiciliés à Ferney, Gex et Divonne, ainsi qu'avec leurs autorités, afin de créer une «antenne gessienne». Il en sera de même sous peu avec la Haute-Savoie et le canton du Valais. L'efficacité de l'AGC, dont les actions débordent aujourd'hui largement les frontières du canton de Genève, permettent aux milieux économiques, industriels et politiques de mieux comprendre le rôle joué en Suisse romande et dans sa zone d'influence par l'aéroport de Genève-Cointrin. Il se doit d'être le poumon de l'essor des organisations concernées tant dans le domaine privé que dans le domaine public. Sans aucun doute, la mise en service de la nouvelle gare CFF et les améliorations en cours dans l'aérogare sont elles le premier pas vers une nette amélioration des services que l'installation aéroportuaire genevoise se doit de donner à sa clientèle.

René Hug

OFFRES / PROGRAMMES

Splendeurs de l'Algarve

Vilalara est un complexe de 5 étoiles de luxe, offrant le logement en appartements de une, deux ou trois chambres à coucher, chacune avec sa salle de bain, grande terrasse, salon et cuisine équipée, dispersés dans un magnifique jardin, fleuri toute l'année. Construit directement au bord de la mer, ses hôtes bénéficient de sa plage privée de sable fin et doré.



Deux piscines, l'une à l'eau de mer, l'autre à l'eau douce, six courts de tennis avec illumination le soir et, sur la plage, pratiquement tous les sports nautiques, permettent de rester en forme pendant les vacances.

Les arrangements au départ de la Suisse s'effectuent par vols de ligne Tap-Air Portugal, via Lisbonne, ou par vols spéciaux directs de Genève et Zurich. *sp*

Vilalara Resa Center/Suisse, 37 rue de Carouge, 1205 Genève.

Voyages agraires

Le Salon de l'Agriculture à Paris est un réel succès, nous dit-on chez Lavanchy Voyages, agence organisatrice de plusieurs déplacements accompagnés dans la capitale française. On parle déjà du Canada (Québec et Ontario), tant il est vrai que cette agence dynamique réitère son succès passé en proposant du 10 au 19 septembre, un Canada hors des sentiers battus pour le prix de FF 2.975. *sp*

Lavanchy Voyages, rue de Bourg 15, 1002 Lausanne.

Le match Europe - USA se poursuit

C'est la vedette du Salon du Bourget

Le 37e Salon international de l'aéronautique et de l'espace a ouvert ses portes le 11 juin dernier à l'aéroport du Bourget près de Paris. Cette année à nouveau, c'est incontestablement la concurrence entre Boeing et Airbus Industrie qui tient la une de l'actualité de cette manifestation qui, pour quelques jours, est réellement le plus haut lieu mondial de l'aéronautique, tant dans les domaines de l'aviation commerciale générale que militaire.

RENÉ HUG

C'est même plus qu'une simple lutte de concurrence qui se poursuit entre les deux plus grands constructeurs d'avions civils dans le monde. Il faut aussi la considérer comme un véritable poumon économique et industriel qui, en Europe, concerne plus de 450 000 emplois, dont 127 000 en France. Le Bourget, cette véritable vitrine de l'industrie aéronautique mondiale s'étend sur plus de 70 000 m² et comprend, cette année, 1465 exposants de 31 pays. Plus de 200 avions et hélicoptères y sont présentés en vol ou au sol.

L'affrontement

Il s'agît donc bien d'un affrontement commercial très direct qui oppose sur le marché des avions de transport Boeing à Airbus Industrie. Jusqu'ici, seul le Boeing 767 se trouvait en concurrence avec l'A-310, un créneau précis où les deux constructeurs ont l'un et l'autre réussi un beau programme de vente. Aujourd'hui, les choses ont changé puisque, comme Boeing, Airbus Industrie propose désormais la gamme complète d'avions nécessaires à équiper une flotte de compagnie aérienne.

Ainsi, du côté européen, le nouvel A-320, présent au Bourget, vient se placer à la hauteur des avions Boeing 737-200, 300, 400 et 500 ainsi que du futur 7J7. Les nouveaux projets, dont un certain nombre de commandes ont été confirmées, des A-330 et A-340 font que les Européens viennent pour la première fois faire une concurrence directe aux Américains dans le domaine des avions long et très long-courriers dont Boeing détenait jusqu'ici l'exclusivité avec son 747.

On peut s'attendre prochainement à une réplique outre-Atlantique où Boeing compte bien proposer également un successeur de son avion géant.

Prise de température

Le Salon du Bourget n'est pas seulement une exposition et une présentation de nouveaux avions, c'est surtout l'occasion qui est donnée aux spécialistes et professionnels de l'aviation du monde entier de se retrouver et de prendre la température des marchés et de l'avancement des programmes.

Souvenez-vous que les premières commandes de l'A-320 ont été passées pendant le Salon du Bourget par Air France il y a quelques années. On peut même dire qu'un avion présenté à cette grande foire de l'aviation internationale représente pour les constructeurs présents un «vieil» avion. Les nouveaux, eux, ne seront visibles qu'à partir de 1991, voire 1992. Et comme on le sait, en très peu d'années, le progrès technologique fait des pas de géant dans le domaine de la construction aéronautique.

D'où l'intérêt accru de s'informer toujours plus au sujet de toutes les nouveautés envisagées et dont la majeure partie est présentée au Bourget, même si ce n'est que sous la forme de dessins ou de photo-montages.

A l'ombre des grands avions de transport, on voit se profiler la production des constructeur d'avions régionaux, destinés aux compagnies de troisième niveau et dont l'activité, en Europe notamment, a pris une extension remarquable au cours de ces toutes dernières années.

Il faut retenir de cette catégorie d'appareils le célèbre Saab 340, dont la production est désormais assurée uniquement par l'usine suédoise, l'ATP britannique de British Aerospace, que l'on peut considérer comme le digne successeur du HS 748, et surtout l'avion franco-italien ATR 42, dont une version allongée, l'ATR 72, est en construction. Ce dernier appareil retient particulièrement l'attention des transporteurs concernés.

On peut aussi retenir le Fokker 50, le successeur du Fokker F-27, dont les nouvelles hélices à 5 pales sont particulièrement efficaces tant au niveau de la puissance des moteurs que de la réduction du bruit au décollage. Et, présent également au Bourget, il y a naturellement le Fokker 100, cet avion commandé par Swissair et qui connaîtra vraisemblablement un bon succès. Il a désormais pris le relais du F-28 et ses chances d'intégration au sein des compagnies européennes sont actuellement assez favorables.

Progrès techniques

Il est intéressant de constater combien d'améliorations sont intervenues depuis quelques années, principalement au niveau de la technique en général et des moteurs et propulseurs en particulier. Les ingénieurs ont réussi non seulement à diminuer considérablement le bruit de leurs réalisations, mais ils ont aussi, parallèlement, permis d'équiper les avions de moteurs et de réacteurs beaucoup moins gourmands en carburant qu'auparavant, un point important pour les compagnies aériennes, toujours soumises aux fluctuations du prix des carburants.

Enfin, c'est la première fois, cette année au Bourget, que l'on peut parler en connaissance de cause de l'efficacité des moteurs «propfan», c'est-à-dire des réacteurs auxquels on a ajouté une hélice à pales courtes et larges. Les essais menés par Boeing et General Electric aux Etats-Unis ont été très concluants et l'on sait déjà que c'est cette catégorie de propulseur qui équipera le futur 7J7 dont la mise en service est attendue dans le courant de 1992.

Et ce sont précisément des manifestations de l'importance du 37e Salon international de l'aéronautique du Bourget qui permettent aux professionnels du monde entier de se rapprocher et de s'informer; des rencontres qui ont parfois permis la signature de contrats de collaboration entre les firmes. Le Bourget 1987, c'est l'occasion de sonder le marché de ces prochaines années. Et les Européens parlent eux d'un montant de 400 milliards de dollars qui seraient engagés dans de nouveaux avions de transport d'ici l'an 2005... les Américains estiment ce montant à un chiffre plus raisonnable: 250 milliards de dollars d'ici la fin du siècle. Reste à savoir qui est réaliste dans son estimation. □



Le nouvel A-320 vient se placer à la hauteur des Boeing 737-200, 300, 400 et 500 ainsi que du futur 7J7. *Photo ASL*

Continental à Paris

Le 2 juillet prochain la compagnie aérienne Continental Airlines inaugurera son premier vol vers New York–Newark au départ de Paris-Orly. Il s'agira d'un service quotidien nonstop assuré en Boeing 747. Départ de Paris 11 h 00. Arrivée New York 12 h 50 (heure locale).

L'arrivée de Continental dans la capitale française n'est pas sans surprendre. Tant il est vrai que sur cet axe déjà occupé par American Airlines, Pan Am, TWA, pour ne citer que les compagnies aériennes U.S., on parle le plus volontiers de surcapacité de l'offre que de part de marché à prendre.

Et cela n'est pas fini. Puisqu'en effet, *René Lapautre,* le président d'UTA, vient lui-même de demander à la Direction générale de l'aviation civile/D.g.a.c. des droits de trafic sur Newark. Cependant, on peut aisément penser que Continental, la compagnie aérienne d'un des plus importants holdings américains, «fera tout pour nous séduire» et se tailler une part du gâteau. «Nous nous donnons trois ans pour nous consolider sur la place de Paris», nous ont déclaré les responsables au cours d'une récente conférence de presse-show à l'américaine.

Un handicap

La compagnie part pourtant avec un handicap: les pouvoirs publics français lui ont imposé «des restrictions de capacité». Elle ne pourra proposer plus de 360 sièges par vol (Boeing 747) soit 70 000 passagers transportés jusqu'à fin octobre 1987. Vérification faite auprès de *Daniel Tenenbaum,* directeur général de la D.g.a.c. il s'agit en fait «d'une réduction de l'ordre de 20% pour l'ensemble des pavillons américains». «C'est-à-dire», nous précise-t-on par ailleurs, «que nos homologues américains ont accepté d'abattre 100 000 sièges.»

Les atouts de Continental? Ce sont tout d'abord, selon la compagnie, les aéroports à partir desquels elle opérera: «Orly nous assure une bien meilleure correspondance avec Air Inter et la compagnie régionale TAT; quant à Newark, c'est l'un des aéroports les moins encombrés de New York ce qui permet des atterrissages rapides.» Et d'autre part, les tarifs. La compagnie a bien sûr, elle aussi, l'intention de se lancer dans la guerre des tarifs avec un seuil limite de 2000 FF et de souligner que ceci est possible: «compte tenu du fait que nos coûts unitaires se situent parmi les plus bas».

Cl.-L.K./api

Quid du marché commun pour les voyageurs?

Le marché commun est encore loin de sa réalisation complète pour les voyageurs de la Communauté économique européenne (CEE), étant donné les différences de prix des magasins hors taxes, les variations de taux de change entre Etats-membres et les difficultés d'utilisation des cartes de paiement, observe dans une enquête le Bureau européen des unions des consommateurs (BEUC).

Le BEUC note qu'il n'existe pas de prix hors taxe unique, les différences pouvant varier – de l'aéroport le moins cher au plus coûteux – de 30% pour les cigarettes, lotions après rasage et alcools et jusqu'à 51% pour les parfums.

Si les achats sont faits dans les grandes villes européennes de ces aéroports, les écarts peuvent atteindre 300% pour les cigarettes et boissons, 162% pour les parfums et 193% pour les lotions après rasage. Les taux de change varient également de même, le cas échéant, que les commissions des banques ou des bureaux de change.

En outre, toujours l'enquête, les habitudes de paiement varient d'un pays européen à l'autre et il arrive que le voyageur ait plus de difficultés à utiliser les cartes Eurocheque en France qu'aux Philippines. Le BEUC remarque à ce propos que les systèmes de paiement nouveaux tels qu'Eurocheque et cartes de crédit ne reposent que sur des accords inter-bancaires, indépendemment de la CEE.

Des explications peu convaincantes

Les taux de TVA (taxes à la valeur ajoutée) n'expliquent que très partiellement les différences de prix pratiqués vis à vis des consommateurs. Ces différences, estime le BEUC, semblent découler du fait que les fabricants traitent chaque marché national comme un marché séparé.

Le BEUC, en conclusion, lance un appel à la Commission européenne, aux Etats membres et aux fabricants et services pour que le marché commun des consommateurs soit complètement réalisé dans un proche avenir. *ats*

Vitesse supérieure

Les Grandes Etapes françaises et la diversification

Soucieux de diversifier leur clientèle, les Grandes Etapes françaises de René Traversac innovent: elles acceuilleront désormais les groupes d'excursions voyageant en autocar pour un «déjeuner-étape».

Inutile de dire que cette nouvelle formule risque de séduire les autocaristes, c'est en tout cas le but de l'opération: faire connaître au tourisme itinérant la vie de château... et après tout pourquoi pas?

Clientèle ciblée

Jusqu'à présent, la clientèle individuelle (couples et familles) et dans une moindre mesure les séminaires de travail constituaient la cible privilégiée de ces établissements «Relais et Châteaux». Une politique de prestige qui a aboutit très vite à une première constatation: le dîner est rentable, le déjeuner ne l'est pas (il est servi, en moyenne, cinq fois moins de couverts le midi que le soir).

Les touristes partent en effet en excursions après aovir pris un petit déjeuner et ne rentrent qu'en fin d'après-midi, leurs visites accomplies. De plus, l'évolution des comportements fait que deux repas complets au restaurant ne sont plus souhaités par une majorité de clients. *René Traversac* et ses consultants ont donc été amenés à corriger leur tir afin que la restauration et tous les frais fixes qui en incombent soient définitivement amortis. A suivre...

Plus généralement, la mise en place de ces «déjeuners-étapes» qui sollicite la contribution d'autres entreprises touristiques à savoir les autocaristes, répond tout à fait à la stratégie des Grandes Etapes françaises qui est d'investir dans le partenariat. Le démarchage auprès des sociétés d'autocars devrait se faire par téléphone. Les prix des menus sont nets, sans commissionnement. De 145 à 275 francs selon les établissements, vin et café compris. *Sylvie Chabas/api*

AEROPORTS

En octobre, à Londres

Construit au cœur de Londres, un nouvel aéroport entrant en service en octobre offrira des vols sur Paris, Amsterdam et Bruxelles, de même que sur des villes britanniques, a annoncé l'autorité de l'aviation civile britannique (CAA).

Ces nouvelles installations en bordure de la Tamise devraient sérieusement concurrencer les autres aéroports de Londres. Elles se trouvent à 20 minutes de taxi de la city, centre financier de la ville, alors qu'il faut souvent une heure et plus pour atteindre Heathrow. *ats*

Fi de la violence

Le conseil de l'Organisation de l'aviation civile internationale (OACI) a décidé de réunir une conférence internationale à Montréal du 9 au 24 février 1988 pour renforcer la sévérité des peines contre les auteurs d'actes de violence dans les aéroports, a-t-on appris à Montréal de source officielle.

La conférence devra se prononcer sur un protocole complémentaire à la convention de Montréal de 1971 pour la répression d'actes illicites dirigés contre la sécurité de l'aviation civile. *ats*



Escapade aux Seychelles

En collaboration avec British Airways, Stohler Tours a organisé un voyage d'études aux Iles Seychelles au tout début du mois de mai. Les participants à ce voyage étaient au nombre de treize (de gauche à droite): debout: Jacqueline Haguis, Air System Voyages, Genève, Carlo Lang, Elysée Voyages, Sion, Patricia Debossens, Wittwer Voyages, Neuchâtel, Isabelle Luder, Wagons-Lits Tourisme, Lausanne, Claudia Huldi, Stohler Tours, Genève, Roxane Voegel, Tourisme pour Tous, Lausanne; assis: Walter Michel, Danzas Voyages, Biel, Francis Voigt, British Airways, Genève, Brigitte Steinmann, AVY Voyages, Neuchâtel, Karen Neuwerth, Plus Voyages, Genève, Urs Stohler, Stohler Tours, Genève; couché: Philippe Cossy, Cossy Voyages, Lausanne.

Un acronyme trompeur

Système «BRIGHT» de Swissair

Un chameau, dit-on, est un cheval dessiné par un comité. Et dans le genre «chameau», on ne fait guère mieux que le système BRIGHT, la nouvelle procédure de réservation de Swissair. Lancée avec force tambours et trompettes sous l'acronyme BRIGTH, la nouvelle procédure de réservation de Swissair doit, aux dires de la compagnie, «apporter des avantages certains aux agents de voyages, compagnies aériennes et aux passagers eux-mêmes».



Grâce au nouveau système BRIGHT, la compagnie pourra, si elle le désire, renoncer à mettre en vente des billets à tarif réduit, sans que le client n'en sache quoi que ce soit.

En réalité, BRIGHT (qui signifie «intelligent» ou «lumineux» en anglais...) n'a qu'une raison d'être: amener les passagers à payer leur billet d'avion au tarif le plus élevé possible.

Trois sous-classes

Voici ce dont il s'agit: jusqu'à peu, le système PARS ne permettait de contrôler que trois classes: First, Business et Economy, ce qui ne correspondait plus aux besoins des compagnies aériennes, qui recherchent la meilleure palette de tarifs pour chaque vol.

Pour répondre à ce besoin, et pour assurer leurs places aux passagers payant un tarif élevé en classe économique, Swissair a divisé celle-ci en trois sous-classes: les tarifs élevés, les tarifs excursions et les tarifs de type Apex, chaque sous-classe reçevant, pour chaque vol, son propre contingent, ou quota, de places disponibles.

Ainsi, au moment de la réservation, le tarif désiré par le client est introduit dans l'ordinateur et la disponibilité des sièges dans les classes respectives de tarif apparaît sur l'écran. Lorsque la place au tarif désiré ne peut être confirmée, les agents effectuant les réservations devront inciter leurs clients à choisir un tarif plus élevé. Swissair espère ainsi optimaliser l'utilisation de ses places et évidemment augmenter ses revenus.

L'astuce est que personne en dehors de Swissair ne saura combien de places bon marché seront allouées sur chaque vol et que si elle le désire, la compagnie pourra purement et simplement renoncer à mettre en vente des billets à tarif réduit sans que personne n'en sache quoique ce soit.

Il pourrait donc arriver que les gens qui désirent partir en vacances en période de fort trafic n'aient qu'une alternative: payer le plein tarif ou ne pas partir.

Rogne et grogne

Ce nouveau concept, dont la réalisation a coûté quelque 9 millions de francs, est bien loin de faire l'unanimité, même au sein de Swissair. «C'est une imbécilité sans pareille» nous a dit un cadre de la compagnie, désirant garder l'anonymat. «D'un côté, nous faisons une importante campagne d'information destinée à présenter nos tarifs avantageux à nos clients et d'un autre côté, nous faisons de sorte à ce qu'ils ne puissent pas en profiter.»

Selon Swissair, BRIGHT devait apporter des avantages certains aux agents de voyages et aux passagers. Mais, si l'on en croit les agents de voyages contactés, BRIGHT n'a fait que compliquer leur travail tout en provoquant de la grogne parmi leurs clients. Un exemple, cité par *Thierry Bernard,* directeur de TSI Voyages à Genève: «Le 9 juin, un client, membre du «Swissair Travel Club» m'a demandé un billet Apex à 2039 francs sur Rio pour le jeudi 29 octobre. Or, je n'ai pas pu lui émettre ce billet, aucune place n'étant disponible en classe Apex sur ce vol. Il était disposé à déplacer son départ au 1er novembre, mais là aussi, la classe Apex affichait «complet». Ce client pourra quand-même partir à la date prévue car ce n'est pas la place qui manque. Mais il devra payer 3297 francs. Vous imaginez sans doute sa réaction lorsque je lui ai annoncé la bonne nouvelle...»

Manque de coordination

Certes, la plupart des autres compagnies aériennes utilisent également des techniques de vente sélectives en vue d'optimaliser les revenus de leurs vols et on ne peut pas reprocher à notre compagnie nationale de vouloir faire de même.

On peut toutefois regretter que les compagnies aériennes n'aient pas pu coordonner leurs systèmes. «Six compagnies aériennes effectuent le trajet Genève–Londres, sur lequel il y a huit tarifs différents», explique un agent de voyages travaillant chez Wagons-lits Tourisme qui poursuit: «or, si je veux réserver un Apex à 469 francs, je dois, selon la compagnie choisie, introduire un code L pour Swissair, Y pour Air India, B pour British Airways, K pour British Caledonian, Q pour Dan Air et Y pour Kuwait Airways. Vous pensez si cela nous facilite le travail...

BRIGHT étant opérationnel depuis trois mois, nous aurions bien voulu connaître le point de vue de Swissair sur son fonctionnement et son efficacité. Mais malgré de nombreuses demandes, il nous a été impossible de trouver un interlocuteur auprès de la compagnie, personne ne semblait être disposé à prendre la défense de ce système controversé. Lors de son lancement, *Armando Jametti,* chef services systèmes de réservations chez Swissair, avait décrit le BRIGHT comme une «nouveauté qui tombe à pic».

Entendait-il par là que la BRIGHT allait couler à pic? *Michael Wyler*

Ambitieux programme

Le Japon désire exporter ses touristes

Bonne nouvelle pour la Suisse dont la balance commerciale avec le Japon est aussi déficitaire. Pour réduire ses fabuleux excédents commerciaux, de l'ordre de 101 milliards de dollars rien que l'an dernier, la deuxième puissance industrielle du globe exportera ses touristes.

En 1986, 5 millions de Japonais ont taquiné les fuseaux horaires. Un chiffre record. Mais il ne correspond encore qu'à 4% de la population japonaise. Alors que 38% des Britanniques, 27% des Allemands de l'Ouest, 15% des Français, 11% des Américains et 8% des Australiens s'aventurent, chaque année, à l'étranger.

Du simple au double

Le ministère japonais des transports veut redresser le cours des événements. Il concocte, en ce moment, un ambitieux programme. Il s'agit, ni plus ni moins, des cinq prochaines années, de doubler le nombre des Japonais qui daignent passer leurs vacances en dehors de leur archipel béni des dieux du commerce.

Ces dernières décades, la prospérité aidant, les Japonais ont senti le besoin de changer d'air. Paris, Londres, New York, Genève et d'autres lieux prestigieux ont vu affluer ces hordes compactes de touristes de l'Empire du soleil levant Nikon au poing. Parce qu'ils ne se déplacent jamais seuls, toujours en groupes, ils ont donné l'impression d'être plus nombreux à s'expatrier qu'on ne le croyait au bout du compte.

Campagne de promotion

Le ministère des transports veut remédier à cette illusion optique. En lançant une vaste campagne de promotion pour vanter les avantages offerts à l'étranger par un yen qui s'est apprécié de près de 70% par rapport au dollar. En encourageant les agences de voyage à multiplier une palette de produits avantageux. En appuyant les efforts des offices de tourisme étrangers qui ont pignon dans l'archipel. En dépêchant dans les pays souhaitant accueillir davantage de touristes japonais des délégations officielles. A commencer par les pays d'Asie du Sud-Est. Le ministère des transport est disposé à soutenir les efforts de développement de leurs infrastructures touristiques.

Dans l'intervalle, les touristes japonais auront le loisir de rapporter pour 200 000 yen (environ 2000 francs) de souvenirs étrangers sans payer de droits d'impôts. Les bateaux croisière battant pavillon étranger seront encouragés à aborder plus souvent les côtes de l'archipel pour faire le plein de touristes japonais. Les transporteurs aériens seront gentiment persuadés de faire bénéficier leurs passagers de la flambée du yen. Japan Airlines continue de maintenir des tarifs prohibitifs et les Japonais sont assez patriotes pour payer leurs billets d'avion le prix fort sans se plaindre. D'autres aéroports que ceux de Narita (Tokyo) et d'Osaka qui absorbent plus de 90% des vols vers l'étranger prendront en charge une partie de l'accroissement du trafic international.

Georges Baumgartner

PERSONEN • FIGURES



Der neue Leiter der Popularis-Filiale Ostermundigen heisst **Werner Hürlimann.** Er trat 1981 in die Dienste des Club Escolette und landete als Animateur in den verschiedensten Destinationen, wie Kos, Zinal, Tunesien, Gran Canaria und Rhodos. Darauf war er im Sunset-Club in Gambia, bevor er vor knapp drei Jahren am HP-Counter im Shoppyland Schönbühl seine Schalterlaufbahn in Angriff nahm. Hürlimann – er trat am vergangenen Samstag in den Stand der Ehe – wird seinen neuen Posten Anfang August antreten.

★



Seit dem 1. Juni hat **Helga Delgado** von HQD Sales & Marketing Services einen neuen Sales Manager: Er heisst **Daniel Oesch** (Bild), absolvierte seine Reisebürolehre bei SSR und arbeitete von 1982 bis 1986 in Manila bei Blue Horizon, der Tochtergesellschaft von der Reisebüro Wettstein AG. Bei HQD ist Oesch verantwortlich für den Bereich Fernost.

★



Denise Neuburger ist nach fast fünfjähriger Tätigkeit im Incoming-Departement von Danzas zu Hotelplan, in die Abteilung Incentive- und Gruppenreisen übergetreten. Vor ihrer Zeit bei Danzas arbeitete Frau Neuburger in der F&B-Abteilung im Hotel Zürich, beim Kur- und Verkehrsverein Grindelwald und im Kongressbüro Montreux. Sie ist Vice-President des Swiss Chapters der Hotel Sales & Marketing Association.

Air New Zealand hat **Olly Hardenberg** zum Marketing Manager Continental Europe ernannt. Der gebürtige Holländer hat sein Büro in Frankfurt, und gleichzeitig gibt die Fluggesellschaft bekannt, dass sie am 30. Oktober 1987 einen Direktflug zwischen Auckland und Frankfurt einführen wird. Hardenberg ist seit 22 Jahren bei Air New Zealand und war früher Manager Cargo Routes und Manager Marketing Services im Hauptbüro von Air New Zealand in Auckland.

★

Michael Peters, langjähriger Mitarbeiter der Hapag-Lloyd AG, scheidet mit sofortiger Wirkung aus der Geschäftsführung der Hapag-Lloyd Reisebüro GmbH aus, um wieder in seinen angestammten Schiffahrtsbereich zurückzukehren.

★





Nach fast vierjähriger Tätigkeit als Manager von Satour in Zürich-Kilchberg und zuständig für die Schweiz, Österreich und das Fürstentum Liechtenstein wird **Walter Dammann** (links) Ende Juli eine neue Aufgabe in der Bundesrepublik Deutschland übernehmen. Dammann wird in Frankfurt **Udo H. Weck** ersetzen, der an den Hauptsitz nach Pretoria zurückkehren wird.

Als neuer Manager von Satour in Zürich ist **Agnes von Bodenhausen** (rechts), die bisherige Vizedirektorin in Frankfurt, bestimmt worden. Frau von Bodenhausen ist in Mecklenburg geboren, lebte dann als Kind in Südwestafrika und besuchte die Schulen in der Kapprovinz der Republik Südafrika. Als Stewardess diente sie während zehn Jahren bei der Lufthansa, um dann 1972 in die Hauptzentrale der Satour einzutreten. Nach Auslandaufenthalten in Zimbabwe und Frankfurt leitete Frau von Bodenhausen in den letzten drei Jahren Satour-Büros im Jan Smuts Airport in Johannesburg, in Nelspruit und Johannesburg. Agnes von Bodenhausen tritt ihre neue Stelle auf den 1. August 1987 an.

★



Das von **Walter Gosteli** (Bild) 1980 in Lugano gegründete Luft-Taxi- und Charterunternehmen Eagle Air Services AG wurde im Mai nach Bern verlegt. Gosteli ist Vizepräsident des Verwaltungsrates und hat die operative Führung der Firma inne. Neuer Präsident ist Dr. **Georges Bindschedler,** Vorsitzender der Berner Treuhandfirma von Graffenried AG.

Gleichzeitig mit dem Umzug in die Bundesstadt wurde das Aktienkapital von Eagle Air auf 100 000 Franken verdoppelt.

★

Frankreich hat **Peter Cornel Balas,** seit Januar 1987 Präsident der International Hotel Association (IHA) und Vorstandsvorsitzender der Intercontinental Hotels Paris sowie Managing Director der Intercontinental Hotels London, mit dem Chevalier-Orden für nationale Verdienste ausgezeichnet. Der Preis wurde ihm vom französischen Staatssekretär für Tourismus, **Jean-Jacques Descamps,** am 10. Juni in Paris überreicht.

★



Fernando Herrera (Bild), der seit Januar TTS-Reisen interimistisch führte, wird nach Einführung seines Nachfolgers, **Rudolf A. Frymann,** wiederum ins Mutterhaus Jelmoli-Reisen zurückkehren. Er übernimmt dort die Projektleitung des PM Karibik, für das er auch bis Ende des letzten Jahres tätig war. Bevor Herrera vor fast zwei Jahren zur Jelmoli-Gruppe stiess, arbeitete er bei Hotelplan im Einkauf.

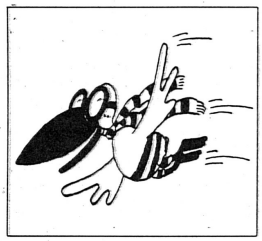
Nachdem nun für TTS ein erfahrener Airliner gefunden werden konnte, sei es naheliegend, wie von Jelmoli zu erfahren war, dass der Karibik-Spezialist sich wiederum seiner angestammten Tätigkeit zuwende.

★



Jürg Zysset ist seit 16 Jahren für Airtour Suisse tätig und sammelte die touristischen Erfahrungen in den Bereichen Verkauf und Reiseleitung. Während der letzten Jahre war er stellvertretender Product Manager. Mit Beginn der Winterproduktion 1987/88 des Berner Reiseveranstalters wurde Jürg Zysset nun zum neuen Product Manager für Griechenland, Nordafrika und den Balkan ernannt.

★



Seit kurzem hat das Maskottchen von M-Travel einen Namen. Es heisst **Travelino** und seinen Namen verdankt das muntere Tierchen einem von Hotelplan durchgeführten Wettbewerb. Die Jury, bestehend aus Mitarbeitern und Mitgliedern der Geschäftsleitung, hatte keine leichte Aufgabe, da viele originelle Vorschläge vorlagen, von Cheapy über MC Travel bis zu Gottlieb Ferienpicker, frei nach Migros-Gründer Gottlieb Duttweiler. Da der Name Travelino von zehn verschiedenen Leuten vorgeschlagen wurde, musste der erste Preis, ein M-Travel-Gutschein im Wert von 1000 Franken verlost werden. Glücklicher Gewinner des ersten Preises ist **Werner Kälin** in Olten.

★



Der Lichtensteiner **Gerold Beck** (Bild) ist seit dem 1. Juni neuer Sales Representative der Cathay Pacific Airways in Zürich. Er tritt somit an die Stelle von **Manfred Rutz,** der die Führung von Zentrum-Reisen ,AG, Männedorf, übernommen hat.

Vor dem Wechsel hatte Beck während zweieinhalb Jahren die gleiche Funktion für Varig inne und kennt sich auch von seinen früheren Tätigkeiten im Reisebüro- wie im Airline-Business aus. Nach seiner Lehrzeit bei Danzas in Buchs arbeitete er in einem Reisebüro in London und war anschliessend in der Reservation und dem Ticketing von Air Lanka in Zürich tätig.

★

Am 14. Juni ist Swissair-Direktor **Claude Christe** im Alter von 57 Jahren an einem Herzversagen gestorben. Christe leitete seit 1976 das Departement Produktgestaltung und Verkaufspolitik.

Seine Swissair-Laufbahn begann Claude Christe 1958 am Hauptsitz in Zürich. Drei Jahre später wurde er als Chef der Verkaufsförderung Nordamerika nach New York berufen. 1964 kehrte er in die Schweiz zurück und leitete hier zuerst die zentrale Verkaufsförderung und dann den Verkauf Passagen. Von 1973 bis 1976 vertrat er den National-Carrier in Nordamerika. Vor elf Jahren wurde er zum Direktor befördert.

Claude Christe hätte Mitte 1988 die Nachfolge von **André Clemmer** als Direktor für die Westschweiz in Genf antreten sollen.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue
Telefon (031) 507 222
Verlag: Schweizer Hotelier-Verein

Verantwortlich für die Herausgabe:
Gottfried F. Künzi, Chefredaktor

Deutsche Redaktion:
Maria Küng (MK), stv. Chefredaktorin, Gottfried F. Künzi (GFK). Claude Chatelain (CC). Dr. Alexander Künzle (APK). Sam Junker (SJ). Aldo Marzorati (AM).

Redaktionsbüro Zürich:
Franz Gubser (FG), Telefon (01) 311 53 67.

Ständige Mitarbeiter:
Hans-Rudolf Baumann (HRB), Bern, Sybill Ehmann (SE), Frankfurt; Tony Häusler (TH), New York; Kurt Metz (MC), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich; Kurt Riedberger (KR), Zürich; Walter Senn (WS), Zürich; Ueli Staub (US), Zürich.

Rédaction française:
André Winckler (AW), rédacteur responsable. Marie-Joëlle Maillard-Dondey (MJD). Dominique Sudan (DS).

Collaborateurs extérieurs:
Natacha Davidson (ND), Genève. René Hug (RH), Genève. Dr. José Seydoux (JS), Fribourg. Rémy Leroux (RL), Paris. Claude-Léa Kadouch (CLK), Paris. André Pater (AP), Bruxelles. Georges Baumgartner (GBr), Toyko. René Elvin (RE), Londres. Gérard Spitzer (GS), Montréal/New York.

Verlagsmarketing:
Renzo Lorenzetti, Leiter.
Verkaufsförderung: Dora Beer-Artoni.

Anzeigenverkauf Geschäftsanzeigen hotel + touristik revue:
Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Telefon (057) 44 40 40

Vertreter für die Westschweiz:
Publicité Neumann, 1111 St-Saphorin-sur-Morges, Telefon (021) 71 11 20

Adresse für Redaktion und Verlag (Stellen- und Rubrikanzeigen, Abonnements usw.):
Postfach 2657, 3001 Berne
Telefon (031) 507 222
Telex 912 185 htr ch
Telefax 3/2 (031) 46 23 95
Videotex *6660#

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; Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung ORV

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

AGENDA

Workshops

26.8.	Imholz, Zürich, 18.15 Uhr
31.8.	Kuoni, Genf, morgens
31.8.	Imholz, Luzern, 18.15 Uhr
01.9.	Kuoni, Lausanne, morgens
02.9.	Kuoni, Tessin, morgens
02.9.	Imholz, Bad Horn, 18.15 Uhr
03.9.	Kuoni, Luzern, morgens
07.9.	Kuoni, Zürich, morgens
07.9.	Imholz, Basel, 18.15 Uhr
08.9.	Kuoni, St. Gallen, morgens
09.9.	Imholz, Bern, 18.15 Uhr
09.9.	Kuoni, Bern, morgens
10.9.	Kuoni, Basel, morgens
14.9.	Imholz, Lugano, 18.15 Uhr
15.9.	Imholz, Feldkirch, 18.15 Uhr
15.9.	Interhome, Hotel Ramada, Genf, 8.30 Uhr
16./17.9.	Asia Pacific, Regensdorf
16.9.	Interhome, Hotel de la Paix, Lausanne, 8.30 Uhr

Messen • Foires

3.7.–3.8.	AFTA, Adelaide
16.–20.9.	MITCAR, Paris
22.–24.9.	13. RDA-Workshop, Köln
30.9.–4.10.	KOTFA, Korea World Travel Fair, Seoul
25.–31.10.	UFTAA Kongress, Manila
26.–28.10.	IATA Annual Meeting, Caracas
28.–30.10.	TTW, Montreux
1.–6.11.	Internat. Skal Congress, Adelaide
14.–22.11.	Internationale Touristica, Frankfurt
16.–22.11.	Panamerikanischer Eisenbahn-kongress, Havanna
26.–28.11.	BTF, Brussels
30.11.–3.12.	Japan Association of Travel Agents, Tokio
1.–4.12.	WTM, London
10.–13.12.	Taipei International Travel Fair, Taiwan
15.–17.12.	ANVR, Amsterdam

Kongresse • Congrès

30.7.–3.8.	AFTA, Adelaide
28.9.–4.10.	TAANZ, Auckland
11.–16.10.	ASTA World Travel Congress, Houston, Texas
1.–6.11.	International Skal Congress, Adelaide
1988	
27.–31.1.	Fitur 88, Madrid
21.–25.7.	AFTA, Perth
17.–19.4.	PATA Conference, Melbourne

Generalversammlungen Assemblées générales

25.6.	Kuoni, Zürich
6.–12.12.	WATA, Wien

Kostengünstig die gesamte Schweizer Tourismusbranche erreichen – mit einer Anzeige in der hotel + touristik revue

touristik revue
hotel revue

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

Sardinien mit ALISARDA
Zürich-Olbia
Zürich-Cagliari
Genf-Olbia

IATA MEMBER OF IATA
Information und Buchung:
ALISARDA SCHWEIZ
Rue du Centre 55
CH-1025 Saint-Sulpice
Tel. (021) 35 53 88/34 87 33
Telex 455 525
Alitalia/Swissair oder Ihr Reisebüro
ALISARDA
die Fluglinie Sardiniens

COSTA DE LA LUZ
ANDALUSIEN
Sonderflüge Zürich–Sevilla
mit BALAIR
Jeden Donnerstag vom 21. Mai bis 15. Oktober
Partner-Tarif mit 50% Ermässigung für die Begleitperson im Hotel Playa de la Luz
Abflüge:
Juni 18., 25.
August 6., 13.
sowie in weiteren Strandhotels.
Volle Kommission 12% auch auf die ermässigten Arrangementspreise!
Pionier und Veranstalter Nr. 1 für Andalusien:
Stöckli Reisen AG
Organisation von Spezialreisen
Strehlgasse 33
Telefon (01) 211 07 07
8001 Zürich

HQD
HELGA Q. DELGADO
Sales & Marketing Services
Erreichen Sie den Fernen Osten zum Inlandtarif
Informationen, Anfragen und Reservierungen durch
Tel. (01) 361 77 13
Stampfenbachplatz 4
8006 Zürich
Tx 56 983 SONG
Fax (01) 214 62 03
Ihre Partner für Tours, Sightseeings, Hotelreservierungen, Beach Holidays etc. in
Singapore/Malaysia
Orient Vacations Tour & Travel
Indonesien
P. T. Smalling Tours & Travel
Thailand
East West Tours Co. Ltd.