Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 96 (1987)
Heft: 30

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

Nr. 30
23. Juli 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 30
23 juillet 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

Nicht allein das Glück des Tüchtigen

Neue Zentralschweizer «Marketing-Plattform»

Die Innerschweiz kämpft um Marktanteile. Mehr Ferien-, weniger Tagestouristen, längere Aufenthaltsdauer der Gäste, mehr Hotelübernachtungen. Man weiss, was man will – doch wie tun? Mit viel Glück (beziehungsweise Pech) und Tüchtigkeit ist es nicht getan.

Zusammen mit der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule Luzern (HWV) erarbeitete der Verkehrsverband

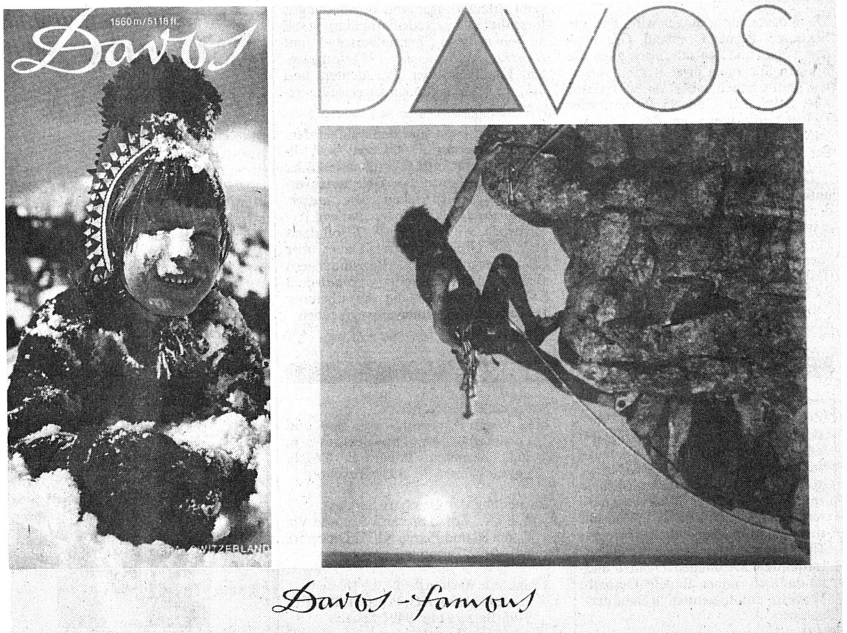
Zentralschweiz
Erlebnis Schweiz

Zentralschweiz eine neue Marketing-Plattform. Die Zentralschweiz soll ihre gegenüber der Konkurrenz Berner Oberland, Graubünden und Wallis in den letzten Jahren tendenziell verschlechterte Marktstellung verbessern. Dazu müsse ein überdurchschnittlich wachsendes Nachfragepotential geschaffen werden, damit längerfristig gesicherte touristische Einnahmen und Beschäftigung erreicht werden können. So umriss Verbandspräsident *Kurt Diermeier* die Ziele, die zusammen mit den kantonalen und örtlichen Verkehrsvereinen durch die neue Marketing-Plattform angestrebt werden.

Das in der Plattform skizzierte Leitbild sieht die Zentralschweiz als Erholungs- und Ferienregion. Um die Marktanteile der sinkenden Übernachtungen – sie fielen im Hoteltourismus in den letzten zehn Jahren von 21,7 auf 19,2 Prozent – wieder zurückzugewinnen, werden grundlegende und flankierende Massnahmen vorgeschlagen. So soll die durchschnittliche Übernachtungsdauer in den Hotels erhöht werden. Sie beträgt heute in der Zentralschweiz 2,53 Tage pro Gast, im Bündnerland sind es zum Beispiel 4,46 Tage und im Wallis 3,99 Tage. Dazu kommen Massnahmen zur Verminderung der Gästeabhängigkeit aus den USA. Aber auch der Anteil am inländischen Tourismus soll erhöht werden.

Die Strategie, die dann in ein Werbe- und PR Konzept münden wird, sieht vor, dass dem potentiellen Gast ein einheitliches Image der ganzen Zentralschweiz vermittelt werden soll.

Unter den Corporate-Identity-Massnahmen ist das Durchsetzen des Logos «Erlebnis Schweiz» im touristischen Bereich und eine Briefaktion an zentralschweizerische Unternehmen geplant, worin diese zur Übernahme dieses Logos motiviert werden sollen. Auch ausserhalb der Tourismusbranche wäre also das Corporate Identity anzuwenden, beispielsweise bei Stellenanzeigen für Betriebe, die sich in der Innerschweiz befinden. *PS/APK*



«Einst» und jetzt: Noch 1971 machte Davos mit dem kleinen Mädchen mit der Lappenmütze Reklame – auch jüngere Semester mögen sich vielleicht erinnern. In der kommenden Saison wird nun bereits das neue Logo eingesetzt: modern und kombinierbar mit Sport, Kultur oder Kongresstourismus.

Identität visualisiert sich

Neues Erscheinungsbild für Davos

Neues, grosszügiges Sportzentrum, internationale Kongresse, eigene Verkaufsstellen in Deutschland: Davos mausert sich immer mehr zum Gradmesser touristischer Unternehmenspolitik. Jetzt soll auch das Erscheinungsbild angepasst werden. Ab Herbst 1987 kleidet sich der Kur- und Verkehrsverein in ein neues Corporate Design (CD).

BRUNO LÜTHI

Nach jahrelanger intensiver Angebotsgestaltung hin zum «polytouristischen Weltkurort» passt Davos sein Erscheinungsbild den neuen Angebots- und Nachfrageverhältnissen an. Die Gründe liegen einerseits in dieser Divergenz von Erscheinungsbild und eigentlicher Identität von Davos als modernem Kur-, Sport- und Kongressort, andererseits in den veränderten Kommunikations-Bedingungen, denen Unternehmen in der heutigen Medienlandschaft unterliegen.

Das heutige Erscheinungsbild (Corporate Design oder CD) des Weltkurortes Davos entspricht nicht mehr der eigentlichen Identität, die sich in den letzten Jahren kontinuierlich den veränderten Marktverhältnissen angepasst hat. Der Schriftzug in der alten Form unterscheidet sich zu wenig von den Mitkonkurrenten, das CD als Ganzes wirkt leicht veraltet. Ausserdem fehlt eine klare Defination der «Hausfarben» – ein wichtiges psychologisches Moment des ganzen CD –, wie auch ein Handbuch, das dessen konsequente Anwendung garantiert.

Aber nicht nur die Identität von Davos hat sich geändert, auch die Kommunikationslandschaft ist in den letzten Jahren stark umgepflügt worden. So sehen wir uns immer mehr Informationen gegenübergestellt, die wir kaum noch alle empfangen, geschweige denn verarbeiten können. Aus dieser Überlastung ergibt sich zwangsläufig eine zunehmende Informationskonkurrenz. Daraus erklärt sich auch unser erhöhter Hang zur Symbol- und Bildsprache; zwei Stunden durschschnittlicher Fernsehkonsum pro Tag und die eindeutige Bevorzugung von bildbetonten Druckmedien sprechen Bände. Ein dritter Trend zeichnet sich in der zunehmenden Erlebnisorientierung unserer Wohlstandsgesellschaft ab. Der Konsument (Gast) strebt mehr und mehr nach emotionaler Stimulierung und Selbstverwirklichung.

«Weniger Info, mehr Foto . . .»

Diesen Trends trägt das neue CD von Davos vollauf Rechnung. Weniger Information, mehr Emotion und mehr Bild, nach diesem Grundsatz wurde das Erscheinungsbild von der Firma *Contexta BSW* in Bern entworfen. Durch Unverwechselbarkeit, Eigenständigkeit und Grosszügigkeit soll der visuelle Auftritt – nebst der deutlichen Unterscheidbarkeit zur Konkurrenz – ein emotionales Umfeld schaffen, das Davos gegenüber potentiellen Kunden und der Öffentlichkeit Sympathie und Prestige bringt. Dies darf aber nicht bedeuten, dass radikal alles Alte schlecht und alles Neue gut ist. Fortschritt soll auf Tradition aufbauen. So wurden die Hausfarben gelb und blau und der alte Schriftzug – nun als Slogan – beibehalten und lediglich das Logo in der Schriftart verändert.

Kein Pendant zu St. Moritz

Laut Auskunft von *Thomas Gurtner*, Marketing-Leiter beim VV Davos, soll das neue CD vom kommenden Herbst an eingesetzt werden. Die Frage, ob Davos nun in die Fussstapfen von St. Moritz treten und seinen Namen und Schriftzug unter Markenschutz stellen werde, verneinte Gurtner. Er verwies darauf, Davos gehe es ausschliesslich darum, sein Erscheinungsbild der veränderten Marktsituation anzupassen und künftig mit allen Partnern eine konzeptionellere Linie in die Werbung zu bringen. □

INHALT

Sanfte Bergfahrt 3
Daniel Lauber über Umwelt und Bergbahnen.

Wie renovieren? 5
Hotellerie-Kolloquium in Lausanne.

Jubiläums-Jungfrau 6
Dossier Top of Europe.

Ciao Italia 7
Gastfreundschaft hochhalten.

Leistung 11
Wenn sie richtig motiviert sind, geben Mitarbeiter ihr Bestes.

TOURISTIK REVUE

Hotelkette, wenn's geht 1
Was Reisebüros zur Vermittlung von Hotelübernachtungen meinen.

BA schluckt BCal (?) 1
Noch ist das Süppchen nicht so heiss, wie es gekocht wurde.

Altenrhein – Wien 5
Zwei österreichische Fluggesellschaften bewerben sich – Crossair wartet ab.

SOMMAIRE

Dents longues 13
Le Régent, le flambant neuf centre de congrès de Crans-Montana, s'est lancé dans la bataille commerciale avec détermination.

Coup d'envoi 14
La Swiss Hotel Association Management School a ouvert ses portes à Bluche. Plus de 300 élèves ont ainsi entamé le semestre d'été.

Suisse profonde 15
Toute la Suisse profonde, aux inépuisables richesses régionales, est au centre de l'exposition de l'ONST qui anime le musée gruérien à Bulle.

REVUE TOURISTIQUE

Fusion BA - B. Cal 9
La fusion des deux compagnies britanniques a fait l'effet d'une bombe. Car c'est un peu la réconciliation de deux frères ennemis.

Toujours plus haut 10
1986: une année exceptionnelle pour la compagnie Crossair, fondée il y a douze ans par un ancien pilote de Swissair, le dynamique Moritz Suter.

Werben ohne Streuverlust – in der hotel + touristik revue

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

Was man beim Essen deutlich hörte.

Zum Essen gab es Fleischbrühe, Frühlingssalat mit Kresse, Pouletbrüstchen mit Limonen und Birne Helena. Getrunken wurde ein 85er Aigle und gehört eine Lautsprecheranlage von Dr. W. A. Günther, die die Referate klangtreu an die aufmerksam lauschenden Zuhörer und Zuhörerinnen herantrug.

Dr.W.A.Günther
Wenn Sie vielen etwas zu sagen haben.
8702 Zollikon-Zürich, 01/391 39 39.

Budweiser Budvar
das Bier der Könige

NOVODECOR
für Dekorationen
Tel. 01/53 74 04

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

Schweizer Hotelier-Verein

Statutenrevision SHV

Entwurf wird Mitte September vorliegen

Die Arbeitsgruppe Statutenrevision SHV stellt mehrheitlich Zustimmung zu den elf vorgeschlagenen Grundsätzen fest. Sie überarbeitet zurzeit die Grundsätze und wird einer Konferenz der Präsidenten und Sekretäre der Sektionen am Dienstag, 15. September 1987, in Bern einen definitiven Entwurf vorlegen.

Wenn davon ausgegangen wird, dass die Sektionen Berner Oberland, Graubünden, Waadt und Zentralschweiz auch alle übrigen Sektionen ihrer Region vertreten, dann haben mehr als 90 Prozent aller Sektionen – die 95 Prozent aller Delegiertenstimmen an den Delegiertenversammlungen repräsentieren – an der Vernehmlassung teilgenommen.

Die Arbeitsgruppe Statutenrevision unter dem Vorsitz von SHV-Vizepräsident *Alberto Amstutz* stellte fest, dass die meisten der vorgeschlagenen elf Grundsätze breite Zustimmung finden, dass aber die eine oder andere Formulierung (festgewählte Delegierte, Autonomie der Sektionen, persönliche Vertretung durch Betriebsleiter/Geschäftsführer, Aufnahmekriterien Kollektivmitglieder) präzisiert oder besser umschrieben werden sollte.

In drei Sitzungen hat sich die Arbeitsgruppe ausführlich mit allen Vernehmlassungen auseinandergesetzt. Unter Beizug von Berater Professor Dr. *Peter Schwarz* wird jetzt eine geänderte, den Erkenntnissen der Vernehmlassung entsprechende Version der elf Grundsätze samt Erläuterungen und Begründungen formuliert. Diese neue Formulierung soll an einer vom Zentralvorstand auf *Dienstag, 15. September 1987,* festgelegten Konferenz der Präsidenten und Sekretäre der Sektionen vorgestellt werden.

Die Sektionen sind dann aufgerufen, bis zum *Dienstag, 27. Oktober 1987,* allfällige Gegenanträge zuhanden der ausserordentlichen Delegiertenversammlung einzureichen. Die *ausserordentliche Delegiertenversammlung* von Mittwoch, 9. Dezember 1987, soll dann über die Grundsätze (nicht aber über Erläuterungen und Begründungen) abstimmen und damit den verbindlichen Rahmenauftrag für die Ausarbeitung des definitiven Statutenentwurfs geben.

cw

INKASSO-DIENST

Zur Ergänzung der üblichen Vorsichtsmassnahmen bei Vertragsabschlüssen mit Reisebüros (Vorauszahlungen usw.) empfehlen wir dringend, nebst unseren halbjährlichen Informationen über Reiseveranstalter auch folgende Rubrik zu konsultieren, die nun wöchentlich erscheint. Die Liste wird durch die laufend eintreffenden Meldungen ergänzt und ist dadurch immer aktuell: Deshalb Vorsicht mit folgenden Reiseunternehmen.

Reservationen nur gegen volle Vorauszahlung akzeptieren:
- Trans Euro American Travel and Tourism, 2, Michalakopouloustr., GR-11528 Athen
- Excursions Abroad, 110 Main Street Building, Suite 205, Parkville, Missouri 64152, USA
- Agence Fahrner, 14, rue de la Fabrique, F-68600 Neuf Brisach

Bevorstehender Konkurs:
- E. Vögeli & Pfister, Taxi-, Bus- und Carunternehmen, Hinwilerstrasse 6, 8623 Kempten. Privat: E. Vögeli, Eggwiesstrasse 38, 8332 Russikon

Einstellung der Geschäftstätigkeit:
- A.T.I.V., Corso Siccardi 8, sowie Via Roma 80 und Piazza XVIII Dicembre 5, I-10122 Torino

Unlautere Werbung:
- Tel-Tex Branch AG, Postfach 159, FL-9496 Balzers und 9494 Schaan

Offensichtliche Zahlungsschwierigkeiten:
- Travel Longdale Ltd., 2 Wood Street, GB-Mansfield, Nottinghamshire NG18 1QA U.K.
- Education Leisure Limited, GB-Chatham Kent ME4 4TQ

Konkurs:
- Pool Travel, Admiral de Rujterweg 17, NL-1057 JT Amsterdam

Reka-Führer 1987/88

Im erschienenen Reka-Führer 1987/88 sind rund 5400 touristische Unternehmen in der Schweiz ortsalphabetisch eingetragen, die Reka-Checks an Zahlung nehmen. Diese Einlösestellen setzen sich aus 2100 Hotels und Restaurants, 1700 Bahnunternehmungen (Bahnen, Seilbahnen, Skiliften usw.), 740 Reisebüros, über 200 Carunternehmungen sowie Jugendherbergen, Naturfreundehäusern, Campingplätzen, Gruppenunterkünften, Skischulen, Hallenbädern zusammen.

Die Verzeichnisse der Ferienwohnungen, deren Miete ebenfalls mit Reka-Checks bezahlt werden kann, werden im Herbst neu aufgelegt.

Der Reka-Führer 1987/88 kann gratis bei der Schweizer Reisekasse, Neuengasse 15, 3001 Bern, (031) 22 66 33, bezogen werden. *pd/r.*

TODESANZEIGE

Wir trauern um unser persönliches Mitglied **Leo Kaiser.** Er starb am 14. Juli 1987 an einem Herzversagen im 64. Lebensjahr. Leo Kaiser war bis 1985 Besitzer des Hotels Kaiser in Klosters.

HOTEL SALES MANAGEMENT ASSOCIATION Swiss Chapter

Vom Freitag, 7. August bis Sonntag, 9. August 1987 dauert das zweite Fun-Weekend im Parkhotel Vitznau. Für 300 Franken (Pauschalpreis) kommen die Teilnehmer in den Genuss eines zweitägigen Tennis-Turniers, gespickt mit vielen Überraschungen (Grillparty am Swimmingpool, Höhlenfest und . . .). Den Nichttennisspielern stehen alle Anlagen im und um das Parkhotel zur Verfügung. Anmeldungen nimmt das Parkhotel Vitznau bis Montag, 27. Juli, entgegen. *r*

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

Stamm Ostschweiz

Am Montag, dem 7. September, um 18.30 Uhr findet im Thurgauerhof in Weinfelden bei unserem Ancien *Walter Züst* die Gründung des Stammes Ostschweiz statt.

Zu diesem Anlass sind alle Ostschweizer Anciennes und Anciens eingeladen. *Beat J. Küttel*

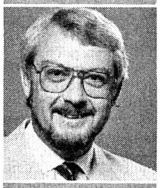
Marketing/Public Relations

Die Departemente des SHV

Der Hauptsitz des Schweizer Hotelier-Vereins hat seit dem 1. Januar 1987 eine neue Organisationsstruktur, um den gewachsenen Aufgaben des Verbandes gerecht zu werden. Fünf Departemente sollen als Profit Centers den SHV-Mitgliedern ein umfassendes Dienstleistungsangebot mit spezialisierten Aktivitäten anbieten. Im Sinne der auch von der Effizienzanalyse SHV geforderten verbesserten Information stellen wir die Aufgaben und Tätigkeiten der Departemente und ihrer Abteilungen im Detail vor.

Departement Marketing/Public Relations

Marketing/ Public Relations



Werner Friedrich Vizedirektor

Werbung



Philipp Cotter Abteilungsleiter

- Marktforschung
- Nachwuchsmarketing
- Werbung/Verkaufsförderung für die Departemente
- Corporate Design
- Marketingberatung

Public Relations



Annemarie Matti Abteilungsleiterin

- PR gegen Innen
- PR gegen Aussen
- Koordination Hotelgruppen
- Touristische Messen und Werbereisen
- Sekretariat

Verkaufsförderung



Brigitta Schaffner Abteilungsleiterin

- Klassifikation
- Hotelführer
- Aktion «Saison für Senioren»
- Aktion «Hotels speziell für Familien»
- Hotelführer für Behinderte
- Landgasthöfe SHV

Marketing ist heute für jede Hotelunternehmung eine absolute Notwendigkeit für die Existenzsicherung. Was für den Einzelbetrieb gilt, hat genauso seine Gültigkeit für den Schweizer Hotelier-Verein, der sich in den letzten 20 Jahren zu einem Dienstleistungsunternehmen entwickelt hat. Für den SHV heisst dies marktgerichtete Unternehmungsführung und marktkonforme Dienstleistungen.

Das Departement Marketing/Public Relations ist eine Dienstleistungsorganisation auf zwei Ebenen: Marketingkoordination für alle Departemente des Hauptsitzes, angefangen bei der Rekrutierung von Lehrlingen für die Hotellerie über die Vermarktung von Kursen und Seminarien bis hin zur Förderung des Verkaufsvolumens des Materialdienstes. Das Schwergewicht auf dieser Ebene liegt bei der Werbung, der Verkaufsförderung und den Public Relations. In enger Zusammenarbeit mit Werbeagenturen und freischaffenden Grafikern, Textern und Handwerkern achten wir auf ein einheitliches Erscheinungsbild und legen allen Aktivitäten die eigenen Marktforschungsresultate zugrunde.

Auf der zweiten Ebene erbringen wir Dienstleistungen für die Mitglieder, wobei fünf Hauptgebiete im Vordergrund stehen:

- Verkaufsförderung (Klassifikation, Hotelführer, Aktionen);
- Koordination von Hotelgruppen (Dokumentation, Messen, Werbereisen);
- Öffentlichkeitsarbeit (Pressekonferenzen, sämtliche SHV-Anlässe);
- Schulung/Beratung (Marketing-Handbuch, Seminarien, Einzelberatungen);
- Nachwuchsmarketing (Information, Dokumentation, Werbung, Messen/Ausstellungen). □

Auferstehung der ERFA 10 SHV

Der 1966 gegründeten ERFA-Gruppe 10 SHV war eine relativ kurze Lebensdauer beschieden. Sie umfasste fast ausschliesslich Graubündner Hoteliers der mittleren Preisklasse und stand unter der Leitung von *A. Abplanalp,* Arosa. Nun hat eine andere Gruppierung von Bündner Hoteliers den Entschluss gefasst, unter der Flagge «ERFA 10» eine neue ERFA-Gruppe zu bilden. Die Gründungsversammlung, an der Dr. *H. Riesen* und *E. Berger* vom SHV gewissermassen als «Geburtshelfer» mitwirkten, fand am 16. Juli 1987 in Davos statt.

Zum Obmann der Gruppe wurde *K. Künzli* vom Golfhotel Waldhuus Davos gewählt. Die Mitglieder der Gruppe vertreten ausschliesslich die Vierstern-Saisonhotellerie: *H. Bernhard,* Waldhotel National Arosa, *P. Heeb,* Schweizerhof Davos, *H. Lang,* Parkhotel Baur Disentis, *R. Schmidt,* Schweizerhof Flims, *B. Weixler,* Albeina Klosters, *U. Ming,* Schweizerhof Pontresina und *G. Wagner,* ab Winter 1987/88 im Bernina Samedan. Mit der Aufstellung des Aktionsprogramms hat die Gruppe den Willen zu sinnvollem, aktivem Wirken bekundet.

Sie ist auch gewillt, ihren Kreis um ähnlich gelagerte Hotelbetriebe zu erweitern. Der SHV begrüsst diesen Zuwachs in der ERFA-Familie sehr und entbietet die besten Wünsche zu erfolgreichem Gedeihen. *HR*



Kompetenz für Sie

Beratungsdienst SHV
Sie erreichen uns unter Tel. 031 507 111

Grundschulung / Schulhotels SHV

Überzählige Schnupperlehrlinge an Kollegen oder Lehrstellenvermittlung SHV weiterleiten!





Stellen im Hotelfach sind unsere Sache.

Stellenvermittlung SHV
Sie erreichen uns unter Tel. 031 507 333



Wir sind immer vorn, und wenn wir hinten sind, ist hinten vorn.

Weiterbildung – eine Notwendigkeit Wir helfen Ihnen!

Weiterbildung SHV
Sie erreichen uns unter Tel. 031 507 111



Sie erreichen uns unter Tel. 031 507 111

TRIBÜNE



Daniel Lauber, Ständerat und Gemeindepräsident, Zermatt

Umwelt und Bergbahnen

«Transportanlagen in Skigebieten – sanfte Bergfahrt in die Zukunft» heisst die neueste Publikation des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes. Darin wird der Versuch unternommen, aufgrund einer Analyse der bisherigen Entwicklung bei den touristischen Transportanlagen Konsequenzen für die künftige Tourismuspolitik und Raumplanung abzuleiten. Konkret geschieht dies in «zehn Thesen für eine sanfte Bergfahrt in die Zukunft». Der Inhalt dieser Thesen geht allerdings über die «Bergbahnpolitik» hinaus und zielt in Richtung «neue Strategien für den Tourismus von morgen», wie ich dies letzthin an dieser Stelle gefordert habe.

Bergbahnen stellen in vielen touristischen Stationen ein bedeutendes, aber bei weitem nicht das einzige Angebotselement dar, und manchenorts sind sie von untergeordneter Bedeutung. Eine Tourismuspolitik für die Zukunft darf daher nicht einseitig nur von der Entwicklung der Bergbahnen her abgeleitet werden. Eine Gefahr dazu besteht gegenwärtig; vor allem weil Bergbahnen oft mit Planierungen, Bau von Chalets und Wohnungen, von Strassen und Parkplätzen und ähnlichem gleichgesetzt werden. Dass hier Ursachen- und Wirkungszusammenhänge bestehen, will ich nicht bezweifeln.

Deswegen aber die Bergbahnen generell und undifferenziert zu umweltbelastenden Anlagen zu erklären, wie dies heute immer mehr geschieht, betrachte ich als unrichtig und ungerecht. Wenn dann sogar Forderungen erhoben werden, Bergbahnen dürften nicht mehr bewilligt und gebaut werden, weil sie die Umwelt zu sehr belasten, dann wird man den Verdacht nicht los, dass unter dem Deckmantel des Umweltschutzes andere Ziele verfolgt werden sollen.

Der Bau und Betrieb von touristischen Transportanlagen bedarf einer eidgenössischen Konzession. Spätestens seit Inkrafttreten der neuen Konzessionsverordnung im Jahre 1978 werden entsprechende Gesuche einer eingehenden Prüfung des Bedürfnisses, der Auswirkungen auf Landschaft und Umwelt und der Wirtschaftlichkeit unterzogen. Die Verfahren bei den Konzessionsbehörden und der in die jeweilige Vernehmlassung miteinbezogenen Ämter und Instanzen (Forst-, Umweltschutz- und Raumplanungsstellen usw.) entsprechen unter anderem auch den im Umweltschutzgesetz vorgeschriebenen Umweltverträglichkeitsprüfungen. Dasss dabei Bergbahnprojekte mehrheitlich gut abschneiden und damit die Voraussetzungen für eine Konzessionierung erfüllen, liegt zu einem guten Teil in der Sache begründet.

Auf der einen Seite muss auch bei der Prüfung der Umweltverträglichkeit das Prinzip der Verhältnismässigkeit zum Tragen kommen. Anderseits sind Bergbahnen – vor allem im Vergleich zu anderen Verkehrssystemen, Bauten und Anlagen – wesentlich umweltschonender. Sie produzieren keine Abgase und verschmutzen somit keine Luft. Sie sind heute sehr geräuscharm und können kaum mit Lärmgrenzwerten in Konflikt geraten; sie beanspruchen bei richtiger Planung wenig Boden für ihre Stationen und Stützen; sie lassen sich auch baulich gut in die Orts- und Landschaftsbilder eingliedern; und, seit die Verordnungen eine Linienführung über den Wald gestatten, braucht es ausser für kleinere Anlagen (Skilifte, Sesselilfte) auch kaum mehr Rodungen.

Es bleiben optische Belastungen der Landschaft für Bauten und Masten, kaum jedoch für Seile und Kabinen. Vielen Menschen aber ermöglichen sie ein intensives Natur- und Landschaftserlebnis, und nicht wenigen bringen sie Ein- und Auskommen. Und in die Beurteilung der Verhältnismässigkeit mit einbezogen werden muss der Umstand, dass dort, wo sich der Raum für Bergbahnen eignet, Alternativen zum Bestreiten des Lebensunterhaltes rar sind. Ich will hier nicht einer ungezügelten Wachstumseuphorie das Wort sprechen, damit ist selbst dem Tourismus nicht gedient.

Angesichts des erreichten Niveaus, des beschränkt vorhandenen Raumes und der Marktchancen braucht es eine zurückhaltende Bergbahnpolitik. Wir unterstützen die Forderungen nach örtlichen und regionalen (End-) Ausbaukonzepten, nach Abstimmung der verschiedenen räumlichen Nutzungsansprüche in der Richtplanung und nach verbindlicher Festlegung der Bodennutzung in kommunalen Nutzungsplänen. Raumplanung heisst aber nicht Nutzungsverzicht, sondern Nutzungsordnung. Und diese Nutzungsordnung ist, wie vom Gesetz vorgegeben, auf der jeweils zuständigen Ebene vorzunehmen, in der Gemeinde, in der Region und im Kanton.

Dieser Kompetenzordnung haben wir zugestimmt; somit müssen wir konsequenterweise auch die damit verbundene Verantwortungsdelegation akzeptieren. Dies müssen wir vor allem jenen Kreisen gegenüber klar zum Ausdruck bringen, die sich gegen jede Weiterentwicklung im Tourismus stellen und insbesondere einen vollständigen Konzessionierungsstopp für Bergbahnen fordern.

Weil sich Bergbahnen aus den dargelegten Gründen mit der Forderung nach Umweltverträglichkeit allein nicht a priori verhindern lassen, wird nun ein neues Kriterium eingebracht: die Sozialverantwortlichkeit (Krippendorf). Diesen Begriff zu definieren, könnte eine der Aufgaben sein der «müde» gewordenen «Papierhelden», wie Professor Krippendorf sich und seine Forschungskollegen bezeichnete – vielleicht zusammen mit eingehenden Untersuchungen der Kosten- und Nutzungsverhältnisse touristischer Investitionen. Eines allerdings sollten sie in ihre Überlegungen unbedingt miteinbeziehen: die Sozialverantwortlichkeit von Moratoriumsforderungen im Tourismus gegenüber wohlstandsmässig nach wie vor noch benachteiligten Regionen und Bevölkerungsminderheiten.

Clubidee à l'allemande

Marketing von Robinson-Club-Ferien

«Ich halte nichts von Marketingkonzepten», so der klipp und klar formulierte Einstieg eines Praktikers ins Thema Marketing im Tourismus. Zum «Marketing total: Cluburlaub» hatte Professor Jost Krippendorf den Geschäftsführer der Robinson Hotels GmbH & Co KG, Johann-Friedrich Engel, als Gastreferenten für seine Vorlesung eingeladen.

PETRA ZELL

Nachdem sich die Studierenden ein Semester lang mit den Fragen Marketing-Konzepte: Weshalb, für wen und wie werden sie erstellt? beschäftigt hatten, war man nun auf die Meinung und Erfahrung eines Praktikers gespannt. Worauf beruht der Erfolg des Marktführers Robinson Hotels (Markenzeichen Papagei) unter den Clubveranstaltern in Deutschland, der bereits 1981 den Club Méditerranée von der Spitze verdrängte?

Dennoch systematisch

«Nichts war schriftlich oder längerfristig konzipiert. Auch bei den grossen Reiseveranstaltern wird die Zukunft nicht planmässig gestaltet . . .», erklärte *Johann-Friedrich Engel,* Robinson-Geschäftsführer. Viel wichtiger seien neben einer klaren Produktidee Intuition, genaue Beobachtung und Kommunikation mit den Gästen. Nach seinem Vortrag schwankte man als Hörer zwischen positiver Überraschung und Verwirrung. Alles hörte sich einfach an und schien das über das konzeptionelle Marketing Gehörte in Frage zu stellen.

Doch in der Diskussion änderte sich der erste Eindruck recht bald: Auch die Robinson Hotels GmbH & Co KG, zu je 50 Prozent Tochter des grössten deutschen Reiseveranstalters TUI (Touristik Union International) und der Steigenberger AG, gestaltet ihr Produkt, wählt und bearbeitet den Markt sehr systematisch. Zu allen «klassischen» Marketinginstrumenten hat sich das Robinson Team seine Gedanken gemacht und diese dann in die Tat umgesetzt. Zuerst kam die Produktidee: Cluburlaub à la Robinson heisst ansprechende Architektur, grosszügig angelegte Gärten, Freizeit- und Sportanlagen – alles so konzipiert, dass die Gäste zu möglichst viel Kontakt angeregt werden.

Sich selbst erleben

Unter dem Motto «Sie können sich selbst erleben» bietet Robinson – wie es sich für einen Club gehört – die Infrastruktur für körperliche, geistige, psychische, kreative und soziale Aktivität. Mit nur durchschnittlich 30 Animateuren pro Clubdorf (bei Club Med sollen es 250 sein) versucht man den Gast zum Eigenengagement zu motivieren: «. . . wir bringen den Gast auf die Bühne, aber spielen muss er selbst . . .»

Nach der Produktidee folgten die Preise. Auch diese werden nicht über den Daumen gepeilt. Hinter den Aussagen von Geschäftsführer Engel lässt sich ein klares Preiskonzept erkennen. Der Preis pro Tag im Club liegt mit 88 D-Mark recht niedrig. Dies lässt sich einerseits durch die sehr gute Auslastung von durchschnittlich 77 Prozent und andererseits durch die «Nicht-alles-inklusiv-Preispolitik» erklären. Wer bei Robinson beispielsweise surfen will, zahlt dafür an Ort und Stelle. Auf diese Weise müssen viel weniger Bretter zur Verfügung gestellt werden, weil nicht jeder glaubt, er müsse unbedingt surfen, nur weil er schon dafür bezahlt hat.

Obwohl man ausser Gästebefragungen nie Marktforschung betrieben habe, meinte Engel, so wisse man doch über tatsächliche und potentielle Gäste recht gut Bescheid. Allein in der BRD schätze man das Urlauberpotential auf 1,5 Millionen. Zusätzlich kommt die Clubidee à l'allemande bei Österreichern, Italienern und vor allem Schweizern immer besser an.

Viele Wiederholer

Die Zufriedenheit bei den «Clublern» bringe viele Stammgäste (66 Prozent Repeater) und «zwinge» den Club zur Expansion: «Der Gast springt von Club zu Club», sagte Engel. Neue Clubanlagen seien bereits vor der Eröffnung ausgebucht. Inzwischen gäbe es 18 Anlagen in 9 Ländern, in den nächsten Jahren werden noch einige dazukommen.

Die Werbung schliesslich überlasse Robinson fast gänzlich den unabhängigen Verkaufsagenten: «. . . das Geld können wir besser anlegen», meinte Engel, der dem Robinson-Katalog hingegen seinen persönlichen Stempel aufdrückt. – So gut durchdacht und immer ein bisschen anders als die anderen, auf Qualität bedacht, den Gast und seine Bedürfnisse genau im Auge, lautet das «Nicht-Konzept» des Reiseveranstalters mit dem Papagei als Markenzeichen. □

Hotel Tamina in Bad Ragaz

Hotel und Seniorenresidenz

Der Dorfkern von Bad Ragaz hat ein Schmuckstück erhalten: Nach einjährigen Jahren Bauzeit ist das Hotel Tamina in neuem Glanz erstanden. Im Rahmen eines kleinen Volksfestes wurde der Neubau, von der Churer Generalunternehmung Mathis AG realisiert, als Hotel und Seniorenresidenz eingeweiht.

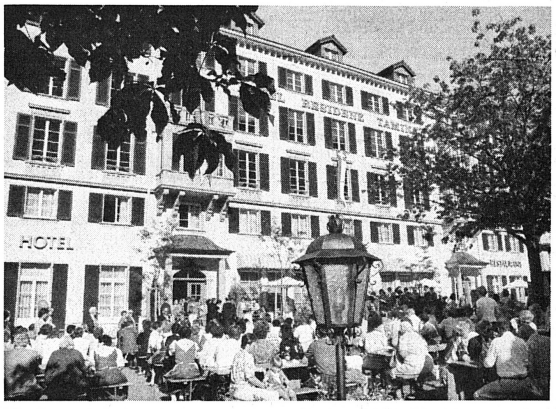
Erst nach langwierigen Verhandlungen mit Behörden und dem Heimatschutz erhielt die *Arnold Mathis AG* die Bewilligung, das als schützenswert eingestufte Hotel Tamina abzubrechen und durch einen Neubau zu ersetzen. Dabei musste die Strassenfassade des aus der Jahrhundertwende stammenden Baus wieder erstellt und die sogenannte Belle Etage rekonstruiert werden.

Hotel und Altersresidenz

Das seit Anfang Juni in Betrieb stehende Tamina wird nicht nur als übliches Hotel betrieben, sondern es wurden auch Wohnungen gebaut, die gemietet und mit eigenen Möbeln eingerichtet werden können. Die Hotelappartements in der ersten Etage werden als normale Hotelzimmer vermietet, die vier weiteren Etagen bilden die Senioren-Residenz. Die Räumlichkeiten im Erdgeschoss (Spezialitäten-Restaurant mit 80, Speisesaal mit 60 und Gartenrestaurant mit 40 Plätzen) sind auch der Öffentlichkeit zugänglich.

Der Betrieb weist 54 Wohneinheiten mit insgesamt 120 Betten auf. Die 1-, 2- oder 3-Zimmer-Wohnungen verfügen über Küche, Farb-TV, Radio und Telefon. Die Zugänge sind grosszügig gestaltet und rollstuhlgängig.

Die Wohneinheiten, in denen alle Annehmlichkeiten der modernen Hotellerie in Anspruch genommen werden können, werden von der Mathis AG im *Stockwerkeigentum* zum Verkauf angeboten oder können auf Lebenszeit – mit im Grundbuch eingetragener Sicherheit gemietet werden. Aufgenommen in das vielfältige Allod-Ferien-Programm, dienen sie aber auch dem traditionellen Tourismus. *FS*



Die Front des abgerissenen und von der Arnold Mathis AG neu aufgebauten Tamina in Bad Ragaz am Eröffnungstag. *Bild Spanny*



Hirschen Obermeilen in neuem Glanz

Kürzlich hat der Gasthof Hirschen am See beim Dampfschiffsteg von Obermeilen am Zürichsee wieder eröffnet. Nach der Umstrukturierung sind die althergekommenen Räumlichkeiten in ihrer ursprünglichen Bausubstanz erhalten geblieben, erstrahlen jedoch in neuem Glanz. Bruno Liniger zeichnet als Gerant verantwortlich für den Betrieb. Ihm steht Küchenchef Roger Ammann tatkräftig zur Seite. An schönen Tagen soll auch die herrliche Aussichtsterrasse über dem See durchgehend geöffnet bleiben, wobei Tische über den Mittag und am Abend zum Essen reserviert werden. In einer weiteren Umbauphase wird zirka im September mit dem Einbau von 12 Gästezimmern in den Obergeschossen begonnen. *Bild Zimmermann*

Heli-Verkehr im Tessin

Der Tessiner Staatsrat hat eine neue kantonale Regelung des kommerziellen Helikopter-Flugverkehrs gutgeheissen, wonach, im Gegensatz zur eidgenössischen Gesetzgebung, Einschränkungen der Flugzeiten und auf das Wochenende beschränkte Flugverbote für Materialtransporte sowie verschärfte Kontrollen des Heli-Verkehrs eingeführt werden sollen.

Wie die beiden Departemente Polizei und Öffentliche Bauten dazu weiter präzisieren, hat die Flugtätigkeit der neuen Firma auch in dicht besiedelten Wohngebieten oder in Ausflugs- und Ferienzonen zu heftigen Protesten aus der Bevölkerung geführt. Das neue Gesetz ist am 23. Juni in Kraft getreten und schreibt tägliche Ruhepausen über Mittag vor, verbietet den Bau von Heliports für Kommerzunternehmen und unterstellt touristische, sportliche und kommerzielle Flüge für Bergfeste der Bewilligungspflicht durch die betroffenen Gemeinden. *gb*

Fragen Sie den Möbel-Spezialisten mit Einrichtungsprogrammen aller Preisklassen.
Telefon 01/363 21 37.
Verschiedene Preisklassen garantieren Wirtschaftlichkeit.
zingg-lamprecht
Der Möbel-Spezialist für Hotels und Restaurants
Zingg-Lamprecht AG, am Stampfenbachplatz, 8006 Zürich, Telefon 01/363 21 37.
Zingg-Lamprecht AG, am Spisertor, 9000 St. Gallen, Telefon 071/22 77 47.
Möbelhäuser. Innenarchitektur und Planung. Objekt- und Grossmöblierungen.

Betreibungsrechtliche Liegenschaftssteigerung

Am Dienstag, 28. Juli 1987, 15.00 Uhr, wird im Restaurant Sand, Stanserstrasse 100, Kerns, das

Hotel Reinhard und Personalhaus auf Melchsee-Frutt

Parzellen Nrn. 1314 und 1619, Plan 28, gesamthaft zwangsrechtlich versteigert.

Fläche beider Parzellen zusammen 5277 m², Bauvolumen 15 347 m³

Grundpfandschatzung 1975 (industriell) Fr. 1 855 000.–
Betreibungsamtliche Schatzung Fr. 2 200 000.–

Die Hotelliegenschaft befindet sich auf 1920 m über Meer direkt am Melchsee. Sie beinhaltet 84 Gästezimmer mit total 153 Betten sowie 24 Personalzimmer mit total 65 Betten. Die Gebäude sind in Massivbauweise erstellt und mit einem Kiesklebe-Flachdach gedeckt. Die Fenster sind doppelt verglast. Die ganze Hotelliegenschaft ist sanierungsbedürftig.

Saisonzeiten: Sommer zirka Mitte Juni bis Ende September
Winter zirka Mitte Dezember bis Mitte April

Lastenverzeichnis und Steigerungsbedingungen können während der Bürozeit auf der Gemeindekanzlei Kerns eingesehen werden. Der Ersteigerer hat vor dem Zuschlag eine Anzahlung in bar oder mit einem von einer Schweizer Bank zugunsten des Betreibungsamtes Kerns ausgestellten Scheck von Fr. 125 000.– zu leisten.

Es wird ausdrücklich auf das Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland vom 16. Dezember 1983, in Kraft seit 1. Januar 1985, sowie die dazugehörige Verordnung vom 1. Oktober 1984, aufmerksam gemacht.

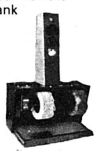
BETREIBUNGSAMT KERNS
Telefon (041) 66 28 34

P 25-162286

HARDO immer einen Schritt voraus



Modell Hardomat 4: Luxus-Ausführung mit Edelholzdessin grosser Vorratsschrank



Neu

Besonders geeignet als Etagen-Maschine



Modell Poliboy SR de Luxe: Sohlenreinigungsmaschine. Zur Erleichterung von Hausfrau, Personal und zum Schutz der Teppiche



Modell Poliboy 5: Ausführung wie Poliboy 6, nur mit 3 Bürsten, platzsparend

Konkurrenzlos niedrige Preise! Verlangen Sie unsere langjährigen Referenzen und unsere Offerte

Max Fior, Mafi + Co, 3052 Zollikofen Kreuzstr. 9, Tel. 031 57 35 97/57 47 45

Überlegene Technik aus mehr als 40jähriger Erfahrung

Telefax 3/2

Die Schweizer Tourismus-Fachzeitung
hat auch einen Telefax-Anschluss.
Unter der Nummer
Telefax 3/2 (031) 46 23 95
können Sie uns rund um die Uhr
Texte für Redaktion und Anzeigen
übermitteln.

hotel+touristik revue, Postfach 2657, CH-3001 Bern, ☎ 031/507 222, TX 912 185 htr ch

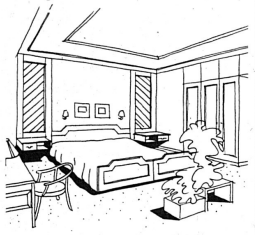
Wer Anzeigen liest, informiert sich.

touristik revue
hotel revue

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

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

INNENAUSBAU
à la carte
z.B. Gästezimmer-Ausbauten
am besten durch den Fachmann, der es versteht, auf Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse einzugehen.



HIRZEL Wohnen
Möbelwerkstätte
Innenausbau
Innenarchitektur
Edwin Hirzels Söhne, Inh. H. Hirzel
Bahnhofstrasse 36, 8620 Wetzikon
Telefon 01/930 05 28

OR Omnibusrevue

Busreisen haben immer Saison
Busreisen lasten Kapazitäten aus
Busunternehmer verkaufen für Sie

Inserate in der OR Omnibusrevue, der meistverkauften deutschen Buszeitschrift, vermitteln den Kontakt zu Bus- und Gruppenreiseveranstaltern.

★ Für Herbstfahrten, ★
★ Kurzreisen, Ausflugs- ★
★ fahrten und vor allem ★
★ für die Reisesaison ★
★ 1988 ist jetzt der ★
★ richtige Zeitpunkt! ★

77% der OR-Empfänger informieren sich regelmässig im Touristik-Anzeigenteil über neue Busziele.

Verlangen Sie ein Musterheft und die Preisliste bei
Toni Semadeni
Tourismus Marketing,
Gattikonerstrasse 129,
8136 Gattikon,
Tel. 01/721 14 44,
Telex 826 815.

Whipper. Problemlos schönsten Schlagrahm.
Der Rahmautomat für Hotels, Restaurants, Cafés, Kantinen, Konditoreien.

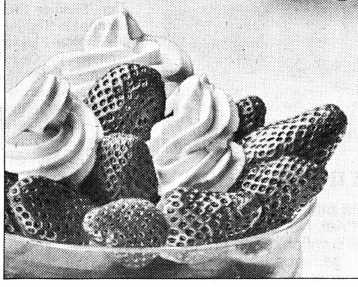
Thermoplan AG, 6353 Weggis
Telefon 041 93 16 30, Telex 868 663
thermoplan



HANS RUDOLF WEBER

Funktionales Design, kompakte Masse und High Tech für höchste Ansprüche hinsichtlich Bedienung, Kühlung und Reinigung machen den Whipper zum problemlosesten Rahmautomaten unserer Zeit.

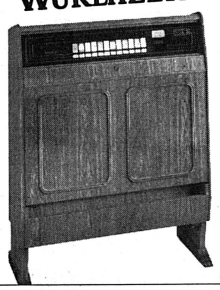
Und der Effekt? Konstante Spitzenqualität in Volumen und Bild Ihres Schlagrahms.



whipper
Keiner schlägt feiner.

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

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

EDITORIAL

Mehr als zufrieden



Oh, sind Ferien doch etwas Schönes! Ob dem alltäglichen Auseinandersetzen mit dem Tourismus, dem ständigen Herumstochern in seinen Problemen und dem kritischen Beobachten der Touristen ist mir dieses Wissen fast ein wenig abhanden gekommen, und das New Marketing kanalisierte meine tiefern Bedürfnisse, zumindest die gelegentlichen Gedanken darüber. Das Buchen einer Reise erfolgte daher eher vernunft- denn lustbetont, um so mehr als keimende Wünsche auf Hindernisse stiessen. Doch dazu ein anderes Mal ein paar Worte, heute nur das Erleben.

★

Erst in Kloten gelang es mir, ihr zu entschlüpfen, der selbstbewussten, distanziert registrierenden Berufstätigen. Beim Auftauchen der Reiseleiterin liess ich mich in die Ferienmaschinerie fallen. Von nun an war ich organisiert, des Überlegens, des Kümmerns, des Programmierens enthoben. Ich lebte in den Tag hinein, nahm bereitwillig, was mir geboten und wurde reich beschenkt. Durch Erfahrung bin ich wieder ferienbewusster geworden. Der bessere Teil des Tourismus ist so richtig zum Zug gekommen. Der Ferienmensch hat der Fachfrau ein paar Souvenirs auf den Schreibtisch gelegt, welche die Theorie nicht so rasch mit Staub belegen möge. Praxis muss ab und zu sein. Ferien sind schön!

★

Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, ganz besonders jenen, die jetzt täglich im hochsaisonalen Einsatz ihren Dienst am Gast erfüllen, habe ich ein Stück Dankbarkeit zurückgebracht. Zusammengefügt haben es ein paar Gedanken und Überlegungen in Momenten des Innewerdens. Über das Verhältnis von Preis und Leistung beispielsweise schreibt es sich viel und leicht und doch nur sehr ungenau, welchen Wert eine Leistung haben kann, um individuell preisgerecht zu sein. Über eine Steckdose am geeigneten Ort bin ich sicher glücklicher als meine Zimmernachbarin über das allabendliche Bettmümpfeli. Die Pauschale schliesst die Verpflegung ein. Habe ich wirklich bezahlt für die Kreativität, Kenntnis und Liebe, welche der Küchenchef für das Menuplanen aufwendet? Entgilt der Zimmerpreis des Hoteliers Sorge betreffend Finanzierung der Erneuerung oder seinen Kummer, weil der Sohn nicht in dieses aufreibende Geschäft einsteigen will? Sind wir Tourismusjournalisten nicht manchmal etwas zu grosszügige Anwälte der Gästeinteressen und zu kleinliche Kontrolleure der Gastgeberpflichten?

★

Freundlichkeit ist das A und O, die Schmiere, ohne die im Tourismus bald nichts mehr rund läuft. Ich weiss es. Sie wissen es. Freundlichkeit auch dann und dort, wo sie vielleicht nicht mehr ganz so selbstverständlich ist. Zu erleben, zu beobachten, wem sie entgegengebracht wird (werden muss), macht einem aber das Ungeheure der Forderung, das Ausmass der Anstrengung, sie zu erfüllen, bewusst. Wenn auch der 30. über vier Treppen geschleppte Koffer lächelnd und mit dem Wunsch für einen guten Aufenthalt ins Zimmer gestellt wird, die Souvenierladen-Besitzerin das enthemmte Herumwühlen und unvorsichtige Befingern gelassen hinnimmt und geduldig Auskunft erteilt über etwas, das sie nicht im Sortiment hat, wenn Einheimische bevorzugte Abfertigung von Touristen und das Warten auf die nächste Fähre widerspruchslos hinnehmen, erkennt man, dass Freundlichkeit oft mühsamer sein muss als Schwerarbeit. Menschen erleben, die gern für andere da sind, Menschen, die ganz bescheiden zu mehr Erlebnis beitragen, machen Ferien schön.

★

Hochsaison, Hochdruck, Hektik. Für die Dienstleistenden im Tourismus eine strenge Zeit. Vieles ist Routine, vieles Selbstverständlichkeit. In der Regel auch das Bemühen, den Gast zufriedenzustellen. Aber, habe ich mich gefragt, wissen sie es eigentlich alle, wieviel Gutes sie anrichten? Das starke, anspornende, beglückende Gefühl, aus dem heraus die Heimgekehrten spontan antworten, «Oh ja, ich habe schöne Ferien gehabt» ist viel mehr als «nur» Zufriedenheit. Daran mögen Sie sich erinnern und selber Ansporn schöpfen, sollten Sie einmal im grössten Gestürm die Gäste ins Pfefferland und sich selbst in die Karibik wünschen. (Nein, ich war nicht in der Karibik, ich habe in Cornwall aufgetankt.)

Maria Küng

GRAUBÜNDEN

Davoser Kongresshaus

Mit deutlichem Mehr stimmten die Davoser der geplanten Erweiterung des Kongresshauses, für die mehr als 21 Millionen Franken aufgewendet werden, zu. Geschaffen werden sollen zusätzliche Samariterräume und ein Pressezentrum. Im weiteren sollen die Kommunikationsanlagen für das gesamte Zentrum erneuert und eine gedeckte Autozufahrt von der Promenade her gebaut werden.

Parsenn-Nordbahn

Bis Ende 1987 soll die Parsenn-Nordbahn vom Schifer über Obersäss zum Weissfluhjoch betriebsbereit sein. Mit Investitionen von 32,5 Millionen Franken wird die Umlauf-Gondelbahn vom Schifer zum Weissfluhjoch in diesem Sommer erstellt. Ferner werden Umbauten in den Parsenn-Restaurationsbetrieben realisiert und die Parsennhüttebahn umgebaut.

Schlauchbootfahrten

Die Bündner Regierung hat für Schlauchbootfahrten auf dem Vorderrhein und dem Inn eine Wegleitung herausgegeben, um die kommerzielle Benützung von Fliessgewässern im Kanton in geordnete Bahnen zu lenken. Im Sinn von Empfehlungen, hinter denen keine gesetzliche Grundlage steht, wurde sowohl der tägliche Zeitraum für die Schlauchbootbahrten (9 bis 17.30 Uhr) als auch die zeitliche Eingrenzung zwischen dem 1. Juni und dem 15. September festgelegt.

Weinbaumuseum

Chur hat jetzt auch ein Weinbaumuseum. In Zusammenarbeit zwischen privater Trägerschaft und öffentlicher Hand wurde der sich im Besitze der Stadt Chur befindliche Neubruch-Torkel zum Museum ausgebaut, in dem von einer jahrhundertealten Rebbaukultur im Bündern Rheintal Zeugnis abgelegt wird. Neben seiner Funktion als Museum soll der Neubruck-Torkel aber auch als Stätte der Begegnung Verwendung finden. *FS*

TICINO

Melide–Bissone zu Fuss

12 Jahre dauerte die etappenweise Verwirklichung der «Passegiata» von Melide nach Bissone, dem Seeufer entlang. Gekostet hat sie gute zwei Millionen Franken. 1985 brachte die lobenswerte Initiative der Gemeinde Melide den Preis Aspan (Schweizerische Vereinigung für Landesplanung) ein. Der mit rotem Kies bestreute Naturweg ist somit einer der attraktivsten, aber auch wenigen Landstreifen des Luganersees, der der Öffentlichkeit zugänglich ist.

Drei-Städte-Initiative

Im Rahmen der grenzüberschreitenden kulturellen „Zusammenarbeit im Sinn eines Austauschs wurde am 20. Juni im städtischen Museum Villa Mirabella von Varese eine erste gemeinsame Kunstausstellung der drei Städte Varese, Como und Lugano eröffnet. «Drei Städte – neun Künstler» lautet das Motto der Gemäldeausstellung. Als nächstes planen die drei Städte in Como eine Fotoausstellung und in Lugano (im Herbst) eine Skulpturschau, an der wiederum Künstler aus den drei durch die Initiative verbundenen Städte teilnehmen.

Ceresio-Schiffahrt

Trotz der Phänomene Tschernobyl und verscheuchten US-Touristen, die die Passagierzahlen der Società navigazione Lago di Lugano (SNLL) um rund 10 000 Reisende schrumpfen liess, konnte die Luganeser Schiffahrtsgesellschaft noch mit schwarzen Zahlen abschliessen. Einer dreiprozentigen Tariferhöhung, den Linienfahrten zu Thyssens Gemäldegalerie und den Einnahmen aus der Schiffsvermietung an die Vinespo (Weinausstellung) ist es zu danken, dass doch noch ein erfolgreicher Jahresabschluss verbucht werden konnte. Ein Brand an Bord der MS Morcote vom Januar 1986 brachte nach dem Schaden und dem Schrecken schliesslich noch eine Versicherungssumme ein, die ebenfalls half, die Aktiven zu verbessern. Damals konnten die sechs Passagiere dank der Geistesgegenwart des Kapitäns trotz enormer Rauchentwicklung heil an Land gebracht werden. *gb*

Hotellerie-Kolloquium

Investieren und Renovieren: Wie, nicht warum!

«Ich glaube, dass sich die Schweizer Hotellerie gegenwärtig der grossen Gefahr ausgesetzt sieht, rapid und definitiv überholt zu werden, falls sie nicht innert kurzer Zeit zur Renovation ihrer Einrichtung fähig ist», schreibt nicht etwa ein extravaganter Professor oder ein umstrittener Tourismusweiser, sondern Jean Chevallaz, Direktor der Lausanner Hotelfachschule, in seiner Einladung zum jüngsten Hotellerie-Kolloquium.

ALEXANDER P. KÜNZLE

1983 hatte die Lausanner Hotelfachschule ihr erstes Hotelleriekolloquium zum Thema Hotelkredit veranstaltet. Die Ergebnisse jener Sitzungen bereiteten in der Folge der Diskussion um die Erneuerung des Hotelkreditgesetzes den Weg. Im Mai dieses Jahres führte dies zu Bundesgeldern von 80 Millionen Franken.

Fehlende Baubranche

Vergangene Woche trafen sich in Chalet-à-Gobet bei Lausanne namhafte Hoteliers, Architekten, Bankiers und Lehrkräfte der Hotelfachschule, um über das Investieren und Renovieren in der Hotelbranche, und zwar im speziellen in den typischen Familienbetrieben unseres Landes, zu beraten. In der Spezialistenrunde fehlten leider Vertreter der Baubranche. Kompetent moderiert wurden die Gespräche von Nationalrat *Jean-Pierre Bonny.*

80 Prozent der Hotels in der Schweiz weisen weniger als 50 Betten sowie eine ungenügende finanzielle Situation auf. Von den Betrieben, die ihre Bilanzstatistiken der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) zur Verfügung stellen, halten durchschnittlich 86,1 Prozent ihre Aktiven in Immobilien, und das ausländische Kapital repräsentiert 79,4 Prozent.

Zwar belaufen sich die Tourismuseinnahmen der Schweiz auf rund zehn Milliarden Franken, doch die Qualität des Schweizer Angebots, jedenfalls was die Hotellerie betrifft, ist heute etwas angeschlagen. Die Modernisierung der Branche tut sich aber, gerade wegen der kleingewerblichen Struktur, besonders schwer. «Zusammen mit der Landwirtschaft und dem Transport stellt die Hotellerie in der Schweiz jenes Dreigespann an Wirtschaftssektoren dar, das Anspruch auf öffentliche Gelder anmeldet. Deshalb wird das Ganze auch sehr politisch», bemerkte während des Kolloquiums *Christian Seiler,* Präsident der Hotelfachschule.

«Ohne Renovation dürfte die traditionelle Hotellerie in der Schweiz wohl verschwinden», fuhr Seiler fort. Deshalb laute das Problem nicht warum, sondern wie renovieren. Jede Innovation setze Profite beziehungsweise eine anständige Rendite voraus, was heute in der Beherbergung nicht mehr selbstverständlich sei.

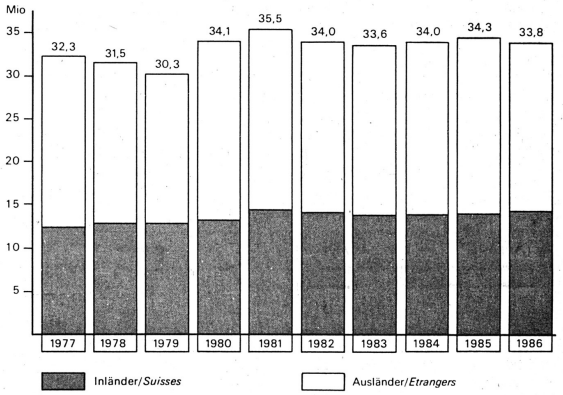
Als vorläufiges Schlussergebnis präsentierten die Fachleute einige Thesen, die als Grundlage für weitere Denkübungen dienen sollen, wie zum Beispiel (gekürzt wiedergegeben): Keine Finanzhilfen, die auch zum künstlichen Überleben unrentabler Betriebe führen; keine Renovation ohne vorgängige Marktanalyse, keine kostenbedingten, sondern nur marktgängige Preise als Ausgangspunkt der Erträge, mit denen der Investitionsaufwand abgezahlt wird; keine Unfähigkeit des Hoteliers im Umgang mit den Renovationspartnern wie Architekt und Financier; mehr Anpassung seitens der Gläubiger an die Fluktuationen der Liquidität des Hoteliers; keine Kostenüberschreitung bei der Realisierung, da dies oft die Existenz des Betriebs gefährdet; mehr Kenntnis seitens des Hoteliers, was die Honorierungsarten von Architekten und Ingenieuren betrifft.

Gerade bei der letzten These fühlte sich einer der anwesenden Architekten aufgerufen zu erinnern, dass seine Branche nur ungern die Rolle des Schuldigen an der Finanzmisere der gewerblichen Hotellerie übernähme. Wo liegt die Verantwortung für die Kostenüberwachung? Beim Architekten oder beim Hotelier selbst? Und wer ist schuld, wenn der Hotelier, wie so oft, während der Bauausführung noch seine Meinung ändert und etwas anderes vom Architekten will?

Mehr Erfahrungsaustausch

Der Wunsch der an diesem Kolloquium Teilnehmenden wäre es, so fasste Chevallaz am Ende der Gespräche zusammen, dass der Schweizer Hotelier-Verein die Initiative für die Bildung einer spezifischen Erfahrungsaustauschgruppe übernähme, in der Planungs-, Bau-, Finanzierungs- und andere Probleme auf regionaler Ebene besprochen würden. Mehr Schulung, mehr Kontakte mit den Berufsgruppen der Renovationspartner, mehr Seminare, mehr Dialoge wären nötig, meinte der Direktor der renommierten Hotelfachschule. □

Logiernächte der schweizerischen Hotellerie
Nombre de nuitées dans l'hôtellerie suisse
1977–1986



Man kann es drehen, wie man will: Die Logiernächte in der schweizerischen Hotellerie stagnieren seit einem Jahrzehnt. *Grafik SHG*

Fortlaufende Finanzierung

Hotel Ofenhorn im Walliser Binntal

Dieser Tage ist im Walliser Binntal die Genossenschaft pro Binntal gegründet worden. Sie soll das Hotel Ofenhorn, ein hundertjähriges Relikt aus der touristischen Pionierzeit, sanft renovieren und von neuem in Betrieb nehmen. Anteilscheine von tausend Franken berechtigen zum lebenslänglich günstigeren Logement.

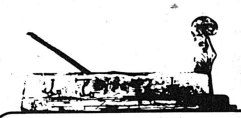
Die Idee der Hotelgenossenschaft geht auf eine Initiative in der Bündner Gemeinde Waltensburg zurück. Dort mussten sich die Genossenschafter allerdings erst gegen die Gemeinde durchsetzen, die lieber eine Neuüberbauung für Ferienwohnungen als ein altneues Hotel gesehen hätte. Solche Probleme stellen sich heute im Binntal nicht. Rund eine halbe Million Franken seien bereits eingebracht, meint der Erner Architekt *Christian Imhof,* und damit lasse sich im nächsten Winter schon das Dach des Hauses erneuern.

Insgesamt benötigte man 1,8 Millionen Franken. Diese, so hofft Imhof, werden durch eine fortlaufende Finanzierung mittels der Ausgabe von Genossenschaftsanteilscheinen finanziert. Je schneller die Arbeiten beendet seien, desto besser. Die Genossenschaft hofft, mit der Zeit den Sommerbetrieb zeitlich etwas zu strecken und allmählich auch im Winter öffnen zu können. Unter den Anteilzeichnern figurieren unter anderen die Schweizerische Bankgesellschaft, die Stadt Zofingen, die Stiftung für Landschaftsschutz. Ohne diese Finanzierungsidee hätte die Ofenhorn-Besitzerin, Pro Unter- und Mittelgoms AG, den Betrieb schon Ende des vergangenen Sommers eingestellt. Seit dem Juni ist das Hotel wieder offen. Geführt wird es vom Ehepaar *Christian Zurschmitten-Meier.* *APK*



Hotel Bellevue in Herrliberg

Nach zweijährigem Unterbruch wird das Bellevue in Herrliberg am Zürichsee wieder betrieben. Während zweier Monate Renovationsarbeiten hat Anita Kaufmann zehn Gästezimmer, ein 60plätziges Restaurant, einen Saal und eine beheizbare Terrasse eingerichtet. Bis Anfang dieses Jahrhunderts wurden im Haus Ledischiffer und Bauern aus der Umgebung bewirtet. Heute gib's dafür «Züritäschli» und Spanferkel.



Unsere Spezialitäten:

- Planung und Projektierung
- Individueller Möbel- und Innenausbau
- Stilmöbel, Einzelanfertigungen
- Hotel und Restauranteinrichtungen
- Buffet und Baranlagen
- Ladenbau

Ausführung sämtlicher Schreinerarbeiten in eigenen Werkstätten

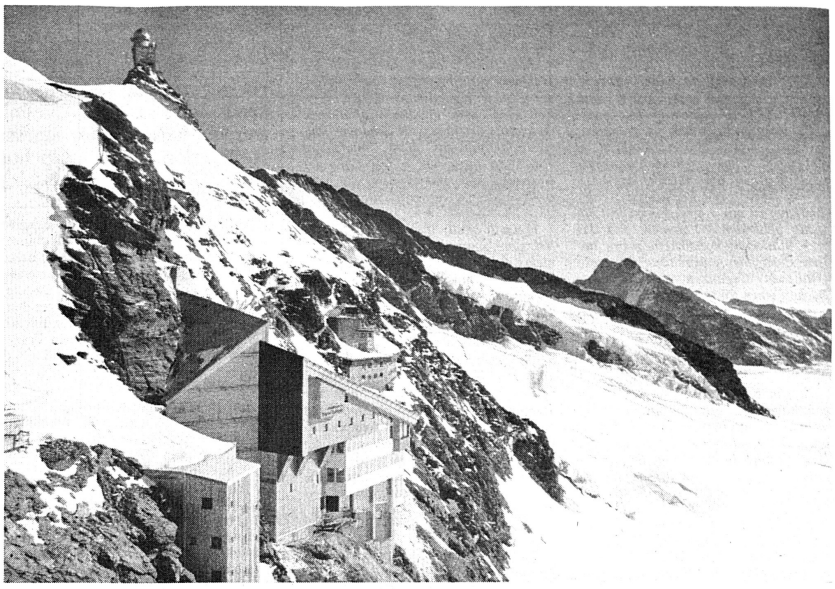
pnb
MÖBEL NÜESCH AG
INNENARCHITEKTUR
9442 BERNECK
TEL. 071 71 45 85

DOSSIER

Jubiläums-Jungfrau

Neues Berghaus als Geburtstagsgeschenk

Mit 100 000 Gästen rechnen die Verantwortlichen des neuen Berggasthauses Top of Europe auf dem Jungfraujoch pro Monat in der Hochsaison (Juni bis September). Nach sechs Jahren Bauzeit steht der 53-Millionen-Franken-Neubau jetzt der Öffentlichkeit wieder offen. Am Geburtstag der Eidgenossenschaft will die 75 Jahre alt gewordene Jungfraubahn ihren Restaurant-Neubau auf dem Joch mit allerhand Festivitäten offiziell in Betrieb nehmen.



Wie ein Schwalbennest klebt das neue Bergrestaurant Top of Europe hoch über dem Aletschgletscher am Jungfrau-Massiv. *Bild JB*

PETER TSCHANZ

Insgesamt vier Bahnprojekte bestanden zwischen 1889 und 1905 zur touristischen Vollerschliessung des 3454 Meter hoch gelegenen Jungfraujochs. Zu den kühneren Projekten damaliger Pioniere zählt sicherlich ein zweiröhriger Druckluft-Lift mit über 3000 Metern Höhendifferenz. Dieser Plan verstaubte indes genauso in einem Regal wie das nicht sonderlich ernsthaft geprüfte Ansinnen einer Ingenieurgruppe, das stolze Bergmassiv durch eine Art Riesen-Eiffelturm mit Luftballon-Seilbahn zu erschliessen.

Realisiert wurde vielmehr das Bahnvorhaben des Zürcher Oberländer Industriellen Adolf Guyer-Zeller. Er und seine unerschrockenen Ingenieure erstellten die Krone der Bergbahnen. In Anwesenheit des Gesamtbundesrates hatte das Zahnrad-Juwel am 1. August 1912 glanzvolle Premiere. Die Besucherzahlen aufs Jungfraujoch übertrafen in der Folge die kühnsten Erwartungen der Bahnpromotoren.

Altes Berghaus abgebrannt

Bei der Einweihung, vor 75 Jahren, stand den Jungfraujoch-Besuchern ein bescheidenes Touristenhaus zur Verfügung, das den sensationellen Besucherströmen schon bald nicht mehr zu genügen vermochte. Als Haus über den Wolken verwirklichte die Bahnverwaltung ein Dutzend Jahre später eine vom Eidgenössischen Eisenbahndepartement mit allem Nachdruck geforderte grössere Unterkunft; ein prächtig getäfertes Restaurant mit 240 Sitzplätzen. Hunderttausende von Naturschwärmern genossen von hier aus die herrliche Aussicht auf die einmalige Alpen- und Gletscherwelt. Steil steigende Besucherfrequenzen (1960: 160 000, 1970: 177 000) machten die Inbetriebnahme eines Selbstbedienungs-Restaurants notwendig.

Bis zum heutigen Tag ungeklärt bleibt die Ursache jenes verhängnisvollen Brandes, der am 21. Oktober 1972 sowohl den Restaurant- wie auch den Touristenhaus-Trakt bis auf die Grundmauern in Schutt und Asche legte. Innerhalb von wenigen Stunden besass das Jungfraujoch keine Verpflegungsmöglichkeiten mehr. Zudem waren die Zugänge zu den Aussichtspunkten – Plateau und Eispalast – zerstört.

In der Folge behalf man sich mit einem Imbiss-Provisorium in der Bahnhofhalle; ab 1975 mit einem neuen Gletscher-Restaurant. Dr. *Roland Hirni*, Direktor der Jungfraubahnen: «Von Anfang an machten wir indes an der Planung eines auf Spitzentage ausgerichteten Verpflegungstraktes herum. Nachdem das Projekt ‚Kristall' als Gratvariante auf grosse Opposition stiess, blieb eine Neubau-Version am bisherigen Standort übrig.»

Grosszügige Anlage

Im Eingangsniveau des attraktiven Joch-Gasthauses, für dessen Entwurf der Meiringer Architekt *Ernst E. Anderegg* aufgrund eines Wettbewerbserfolges verantwortlich zeichnet, liegt die beeindruckende, zentrale, vom Bahnhof durch einen Stollen erreichbare Ankunftshalle von 450 Quadratmetern Grösse. Getrennte Liftgruppen mit unterschiedlichen Destinationen sorgen für eine optimale Entflechtung der ankommenden Gäste.

Diese Halle verbindet die verschiedenen Restaurants, welche die Metropole AG Interlaken für bis zu täglich 4000 Besucher betreibt; von der Stehbar über ein grosses Selbstbedienungslokal (226 Plätze) bis zum exklusiv ausgestatteten A-la-carte-Restaurant Top of Europe, dessen mondiale Schreibweise auf internationale Kundschaft schliessen lässt. Dazu Direktor *Duri Campell*, Direktor des Metropole, Interlaken: «Allein der Anteil der Japaner unserer mehrheitlich ausländischen Gästeschaft beträgt im Durchschnitt gegen 25 Prozent.»



Einst technisches Pionierwerk, heute ein Millionen-Spektakel: die Jungfraubahn. *Bild JB*

In und auf Fels gebaut

Das insgesamt sieben Stockwerke umfassende 53-Millionen-Gebäude passt sich in seinem Äusseren der Gletscher-Topographie an und blickt teils zum Konkordiaplatz und zum Aletschgletscher hinunter, teils zum Jungfraugipfel. Bewusst einen rustikalen Charakter vermeidend, wirkt der imponierende Neubau trotz seiner Kleinteiligkeit luftig und grosszügig.

Durch besondere bauliche Vorkehrungen – unter anderem 30 Zentimeter dickes Isolationsmaterial – verbraucht das neue Joch-Berghaus relativ wenig Energie. Neuartige Fenster mit Vierfachverglasung vermeiden grosse Wärmeverluste. Tagsüber fällt unter intensiver Sonneneinstrahlung – 1770 Sonnenstunden im Jahr – eine Wärmemenge an, die genügt, um den ganzen Gebäudekomplex zu heizen. Eine fast zehn Kilometer lange Kunststoffleitung leitet die Abwässer der verschiedenen Betriebe, via Kleine Scheidegg, in die Kläranlage von Grindelwald. Im Unterschied zum abgebrannten, alten Berghaus, welches Gästezimmer aufwies, sind im Neubau lediglich noch 20 Betten für Bahn- und Restaurationspersonal vorhanden. □

Windböen von 200 km/h

«Der Hohlboden und die Rückwand des neuen Berghauses auf dem Jungfraujoch liessen uns während der Bauarbeiten nie vergessen, dass hier nicht Terminpläne sondern das Wetter befiehlt. Stürme und Windböen von über 200 Stundenkilometern zerfetzten die um die Schalungen angebrachten Schutzbauten mehrmals. Schneeverwehungen von 10 Metern und mehr stellten den Endtermin mehr als einmal in Frage.

Tiefste Temperaturen bis minus 30 Grad Celsius erforderten gar den Einsatz von Infrarotstrahlern beim Gleitschalverfahren. Allein die Summe für Schneeräumungen verschlang, bevor der Rohbau im Winter 1985/86 abgeschlossen werden konnte, die stolze Summe von zwei Millionen Franken.»

(Dick Versteeg, Ingenieur bei Balzari & Schudel)

21 Millionen Passagiere

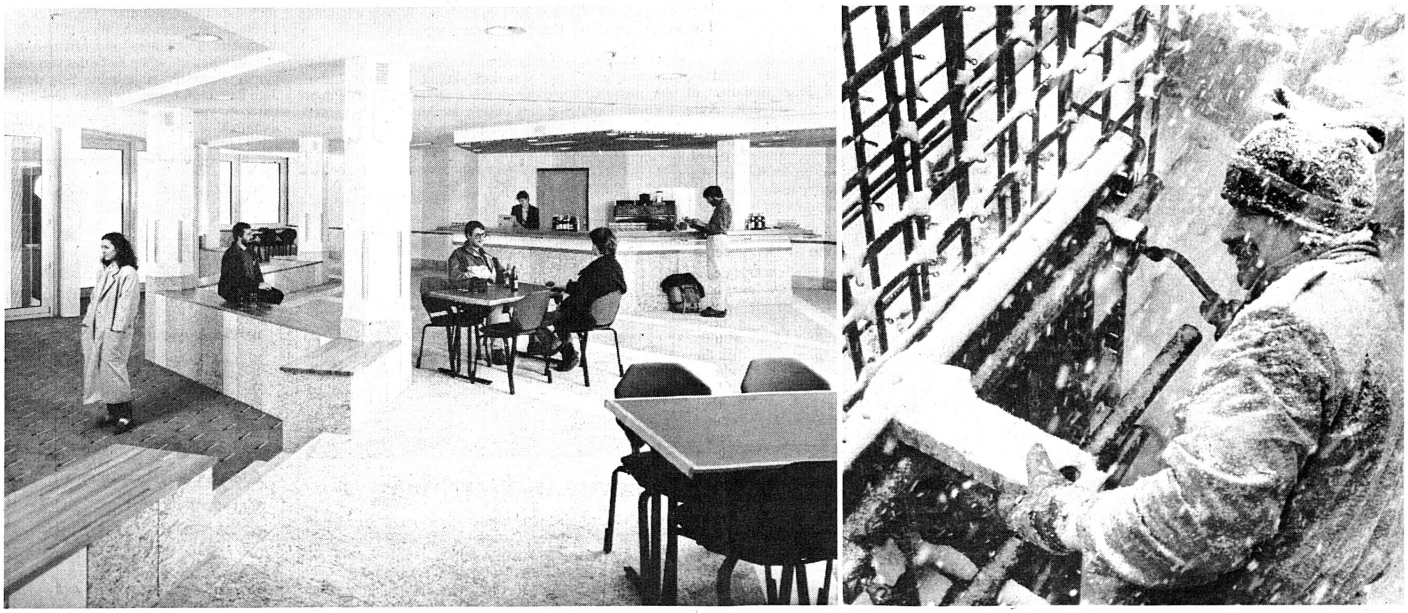
In den vergangenen 75 Jahren hat die Jungfraubahn (JB) 21 Millionen Menschen befördert. Im bisherigen Rekordjahr 1980 waren es 937 000 Passagiere. Mit der Inbetriebnahme des Top of Europe rückt die Millionen-Traumzahl im kommenden Jahr in Sichtweite ... Eine Fahrt zur hochalpinen Welt der Berner und Walliser Ewigschnee-Gipfel gehört nicht nur bei ausländischen Gästen zu einer absoluten Pflichtübung einer Schweizer Reise.

Von einer allfälligen bahntechnischen Besteigung des Jungfraujochs empfiehlt sich allerdings eine genaue Abklärung der herrschenden Wetterlage auf über 3400 Meter Meereshöhe: Ausflugsbillette zum Fuss des Sphynxfelsens gehören nämlich nicht gerade zu jener Preiskategorie, die der Normalverbraucher als wohlfeil bezeichnet (rund 100 Franken ab Interlaken).

65 Angestellte

Als Gerant in den Restaurants auf Eigergletscher und Joch wirkt *Hermann Egli*. Um einen optimalen Arbeitsablauf zu garantieren, sind für die beiden Restaurationsbetriebe 65 Personen notwendig, welche abwechslungsweise zum Einsatz gelangen. Die Hotel Metropole AG (Interlaken) betreibt die Restaurants auf dem Jungfraujoch als Mieterin der Wengernalp- und Jungfraubahn. Dazu gehören auch die Verpflegungsbetriebe Bahnhofbuffet Kleine Scheidegg und Eigergletscher.

Zum Austesten moderner Küchengerätschaften wie Kombi-Steamer (Umluftofen mit Dampf) und Mikrowellengeräte ging der Eröffnung des Top of Europe eine mehrwöchige Testphase von Kücheneinrichtern und Bedienungspersonal voraus. Metropole-Direktor *Duri Campell:* «Sogar die Espressomaschine reagiert auf dieser Höhe markant langsamer.»



Das grosszügige Interieur des 53-Millionen-Baus – hier die zweigeschossige Empfangs- und Aussichtshalle – beherbergt 700 Gästeplätze verschiedener Kategorien. Unvorstellbare Witterungsverhältnisse stellten den Eröffnungstermin mehr als einmal in Frage. Ob dieser «Schneemann» wohl lieber Teppiche verlegt hätte? *Bild JB/Comet*

FOOD & BEVERAGE

Neues Apparate- und Warmhaltekonzept

Die Küche des Jungfraujochs ist bereit

Der Nationalfeiertag bildet den Startschuss zum Betrieb des höchstgelegenen Restaurants Europas. Auf 3475 Metern Höhe verwöhnt auf dem Jungfraujoch eine speziell eingerichtete Küche Gäste aus aller Welt.

Köche an einem weltbekannten Ausflugsort erbringen oftmals weltmeisterliche Leistungen. In kurzen Zeitabständen geben sich eilige und hungrige Gäste die Türfalle in die Hand. Eine Vielzahl von Gruppen von 20 bis 40 Personen sind keine Seltenheit. Und eine gute Küche weiss auch mehrere hundert Gäste zu verwöhnen.

Grösseres Fassungsvermögen

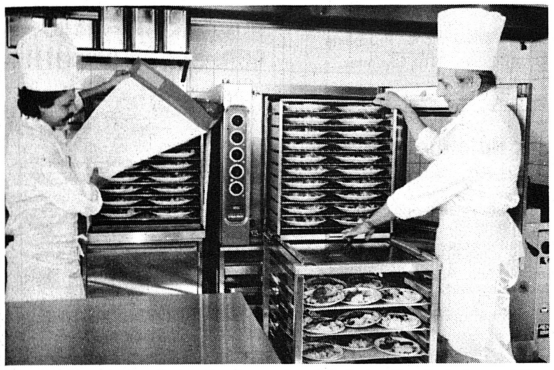
Dafür, dass dies auf dem Jungfraujoch reibungslos funktioniert, sorgt das Bankettsystem HG 2000 der Firma Hugentobler-Grossküchenapparate in Heimberg. Zusammen mit Franke realisierte Hugentobler eine besonders leistungsfähige Gerätekombination. Diese verbindet die schnelle bekömmliche Speisefertigung im Combisteamer mit neuen Rollis und Hordengestellen, die ein grösseres Fassungsvermögen und eine spezielle Einrichtung zur Wärmespeicherung aufweisen.

Erfolgreiche Tests

Bereits vor der Inbetriebnahme des höchsten Restaurants Europas sorgten harte Tests für die Gewissheit, auch stärksten Anstürmen gewachsen zu sein. Dank der hohen Kapazität des modernen Betriebs werden weder Küchenbrigade noch Servicepersonal nervös, wenn sie täglich über 2000 Gäste mit Speis und Trank versorgen müssen.

Die *hotel + touristik revue* wird nach einer Phase der praktischen Erfahrung mit der neuen Gerätekombination eingehend über das neue System berichten.

AM



Wo der Hunger und der Ansturm der Gäste gross sind, braucht es rationelle Kücheneinrichtungen. Aus diesem Grunde haben Hugentobler und Franke für das höchstgelegene Restaurant Europas auf dem Jungfraujoch ein spezielles Apparate- und Warmhaltekonzept entwickelt. *Bild Franke*



VOLLWERTKÜCHE

Weniger Warenkosten und mehr Zeitaufwand

Kalkulation von Vollwertgerichten

Im Zusammenhang mit den natürlichen Produkten in der Vollwertküche spürt man oft die Angst vor dem entsprechenden Mehraufwand heraus. Doch diese Logik geht nicht ganz auf. Sie erfordert aber einen Umdenkprozess, bei welchem wir hier nachhelfen wollen.

Für ein Vollwertmenu werden nur natürliche und frische Grundzutaten verwendet, und diese Grundzutaten werden in schonendster Weise zubereitet, damit die wertvollen Vitalstoffe erhalten bleiben.

Die Preiskalkulation?

Wir müssen bei der Preiskalkulation von Vollwertgerichten unterscheiden zwischen Warenaufwand und individuellem Faktor. Zum Warenaufwand können wir sagen, dass er bei allen Vollwertgerichten äusserst gering ist. Doch dürfen wir uns nicht täuschen lassen, denn bei der Multiplikation des Warenaufwandpreises mit dem individuellen Faktor des Betriebes muss noch ein weiterer Punkt miteinkalkuliert werden, nämlich der Zeitaufwand. Es versteht sich von selbst, dass der Zeitaufwand für die natürlichen, frischen Gerichte meistens grösser ist als bei der herkömmlichen Küche.

Deshalb kommen wir zur bewährten Empfehlung: Passen Sie die Verkaufspreise der fleischlosen Vollwertgerichte ihrem übrigen Preisniveau an! Ist bei den konventionellen Menus der Warenaufwand grösser, so ist demgegenüber bei den Vollwertmenus der Zeitaufwand höher – was eine preisliche Gleichstellung jederzeit rechtfertigt! Vollwertmenus sollten auf der Menukarte nicht als Billigmenus angeboten werden. Dies spielt nicht nur für die Kasse eine Rolle, sondern ist auch aus psychologischen Gründen wichtig. Der vegetarische Gast ist gerne bereit, für das «Wertvollere» seinen Preis zu bezahlen. Und er möchte vom Kellner gleich behandelt werden, wie sein Tischnachbar, der ein Fleischmenu bestellt hat.

Die Erfahrung jener Betriebe, die bereits ein vollwertiges Zusatzmenu anbieten, hat gezeigt, dass der prozentuale Verkaufsanstieg von fleischlosen und vollwertigen Gerichten darauf schliessen lassen, dass eine erhöhte Nachfrage nach diesen Menus bei der Kundschaft zu erwarten ist.

Jacqueline Fessel
Margrit Sulzberger

Pilzragout für 10 Portionen

Zutaten	Menge	Zubereitung/Anrichteweise
Champignons	1 kg	Waschen und vierteln und roh in ausgebutterte Gratinform geben
Butter	4 EL	
Schnittlauch, fein gehackt	6 EL	
Majoran, getr.	2 KL	
Weizenvollmehl	4 EL	(gehäuft)
Milch	4 dl	
Weisswein	2 dl	
Gemüsebouillon-Pulver	1 KL	
Knoblauchzehe, gepresst	2	Am Schluss beigeben
Sauerrahm	3 dl	Abschmecken mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Muskatnuss Die dickgekochte Béchamel über die Pilze giessen. Während 20 Min. bei 200° backen

Ristoranti italiani nel mondo

Qualitätsvereinigung «Ciao Italia» in der Schweiz

Als «UNO der italienischen Küche» haben sie sich anlässlich ihres zweiten Weltkongresses letzten November in Mailand bezeichnet: Die sich mittlerweile aus 81 Ländern der Welt rekrutierenden Mitglieder der Vereinigung «Ciao Italia» setzten es sich zum Ziel, Qualität und Gastfreundschaft «made in Italy» überall hochzuhalten.

ELIANE MEYER

Rein nur idealistisch waren die Motive nicht, die 1982 zur Gründung der heute rund 60 000 Mitglieder in allen Kontinenten umfassenden Vereinigung «Ciao Italia» führten: Initiant war das Ministerio dell'Agricultura e Foreste, im Hintergrund stand die Promotion italienischer Produkte. Auch heute noch hat das italienische Landwirtschaftsministerium das Patronat über «Ciao Italia» und stellt mit dem Honorablen *Bartolo Ciccardini* auch den Präsidenten (Ehrenpräsident ist Lord *Charles Forte*). Eine gewichtige Stimme im Vorstand nehmen aber auch der Präsident und Sekretär der Fipe, des italienischen Wirteverbandes ein, *Alfio Bocciardi* und *Bruno Ferranti*.

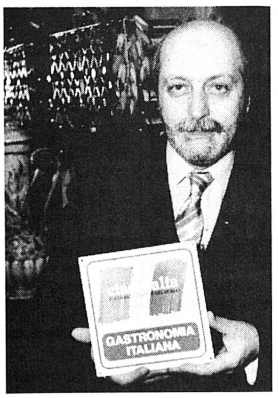
Botschafter des «Italian Style»

Während die Produktepromotion heute – wenigstens offiziell – eher in den Hintergrund trat, wird vermehrtes Gewicht auf Stil und Qualität der Küche gelegt: Botschafter der italienischen Zivilisation und Kultur sollten die Damen und Herren Restaurateure sein, wünschte sich Weltkongress-Präsident Senator *Giuseppe Bartolomei*, dabei auch den konstruktiven Kontakt mit dem Mutterland punkto kulinarischen, gastronomischen und technischen Neuentwicklungen weiterpflegen.

Rund 60 Schweizer Mitglieder

Auch hierzulande fasst «Ciao Italia» langsam Fuss und hat mittlerweile laut *Guido Corà*, Präsident der grössten, der Züricher Sektion, mehr als 60 Mitglieder (siehe Kasten). Mitmachen kann jeder, der in seinem Lokal die qualitativ hochstehende italienische Küche pflegt, also weder Pizza noch Pasta noch Pizzaiola-Sauce einem helvetischen Durschnittsgeschmack anpasst und damit die italienische Kulinarik verwässert.

«Sicher sollte ein ‚Ciao Italia'-Mitglied auch eine angemessene Zahl italienischer Produkte verwenden und mindestens 70 Prozent italienische Weine führen», betont der initiative Guido Corà, Inhaber der renommierten Pizzeria chez Guido an der Zürcher Sternenstrasse. «Ja, auch Pizzerien nehmen wird auf, vorausgesetzt sie servieren auch andere italienische Gerichte und sind keine Fast-Food-Buden, sondern eher Restaurants, in denen die Ambiance und das Angebot stimmt.» Nur bei Kettenbetrieben heisst's «no», getreu auch den internationalen Richtlinien. Denn der «Ciao Italia»-Patron soll selbst an der Front sein – muss aber durchaus nicht aus Italien stammen: «Wir sind doch keine Rassisten!», entrüstet sich Guido Corà. «Nur den Willen, gut und original italienisch zu kochen, muss das potentielle Mitglied mitbringen.»



Unser Bild zeigt Guido Corà, Zürcher Sektionspräsident der «Ciao Italia». *Bild Stauss*

Pocket Directory

Was aber wird den «Ciao Italia»-Mitgliedern geboten? Erstens einmal ein metallenes Signet für die Eingangstüre, das sie als Mitglieder der «Ristoranti Italiani nel mondo» ausweist. Zweitens eine alle zwei Monate erscheinende, gut aufgemachte Mitgliederzeitschrift, die neben «Ciao Italia»-News auch Informationen über italienische Gastronomie, Weine und Küchengeräte bringt.

Weitere Aktivitäten sind den einzelnen Sektionen überlassen; Guido Corà beispielsweise bringt für die Sektion Zürich ein eigenes Mitgliederbulletin heraus und ist derzeit daran, einen «Ciao Italia»-Minifüher für die Schweiz zusammenzustellen. Im Herbst soll das rund 70 Restaurants umfassende Pocket Directory herauskommen und unter anderem auch an Bord der in der Schweiz landenden Alitalia-Maschinen erhältlich sein. Zudem helfen die Sektionspräsidenten bei der Organisation regionaler italienischer Gastro-Wochen, die in Zusammenarbeit mit der ICE, dem italienischen Aussenhandelsinstitut in Zürich, veranstaltet werden. Dies beileibe nicht nur bei «Ciao Italia»-Mitgliedern: In Zusammenarbeit mit ICE-Repräsentant Dr. *Cesare Fritelli* organisierte Guido Corà beispielsweise letzten Winter im Restaurant Casino Zürichhorn eine Woche mit Weinen und Spezialitäten aus dem Trevisano.

Und um das Nachwuchsproblem in den Griff zu bekommen, plant Corà schliesslich dreimonatige Kurse für Jungköche bei italienischen Meistern ihres Faches: «Wenn die Grundlagen nicht mehr weitergegeben werden können, ist die echte italienische Küche nicht nur in der Schweiz eine aussterbende Kunst.» □

Ciao Italia in der Schweiz

Wer den Willen hat, gut und original italienisch zu kochen wird gerne in die Vereinigung aufgenommen.

Präsident
Franco Giorgioni, Restaurant Da Franco in Hergiswil

Vizepräsident
Cesare Barbatti, Restaurant Barbatti in Luzern

Vorläufig amtieren sechs Sektionspräsidenten:

Bern
Adriano Tallarini, Restaurant La Trattoria und Don Camillo, Bern

Graubünden
Giancarlo Giorgioni, Restaurant Da Giancarlo, Arosa

Aargau
Gino Iannelli, Pizzeria Kirchenplatz La Lupa, Zofingen

Region Zürich
Guido Corà, Restaurant Chez Guido, Zürich

Waadtland
Emmanuele Cittone, Restaurant du Théâtre, Lausanne

Tessin
Carlo Filippone, Hotel Antico, Chiasso

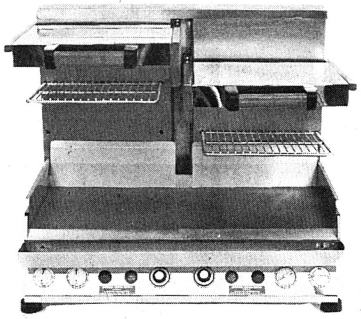
Bürgi-Infra-Grill

bringt jedem Betrieb ungeahnte Möglichkeiten

Grill – Salamander kombiniert

BÜRGI

Ein Platz, ein Preis, Einsatz von 4 Geräten. Grill, Salamander, Kochgerät, Rechaud.



Arbeitet in Sekundenschnelle. Gewichtsverlust bei 100 g nur zirka 2 g. Topqualität, die man nur auf dem Grill erreicht.
Fett- und Öleinsparnis bis 70%. Geringer Stromverbrauch.
Bis zu 35 verschiedene Gerichte in einem Arbeitsgang.
Während 24 Stunden betriebsbereit.
21 verschiedene Ausführungen.

BÜRGI-INFRA-GRILL KOSTET WENIG UND BRINGT VIEL

Bürgi-Infra-Grill, Küchenmaschinen AG, 6410 Goldau
Telefon (041) 82 25 10

BON

Wir wünschen ☐ Prospektunterlagen ☐ unverbindliche Direktberatung

Genaue Adresse:

1054

Inserieren bringt Erfolg!

WIESO LEASING STATT KAUFEN ?

DESHALB: Sie zahlen für Ihre Wohnung z. B. pro Monat Fr. 900.–. Dies ergibt in 5 Jahren Fr. 54 000.–, *gehört die Wohnung nun Ihnen???*

LEASING: Wenn Sie ein Auto für monatlich Fr. 180.– leasen, so zahlen Sie in *5 Jahren Fr. 10 800.–*. Aber
1. gehört das Auto dann Ihnen; Sie können es selber verkaufen oder
2. den Wagen zurückgeben und sofort wieder das *neueste Modell fahren*!

VERTRAUEN SIE EINEM LANGJÄHRIGEN LEASINGSPEZIALISTEN ERKUNDIGEN SIE SICH NACH UNSEREN LEASINGSBEDINGUNGEN

PRIVAT – GEWERBE – FLOTTENLEASING

BEISPIELE AUS UNSEREM LEASINGANGEBOT

NEUWAGEN:	Fr. pro Monat
ALFA ROMEO, div. Modelle	*ab 376.–*
BUICK Somerset Coupé	*791.–*
CADILLAC Seville Sedan	*1371.–*
CHEVROLET Caprice Sedan	*835.–*
PONTIAC Grand-AM Sedan	*749.–*
HONDA Legend 5-Gang	*686.–*
ISUZU Trooper 2.3 5-Gang	*666.–*
MASERATI Biturbo, div. Modelle	*ab 1252.–*
MITSUBISHI, div. Modelle	*ab 276.–*
OPEL, div. Modelle	*ab 278.–*
SUZUKI, div. Modelle	*ab 284.–*

WEITERE NEUWAGEN AUF ANFRAGE!

OCCASIONEN: 36 Mte.	Fr. pro Monat
ALFA ROMEO 85, div. Modelle	*ab 400.–*
HONDA Jazz 86	*257.–*
ISUZU Trooper 85	*533.–*
JAGUAR van den Plas HE 5.3 12-Z	*1285.–*
LANCIA Y 10 Fire LX	*238.–*
MASERATI Biturbo E/ES/425	*ab 940.–*
MERCEDES 500 SE 86	*1800.–*
MITSUBISHI Cordia 1600 Turbo 86	*355.–*
NISSAN Stanza 1.8 SGL 86	*321.–*
OPEL, div. Modelle	*ab 340.–*
RENAULT R 11 TXE Elec. 85	*305.–*
ROVER van den Plas 2600 85	*593.–*
SUZUKI SJ 413 85	*321.–*
TOYOTA Hi-Ace 2450 Diesel 85	*352.–*
VW Golf GTI 1800 86	*359.–*

LAUFEND ÜBER 200 AUTOS AM LAGER!

ANFRAGEN: (042) 33 11 44 INTERN 19
ODER AB 19 UHR: (041) 57 38 42

INTERESSE-COUPON

Bitte einsenden an: MCA Autoleasing und Kredit
Postfach 2, 6015, REUSSBÜHL LU
Nehmen Sie bitte mit mir (uns) Kontakt auf:

Name/Vorname
Firma/zuständig
PLZ/Ort
Adresse
Telefon

Hotelempfänger «Telefonrundspruch»

mit oder ohne Analog-Weckuhr, auch als Einbauchassis lieferbar, nach wie vor die geschätzte Ambiance Ihrer internationalen Gäste. Spezielle Konditionen für das Auswechseln von veralteten Geräten.

Projektierung von Neuanlagen:
Paul Welker, techn. Vertretungen
Hofwiesenstrasse 13
8305 Dietlikon ZH
Telefon (01) 833 05 58

547

HITTON «Ex. Sondyna»



PTT/SEV-geprüft



N Toques, Art. Nr. 6004–2
aus nassfest imprägniertem Papier, mit Kreppkopf, luftdurchlässigem Oberteil und veränderbarer Kopfweite, Grösse (gefalzt) 22 cm hoch, 29 cm breit/*en papier blanc, dim. pliée: hauteur 22 cm, largeur 29 cm*

Preis per Stück/*Prix par pièce*

St./*pcs*	100	600	1200	6000
Fr.	–.98	–.95	–.92	–.89

Hirschmattstrasse 42 Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

VERSCHIEDENES

minigolf plant und baut

Ausführung mit ortsansässigen Kräften

alle Systeme (unverb. Beratung)

siegrist

5712 Beinwil am See
Telefon (064) 71 35 17

683

Günstige Gelegenheit

Infolge Umbaus verkaufen wir diverse

Polstermöbelgarnituren

Beste Schweizer Qualität, geeignet für Foyer, Aufenthaltsraum, Bar usw., total zirka 90 Sitzplätze in 2er-, 3er- und 4er-Garnituren.
Abholpreis Fr. 10 000.–.

Auskunft erteilt
Telefon (085) 3 31 31
Herrn Schudt verlangen

1171

- **Hotel- und**
- **Restaurantinventar**
- **aus Liquidationen**

ab diversen Lagern:
Maschinen und **Apparate, Glaswaren, Porzellan, Bestecke, Silberwaren, Service-** und **Küchenartikel, Tisch-** und **Bettwäsche, Restaurant-/Café-/Gartentische** und **-stühle** usw., solange Vorrat. Alles in sehr gutem, **teilw. neuwertigem Zustand,** immer zu äusserst niedrigen Preisen!
Neu! Gratis Lagerliste.

Besichtigung und Verkauf **jederzeit** nach tel. Vereinbarung.

Ed. E. Stöcklin, Liquidator
Zürich: Tel. (01) 40 70 51
(8 bis 12 Uhr)
Basel: Tel. (061) 22 03 30

Liquidationen / An- und Verkauf

Aktien von
Manotel Holding SA
und
Inter-Continental Hotels

gegen Höchstangebot zu verkaufen.

Chiffre 49-28068 Mosse Annoncen AG, Postfach, 8025 Zürich

Zu verkaufen

sehr schönes Hotelsilber, Platten, Besteck usw. für zirka 50 Personen. Wird wegen Krankheit und Verkauf des Geschäfts sehr günstig abgegeben.
Telefon ab 19 Uhr:
(026) 7 52 21

ju

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 1005

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

Was Sie an der Hotelfachschule nicht gelernt haben,

können Sie jetzt in unseren originalgetreuen Publikationen nachlesen.

Information bei: Fachbuchverlag Maag, Zähringerstrasse 11, Postfach, 8025 Zürich, Beratungsbücher für Führungskräfte sämtlicher Bereiche des Gastgewerbes.

1164

Hotel Bristol
Wengen

Totalliquidation des Inventars

Interessenten besuchen uns von 14 bis 18 Uhr.

ju

Einmalige Gelegenheit

Zu verkaufen

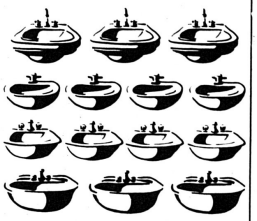
Kunsteis-Aufbereitungsanlage

für Curling, Eislauf usw. Sehr wenige Betriebsstunden, günstiger Preis.

Telefon (041) 94 11 05
Herrn Burch verlangen.

10405

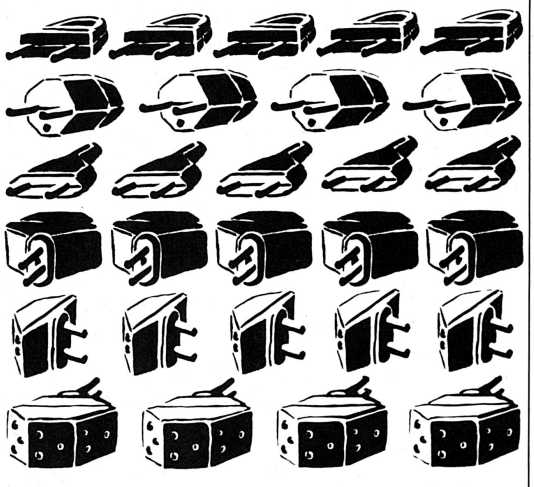
Das Gastgewerbe braucht Installationen. Serienweise



Und Profis informieren sich in der hotel + touristik revue.

Wirksamer als ein Mailing – die Anzeige in der hotel + touristik revue

Das Gastgewerbe braucht Apparate. Batterienweise



Und Profis informieren sich in der hotel + touristik revue.

FLEISCHMARKT

Grosses Schlachtvieh

Preise ziehen an

Die Viehzählungsergebnisse vom April 1987 weisen gesunkene Rindvieh- und Schweinebestände gegenüber dem Vorjahr aus.

Viele Anzeichen deuten darauf hin, dass im Herbst das Angebot an Schlachttieren etwas weniger gross ausfallen dürfte als im Vorjahr. Das sinkende Angbot an Schlachttieren hat noch nicht wesentlich auf die Produzentenpreise durchgeschlagen.

Grosses Schlachtvieh

Das knappe Angebot an Bank- und Verarbeitungstieren hält an. Die aus den Austauschgeschäften notwendigen Importe von Wurstfleisch vermehren das Angbot an Fleisch für die Verarbeitung, so dass die Preise für Kühe sich kaum verbessern. Bei den guten Qualitäten der Banktiere ziehen dagegen die Preise etwas an.

Schlachtkälber

Noch immer fallen relativ viele Schlachtkälber an, die zudem noch schwerer geliefert werden als im Vorjahr. Kalbfleisch ist daher nach wie vor preisgünstig. Es scheint jedoch, dass Ende Juli, Anfang August etwas weniger Tiere und festere Notierungen zu erwarten sind.

Schlachtschweine

Bei nach wie vor nicht drängendem Angebot konnten sich die Preise nicht ganz auf der erreichten Höhe von 5 Fr. je kg Lebendgewicht halten. Über den Sommer sollten jedoch keine allzu grossen Preisbewegungen eintreten.

Hansurs Glättli, GSF

AGROMARKT

Seeland – Gmüesland

Die Seeländer Gemüseproduzenten und -händler haben sich ein neues Markenzeichen gegeben. Das Seeland gilt als grösster Gemüsegarten der Schweiz. Auf einer Fläche von rund 2000 Hektaren, zwischen dem Bieler-, dem Neuenburger- und dem Murtensee gelegen, produziert es rund ein Viertel des schweizerischen Gemüsekonsums.



Mit ihrem neuen Markenzeichen, Seeland – Gmüesland, wollen die Gemüseproduzenten und -händler aus der Anonymität heraustreten und die Herkunft der Produkte klar definieren. Für den Kunden wird damit in Zukunft klar ersichtlich sein, dass er Produkte aus einem der schweizerischen Hauptanbaugebiete kauft. Doch das neue Markenzeichen bringt auch Verpflichtungen mit sich. Mit der Auszeichnung wird in Zukunft ersichtlich sein, wer die Produkte auf den Markt gebracht hat und wer für die Qualität auch verantwortlich ist. Verbunden mit einem Wettbewerb, soll sich das neue Markenzeichen bei den Konsumenten etablieren. *AM*

GASTRO-FLASHES

Sauternes holen auf

Jahrzehntelang waren süsse Weine hierzulande ausser Mode. Die Ablehnung galt sowohl den Kreszenzen mit Süssreserve wie auch den grossen Gewächsen mit natürlicher Restsüsse. Selbst die Sauternes gerieten ins Abseits. Seit einiger Zeit wird wieder etwas differenzierter geurteilt, und gerade die Sauternes finden neues Interesse.

Untrügliches Indiz dafür: Château d'Yquem, bis zur Jahrhundertwende begehrtester und teuerster Wein überhaupt, nimmt diesen Rang wieder ein; Yquem erzielt höhere Preise als jeder andere Bordeaux.

Kochen in Zypern

Vor kurzem hat das erste Trainings-Seminar für Küchenchefs in Ayia Napa auf Zypern stattgefunden. Die Idee und die Finanzierung stammten vom langjährigen Zypern-Experten, dem Reisebüro Anikas in Luzern, welches die Organisation in Zusammenarbeit mit dem Toque Blanche Suisse übernahm. Das Dreitageseminar, an dem Küchenchefs von 17 Hotels aus Zypern teilnahmen, beinhaltete Unterricht in der Herstellung von Eisfiguren, Butterfiguren und Dekorationen aus Zucker, Schokolade und Marzipan für Buffets und Patisserie.

Das Seminar wurde geleitet von Herrn *Al Bachmann*, Küchenchef im Hotel Schweizerhof Luzern, der auch für die Kurse in Eismeisseln und Butterfiguren zuständig war. Den Unterricht in Patisseriedekor führte *Peter Straub*, Chef pâtissier im Hotel Baur au Lac Zürich. Beide sind langjährige Mitglieder der renommierten Vereinigung von Berufsleuten der Küche, des Toque Blanche Internationale. *pd*

Fancy Food Show

Schweizer Aussteller waren an der diesjährigen Fancy Food Show vom 12. bis 15. Juli in New York, nur schwach vertreten. Im Vergleich zum Vorjahr nahmen rund ein Drittel weniger Schweizer Firmen an dieser grössten Spezialmesse in den USA teil. Insgesamt stellten 20 Aussteller im Swiss Pavillon auf 300 m² ihre Erzeugnisse an der Messe vor. Weitere Firmen, darunter der Bierbrauer Warteck und der Biscuithersteller Suter zogen es vor, ihre Erzeugnisse an Einzelständen zu zeigen. Im Schweizer Pavillon interessierten sich die Besucher vor allem für das alkoholfreie Moussy-Bier, den Schokoladehersteller Pfister und die Spezialitäten von Mövenpick.

Rund 30 Prozent der Aussteller kamen aus dem Ausland nach New York. Die stärksten Kontingente innerhalb der ausländischen Aussteller bildeten Italien und Frankreich. Die Aussteller beider Länder können im Gegensatz zu ihren Schweizer Kollegen auf staatliche Subventionen zählen. Die Zahl der Messebesucher wurde von der Messeleitung auf rund 25 000 geschätzt. *sda*

KULINARISCHE WOCHEN · QUINZAINES CULINAIRES

14.5.–20.8.	*Mongolian Barbecue*	Hostellerie	Geroldswil
1.6.–30.8.	*Rêves culinaires indiens*	Hôtel Président	Genève
12.6.–31.7.	*Gaumenfreuden des Tessins*	Hotel Bären	Wohlen AG
12.6.–10.9.	*Sunny Summer Holiday-Buffet*	Hotel International	Basel
1.7.–15.8.	*Flusskrebse*	Restaurant Liebrüti	Kaiseraugst
1.7.–26.7.	*Chinesische Spezialitäten*	Hotel Krone	Solothurn
1.7.–31.7.	*Lucullus en Provence*	Hotel de La Paix	Genf
1.7.–31.8.	*Menu Lucullus*	Hotel Euler	Basel
1.7.–31.8.	*Smörgasbord*	Au Premier Bahnhofbuffet	Zürich HB
3.7.–31.7.	*Amerikanische Wochen*	Hotel Schweizerhof	Ascona
27.7.–23.8.	*Exotische Spezialitäten*	Hotel Krone	Solothurn
4.8.–27.9.	*Leichte Gerichte*	Hotel Drei Könige	Entlebuch
22.9.–11.10.	*Poulet de Bresse*	Mövenpick Fusterie	Genève

FIRMEN BERICHTEN

Mit den Augen essen

Zur gepflegten Gastlichkeit gehört heute mehr denn je die ansprechende Präsentation der Speisen. Vollbeladene, phantasielos servierte Platten sind nicht nach dem Geschmack des anspruchsvollen Gastes. Das Dessert ist von dieser «Regel» nicht ausgenommen – im Gegenteil: Gerade hier machen sich die Einflüsse der «Nouvelle Cuisine» besonders bemerkbar.

Nicht zuletzt deshalb haben sich Fruchtsaucen – in der modernen Gastronomie mit Coulis bezeichnet – durchgesetzt. Jetzt gibt es Coulis in naturechter Garnier-Qualität. Nach dem gleichen schonenden Verfahren wie die Garnier-Sorbets und Fruchtpürees der «neuen Dessertwelt» hergestellt. Mit nur 5 Prozent Zuckergehalt. In praktischen, lange haltbaren Tiefkühlbeuteln. Das Angebot umfasst folgende Sorten: Cassis, Café-Whisky, Chocolat, grüne Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Passionsfrucht, Pfefferminz.

Von unzähligen Möglichkeiten sei hier nur ein Rezepttip verraten: Man nehme einen Dessertteller für 3 Sorbets. Über ein Passionsfrucht-Sorbet giesse man Cassis-Coulis, über ein Erdbeer-Sorbet Zitronen-Coulis, über ein Chocolat-Sorbet Pfefferminz-Coulis . . . und fertig ist ein exquisites, vielfarbiges, vielaromiges Dessert in «Nouvelle-Cuisine-Manier». Profitieren Sie vom Einführungsangebot. Bei Ihrer Erstbestellung von 80 100-Gramm-Beuteln (à Fr. 1.50) oder 20 500-Gramm-Beuteln (à Fr. 6.20 bis 9.50), Ihren Wünschen entsprechend assortiert, erhalten Sie gratis eine Sorbet-Box (à 2 Liter) nach Ihrer Wahl. Und sparen rund 15 Prozent.

Planteurs Réunis SA, 8400 Winterthur, Tel. (052) 25 66 25, 1800 Vevey, Tel. (021) 52 68 52

Im Fisch liegt die Zukunft

Täglich importiert die Michel Comestibles AG in Interlaken exklusiv für die Schweiz von der bekannten Seafood-Company Lemangel frische Meerfische und -früchte sowie frische Süsswasserfische aus Frankreich.

Nebst den internationalen Beziehungen im Fischhandel verfügt die Lemangel über potentielle Fischeinkäufer an den wichtigsten Fischereihäfen Frankreichs. Besondere Aufmerksamkeit werden den frischen See-, Teich- und Flussfischprodukten geschenkt, besitzt die Lemangel doch eine Genferseefischerei und riesige Hälterungsanlagen für lebende Süsswasserfische und Krebse.

Das umfangreiche Sortiment umfasst:

- Frische See-, Teich- und Flussfische wie frische Egli-, Karpfen-, Saiblings- und Lachsforellenfilets.
- Frische Meerfische wie Rouget barbe, Sole, Turbot, Loup de mer, Pageot, St-Pierre und Dorade.
- Frische und lebende Krusten-, Weich- und Schalentiere wie Langusten, Seespinnen, Hummer, Langoustinen, Tintenfische aller Art und Muscheltiere wie Sommermuscheln, Palourde, Clams, Venus, Praire und Amande de mer sowie selbstverständlich im Herbst die ganze Austernpalette mit dem beliebten Plateau aux fruits de mer.
- Frische Meerfischfilets wie Filets de Rascasse, Limande, Merlan, Lingue und Lieu von bestechender Qualität!
- Frisches Seafood aus Senegal wie frische Bärenkrebse, Carabinieros, Rouget barbe, Dorade und die beliebte Sommerspezialität Bonito.

Michel Comestibles AG, 3800 Interlaken, Tel. (036) 22 12 12

Geschmacksnuancen der kalten Küche

Exklusive Öl- und Essigsorten in verschiedenen Aromen sind eine Bereicherung für die kalte Küche, insbesondere in der sommerlichen Jahreszeit, wo kalte Teller und Salate zu den Verkaufshits zählen.



DuBaron-Spezialöle werden in schonendsten Verfahren gewonnen. Die Nussöle sind kaltgepresst, wodurch hochwertige, weitgehend naturbelassene Öle entstehen, die reich an Vitalstoffen sind und deren Geruchstoffe erhalten bleiben.

Delouis, französischer Hersteller feinster Weinessigsorten, bietet einen Weissweinessig aus der Champagne und einen Rotweinessig aus Bordeaux an. Ein ausgewogener Sherry-Essig findet sich ebenfalls im Delouis-Sortiment. Weiter ein zarter Himbeeressig, dessen hausgemachte Zubereitung einigen Aufwand erfordern würde.

Gustav Gerig AG, 8035 Zürich, Tel. (01) 362 00 62

Ananas-Nectar



Unter den Fruchtsaftsorten gewinnt der Ananas-Nectar immer mehr Anhänger. Kein Wunder, denn dieser Nectar eignet sich dank seinem exotischen Geschmack nicht nur als vielseitiges Erfrischungsgetränk, sondern auch als Geschmacksverfeinerer für Saucen und Desserts.

Die Perola-Ananas aus Brasilien eignet sich durch ihren gehaltvollen und ausgereiften Geschmack ganz besonders für die Saftherstellung. Sie weist zudem einen niedrigen Säuregehalt auf und wird deshalb auch von einem empfindlichen Magen gut vertragen.

Bei hochwertigen Produkten wird nur reines Fruchtfleisch von geschälten Perola-Früchten zur Saftgewinnung verwendet.

Rivella AG, 4852 Rothrist, Tel. (062) 45 62 21

Vanille Dessert Crème

Exklusiv für das Gastgewerbe hat Stalden eine neue Dessertcreme auf den Markt gebracht: Vanillecreme in der Dose zu 950 g. Mit der doppelten Verwendungsmöglichkeit, kalt oder warm, und der langen Haltbarkeit (18 Monate) ist die neue Stalden-Creme das ideale Produkt für die Zubereitung verschiedenster Dessertspezialitäten.



Die Vanillecreme kann für Glacecoupen genauso wie für Früchtecoupen verwendet werden. Mit etwas Schlagrahm vermischt können köstliche Dessert-Gratins serviert werden. Im Mikrowellenherd oder im Wasserbad erwärmt, eignet sie sich hervorragend zu Beignets, gefüllten Crêpes oder als Krönung zu einem Apfelstrudel. Die neue Stalden-Vanillecreme können Sie ab sofort bei Ihrem Grossisten beziehen.

Nestlé Produkte AG, 8050 Zürich, Tel. (01) 312 55 77

prodega
Profitip
Lusso-Eldorado-Glacen 4 Liter
Vanille, Erdbeer, Banane, Mocca, Chocolat, Haselnuss, Pistache, Citron,
per Behälter 13.95

Wein des Monats
Rosé du Portugal
«Mas Fiador»
Pot 50 cl
exkl. Wust
prodega 1.85

Schweins-kotelettenstück
dressiert
per Kilo
prodega 15.90

Butterportionen 10-g-Würfel
100×10 g
per Karton
prodega 17.67

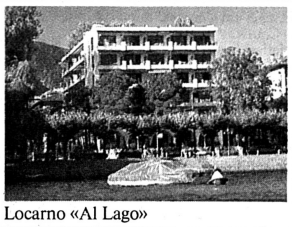
Ritz Hotel-Pastetli
6×8 Stück
per Stück
prodega –.44

prodega Frischeier-Teigwaren
offen, ganzes Sortiment
per Kilo
prodega 2.20

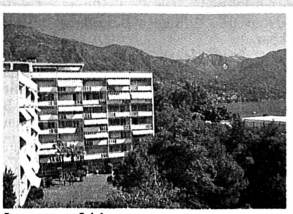
Eurovit Frischhaltefolie
30 cm×300 m
exkl. Wust
prodega 6.75

Gültig vom 24. bis 30. 7. 1987

Schön, dass der Frühling im Tessin von Mutter Natur und das Ferienwohnungs-Vergnügen von Utoring kommt.



Locarno «Al Lago»



Locarno «Lido»

Das ist Ascona. Bekannt für Kunst, Kultur und für das prominente Ambiente.

Da geht's links in das Centovalli, ins Valle Onsernone – oder rechts ins Maggiatal. Hier kommen Wanderer auf Touren!

Das ist Locarno. Da ist immer so viel los, dass mehr darüber sagen direkt langweilig wäre.

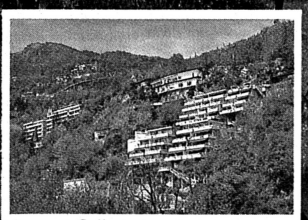
Das ist der Frühling im Tessin. Am besten noch heute ein Stück davon bei Utoring reservieren. Anruf genügt!



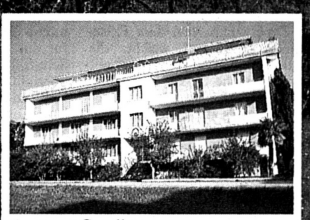
Piazzogna, «Miralago»

Und das ist Utoring:
Schön, dass man diese Aussicht auf den Lago Maggiore so einfach wochenweise mieten kann – bei Utoring. Ein Anruf genügt – und schon kommt die erlesenste Auswahl an komfortablen, komplett eingerichteten Ferienwohnungen an bester Lage am Lago Maggiore (oder auch am Luganersee und überhaupt überall in der ganzen schönen Schweiz) ins Haus. Die Ferienwohnungen sind je nach Wunsch und Bedarf mit Küche oder Kochnische, Bad/WC, Telefon und TV-Anschluss, Radio, Balkon oder Gartensitzplatz ausgerüstet. Für zusätzliches unbeschwertes Ferienvergnügen stehen Annehmlichkeiten wie Swimming-Pool, Sauna, Dachterrasse oder Liegewiese zur Verfügung. Und überall sorgt eine Hausverwaltung dafür, dass Sie sich in Ihren Ferien um nichts zu sorgen brauchen. Zu den besonderen Sonnenseiten von Utoring-Ferien gehören übrigens auch die ganz klaren «Alles-inklusive»-Preise – einfach pro Woche und Wohnung – und die vielen Extras, die nicht extra kosten. Alles inbegriffen. Begriffen?

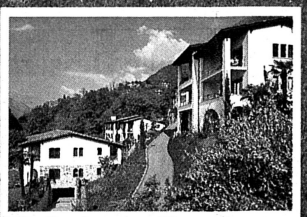
Anrufen (01-497 27 27), Prospekt bestellen, buchen, Koffer packen, Ferien machen.



Ascona «Sollevante»



Ascona «Corallo»



Vira-Gambarogno «Viramonte»

Bitte mehr Ferien in Aussicht!

Senden Sie mir den Gesamtprospekt Utoring-Ferienwohnungen:

☐ Frau ☐ Frl. ☐ Herr

Name

Vorname

Strasse, Nr.

PLZ/Ort

Einsenden an:
Utoring AG, Beethovenstrasse 24, CH-8022 Zürich.
Oder einfach anrufen und gleich buchen: Telefon 01-497 27 27.

Mehr Ferien in Aussicht. **UTORING**

FIRMEN BERICHTEN

Xorel-Textiltapeten

Hotels oder öffentliche Bauten sind Objekte, in denen sich an Wandbeläge aussergewöhnlich hohe Ansprüche stellen. Tapeten für Anwendungsbereiche dieser Art müssen ästhetisch schön und gleichzeitig sehr strapazierfähig, praktisch und hygienisch sein.

Xorel-Textiltapeten sind aus hochstrapazierfähigem, schmutzabweisendem Material gewoben. Sie weisen somit eine echt textile Oberflächenstruktur auf. Je nach Lichteinfall und Lichtintensität wirken sie entweder zurückhaltend matt oder lebhaft schillernd. Durch diese optische Eigenschaft vermitteln sie dem Raum eine nuancenreiche Atmosphäre.

Xorel-Textiltapeten eignen sich deshalb vorzüglich für Räume, die besonderen Beanspruchungen ausgesetzt sind, zum Beispiel für Korridore, Lifte, Treppenhäuser, Eingangshallen oder Wartezimmer.

Die Textiltapeten sind in 41 verschiedenen Farben lieferbar. Mit diesem grossen Farbenangebot ist der Gestaltungsspielraum jedoch noch bei weitem nicht erschöpft. Erhältlich ist dieser völlig neuartige Wandbelag in der Breite von 132 cm und in jeder gewünschten Länge, das heisst, er muss nicht in Rollen, sondern kann per Laufmeter nach Mass bezogen werden (die Standard-Rollenlänge beträgt ungefähr 27 m).

Création Baumann, 4901 Langenthal, Telefon (063) 22 62 62

Glatz-Gross-Schirmprogramm

Eine heimelige Ambiance und eine freundliche Umgebung tragen wesentlich zu einem florierenden Geschäft bei. Wer sitzt nicht gerne an einem heissen Sommertag in einem Gartenrestaurant oder auf der Terrasse eines Hotels geschützt unter einem Sonnenschirm?

Überlassen sie diesen Sommer nichts dem Zufall, denn es gibt nichts ärgerlicheres, als wenn die Konkurrenz um die Ecke mit dem Gartenrestaurant das grosse Geschäft macht. Zur Bedachung von Sitzplätzen finden wir im Glatzsortiment folgende 5 Typen:

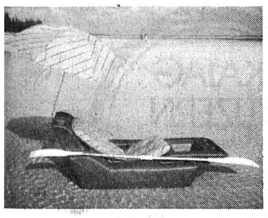
- Pergola – mit einem einzigen Schirm können Flächen bis 39 m² abgedeckt werden. Rund 50 Gäste finden unter einem Pergola gemütlich Platz.
- Pergolino – der raffinierte Gross-Schirm in quadratischer, rechteckiger und runder Form. Mehrere Schirme können zu einer grossen zusammenhängenden Fläche angeordnet werden.
- Rusticalex – der rustikale Gross-Schirm mit Freiarm besteht aus kräftigem, wetterfestem Rundholz. Das Sonnendach kann mit einem Handgriff in jede gewünschte Sonnenrichtung gedreht werden.
- Pendalex – der Freiarmschirm ohne störenden Mittelstock ist in runder oder ovaler Form erhältlich.
- Rusticwood – durch seine ansprechende Form und das Holzgestell wird mit diesem Modell eine ganz spezielle Atmosphäre geschaffen.
- Neu: Riesenschirme – ab dieser Saison finden wir im Glatz-Programm Riesenschirme mit Durchmessern von 700 bis 1200 cm. Mit einem Schirm können Sitzplätze bis 113 m² abgedeckt werden. Je nach Windstärke öffnen oder schliessen sie sich automatisch.

Glatz AG, 8500 Frauenfeld, Tel. (054) 25 31 31

Entspannung wird zum Erlebnis

Mit der neuen Lotus-Schwimmliege wurde ein «Möbel» fürs Wasser geschaffen, das den Komfort einer klassischen Ruheliege mit der stabilen Schwimmfähigkeit eines Wasserfreizeitgerätes verbindet.

Sie eignet sich für offene Gewässer in der Nähe von Strand oder Ufer, Schwimmbäder und sogar für den Strand, als eine Oase der Stille. Mit der Lotus-Schwimmliege wird Entspannung zum Erlebnis.



Der gefälligen Formgebung liegen ergonomische Erkenntnisse zugrunde, so dass eine absolut körpergerechte Aufteilung der Liegefläche gegeben ist. Die seitlichen Schwimmkörper sorgen für den nötigen Auftrieb und haben so viel Volumen, dass die Liege stabil und kippsicher schwimmt. Perfekte und praktische Details vervollständigen den Komfort der Lotus-Schwimmliege.

Vertiefungen in den Armauflagen bieten Raum und sicheren Halt für Getränke und kleinere Utensilien. Die Lotus-Schwimmliege hat ein Gesamtgewicht von 20 kg und besteht aus rot oder beige durchgefärbtem, robustem Kunststoff.

Silltiem Vertriebs-Gesellschaft, D-5060 Bergisch-Gladbach 1, Tel. (0049) 22 04/5 43 74

Elektronisches Flip-Chart

Für die attraktive Präsentation ist das Panaboard ein eindrucksvolles Hilfsmittel. Im Gegensatz zur traditionellen Flip-Chart können die aktuell vor Zuhörern aufgezeichneten Fakten sofort als Kopie an diese abgegeben werden. Das Panaboard wird somit zu einem hervorragenden Instruktionsmittel.

Das Panaboard KX-B550 ist ein komplexes Gerät mit zahlreichen Möglichkeiten. Vorbereitete Tabellen, Zeichnungen und Grafiken können zum Beispiel auf eine der zwei Schreibflächen zu zirka 1,5 m² vormontiert und dann kopiert werden. Dabei lassen sich die zwei Tafeln nebeneinander auf eine A4-Seite reproduzieren. Der Kontrast für eine gute Fotokopie lässt sich durch Tastendruck verändern.

Besonders bei komplizierten Aufzeichnungen, die während eines Vortrages nur mit Mühe notiert werden können, kommen die Vorzüge des Panaboards voll zum Tragen. Als Zubehör werden für das Panaboard eine Rolle Thermo-Kopierpapier, ein Löschschwamm, Schreibstifte Rot, Schwarz, Blau sowie Papierhalter mitgeliefert.



Reprox Büromaschinen AG, 8152 Glattbrugg, Tel. (01) 82 89 333

MANAGEMENT

Geistige Motive spielen eine zentrale Rolle

Die Mitarbeiter bringen nur ihr Bestes, wenn sie motiviert sind

Einen Mitarbeiter suchen und einstellen – ihn also haben – reicht nicht aus, auf das Halten kommt es an. Dies ist weitgehend eine Frage der Führung, der Motivation und der Art, ihn zu qualifizieren und zu informieren, denn Leistungen können nicht gekauft werden.

MANFRED RUCH

Eine der zentralen Fragen, welche sich die Vorgesetzten immer wieder stellen müssen, lautet: Was kann getan werden, um von den Mitarbeitern sowohl in qualitativer als auch in quantitativer Hinsicht optimale Leistungen zu erhalten? Die Beantwortung dieser Frage hängt weitgehend davon ab, wie es der Vorgesetzte versteht, seine Mitarbeiter zu motivieren. Dwight Eisenhower hat einmal auf die Frage, was er denn eigentlich unter Führen verstehe, folgende Definition gegeben:

«Führen ist die Fähigkeit, einen Menschen dazu zu bringen, das zu tun, was man will, wann man will, wie man will, weil er selbst es will.»

Die Kunst der Führung besteht darin, die Mitarbeiter dazu zu bringen, freiwillig ihr Bestes zu geben, wenn sie richtig motiviert sind. Ausgangspunkt jeglicher Motivation muss die Einsicht sein, dass berufliche Tätigkeit und körperliche oder geistige Leistungen nicht einfach gekauft werden können. Um den Mitarbeiter zu einem Höchstmass an Leistung zu bringen, bedarf es einer Führung, die wohl die wirtschaftlichen Motive beachtet, aber deshalb nicht vergisst, dass dazu auch geistige Motive eine zentrale Rolle spielen.

Anreize suchen

Um eine menschliche Aktion zu erreichen, müssen im wesentlichen zwei Komponenten vorhanden sein. Zum einen braucht es ein latent vorhandenes, ungedecktes Bedürfnis und zum anderen einen Anreiz, der zu diesem Bedürfnis passt. Es gilt nun festzustellen, welche Anreize zu den einzelnen Bedürfnissen passen und dementsprechend auch Aktionen auslösen. Zu den Stufen eins und zwei werden dies der Lohn, die Sozialleistungen und die Arbeitsbedingungen sein. Die Bedürfnisse der Stufe drei können mit folgenden Anreizen ausgelöst werden: Konzipieren von Arbeitsgruppen, Fördern der Integration und des Verständnisses für die betrieblichen Zusammenhänge. Auf der vierten Stufe finden wir Statussymbole, Beförderungen und Anerkennung. Die Anreize der Stufe fünf können das Übertragen von Verantwortung und neuen Aufgaben sein, an welchen der Mitarbeiter wachsen und seine Grenzen feststellen kann.

Vergleichen und Beobachten

Qualifizieren heisst Vergleichen der beobachteten Leistung und Verhaltensweise eines Mitarbeiters mit den allgemein erwarteten Leistungen und Verhaltensweisen. Niemals bedeutet Qualifizieren das Bewerten der Persönlichkeit des Mitarbeiters. Es darf auch nicht zu einem Werturteil über die Persönlichkeit ausgeweitet werden. Qualifizieren heisst aber auch nicht verurteilen, trotz einem vielleicht noch so unangepassten Verhalten eines Mitarbeiters und trotz seiner noch so unbefriedigenden Leistung in der Betriebsgemeinschaft. Der eigentliche Sinn des Begriffs Qualifikation lässt sich mit Vergleichen oder Bewerten immer noch nicht genau definieren. Am nächsten kommt die Erklärung im Fremdwörterbuch von J. C. Schweizer, in welchem qualifizieren wie folgt erklärt wird:

- mit gewissen Eigenschaften belegen, einen so darstellen, wie er ist
- einem die zu etwas gehörigen Eigenschaften geben und einen geschickt und tüchtig machen

Beobachten und Feststellen

Wir unterscheiden die Qualifikation in zwei Teile: Den ersten, statischen Teil erhalten wir, indem wir Verhaltensweisen und Leistungen beobachten, Tatsachen feststellen und bewerten. Im zweiten, dynamischen Teil bauen wir auf den Resultaten des ersten Teiles auf. Dabei wollen wir dem Mitarbeiter helfen, ihn fördern und befähigen. Das Ziel der ganzheitlichen Qualifikationsmethode liegt demnach im Erkennen und Verstehen des persönlichen Leistungsverhaltens und zugleich im Entwickeln des individuellen Leistungsvermögens.

Die richtige Bewertung

Um einen optimalen Objektivitätsgrad zu erreichen, dürfen wir niemals mit der Frage beginnen: Wie ist denn der Mitarbeiter zu beurteilen in bezug auf . . ., sondern: Was tut der Mitarbeiter, welche Aufgaben wurden ihm zugeordnet und anvertraut? Nachdem das Verhalten und die Leistung beobachtet, bewertet und schriftlich festgehalten worden sind, werden wir mit dem Mitarbeiter ein Qualifikationsgespräch führen.

Qualifikationsgespräch

Um ein erfolgreiches Gespräch mit einem Mitarbeiter führen zu können, sind einige Richtlinien zu beachten:

- Der Mitarbeiter muss von der bevorstehenden Unterredung frühzeitig in Kenntnis gesetzt werden.
- Es muss genügend Zeit für dieses Gespräch eingeräumt werden, und Störungen sind zu vermeiden.
- Das Gespräch soll mit positiven Aspekten eröffnet und abgeschlossen werden.
- Der Mitarbeiter soll fühlen, dass es sich um ein Gespräch von Mensch zu Mensch und nicht vom Chef zum Untergebenen handelt.
- Der Vorgesetzte sollte mehr zuhören als selber sprechen, er soll den Mitarbeiter wenn nötig durch Fragen zu Äusserungen veranlassen.
- Das Gespräch soll sachlich bleiben.
- Die Intensität des Gespräches muss dem Partner angepasst sein.

Bedeutung der Information

Tagein, tagaus werden wir von einer wahren Flut an Informationen überschwemmt, die wir aufnehmen und wieder weitergeben. Um die Bedeutung der Information zu verstehen, müssen wir uns über die Stellung, die sie in unserem Leben einnimmt, klarwerden. Dabei sind zwei Begriffe zu unterscheiden:

- Information: Inhalt, die eigentliche Nachricht
- Kommunikation: Mittel, die Art der Übermittlung, Informationsmittel

Damit die Nachrichten unversehrt vom Absender zum Empfänger gelangen, muss das Netz der Kommunikation reibungslos funktionieren. Es entsteht ein Fluss von oben nach unten und umgekehrt, wechselseitig zwischen den Abteilungen sowie von und zu Kollegen und von aussen nach innen. Im Umgang mit Mitarbeitern ist ein störungsfreier Informationsfluss äusserst wichtig:

1. Was Mitarbeiter wissen müssen
- Alle Anweisungen, die für die korrekte Ausführung der beruflichen Arbeit notwendig sind
- Wichtige Mitteilungen, Weisungen (Ferien, Arbeitszeit, Versicherungen)
- Qualifikation

2. Was Mitarbeiter wissen sollten
- Geschäftsgrundsätze
- Jahresergebnisse
- Markt- und Konkurrenzverhältnisse
- Anschaffungen
- Personelle Veränderungen

3. Was Mitarbeiter wissen wollen
- Personelle Nachrichten
- Jubiläen
- Beförderungen
- Einstellungen, Entlassungen

Kommunikationsmittel

Um den Mitarbeitern Informationen zu übermitteln, stehen im Betrieb eine Vielzahl von Kommunikationsmitteln zur Verfügung:

1. Einzelinformation
- Anstellungsgespräch
- Einzelbesprechung
- Qualifikationsgespräch
- Anleitung am Arbeitsplatz (Pflichtenheft)
- Auftragserteilung
- Salärbesprechung
- privates Gespräch
- Beschwerden, Klagen
- Austrittsgespräch

2. Gruppeninformation
- Arbeitsanweisungen
- Gespräche am runden Tisch
- Diskussionen
- Rundschreiben
- Teamsitzungen
- Mitarbeiterbesprechungen
- Orientierungen
- Fachvorträge
- Demonstrationen
- Rundgänge, Besichtigungen

3. Gesamtinformation
- Hauszeitung
- Hausordnung
- Reglemente
- Plakate
- Betriebsversammlungen
- Anschlagbrett
- Werbeschrift
- Handbuch für Vorgesetzte
- Führungsrichtlinien
- Zirkulare
- Fachzeitschriften
- Organigramm
- Pflichtenheft, Stellenbeschreibung

4. Diverse Mittel
- Instruktionsübungen
- Kurse
- Filme, Diavorführungen
- Tonbänder
- Tag der offenen Tür
- Vorschlagswesen
- Firmenausflug

Gezielt informieren

Viele Kaderangestellte verkennen, dass Informationen nicht irgendwann, irgendwo und irgendwie weitergegeben werden können. Ein richtiges Vorgehen garantiert für ein richtiges Ankommen einer Information:

- **Wer** muss etwas wissen?
- **Was** muss er wissen?
- **Wie** teile ich es ihm mit?
- **Wo** teile ich es ihm mit?
- **Warum** teile ich es ihm mit?

Für den Vorgesetzten stellt sich sehr häufig die Frage, ob eine bestimmte Mitteilung mündlich oder schriftlich weitergegeben werden sollte. Bei schriftlichen Informationen kann der Text wiederholt gelesen werden. Dabei ist eine sorgfältigere Wortwahl als in der mündlichen Mitteilung möglich.

Bei schriftlichen Informationen soll stets an den Empfänger gedacht werden. Es sollen kurze und verständliche Sätze gebildet werden, und die Ausdrücke sollen einfach sein. Der Text muss gegliedert und übersichtlich gestaltet werden, und der Mitarbeiter soll persönlich angesprochen werden.

Nach diesen Grundsätzen behandelte Informationen tragen einen wesentlichen Teil zur Atmosphäre des Vertrauens bei. Unzählige Spannungen, Streitfälle und Beschwerden, die in Nichtwissen begründet liegen oder aus fehlender Erkenntnis der Zusammenhänge entstehen, können vermieden werden. □

EDV-komplett «Fenner Hotel 2000»
fenner data systems
Bühlstrasse 1, 8125 Zollikerberg
Tel. 01 / 391 38 38

LIEGENSCHAFTENMARKT

Zu verkaufen, evtl. zu verpachten, per sofort

Restaurant/Hotel

an bester zentraler Lage in Frauenfeld. Rustikal eingerichtetes, gut eingeführtes Spezialitätenrestaurant mit 40 Plätzen, Hotel mit 21 Betten, grosser, eigener Parkplatz, modernst eingerichtete neue Küche, grosszügige 4-Zimmer-Wohnung mit eigener Garage für die Wirtefamilie. Idealer Betrieb für versiertes Wirteehepaar.

Schriftliche Anfragen sind erbeten an lic. iur. Robert P. Gehring, Erchingerstrasse 2, Postfach 317, 8501 Frauenfeld 1.

P 41-29391

Zu verkaufen auf dem Brünig

Umbauobjekt (Hotel garni)

VP: Fr. 310 000.–.
Telefon (061) 99 50 40

ofa 133.450.035

Top-Cafeteria

110 Pl., in Zürich.

Anfragen unter Chiffre 5819 an hotel revue, 3001 Bern.

GR

Hotel-Restaurant

25 B., Rest. + Säli, Garten + Parkplatz 2100 m²/3670 m³. Seltene Gelegenheit, sehr günstiger Preis.

Auskunft wird erteilt unter Chiffre 5820 an hotel revue, 3001 Bern.

Inserieren bringt Erfolg!

Aus Gesundheitsrücksichten günstig zu verkaufen in Kurort im Südschwarzwald, 37 km von der Schweizer Grenze, prächtiger

Landgasthof

Gästebetten 44
Gaststube 70 Pl.
Säli (Nebenraum) 80 Pl.
3-Zimmer-Wirte-Wohnung komf.
Land 2989 m²
finanziert durch Schweizer Bank
prima Existenz für Fachleute

Offerten unter Chiffre 5813 an hotel revue, 3001 Bern, oder Telefon (033) 54 19 17, abends.

5813

Tessin. Zu verkaufen

in Touristenzentrum von Caslano, wenige Minuten vom See und Golfplatz, 8 km von Lugano und 3 km vom Flugplatz, in ruhiger Lage

Hotel

- erneuert
- 55 Betten (Vergrösserungsmöglichkeit)
- Speisesaal
- Aufenthaltsraum
- Bar
- Küche
- Réception
- TV-Saal
- Direktionsbüro
- schöner Garten
- geräumiger Parkplatz

Gesamtareal 4037 m².

Auskünfte und Besichtigung über:
Fidinam
Treuhandgesellschaft AG
Via Pioda 14, 6900 Lugano
Telefon (091) 21 42 24
int. 288/264

P 24-807

Aus Altersgründen der Eigentümer wird ein stark besuchtes

Berghotel/-restaurant

zum Verkauf angeboten.

Es handelt sich um einen neu konzipierten **Jahresbetrieb,** auf rund 2000 m Höhe, in einem guterschlossenen Sommer- und Wintersportgebiet.

Ernsthafte Interessenten für Eigenbewirtschaftung wenden sich bitte unter Chiffre F-05-80050 an Publicitas, 3001 Bern.

Inseratenschluss: jeden Freitag, 11.00 Uhr

AR/Grenze AI

★★★-Hotel-Restaurant

Logement: 30 Zi./60 B., mit Sanitärkomfort. Rest. in 4 Räumen bis 200 Pl. + Terrasse. Parkanlage, Parkplatz. Umsatz Fr. 600 000.–, steigerungsfähig. Antritt 1. 12. 87, günstige Kond. Es ist beabsichtigt, die L'schaft weiter auszubauen in Richtung Präventiv-Kurhotel. Der Mieter kann mitsprechen.

Verlangen Sie bitte einen ausführlichen Beschrieb unter Chiffre 5774 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen ausführungsreifes

Apparthotel

an einmaliger Lage in **Zweisimmen** enthaltend: Gaststube 50 Plätze, Pizzeria 50 Plätze, Grill 50 Plätze, Saal 150 Plätze, Dancing 200 Plätze, Terrasse 100 Plätze sowie Sauna, Solarium, Fitness und Whirl-Pool. Einstellhalle mit 60 Parkplätzen für Hotelzimmer, 50 Parkplätze für Restaurantbesucher. Hotelmässige Bewirtschaftung von 64 Zimmern à 2 Betten und 17 Zimmern à 3 Betten (plus 1–2 Reservebetten).
Übernahme des ganzen Komplexes schlüsselfertig oder des Restaurationsbetriebes mit hotelmässiger Bewirtschaftung. Evtl. Pächter mit finanzieller Beteiligung.
Barben Architekten, Talackerstrasse 41
CH-3604 Thun, Telefon (033) 36 95 45

P 05-79773

El Paraiso

LA RAPITA, MALLORCA



Schweizer Unternehmen baut in parkähnlicher maritimer Umgebung an der Südküste der Insel, wenige hundert Meter hinter dem traumhaften Sandstrand, zwischen La Rapita und San Jordi, ein grossflächiges, typisch spanisches Feriendorf im Stile eines Residential Club.

In der ersten der 5 Bauetappen stehen nun

1 bzw. 2 Restaurants/Snackbars

à zirka 200 m² bzw. 100 m²
sowie

1 Supermercado

mit zirka 300 m²

kurz vor Baubeginn. Käufer können im jetzigen Zeitpunkt ihre Wünsche noch anbringen. Ebenso werden in unserer Anlage in der 3. Bauetappe

1 Hotel mit über 500 Betten

sowie

zirka 30 Ladenlokale gebaut

Interessenten melden sich bitte bei EBV AG, 6048 Horw, Telefon (041) 55 77 70.

assa 84-8401

Zu vermieten nach Vereinbarung am linken Zürichseeufer im Zentrum

Dorfrestaurant

mit 30 Sitzplätzen, 3-Zimmer-Wirtewohnung.

Kurzofferten bitte unter Chiffre 5840 an hotel revue, 3001 Bern.

Zu verkaufen ein sehr gutes

Hotel am Luganersee

4-Stern-Hotel, mit 120 Betten, grosser Park, Swimmingpool, Preis: Fr. 4 850 000.–. Kapitalnachweis mit dieser Summe in Form einer Bankgarantie (v. d. Verh.) ist erforderlich.

Chiffre 85-48138, Assa Schweizer Annoncen AG, 6901 Lugano.

Fachkundiges Ehepaar, Pat. A, kapitalkräftig, sucht für Sommer und Winter

Bergrestaurant

Eventuell stellen wir auch nur Patent zur Verfügung.

Zuschriften unter Chiffre 5809 an hotel revue, 3001 Bern.

Unter Chiffre . . .

Wir bitten Schreiber und Empfänger von Offerten auf Chiffre-Anzeigen um Beachtung folgender Regeln:

1. *Offerten auf Chiffre-Anzeigen müssen auf dem Briefumschlag die Chiffre-Nummer enthalten.*
2. *Offerten auf Chiffre-Anzeigen sollen keine Beilagen von Wert wie Originalzeugnisse oder andere unersetzliche Papiere enthalten.*
3. *Für verlangte Rücksendungen ist das Porto beizulegen.*
4. *Die Adressen von Chiffre-Anzeigen werden weder auf telefonische noch auf schriftliche Anfragen bekanntgegeben.*
5. *Einsendungen zu Empfehlungs- und Werbezwecken, anonyme und Massenofferten sind von der Weiterleitung ausgeschlossen. Zur Feststellung solcher Offerten behalten wir uns das stichprobenweise Öffnen der Briefe vor.*
6. *Der Empfänger von Offerten sollte seine Auswahl möglichst rasch treffen und eingereichte Unterlagen mit seiner Antwort zurücksenden.*



hotel+touristik revue Verlagsmarketing

Zu verkaufen

(evtl. zu verpachten) in Calpe (Costa Blanca, Spanien)

Restaurant der Luxusklasse

mit angebautem Wohnhaus

Erhöhte Lage mit unverbaubarer, wunderschöner Aussicht. Das Restaurant ist äusserst geschmackvoll eingerichtet, verfügt über Bar, Cheminée-Ecke, gedeckte und windgeschützte Terrasse sowie Weinkeller und Trokkenlagerkeller. Platzzahl: innen zirka 50 Plätze, Terrasse zirka 50 Plätze.

Wohnhaus: Wohn-/Esszimmer mit offener Küche, Bad, zwei Schlafzimmer, Waschraum, Büro. Gepflegter Garten. Landfläche: 2935 m², wovon zirka 100 m² noch überbaut werden können. Preis: sFr. 680 000.–.

Offerten unter Chiffre 25-121517 an Publicitas, Gubelstrasse 19, 6304 Zug 4.

Zu vermieten

per 1. März 1988 oder nach Übereinkunft, **in Fremdenzentrum des Berner Oberlandes, gut frequentiertes**

Disco-Dancing

an jungen, zielstrebigen Fachmann.

Schriftliche Offerten an

Heidi Bühler
Immobilien-Treuhand
Seestrasse 79c, 3800 Unterseen

5858

Martha Ruf
3800 Unterseen
Telefon 036/22 69 55



verkauft

in Sommer- und Winterkurort von internationalem Rang im Berner Oberland

★★★-Hotel

73 Betten, 34 Zimmer, Nasszellen, Saal 88 Plätze, Bar 14 Plätze, Salons 52 Plätze, gediegene Ausstattung, solide Stammkundschaft, seriöse Kapitalanlage.

5777

Anzeigen in der hotel + touristik revue vermitteln wichtige Branchen-informationen

---

KATAG LUZERN

Wir vermieten im Auftrag auf Anfang 1988 in der

Zentralschweiz

★★★-Hotel, direkt am See

Das modern konzipierte Haus mit 70 Betten, grossem Restaurant, Bankett- und Tagungsräume, Bar und Dorfbeizli, bietet initiativem

Hotelier-Ehepaar

eine gesicherte Existenz mit weiteren Entfaltungsmöglichkeiten.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, damit wir Sie ausführlich orientieren können.

ofa 112.127.015

KATAG

Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern, Tel.: 041 - 23 72 23, Tx.: 72 331
Treuhand – Betriebsberatung – Architektur – Inventar – Sales

KATAG LUZERN

Wir verkaufen im Auftrag der Besitzer

Hotelbetrieb in der Ostschweiz

Die sich in tadellosem Bauzustand befindliche Anlage mit rationellem Betriebskonzept umfasst: 27 komfortable Doppelzimmer, Restaurant zirka 80 Plätze, Gartenrestaurant zirka 90 Plätze, Parkplätze zirka 50.

Verkaufspreis Fr. 3 500 000.– inkl. Mobiliar und Grossinventar.

Das sehr schöne Objekt mit ausgezeichnetem Ertrag eignet sich als Kapitalanlage oder für einen erfahrenen Hotelfachmann.

Solvente Interessenten erhalten von uns eine ausführliche Dokumentation.

ofa 112.127.015

KATAG

Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern, Tel.: 041 - 23 72 23, Tx.: 72 331
Treuhand – Betriebsberatung – Architektur – Inventar – Sales

Werben ohne Streuverlust – in der hotel + touristik revue



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

No 30
23 juillet 1987

hotel revue

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

Reka: réjouissant

L'intérêt pour les prestations de service Reka continue à augmenter. Au cours du 1er semestre 1987, des chèques Reka d'une valeur de 105,1 millions de francs correspondant à une augmentation de 10 millions de francs ou 10,6% ont été vendus.

Pour l'encaissement de chèques Reka, l'augmentation a atteint 14,8%. Des 110 millions de francs de chèques Reka encaissés, plus de 50% ont été utilisés auprès des entreprises de transports publics et des téléphériques et téléskis. Dans ces domaines l'augmentation est de 21%.

En ce qui concerne les centres et les logements de vacances Reka, le nombre des nuitées à atteint au cours du premier semestre 1987 233 000 (plus 16,4%). Le centre de vacances de Magadino, géré par la Reka depuis le mois de mai, connait déjà maintenant des résultats réjouissants. *ip*

Invasion suisse aux USA

Le cours avantageux du dollar attirera probablement plus de 200 000 touristes suisses cet été aux Etats-Unis. Selon les dernières estimations des autorités américaines, l'afflux de touristes d'outre-Atlantique en 1987 devrait battre tous les records.

Selon un porte-parole de Swissair, la ruée aux guichets est si forte que toutes les places de la catégorie économique sont d'ores et déjà réservées, et cela jusqu'au 4 septembre, officiellement la fin de l'été aux USA. Des vols supplémentaires ont été organisés, et les transports de marchandises ont été réduits afin d'augmenter la capacité de transport des passagers.

L'an dernier, 183 000 touristes et hommes d'affaires suisses se sont rendus sur le continent américain. La côte ouest, New York et la Floride sont les destinations les plus prisées. *vats*

Une route pour Vercorin

Le Département des travaux publics du canton du Valais et les communes de Grône et de Chalais dans le Valais central ont inauguré la semaine dernière, après six ans de travaux, une nouvelle route touristique. Classée route cantonale, elle relie, à mi-coteau, la station de Loye à celle de Vercorin.

Il s'agit d'une «route de corniche» attrayante, qui longe des gorges sauvages. Taillée en partie dans le rocher, elle remplace un ancien sentier muletier plusieurs fois centenaire. Elle est capitale pour la station de Vercorin qu'elle dessert directement depuis Sion via Grône et Loye. Le tracé a 5 km de longueur, et les travaux, en partie subventionnés, ont coûté 5 millions et demi de francs. *ats*

La Braderie de Montreux a 25 ans

La Braderie de Montreux célèbre cette année son quart de siècle d'existence. Afin de marquer cet événement comme il se doit, les organisateurs ont mis sur pied un programme d'animation particulièrement complet pour les 20, 21 et 22 août prochains, sur le thème: «Un quart de siècle au service du tourisme.»

De nombreuses institutions et entreprises à vocation touristique seront ainsi présentes tout au long de la fête, soit par des stands, soit par diverses présentations. Le Groupe Montreux-Oberland bernois a également décidé de s'associer à l'événement et renseignera les visiteurs sur le projet de liaison ferroviaire directe entre Montreux, Interlaken et Lucerne, par la simple pose d'un troisième rail sur une partie du tronçon.

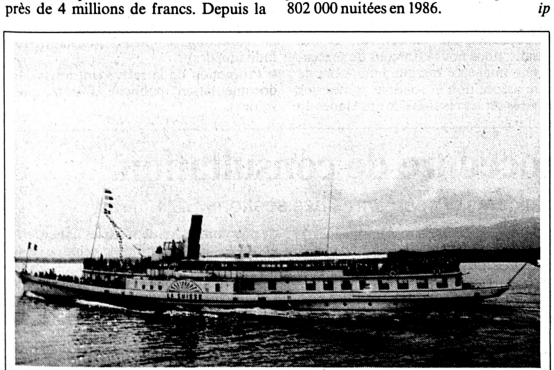
La Braderie de Montreux accueillera en outre une présentation de produits touristiques libanais et aura l'honneur de recevoir une délégation de la Ville-jumelle de Menton, accompagnée du célèbre groupe folklorique «La Mentonnaise». *J.-Ch. K.*

FAJ: 802 000 nuitées en 1986

C'est dans la nouvelle auberge de jeunesse de Genève que les quelque 40 délégués de la Fédération suisse des auberges de jeunesse (FAJ) ont tenu leurs travaux annuels. *Alex Schude,* président de l'ASJ, s'est réjoui de l'ouverture dans l'année en cours de 3 nouvelles auberges à Zofingue, Genève et Zoug, ce qui porte ainsi leur nombre à 90 en Suisse.

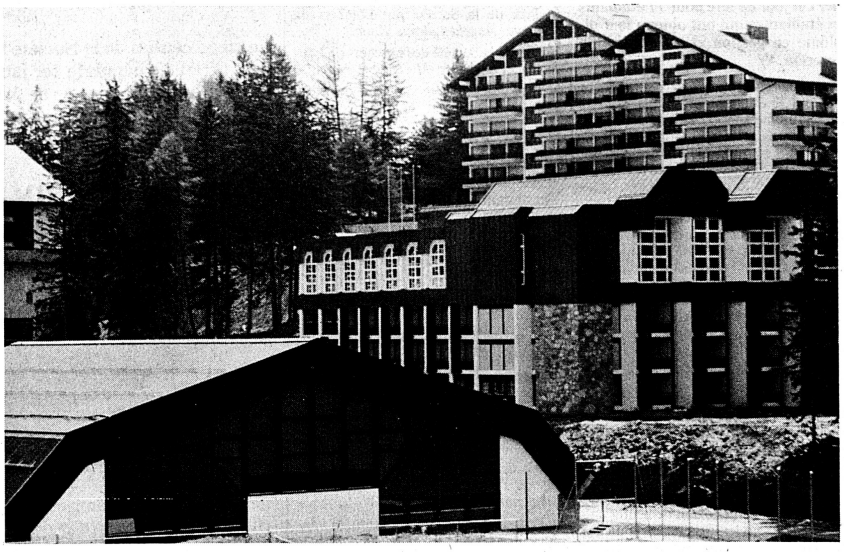
Les délégués de la Fédération suisse des auberges de jeunesse se sont réunis pour la première fois dans la nouvelle auberge de Genève, tout récemment ouverte au public. Les comptes 1986 se sont soldés par un petit bénéfice de 3750 fr. 50 pour un chiffre d'affaires de près de 4 millions de francs. Depuis la suppression de la limite d'âge, toujours davantage de familles découvrent les auberges de jeunesse. La régression du nombre de membres a pu ainsi être heureusement ralentie en 1986. Mais le recrutement des jeunes reste insuffisant, et c'est pourquoi la FAJ souhaite informer davantage l'opinion sur ses activités en utilisant également la publicité dans ce but.

Contrairement à l'hôtellerie traditionnelle, qui a fortement ressenti en 1986 l'absence des touristes étrangers, les auberges de jeunesse ont enregistré une progression du nombre de leurs hôtes étrangers. Globalement, les auberges de jeunesse suisses ont comptabilisé 802 000 nuitées en 1986. *ip*



La CGN a le vent en poupe

Régulièrement déficitaire depuis de nombreuses années, la Compagnie générale de navigation sur le Léman (CGN) a réalisé en 1986 un modeste bénéfice de 5300 francs, grâce surtout à la chute du prix des carburants qui a permis de réduire les charges de 650 000 francs. En raison de la situation plutôt morose du tourisme l'an dernier, le nombre de passagers a diminué de 3% par rapport à 1985, et a été de 1,3 million. *Photo ASL*



Le Régent est venu compléter opportunément l'infrastructure touristique de Crans-Montana.

Un benjamin aux dents longues

Le Centre de congrès de Crans-Montana sabre au clair

Porté sur les fonts baptismaux il n'y a que quelques mois, le Centre de congrès et d'expositions de Crans-Montana ne ménage pas ses efforts pour se faire une place au soleil. Le Régent est venu compléter opportunément l'infrastructure touristique de l'importante station de ce Haut-Plateau qui fait décidément preuve d'un extraordinaire dynamisme. En n'hésitant pas à lancer d'audacieux paris.

ANDRÉ WINCKLER

Il fallait en effet une bonne dose de hardiesse pour faire redémarrer le projet laissé en rade par la société qui l'avait commandité avant de faire faillite... Ces murs à l'abandon, c'est la commune de Lens qui les reprit à son compte dans le but de construire un Centre de congrès à une échelle plus humaine. Opération simple en apparence mais qui nécessita, après les premiers crédits accordés par l'assemblée communale, une «rallonge» qui portait le total de coûts à 12 millions de nos francs. «Ce chiffre est certes important, mais il reste bien inférieur à ce qu'ont coûté maints autres centres de congrès en Suisse. Il n'en reste pas moins que ceux qui ont osé se lancer dans cette aventure ont véritablement été courageux. Ils ont même fait œuvre de pionniers», explique *Roland Grunder*, directeur du Régent.

Baptême du feu

Commencée en 1986, la construction – ou plutôt le remise en route – du Régent n'était pas tout à fait achevée lors des récents Championnats du monde de ski. Ce qui n'empêcha pas le futur Centre des congrès d'abriter le centre administratif et opérationnel de ces joutes mondiales. Un «examen» réussi, notamment pour le centre de tennis dont la polyvalence put se vérifier à l'occasion de diverses manifestations d'animation, notamment d'un cocktail de presse réunissant plus de 1200 journalistes, de spectacles et d'agapes.

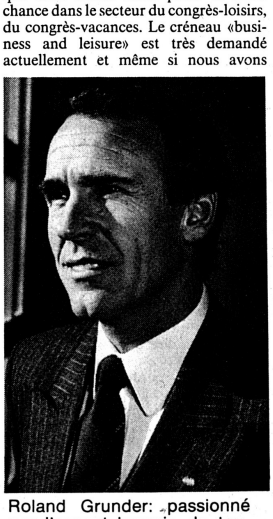
Riche équipement

C'est le lieu d'évoquer l'équipement de cette splendide réalisation. A commencer par les salles, au nombre de sept et transformables à l'envi. Parmi elles, la grande salle de conférence d'un surface de 574 m² pouvant accueillir jusqu'à 1000 personnes lors des réceptions. Faut-il préciser que ladite salle est dotée de toutes les installations techniques souhaitables (traduction simultanée, sonorisation et acoustique, appareils de projection cinéma et dias, TV en circuit fermé avec écriture électronique, appareils pour recherche de personnes, plus de 50 lignes de téléphone, etc.)?

A cela s'ajoute un foyer hall d'une capacité de 300 places, un café-restaurant où peuvent prendre place 150 personnes ainsi que 25 studios. Mais le Centre de congrès se double d'un centre sportif comprenant sauna, salles de fitness et de musculation, 5 courts de tennis extérieurs, 3 salles de squash et une halle de tennis qui ne fait pas qu'offrir des courts mais qui est également transformable en salle de spectacle de quelque 1500 places assises.

Une chance unique

Propriétaire de l'Hôtel Saint-Georges qu'il a dirigé durant 18 ans, Roland Grunder est directeur du Régent depuis le mois d'octobre de l'année dernière. Agé de 44 ans, cet économiste s'enorgueillit d'une solide expérience dans le domaine touristique. A ce back-ground étoffé, M. Grunder ajoute une fougue rare pour un métier qu'il affectionne «en raison de son aspect humain». Il est de la race des gagneurs et il considère sa tâche comme un «challenge»: «Nous n'avons pas l'ambition de concurrencer les grandes villes. Par contre je suis convaincu que nous avons notre place et notre chance dans le secteur du congrès-loisirs, du congrès-vacances. Le créneau «business and leisure» est très demandé actuellement et même si nous avons affaire à une vive concurrence, je suis sûr que c'est là une chance unique de combler les creux de saison.»



Roland Grunder: «passionné par l'aspect humain du tourisme.

Mais les ambitions du directeur du Régent vont encore bien au-delà: «Nous voulons être aussi un élément de développement culturel. Crans-Montana n'avait pas jusqu'à ce jour de salle de spectacle. Aujourd'hui nous sommes en mesure d'organiser des manifestations auxquelles peuvent participer 1500 personnes. Nous avons tout particulièrement soigné l'acoustique de la halle de tennis où nous aurions dû accueillir il y a quelques mois – l'artiste est malheureusement tombé malade à ce moment-là – le célèbre Luciano Pavarotti qui n'a pas l'habitude de se produire n'importe où! Au demeurant nous voulons aussi que les gens du pays et toutes les sociétés dont ils font partie considèrent ce centre de congrès comme le leur. Il leur est d'ailleurs largement ouvert. N'oublions tout de même pas que ce sont eux qui ont investi.»

Avec la foi d'un croisé

Roland Grunder sait qu'il s'est attelé à une tâche délicate mais c'est avec la foi d'un croisé qu'il est parti à l'offensive, multipliant les démarches: «J'ai procédé à une prospection systématique, créé un fichier clientèle et fait un véritable forcing sur la promotion. Mais rien ne vaudra jamais l'approche individuelle que je pratique beaucoup et qui est très payante. Je suis bien conscient qu'il sera difficile d'obtenir une exploitation rentable, mais je ne désespère pas d'y parvenir. Je me donne trois à cinq ans pour atteindre le rythme de croisière. De toute manière le Centre des congrès est une chose très importante pour l'économie du Haut-Plateau et même de toute la région de Sion-Sierre qui ne dispose pas de pareilles installations. Les retombées sont difficilement quantifiables, mais Le Régent offre une occasion unique de créer une nouvelle clientèle car il est bien connu que le congressiste, reconverti en individuel, couvre la totalité de l'offre d'une station.»

Le Régent peut se flatter d'avoir déjà accueilli d'importants congrès internationaux. Et la liste des réservations s'étoffe de jour et jour témoignant de l'intérêt grandissant que le benjamin des centres suisses de congrès suscite auprès de la clientèle de ce segment de marché. □

Promotions du semestre d'été

77 nouveaux diplômés à l'EHL

La récente cérémonie des promotions mettait un terme au semestre d'été de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Un jour de fête pour 77 étudiants et étudiantes qui ont obtenu leur diplôme en gestion et administration (section A).

Jean Chevallaz, directeur de l'école, a déploré 73 échecs et abandons, dont 11 en quatrième année, ce qui constitue un record en la matière. Dans son allocution, M. Chevallaz a tenu à mettre en évidence le rôle de l'EHL, qui doit avant tout accorder la priorité à l'aspect qualitatif du tourisme, au détriment de son aspect quantitatif: «A l'avenir, nous devrons chercher ici à ouvrir davantage encore l'esprit de nos étudiants, en créant de nouvelles occasions de contact, en mettant sur pied de nouveaux cours obligatoires ou à option en élargissant la réflexion, les connaissances, les horizons, les esprits et en développant une éthique professionnelle nouvelle.»

Eveiller la créativité

En annonçant la nomination de *Jean-Louis Aeschlimann* qui succédera l'an prochain à Jean Chevallaz au poste de directeur de l'EHL et en lui souhaitant de nombreuses satisfactions à la tête de l'école, *Me Christian Seiler,* président du Conseil de fondation, a rappelé aux étudiants que l'hôtellerie doit demeurer une création de tous les instants, et qu'un des rôles de l'école hôtelière est de favoriser, d'éveiller et d'entretenir la créativité des étudiants.

«L'homme de la fin de ce siècle – dans les pays industrialisés surtout – profite d'un niveau de vie et dispose de ressources qu'encore la génération de nos parents n'aurait pu imaginer», a conclu Me Seiler. *D. S.*

Palmarès

Gestion et administration: *Schriber Stéphanie, Spinath Daniel, Buchs Claude, Warn Nicola, Emery Olivier, Affolter Thomas, Ahlbrand Kerstin, Barry Olivier, Bichsel Sabina, Bopp Andreas Douglas, Bremner Amanda Elizabeth, Brulhart André, Bucher Guido, Cabre Miguel, Costa Ettore, Cretallaz Gilles, Crovara Thierry, Currat Olivier, Dicke Ulrike, Ducharme Camille, Dupeyroux Arnaud, Ederle François Jean, Faucher Frédéric, Favre Anne-Françoise, Foulon Pierre, Gardinier Emmanuel, Garzoni Claudia, Gerber Dominique-Roland, Goetzinger Christine, Good Stephane, Gritti Reto, Gutersohn E. Roger, Harteneck Claudia A., Hauth François, Hegner Livia, Hoertnagl Daniela, Jabalot Nicolas, Jegge Roland, Kaiser Martin, Kaufmann Isabelle, Keller Fredy, Krenz Charlotte, Kunz Donat, Lanitou Anna, Lansac Hubert, Launois Pierre, Logeais Benedicte, Martin Nathalie, Marty Beat, Montgomery Nicholas, Moraz Suzanne, Müller Daniel R., Neuroni Rossella, Orlandini Mariette, Parrino Giuseppe, Perrin Etienne, Pitollet Charles, Ragnacci Marco, Rebeix François, Schallenberg Hansjoerg, Schürch Anneliese, Staehle Christine, Stavrinides Margarita, Sthioul Olivier, Stoltz Patrick, Susset Rémi, Thiévent Dominique, Trachsel Arthur, Tuffier Arnaud, Ueltschi David Andreas, van Dalsum Eric C., Wallimann Carole, Wartmann Carol, Wichmann Martti, Zorloni Yvan, Chapuis Christophe, Jacob Mireille.*

Prix été 1987:

Section A

- Prix de la Société des hôteliers de Genève: *Angela Patricia Karst.*
- Prix de la Société des hôteliers de Lausanne et environs: *M. Thierry Piotet.*
- Prix de la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers: *Urs Mosimann.*
- Prix de la Maison Spring S. A.: *Andreas Schorneck.*
- Prix de la Fabrique de porcelaine de Langenthal: *René Thuerlemann.*
- Prix Camus: *Patrizia Schneider.*
- Prix du Service d'Information du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne: *Olivier Gibaud.*
- Prix de la Caisse d'Epargne et de Crédit: *Ursula Schmidli.*
- Prix de l'Ecole hôtelière: *Frédéric Lucron.*
- Prix du Conseil de Fondation de l'Ecole hôtelière de Lausanne: *Stéphanie Schriber.*
- Prix de la Société des hôteliers de Vevey: *Daniel Spinath.*
- Prix de l'Association des Anciens Elèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne: *Stéphanie Schriber.*
- Prix de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers: *Daniel Spinath.*
- Prix de l'Ecole hôtelière de Lausanne: *Claudia Garzoni, Stéphanie Schriber, Thierry Crovara, Olivier Emery, François Rebeix, Yvan Zorloni.*
- Prix Hotel & Travel Index: *Rémi Susset, Jérome van Breemen, Frédy Keller, Nicholas Montgomery, Daniel Müller, John P. Ryan.*
- Prix spécial: *Isabelle Kaufmann, Anneliese Schürch, Nicola Warn, Frédy Keller, Daniel Müller, Dominique Thiévent.*

Section B

- Prix de la Société des hôteliers de Montreux: *Claude Considere.*
- Prix de l'Ecole hôtelière de Lausanne: *Sophie Guerin.*
- Prix du Service d'Information du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne: *Katia Tassan.*
- Prix du Conseil d'Etat du canton de Vaud: *Alexandra Walterspiel.*
- Prix du Crédit Suisse: *Virginie Lestrade.*
- Prix de l'Association des Anciens Elèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne: *Katya Berney.*

Section C

- Prix de l'Ecole hôtelière: *Christian Michel.*
- Prix des hôteliers: *Olivier Gibaud.*
- Prix de la Maison Klopfer S. A.: *Christian Michel.*
- Prix du Service d'Information du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne: *Christian Michel.*
- Prix de l'Association des Anciens Elèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne: *Philippe Delessert.*
- Prix Béard: *Philippe Delessert.*
- Prix du Comité central de la SSH: *Alexandre Zeni.*

Coup d'envoi aux «Roches»

Qui sait si l'Ecole hôtelière des «Roches» à Crans-Montana n'est pas actuellement «la plus moderne qui soit au monde»? Son président Gédéon Barras n'en doute pas une seconde. On comprend son enthousiasme.

L'établissement vient d'ouvrir ses portes, toutes grandes, sur le semestre d'été, au cours d'une cérémonie qu'on n'est pas prêt d'oublier au Centre scolaire de Randogne. On sait comment, il y a deux ans, le feu a ravagé les lieux. Plusieurs millions de francs ont été investis pour recréer, plus beau qu'avant, l'Hotel management School. Certes, tout n'est pas terminé encore, mais l'œuvre apparaît aujourd'hui déjà dans toute sa réussite. Les bâtiments qu'il va falloir encore «fignoler», meubler à la perfection, vont recevoir au cours de ce semestre d'été qui vient de débuter plus de 300 élèves venus de plus de quarante pays. C'est vraiment «l'ONU de l'hôtellerie» réunie sur le Haut-Plateau.

La manifestation d'ouverture fut marquée de plusieurs discours et intermèdes musicaux. «Nous sommes très heureux de pouvoir vous recevoir, dès aujourd'hui, dans cette superbe école, devait noter *M. Barras.* Vous avez la chance de vivre, d'étudier, de travailler dans l'Ecole hôtelière la plus moderne du monde. Elle est tellement neuve que la dernière couche de peinture n'a pas encore eu le temps de sécher. Tout cela demande de votre part un effort spécial, un esprit ambitieux et une forte dose de détermination. Puisse l'éclat des nouveaux locaux se refléter dans la qualité de l'enseignement des professeurs et dans l'assiduité au travail des étudiants.»

A son tour, le directeur *Peter Schlatter* devait souligner «le cadeau magistral» que représentait pour les élèves un bâtiment aussi réussi. La fierté se lisait sur chaque visage tandis que *Fabienne Légé,* de Sainte-Croix, égrenait à la harpe des envolées de Bach, Godefroid, Tournier ou Ibert.

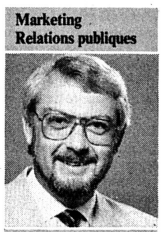
Vingt-trois semaines de travail vont suivre maintenant pour tous ces jeunes qui seront un jour les meilleurs ambassadeurs de l'hôtellerie suisse dans tous les points du globe. *J. L. F.*

Marketing et relations publiques

Les départements de la SSH

Le siège central de la Société suisse des hôteliers bénéficie depuis le 1er janvier 1987 d'une nouvelle structure en vue de mieux faire face à l'accroissement des tâches qui lui sont dévolues. Gérés comme de véritables unités de rendement, les cinq départements qui le composent fournissent un large éventail de prestations spécifiques à l'intention des membres.

Département Relations publiques



Marketing Relations publiques

Werner Friedrich vice-directeur

Publicité



Philippe Cotter chef de service

- études de marché
- promotion de la relève
- publicité/promotion des ventes pour le compte des départements SSH
- corporate design
- consultation en marketing

Relations publiques



Annemarie Matti chef de service

- relations publiques à l'intérieur et à l'extérieur de la société
- coordination des groupements d'hôtels
- foires du tourisme et tournées de promotion
- secrétariat

Promotion des ventes



Brigitta Schaffner chef de service

- classification des hôtels
- Guide suisse des hôtels
- campagnes de promotion «Le printemps des moins jeunes» et «Hôtels convenant particulièrement aux familles»
- Guide suisse des hôtels convenant aux handicapés
- auberges de campagne SSH

Désireux d'améliorer l'information sur nos activités, particulièrement à la suite des conclusions de l'analyse d'efficience, nous vous présentons en détail dans cette rubrique les tâches et activités des différents départements et de leurs services.

A l'heure actuelle, plus aucune activité hôtelière ne saurait se concevoir sans quelques efforts promotionnels. Il n'en va pas autrement de la Société suisse des hôteliers qui au cours des vingt dernières années s'est peu muée en une véritable entreprise de services. Ce statut lui impose aujourd'hui d'assurer une gestion performante et des prestations compétitives.

Le département marketing et relations publiques déploie ses activités dans deux directions: d'une part, coordination des activités de marketing pour tous les départements du siège central, depuis le recrutement des apprentis en faveur des professions hôtelières, jusqu'à la publicité pour les cours et séminaires mis sur pied par la SSH, en passant par la promotion des produits du service du matériel. En collaboration étroite avec des agences de publicité, des graphistes indépendants, des concepteurs et des artisans, nous nous efforçons de présenter une image de marque homogène de notre association et fondons toutes nos activités sur les résultats de nos études de marché. D'autre part, nous offrons les prestations suivantes à l'intention de nos membres:

- Promotion des ventes (classification, guide des hôtels, opérations promotionnelles);
- Coordination des groupements d'hôtels (documentation, foires, tournées de promotion)
- Relations publiques (conférences de presse, manifestations de la SSH);
- Enseignement/consultation (manuel de marketing, séminaires, consultations individuelles)
- Promotion de la relève (information, documentation, publicité, foires/expositions). □

Fin de la procédure de consultation

Conférence des présidents et secrétaires des sections SSH

C'est sur un résultat largement positif que vient de s'achever la procédure de consultation portant sur les 11 principes proposés en vue de la révision des statuts SSH.

Tel est le bilan que tire aujourd'hui le groupe de travail chargé de ce projet. Occupé dès aujourd'hui à introduire les modifications demandées, celui-ci présentera un projet définitif lors de la conférence des présidents et secrétaires des sections SSH, le mardi 15 septembre 1987 à Berne.

Si l'on admet que les sections de l'Oberland bernois, des Grisons, du canton de Vaud et de Suisse centrale ont agi en tant que porte-parole de l'ensemble des sections de leur région, ce sont alors plus de 90% des sections – totalisant 95% des voix aux assemblées des délégués – qui ont pris part à la procédure de consultation.

Placé sous la présidence du vice-président de la SSH, Monsieur *Alberto Amstutz,* le groupe de travail a pu se rendre compte du large consensus qui s'est réalisé autour des 11 principes proposés. Les quelques remarques et suggestions émises portaient en effet avant tout sur la formulation de certaines définitions (élection des délégués, autonomie des sections, représentation personnelle par le chef d'exploitation ou le gérant, critères de sélection des membres collectifs).

Le groupe de travail a consacré trois séances successives à l'étude des prises de position. Se fondant sur les remarques et suggestions exprimées, celui-ci va à présent modifier en conséquence les 11 principes ainsi que leurs commentaires et leurs motifs avec l'assistance du professeur *Peter Schwarz.* Le résultat de cette refonte sera rendu public lors de la conférence des présidents et secrétaires des sections SSH convoquée par le Comité central pour le 15 septembre 1987. A partir de là, les sections seront invitées à déposer jusqu'au 27 octobre 1987 leurs éventuelles contre-propositions à l'attention de l'assemblée extraordinaire des délégues. Prévue pour le mercredi 9 décembre 1987, celle-ci se prononcera sur les principes (et non sur les commentaires et les motifs) et fixera par ce vote le cadre restreint dans lequel le projet de statuts devra s'inscrire.

DOSSIER

La Suisse profonde

Le tourisme et l'artisanat en vitrine

«Nous considérons l'artisanat comme une des formes exemplaires de l'activité humaine», écrivait Simone de Beauvoir. A l'heure de la révolution post-industrielle, cette appréciation garde toute sa valeur. Mais l'homme moderne a-t-il encore la main? Sait-il encore créer avec le cœur? Et surtout se souvient-il? Aujourd'hui comme hier, pourtant, une région respire par le travail et la créativité de ses artisans; ils en façonnent l'esprit, l'image, donnant vie à la matière, perpétuant les traditions et innovant sans cesse dans l'authenticité.

JOSÉ SEYDOUX

Toute la Suisse profonde, aux inépuisables richesses régionales, est au centre de l'exposition de l'Office national suisse du tourisme – «L'artisanat suisse entre hier et demain» – qui anime cet été le Musée gruérien de Bulle. Histoire de découvrir et d'admirer l'une des facettes les plus séduisantes de l'accueillante Helvétie. Consacrée à l'art populaire, en particulier à la création artisanale, cette exposition itinérante a déjà été présentée à Berne, Nyon, Lugano, Soleure, Lucerne, Winterthour et St-Gall. Sa prochaine destination, après le chef-lieu gruérien, ne sera autre que Paris, où les Portes de la Suisse s'ouvriront toutes grandes pour laisser entrer une petite bouffée d'air du pays. De l'air pur de nos montagnes.

Une montée au septième ciel

Cette dernière escale sur sol helvétique – un vrai plancher des vaches qui plus est! – est d'ailleurs symbolique de la démarche des artisans de cette exposition haute en couleur qui va s'en aller chanter à l'étranger les vertus de notre patrimoine national. Les Préalpes ne pouvaient rêver d'une aussi belle rampe de lancement: le Pays de Fribourg et le Pays-Enhaut en terre vaudoise proche sont d'ailleurs bien représentés dans cette exposition de l'ONST, puisqu'on peut en admirer de la boissellerie, des dentelles et des découpages, une cloche et un loyi (la «musette» de l'armailli) et bien sûr une «poya», cette fameuse peinture naïve de la montée à l'alpage.

De surcroît, chaque dimanche après-midi, des artisans du cru sont présents au Musée gruérien, que dirige *Denis Buchs,* pour faire montre de leur savoir-faire, dans des registres très différents: dentelles aux fuseaux, peinture sur céramique, sculpture sur bois; figures en étain, etc. C'est bien toute l'âme d'un pays que le visiteur, l'hôte, peut ainis approcher, bien au-delà de ses beautés naturelles et de ses équipements touristiques. L'ONST l'a bien compris, lui qui affirme que «l'artisanat présenté fait partie intégrante d'une culture régionale, partiellement transmise et encore intacte aujourd'hui, qui tire son origine surtout des conditions géographiques.»



De l'art populaire à l'art sacré: les églises et les musées helvétiques recèlent des trésors, à l'image de cette Pietà du XVe siècle. *ASL*

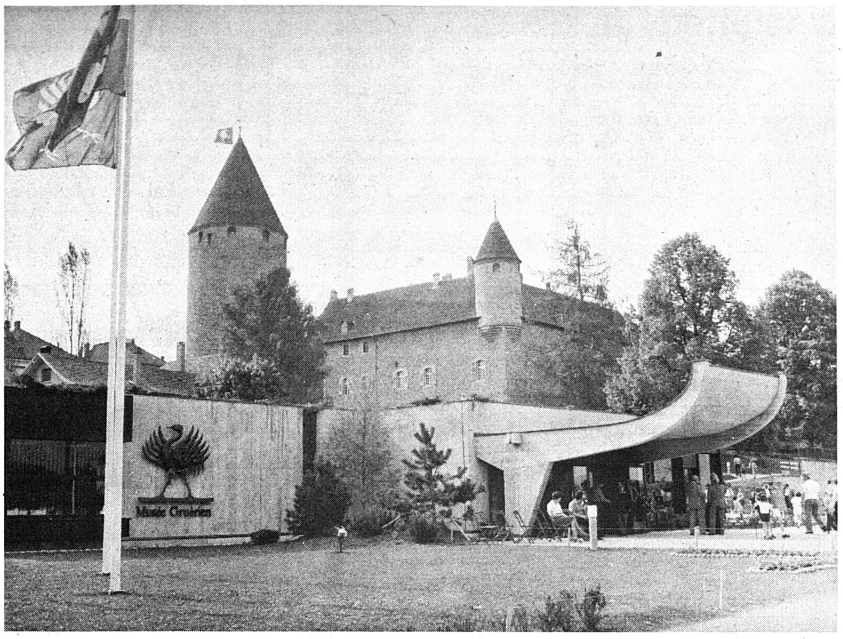
L'homme, l'objet, l'environnement

On peut en effet se demander ce que serait aujourd'hui le célèbre «Made in Switzerland» sans la main du Suisse. Sans la main, premier outil de l'homme. L'imagination, l'art de créer et le souci de la qualité ont été le credo de nos artisans avant d'être celui de nos grands industriels. Aussi l'initiative de l'ONST dépasse-t-elle la simple exposition d'objets pour s'articuler autour des trois thèmes suivants: *l'homme* (artisans, artistes), *l'objet* (artisanal) et la *nature,* l'environnement. On estime que l'observateur doit apprendre à connaître l'objet créé et son auteur dans leur environnement, pour mieux en apprécier l'inspiration et les influences.

Quelque 200 objets, conçus et fabriqués en diverses matières, forment cette remarquable collection, représentatrice aussi de l'artisanat des années 80. Comme l'explique l'ONST, qui a dû opérer un choix sur la base de critères très sélectifs, toutes les régions de Suisse ont été prises en considération. Ce qui nous vaut des travaux sur bois et sur verre de Suisse centrale, des poteries, découpages et costumes du canton de Berne, de l'artisanat paysan de la Gruyère et d'Appenzell, des textiles et des ustensiles de cuivre des Grisons, du Tessin et du Valais, de la céramique et des ouvrages de paille d'Argovie, des sujets inspirés du Carnaval de Bâle.

● L'exposition comprend aussi l'unique collection de 26 poupées en costumes des cantons suisses. Hautes de 70 cm, ces poupées, confectionnées par *Claire Wettstein,* permettent de se rendre compte de la tradition des costumes, très riche et très variée dans notre pays. Plusieurs personnes ont collaboré à la mise sur pied de cette exposition, en particulier le professeur *Rudolf Schnyder,* conservateur au Musée national suisse, dont l'ONST s'est assuré le concours pour l'acquisition des objets; *Serge Tcherdyne,* de Lausanne, à qui l'on doit la conception de l'exposition en 5 secteurs de 25 m² chacun; et *Hans Küchler,* chef graphiste de l'ONST, qui a créé les dessins humoristiques recouvrant les parois extérieures.

On rappellera ici que cette exposition itinérante bénéficie du soutien financier du *Crédit Suisse* qui témoigne ainsi son engagement envers le patrimoine culturel de la Suisse d'une manière générale et l'artisanat d'art en particulier.



Le Musée gruérien qui abrite durant tout cet été l'exposition itinérante de l'ONST, à l'ombre du Château de Bulle. *ASL*

L'artisanat suisse entre hier et demain

Exposition de l'Office national suisse du tourisme (ONST) jusqu'au 23 août 1987, au Musée gruérien de Bulle.

Heures d'ouverture:
du mardi au samedi, de 10 à 12 h. et de 14 à 17 h.
dimanches et jours de fête:
de 14 à 17 h.

● *Musée gruérien:* exposition permanente d'arts et de traditions populaires, peintures de montées à l'alpage, cuillères à crème sculptées, boissellerie décorée, cloches de vache aux colliers de bois ou de cuir, broderies, mobilier rustique, reconstitutions d'intérieurs, costumes, objets d'artisanat.

Cartes de visite

Vieux comme le monde ou plutôt comme l'homme, l'artisanat, dans ses multiples formes d'expression, n'a cessé de s'identifier à la région qui lui servait d'atelier de création. Combien sont-ils ces petits coins de pays parfois aussi célèbres par leurs trésors artisanaux que par leurs sites naturels? Porcelaines de Bruges, céramiques de Delft, verres de Murano, laines de Tolède, broderies de St-Gall, armoires fribourgeoises... «Ce sont des cartes de visite dont le prestige vient de traditions historiques, et sont le fruit de vocations humaines et de processus sociaux qui ont distingué un pays, une contrée, une région», explique *Rita Grisenti,* de la Confédération générale de l'artisanat, à Rome.

Avec le folklore et la cuisine régionale, l'artisanat fait partie d'une offre touristique se voulant véritablement fondée sur l'authenticité. A travers eux, c'est toute la personnalité d'un peuple qui s'exprime et se manifeste spontanément. «L'artisanat, vivant reflet de l'habitat et du travail dans ce qu'ils ont de plus noble et de plus inné, ne doit pas mourir avec ses ouvriers et ses mainteneurs, mais perpétuer la créativité de l'homme dans l'univers de la machine et de l'industrie», écrivions-nous en posant cette question: «Quelle autre activité humaine que le tourisme réussirait-elle mieux cette œuvre de conservation et de revalorisation?» Avec l'artisanat une région garde son identité et entretient un décor qui se mue en climat d'accueil.

Cette profession de foi est d'ailleurs partagée par les responsables de l'industrie qui sont conscients, nonobstant le degré de rationalisation des méthodes de travail et de production, de la part prépondérante de l'artisanat en tant que cellule de recherche et de créativité, dépositaire également d'une certaine notion de qualité. En tout état de cause, l'artisanat a sa place dans l'économie industrielle de demain. Fait main et cousu de fil blanc.

«Produit suisse»

L'ONST, qui ne verrait pas d'un mauvais œil une future exposition mettant l'accent sur les productions de l'industrie suisse développées à partir de l'artisanat d'autrefois, considère à raison «l'art populaire comme un stimulant réel pour éveiller l'intérêt touristique». La mise en valeur de cette forme d'expression, liée à des coutumes bien établies et génératrice de relations humaines par-dessus les frontières, est ainsi prise en compte dans sa stratégie promotionnelle. Celle-ci consiste, entre autres, à offrir et à faire connaître à un large public des éléments choisis, typiques et marquants, de la Suisse hospitalière et de ses traditions. Divers canaux sont utilisés pour ce faire, l'un étant l'exposition itinérante.

S'il s'avère évident, au risque de forcer quelque peu la main des premiers concernés, que l'artisanat d'art en particulier exerce une fascination certaine sur le touriste en faisant vibrer les fibres les plus sensibles d'une région, l'intérêt ainsi manifesté se porte autant sur le «produit» que sur son créateur et toute l'atmosphère qui l'entoure. Que l'on considère l'atelier de travail, les outils utilisés, les méthodes employées ou la matière façonnée... Il n'empêche que l'authentique produit artisanal, concocté avec amour pour l'hôte de passage, prend une valeur toute particulière, dite d'ailleurs souvent sentimentale, et le mot résume bien l'état d'esprit dans lequel il est acquis. Un petit bout de région qui vaut toutes les cartes postales et les prospectus du monde! Sans oublier les souvenirs sans frontières «made in Taiwan» qui, hélas, inondent le marché et n'ont a fortiori rien à voir avec ce qui précède.

● Il y a lieu de relever ici les efforts accomplis depuis quelques années pour mieux sensibiliser la clientèle touristique, la jeunesse en particulier, aux mille et un aspects de l'artisanat. Et ceci en l'associant aux *vacances actives,* sous forme de visites d'ateliers, de stages d'initiation, voire de «passeport-vacances» dans les villes. Il faut y voir là, à notre avis, une occasion unique de mieux approcher une région et sa population, de créer des contacts dans une activité de surcroît créative, de mieux saisir ainsi certaines réalités culturelles et sociales, tout en s'adonnant à l'étude d'une discipline qui peut s'avérer fort enrichissante. Une forme de «tourisme doux« s'il en est, et des plus intelligentes.

★

On le constate, les milieux touristiques sont les mieux à même de susciter cet intérêt pour les artisans et pour l'artisanat, dans la mesure où ils détiennent les liens nécessaires aussi bien avec la population qu'avec la clientèle. L'artisanat suisse entre hier et demain implique qu'aujourd'hui déjà cet élément non négligeable de la culture régionale fasse partie intégrante de l'offre touristique. Mieux encore, d'une véritable vocation d'accueil. Les tableaux de cette exposition nous y conviennent, avant de prendre la clef des champs pour s'en aller promouvoir une Suisse par trop méconnue des Suisses et de leurs hôtes.

La Suisse profonde. Chef-d'œuvre du Créateur. □



Les 26 poupées des cantons suisses, pas tout à fait grandeur nature!



Une exposition itinérante d'une grande qualité. *ONST*

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

LIBRE OPINION



Jean Chevallaz, directeur de l'Ecole hôtelière SSH, Lausanne

La culture: une autre dimension

On l'a dit, on l'a redit, on le redira encore: la vie est un combat, une lutte incessante; elle est faite de concurrence, de travail, d'acharnement. Je ne crois pas pour autant que celle ou celui qui réussira le mieux – encore faudrait-il définir le terme «réussite» – puisse être exclusivement un «battant», puisse être quelqu'un qui possède exclusivement les mille et un trucs du manuel du parfait gestionnaire, du technicien le plus compétent, de l'économiste le plus distingué. Je suis au contraire de plus en plus persuadé que ceux qui réussiront le mieux dans l'hôtellerie ou dans la restauration, dans toute entreprise en fait, seront ceux qui, en plus de vastes et sûres connaissances professionnelles, d'une solide préparation à leur métier de cadre, auront aussi imagination, créativité et en plus une envergure intellectuelle. Une dimension qui ne s'acquiert pas nécessairement en apprenant béatement les stéréotypes des écoles de management, fussent-elles américaines avec succursales en Suisse...

★

L'hôtellerie étant une activité d'accueil éminemment humaine, le chef d'entreprise, le futur cadre se doit tout naturellement de chercher à développer sa curiosité, sa propre culture. Pour mieux comprendre les gens et les choses, l'histoire, la vie, les coutumes, les arts d'un pays, d'une région. Pour mieux accueillir ses hôtes donc.

★

Je n'entends pas donner ici une définition de la culture: elle est suffisamment vaste et diversifiée pour que je ne m'y risque pas. D'ailleurs, à quoi cela servirait-il? Je dirai simplement que la culture est faite de tout ce qui permet à l'individu de se situer par rapport au monde, à la société, au patrimoine culturel. Elle est faite de tout ce qui lui permet de mieux comprendre le milieu dans lequel et avec lequel il vit, de mieux prendre conscience de sa situation, du rôle qu'il assume enfin, pour pouvoir éventuellement agir afin de mieux jouer ce rôle sur une scène dont les dimensions et les décors le dépasseront toujours et où il aura toujours besoin des autres pour être lui-même. En d'autres termes, c'est l'ensemble des activités culturelles – terme qui me paraît préférable à celui de culture – qui contribuent à créer des conditions propres à l'épanouissement de l'individu et au développement de la société. C'est comme l'a dit Jacques Duhamel «ce qu'il faut pour qu'une journée de travail soit une journée de vie».

★

Par leur position au centre de l'hôtel – ce lieu prédestiné, non seulement pour l'accueil mais pour la rencontre, pour les échanges culturels – l'hôtelier et ses collaborateurs ont un rôle essentiel à jouer pour mieux faire connaître un pays, mieux rapprocher les hommes, rendre le séjour des hôtes plus agréable, plus enrichissant. Il importe dès lors de tout mettre en œuvre, de tout faire pour maintenir une dimension humaine au tourisme; de mettre l'accent sur son aspect qualitatif et non sur l'aspect quantitatif. Nous devons éviter toute «fuite en avant», faite notamment de ce bétonnage forcené qui caractérise le développement touristique de trop de régions du globe. Dès lors, on ne peut, dans les centres de formation de cadres, dans les cours de formation continue, se contenter des seuls enseignements techniques, de gestion pure, ni prétendre préparer des hommes et des femmes à la maîtrise de la direction d'entreprises hôtelières et touristiques, si on ne leur donne pas une certaine éthique de la profession. En les amenant à élargir leurs connaissances tout d'abord, leurs réflexions, à ouvrir les horizons et les esprits. Une certaine culture humaniste doit ainsi compléter la formation strictement professionnelle.

★

Seul l'individu qui s'applique à approfondir, à renouveler, à compléter ses connaissances et à développer ses capacités réussira à ne pas se laisser dépasser par l'évolution continue non seulement sur le plan professionnel, mais sur le plan humain, social et culturel aussi. Vouloir progresser intelligemment dans son itinéraire intérieur n'est pas une affaire de cahier des charges, de temps ou de finances: c'est purement et simplement affaire de volonté, d'engagement personnel. Cet effort ne mérite-t-il pas d'être fourni régulièrement puisqu'il permet de voir plus clair en soi, dans la société, dans le monde, dans sa profession, en étant fort de la connaissance acquise, puis consolidée, affinée au contact de la pensée, de l'expérience des autres?

FRIBOURG

Un été «show»

Une fois de plus, l'été fribourgeois s'annonce «show» tant les manifestations culturelles seront variées et nombreuses dans la capitale. Le Festival du Belluard 1987 a tenu le devant de la scène jusqu'au 18 juillet, avec de la danse, du cabaret, du jazz et moult musiques, le tout dans un décor pour le moins original: une forteresse moyennageuse. Le Musée d'art et d'histoire de Fribourg abrite, jusqu'au 20 septembre, une exposition sur l'architecture en Inde, tandis que les nombreuses galeries d'art de cette cité affichent des expositions d'été.

Au programme de l'arrière-saison, trois grandes manifestations sont à signaler. Les Rencontres folkloriques internationales 87 (25 au 30 août) seront placées sous le signe des îles avec des groupes en provenance de Chypre, Madagascar, Cuba, Bali, Corse, Malte, Haïti, l'Irlande et les Açores, sans oublier la Tchécoslovaquie. Du 5 au 13 septembre, l'automne musical fribourgeois vivra une «première» à l'occasion du Festival *Michel Corboz*. Enfin, il faut signaler Tabl'Art, un concours artistique sur le mobilier, qui donnera lieu à une manifestation et à une exposition en plein air le 5 septembre, tandis que le Musée d'art et d'histoire exposera les meubles sélectionnés du 1er au 4 octobre.

Marché folklorique

Institué depuis plusieurs années déjà, ce célèbre marché sera à nouveau très animé jusqu'au 27 août prochain. Chaque jeudi, le marché changera de couleur, caractérisé qu'il sera par un thème très particulier: céramiste, orgue de Barbarie, ensemble de cuivre munichois, groupe musical folklorique, saltimbanques, etc.

Mais les étalages avec leur chalands curieux et les discussions toujours très animées valent à eux seuls le déplacement. *ip*

TICINO

Action «rustici»

Nouveau et important pas dans la sauvegarde de l'identité tessinoise et le renforcement du tourisme de qualité. Après une expérience de quelques années dans le val Maggia, le Tessin va lancer une campagne dans tout le canton pour sauver les «rustici», ces petites habitations rustiques des vallées qui risquent de disparaître à cause de la razzia dont elles sont l'objet pour être transformées en maisonnettes de vacances. Grâce à des subventions directes du canton aux propriétaires, une opération concrète vise à permettre leur restauration afin qu'elles puissent être mises à disposition des touristes. En effet, les propriétaires des «rustici» auront l'obligation de louer leurs rustici restaurés, au minimum cinq mois par année, aux touristes. *kc*

GENÈVE

Coupez le moteur

A l'instar de ce qui se passe dans certaines villes de Suisse alémanique, Genève vient d'installer, à certains carrefours très fréquentés, des panneaux enjoignant aux conducteurs de couper leur moteur pendant la durée du feu rouge. Quelques secondes avant que le feu ne passe au vert, le panneau lumineux clignote, indiquant par là que le conducteur peut s'apprêter à démarrer. Pour l'instant, il s'agit d'une expérience. Donc les conducteurs n'ont pas l'obligation d'arrêter leur moteur. Une décision interviendra dans quelques mois.

De Saussure à l'honneur

Afin de marquer le 200e anniversaire de l'ascension du Mont-Blanc, le Muséum d'histoire naturelle vient d'ouvrir une exposition consacrée à Horace-Bénédict de Saussure, et plutôt à l'homme de science qu'à l'alpiniste. *G.*

On ne devient pas client par hasard

Uncle Ben's Rice

La garantie du succès

MARCHE IMMOBILIER



Da vendere

castello

hotel-ristorante di lusso + terreno ca. 40 000 m², situato in zona pregiata, turistica nella provincia del Lussemburgo/Belgio. Prezzo di vendita: sFr. 760 000.– + inventario.

Informazioni:

SAGI SA
Piazza Solduno 11, 6604 Locarno

P 24-16005

Dans la région de Martigny à vendre

immeuble commercial

brasserie-bar, 3 appartements de 3 pièces et demie. 9 studios, 11 chambres, vente partielle possible.
Pour tous renseignements écrire sous chiffre 4520 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

France

A vendre, cause décès

restaurant

à 18 km de Grasse
salles 150 pl., terrasse ombragée 150 pl., jardin, étang privé pour truites + villa 5 pièces, garage, parking. Surface totale 3000 m².
Estimation: 4 millions de francs français, à débattre.

Ecrire sous chiffre H 28-300878 à Publicitas, 2001 Neuchâtel.

Occasione unica

Pizzeria ben avviata

nel Mendrisiotto a coppia veramente capace cedesi.

Ottima cifra d'affari.

Scrivere a cifra 24-950224 , Publicitas, 6830 Chiasso.

Prière de préciser la date de parution

Se former en lisant

Tirez, vous aussi, profit des informations publiées chaque semaine par l'hôtel revue + revue touristique, le journal suisse des professionnels du tourisme... et faites-en le compagnon de votre carrière!

Chaque jeudi à votre kiosque, ou plus simplement encore par abonnement dans votre boîte aux lettres. Abonnez-vous maintenant déjà à l'hôtel revue + revue touristique

Téléphone (031) 507 222

Remise des insertions

jusqu'au vendredi à 11 heures!

INDEX

All das liebe Spielgeld der Schweizer in Österreich

Casino Austria expandiert

1986 dürften die Ausländer in den österreichischen Spielbanken rund 70 Prozent des Bruttospielertrags von 972,5 Millionen Schilling (82 Millionen Franken) beigesteuert haben. Seit der Eröffnung des Bregenzer Neubaus stieg die Zahl der Besuche aus der Schweiz um 42,6 Prozent gegenüber 1985 auf rund 46 000.

Im vergangenen Jahr lieferte die Casino Austria AG 742 Millionen Schilling (62 Millionen Franken) Steuern an den österreichischen Staat, der somit auch manches Schweizer Fränkli mitverdient hat . . . Im Gegensatz zum problematischen Tourismusjahr 1986 expandierte der österreichische Kasino-Trend weiter. 11,2 Prozent mehr in- sowie ausländische Gäste (1,6 Millionen), 10,7 Prozent mehr Bruttospielertrag (972,5 Millionen Schilling).

Für alle da . . .

Allerdings sei der Wert der gekauften Jetons pro Besucher und Spieltag gegenüber 1985 um 5,5 Prozent auf 3483 Schilling (294 Franken) gesunken. Die Casino Austria AG interpretiert diese Wachstumsgrenze in ihrem Geschäftsbericht als Resultat ihrer Geschäftspolitik, allen sozialen Schichten das kleine Vergnügen zu ermöglichen und das Casino über seine Funktion als Spielbank hinaus zu einem Ort der Begegnung zu machen: «Spiel und Spannung, verbunden mit zwangsloser Unterhaltung».

Erbleichen vor Neid dürften hiesige Kenner öffentlicher Finanzen, wenn sie wüssten, dass sich 1986 rund 46 000 Schweizer mit vollen Taschen zum Hasardspiel nach Österreich aufmachten (*nur* nach Österreich!). Jeder achte Ausländer an den Austro-Spielbanken trug demnach einen roten Pass auf der helvetischen Brust, wenn er vor dem grünen Tisch sein Schilling-Glück herausforderte. 1983 war es noch jeder siebte.

Das im April 1986 wiedereröffnete Bregenzer Casino dürfte besonders interessieren. Nach dem Umbau erhöhte sich die Anzahl Schweizer um 66 Prozent. Vom Einspielergebnis hat sich Bregenz von Platz 7 im Vorjahr auf Platz 4 1986 nach vorn gearbeitet – wohl vor allem dank Schweizer Spielfleiss.

Aufschlussreich ist ebenfalls die Umfrage, die Casino Austria unter Österreichern in Auftrag gab und die sich mit dem Unterschied zum (auch in der Schweiz erlaubten) Lotto und Toto befasst. Spielen erfülle demnach vielfältige Bedürfnisse. Es sei «die einzige demokratische Möglichkeit, zu Besitz zu gelangen: Jeder hat die gleichen Chancen» (Geschäftsbericht). Ausser irrationalen Glück- und Traummotiven stehe, so die Umfrageergebnisse, das Gesellschaftsereignis im Vordergrund.

Verschiedene Spielmöglichkeiten, Spannung, Nervenkitzel, das Dabeisein im entscheidenden Moment und ähnliches zögen die Leute ins Kasino. Ein Besuch der Spielbank werde als aufregend und prickelnd empfunden. Besonders prickelnd im Ausland, werden sich die Schweizer gezwungenermassen auch 1987 noch sagen.

APK

Entwicklung der ausländischen Besucher

Casino Austria AG

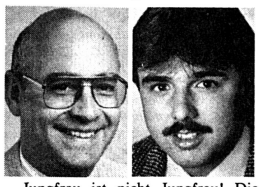
Herkunftsland	1985	1986	Veränderungen absolut	Veränderungen prozentual
BRD	195 421	209 387	+13 966	+ 7,2
Italien	73 582	88 178	+14 596	+19,8
Schweiz	32 289	46 052	+13 763	+42,6
Jugoslawien	29 085	34 708	+ 5 623	+19,3
USA	38 846	25 669	−13 177	−33,9
Vorderer Orient	25 737	24 449	− 1 288	− 5,0
Niederlande	11 823	12 353	+ 530	+ 4,5
Grossbritannien	8 116	7 365	− 751	− 9,3
Frankreich	3 695	4 043	+ 348	+ 9,4
Schweden	4 245	4 682	+ 437	+10,3
Sonst. Staaten	110 614	109 921	− 693	− 0,6
Summe	533 453	566 807	+33 354	+ 6,3

Die kleine Schweiz – gross im Spielen. Wir Eidgenossen haben uns 1986 trotz unserer im Vergleich zu den Nachbarn Deutschland und Italien sehr geringen Bevölkerung zum drittbesten Kunden der österreichischen Kasinos durchgemausert. Man stelle sich vor, wieviele Deutsche und Italiener erst kämen, wenn bei ihnen das Spielen auch wie bei uns verboten wäre. Oder wieviel weniger Schweizer, wenn's hierzulande erlaubt wäre . . .

PERSONEN • FIGURES

Nach acht Jahren Präsidium tritt **Maurus Camenisch** aus dem Vorstand des Verkehrsvereins Churwalden zurück. Der neue VV-Präsident heisst **Andrea Brüesch,** 32, und ist Rechtsanwalt. Brüeschs Sympathien gelten der Hotellerie und weniger der Parahotellerie. Er ist SVP-Orts- und Kreisparteipräsident. Der freisinnige Gegenkandidat **Johannes Bärtsch,** Geschäftsleiter der Stätzerhorn Ski- und Sessellift AG, war vom ebenfalls freisinnigen Gemeindepräsidenten **Bruno Walser** präsentiert worden, verzichtete jedoch auf eine Wahl. Bärtsch wurde mit **Arthur Jost** wieder in den VV-Vorstand gewählt.

★



Jungfrau ist nicht Jungfrau! Die beiden Herren **Rolf Widler,** 40 (links), und **Urs Kessler,** 24, beklagen sich, in der Branche aufgrund der ähnlichen Namen ihrer Betriebe ständig verwechselt zu werden. Widler, bis Ende Januar 1987 Chef der Verkaufsförderung der *Bahnen der Jungfrau-Region,* arbeitet seit Februar als Geschäftsführer des *Reisebüros Jungfrau Tours.* Sein Nachfolger bei den Bahnen der Jungfrau-Region ist Kessler. Nun ist das Reisebüro Jungfrau Tours zwar eine Tochtergesellschaft der Jungfraubahnen, was die Sache jedoch nicht weiter verkomplizieren sollte . . . Die beiden wären jedenfalls schon froh, weniger Telefonate für den jeweils anderen umleiten zu müssen.

★

Daniel Hofer, 25, bisher Marketingassistent beim Verkehrsverein Graubünden, ist zum Verkaufsleiter der Rothornbahn & Scalottas AG, Lenzerheide, gewählt worden. Daniel Hofer absolvierte bei den Jungfraubahnen eine kaufmännische Lehre, war anschliessend während zwei Jahren als Sportsekretär in Grindelwald tätig, bevor er nach einem Jahr Auslandaufenthalt zum VVGR kam. Als Nachfolger von **Emilio Hornauer,** 31, aus Chur, der als Filialleiter von Jelmoli Buchs berufen wurde, hat Daniel Hofer dessen Aufgabe auf der Lenzerheide am 1. Juni selbständig übernommen.

★

Der Flimser Hotelier **Gaudenz Meiler** hat das in unmittelbarer Nähe der Bergbahnen gelegene Albana Sporthotel gekauft. Das 1970 unter dem Namen Hotel Baudet eröffnete Haus kam bereits fünf Jahre später in finanzielle Schwierigkeiten und wurde von der Valbana AG ersteigert. 1977 in Albana Sporthotel umgetauft, ging es 1980 in den Besitz der Gebrüder **Suter** aus Zürich sowie des damaligen Direktors **Balz Theus** über. Der Betrieb wurde in der Folge von diversen Geranten geführt, in der letzten Wintersaison war die Katag Luzern dafür zuständig. Der neue Besitzer Gaudenz Meiler erhofft sich von einer gewissen Zusammenarbeit zwischen seinem Hotel Meiler/Prau da Monis und dem gegenüberliegenden Albana Sporthotel Vorteile bezüglich Administration und Einkauf. Die nächste Wintersaison wird wie bisher durchgezogen, im Sommer 1988 wird umgebaut. Dann soll das Albana Sporthotel als Zwei-Saison-Betrieb geführt werden.

★

Roland Wyss ist Direktor des Verkehrsvereins Meiringen-Haslital geworden. Er wird im September **Emanuel Martig** ablösen, der mit seiner Frau **Vreni** die Senioren-Residenz Terzianum in Ittigen übernimmt. Wyss, 31, wurde in der Stadt Bern geboren und arbeitete seit 1984 auf der Amtsersparniskasse Meiringen. Als Chef des Rechnungswesens erhielt er dort im Juli 1984 die Prokura. Wie sein Vorgänger möchte Wyss die Liquidität des Verkehrsvereins verbessern, mehr werben und die Vorurteile der Einheimischen gegenüber dem Tourismus abbauen. Viel Glück und einen guten Start!

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), Tokyo. René Elvin (RE), Londres. Gérard Spitzer (GS), Montréal/New York.

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

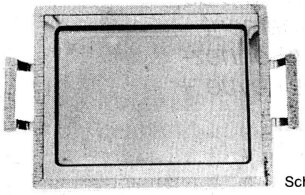
Anzeigenverkauf Geschäftsanzeigen hotel + touristik revue:
Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Telefon (057) 44 40 40

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 ½, Ausführung ohne Griffe zum Einschieben in den Heissluftofen

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

9.–12.8.	Foodservice, Melbourne
3.–7.9.	Interhotel, Hongkong
12.–27.9.	Comptoir, Lausanne
13.–17.9.	Inter Decor, Utrecht
21.–24.9.	IGAFA, Internationale Fachmesse für das Hotel und Gaststättengewerbe, München
22.–24.9.	13. RDA-Workshop, Köln
10.–14.10.	Küche und Keller, Wien
10.–15.10.	ANUGA, Köln
14.–18.10.	Interfood, Bangkok
17.–22.10.	HOSTELCO, Barcelona
18.–22.10.	Interhoga, Wien
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
9.–12.11.	Fast Food Fair '87, Brighton
11.–15.11.	MITCAR, Paris
14.–18.11.	Tecnhotel, Genua
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	
27.1.–3.2.	Hotelympia '88 The International Hotel & Catering Exhibition, London
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
11.–16.3.	InternorGa, Hamburg
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

3./4.8.	Les Toques Blanches Schweiz, Hotel Sonne, Altstätten
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
4.12.	Inter-Europe-Hotels, Sursee
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

Inserate in der hotel + touristik revue haben Erfolg!

Nr. 30
23. Juli 1987

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

STELLENMARKT

MARCHE DE L'EMPLOI

Pour une productivité optimalisée

«L'avenir de l'hôtellerie passe par le marché du travail», voilà un refrain que chacun a déjà entendu une fois ou l'autre. En affirmant ceci cependant, l'interlocuteur ne se réfère pas uniquement aux problèmes de recrutement mais aussi et surtout à l'escalade des coûts de main-d'œuvre pesant sur l'entreprise.

A cela, il convient pourtant de rétorquer qu'en dépit des salaires relativement élevés, la main-d'œuvre ne revient pas chère lorsqu'elle est employée rationnellement. Car ce qui est cher, ce sont les temps morts, les minutes et les heures que les collaborateurs passent à ne rien faire, faute de clients.

Lorsqu'un poste est libéré, plutôt que de songer immédiatement à le repourvoir, mieux vaut d'abord le soumettre à une évaluation précise pour en définir les éléments constitutifs. L'hôtelier et le restaurateur devraient s'efforcer de considérer les tâches à accomplir globalement et, dans cet esprit, raisonner en termes d'unités de travail et non en termes de personnes.

Exemple: Mademoiselle X travaille dans un restaurant fréquenté essentiellement par une clientèle de passage. Le service se fait uniquement sur assiettes. L'après-midi, cet endroit tient lieu de tea-room. Au lieu donc de décréter simplement que 2 sommeliers/sommelières sont nécessaires de 15 h. à 17 h. pour les quelque 50 clients de l'après-midi, le restaurateur avisé, lui, calculera qu'il y a 4 heures de travail non qualifié à accomplir.

Grâce à cette méthode, il est plus aisé ensuite de répartir les forces de travail en fonction des besoins réels. S'agissant de notre exemple, le personnel nécessaire pour ces deux heures pourra peut-être provenir de la réception qui précisément est peu sollicitée à cette heure de la journée.

Moralité: chaque vacance dans l'organigramme devrait amener l'hôtelier à se poser les questions suivantes: Quelles sont les tâches à accomplir? Comment? A quel moment? Qui à l'intérieur de l'établissement pourrait sinon s'en charger? *EB*

HOTEL DES BALANCES

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir in renoviertes Erstklasshaus

Chef de service

als Ablösung in unseren verschiedenen Restaurationsbereichen, Eintritt sofort.

Hofa als 2. Gouvernante

zur Ablösung der Gouvernante auf Etage, Lingerie und Economat. Eintritt 15. 8. 1987.

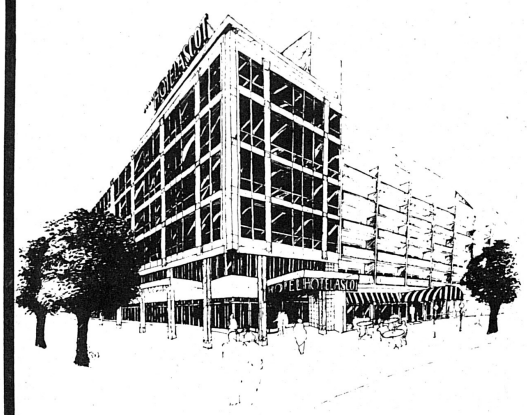
Réceptionistin

Englisch sprechend, NCR-42-kundig. Eintritt 15. 8. 1987.

Wir freuen uns auf Ihre baldige Bewerbung an untenstehende Adresse

5647

HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT · 6000 LUZERN 5 · TEL. 041/51 18 51



HOTEL ASCOT
★★★★

Das total renovierte Erstklasshotel Ascot sucht auf sofort oder nach Übereinkunft

Direktor

Für diese anspruchsvolle Aufgabe stellen wir uns einen jungen Hotelfachmann vor, der über fundierte Berufskenntnisse insbesondere im F & B-Bereich, Initiative, grosse Einsatzbereitschaft und Führungsqualitäten verfügt.

Ausserdem sollten Sie einige Jahre Erfahrung in Erstklasshäusern haben, sprachgewandt sein und die gute Stammkundschaft weiter betreuen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an:

zurichôtels

Marc Bloch, Dir.
Postfach 7139
8023 Zürich

5648



★★★★

HOTEL CHLOSTERHOF

«. . . eines der interessantesten und schönsten Hotels, die in der Schweiz in den letzten Jahren eröffnet wurden.»

Wir suchen Sie

Warum?
Weil Sie als Gastgeber unsere internationale Kundschaft verwöhnen möchten.
Weil Sie über mehrjährige Erfahrung im Service verfügen.
Weil Sie sprachgewandt sind.
Weil Sie Führungs- und Organisationstalent mitbringen.
Weil Sie gerne Verantwortung tragen.
Weil Sie . . .

Darum sind Sie

unser Restaurantmanager

der als Kadermitglied in dieser attraktiven Schlüsselposition entscheidend am Erfolg unseres Hauses beiträgt.

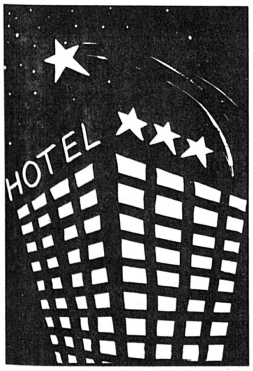
Wir stellen uns vor: 68 De-Luxe-Zimmer und Suiten mit 140 Betten, Restaurants Le Bateau und Le Jardin, Bar Le Papillon, Seminar- und Banketträumlichkeiten (total 350 Plätze), Hallenbad, an idyllischer Lage.

Telefonieren Sie uns, oder senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Alex J. Krummenacher, Direktor, (054) 42 42 42
Hotel Chlosterhof, 8260 Stein am Rhein

Wir freuen uns, mit Ihren Kontakt aufzunehmen.

5626



Copyright by Steigenberger Hotels

RESTAURANT
FEDERAL
CUISINE DU MARCHE
BAR

Wir suchen

Chef de partie
Commis de cuisine

in unser für seine kreative und abwechslungsreiche Küche berühmtes Restaurant mit 40 Plätzen. Nur marktfrische Produkte werden für die täglich wechselnden Menus und die 4- bis 6mal jährlich ändernde Speisekarte verarbeitet.

Sonntag, Montag, Feiertage frei.

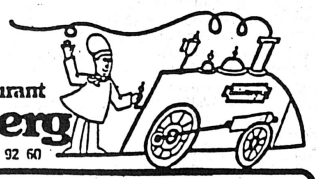
3 Wochen Betriebsferien im Sommer.

Eintritt: Mitte August oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre mündliche oder schriftliche Bewerbung.

Restaurant Fédéral, Siegfried W. Rossal
Vord. Hauptgasse 57, 4800 Zofingen
Telefon 0033/94 98 63 37. Wir rufen zurück.

4196



Der Treffpunkt der Wanderer und Feinschmecker

Ideal gelegen an der Endstation der Sihltal–Zürich–Uetliberg-Bahn.

Auf den 1. September 1987 oder nach Vereinbarung suchen wir ein (einen)

Geranten-Ehepaar oder Geranten

Diese interessante Aufgabe möchten wir ausgewiesenen und einsatzfreudigen Fachleuten übertragen.

Gastfreundschaft im wahrsten Sinne des Wortes, Freude an einer gutbürgerlichen Küche, welche die ganze Palette vom Zvieri-Plättli bis zum kreativen Gourmetgericht abdeckt, zeichnen die zukünftigen Gmüetliberg-Wirtsleute aus.

Sie geniessen weitgehende Selbständigkeit, aber auch wirkungsvolle Unterstützung durch unsere zentralen Fachstellen im administrativen Bereich.

Es steht eine sehr schöne 3½-Zimmer-Wohnung zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte richten Sie diese an:

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

Assa 70-60

SCHWEIZER WIRTEVERBAND

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Privathaushalt von 2 Damen

Koch/Köchin

(Diener/Chauffeur/Gärtner und Hausangestellte sind vorhanden)

Idealalter zirka 30- bis 50jährig.

Lohn zirka Fr. 3000.– netto. Wenn nötig PW vorhanden. Kost und Logis im Hause.

Ihre Offerte mit Lebenslauf, Foto und Zeugnisabschriften wollen Sie bitte an den Schweizer Wirteverband, Abteilung Stellenvermittlung, Gotthardstrasse 61, 8027 Zürich, adressieren. Herr C. Tanner erteilt Ihnen gerne unter Telefon (01) 201 26 11 weitere Auskünfte.

5758

Anzeigen in der hotel + touristik revue vermitteln wichtige Branchen-informationen



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

Stellen im Hotelfach sind unsere Sache.



Auszug aus den offenen Stellen in der Kadervermittlung

Hotel in Flims sucht
Chef de service
Eintritt: August 1987

Hotel in Buochs sucht eine(n)
Aide du patron
Eintritt: sofort

Wir suchen für ein Hotel in Luzern eine(n)
Chef de réception
Eintritt: 1. September 1987

★★★★-Hotel in Zürich sucht eine(n)
Chef de réception
Eintritt: sofort

Wir suchen für ein Hotel in der Innerschweiz einen
Administrations-Chef
Alter zirka 30 Jahre
Eintritt: 1. 9. oder 1. 10. 1987

Hotel in Interlaken sucht eine(n)
Aide du patron
Eintritt: möglichst bald

Hotel in St. Moritz sucht einen
Maître d'hôtel
Eintritt: sofort bis Ende September

Restaurant in Aegerten sucht einen
Küchenchef
Eintritt: 1. August / 1. September

Restaurant in der Stadt Basel sucht einen
Chef de service
Eintritt: nach Vereinbarung

Hotel in Davos sucht eine(n)
Chef de réception
Eintritt: Oktober 1987

Bitte melden Sie sich bei Frau Lötscher, Kadervermittlung.

Auszug aus den offenen Stellen der Einzelvermittlung:

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:
Telefonistin mit D-, E-, F-Kenntnissen
Reservations-Sachbearbeiterin
mit D-, E-, F-Kenntnissen
wenn möglich mit Reisebüro-Erfahrung
Night Auditor
für ein ★★★★★-Hotel in Basel

Per sofort suchen wir
Barmaid für Hotelbar
Arbeitszeit: 15.30 bis zirka 23.30 Uhr
Samstag und Sonntag frei
für ein ★★★★-Hotel in der Stadt Zürich

Eintritt baldmöglichst:
Réceptionistin mit Erfahrung
für ein Hotel in der Stadt Basel

Wir suchen für Appartementhotel, 15 Minuten vom Meer entfernt, in Portugal, mit Top-Klass-Restaurant (unter Schweizerführung)
Schweizer Koch
Eintritt: sobald als möglich

Restaurant in Ontario, Kanada, sucht
Sous-chef
Chef garde-manger
Chef tournant
Eintritt: nach Erhalt der Bewilligung

Temporärstellen für Köche:
- Vättis in Graubünden, sofort, für zirka 4–6 Wochen
- Rüschlikon, sofort bis unbestimmt
- Amsteg, sofort, zirka 2–3 Wochen (Chef de partie)
- Zürich, ab Ende Juli für zirka 4–8 Wochen (Chef de partie oder Jungkoch)
- Birmensdorf, ab 18. August bis zirka Ende November (Alleinkoch oder Küchenchef)

Wir erhalten laufend weitere Anfragen.

Temporärstellen für Service:
- Arosa, ab sofort bis September
- Flims-Waldhaus, ab sofort bis zirka Mitte September (mit A-la-carte-Erfahrung)
- Edlibach (ob Zug), ab sofort bis unbestimmt

Bitte melden Sie sich bei Frl. Rohner oder Frl. Scheidegger

Gratisverlosung
Die Stellenvermittlung des Schweizer Hotelier-Vereins mit Büros in Bern und Lausanne verlosen unter den vermittelten Arbeitnehmern jeden Monat drei Gratis-Wochenenden für 2 Personen in einem Schweizer Hotel und drei Gutscheine für einen Weiterbildungskurs SHV.

Wir gratulieren den Gewinnern des Monats Juni 1987

Je ein Wochenende haben gewonnen:
- Fräulein Cornelia Häller aus Weggis, im Landgasthof Säntisblick in Abtwil
- Fräulein Cécilie Oberson aus Mürren, im Hotel Metropol in Arbon
- Herrn Christian Strassgschwandtner aus Luzern, im Hotel Drei Könige in Basel

Einen Weiterbildungskurs vom SHV nach Wunsch:
- Fräulein Karin Schaller, Murten
- Fräulein Gabriela Benz, Zürich
- Herrn Harald Hinterpgger, Grindelwald

Trostpreise gehen an:
- Fräulein Margerith Kümin, Rüschlikon
- Fräulein Susanne Schroll, Saas Fee
- Herrn Thomas Fetty, Murten

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

Küchenchef

Sous-chef

Chef de partie

Commis de cuisine

Alleinkoch

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

ADIA
ofa 150.356.956
Fit und freundlich.

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



FERIENCENTER **Axenfels** TELEFON 043 – 33 11 88
TELEX 866101
KUR- UND SPORTHOTEL MORSCHACH CH-6443 MORSCHACH

sucht in Jahresstelle

Küchenchef

Das 4-Stern-Hotel verfügt über 200 Betten, diverse Restaurants, Rôtisserie, eine Bar sowie ein Hallenbad, Sauna und Fitnessraum.

Voraussetzung für eine erfolgreiche Erfüllung dieser Aufgabe sind: fundiertes Fachwissen, Erfahrung in Bankett- und A-la-carte-Service, Organisationtalent und Kalkulationssicherheit. Berufsfreude und persönliches Engagement sind für uns Selbstverständlichkeit.

Der Posten ist ab 1. Oktober 1987 oder nach Vereinbarung vakant.

Wenn Sie diese verantwortungsvolle Aufgabe interessiert, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbung, die absolut vertraulich behandelt wird, einzusenden.

Franz Beeli, Feriencenter Axenfels
6443 Morschach, Telefon (043) 33 11 88
ofa 162.509.883

GN
GASTRO-NORM

Energiebewusst handeln!

Das Einsparen von Energie durch organisatorische Massnahmen erfordert ein dauerndes energiebewusstes Handeln. Die Richtlinie GN 400 der Schweizer Normen-Kommission für kollektive Haushalte nennt eine Reihe von Massnahmen, die zur Einsparung von Energie führen.

Die Richtlinie GN 400 kann beim Sekretariat der SNK, Laubstenstrasse 35, 8712 Stäfa, zum Preis von Fr. 5.– bezogen werden.

Karriereplanung

Wir suchen nach Übereinkunft den kreativen und dynamischen

Küchen-chef

Hervorragende Kochkenntnisse, Berufsfreude, eigene Ideen und persönliches Engagement sind für uns selbstverständlich. Zudem beherrschen Sie in unternehmerischem Interesse das Kalkulationswesen und können eine mittlere Brigade führen und begeistern. Diese Position umfasst eine Küchenbrigade von 12 Köchen und 2 Hilfsköchen.

Unter diesen Voraussetzungen erhält der Bewerber auch die nötigen Freiheiten, um seine Ideen verwirklichen zu können.

Für diese verantwortungsvolle Tätigkeit in der Zentralschweiz offerieren wir Ihnen ein grosszügiges Salär sowie ein angenehmes Betriebsklima.

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 5857 an hotel revue, Postfach, 3001 Bern.

SV-Service

In unserem gepflegten Personalrestaurant verpflegen wir anspruchsvolle Gäste. Wir suchen auf 1. September oder nach Übereinkunft neben Chef einen gut ausgebildeten

jungen Koch

mit Freude an seinem Beruf und Einsatzbereitschaft.

Wir bieten guten Lohn, Sozialleistungen, 5-Tage-Woche (Mo bis Fr).

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Frau Birgit Runge
Personalrestaurant IBM (Schweiz)
Stockerstrasse 5, 8002 Zürich
Telefon (01) 202 55 20

P 44-000855

SV-Service

Wir haben noch GROSSES vor!

Haben Sie fundierte Kenntnisse in der Reisebranche?
Haben Sie Führungseigenschaften?
Ist das Marketing Ihre Stärke?
Wenn Sie diese Fragen mit JA beantworten können, sind Sie der (die) richtige Mann (Frau) als

Geschäftsführer(in)

für unser Reisebüro im Zentrum von Zürich. Der Aufbau der Abteilung Privat-Charter sollte für Sie eine Herausforderung sein.

Wir bieten Ihrer Position entsprechende Anstellungsbedingungen, Verantwortung und Kompetenzen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Diskretion ist Ehrensache.

Offerten unter Chiffre 44-34371 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Karriereplanung

Wir suchen nach Übereinkunft den kreativen und dynamischen

Küchenchef

Hervorragende Kochkenntnisse, Berufsfreude, eigene Ideen und persönliches Engagement sind für uns selbstverständlich. Zudem beherrschen Sie in unternehmerischem Interesse das Kalkulationswesen und können eine mittlere Brigade führen und begeistern.
Unter diesen Voraussetzungen erhält der Bewerber auch die nötigen Freiheiten, um seine Ideen verwirklichen und in diesem schönen Beruf aufblühen zu können.

Ihr neuer Arbeitsplatz:
bestbekannter und traditionsbewusster Hotel- und Restaurationsbetrieb im Appenzellerland.

Für diese verantwortungsvolle Tätigkeit können wir Ihnen ein den hohen Anforderungen entsprechendes, grosszügiges Salär offerieren. Ihre Bewerbung, welche wir mit vollster Diskretion behandeln, richten Sie bitte direkt an Frau Hamm oder Fräulein Knechtle, welche Ihnen gerne für erste Auskünfte zur Verfügung stehen.

5791



HOTEL HECHT

CH-9050 APPENZELL/SCHWEIZ
Telefon 071/87 10 25/26

AMBASSADOR SWISS HOTELS

Für unser exklusives Club-Dancing in der Zentralschweiz suchen wir nach Übereinkunft

Managerin

Unsere neue Mitarbeiterin ist eine gepflegte Erscheinung, einfallsreich, kontaktfreudig. Sie versteht es, die Mitarbeiter richtig zu führen und zu motivieren, hat Erfahrung in Programmgestaltung und besitzt generell das Flair zur Führung eines gepflegten Lokals. Interessentinnen, welche die entsprechende Begeisterung und Dynamik für einen solch verantwortungsvollen Posten mitbringen, senden komplette Unterlagen mit Handschriftprobe und Foto unter Chiffre 5816 an hotel revue, 3001 Bern.

Sie sind uns wichtig.

Unisys-Center-Assistentin

Aufgaben: Eine nicht alltägliche, abwechslungsreiche Tätigkeit finden Sie in unserem neuen Hauptsitz in Thalwil. Im Unisys-Center betreuen Sie Kunden und Seminarteilnehmer, führen Terminübersichten und bearbeiten Reservationen. Sie helfen mit bei der Organisation von Seminarien und Veranstaltungen, erstellen Statistiken und erledigen allgemeine Sekretariatsarbeiten.
Anforderungen: Sie sollten Freude am Umgang mit Menschen haben und über Französisch- und Englischkenntnisse verfügen. Ideal ist, wenn Sie im Gastgewerbe erfahren sind und über eine kaufmännische Ausbildung verfügen – oder umgekehrt.
Leistungen: Wir bieten Ihnen fortschrittliche Anstellungsbedingungen, eine sorgfältige Einführung, kontinuierliche Aus- und Weiterbildung und eine angenehme Atmosphäre in einem fröhlichen Team. Rufen Sie doch einfach Herrn Peter Rüesch, Leiter Unisys-Center an, Telefon **01/723 33 33.** Er gibt Ihnen gerne nähere Auskunft. Oder senden Sie unserer Personalabteilung gleich Ihre Kurzbewerbung.



Unisys zählt zu den grossen Computerherstellern – weltweit und in der Schweiz. Vom PC bis zum Grossrechner der obersten Leistungsklasse realisieren wir innovative Computerlösungen in allen Dimensionen und Stufen der Integration. Unser Engagement für aktive Markt- und Kundennähe betonen wir mit unserer branchenorientierten Unternehmensphilosophie.

UNISYS
Wir erwarten Sie.

Unisys (Schweiz) AG, Gewerbestrasse 4–8, 8800 Thalwil.

Pu 44-165

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 gutausgebildeten 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

Shakespeare Pub

Gefällt Ihnen die Pub-Atmosphäre?

Dann sind Sie die richtige Person für uns.
Für unser **Shakespeare-Pub** in Zofingen suchen wir eine(n)

Geschäftsführer/ Assistenten (-in)

als **Stellvertreter(in)** des Geschäftsführers. Wenn Sie die Wirteprüfung haben, ist das von Vorteil, jedoch nicht Bedingung. Kochkenntnisse sind erwünscht.

Idealalter: 24–28 Jahre.

Eintritt: Auf 1. Oktober oder nach Vereinbarung. Wir bieten gute Sozialleistungen sowie zeitgemässe Entlöhnung.
Bei Eignung sind Aufstiegsmöglichkeiten vorhanden. Herr R. Rüetschi freut sich, Sie näher über diese abwechslungsreiche Stelle zu informieren.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an folgende Adresse:

Shakespeare Pub
Herrn R. Rüetschi
Gerbergasse 12
4800 Zofingen

ofa 110.485.141

VIEUX MOULIN

Metropole

ZEUGHAUSSTUBEN
BRASSERIE · SATTELKAMMER
RÔTISSERIE VIEUX MOULIN
PRESIDENT CLUB

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir fachlich bestens ausgewiesenen

Chef rôtisseur

für unsere gepflegte Rôtisserie «Vieux Moulin»

sowie

Chef de partie

und

Commis de cuisine

Wenn Sie über Berufserfahrung verfügen, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie kameradschaftliches Arbeitsklima in einem aufgeschlossenen Team schätzen, dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktnahme.

Hotel Metropole, Familie Stettler
Zeughausgasse 28, 3011 Bern
Telefon (031) 22 50 21

5835

Das mittelalterliche **Stein am Rhein** bietet in Zentrumsliegenschaft einem initiativen und kochenden

Geranten/Gerantin

die Gelegenheit zur Führung eines altbekannten **Hotel/Restaurant,** in welchem die ganze Persönlichkeit und das Fachwissen gewinnbringend eingesetzt werden können. Eine spätere **Übernahme** ist durchaus möglich.

Wen reizt die **Herausforderung** und sendet uns die Unterlagen? Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

PANATRAVEL AG, Direktion
Industriestrasse 59, 8152 Glattbrugg

5759

Ein bekanntes **Erstklasshotel** in einem renommierten Kurort in **Graubünden** sucht auf die Sommersaison 1988 ein

Direktionsehepaar

Das Hotel hat zirka 130 Betten und allen Komfort eines Erstklasshauses. Es ist gut finanziert und verfügt über eine zahlreiche hochstehende Kundschaft.

Das Direktionsehepaar muss fähig sein, die Mitarbeiter gut zu führen, damit das bestehende Dienstleistungsniveau gehalten oder noch verbessert werden kann. Es kommen nur Bewerber mit breiter Erfahrung und vorzüglicher Ausbildung in Frage.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 13-59680 an Publicitas, 7001 Chur.

Für unser Speiserestaurant in Chur suchen wir auf Herbst 1987 ein tüchtiges

Wirteehepaar

Das Restaurant mit unverwechselbarem Charakter ist ein Treffpunkt. Es steht an charmanter Lage in der Altstadt.

Sind Sie die erfahrenen Gastgeber, welche unsere Gäste gerne verwöhnen? Fühlen Sie sich für diese herausfordernde und persönliches Engagement verlangende Aufgabe angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktnahme.

Schreiben Sie bitte unter Chiffre 13-540451 an Publicitas, 7001 Chur.

SV-Service

Nach langjähriger Tätigkeit verlässt uns unser Chef-Patissier. Ein Team von drei Berufsleuten zusammen mit Hilfskräften produziert im Vollsemester täglich über 3000 Stück Patisserie resp. Kleingebäck. Als Nachfolger suchen wir einen sehr gut ausgewiesenen

Chef-Konditor

mit mehrjähriger Erfahrung, guten Führungseigenschaften, Sinn für Teamarbeit und Freude an seinem Beruf.
Eintritt 1. Oktober 1987 oder nach Übereinkunft.

Wir bieten ein der Position entsprechendes Salär, Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit.

Interessenten senden ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

SV-Service, Mensa Polyterrasse, ETH-Zentrum
8092 Zürich, Telefon (01) 251 64 20
Herr P. Flückiger

P 44-855

SV-Service

Autobahnbrücke Pratteln

Die Raststätte Pratteln ist ein lebhaftes, gut geführtes Unternehmen. Es umfasst unter anderem drei verschiedene Restauranttypen, eine Bäckerei-Konditorei und eine Metzgerei.

Für diese Bereiche müssen ein gutfunktionierender Einkauf und eine sorgfältige Lagerbewirtschaftung sichergestellt sein. Das vielfältige Angebot in den Restaurants soll genau kalkuliert und gut präsentiert werden.

Für die aktive Betreuung dieser Kompetenzbereiche suchen wir einen

Chef Einkauf, Produktion

Er ist dem Geschäftsführer direkt unterstellt.

Der Bewerber sollte über eine abgeschlossene Kochlehre mit der entsprechenden Weiterbildung verfügen. Sein ideales Alter stellen wir uns um die 35 Jahre vor. Voraussetzungen für eine erfolgreiche Erfüllung dieser Aufgaben sind: fundiertes Fachwissen, langjährige Praxis und Führungserfahrung sowie Durchsetzungsvermögen. Besitzen Sie zudem den Fähigkeitsausweis und arbeiten Sie auch gerne an der Front, dann sind Sie der ideale Bewerber.

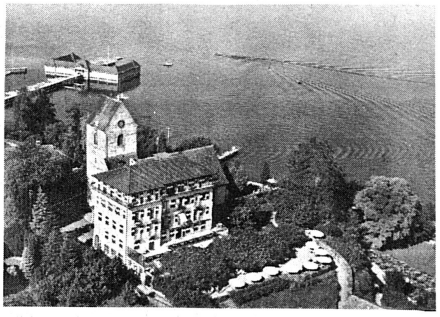
Dieser Posten ist ab 1. August vakant und kann nach Vereinbarung neu besetzt werden. Wir haben eine attraktive Arbeitszeitgestaltung, und das Gehalt entspricht der verantwortungsvollen Tätigkeit.

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung, welche vertraulich behandelt wird, mit den üblichen Unterlagen an die

Raststätte Pratteln AG, Abteilung Restaurants
Postfach, 4133 Pratteln

5592

WINDROSE
Gastlichkeit an der Autobahn



Gesucht auf 1. April 1988

Pächterehepaar

für das

Hotel Schloss

Romanshorn

In reizvoller Landschaft, erhöht über dem Bodensee gelegen. Dieser historische Bau wird in den nächsten Monaten total saniert und erheblich erweitert. Gediegener, gemütlicher Innenausbau und modernste Betriebseinrichtungen öffnen einem guten Küchenchef und einer engagierten Gastgeberin in beruflicher und persönlicher Hinsicht alle Möglichkeiten.

Speiserestaurant mit 85 Plätzen (abtrennbar), im 1. OG 3 zusammenhängende Säle mit total 75 Plätzen, grosser Garten mit alten Kastanienbäumen und Gartenrestaurant mit 100 Plätzen, 19 Hotelzimmer/35 Betten, alle mit Bad/Dusche, davon 2 historische Räume, 3-Zimmer-Pächterwohnung, gute Parkiermöglichkeiten.

Interessenten melden sich mit den üblichen Unterlagen bei

Herrn Willi Hirt, VR-Präsident, Rütihof, 8590 Romanshorn
Telefon (071) 63 26 46

5749

Für unseren lebhaften Kongress-, Bankett-, Seminar-, Veranstaltungs- und Restaurationsbetrieb suchen wir auf den 1. September 1987 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Für diese anspruchsvolle Aufgabe als Baustein einer zielgerichteten Karriere im Gastgewerbe sollten Sie neben Flexibilität, Einsatzwillen und Leistungsbereitschaft folgende Voraussetzungen erfüllen:
- Karrierebewusstsein und Zielstrebigkeit
- Banketterfahrung bis 800 Personen
- Flexibilität im A-la-carte-Bereich
- Flair für Zahlen im Bankettbereich
- Einsatzbereitschaft
- Wille, unsere Gäste auch in Kleinigkeiten zu verwöhnen

Wir bieten Ihnen:
- sorgfältige, gründliche Einführung und Vorbereitung auf Ihren verantwortungsvollen und interessanten Einsatz
- zeitgemässe Entlöhnung und Sozialleistungen
- grösstmögliche Selbständigkeit im Rahmen klar definierter Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortungen
- Verwirklichung eigener Ideen
- Weiterbildung im Bankettbereich

Wenn Ihnen diese Aufgabe zusagt, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an

Herrn Livio Deflorin
Zentrum Gersag
6020 Emmenbrücke

die heimat 4258

Zentrum Gersag Emmen
Konferenzsaal Restaurant Grillroom

---

hotel ERMITAGE GOLF seabad schönried – GSTAAD

Für unsere neugestalteten Restaurants (Stübli – Grill – Le Gourmet) suchen wir einen qualifizierten

Sous-chef

der die leichte französische Küche liebt und bereit ist, die Verantwortung als 2. Chef zu übernehmen.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion.

Hotel ERMITAGE-GOLF
3778 Schönried-Gstaad
Telefon (030) 4 27 27

5735

GASTRAG

Branchenkenner wissen es: die GASTRAG, mit Sitz und Verwaltung in Basel, ist eines der führenden gastgewerblichen Unternehmen der Schweiz, fortschrittlich organisiert und ausgerüstet, in munterer Entwicklung begriffen. (Wer Näheres wissen möchte, ist willkommen, unsere Broschüre «Die GASTRAG stellt sich vor», anzufordern. Telefon 061/23 04 79 genügt.)

Um dieser Entwicklung noch mehr Schwung zu geben, um die permanente Überlastung der Spitze abzubauen, um die Zukunft zu sichern, auch für die Zeit, da unser Gründer und bisheriger Chef (E. Wartmann) leiser tritt, organisieren wir uns neu.

Neben der **Gesamtleitung Entwicklung** (neue Projekte, neue Objekte, Planung, Bau und Unterhalt) schaffen wir eine

Gesamtleitung Operationelles

Es handelt sich also um die dynamische Leitung und Förderung unserer Gruppen, z. Zt.

Mr. Pickwick Pubs
(Where people meet, all over Switzerland)
Da-Betriebe
(Gutes aus Italien, sympathisch präsentiert)
Mister Wong
(Köstliches – Fernöstliches)

sowie die frontgerichtete Führung der dazu benötigten Stäbe.

Bei rund 30 Betrieben, 450 Mitarbeitern und bald mal 40 Mio. Umsatz keine schlechte Aufgabe und Herausforderung!

Für diese Position «Leiter Operationelles» (Sie können auch «Generaldirektor» sagen, aber solche Titel verwenden wir nicht) suchen wir eine engagierte («angefressene») Fachkraft und Führungs-Persönlichkeit, mit gastgewerblicher Führungs-Erfahrung (möglichst in ähnlich gelagerten Unternehmen). Idealalter 28 bis 42 Jahre.

Es handelt sich hier in jeder Hinsicht um eine Top-Position. Um eine sorgfältige Einführung werden wir uns selbstverständlich bemühen, auch wird die Übernahme von Verantwortungen (z. B. einzelner Gruppen) sinnvollerweise schrittweise erfolgen, wir erwarten aber vor allem viel Eigeninitiative und gewähren entsprechenden Spielraum.

Wir erwarten gerne Ihre – der Position entsprechenden – Unterlagen an

Herrn E. Wartmann persönlich
GASTRAG
Elisabethenanlage 7
4002 Basel

5704

GASTRAG. GASTRONOMIE MIT PFIFF.

Arosa

Hotel Merkur ★★★

Zur Neuübernahme des bestbekannten, mittelgrossen Hotelbetriebes mit Restauration suchen wir auf die Wintersaison einen bestausgewiesenen

Küchenchef

in Jahresstelle.
Wir stellen uns einen kreativen und initiativen Fachmann vor, der bereits eine ähnliche Funktion ausgeführt hat oder die notwendige Erfahrung hiefür besitzt. Neben einer weitgehend selbständigen Position in einer mittleren Brigade erwarten wir von Ihnen eine ideenreiche und sorgfältig-feine Küche.
Wir bieten ein den Anforderungen entsprechendes Salär.
Sind Sie an einer langfristigen Anstellung interessiert und fühlen sich dieser Herausforderung gewachsen, so senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf, Zeugniskopien und Gehaltsanspruch.
Wir freuen uns auf den ersten Kontakt.

Hans Tobler, zurzeit Restaurant Weisshorngipfel, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 18 70 / (081) 31 17 95

Lüscher

Wir suchen nach Übereinkunft fachkundige

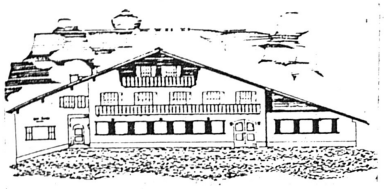
Aide du patron

in derzeit im Umbau befindliches Hotel-Restaurant mit Barbetrieb in Wetzikon.
Wir bieten nebst 5-Tage-Woche fünf Wochen bezahlte Ferien. Eine weitgehende selbständige Position.
Weiterbildungsmöglichkeiten, überdurchschnittlicher Lohn.

Bewerbungen sind zu richten an:
Herrn R. Casiraghi
Postfach
8620 Wetzikon

5597

Davos



Hotel-Restaurant Bünda

Wir suchen auf Anfang September oder nach Übereinkunft für unser Hotel-Restaurant einen qualifizierten, initiativen

Küchenchef

in kleinere Brigade, der gut organisieren und kalkulieren kann.
Sehr gutes Fachwissen für A-la-carte- und Bankett-Service. Wir bieten weitgehende Kompetenz, neuzeitlich eingerichtete Küche, einen den Leistungen und Anforderungen entsprechenden Lohn.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

H. I. Cavegn
Hotel Bünda
7260 Davos Dorf
Telefon (083) 5 37 57

5829

WALTER BAREIT



Hotel Alpensonne
CH-7050 AROSA, SCHWEIZ.
TEL. 081 31 15 47. TELEX 851640.

Wir suchen ab zirka 15. 8. 1987 oder nach Vereinbarung

Hotelsekretärin
(Aide du patron)

Restaurationstochter

Sollten Sie an dieser anspruchsvollen Tätigkeit interessiert sein, so senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild, oder vereinbaren Sie mit uns einen Vorstellungstermin.

Fam. W. Bareit
Hotel Alpensonne, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 15 47, Telex 8516.40

5807

GAMAG

Dieser Job könnte einen Meilenstein für Ihre Karriere bedeuten:

Zur Entlastung des Regionaldirektors suchen wir einen flexiblen, vielseitig interessierten, bestens ausgebildeten Fachmann, der die Funktionen eines

Direktionsassistenten

ausüben würde. In diesen Aufgabenbereich fallen:
Übernehmen von Verantwortlichkeit bei der Betreuung von Managementbetrieben (Hotels und Restaurants) – Einsatz an der Front bei Betriebsübergaben und Geschäftsführerwechsel sowie bei Neueröffnungen (ab und zu auch kurzfristig).

Die persönlichen Voraussetzungen müssen in bezug auf Belastbarkeit, Flexibilität, Personalführung und initiative Einstellung gegeben sein.

Interessiert und bereit für einen ersten Schritt?
Dann freuen wir uns auf Ihre ausführliche Bewerbung an Herrn U. Jenny.

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 363 63 63

5779

Gamag Hotels & Restaurants
Habsburgerstr. 22, 6003 Luzern · ☎ 041 23 34 22

HOTEL RESTAURANT alpha SOMMERHEIM 3604 THUN

Vom «suure Mocke» bis zur «Bouillabaisse»

Wir suchen:
Für unser Alpha-Grotto und d'Wirtschaft Summerheim
ab 1. September oder nach Vereinbarung

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviceangestellte(r)

Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns.

5818

Dir. Fam. M. Weber
Tel. 033/36 93 93

KONGRESSE + UNTERHALTUNG
KURSAAL BERN
Schänzlistrasse 71–77
3013 Bern
Telefon 031 42 54 66

Roulette BAR · BOULE · DANCING
RESTAURANT GOURMET IM KURSAAL BERN
BISTRO

Bald fängt unsere «Kursaal-Saison» wieder an! Steigen Sie ein?

Unser Kaderteam möchten wir mit führungsfreudigen, beweglichen und ideenreichen Kolleginnen oder Kollegen erweitern:

Chef de service (Jahresstelle)
für unsere Restaurants und Bankettanlässe

Sous-chef de cuisine
(Jahresstelle) für die Hauptküche (Nachwuchskräfte haben Chancen)

zu unserem Führungsteam suchen wir in **Jahresstelle** interessierte, einsatzfreudige und selbständige Mitarbeiter:

Kellner/ Servicefachangestellte
für unseren Restaurationsbetrieb

Köchin/Koch
für vielseitige Aufgaben in Herr Meyers Küchenbrigade

Patissier
Frau oder Mann als rechte Hand unseres erfahrenen Chef pâtissier, Herrn Kälin.

Möchten Sie mit uns anspruchsvolle Ziele erreichen? Rufen Sie uns an (031/42 54 66) oder senden Sie uns Ihre Unterlagen. Wir freuen uns mit Ihnen eine interessante Anstellung zu besprechen.

Fräulein B. Zaugg, Personalchef, Kursaal, 3000 Bern 25

(Fräulein Zaugg wird Ihnen die Brücke zum Departementchef bauen.)

5811



★★★-Hotel (Jahresbetrieb) bei Thun sucht per sofort oder nach Übereinkunft

junge Person

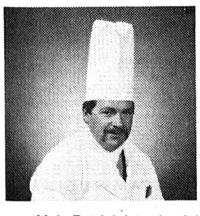
(Hofa oder Praktikant/in mit Gastronomiekenntnissen) zur Unterstützung der Betriebsleitung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Hotel Blüemlisalp, 3624 Goldiswil
Telefon (033) 42 17 77

5825

MÖVENPICK • Stellen • Information



Ich, Norbert Elsener, Küchenchef, mache mich selbständig! Darum suche ich per September 1987 meinen Nachfolger. Er sollte, wie ich, Freude am kreativen Kochen haben, Initiative besitzen und Erfahrung in der Führung einer mittelgrossen, aufgestellten Brigade mitbringen.

Mein Betrieb ist sehr vielschichtig, d. h. nebst dem stark frequentierten Passantenrestaurant und der Bankettabteilung, befinden sich noch ein Dancing mit Live-Musik und das renommierte 1.-Klass-Restaurant «Le Lion d'Or» unter einem Dach.
Sie haben bei uns geregelte Arbeitszeiten, einen klar definierten Zuständigkeitsbereich und die Möglichkeit, von den vielen Vorteilen einer Grossunternehmung zu profitieren.

Dies ist eine Herausforderung! Nehmen Sie sie an?

Gerne erwarten Fredy Fertig (Geschäftsführer) oder ich Ihre detaillierte Bewerbung.

Restaurant Le Lion d'Or
8944 Sihlbrugg-Dorf
Telefon (042) 31 10 55

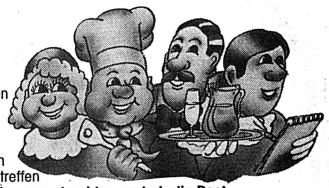
MÖVENPICK Sihlporte

Für unser Restaurant mitten in der Stadt Zürich suchen wir einen

Jungkoch

Interessenten melden sich bitte telefonisch bei Herrn Witzig oder Herrn Näf, Telefon (01) 221 15 34

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

SV-Service

Für das 1985 eröffnete **PTT-Personalrestaurant im Postbetriebsgebäude Luzern** suchen wir auf 1. Oktober oder nach Vereinbarung gutqualifizierte, initiative

Betriebsleitung

Unser Betrieb ist von Montag bis Samstag von jeweils 5.30 bis 23.30 bzw. 17.00 Uhr geöffnet und führt für seine anspruchsvolle Kundschaft ein breites Angebot (2 Menus, kalte Teller, Snacks, A-la-carte-Gerichte). Im Tagesablauf der Gäste spielt ein attraktives, abwechslungsreiches Zwischenverpflegungssortiment eine wichtige Rolle. Dem Restaurant sind drei Filialen angegliedert, deren Belieferung Ihnen obliegt. Ihre Gastgeberqualitäten sind zudem bei regelmässig jede Woche stattfindenden Sonderanlässen gefragt.

Willkommen sind: Bewerber mit guter gastgewerblicher Ausbildung, einiger Berufserfahrung in leitender Stellung, Gastgeberqualitäten sowie Geschick in Organisation und Personalführung.
Der gastgewerbliche Fähigkeitsausweis A ist unerlässlich.

Wir bieten: eine weitgehend selbständige und verantwortungsvolle Tätigkeit, zeitgemässes Salär, gute Anstellungsbedingungen, sorgfältige Einführung und regelmässige Weiterbildung.

Mehr über diesen interessanten Kaderposten durch:

SV-Service

Schweizer Verband Volksdienst
Neumünsterallee 1, 8032 Zürich
Telefon (01) 251 84 24, Frau H. Furter

P 44-855

Romantik Hotels und Restaurants

Romantik Hotel Stern, Chur

90 Betten, Bündner Stuben
Bankett- und Tagungsräume (bis 80 Personen)
Betreuung Weinbaumuseum Chur

Wir suchen in Jahresstelle per Herbst 1987 oder nach Vereinbarung in modern eingerichtete Küche (10-Mann-Brigade) tüchtigen

Chef de cuisine

Wir stellen uns einen berufsfreudigen, kreativen und wirtschaftlich denkenden Fachmann vor, der seine Mannschaft zu instruieren und zu motivieren vermag, um anspruchsvollen Restaurant- und Bankettgästen echte Tafelfreuden zu vermitteln.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

HOTEL STERN CHUR

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

5773

---

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 gastrowork ag

...bald au in Züri!

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Das Hotel St. Gotthard liegt an der Zürcher Bahnhofstrasse, 2 Minuten vom Hauptbahnhof entfernt.
Es verfügt über 140 Zimmer (200 Betten), 4 Restaurants sowie einen Bankett- und Party-Service.
Als Ergänzung unseres bewährten Teams suchen wir noch einen qualifizierten, kreativen und selbständig arbeitenden

Chef de partie

für unseren **Bankett- und Party-Service.**

Wir organisieren Anlässe für 10 bis 1000 Personen an den verschiedensten Orten und Räumlichkeiten.
Wenn Sie kontaktfreudig sind, genau und sauber arbeiten, improvisieren können, zeitlich unregelmässige Einsätze lieben und einen Führerschein besitzen, dann sind Sie für uns der richtige Mann.
Selbstverständlich haben auch wir einiges zu bieten.

Interessiert?
Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Herr F. H. Offers, Personalchef
Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich

5760

CEM
CASPAR E. MANZ
HOTELS & RESTAURANTS



Für unser heimeliges, modern konzipiertes Bergrestaurant suchen wir ein tüchtiges und dynamisches

Geranten-Paar

(in Saisonstelle)

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung mit Wirtepatent, Organisationstalent, motivierte Personalführung und gute Arbeitsplanung.

Wir bieten verantwortungsvolle, selbständige Tätigkeit, Geranten-Wohnung und den Leistungen entsprechendes Gehalt.

Ihre Bewerbung richten Sie an:

H. P. Lötscher
Sportbahnen Grüsch AG
7214 Grüsch
Telefon (081) 52 12 34

Grüsch Danusa

P 13-3041 TEL. 081 52 12 34 / 52 18 18

Auf Herbst dieses Jahres haben wir die Position des

Chef de bar

neu zu besetzen.

Verstehen Sie es, unsere anspruchsvollen Hotelgäste und eine treue Stammkundschaft auf individuelle Weise zu verwöhnen? Dann sind Sie unser neuer Mann für die «National»-Bar!

Wenn Sie über langjährige Berufserfahrung in Häusern erster Klasse verfügen und Freude haben, in einer gediegenen Umgebung zu wirken, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn Mark Keller, Direktor.

5786

SRS HOTELS · Preferred Hotels Worldwide · ★★★★★

GRAND HOTEL NATIONAL LUCERNE
Haldenstrasse 4 CH-6002 Lucerne
Tel.: (041) 50 11 11 Telex 868135 ghn ch

Wir sind eine in der ganzen Schweiz tätige Restaurantgruppe von derzeit 32 Betrieben, gut organisiert mit attraktiven und marktgerechten Restaurantkonzepten.
An bester Lage, Nähe Bahnhof Solothurn, wird zurzeit das Restaurant Metropol dem heutigen Zeitgeist entsprechend umgebaut und neu konzipiert.
Für die Wiedereröffnung im November 1987 suchen wir auf Anfang Oktober einen

Geranten oder ein Gerantenehepaar

mit Fähigkeitsausweis A

Willkommen für diesen lebhaften, rund 150 Sitzplätze umfassenden Betrieb sind uns gut ausgebildete Fachleute, welche unsere Philosophie mit Stil, Begeisterung und persönlichem Engagement in die Tat umsetzen.
Wichtig sind ein ausgeprägter Sinn für Verkaufsförderung und klare Qualitätsstandards, Freude am verantwortungsbewussten Führen von rund 17 Mitarbeitern sowie Gastfreundschaft im wahrsten Sinne des Wortes.
Im Rahmen unserer Unternehmenspolitik geniesst der Gerant weitgehende Selbständigkeit, aber auch wirkungsvolle Unterstützung durch die zentralen Fachstellen.
Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung.
Schmidt-Agence AG, Abteilung Restaurants, z. H. von Herrn A. Basler, Postfach, 4002 Basel, Telefon (061) 35 86 00, Herrn A. Basler oder Frau I. Baer verlangen.

Assa 77-60



HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN
HÔTEL DES TROIS ROIS AU RHIN
THREE KINGS HOTEL ON THE RHINE

Wir sind eines der traditionsreichsten Luxushotels Europas und suchen eine oder einen jüngeren

Chef de réception

Die jetzige Stelleninhaberin verlässt uns nach langjähriger Zusammenarbeit und würde sich freuen, eine(n) Nachfolger(in) mit den folgenden Eigenschaften einzuarbeiten:
- Entscheidungsfreudigkeit
- Flexibilität
- Führungseigenschaften
- Freude an praktischer Mitarbeit

Diese Kaderposition ist gut dotiert und bietet viel Selbständigkeit für eine erfahrene Person.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an die Direktion. Telefonische Vorabklärungen gibt Ihnen gerne Frl. von Däniken, Personalleiterin.

HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN
Blumenrain 8, 4001 Basel
Telefon (061) 25 52 52

5538

Member of The Leading Hotels of the World.

Wir suchen

Küchenchef

Welcher jüngere Chef de partie oder Küchenchef hätte Lust, sich bei uns als Küchenchef zu profilieren?

Der Aufgabenbereich umfasst:
- aktive Mithilfe in der Produktion
- Herrichten von Tagesmenus
- A-la-carte-Gerichte
- Planung und Durchführung von Wochenspezialitäten und Aktionen
- einen gutfunktionierenden Einkauf und sorgfältige Lagerbewirtschaftung
- genaue Kalkulation und gute Präsentation unseres vielfältigen Angebots
- Ausbildung von 2 oder 3 Lehrlingen

Voraussetzung für eine erfolgreiche Erfüllung dieser Aufgabe sind: fundiertes Fachwissen, langjährige Praxis, Durchsetzungsvermögen.

Der Posten ist ab zirka 15. August bis Ende August anzutreten, da unser Küchenchef nach 7 erfolgreichen Jahren sich selbständig macht.

Interessierte Bewerber melden sich bitte bei Herrn Dolder, Inhaber, Tel. (031) 51 67 76, oder senden ihre schriftliche Bewerbung

Restaurant Waldeck, Spezialitätenrestaurant, 3072 Ostermundigen

P 05-9760

Nach der Sommersaison an den Zürichsee und in die Nähe von Zürich. In Jahresstelle zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Chef de rang
per 15. August

in unsern schönen, anspruchsvollen Säumergrill (Club Gourmet). Dame oder Herr in gepflegten A-la-carte-Service; nur mit Serviceabschluss.

Serviertochter/Kellner

für unsere gemütlich-rustikale Rüschlikerstube; Eintritt nach Übereinkunft.
Angenehmes Arbeitsklima, übliche Sozialleistungen und ein neues Personalhaus sind selbstverständlich.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

Hotel-Restaurant Belvoir
z. H. von Herrn P. Hugi oder U. Zimmermann
8803 Rüschlikon
Telefon (01) 724 02 02

5778

BELVOIR
RÜSCHLIKON
Mit Aussicht und Weitsicht.

Als Nachfolgerin unserer langjährigen Mitarbeiterin und als Ergänzung des Salesteams suchen wir per Mitte September eine

Leiterin der Abteilung Reservationen

Für diese anspruchsvolle Stelle erwarten wir von der Bewerberin eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, Réceptions- und Reservationserfahrung, gute Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift. EDV-Erfahrung von Vorteil.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima und zeitgerechte Anstellungsbedingungen.

Da es sich um eine Jahresstelle handelt, können nur Schweizerinnen oder Ausländerinnen mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

Wenn Sie an dieser abwechslungsreichen, interessanten und herausfordernden Aufgabe interessiert sind, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn R. A. Vescoli, Direktor für Verkauf und Marketing.

5379



Grand Hotel
VICTORIA-JUNGFRAU
3800 Interlaken
Tel. (036) 21 21 71

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.

...bald au in Züri!

Inserate in der hotel + touristik revue haben Erfolg!

Nach 5 Jahren Planung und Optimierung ist es soweit. Wir suchen einen sehr guten, erfahrenen Gastronomen als

Pächter/Käufer

der, zusammen mit der einzigartig guten Geschäftslage, den sicheren Erfolg für unseren neuen Gasthof im Kanton Zug bringt.

Lage:
- neben Autobahnkreuz Gotthard, Zürich, Luzern und Zug, bei Rotkreuz (Passanten, Touristen usw.)
- hochentwickelte Industriezone Risch, Cham, Hünenberg und Zug
- internationales Geschäftszentrum Zug

Objekt: **Hotel/Gasthof** (Neueröffnung Frühjahr 1989) mit 41 Betten, 2 Restaurants (versch. Bereiche), 110 Plätze. Sehr komfortabel eingerichtet. Baubewilligt (ersetzt 200jährigen Gasthof).

Verschiedene Möglichkeiten in Finanzierung und Betrieb.

Auskunft und Unterlagen erhalten Sie unter Chiffre 25-536159 an Publicitas, Gubelstr. 19, 6304 Zug 4.

HOTEL CORONADO ZÜRICH

Nach Vereinbarung suchen wir eine

Réceptionistin

Sprachen D, F, E

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit geregelter Arbeits- und Freizeit.

Wenn Sie Erfahrung an der Réception haben und gerne mit einem kleinen Team arbeiten, bewerben Sie sich bitte bei Hotel Coronado, Schaffhauserstrasse 137, 8057 Zürich, Telefon (01) 363 06 50 (Frl. Ambauern verlangen).

5752

SCHWEIZER WIRTEVERBAND

Bei uns sind Sie

der richtige Mann

wenn Sie Flair für das Gastgewerbe haben. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Behandlung von Einreiseverfahren für ausländische Gastarbeiter (Kurzaufenthalter und Saisonniers).

Sie beraten am Telefon unsere Mitglieder bei der Suche nach geeignetem Personal für Hotels und Restaurants, und am Schalter behandeln Sie unsere Kunden wie Könige!

Sie müssen eine grosse Portion Einfühlungsvermögen mitbringen und intuitiv spüren, wo der Schuh drückt.

Dass Sie belastbar, freundlich, zuvorkommend und bereit sind, in einem kleinen Team tatkräftig mitzuarbeiten, setzen wir voraus.

Melden Sie sich telefonisch oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an den

Schweizer Wirteverband
Abteilung Stellenvermittlung
z. H. von Herrn C. Tanner
Gotthardstrasse 61, 8027 Zürich
Telefon (01) 201 26 11

5483



ROMANTIK HOTEL
WILDEN MANN
LUZERN

Telefon 041/23 16 66
P Kesselturm gegenüber

Lieben Sie Ihren Beruf, möchten Sie sich kreativ betätigen und in einem renommierten Haus noch etwas dazulernen, dann sind Sie vielleicht der

Chef de partie

oder

Commis de cuisine

den wir zur Ergänzung unseres Teams suchen.

Unser 4-Stern-Hotel hat 2 Spezialitätenrestaurants sowie abwechslungsreichen Bankett- und Partyservice.

Über Ihre Offerte würden wir uns freuen.

Frau S. Rick, Direktorin, Romantik Hotel
Wilden Mann, 6000 Luzern 7
Telefon (041) 23 16 66

5781

Landgasthof Riehen

Baselstrasse 38, 4125 Riehen, Telefon 67 28 93

am Stadtrand von Basel

Für unseren traditionsreichen und bekannten Restaurationsbetrieb suchen wir zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie (Tournant)
Commis de cuisine
Jungköchin

Wenn Sie interessiert sind, in einer grosszügig gebauten Küche zu arbeiten, in der sauberes und kreatives Arbeiten oberstes Gebot ist, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche, den Fähigkeiten entsprechend hohe Verdienstmöglichkeiten und zeitgemässe Sozialleistungen.

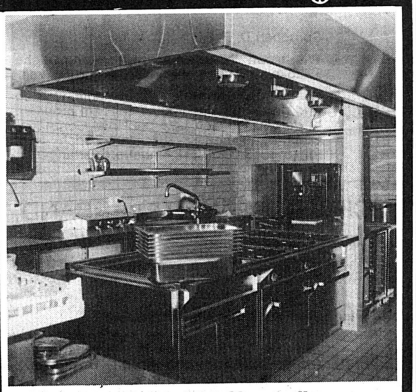
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung!

Landgasthof Riehen
W. Vollenweider
Baselstrasse 38, 4125 Riehen
Telefon (061) 67 28 93

5775

hotel aarauerhof

5000 AARAU
BAHNHOFSTRASSE 68
Telefon 064/24 55 27



Warum stehen nicht Sie an diesem Herd in unserer neuen Küche?

Denn wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef entremetier

sowie einen

Commis de cuisine

Nutzen Sie die Chance, Sie könnten schon bald selbst an diesem Arbeitsplatz Ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen.

Unser neuer Küchenchef, Herr K. Feeri, freut sich, mit Ihnen ab August die vielseitigste Küche Aaraus zu führen.

Ihr Telefon wird uns sehr freuen.

Bitte Herrn J. Dubach, Direktor
Telefon (064) 24 55 27, verlangen

Hotel Aarauerhof, Aarau

5796

Engadin

Restaurationsbetrieb mit mehreren A-la-carte-Restaurants sucht für die Wintersaison 1987/88

Chef de cuisine

in Saison-, eventuell Jahresstelle.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre 5801 an hotel revue, 3001 Bern.

Weil's Spass macht und mehr Ferien sind



Gute Zukunftsaussichten

Sind Sie der . . .
- qualifizierte
- engagierte
- belastbare
- verantwortungsbewusste
- einsatzbereite

Direktionsassistent/ Vizedirektor

mit einer
- soliden Hotelfachausbildung
- Diplom einer Hotelfachschule oder
- Absolvent Unternehmerseminar
- mit guten Führungseigenschaften und
- einer leistungsorientierten Geschäftsphilosophie

. . . dann sind Sie mein zukünftiger Mitarbeiter in der vielseitigsten Hotelunternehmung Graubündens.

Schreiben Sie mir oder rufen Sie mich persönlich an:

Charles Müller, Generaldirektor
Telefon (086) 3 01 31
100% Diskretion ist zugesichert.

5412

SPORTHOTELS
RANCHO LAAX
LAAX-FLIMS
Telefon 086 3 01 31 CH-7031 Laax/Schweiz

Hotel Restaurant Belvédère am See

6052 Hergiswil am See
Telefon 041-95 11 85

Das Hotel Belvédère, direkt am schönen Vierwaldstättersee, zehn Minuten von Luzern, mit einer vielseitigen Restauration und schönen Banketträumlichkeiten, sucht auf den 1. Oktober 1987 einen

Chef de service

Tournant für das Restaurant Beljardin und den Bankettservice.

Wenn es Ihnen Freude macht, eine anspruchsvolle Kundschaft zu betreuen und zu beraten, Ihnen Personalführung und Schulung keine Fremdwörter sind, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Belvédère am See
6052 Hergiswil
Telefon (041) 95 01 01
Herr Landtwing oder Herr Schwegler verlangen

5803

Für unseren exklusiven Panorama-Grill suchen wir eine verantwortungsbewusste Persönlichkeit.

Wäre das nicht eine Herausforderung für Sie, als

2. Bardame oder
2. Barman

den Chef de bar, in unserem bekannten Dancing mit zirka 70 Sitzplätzen an den Tischen und 20 Plätzen an der Bar, zu vertreten?

Gepflegte Erscheinung mit guten Umgangsformen sowie Sprachkenntnisse sind Voraussetzung für diesen Posten.

Eintrittsdatum per sofort oder nach Übereinkunft.

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.

5545

HOTEL
INTERNATIONAL
ZÜRICH
Am Marktplatz, CH-8050 Zürich, Tel. (01) 311 43 41
swissôtel



HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN

Wir suchen nach Vereinbarung eine

Réceptions-sekretärin

zur Erledigung aller gängigen Arbeiten an der Réception unseres traditionsreichen Luxushotels mit ausschliesslich individueller Kundschaft.

Wir erwarten zirka 2 Jahre Réceptionserfahrung sowie D/E/F.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an die Direktion

HOTEL DREI KÖNIGE, BASEL
Blumenrain 8
4001 Basel
Telefon (061) 25 52 52

5797

Member of The Leading Hotels of the World. HRI

Das Hotel Simi
in Zermatt
hat jetzt eine neue
-Kaffeemaschine.

egro

Hotel Römerhof 4302 Augst

Wir suchen tüchtigen, ehrlichen

Geranten

mit Fähigkeitsausweis A für unser schönes Dancing für sofort oder nach Übereinkunft.

Telefon (061) 83 17 67
Herrn Mumcu verlangen.

5842



Für unser ****Hotel mit 150 Zimmer, 3 Restaurants, Bar, Dancing und Kongressräumen, im Zentrum der Stadt Luzern suchen wir in Jahresstelle bestqualifizierte

CHEF DE SERVICE (DAME)

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima, sehr guten Verdienst.

Sind Sie interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Foto.

Direktion
HOTEL FLORA
6002 Luzern
Telefon 041 24 44 44

349.52.30

Flora · Hotel · Restaurant · Dancing
Seidenhofstrasse 5 6002 Luzern Telefon 041 24 44 44

Stelle frei

Bergrestaurant Vorab 3000 7032 Laax

Wir suchen auf den 1. Oktober oder nach Übereinkunft für die kommende Wintersaison

Küche
Küchenchef
Chef de partie

Buffet
Buffettochter
Kassierinnen
Kassa-/Buffet-Tournante

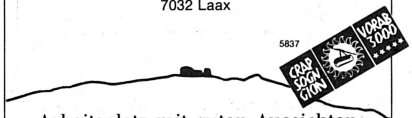
Gletscherkussbar
(ab 1. November 1987)
Serviertochter
Buffettochter

Wir bieten:
nur Tagesbetrieb, Unterkunft im eigenen Personalhaus an der Talstation auf Wunsch, 5-Tage-Woche, Gratis-Wintersportabonnement der Bergbahnen Crap Sogn Gion.

Möchten Sie in einem jungen, aufgestellten und belastbaren Team arbeiten, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbung:

Hotel-Restaurationsbetriebe Crap Sogn Gion AG
Personalabteilung
7032 Laax

5837



Arbeitsplatz mit guten Aussichten
LAAX

Für unser Restaurant im Herzen der Stadt Zürich suchen wir einen

Chef für die Essbar

Sie haben Erfahrung im Barwesen, Freude am Kontakt mit Menschen, sind initiativ, kreativ, und auch das Kochen ist Ihnen nicht ganz fremd!

Interessiert Sie diese Aufgabe, dann senden Sie Ihre Bewerbung unter Chiffre P 44-549394 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Wollen Sie eine verantwortliche Funktion in einem Betrieb der Gemeinschaftsverpflegung übernehmen?

Der SVG Schweizer Verband für Gemeinschaftsverpflegung führt zum 4. Mal seinen berufsbegleitenden Ausbildungskurs zum

Betriebsleiter der Gemeinschaftsverpflegung

durch. Die rund 40 Kurstage sind auf ein Jahr verteilt. Der Kurs beginnt im Oktober 1987. Anschliessend an den Kurs ist es möglich, die vom BIGA anerkannte höhere Fachprüfung zum Betriebsleiter der Gemeinschaftsverpflegung zu absolvieren.

Auskünfte, Detailprogramm und Anmeldung beim

Sekretariat SVG, Güstrasse 50, Postfach, 8700 Küsnacht, Telefon (01) 910 50 54

5782

Taverne Krone Regensberg

Ins historische Städtchen Regensberg suche ich für unser anspruchsvolles Haus per 1. August oder nach Übereinkunft qualifizierte(n)

Chef de partie und Commis de cuisine

Lieben Sie Ihren Beruf und möchten Sie sich in unserem Haus kreativ entfalten, so bieten wir Ihnen die Gelegenheit dazu.

Sonntag ab 15 Uhr bis Dienstag, 18.30 Uhr geschlossen.

Telefon (01) 853 11 35, Frau A. Flach

5223

FRANZISKANER

HOTEL BAR RESTAURANT

Niederdorfstrasse 1
8001 Zürich

In unser junges Team, mitten in der Altstadt, suchen wir eine

Réceptionistin Réceptionspraktikantin

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

Gepflegtes Erstklasshotel im Oberengadin sucht

Chef de réception

(Dame oder Herr)

(Eintritt nach Übereinkunft)

Sie bringen mit:
Sinn für harmonische Zusammenarbeit, sehr gute Führungseigenschaften, Kontaktfreudigkeit und ein natürlich-freundliches Wesen. Sie sollten Schweizer Bürger(in) zwischen 25- und 35jährig sein, mit einer soliden Ausbildung in der Hotellerie (z. B. Lehre als Koch, Weiterbildung in einer Hotelfachschule und eine genügende Praxis in der Réception). Sie sollten sehr gute Sprachkenntnisse aufweisen in Wort und Schrift und eine grosse Portion Freude mitbringen, in einem sehr gepflegten Erstklasshotel (Zweisaisonbetrieb) an der Front massgeblich mitwirken zu können.

Wir bieten:
Grosse Selbständigkeit in Ihrem Arbeits- und Aufgabenbereich. Neuzeitlich eingerichtete Réception mit elektronischen Geräten, bestens durchorganisierter Betrieb. Der Stellung angemessene, gute Entlöhnung. Es handelt sich um ein Engagement in Jahresstelle. Unsere(n) neuen Kadermitarbeiter(in) suchen wir nicht nur für eine oder zwei Saisons, sondern streben eine längerdauernde Zusammenarbeit an.

Wenn Sie sich von unserem Inserat angesprochen fühlen, schicken Sie uns Ihre vollständige Bewerbung.
Adressieren Sie sie unter Chiffre 5530 an hotel revue, 3001 Bern.

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

Sous-chef/ 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 À-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. von Atzigen.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an

Restaurant SERVIT und CENTRO
Einkaufszentrum Letzipark
Baslerstrasse 50, 8048 Zürich

Anrufe fremder Zeitungen verbeten.

assa 77-60

Stiftung Mühlehalde

Witikonerstrasse 100, 8032 Zürich

Für unser Blindenwohnheim mit 87 blinden und sehbehinderten, meist betagten Menschen suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Jungköchin evtl. Jungkoch

Das Einsatzgebiet umfasst die Mitarbeit in der Küche sowie die Stellvertretung des Küchenchefs. Spital- oder Heimerfahrung mit Diätkenntnissen erwünscht.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und bereit sind, Wochenendarbeit zu leisten, erwarten wir gerne Ihre Kontaktnahme.

Telefon (01) 55 92 92 (Herrn Spring oder Herrn Braegger verlangen). Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Blindenwohnheim Mühlehalde, Abt. Personelles
Witikonerstrasse 100
8032 Zürich.

ofa 150.138.058

Gesucht per sofort

Servicefachangestellte

für unser neu eröffnetes Restaurant Hechtländi.

Rest. Hecht am See
Fischmarkt 2, 6300 Zug
Telefon (042) 21 01 93

5649

Inseratenschluss:

jeden Freitag, 11 Uhr!

WARUM NICHT NACH LAUSANNE?

Wir suchen per spfort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine Patissier

Offerten mit Zeugniskopien an

Buffet de la Gare CFF
z. H. von Herrn F. Schaffner
Postfach 191, 1001 Lausanne
Telefon (021) 20 78 01

5658

Hotel FERIENCENTER **Arenfels**

KUR- UND SPORTHOTEL MORSCHACH

CH-6443 Morschach, Telefon (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 folgende Positionen:

Réception:

Chef de réception
stellvertretender Chef de réception
Réceptionistin
Night Auditor

Etage:

Zimmermädchen
Hauswart und Gehilfe

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. H. der Direktion.
Pierre R. Tscherrig, Direktor

Das Winter- und Sommer-Urlaubsparadies



Wir sind ein bekanntes, renoviertes Erstklasshotel im Zentrum von Luzern, mit 160 Betten, gepflegter Restauration, Bar und regem Bankettbetrieb. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Per 1. September bzw. 1. Dezember oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

in Jahresstelle, mit Erfahrung, D, E, F.

Per 1. September oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine

Per Frühjahr oder nach Vereinbarung

Hofa-Lehrtochter

Bitte senden Sie Ihre lückenlose Bewerbung an:

Direktion Hotel Union
Löwenstrasse 16, 6004 Luzern
oder telefonieren Sie uns: Telefon (041) 51 36 51, Herrn Walter verlangen.

5628

GOLF HOTEL

Wald-huus

Für unser **Gourmet-Stübli** und den Waldhuus-Grill in unserem neuen Bündner Hotel mit dem neuen Ferienstil suchen wir für die Wintersaison qualifizierte und ehrgeizige

Commis de cuisine CH

Unser Küchenchef, Herr Urs Hauenstein, pflegt eine leichte, kreative Küche, in welcher nur Frischprodukte verwendet werden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung an

Golfhotel Waldhuus, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 6 11 31
Direktion: Kurt und Helen Künzli

Für unser neues Bündner Hotel mit dem neuen Ferienstil suchen wir für die Wintersaison folgende qualifizierte und ehrgeizige Mitarbeiter im Service:

3. Oberkellner CH

sauberes und sicheres Auftreten

Servicefachangestellte

deutschsprachig, à-la-carte-kundig, freundlich

Servicefachangestellte

für Hausbar und Halle, mit Barkenntnissen und gewinnendem Auftreten

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an

Golfhotel Waldhuus, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 6 11 31
Direktion: Kurt und Helen Künzli

5657

B & R 38

Stelle frei

Hotel-Restaurationsbetriebe Crap Sogn Gion AG, Laax

Ein attraktiver Arbeitsplatz inmitten einer schönen Umgebung

Unsere langjährige Personalsekretärin hat geheiratet, und wir suchen deshalb mit Eintritt nach Übereinkunft eine Nachfolgerin als

Sekretärin Personalwesen/ allg. Administration

Das Schwergewicht Ihres Aufgabenbereiches liegt im Personalwesen. Sie erledigen sämtliche anfallenden Arbeiten von der Personalsuche bis zur Lohnverarbeitung. Dazu würden wir Ihnen gerne weitere Spezialaufgaben je nach Eignung/Ausbildung übertragen.

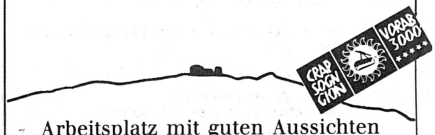
Voraussetzung:
Für diese Stelle sind Interesse an einer langfristigen Anstellung, mehrjährige Praxis, EDV-Kenntnisse von Vorteil, ausserdem Organisationstalent, Belastbarkeit und sicheres Auftreten.

Wir bieten:
ein den Leistungen entsprechendes Gehalt, sorgfältige Einführung, Weiterbildungsmöglichkeiten, Ermässigungen auf unseren Sportanlagen, verantwortungsvolle Aufgaben in kleinem aufgestelltem Team.

Haben Sie noch weitere Fragen? Frau Keller oder Frau Cathomen geben Ihnen gerne Auskunft, Telefon (081) 39 01 51.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:
M. Cathomen, 7032 Laax
Hotel-Restaurationsbetriebe Crap Sogn Gion AG

5675



hotel
ERMITAGE GOLF
solbad
schönried – gstaad

Was unseren Gästen lieb . . .
. . . soll unseren Mitarbeitern Ansporn sein . . .

Nach der Neugestaltung während dieses Sommers hinter und vor den Kulissen möchten wir mit Ihnen das prickelnde Gefühl der **Wiedereröffnung** am **18. Dezember 1987** erleben.
Unser Angebot wie 72 luxuriöse Zimmer und Suiten / 3 Restaurants / 2 Bars / Solbad (Hallen- und Freibad 35°C) / Squash-Halle / Sauna-Park, aber auch das Spezielle in der Ausstrahlung gibt unserem Hotel eine Vorrangstellung in der Reihe der Spitzenhäuser.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte:

Réception:
Kassier/Réceptionist (Schweizer)
Réceptionssekretärin (Schweizerin)
Night Auditor D, F
(für Arbeiten am Computer)
Praktikant D, F, E (F & B und Réception)

Cuisine:
Chef entremetier
Saucier
Patissier
Chef de partie/Tournant
Commis pâtissier
Commis de cuisine

Service:
Chef de service F, D, E
Anfangsoberkellner F, D, E
Chef de rang F, D, E
Commis de rang D, F
Saalkellner D, F

Buffet:
Buffetdame (mit Erfahrung)

Etage:
Zimmermädchen D (mit Erfahrung)

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an das Personalbüro.

Hotel ERMITAGE-GOLF, 3778 Schönried-Gstaad
Telefon (030) 4 27 27

5735



Restaurant
Gmüetliberg
Erstation SZU, Uetliberg, Tel. 463 92 60

Mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir einen tüchtigen

Hilfskoch

Für Ausländer ist eine Bewilligung vorhanden

sowie einen

Koch

mit 3jähriger abgeschlossener Berufslehre.

Tagesmenus, A-la-carte-Gerichte, Wochenspezialitäten und interessante Aktionen verlangen Ihre Kreativität, Ihre Initiative und Ihr Können.

Wir bieten gute Entlöhnung, geregelte Arbeitszeiten, zeitgemässe Sozialleistungen und ein angenehmes Arbeitsklima in kleinem Team.

Unser Gerant, Herr E. Jost, gibt Ihnen gerne nähere Auskunft, Telefon (01) 463 92 60.

assa 77-60

Hotel-Restaurant Rigiblick

Germaniastrasse 99
8044 Zürich

An einem der schönsten Aussichtspunkte der Stadt Zürich wartet ein netter Chef mit einem gut eingespielten Team auf Sie, eine freundliche und einsatzfreudige

Buffetangestellte

für unser Selbstbedienungsbuffet.

Wir offerieren Ihnen:
- gutbezahlte Dauerstelle
- 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit
- kein Spätdienst
  (Restaurant geöffnet bis 20.00 Uhr)
- gratis Berufskleider (wir pflegen diese auch)
- auf Wunsch Zimmer im Hause

Unsere Gäste freuen sich, Sie kennenzulernen.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf an die

ZFV – Zentralverwaltung
Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich
Telefon (01) 252 14 85
(Herrn Suren verlangen)

5725

Landgasthof
L·Ö·W·E·N
Münsingen

In unser junges, dynamisches Team suchen wir einen motivierten und qualifizierten

Chef de service

der aufgrund seiner Ausbildung auch in der Lage ist, den Geschäftsführer bei dessen Abwesenheit zu vertreten. Wir stellen uns eine Persönlichkeit vor, die unsere Servicebrigade selbständig führt, im Service selber aktiv mithilft, für die Verkauf, Gästebetreuung und Gastlichkeit keine Fremdwörter sind, die uns hilft, die Organisation des Betriebes mit viel Liebe zum Detail aufrechtzuerhalten und immer kritisch im Auge zu behalten.

Wir bieten einen interessanten Arbeitsplatz in einem grösseren, lebhaften Betrieb mit verschiedenen, stilvoll eingerichteten Räumlichkeiten, mit Bankettwesen und ein den Anforderungen entsprechendes Salär.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Barbara Sinniger
5730

Bernstrasse 28, 3110 Münsingen, Tel. 031 92 58 11

Wir suchen für unser Restaurant für sofort oder nach Übereinkunft

Buffetangestellte(n)

auch zur Mithilfe im Hotelbetrieb. Anfänger werden eingearbeitet. Teilzeitarbeit möglich.

Bitte melden Sie sich bei

W. Guggenbühl-Stutz
Hotel Sonne
8700 Küsnacht am Zürichsee
Telefon (01) 910 02 01

5746

Gesucht per 1. September 1987 oder nach Übereinkunft in lebhaften Betrieb jüngere

Betriebsmitarbeiterin

evtl. ehemalige Serviceangestellte, die Freude am vielseitigen Arbeitseinsatz hat, wie Service, Buffet, Büro, Vertretung des Patrons.
Wir bieten Ihnen sehr guten Verdienst, 5-Tage-Woche, jeden Sonntag frei.
Offerten unter Chiffre 5728 an hotel-revue, 3001 Bern.

5728

Zwischen Sargans und Vaduz, mitten in den Rheinwäldern, steht ein gepflegtes Fischrestaurant.

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir eine fröhliche, unkomplizierte

Serviceangestellte

Freude am Beruf und deutsche Muttersprache sind die wichtigsten Anforderungen. Unterkunft im Hause möglich.

Restaurant Heuwiese
M. Sicher
9476 Weite
Telefon (085) 5 10 55

5744



Albergo
Ristorante
Ticino
Ascona
Via Muraccio 20
093 35 35 81
Cossi Luciano

Wir suchen noch für die Sommersaison ab sofort

Chef de service
Chef de rang

Italienisch- und deutschsprechend.

Es wollen sich bitte Bewerber auf Jahresstelle melden.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an

Hotel Ticino, L. Cossi
6612 Ascona

5745



HOTEL KRONE SARNEN

Brünigstrasse 130
6060 Sarnen
Telefon 041-66 66 33
Telex 866 455 krsa ch

Wir sind ein bekanntes ★★★★-Haus mit 100 Betten und reger Restauration in der Zentralschweiz (15 Min. von Luzern).

Wir suchen per 15. August oder nach Übereinkunft noch folgendes Personal in Saison- oder Jahresstelle:

Küche
Chef saucier
Chef de partie
Commis de cuisine

Service
Servicepraktikant(in)

F & B
F & B-Assistent

Réception
Réceptionist(in)
Réceptionspraktikant(in)
Nachtportier

Es wollen sich bitte nur Schweizer oder Ausländer mit Aufenthaltsbewilligung B oder C melden.

Bitte kontaktieren Sie für nähere Informationen Herrn Bachmann oder Herrn Bättig oder schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung an das Personalbüro. Bis bald – Ihr Hotel Krone, Sarnen.

Telefon (041) 66 66 33

P 25-16101

Vier Stern-Hotel mit 100 Betten • Rötisserie • Restaurant «zum Batzenhof» • Säle für 10 bis 500 Personen • Räumlichkeiten für Familienanlässe • Cheminéeraum • Hotelbar «Le Bijou» • Doppel-Kegelbahn • Boulevard-Café • Party-Service • 70 eigene Parkplätze

Hotel Rawil-Sternen
3770 Zweisimmen

Gesucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionspraktikantin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Telefon (030) 2 12 51
Fam. Mathier

5753

GAUER ■ HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01

Für das Buffet unseres Stadtrestaurants (Grand Café) suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine tüchtige

Hotelfachassistentin als Buffetdame

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Gauer Hotel Schweizerhof
Frl. L. Bratschi
Bahnhofplatz 11
3001 Bern
Telefon (031) 22 45 01

5751

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Kellner oder Kellnerin

und

Koch oder Köchin

in exklusiven Betrieb in der Zentralschweiz, gute Entlöhnung.

Wenden Sie sich bitte unter Chiffre 5776 an hotel revue, 3001 Bern.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch (sehr hoher Verdienst)

Anfragen sind zu richten an:
Hotel Hof, 6472 Erstfeld
Telefon (044) 5 10 77

5771

Romantik
Hotel Julen
Zermatt

Gemütliches Familienhotel sucht ab der kommenden Wintersaison in Jahresstelle

Serviertochter
Chef de partie

Bewerbungen richten Sie bitte an
Hotel Julen
Fam. Daniela und Paul Julen
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 24 81

5783

Restaurant Obergass Winterthur

Wir suchen in unsere junge, lebendige Altstadtbeiz eine(n) begabte(n)

Koch/Köchin

der/die unsere anerkannt gute Küche selbständig führen kann. Wenn Sie gewohnt sind, mit Frischprodukten zu arbeiten, ohne Saucenpulver und Aromat auskommen und sich auch für die italienische Küche interessieren, rufen Sie uns an. Wir bieten 4½-Tage-Woche, das heisst Samstagabend, Sonntag, Montag frei. Ab sofort oder nach Vereinbarung.

Telefon (052) 22 98 28

5723

ASTOR

Für unseren

Frühstückservice

suchen wir auf den 1. September 1987 oder nach Übereinkunft eine nette und sprachenkundige Person (Dame oder Herrn) für eine freundliche Bedienung.
Dafür bieten wir 5-Tage-Woche, Freitage nach Wunsch sowie gute Entlöhnung.

Zwei mögliche Arbeitszeitmodi
05.30 bis 11.30 oder 05.30 bis 14.30 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie doch einfach an, Telefon (01) 47 93 00, und verlangen Sie Hans Denecke oder Rainer Hüni.

Hotel und Restaurant ASTOR
Weinbergstrasse 44
8006 Zürich

5738

Modernes Erstklass-2-Saison-Hotel in kleinerem Zentralschweizer Ferienort, 120 Betten, Restaurants, Hallenbad, sucht mit Eintritt im Herbst nach Vereinbarung

2. Chef de réception/ Direktionsassistent
(Herr oder Dame)

Wir bieten ausbaufähige, interessante Jahresstelle in jüngerem Team, Ihren Fähigkeiten entsprechendes Gehalt, Kost und Logis im Haus.

Wir erwarten einsatzfreudigen Mitarbeiter mit Hotelpraxis und guten Umgangsformen, F- und E-Kenntnisse, möglichst Erfahrung auf einer Buchungsmaschine. Wir können nur Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Ausweis berücksichtigen.

Ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto richten Sie bitte unter Chiffre 5737 an hotel revue, 3001 Bern.

Seehotel Sonnheim
6374 Buochs
am Vierwaldstättersee

Für unseren attraktiven und lebhaften Betrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams per sofort oder nach Übereinkunft:

Aide du patron

(frontorientiert mit administrativen Kenntnissen)

Chef de partie
Commis de cuisine
Kellner
Servicefachangestellte

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

(Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung)

M. und W. Fürst-Barmettler
Telefon (041) 64 14 40

5806

HOTEL BAUR AU LAC ZURICH

Für unsere grosse Restaurationsbrigade suchen wir zum Eintritt per 1. August 1987 oder nach Vereinbarung einen tüchtigen

Chef de rang

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche auf Wunsch mit Kost und Logis.
Für Ausländer nur geeignet mit Ausweis «B» oder «C».

Telefonieren Sie unserem Personalchef, Telefon (01) 221 16 50, oder schreiben Sie uns mit kompletten Unterlagen.

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich
(Eingang Börsenstrasse 27)

5817

★★★★

Wir sind ein renommiertes Tagungs- und Seminar-Hotel am linken Zürichseeufer und suchen in unser junges Team nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Commis de cuisine
Zimmermädchen
Portier
Serviertochter oder Kellner

in unsere gepflegte Rôtisserie

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann bitten wir Sie, sich schriftlich oder telefonisch mit Fräulein N. Joos in Verbindung zu setzen.

5822

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

★★★★

PARK HOTEL KURHAUS St. Moritz

Wir suchen für unser ★★★★-Haus auf die kommende Wintersaison 1987/1988 (vorheriger Stellenantritt möglich) einen bestausgewiesenen, sprachenkundigen

Empfangschef/ Direktionsassistenten

Es handelt sich um eine sehr anspruchsvolle Position mit Betreuung unserer internationalen Kundschaft und Entlastung der Direktion. Bewerber, die sich angesprochen fühlen, senden bitte ihre Zeugnisunterlagen mit Lebenslauf und Foto an die Direktion François Hofer, Telefon (082) 2 21 11.

5834

GSTAAD MY LOVE

Eröffnung 12. Dezember 1987

Für unseren nach modernsten Gesichtspunkten konzipierten Betrieb

italienisches Restaurant, 70 Plätze
gepflegte Bar, 55 Plätze
Sonnenterrasse 130 Plätze

im Zentrum von Gstaad suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef de service

der in unserem italienischen Restaurant als Berater und Organisator das Zepter führen wird.

3 Chefs de rang

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie doch bitte Ihre Unterlagen an:

Ristorante Rialto, Rialto Bar,
Andreas Trösch, Dir.
3780 Gstaad
Tel. (030) 4 34 74

5780

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

Servicefachangestellte

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung.

Berufsfreudige Bewerber richten ihre Offerte an

HOTEL STERN CHUR

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

5773

LANDGASTHOF
Aachbrüggli
ERLEN



Charles und Annemarie Delway 8586 Erlen Telefon 072 48 26 26

Dorf-Beiz · Brüggli-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.)

5814

Werben ohne Streuverlust – in der hotel + touristik revue

HOTEL KRONE
HOTEL DE LA COURONNE
3270 AARBERG

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

2 Servicefachangestellte oder Kellner
1 Hofa-Tournante

Ausländer nur mit Jahresbewilligung.

Auf Ihre Bewerbung oder Anruf freuen sich
Roland und Susanne Egger
Hotel Krone, Aarberg
Telefon (032) 82 25 88

P 06-1721

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
Telefon (058) 61 10 52

P 19-000523

Bitte Erscheinungsdatum vorschreiben

Hotel Römerhof
4302 Augst

Gesucht nette, fleissige

Serviertochter

für unser A-la-carte-Service. Gute Verdienstmöglichkeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann telefonieren Sie uns: Telefon (061) 83 17 67, Herrn Mumcu verlangen.

5841

Das Arbeitszentrum Sursee in Sursee hat jetzt eine neue -Kaffeemaschine.

egro

HOTEL KRONE ★★★ GISWIL

Familie Kuster-Weibel
Hotel-Restaurant Krone
Bar-Dancing
CH-6074 Giswil/Zentralschweiz

Telefon (041) 68 11 51
Telex 866 467

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertöchter

als Saison- oder Dauerstelle in unser junges Team.

Wir bieten Ihnen einen hohen Lohn sowie ein angenehmes Arbeitsklima mit geregelter Freizeit.

Gerne laden wir Sie auf unsere Kosten ein, unseren Betrieb zu besichtigen.

Telefonische oder schriftliche Offerten bitte an:

Ingrid und Thomy
Kuster-Weibel
Hotel-Restaurant Krone
CH-6074 Giswil/
Zentralschweiz
Telefon (041) 68 11 51

P 25-162296

St. Moritz
BADRUTT's PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht für Sommersaison 1987 und Wintersaison 1987/88, eventuell Wintersaison 1987/88

Telefonistin

(sprachkundig D/E/F/I)

Offerten mit Zeugiskopien und Foto an Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz

5799

Hotel Belvedere ★★★★
Grindelwald

Erstklasshaus für den anspruchsvollen Gast mit mehrheitlich Junior-Suiten & Suiten (100 Betten), Hallenbad, Fitness-Center, Salons, Bar, Restaurant

welcome chic hotels switzerland

Unsere Küche ist mit den modernsten Geräten nach den allerneusten Erkenntnissen für einen rationellen Arbeitsablauf eingerichtet. Ein hoher Raum und viel Tageslicht erhöhen zusätzlich die Qualität des Arbeitsplatzes.
Ab Mitte Dezember suchen wir einen bestausgewiesenen, verantwortungsbewussten

Saucier/Sous-chef

Unser Haus bleibt durchgehend bis Ende Oktober geöffnet, so dass wir Ihnen auch eine Jahresstelle anbieten können.

Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team und kochen Sie gerne für höchste Ansprüche, so schreiben Sie uns bitte oder kommen Sie gleich persönlich bei uns vorbei

Familie Urs-B. Hauser
3818 Grindelwald, Telefon (036) 54 54 34

5823

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

2. Chef de service
Chef de rang
Commis de rang
Commis de bar

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem initiativen Team bei geregelter Arbeitszeit und 5-Tage-Woche. Auf Wunsch können wir Ihnen ein möbliertes Studio zur Verfügung stellen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns doch einfach an.

5670

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

Inseratenschluss:
jeden Freitag, 11 Uhr!

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

Wild Park Langenberg

8135 Langnau a.A. Telefon 713 31 83

Junges Team sucht Unterstützung.

Wir suchen per bald

1 oder 2 Servicemitarbeiter(innen)

die sich in allen Bereichen des Service gut auskennen.

Wir bieten ein Super-Betriebsklima, geregelte 5-Tage-Woche, hohen Umsatzlohn.

Sollten Sie interessiert sein, rufen Sie unverbindlich Herrn Walder oder unseren Herrn Brütsch an.

5692

Hotel-Restaurant Diana
St. Stephan im Simmental

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch oder Köchin
Buffettochter
Serviertochter

5-Tage-Woche, geregelte Freizeit, Zimmer im Haus.

Telefon (030) 2 34 00

5714

★★★-Hotel in bekanntem Winter- und Sommerkurort in Graubünden sucht auf 1. Dezember 1987 in Jahresstellung gutausgewiesenen und selbständigen

Küchenchef

zu kleiner Brigade für gutbürgerliche Küche und A-la-carte-Service, sowie

Servierpersonal

für die Wintersaison. Melden Sie sich bitte mit den üblichen Bewerbungsunterlagen und Foto unter Chiffre 5646 an hotel revue, 3001 Bern.

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. von Atzigen.

Restaurant SERVIT und CENTRO
Einkaufszentrum Letzipark
Baslerstrasse 50, 8048 Zürich

assa 77-60

In Hotel-Restaurant westlich von Bern suchen wir

Küchenchef

von Format, zur Führung einer Brigade von drei Köchen und drei Lehrlingen, in eine modernst eingerichtete Küche.
Neben eigener Begeisterung zum Beruf sollte dieser Chef folgende Voraussetzungen erfüllen:
Mehrjährige Erfahrung in Bankett- und A-la-carte-Service, hervorragende Kenntnisse in Fischspezialitäten, Organisationstalent, Kalkulationssicherheit, Eignung als beispielhafter Ausbildner.
Wir bieten moderne Anstellungsbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima. Das Salär entspricht den hohen Anforderungen.
Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle Kaderstelle interessieren, senden Sie Ihre Bewerbung unter Chiffre 5286 an hotel revue, 3001 Bern.

5286

GRAUBÜNDEN GRISON

★★★★ HOTEL LA SIALA 1220 m ü.M.

SCHWEIZ SUISSE SWITZERLAND

Dir.: Reto Camenisch

CH-7131 Falera/Weisse Arena
Telefon: 0 86 / 3 32 32

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir auf Ende August, Anfang September 1987 in Jahresstelle eine aufgeschlossene, sprachgewandte

Sekretärin/Réceptionistin

Haben Sie Freude am Umgang mit Menschen und sind Sie kaufmännisch ausgebildet, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Hotel La Siala
z. H. Hrn. R. Camenisch
7131 **Falera**
Telefon (086) 3 32 32

5706

Wir suchen

zur Ergänzung und Verstärkung unseres Teams auf den 1. Juli oder nach Vereinbarung eine

Gouvernante

Sie sind eine gelernte Hofa und haben Freude am Umgang mit Gästen, Führen von Mitarbeitern in einem vielfältigen Arbeitsbereich des Hausdienstes.
Diese anspruchsvolle und vielseitige Stelle erfordert gute Umgangsformen, Durchsetzungsvermögen sowie Sinn für Zusammenarbeit.

Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann schicken Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an das Personalbüro oder kontaktieren Sie für ein erstes Gespräch unsere Frau Wyttenbach.

5553

Bahnhof Buffet Basel SBB
Tel. 061/22 53 33

In unser lebhaftes Passantenhotel suchen wir in Jahresstelle sprachenkundige, zuverlässige und einsatzfreudige

Réceptionistin

(Anfängerin wird angelernt)

für Kassa, Telefon und Empfang.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche und ausgebaute Sozialleistungen, guten Lohn.

Bewerberinnen richten ihre Offerten an:

Famille F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstrasse 22
5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85
(Frl. Wanner verlangen)

P 02-470

Wir suchen für **Mittelmeer-Spezialitäten-Restaurant** in der Region Zürich

Köche

mit Erfahrung in der Mediterranée-Küche.

Schriftliche Offerten bitte an:
TN, Höschgasse 95
8008 Zürich

Ofa 150.179.502

Gesucht wird in Speisewirtschaft tüchtige, freundliche

Serviertochter oder Kellner

Kost und Logis im Hause, bei geregelter Arbeitszeit und gutem Verdienst. Ausländer nur mit Jahresbewilligung.

Offerten an
A. Glanzmann
Restaurant Krone
8493 Saland
oder Telefon (052) 46 12 14

4770

Neu erbautes 3-Stern-Hotel in bestbekanntem Sommer- und Winterkurort sucht auf Herbst oder Winter 1987 einen

Küchenchef

Sind Sie zurzeit als Chef de partie oder Sous-chef tätig und möchten die Leitung eines jungen Küchenteams übernehmen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 5490 an hotel revue, 3001 Bern.

Pizzeria Fiorino Restaurant Chrueg

Scheibenstr. 25, Postfach 3215, 3000 Bern 22
Tel. 031 41 55 15, Familie Wermelinger-Tudino
im Breitenrainquartier
2 Restaurants unter einem Dach

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Jungköchin Casserolière/ Aiutante Pizzaiolo

(Permesso B o C)

- geregelte Arbeitszeit
- Festtage geschlossen
- idealer Arbeitsplatz (Tageslicht)
- angenehme Atmosphäre
- zeitgemässe Entlöhnung

Melden bei:
E. Wermelinger
Telefon (031) 41 55 15

5591

HOTEL GASTHOF KREUZ KONOLFINGEN

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft freundliche(n)

Serviertochter

oder

Kellner

für unser Restaurant français

Wir bieten:
- 5-Tage-Woche
- angenehmes Arbeitsklima

Hätten Sie Lust, bei uns zu arbeiten?

Rufen Sie uns doch einfach an. Telefon (031) 99 10 50 ab 17.00 Uhr.

P 05-5142

HOTEL GASTHOF KREUZ
KONOLFINGEN
Emmentaler-Stube, Kreuzsäli
Restaurant Français, Bar
Tel. 031 99 10 50

Wir suchen per 1. August 1987 oder nach Übereinkunft freundliche

Barmaid

für unsere Hotelbar. Englisch- und Französischkenntnisse von Vorteil. Samstag und Sonntag frei.

Swissmotel Kollermühle
Kollerstr. 1, 6300 Zug
Tel. (042) 41 45 15

5440

Restaurant

Bar
Gourmetstube
«Löwen»-Saal
Riegelstube

zum Löwen
Niederglatt

Gesucht auf 15. August 1987 oder nach Vereinbarung freundliche, zuverlässige

Serviertochter

für Restaurationsbetrieb.
5-Tage-Woche, Schichtbetrieb.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon (01) 850 50 10
Familie A. Ulrich

ofa 139.486.016

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 Sprachkenntnisse, 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

5656

Davos

Aklin
Restaurant am Zytturm, Zug
Seit 1787

Für unseren traditionsreichen, renommierten Restaurationsbetrieb in Zug suchen wir Sie, einen jungen

Saucier/Sous-chef

zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade.

Nebst einer guten Ausbildung in anspruchsvollen A-la-carte-Betrieben und fundierten Fachkenntnissen ist uns wichtig, dass Sie unseren Küchenchef bei dessen Abwesenheit in allen Belangen kompetent vertreten können und dass Sie sich mit den Ideen einer neuzeitlichen Ernährung identifizieren können.

Wir bieten Ihnen für diese anspruchsvolle Aufgabe sehr gute Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen.

Eintritt: September/Oktober.

Mit Interesse erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Frau M. Riegger-Aklin, Restaurant Aklin, Kolinplatz 10, 6300 Zug, Telefon (042) 21 18 66

5570

GRAND HOTEL HOF RAGAZ

7310 BAD RAGAZ TELEFON 085 / 9 01 31

Wir suchen in Jahresstelle

Réceptions-Sekretärin

zur Erledigung aller gängigen Arbeiten an der Réception unseres Erstklasshotels mit ausschliesslich individueller Kundschaft.

Muttersprache Schweizerdeutsch und gute Kenntnisse der französischen und englischen Sprache sind Bedingung.

Eintritt per 1. September oder 1. Oktober 1987.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Hans Geiger, Direktor

5523

☆☆☆☆

SPORTZENTRUM GRINDELWALD

Grindelwald

Gesucht per sofort oder auf 1. Juli 1987

Serviertochter

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

★★★★ PARKHOTEL BELLEVUE LENK

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft eine freundliche, qualifizierte

Réceptionssekretärin

in Saison- oder Jahresstelle.

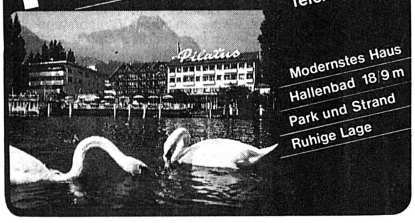
Wenn Sie gerne in einem renommierten Familienhotel im Berner Oberland mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. T. Nussbaum-Perrollaz
Parkhotel Bellevue, 3775 Lenk i. S.
Telefon (030) 3 17 61

5644

Seehotel Pilatus 6052 HERGISWIL

Bes. Fam. Fuchs
Tel. 041/95 15 55
Telex 866 159



Wir suchen auf Anfang September oder nach Übereinkunft:

2. Sekretärin/Réceptionistin
Buffettochter
Serviertochter oder Kellner

Es werden zudem folgende Ausbildungsplätze frei

Hotelfachassistentin
Servicefachangestellte

Schweizer oder Ausländer mit B-Ausweis bevorzugt.

Bewerbungen bitte an Frau J. Fuchs
Telefon ab 15.00 Uhr (041) 95 15 55

Familie Fuchs

5596

Hotel Waldstätterhof Luzern

sucht

Réceptionistin

per sofort oder nach Vereinbarung an lebhafte Réception, 130 Betten, D, F, E

Nachtportierablösung

1.–31. August 1987

Serviceangestellte
Köchin oder Jungkoch

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Telefon (041) 23 54 93

5600

HOTEL RESTAURANTS CLUB
BAD HORN
AM BODENSEE
TEL 071/41 55 11

Einzigartiges, romantisches Bodensee-Südsee-Uferhotel sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine
Sous-chef/Saucier

als Stütze unseres Küchenchefs.

Auch einem jüngeren Fachmann bieten wir eine Chance.

Möchten Sie in einem der modernsten Hotels der Ostschweiz in einem jungen Team arbeiten, dann erwarten wir gerne Ihre geschätzte Bewerbung.

U. Hatt
Hotel Bad Horn
9326 Horn
Telefon (071) 41 55 11

5625

Landgasthof Lamm

Dorfstrasse
8251 Schlatt-Diessenhofen

Wir suchen auf den **1. September oder nach Übereinkunft** in sehr schönen Landgasthof in der Nähe von Schaffhausen **qualifizierte, freundliche**

Servicefachangestellte

(auch Grenzgängerin)

Wir bieten:
Schöne Arbeitsatmosphäre in jungem Team, guten Lohn, 5-Tage-Woche, Schichtbetrieb, eine schöne 1-Zimmer-Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.
Fassen Sie den Mut und rufen Sie uns an, wir geben gerne nähere Auskunft.

Familie Meier
Landgasthof Lamm
8251 Unterschlatt
Telefon (053) 7 76 48

5208



BERGGASTHAUS UTO KULM

Dieses traditionsreiche Haus wird im Okt. 1987 neu eröffnet. Damit sich Ausflügler, Seminarteilnehmer und Hotelgäste wohl fühlen, legen wir unter anderem sehr viel Wert auf eine ausgezeichnete Küche.

Wir suchen deshalb per 1. Oktober oder nach Übereinkunft einen

Küchenchef

Wir erwarten:
- Sinn für die zeitgemässe, kreative Art des Kochens
- Erfahrung im Bankettwesen
- Selbständigkeit, Organisationstalent und die Fähigkeit, eine 6-Mann-Brigade zu führen und zu motivieren
- Rentabilitätsdenken und Kalkulationssicherheit
- Idealalter 28-35 Jahre.

Wir bieten:
- Eine interessante, selbständige Tätigkeit
- Eine modernst eingerichtete Küche
- Ein, den Anforderungen entsprechendes Salär
- Auf Wunsch schöne 2½-Zimmer-Wohnung.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Berggasthaus UTO-KULM AG
G. Fry,
8138 Uetliberg/ZH.

Suchen Sie eine neue, interessante und anspruchsvolle Tätigkeit?
In unserem gutgehenden, gemütlichen Hotel-Gasthof im Raume Bern–Emmental haben wir die Stelle als

Aide du patron oder Gerant/Gerantin

(Patent nicht erforderlich)
neu zu besetzen.

Falls Sie diese Stelle interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre V 05-519421 an Publicitas, 3001 Bern.

Adler Hurden

Wir suchen für unser Spezialitätenrestaurant am Zürichsee

Chef entremetier

(Küchenchef-Stellvertreter)

sowie

Anfangs-Chef de partie

Weiter suchen wir

Serviceangestellte(n)

Kellner oder Serviertochter (Ausländer bitte nur mit Bewilligung B oder C) zum baldmöglichsten Eintritt in Jahresstelle. Sehr guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

Weitere Auskunft erteilt gerne Herr H. G. Wolf.

Gasthaus zum Adler
8640 Hurden SZ (Rapperswil)
Telefon (055) 48 45 45

5514

Bad Ragaz
QUELLENHOF
Kur- und Golfhotel · Haus allerersten Ranges
Pierre Barreet, Dir.
CH-7310 Bad Ragaz · Tel. 085/90111 · Tx 855897

Wir suchen zu sofortigem Eintritt oder nach Übereinkunft

Commis de rang

für Sommersaison (evtl. Jahresstelle, für Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C)

Servicepraktikant(in)

Bitte richten Sie Ihre Eilofferten an die Direktion.

5685

Ganzjährig geöffnet



Restaurant «Schlossgut»
mit Gemeindesaal Münsingen
Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen
Telefon (031) 92 45 43

Wir suchen per 1. August oder nach Übereinkunft, in Brigade von 4 oder 5 Mann, für den Entremetier- oder 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.

Wegen Betriebsferien sind wir zurzeit telefonisch nicht zu erreichen, darum bitten wir Sie, sich schriftlich zu bewerben. Besten Dank.

Familie F. Zbinden-Schürch

5703

Speiserestaurant in Chur sucht per 1. August 1987 oder nach Vereinbarung einen gutausgewiesenen

jungen Küchenchef

in kleine Brigade.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre 13-540452 an Publicitas, 7001 Chur.

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 Jahren, 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

5655

Davos

★★★★ *Hotel National Zermatt*

Neues, komfortables 4-Stern-Hotel in Zermatt sucht ab 15. August oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle, eine

1. Sekretärin/ Réceptionistin

mit abgeschlossener kaufmännischer Lehre, Berufserfahrung. Sprachen: D, E und F in Wort und Schrift

Für sofort:

Commis de cuisine

sowie für die kommende Wintersaison 1987/88

Réception: **Réceptionistin**
Küche: **Chef garde-manger**
Chef entremetier
Chef tournant
Commis de cuisine
Service: **Barmaid** D, F, E
Chef de rang D, F, E
Commis de rang
Saaltöchter D, F, E

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion des Hotels National, 3920 Zermatt, Telefon (028) 66 11 66.

P 36-121426

JUNGFRAU

Jungfrau Hotel- und Restaurationsbetriebe

Für unser neues Restaurant «Top of Europe» (Jungfraujoch) suchen wir in Jahresstelle

Chef de partie
Commis de cuisine

Sie haben die Möglichkeit, in einer modernst eingerichteten Küche Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Jungfrau Hotel- und Restaurationsbetriebe
z. H. von Herrn H. Egli, Betriebsleiter
3801 **Eigergletscher,** Telefon (036) 55 22 21

5689

RESTAURANT BUECH

Das bestbekannte Spezialitätenrestaurant über dem Zürichsee

Wir suchen Sie!

Die perfekte

Serviertochter

Sind Sie jung, fachlich versiert, tüchtig, hübsch und Schweizerin?

Unsere grosszügige, internationale Kundschaft schätzt einen Superservice und honoriert ihn auch.

Ausschliesslich A-la-carte-Service.

Absoluter Spitzenverdienst.

Eintritt: 20. Oktober oder nach Vereinbarung. In Jahresstellung.

Familie N. Boutard
8704 Herrliberg am Zürichsee
Telefon (01) 915 10 10, Mo–Di geschlossen.

5828

Möchten Sie internationale Luft schnuppern?

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir folgende Servicemitarbeiter:

Chef de service
sowie
Kellner / Serviertochter
für das modern konzipierte Restaurant Marmite. Schichtbetrieb von 6.00 bis 15.00 und 15.00 bis 24.00 Uhr.

Chef de rang
für unseren exklusiven Panorama-Grill im 31. Stock.

Barhostess / Barkellner
die es verstehen, an der Checkpoint-Bar oder im Panorama-Club/Dancing Gäste aus der ganzen Welt charmant zu bedienen.

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 5544

HOTEL INTERNATIONAL ZÜRICH
Am Marktplatz, CH-8050 Zürich, Tel. (01) 311 43 41
swissôtel

Seehotel Sternen

6048 Horw/Luzern Tel. 041-40 77 22

Das neue Seehotel Sternen liegt in einer wunderschönen Bucht des Vierwaldstättersees am Fusse des weltberühmten Pilatus

Mit 3 verschiedenen Restaurants (Gaststube – Neptun – Venus) sorgen wir für das leibliche Wohl unserer Gäste. Ein vielseitiges Bankett- und Seminarangebot steht zur Verfügung, und im Sommer ergänzt eine Seeterrasse das kulinarische Angebot.

Unter diesen optimalen Voraussetzungen möchten wir unseren Gästen in jeder Beziehung tadellose Gastgeber sein.

Sie können uns dabei behilflich sein als

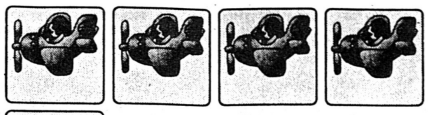
Chef de cuisine
Sous-chef / Saucier
Chef tournant
junger Chef de partie
Commis de cuisine
Réceptionistin
Chef de service
Servicefachangestellte
Kellner
Serviertochter für die Gaststube
Buffetdame
Buffettochter
Service- und Bankettaushilfen

Wir bieten Ihnen eine angenehme Arbeitsatmosphäre in einer herrlichen Landesgegend, geregelte Freizeit, 5-Tage-Woche und einen den Leistungen angepassten Lohn (nur Jahresaufenthalter).
Wir erwarten von Ihnen eine solide Ausbildung, Freude am Beruf und Teamgeist.

Bitte richten Sie Ihre nur schriftliche Offerte an Hans Unternährer, Seehotel Sternen, Winkelstrasse 46, 6048 Horw.

5743

R. & H. Unternährer



Flughafen-Restaurants

Zürich, Telefon 01/814 33 00

In Jahresstelle suchen wir

Serviertochter
Kassiererin
Bartochter
(für Tagesbar)
Commis de cuisine
Buffettochter
Chauffeur (für Lager)
Officeburschen
keine Saisonbewilligung

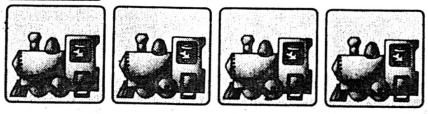
Wir bieten Ihnen:
- einen Leistungslohn
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- Verpflegung in unseren Personalrestaurants
- Unterkunft in unserem Personalhaus, preiswerte Zimmer oder Appartements

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

5500





ROMANTIK HOTEL
WILDEN MANN
LUZERN

Telefon 041/23 16 66
P Kesselturm gegenüber

Als Romantik 4-Stern-Hotel mit 80 Betten beherbergen wir eine anspruchsvolle Privatkundschaft und suchen zur Ergänzung unseres Teams eine

Empfangssekretärin

Wir erwarten eine freundliche, aufgeschlossene Mitarbeiterin mit guten Englisch- und Französischkenntnissen, wenn möglich mit Erfahrung an der Réception oder kaufmännischer Ausbildung.

Schriftliche Offerten bitte an:

Frau S. Rick, Direktorin
Romantik Hotel Wilden Mann
6000 Luzern 7

5781

Suchen Sie die herausfordernde Aufgabe, in einem Hotel allerersten Ranges als engster Kaderangestellter zu arbeiten?

Wir suchen nach Übereinkunft

Chef(in) de réception

Für diese Schlüsselposition sollten Sie unbedingt folgende Voraussetzungen mitbringen:
- entsprechend, zielgerichtete Ausbildung
- längere Erfahrung in gleichwertiger Position in einem ★★★★★-Betrieb
- dynamisch und mehrsprachig
- gute Präsentation und tadellose Umgangsformen
- Fähigkeit, Mitarbeiter zu motivieren und zu führen

Wir bieten fähigen Bewerbern eine vielseitige, ausbaufähige Top-Position!
Der finanzielle Rahmen ist den hohen Anforderungen angepasst.

Unser Direktor, Melchior Windlin, freut sich auf Ihre Bewerbung.

5438

HOTEL BELLEVUE PALACE BERN★★★★★

Kochergasse 3–5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Tx. 911 524
swissôtel

HOTEL DREI KÖNIGE

IHR LANDGASTHOF IN
ENTLEBUCH

Telefon 041-72 12 27
Jeder Gast ein König!

In unsere mittelgrosse Brigade brauchen wir Verstärkung (wegen Unfall!) vom 3. August bis 30. September:

Chef de partie oder Jungkoch-Aushilfe
Serviceangestellte(n)
Jahresstelle
für «Schibi-Keller» und Restaurant Français
Serviceaushilfen
Teilzeit, für 1 bis 4 Tage pro Woche

Wir haben noch **eine interessante Lehrstelle** frei:
Servicelehrtochter / Kellner

Wir bieten Ihnen einen schönen Arbeitsplatz in einem fröhlichen, jungen Team in einem traditionsreichen, bekannten Haus. Unser Angebot wird jedem Gaumen gerecht! Beste Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Interessiert? Rufen Sie uns doch gleich an: während den **Betriebsferien, 19. Juli bis 3. August,** erreichen Sie uns **abends** unter Telefon (041) 66 36 51.
(Post wird nachgeschickt.)
PS: Ausländer **nur** mit Bewilligung B.

HOTEL DREI KÖNIGE, 6162 Entlebuch
Familie H.-J. Mayer, Telefon (041) 72 12 27

5726

Landgasthof SHV
Auberge de campagne SSH

Inserate in der
hotel + touristik revue
haben Erfolg!

HOTEL KRONE LENZBURG

FAM. GRUBER-HOFER TEL. 064 / 51 53 55

Für unseren bekannten Hotel- und Restaurationsbetrieb ★★★★, an bester Verkehrslage im Mittelland, 38 km von Zürich entfernt, suchen wir mit Eintritt nach Übereinkunft in Dauerstelle

Réceptionssekretärin

(mit Sprachenkenntnissen und Berufserfahrung)

Sie sind verantwortlich für die Réception, unterstützen Ihre 2 Mitarbeiterinnen und sind an der fachgerechten Ausbildung des KV-Lehrlings interessiert.
Sie haben Freude an der Betreuung unserer internationalen Gäste, können verkaufen und arbeiten im Interesse des Hauses.
Sie sind belastbar und wissen Prioritäten zu setzen. Sie denken logisch und behalten die Übersicht.
Sie sind an gründliche und selbständige Arbeit gewöhnt und haben ein Flair für Zahlen und buchhalterische Belange.
Wir bieten Ihnen bei 5-Tage-Woche eine möglichst geregelte Arbeitszeit, dazu eine 1-Zimmer-Wohnung in der Stadt und die üblichen Sozialleistungen bei einem der Arbeit angepassten Gehalt.

Wenn die aufgeführten Eigenschaften auf Sie zutreffen und Sie in unserem jungen Team mitarbeiten möchten, freuen wir uns über Ihre handschriftliche und vollständige Bewerbung.

AMBASSADOR SWISS HOTELS.

HOTEL KRONE AG LENZBURG
Frau R. Gruber
Personaladministration
Telefon (064) 51 53 55

5740

St. Moritz

BADRUTT's PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht

1. Etagengouvernante

in Jahresstelle oder für Wintersaison 1987/88.

Bewerberinnen mit Erfahrung und Sprachkenntnissen richten ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz.

5800



Haus zum Rüden

Unser gepflegter Restaurationsbetrieb mitten in der Stadt Zürich ist bekannt.
Wir pflegen eine kreative Küche (la cuisine du marché) und suchen dementsprechend folgende, **nur bestqualifizierte** Mitarbeiter

Chef de partie
Commis de cuisine

Geregelte Arbeitszeit sowie den Leistungen entsprechende Entlöhnung sind bei uns selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

HAUS ZUM RÜDEN
Wilfried + Erika Keller
Limmatquai 42, 8001 Zürich
Telefon (01) 47 95 90

5532

Hotel Gornergrat★★★
3920 Zermatt Dorf

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiterinnen:

Etage: **Anfangsgouvernante** oder gelernte **Hofa**

Büro: **Réceptionistin** D, F, E

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an

Direktion Hotel Gornergrat
Telefon (028) 67 10 27

5328

PALACE ★★★★★ LUZERN

Palace Hotel, 6000 Luzern

In unser junges, dynamisches Team suchen wir mit Eintritt nach Übereinkunft

Réception: **Kassier**
Loge: **Night Auditor**
Nachtconcierge
Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Service: **Chef de rang**
Commis de rang
Economat: **Officeangestellte(r)**

Aufgrund fremdenpolizeilicher Vorschriften können wir keine Bewerber mit A-Bewilligung (Saison) berücksichtigen.

Neben einer anspruchsvollen Tätigkeit bieten wir Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeiten und auf Wunsch Kost sowie Logis in unserem modernen Personalhaus (alle Zimmer mit Bad).

Wir bitten Sie, Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto zu adressieren an

Jürg R. Reinshagen, Direktor
Palace Hotel, 6006 Luzern

5282

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

Restaurant Waldhaus
Rumensee
8700 Küsnacht (in Stadtnähe)

sucht per sofort

Jungkoch oder -köchin

evtl. Hilfskoch, für die kalte Küche.

Hoher Lohn, Zimmer im Hause, jeden Sonntag und Montag frei.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. Fritz Salzner, Telefon (01) 910 09 18

5650

Gesucht

Pächter oder Pächterin

für

Pizzeria Delta

per 1. November 1987.

Eine Startmöglichkeit für einen Spitzenkoch zur Selbständigkeit würde geboten. Leistungsausweis zählt als Eigenkapital.

Überzeugende und ansprechende Bewerbungen sind einzureichen an

P 05-10257

SPORTZENTRUM SAANE-SENSE
AURIED BÖSINGEN
POSTFACH 3177 LAUPEN

[redacted]

Wilderswil
Berner Oberland

Hotel Alpenblick
Gaststube, Restaurant «Le Provençal»
Familie R. Stöckli
CH-3812 Wilderswil bei Interlaken
Telefon (036) 22 07 07

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

RESTAURANT Rebstock ZOLLIKOFEN
Erhard Halter

Zur Wiedereröffnung des Restaurants Rebstock suchen wir per 3. August 1987

Serviceangestellte

die freundlich, jung und mit guten Servicekenntnissen mit uns einsteigen will.

- **5-Tage-Woche**
- **gute Entlöhnung**
- **Sa/So oder So/Mo frei**

Telefonieren Sie uns zu einer persönlichen Kontaktaufnahme unter Telefon (032) 84 23 91, und verlangen Sie Herrn Halter.

Restaurant Rebstock, Bernstrasse 96, 3052 Zollikofen

P 37-080489

Gesucht in unseren gepflegten Gasthof, initiativer

Küchenchef

Gutbürgerliche bis anspruchsvolle Küche, Ausbildung von Lehrlingen erwünscht.

Daselbst suchen wir nette

Serviceangestellte
Barmaid

auch **Teilzeitarbeit** möglich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. Robert Mettler
Gasthof Rössli
8862 Schübelbach
Telefon (055) 64 46 66 G
oder (055) 67 11 58 P

5599

Alexander

Wenn Sie sich an **gründliches und selbständiges Arbeiten** gewohnt sind, gerne organisieren und auch bei stärkerer Belastung nicht gleich die Übersicht verlieren, dann sind Sie unsere zukünftige

Réceptionssekretärin

Ihr Reich ist unsere mit modernen Maschinen eingerichtete und für systematisches Arbeiten geeignete Réception.

- **Sie** sind verantwortlich für die Réception und unterstützen Ihre beiden Mitarbeiterinnen
- **Sie** haben Freude an der Betreuung unserer internationalen Gäste und verkaufen gerne
- **Sie** sprechen und korrespondieren gerne in Englisch
- **Sie** haben ein Flair für Zahlen und buchhalterische Belange

Wenn diese Eigenschaften auf Sie zutreffen und Sie ab Mitte September bei uns anfangen könnten, freuen wir uns über Ihre handschriftliche und vollständige Bewerbung.

Nicolas Schweri
HOTEL ALEXANDER AM SEE
Seestrasse 182
8800 **Thalwil-Zürich**
Telefon (01) 720 97 01

P 44-000052

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

Schweizerhof St. Moritz

- Erstklasshaus im Zentrum mit 150 Betten
- Restaurant Acla «Chez Marlies»
- «La Terrine» Fischspezialitäten
- Hilti's Schwyzerhof-Stübli
- Pianobar und Dancing
- Picnic-Club Acla Clavadatsch

Das Oberengadin ist ganz sicher ein bevorzugter Arbeitsort, herrliches Klima, vielfältige Sportmöglichkeiten und unvergessliche Naturschönheit, um nur einige Pluspunkte zu nennen.

Der Schweizerhof St. Moritz ist ganzjährig geöffnet und sucht mit Eintritt Anfang/Mitte Dezember in Jahresstellen:

Chefs de partie
Commis de cuisine
Servicefach-Mitarbeiter(innen)
(sprachenkundig)

Barmaid

für unsere hübsche Hallenbar

Chasseur

als Logentournant/Chauffeur-Ablösung

Wir freuen uns auf die Bewerbungsunterlagen von Schweizer Bürgern, welche gerne in einem fortschrittlichen Betrieb ihr Bestes geben möchten. Vielen Dank.

Felix Schlatter
Hotel Schweizerhof
7500 St. Moritz

5452

Nichtraucher-Restaurant
Sternen Lengwil

Gesucht für sofort

Serviertochter

in unser Dorf- und Speiserestaurant. Wir erwarten Freude am Beruf, Erfahrung im Speiseservice. Wir bieten geregelte Arbeitszeit, guter Lohn, Studio, rauchfreier Arbeitsplatz.

Fam. B. Bieri
Telefon (072) 75 21 10

5645



Hotel Silberhorn, Wengen

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

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Restauration:
Kellner und Serviertöchter

Réception:
Night Auditor

Etage:
Gouvernante
1 Zimmermädchen

sprachenkundig

Eintritt Anfang Dezember.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung oder rufen Sie mich an.

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

5441

JUNGFRAU

Jungfrau Hotel- und Restaurationsbetriebe

Lieben Sie
abwechslungsreiche, interessante Aufgaben in einer lebhaften Restaurantverwaltung?
Für die drei Jungfrau-Restaurationsbetriebe suchen wir in Jahresstelle

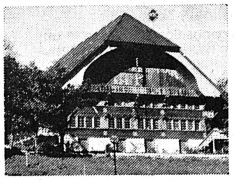
kaufm. Mitarbeiterin

die auch Freude an der EDV hat. Sollten Sie englische Sprachkenntnisse besitzen, wäre dies von Vorteil.

Sind Sie unsere neue Mitarbeiterin? Senden Sie doch Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Jungfrau Hotel- und Restaurationsbetriebe
z. H. Herrn H. Egli, Betriebsleiter
3801 **Eigergletscher,** Telefon (036) 55 22 21

5690



Landhaus Rohrmoos
3611 Pohlern

Wir machen eine frische, leichte Küche, die sich sehen und bewerten lässt. Für August/September suchen wir einen

Koch (auch weiblich)
Entremetier

Wenn Sie wollen, dass Leistung Beachtung findet, sollten Sie mal bei uns hereinschauen.
H. P. Kühni
Telefon (033) 56 22 95

5688

Restaurant-Gasthof Sunnehalde
8615 Wermatswil-Uster

Wir suchen

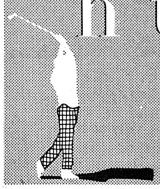
Küchenchef
Entremetier
Jungkoch (auch weiblich)
Servicelehrtochter
Restaurationstochter
Buffetmädchen

Wir erwarten gerne Ihren Anruf. Geregelte Arbeitszeit.
Telefon (01) 940 23 43, R. Postizzi.

5651

GOLF HOTEL

Wald-huus



Für unser neuerstelltes Bündner Hotel suche ich auf die Wintersaison eine Masseurin/Badmeisterin als

Leiterin unseres Fitnesscenters

Sie sind für den ganzen Bereich Hallenbad/Sauna/Solarium/Massage und Fitnessraum zuständig.

Sie sind kontaktfreudig, haben gute mündliche Sprachkenntnisse, sind sportlich und haben ein gewinnendes Auftreten.

Ich freuen mich auf Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung und Ihre persönliche Vorstellung in Davos, bis bald!

GOLFHOTEL WALDHUUS, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 6 11 31
Direktion: Kurt und Helen Künzli

5654

Davos

KULM

Sind Sie auf der Suche nach einer anspruchsvollen Saisonstelle?

Wir sind das fröhlichste ★★★★★-Hotel der Alpen mit einer gepflegten Stammkundschaft und einem aufgestellten Team.

Folgende Führungspositionen werden in unseren Restaurants für die kommende Wintersaison neu zu besetzen sein:

Kegeltaverne
(Tellerservice/Dienst ab 15/17 Uhr)
Leiter(in)
Assistent(in)

Tagesrestaurant
(Tellerservice/keine Nachtarbeit)
2. Leiter(in)

Grill-Nightclub
(gehobenes A-la-carte-Restaurant)
2. Oberkellner

Nostalskibar
Assistentin
(Möglichkeit, die eigenen Barkenntnisse abzurunden; der Chef de bar ist ein Top-Profi.)

Wir suchen qualitätsbewusste und freundliche Mitarbeiter mit deutscher Muttersprache, die bereit sind, auch selbst etwas zur guten Atmosphäre beizutragen. Für alle Stellen setzen wir eine abgeschlossene Lehre voraus.

Wir bieten Ihnen ein gutes Arbeitsklima, freie Hallenbadbenützung sowie sonnige Personalzimmer. Günstige Saisonabonnemente!

Richten Sie bitte Ihre Unterlagen an Susanne Kilchenmann, Personalchefin, oder rufen Sie sie einfach an. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen; gerne zeigen wir Ihnen Ihren Arbeitsplatz selber.

2864

Arosa Kulm Hotel
7050 Arosa
Tel. (081) 31 01 31

Aklin

Restaurant am Zytturm, Zug
Seit 1787

Sind Sie kreativ und ideenreich?
Legen Sie Wert darauf, für Gäste zu kochen, die es zu schätzen wissen, wenn Sie sich Mühe geben, dann sind Sie für uns der ideale

Chef de partie
Commis de cuisine

Sind Sie interessiert, mehr über unseren Betrieb zu erfahren? Dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns doch einfach unverbindlich an.

Frau M. Riegger-Aklin
RESTAURANT AKLIN ZUG
Am Zytturm, 6300 Zug
Telefon (042) 21 18 66
(Sonntag geschlossen)

5722

Hotel Seestern
6315 Oberägeri
Telefon 042 72 18 55

Stilvolles, familiäres Erstklasshaus, direkt am Ägerisee gelegen, sucht per sofort oder nach Vereinbarung in Jahres- oder Saisonstelle

Barmaid/ Bar-Servicehostess
Köche für Grill und A la carte

sowie

Servicefachangestellte/ Praktikantinnen

Erstklassiges Salär, Sozialleistungen sind selbstverständlich. Weiterbildungsmöglichkeiten und Bonusse werden geboten.

Eilofferten an Familie R. Diethelm-Müller.

5729

China-Restaurant
Tan-Tung
Hertensteinstrasse 24, 6004 Luzern

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft qualifizierte(r), sprachenkundige(r) (D, E, F)

Kellner(in)

Telefon (041) 51 26 66
Herr oder Frau Saredi

5271

Aufgestellt zusammenarbeiten lässt es sich nur mit fachlich qualifizierten Mitarbeitern, die auch menschliches Format besitzen und zu echter, kreativer Teamarbeit fähig sind. Wir bieten die entsprechenden Arbeitsbedingungen und suchen

Mitarbeiter(innen)

für Service und Bar.
Bitte rufen Sie uns ab 27. Juli an.

Restaurant Strauss
Winterthur
Telefon (052) 22 29 70

5724

SV-Service

Zur Ergänzung unserer kleinen Brigade suchen wir zum Eintritt auf Herbst 1987 gut ausgewiesenen, initiativen

Koch

Wir arbeiten von Montag bis Freitag.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an

Personalrestaurant Ciba-Geigy
Werk Stein, 4332 Stein
Telefon (064) 68 63 71
Herr G. Scherrer, Betriebsleiter

P 44-855

SV-Service

Einem jungen, tüchtigen **Chef de partie** oder **Sous-chef** geben wir die Möglichkeit, sich als

Küchenchef

zu profilieren. Wir sind ein modernst eingerichteter Hotel-, Restaurations- und Bankettbetrieb. Wenn Sie über ein solides fachliches Wissen und Können verfügen und dazu noch Organisationstalent besitzen, so haben wir Ihnen eine interessante Saison- oder Jahresstelle anzubieten. Hoher, leistungsbezogener Spitzenlohn.
Bewerbungen richten Sie bitte an
Hotel-Restaurant Enge
3280 Murten
oder Telefon (037) 71 41 36
(Herrn Ehrsam verlangen)

Freiburger Annoncen 1019

Werben ohne Streuverlust – in der hotel + touristik revue

C·H·E·S·E·R·Y G·S·T·A·A·D

Für kommenden Winter und Sommer sind Sie bei uns als

Chef de rang (F oder M)

willkommen, wenn Sie gerne in gepflegter Umgebung tätig sein wollen.

Sie sprechen D, E, F, sind gut ausgebildet und identifizieren sich mit Ihrer jeweiligen Aufgabe.

Restaurant Chesery
Franz Rosskogler
3780 Gstaad
Telefon (030) 4 24 51

5742



HOTEL-RESTAURANT
WARTENSTEIN
J. KNOPFEL-BRAND

Wir suchen in unser schönes Hotel-Speiserestaurant mit Gartenterrasse dynamische und junge

Köche/Köchin
Entremetier
Commis de cuisine

Ein gutes Team erwartet Sie. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Kost und Logis im Hause.

Rufen Sie uns bitte an, Telefon (085) 9 17 34, oder schreiben Sie an Fam. Knöpfel, Hotel Wartenstein, Postfach, 7310 Bad Ragaz.

5739

---

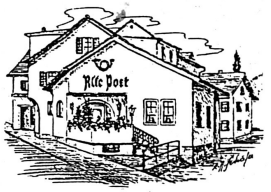
hotel ERMITAGE GOLF
seebad schönried – gstaad

Unser Haus erlebt nach einem Sommer des Umbaus seine Wiedereröffnung am 18. Dezember 1987. Zur Unterstützung der Direktion in den Vorbereitungsarbeiten suchen wir bereits ab 1. Oktober 1987, in Jahresstelle

Chef de réception

Anforderungen: D, F, E in Wort und Schrift, Erfahrung an Hotelréception, Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung, angenehmes Auftreten, wenn möglich Computererfahrung (Hogatex-System).
Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion.
Hotel ERMITAGE-GOLF
3778 Schönried-Gstaad
Telefon (030) 4 27 27

5735



Wir suchen in unser lebhaftes Restaurant, nur 15 Minuten von Zürich, jungen, qualifizierten

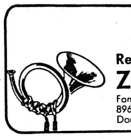
Koch oder Köchin

welche(r) gerne in kleiner Brigade selbständig und kreativ arbeiten möchte.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung und freuen uns, Sie bald kennenzulernen.

Restaurant zur alten Post
Paul und Marie Brem-Koller
8964 Rudolfstetten
Telefon (057) 33 14 27

5741



Restaurant
Zur alten Post
Fam. P. Brem-Koller
8964 Rudolfstetten, Tel. 057 33 14 27
Donnerstag geschlossen

HOTEL ALETSCH ☆☆☆

CH-3983 MÖREL-TEL. 028/27 18 21

Für unser Haus, welches am Ausgangspunkt zum Aletschgebiet liegt, suchen wir nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter

Serviertochter
Commis de cuisine/Koch

Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung, 5-Tage-Woche. Wenn gewünscht Logis im Hause.

Rufen Sie uns doch einfach mal an.

5736



Für unsere Gaststätte im Raume Burgdorf–Solothurn mit ital. Spezialitäten, bürgerlichen Menus und Partyservices suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen versierten

Koch – angehenden Küchenchef

Wir setzen voraus:
- Alter zwischen 24 und 35 Jahren
- Ausbildung der Lehrlinge
- kreatives Können
- eventuell Kenntnisse der ital. Küche

Wir bieten:
- 5-Tage-Woche, Samstag/Sonntag frei
- selbständige Arbeit in kleinem Team
- sehr gute Entlöhnung

Wenn Sie Freude haben, in unserem jungen Team mitzuwirken, dann rufen Sie mich an.

Gerne gebe ich Ihnen weitere Auskünfte.

P. Hanselmann
Telefon (065) 45 38 38

P 09-000624



GAUER HOTEL
SAVOY BERN

Unser Vierstern-Garni-Hotel mit modernster Ausstattung besteht aus 56 Zimmern (97 Betten), die alle über Bad oder Dusche, Direktwahltelefon, Farb-TV, Radio, Mini- und Cosmeticbar verfügen. Zur Ergänzung unseres Empfangs suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft eine freundliche und aufgeschlossene

Réceptionistin

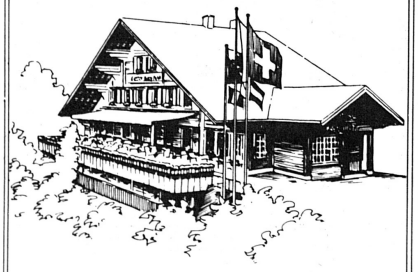
mit Berufserfahrung und guten Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnissen.

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen Position im Herzen der Stadt Bern interessiert? Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Gauer Hotel Savoy
Frl. A. Baumann
Neuengasse 26, 3011 Bern
Telefon (031) 22 44 05

5790

Gasthaus BRÜNIG-KULM



In unseren vielseitigen und lebhaften Betrieb suchen wir per sofort in Saison- oder Jahresstelle freundliche, flinke

Serviceangestellte

(keine Anfängerin)

Kost und evtl. Logis im Hause. Hoher Umsatzlohn ist zugesichert. Mögen Sie den Umgang mit Leuten aus allen Schichten und Ländern sowie jedes Alter? Lieben Sie es, mit abwechslungsreichem Angebot aus Küche und Keller den Gast so richtig zu verwöhnen? Dann sind Sie bei uns richtig.

Rufen Sie doch einfach an und verlangen Sie Herrn Schweizer.

Telefon (036) 71 17 08

5754

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

F & B Cost-Controller

Eine Herausforderung für einen jungen Berufsmann (Kochlehre von Vorteil).

Administration/Front Office/Telefonzentrale

Buchhaltungsmitarbeiter(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 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.

5670

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

Davos
CABANNA CLUB

Wir suchen auf die kommende Wintersaison in unser Top-Dancing/Discothek junge, attraktive und aufgestellte Mitarbeiterinnen für

- **Bar**
- **Service**

sowie einen

- **Doorman**

Wir freuen uns auf Ihre kurze Bewerbung mit Foto.

Hotel Europe
Unterhaltungsbetriebe AG
Promende 63, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 71 51 (Bürozeit)

ofa 132.259.028

★★★★
ASTORIA
DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant «Belle Epoque» mit ausgezeichneter französischer Küche
Greenlife-Bar, Boulevard-Café

In unser modernes Hotel im Zentrum von Luzern – 270 Betten, alle Zimmer mit Bad/Dusche, Direktwahl-Telefon, Radio, Color-TV – suchen wir zur Ergänzung unseres Teams:

Réception
Réceptionssekretärin
D, F, E

Nachtportier
Jahresstelle

Servicelehrling
(Herbst 1987)

Restaurant Belle-Epoque
Buffettochter
(Frühdienst, auf Wunsch Sa/So frei).

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

Hotel Astoria
Pilatusstrasse 29
6003 Luzern
Telefon 041-24 44 66

Restaurant Pinte Rietheim AG

Telefon (056) 49 12 10

Gesucht per sofort freundliche

Serviertochter

Wir bezahlen überdurchschnittliche Top-Löhne.

Auf Ihren Anruf freut sich
Fam. Hofstetter.

ofa 168.353.530

Wir suchen per 1. August oder nach Übereinkunft freundliche

Serviertochter

mit guten Servicekenntnissen.
Weitere Auskunft erteilt Ihnen
Familie Inauen
Restaurant Bahnhof
9450 Altstätten
Telefon (071) 75 16 21

5790

In unserem neuen Restaurant, Eröffnung September 1987, sind noch Stellen frei für

Jungköche
mit Aufstiegsmöglichkeiten

Möchten Sie von Anfang an dabeisein und Ihr Können täglich vor unseren Kunden unter Beweis stellen? Begeisterte und dynamische Jungköche finden bei uns einen attraktiven und vielseitigen Arbeitsplatz mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen und **Aufstiegsmöglichkeiten.**

Schätzen Sie die **5-Tage-Woche, sonntags und abends frei** (ausgenommen Mittwoch-Abendverkauf), 13. Monatslohn, vorzügliche Sozialleistungen sowie Einkaufsvergünstigungen im ganzen Haus.

Dann sollten Sie uns unbedingt anrufen.

Personaldienst
Keller-Ullmann/Vilan
Neue Jonastrasse 20
8640 Rapperswil
Telefon (055) 27 57 47

P 19-000581

Rapperswil
VILAN
Ein Warenhaus von Keller-Ullmann

Chauffeurenrestaurant an der Strecke Basel–Schaffhausen sucht flinke, freundliche

Serviertochter

in Schichtbetrieb

Guter Lohn, auf Wunsch Wohnung oder Zimmer im Hause, jedes 2. Wochenende frei.

Ferner suchen wir tüchtige

Köchin

oder tüchtigen

Koch

(eventuell Hilfsköchin oder -koch)

sowie

Hilfskraft

für Lingerie, Hotel und Küche.

Restaurant Sonne
4343 Etzgen
Telefon (064) 65 17 27
H. Bucher-Zemp

ofa 168.672.777

Gesucht nach Übereinkunft

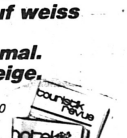
Commis de cuisine

Geregelte Arbeitszeit.
Bewerbungen mit Foto an Hotel Désirée, 3925 Grächen VS, Telefon (028) 56 22 56.

P 36-012552

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

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



Suchen Sie die herausfordernde Aufgabe, in einem Palace-Hotel zu arbeiten?

Wir bieten motivierten berufserfahrenen Mitarbeitern (-innen) folgende Stellen an:

Kellner
Servicefachangestellte
Hofa für Buffet
Nachtchasseur
Zimmermädchen

Bewerber mit Saisonbewilligung A können nicht berücksichtigt werden.

Weitere telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Personalchef, Herr W. Jaggi.

5323

HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN★★★★★

Kochergasse 3–5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Tx. 911 524

swissôtel

hotel ERMITAGE GOLF
solbad schönried – GSTAAD

Mit grosser Erwartung gestalten wir unser Restaurant «Le Gourmet» neu. Auf die Eröffnung am 18. Dezember 1987 brauchen wir noch den Könner am Herd. Deshalb suchen wir innerhalb unserer Kochbrigade den

Gourmet-Koch

dem kreatives Kochen kein Fremdwort ist und der sich mit Freude an der Verantwortung für ein kleines Lokal beteiligt.

Fühlen Sie sich durch dieses Inserat angesprochen, freuen wir uns auf Ihre detaillierte Offerte.

Hotel ERMITAGE-GOLF
3778 Schönried-Gstaad
Telefon (030) 4 27 27

5735

Hotel Bellavista 7050 Arosa

sucht für Wintersaison:

Büro: **Direktionsassistent(in)** (eventuell Ehepaar)
Sekretär(in)
Praktikant(in)

Saal: **Chef de rang** (deutschsprechend)
Commis de rang

Etage: **Hilfsportier**
Hilfszimmermädchen

Divers: **Chauffeur tournant**
Officegouvernante

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

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:
Hotel Bellavista, 7050 Arosa

5757

An der Front fühlen Sie sich zu Hause, und der Umgang mit internationaler Kundschaft bereitet Ihnen Freude. Dann sind Sie genau richtig in unserem Team.
Nach Übereinkunft suchen wir

Réceptionist(in)

welche(r) in unserem gut organisierten, lebhaften und vielseitigen Betrieb ihre/seine Fähigkeiten unter Beweis stellen möchte.

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.

5678

HOTEL
INTERNATIONAL
ZÜRICH

Am Marktplatz, CH-8050 Zürich, Tel. (01) 311 43 41

swissôtel

★★★★
hotel
LIMMATHOF BADEN

Haben Sie schon Erfahrung und möchten den Schritt nach oben wagen?

Wir suchen nach Übereinkunft für unser traditionsreiches Hotel einen selbständigen

Chef de rang oder Serviertochter

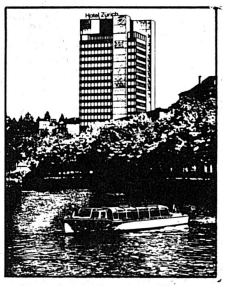
Wir bieten eine vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit, freundliches Arbeitsklima, gute Entlöhnung und Sozialleistungen.

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

4748

Baden bei Zürich
Kurort mit Kultur und Kurzweil



Hotel Zürich

8001 Zürich
Neumühlequai 42
Telefon (01) 363 63 63

Haben Sie Interesse, in einem Luxushotel im Zentrum von Zürich mitzuarbeiten? Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Mitarbeiter(in) Debitorenbuchhaltung

mit kaufmännischer Grundausbildung oder Hotelfachschule, Flair für Zahlen, Textsystem IBM 36.

Nebst guten Sozialleistungen und einem angemessenen Lohn bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, 5-Tage-Woche (44 Stunden) und eine interessante Tätigkeit in einem modernen Betrieb.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf an das Personalbüro.

5772

Hotel Zürich

KURHAUS
SONNMATT
6006 Luzern

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir auf 1. September 1987 oder nach Übereinkunft freundlichen, einsatzbereiten

Koch

– Tournant

Wir bieten geregelte Arbeitszeit mit 5-Tage-Woche, angenehmes Arbeitsklima, kein Spätdienst. Saison- oder Jahresstelle.

Kurzofferten bitte an:

Kurhaus Sonnmatt
M. de Francisco-Kocher, Direktor
6006 Luzern

5761

Wir suchen nach Übereinkunft

F & B Controller

Wir stellen uns vor, dass Sie über folgende Voraussetzungen verfügen:
- gastgewerbliche Lehre mit Ausbildung und Praxis in der Administration
- Sinn und Freude an Zahlen
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft

Gerne erteilt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Jaggi, weitere telefonische Auskunft und freut sich auf Ihre Bewerbung.

5437

HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN★★★★★
Kochergasse 3–5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Tx. 911 524
swissôtel

ALBANA
★★★★

Für sofort suchen wir für unser Hotel mit Gourmetrestaurant

Entremetier
Commis de cuisine
Chef de rang

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

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

5180

AMBASSADOR
SWISS
HOTELS.

Golf Club Bad Ragaz
Für unser Club-Restaurant suchen wir freundliche, tüchtige

Serviertochter

nur Schweizerinnen oder mit Bewilligung B

sowie

Service-Aushilfen

Bitte melden Sie sich bei:
Frau Kamber
Telefon (085) 9 37 98

P 13-59880



Zermatt

Für unser ★★★★-Hotel garni Allalin suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine freundliche, sprachenkundige (D, F, E)

Réceptionistin/Sekretärin

In einem familiären Arbeitsklima erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Abgottspon-Julen
Telefon (028) 67 16 31
(028) 67 18 28 privat

5810

Lodgistix

International tätiges EDV-Unternehmen für die Hotellerie sucht

vielseitige, sprachgewandte (v. a. englisch)

Mitarbeiterin

Sie sind an sorgfältiges und selbständiges Arbeiten gewöhnt und haben ein Flair für Zahlen.

Dieser Posten ist z. B. für eine Hotel-Empfangssekretärin geeignet, die ein neues und abwechslungsreiches Aufgabengebiet sucht, jedoch den Kontakt zum Hotelfach nicht verlieren will.

LODGISTIX AG
Sumpfstrasse 26
6300 Zug
Tel. (042) 41 75 41

5804

Hotel Schweizerhof
Kreuzlingen AG
Frau H. Humm

Für die Eröffnung unseres exklusiven Kleinhotels mit Restaurant/Bar in Kreuzlingen suchen wir auf Anfang August einen kreativen

Koch

Mit Ihrer Hilfe möchten wir unser Haus zum beliebten Treffpunkt in Kreuzlingen machen und Sie auch entsprechend entlöhnen.
Telefon (072) 72 60 40

5784

PEOPLE

B I S T R O
8212 NEUHAUSEN
0 5 3 / 2 1 7 1 1

Wir suchen

aufgestellte Gerantin

evtl. Mieterin

für neue Bistro-Bar ab 1. September oder früher.

Kontaktnahme Postfach 14, 8142 Uitikon Waldegg

BISTRO
8212 Neuhausen
Telefon (053) 2 17 11

5763

Arosa

Suchen Sie eine interessante, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit?

Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen, kleinen Teams suchen wir eine(n)

kaufm. Angestellte(n)

für Hotelbuchhaltungs- und Sekretariatsarbeiten. Eintritt August 1987 oder nach Vereinbarung.

Wir bieten eine ausbaufähige Dauerstelle in einem bekannten Sommer- und Wintersportdomizil.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

ARO-FIDIA Treuhand AG,
7050 Arosa, Postfach

5808

SANTA LUCIA

BRUGG

Der wichtigste Teil unseres italienischen Restaurants sind unsere Mitarbeiter. Darum **suchen wir** zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung folgende freundliche und dynamische Angestellte:

Sous-chef

Stellvertretung des Küchenchefs

Commis de cuisine
Hilfskoch
Kellner/Serviertochter

Wenn Sie Freude haben am Umgang mit Gästen und dies auch zeigen können, so rufen Sie uns unverzüglich an.

Verlangen Sie Herrn H. Rüfenacht oder Herrn C. Molinari.
Telefon (056) 42 13 72 oder
Telefon (056) 41 68 39

BT 1829972

Gasthof
Rössli
Utzigen

Für unseren Landgasthof in Stadtnähe mit feiner, abwechslungsreicher Küche suchen wir auf den 1. September 1987 oder nach Übereinkunft einen jungen, initiativen

Chef-Koch

Gute Entlöhnung

Gerne zeigen wir Ihnen unseren neu umgebauten Betrieb oder geben Ihnen telefonische Auskünfte.

Fam. G. + L. Wyss
Telefon (031) 83 24 38

P 05-9838

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Wäre es nicht schön, tagsüber immer frei zu haben und nur 7 Stunden zu arbeiten?

So schön wird es unser neuer

Chef de garde

haben.

Sie arbeiten bei uns 5 Tage pro Woche von 17.00 bis 24.00 Uhr. Auch sonst haben wir Ihnen noch einiges zu bieten.

Interessiert?
Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen, oder rufen Sie doch einfach an, damit wir einen Termin vereinbaren können.

Herr F. H. Offers oder Frl. A. Thomet freuen sich, Sie kennenzulernen.
(Telefon 01/211 55 00)

5760

CEM
CASPAR E. MANZ
HOTELS & RESTAURANTS

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01

Junge Dame: Traiteurverkäuferin oder Koch (mit Garde-manger-Erfahrung) als

Verkäuferin

in unser Traiteurgeschäft «Arcade-Gourmande».

Eintritt: Mitte August/Anfang September.

Wir suchen eine junge Dame, welche an einer längerfristigen Anstellung interessiert ist und, nach einer gründlichen Einführung, die Geschäftsführerin kompetent vertreten kann.

SWISS

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

GAUER HOTEL SCHWEIZERHOF
z. H. Frl. L. Bratschi
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon (031) 22 45 01

5750

Achtung!

Junge, tüchtige **Köche/Kellner,** die vorwärtskommen wollen!

Im **Hotel International,** ein Betrieb der rasch wachsenden **Swissotel-Gruppe,** werden junge Kaderleute ausgebildet.
Nach Übereinkunft suchen wir strebsame Mitarbeiter, welche den Einstieg in die

Administration

vornehmen möchten. Wir stellen uns vor, dass Sie ein junger, fleissiger Berufsmann sind, der Interesse bekundet an der Administration eines Restaurant-/Hotelbetriebes.

Sie verpflichten sich für die Dauer von 2 Jahren. In dieser Zeit werden Sie an der
- Restaurantkasse
- Lagerverwaltung und Einkaufsabteilung
- F & B-Kontrolle (EDV-unterstützt)
- Personalabteilung

unseres modern konzipierten Hotels ausgebildet.

Bewerbungen sind zu richten an
Herrn A. Stadelmann, Personalchef.

5826

HOTEL
INTERNATIONAL
ZÜRICH
Am Marktplatz, CH-8050 Zürich, Tel. (01) 311 43 41
swissôtel

Oberengadin

Wir suchen für unser gepflegtes ★★★-Sport- und Familienhotel in einem bekannten 2-Saison-Kurort im Oberengadin eine qualifizierte und sprachenkundige

1. Sekretärin/Aide du patron

mit guten Führungseigenschaften und sicherem Auftreten.
Ein Gehalt, das den hohen Anforderungen entspricht, wird zugesichert.
Bewerberinnen, die sich für ein längerfristiges Engagement interessieren, werden bevorzugt.
Eintritt nach Übereinkunft ab 1. September.
Offerten unter Chiffre 5815 sind erbeten an hotel revue, 3001 Bern.



Duc de Röhan



Barmaid

Duc-Adler-Bar

Welche sympathische, nette und aufgeschlossene Barmaid möchte sich meiner bekannten Stammkundschaft annehmen?

Stellenantritt per 1. September 1987.

Interessentinnen wenden sich bitte an

Dir. G. A. Berry
Masanserstr. 44, 7001 Chur, Telefon (081) 22 10 22
P 13-2854

Hotel Schweizerhof Zermatt



Wir suchen auf 1. September 1987 in Jahresstelle

Réceptionistin/ Korrespondentin

D, E, F, unbedingt erforderlich

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, Einzelzimmer im Personalhaus und Verpflegung im Hotel.

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an

Seiler Hotels Zermatt AG
z. H. Frau R. Brunner, Personalchefin
3920 Zermatt

5851

Prohotel of Switzerland



Das grösste Hotel in der Schweiz sucht zur Ergänzung seiner Küchenbrigade, per sofort oder nach Übereinkunft, noch folgende Mitarbeiter:

Chef Produktion
Chef tournant
Chef de garde
Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen die 5-Tage-Woche, gute Sozialleistungen, den Qualifikationen entsprechendes Salär sowie ein internes Schulungsprogramm mit einer individuellen Karriereplanung.

Schweizer Köche oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung, die in einer Küchenbrigade als Stützen mitarbeiten möchten, sind gebeten, ihre vollständigen Unterlagen z. H. von Herrn D. Dobler, Personalchef, zu senden oder uns unverbindlich anzurufen.

5860

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

RASTEP AG
Postfach 624
Zieglerstrasse 66
3007 Bern

Für unser Selbstbedienungsrestaurant (Ausflugsrestaurant) in Bern suchen wir in Jahresstelle eine tüchtige und zuverlässige

Gerantin

(mit Fähigkeitsausweis)

Eintritt: Oktober 1987 oder nach Übereinkunft.

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten und Selbständigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

5832

HOTEL RESIDENCE CABANA

Saanen-Gstaad

Direktion: Sophie und Thomas Hübner
3792 Saanen-Gstaad, Telefon (030) 4 48 55
Telex 922 255 caba, Fax 45956

Modernes ★★★★-Ferienhotel im Berner Oberland sucht für sofort oder nach Vereinbarung tüchtige(n)

Réceptionistin/ Réceptionisten

in Jahresstellung.

Bitte senden Sie uns umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen mit Passfoto und handgeschriebenem Lebenslauf zu.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen

Hotel Résidence Cabana
Direktion
3792 Saanen-Gstaad
Telefon (030) 4 48 55

5824

▲ TOGA-HOTELS CH-3000 Bern 31

Wir – die rund siebzig Frau und Mann starke F & B-Abteilung des modernsten Kongress- und Messehotels – suchen eine aufgestellte Kollegin, die unserem F & B-Manager als

F & B-Sekretärin

tatkräftig zur Seite stehen möchte. Das Vorbereiten von Aktionen, Erstellen sowohl der Arbeitspläne wie der Umsatz- und Menustatistiken, das Führen der Freizeit- und Minibarkontrollen, aber auch viel Korrespondenz und nicht zuletzt das Schreiben von Betriebsabläufen und Protokollen gehören zu Ihrem neuen Aufgabengebiet.

Fühlen Sie sich angesprochen? Über Ihre schriftliche Kontaktnahme freuen wir uns sehr. Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto an das Personalbüro des

P 03-010962

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

DOLDER GRAND HOTEL
ZURICH

Nach Übereinkunft suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen Teams einen

Mitarbeiter der F + B-Kontrolle

Diese Stelle bietet einem jungen Berufsmann nicht nur den Einblick in das Kontrollwesen eines Grosshotels, sondern auch die Möglichkeit, sich mit dem IBM-Computer vertraut zu machen.

Gerne erteilt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Imobersteg, weitere Auskünfte oder freut sich auf Ihre Bewerbung.

5866

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich,
Telephone (01) 251 62 31

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Hotel Bahnhof
CH-Schaffhausen

Gesucht in Jahresstelle, mit Eintritt 15. September oder 1. Oktober

Réceptionssekretärin

Sprachen D, F, E, mit Hotelerfahrung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an A. W. Graf, Telefon (053) 5 40 01.

5847

Swiss Chalet Europe Hotels

Inserate in der hotel + touristik revue haben Erfolg!

Hotel Monte Rosa Zermatt



Wir suchen ab zirka Mitte Dezember für die Wintersaison folgende Mitarbeiter:

2. Oberkellner D, E, F
Chef de rang D, E, F
Commis de bar (weibl.)
Entremetier
Hilfskoch
Economatgouvernante

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, Unterkunft und Verpflegung im Hotel.

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an

Seiler Hotels Zermatt AG
z. H. Frau R. Brunner, Personalchefin
3920 Zermatt

5852

The Leading Hotels of the World

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS

Prohotel of Switzerland

HOTEL ADULA

Zeit für das Echte.

Flims
7018 Flims-Waldhaus
Tel. 081/39 01 61

★★★★-Hotel im Kanton Graubünden, mit 180 Betten, modernster Réception, vollcomputerisiert, 2 Restaurants, Sauna, Hallenbad, Tennisplätzen.

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionistin Servicefachangestellte(r)

Sollten Sie Interesse haben, in einem jungen Team mitzuwirken, dann würden wir uns über Ihre Bewerbung sehr freuen.

Ihre Zuschrift erwartet

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

5863



Grand
Restaurant
Confiserie
Schuh
im lebhaften
Touristenzentrum
Interlaken

sucht in Saison- oder Jahresstelle:

Chef de partie

qualifiziert, per Anfang Dezember 1987 in Jahresstelle

Buffetbursche/ Buffettochter

per Ende August/Anfang September bis 21. 10. 1987, evtl. Jahresstelle, Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C, mit Berufserfahrung

Confiserieverkäuferin

sprachenkundig, per Ende August/Anfang September 1987

Wir bieten:
- gut bezahlte Saison- oder Jahresstelle
- Arbeitsbedingungen nach L-GAV
- auf Wunsch Zimmer im Haus
- familiäres Arbeitsklima

Wir erwarten:
- Einsatzbereitschaft, Betriebsinteressse
- Teamgeist
- angenehmen Charakter

Sollten Sie daran interessiert sein, in einer Region zu arbeiten, in welcher Ihnen nebst einer interessanten Stelle auch unzählige Freizeitbeschäftigungs- und Sportmöglichkeiten geboten werden, bitten wir um Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Wir freuen uns darauf.

Familie F. und H. Beutler-Kropf
Restaurant Schuh
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 94 41

5861

Neueröffnung per 15. September 1987

Restaurant Metzgerhalle, Niederglatt

im Zürcher Unterland

Wir suchen in unser junges, ideenreiches Team eine

Servicefachangestellte/Kellner

Geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, guter Verdienst, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Bewerbungen an: Gabi Eggenberger Kaiserstuhlstrasse 33, oder telefonieren Sie uns (01) 850 61 84.

5845

LETZIPARK

Die Freizeit geniessen, wenn die anderen noch arbeiten!

In unseren frischen, fröhlichen und freundlichen K3000 Supermarkt, das neuste, schönste und grösste Einkaufszentrum der Stadt Zürich, suchen wir

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

für die Produktion der Traiteurabteilung.

Sie haben Traiteurerfahrung, kennen die kalte Küche aus dem Gastgewerbe oder haben ganz einfach Freude an der Produktion von Salaten, Sandwiches und ähnlichen Delikatessen des Alltags. Wir führen Sie gerne in das interessante Tätigkeitsfeld ein. Da Sie am Morgen zirka um 6.00 Uhr mit der Arbeit beginnen, haben Sie jeweils am frühen Nachmittag, wenn andere noch arbeiten, bereits Arbeitsschluss.

Interessiert?

Dann rufen Sie doch einfach unsere Personalabteilung an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.
Telefon (01) 497 52 30, Mo–Fr 8.00 bis 18.30 und Sa 8.00 bis 12.00 Uhr

Assa 90-2550

Konsum Verein Zürich
Personalabteilung Baslerstr. 52 Postfach 8021 Zürich

HOTEL EUROPA
St. Moritz

Für kommende Wintersaison von Anfang Dezember bis Mitte April suchen wir folgendes Personal:

F + B/Personalwesen:

Assistent(in)

mit der Möglichkeit, ab April das Departement selbständig zu führen. CH oder Personen mit B/C-Bewilligung

Praktikant(in)

Réception:

2 versierte

Réceptionistinnen

(nur CH oder B/C-Bewilligung) in Saison- oder Jahresstelle

Küche:

Garde-manger

(mit Patisseriekenntnissen)

Entremetier

Tournant

Commis de cuisine

Spezialitätenkoch

für unsere Corvatsch-Stube

Service:

Saaltöchter

versiert

Restaurationstöchter

für unsere Spezialitätenstube (wenn möglich mit Italienischkenntnissen)

Commis de rang

(weiblich)

Diverses:

Lingeriegouvernante

Buffetier (-euse)

Chauffeur

Sollte Sie eine der obenerwähnten Stellen ansprechen, bitten wir Sie, uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an die Direktion Hotel Europa, St. Moritz, z. H. von Armin Bützberger, 7512 Champfèr, zu senden.

5870

---

hotel central engelberg

Schweiz – Suisse Switzerland

CRYSTAL

CH-6390 Engelberg
Tel. (041) 94 12 39/94 32 32
Telex cent 866 269

Wir sind ein mittelgrosser Betrieb mit 130 Betten, 2 Restaurants, Speisesaal, Bar, Hallenbad, Sauna, Solarium, Massage.

Wir haben noch folgende interessante Stellen zu vergeben ab Winter:

Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang
Serviertochter
Kellner

Berufsfreudige Bewerber richten ihre Offerte an Herrn Roland Rödiger, Direktor.

5857

GN
GASTRO-NORM

Energiesparen ohne Investitionskosten!

Auch mit gezielten organisatorischen Massnahmen kann man Energie sparen. Die Richtlinie GN 400 der Schweizer Normen-Kommission für kollektive Haushalte beschreibt eine grosse Zahl solcher Massnahmen.

Die Richtlinie GN 400 kann beim Sekretariat der SNK, Laubstenstrasse 35, 8712 Stäfa, zum Preis von Fr. 5.– bezogen werden.



Brasserie
Bärengraben Bern

Für unser sehr lebhaftes Restaurant, mit spezieller Note im Bistrostil, suchen wir für sofort

Chef de partie

als Stellvertreter des Küchenchefs

sowie

Commis de cuisine

Schreiben Sie uns bitte oder rufen Sie uns gleich an.

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

5865

Tessin
Albergo Losone
★★★★★
bei Ascona

sucht ab sofort bis November 1987

2. Oberkellner
Chef de rang

à-la-carte-kundig

Offerten an:

Fam. Glaus-Somaini
Albergo Losone
6616 Losone
Telefon (093) 35 01 31

5869

SCHLOSS BÜTTSTEIN

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf als Koch?
Möchten Sie dazulernen in einer modernen Küche?

Wir suchen

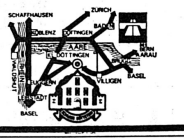
1 Commis de cuisine

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihr Telefon oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie H. Fries
Telefon (056) 45 23 70

5859



Saas-Fee

Für das Drehrestaurant Metro Alpin suchen wir in Jahresstellung ab sofort

Commis de cuisine

Abends frei, Unterkunft vorhanden. Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder telefonische Anfrage.

Bergrestaurants
der Burgergemeinde
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 21 45

5873

Stelle frei

Restaurant Plazza 7032 Laax

an der Talstation der Weissen Arena

Wir suchen für die kommende Wintersaison, Eintritt 1. November oder nach Vereinbarung, noch die folgenden Mitarbeiter:

Küche

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Service

Kellner oder Serviertochter

Bündnerstube

Serviertochter

Cafeteria (nur Tagesbetrieb)

Buffet

Buffettochter

Cafeteria (nur Tagesbetrieb)

Wir bieten:

gute Entlöhnung, 5-Tage-Woche, Unterkunft im eigenen Personalhaus, Gratis-Wintersportabonnement der Bergbahnen Crap Sogn Gion.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:

Frau Jolanda Frei
Restaurant Plazza, 7032 Laax
Telefon (081) 39 19 58

5839



Arbeitsplatz mit guten Aussichten
LAAX

HOTEL-RESTAURANT

RÖSSLI HURDEN

BEI RAPPERSWIL

Für unser Spezialitätenrestaurant am Zürichsee suchen wir zum baldmöglichsten Eintritt in Jahresstelle

Commis de cuisine
Jungkoch

Weiter suchen wir per 1. November 1987

Zimmermädchen
Officemädchen
Küchenbursche

Ausländer bitte nur mit Bewilligung B oder C.

Wir würden uns freuen, nähere Details persönlich mit Ihnen zu besprechen, und erwarten Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

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

5867

★★★★

SUNSTAR-HOTELS

Wintersaison 1987/88 in Davos

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Assistent F + B
Réceptionist(in) (CH)
Telefonistin (CH)
Informationshostess (CH)
Chauffeur
Chef de partie
Commis de cuisine
Saaltochter/Kellner
Commis de vin/bar

Gerne erwarten wir Ihren unverbindlichen Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Sunstar-Hotel Davos
Franz G. Meier
7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 12 41

5868

Davos

Glärnisch Hof

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen tüchtigen

Koch oder Köchin

in Kleinhotel nach Horgen am Zürichsee. Wir bieten Ihnen einen guten Lohn, 5-Tage-Woche, jeden Sonntag und alle Feiertage frei.

Hotel Glärnischhof, 8810 Horgen
Katy und Max Meier
Telefon (01) 725 45 60

5827

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	Anfangs-Kü.-Chef	43	CH		sofort	D, F, E, Mittelbetr., Genf/Umgeb.
1248	Diätköchin	26	CH		Okt. 87	I, E, Spital, Klinik
1250	Chef de partie	21	F	A	Nov. 87	
1251	Küchenchef	31	CH		Okt. 87	F, E, Hotel, gehobene Küche
1252	Koch	22	D	A	Dez. 87	E, Hotel/Rest.
1253	Alleinkoch		CH		Okt. 87	F, I, Hotel/Rest., Ostschweiz
1254	Hilfskoch	22	CH		sofort	D, Rest./Klinik, FR/VD
1255	Hilfskoch/Traiteur	49	CH		Aug. 87	F, I, E, Hotel/Rest.
1256	Chef de partie	24	D	A	n. Ver.	F, Hotel/Rest. 4- oder 5-★-Hotels
1257	Pizzaiolo	23	I	A	sofort	D, Pizzeria/Rest. VS/TI
1258	Chef de partie	22	A	A	Sept. 87	E, Hotel/Restaurant
1259	Küchenchef	28	A	C	sofort	F, E, Hotel/Restaurant
1260	Koch	25	CH		Nov. 87	F, mittl. Betrieb, Biel/Umgebung
1261	Koch/Entremetier Rôtisseur/Saucier	22	A	A	Dez. 87	E, mit Serviertochter Nr. 2408
Service/Service						
2384	Kellner	37	H	C	Okt. 87	D, F, E, Hotel/Rest.
2385	Serviceangestellte	23	A	A	Nov. 87	Hotel/Rest.
2386	Kellner	25	I	A	sofort	D, F, I, TI oder Brig/Umgebung
2387	Maître d'hôtel	27	F		Sept. 87	D, E, Genève env. frontalier
2388	Chef de rang	23	F	A	Aug. 87	D, E, Genève/Lausanne
2389	Kellner	20	CH		Dez. 87	A la carte
2390	Sefa/Hofa	19	CH		Okt. 87	Rougemont-Montreux
2391	Anf.-Chef de service/Betriebsass.	24	TG	F	sofort	D, E
2392	Commis de bar	21	A	A	Sept. 87	E
2393	Serviertochter	26	A	A	Sept. 87	
2394	Aide du patron/Chef de serv., evtl. Chef de rang	42	P	A	à conv.	D, F, E
2395	Hotelfachfrau/Serviertochter		D	A	Sept. 87	E, ZH, AG, ZG
2396	Chef de service	37	CH		Jan. 88	Innerschweiz
2397	Kellner	32	D	A	20.7.	F, E, Hotel/Rest., Aush. bis 15.10.
2398	Demi-chef d. rang	28	P		Dez. 87	D, F, I, Hotel-Rest.
2399	Demi-chef d. rang	21	D	A	n. Ver.	F, E, Hotel ZH bevorzugt
2400	Chef de service	33	ET	B	Jan. 88	D, F, E, Hotel/Rest.
2401	Kellner	22	YU	A	Sep. 87	D, I, E, Hotel/Rest. hat CH-Erfahrung
2403	Serviceangestellte	21	D	A	Sept. 87	F, E, Hotel/Rest., Lausanne/Umgebung
2404	Barmaid/Service, evtl. Küche	20	CH		Aug. 87	nur Abendarbeit, gelernte Köchin, Kt. Fribourg
2405	Barman/Service	22	P	A	Dez. 87	D, I, Hotel/Rest., SO und Umgebung
2406	Barman/Service	23	M	B	Jan. 87	D, I, E, Hotel/Rest. ZH/Bassersdorf
2407	Serviertochter	21	D	A	Dez. 87	F, E, Restaurant
2408	Chef de rang	23	A	A	Dez. 87	E, à la carte, mit Koch Nr. 1261
Administration/Administration						
3429	Gérant/Ablösung	50	CH		sofort	F
3430	2. Concierge/Nachtportier	25	I	A	Dez. 87	D, F, E, Hotel, in CH geb.
3431	Place dans F & B	24	B	A	Aug. 87	F, D, E, GE/Lausanne
3432	Réceptionistin/Sales Manager	21	A	A	Okt. 87	F, E
3433	Réceptionistin	23	D	A	Jan. 88	E
3434	Administration/Beratung/Verkauf	24	CH		Okt. 87	F
3435	Réceptionistin	25	SF	B	Sept. 87	F, E, D, Luzern
3436	Betriebsass./Direktionsass.	23	D	A	Sept. 87	E
3437	Gouvernante oder Serviertochter	21	CH		Aug. 87	E
3438	Réceptionsprakt.	20	CH		Nov. 87	E, F, Hotel
3439	Réceptionistin	27	D	A	sofort	E, Hotel, hat Schweizer Erf.
3440	Aide du patron	22	CH		Aug. 87	F, I, E, Hotel, Klein- bis Mittelbetr.
3441	Réceptionsprakt.	26	A	A	Dez. 87	E, GR, Hotel, Hotelfachschule
3442	Anfangsréceptionistin	20	CH		sofort	E, 4-★-Hotel, Stadt Basel
3443	Betriebsleiter	41	CH		sofort	F, E, I, Hotel/Rest.
3444	Réceptionsprakt.	19	CH		Okt. 87	F, E, I, Hotel, 3-bis-5-★-Hotel
3445	Réc./Sekretärin	23	D	B	Aug. 87	F, E, Hotel, Thuner-/Brienzersee
3446	Réceptionsprakt.	19	CH		Okt. 87	E
3447	F & B Manager/Vizedirektor	25	A	A	n. Ver.	E, 2- bis 3-★-Hotel, Ost-CH
3448	Direktor	43	F	C	sofort	D, E, Bar/Dancing
3449	ev. Chef de service/Geschäftsführer	30	CH		sofort	F, I, Hotel/Rest., Stadt Bern/Umgebung
3450	Concierge de nuit	41	I	A	Dez. 87	D, F, E, Hotel 1er class
3451	Sekretärin-Prak. oder Serviertochter	25	P	A	Dez. 87	D, E, F
Hauswirtschaft/Ménage						
4133	Portier	32	P	B	1. Nov.	F, I, Hotel
4134	Küchenhilfe	22		B	sofort	E, Hotel/Spital
4135	Gouvernante/Zimmermädchen	27	CH		sofort	E, ZH und Umgebung
4136	Buffettochter	28	P	A	Dez. 87	D, F, E
4137	Buffet/Küche	24	CH		Aug. 87	F, E, TI
4138	Buffettochter	34	A	A	Jul. 87	E
4139	Sekretärin und Serviertochter	22	CH		Aug. 87	F/E/I, 3- oder 4-★-Hotel, Erf. im A la carte
4140	Masseur	37	D	A	Nov. 87	Hotel/Klinik
4141	Economatgouv.	23	CH		Sept. 87	F, E, Hotel/Rest., Aush. bis Ende Nov.
4142	Chauffeur/Portier	37	A	A	sofort	E, Hotel

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



Wir sind ein modernes ****Hotel mit 150 Zimmer, 3 Restaurants, Bar, Dancing und Kongressräumen im Herzen der Stadt Luzern.

Möchten Sie für dieses Haus als

NIGHTAUDITOR

zwischen 22.00 Uhr und 07.00 Uhr die Verantwortung übernehmen? Zu Ihrem Aufgabenkreis gehört die Abrechnung der Tagesabschlüsse der verschiedenen Profitcenters.

Wir erwarten kaufmännischen Abschluss oder Abschluss der Hotelfachschule.

Wir bieten selbständiges anspruchsvolles Tätigkeitsfeld, zeitgemässe Arbeitsbedingungen, sehr guten Verdienst.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an die

Direktion
HOTEL FLORA
6002 Luzern
Telefon 041 24 44 44 349

Flora · Hotel · Restaurant · Dancing
Seidenhofstrasse 5 6002 Luzern Telefon 041 24 44 44

Für unser Restaurant im Herzen der Stadt Zürich suchen wir einen

Chef für die Essbar

Sie haben Erfahrung im Barwesen, Freude am Kontakt mit Menschen, sind initiativ, kreativ, und auch das Kochen ist Ihnen nicht ganz fremd!

Interessiert Sie diese Aufgabe, dann senden Sie Ihre Bewerbung unter Chiffre P 44-549394 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

Stelle frei

B & R 38

Wir suchen für die kommende Wintersaison, Eintritt Ende November, noch die folgenden Mitarbeiter:

Küche

Entremetier
Rôtisseur*
Garde-manger
Patissier
Chef tournant
Commis garde-manger, Saucier Tournant
Commis de cuisine

Service

Barmaid
Serviertochter/Kellner*
Taverne
Serviertochter/Kellner
Panoramarestaurant*
Saaltochter/-kellner

Buffet/Kasse

Kassiererin*
Kassa-/Kiosk-Tournante*
Buffettochter*

Etage

Gouvernante*

* nur Tagesbetrieb, Unterkunft im Tal.

Wir bieten:

gute Entlöhnung, 5-Tage-Woche, auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus an der Talstation, Gratis-Wintersportabonnement der Bergbahnen Crap Sogn Gion.

Können Sie sich vorstellen, einen Winter in einem jungen, aufgestellten Team mitzuarbeiten, dann richten Sie Ihre Bewerbung an

Kurt Feller
Berghotel Crap Sogn Gion, 7032 Laax
Telefon (081) 39 21 93
Falls Sie noch Fragen haben, rufen Sie doch an.

5838

CRAP SOGN GION VORAB 3000

Arbeitsplatz mit guten Aussichten
LAAX

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

Seiler Hotels Zermatt

Wir suchen ab zirka Mitte Dezember für die Winter- und Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Hotel-Restaurant Seilerhaus

Chef de rang D, E, F
Serviertochter D, E, F
Commis de cuisine

Zentralverwaltung

Sekretär(in) für F- & B-Büro
ab zirka 1. November in Jahresstelle.

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, Unterkunft im Personalhaus und Verpflegung im Hotel.

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an

Seiler Hotels Zermatt AG
z. H. Frau R. Brunner, Personalchefin
3920 Zermatt

5848

ASH AMBASSADOR SWISS HOTELS — The Leading Hotels of the World® — Prohotel of Switzerland

Hotel Schweizerhof Zermatt

Wir suchen ab zirka Mitte Dezember noch folgende Mitarbeiter für die Winter- und Sommersaison:

Réceptionssekretärin D, E, F
Logentournant D, E, F
Nachtportier D, E, F
Nachtchasseur D, E, F
Gouvernante-Tournante
Chef de rang/Saalkellner D, E, F
Sous-chef saucier
Chef de partie
Chef de garde
Commis de cuisine
Commis de garde
Serviertochter für Schwyzerstübli
Kellner für ital. Spezialitätenrestaurant

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, Unterkunft im Personalhaus und Verpflegung im Hotel.

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an

Seiler Hotels Zermatt AG
z. H. Frau R. Brunner, Personalchefin
3920 Zermatt

5850

Prohotel of Switzerland

SAVOY Arosa

★★★★★ SAVOY VIVRE

Für unser 5-Stern-Sporthotel suchen wir in Jahresstelle per sofort eine

Direktionssekretärin

– mit kaufm. Ausbildung
– Korrespondenz in D/E/F
– Stenographie erwünscht

Folgende Stellen sind nach Vereinbarung noch zu belegen:

Réceptionistin Korrespondentin

– nur mit Fremdsprachenkenntnissen
– mit Hotelerfahrung oder kaufm. Ausbildung

Wir bieten Ihnen selbständiges Arbeiten, gute Entlöhnung und die Benützung unserer Sportanlagen.

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen, sportlichen Team mitzuarbeiten, bitten wir Sie, Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion zu richten.

5849

SAVOY-HOTEL, CH-7050 AROSA
Joe L. Gehrer, Dir.,
Tel. 081/31 02 11
Telex 74 235

Veröffentlichungen des Schweizer Hotelier-Vereins
Nr. 5, 1976, 2. Auflage 1985

Die zweite, überarbeitete Auflage (mit vielen Checklisten und Richtzahlen) ist soeben erschienen

Zu beziehen beim
Materialdienst
des Schweizer Hotelier-Vereins
Postfach 2657, 3001 Bern
Telefon (031) 507 111
zum Verkaufspreis von 80 Franken

Leitfaden für Hotelplanung

Hotel Mont Cervin Zermatt

Wir suchen ab zirka Mitte Dezember für die Winter- und Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionssekretärin D, E, F
Stagiaire Réception
Telefonistin D, E, F
Logentournant D, E, F
Chasseur
Chef de vin erfahren, D, E, F
Chef de rang erfahren, D, E, F
Demi-chef de rang erfahren, D, E, F
Commis de rang D, E, F
Commis de bar (weibl.), D, E, F
Chef de partie
Dancingkellnerin D, E, F
Kindergärtnerin D, E, F
Krankenschwester D, E, F (nur Winter)

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Seiler Hotels Zermatt AG
z. H. Frau R. Brunner, Personalchefin
3920 Zermatt

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, Unterkunft im Personalhaus und Verpflegung im Hotel.

5853

Prohotel of Switzerland — The Leading Hotels of the World®

Kurhotel sucht:

Die **Hotel- und Restaurationsbetriebe der Thermalquelle AG Bad Zurzach** suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Hotelsekretärin

Wir bieten einen interessanten Arbeitsplatz in vielseitigem und lebhaftem Betrieb (Gästebuchhaltung und Korrespondenz auf modernen Computersystemen). 5-Tage-Woche, guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit und Gratiseintritt ins Thermalbad Zurzach.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Kurhotel und Turmhotel
M. Jordan-Kunz, Direktion
8437 Zurzach, Telefon (056) 49 24 04

616 50 30

THERMALKURORT Bad Zurzach

Ich plane meine Karrie...

...und abonniere deshalb die hotel + touristik revue

Günstiger im Abonnement!

Name
Vorname
Beruf/Position
Strasse/Nr.
PLZ/Ort
Telefonnummer

Zahlungsweise:	¼ 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!

MARCHE DE L'EMPLOI

GRAND HOTEL
RHODANIA
LE SPORT ET L'ÉLÉGANCE

Hôtel 5 étoiles, 80 lits, restaurant gastronomique «La Ferme», situé en plein centre de Crans-Montana et sur le golf, cherche jeune

sous-chef de cuisine
(Suisse ou permis C)

Créatif et dynamique, capable de diriger une brigade d'env. 15 personnes.

Entrée en fonction: début décembre 1987.
- nous offrons une place à l'année
- salaire en rapport aux capacités
- ambiance de travail agréable au sein d'un cadre jeune et dynamique

Veuillez faire offre par écrit avec références, curriculum vitae et photo à la Direction du Grand Hôtel Rhodania.

5674

CH-3963 CRANS-MONTANA (VALAIS)
Tél. (027) 40 11 41
Télex 473 241
5674

HOTEL DES BERGUES
GENEVE
Un hôtel de luxe du groupe TRUSTHOUSE FORTE

Afin de renforcer notre brigade, nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

réceptionniste/caissier

Ce poste conviendrait à une jeune personne dynamique, au bénéfice d'une formation hôtelière et/ou ayant déjà rempli des fonctions similaires dans un établissement de tout premier ordre.

Nous demandons:
excellente présentation
langue maternelle française
bonnes connaissances de l'anglais et de l'allemand
sens des responsabilités

Nous offrons:
poste stable, travail varié et intéressant
formation complète sur ordinateur
restaurant d'entreprise
avantages sociaux

Candidats de nationalité suisse ou en possession d'un permis valable.

5663

Faites vos offres au bureau du personnel
Case postale 124 – 1211 Genève 1
Téléphone 022 / 31 50 50

---

cdm

Pour notre département «Marketing et Vente» nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

sales representative

Votre tâche consisterait à faire de la prospection pour notre groupe sur le marché suisse (entreprises et tourisme), à développer nos activités sur les marchés étrangers, ainsi qu'à collaborer à certains travaux dans le domaine du marketing. Profil souhaité: expérience dans l'hôtellerie (hébergement), excellentes connaissances de l'allemand et de l'anglais, disponibilité pour des déplacements, flexibilité dans l'emploi du temps.

Si vous répondez à ces exigences, si vous avez l'ambition et si vous cherchez à faire une carrière intéressante, alors adressez votre offre complète avec photo à Mlle Elisabeth Kaufmann.

5403

Place de la Navigation 6
1000 Lausanne 6 Tél. (021) 27 15 21

CARLO DE MERCURIO cdm HOTELS & RESTAURANTS

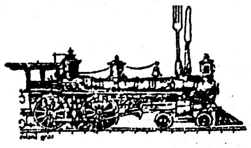
Bas-Valais

Cherchons **personne responsable** pour

gérance ou direction

avec certificat cafetiers-restaurateurs valaisans pour gestion d'un complexe: cafétéria, piscine et tennis. Conditions très intéressantes.

Ecrire sous chiffre D 36-648796 à Publicitas, 1951 Sion.



Buffet de la Gare CFF
Lausanne

Nous cherchons pour courte ou longue durée
plusieurs

commis de cuisine
1 pâtissier

Entrée début août ou à convenir.

Faire offres avec curriculum vitae et copies de certificats à

M. Schaffner
case postale 191
1001 Lausanne

5658

CFF

Vous êtes un professionnel de la restauration
Vous désirez vous développer
Vous êtes ambitieux et dynamique
Vous avez déjà conduit une entreprise avec succès
Alors,

LE BUFFET DE LA GARE DE ST-MAURICE

vous attend. Pour le 1er mars 1988, il vous offrira:
- un chiffre d'affaires en augmentation de 53% depuis 1983
- des possibilités de croissance
- 2 restaurants, 1 salle de sociétés, 1 terrasse couverte, soit au total 270 places
- une clientèle habituée et fidèle

Si cette occasion vous tente, ne manquez pas d'adresser vos offres avec curriculum vitae, photo et copies de certificats, jusqu'au 5 août 1987 à la Direction du 1er arrondissement des CFF, section du domaine, case postale 345, 1001 Lausanne.

Des renseignements peuvent être obtenus auprès de M. Michel Vaudroz, téléphone (021) 42 22 54.

ofa 138.262.684

Hôtel du Rhône
GENEVE

Nous cherchons
pour entrée rapide ou à convenir

chef de rang
demi-chef de rang

de nationalité suisse ou avec permis valable.

Place stable à l'année, les avantages d'une grande maison, semaine de 5 jours, centre de formation professionnelle (y compris cours de langues), possibilitée de logement.

Veuillez adresser vos offres à Madame A. Trunde, chef de personnel, Hôtel du Rhône, case postale 894, 1211 Genève 1, avec curriculum vitae, copies de certificats et photo.

P 18-5562

Nous recherchons pour notre restaurant (2 toques G. M.)

un jeune pâtissier
un commis de cuisine
un jeune demi-chef de rang

Adresser offre complète à

Restaurant Nouvelle
Monsieur Marc Zimmermann
Erlachstrasse 46
8003 Zurich
Téléphone (01) 462 63 63

5727

Hôtel Sylvana ★★★
Restaurant Le Refuge
1854 Leysin

cherche pour la saison d'hiver

chef de rang qualifié
un garçon de maison

S'adresser à L. Bonelli
Téléphone (025) 34 11 36

5652

Hôtel Penta Genève



320 chambres
maillon d'une chaîne internationale

cherche

directeur des banquets

Notre directeur des banquets sera bientôt amené à occuper d'autres fonctions.

Le profil souhaité du futur candidat sera:
- bon organisateur et meneur d'hommes
- capable de prendre des responsabilités dans un important complexe de restauration comprenant 15 salles de conférences pouvant accueillir jusqu'à 1200 personnes
- expérimenté dans la vente et goût pour le contact humain
- exigeant dans la qualité du service et de la cuisine
- apte à s'exprimer aisément en français, anglais et allemand

La rémunération sera en fonction des responsabilités et de l'expérience.

5831

Téléphonez ou adressez vos offres au bureau du personnel
Case postale 159, 1216 Cointrin Téléphone 022/98 47 00

Suisse ou permis valable

Penta HOTELS **Hôtel Penta Genève**

Berlin, Bombay, Budapest, Düsseldorf, Genève, Heidelberg, Lisbonne, Londres Gatwick, Londres Heathrow, Munich, New York, Nüremberg, Paris, Wiesbaden, Zurich.

Hôtel du Rhône
1950 Sion

Nous cherchons

assistant de direction
F and B

Si possible EHL, langues française, allemande, anglaise, Suisse ou permis B ou C, entrée 1 septembre ou automne 1987, place à l'année pour une personne jeune, dynamique et sachant prendre des responsabilités.

Faire offre avec c. v., copies de certificats à A. Minder, Dir., téléphone (027) 22 82 91

5785

HE

GRAND HÔTEL EXCELSIOR MONTREUX
★★★★★

cherche

chef de rang/barman

(sachant les langues française, anglaise, allemande)

Faire offres écrites avec copies de certificats, photo et prétention de salaire au
Chef du personnel du
Grand Hôtel Excelsior, 1820 Montreux

5821

Auberge de Vouvry
1896 Vouvry

cherche un jeune

maître d'hôtel

Langues étrangères demandées. Entrée à convenir.

Faire offre par écrit.

5792

VPL
VILLA PRINCIPE LEOPOLDO LUGANO

★★★★★ Ticino

Albergo ristorante di lusso, aperto tutto l'anno,

cerca per entrata immediata o da convenire

chef de rang
commis di cucina

Inviare offerte con curriculum vitae a

Villa Principe Leopoldo
Via Montalbano 5, 6900 Lugano

5762



★★★★★

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'hiver les postes suivants:

cuisine: **chef de garde**
chef garde-manger
commis

salle: **2e barman**
demi-chef de rang
commis de rang

Si vous êtes expérimenté et désirez travailler dans une équipe jeune, veuillez faire votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie récente, à M. B. Samson, Sous-Directeur.

Entrée en service: à convenir.

5793

Les emplois dans l'hôtellerie – c'est notre affaire.



Restaurant gastronomique à Montreux cherche

chef de service
maître d'hôtel
demi-chef de rang
commis de rang
Entrée: de suite ou à convenir

Restaurant à Lausanne cherche de suite

assistant F & B
chef de service
(seul. 2 jours par semaine)
serveur (discothèque)
Entrée: de suite

Restaurant à Assens cherche

chef de cuisine
chef de partie
Entrée: de suite

Restaurant à Vevey cherche

serveur
fille de buffet
Entrée: de suite

Hôtel ★★★★★ à Villars-sur-Ollon cherche

chef de garde
Entrée: de suite

Hôtel ★★★★★ à Genève cherche

chef de rang
Entrée: de suite

Hôtel de Ville à Broc (Gruyère) cherche

cuisinier seul
Entrée: de suite

Auberge à Delémont cherche

cuisinier seul
Entrée: de suite

Restaurant à Lausanne cherche

cuisinier seul
Bon salaire, bonnes références, entrée: de suite

Restaurant à Fribourg cherche

cuisinier seul
Entrée: de suite

Hôtel ★★★★ à Genève cherche

chef de réception
Entrée: à convenir

Hôtel ★★★★ à Lausanne cherche

portier de nuit
night-auditor
Entrée: 1er septembre

Hôtel ★★★★ à Sion cherche

assistant de direction (EHL)
Entrée: septembre 1987

Motel à Gruyères cherche

chef de réception

Hôtel du Pays d'Enhaut cherche

sous-chef de cuisine
barmaid
aide-barmaid
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 SSH et – pour trois autres – un bon pour un cours de perfectionnement SSH.

Voici les noms des heureux gagnants pour le mois de juin 1987

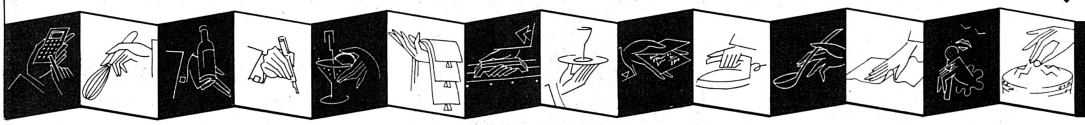
Un week-end à l'hôtel:
- Mlle Cornelia Häller, Weggis, dans l'Hôtel Säntisblick à Abtwil
- Mlle Cécile Oberson, Mürren, dans l'Hôtel Metropol à Arbon
- M. Christian Strassgschwandtner, Luzern, dans l'Hôtel Drei Könige à Bâle

Un cours de perfectionnement SSH à choix:
- Mlle Karin Schwaller, Murten
- Mlle Gabriela Benz, Zürich
- M. Harald Hinteregger, Grindelwald

Un prix de consolation:
- Mlle Margrith Kümin, Rüschlikon
- Mlle Susanne Schroll, Saas Fee
- M. Thomas Fetty, Murten

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 **elite**

Hôtel première classe
Restaurant – Bar
Sauna – Solarium
Whirlpool

cherche pour la saison d'hiver:

cuisine:

chef de partie responsable
commis de cuisine

service:

un(e) responsable du service
poste à responsabilités pour jeune personne motivée et dynamique, capable d'organiser le travail et diriger petite brigade

commis de rang ou serveuse

bar:

barmaid
poste indépendant pour jeune personne responsable. Débutante acceptée

musicien-animateur
pour 2 soirs par semaine.

Veuillez adresser vos offres à:
Hôtel Elite, 1884 Villars
Mme S. Muller, Directrice
Téléphone (025) 35 13 41

5862

Hiver Winter + Été Sommer
WAADTLÄNDER ALPEN
ALPES VAUDOISES
hi
VILLARS

Hotel Everest ★★★

Via Ginevra 7
6900 Lugano
85 letti

cerca per il 1° di ottobre 1987 o data da convenirsi:

1 segretario(a) di ricevimento

Chiediamo: esperienza nel ramo, lingue (italiano indispensabile), possibile conoscenza dell'informatica (lavoro con Personal Computer), nazionalità svizzera o permesso B/C.

Offriamo: impiego annuale, lavoro diversificato, buon salario.

Offerte scritte e documentate al sopra indicato indirizzo.

5836

★★★★★
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 les saisons d'hiver et d'été, le poste suivant:

sous-chef de cuisine

(Suisse ou permis C)

Si vous êtes expérimenté, dynamique, capable de diriger une brigade d'environ 15 personnes 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.

5805

Hôtel des Alpes vaudoises cherche pour début décembre pour saison

chef de cuisine
de première force, dynamique, inventif et bon gestionnaire

maître d'hôtel
parlant français, allemand, dynamique, organisé.

Faire offre sous chiffre 5846 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

L'hôtellerie a besoin de contact... cela va sans dire



Les professionnels sont informés par l'hôtel revue + revue touristique.

Une annonce dans l'hôtel revue + revue touristique: un impact assuré!

Hôtel
ROYAL SAVOY

Pour l'ouverture de notre nouveau restaurant, nous cherchons un

maître d'hôtel
qualifié

Nous demandons au candidat:
quelques années d'expérience dans un poste similaire
une bonne connaissance des langues et de l'entregent dans la conduite du personnel

Nous proposons:
horaires et congés réguliers
une ambiance de travail jeune et dynamique
un salaire adapté aux exigences du poste et les prestations sociales d'une entreprise moderne

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à la direction de l'**Hôtel Royal-Savoy.**
Sans permis de travail valable s'abstenir.
Discrétion absolue garantie.

5864

Av. d'Ouchy 40
1000 Lausanne 13
Tél. 021/26 42 01
Direction Olivier Vulliamy

CARLO DE MERCURIO cdm HOTELS & RESTAURANTS

Chaîne internationale de renommée mondiale, établie depuis de nombreuses années au Maroc, cherche, pour entrée immédiate ou date à convenir, les collaborateurs suivants:

Directeur commercial régional, de nationalité marocaine, connaissant parfaitement le marché et au bénéfice de plusieurs années d'expérience.

Chef de réception,
également de natonalité marocaine, avec une solide expérience.

Chef technique
pour assurer l'entretien et la prévention dans tout l'établissement.

Chef Italien,
jeune, dynamique, apte à diriger une brigade de 6 cuisiniers.

Pâtissier
qualifié, avec quelques années d'expérience dans l'hôtellerie.

Nos nouveaux collaborateurs bénéficieront de tous les avantages d'une Chaîne internationale et de conditions en rapport avec leurs capacités.

Veuillez adresser votre dossier complet avec C.V. et photo, sous chiffre TD 89-40, à Annonces Suisses SA, case postale 240, 1820 Montreux. Discrétion assurée.

assa 89-1852



Hôtel Penta Genève

320 chambres
maillon d'une chaîne internationale

cherche

un executive trainee

Nous offrons à un jeune diplômé d'EHL un plan de formation couvrant les principaux services de notre hôtel et pouvant déboucher sur un poste d'assistant, puis de chef de département.

Profil souhaité: facilité d'expression, entregent, précision, rapidité, sens de l'organisation, esprit d'initiative, disponibilité, affinité avec l'informatique, connaissance des langues anglaise et allemande.

5830

Téléphonez ou adressez vos offres au bureau du personnel
Case postale 159, 1216 Cointrin Téléphone 022/98 47 00

Suisse ou permis valable

Penta HOTELS **Hôtel Penta Genève**

Berlin, Bombay, Budapest, Düsseldorf, Genève, Heidelberg, Lisbonne, Londres Gatwick, Londres Heathrow, Munich, New York, Nüremberg, Paris, Wiesbaden, Zurich.

GRAND HÔTEL EXCELSIOR MONTREUX
★★★★★

cherche

secrétaire/réceptionniste

(langue maternelle française)

NCR 2152, correspondance anglaise et allemande exigées, expérience de l'hôtellerie et de la réception.

Faire offres écrites avec copies de certificats et photo au
Chef du personnel Hôtel Excelsior
1820 Montreux

5821

Hôtel-Restaurant
★★★★
VerLuisant
1936 Verbier

cherche pour entrée immédiate

serveurs

qualifiés (2 services)

Faire offre au (026) 7 50 61.

5874

Nous cherchons à engager pour début novembre

directeur

pour restaurant de classe situé à Genève.

Nous demandons que le candidat soit dynamique, clairvoyant et intègre, âge idéal 35 à 45 ans, expérimenté, d'une excellente présentation, d'un contact facile et agréable avec la clientèle, possédant une bonne culture générale, bon gestionnaire et apte à diriger un important personnel. – Diplôme école hôtelière ou équivalent indispensable. – Expérience du F and B et de la comptabilité générale – connaissances des langues étrangères anglaise et allemande.

Nous offrons un excellent salaire adapté aux exigeances ainsi que des prestations sociales en rapport. Discrétion garantie.

Faire offres avec curriculum vitae, certificats et photo sous chiffre F 18-313456 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Auberge «La Roseraie»
1853 Yvorne

cherche

garçons de salle
commis de cuisine
chef de partie
garçon de maison

Téléphone (025) 26 53 67

Assa 89-38692

Ticino

Cerco

cuoco/cuoca

per settembre e ottobre, con permesso o svizzero.

Osteria delle Alpi
6671 Bosco/Gurin
Val de Maggia
telefono (093) 96 16 22

5844

---

cdm

Nous sommes mandatés pour trouver

«le» chef de cuisine

d'un hôtel ★★★★★, situé dans la région lémanique,

Nous offrons:
- place stable à l'année
- possibilité de prendre les vacances en été
- restauration de prestige
- stages de formation
- salaire avec participation

Nous exigeons:
- expérience en qualité de chef
- bon organisateur pour cuisine «à la carte» et de «banquets»
- dynamisme et entregent dans la conduite d'une brigade de 20 employés
- ambitieux et créatif afin de renforcer le bon renom de l'établissement

Date d'entrée à convenir.

Demandez sans tarder le formulaire d'application qui sera traité d'une manière absolument discrète et confidentielle par P. A. Schwarzenbach, téléphone (021) 27 15 21.

5856

Place de la Navigation 6
1000 Lausanne 6 Tél. (021) 27 15 21

CARLO DE MERCURIO cdm HOTELS & RESTAURANTS

LE RICHEMOND Genève

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

caissiers/réceptionnaires

- bonne présentation
- français, anglais
- connaissances de la NCR 42 et en informatique
- formation hôtelière

1 maître d'hôtel

- excellente présentation
- expérience dans un établissement de haut standing
- connaissance des langues française, allemande, anglaise

Nous offrons:
- prestations sociales d'un grand établissement
- restaurant d'entreprise
- cadre de travail agréable
- possibilité de logement

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable sont priés d'adresser leur curriculum vitae, copies de diplômes et photo d'identité à:
Monsieur Benedict Pictet, chef du personnel
Hôtel Le Richemond
8–10, rue Adhémar-Fabri, 1211 Genève
Téléphone (022) 31 14 00

5802

Restaurant Vedia
65, rue du Rhône, 1204 Genève
Téléphone (022) 35 52 11

cherche pour début octobre

chef de service

– ayant déjà travaillé dans une même position
– ou désirant être formé à ce poste

Notre futur collaborateur devra posséder une bonne formation professionnelle et générale, avoir de l'initiative, une présentation agréable et un bon contact avec la clientèle.

Age idéal: 25 à 32 ans.

Nous offrons place stable, bon salaire et une activité motivante au sein de notre équipe de Direction. Les candidats intéressés sont priés d'adresser leurs offres à l'attention de la Direction ou de téléphoner pour rendez-vous.
(Discrétion assurée.)

P 18-002393

The American College of Switzerland
(institut universitaire américain)

cherche

un responsable de ses «services auxiliaires»

(résidence, cafétéria, maintenance)

Qualifications requises: expérience hôtelière ou dans institut d'enseignement, langues anglaise et française, esprit d'initiative et de coopération, ne craignant pas les défis.

Entrée en service de suite souhaitée.

Prière de faire parvenir les offres complètes à:
Service du personnel
American College of Switzerland, 1854 Leysin

P 22-162628

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

Cayman Islands
British West Indies

Small resort in these beautiful Caribbean Islands is looking for a young, dynamic, hard-working

assistant manager

with a solid management background, hotel school graduate, fluent in English.

We offer good tax free salary, and after two years, return ticket will be paid. Interviews will be held in Basle, Switzerland, in early September.

Please send résumé in confidence to:

The General Manager
P.O. Box 1112, Grand Cayman,
Cayman Islands
British West Indies

5603

RELAIS & CHATEAUX

LA RÉSERVE

sucht für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft
Stellvertretung des Küchenchefs

Sous-chef
Commis de cuisine

Wir bieten eine äusserst interessante Tätigkeit mit Aufstiegsmöglichkeiten.

Zeitgemässe Entlöhnung und Sozialversicherungen, freie Kost und Logis, jährlich vier Wochen Ferien.

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

VICTOR + KATJA FUCHS, DIREKTION
SANTA BARBARA DE NEXE
ALGARVE-PORTUGAL
TEL. (089) 9 14 74 · TELEX 56790 FUCHS P

5732

Sheraton Hotels (S)

AFRICA & MIDDLE EAST

are looking for

Executive Housekeeper

Requirements: - fluent in English
- Min. 5 years of experience in Housekeeping

Please send C.V. + photo + references to:
Sheraton Management Corporation
Director of personnel
Manhattan Center, 7th floor 21 av du Boulevard
1210 Brussels, Belgium

Die Chance für einen Österreich-Heimkehrer

Leiter Verkaufsplanung
Gastronomie

Wir sind das führende gastronomische Unternehmen im Grossraum Wien und betreiben derzeit 20 Betriebe in der Systemgastronomie mit mehreren erfolgreichen Betriebskonzepten.
Wir suchen ab Herbst einen ideenreichen, qualifizierten gastronomischen Fachmann mit fundierter Ausbildung für die

- Erstellung der Verkaufsprogramme und Rezepturen
- Planung und Umsetzung von Aktionen und Aktivitäten
- Vorgabe und Überprüfung des Qualitätsstandards
- Erstellung von Drucksachen und Werbemitteln.

Gründliche Küchenerfahrungen werden vorausgesetzt bzw. Erfahrungen in ähnlichen Positionen wären vorteilhaft.
Wir bieten ein eigenverantwortliches Aufgabengebiet, einen kreativen Arbeitsbereich, verbunden mit praktischen Umsetzungsmöglichkeiten und guter Dotierung.

Bewerben Sie sich bitte schriftlich bei Firma Wigast, z. H. Herrn Pfneisl, A-1030 Wien, Henneberggasse 2–4.

115380

Une annonce dans l'hôtel revue + revue touristique: ***un impact assuré!***

Singapore Airlines invites applications for the post of:

MAITRE D'

RESPONSIBILITIES

What has a Maitre D' got to do with an airline? Plenty, if it is an airline like SIA that places a premium on customer service. If service in a restaurant is considered 'Par Excellence' it is normally because of the singular influence of the Maitre D'. A good Maitre D' orchestrates the entire operation. He ensures that his staff are well trained in the culinary arts, have a flair with service equipment when handling food, are always spick and span when in uniform, are polished in their mannerisms when talking with customers and are seen to be enjoying their work.

The Maitre D' we need must be able to do all this so that SIA can maintain and improve the standards in its first and business class cabins that now match the world's finest restaurants. He will be based in Singapore and train cabin crew through classroom teaching and on-board review and guidance. Our ultimate aim is to have all our cabin crew leaders (called Inflight Supervisors) capable of functioning as a Maitre D' for each flight.

REQUIREMENTS

The candidate we are looking for will have been educated in the finest hotel or restaurant training schools of Europe, and have a proven track record in a world renowned restaurant. He must have teaching ability and be able to communicate effectively in English.

REMUNERATION

He gets a salary commensurate with qualifications and experience, generous housing and child education allowances, and attractive fringe benefits, not least the opportunity to work in one of the most modern cities in Asia. There will also be meal and night-stop allowances as the job entails a fair amount of travel in our vast network.

TENURE OF EMPLOYMENT

This will be on a 2-year contract renewable on a yearly basis.

APPLICATION

Interested applicants are to write in with detailed resume of employment history, current and expected salary and to include a recent passport-sized photograph to:

General Manager Switzerland
Singapore Airlines
Schüzengasse 23
CH-8023 Zurich 1
Switzerland

Please indicate position applied for on the envelope.

USA

Auf Anfang Januar 1988 suche ich für luxuriöses Hotel-Restaurant in der

Hauptstadt Washington

Küchenchef

Visum kann für 18 Monate besorgt werden.
Interessante Konditionen.

Schriftliche Bewerbung mit Foto bitte an:

Martin Lindenmeier
Rebenstrasse 20
4125 Riehen

5590

Firstklassrestaurant in Miami/Florida is looking for a

chef de partie

Age 21 to 30.

Restaurant La Paloma
10999 Biscaine boulevard
North Miami/Florida 33161
Tel. (001) 305 891 05 05
Mr. W. Staub

5872

Inserate in der hotel+ touristik revue haben Erfolg!

The Four-Seasons-Hotel, Philadelphia (USA), is in need of an

Assistant Pastry Chef

Our busy Pastry Shop is open 24 hours a day and employs 12. We need an experienced Assistant who has excellent skills in Chocolate Speciality items, Restaurant Desserts and Tea Pastries. Must have good Production skills.

Please send resume to chiffre 5798, hotel revue, 3001 Berne.

Togo – Afrique de l'Ouest

Hôtel de classe internationale (140 lits, restaurant, bar, night-club, piscine, tennis, etc.) à l'intérieur du pays cherche

couple de direction

pour entrée immédiate ou date à convenir.
Nous demandons:
- une excellente formation de base dans l'hôtellerie avec expérience F+B
- aptitudes à diriger et à former du personnel local
- esprit d'initiative et sens des responsabilités
- maîtrise de la gestion administrative
- connaissances parfaites du français (écrit et parlé), bonnes connaissances en allemand et anglais nécessaires

Nous attendons vos offres écrites accompagnées de curriculum vitae, photo, copies de certificats et prétentions de salaire.

Continental Hotel Consultants
Goethestrasse 12
D-8000 Munich 2, Allemagne
Tél. (089) 53 03 11

5794

Wir suchen für Schweizer Restaurant in

Phoenix, Arizona, USA

jüngeren, qualifizierten

Schweizer Koch

für die Wintersaison 1987/88 (November bis Mai). Wir offerieren: Hin- und Rückreise, eigenes Studio, Auto zur Verfügung, angemessenes Salär, Arbeitszeit 14.00–21.00 Uhr, Montag geschlossen.

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto bis spätestens 10. August 1987 an Hotel Bahnhof, 8200 Schaffhausen, z. H. Hrn. Thomas H. Graf.

P 05-301645

L'hôtellerie a besoin de contact... cela va sans dire



Les professionnels sont informés par l'hôtel revue + revue touristique.

Der interessierte Hotelier liest . . .



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

ANSCHLAGBRETT • TABLEAU NOIR

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

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

Canada – Toronto
Englisch-Intensivkurse
3 bis 6 Monate
Info.: Canadian Language Centre «Montana»
Postfach 169, CH-9400 Rorschach
Telefon (071) 41 05 61
1945028

Wir haben 80 der besten Sprachschulen ausgewählt
USA EUROPA
von unabhängigen Inspektoren des ESS überprüft

Senden Sie mir bitte Ihre Dokumentation über
☐ USA: 20 ELS-Sprachzentren in 16 Staaten
☐ ★High School Program ☐ Kanada
☐ England ☐ Malta ☐ Australien
☐ Frankreich ☐ Spanien ☐ Portugal
☐ Italien ☐ Schweiz ☐ Deutschland
☐ die Eurozentren (Gesamtprogramm)
☐ Ferien- und Maturavorbereitungskurse für Schüler
★ für 15–18jährige eine einmalige Chance; als Gastschüler bei einer amerikanischen Familie, 1 Semester Fr. 3900.–, 1 Schuljahr Fr. 5200.–.
Name
Str.
Ort
Tel. Alter
Wünsche (Schule/Ort/Kursart)

oder rufen Sie uns an!
interstudy
Vertrauensorganisation seit 1973
HR
4001 Basel · Birsigstrasse 2
Tel. 061/54 04 04 (Mo-Fr 8-18)

INTERNATIONAL EFA HOSPITALITY
The EFA International School
Seadown House
Farncombe Road
WORTHING West Sussex (England)
Tel. 09 03 20 92 44
Telex 877612
Englisch in England Schule im Süden, direkt am Meer
- Fachkurse für Hotellerie und Touristik
- Intensivkurse
- Cambridge 1st Certificate-/Proficiency-Kurse
- Allgemeine Englischkurse/4, 8, 10, 12 Wochen
- Feriensprachkurse im Sommer, ab 2 Wochen
- Ausflugs- und Freizeitprogramm

Verlangen Sie kostenlose Dokumentationen.
Frau N. Frei, Schädrütistrasse 18
6006 Luzern, Telefon (041) 31 57 18
360

Markus Grab
Hotel- und Gastgewerbe Spezial-Fachschule
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 bis 6. 11. 1987
Service-Management 16. 11. bis 26. 11. 1987
Weinseminar 27. 6. bis 30. 6. 1988
898

Die direkteste Verbindung zwischen Käufer und Produkt ist die Anzeige.

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:

Ein Sprachdiplom, das Sie weiterbringt? Wir bringen Sie ganz bestimmt so weit: 01/482 50 40
EUROCENTRES
Wir bringen Sie zur Sprache
Seestrasse 247, 8038 Zürich

Wirksamer als ein Mailing – die Anzeige in der hotel + touristik revue

CPC-TI
Commissione cantonale per la formazione professionale nell'industria alberghiera-esercentesca
6900 Lugano
Via Gemmo 11
Telefono (091) 56 17 51

Articolo 41 per la professione di cuoco

La commissione professionale cantonale (CPC-TI) intende organizzare durante il prossimo autunno-inverno, un corso di preparazione agli esami di fine tirocinio ai sensi dell'art. 41 della Legge federale sulla formazione professionale e la tenuta dei relativi esami.

Per chi
Sono ammessi agli esami di fine tirocinio i maggiorenni con formazione empirica che dimostrino d'aver esercitato la professione per almeno un periodo di tempo pari ad una volta e mezzo la durata del tirocinio (4½) e che comprovino d'aver frequentato l'insegnamento professionale o d'aver altrimenti acquisito le necessarie conoscenze professionali (è raccomandata la frequenza del corso).

Scopo
Scopo del corso di preparazione è quello di consentire a chi non ha frequentato il normale insegnamento professionale di adempire alle condizioni legali richieste.
Ricordiamo che per formare apprendisti l'ottenimento del certificato di fine tirocinio è elemento indispensabile.

Materie
Conoscenze e calcolo professionale, italiano, con. commerciali, civica ed economia.

Durata
16 settimane/novembre–febbraio
Il corso consisterà in 300 ore ca. d'insegnamento, esami compresi, di pomeriggio, ripartite settimanalmente su 1 giornata intera più 2 mezze giornate.

Sede
Da definire (eventualmente due sedi: Sopraceneri e Sottoceneri).

Costo
Fr. 650.– ca. (importo indicativo calcolato sulla base di 20 iscrizioni). Materiale compreso.

Per verificare il numero degli interessati la CPC-TI si permette di contattare le aziende del settore affinché informino conseguentemente i cuochi.
Le persone che dispongono dei requisiti per l'ammissione agli esami o che intendono sottoporsi agli esami dopo la frequenza dei corsi preparatori sono pregate di ritornare a

L'hôtellerie a besoin de sécurité. Raisonnablement



Les professionnels sont informés par l'hôtel revue + revue touristique.

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Betriebsleiter

Österreicher, 36 J., seit 8 Jahren in der Schweiz tätig. Erfahrung in Service, Bar, Réception, F+B sowie Büro, sucht passende Stelle in Hotel, Restaurant oder anderem Betrieb, in der Stadt Zürich, wo er seine Erfahrungen in die Tat umsetzen kann. Mehrjähriger Auslandaufenthalt.
Zuschriften erbeten unter Chiffre 5668 an hotel revue, 3001 Bern.

Ich bin 19 Jahre alt und habe die Matura an der «Höheren Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Frauenberufe» (IDK) abgelegt. Ich suche eine Stelle als

Au-pair-Mädchen

bei einer **französischsprechenden** Familie, auch mit Gastbetrieb.
Meine Adresse: Gudrun Gamper, Kohlsiedlung 18, A-6091 Neu-Götzens, Tirol.
5748

CH, 29 Jahre, EHL-Diplom, sucht neuen Wirkungskreis in

leitender Stellung

Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Eintritt nach Vereinbarung. Bevorzugt ZH/LU. Sprachen D, F, E.
Offerten unter Chiffre 5747 an hotel revue, 3001 Bern.

Frau, 42 Jahre, mit langjähriger Erfahrung in allen Bereichen der Hotellerie, sucht auf Winter 1987 neuen, interessanten

Wirkungskreis

im Kanton Graubünden. Fähigkeitsausweis A vorhanden.
Offerten unter Chiffre 5766 an hotel revue, 3001 Bern.

20jährige gelernte Hotelfachassistentin mit Gouvernantenerfahrung sucht per 1. 10. 1987 Stelle als

Gouvernante

im Raum Thun oder Stadt Bern.
Offerten bitte unter Chiffre 5787 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotelkauffrau

Deutsche, 22 J., sucht Stelle Ende Sept./Anfang Okt. 1987, Réception oder Administration, E, F, 1 Jahr Schweiz, Personalbüro, Dir.-Sekr., Stagiaire, zurzeit England. Bewilligung erforderlich, bevorzugt Graubünden. Offerten erbeten unter Chiffre 5767 an hotel revue, 3001 Bern.

Experienced, versatile manager, Swiss, 28 years, married, diploma Hotel School Lausanne and B. B. A. in marketing, is looking for

challenging position

in a large deluxe hotel or hotel chain overseas or in Europe.
Languages spoken and written: German, English, French and Italian.
Have already 3 years experience in Swiss five star hotel in leading position (front office).
Please write under cipher 5768 to hotel revue, 3001 Berne.

21jährige Schweizerin, kaufm. Angestellte (D, F, E, Sp.), sucht nach Sprachaufenthalt in Kanada, Frankreich und Spanien für die Wintersaison (zirka Mitte Oktober) eine Stelle als

Réceptionspraktikantin

(Bündnerland oder Wallis bevorzugt).

Jeannine Bauder
Degen, 9442 Berneck
Telefon (071) 71 34 79
5769

Zuverlässiger Holländer (D, F, E) sucht Stelle als

Nachtportier

Aufgabengebiet: In- und Auschecken von Gästen, nicht allzu anspruchsvolle Buchhaltung.
A-Bewilligung vorhanden.

Offerten an A. Gostelie
Telefon 0031 38 53 56 48
5843

Inseratenschluss: jeden Freitag, 11 Uhr!

23jährige sucht

Wintersaisonstelle

an der Réception
in einem Kurort. Ausbildung: KV-Lehre, F + E.
Karin Meierhofer, Bahnhofstrasse 57, 8902 Urdorf, Telefon (01) 734 01 48
P 44-416897

30j., sehr gepfl. Marokkaner, D, E, F, 4 Jahre Praxis, sucht Stelle für

Réception oder Night-Auditor

in Zürich, Baden und Umgebung.
Bewilligung müsste besorgt werden.

Telefon (01) 748 37 70
Hrn. Chennani verlangen.
P 44-113216

Küchenchef

mit Erfahrung sucht neuen Wirkungskreis auf zirka November–Dezember 1987. Raum Luzern-Land, Aargau oder Solothurn bevorzugt.
Zuschriften sind erbeten unter Chiffre 5788 an hotel revue, 3001 Bern.

Suche Stelle als

Krankenschwester

in attraktiven Hotelbetrieb. Wintersaison 1987/88.

Doris Mauron
Falkenhöheweg 20/52
3012 Bern
P 05-303593

Junger, dynamischer Hotelier EHL mit Direktionserfahrung sucht

neue Herausforderung

per Frühling 1988.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5871 an hotel revue, 3001 Bern.

Barmaid

(28j.) mit Erfahrung sucht Wintersaisonstelle. Bevorzugt ist Davos und Zermatt.

Offerten unter Chiffre V-05-306609 an Publicitas, 3001 Bern.

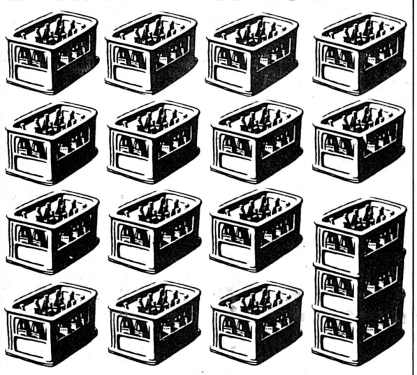
GN
GASTRO-NORM

Geld sparen!

Energie sparen heisst auch Geld sparen. Selbst wenn es sich in jedem einzelnen Fall nur um kleine Beträge handelt, kommt im Laufe der Zeit doch eine ansehnliche Summe zusammen. Wie man durch viele kleine organisatorische Massnahmen Geld und Energie sparen kann, zeigt die Richtlinie GN 400 der Schweizer Normen-Kommission für kollektive Haushalte.

Die Richtlinie GN 400 kann beim Sekretariat der SNK, Laubstenstrasse 35, 8712 Stäfa, zum Preis von Fr. 5.– bezogen werden.

Das Gastgewerbe braucht Getränke. Bekannterweise



Und Profis informieren sich in der hotel + touristik revue.

Vous cherchez une place?

Pourquoi ne pas vous intéresser au marché de l'emploi de l'hôtellerie et de la restauration et utiliser la rubrique demandes d'emploi de l'hôtel revue et revue touristique? Il n'y a rien de plus simple: choisissez le format d'annonce que vous désirez parmi ceux qui sont proposés ici, remplissez le coupon ci-joint, découpez-le et envoyez-le en même temps que votre paiement à: hôtel revue + revue touristique, vente des annonces, case postale 2657, 3001 Berne.

format/prix:

Maître d'hôtel

diplômé, cherche place à l'année. Région Valais romand/Vaud. Langues: français, italien, anglais.
Ecrire sous chiffre 6666 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

❶ ***Fr. 51.60***
1 ligne et titre
6 lignes de texte

Jeune diplômé E.H.L cherche emploi comme

assistant de direction

ou secteur F&B, comptabilité. Libre de suite. Région Valais/ Vaud.
Ecrire sous chiffre 6666 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

❷ ***Fr. 60.20***
1 ligne et titre
7 lignes de texte

Couple français

Lui: maître d'hôtel, 35 ans.
Elle: chef de rang (service), 35 ans. Langues parlées: allemand, français, anglais, italien. Cherche place dans maison soignée pour la saison d'été, en Suisse allemande ou romande. Libre de suite.

Tél. (033) 33 33 33

❸ ***Fr. 77.40***
1 ligne et titre
10 lignes de texte

Barman français

cherche place pour la saison d'été à partir de fin avril, avec possibilité saison été–hiver.

Parlant anglais et allemand, membre de plusieurs Associations de barmen européens. Libre de suite. Permis saisonnier valable jusqu'à fin septembre.

E. Meyer, case postale 000
6340 Baar
Tél. (042) 55 66 77

❹ ***Fr. 94.60***
1 ligne et titre
12 lignes de texte

Bon de commande pour une annonce dans la rubrique demandes d'emploi

Texte:

A faire paraître:

☐ *1 fois* ☐ *2 fois* ☐ ____ *fois*

format ❶ ❷ ❸ ❹

☐ *sous chiffre (supplément: Fr. 8.–*

Veuillez virer à notre compte de chèques postaux Berne 30-1674 le montant exact (avec ou sans supplément) et nous envoyer le récépissé du bulletin de versement ou joindre un chèque à votre demande. (Libellez s. v. p. en francs suisses.)

☒ ***coucher ce qui convient***

Votre adresse:

Nom:
Prénom:
Rue:
Lieu/NPA:
Signature:
Date:

Notre adresse:
hôtel revue+
revue touristique
vente des annonces
case postale 2657
3001 ***Berne***
Téléphone (031) 507 222

Nr. 30
23. Juli 1987
hotel + touristik revue
Monbijoustrasse 130, Postfach 2657
Tel. (031) 507 222, Telex 912 185 htr ch

revue touristique

touristik revue



Durch die Fusion von British Airways und British Caledonian würde ein neuer Mega-Carrier geschaffen.

Schleicht der Löwe vom Leitwerk?

BA will BCal übernehmen

Wie ein sommerliches Gewitter brach die Nachricht am letzten Donnerstag über die Londoner City herein, als bekanntwurde, dass sich The World's Favourite Airline ihren Erzrivalen British Caledonian Airways einverleiben wolle. Die Überraschung war perfekt, weil die Verhandlungen bis zum letzten Moment geheimgehalten werden konnten. Über die wahren Hintergründe der Übernahme, und ob diese aus Monopolüberlegungen überhaupt zustande kommen wird, herrscht noch weitgehend Unklarheit.

Wird das «Never forget you have a choice» – für den Kunden zum «Forget you had a choice», die Möglichkeit der Wahl zwischen zwei britischen Fluggesellschaften auf gleichen Routen nun mit der Schaffung eines Mega-Carriers verschwinden? Der erbitterte Konkurrenzkampf auf Inlands-, Europa- und Interkontinentalrouten hatte schon vor der kürzlichen Privatisierung von British Airways zur spürbaren Verbesserung für den Fluggast am Boden und in der Luft sowie einer liberalen Tarifgestaltung geführt.

Diesen Herausforderungen will sich die schottische Gesellschaft mit dem goldenen Löwen auf dem Leitwerk mittelfristig offensichtlich nicht mehr stellen. So zog sie es vor, zu einem für sie günstigen Zeitpunkt dem Verkauf zuzustimmen, statt später mit Verlust – grosse Investitionen in eine neue Flotte von Airbussen und MD-11 stehen in den nächsten Jahren bevor – zum Spielball der Finanzwelt zu werden.

Kritische Reaktionen

Völlig verunsichert ist allen vorab die Reisebranche in Grossbritannien, die das sich abzeichnende Monopol – rund 90 Prozent des Linienverkehrs werden dann von British Airways übernommen – für gefährlich hält. Erbost ist die Konkurrenz, in erster Linie die direktbetroffenen Gesellschaften mit regelmässigem Inland- und Europaverkehr, nämlich die British Midland, Dan-Air und Air UK, über den sich abzeichnenden Verdrängungskampf auf profitablen Routen und im Flughafen von Gatwick. Harsche Kritik war auch im Parlament aus allen politischen Lagern zu vernehmen.

Die Regierung hat sich allerdings noch nicht zu einer klaren Stellungnahme bewegen lassen – Frau *Margaret Thatcher* ist bekanntlich auf Besuch in den USA –, obwohl eine Untersuchung durch die Monopolies and Mergers Commission gefordert worden ist. Ein entsprechender Antrag fällt dem Director-General of Fair Trading zu. Sein Entscheid ist jedoch nicht mehr vor Schluss der Sommersession der Commons am Ende dieser Woche zu erwarten. Es dürften also noch einige Cups of Tea getrunken werden, bevor der erste europäische Mega-Carrier zum Take-off ansetzt – was der *hotel + touristik revue* Gelegenheit gibt, in der nächsten Nummer ausführlich auf die Hintergründe des geplanten Zusammenschlusses und seine Auswirkungen auf die Schweizer Reiseszene einzugehen. *MC*

INHALT

Liberalisierung fordert 3
Im Zuge der fortschreitenden Liberalisierung gerät die IATA zunehmend unter Leistungsdruck.

Basel rückt vor 3
Eine weitere zusätzliche Linie Basel–Berlin ist im Gespräch.

Ferienreportage 4
Ueli Staub weilte letzte Woche in der Algarve. Ein taufrischer Stimmungsbericht.

Altenrhein, quo vadis? 5
Aviatik-Spezialist *Walter Senn* über das Gerangel rund um den Regionalflughafen Altenrhein.

Johnny Fingerzeig 7
«Deine schizophrene Beratung muss aufhören», sagt unser Glossator Johnny.

Airtour schult 12
Wie verkauft man «Airtour-Ferien»? 192 Aktionäre lassen sich schulen.

SOMMAIRE

Fusion BA–B. Cal 9
La fusion des deux compagnies britanniques a fait l'effet d'une bombe. Car c'est un peu la réconciliation de deux frères ennemis.

Welcome to Europe 10
Les offices du tourisme européens, Japan Airlines et onze autres compagnies du Vieux continent ont chanté à Tokyo les louanges de l'Europe.

Toujours plus haut 10
1986: une année exceptionnelle pour la compagnie Crossair, fondée il y douze ans par un ancien pilote de Swissair, le dynamique Moritz Suter.

Panama 11
Le canal de Panama est une réalisation impressionnante qui joue un rôle économique important et qui est aussi un but de voyage.



Ferien am früheren Ende der Welt

Wer kilometerlange Sandstrände in natura und nicht nur im Prospekt erleben will und Gänsehaut beim Baden als Sommerfrische statt als Zumutung betrachtet, liegt in der Algarve richtig. Unsere Ferienreportage auf **Seite 4**

Hüben und drüben problemlos

Reisebüros buchen Hotels vorwiegend über Reservationszentralen

Die Vermittlung von Hotelübernachtungen zählt wohl nicht zum spannendsten Aufgabenbereich der Reisebüros. Und auch nicht zum ertragreichsten. Gutorganisierte Reisebüros buchen deshalb wenn immer möglich bei Ketten. Nicht zuletzt wegen der garantierten Kommission.

HANS-RUEDI BAUMANN

Nein – Schwierigkeiten gebe es eigentlich beim Buchen von Hotels nicht, so hörten wir sowohl von Reisebüros als auch von Reservationszentralen. Grosse wie kleine Reisebüros werden immer wieder mit solchen Anliegen konfrontiert. Die *hotel + touristik revue* wollte in Erfahrung bringen, ob bezüglich Buchungen Weisungen erlassen werden, ob die Frage der Kommission und ihrer Bezahlung eine Rolle spiele, ob der Kundschaft Bearbeitungsgebühren in Rechnung gestellt werden.

Wenn möglich Ketten

Zwei Antworten auf die Frage betreffend Weisungen, die für die Mehrzahl unserer Gesprächspartner Gültigkeit haben: *Urs Haefeli* von Kuoni Bern erwähnte als erstes Kriterium für die Art der Reservation den Kundenwunsch, fügte aber sogleich bei, dass in seiner Filiale wenn immer möglich über den Pars oder eine schweizerische Reservationszentrale gebucht werde.

Andreas Lehmann vom gleichnamigen Berner Reisebüro sprach ohne zu zögern von den grossen Hotelketten – da gebe es weder mit den Reservationen noch mit den Kommissionen Schwierigkeiten. Ausserdem gelange man bei diesen in den Genuss der Corporate rate, wenn man sie konsequent berücksichtige (und eine entsprechende Kundennachfrage besteht . . . Red.).

Buchungen in unabhängigen, kleineren Hotels, die beispielsweise aufgrund eines Michelin-Führers getätigt werden, sind in jedem Fall zeitaufwendiger, oft auch mit höheren Kosten verbunden und bezüglich der Sicherheit der Kommission ein Risiko. «Damit haben wir schon verschiedentlich schlechte Erfahrungen gemacht», gibt Urs Haefeli zu bedenken, «denn wenn einmal eine Kommission für eine 100fränkige Buchung nicht bei uns eintrifft, lohnt es sich kaum zu reklamieren.»

Mit Bearbeitungsgebühr?

Für Hotelbuchungen ohne die Inanspruchnahme weiterer Reisebüroleistungen werden von allen zehn von uns befragten Büros Bearbeitungsgebühren in Rechnung gestellt. Lehmann präzisiert: «Wir machen von allem Anfang an auf die Erhebung dieser Gebühr aufmerksam!» Eine Praxis, welche spätere unliebsame Diskussionen zu verhindern hilft. Telex- und Telefonspesen werden dem Kunden ebenfalls belastet.

Allerdings, Ausnahmen gibt es diesbezüglich wohl in den meisten Reisebüros. *Peter Jordi* von Marti AG, Bümpliz, weist darauf hin: «Guten, das heisst regelmässig bei uns buchenden Kunden wird keine Bearbeitungsgebühr verrechnet.» Jordi beziffert diese, inklusive weiterer Spesen, auf 20 Franken, bei Lehmann Reisen wurde dafür 10 Franken genannt.

Sorgen mit Kreditkartenzahlern

Die Reservationen laufen im allgemeinen problemlos – was auch von den Reservationszentralen bestätigt wird –, die 8- bis 10-Prozent-Kommission wird mehrheitlich korrekt entrichtet. Auch da hat die Hotelkette für das Reisebüro wiederum Vorteile: Meist wird die Ausrichtung der Kommission durch den entsprechenden Schweizer Partner garantiert.

Immer häufiger werden Hotelzimmer gebucht, die an Ort und Stelle mit einer Kreditkarte bezahlt werden. Während dies im Verkehr mit amerikanischen Hotelketten für die Reisebüros überhaupt keinen Nachteil darstellt, warten sie in solchen Fällen häufig vergebens auf eine Reaktion aus europäischen Häusern. Selbst das System des (betragsmässig offenen) Bestätigungsvouchers nützt in diesem Zusammenhang nicht viel – wie in andern Bereichen hinkt da Europa offenbar hinter der Neuen Welt her.

Wie reservieren?

Eine Hotelbuchung vorzunehmen ist ja keine Hexerei. Lassen wir zum Schluss trotzdem *Ursula Niles* von der Best-Western-Reservationszentrale in Bern-Herrenschwanden zu Wort kommen: «Die Reisebüros sollten uns nicht wegen Details über die von uns vertretenen Hotels anfragen, da wir häufig nicht mehr wissen, als was in den Hotelkatalogen steht.» Über die Lage und die Qualität eines Hotels sollten sich Reisebüroangestellte somit vor dem Telefonieren erkundigen – die Leitungen sind schon ohne solche Zusatzfragen oft genug überlastet.

Denn 80 bis 85 Prozent der 15 000 Logiernächte, die allein die Best-Western-Zentrale jährlich ins Ausland vermittelt, werden per Telefon reserviert. □



Der neue OZEANIEN-Prospekt ist da!

AUSTRALIEN

... das aussergewöhnlichste Land der Welt.
Wüste im Norden, tropische Inseln an der Pazifikküste, Weinberge im Süden und schneebedecktes Gebirge.
Auch die Tierwelt ist einzigartig.

NEUSEELAND

Sanfte Hügel, schroffe Fjordlandschaften und schneebedeckte Gipfel, sattgrüne Regenwälder, schöne Sandstrände, Vulkane, brodelnde Schlammtümpel und zischende Geysire machen Neuseeland zu einem Traumziel.

SÜDSEE

Die Südsee-Inseln, palmenumkränzte Juwelen der See, Inseln voller Fröhlichkeit und Unbeschwertheit, warme Lagunen, herrliche Strände...

Ein Traum – OZEANIEN macht's möglich!

NEU: Alle Preise in sFr.

Fragen Sie uns, wir kennen diesen Traum, wir haben jahrelang dort gelebt und beraten Sie seriös.

Newmans
25 JAHRE QUALITÄT★★★★★
OZEANIEN
5400 Baden · 056 221222

☎ **Telefonisch anfordern!**

ECONOMICALLY: TOKYO



Tokio und ein Hotel der internationalen Spitzenklasse sind jetzt wieder preiswert: Das Century Hyatt Tokyo Hotel bietet Ihren Kunden zwei Sonderpauschalen, die bis zu 35% sparen helfen. Wir garantieren Festpreise in US-Dollar, was eine sichere Planung ohne Risiko vor Yen-Kursschwankungen möglich macht.

«DOLLAR SAVER»
Spezialangebot
US-Dollar 142.–*

Bietet den Luxus des «Regency Clubs», dem bewährten Konzept vom Hotel im Hotel, einschliesslich Frühstück, Concierge-Service, Cocktails und attaktiver Einkaufsgutscheine.
(Minimum 3 Nächte).

«YEN-SAVER»
Spezialangebot
US-Dollar 99.–*

Gilt für alle anderen Zimmer des Century Hyatt Tokyo, im Geschäftszentrum Shinjuku.

* Zimmerpreis pro Übernachtung zuzüglich ortsüblicher Steuern.

CENTURY HYATT TOKYO
Reservierungen für 125 Hyatt Hotels weltweit
Tollfree 013 020 816
Prompte übliche Provisionszahlung



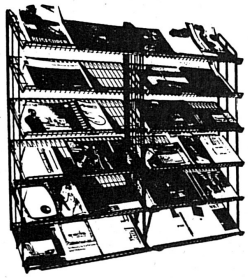
Um in Indien etwas zu erleben, brauchen Sie keinen Tiger zu erlegen.

Indi TOURS
Der Spezialist für Indien und Nepal!
Tel. 01/761 65 55

hotel + touristik revue – die wöchentliche Fachzeitung der Tourismusprofis



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



Prospektständer aller Art!

erma-dietikon, E. Matt
Moosmattstrasse 6
8953 Dietikon
Telefon (01) 740 29 91

Verlangen Sie Gratisprospekt

1168.50.29



Spezialangebot für Raschentschlossene

Kreta mit GALAIR

Abflüge am 12.7., 26.7., 2.8., 9.8., 16.8. und 23.8.87 mit Direkttagesflug der GALAIR.
ZRH ab: 08.10, an: 12.05. HER ab: 12.55, an: 15.00

Hotel		1 Woche	2 W.	3 W.
Min. Arr. (Flug)		680.–	710.–	740.–
Pavlos**	UE	895.–	1075.–	1255.–
Cleo/El Comi**	ZF	980.–	1165.–	1350.–
Albatros***	ZF	1015.–	1235.–	1455.–
Phaedra***	HP	1165.–	1565.–	1965.–
Agapi Beach****	HP	1370.–	1960.–	2550.–
Kernos Beach****	HP	1490.–	2195.–	2900.–
Creta Maris*****	ZF	1355.–	1905.–	2455.–
Marina Village** (inkl. Mietauto)	ZF	1070.–	1360.–	1650.–
Fly + Drive Cat. A, 2 Pers.		875.–,	1110.–,	1345.–

Alle Preise pro Person im Doppelzimmer

PARIANOS-REISEN
Wolfbachstrasse 39 (beim Steinwiesplatz)
8024 Zürich, Telefon (01) 69 24 44

Reisebüro
HARRY KOLB
CH-8802 Kilchberg/Zürich
Tel. (01) 715 36 36
Telex 826 567 kolb ch

September – die ideale Zeit für eine Reise in den Fernen Osten. Geführte Rundreisen:

Japan–China–Hongkong
13. September ab Fr. 6980.–

Japan traditionell
13. September ab Fr. 5890.–

Indonesien-Rundreise
7. September ab Fr. 5280.–

und immer wieder attraktive Preise für Flüge nach Japan.

Anrufen lohnt sich bestimmt. Wir beraten Sie gerne.

477

Spezialist für Japan und Fernost



Die britische Fluggesellschaft Berlin Regional UK könnte auf dem Flughafen Basel-Mulhouse Konkurrenz bekommen. *Bild Keystone*

Dreiländerflughafen im Vormarsch

Pan Am steigt ins Regionalgeschäft ein

Der Flughafen Basel-Mulhouse gewinnt aus der Sicht der Regionalluftlinien immer mehr an Attraktivität. Hat doch erst vor gut einem Monat die Berlin Regional UK den Betrieb zwischen Basel und Berlin aufgenommen, besteht nun von seiten der Pan Am Express ein Projekt, einmal täglich von Berlin den Flughafen im Dreiländereck anzufliegen.

Pan Am Express, eine Tochter der Pan Am Corporation, plant ab dem 1. November dieses Jahres den Regionalverkehr von und nach Berlin aufzunehmen. Einmal täglich Berlin Tegel nach Friedrichshafen mit Weiterführung nach Basel und Berlin–Stockholm, zweimal täglich Berlin–Dortmund und viermal täglich Berlin–Innsbruck – dies die angestrebten Routen.

Die Strecken sollen mit zwei Flugzeugen des Typs ATR 42-200 mit 44 Sitzen geflogen werden. Marketing, Administration, Wartung sowie die Passagier- und Flugzeugabfertigung würde von der Pan-Am-Direktion für Zentraleuropa übernommen. Pan Am meldet zudem an, dass ein Ausbau der Flugfrequenzen, Destinationen sowie eine Vergrösserung der Flotte beabsichtigt sei. Die notwendigen Anflugsgenehmigungen nach der Schweiz, Schweden und Österreich sollen in den nächsten Tagen gestellt werden.

Pan Am hat im Zusammenhang mit Berlin bereits etliche Pläne geschmiedet: Im März war die Rede von einer Kapitalbeteiligung von 51 Prozent an der Berliner Regionalfluglinie Tempelhof Airways. Dabei wurde ein Vorvertrag abgeschlossen und Pläne von neuen Linien nach Destinationen wie Kiel, Kopenhagen und nicht zuletzt Basel angemeldet. Die Beteiligung kam jedoch nicht zustande.

Bereits dreimal wöchentlich

Falls Pan Am Express die Genehmigung zur Durchführung von Regionalluftdiensten bekommen sollte, würde das Konkurrenz für die englische Fluggesellschaft Berlin Regional UK bedeuten. Anfang Juli erst hat die Berlin Regional UK – nach den befriedigenden Resultaten des ersten Betriebsmonates – die Flüge zwischen Berlin und Basel von zwei auf drei Flüge pro Woche erhöht. Sie erwägt gar, die Frequenzen bis zu einem täglichen Flug auszubauen.

Von seiten der Berlin Regional UK könnte man sich eine Zusammenarbeit und Streckenaufteilung mit Pan Am Express vorsellen. Ob aber Pan Am bereit ist, ein Abkommen mit einer anderen Fluggesellschaft zu treffen, ist ungewiss. Für UK ist es sicherlich ein Vorteil, dass sie die Strecke Basel–Berlin direkt fliegt und, im Gegensatz zu Pan Am Express, nicht mit einer Zwischenlandung in Friedrichshafen.

Willkommen in Basel

Der Basler Flughafen würde ein Ausbau der Flüge nach Berlin begrüssen, wie *Laurant Vonwiller,* Direktionssekretär des Flughafens, gegenüber der *hotel + touristik revue* bestätigte. Vonwiller: «Das Potential für mehrere Flüge oder für eine Tagesrandverbindung am Morgen und am Abend ist da, beträgt das Einzugsgebiet doch um den Flughafen im Dreieck um die zwei Millionen Personen. Regional Berlin UK hat mit den Flügen angefangen, es hat sich herumgesprochen, und plötzlich ist Basel eine interessante Strecke geworden. Pan Am habe zwar die Absicht geäussert, aber Absicht und Realisierung sind zwei Paar Schuhe.» *ast*

«Jetzt erst recht»

Wie weit ist TraviTEX?

Die Möglichkeit, ein für mittlere und kleine Tour Operators zugeschnittenes Informationssystem auf Videotex-Basis zu entwikkeln, wurde im April unter dem Namen TraviTEX vorgestellt. Die Evaluation geht weiter, erste potentielle Interessenten sind vorhanden.

Nach der ersten Bekanntschaft mit TraviTEX, vermittelt durch Initiant *Jakob Schneidegger* von Horizon Travel + Hobby Tours Basel und Radio Schweiz AG Bern, waren mittlere und kleine Reiseveranstalter aufgerufen, sich Gedanken über die Anwendung und den Nutzen eines solchen Informationssystems zu machen. Auf seinem eigenen System hat Scheidegger ein Musterprogramm entwickelt und erweitert dieses ständig.

Profilierung für TOs

«Nicht nur das Buchungssystem, sondern vor allem die Information ist wichtig», berichtet Jakob Scheidegger. Dies habe sich bei der Detailbearbeitung gerade in letzter Zeit verstärkt gezeigt.

Auf dem Bildschirm sollen also nicht nur die Informationen gegeben werden, die sowieso im Katalog sind. So soll der Computer nicht nur Buchungen bestätigen und ablehnen können, er soll beispielsweise bekanntgeben, bis wann der Flug oder das Hotel ausgebucht ist.

Nach Scheidegger können sich mit einem flexiblen System auf der Buchungsseite gerade mittlere oder auch kleine Veranstalter profilieren. Für diese mittlere Stufe von TraviTEX sei die Aufbereitung der Software momentan in Bearbeitung.

Wie viele machen mit?

Bis jetzt haben sich sechs bis acht Veranstalter gemeldet, die diese Videotex-Lösung als einzige mögliche für ihr Unternehmen betrachten. «Leute», so Scheidegger, «die sagen, jawohl, das ist das, was wir brauchen.» Ein weiteres halbes Dutzend seien jene, die noch gewisse Zweifel hätten und darauf warteten, dass das System noch konkretere Formen annehme. Sie kämen aus dem Kreis der mittelgrossen Unternehmen, die noch auf eine günstige Lösung von Traviswiss warteten, die ja doch nicht kommen würde.

Für TraviTEX sieht die Zukunft gut aus, erläutert Scheidegger weiter. Hotelplan ziehe nicht mit Traviswiss, aber beginne mit der Einrichtung von Tosca in den Filialen. American Express habe Switch vorgestellt, wohl zurzeit nur zum internen Gebrauch. Sollten sich aber andere Interessenten zeigen, werde man sie sicher aufnehmen. Die Grossen hätten also ihre Positionen bezogen. Gerade das beweise erst recht, so Scheidegger, dass TraviTEX gebraucht werde. *SJ*

IATA – wichtiger denn je

Wirtschaftsverband des Luftverkehrs unter neuem Leistungsdruck

Mit der fortschreitenden Liberalisierung und dem stetigen Ansteigen des Verkehrsvolumens stehen der IATA, dem Wirtschaftsverband des internationalen Luftverkehrs, neue Anforderungen ins Haus. IATA-Generaldirektor Professor Günter O. Eser sprach vor Medienvertretern über die vielfältigen Probleme, denen sich der Luftverkehr weltweit gegenübersieht.

KLAUS HÖHLE

Mit 160 Gesellschaften hat der Internationale Luftverkehrsverband IATA heute den höchsten Mitgliedstand aller Zeiten erreicht. Es sind nicht nur nationale Luftverkehrsgesellschaften, sondern auch Inlandgesellschaften, Regionalgesellschaften und andere, die es für unerlässlich erachten, der IATA anzugehören.

Dieses Interesse erklärt IATA-Generaldirektor *Günter O. Eser* vor allem mit dem Nutzen der Dienstleistungen, die der Verband bietet. In erster Linie sind dies

- die Arbeit der IATA-Verrechnungsstelle (Clearing House), die jährlich Flugscheinabschnitte im Werte von zwölf Milliarden Dollar zwischen Gesellschaften (auch Nicht-IATA-Mitgliedern) verrechnet,
- die multilateralen Interline-Abkommen, die es den teilnehmenden Gesellschaften ermöglichen, ohne langwierige bilaterale Verhandlungen die Flugscheine anderer Gesellschaften als Beförderungsdokumente anzuerkennen,
- die Agenturprogramme und die Bankeinzugspläne, die die Zusammenarbeit mit den Reiseagenten regeln.

Weiter dazu gehört auch eine Vielzahl von technisch-wirtschaftlichen Leistungen, deren Bedeutung für das reibungslose und wirtschaftliche Funktionieren des Luftverkehrs nur einem engen Kreis von Fachleuten ohne weitausholende Erläuterung verständlich sind.

Überraschende Entwicklung

Nach Angaben von IATA-Generaldirektor Eser zeigt gegenwärtig, in einer Zeit der um sich greifenden Deregulierung beziehungsweise Liberalisierung des Luftverkehrs eine steigende Anzahl von Gesellschaften Interesse an der Tarifkoordinierung, einer Tätigkeit also, die der IATA in der Vergangenheit den Ruf eines Kartells eingetragen hat.

Eser verwies allerdings nachdrücklich darauf, dass Tarife in jedem Fall von den Aufsichtsbehörden der betreffenden Gesellschaften genehmigt werden müssen, dass die IATA ein Verhandlungsforum, nicht aber eine Genehmigungsstelle ist.

Über diese «sichtbarste» Funktion der IATA hinaus, erwähnte Eser einige Themenkreise, die gegenwärtig Schwerpunkte der Verbandstätigkeit bilden:

- Verteidigung des Luftverkehrs gegen neue Gebühren und Steuern in vielen Ländern, gegen steigende Benutzergebühren und übertriebene Einschränkungen zur Lärmbekämpfung, gegen monopolistisch zu hoch festgesetzte Kraftstoffpreise, Verhandlungen mit Regierungen um die Kürzung von Flugwesen (hier spart die IATA dem Luftverkehr und den Konsumenten jedes Jahr Dutzende von Millionen Dollar)
- Unterstützung des Luftverkehrs beim Aufbau automatisierter Systeme für Routinearbeiten, um kostspielige Zweigleisigkeiten zu vermeiden,
- Gründung der «Airline Mutual Insurance», um Mitgliedern eine Alternative zu dem bisher oligopolistischen Versicherungsmarkt zu bieten (als Folge davon haben die traditionellen Versicherer ihre Prämien in letzter Zeit gesenkt)
- Kostengünstige Ausbildungskurse für das Personal von Gesellschaften aus Entwicklungsländern und von anderen kleinen Gesellschaften,
- Transparentere Gestaltung der IATA vor allem durch regelmässige Dialoge mit Konsumentenvertretungen, mit der EG-Kommission in Brüssel und anderen Organismen.
- Kontrolle des Sicherheitspersonals und der Sicherheitsverfahren durch IATA-Teams auf Flughäfen in aller Welt.

Doch dies ist nur eine Auswahl der sich ständig neu stellenden Probleme, für deren Lösung die Luftverkehrsgesellschaften das kollektive Vorgehen durch die IATA benötigen.

Die Liberalisierung

Die Entwicklung der Deregulierung oder – nach europäischem Sprachgebrauch – der Liberalisierung des Luftverkehrs wird von der IATA natürlich mit grösster Aufmerksamkeit verfolgt. Ihr Generaldirektor stellt ausdrücklich fest, dass dieser Trend im Weltluftverkehr nicht mehr aufzuhalten ist. Wichtig erscheint ihm jedoch, Rückschläge oder protektionistische Reaktionen seitens derjenigen zu vermeiden, die sich durch die Liberalisierung bedroht fühlen. Das sind speziell Luftverkehrsunternehmen in den weniger industrialisierten Ländern der Erde.

Obwohl Eser eine globale Stellungnahme über die Vor- und Nachteile der Deregulierung ablehnte, ging er auf eine Reihe interessanter Erscheinungen ein, die wahrscheinlich eine Folge der neuen Marktfreiheiten sind (siehe auch Kasten).

Sowohl in der Luft wie auch am Boden sind Stauungen der Verkehrsabläufe und damit Verspätungen heute eine Realität. In manchen Fällen hat auch, so Eser, die Mitarbeitermotivation und die Qualität der Dienstleistungen nachgelassen. Auch die Sicherheitsmarge über die gesetzlichen Vorschriften hinaus sei vielleicht nicht mehr so gross wie vorher. Die Aufsichtsbehörden und die Luftverkehrsgesellschaften müssen gegenüber solchen Trends wachsam bleiben und dafür sorgen, dass sie unter Kontrolle gehalten werden können.

Für das laufende Jahr ist, nach IATA-Vorhersagen, weltweit mit einer Zunahme des Luftverkehrs um durchschnittlich zehn Prozent zu rechnen. Dies ist für Flughäfen und Flugverkehrskontrollen eine grosse Herausforderung. Die Situation nimmt in manchen Fällen bereits krisenhaften Umfang an.

In den Vereinigten Staaten tragen dazu, nach Aussagen von Eser, Faktoren bei, die mit der Deregulierung zusammenhängen: neu in den Markt eingetretene Gesellschaften und die Steigerung der Flugfrequenzen mit dem Ziel, den Marktanteil unter harten Konkurrenzbedingungen zu wahren. Hinzu kommt die Konzentration des Luftverkehrs auf grosse Drehscheibenflughäfen. Die amerikanische Aufsichtsbehörde FAA hat erst kürzlich vorgeschlagen, zur Bewältigung dieses Problems eine zusätzliche Benutzergebühr, für die Spitzenzeiten einzuführen.

Diese und zahlreiche andere Aspekte des Aufnahmevermögens des Gesamtsystems Luftverkehr werden von der 21. Technischen Konferenz der IATA im September in Montreal mit dem Ziel behandelt, sie zu analysieren und Methoden und Techniken zu erarbeiten, die die kritische Situation zumindest lindern. □



Prof. Günter O. Eser ist seit 1. Januar 1985 IATA-Generaldirektor. Ehe er zur IATA kam, war er, zuletzt als Vorstandsmitglied, bei Lufthansa tätig.

Die Szene in den USA

Angaben des IATA-Generaldirektors Günter O. Eser

- Vor der Deregulierung gab es in den USA 36 planmässige Luftverkehrsgesellschaften, die Flugzeuge mit mehr als 60 Plätzen einsetzten. Seit der Deregulierung (1978) traten 198 Gesellschaften neu auf den Markt. Insgesamt sind das 234 Gesellschaften.
- Inzwischen sind 160 Gesellschaften durch Fusion, Liquidation, Verlust der Betriebsgenehmigung oder einfach Einstellung des Betriebs ausgeschieden. Jetzt bleiben 74 Gesellschaften (gegenüber 36 vor 1978) aktiv auf dem Markt.
- Die neun grössten Luftverkehrsunternehmen beherrschen jetzt 94 Prozent des USA-Luftverkehrs.
- Reservierungssysteme. Auf das Sabre (American) entfallen 35% des Marktes, auf das Apollo (United) 26%, auf System One (Texas Air) 16%, auf das Pars (TWA und Northwest) 13% und auf das DATAS (Delta) 10%.
- Allein das System Apollo dürfte mit 1,80 Dollar pro Transaktion dieses Jahr etwa 360 Millionen Dollar einbringen.

KH

Eine verrückte Welt

Zygofolis heisst die grösste Freizeitanlage der Côte d'Azur, welche Anfang dieses Monates eröffnet wurde. Drei Jahre waren notwendig um diese «verrückte Welt», zu schaffen.

Der Park ist 10 Kilometer von Nizza entfernt in der Nähe der Autobahn Aixen-Provence-Gênes, Ausfahrt St. Isidore. Er dehnt sich auf 24 Hektaren aus. Pro Jahr erwartet man über eine Million Besucher.

Zygofolis steht unter dem Thema «Eine ganz verrückte Welt», eine surrealistische, erstaunliche, überraschende und wunderliche Welt des Anormalen, des Lachens und der Freude.

Mit einer Seilbahn gelangen die Besucher direkt auf den Zentrumsplatz, der mit seinen Restaurants und Geschäften das Herz des Parks bildet. Die Terrasse bietet einen Ausblick auf die ganze Anlage. Der nautische Teil beinhaltet Schwimm- und Wellenbäder, Rutschbahnen, kleine Flüsse und auch eine schwimmende Bar. Um den See gruppieren sich Karusselle, Spiele, Pedalos und ein Amphitheater. Marionettentheater, Kaskadeure, Nachtprogramme und eine Broadway-Show – insgesamt über 100 Attraktionen – warten auf den Besucher.

Gebaut wurde die Anlage von der Schweizer Firma Récréation SA in Lausanne. Ähnliche Projekte wie Zygofolis bestehen in Spanien und Italien. *ast*

Die beste Verbindung für LONDON

Täglich:
ZRH ab 10.45
LGW an 11.15
LGW ab 18.45
ZRH an 21.15

01 242 44 10
FALCON
Travel AG Zürich
Postfach
8021 Zürich
Telex 812740

FERIENREPORTAGE

Europas malerischste Küste

Serie Ferienreportagen: Heute aus der Algarve

Während Jahrhunderten galt die Algarve, auf deren klimatische Vorzüge sogar die übrigen Portugiesen neidisch sind, als das Ende der Welt, ehe die Seefahrer zu neuen Ufern aufbrachen und das Weltbild auf den Kopf stellten. Heute kommt alle Welt an diesen südwestlichsten Zipfel Europas, der bald einmal aus den Nähten zu platzen droht. Ein Stimmungsbericht aus der Algarve.

UELI STAUB

Eines vorweg: Wenn Sie Adria-matt oder gar Mittelmeer-satt sind, wenn Sie meilenlange Sandstrände in natura und nicht nur in den Prospekten erleben wollen, wenn Sie Fisch mögen und Gänsehaut beim Baden als Sommerfrische statt als Zumutung betrachten, wenn Ihnen Kindergeschrei ebenso angenehm in den Ohren tönt wie das Rauschen der Brandung, wenn Ihnen Portugallo wichtiger ist als Papagallo und wenn Sie lieber neben Engländern als neben Deutschen im Sand liegen wollen, dann liegen Sie auch richtig mit der Algarve. Dies

Wenn Ihnen Portugallo wichtiger ist als Papagallo . . .

mögen die Beweggründe meiner Mitreisenden im vollbesetzten Balair-Charter gewesen sein, welcher nach einem köstlichen Frühstück – mit Schinken, Käse und Melone – und nach vielen Hinweisen auf die unverhüllt daliegende Landschaft durch Pilot und Purser in zweieinhalb Stunden den herrlich provinziellen Flughafen von Faro erreichte – erstes Indiz dafür, wo überall durch die Bauwut der Algarvios Engpässe entstehen können. Dort nimmt mich *Hansruedi Zaugg,* Esco-Reiseleiter an Ort, in Empfang, ein Mann voller sympathischer Autorität. Die anschliessende Fahrt zu den Appartements-Bungalows Prainha oberhalb des Sandstrands von Alvor erweist sich bald als informative Sightseeing-Tour, durchquert man doch mehr als die halbe Algarve.

«A true Atlantic paradise» nennt sich das Prainha, wahrlich keine Übertreibung, denn die Lage über der Steilküste, vor der sich gewaltige Felstürme emporwuchten, zeigt die Algarve von ihrer schönsten Seite. 112 Bungalows und 3 Appartementblocks, im ortsüblichen Stil gebaut, bilden einen lockeren Komplex und wirken wie eine blendendweisse Filmkulisse. Absoluter Höhepunkt für mich ist der hoch über dem Strand in einer Arena-artigen Talmulde angelegte Swimming-pool, wo übrigens das Früh-

Der Esco-Prospekt macht eher in Understatement.

stück serviert wird, mit allem, was dazugehört – ein total aufgestellter Tagesanfang. Grosszügig auch das Appartement und seine offene Bauweise mit verbindenden Treppen sowie mit Küche, Kühlschrank und Cheminée; draussen klettert das Thermometer über 30 Grad . . .! Von weitem sieht man die Silo-ähnlichen Türme des Urlaubskomplexes Torralta und ist froh darüber, nicht dort wohnen zu müssen. Schweizer, die im Prainha wohnen, bestätigen es: Der Esco-Prospekt macht eher in Understatement, was die Qualität unserer Anlage betrifft.

Und dann kommt die grosse Stunde von Hansruedi Zaugg, dem, Gott sei's geklagt, immer wieder seine souvenirträchtigen Schaubücher über die Algarve geklaut werden. Vor versammeltem Publikum hebt er zu seinem Welcome-Speech an. Anhand einer Meriankarte erläutert er die Geographie, um dann auf die einzelnen Städte und Dörfer zu sprechen zu kommen. Er lobt das ungemein malerische Lagos mit den vielen Fussgängerzonen, das Weinstädtchen Lagoa, die Keramik von Porches, das Kastell von Silves, die so typischen blauen Keramikkacheln von Almansil, den samstäglichen Handwerkermarkt von Loulé wie auch die malerischen Orte östlich von Faro, wohin es wenig Schweizer Feriengäste zieht, er vermag selbst den Tummelplätzen Portimão, Praia da Rocha oder Albufeira Positives abzugewinnen, er schwärmt von Sagres, wo einst Heinrich der Seefahrer dafür sorgte, dass portugiesische Karavellen ein Weltreich aufbauten, und vom nahen Cabo São Vicente mit Leuchtturm, dem einstigen «Ende der Welt». Er empfiehlt Foia, mit 902 Metern über Meer der höchste Punkt der Algarve, und geizt nicht mit Tips. So berechnen die Hotelréceptionen beim Wechseln nur ein Prozent mehr als die Banken, und so kann man im Hinterland fast unanständig billig essen. Bald wird sein Speech zur Pressekonferenz, denn alle schreiben mit; selbst ein unablässig quengelndes Kind vermag ihn nicht aus der Ruhe zu bringen. Zaugg ist seit zwei Jahren bei Esco und arbeitete zuvor auf Kreta, Formentera, Ibiza und Lanzarote.

Bald wird der Welcome-Speech zur Pressekonferenz, denn alle schreiben mit.

Fado übrigens, bestätigt er, stehe in der Gunst immer noch höher als Diskotheken, deren berühmteste das «Kiss» in Albufeira ist. Was die Restaurants anbetrifft, darf ich seine Geheimtips um ein paar Exemplare, durch eigene Erfahrung oder durch Hinweise ortskundiger Schweizer herausgefunden, ergänzen: Villa Joya bei Guia, A Lanterna bei Portimão, Les Quatre Dauphins und O Encontro in Carvoeiro, João Passos an der Praia do Ancão, Antonio oberhalb Albufeira sowie die beiden Schweizer Betriebe La Réserve in Santa Barbara de Nexe und La Torre Ermitage bei Almansil. Letzteres wird vom Zürcher *Pieter Mertens* geführt, und von ihm stammt ein bemerkenswerter Ausspruch: Die den Portugiesen eigene melancholische Traurigkeit, als «saudade» bekanntgeworden, macht auch vor dem Gastgewerbe nicht halt, was Mertens zur Bitte an seine Kellner veranlasste, vor dem Gast ihren «Portugal-Lätsch» abzulegen . . .!

Zurück zu Zaugg, der glaubt, des Baubooms wegen würde die Algarve in

Schade, dass die Sünden des doch so nahe liegenden Spaniens partout wiederholt werden müssen.

zehn oder fünfzehn Jahren verdorben sein. Beispiele gibt es genug dafür: Die schlimmsten liefern Albufeira, Quarteira und vor allem Vilamoura mit seinem gigantischen Wildwuchs, als gälte es, Lissabon zu übertreffen. Schade, dass die Sünden des doch so nahe liegenden Spaniens partout wiederholt werden müssen!

Wer aber mit dem Auto durch die Algarve fährt, stösst immer wieder, vor allem zwischen Portimão und Sagres, auf schier unberührte Strände; jede Seitenstrasse eröffnet prächtige Aussichten auf Badefreuden abseits des Familienrummels, wie überhaupt die Algarveküste mit ihren Felstürmen und den kilometerlangen Sandstränden für mich die schönste von Europa ist, für Urlauber wie für Fotografen.

Und noch ein Wort zu den Ausflügen, die von Esco empfohlen werden. Von den insgesamt elf Angeboten, zwei davon nach Spanien, erwiesen sich die nach

Die Schweizer sind sehr zufrieden mit der Algarve und loben allem voran das Essen über den grünen Klee.

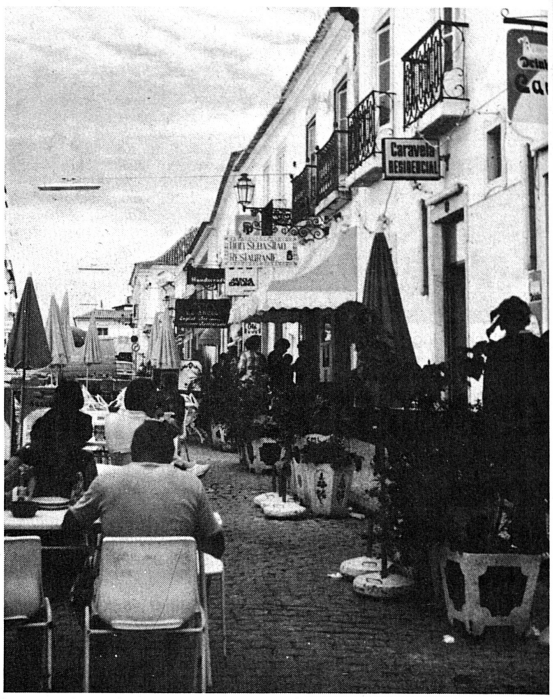
Sagres/Cabo São Vicente und nach Silves/Monchique als deutliche Spitzenreiter. Von höchster Qualität sind die Guides, die sich einer dreijährigen Ausbildung unterziehen müssen und die betreffende Fremdsprache bestens beherrschen. Keine Reklamationen also, keine Beanstandungen auch sonst. Die Schweizer sind sehr zufrieden mit der Algarve und loben allem voran das Essen über den grünen Klee.

Trotzdem lässt der Besuch aus unserem Land zu wünschen übrig; die Algarve figuriert nicht in der Hitparade. Mitverantwortlich dafür ist das etwas ins Wanken geratene Preis-/Leistung-Verhältnis, denn oft sagen die Sterne, in deren Glanz sich die Hotels sonnen, nichts Schlüssiges über die Qualität aus, sondern rechtfertigen nur die hohen Preise. Vergleiche zum Nachthimmel tauchen auf, an dem viele Sterne glitzern, die längst erloschen sind! Und was noch mehr ins Gewicht fällt, ist der markante Mangel an guten Mittelklasshotels, was die Algarve wieder attraktiver machen würde. Auch international besehen gab es schon bessere Jahre als 1987. Wie

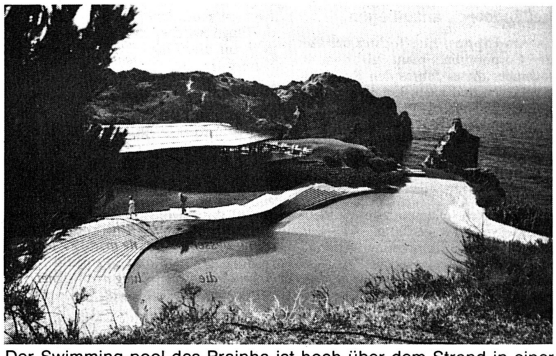
Hier teuer, da billig – etwas stimmt nicht mit dem Preisgefüge.

Carlos Gonçalves Luis, Präsident der Portuguese Association of Travel Tourist Agencies, bestätigt, gibt es erstmals seit langem wieder freie Zimmer im Juli, herrührend von den Engländern, die den babylonischen Nationenmix mit riesigem Vorsprung dominieren (mit Deutsch steht man, von Ausnahmen abgesehen, auf verlorenem Posten). Von vielen Veranstaltern, deren drei in diesem Jahr bereits Konkurs anmelden mussten, wird ihnen die Algarve mit unglaublichen Billigpreisen derart schmackhaft gemacht, dass manche am Produkt zu zweifeln beginnen. Hier teuer, da billig – etwas stimmt nicht mit dem Preisgefüge!

Mich kümmert's momentan wenig. Ermattet von den vielen Besichtigungsfahrten im Mietauto – Benzin ist sehr teuer, Portimaõ ein Nadelöhr mit Schlangen, wie sie sonst nur der Kanton Uri kennt, und mancher Algarvio am Steuer ein Kamikaze–, räkle ich mich am wunderschönen Strand unterhalb des Prainha, wohin mich ein in den Felsen gehauener Fahrstuhl gebracht hat. Übrigens: im Gegensatz zu anderen hat Esco sein Kontingent – wöchentlich bis zu 100 Passagieren in acht Hotels und einem «Escolette» – voll ausschöpfen



Lagos: ein malerisches Städtchen mit vielen Fussgängerzonen.



Der Swimming-pool des Prainha ist hoch über dem Strand in einer arenaartigen Talmulde angelegt. Hier wird auch das Frühstück serviert. *Bilder Esco*

können, also auch im Prainha, doch die Anlage ist derart weitläufig, dass jeder auf Distanz gehen kann. Liegestühle gibt es genug – etwas schäbig, dass dafür 150

Portimao, ein Nadelöhr mit Autoschlangen, wie sie sonst nur der Kanton Uri kennt.

Escudos verlangt werden –, und damit wären wir beim Thema Meer angelangt. Zwar brüstet sich die Algarve mit der wärmsten Atlantikküste Europas, aber dem Mittelmeer kann sie nie das Wasser reichen. Wie warm ist das Wasser im Juli? 22 Grad hat Zaugg eigenhändig gemessen, 21 Grad meldet der Berlitz-Reiseführer, Präsident Luis besteht auf 20 Grad, und mein linker Fuss, den ich ins Wasser strecke, signalisiert entsetzt 18 Grad. Des Rätsels Lösung? Nicht jeder ist gleichermassen abgehärtet, und wegen des bewegten Atlantiks schwanken die Temperaturen von Fall zu Fall, von Ort zu Ort. Dafür ist das Wasser sauber und klar, wofür auch der erstaunliche Reichtum an Fischen und Meeresfrüchten spricht.

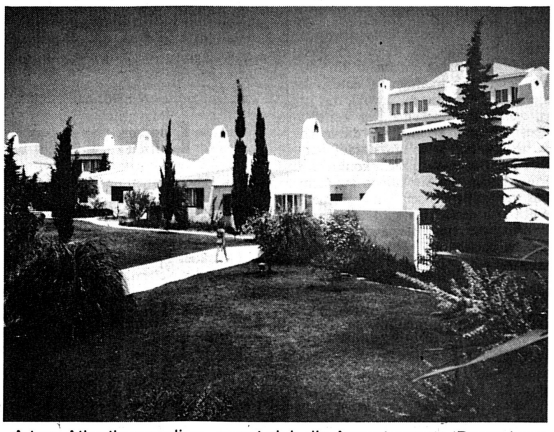
Nochmals lasse ich die Tage in der Algarve Revue passieren – die fast menschenleeren Strassen im Hinterland, der Markt in Alte, dem wohl typischsten Algarve-Dörfchen, die stupende Fernsicht von Faio, die schwarz gekleideten Bäuerinnen und die Männer, fast ausnahmslos mit Filzhut oder Dächlikappe versehen, die Pinien- und Eukalyptushaine, die schneeweissen Häuser und der tiefblaue Himmel, der nur an zwei Vormittagen bedeckt gewesen war; zehn- bis fünfzehnmal kommt das vor pro Jahr, der verrückte Sommer '87 betrifft auch Portugal. Abends ist ein Tisch reserviert

Zwar brüstet sich die Algarve mit der wärmsten Atlantikküste Europas, aber . . .

im A Lanterna kurz vor der Brücke nach Portimão; eine sagenhafte Seezunge bildet einen denkwürdigen Schlusspunkt. Und dann, wenn die Sonne im Atlantik verschwunden und der letzte Kinderlärm verstummt ist, wenn die Grillen zirpen und in der Ferne die Hunde bellen, flammen am Himmel wie jede Nacht Tausende von Sternen auf, die einst Magellan, Vasco da Gama oder Columbus den Weg in eine neue, unbekannte Welt wiesen. Vom ehemaligen Reich ist nur noch Macau/Aomen übriggeblieben – Grund genug, das Augenmerk aufs eigene Land zu lenken. Mit anderen Worten: Das Baufieber, das seit der «Nelkenrevolution» 1974 erst so richtig aufgeflackert ist, bedarf einer wirksamen Medizin. □



Die Algarve figuriert nicht in der Ferienhitparade der Schweizer. Das Preis/Leistung-Verhältnis ist ins Wanken gekommen.



«A true Atlantic paradise» nennt sich die Appartements/Bungalows-Prainha oberhalb des Sandstrands von Alvor.

Wer und wo

Die Ferienreportagen der *hotel + touristik revue* sind aktuell.

Unser ständiger Mitarbeiter *Ueli Staub* war während der letzten Woche im Süden von Portugal und berichtet über die Ferienstimmung vor Ort.

Gesponsert wurde diese Reise von Esco Reisen.

Nächste Woche: **Costa Brava**

KOLUMNE



Michel Tondeur ist Tourismus-Consultant in Küsnacht ZH

Plädoyer für Kreditkarte

Noch Anfang der achtziger Jahre kämpfte Hannes Estermann, Direktor des Diners Club Schweiz, gegen seine neuen Konkurrenten Visa und Eurocard mit dem Hauptargument, der Schweizer Markt ertrage keine weitere Kreditkarte mehr. Man kennt die seitherige Entwicklung: Zählte Visa 1983 100 000 Mitglieder in der Schweiz, sind es heute deren 190 000, während der Diners Club von 55 000 auf 80 000 zunahm. Gleichzeitig haben sich aber auch die Träger der Amex-Karte von 112 000 auf 195 000 vermehrt und die Eurocard zählt heute 165 000 Inhaber gegenüber damals 65 000. Weltweit führt nach wie vor Visa mit 150 Millionen Karteninhabern.

★

Es geht nicht, wie einzelne Spötter meinen, in erster Linie um die Deckung eines Prestigebedürfnisses des Reisenden, oder um den sogenannten modernen Lebensstil, sondern es trifft wirklich zu, dass Reisen ohne Kreditkarte in vielen Ländern heutzutage fast undenkbar ist, ja in gewissen Fällen ist deren Besitz derart zur unbedingten Voraussetzung geworden, dass Bargeld nur noch auf den unteren Stufen der sozio-ökonomischen Hierarchie als Zahlungsmittel verwendet wird. Sogar an Bord von Flugzeugen und Taxis, an Jahrmarktständen, in China und in Hinterindien sind Kreditkarten willkommen. (Aber in der Gotthard-Raststätte bei Amsteg steht am Eingang ein grosses Schild: Keine Kreditkarten . . .) Daran werden auch Boykottaktionen gewisser Branchen nichts ändern, die in den vergangenen Jahren immer im Sande verlaufen sind.

★

Dabei trägt das Plastikgeld den Namen «Kredit»-Karte oft zu Unrecht: es geht meistens gar nicht in erster Linie um den damit verbundenen Kredit, der ja lediglich darin besteht, dass man die Abrechnung einmal im Monat erhält.

Die eigentliche Kreditfunktion, das heisst eine Zahlungsfrist von 60 oder mehr Tagen über die monatliche Abrechnung hinaus, ist allerdings auch möglich und Gegenstand einer Sondervereinbarung, selbstverständlich gegen entsprechende Zinsbelastung. Dass vielen Marktteilnehmern, einschliesslich der Reisebüroindustrie, dieser Siegeszug der smart cards nicht passt, ist zwar verständlich, aber unerheblich. Vor allem ist es die von der Akzeptanzstelle geforderte Kommission, die immer als zu hoch empfunden wird, handle es sich um ein oder drei bis fünf Prozente, je nach Karte und Land. Der Kunde soll doch bar bezahlen, hört man etwa, oder ich gebe ihm lieber eine Rechnung mit, statt die Kreditkartenorganisation zu finanzieren. Der betreffende Kaufmann «vergisst» aber, dass der Kauf oft gar nicht zustande gekommen wäre, weil es sich nämlich um einen Spontankauf handelt, und dass er mit der Karte die absolute Gewissheit hat, innert kürzester Frist über sein Geld zu verfügen.

Wer über die heutzutage teilweise bedenklich tiefe Zahlungsmoral weiss und alljährlich X Franken unbezahlt gebliebene Rechnungen abschreiben muss, wird gerade diesen Umstand nicht gering einschätzen. Und zudem ist es zu leicht, die Magnetwirkung der Kreditkartensignete am Schaufenster nachträglich zu bagatellisieren, wenn einmal der Kunde im Laden steht . . .

★

Der Vormarsch der Kreditkarte kann nicht mehr aufgehalten werden, auch in der konservativen Schweiz nicht, wie die erwähnten Zahlen beweisen. Es ist im Gegenteil zu wünschen, dass der Umsatz pro Karteninhaber zunimmt, denn dies würde den Ausgabeorganisationen erlauben, die Kommission noch weiter zu senken. Schon heute sind diesbezüglich Sonderarrangements mit gewissen Firmen oder Branchen in Kraft, wobei eine nach Umsatz gestaffelte Kommission die Regel darstellt. Denkbar, und in gewissen Fällen bereits angewandt, sind auch feste Beträge, sogenannte Handling fees, pro Transaktion. Damit kann den margenschwachen Branchen, wie das Reisebürogewerbe, entgegengekommen werden, was um so leichter fallen dürfte, als hier die Durchschnittsumsätze, verglichen mit dem Einzelhandel, meistens grösser sind.

Mit der sich immer ausweitenden weltweiten Akzeptanz der wichtigsten Karten steht auch in der Schweiz der grosse Durchbruch erst noch bevor. Wie die Abschaffung des traditionellen Zahltagssäcklis zugunsten der bargeldlosen Überweisung, wird auch diese Zahlungsart sich überall durchsetzen und auch den Traveller Check verdrängen, für dessen Einlösung man meistens den Pass vorweisen muss. Nicht zuletzt wird auch die Entwicklung der Magnetstreifen- und Chipskarte, die bereits in allen möglichen Bereichen des täglichen Lebens zum regelmässigen Einsatz kommt (Telefon, Zutritt zu Gebäuden und Anlagen, Mövenpick's Gourmetkarte, Eurocheque-Ausweis), die Popularisierung der Kreditkarte fördern. Hoffen wir, dass damit auch eine Verbilligung sowohl der Jahresgebühren wie der Kommissionen einhergehen wird. Die diesbezüglichen Erfahrungen im benachbarten Ausland, vor allem in Frankreich, das nach Japan und den USA auf diesem Gebiet am fortschrittlichsten ist, scheinen in diese Richtung zu weisen.

BAHNTOURISTIK

In Spanien günstiger

Die staatlichen Eisenbahnen Spaniens (Renfe) haben eine spezielle Touristenkarte geschaffen, die den aus dem Ausland stammenden Reisenden wesentliche Vergünstigungen bringt. Die Renfe-Touristikkarte gilt auf allen spanischen Strecken und kann je nach Preis während 8, 15 oder 22 Tagen ohne jegliche Kilometerbeschränkung benützt werden. Die Karte, die keinerlei zusätzliche Billette nötig macht (ausser jene für Schlaf- und Liegewagen, oder jene für die Reservierung der Sitzplätze), gilt das ganze Jahr, die Besitzer dürfen aber nicht in Spanien wohnhaft sein. Für vierbis zwölfjährige Kinder gibt es eine Ermässigung von fünfzig Prozent. *pd*

Neue Schienenstrecke

Mit dem Zug von Londons Innenstadt bis zum Flughafen Heathrow in 15 Minuten – das soll in absehbarer Zukunft möglich werden. Wie bekannt wurde, plant das britische Verkehrsministerium für Anfang der 90er Jahre eine neue Schienenstrecke zwischen dem Bahnhof Paddington und dem verkehrsreichsten Flughafen der Welt. Zurzeit braucht man mit der Untergrund-Bahn mindestens 45 Minuten. In Heathrow werden jährlich über 30 Millionen Passagiere abgefertigt. *apa*

Platzbuchungen

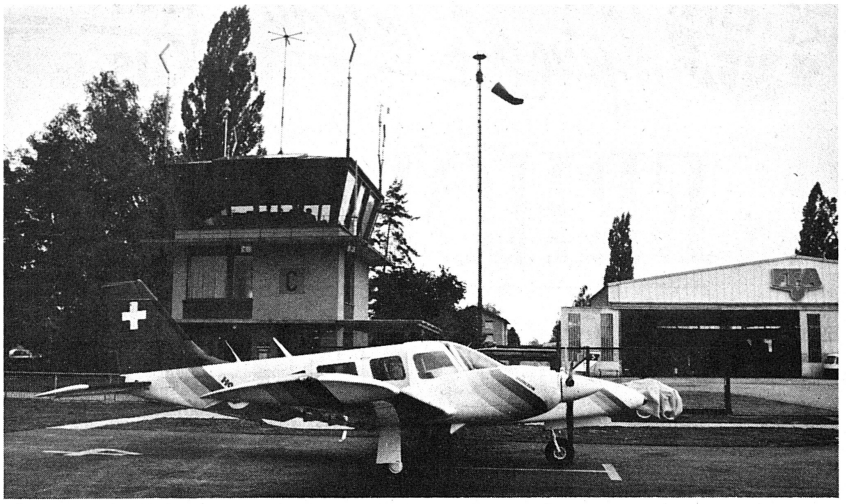
Die indischen Eisenbahnen prüfen zurzeit die Möglichkeit, in den Flughäfen Büros einzurichten, in denen die Passagiere, die ihre Reise mit dem Zug fortsetzen wollen, Plätze buchen können. *pd*

Billigtarif in Amerika

Die amerikanische Eisenbahngesellschaft Amtrak bietet für die Strecke von Albuquerque in Neu Mexiko nach Los Angeles einen Billigtarif an. Die Retourfahrt kostet 89 Dollar, für Kinder die Hälfte. Ohne Einschränkungen ist die Fahrkarte jederzeit erhältlich. *pd*

Travelpass

Für 440 NZ$ können Neuseeland-Besucher 22 Tage lang mit Bahn, Bus und Fähre auf beliebigen Strecken durch das Land reisen. Möglich macht dies der Travelpass der New Zealand Railways, die auch zahlreiche Buslinien und den Fährdienst zwischen Nord- und Südinsel unterhalten. Die Netzkarte erschliesst alle mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbaren Plätze der Nord- und Südinsel. Sie gilt unter anderem für die grossen Bahnlinien zwischen Auckland und Wellington sowie Gisborne und Wellington auf der Nordinsel, für die fast 800 Kilometer lange Strecke entlang der Ostküste der Südinsel sowie die Stichstrecke quer durchs Land an die Westküste und auf dem weitverzweigten Busnetz. Sogar auf Strecken einiger privater Transportunternehmen – Newmans und Mount Cook Line – wird sie mit gewissen Einschränkungen anerkannt. Ausserdem gewähren einige Hotelgesellschaften den Travelpass-Besitzern Rabatte. Der Travelpass ist auch für 15 Tage (352 NZ$) und 8 Tage (275 NZ$) erhältlich; einzelne Tage kosten zusätzlich 23 NZ$. Diese Preise gelten bis zum 14. Dezember 1987, danach beginnt die Hochsaison mit voraussichtlich wieder leicht angehobenen Tarifen. *pd*



Der Flugplatz Altenrhein: Ein Hauch von Vorkriegsdasein. *Bilder Senn*

Wer macht das Rennen?

Gerangel um den Regionalluftverkehr in Altenrhein

Altenrhein hat gute Chancen, zum Musterbeispiel eines wirtschaftlich sinnvollen und umweltfreundlichen Flugplatzes für den linienmässigen Regionalluftverkehr zu werden. Zwei österreichische Gesellschaften haben ihr Konzessionsgesuch für einen Linienbetrieb nach Wien eingereicht. Crossair steht Gewehr bei Fuss. Der Bundesrat wird bald entscheiden.

WALTER SENN

In der ersten Hälfte dieses Jahres hat der Wind über dem Regionalflugplatz Altenrhein gleich in zweifacher Hinsicht gedreht. Einmal ging der geschichtsträchtige Flugplatz (DO-X; P-16) von der Flug- und Fahrzeugwerke AG Altenrhein an die Firma Justus Dornier AG über, und dann liess der St. Galler Regierungsrat seine anfänglich ablehnende Haltung gegenüber einem konzessionierten Regionalflugverkehr in Altenrhein fallen. Als Paradestrecke steht Altenrhein–Wien an.

Flughafen für 4 Länder

Der Flugplatz von Altenrhein, am oberen Ende des Bodensees gelegen und an österreichisches Staatsgebiet angrenzend, ist technisch und fliegerisch ein gut ausgebauter Platz mit einer 1300 Meter langen Betonpiste, die befeuert ist. Einzig die Einrichtungen für Passagiere und Besucher, wie Restaurant, Toiletten, Kiosk, Aufenthaltsräume fristen ein leicht heruntergekommenes Vorkriegsdasein. Die Abflugs- und Anflugsroute von Piste 28 respektive Piste 10 führen umweltschonend idealerweise über den Bodensee. Einzig der Anflug auf Piste 28, also von Osten in Richtung Westen, führt in seiner Endphase über Land, allerdings über mit nur wenigen Wochenend- und Badehäuschen bestücktes Natur- und Vogelschutzgebiet. Diese Anflugroute ist jedoch auf Druck von Umweltschützern und Flugverkehrsgegnern, die wiederum die österreichische Staatsmaschinerie unter politischen Druck gesetzt haben, starken Einschränkungen unterworfen.

Dem aufstrebenden Regionalluftverkehr ist in letzter Zeit die günstige verkehrspolitische und wirtschaftliche Lage natürlich nicht verborgen geblieben. Altenrhein ist umgeben von den potenten Wirtschaftsregionen Ostschweiz, Land Vorarlberg, Fürstentum Liechtenstein und dem süddeutschen Gebiet zwischen Lindau und Kempten.

Österreicher bewerben sich

Im Jahre 1984 stellte das Flugbetriebsunternehmen Rheintalflug – Rolf Seewald, das auf dem Flugplatz Hohenems in Vorarlberg stationiert ist, ein Konzessionsgesuch für einen Linienbetrieb zwischen Altenrhein und Wien. Dieses Gesuch wurde am 30. August 1984 von der St. Galler Regierung abschlägig beantwortet. Seither betreibt die Rheintalflug – Rolf Seewald mit Erfolg täglich drei regelmässige Retourflüge (von Montag bis Freitag) ab Hohenems (Pistenlänge 630 Meter) nach Wien mit Maschinen des Typs Prop-Jet Gulfstream Commander 900.

Am 25. September 1986 erhielt der St. Galler Regierungsrat *Karl Mätzler*, Vorsteher des Volkswirtschaftsdepartementes des Kantons St. Gallen, Post vom Bundesamt für Zivilluftfahrt BAZL in Bern. Darin wir die St. Galler Regierung gebeten, zu neuen Gesuchen der Rheintalflug – Rolf Seewald und, neu hinzukommend, auch der Tyrolean Airways Stellung zu nehmen.

Die Rheintalflug – Rolf Seewald sieht zunächst täglich Flüge mit dem Golfstream Commander 900 und später mit der geräuscharmen Maschine De Havilland Dash-7 zwischen Altenrhein und Wien vor. Die Tyrolean Airways beantragt zwei tägliche Flüge Altenrhein–Wien und zurück mit den Maschinen neuster Technologie vom Typ De Havilland Canada Dash-7 (viermotorig) und Dash-8 (zweimotorig).

St. Gallen lenkt ein

In einem Schreiben an das Bundesamt für Zivilluftfahrt gesteht heute die St. Galler Regierung das Bedürfnis nach regelmässigen Linienflügen aus dem Bodenseeraum nach Wien ein und steht einem linienmässigen Regionalflugverkehr in Altenrhein, wenn auch mit Vorbehalten und Einschränkungen, grundsätzlich positiv gegenüber. Für eine Konzessionserteilung sprechen sich aus, respektive keine Einwände erheben die politischen Gemeinden Rorschacherberg und Rorschach, die Airport Altenrhein AG, die Vereinigung pro Flugplatz Altenrhein, die Wirtschafts- und Handelskammer «Kaufmännisches Directorium» und die Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung.

Gegen eine Konzessionserteilung für Altenrhein haben sich ausgesprochen: Die Aktion gegen Fluglärm Staad-Altenrhein; die Schweizerische Gesellschaft für Umweltschutz; der St. Gallisch-Appenzellische Naturschutzbund; die WWF-Sektion St. Gallen/Appenzell; der Naturschutzverein Thal-Staad-Altenrhein und Rheineck; der Verkehrsclub der Schweiz, Sektion St. Gallen/Appenzell und der LdU, Regionalpartei Rheintal.

Laut Aussagen von Experten müsste für exakte Fluglärmmessungen am Boden die Kantonsstrasse Rorschach–Thal wahrscheinlich gesperrt werden, damit der Fluglärm wegen des Lastwagen- und Motorradverkehrs überhaupt hörbar wird. Weit ist in der Bevölkerung die Meinung verbreitet, dass nur dank des Flugplatzes rund um Altenrhein eine so grosse Grün- und Naturschutzzone besteht. Es ist nicht auszuschliessen, dass, wenn es in diesem Gebiet keinen Flugplatz gäbe, heute auf diesem idealen Baugrund ein Wald von Fabrikschornsteinen anzutreffen wäre.

Regierungsrat Mätzler ist sich der Problematik, die die Betriebsaufnahme eines regionalen Luftverkehrs in Altenrhein schaffen würde, bewusst, meint aber dazu: «Altenrhein wird uns

Fortsetzung auf Seite 6

FFA – Flugplatzhalter und Arbeitgeber

Die Flug- und Fahrzeugwerke Altenrhein (FFA), jetzt zur Justus Dornier AG gehörend und auch «neue FFA» genannt, vergeben zurzeit 330 hochqualifizierte Arbeitsplätze. Das Unternehmen ist zu gleichen Teilen in der Oberflächentechnik und im Flugzeugbau tätig. Zurzeit steht FFA mitten in der Produktion von elf einmotorigen Schulmaschinen des Typs «Bravo» für die Flugschule von British Aerospace. Die FFA ist auch Auftragnehmer des Eidgenössischen Flugzeugwerkes in Emmen (Herstellen von Zusatztanks) und des Bundesamtes für Militärflugplätze (Überholungen von Hunter- und Venom-Maschinen). Zu weiteren Auftraggebern gehören auch so renommierte Unternehmen wie Fokker und Northrop. Ferner betreibt die FFA mit der Repair einen Unterhaltsbetrieb für Flugzeuge. Im Zusammenhang mit der Beschaffung des schweizerischen Düsenkampftrainers «Hawk» hofft man auf Kompensationsgeschäfte.

Was den Flugplatz Altenrhein anbetrifft, der über die Tochtergesellschaft Airport Altenrhein AG der neuen FFA zugegliedert ist, so betrachtet FFA-Direktor *Oskar Ronner*, Vorsitzender der Geschäftsleitung, diese Anlage in erster Linie als Werkflugplatz. Die FFA hat aber trotzdem auf das Konzessionsgesuch für einen Linienverkehr positiv reagiert, weil man damit gesamtwirtschaftliche Interessen unterstützen will. Als privater Flughafenhalter gedenkt man die notwendigen Investitionen vorzunehmen, um die vom BAZL verlangten operationellen und infrastrukturellen Anforderungen für den Linienverkehr zu erfüllen. Dies allerdings nur unter der Bedingung, dass man sich mit den interessierten Vertragspartnern entsprechend einigen kann.

Gespräche über diesen und andere Punkte finden demnächst zwischen FFA und dem BAZL statt.

WS



KUONI

Aktuell für die Verkaufsfront

ERHOLUNG, ENTSPANNUNG...

... auf der zauberhaften "Grünen Insel" Ischia:

Abwechslungsreiche
vom herrlichen Mittelmeerklima verwöhnte Landschaft
mit malerischen Dörfern.

Sehr viele - und vor allem sehr gute Kuranlagen
wie sonst nirgends;
ausgezeichnete Hotels mit prächtigen Gartenanlagen.

Pastas, Fische, Meeresfrüchte: Lassen Sie sich verwöhnen
in den idyllischen kleinen Spezialitäten-Restaurants.

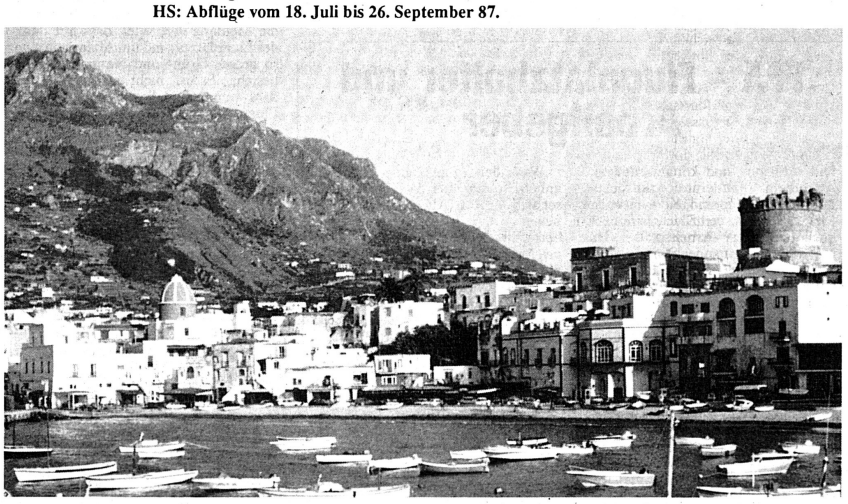
KUONI BIETET IHNEN:

▶Direktflug mit Charter der CTA jeden Samstag vom 11.4 - 17.10.87.
▶Ein vielseitiges Hotelangebot, das von gemütlichen Pensionen bis zu Hotels der Luxusklasse reicht.

EINIGE BEISPIELE AUS UNSEREM ISCHIA - ANGEBOT

			NS	HS
☆☆	Villa Bianca, Forio,	ZF	695.- /	947.-
☆☆☆	Continental Terme, Ischia Porto	HP	1291.- /	1497.-
☆☆☆☆	Terme Michelangelo, Lacco Ameno	HP	1328.- /	1455.-
☆☆☆☆☆	Regina Isabella, Lacco Ameno	HP	2197.- /	2552.-

Preise beinhalten:
1 Woche pro Person im Doppel, inkl. Flug ab Zürich, Transfer Napoli - Ischia retour
Zuzüglich Fr. 18.- für obligatorische Annullierungskostenversicherung
NS: Abflüge am 3. und 10. Oktober
HS: Abflüge vom 18. Juli bis 26. September 87.



Ischia - das heisst totale Ferienstimmung für jedermann.

– KUONI'S INSIDE INFORMATION –

Wer macht das Rennen?

Fortsetzung von Seite 5

neue Probleme bringen, aber mit Hilfe neuer Technologien können wir Lösungen finden. Der Sensibilisierung in den umliegenden Gemeinden muss daher Rechnung getragen werden.»

Neue Rahmenbedingungen

Welches sind nun die Punkte, die der St. Galler Regierung eine Abkehr von ihrem ursprünglichen Standpunkt erlaubten?

- Nach dem nicht unumstrittenen einseitig und harten Eingriff in die Schweiz betreffende Luftfahrt durch die Zivilluftfahrtbehörde der Republik Österreich über dem Rheindelta sind die jährlichen Flugbewegungen von 56 900 im Jahr 1985 um 9666 (18%) auf 47 234 im Jahre 1986 gesunken. Die jährlichen Bewegungen sollen nun 50 000 nicht mehr überschreiten.
- Die beiden Gesuchsteller wollen nur noch die als geräuscharm anerkannten Typen DHC Dash-7/8 einsetzen.
- Am 1. April 1987 ist die Lärmschutzverordnung in Kraft getreten, die im Anhang 5 Belastungswerte auch für Regionalflughäfen und Flugfelder festlegt und damit eine wirksame Handhabe gegen unzumutbaren Lärm – allerdings nur in Altenrhein – schafft.
- Bei Ablehnung des Konzessionsgesuchs ist damit zu rechnen, dass Hohenems ausgebaut wird und dann schweizerischerseits keine rechtliche Handhabe gegen übermässige Lärmbelastung mehr besteht. Aus diesem Grunde fordert die St. Galler Regierung, in die laufenden Verhandlungen mit Österreich auch den Flugplatz Hohenems in den Staatsvertrag miteinzubeziehen. Dies mit dem Ziel, auf einen Ausbau zu verzichten und die Einhaltung der Grenzwerte der LVS durchzusetzen.

Die Gegner wehren sich

Aus dem letzten Punkt versucht die «Aktion gegen Fluglärm Altenrhein» politisches Kapital zu schlagen und meint: «Nachdem sich Österreich bis anhin weigerte, Hohenems in die Staatsvertragsverhandlungen aufzunehmen – und somit eine vertragliche Regelung der dortigen Lärmproblematik in weiter Ferne liegt, muss das bedingte Ja des St. Gallischen Regierungsrates für eine Fluglinie Altenrhein–Wien als klares Nein gewertet werden.» Aus diesem eher als schwach und auf tönernen Füssen stehenden Argument geht hervor, dass der Sinn der Luftfahrtpolitik der St. Galler Regierung nicht erfasst wurde, die versucht, den Luftverkehr hüben wie drüben unter eine (gesetzliche) Kontrolle zu bringen.

Oehler kontert

Der streitbare St. Gallische CVP-Nationalrat *Edgar Oehler* tritt klar für einen ordentlichen und sicheren Luftverkehr in Altenrhein ein und meint: «In Altenrhein muss alles getan werden, was im Interesse der Volkswirtschaft liegt und der Gemeinschaft dient. Altenrhein hat jetzt *die* Chance, den öffentlichen Verkehr – und Luftverkehr ist öffentlicher Verkehr – zu fördern. Aus Umweltschutzgründen muss man für eine Öffnung von Altenrhein und damit für eine Förderung des öffentlichen Verkehrs sein.

Was ich hingegen nicht akzeptieren kann, sind die Befriedigung fliegerischer Spezialinteressen und ein Luft-Zubringer nach Zürich-Kloten, der nur die hervorragend ausgebaute Bahnverbindung treffen würde. Im Prinzip bin ich für einen marktorientierten Luftverkehr, der sich punkto Sicherheit und Umweltschutz im gesetzlichen Rahmen bewegt. Der Opposition kann man wohl kaum begegnen. Die sind einfach gegen den Flugplatz. Was Österreich anbetrifft, so wehre ich mich vehement gegen einseitige ausländische Eingriffe.»

Der besonnene Flugplatzhalter

Der «Mann vom Turm», der in Altenrhein für eine peinlich genaue Einhaltung der Flugverkehrsvorschriften und der Flugwege sorgt, ist *Peter Thöny*, Flugplatzchef der Airport Altenrhein AG, einer 100prozentigen Tochter der «Neuen FFA» der Firma Justus Dornier AG. Peter Thöny ist ein von der Radio Schweiz AG ausgebildeter Flugverkehrsleiter mit Sonderbewilligung für den Instrumentenflug. Nach seinen Angaben teilt sich der Verkehr in Altenrhein heute wie folgt auf: 55 Prozent Schulflüge, 35 Prozent Privat- und Geschäftsreiseverkehr, 8 Prozent gewerbsmässige Taxi-Flüge und 2 Prozent Flüge der Schweizer Flugwaffe. Der Flugplatzchef weist darauf hin, dass der Geschäftsreiseverkehr von den umliegenden Unternehmungen stammt, die bekanntlich Hunderte von Arbeitsplätzen vergeben. 50 Prozent des heutigen Geschäftsflugverkehrs stammt aus dem Land Vorarlberg (das den Verkehr durch den umstrittenen Eingriff in Altenrhein eingeschränkt hat!), 40 Prozent aus dem Raume Ostschweiz und 10 Prozent aus dem Fürstentum Liechtenstein.

Peter Thöny bestätigt, dass dem Flugplatz Altenrhein mit jährlich 50 000 Bewegungen und den Beschränkungszeiten ein sehr enges Korsett umgelegt wurde, mit dem man aber zu leben versuche. Thöny erwartet bei einer allfälligen Aufnahme des Linienverkehrs einen Rückgang der Schulungsflüge.

Laut Peter Thöny bietet der Flugplatz Altenrhein vom Umwelt- und Lärmschutz her für einen Instrumentenanflug ideale Bedingungen. Der gesamte Blind-Anflug könnte sicher und störungsfrei auf die Piste 10 über den Wassern des Bodensees durchgeführt werden.

Warum Crossair abseits steht

Für Crossair-Direktor *Moritz Suter* ist ein Instrumentenanflugsystem für den Linienverkehr auch im Falle von Altenrhein nicht nur aus operationellen, sondern auch aus Sicherheitsgründen unabdingbar. Laut Auskunft von Suter steht die Crossair in Altenrhein noch mit Gewehr bei Fuss und wartet die weitere Entwicklung ab. Ein grundsätzliches Interesse am Regionalflugplatz Altenrhein hat die Schweizer Regionalfluggesellschaft aber angemeldet, nur möchte man, wie sich Moritz Suter ausdrückt, «die Aufbauarbeit für einmal ‚anderen' überlassen ... weil man ja nachher ohnehin mit jemandem teilen muss, der sich wie ein Kuckuck ins gemachte Nest setzt!»

Der Ball liegt bei Leon Schlumpf

Nach Angaben von Dr. *Max-Roland Jaisli,* Chef Sektion Linienverkehr und Statistik im BAZL, ist nun im Falle Altenrhein das Vernehmlassungsverfahren abgeschlossen, das heisst, alle interessierten Parteien wurden gehört. Bevor eine Konzession erteilt werden kann, muss der Flughafenhalter auf privater Basis verschiedene operationelle und infrastrukturelle Probleme lösen. Die nächsten Luftverkehrsverhandlungen mit dem Bundesverkehrsministerium der Republik Österreich stehen im September 1987 an. Laut Dr. Jaisli ist mit einem Vorentscheid aus dem Eidgenössischen Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement noch in diesem Jahr zu rechnen. Ein Ja oder Nein zum konzessionierten Regionalluftverkehr in Altenrhein wird aus der Feder von Bundesrat Leon Schlumpf kommen. □



Der Flugplatzchef Peter Thöny sorgt für straffe Ordnung und umweltfreundliches Fliegen.

Kampf der schizophrenen Beratung

Wer will mehr Geld verdienen? Wer will weniger Stress und «Chrampf»? Du, ich, alle! Sucht nicht dein Kunde eine möglichst stressfreie Reise? Mein lieber Reiseverkäufer, du bist an der Schaltstelle, bette dich und deinen Kunden gut – und ihr liegt richtig. Du magst es nicht gerne hören, wenn ich dich als Verkäufer anspreche, unsere vornehme Zeit sieht lieber Berater. Sei ganz ehrlich, verdienst denn du Geld beim Beraten oder beim Verkaufen? Ist ja schon gut, ich weiss auch, dass zu einem Verkauf eine Beratung gehört. Wir sind aber längst auf dem Punkt, an dem wir beim Beraten das Verkaufen vergessen. Sei konsequent, rede weniger, höre dich in den Kunden hinein und verkaufe, verkaufe, verkaufe.

Woher kommt denn dein innerer Zwang, dem Kunden immer noch billigere Produkte anbieten zu müssen? Was zwingt dich, dem Kunden laufend Leistungen vorzuenthalten? Orientiere den Kunden in jedem Falle über den Normaltarif, 1045 Franken London retour. Du wirst staunen, wieviel besser dann der «normale» Apex akzeptiert wird. Vergiss doch einmal deinen unberechtigten Nachsatz «ich hätte da vielleicht noch . . .» und dann kommt ein Charterangebot, mindestens 84 Franken billiger als der Linienflug. Zwar will der Kunde nicht nach Gatwick, einen Tag länger möchte er auch bleiben, die Flugzeiten sind nicht unbedingt das Gelbe vom Ei, aber der Preis, der Preis, das teuflische Ding. Nach deinem Zwang des Billigangebotes bekommt nun der Kunde seine Zwangsvorstellung, denn 84 Franken sind 84 Franken. Und das Resultat zeigt einen Kunden mit dem nicht massgeschneiderten Produkt und dich mit einem Mehraufwand an Zeit, Nerven und Kosten. Und der Ertrag ist durch den kleineren Umsatz auch geschmälert.

Darf ich meinen scharfen Finger auch noch auf allfällige Folgeerscheinungen richten? Die Beschwerden kommen doch viel mehr von seiten der Billigstarrangements her als von einem anderen Segment. An diese «Low price»-Produkte werden zum Teil unberechtigt und vor allem zu hohe Ansprüche gestellt. Du siehst, auch hier kannst du dir Zeit und Nerven sparen.

Und dann noch etwas: Erkenne, dass mit zunehmendem Alter die Ansprüche wachsen, auch beim Reisen. Deine Kunden sind durchschnittlich annähernd doppelt so alt wie du. Geh nicht immer nur von deiner Warte aus, versuche aus der Sicht des Kunden zu verkaufen, und biete ihm die Bequemlichkeit, die er sucht, er wird dir gerne dafür den fairen Preis bezahlen.

Deine schizophrene Beratung muss aufhören, verkaufe an 10 Prozent weniger Kundschaft 30 Prozent mehr Qualität und du verdienst mehr Geld und hast weniger Stress und Chrampf.

Bis dann, dein Johnny Fingerzeig

Schwimmende Ferienstadt

Innert 48 Tagen wird die Eugenio Costa der Linea «C» diesen Herbst für 25 Milliarden Lire (knapp 30 Millionen Schweizer Franken) umgebaut. Ein am Land vorfabriziertes Theater «La Scala» mit 600 Plätzen wird aufs Schiff gehievt und auf dem Achterdeck installiert. Dazu kommen ein Freiluft-Amphitheater mit Minitennis, Korb- und Fussball sowie zwei grosse Schwimmbäder mit Jacuzzi.

Die «Piazza Italia» ist ein ihrem Namen entsprechender gedeckter Platz mit Brunnen in der Mitte, Piano-Bar, Pizzeria, Gelateria und Kiosken rund herum. Im Shopping-Center «Via Veneto» werden die bekanntesten italienischen Produkte wie auch internationale Artikel zu finden sein. «Quatro Stagioni» heisst das neue Restaurant, das von einer ebenfalls total umgestalteten Küche versorgt wird, die bis zu tausend Mahlzeiten in einem Schub herausgeben kann. Zudem werden hundert Kabinen neu gebaut und die anderen von Grund auf neu eingerichtet. *MC*

SCHIFFSTOURISTIK

Townsend umgetauft

Die Britische Reederei Townsend Thoresen Ltd. wird ihren Firmennamen in P&O European Ferries Ltd abändern. Die Muttergesellschaft European Ferries Group Plc ist an der Jahreswende 1986/87 von P&O (The Peninsular and Oriental Steam Navigation Company in London) übernommen worden. Das neue Erscheinungsbild des Unternehmens wird erstmals sichtbar werden, wenn Ende November die zweite 26 000-Tonnen-Jumbofähre, die Pride of Calais, den Dienst aufnimmt.

Die drei Tochtergesellschaften Townsend Car Ferries Ltd, Thoresen Ferries Ltd. und Atlantic Steam Navigation werden ebenfalls umbenannt: P&O European Ferries (Dover) Ltd., P&O European Ferries (Portsmouth) Ltd. und P&O European Ferries (Felixstowe) Ltd. *pd/r.*

Neuer GSA für Stability

Delphi Reisen AG in Zollikon ist ab sofort der neue General Sales Agent für die Schiffsgesellschaft Stability Line. Alle 10 Tage verlässt das Schiff Ancona mit folgendem Routing: Ancona–Korfu–Patras–Piräus–Kreta–Rhodos–Limassol–Haifa–Limassol–Rhodos–Kreta–Piräus–Patras–Korfu–Ancona. *pd/r.*

Partner-Tarif

Linea «C» bietet für zwei Herbst-Kreuzfahrten einen speziellen Rabatt an. Für die Fahrt der Enrico Costa vom 13. September nach Spanien–Balearen–Tunesien und vom 20. September nach Marokko–Gibraltar–Balearen gibt's einen Partnertarif. Die erste Person bezahlt den vollen Tarif, die Begleitperson jedoch nur die Hälfte. Dieses Angebot gilt nur in Doppel- oder Zweibettkabinen. *r.*



Der Alte und die Neue

«Ich bin die Neue», stellte sich Agnes von Bodenhausen, neue Direktorin von Satour in der Schweiz, ihren Gästen vor. Im Park am See, vis-à-vis der Satour-Büros in Kilchberg, wurde am vergangenen Donnerstag bei echt südafrikanischer «Boerewors» (Bauernwurst), Bier und Wein ihre Ankunft gefeiert. Im gleichen Zug nahm man Abschied von Walter Dammann, der heute Donnerstag definitiv nach Frankfurt übersiedelt. Sein Abschiedsgeschenk: Ein Bild von seinem geliebten Zürich. *Bild Junker*



Das Reisebüro Cosmos an der Missionsstrasse 55/57 in Basel organisierte von Anfang an Reisen in den europäischen Osten. *Bild Cosmos*

Die Weichen nach Osten gestellt

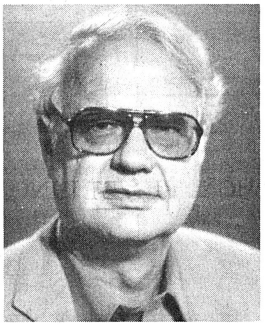
25 Jahre Reisebüro Cosmos Basel

Ein Vierteljahrhundert ist für ein Reisebüro noch kein Alter. Dass aber dessen Gründer Hansjörg Hofer immer noch am Ruder ist, gehört eher zu den Seltenheiten. Und auch die Adresse ist stets dieselbe geblieben!

UELI STAUB

Anfang 1962 eröffnete *Hansjörg Hofer* an der Missionsstrasse 55/57 in Basel das Reisebüro Cosmos; hinzu kam noch ein Office in Genf. Es war die Zeit, in der der Charterboom so richtig am Ausbrechen war. Doch Hofer wollte sich nicht auf ausgefahrenen Gleisen fortbewegen, sondern stellte von Anfang an die Weichen nach Osten – allerdings mehr aus weltanschaulichen Aspekten als aus kommerziellen Überlegungen. Gegen Anfeindungen politisch Andersdenkender hat er eine dicke Haut entwickelt.

«Sozialistische Länder brauchten damals im Westen einen Partner», erinnert sich Hofer. «Aus Schweizer Sicht stellte der europäische Osten eine Marktlücke dar; bei Kuoni oder Danzas gab es etwas Individualtourismus.» Hofer begann mit Ungarn, Bulgarien und Rumänien, letzteres zu jener Zeit mit Abstand am beliebtesten. In Sachen Ferien- und Studienreisen war demnach Cosmos Pionier. 1956 wurde in den Oststaaten beschlossen, den Tourismus zu fördern und die Grenzen mehr zu öffnen. Das brachte natürlich auch die Konkurrenz auf den Plan, zuerst Kuoni, Esco und Airtour, später auch Hotelplan, Imholz (heute Branchenleader) oder Chrobot.



Seit 25 Jahren am Ruder, der Gründer Hansjörg Hofer.

Sowjetunion an der Spitze

Was sich immer mehr abzeichnete, wurde schliesslich Tatsache: die Sowjetunion avancierte für Cosmos zum Partner Nummer 1. Bei den damit verbundenen Transitreisen, ebenfalls eine Cosmos-Spezialität, fällt auf, dass China stark im Vormarsch ist. «Seit *Michael Gorbatschow* Parteichef ist, stieg das Interesse an der Sowjetunion sprunghaft», erklärt Hofer. Was nicht im gleichen Rhythmus wächst, ist die Infrastruktur auf dem Tourismussektor, was immer wieder Engpässe verursacht. Von den Anfragen her könnte man die dreifache Passagierzahl dorthin schicken, und dann und wann kommt es zu Überbuchungen. Man lernt eben rasch . . .!

Moskau, Leningrad, Kiew (Tschernobyl zeitigt kaum mehr Nachwirkungen), das Baltikum, Weissrussland, Südrussland mit der Krim oder Sibirien sind die beliebtesten Ziele; stark im Aufschwung befindet sich die Transsibirische Eisenbahn, doch leider ist es sehr kompliziert, Kontingente zu bekommen. 1986 buchten zwischen 3000 und 3500 Personen bei Cosmos Reisen in die Sowjetunion.

Vielseitige Spezialprogramme

Bald kann Cosmos als Neuheit Gruppenreisen nach Vietnam, Kambodscha und Nordkorea anbieten, dies in Ergänzung zu den vielen bisherigen Spezialprogrammen. Von der Sowjetunion und den Transitreisen nach China, Japan und Thailand war bereits die Rede. Ungarn mit Reiter-, Kur- und Badeferien konnte von allen osteuropäischen Ländern am meisten zulegen. Die zweithöchste Steigerungsrate wird für die DDR registriert, als Leckerbissen für Kunstfreunde und mit Städteflügen nach Leipzig, die nun Cosmos anstelle von Airtour durchführt.

Prag- und Kurreisen sind die Schwerpunkte für die Tschechoslowakei – ganz stark ist der Kurort Piestany –, während in bezug auf Polen wenig Betrieb herrscht (hier zeigt wohl Chrobot den Meister) und Rumänien wie Bulgarien leicht rückläufig sind. Auch bei Albanien trat Cosmos Ende der 70er Jahre als Pionier in Erscheinung; heute wird mit Crossair und Malev (via Budapest) geflogen. Auf dieser östlichen Palette fehlt nur Jugoslawien.

Und noch ein drittes Erstlingswerk: 1968 nahm Hofer Kuba ins Programm, als sozialistische Variante in Übersee. Der weltweiten Unruhen wegen gedieh das Pflänzchen schlecht, doch nun soll's aufwärtsgehen, zumal 1988 mit Direktflügen ab Zürich gerechnet werden darf.

Keine Verschnaufpausen

8 ganztägige und 2 halbtägige Mitarbeiter werden in Basel beschäftigt, 4 in Genf. 15 Prozent des Umsatzes gehen aufs Konto Wiederverkauf. In den Rest teilen sich vor allem Eigenprogramme, dazu auch etwas Commercial und der Ticketverkauf für Aeroflot. Seit bald zwei Jahren kennt man bei Cosmos keine Verschnaufpausen mehr. «Es läuft wie verrückt», sagt ein zufriedener Hansjörg Hofer. Die Zeiten haben eben geändert. Nach ihrer Gründung durfte Cosmos damals nicht einmal in den Tageszeitungen inserieren . . .! □

USA

QUALITÄTS-BUSRUNDREISEN
GARANTIERTE ABFAHRTEN*

DOMENICO TOURS

★ 25 JAHRE ERFAHRUNG

★ GÜNSTIGE PACKAGE-PREISE

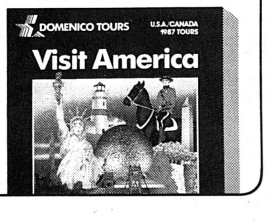
★ ÜBER 100 EIGENE DE LUX BUSSE

★ FIRST-CLASS HOTELS, BESTER SERVICE

★ 3 – 24 TAGE PROGRAMME: FLORIDA OSTKÜSTE, WESTKÜSTE, KANADA

Fordern Sie bitte unsere 16-seitige Farbbroschüre „VISIT AMERICA" an. Mit Routenangaben, Abfahrten, Hotelverzeichnis, Preise.
Domenico Tours Inc.
International Division
751 Broadway, Bayonne
07002, USA
Tel. (201) 823 – 8687
Tlx itt 4 932 839
Fax 201 – 823 – 1527

*immer, selbst mit einem Fahrgast



TOURISTIK STELLENMARKT • MARCHE D'EMPLOI REVUE TOURISTIQUE

Wir suchen eine(n)

Reisebüroangestellte(n)

wenn möglich mit Reisebüroerfahrung. Fremdsprache und EDV-Kenntnisse von Vorteil. Freundliches Auftreten.

Wir bieten:
- schönes Büro in guter Lage
- Möglichkeit zu selbständigem Arbeiten
- 5-Tage-Woche
- auf Wunsch günstige 2-Zimmer-Wohnung (möbliert)

Auf Ihre Bewerbung freut sich im schönen Berner Oberland

Reisebüro Flück
Hauptstrasse 121
3855 Brienz, z. H. E. Flück
Telefon (036) 51 15 45

5630

Verkehrsbüro
Adelboden

Für eine abwechslungsreiche Saison- oder Jahresstelle suchen wir eine selbständige

Sekretärin

per 1. November oder 1. Dezember.

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören
- Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch
- Auskunftsdienst am Schalter
- Billettverkauf
- allgemeine Büroarbeiten

Wenn Sie Freude haben am Kontakt mit Gästen, richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Dr. Fred Rubi, Kurdirektor
3715 Adelboden

5731

STELLENGESUCHE

Sie bieten mir:
- anspruchsvollen Job im Touroperating/ Wiederverkauf Raum Zürich–Bodensee
- Kompetenzen
- Vertrauen

Ich biete Ihnen:
- Erfahrung
- Ideen
- Ehrgeiz
- begeisterte Kunden
- Bereicherung Ihres guten Arbeitsklimas

Grund genug für einen Kontakt?

Bitte wenden Sie sich unter Chiffre 5812 an die hotel revue, 3001 Bern.

Hätten Sie Freude daran, temporär während 6–12 Monaten (anschliessend bei Bedarf und Eignung unbefristete Anstellung möglich) als ***Air-Hostess / Air-Steward*** *Ferienflugreisende zu betreuen und bedienen, und sind Sie bereit, bei dieser Tätigkeit ✈ unregelmässige Arbeitszeit, Klimawechsel und Zeitverschiebungen auf sich zu nehmen? Unsere Bedingungen für 20–30jährige Damen und Herren, welche in einem bezahlten 4wöchigen Grundschulungskurs zu Flight Attendants ✈ ausgebildet werden, sind: Schweizer Bürgerrecht oder Fürstentum Liechtenstein. Ausländischer Pass mit Niederlassungsbewilligung «C» auf spezielle Anfrage. Grösse: Damen 160 cm – 175 cm, Herren 162 cm – 182 cm. Abgeschlossene Berufslehre oder Schulabschluss (Mittelschule, Handelsschule etc.) ✈ mit Berufspraxis. Gute Konversationskenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch; ein Aufenthalt im betreffenden Sprachgebiet wird vorausgesetzt.*

Anstellung: November 1987 oder Frühjahr 1988.

Bitte rufen Sie uns an. Gerne senden wir Ihnen Informationen und ein ✈ Bewerbungsformular. Adresse: Balair AG, Passagierflugdienst, Selektion Kabinenpersonal, Postfach 285, 8058 Zürich, Tel. 01/816 30 60.



BALAIR
Die Schweizer Ferienlinie

cR

AA AmericanAirlines

require a

passenger sales representative

It is anticipated that the successful applicant will have at least 5 years experience with an airline or travel agent and be fully conversant with all aspects of the market to the areas covered by AMERICAN AIRLINES services.

Applications in English in writing should be addressed to:

AMERICAN AIRLINES INC.
Peter W. Brüederlin
Manager Switzerland, Austria
Pelikanstrasse 37, 8039 Zurich

5764

Wir suchen eine(n)

Reisebüroangestellte(n)

für den Aufbau und die Führung einer Abteilung. I, F, D in Wort und Schrift, ital. Muttersprache bevorzugt. Wenn Sie einige Jahre Reisebüro-Erfahrung mitbringen, ist dies von Vorteil. Termin nach Vereinbarung.

Herr Schweizer gibt Ihnen gerne nähere Auskunft.
ÄVIAMARE LTD, 8057 Zürich,
Telefon (01) 311 20 23.

P 44-113211

Quality International

Comfort **Quality** **Clarion**

Inns • Hotels • Suites • Resorts

Quality International, mit Hotels in den USA, Kanada, Mexiko, Australien, Neuseeland, in der Karibik und seit kurzem auch in Europa, ist nicht nur die drittgrösste Hotelunternehmung der Welt, sondern auch jene mit der rasantesten Expansion.

Die Generaldirektion für Europa, mit Sitz in Bern (Stadtzentrum), sucht per sofort:

Mitarbeiterin Reservation

Erfahrung in Reservation (wie z. B. Hotel, Airline, Reisebüro) ist erforderlich für diese interessante und vielseitige Aufgabe. Vorteilhaft wäre es, wenn Sie auch bereits Erfahrung im Umgang mit elektronischen Reservierungs-/Computer-Systemen, wie z. B. PARS, haben. Weiter erwarten wir gute Sprachkenntnisse, D, F, E – W + S, I – W, gute Geographiekenntnisse und angenehme Umgangsformen. Idealalter ab 23 Jahre.

Wir sind ein junges, initiatives Team und freuen uns auf eine aufgestellte Mitarbeiterin.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto erwarten wir an:

Quality International
Personalabteilung
Waaghausgasse 18, 3011 Bern

5854

Comment atteindre l'ensemble de la branche touristique à peu de frais? Avec une annonce dans l'hôtel revue + revue touristique



Monbijoustrasse 130
case postale 2657
CH-3001 Berne
Tél. (031) 507 222
Télex 912 185 htr ch

Les annonces de l'hôtel revue + revue touristique communiquent des informations importantes sur la branche touristique



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

Telefax 3/2

Die Schweizer Tourismus-Fachzeitung hat auch einen Telefax-Anschluss.
Unter der Nummer
Telefax 3/2 (031) 46 23 95
können Sie uns rund um die Uhr Texte für Redaktion und Anzeigen übermitteln.



hotel+touristik revue, Postfach 2657, CH-3001 Bern, ☎ 031/507 222, TX 912 185 htr ch

No 30
23 juillet 1987

revue touristique

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

COMPAGNIES AERIENNES

AirPlus: c'est parti!

La nouvelle carte de crédit AirPlus vient d'être lancée officiellement par Swissair en Suisse romande, qui accueillait la première entreprise membre de ce nouveau mode de paiement. La carte AirPlus est, rappelons-le, lancée par plusieurs compagnies aériennes européennes: Aer Lingus, Air France, Alitalia, Austrian Airlines, British Airways, Finnair, Iberia, Icelandair, KLM, Lufthansa, Sabena, Swissair et Air Portugal. Elle a été conçue spécialement pour les entreprises et leurs cadres, voyageant pour affaires. *rh*

Austrian Airlines: +13,7%

La compagnie autrichienne a connu un bon premier semestre de l'année 1987 avec une progression de son trafic de 13,7%. Détail intéressant: cette progression est exactement la même que celle qui a été enregistrée par Air France au cours de la même période! En tout, 799 646 passagers ont été transportés par Austrian Airlines au cours de cette période. Une forte progression du trafic est également attendue pour les mois de juillet et août, ceci particulièrement en raison de la mise en vigueur de nouveaux trafis spéciaux. *rh*

Townsend Thoresen change de nom

Townsend Thoresen Ltd. annonce que le nom de la compagnie sera changé pour devenir P & O European Ferries Ltd. European Ferries Group Plc, Société mère de Townsend Thoresen, a été acquis en janvier 1987 par P &O (The Peninsular and Oriental Steam Navigation Company, London). La nouvelle identité institutionnelle sera mise en place à l'automne, Pride of Calais étant le premier navire à porter les nouvelles couleurs lors de sa mise en service à la fin du mois de novembre.

Les filiales Townsend Car Ferries Ltd., Thoresen Car Ferries Ltd. et Atlantic Steam Navigation deviendront respectivement P & O European Ferries (Dover) Ltd., P & O European Ferries (Portsmouth) Ltd., et P &O European Ferries (Felixstowe) Ltd. *sp*

Destination Cuendet: dissolution

Destination Cuendet, concessionnaire exclusif pour la Suisse romande de Cuendet & Cie S. p. A., société de location de maisons et appartements de vacances en Toscane et en Ombrie, vient de mettre un terme avec la maison mère italienne.

Le communiqué de Destination Cuendet, qui avait ouvert ses bureaux à Renens en juin 1986, précise que «la maison mère italienne, non seulement n'honorait pas de nombreux points stipulés dans le contrat, mais qu'en plus ses promesses concernant le développement du marché étaient totalement utopiques».

«La mise en garde, faite mi-avril 1987, n'a pas suscité de réaction positive et ainsi, n'ayant aucunement la certitude de pouvoir assurer les services que les clients d'une agence de voyages suisse sont en droit d'attendre, la direction du centre de Renens a jugé sage de mettre fin à sa coopération avec Cuendet & Cie S. p. A., Italie. La dissolution du contrat entre la société italienne et son franchisé suisse n'entraîne aucun licenciement puisque le personnel est repris par la société qui lui succède, une nouvelle société en création», lit-on encore dans le même communiqué. *r.*

29 degrés toute l'année

Un parc aquatique couvert à Walibi

Palmiers, plantes exotiques, piscines et jeux d'eau sous le couvert d'une vaste pyramide transparente: tel est le décor attrayant d'Aqualibi, l'étonnante nouveauté inaugurée cet été à Walibi, un des plus grands parcs d'attractions d'Europe situé à 20 km de Bruxelles.

Sous la pyramide climatisée haute de 18 mètres, la température tropicale est maintenue en permanence à 29 °C. Champignon d'eau, turbo-douches et cascade agrémentent la grande piscine qui s'anime régulièrement d'une houle légère se transformant rapidement en véritables vagues.

Sensations fortes

D'autres plaisirs enchantent les nageurs. Ils parcourent une rivière plongeante assis dans une bouée et trouvent ensuite une merveilleuse détente musculaire sous un jet masseur et dans une jacuzzi bouillonnante. Mais les sensations les plus fortes les attendent dans les deux tubes aquatiques longs de 140 mètres qui les avalent et les entraînent sur un matelas d'eau chaude dans une glissade extraordinaire. Le complexe comprend un bar et deux restaurants dont un réservé aux baigneurs qui peuvent y griller eux-mêmes leurs brochettes.

Pendant la saison d'été l'accès d'Aqualibi est gratuit, pendant 1 heure 15, pour les visiteurs qui ont payé leur droit d'entrée dans le parc. Les soirs d'été et pendant les après-midi et soirées en hiver, le tarif sera de 330 FB pour une durée de 4 heures.

Eddy Meeus et sa famille ont fait preuve d'audace et d'imagination en investissant 230 000 000 FB dans cette nouvelle réalisation. Proposant à une clientèle élargie un produit touristique inédit et accessible pendant toute l'année, le fondateur du parc relance de façon spectaculaire l'activité de son entreprise qui attire d'ores et déjà 1 000 000 de visiteurs par an dont 400 000 étrangers. *André Pater*



Sensations fortes garanties dans les deux tubes aquatiques de 140 mètres de long. *Photo Cortier*



La fusion British Airways et British Caledonian: big is beautiful!

L'ère des géants

Fusion British Airways - B. Cal

Lorsqu'elle a éclaté le 16 juillet, la nouvelle a fait l'effet d'une bombe: les frères ennemis se réconcilient, mieux, ils se marient! Nécessité fait loi... Que voilà une belle illustration de cet adage. Les ailes britanniques, avec cette méga-compagnie aérienne, se donnent les moyens de faire face aux titans nés outre-Atlantique par parthénogénèse de la fameuse déréglementation.

NATACHA DAVIDSON

Le doute n'est plus permis: l'industrie de transport aérien est bel et bien entrée, à l'échelle mondiale, dans l'ère des géants. Comme à l'accoutumée, le phénomène vient des Etats-Unis où la déréglementation a eu pour effet final de faire disparaître les petits et agrandir les grands! Etrange conclusion de ce que certains visionnaires avaient qualifié de concurrence idéale devant bénéficier à tous... On a déjà analysé cet état de choses à maintes reprises, ce qui est nouveau c'est la «contagion» du gigantisme. En ce sens, la fusion BA - B. Cal peut être qualifiée d'historique.

Un événement historique

La future entité née de la fusion BA - B. Cal sera de loin la plus importante compagnie aérienne mondiale hors des Etats-Unis. En termes de chiffre d'affaires, elle occupera le quatrième rang de la classification IATA tandis qu'en termes de réseau, avec plus de 600 000 kilomètres couvrant le monde entier, la nouvelle compagnie possédera une offre inégalée.

«Nous devons être grands pour survivre», disait récemment devant un prestigieux parterre d'hommes d'affaires *Lord King*, président de British Airways. Ce signe des temps n'avait pas échappé à B. Cal dont le président, *Sir Adam Thomson*, envisageait depuis près de deux ans une formule peu éloignée de la quadrature du cercle: l'alliance dans l'indépendance. Finalement, se souvenant soudain que l'union fait la force, les deux compagnies ont annoncé jeudi dernier leur intention de fusionner. Une discrétion totale a été gardée quant au responsable de l'origine de cette initiative.

Financièrement honorable

Le communiqué commun des deux compagnies donne un luxe de détails sur l'émission des nouvelles actions BA qui sous-tendra le financement de cette opération largement soutenue par la banque commerciale britannique Lazard Brothers. On en retiendra le «prix» de B. Cal de 237 millions de livres sterling (approximativement 580 millions de nos francs). Pour une société que d'aucuns estimaient un peu vite à bout de souffle, se score est honorable. A ce propos, de distingués analystes financiers de la vénérable City ont fait remarquer que si B. Cal avait été aux abois, il aurait suffi à BA d'attendre quelques mois de plus pour faire baisser les prix.

L'union fait la force

Les responsables des deux compagnies considèrent que cette fusion servira au mieux les intérêts des actionnaires, des employés et du public. «La fusion permettra à la compagnie aérienne combinée de faire face à la concurrence croissante des gigantesques compagnies aériennes étrangères qui ont vu le jour des dernières années, aux Etats-Unis en particulier. Les compagnies aériennes britanniques sont actuellement incapables de se développer sur les marchés internationaux sauf dans les limites autorisées par le truchement des accords gouvernementaux. Les compagnies étrangères n'ont pas de droit d'exploitation à l'intérieur des Etats-Unis, le marché aérien mondial le plus important.

A la suite de l'échec à Bruxelles des négociations récentes en matière de libéralisation, il faudra peut-être plusieurs années aux transporteurs aériens britanniques pour pouvoir se développer de manière satisfaisante sur le continent européen. Cette fusion interne offre à l'aviation civile britannique une superbe occasion de croissance et de développement.»

Vous avez dit monopole?

Le gouvernement britannique s'est prudemment abstenu de prendre position, il s'agit après tout de la fusion de deux entreprises privées. Il n'en a pas été de même au Parlement et les deux Chambres ont été le théâtre de nombreuses questions. «Disquiet in parliament over BA merger plan» titrait le «Financial Times» du 17 juillet. Admirable concision de la langue anglaise dans laquelle «disquiet» signifie tout à la fois inquiétude et agitation. Des députés de tous bords se sont inquiétés de la modification de la scène concurrentielle interne et de la sauvegarde des intérêts des consommateurs. Il faudra attendre au moins la fin des vacances parlementaires qui doivent intervenir prochainement pour savoir si oui ou non cette fusion doit être portée devant la «Monopolies and Mergers Commission».

On peut en effet s'attendre à ce que les compagnies aériennes indépendantes restant en lice en Grande-Bretagne (largement plus de 16 millions de passagers transportés en 1986) crient au monopole et en appellent aux autorités supérieures en évoquant la position gouvernementale exprimée dans le Livre blanc de 1984 et soutenant une industrie du transport aérien pluraliste et concurrentielle.

Il y a concurrence et concurrence

La position du porte-parole du Labour Party en appelle naturellement à l'examen de cette fusion par la Commission des monopoles et des fusions. Le bouillant porte-parole n'a pas manqué de faire remarquer que le gouvernement préférait le bénéfice du secteur privé aux droits des consommateurs... Chacun prêche pour sa paroisse, il n'empêche que le gouvernement donne en effet l'impression d'être quelque peu inconstant en matière de politique concurrentielle.

Mais, comme on l'a fait remarquer notamment chez BA, la concurrence en matière de transport aérien ne peut plus dans le contexte actuel être circonscrite au plan national, il est impératif afin de survivre de concevoir la concurrence globalement par-delà les frontières. Il n'empêche que la pilule passe mal chez les autres transporteurs britanniques, en particulier chez Air Europe (International Leisure Group) dont le président avait vainement tenté une fusion avec B. Cal il y a un an environ. Quel que puisse être l'angle envisagé, la fusion BA - B. Cal n'a pas fini de faire parler d'elle.

Les questions sans réponse

Si le principe et le financement de la fusion sont pleinement acquis, les modalités pratiques de celle-ci restent à définir. Certes les routes desservies par les deux compagnies ne se recoupent pas sur plus de 50% du réseau actuel de B. Cal. en dépit de la volonté exprimée de développer harmonieusement les opérations à partir de Gatwick (siège de B. Cal) et d'Heathrow (siège de BA), on peut s'interroger sur l'avenir à terme des lignes sur lesquelles BA et B. Cal se doublent. Dans un premier temps, il semblerait que B. Cal devrait conserver son identité.

En outre, des assurances ont été données au personnel du groupe British Caledonian (quelque 9800 personnes) en matière de garantie de respect de ses droits, y compris la caisse de retraite. Il n'empêche qu'à l'heure actuelle, personne n'a pu nous donner de réponse concernant l'avenir de BA et de B. Cal en Suisse où la compagnie «fusionnée» compte actuellement trois bureaux dont deux à Genève. □

INTERVIEW



Moritz Suter, directeur général de Crossair

Quand David devient Goliath

Douze ans, cela paraît bien court. Cela correspond pourtant à ce fulgurant développement qu'a connu Crossair, de l'époque du leasing jusqu'au résultat record enregistré l'année dernière...

Avouons-le d'emblée, lorsque secondé par mon épouse j'ai fondé une petite compagnie visant essentiellement une clientèle d'hommes d'affaires, je n'ai songé à aucun moment que cette entreprise prendrait de telles dimensions. Il faut reconnaître tout d'abord que la chance était de notre côté: en 1975, nous nous aventurions dans un nouveau marché encore très mal servi. Pourtant au départ déjà, j'étais convaincu que le transport aérien régional était devenu une nécessité. Très rapidement d'ailleurs l'introduction de ce nouveau service, destiné principalement à une clientèle d'affaires, a été une réussite. La demande s'est multipliée à vitesse grand «V», et nous a finalement poussés à créer Crossair, qui en 1979 ne desservait que trois villes: Klagenfurt, Innsbruck et Nuremberg.

On l'a dit, Crossair est en droit de s'enorgueillir du résultat obtenu l'an dernier. Les chiffres certes parlent d'eux-mêmes, mais plus précisément, quelles sont les raisons principales qui ont été à la base de ce succès sans précédent?

Le contrat qui depuis 1982 liait Crossair à Swissair venait à échéance en mars 1987. Never change a winning team, dit-on, bien qu'en l'occurrence il ne s'agisse que d'un contrat de coopération entre notre compagnie nationale et Crossair. Il s'est donc avéré judicieux de poursuivre dans cette voie, et nous avons signé un nouveau contrat avec Swissair en septembre de l'année passée. Cette collaboration, qui a au fil des ans permis à Crossair de développer considérablement son réseau et d'obtenir les résultats que l'on sait, est un facteur déterminant dans la réussite de notre compagnie. D'autre part, au printemps 1986 notre flotte a été «grossie» par l'acquisition des deux derniers Saab SF-340 Cityliner, conformément à la commande passée avec la firme de Linköpping. Notre conseil d'administration a de surcroît opté pour trois autres appareils du même type en décembre dernier, ce qui porte actuellement à treize le nombre de «Cityliner» que possède Crossair, en plus des quatre derniers Saab Fairchild Metroliner III.

Ainsi, grâce à une flotte modernisée, Crossair a été en mesure d'améliorer davantage encore son offre, en ouvrant sur demande de Swissair de nouvelles lignes, telles que Zurich–Genève, Zurich–Tirana, Genève–Munich ou encore Zurich–Turin. Ces deux principaux facteurs ne sont pas étrangers à l'augmentation (27,4%) du nombre de passagers et au bénéfice-record (4,05 millions de francs) enregistrés en 1986.

La libéralisation du trafic en Europe: une expression à la mode ces temps-ci. Pensez-vous réalisable sur le Vieux Continent, ce qui s'est fait aux Etats-Unis?

Spontanément, je dirais qu'il s'agit là de la solution d'avenir, et que j'y suis absolument favorable. Mais à y regarder d'un peu plus près, je crois qu'il faut se rendre à l'évidence. La toile d'araignée qu'est l'Europe, avec sa pluralité de systèmes, empêchera certainement de parvenir à une libéralisation totale du trafic. C'est bien sûr un fait à déplorer, car chacun doit être conscient qu'un monopole quel qu'il soit – et pas uniquement dans le domaine du transport aérien – tue la concurrence, et tue dans l'œuf les embryons d'esprits créatifs et novateurs. Il faudrait peut-être appréhender le problème de façon sensiblement différente, afin que les grandes compagnies – à l'image de la politique pratiquée par Swissair envers Crossair – ne craignent pas de partager le gâteau.

Dans le transport aérien de troisième niveau, la collaboration n'est pas un vain mot. Outre les liens unissant Crossair à Swissair, vous avez depuis quelques mois de nouveaux partenaires.

En effet, l'union fait la force. La réussite de Crossair n'est pas passée inaperçue, et l'intelligente politique d'Air France par exemple a rendu possible l'accord concernant la ligne Lugano–Berne–Paris. Il faut admettre que ce contrat satisfait pleinement les deux partis, puisqu'une desserte de la ligne Lugano–Paris par deux compagnies aurait à coup sûr signifié un déficit considérable pour les deux concurrents. Il en va de même sur la ligne Zurich–Luxembourg, où Luxair et Crossair collaborent très étroitement et assurent quotidiennement trois vols entre la capitale du Grand Duché et la Suisse. De plus, cette collaboration va bien au-delà de la coopération sur les vols, puisqu'elle s'étend en effet au service des Metroliner III et à la formation des pilotes sur ce type d'appareil.

Au récent Salon international de l'aéronautique et de l'espace du Bourget, Crossair a créé, avec le groupe irlandais GPA (Guinness Peat Aviation), une société commune de leasing d'avions. Parlez-nous plus précisément des modalités de ce contrat.

L'appétit vient en mangeant, et à mon sens la collaboration à tous les niveaux est le seul gage de réussite. Cette société, dont nous possédons 50% du capital, constitue en fait une nouvelle carte dans le jeu de la collaboration entre les compagnies régionales européennes, et permettra d'une part de louer des appareils, mais également de procéder à l'achat d'avions de 20 à 30 places pour le compte d'autres compagnies européennes. Nous avons de plus passé commande au Bourget de trois appareils Saab SF-340 qui nous seront livrés au cours des mois de janvier, février et mars 1988 et pris une option sur dix appareils du même type, ce qui portera l'an prochain à 16 le nombre de «Cityliner» que possèdera Crossair.

1987, une nouvelle étape dans la réussite exceptionnelle de votre compagnie?

Les résultats du premier semestre de cette année ne peuvent que nous donner raison: nous avions prévu une augmentation de 22% du nombre des passagers par rapport à 1986, et nous sommes quasiment parvenus au but fixé. Différentes raisons expliquent ce résultat: l'acquisition de nouveaux appareils, les contrats de collaboration dont nous avons déjà parlé, l'équipement modernisé de certains aéroports, comme par exemple celui de Berne-Belp, qui pour assurer sa survie s'est vu contraint d'adopter le système d'atterrissage aux instruments ILS. Nous avons de plus prévu un total des recettes de quelque 110 millions de francs, ce qui constituerait un bénéfice net de plus de 4,6 millions. *(Interview D. S.)*

«Welcome to Europe 87»

L'Europe du tourisme existe au Japon

L'Europe du tourisme existe et les Japonais l'ont rencontrée, grâce à la campagne de promotion «Welcome to Europe 87» qui vient de se terminer. C'est une première: les offices du tourisme du Vieux Continent établis dans la deuxième puissance industrielle du globe avaient, jusqu'ici, la mauvaise habitude de battre l'estrade chacun de leur côté. Heureuse volte-face!

GEORGES BAUMGARTNER

Pour la première fois, ils s'unissent en coopération avec Japan Airlines et onze autres compagnies européennes pour chanter les louanges de l'Europe. La vieille dame en avait bien besoin. Au pays d'Hiroshima et de Nagasaki, les effluves nucléaires de Tchernobyl ont laissé des traces. Il s'agissait de les effacer, les Japonais ayant tendance à bouder l'Europe pour voler vers des horizons moins pollues et plus proches d'eux comme l'Australie ou les îles du Pacifique Sud.

Une entité géographique

Un pays européen ne saurait, à lui seul, relever pareil défi médiatique. Dans l'esprit du public japonais, l'Europe n'existe pas ou presque individuellement. Elle est surtout perçue dans son entité géographique et politique. La preuve: un touriste japonais ne passe jamais plus de deux nuits dans le même pays européen. Faute de temps libre. Comme il n'a pas l'intention d'en consommer davantage ces prochaines années en dépit des encouragements de son gouvernement, ce n'est pas demain la veille que l'on verra des Japonais séjourner une dizaine de jours dans le même endroit. Le travail restant, vaille que vaille, la religion de la majorité des sujets de l'empereur *Hiro-Hito.*

Il a fallu donc faire l'Europe du tourisme pour montrer qu'elle existe encore dans l'archipel et c'est un Suisse, *Walter Bruderer,* le directeur de la représentation de l'Office national suisse du tourisme à Tokyo, qui s'est livré à ce travail de Sisyphe infatigable. C'est lui, en sa qualité de président de la commission européenne de tourisme pour le Japon, qui a coordonné les efforts des autres offices européens pour lancer cette campagne «Welcome to Europe 87».

Elle s'est développée à plusieurs niveaux. Il y a d'abord eu la production d'un livre sur l'Europe avec le concours de Kodansha, l'une des plus grandes maisons d'édition japonaise. Publié début juin, ce livre vantant dans un maelstrom de photos en couleur les charmes plus ou moins discrets des différents pays européens a été tiré à 30 000 exemplaires. Vendu 1800 yen (18 francs) l'exemplaire, il a bénéficié de publicité, payée par Kodansha, dans un grand quotidien comme «Yomiuri Shimbun» ou des magazines tels que «Cosmopolitan», «Gendai» et d'autres encore. La télévision en a parlé. Mieux encore, des directeurs de bureaux d'office de tourisme européens l'on présenté avec des vendeurs de Kodansha dans plusieurs librairies de Tokyo, Osaka, Fukuoka, Nagaya.

«Il est encore trop tôt pour évaluer l'impact de notre campagne «Welcome to Europe». Il était très important, toutefois, pour la commission européenne de tourisme de travailler avec des compagnies aériennes européennes et japonaise pour promouvoir l'Europe comme une seule destination. L'union fait la force. L'année prochaine, j'espère que l'on pourra répéter cette expérience sous une autre forme. Et nous essayerons d'associer plus étroitement les tours-operators et les agences de voyages japonais», dit M. Bruderer.



La rencontre de deux mondes, grâce à la campagne «Welcome Europe 87».

Etudes de marchés

Parallèlement, la commission européenne de tourisme au Japon se livre à une étude exhaustive des marchés touristiques de la Corée du Sud, Taïwan, Hong-kong, Singapour et de la Malaisie. Les résultats de cette enquête prospective seront publiés dans chacun des pays concernés et suivis de séminaires sur l'Europe.

La commission européenne travaille aussi à la compilation d'un guide sur le marché japonais des voyages, sa structure, ses mécanismes, son fonctionnement, guide destiné, en priorité, à l'usage des tour-operators et agents de voyage européens qui envisagent d'investir le marché japonais.

«C'est un marché différent des autres. Faut savoir comment s'y comporter avant d'y venir. En publiant ce guide, nous voulons aider les professionnels du tourisme en Europe. Il sera disponible cet automne», explique Walter Bruderer. □

Un marché problématique

Tourisme culturel en France

Le tourisme culturel représente aujourd'hui l'un des trois premiers produits d'appel pour le marché réceptif français, mais aussi l'outil d'une meilleure utilisation du potentiel touristique. Produit bien à l'image de la France, aux visages multiples et sous-exploité commercialement, il apparaît pourtant comme un créneau porteur.

Côté officiel, le constat en est désormais établi. Preuve en est: depuis un an, la synergie existante entre Ministère de la Culture, la Direction de l'Industrie touristique – qui vient de créer une «mission» spécialisée – et la Maison de la France.

Un marché encore flou

On ne détient pas pour le moment d'études de marché au plan national, mais un besoin évident se fait sentir, par delà les réticences financières (coût estimé: 300 000 FF minimum). La France se positionnerait sensiblement à égalité avec l'Italie, mais sur un marché à vrai dire plus complémentaire que concurrentiel, aux ⅔ franco-français et pour ⅓ étranger, à 83% en provenance de l'Europe (surtout individuels, itinérants, motorisés), avec notamment, un flux important d'Allemands et une bonne programmation sur le Bénélux. Il faut savoir par ailleurs que les 38 000 monuments français reçoivent 18 millions de visiteurs.

Mais la Grande-Bretagne en compte 52 millions pour un patrimoine moins abondant... Remarquons qu'au delà des 13 premiers monuments le seuil ne dépasse guère les 100 000 visiteurs, et que, sur les 22 régions, seulement six sont réellement commercialisées, pour une saison effective de trois mois par an. Un produit donc insuffisamment exploité dans l'espace et le temps.

Largement subventionné

Le tourisme culturel est largement subventionné. «Aucun produit culturel n'est aujourd'hui rentable, estime A. Monferrand, de Maison de la France», et aucune valorisation touristique ne résulte encore des importantes rénovations du patrimoine entreprises.» Pour passer de la motivation à la consommation, une politique dynamique semble s'imposer de revalorisation et d'adaptation de l'offre à la demande, vers un processus de déconcentration dans l'espace et de diversification.

Objectifs: créer de «véritables produits» banalisés, supports d'un tourisme-plaisir. Mais aussi vendre un produit complet (site, activité, hébergement, transport), générer le séjour plutôt que le passage, fidéliser la clientèle. Le moyen: là encore, une «véritable commercialisation» tant en France qu'à l'étranger.

Les «sightseeings», seuls professionnels français spécialisés en réceptif, n'impliquent pas un tourisme de «qualité» à thème et sont trop souvent centralisés autour des circuits traditionnels. En revanche, davantage favorisé par les associations, il demeure financièrement inconséquent.

Un effort de promotion

Des actions sont poursuivies par la Caisse nationale des monuments historiques et des sites, par la mise en place de circuits à thème (routes de l'histoire, etc...).

Quant à la Direction de l'industrie du tourisme et la maison de la France, on met l'accent sur l'accueil, l'animation, la valorisation du patrimoine, l'information et l'édition, par une stratégie de diffusion de documents multilingues, en France et à l'étranger. Autre perspective: associer le tourisme culturel au marché des voyages de stimulation, créneau encore délaissé par la France face à ses partenaires européens, notamment britanniques. *Marianne Hennebert/api*

Air France: progression et initiatives

Les résultats du premier semestre de 1987 sont très favorables pour Air France, qui enregistre 13,7% d'augmentation dans son trafic kilométrique passagers par rapport à la même période de l'an dernier. Les plus fortes augmentations de trafic ont été enregistrées sur les Antilles (+42,2%) et l'Amérique du Nord (+17,6%). En Europe, la progression a atteint 11,9%. Des résultats satisfaisants ont été obtenus sur l'Asie (+6,3%) et l'Amérique du Sud (+5,2%).

Au cours du premier semestre, 29 982 passagers ont voyagé à bord de Concorde dont 20 232 sur la ligne Paris–New York. Signalons qu'à partir du 28 octobre prochain, Air France ouvrira une seconde fréquence hebdomadaire à destination des Antilles (Martinique et Guadeloupe) au départ de Bâle-Mulhouse. Air France propose sur ce vol également le tarif «tricolore» qui permet à chacun de voyager au meilleur prix en choisissant au mieux ses dates de voyage.

Enfin, signalons que le 8 juillet dernier, le conseil d'administration de la compagnie française a approuvé la signature d'un protocole d'accord portant sur l'acquisition de 7 avions du type Airbus A-340 en commande ferme, assortie d'une prise d'options sur 4 appareils supplémentaires. Les livraisons de ces avions auront lieu selon le calendrier suivant: 2 en mai et juin 1993, 2 en février et mars 1994 et 3 en janvier, février et mars 1995. Air France déterminera ultérieurement le nombre d'appareils en version A-340-200 et A-340-300, notamment «combi» correspondant à ses besoins. rh

Le rendez-vous du monde

Le canal de Panama, une impressionnante réalisation

A l'image du canal de Suez, son petit cousin du Moyen-Orient, le canal de Panama joue un grand rôle économique pour les deux Amériques, en plus d'un succès touristique croissant, grâce aux bateaux de croisières qui l'empruntent. Selon les livres, Charles Ier, roi d'Espagne, avait déjà envisagé, en 1534, la construction d'un canal, dans ce coin d'Amérique, qui sépare l'Atlantique du Pacifique, par une soixantaine de kilomètres à vol d'oiseau. Il aura fallu cependant attendre plus de trois siècles avant que des Français, qui ont aussi réalisé le canal de Suez, commencent les travaux en 1880.

GÉRARD SPITZER

La végétation locale et le climat peu enviable provoquèrent des milliers de morts parmi les ouvriers et la compagnie française dut arrêter les travaux vingt ans plus tard, avec des problèmes financiers accrus. En 1904, les Etats-Unis prenaient la relève, rachetant les actifs français, et finissant le travail en dix ans, au coût de 387 millions de dollars, une somme qui est le témoignage de cet énorme défi. Depuis, les Etats-Unis auront investi près de 2,5 milliards de dollars supplémentaires dans cette région, avant d'accepter en 1979 de rétrocéder le canal et la zone qui l'entoure à la République de Panama, à la fin du siècle; la gestion étant assurée par une commission mixte des deux pays qui emploient quelque 8000 personnes.

Une remarquable réalisation

Le canal de Panama est, sans aucun doute, une des plus remarquables réalisations de l'histoire humaine, car c'est non seulement un défi technique, mais aussi un défi à l'environnement, qui furent vaincus par le travail et la persévérance de milliers de personnes, dirigées par *John Stevens* et les militaires *George Goethals* et *William Gorgas*.

Avec l'échec de la compagnie française, les Américains ont vite compris que le problème principal était plus dû à l'environnement qu'aux difficultés techniques. Il faut reconnaître d'ailleurs que ce coin d'Amérique centrale n'était guère le paradis, entre une jungle et des marécages tout à fait inhospitaliers et un climat peu agréable. En quoi les Américains s'occupèrent autant du «nettoyage sanitaire» de la zone de construction que de la réalisation du canal.

Ce dernier, qui mesure près de soixante-quinze kilomètres, rejoint le Pacifique à l'Atlantique grâce à trois groupes d'écluses.

Ecluses impressionnantes

En partant de l'Atlantique, les bateaux arrivent tout d'abord aux écluses de Gatun, qui les montent à 255 mètres au-dessus du niveau de la mer en trois étapes, chaque écluse mesurant environ 300 mètres avec une largeur de 33 mètres. Ensuite, ils naviguent sur trente-cinq kilomètres sur le lac Gatun, qui est en fait un grand réservoir de 245 000 km² qui retient les eaux grâce à un barrage proche des écluses.

Cette réserve d'eau, qui se remplit principalement pendant la saison des pluies, notre été, permet d'avoir les eaux nécessaires pour chaque bateau, qui «consomme» environ quelques 200 millions de litres pour passer les diverses écluses du canal. Vient ensuite la «Coupe Gaillard», du nom de l'ingénieur en charge des travaux, qui a dû creuser à travers une quinzaine de kilomètres de collines, cette partie du canal étant à cent mètres au-dessus du niveau de la mer, alors que certains «pics» atteignent plus de deux cent mètres. Avec une largeur de plus de cent cinquante mètres, cette partie du canal fut la plus difficile à réaliser.

Enfin, les bateaux arrivent à l'écluse de Pedro Miguel où ils sont descendus d'une dizaine de mètres, puis les écluses de Miraflores où ils descendent, en deux étapes, environ 162 mètres, selon les marées du Pacifique.

En tout, cela représente en moyenne pour chaque bateau neuf heures de traversée, qui peuvent facilement doubler avec l'attente au départ, que cela soit du côté atlantique ou pacifique.

Une remarquable réalisation, surtout pour le début du siècle où de nombreuses techniques utilisées l'étaient pour la première fois à une telle échelle.

Le rendez-vous du monde

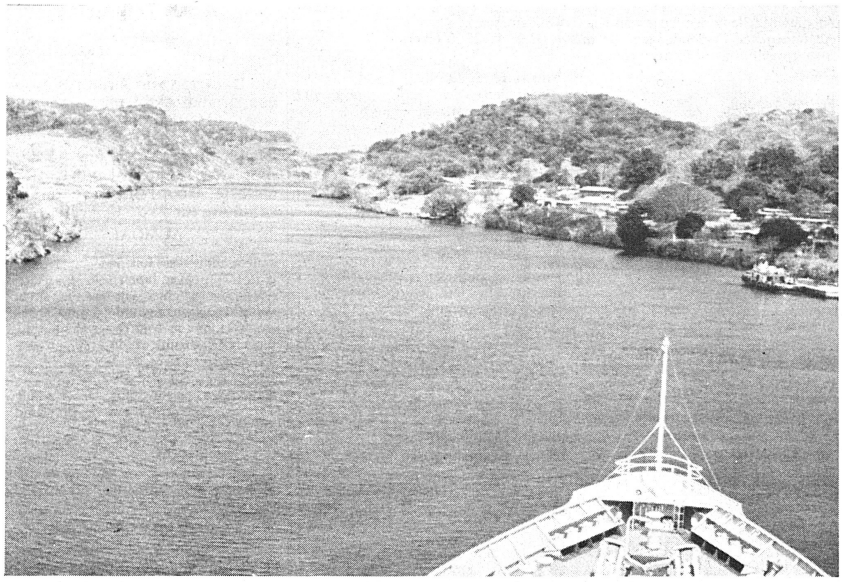
Bien que la taille des écluses limite naturellement la grandeur des bateaux qui peuvent emprunter le canal, ce dernier a accueilli quelques 12 766 bateaux en 1985. Dans les petits records, notons le plus long, le pétrolier Marcona Prospector, qui mesure quelques 291 mètres, devançant de pas loin le Queen Elizabeth II avec ses 289 mètres, qui au demeurant a payé un droit de péage record de 99 000 dollars en 1984.

Le record inverse étant détenu par un Américain, qui a payé 36 cents (0,36 dollars) pour traverser le canal en 1928... à la nage. Mais si les drapeaux du monde entier se côtoient dans ce coin de Panama, que cela soit pour des transports de voitures japonaises ou bois scandinaves, les plus intéressants restent naturellement pour nous les bateaux de croisière, qui profitent actuellement d'une grande popularité.

Un «axe» touristique à la mode

Du côté atlantique, le canal de Panama n'est en fait guère éloigné des îles des Caraïbes, qui sont de plus en plus populaires, particulièrement auprès des touristes nord-américains à la recherche de chaleur et de soleil pendant l'hiver.

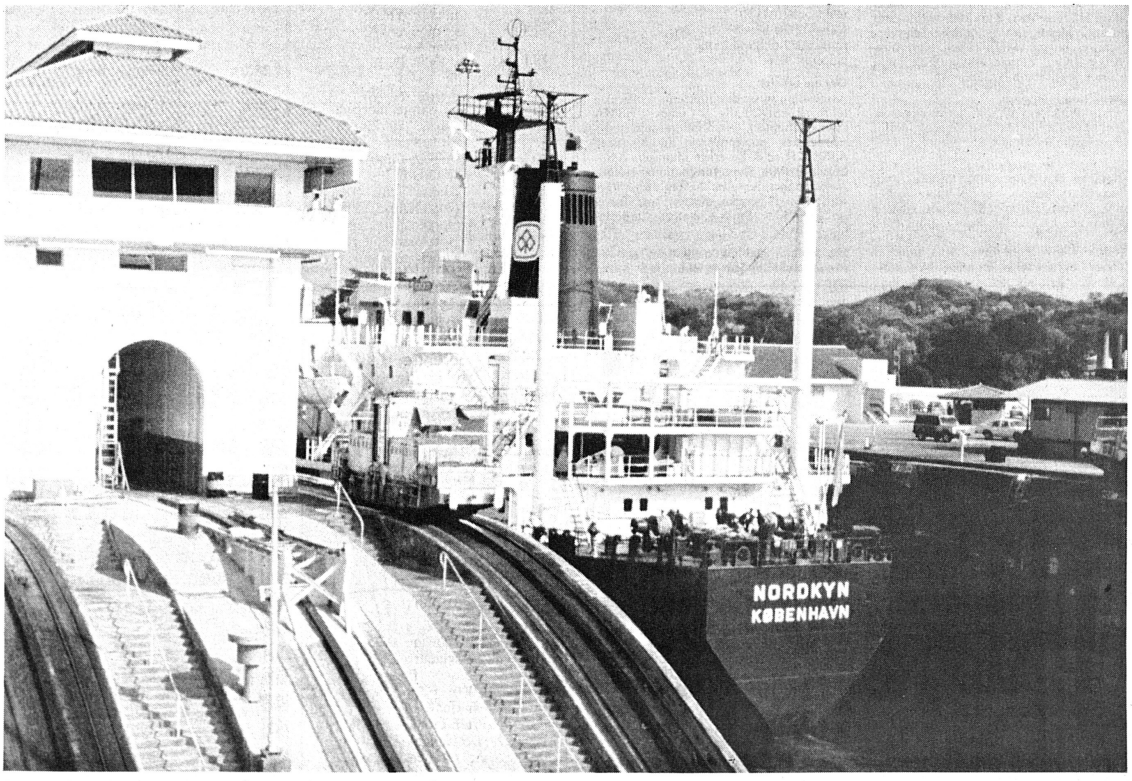
La croisière «standard» inclut donc un départ du côté pacifique, soit de Los Angeles/Long Beach en Californie, soit de villes mexicaines comme Acapulco. Après avoir descendu la côte, les bateaux traversent le canal avant de rejoindre les Antilles néerlandaises, au large du Venezuela, puis les îles Vierges ou les Antilles françaises, et enfin Porto Rico, qui est généralement la destination finale ou éventuellement le point de départ pour ceux qui font le trajet dans le sens inverse. Au total, il faut compter une dizaine de jours, qui permettent de passer du folklore mexicain à la sobre architecture portoricaine en passant par l'exotisme panaméen, l'influence hollandaise à Curaçao et les «hors-taxes» des îles Vierges américaines. Un voyage pas comme les autres... □



La Coupe Gaillard: cinq kilomètres creusés à travers les collines.



Les écluses de Miraflores: 162 mètres de différence entre l'entrée et la sortie des navires.



Rendez-vous à l'écluse de Gatun: des pavillons du monde entier.

TV-PROGRAMM

An dieser Stelle finden Sie jeweils eine Auswahl jener TV-Sendungen, die in irgendeiner Form mit Tourismus zu tun haben.

Freitag, 24. Juli
«Venezuela»
(FS2 17.15–18.00 Uhr)

«Schottland»
(B3 21.45–22.30 Uhr)

«Deutschland»
B3 22.55–23.35 Uhr)

Samstag, 25. Juli
«München»
(ZDF 14.30–15.00 Uhr)

Sonntag, 26. Juli
«Donau»
(ZDF 22.30–23.05)

Montag, 27. Juli
«China»
(ARD 21.05–21.45 Uhr)

Dienstag, 28. Juli
«Nationalpark (Frankreich)»
(FS2 16.45–17.30 Uhr)

«Wales»
(B3 20.00–20.45 Uhr)

«Australien»
(DRS 22.30–23.00 Uhr)

«Südamerika»
(FS2 22.45–23.30 Uhr)

Mittwoch, 29. Juli
«Australien»
(B3 16.45–17.30)

«Prag»
B3 22.50–23.35 Uhr)

Donnerstag 30. Juli
«Nordamerika»
(FS2 17.30–18.00 Uhr)

Freitag, 31. Juli
«Pazifik»
(B3 17.00–17.45 Uhr)

«Venezuela»
(FS2 17.15–18.00 Uhr)

«Marokko»
(SWF3 17.30–18.00 Uhr)

«Afrika»
FS2 20.15–21.00 Uhr)

«England»
(B3 21.45–22.30 Uhr)

Mit freundlicher Genehmigung der Programmzeitschrift «Tele» (Programmänderungen vorbehalten).

Airtour-Treue demonstriert

Verkaufsseminare für Aktionäre mit starkem Widerhall

Die Direktion von Airtour Suisse beschränkt sich offensichtlich nicht auf lautstarke Forderungen an die Adresse der Aktionäre und leistet ihren Beitrag zur Förderung der «Airtour-Treue». Der neueste Coup: eine Verkaufsschulung für Aktionäre.

Unter dem Motto «Airtour-Suisse-Verkaufsschulung einmal anders» forderte Airtour-Direktor *Jean-Pierre Rérat* die Aktionäre auf, ihr Verkaufspersonal für ein ganztägiges Verkaufsseminar anzumelden. Der Aufruf blieb nicht ohne Echo: Die sieben Kurse – zwei in Zürich und je einer in Bern, Basel, Luzern, Lausanne und Genf – waren im Nu ausgebucht. Damit nicht genug: Der Anklang war dermassen gross, dass in Bern und Zürich zusätzliche Kurse aufgelegt werden mussten. 192 Aktionäre haben sich angemeldet. Die Zahl der Kurse, die im August abgehalten werden, ist inzwischen auf 11 gestiegen.

Wie verkauft man «Airtour»?

Das Verkaufsseminar kostet pro Teilnehmer 120 Franken, Mittagessen inbegriffen. Airtour Suisse übernimmt 50 Prozent der Gesamtkosten. Der Kurs soll keine Produkteinformationen liefern, sondern fundierte Verkaufstechniken sowie Methoden und Argumente zur Unterstützung des Verkaufs vermitteln. Es soll vor allem gelehrt werden, wie man Airtour-Produkte prioritär verkaufen kann.

Mit der Schulung ist *Beatrice Hilty* von der Pro Target AG in Rombach betraut worden. Beatrice Hilty arbeitet seit über 15 Jahren im Tourismus und leitete in den letzten 6 Jahren die Filialen von Knecht-Reisen in Wohlen und Frick. Am 1. April dieses Jahres gründete Hilty die Firma Pro Target AG. Mit dieser Firma führt sie unter anderem die interne Personalschulung bei Airtour Suisse durch – mit grossem Erfolg übrigens, wie *Daniel Montani*, Leiter interner Verkauf, der *hotel + touristik revue* versicherte.



Beatrice Hilty – mit der Schulung der Airtour-Aktionäre betraut.

Ein weiteres Mandat hat die Pro Target AG von der TTS-Gruppe erhalten, für welche sie den Ferienweltprospekt konzipiert. Zudem ist sie von der Aargauischen Reisebüro-Vereinigung für den Aufbau und die Durchführung der Lehrlingsausbildung beauftragt worden. Hilty lässt sich derzeit zur eidgenössisch diplomierten Verkaufsleiterin ausbilden.

Keine Eintagsfliege

Wie Montani erklärt, sollen die Verkaufsseminare nicht als isolierte Aktion verstanden sein. Es sei ein erklärtes Ziel, den Aktionären Schulungsmöglichkeiten zu bieten, wie dies Kuoni oder Hotelplan für die eigenen Filialen ebenfalls machten. Der Erfolg der Kurse dürfte dann richtungweisend sein, ob das Konzept weiterverfolgt und den Bedürfnissen der Aktionäre entsprochen werden kann. *CC*

COUNTER

Angebot und Nachfrage

Nach Jahren der Stagnation floriert seit 1986 das Fremdenverkehrsgewerbe praktisch wieder in allen Teilen der USA. 1986 konnte – trotz der Rekordzahl von 91 000 neuen Betten – die durchschnittliche Auslastung um 0,7 Prozent auf einen landesweiten Schnitt von 64,9 Prozent angehoben werden. Im gleichen Jahr erhöhten sich die Einnahmen der Beherbergungsindustrie um 9,7 Prozent auf 43,7 Milliarden Dollar.

Von den 2,7 Millionen Unterkünften in den USA liegen mehr als ein Drittel in der Kategorie unter 45 Dollar. 40 Prozent des Angebots fällt in die Preisklasse zwischen 45 und 85 Dollar. Der Rest gehört zu Hotels und Resorts der Luxuskategorie. *apa*

Für Reisebüroangestellte

Ab sofort bis zum 16. Dezember 1987 bieten die Bahamas Reisebüroangestellten und einer Begleitperson besonders preisgünstige Hotelarrangements für 3 Tage/2 Nächte.

Es werden lediglich die Verpflegungskosten von 33 Dollar für Halbpension pro Person berechnet.

Anmeldungsformulare und weitere Information: *Bahamas Tourist Office, Poststrasse 2–4, 6000 Frankfurt 1. Tel. (069) 25 20 28, Telex 413 648. pd*

LESERBRIEFE

Airtour – nein danke

Am 11. Juli werden wir von einem reisefreudigen Ehepaar am Schalter aufgesucht. Diese Gäste haben sich noch kurzfristig für zwei Wochen Urlaub entschieden. Die Ansprüche dieses Ehepaars in Sachen Flug und Unterkunft stellen sich als hoch heraus.

Unsere Mitarbeiterin verkauft sodann aus dem Airtour-Suisse-Prospekt das Tophotel Elounda Beach auf Kreta mit Abflug am 18. Juli 1987 zum Pauschalpreis von 4607 Franken pro Person. Es versteht sich von selbst, dass ein Verkauf von 9214 Franken für zwei Wochen Kreta einiges an Verkaufsleistung des Schalterangestellten fordert. Bei der Buchung erfährt unsere Angestellte, dass den Kunden am Flughafen 200 Franken pro Person in bar als «Ferien-Sackgeld» gemäss Zeitungsinseraten ausbezahlt wird.

Nach Eintreffen der Dokumente in unserem Büro stellen wir fest, dass die Rechnung falsch sein muss, da auf einen Rechnungsbetrag von 9214 Franken nur 458 Franken Kommission abgezogen ist, obwohl uns 11 Prozent zustehen.

Nach telefonischer Rücksprache mit Airtour wird uns lakonisch mitgeteilt, dass es sich beim genannten Arrangement um eine «Aktion» handle. (9214 Franken entsprechen aber dem Katalog.) Auf unsere weitere Intervention, dass dies nicht akzeptiert wird, erhalten wir die «nette» Auskunft, dass wir nicht das einzige Büro seien, welches so unzufrieden reagiere. Die Telefone bei Airtour liefen Sturm ...

Wir für unseren Teil müssen nun klipp und klar feststellen, dass wir uns den Verkauf von Airtour nicht mehr leisten können und gleichzeitig nicht bereit sind, Werbeaktionen auf das Konto der Agentenprovision zu finanzieren.

Ben Amrein, Reisebüro Amrein, Zofingen

IMPRESSUM

hôtel revue + revue touristique
téléphone (031) 507 222
Editeur: Société suisse des hôteliers

Responsable de l'édition
Gottfried F. Künzi, rédacteur en chef

Rédaction allemande:
Maria Küng (MK). Gottfried F. Künzi (GFK). Claude Chatelain (CC). Alexander Künzle (APK). Sam Junker (SJ). Aldo Marzorati (AM).

Rédaction de Zurich:
Franz Gubser (FG), tél. (01) 311 53 67.

Collaborateur extérieurs:
Hans-Rudolf Baumann (HRB), Berne. Sybill Ehmann (SE), Francfort. Tony Häusler (TH), New York. Kurt Metz (MC), Bern. Eliane Meyer (EM), Zürich. Marianne Ming-Hellmann (MH), 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. José Seydoux (JS), Fribourg. Rémy Leroux (RL), Paris. Claude-Léa Kadouch (CLK), Paris. André Pater (AP), Bruxelles. Georges Baumgartner (GBr), Tokyo. René Elvin (RE), Londres. Gérard Spitzer (GS), Montréal/New York.

Marketing:
Renzo Lorenzetti, resp.
Promotion-vente: Dora Beer-Artoni.

Vente des annonces/
Annonces commerciales:
Agence Markus Flühmann, 5628 Birri, téléphone (057) 44 40 40

Agent en Suisse romande:
Publicité Neumann,
1111 St-Saphorin-sur-Morges,
téléphone (021) 71 11 20

Adresse pour la rédaction et l'édition (offres d'emploi, annonces sous rubriques, abonnements, etc.):
Case postale 2657, 3001 Berne
téléphone (031) 507 222
télex 912 185 htr ch
téléfax 3/2 (031) 46 23 95
vidéotex *6660#

Organe officiel:
Association suisse des directeurs d'office de tourisme ASDOT, Swiss Congress HSMA (Swiss Chapter), Association suisse des journalistes et écrivains du tourisme ASSET, Food & Beverage Managers Association FBMA, Swiss International Hotels, Association suisse des chargés de voyages d'affaires, American Society of Travel Agents ASTA (Swiss Chapter), Carpartenaire Suisse

Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leur auteur.

AGENDA

Workshops

1988		
12.1.	Imholz, Basel,	18.15 Uhr
13.1.	Airtour Suisse,	Zürich, morgens
14.1.	Airtour Suisse,	Zürich, morgens
14.1.	Imholz, Zürich,	18.15 Uhr
15.1.	Airtour Suisse,	Bern, morgens
15.1.	Imholz, Lugano,	18.15 Uhr
18.1.	Imholz, Bern,	18.15 Uhr
19.1.	Airtour Suisse,	Lausanne, morgens
19.–21.1.	Kuoni, Egerkingen,	Mövenpick
20.1.	Imholz, Luzern,	18.15 Uhr
22.1.	Kuoni, Genf,	Noga Hilton, morgens
25.1.	Hotelplan,	Zürich, morgens
25.1.	Popularis/Marti/	Kreuzfahrtenzentrale, Luzern 09.00 Uhr
26.1.	Hotelplan, Basel,	morgens
26.1.	Popularis/Marti/	Kreuzfahrtenzentrale, Zürich 09.00 Uhr
26.1.	Imholz, Bad Horn,	18.15 Uhr
27.1.	Hotelplan, St. Gallen,	morgens
27.1.	Popularis/Marti/	Kreuzfahrtenzentrale, Bern 09.00 Uhr
28.1.	Hotelplan, Bern,	morgens
28.1.	Popularis/Marti/	Kreuzfahrtenzentrale, Lausanne 09.00 Uhr
29.1.	Hotelplan, Luzern,	morgens
29.1.	Popularis/Marti/	Kreuzfahrtenzentrale, Basel 09.00 Uhr
01.2.	Imholz, Feldkirch,	18.15 Uhr
02.2.	Hotelplan, Lausanne,	morgens
03.2.	Hotelplan, Genf,	morgens
03.2.	Imholz, Lausanne,	18.15 Uhr
15.2.	Railtour, Bern,	08.00 Uhr
16.2.	Railtour, Basel,	08.00 Uhr
17.2.	Railtour, Lausanne,	08.00 Uhr
18.2.	Railtour, Genf,	08.00 Uhr
19.2.	Railtour, Sion,	08.00 Uhr
22.2.	Railtour, Luzern,	08.00 Uhr
23.2.	Railtour, Zürich,	08.00 Uhr
24.2.	Railtour, St. Gallen	08.00 Uhr
25.2.	Railtour, Chur,	08.00 Uhr
26.2.	Railtour, Lugano,	08.00 Uhr

CORONA HOLIDAYS
Der Gran-Canaria-Spezialist
La Grande-Canarie: notre domaine
Stockerstrasse 42
8027 **Zürich**
Telefon (01) 201 13 77
106, av. de la Chapelle
1213 **Onex GE**
Téléphone (022) 92 33 40

Anzeigen in der hotel + touristik revue vermitteln wichtige Branchen-informationen

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

Ole!!
Mallorca
Mallorca, Ibiza
14. 3. bis 24. 10. 1987
Sonderflüge jeden Samstag
Minimalarrangement ab Fr. 350.–
494
TRAVELCLUB
Transteam Travelclub AG
Gutstrasse 2, 8055 Zürich
Tel. 01 461 48 66

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. Smailing Tours & Travel
Thailand
East West Express Co. Ltd.