

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 98 (1989)
Heft: 29

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

Einzelnummer Fr. 2.30
AZ 3001 Bern
hotel + touristik revue
Postfach, 3001 Bern, Tel. (031) 507 222
Telefax Redaktion (031) 50 72 24
Telefax Verlag (031) 46 23 95

Le numéro fr. 2.30
AZ 3001 Berne
hôtel revue + revue touristique
case postale, 3001 Bern, Tél. (031) 507 222
Téléfax rédaction (031) 50 72 24
Téléfax éditeur (031) 46 23 95

hotel revue

touristik
revue

revue
touristique

Guter Tessiner Sommer

Algenpest hat wenig Einfluss

Im Sopra- und Sottoceneri ist die Sommersaison bestens angelaufen. Nach Auffassung der Tourismus-schaffenden hat die Algenpest im Mittelmeer nichts oder höchstens sehr wenig damit zu tun.

In der Südschweiz ist man allgemein mit der Sommersaison zufrieden. Dabei muss bemerkt werden, dass die heisse Jahreszeit seit nunmehr geraumer Zeit – die Übernachtungszahlen beweisen es – nicht mehr die einträglichste ist. In diesem Sinne ist der Herbst weit interessanter.

Trotzdem können Sopra- und Sottoceneri (Locarno und Lugano) gegenüber dem letzten Jahr einige Erfolge buchen. Paolo Brunetti, Direktor des Verkehrsvereins von Locarno, erklärte gegenüber *hotel + touristik revue*, die Übernachtungen seien um einige Prozente gestiegen. Die Möglichkeit bestehe, dass verzeigte Gäste, welche ursprünglich an das Meer fahren wollten, der Algenpest wegen sich nun im Tessin aufhalten, doch von einem deutlichen Trend könne – wenigstens vorläufig – nicht die Rede sein, meinte Brunetti.

In Locarno vertritt man die Meinung, die Steigerung der touristischen Aktivität sei kein Zufall. Ein wichtiger Grund könnte die Aktion des Kantonalen Verkehrsverbandes «Laghi del Ticino, Magia di luci e colori» (Seen des Tessins, Licht- und Farbzauber) sein. Dazu meinte Brunetti: «Diese Art der Wer-

bung ist bestimmt wichtig, doch es ist schwer zu sagen, in welchem Masse sie direkt mit dem diesjährigen Erfolg verbunden ist.» Das Sopraceneri hat sich dieses Jahr im Bereich Darbietungen stark eingesetzt. Vor allem Ascona (Jazzfestival, Opernsaison, Volksfest usw.) hat es geschafft, seine Gäste diesbezüglich zu verwöhnen.

Plus vor der Algenpest

Auch in Lugano hat man allen Grund, um zufrieden zu sein. Eugenio Foglia, Direktor des Verkehrsvereins, spricht von 16 Prozent mehr Übernachtungen im Monat Mai, also während einer Zeit, in der von der Algenpest im Mittelmeer noch keine Rede war. «Die Saison in Lugano übertrifft die rosigsten Voraussichten», sagte Foglia, der die Gründe für diese erfreuliche Situation im etwas schwächeren Schweizer Franken sieht. «Viele Gäste haben endlich verstanden, dass die Schweiz, im Vergleich zu anderen Ländern, nicht mehr so teuer ist.»

Nach der Flaute von 1988 scheint es so, als ob die Südschweiz dieses Jahr besser abschneiden sollte. Diese Tendenz hat sich bereits im Frühling erkennen lassen. Das liegt nicht zuletzt daran, dass die Frühjahrsferien in der Deutschschweiz (Schuljahresbeginn im Herbst), um eine Woche verlängert wurden. Für den Spätsommer und den Herbst ist die Buchungsrate ziemlich gut, so dass man, ohne übertreiben zu wollen, gesamthaft betrachtet von einer guten Saison 1989 sprechen kann. *FM*



Ob in gemütlichen Landgasthöfen oder komfortablen Top-Hotels, überall im Schweizer Ländchen sind noch Zimmer für stressfreie Ferien zu finden. Vielerorts allerdings nur noch wenige, denn die Saison läuft auf hohen Touren.

Buche heute, reise Samstag

Zu Schweizer Ferienbetten kommt man (fast) ohne Wartezeit

Wer, abgeschreckt von Algen, Luftverkehrschaos oder Staus, sich doch noch für das naheliegende Gute entscheidet, hat Chancen, hierzulande kurzfristig ein Zimmer zu finden.

In 23 von 33 angefragten Hotels waren am nächsten Samstag noch zwei Doppelzimmer zu haben. Aber bitte kein Vorurteil, die Saison ist keineswegs flau.

MARIA KÜNG

Wenn Getreidefelder nach Reife zu riechen beginnen und die schönste Zeit des Jahres die dicksten Stauzeilen liefert, wächst die Neugier darauf, welche Ernte wohl die Saison unserer Hotellerie bringen werde. Obwohl erst Ende Oktober die Logiernächte unter Dach und die Schärfflein im Trockenen sein werden, deutet das Resultat einer telefonischen Umfrage vom vergangenen Montag auf eine gute Ernte hin.

Überall noch Betten frei

Kreuz und quer in allen Feriengestirben, an Seen, an Durchgangsstrassen, auf Alpen riefen wir bei 23 Gasthäusern und Hotels der 1- bis 3-Stern-Kategorie und in 104- bis 5-Stern-Betrieben an, um ab nächstem Samstag zwei Doppelzimmer für eine Woche zu buchen. In 23 Fällen war dies ohne Einschränkung möglich, in 5 Betrieben hätte man uns erst ab Sonntag oder nur bis Mittwoch unterbringen können. Niemand zeigte sich verärgert über die journalistische Finte, obwohl da und dort mit einigem Zeitaufwand noch nach freien Zimmern gesucht werden musste. Besten Dank für so viel Verständnis.

Wie die anschließende Befragung über den generellen Verlauf der Saison ergab, darf die relativ sehr gute momentane Buchungsmöglichkeit nicht mit vielen leeren Betten gleichgesetzt werden. Nur gerade sechs Betriebe, davon ein Haus der Topklasse, zeigten sich nicht zufrieden mit dem bisherigen Verlauf der Saison und der Aussicht auf den Herbst. Über die Hälfte der Befragten urteilte: gut bis sehr gut, Tendenz eher etwas über dem Vorjahr. Vielfach gerühmt wurde ein ausserordentlich guter Juni, während der Juli sich seit Jahren zu Beginn als schwierig erweise und in dieser Zeit ein «besonderes», ziemlich stark preisorientiertes Publikum unterwegs sei, teilten einige Gesprächspartner. August, September, teils bis Ende Oktober erwarten die meisten guten Resultate.

Mit den Engländern zufrieden

Ganz konkrete Zunahmen verzeichneten drei Vertragspartner von Kuoni England. Das erfreuliche Anziehen der Engländer brachte ein Hotel in Grindelwald sogar Überbuchungsprobleme. Aus Brunnen wurde auch eine starke

Rückkehr der Belgier gemeldet. Positiv aufgefallen sind ebenfalls die Holländer. Nur zögernd scheint sich das Geschäft mit den Amerikanern zu beleben, hingegen boomt dasjenige mit den Japanern, vor allem in Zermatt. Der Zermatterhof befindet sich mit einem Plus von über 50 Prozent im Mai/Juni auf sicherem Rekordkurs.

Diszipliniertes Gruppengeschäft

Weit weniger als auch schon gibt es Ärger infolge Annullierungen von Gruppen, wobei dies auf vorsichtigeres Disponieren der Tour Operators zurückgeführt wird. Im Hotel Kolping in Luzern bedauert man sehr, dass die Veranstalter nicht dazu zu bewegen sind, die Leuchtenstadt auch am Wochenende anzufahren. Dienstag bis Donnerstag sei alles bumsvoll. Erfreut zeigte man sich hingegen über spürbar steigendes Interesse an Wochenendreisen in der Vorsaison von Gästen aus Italien und Süddeutschland.

Wetterwendische Passanten

Wer auf das Passantengeschäft angewiesen ist, hängt offenbar immer mehr

Fortsetzung Seite 3

INHALT

Walserpfad-Finder 3

Der nach Österreich verlängerte, 850 Kilometer lange Walserpfad wartet auf seine Beschilderung.

Computer im Schulsack 5

In Rotkreuz hat die H&R SoftLAN AG die erste EDV-Touristik-Schule gegründet.

Denken vor Handeln 9

Die Planung von Verpflegungsbetrieben ist eine interdisziplinäre Aufgabe.

Wein auf Bier... 11

... das rat' ich Dir. Die Sibra und ihre Weinhäuser.

TOURISTIK REVUE

Out für Hispagna 1

Die Flugzeuge der spanischen Gesellschaft bleiben am Boden.

Auf schnellen Schienen 6

In Hochleistungszügen durch Europa – die Ziele sind hoch gesteckt.

Warten auf Slots 7

Die Sommerferienreportage – ein Flug von Zürich nach Palma de Mallorca.

SOMMAIRE

Affaire de milliards 16

Le total des recettes réalisées l'an dernier par le tourisme suisse est évalué à 16,9 milliards de francs.

Nouveaux statuts 17

Réuni en assemblée générale à St-Moritz, le Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse a adopté de nouveaux statuts visant à améliorer la qualité.

Projet à Fribourg 19

La nouvelle loi fribourgeoise sur le tourisme, encore en consultation, prévoit de soumettre à la taxe de séjour les bateaux habitables.

REVUE TOURISTIQUE

Les bouchées doubles 9

La Commission européenne de tourisme renforce sensiblement ses activités de promotion dans la deuxième puissance économique du monde: le Japon

Autocariste branché 11

L'autocar, surtout lorsqu'il est de luxe, garde la cote et depuis près de vingt ans Touriscar est bien plus qu'un autocariste.

Hotelwäsche-Leasing vom Spezialisten



Wäscherei Aare AG
Wäsche- und Berufskleider-Leasing
Postfach 148, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50 oder 51

10168



Generalimporteur:

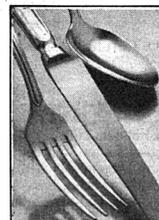
Oscar Kübli AG Forchstrasse 67
8032 Zürich Telefon: 01 55 59 12

Hunderte hingen an seinen Lippen.

Er war gleichzeitig in 3 verschiedenen Räumen und redete sich mit Worten und Gesten in die Herzen der Kongresssteilnehmer. Das ist möglich dank einer Video-Live-Übertragung von Dr. W.A. Günther. Auf riesige Bildschirme. Und selbst in Räume, die Kilometer, ja ganze Kontinente, auseinander liegen.

Dr. W.A. Günther

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



HOTELBESTECK
inox ab: -35
Kaffee 1.05
Löffel 1.05
Gabel 1.05
Messer 1.80

HOTELBEDARF
BEARD



BEARD HOTELBEDARF



CORTINA
Relief-Dekor
Blumen
oder
Feston
Teller flach
24 e 8.65
27 e 10.55
29 e 14.50

1820 MONTREUX
Av. Rousseau 19
☎ (021) 964 31 11

8001 Zürich
Talacker 41
☎ (01) 221 11 40

Bitterer Nachgeschmack

Von der Delegiertenversammlung in Interlaken zurückgekehrt, habe ich folgende Überlegungen gemacht, die ich einem grösseren Kollegenkreis unterbreiten möchte.

Man kann vom Verlauf der DV halten, was man will, vorbereitet war die DV sehr gut. Die Angriffe unter dem Gürtel waren präzise und haben den Gegenkandidaten fast knock out getroffen. Eine sachliche Aufklärung des ganzen Sachverhalts um SHV contra Dietrich und Miescher tat not, leider konnte die Gegenpartei nicht Stellung beziehen. Sind wir denn überhaupt sicher, dass die sogenannten vertraulichen Dokumente, in die wir Einsicht bekamen, die ganze Wahrheit sind? Ich jedenfalls habe nur Auszüge und Fragmente in Fotokopien gesehen. Am Schluss der Aufklärung wurde es gar emotionell. Wo war eigentlich der Präsident, der meines Erachtens als ausgleichende und koordinierende Figur amten sollte? Wieso wurde der Gegenkandidat so vehement angegriffen? Jedermann konnte sich ausrechnen, dass er keine Chance hatte. Hat man sich im Vorstand so sehr vor einer Niederlage gefürchtet, und wieso diese Angst?

Kein Wort des Dankes seitens des Präsidenten für Nationalrat Dietrich und Dr. Miescher, obwohl zugegeben wurde, dass eigentlich für den Verband alles positiv gelaufen sei.

Ich verstehe nun auch, warum ein Direktor gewünscht wird. Den Titel hat er wenigstens, die Funktion meines Erachtens nicht. Nach der Vorstellung der DV wäre der Titel «Sekretär des Präsidenten» angebracht. Warum musste sich der Direktor von den Dokumenten distanzieren, warum wusste er von nichts, obwohl er angeblich in höchstem Masse betroffen war?

Warum musste er so nachdrücklich versichern, dass er in seinem Amt verbleibe?

In einem Schlusswort wurden die Herren (!) der Verbandsleitung und der GPK aufgerufen, nach Bern zu gehen und zu arbeiten. Es war die Rede von «Ruhe in den Verband einkehren zu lassen», aber von «Zusammenstehen» und «die Ränge schliessen» war leider nicht die Rede. Gerade im Hinblick auf die anstehenden Probleme täte das jetzt not, eine Aufgabe, die der Präsident initiieren und koordinieren soll.

Über 20 Jahre hat Dr. Miescher dem Verband gedient. Wie kein anderer verfügte er über Kenntnisse des Arbeitsrechts und der Verhandlungstaktik mit der UH und jetzt... er wurde beinahe ausgepfiffen. Ich hoffe nur, dass die Mehrheit, die an der DV so sehr applaudiert hat, nicht eines Tages ihren Ansicht bereuen muss. Politiker, ja Machtpolitiker leiten nun den Verband.

Dieser Hotelier-Verein ist mein Verband. Ich war einmal stolz, dazugegehört, doch jetzt fühle ich mich tief be-

schämt über diesen sich weltmännisch gebenden Verband. Wir hier in Weggis haben an der TV-Sendung «Lokaltermin» vom 22. Juni 1989 über die Probleme in der Hotellerie bewusst auf Optimismus gemacht, weil wir wussten, dass die Probleme bald genug wieder zur Sprache kommen würden. (Siehe das Referat von Direktor Probst in der *hotel + touristik revue* Nr. 27 vom 6. Juli 1989.)

Hoffen wir und vertrauen wir nun zum Schluss, dass unser Verband als Schweizer Hotelier-Verein geführt wird.

Hans Swierstra
Kurhaus Seeblick, Weggis

Muss es immer Kaviar sein?

Der Hotelier-Verein trifft sich zu seiner offiziellen Delegiertenversammlung. Gross ist das Interesse, gross ist auch der Aufmarsch der Delegierten. An der internen Versammlung fehlen nur deren vier. Die Wichtigkeit dieses Anlasses scheint also nicht nur auf dem Papier, sondern auch im Geiste der Delegierten bekannt zu sein. Es fehlt diesem Anlass an nichts. Prickelende Spannung an der Sitzung, schöne Rahmenprogramme als Ausgleich, eine DV, die erkennen lässt: Der Schweizer Hotelier-Verein und dessen Mitglieder sind gesund. Auf alle Fälle hat man sich Mühe gegeben, diesen Eindruck zu vermitteln. Fehlende Mittel für Renovationen, knappe Liquidität zur Tilgung von Schulden spielen an diesem Anlass keine Rolle. Stölze 310 Franken kostete der Anlass pro Person. Wohlverstanden erbrachte der HV-Interlaken auch eine Leistung dafür. Grosszügiger Ball im Jungfrau-Victoria, diverse Apéros und ein regionales Buffet im Casino in Interlaken waren ebenso Bestandteil der Festkarte wie Kutschfahrten durch Interlaken als Damenprogramm oder ein Ausflug auf den Harder als Zeitvertreib. Und wer seine Gemahlin oder seinen Gemahl zur zweitägigen Versammlung mitbrachte, den kostete es halt das Doppelte. Dazu Hotelzimmer, Mittagessen vom Dienstag und einige Konsumationen. So ergibt das gut und gerne tausend Franken, die ein Delegierter da bezahlen musste.

Wäre nicht ein einfacherer Rahmen richtiger gewesen? Gäbe es nicht zig andere Varianten, sich Gehör zu verschaffen oder im Rampenlicht zu stehen? Es genügt oft, eine bescheidene, dafür gute Idee zu haben und zu realisieren.

Viele haben diesen Betrag bezahlt, viele mit Murren und haben sich gefragt: Ist das die Schweizerische Hotellerie, die uns vertritt und repräsentiert? Sind es nicht viele kleine und mittlere Betriebe, die das Gros des SHV ausmachen?

Es war schön, diesen Rahmen zu geniessen, und es war schön, wie Interlaken dies alles organisiert. Der Auftrag an den nächsten Veranstalter der DV sollte jedoch lauten: Es braucht wirklich nicht immer Kaviar zu sein.

Im Namen des HV-Klostres
Daniel Lareida



Hans-Jochen Gerhardt, Wolfgang Momberger, Anne-Marie Steigenberger und Dieter Bauer (v. l. n. r.), die Vorstandsmitglieder von Steigenberger Hotels AG anlässlich der Pressekonferenz in Frankfurt.

Die Schnellen werden siegen

Steigenberger weiter auf Expansionskurs

Wider Erwarten positiv verlief das Geschäftsjahr 1988 der Steigenberger AG. Wesentlich dazu beigetragen hat die Vermarktung von Know-how. Für Negativschlagzeilen sorgte das Zerwürfnis mit Robinson-Partner TUI. Steigenberger zog die Konsequenzen und gab den Grossteil der Beteiligung ab. In Saanen steht die Sanierung in Millionenhöhe bevor.

Die Steigenberger Hotels AG, zu 99 Prozent im Besitz der Familie Steigenberger, versteht sich als reines Hospitality-Unternehmen; man gedenkt nicht, über den sich selbst gesteckten Rahmen des Gastgebers hinaus aktiv zu werden. Vorstandsmitglied **Wolfgang Momberger** betonte allerdings in Frankfurt vor der Presse, dass man die Entwicklungen in branchenverwandten Bereichen genau verfolge, um gegebenenfalls strategische Verbindungen einzugehen. Die Vision des Konzerns besteht darin, sich gegenüber globalen Multis zu behaupten und in einer dreidimensional definierten Marktnische hohe Rentabilität zu erwirtschaften.

- **Geschäftigkeit**
Mitarbeiter gewinnen und halten
Marktchancen erkennen und nutzen
neue Projekte realisieren
- **Konzentration**
Operative Beschränkung auf Europa und Mittelmeerraum
Marketing in Zukunftsmärkten
- **Spezialisierung**
Strategie
Markentypik
Hotelrealisation

«Denn», so Momberger weiter, «in Zukunft werden möglicherweise nicht mehr die Kleinen von den Grossen gefressen, sondern die Schnellen werden den Langsamen das Wasser abgraben.»

Steigenbergers Entwicklungsaktivitäten beschränken sich nach wie vor auf Europa. 18 Projekten, deren Eröffnung bis 1993 geplant ist – zwei Drittel davon sind Ferien- oder Kurbetriebe – gibt man gute Realisierungschancen. Sechs weitere Projekte stehen in Verhandlung. Als Zukunftsmärkte gelten verschiedene Comecon-Staaten, wo in der UdSSR, in Ungarn und Polen Vertragsabschlüsse (ohne Investitionen) geprüft werden.

Sorgenkind Schweiz

Auf unser Land angesprochen, betonte Vorstandmitglied **Hans-Jochen Gerhardt** (u. a. verantwortlich für Finanzen und Recht), dass der Standort nach wie vor interessant sei, die Realisierungsmöglichkeiten für ausländische

Gesellschaften hingegen als äusserst schwierig gelten. Gerhardt befürchtet, dass sich die Schweiz durch ihre Ausländer gegenüber äusserst restriktiv gehandhabten Investitionsmöglichkeiten in die «splendid isolation» begeben.

Weitere Sorgen bereitet dem Konzern auch der Betrieb in Saanen, wo die Sanierung in Millionenhöhe bevorsteht. Mit dem Davoser Fünfsternbetrieb ist man hingegen mehr als zufrieden: Das Belvédère schreibt schwarze Zahlen.

Der Ausblick zeichnet sich erfreulich ab, Umsatz und Besetzung der ersten sechs Monate des laufenden Jahres entsprechen den Erwartungen. Das Resultat wird dem des Vorjahres voraussichtlich entsprechen. **MM**

1988: Ein gutes Jahr

Wie dem Geschäftsbericht zu entnehmen ist, entwickelte sich das vergangene Jahr wider Erwarten erfreulich. Die seit Jahren erfolgreich betriebene Diversifikationspolitik ermöglicht die Kontinuität des Wachstums; die Umsatz- und Ertragsentwicklung differenziert allerdings je nach Marktsegment. Neben der eigentlichen Hotellerie und Restauration gewinnt die Vermarktung von know-how immer grössere Bedeutung bei Steigenberger. In den grösseren Städten steigt der Druck infolge erheblicher Kapazitätsverweigerungen durch andere Hotelgesellschaften.

1988 betrug der Umsatz bei den Steigenberger Hotels AG 273,1 Millionen DM (Vorjahr 263,2), was einer Steigerung von 3,7 Prozent (Vorjahr 4,4%) entspricht. Der Gesamtumsatz einschliesslich Management-Betriebe

und Robinsons Clubhotels betrug 634,8 Millionen DM (Vorjahr 603,9).

Die Zahl der vermieteten Zimmer erhöhte sich um 2,2 Prozent auf 663 500, die durchschnittliche Zimmerbelegung verbesserte sich von 59,5 Prozent auf 61,4 Prozent. Gemeinsam mit den ausländischen Management-Betrieben wurden 1 180 000 Roomnights erwirtschaftet.

Der Jahresüberschuss im Konzern betrug 1,99 Millionen DM (Vorjahr 2,45 Mio). Die Investitionen betrugen 32,1 Millionen DM.

Der grösste deutsche Hotelkonzern will die Dividende für 1988 nochmals leicht erhöhen. Der im kommenden August stattfindenden Generalversammlung wird eine Erhöhung des Aktienkapitals von heute 6 Millionen DM auf 12 Millionen DM vorgeschlagen. **MM**

Luxuriöse Selbstkontrolle

Qualität anstelle von Marketing beim Groupement

Kürzlich trafen sich in St. Moritz die Mitglieder des «Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse» zu ihrer diesjährigen ordentlichen Generalversammlung. Haupttraktandum war die Neuausrichtung dieser 33 Schweizer Luxushotels umfassenden «voluntary chain» mit neuen Statuten und einer Intensivierung der Qualitätskontrolle.

So sollen alle Mitgliedshotels inskünftig in einem 3-Jahres-Turnus (anstatt wie bisher alle sechs Jahre) besichtigt werden. Dafür ist jetzt eine Qualitätskommission zuständig, die auf drei Jahre gewählt ist und aus einem Obmann und vier aktiven Groupement-Hoteliers besteht. Zusätzliche Besichtigungen werden bei Reklamationen und bei jedem Direktionswechsel beziehungsweise Wechsel des Patentinhabers durchgeführt.

Mehr Qualität – weniger Marketing

Der neuen Ausrichtung und allen damit verbundenen Statutenänderungen haben die Groupement-Hoteliers in St. Moritz einmütig zugestimmt. Durch strengere Qualitätsmassstäbe soll dem Groupement zu noch grösserem Prestige verholfen werden. In der Werbung will man sich vor allem auf den «Five-Star-Guide», den alljährlich erscheinenden Hotelführer dieser Gruppe, konzentrieren und diesen noch weiter ausbauen. Dafür sollen gemeinsame Marketing-Massnahmen inskünftig auf wenige Bereiche beschränkt bleiben, um Doppelspurigkeiten zu vermeiden – zwei Drittel der Groupement-Hotels sind den Leading Hotels of the World und weitere

Häuser noch anderen Reservationssystemen oder Marketing-Organisationen angeschlossen.

Hand in Hand mit dem Marketing-Leistungsabbau geht ebenfalls konsequenterweise auch eine Minderbelastung der Mitglieder beim jährlichen Beitrag. Dieser beträgt für das laufende Jahr noch 10 500 Franken und soll ab nächstem Jahr auf 8000 Franken festgelegt werden. Allgemeine Sekretariatsaufgaben werden dann zumal auch Marketing-Aktivitäten beinhalten.

«Internationale» Öffnung

Im übrigen will das Groupement auch in Zukunft die repräsentative Gruppierung der Schweizer Luxushotellerie bleiben. Darum hat die Versammlung einer weiteren Öffnung für Fünfsternhotels von schweizerischen und neu auch ausländischen Ketten zugestimmt, sofern diese Häuser «weitgehende Autonomie geniessen, individuell und persönlich geführt sind und wenn der Name der Hotellerie nicht Bestandteil des Hotelnamens ist».

Über das neue, zehnsaitige Reglement – die «Spielregeln für die Mitgliedschaft im Groupement» – wird erst an der ausserordentlichen Generalversammlung vom 24. November 1989 in Basel abgestimmt. Ziel dieser Spielregeln soll es sein, in den Groupement-Hotels «ein Qualitätsniveau zu gewährleisten, das über dem Durchschnitt der Schweizer Fünfsternhotels liegt und sich an internationalen Massstäben für die Luxushotellerie orientiert.»

Ehrung für Präsidenten

Die Groupement-Hoteliers wählten **Emanuel Berger**, den bisherigen Vize-

präsidenten (Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken), zu ihrem neuen Präsidenten. **Richard A. Lendi** (Genf), seit 1976 souveräner Groupement-Präsident, wurde zum ersten Ehrenpräsidenten ernannt und konnte zudem für die neugeschaffene Qualitätskommission als Obmann gewonnen werden.

Als neue Vertreter ihrer Häuser wurden einstimmig ins Groupement aufgenommen die Hoteliers **André Werner** (Hotel Euler, Basel), **Hans Rudolf Sterchi** (Carlton Hotel, St. Moritz) und **Vic Jaccob** (Suvretta House, St. Moritz). **Urs Meierhofer** (Morges), seit 1981 für Geschäftsführung und Öffentlichkeitsarbeit dieser Hotelgruppe zuständig, gibt dieses Mandat per 1. Jahr ab, wird aber noch die von... in die Wege geleitete Reorganisation des Groupements abschliessen. **pd/BL**

Weniger Aufwand

Verbunden mit dem Leistungsabbau im Werbe- und PR-Bereich ist auch eine massive Kürzung des Budgets. In St. Moritz diskutierten die Groupement-Mitglieder über einen Budget-Rahmen, der einen um 280 000 Franken verringerten Aufwand vorsieht. Für das Jahr 1988 wurde noch ein solcher von fast 520 000 Franken budgetiert, von nun an soll er 240 000 Franken betragen. Der für 1988 budgetierte Aufwandüberschuss von 13 600 Franken konnte in einen Ertragsüberschuss von knapp 2500 Franken umgepolt werden. **BL**



Die neuen Zimmer mit sinnlichem Flair sollen für einen lust- und genussvollen Urlaub voller Lebensfreude sorgen. Photo Rolf Weiss

Ausnahmen bestätigen die Regel

Während man nicht müde wird zu predigen, die Talfahrt der Schweizer Hotellerie liesse sich durch besseres Management und rentablere Investitionen aufhalten, besteht ein kleines Viersternhotel in Interlaken, das es auch anders geht. Die Idee, führungsmissig weg vom Management zu gehen und nicht allein gewinnbringende Investitionen zu tätigen, löste bei den Besitzern des Stella einen «kreativen Schub» aus. **mi**

Sie bauten um, mit dem Ziel, weg vom «Diktat der Funktionalität um jeden Preis» und hin zum Ungewöhnlichen zu kommen. Nach siebenwöchiger Renovation verbreitet das Haus nun ein neues, sinnliches Flair. Dazu gehören schräge Betten im Raum, schwimmende Böden, Designermöbel, Gästebeilagen von Nina Ricci – inklusive Body-Lotion – und, nicht zuletzt, Satinbettwäsche. **mi**

INTERVIEW



Dr. Walter Wittmann, Universitätsprofessor, Mairfeld

Liberalerer Arbeitsmarkt

Kürzlich haben Sie sich in der Neuen Zürcher Zeitung zur revisionsbedürftigen Fremdarbeiterpolitik geäußert. Dabei schlugen Sie vor, einen Teil der Jahresaufenthalter nicht mehr nach Kantonen, sondern gesamtschweizerisch freizugeben. Touristische Saison- und Randgebiete kämen somit bei der Rekrutierung noch schlechter weg. Möchten Sie das?

Das kann - muss aber nicht - das Ergebnis der Abschaffung kantonaler Kontingente innerhalb von zehn Jahren sein. Es ist gewollt, denn während sich nicht nur Europa, sondern auch die Weltwirtschaft liberalisiert, ist es überfällig, von «geschlossenen», kantonalen oder sogar lokalen Volkswirtschaften Abschied zu nehmen. Wenn wir EG-fähig werden wollen - aber auch sonst - so muss endlich ein liberalisierter schweizerischer Binnenmarkt geschaffen werden. Es versteht sich von selbst, dass der Arbeitsmarkt nicht ausgaspart werden darf.

Beim konsequenten Zuendenken Ihrer Forderungen scheint das liberale Gedankengut eines möglichst unreglementierten Arbeitsmarkts mit den Bedürfnissen einer regionalen Ausgewogenheit der Beschäftigung in der Schweiz in Konflikt zu geraten. Wie liesse sich dieser Gegensatz anpacken?

Was die (inter)regionale Entwicklung angeht, so ist sie marktwirtschaftlich zu steuern. Es sind entsprechende Rahmenbedingungen zu schaffen, die gesamtschweizerisch durchgesetzt werden. Erst dann geht es der Schweiz am besten!

Der «räumliche» Strukturwandel vollzieht sich nach marktwirtschaftlichen Regeln. Nichts anderes kann im gesamtschweizerischen Interesse erreicht sein. In diesem Zusammenhang muss besonders auf die verfehlte Landwirtschaftspolitik hingewiesen werden: Je mehr «Markt» es hier geben würde, desto rascher käme es auch - und vor allem - in Berg- und Randgebieten zu einer strukturellen Bereinigung; die in grosser Zahl freigesetzten Arbeitskräfte fänden eine interessante Beschäftigung im Fremdenverkehr; entsprechend können dort Ausländer ersetzt werden. Zu einer Abwanderung muss es daher gar nicht kommen.

Wir teilen Ihre Meinung nicht, wonach der Tourismus nicht nur im Berggebiet, sondern auch gesamtschweizerisch an Grenzen gestossen sei. Würde der Arbeitsmarkt nicht politisch eingeeignet, stünden im qualitativen Bereich noch grosse Möglichkeiten offen. Wären Sie gegen eine Verlängerung der Aufenthaltsbewilligung für Kurzaufenthalter und Saisoniers, die ja nicht «überfremdend» wirken?

Seitdem der Tourismus an quantitative Grenzen gestossen ist, ist laufend von der qualitativen Expansion die Rede. Das ist möglich und wichtig. Man darf aber nicht vergessen: Die Kosten werden progressiv steigen, es stellt sich dann verschärft die Frage nach der - preislichen - Konkurrenz-

fähigkeit. Folgerichtig bin ich nicht gegen, sondern für eine Verlängerung der Aufenthaltsdauer für Kurzaufenthalter und Saisoniers. Die Dauer ist flexibel dem Zeitbedarf des Fremdenverkehrs anzupassen. Kurzaufenthalter kann man für eine (ganze) Saison zulassen, die traditionellen Saisoniers arbeiten zwei (volle) Saisons.

Sie unterstützen den Fremdenverkehr mit Ihrer Aussage, wonach es nicht klug wäre, bestehende Tourismuskapazitäten nur deshalb nicht besser auszulasten, weil die erforderlichen Saisoniers nicht einwandern dürfen. Widerspricht das nicht Ihrer Forderung, die Gastarbeiterkontingente gesamtschweizerisch freizugeben? Bekanntlich wandern die Saisoniers aus den Randgebieten sofort in die Zentren ab, sobald sie die Jahresaufenthaltsbewilligung erhalten haben.

Diese Abwanderung kann - als flankierende Massnahme - dadurch verhindert werden, dass Saisoniers solche bleiben (müssen) und keine Jahresaufenthaltsbewilligung erhalten. Auf Dauer ist das aber weder marktkonform noch erwünscht, denn das Ziel ist die volle Liberalisierung des Arbeitsmarktes.

Ihre Idee einer Höchstjahresarbeitszeit entspricht dem Bedürfnis saisonalen Arbeitens natürlich sehr. Wie möchten Sie diese Idee konkretisieren?

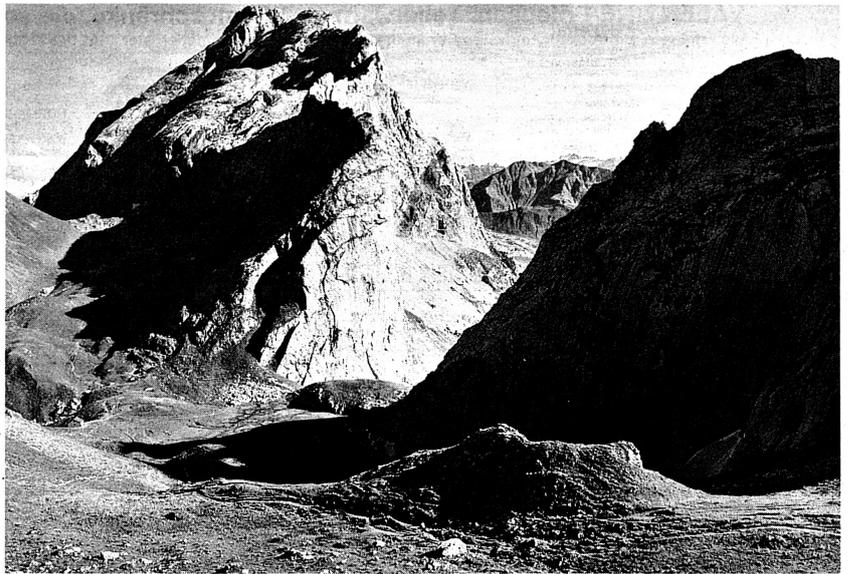
Im Extremfall wird die maximale Stundenzahl vorgegeben, die während eines ganzen Jahres geleistet werden darf. Ist jemand Saisonier, so kann er diese Arbeitszeit auf zwei Saisons konzentrieren: Er arbeitet entsprechend pro Tag, Woche oder Monat mehr. Das ist ein eklatanter Vorteil für den Arbeitgeber mit Spitzzeiten, aber auch für den Arbeitnehmer: Er erzielt in zwei Saisons ein normales Jahreseinkommen! Der Anreiz, Saisonier zu sein, ist entsprechend gross! Ein Jahresaufenthalter kann in ähnlicher Art und Weise seine Arbeitszeit konzentrieren: Er hat entsprechend mehr Freizeit und/oder Ferien. Diese Flexibilität dürfte ebenfalls einen wichtigen Anreiz bilden, seine Arbeitszeit einer Spitznachfrage anzupassen!

Der Zweck Ihrer Vorschläge liegt ja darin, den Schweizer Arbeitsmarkt EG-fähig zu machen. Darin dürfte die Fremdenverkehrsbranche mit Ihnen einig sein, denn ihre Rekrutierungsgrundlage würde sich dadurch vergrössern, jedenfalls theoretisch. Praktisch jedoch bleibt das Problem der regionalen Disparitäten im eigenen Land ungelöst. Gibt es da einen Kompromiss?

Für die Disparitäten gibt es nur eine Lösung: Marktwirtschaftliche Rahmenbedingungen gewährleisten den optimalen regionalen Einsatz der Ressourcen. Erbringende Regionen gemeinschaftliche Leistungen für das (ganze) Land, so sind diese entsprechend mit Subventionen abzugelten. In dem Masse, wie Regionen (externe) Kosten für andere verursachen, sind sie entsprechend - finanziell - zu belasten. Sind diese Bedingungen erfüllt, so sind verbleibende Disparitäten marktkonform; sie sind daher nicht auszugleichen!

In der sozialen Marktwirtschaft ist es systemkonform, dass alle Personen ein existenzsicherndes Einkommen beziehen. Liegt das «Markteinkommen» darunter, so liegt es am Staat, den Ausgleich vorzunehmen, allerdings nur in diesem Ausmass und stets personen- und damit bedarfsbezogen. Damit ist der Weg frei, um darüber hinaus reine Marktwirtschaft zu verwirklichen, denn eine auch nur annähernd bessere Alternative gibt es nicht!

Interview: Alexander P. Künzle



Das «Schweizer Tor» an der Grenze Schweiz - Österreich, einst von den Walsern benutzter Übergang. Bild SVZ

«Herzpfade» Europas

Der Grosse Walsenweg führt nach Vorarlberg

Der im Vorjahr in der Schweiz präsentierte «Grosse Walsenweg», ein alpiner Fernwanderweg auf den Spuren der Walsen, führt jetzt nach Vorarlberg bis ins Kleinwalsertal. Der österreichische Teil der insgesamt 850 km langen Wanderoute wurde Anfang Juli in Hirschegg (Kleinwalsertal) im Rahmen eines internationalen Festaktes eröffnet.

HERIBERT PURTSCHER

Der Walsenweg biete, den Stationen der Besiedlung folgend, auf jeder der vorgeschlagenen 50 Wanderetappen «Ausflüge mit Inhalt», betonte Sieghard Baier, Chef des Vorarlberger Landesverbandes für Tourismus, vor dem Festpublikum.

Er gibt Wanderern die Gelegenheit, interessante Kulturzeugnisse eines alten, heute noch aktiven Bergvolkes kennenzulernen und zugleich auf anspruchsvollen Höhenstrecken ein Stück «Erlebnissommer» zu geniessen. Durch das besinnliche Wandern von Ort zu Ort und die Kontakte mit Einheimischen werden, ganz im Sinne der Begegnungsphilosophie, neue Beziehungen zwischen Gast und Gastgeber aufgebaut.

Es freue ihn besonders, ergänzte Baier, dass es gerade die Walsen waren, welche die Schweiz und Österreich zum ersten gemeinsamen touristischen Grosseprojekt zusammenführten. «Wir hoffen, dass dies der Anfang für weitere grenzüberschreitende Tourismusprojekte ist.»

Wege nach «Innen»

Der Walsenweg sei ein Symbol des gutverstandenen Tourismus, weil er Gäste nicht nur oberflächlich von A nach B führe, sondern sie teilhaben lasse am Leben der Bevölkerung, urteilte Walter Leu, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale. Aus Schweizer Sicht füge sich der Walsenweg ideal in das Konzept der europäischen Kulturwege ein, wie etwa Römerweg, Jakobsweg oder Barockwege, mit denen im Bereich des Tourismus die europäische Integration vorweggenommen werde.

«Wege führen zu Begegnungen.» Diese Aussage treffe in besonderem Masse auf den Walsenweg zu, bei dem respektvolles Erleben von Kultur und Natur im Vordergrund stehen. Der Walsenweg sei damit Beispiel für den qualitativen Tou-

risumus, von dem wir heute so viel sprechen, stimmte auch Marco Hartmann, Direktor des Verkehrsvereins Graubünden, in den Chor der positiven Festreden ein.

Ein zähes Völklein

Die Walsen, ein Volksstamm aus dem Kanton Wallis, sind in mehreren Wellen zwischen dem 11. und 14. Jahrhundert aus ihrem Stammgebiet ausgewandert. Warum, ist bis heute auch für die Wissenschaft eine nicht geklärte Frage. Fest steht, dass die Walsen bei ihren Auswanderungen nie den Weg des geringsten Widerstandes suchten: Sie wählten nicht die Talsohlen und niedrigen Alpenpässe, sondern steile Pfade, um in hochgelegenen, noch nicht oder nur spärlich besiedelten Gebieten eine neue Heimat aufzubauen. Dies bringt es mit sich, dass man sich eben auf anspruchsvollen Wegen fortbewegen muss, will man den Pioniergeist der Walsen selbst nachempfinden.

Alpines Netzwerk

Der Grosse Walsenweg beinhaltet mögliche Wanderrouten zu Walsen Siedlungen in Norditalien, im Oberwallis, Tessin, Graubünden, Liechtenstein und Vorarlberg. Die einzelnen Etappen sind meist ausgedehnte Tagestouren, Nachtmöglichkeiten gibt es auf Schutzhütten oder in den Talern. Dass es auf steilen Wegen nicht ohne kräftiges Schwitzen abgeht, erlebten Journalisten aus der Schweiz, aus Österreich und Deutschland am eigenen Leib, als sie in einer Sternwanderung zur Eröffnung des Walsenweges ins Kleinwalsertal marschierten (dieses ist - ein österreichisches Kuriosum - vom übrigen Vorarlberg nur zu Fuss über die Berge zu erreichen).

Wer den Grossen Walsenweg auf seiner gesamten Länge durchwandern will, sollte sich mindestens sechs Wochen

Urlaub nehmen, meinte der Pressechef Ausland der SVZ, Hans Peter Frank, der im übrigen als einer der «Väter» des Walsenweges gilt. Er empfiehlt daher, den Weg in kleineren Portionen, am besten dreimal zwei Wochen, kennenzulernen. Der Aufbau des Walsenweges erlaube es jederzeit, in einem der 50 Etappenorte eine Rast einzulegen oder an einem anderen Ort wieder einzusteigen.

Nicht drauflos marschieren

Jede Wanderung setzt genaue Vorbereitung und die Konsultation detaillierten Kartenmaterials voraus. Zu empfehlen sind hier das Juliheft 1989 der «Revue Schweiz» der SVZ, das die einzelnen Etappen zwischen Vals und dem Kleinwalsertal im Detail, inklusive Übersichtsarten, vorstellt, sowie das soeben erschienene Buch «Unterwegs auf Walsenpfaden» von Kurt Wanner, herausgegeben von der Walservereinigung Graubünden.

Wer sich nicht vorher informiert, wird den Weg vielleicht nicht finden. Beschilderung gibt es noch keine. Allerdings liegt beim Europarat in Strassburg derzeit ein Antrag vor, den Grossen Walsenweg zum «Europäischen Kulturweg» zu erklären. Und dafür soll dann ein einheitliches Zeichen geschaffen werden, welches auf den Kulturweg und auf die Walsen hinweist.

Für wirkungsvolle Gästewerbung

im Markt Belgien:

Groupe de Standaard
Die führende flämische Zeitung Belgiens.

Gezielt neue Gäste werben:

mosse
TOURISTIK

Limmatquai 94, 8025 Zürich
01/47 34 00

Weil die richtige Beratung zählt.

Buche heute, reise Samstag

Fortsetzung von Seite 1

von den Launen Petrus' ab. Er bestimmt weitgehend über ihr Eintreffen und vor

EGON KREIS

Zentrum für das Gastgewerbe
St. Gallen / Tel. 071 24 60 24

Seit über 50 Jahren
eigene Silber-
und Metallwarenfabrikation

Besteck-Porzellan-Gläser-
Silberreparaturen-Gesamteinrichtungen

allein über ihr Bleiben. In Brig ist es zudem durch die Simplon-Umfahrungsstrasse, in Flüelen durch den Seelisberg-tunnel verlorengegangen, wobei die Hoteliers am Vierwaldstättersee die Schuld am Einbruch ihres Passantengeschäfts noch mehr den Preisunterbietungen der Vier- und Fünf-Stern-Hotels in der Region zuschoben. Sie haben sich aber ein gutes Gruppengeschäft aufbauen können.

Obgleich das «Zufrieden» kaum euphorisch klang und ein überzeugtes «Sehr gut» auf wenige beschränkt blieb, vermag die Umfrage doch etwas zu beruhigen. Sie lässt zumindest Hoffnungen weitergedeihen.

Telefonmarketing, nie gehört?

Etwas bedenklich hat uns aber die Umfrage hinsichtlich Qualität des Telefonmarketings unserer Hotellerie gestimmt. Das Hotel Metropol in Arbon war die grosse Ausnahme. Die Dame

war vom ersten Moment an voll und ganz und herzlich auf die Kundin am Telefon eingestellt, und sie erweckte den Eindruck, ihren Zimmerplan vor den Augen zu haben. Fast hätte ich tatsächlich gebucht. In zu vielen Fällen vermochte die Behandlung der Anfrage nicht zu überzeugen, auch nicht in den Hotels der oberen Kategorien. Erstaunlich oft begnügte sich die auskunftgebende Person damit, zu sagen «ja, es geht, es sind zwei Zimmer frei». Die Art des Zimmers und der Preis wurden erst auf weitere Fragen geliefert. Bei ernsthafter Absicht ausser Traktanden würden alle jene Hotels fallen, bei denen das Telefon über zehnmal läuten musste. Bei allem Verständnis für die Probleme der kleinen Familienbetriebe sei doch die Bemerkung erlaubt, ob es nicht möglich wäre, das Buchen ein wenig effizienter zu organisieren. Wenn hierfür nur eine Person zuständig ist, kann es für den potentiellen Gast doch etwas umständlich werden.

Kein Wehklagen bezüglich Personal

Mit der Frage nach den Gästen verbanden wir jene nach dem Personal. Die Antwort «katastrophal» wurde uns nur zweimal gegeben. Ebenfalls zwei Betriebe mangeln Köche, und einer sollte dringend zwei bis drei qualifizierte Serviceangestellte haben. Einige Kleinbetriebe kommen mit dem Dauereinsatz der Familienmitglieder über die Runden. Etwa ein Drittel der Befragten erklärte, momentan genügend Personal zu haben. Etwa ein halbes Dutzend kennt dank langjährigen Mitarbeitern überhaupt kein Personalproblem. Es hat uns doch eher etwas überrascht, nicht durchwegs ein Klagegedel anhören zu müssen. Ob man sich mit der Situation abgefunden hat oder ob sie nicht ganz so furchtbar schlimm ist, wie oft gezeichnet? Wären die Städte in unsere Umfrage einbezogen worden, möchte sich das Problem deutlicher abgezeichnet haben.

VALENTINE-Friteusen, Tellerwärmer, Wärmeschränke, die sorgenfreien Helfer/Sparer im Gastgewerbe.

Alle Friteusen mit trockengängigsten Chromnickelstahl-Heizkörpern, modernster DIALOG-Schaltung, automatischer leistungsgesteuerter Öl-/Stromsparschaltung.



Typ: Wärmeschrank
40/90, palisanderbraun
oder inox
150 Teller
bis Grösse 27 cm
100 Teller
bis Grösse 32 cm
Standmodell inox oder
palisanderbraun
Fahrbar, 4 Lenkrollen,
inox oder braun
3 Thermostaten
90x40x86 cm



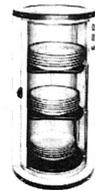
Typ: P-2/94-DIALOG
2x7 oder 2x9 Liter
2x7 Liter
12 kW
2x9 Liter
12 kW
2x9 Liter TURBO
20 kW
Masse:
2x7 Liter 40x58x80 cm
2x9 Liter 50x58x80 cm



NORMA-DIALOG 3368
2x12 Liter, 16,5 kW
60x60x85 cm
Typ 3379, 16,5 kW,
60x70x90 cm
Typen 3368/3379
JET, 21,6 kW
Mehrpreis Fr. 240.-



Typ PENSION 1/94
8,5 Liter
6 kW, 25x58x80 cm
PENSION 1/94-TURBO
8,5 Liter
10 kW



Typ: Tellerwärmer
Servomat mit 3 Etagen,
Frontbedienung
45 bis 50 Teller
bis Grösse 28,5 cm
50 bis 56 Teller
bis Grösse 32 cm
Standmodell
Fahrbar
Typ V 1/32 für 32 cm
Standmodell
fahrbar

Prompt und zuverlässig seit 1952: H. + R. Bertschi, Valentine Deutsche Schweiz - 8053 Zürich, Sillerwies 14, Telefon Büro (01) 53 20 08, Lager (01) 53 20 03

Ihr Lampenspezialist für alle Fälle und sämtliche Beleuchtungsprobleme:

LAMPEN LAMPES LAMPADARI
AUSSTELLUNG AG illNAU

Kemptalstrasse 55, 8308 Illnau
Telefon (052) 44 15 86

**Kristalleuchten
Stilleuchten
Tiffany-Leuchten und -Spiegel
Halogenleuchten
technische Leuchten**

Zu unserem Angebot gehören aber auch Beratung, Planung, die Herstellung von Mustern und Spezialanfertigungen, die Leuchtenmontage und selbstverständlich der Service.

KAMPF GEGEN AIDS

Blausegel Präservativ-Automaten

LITE International Ltd Tel. 075/ 341 88



- Lichteffekte
- Steuergeräte
- Discothekanlagen

Generalvertretung:

Fruehauf Electronic AG
Im Feld 1, 6415 Arth
Telefon (041) 82 21 20

Eine harmonische Ehe führen, in Beruf und Arbeit erfolgreich sein, das möchte Dora, eine 26jährige, nicht unbedingt ortsgebundene, ledige Serviertochter. Ihr zukünftiger

Lebenspartner

sollte Wirt oder Hotelier sein. Interessenten schreiben oder telefonieren bitte an:
PPK Persönliche Partner Kontakte, Postfach, 4601 Olten, Telefon (062) 26 46 85 (Vermittlungen ganze Schweiz).

Gelegenheit

Teak-Lamellentür, ideal für maritime Inneneinrichtung. Für Gröszen- und Preisangaben: Telefon 04154/7216 ab 18 Uhr.



PILATUS AG

Kassen- und Datensysteme

6000 Luzern/Kriens Lillienweg 8
Telefon (041) 41 42 70

Überzeugen Sie sich selbst... von diesen freiprogrammierbaren Computerkassen.

Restaurantkassen schon ab Fr. 1990.-



- einfachste Bedienung
 - superschnell und sicher
 - Guest Check auf Bon oder Drucker mit Werbetext
 - 24 Buchstaben pro Zeile
 - Kundendienst in der ganzen Schweiz
- Verlangen Sie eine Offerte oder eine Vorführung!

RATA-STOP 875 ELECTRONICASA
F-380-1
Umweltfreundlich mit Ultraschall gegen:
Mäuse - Ratten - Marder usw.

- kaum hörbar für den Menschen
- 220 V-Netzbetrieb oder 12 - 24 V = / -
- vertreibt Schädlinge sicher und für immer
- Wirkungsbereich bis 350 m² auf freiem Raum

MEGA-TRADING
Centralstrasse 8 CH-9444 Diepoldsau Telefon 071 732 732

Verlustquellen im Hotel- und Gastronomiebetrieb? ABG Consulting AG ist Ihr Problemlöser.



Verlustquellen entstehen in allen Betriebsbereichen. Die ABG Consulting AG, Ihr Partner, lokalisiert und eliminiert sie. Wir entwickeln darauf ein einfaches Kontrollinstrument. Zusammen mit Ihnen. Wir offerieren Ihnen mit diesem Antwortcoupon ein unverbindliches, kostenloses Gespräch. Um erfolgreiche Massnahmen zu diskutieren.

Coupon sofort einsenden an:

ABG Consulting AG, Eichwatt 3, Postfach 108 Watt, 8105 Regensdorf

Name: _____ Vorname: _____

Betrieb: _____ Telefon: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____



Ihre Gästewerbung wird gezielter wirtschaftlicher wirkungsvoller

Mit dem richtigen Angebot an starken Werbeträgern und der kompetenten Beratung durch die Spezialisten von Mosse Touristik holen Sie mehr Wert und Wirkung aus Ihren Werbefrankten.

Unser Angebot für Sie:

- Führende Pressetitel der wichtigsten europäischen Herkunftsländer für ganz gezielte Gästewerbung.
- Media-Beratung und -Abwicklung Planung / Kreative und konzeptionelle Beratung / Kosten- und Erscheinungspläne / Herstellung der Druckunterlagen / Erscheinungskontrolle.
- Attraktive Gemeinschafts-Werbeprogramme Regionale Kollektive / Themen-Kollektive / Schulkollektive.
- Berater auch in Ihrer Region Rasche und zuverlässige Abwicklung Ihrer Aufträge / Persönliche und individuelle Kundenbetreuung / Gute Kenntnis des regionalen Touristikmarktes.



Limmatquai 94, 8025 Zürich, 01/47 34 00

Weil die richtige Beratung zählt.

Region Zürich

Flughafen entlasten

Volkswirtschaftsdirektor Hans Künzi, oberster Schirmherr des Zürcher Flughafens Kloten, kündigte einen neuen Masterplan zur Flughafenentwicklung an. Gezielte Entlastungsmassnahmen wie die Schaffung neuer Abstellplätze, den Bau eines neuen Fingergässchens Süd und allenfalls ein dritter, unterirdisch zu erschliessender Terminal seien dringend nötig, um chaotische Zustände zu verhindern.

Stoller renoviert

Inklusive Fassade total renoviert haben die Gebrüder Stoller ihr Vier-Stern-Hotel an der Badenerstrasse 357. Das 1951 gebaute Haus verfügt nun über 80 (früher 100) gediegen-funktionelle Zimmer mit zwei Telefonanschlüssen und schwenkbarem Kabelfernseher. Neu und zentral wurde auch der Eingangsbereich gestaltet. Restauration: «Aulberge» als Restaurant Français, «Waldmann-Stube» mit internationalen Gerichten, neu eine elegante «Stoller-Bar» und bewährt gross die Terrasse.

Wild-Biotope

Der mit fast 80 Hektaren grösste Wildpark der Schweiz, der Langenberg im Sihltal, soll bis zur Jahrhundertwende umfassend erneuert und ausgebaut werden. Im 120 Jahre alten Park sollen naturnahe Wildbiotope mit wechselnden Vegetationsformen und Geländegealtungen entstehen. Laut Stadtrat ist die Vorstudie bereits ausgearbeitet, ein genaueres Konzept soll in einem Jahr vorliegen.

Kredit für Sportpark Dolder

Auf dem heute den Dolder-Hotels (Grand Hotel und Kurhaus) gehörenden Gelände Dolderpark, das die Stadt übernehmen wird, soll ein Eisparadies entstehen. Geplant sind eine 400-Meter-Eisrundbahn, eine Tribüne für 200 Zuschauer, zwei Eisfelder und eine Eishalle mit 3000 Zuschauerplätzen, Curlinghalle und Restaurant. Dafür ist dem Stadtrat nun ein Projektierungskredit von 2,7 Millionen Franken bewilligt worden.

Technorama auf Geldsuche

Zwar verzeichnete das Oberwinterthurer Technorama 1988 mit über 152 000 Eintrittsen Besucherekord, und dank städtischen und kantonalen Zustufen konnte die Rechnung nun zum dritten Mal ausgeglichen präsentiert werden. Um aber auch längerfristig über die Kunden zu kommen, klopft das Technorama nun bei Kantonsgemeinden an und erhofft sich pro Einwohner 50 Rappen. Zudem wurden einige geplante Sonderausstellungen gestrichen, etwa die für den Sommer geplante Schau über Foto- und Filmkameras. E. M.

GRAUBÜNDEN

Professioneller

Den Tourismus professioneller fördern will man hinsichtlich in der Region Mittelbünden. Dies ist das erklärte Ziel des Verkehrsvereins Albulas-Surmeir. Solche Vorhaben kosten natürlich auch Geld, das man von den Gemeinden in vermehrter Masse zu bekommen hofft. Aber auch der Kanton müsste diese Bestrebungen finanziell unterstützen, meint man im Albulatal. Schliesslich gibt es ja ein Wirtschaftsförderungsgesetz. «Wir müssen alles daran setzen, dass die Region Mittelbünden nicht total abgeschnitten wird», fordert Leo Jerker, Direktor der Nandro-Bergbahnen in Savognin, der bedauernd feststellt, «dass das Engagement zur Förderung des Bekanntheitsgrades der Tourismusregion Mittelbünden in hohem Masse nachgelassen hat».

Balneologie-Symposium

Im Bestreben, die im Unterengadin ehemals blühende Balneologie zu reaktivieren, organisierte die Forum Vulpera AG in Scuol und Vulpera ein Balneologie-Symposium mit namhaften Referenten aus dem In- und Ausland. Bei der Themenwahl standen die Trinkkuren, die als Hauptkurmittel von Bad Scuol-Taras-Vulpera gelten, im Vordergrund.

Beliebt und populär

Das Heilbad Aander an der San-Bernardino-Route im Schams erfreut sich einer zunehmenden Beliebtheit. Die Besucherfrequenzen haben sich vor allem in der Therapieabteilung in einem erfreulichen Ausmass entwickelt. Dass man trotzdem aus den roten Zahlen noch nicht herausgekommen ist, liegt vor allem an der sich als unumgänglich erweisenden Sanierung des Bassins, das infolge Fehlern in der Konstruktion und Ausführung nicht mehr dicht war und deshalb vorübergehend geschlossen werden musste.

Metamorphose

Das auch als Unterkunft für Asylbewerber ins Gespräch gekommene Hotel «Tenigerbad» im Val Sumvitg im Bündner Oberland soll im kommenden Jahr wieder eröffnet und Touristen zugänglich gemacht werden. 1974 mit Aufwendungen von 16 Millionen Franken gebaut, schliert sich das Hotel «Tenigerbad» vier Jahre später in den Konkurs. Die neue Trägerschaft des Hotels, die Tenigerbad AG mit dem deutschen Geschäftsmann Ernst Ludwig Schulz aus Frankfurt an der Spitze, will nun nach Abschluss der Instandstellungsarbeiten 100 Betten für Touristen bereitstellen und obendrein das Wasser der bittersalzigen Gipsquelle in Tetrapak abfüllen und in der Bundesrepublik Deutschland vermarkten. Man darf gespannt sein, ob sich diese hochfliegenden Pläne auch tatsächlich realisieren lassen und im kommenden Jahr neues Leben ins «Tenigerbad» einziehen wird. FS

«Kurtax/Harvard Graphics...»

«On» für erste EDV-Schule der Tourismusbranche

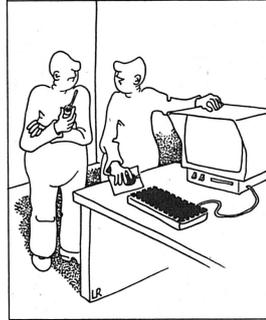
Was hat Personalfuktuation in den Verkehrsvereinen mit EDV zu tun? Ganz einfach - je schneller sich das Personenkarussell dreht, desto öfter wechselt der Mann oder die Frau am PC und desto weniger ist eine Kontinuität in dieser komplizierten Dienstleistung gewährleistet. Und wer soll die Neuen ausbilden? Diese Sorge wenigstens sind die Verkehrsvereine vorerst los. Die H&R EDV-Touristik Schule bietet seit kurzem verschiedene tourismusspezifische EDV-Kurse in Rotkreuz oder vor Ort an.

MARTIN ZENHÄUSERN

Schnellebig ist unsere Zeit, und das äussert sich nicht nur in unserer zeitsparenden Sprache, die randvoll mit Abkürzungen ist (EDV, PC, TV usw.), sondern auch in immer schnelleren Stellenwechsel - Sesselkleber scheinen out zu sein.

Auch in der sich rasant entwickelnden EDV-Branche ist das System, das auf den Markt kommt, schon veraltet, das neueste befindet sich bereits in der Testphase. Was Wunder also, dass sich der Benutzer im Tumfeld der unterschiedlichsten Systeme und Programme, die kaum einmal kompatibel sind, nicht mehr zurechtfindet. Nicht erstaunlich auch, dass manch einer zögert, den Schritt in die EDV-Zukunft mit all den damit verbundenen Konsequenzen zu wagen, obwohl er weiss, dass diese unförmigen Kästen mit den manchmal nervösen Bildschirmen durchaus hilfreich sein können. Die Vorteile liegen auf der Hand: Rationeller, schnellere, zuverlässigere Arbeit. Dafür benötigt der Verkehrsverein aber geschultes, qualifiziertes Personal.

Zurück zum Stellenwechsel: Personalfuktuation in den Verkehrsvereinen



«Ich möchte Ihnen nun mal unser anspruchsvollstes Programm vorführen. Bei falscher Anwendung lacht es zum Beispiel den Programmierer aus.»

erschwert eine qualitativ gleichbleibende Arbeit am PC, und die Einführung des neuen Angestellten erfordert viel Zeit. Zudem ist es eher die Ausnahme als die Regel, dass in einem Verkehrsverein ein Angestellter sich ausschliesslich um die EDV und die Schulung kümmern kann.

Diese Marktlücke hat die erst dreijährige Firma H&R SoftLAN AG in Rotkreuz ZG erspäht. Die Unternehmung, die im Bereich EDV und Touristik mit über 30 Verkehrsvereinen in der Schweiz, vornehmlich in den touristischen Regionen Wallis, Graubünden und Berner Oberland, zusammenarbeitet, bietet als erste eine tourismusspezifische EDV-Ausbildung an (Angebot siehe Kasten). Die Schule nennt sich H&R EDV-Touristik Schule.

Ein Platz an der Sonne?

Mit dieser Schule schlägt die Firma zwei Fliegen mit einer Klappe: erstens bietet sie für ihre eigenen Programme eine schnelle Einführung an, entweder im Rotkreuzer Schulungszentrum oder auf Wunsch vor Ort. Zweitens erhöht sie damit ihre Chancen, sich in der Tourismusbranche einen Platz an der Sonne zu ergattern und neue Verkehrsvereine als Kunden zu gewinnen. Auftrieb dürfte ihr demzufolge das Scheitern des Bünd-

ner Reservationssystems gegeben haben, das bachab geschickt und vorerst für zwei Jahre auf Eis gelegt worden ist (die hotel + touristik revue berichtete darüber; siehe Nr. 24).

Schulleiter Urs Brandenburger, der als ehemaliger Kurdirektor von Obersaxen touristisch «vorbelastet» ist, spricht von einem erfreulichen Interesse und einer guten Kursbelegung. «Zweifelloos besteht bei den Kurvereinen das Bedürfnis nach einer solchen Schule», hat Brandenburger festgestellt. Die SoftLAN AG will deshalb nicht nur den Kontakt mit den bisherigen Mitgliedern verstärken, sondern auch mit regionalen Verkehrsverbänden zusammenarbeiten.

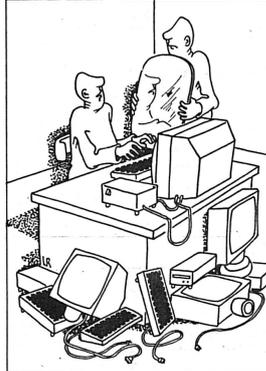
Vorteilhafter Standort

Die Schweizerische Kurszentrale (SVZ) hält der H&R SoftLAN zugute, dass es ihr, im Gegensatz zu vielen anderen, gelungen sei, ein akzeptables EDV-System für die Tourismusbranche zu entwickeln, und sie wertet es positiv, dass das Unternehmen die oft vernachlässigte Schulung berücksichtigt. «Da die Gesellschaft nicht aus einem typischen Tourismusort stammt, ist anzunehmen, dass zu den dreissig bisherigen Verkehrsvereinen bald weitere hinzukommen werden», wagt der SVZ-Verantwortliche, Max Holzer, eine Prognose, die an der Grundstrasse 20 in Rotkreuz sicher gern gehört wird. □

Das H&R-Kursangebot

Die H&R EDV-Touristik Schule bietet im zweiten Halbjahr 1989 folgende Kurse an: Kurtax 1 und 2, Textverarbeitung, Finanz- und Debitorenbuchhaltung, Harvard Graphics I sowie Time Master 1 und 2. Die wichtigsten Kurse finden monatlich statt. Die Teilnehmerzahl ist auf höchstens sechs pro Kurs beschränkt.

Ende Juli wird die H&R SoftLAN AG eine Erla-Gruppe gründen, damit die Software mit allen Mitgliedern zusammen weiterentwickelt und eine allen Verkehrsvereinen gerecht werdende Lösung gefunden werden kann. MZ



(Zu)viele Systeme auf dem Markt? «Ich glaube, ich nehme doch lieber das Gerät, das sie mir vorhin gezeigt haben.»

Reisen mit Kohle und Schmieröl

«Blümlisalp»-Restaurierung mit Kantongeld

Nostalgische Verkehrsmittel aus längst verblühten Zeitaltern zeichnen in unserer schnelllebigen und auf Tempo getrimmten Gesellschaft willkommene Kontraste. Vielleicht sind sie gerade darum so beliebt, bei Einheimischen wie bei Gästen. Auch am Thunersee setzt man auf den Nostalgieboom, der (noch) nicht abbricht.

Jedes Töffli rattert heute schneller als ein hundertjähriges Bergbähnli, beinahe jeder Personenwagen fährt dem Schnellzug problemlos davon, und schnell lässt auch eine ausserbordbetriebene Nusschale das schwere Motorschiff hinter sich. Nichtsdestotrotz: Viele Vehikel aus den Anfängen des modernen Verkehrszeitalters werden der wachsenden Nachfrage entsprechend oft mit grössten finanziellen Anstrengungen für den vornehmlich touristischen Fronteinsatz flottgemacht. Zuweilen sind es die Betriebsgesellschaften selbst, die ihre museumsreifen Loks, Wagen oder Schiffe vor dem endgültigen Zerfall bewahren. Wo solch kapitalintensive Kraftakte jedoch nicht möglich sind, springen in Genossenschaften oder Vereinen organisierte Private in die Lücke.

Jüngstes Beispiel einer solchen «nostalgischen Selbsthilfe» liefert die Rettungsaktion des seit 1971 vor sich hinrostenen Raddampfers Blümlisalp in Thun. Seit Jahren kämpft die ursprünglich als Verein zur Errichtung eines Schweizerischen Dampfmaschinenmuseums in Thun gegründete und heute von Grossrat Hans-Rudolf Ditschler präsidierte Genossenschaft Vaporama für die Wiederinstandstellung und -in-

betriebnahme des letzten mit Dampf betriebenen Schiffes auf dem Thunersee.

Bernische Regierung gibt ...

Im Unterschied zu anderen Wiederbelebungsversuchen setzen die Idealisten im Berner Oberland ihrer Kantonsregierung im wahrsten Sinne des Wortes Dampf auf. Nachdem Regierung und Parlament 1987 zwar einen Beitrag von 4,8 Millionen Franken an den Bau eines Trockendocks zur Restaurierung der Blümlisalp bewilligten, sich aber von jährlichen Betriebsdefizitbeiträgen distanzieren, beschloss die Genossenschaft, die beabsichtigte Sammlung einzustellen. Eine im Gegenzug lancierte Volksinitiative sollte die öffentliche Hand aber zwingen, «die Erhaltung und den künftigen Betrieb der noch vorhandenen bernischen Raddampfer als Kulturgut sicherzustellen». Das Begehren kam selbst für die Initianten überraschend schnell zustande.

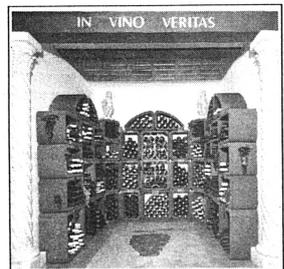
... dem (Dampf-)Druck nach

Der bernische Regierungsrat schlägt nun dem Grossen Rat die Annahme der Gesetzesinitiative vor. Danach müsste sich der Staat nicht nur mit 2,2 Millionen Franken an den Restaurierungskosten von rund 6,8 Millionen Franken beteiligen, sondern hätte auch das auf jährlich 700 000 bis 800 000 Franken geschätzte Betriebsdefizit der beiden letzten Dampfschiffe Blümlisalp und Lötschberg (Brienzersee) zu übernehmen.

Nationale Sammelaktion

Damit verbleiben den Vaporama-Genossenschaftlern knapp 4,5 Millionen, die sie an die Restauration beisteuern.

müssen. Eine kantonale Sammelaktion, die nach der erfolgreichen Unterschriftensammlung im letzten Herbst gestartet worden war, hat dazu schon eine Dreiviertelmillion eingebracht. Jetzt soll die Sammelaktion auf die ganze Schweiz ausgedehnt werden. Ein Thunersee-Blümlisalp-Fest mit viel Prominenz und der Beteiligung von Radio und Fernsehen sorgt am 22. Juli für den pauen-schlagartigen Start. Den ganzen Tag über laufen an allen zehn Schiffplätzen rund um den Thunersee Festprogramme, die die Vaporama-Genossenschaft in Zusammenarbeit mit den örtlichen Verkehrsvereinen organisiert hat. Radio DRS sendet in «Palette mobil» von 9 bis 12 Uhr direkt vom Thunersee und ruft Hörerinnen und Hörer zu telefonischen Spenden auf. BL



MULTI Das richtige Weingestell
HYPRO
Hypro AG, 8023 Rothenburg Tel. 041/ 53 81 33

Wenn Sie mehr Gäste aus dem In- und Ausland gewinnen wollen: IVA

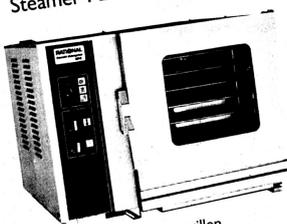
IVA

Geschäftssitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich
Telefon 01/251 24 50, Telex 816 438, Telefax 01/251 27 41
Filialen Pré-du-Marché 23, 1004 Lausanne, Telefon 021/37 72 72
Giacomettistrasse 96, 7006 Chur, Telefon 081/24 69 24
Via Pico 28, 6906 Lugano-Cassarate
Telefon 091/52 66 84, Telefax 091/52 45 65

GOURMET

RATIONAL

Combi-Dämpfer
Steamer-PLUS-Heissluftofen

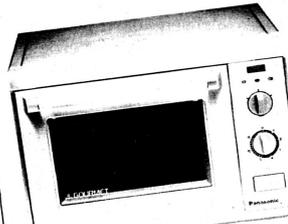


braten
dämpfen
dünsten
backen
combi-braten
Warmhaltesystem
einzel., nacheinander oder kombiniert

- ▶▶ grillen
- ▶▶ überbacken
- ▶▶ regenerieren
- ▶▶ auftauen
- ▶▶ (sous-vide)-garen
- ▶▶ Bankettsystem

Verschiedene Modelle!

Mikrowellenherd PANASONIC



Jetzt ein
PANASONIC-Keramikmagneton
über und unter dem Garraum.

Metallunempfindlich!
Verschiedene Modelle!

Kombi-Grill-Salamander GISI



... ein Muss für die
Gastroküche in
drei verschiedenen
Größen.

Griddleplatten
in Hartchrom.

GISI Eiswürfel- maschine



Kleine Abmessungen
Klare Würfel
Kein Zusammenkleben
Edelstahlausführung
Verschiedene Modelle

**Fragen Sie Ihren
Gisi-Regionalvertreter!**

BÜHLER MEIKO SERVICE 3324 Hindelbank Tel. 034-51 22 55	elektro center bolt ag 8586 riedt/lerlen tel. 072 - 48 14 66	Gebr. Gemmet Handels AG 3900 Brig-Glis Tel. 028 - 23 41 53	PETER FUCHS Gewerbliche Maschinen 8306 Brüttsellen Tel. 01-833 41 67
Ernst Grubemann Apparate für das Gastgewerbe 8400 Winterthur Tel. 052 - 23 82 41	heer ag GASTRONOMIE-EINRICHTUNGEN 4153 REINACH Tel. 061 / 76 01 00	HOTELMAN Chr. Bernhard 7001 Chur Tel. 081 - 51 63 94	INTERMATIC AG 3800 Interlaken Telefon 036 - 22 00 15 Telefon 036 - 22 36 43
pohl ally Hotelmotoren 8048 Zürich 01 - 62 71 70	SCHERER AG Maschinen - Apparate für das Gastgewerbe 6003 LUZERN Tel. 041 - 22 64 22	W. SCHMID 5610 Wohlen Tel. 057 - 22 58 58	Weitere Verkaufs- und Servicestellen in der ganzen Schweiz!

GISI
057/22 21 71

**HANDELS
5610
WOHLEN AG**

Generalvertretung und Importeur

Der Schlüssel ZU Markenqualität

Der Weg vom einfachen Bedarfs-
artikel zum gewinnenden
kosmetischen Präparat führt über
hautfreundliche und natürliche
Rohstoffe, über höhere Wirkstoff-
gehalte und zeitgemässe
Duftkonzepte.

Mess- und spürbar bessere Gäste-
kosmetik verbindet Markenqualität
im Inhalt mit der Kreativität der
hotelspezifischen Präsentation.

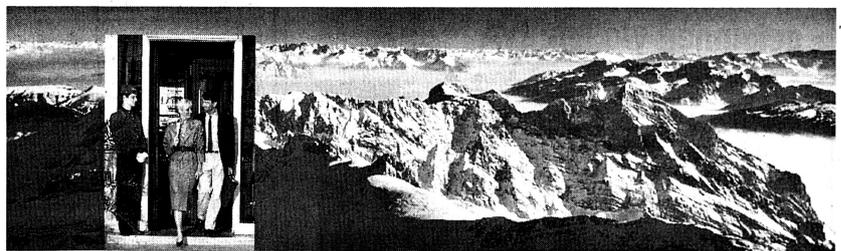


Charles Grivet

...soigner les détails.

CHARLES GRIVET COSMETICS
CH-8260 STEIN AM RHEIN
Tel. 054/4113 24 Fax 054/41 11 03

«Incoming und Outgoing
Tourismus. Schlagworte werden transparent.
Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue».

Für alle Hoteliers, die an Ihre Zukunft glauben!

Das Interdata-System -
GADIS, für das Back-Office und
FIDELIO, für das Front-Office - gibt jedem Hotelier
die Möglichkeit, seine Zukunft erfolgreich zu
meistern. Bitte verlangen Sie mehr Information.

Coupon
Wir wünschen mehr Information über GADIS/FIDELIO



ATAG Informatik AG

Für überzeugende Computer-Lösungen

Glattbrugg, Basel, Bern, Brugg, Langenthal,
Luzern, Lausanne, La Chaux-de-Fonds
Glattbrugg Telefon 01 810 53 00

Hotel _____
zuständig _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____
Einsenden an:
ATAG Informatik AG, Feldeggstrasse 2, 8152 Glattbrugg



KATAG LUZERN

Die Spezialisten im Gastgewerbe

Sie suchen einen Mieter für Ihren gastgewerblichen Be-
trieb.

Sie verlangen eine fachspezifische Inventaraufnahme.

Sie wollen eine Buchhaltung als Führungsinstrument.

Bei uns liegen Sie richtig

Katag Luzern - Ihr Partner

Rufen Sie uns an - wir sind für Sie da.

Katag, Postfach 3442, 6002 Luzern
Telefon (041) 40 22 44 - Telex: 865 531 - Telefax (041)
41 72 04

300 JAHRE BAD LENK

«Mens sana in corpore sano»

Kurzentrums Lenk: Alte Wahrheiten, neu angeboten

Ohne medizinisch-therapeutische Kuren wäre das Kurzentrum Lenk kaum wirtschaftlich zu betreiben. Immer wichtiger wird aber auch seine Funktion als präventivmedizinische Wirkungsstätte. Diesen Sommer lanciert das einzige Berner Oberländer Kurbad deshalb erstmals die Lenker Sportwochen, ein Angebot für Wieder- und Neueinsteiger in den Gesundheitsport.

Kuren und Baden: vielen Menschen erscheint bei diesen Stichworten das Bild einer eher nostalgischen, vielleicht sogar «verstaubten» Krankheitsrehabilitation, die zumeist gesetzer, von Rheuma oder anderen Alterserscheinungen geplagten Leuten verschrieben wird.

«Kuren heute beinhaltet eine Möglichkeit, mit modernen, möglichst natürlichen und ganzheitlichen Heilmethoden, im Sinne der Rehabilitation und Prävention, Wesentliches für die Gesundheit beizutragen», umschreibt der leitende Arzt im Kurzentrum Lenk, Dr. Peter Gross, den Stellenwert von Kuren in der heutigen Zeit und weist damit auf die präventivmedizinische Bedeutung hin. Die Kurphilosophie im Lenker Kurzentrum teilt sich aufgrund dieser ganzheitlichen Betrachtungsweise bewusst in zwei Richtungen.

Natürliche Heilmethoden ...

Einmal existiert da die rein kurative Abteilung mit allen üblichen modernen therapeutischen Einrichtungen und Möglichkeiten. Bei allen Therapieformen kommen möglichst natürliche Heilmethoden zur Anwendung, beispielsweise Schmerztherapie durch Massage, Kälte-/Wärme- oder Elektrotherapie, also ohne Medikamente. Zusätzlich bedient man sich des Autogenen Trainings bei psychologischen Störungen, Gymnastik und andere sportliche Aktivitäten werden zur Verbesserung von Herz- und Kreislauf funktion eingesetzt.

... für Geist und Körper

Zielpublikum der modernen Kurtherapie bleiben natürlich in erster Linie ältere Menschen. «Gerade in diesem Lebensabschnitt ist es wichtig, dass es Angebote zur Erhaltung der körperlichen Funktionen gibt», beurteilt Dr. Gross das medizinisch-psychologische Moment der Kurtherapie, «für junge Leute gibt es dazu Möglichkeiten in Hülle und Fülle.» Deshalb bieten Gross und sein zum grössten Teil aus ausländischen Fachleuten zusammengesetztes Team auch Stretching- und Fitnessgymnastik für Leute bis zu 80 Jahren an; sogar Schwimmunterricht sei bis ins hohe Alter gefragt. In jedem Alter lassen sich Körper und Geist trainieren und verbessern. Inaktivität führt zu einer raschen Rückbildung der entsprechenden Funktionen.

In diesem Zusammenhang erwähnt Gross auch die Integration von kranken Menschen: «Kranke gehören ins Zentrum des Geschehens und nicht an abgelegene Orte. Deshalb sind auch kulturelle Aktivitäten sehr wichtig und aus der Sicht des Kurwesens speziell zu würdigen.» Ein Blick auf das reichhaltige Kulturangebot in der Lenk genügt, um das (versteckte) Kompliment des Kurzentrums an den Kurort zu verstehen.

Das zweite, stark im Ausbau begriffene Bein der Lenker Kurphilosophie ist die präventivmedizinische Wirkung jeger-

licher körperlicher Aktivität. Aus der Überlegung heraus, dass Gesundheitsport eine enorme präventivmedizinische Bedeutung hat und, wenn er richtig betrieben wird, Spass macht, sind die «14 Tage für Ihre Gesundheit» entstanden, Sportwochen für Wieder- oder Neueinsteiger in den Gesundheitsport.

Das Angebot richtet sich an alle, die sich die Freude an körperlicher Betätigung nicht durch die vielen negativen Bilder vom (Leistungs-)Sport nehmen lassen, aber auch an beruflich stark engagierte Leute, die der Entwicklung der körperlichen Fähigkeiten nicht den notwendigen Stellenwert beimessen.

Aus den gestressten Managern und den gehemmten Neueinsteigern sollen aber keineswegs Spitzensportler werden. Im Gegenteil: Kein Wettkampf, kein Quälen – sondern Spiel, Freude, positive Körpererfahrung und Gewinnen allgemeiner Kraft. Dr. Gross versteht die in eine «Warming-up» – und eine «Adventure-Week» unterteilten Sportwochen als Grundstein für ein lebenslanges eigenes Training.

Konzipiert für Unentschlossene

Während sämtlicher sportlicher Aktivitäten ist die Überwachung der Teilnehmer durch medizinisches und sportliches Fachpersonal garantiert. Jan Taeymans, diplomierter Sportlehrer und administrativer und sportlicher Leiter im Kurzentrum, glaubt, dass die Betreuung und die Animation auch im Kurwesen immer wichtiger wird. «Viele Leute würden zwar gerne etwas für ihre Gesundheit tun, nur wissen sie nicht, was, wie, wann und wie oft.»

Genau für solche Unentschlossene sind die Sportwochen konzipiert. Sorgfältige Abklärung des momentanen Gesundheits- und Trainingszustandes, individuell abgestimmte Leistungsgrenzen innerhalb des vorgegebenen Programms und deren ständige Überwachung sowie eine ärztliche Abschlusskontrolle bilden den medizinischen Teil.

Im sportlichen Programm figurieren nebst anderem Aerobic, Badminton, Stretching, Jogging, Mountain-Biking, Bergwandern, Schlauchbootfahren und vieles mehr. Für kulturelle Abwechslung in den viermal zwei Wochen sorgt Jan Taeymans oder das reichhaltige Angebot im Kurort. **BL**

Investitionsrunde

Das Kurzentrum Lenk gehört zusammen mit dem Kurhotel Lenkerhof zur Kurhotel Lenkerhof AG. Während das Kurzentrum im Jahre 1978 vollständig neu erbaut worden ist und in der Zwischenzeit auch im Kurhotel Investitionen zur Verbesserung der Infrastruktur getätigt worden sind, entspricht lediglich der hohe Anteil an alten Zimmern (46,6 Prozent der Zimmer verfügen über kein Bad/Dusche) nicht mehr den Anforderungen an ein Viersternhotel. Der Verwaltungsrat der Kurhotel Lenkerhof AG hat deshalb beschlossen, eine Kapitalerhöhung von fünf Millionen Franken vorzunehmen und damit, zusammen mit 2,5 Millionen Franken Fremdkapital, 31 neue Zimmer mit 60 Betten zu schaffen. Weitere 21 Betten erfahren eine Aufwertung durch «Pinselstrichrenovation». Gleichzeitig erhält das Kurzentrum einen neuen, grösseren Gymnastik- und Mehrzweckraum.



Das Kurzentrum Lenk: Immer noch ein starkes Bein im Lenker Angebot, aber nicht mehr das einzige.

Blider Lüthi

Mit vielen Wassern gewaschen

Die Lenk – mehr als ein Kur-Ort

Wäre vor Jahrhunderten niemand auf die Idee gekommen, stark schwefelhaltige Quellen zu Kurzwecken kommerziell zu nutzen, zählte die Lenk heute wohl kaum zu den gefragtsten Fremdenverkehrsorten im Berner

Oberland. Der Kur- und Badesektor war zwar ausschlaggebend für die touristische Entwicklung am Fuss des Wildstrubels. Heute jedoch steht der Lenker Fremdenverkehr auf mehreren (starken) Beinen.

BRUNO LÜTHI

«Alles Leben kommt aus dem Wasser», lautet der Titel der Festschrift zum 300jährigen Bestehen des Bades Lenk, das diesen Sommer am Fuss des Wildstrubels gefeiert wird. Der Bezug dieser (Lebens-)Weisheit aus der Geschichte der Evolution zur wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung im hinteren Simmental ist schon auf den ersten Blick gegengläubig. Nichts entsteht oder lebt ohne Wasser. Wasser sichert aber auch wirtschaftliches Leben und Überleben. Sei es, als besonders gesundes Quellwasser, als veredelter Energieträger oder schlicht als abwechslungsreiches und anziehendes Landschaftsmerkmal – das kostbare Nass lässt sich auf vielfältigste Art und Weise versilbern.

Stärkste Schwefelquelle Europas

Wasser, und zwar ein ganz besonderes, liegt, wie erwähnt, der Geschichte des Fremdenverkehrs im Berner Oberländer Dorf Lenk zugrunde. Dort sprudelt nämlich seit Jahrhunderten stark schwefelhaftiges H₂O aus den Tiefen der alpinen Bergmassive. Die Balmquelle gilt als die bedeutendste und stärkste Schwefelquelle Europas. Schon früh erkannten die Bewohner «an der langen

und zwar im Rahmen des 1. Ländlermusikfestes Lenk.

Kur, Sport und Kultur

Das Geschäft mit den Fremden stützt sich in der Lenk allerdings nicht nur auf den Kur- und Badesektor, doch garantieren Kurgäste übers ganze Jahr hinweg für eine mehr oder weniger konstante Minimalauslastung der Betten, und zwar in der Hotellerie wie in der Parahotellerie. Zwischen April und Juni sind die Kurgäste meist in der Überzahl, doch ab Mitte der Sommersaison bevölkern zunehmend Familien, Kinder und Jugendliche das von spekulativen Baudünden weitgehend verschont gebliebene 2000-Seelen-Dorf.

Natürlich steht den Feriengästen ebenfalls die umfangreiche Palette an kurativen, respektive sportmedizinischen Angeboten zur Verfügung. Doch zur Hauptsache sind es die kulturellen Sommeraktivitäten und die zahlreichen Sportmöglichkeiten, die die Feriengäste von Juli bis fast in den Oktober hinein an die Lenk binden.

Rundum-Therapie

Kultur, insbesondere für Jugendliche und Kinder, verkörpert folgerichtig das zweite starke Bein in Lenks Sommer-tourismus. Für Kurdirektor Hans Forrer können damit zwei Ziele zeitgemässer Gästebetreuung erreicht werden. Ersten versteht Hans Forrer die kulturellen Angebote als ein wichtiges Element in der ganzheitlichen Kurtherapie, wie sie das Kurzentrum mit dem leitenden Arzt Dr. Peter Gross seit drei Jahren verfolgt: «Ganzheitliche Therapie bedeutet eben auch, dass Leute, die zu Kurzwecken in der Lenk weilen, in die Aktivitäten kultureller und gesellschaftlicher Natur einbezogen werden, da nur ein gesunder Geist auch die Gesundheit des Körpers ermöglicht und umgekehrt.» Also Kurgäste einbeziehen, anstatt sie auszuzugrenzen.

Vom Kur- zum Kultur-Ort

Zum zweiten ziehen die Sommerkurse zusammen mit den kontinuierlich ausgebauten Sportmöglichkeiten immer

mehr Jugendliche und Familien mit Kindern an. So ergibt sich im Sommer (und auch im Winter) eine altersmässig sehr ausgewogene Gästestruktur am Ort. «Die Lenk hat auf diese Weise ihr Image als Kur-Ort abgebaut. Man sieht nicht auf den ersten Blick, dass hier gekurt wird», drückt sich Forrer aus.

Kultur als Element der Gästebetreuung hat in der Lenk ebenso Tradition wie das Baden, wenn auch nicht eine derart lange. So gehören die Foren für Musik und Bewegung Mitte Mai und Mitte Oktober (für ausgewiesene Fachleute) ebenso zum Angebot wie die Lenker Sommerkurse für Kinder Anfang Juli.

Lenks Sorgenkind

Wie in den meisten Kurorten kämpfen auch in Lenk besorgte Bürger für einen massvolleren Umgang mit den letzten Baulandreserven. 43 Lenker Bauern (22 davon leben hauptsächlich von der Landwirtschaft) haben Ende Januar 1989 in einer Broschüre auf die übermässige Bautätigkeit der letzten Jahre im Parahotelleriektor aufmerksam gemacht und ihre Mitbürger aufgefordert, eine Wende in der Entwicklung zu unterstützen. Als dringlichste Massnahme schlägt die Landwirtschaftliche Strukturverbesserungskommission die Rückzoning von fast der Hälfte des eingezonten Baulandes (derzeit rund 50 Hektaren) vor. Zu den Rückzoningfragen werden die Lenker wahrscheinlich noch dieses Jahr Stellung nehmen können. **BL**

Gut angelesen hat sich auch die Sommer-Universität, die dieses Jahr zum zweiten Mal durchgeführt wird. Dozenten der Universität Bern werden in Vortragsreihen zu verschiedensten Themen aus Gesellschaft, Umwelt und Medizin referieren und den Interessierten (Erwachsenen) Red und Antwort stehen.

Bereits zum 5. Mal führen André Dautreval und Silvia Haemmig während der letzten beiden Juliwochen Jazzankurse durch. Und schliesslich geht vom 20. August bis zum 9. September die 12. Musikalische Sommerakademie über die Bühne, wo rund 120 Musikstudenten aus aller Welt Meisterkurse von anerkannten Lehrkräften besuchen und im Rahmen von täglichen Konzerten Kostproben ihres Könnens geben.

Ausgewogenes Gästepublikum

Vor dem Hintergrund einer auf Kur- und Familientourismus aufbauenden Fremdenverkehrsphilosophie betrachtet, stellt diese reichhaltige Palette an kulturellen Aktivitäten, gepaart mit dem nicht minder umfangreichen Sportangebot, natürlich ebenfalls eine ausgezeichnete Basis dar, um zusätzliche, sehr viel breiter interessierte Gästekreise anzusprechen. Vielleicht gelingt es den Lenkern auf diese Weise, nicht nur ein altersmässig und gesellschaftlich, sondern auch ein geographisch ausgewogenes Publikum an Ort zu begrüssen. Nach wie vor stellen nämlich die Schweizer Gäste mit fast 80 Prozent den grössten Anteil am Lenker Fremdenverkehr.



Heilung und Befriedigung der Lebensfreude gehörten im Kurbad Lenk schon immer zusammen.

Schweifiger Jazz

Diesen Sommer soll nun der wechselläufigen, 300jährigen Geschichte des Bades Lenk gedacht werden. Ein grosses Dorfmit historischem Umzug wird vom 28. bis zum 30. Juli Einheimische wie Gäste an die verschiedenen Epochen im Kur- und Badewesen der Gemeinde Lenk erinnern. Daneben blickt die eingangs erwähnte Festschrift auf die bewegte Zeit seit der Konzessionserteilung bis zum heurigen Jubiläum zurück. Ebenfalls an Anlass der Jubiläumserlichkeiten hob die Stiftung Kulturförderung Lenk zwei neue Anlässe aus der Taufe. An den zwei Wochenenden 8./9. und 15./16. Juli ging's in der Lenk «jazzig» zu und her: Sieben Schweizer Jazzbands bestreiten unter freiem Himmel die New-Orleans-Jazz-Tage Lenk.

Zur Abrundung der kulturellen Veranstaltungen kommt Ende August auch noch die einheimische Musik zum Zuge.



Strubeli – das Jubiläumsmaskottchen.

**Schweizer Hotelgruppe
für gutschweizerische
Erstklasshotellerie**



**Groupement d'hôtels
pour hôtels suisses
de première classe**

Während 365 Tagen im Jahr und zum Preis eines einzigen grösseren Inserates . . .

- ... **vertreten wir Sie auf den wichtigsten touristischen Märkten!**
Durch unsere Repräsentanten in allen Kontinenten und, über sie, durch rund 45 000 Reisebüros und Buchungsstellen.
- ... **erlauben wir Ihnen, sich auch individuell zu profilieren!**
Durch preisgünstige Teilnahme an internationalen Fachmessen, Verkaufsfreien und Werbeaktionen.
- ... **fördern wir Ihre Bekanntheit durch Schrift und Anschauung!**
Druck und Verteilung von 100 000 Hotelguides, 5000 fact sheets, Durchführung von Anschauungsreisen für Agenten und Journalisten.
- ... **schaffen wir Reiseformeln zur Befruchtung aller Regionen!**
Beliebte Feriengutscheine «Chic Cheques» für individuelles und «Swiss Hinterland Sojourns» für kollektives Reisen.
- ... **vermitteln wir Zusammengehörigkeit und Zusammenarbeit!**
Jährliche Generalversammlung, halbjährliche Regionalkonferenzen und ein Verwaltungsrat bestehend aus Regionalobmännern.
- ... **bieten wir gemeinschaftliche Lösungen für weitere Aufgaben!**
Schulung (Mitarbeiterseminare), Gemeinschaftseinkauf usw.

Nous vous représentons sur les marchés touristiques importants...

Par nos représentants dans tous les continents et, par eux, environ 45 000 agences de voyage et autres bureaux de réservation.

Nous vous permettons de vous profiler individuellement...

Par votre participation facultative mais avantageuse à des Foires internationales, des visites d'agents de voyages, de journalistes, etc.

Nous vous faisons connaître par des publications et des contacts...

Impression et distribution de 100 000 hotelguides, 5000 fact sheets, organisation de visites d'agents de voyages, de journalistes, etc.

Nous créons des formules de voyage alimentant toutes les régions...

Nos «Chic Chèques», très demandés, pour les voyages individuels et les forfaits «Swiss Hinterland Sojourns» pour ceux de groupes.

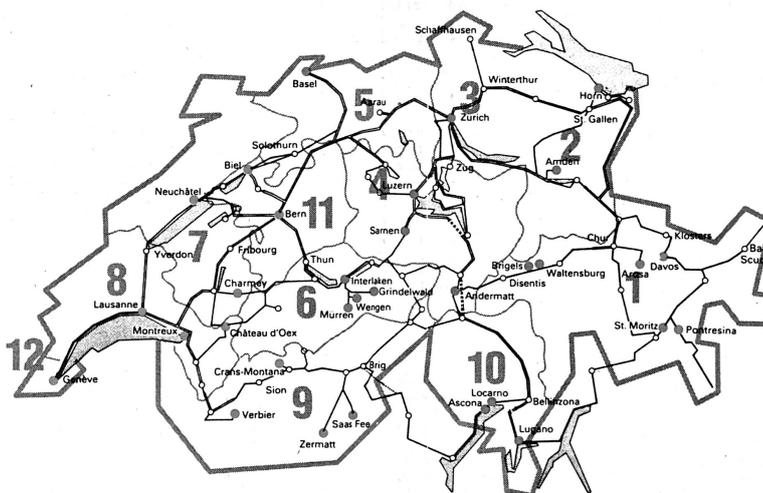
Nous procurons solidarité et collaboration entre hôteliers...

Assemblée générale annuelle, conférences régionales semestrielles, un conseil d'administration formé de représentants régionaux.

Nous offrons des solutions collectives dans d'autres domaines...

Formation (séminaires pour collaborateurs), achats en commun, etc.

...pendant 365 jours de l'an et au prix d'une seule grande annonce!



Wenn Sie ein gutschweizerisches Erstklasshotel oder ein sonst in Ihrer Region führendes Haus sind und mehr über uns wissen möchten, senden Sie den untenstehenden Talon an folgende Adresse:

Welcome Chic Hotels Switzerland
Alte Landstrasse 134, 8802 Kilchberg

Si vous êtes un hôtel de première classe, ou de première importance locale ou régionale, et si vous désirez en savoir plus long sur nous, envoyez-nous le coupon ci-dessous à l'adresse:

Welcome Chic Hotels Switzerland
Alte Landstrasse 134, 8802 Kilchberg

Wir interessieren uns für Ihre Gruppe und bitten um

- Zusendung Ihrer Dokumentation
- telefonische Kontaktaufnahme

Hotel: _____ Tel.-Nr.: _____

Adresse: _____

Nous nous intéressons à votre groupe et vous prions de

- nous envoyer votre documentation
- nous contacter au téléphone

Hôtel: _____ Tél. No.: _____

Adresse: _____

MANAGEMENT

Verpflegung ist vieles, aber nicht alles

Gedanken zur Planung von (Personal-)Restaurants

«Die Planung von Personalrestaurants – eine interdisziplinäre Aufgabe.» Unter diesem Titel schrieb Frau Dr. Barbara Hohmann Beck, Sektorchefin Betriebsplanung beim SV-Service Zürich, einen Fachartikel. Die vielen Parallelen und gleichartigen Probleme von Personalrestaurants und Hotelküche veranlassen uns, diese Überlegungen hier zu veröffentlichen.

BARBARA HOHMANN BECK

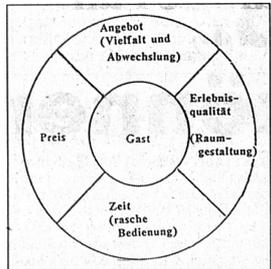
Bei der Planung von neuen Personalrestaurants wie auch bei Umbauten und Sanierungen sind klare Zielsetzungen, eine zweckmässige Projektorganisation und Fachkompetenz der Planer und Architekten unerlässlich für ein optimales Ergebnis. Es ist dabei die Aufgabe des Küchenplaners, die Wünsche und Vorstellungen des Bauherrn zu erfassen und in praktikable Betriebskonzepte umzusetzen, architektonische Vorstellungen zu integrieren und die technischen Randbedingungen in die Projektierung einfließen zu lassen.

Anspruchsvoller als die Neuplanung ist der Umbau oder die Sanierung von bestehenden Verpflegungsbetrieben. Zahlreiche betriebliche Details, die nur dem Insider bekannt sind, müssen erfragt, bestehende Gewohnheiten beim Küchenpersonal überprüft und allenfalls geändert werden. An das Fachwissen des Betriebs- oder Küchenplaners werden hohe Anforderungen gestellt. Aus den unterschiedlichsten Wissensgebieten müssen Überlegungen eingebracht werden, die sich gegenseitig konkurrieren, aber auch ergänzen können.

Gastronomie

Die Personalverpflegung ist in der Regel eine betriebliche Sozialleistung, das Hauptziel besteht in der Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter.

Dieses Ziel kann nicht nur mit der Zufuhr von Energie und Nährstoffen erreicht werden. Essen und Trinken sind Bestandteil unserer Kultur und Lebens-



Der Gast im Mittelpunkt.

qualität. Entsprechend muss die Personalverpflegung sich an den Bedürfnissen der Gäste nach Abwechslung, Erlebnis, Freiheit der Wahl, kulinarischem Anspruch und Gesundheitsbewusstsein orientieren. Die «Verpflegung» der Gäste hat sich gewandelt von der reinen Nährstoffversorgung hin zur gastronomischen Bewirtung auf hohem Niveau. Entsprechend sprechen wir heute nicht mehr von der Gemeinschaftsverpflegung in der Kantine sondern von Personalrestaurant und der Gemeinschaftsgastronomie.

Selbstverständlich haben diese Tendenzen Einfluss auf die Gestaltung der Produktions- und besonders der Ausgabeinheiten. Je breiter das Angebot, um so grösser der Entscheidungsspielraum des Gastes. Damit unentschlossene Gäste den Ablauf am Selbstbedienungsbuffet nicht blockieren, wird der Free-Flow-Ausgabe mehr und mehr den Vorrang gegeben.

Mit voneinander unabhängigen Ausgabeinheiten kann das Angebot optisch ansprechend präsentiert werden, die Gäste zirkulieren zwischen den einzelnen Ausgabestellen. Vorteilhaft sind Ausstellvitrinen mit dem aktuellen Tagesangebot, die eine Vorinformation ermöglichen und das gezielte Ansteuern der gewünschten Ausgabestelle im Buffetbereich erleichtern.

Zum Erlebniswert der Mahlzeit trägt aber nicht nur das Essen selbst bei, auch die architektonische Gestaltung der Gasteräume ist wichtig. Sie sollte zu derjenigen am Arbeitsplatz in einem spürbaren Kontrast stehen, damit das tägliche Mittagessen oder die Pause zwischen durch zur Erholung und Entspannung beitragen. Dabei ist aber immer zu berücksichtigen, dass der Zeitaufwand für die Essenspause begrenzt ist und auch der Verkaufspreis ein wesentlicher Bestandteil der Beurteilung einer erfolgreichen Personalverpflegung ist.

Ergonomie

Als Gegengewicht zu den gastronomischen Bemühungen im Gästebereich ist die ergonomische Gestaltung der Arbeitsplätze für die beschäftigten Mitarbeiter zu betrachten. Dem Menschen angepasste Arbeitsplätze erhöhen die Leistungsfähigkeit und Effizienz. Sie tragen bei zur Motivation und Identifikation der Mitarbeiter, was sich wiederum auf die Freundlichkeit der Bedienung und das allgemeine Arbeitsklima positiv auswirkt.

Im Unterschied zum industriellen Produktionsbetrieb haben wir im Verpflegungsbereich Mischarbeitsplätze, an denen sehr verschiedene Grob- und Feinarbeiten ausgeführt werden. Die Belastung durch Hitze, Dampf und Lärm ist relativ hoch, schwere körperliche Arbeiten, wie sie zum Beispiel in der Plonge anfallen, können nicht vollständig eliminiert werden.

Der Einsatz von fahrbaren Einheiten ist in der Planung wo immer möglich zu berücksichtigen und durch entsprechende Zirkulationsflächen und Durchgangsbreiten zu erleichtern. Feste Einbauten zur Unterbringung von Geschirr oder Vorräten können mit Auszugschubladen besser genutzt werden und sind bequemer zu bedienen als Schrankfächer, die allerdings in der Anschaffung günstiger sind. Genügend breite Durchgänge und ausreichend grosse Einzelarbeitsplätze erleichtern rationelles Arbeiten und verhindern, dass sich Mitarbeiter gegenseitig beim Arbeiten im Weg stehen.

Wie bereits angedeutet, handelt es sich bei der Topspühlanlage (Plonge) um einen der schwierigsten Arbeitsplätze in der Grossküche. Der Einsatz einer Pfannenwaschmaschine ist dazu geeignet, diesen Arbeitsplatz psychologisch aufzuwerten. Der Casserollier wird zum Maschinenisten, die Maschine erleichtert seine Arbeit, die durch die mechanische Unterstützung einen höheren Stellenwert hat. Es darf aber nicht übersehen werden, dass die manuelle Vorreinigung stark verschmutzter Behälter damit nicht überflüssig wird, und eine Arbeitskraft nicht einfach eingespart werden kann.

Der Lärmentwicklung im Küchenbereich ist besondere Beachtung zu schenken. Dem Einsatz von schallschluckenden Materialien sind dort enge Grenzen gesetzt, wo der Stellenwert von Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit hoch ist. Lärm verursacht auch Bodenbeläge, die Erschütterungen beim Geschirrttransport verursachen. Hier ist auf den Einsatz von entsprechendem Rollmaterial mit geeigneten Rollen und zusätzlicher Federung der Tragplattform zu achten.

Eine weitere Lärmquelle sind Gegensprechanlagen im Küchenbetrieb. Auch wenn die Rohrpost bei vertikalem Kommunikationsweg im Zeitalter der EDV eher antiquiert erscheint, wird sie in vielen Betrieben für die Kommunikation zwischen Buffet und Küche als geräuschloses und sicheres Kommunikationsmittel geschätzt. Gegensprechanlagen als Verständigungsmittel sind dort sinnvoll, wo die Handhabung eines Telefons zu umständlich ist. Sie sollten je-



Moderne Ambiance unterstreicht den zeitgemässen Ernährungsstil.

doch auf jeden Fall mit einer sogenannten Diskretschaltung versehen sein, damit nur die unmittelbar beteiligten Personen miteinander kommunizieren.

Auch der Luftqualität ist im Verpflegungsbetrieb grosse Beachtung zu schenken. Noch lange nicht alle Lüftungsanlagen sind so dimensioniert und ausgesteuert, dass die Dampf- und Luftabsaugung ausreichend ist und die Zufuhr in der richtigen Menge ohne Zugerscheinungen zugeführt wird. Auch an eine Kapazitätsreserve für später anzuschaffende Geräte sollte gedacht werden.

Technologie

Die Beurteilung des spezifischen Nutzens von neuen Geräten und Technologien ist stark von den persönlichen Erfahrungen geprägt und häufig Gegenstand kontroverser Diskussion. Der

wird also durch den Faktor Temperatur kompensiert.

Beim Einsatz von Kombinationsgeräten, wie zum Beispiel dem Heissluft-Dämpfer ist zu beachten, dass nicht gleichzeitig Produkte mit unterschiedlichen Garbedingungen verwendet werden. Der Kombinationseffekt ist also nur bei zeitlich verschiedenen Produktionsbedürfnissen gegeben.

Von grosser Wichtigkeit ist auch die Bedienungs- und Servicefreundlichkeit der technischen Geräte. Einfache und übersichtliche Bedienelemente mit gut sichtbaren Zeit- und Temperaturangaben erleichtern das Arbeiten und verhindern Fehlmanipulationen und damit Unfälle. Der Reinigungsaufwand der Geräte muss in eine seriöse Evaluation ebenso mit einbezogen werden wie die Serviceorganisation und die Servicekosten eines Geräts.

Ökologisches Denken, das heisst Rücksicht nehmen auf die natürlichen Ressourcen unseres Planeten, ist für Grosshaushalte, zu denen auch Personalrestaurants zählen, genau so wichtig wie für Industrieunternehmen. Schliesslich bedeutet Ökologie im ursprünglichen griechischen Sinne Haushaltung (Oikos = Haus). Folgende Aspekte sollen hier angesprochen werden:

- Recycling und Abfallreduktion
- Abwasser und Reinigungsmittel
- Energiequellen und Energieverbrauch.

Recycling und Abfallreduktion

Das Sortieren des Hausmülls nach verschiedenen Materialien ist heute

schon in vielen Betrieben eine Selbstverständlichkeit, während die Vermeidung von Abfall eher schwierig erscheint. Getränke im Offenausschank reduzieren nicht nur den Gebindeumschlag, gleichzeitig entfällt auch die gesamte Gebindebewirtschaftung im Bereich Einweg- oder Mehrwegflaschen. Die Verwendung von portioniert verpackten Lebensmitteln, wie zum Beispiel Kaffeeahm, Milch, Zucker, Konfitüren usw., ist im Einzelfall zu prüfen und gegebenenfalls durch Grossgebinde ersetzbar, sofern hygienische, wirtschaftliche und gastronomische Überlegungen nicht dagegen sprechen.

Ökologische Überlegungen sind auch überall dort angebracht, wo zum Beispiel die Verwendung von Einweggeschirr zur Diskussion steht. Selbst wenn sich die direkten Kosten (Material, Reinigungsmittel usw.) noch die Waage halten, sollte der Entscheid zugunsten des mehrfach verwendbaren Glas- und Porzellangeschirrs gefällt werden: Nur unvollständig können ökologische Konsequenzen bei der Müllbeseitigung abgeschätzt und das Ausmass der Luft- und/oder Wasserverschmutzung mit allen Langzeitfolgen definiert werden.

Abwasser- und Reinigungsmittel

Der Wasserverbrauch für Produktion und Reinigung ist im Lebensmittelverarbeitenden Betrieb relativ hoch. Dabei gelangt das Frischwasser zu zirka 90 Prozent wieder in den natürlichen Kreislauf zurück, angereichert mit mehr oder weniger Schadstoffen. Ein Grossteil des Wasserbedarfs wird für die Ge-

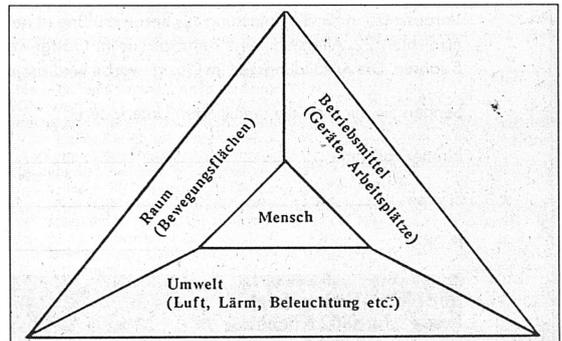
Fortsetzung auf Seite 15

Technologie/ Küchenplanung

- Sparsamer Einsatz von Energie und Wasser
- sinnvoller Einsatz von Kombinationsgeräten
- nährstoffschonende Garverfahren
- Bedienungsfreundlichkeit
- Servicefreundlichkeit

Einsatz neuer Geräte muss besonders bei Umbauten und Sanierungen mit den Benutzern abgesprochen, die Köche am Entscheidungsprozess beteiligt werden. Nur so ist gewährleistet, dass hochwertige Geräte auch richtig ausgenutzt werden.

Noch immer haben konventionelle Geräte wie Kippbratpfannen, Kippkessel und Herd einen bedeutenden Stellenwert in der Grossküche. Der Vorteil von Druckkochkesseln muss im Einzelfall kritisch abgewogen werden. Kurzen Anko- und Garzeiten und damit geringerer Energieverbrauch und Wärmebelastung des Raums stehen höhere Investitionskosten gegenüber. Bei hohen Temperaturen besteht jedoch die Gefahr des Übergarens. Das Produkt kann im Druckkochkessel nicht unmittelbar auf seine Konsistenz geprüft werden. Im Bereich der Vitaminerhaltung sind, entgegen der verbreiteten Meinung, keine Vorteile gegenüber dem konventionellen Dämpfen gegeben. Bei Temperaturen über 100 Grad Celsius erfolgt der Vitaminabbau wesentlich schneller als bei drucklosen Verfahren, der Faktor Zeit



Arbeitsplatzgestaltung: Der Mensch im Mittelpunkt.

HRS

Hotel Room Service AG
Ziegelveldstrasse 30-32

4600 Olten
Tel. (062) 32 45 21

- finanziert sich selbst
- zeigt jederzeit 40 oder mehr verschiedene Filme in D/E/F/I
- TV-Teil mit 30 Programmen + Fernbedienung
- sicheres Abrechnungssystem
- optimale Präsentation für Gäste

Das perfekte
Hotel-TV-Video-System



**N Badezimmerhocker /
Tabouret de salle de bain**

Art. Nr. 1206-630
aus stabilem Kunststoff, standfest,
28 x 28 cm, Höhe 39 cm, bahama-beige/ en,
plastique beige, solide, pratique
28 x 28 cm, haut 39 cm
Preis per Stück/Prix par pièce
St./pcs 1 25 50 100
Fr. 37.80 35.10 34.20 33.50

Bestellen Sie noch heute! Veuillez commander dès maintenant!
Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

**Grösste Billard-Ausstellung
der Schweiz.**

Prüfen Sie sorgfältig, bevor Sie sich für Billardtische oder Zubehör entscheiden, damit Sie die richtige Wahl treffen.

Gratis-Farbkatalog
Bitte senden Sie mir gratis Ihren
 Billardkatalog Zubehörkatalog
 Reparaturservice-Info

Name _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

Wir führen auch Tischfussball.
Billard Brunner Zürich Seefeldstr. 62, 8008 Zürich, Tel. (01) 3834577




Wegen Platzmangels zu verkaufen:

grosse Bauernruhe
restauriert (155x61x81).
Richtpreis: Fr. 2000.-
Telefon (032) 42 25 35

10267

Haben Sie Probleme mit der Wasseraufbereitung im Hotel-Schwimmbad?

Rufen Sie uns an; wir beraten Sie fachkundig in sämtlichen Fragen der Wasseraufbereitung.

Labulit = die führende, seit 20 Jahren erprobte Schwimmbad-Wasserpflege.



Nehmen Sie unseren Gratis-Beratungs- und -Wasseranalysenservice in Anspruch.

Labulit AG, Zürich
Seefeldstr. 14, PF, 8034 Zürich
Tel. (01) 261 63 36/261 63 77
Fax (01) 252 99 47

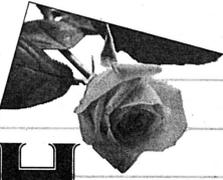
9299

Gabi, eine 42jährige, charakterfeste, gut aussehende Gerantln, wünscht nach hartem Schicksalsschlag wieder einen lieben, arbeitsamen Lebenspartner

aus dem Gastgewerbe kennenzulernen. Um sich näher kennenzulernen, wäre Gabi auch bereit, dem zukünftigen Partner im Betrieb behilflich zu sein.

Interessenten schreiben oder telefonieren bitte an:
PPK Persönliche Partnerkontakte, Postfach, 4601 Olten, Telefon (062) 26 46 85 (Vermittlungen ganze Schweiz).

10162



HARTMANN AG



HOTEL- UND RESTAURANTEINRICHTUNGEN
9436 BALGACH
TEL 071-72 74 74
FAX 071-72 73 48

ANSCHLAGBRETT

Frischer Aufwind für Ihre Berufspläne

Hoteldirektionsassistentinnen und -assistenten mit eidg. Fachausweis sind vom BIGA anerkannte Kaderberufe. Im Hinblick auf die 3. Berufsprüfung im November 1989 bietet der Schweizer Hotelier-Verein Berufsleuten aus dem Gastgewerbe einen

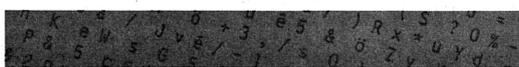
Intensiv-Vorbereitungskurs für die Berufsprüfung zur Hoteldirektionsassistentin und zum -assistenten

9. Oktober - 10. November 1989, Kursgeld Fr. 1'850.- für 25 Kurstage, Unterkunft und Verpflegung ab Fr. 1'300.-, Kursort in der Region Thunersee. Anmeldeschluss 31. August 1989. Unterrichtet werden die Fächer Réception, Administration, Personalwesen, Buchhaltung, Küche und Service.

Voraussetzung für die Zulassung zur Berufsprüfung ist neben dem erreichten 22. Altersjahr eine Berufspraxis im Gastgewerbe von 5 Jahren. Die Ausbildungszeit im Gastgewerbe wird angerechnet.

Senden Sie mir bitte die detaillierten Unterlagen:

Name/Vorname _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____



**Schweizer Hotelier-Verein
Hotel-Handelsschulen SHV
Postfach
3001 Bern
Telefon 031 507111**

Oliogastro. Der Alleskönner.



Oliogastro, das hochwertige Pflanzenöl, eignet sich ausgezeichnet für alle Anwendungsbereiche in der kalten und warmen Küche: Für feine Salatsaucen, geschmeidige Mayonnaisen und - dank seiner hohen Erhitzbarkeit und Hitzestabilität - zum Braten, Dünsten und Fritieren. Oliogastro im handlichen und platzsparenden 10-l-Bidon erhalten Sie bei Ihrem Grossisten und in allen Cash & Carry-Betrieben.

Sais. Für Gutes das Beste.



FOOD & BEVERAGE

Berufsleute sind aufgerufen

Schaustücke der Kochkunst an der Igeho '89

Innerhalb des «Centre Gastronomique», einer Sonderschau der Igeho '89, die vom 23. bis 29. November 1989 in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel stattfindet, wird ein aussergewöhnlicher kulinarischer Wettbewerb unter dem Titel «Podium für Schaustücke der Kochkunst» ausgetragen.

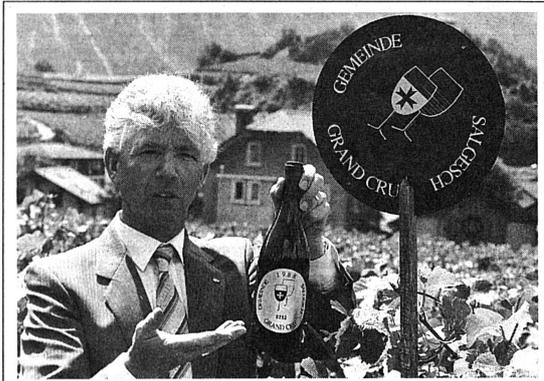
Dem Wettbewerb liegt die Idee zugrunde, dem Schaustück innerhalb der Kochkunst wieder mehr Beachtung zu schenken. Als Ergänzung zur hochentwickelten und anspruchsvollen Gastronomie wirkt die kreative Auseinandersetzung mit Nahrungsmaterialien, nämlich dem Modellieren, Formen und Entwerfen von Schaustücken, als Belebung.

Der zum ersten Mal in dieser Form an einer Kochkunstausstellung durchgeführte Wettbewerb steht unter dem Patronat des Schweizerischen Kochverbands. Zur Teilnahme zugelassen sind Fachleute aus dem In- und Ausland, die eine abgeschlossene Berufslehre vorweisen, wie Köche und Köchinnen, Traiteurs, Pâtisseries und Confiseurs.

Die Wettbewerbsarbeiten werden nach Fertigstellung an der Messe ausgestellt und von einer fachlich kompetenten Jury bewertet. Die Sieger werden mit einem aussergewöhnlichen «Diplôme d'honneur» ausgezeichnet.

Die Anmeldeformulare und Wettbewerbsbedingungen können ab sofort bezogen werden bei:

Büro Curt Spörri, Lägernstrasse 27, CH-8600 Dübendorf, Tel. (01) 821 14 29, Telefax (01) 821 14 34.



Weg zur Weinqualität

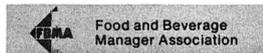
Erstmals in der Schweiz haben sich Weinbauern einer Gemeinde zusammengesetzt, um Spitzenweine mit Gütezeichen zu produzieren. «Grand Cru der Gemeinde Salgesch» ist ein Signet, das nur Weinen zuerkannt wird, welche auch nach härtester Prüfung der Eidgenössischen Degustationskommission mit Höchstnoten ausgezeichnet werden. Unser Bild: Leo Mounir, Präsident der Gemeinschaft für Weinqualität, präsentiert den neuen Salgescher Wein mit Gütezeichen.

GASTRO-FLASHES

Lachs im Palace Luzern

Noch bis 31. Juli finden im Hotel Palace Luzern die Balik-Wochen statt. Das Angebot reicht dabei von «Tatar de saumon fumé avec crème aigre à l'aneth» über «Salade de pousses de lentilles marinée à l'huile de soja avec julienne de Sjomga-Balik» bis «Le filet Tsar Nikolaj tranché sur La Parure du Tsar et garni de feuilles de salade d'été». Die verschiedenen Produkte können aus der Vitrine von Auge degustiert und auch in Portionen mit nach Hause genommen werden.

Anlässlich einer Presseorientierung machte Jürg R. Reinshagen auch auf die zwei neuen Eingänge und den gegenwärtigen Umbau des Ballsaales aufmerksam. *pd*



Agenda 1989

Mi, 23. Aug. Get-together, Zürich

Mi, 20. Sept. Fassbind, Oberarth

Oktober FBMA-Reise

November Igeho/Unifontes

Do, 7. Dez. Vortrag, Zürich

GASTROMESSEN

Im Oktober nach Paris

Equip'hotel, die internationale Messe des Hotel-, Restaurant-, Café- und Kantinengewerbes findet vom 15. bis 23. Oktober 1989 in Paris, Porte de Versailles, statt. An der 36. Messe erwartet die zahlreichen Besucher aus der ganzen Welt (1988 waren es 120 878, davon 8969 aus dem Ausland) eine grosse Überraschung: Equip'hotel dehnt sich aus - von 20 000 m² auf 92 000 m² Ausstellungsfläche mit 1250 Ausstellern aus 30 Ländern, die mehr als 1800 Produktionsmarken vertreten. *pd*

USA-Gastromessen

Die amerikanische Fluggesellschaft American Airlines organisiert Flüge zu folgenden Gastronomieausstellungen: 24.-27. 9. 1989 New York, Gourmet Products Show 12.-15. 11. 1989 New York, Hotel Motel Show 17.-19. 11. 1989 Chicago, Food & Dairy Expo 4.-6. 3. 1990 San Francisco, Fancy Food Show 19.-23. 5. 1990 Chicago, Hotel Motel Show *pd*

KULINARISCHE WOCHEN · QUINZAINES CULINAIRES

9.6.-15.9.	Sommerbuffet	International	Basel
1.7.-23.7.	Zuger Wochen	Heimat	Wilderswil
1.7.-31.7.	Buffet estival	Le Warwick	Genève
1.7.-31.8.	Saftige Grilladen	Nova Park	Zürich
28.7.-13.8.	Grillspezialitäten	Heimat	Wilderswil
18.7.-27.8.	Flusskrebse	St. Gotthard	Zürich
18.7.-16.9.	Chinesische Küche	Lötschberg	Spiez
1.8.-6.8.	Dessertspezialitäten	Drei Könige	Sevelen
4.8.-14.8.	King of curry	Alpin nova	Schönried



Hier wie dort: aussen «Rampenfieber» (Brügger von Tobel) und innen vinöse Leistungsschau (Lanz).



Diskrete Mutter, hübsche Töchter

Das Weingeschäft der Sibra-Gruppe, Freiburg

Etliche Schweizer Brauereien stützen sich nicht nur auf Bier und Mineralwasser, sondern stehen auch noch auf einem «Wein-Bein». So die Sibra-Gruppe, die seit den frühen 70er Jahren ein beachtliches Weingeschäft auf- und laufend ausgebaut hat, so dass

sie heute zu den Branchenführern unseres Landes zählt. Die Mutter in Freiburg hält sich dabei im Hintergrund und lässt ihren Töchtern viel Freiheit. Die Kundschaft hat es darum weiterhin mit gut eingeführten regionalen Weinhäusern zu tun.

PETER OSTERWALDER

Wer sich nicht näher für wirtschaftliche Zusammenhänge interessiert, ist sich kaum bewusst, welch beachtlichen Anteil die Sibra-Brauereigruppe am Schweizer Weingeschäft hat und dass sie zu den grössten Weinhäusern im Lande gehört. Das zurückhaltende Auftreten der Zentrale in Freiburg hat Methode. Der Weinmarkt wird stärker von regionalen Besonderheiten geprägt als das nationale Geschäft mit grossen Bier- und Mineralwassermarken. Und der Weinhandel lebt stark vom Vertrauen zu einem gut eingeführten Haus. Darum betreibt ihn die Gruppe unter den alten Namen der Weinhäuser, die viel vom ursprünglichen Profil bewahrt haben. Ein Porträt des «Weinhauses Sibra» lässt sich nicht malen, nur ein Gruppenbild mit 16 Gesichtern.

Einer von 16: Brügger-von Tobel

Die lebhafteste Geschichte beginnt 1835 mit einem Westschweizer namens A. Faure. Die Familie von Tobel stösst 1874 dazu, 1903 die Familie Brügger. 1983 sucht die Firma Anschluss an einen starken Partner und findet ihn, nach kurzem Flirt mit der EG Burgdorf, Anfang 1984 in der Sibra. Ebenfalls 1984 wurde die Weine zum Wybur AG angegliedert.

Im Jubiläumsjahr 1985 bezog Brügger-von Tobel das neue Domizil an der Wylstrasse, einen modernen Bau, der ganz aus Verladerrampen zu bestehen scheint: Vorne können alle 13 Lastwagen gleichzeitig beladen werden. Auf der Rückseite ein SBB-Geleiseanschluss; immerhin 60 Prozent der Anlieferungen kommen per Bahn.

Einige Sibra-Weinfirmen

Fritz Lanz AG, Lerzenstrasse 24, 8953 Dietikon, 01 740 22 44
Schachenmann AG, Kesselstrasse 6, 8200 Schaffhausen, 053 25 47 01
Brügger-von Tobel AG, Wylstrasse 121, 3014 Bern, 031 40 09 70
Wunderle, Heusser AG, Rheinfeldenstrasse 25, 4127 Birsfelden, 061 52 16 00
Boissons Klaus, case postale 57, 1762 Givisiez, 037 83 11 61
Boissons Tivoli SA, route des Jeunes 4, 1200 Genève, 022 47 57 30
Uniboissons SA, case postale, 1052 Le Mont-sur-Lausanne, 021 37 27 21
Comète & Hertig Vins SA, rue Blaise-Cendras 13, 2304 La Chaux-de-Fonds, 039 26 57 33

Die Anlage macht eine der Stärken der Firma augenfällig - den schlagkräftigen Lieferservice: Mindestens einmal wöchentlich fährt ein Camion überall im Einzugsgebiet vor, in Bern und Umgebung dreimal. Und er bringt gleich alles mit, was an Flüssigem gebraucht wird, Bier, alkoholfreie Getränke, Weine und Spirituosen - wenn nötig, auch einen einzelnen Karton.

Entsprechend beachtlich ist das Sortiment - vom einfachsten Tischwein bis zur Spitze der Bordeaux und einer Spirituosenkollektion, die nicht mehr so recht zu diesem eher ruckläufigen Markt passen will.

Direktor Peter Künzle rechnet vor, was dieser Vollsortimentservice einem Gastwirt bringt, selbst wenn eine Spirituose ein bisschen teurer wäre als beim Discounter: 1 Lieferung, 1 Rechnung, 1 Buchung, 1 Belegung des knappen Parkplatzes statt deren 3 oder mehr. Das geht ins Geld.

Ein anderer: Lanz, Dietikon

1922 gegründet, seit 1971 bei der Sibra. Trotz ungefähr doppelter Grösse zeigt das in einem Neubau in der Dietiker Industriezone untergebrachte Unternehmen ähnliche Strukturen wie Brügger-von Tobel. Auch hier stehen Vollsortiment und schlagkräftiger Lieferdienst im Vordergrund - im hektischen Grossraum Zürich wohl unerlässlich, zumal die lokale Konkurrenz und Hürliemann-Tochter Getränkediens ähnliche Ziele anstrebt. Auch bei Lanz: Gleisanschluss für die Anlieferung und sogar 30 Wagen für die Auslieferung - im Raum Zürich im Tagesrhythmus. (Das nimmt den Gastwirten die Vorausplanung des Bedarfs ab...) Und zwischen den beiden Rampen riesige Lagerhallen, teilweise mit Hochregalen, an denen der Computer die gewünschten Paletten abrufen. Nicht umsonst ist Direktor Samuel Gysel Finanz- und EDV-Fachmann. Auffallend die Sortimentsbreite mit 3000 Artikeln, aber auch der gepflegte Bordeaux-Keller und das breite Burgunder-Sortiment, das den vordergründigen Eindruck vom reinen «Schnellreher-Depot» korrigiert.

Synergie und Gruppendynamik

Welche Rolle übernimmt Mutter Sibra in diesem Weingeschehen, das die Töchter so weitgehend selbst bestimmen? Sicher steuert sie ihre Finanzkraft bei. Peter Heyer als Verantwortlicher in Freiburg: «Häufig haben wir die Partnerschaft nicht gesucht, sondern sie wurde uns angetragen.» Mit dem wach-

senden Firmenbestand ergaben sich zunehmend mehr Möglichkeiten der Arbeitsteilung. Auf Einkaufsreisen nehmen die Firmen, die mit einem Gebiet traditionell gut vertraut sind, auch die Interessen ihrer Kollegen innerhalb der Gruppe wahr. Andere übernehmen Importaufgaben für alle Partner. Wieder andere besorgen die Abfüllung von Vrac-Importen und gewissen inländischen Weinen - Schachenmann in Schaffhausen zieht beispielsweise Ostschweizer Weine auch für Lanz und Brügger-von Tobel auf Flaschen. Nicht zu unterschätzen ist die Zusammenarbeit im Bereich der Kontingente; wer viel hat und nicht alles braucht, kann einem Gruppenpartner aus helfen.

Freiburgs Zügel sind lang, aber es gibt welche. Gewisse strategisch wichtige Weine gehören zum Pflichtsortiment alter Töchter: Neben einer Reihe von Schweizer Weinen u.a. auch einige Beaujolais, Côtes du Rhône, die kalifornischen Exklusivitäten von Beringer und die «Carafon» genannten Pot-Abfüllungen. Das ermöglicht Grossenkäufe zu entsprechend günstigen Konditionen. Bestimmt wird dieses Sortiment von einem Ausschuss, in dem die Verantwortlichen der wichtigeren Töchter vertreten sind. Mit dem Pflichtsortiment erzielt die Gruppe gut die Hälfte des Umsatzes. Den anzahlmässig überwiegenden Rest des Angebots legen die einzelnen Weinhäuser selbst fest. □

Zwei aus Sechzehn

Brügger-von Tobel (BvT) und Lanz (L). Zahlen jeweils für alle Getränke.
Adresse: im Kästchen links
Gründungsjahr: BvT 1835, L 1922
Vertrieb: BvT 13 Lastwagen, Rayon Bern bis Berner Oberland, Jura-Südfuss, Olten, Sprachgrenze im Kt. Freiburg, L 30 Lastwagen, Grossraum Zürich bis Rapperswil, Glarus, Winterthur.
Mitarbeiter: BvT 50, L 100
Lagerkapazität: BvT 1,5 Mio Flaschen, L 2,3 Mio Flaschen
Umsatz: BvT je ein Drittel Wein, Bier und alkoholfreie Getränke; 75 Prozent Gastronomie, Rest Private und Handel. Schwerpunkte Schweiz und Frankreich. L je ein Drittel Wein, Champagner/Spirituosen und Bier/alkoholfreie Getränke. 75 Prozent Gastronomie, 25 Prozent Detailhandel und Private.

LIEGENSCHAFTENMARKT

Hotelier-Restaurateur mit besten Empfehlungen, vor allem sehr gute Praxis in allen Bereichen, von einfachen Hotels bis zum Luxushotel. Seiner Sache ist er sicher, und er weiss, was er will und wie man zum Erfolg kommt. Sucht einen anspruchsvollen Betrieb, Hotel oder grösseren Restaurationsbetrieb, in

Pacht oder Mitbeteiligung

in den Bergen oder am See evtl. auch Stadtbetrieb. Geben Sie einem jungen Hotelier die Chance, sich zu beweisen; er braucht sie jetzt, wo er noch an die Schweizer Hotellerie glaubt. Die Konkurrenz - seiner Meinung nach - existiert nur, so lange jeder Hotelier in seinem Betrieb sein Image pflegt und für die Gäste ehrliche und bewusste Ideen auf den Tisch bringt. Offerten unter Chiffre 10331 an hotel revue, 3001 Bern.

Da vendere: Lugano-Sud

Albergo 3 stelle con vista lago, 160 letti, 96 camere. Superficie totale terreno ca. 3400 m².

Richiesta informazioni a:
Casella postale 2629, 6901 Lugano

10250

In der Zentralschweiz, in einem attraktiven Touristenort und an verkehrsgünstiger Lage, liegt unsere

Hotelliegenschaft

- 52 Zimmer mit 92 Betten
- Restauration mit 25 bis 280 Plätzen
- Schwimmbad, Terrasse, Garten
- Grundstücksfläche 3885 m²

Das Objekt eignet sich ebenfalls als Schulungszentrum und kann mit interessanten Erweiterungsmöglichkeiten zusätzlich überbaut werden.

Unsere ausführliche Dokumentation informiert Sie objektiv.

Lustenberger
Inter Treuhand AG
Alpenstrasse 9, 6305 Zug
Telefon (042) 44 33 33
Fax (042) 41 53 92

10304

Zu verkaufen im Tessin, Lugano/Bré, Traumlage

Restaurant

50 Plätze, 40 Plätze Terrasse, 10 Betten.

Gelegenheit für schnellent-schlossenes und solvantes Ehepaar.

Postfach 71, 6906 Lugano

10233



**Landgasthof
Lindemann zum
Kreuz**

Oensingen

Pub zu verkaufen

Wegen Neubaus echt englische Pub-Einrichtung zu verkaufen.

Zur Besichtigung des noch in Betrieb stehenden Pubs erwarten Sie gerne Herr und Frau Lindemann.

Telefon (062) 76 29 88

10249

Mombasa/Kenya

Zu verkaufen im Zentrum sehr gutgehendes

Café/Restaurant

mit eigener Icecream-Produktion, etablierte Belieferungen an Hotels und Restaurants. Der Betrieb besteht seit 10 Jahren und zählt zusätzlich einige Icecream-Branchen sein Eigen.

(Schweizer Führung). Infolge Wegzug Übernahme nach Überreinkunft.

Offerten unter Chiffre 10246 an hotel revue, 3001 Bern.

10240

Treuhand-Gesellschaft
Société Fiduciaire
Societa Fiduciaria



Seit 50 Jahren Partner von Wirtschaft und Verwaltung

Für unseren Kunden vermieten wir aus erster Hand längerfristig im Urner Hauptort das traditionsreiche, gut erhaltene

3-Stern-Hotel

Das Haus verfügt über eine besondere Atmosphäre, die gut zu seiner vorteilhaften Lage im engsten Dorfkern passt. Es besitzt ein gepflegtes Speiserestaurant (aufgegliedert, total 94 Plätze) sowie 21 Zimmer (46 Betten).

Entlastet vom Betrieb eines grossen Saales sowie ohne ausgeprägte Beschäftigungsschwankungen (Witterung usw.) bietet es damit eine den heutigen Verhältnissen (Personalsituation) angepasste, überblickbare Einheit. Eine Chance, bei der Einsatz, Befriedigung und Verdienst noch im richtigen Verhältnis stehen können.

Für nähere Auskünfte wenden Sie sich an B. Baumann (Telefon 044/ 2 83 83).

VISURA TREUHAND-GESELLSCHAFT
Postfach, 6460 Aitdorf

9987



A REMETTRE BAR - DANCING

- Situation Riviera vaudoise
- Disco et salle de jeux
- 170 places - 2 bars
- Important chiffre d'affaires et rentabilités assurés

Nos services s'occupent des demandes de crédits, établissement des baux et de toutes démarches administratives.

10240

Gilbert Philpenna à disposition:
BERNARD NICOD SA
26, avenue de la Gare TEL. 021/20 40 61
1001 LAUSANNE

Hotellerie

Aktive Beteiligung

Internationales Touristikunternehmen sucht finanzielle aktive Beteiligung in der Schweiz oder angrenzendem Ausland in folgender Hotelkategorie

- mindestens 100 Betten
- gehobener Standard
- Zweisaisonbetriebe
- Stadthotels

Zwei Drittel des Ertrages sollten aus dem Hotelbereich erzielt werden.

Interessante Objekte können auch übernommen werden.

Interessenten, die eine internationale Verbindung suchen, melden sich für die erste Kontaktaufnahme unter Gewährung voller Diskretion an:

D'AUJOURD'HUI & PARTNERS AG
Lambergstrasse 8, Postfach 118
8613 Uster 3
Telefon (01) 941 26 27
Fax (01) 941 30 44

10232

In der Kernzone einer Gemeinde am Rhein (Kanton AG) verkaufen wir renovationsbedürftiges

kleines Mehrfamilienhaus mit Restaurant und Bäckerei

Restaurant bereits renoviert. VP Fr. 780 000.- inkl. Inventar.

Interessenten melden sich unter Chiffre 86-34399 an ASSA, Schweizer Annoncen AG, Postfach, 6002 Luzern.

10260

Für Kapitalanleger oder Hotelkette: Teilrenovierte

Hotel-Restaurant-Liegenschaft

mit guter Erweiterungsmöglichkeit, Landreserven und Projekt, sehr gute Lage in weitbekanntem Winter- und Sommerkurort des Berner Oberlandes zu verkaufen.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 17-23646 an Publicitas, 1701 Freiburg.

Liegenschaft gesucht

Geeignet als Garni-Hotel mit zirka 60 bis 80 Zimmern. Zentral in grösseren Städten in der ganzen Schweiz gelegen.

Gesucht in Kauf oder Pacht von solventem Interessenten.

Angebote bitte unter Chiffre 10247 an hotel revue, 3001 Bern.

10247

Einmalig

Restaurant/Café/Bar in Salobrena, Costa del Sol, inkl. Inventar und 3-Zimmer-Wohnung nur Fr. 470 000.- per sofort. W.-Patent nicht nötig! Gute, schöne, interessante Lage! Nähere Auskunft über Telefon (063) 23 25 27

Soeben eingetroffen: Cafeteria/Bar an der Strandpromenade von Almuñecar, Costa del Sol, zu verkaufen. Preis folgt. Telefon (063) 23 25 27

10242

In Kurort am Thunersee an guter Lage neugestalteter

Restaurationsbetrieb mit Bar

zu pachten, italienische Spezialitäten gefragt.

Interessenten melden sich bei

wiedmer

Immobilien und Verwaltungen AG
3700 Spiez Tel. 033 54 70 54

10236

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Texte für die Redaktion sowie Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**. Rund um die Uhr. Nummer **031 46 23 95**.



Über 50000 Leser bestätigen es:

Ein starkes Paar!



Woche für Woche die neusten Infos - aus Hotellerie, Gastgewerbe, Tourismus - und der aktuelle Stellenanzeiger.

hotel + touristik revue

Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefonnummer _____

Zahlungsweise:	1/2 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 85.-	<input type="checkbox"/> Fr. 57.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 120.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-	<input type="checkbox"/> Fr. 43.-
Ausland (Luftpost)			
Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 105.-	<input type="checkbox"/> Fr. 60.-
Ausland (Luftpost)			
Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 254.-	<input type="checkbox"/> Fr. 141.-	<input type="checkbox"/> Fr. 78.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

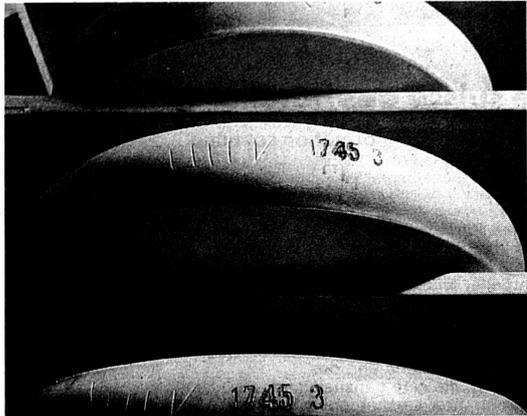
Bitte ausschneiden und einsenden an:

hotel + touristik revue, Abonnementsdienst, Postfach 3001 Bern

Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue



KÄSEMARKT



Jeder Emmentalerlaib trägt das Geburtsdatum, das Gewicht und die Käseereinummer.

Abgeklopft und angebohrt

Emmentaler im Rampenlicht

Der Auswahl auf der Käseplatte wird mehr und mehr Beachtung geschenkt. Dabei steht nicht die Anzahl der Käse im Vordergrund, sondern die sorgfältige Wahl der traditionellen Schweizer Käsespezialitäten. Emmentaler zum Beispiel. Bei ihm spielt der Reifegrad eine grosse Rolle.

Konsumreif ist Emmentaler zwar schon ab drei, vollreif aber erst nach etwa zehn Monaten. Der Reifegrad lässt sich jedoch kaum von blossem Auge selbst bestimmen. Während Käsekenner von altem Schrot und Korn einen Emmentaler erst dann als vollreif gelten lassen, wenn er eine Träne im Loch (Salzwassertropfen) und kleine, wie Salzkörner aussehende Ausscheidungen aus dem Kaseineweiss aufwies, gelten diese Erscheinungen heute nicht mehr unfehlbar als Kriterium für das Alter des Käses. Die Träne bildet sich dort, wo im Käse durch den Eiweissabbau die Wasserbindung nachlässt. In einem feinen elastischen Teig geschieht dies viel später als in einem härteren, körnigeren.

Es ist das Ziel der Qualitätsförderung, die Feinheit des Teiges möglichst lang zu erhalten, weil sich so das Aroma besser mittelalt. Selbst ein zwölf Monate alter Emmentaler kann heute einen durchaus feinen Teig aufweisen. Weil man dem Käse das Alter nicht mehr ansieht, fragt man: Der Käsehändler weiss über den Reifegrad («einer») Käse Bescheid. Denn das Geburtsdatum steht auf jedem Laib. Bei abgepackten Käsen geben die Hinweise «jung», «mittelreif» für eher junge Käse und «rezent», «vollreif», «extra» oder «Surchoix» für reife Qualitäten gute Anhaltspunkte. Dies gilt übrigens auch für Greyzer, Tilsiter, Appenzeler usw.

Degustieren beim Einkauf

Emmentalerlaibe, die als Faltkäse im Verkauf sind, haben eine Qualitätsprüfung hinter sich: Im Käsekel der Grosshändler werden sie von je einem Experten der Schweizerischen Käseunion und der Käseerschaft gründlich

examiert. Ein paar Details: Getestet wird der Käse mit einem einzigen Werkzeug, dem Käsebohrer. Nachdem mit der einen Seite des Werkzeugs der Käse abgeklopft wurde - um allfällige Unregelmässigkeiten in der Lochbildung herauszuhören - entnehmen die Experten mit dem Käsebohrer anschliessend eine Stichprobe. Diese wird mit Nase, Zunge, Zähnen, Gaumen und mit den Augen getestet.

Der Qualitätseindruck entsteht aus vier Komponenten: Aus dem, was das Auge wahrnimmt, dem was die Nase riecht, aus dem Geschmack, der von der Zunge erspürt wird, und aus der Konsistenz, die mit Zähnen und Gaumen festgestellt wird. Die Prüfung durch das Auge ist nicht nur deshalb wichtig, weil das Geschmacksempfinden durch den optischen Eindruck beeinflusst wird. Sie gibt auch Hinweise auf die Beschaffenheit und die Konsistenz des Käseteigs. Hat die Nase des Fachmanns das Käsestückchen ausgiebig beschnuppert, wird es fachmännisch mit allen Geschmackspartien der Zunge «erschmeckt»: Die Zungenspitze meldet süsse Empfindungen, Saures wird in der Zungenmitte, Salziges vorne seitwärts, Bitteres zuhinderst im Gaumen wahrgenommen. Und via Rachen schnuppert die Expertennase noch ein zweites Mal.

Vollreif etwas teurer

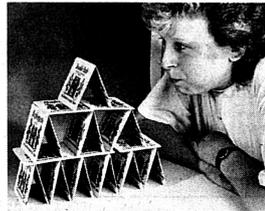
Beim Einkäufen lohnt es sich, ebenfalls sorgfältig zu degustieren. Weil unsere Schweizer Emmentaler als Naturprodukt par excellence handwerklich hergestellt werden, entwickelt je der Laib während der Reifezeit seine eigene Persönlichkeit.

Während der Lagerung muss der Emmentaler regelmässig gepflegt werden, was neben den eigentlichen Lagerkosten auch Personalkosten verursacht. Ein Käse, der lange lagert, stellt ein gewisses Qualitätsrisiko dar. Zudem verliert er stets an Gewicht. Alle diese Faktoren wirken sich schliesslich auf den Verkaufspreis aus. Im Vergleich zum hohen Genuss- und Nährwert ist dieser allerdings immer noch günstig. *Lisbeth Stähli, Käseunion*

Bier-Fotografen gesucht

Hopfen und Malz ablichten

Ein origineller Foto-Wettbewerb für jedermann ab dem 16. Altersjahr läuft ab sofort bis zum 30. September 1989 zur unbeschränkt phantasievollen Sujetkreation und Ablichtung ein.



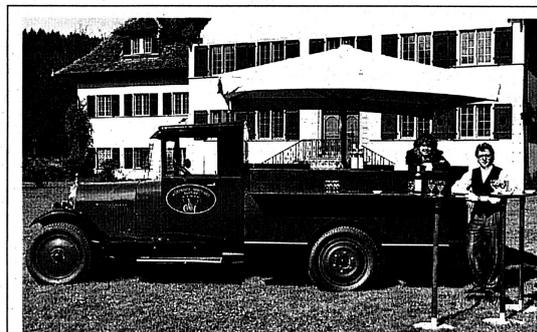
Bierschnappschuss-Wettbewerb.

Zu gewinnen sind 20 Kameras der Olympus Optical (Schweiz), darunter die OM-4 Titan mit Objektiv 1,4/50 mm im Wert von 1990 Franken, drei Olympus AZ-300 Super Zoom usw., ferner 30 Einladungen für je 2 Personen zu einem festlichen Empfang mit Bewirtung und Reiseentschädigung bei der Brauerei Feldschlösschen und 50 Überraschungsgeschenke, die von der Brauerei extra für die Gewinner angefertigt werden.

Als Wettbewerbsaufgabe ist die helle oder dunkle Hopfenperle oder das Feldschlösschen-Leichtbier zu fotografieren, im Wert von 1990 Franken, drei Olympus AZ-300 Super Zoom usw., ferner 30 Einladungen für je 2 Personen zu einem festlichen Empfang mit Bewirtung und Reiseentschädigung bei der Brauerei Feldschlösschen und 50 Überraschungsgeschenke, die von der Brauerei extra für die Gewinner angefertigt werden.

wertes mit Feldschlösschen-Bierdeckeln (Bild), welche gratis bei der Brauerei erhältlich sind, fotografiert werden. Diese Themen bieten den Fotofreunden unzählige Sujets und setzen ihrer Kreativität keine Grenzen.

Pro Teilnehmer sind maximal fünf Bilder, als Dia im Kleinformat oder Papierkopie bis Grösse 18x24 cm, schwarzweiss oder farbig, zugelassen. Als Kriterien für die Jurierung gelten: Originelle Sujetwahl, Kreativität, Stimmung, Humor, Kunst. Wettbewerbsformulare sind erhältlich in allen Fotoeigenschaften, in vielen Restaurants oder bei der Pressestelle *Arthur Weidmann AG*, Bellevue au lac, 6210 Sursee. *pd*



Erfinden Sie ein Fest, sie kommen

Seit letztem Sommer die Attraktion an Klein- und Grossveranstaltungen wie Gartenfesten, Vernissagen, Quartierfesten oder Pferderennen ist die Rolling-Oldtimer-Bar. Der 1927er-Citroën-Pick-Up, wunderschön restauriert, ist, wo immer er vorfährt, verkaufsfördernder und aufsehenerregender Mittelpunkt. Mit wenigen Handgriffen verwandelt sich der Oldtimer in eine originelle, funktionelle und «stüffige» Party-Bar, wenn's sein muss auch mit Regendach. Gesteuert wird das Gefährt vom Horgener André Moergeli.

Tessin heisst nicht nur Merlot

An der Delegiertenversammlung der «Federviti» (Verreinigung der Tessiner Winzer) wurden zwei Beschlüsse gefasst: vermehrte Werbung für das Endprodukt und Einheitspreise beim Ankauf der Trauben. Die Delegierten konnten überdies mit Genugtuung feststellen, dass die Produktion nun auch Weiss- und Roséweine beinhaltet.

Das grösste Problem, welches anlässlich der Delegiertenversammlung der Federviti besprochen wurde, betrifft den Ankauf der Trauben. Die Delegierten beschlossen, von der kommenden Ernte weg die Preisunterschiede zwischen Sopra- und Sottoceneri abzuschaffen. Zu diesem Zweck soll eine Tabelle angefertigt werden, welche die Durchschnittspreise für den ganzen Kanton festlegt. Dieser wird im Rahmen einer fünfjährigen Toleranzkala errechnet werden.

Die Entwicklung des Weinbaus wird mit Erfolg vorangetrieben. Die jüngste Bestandaufnahme der Rebstöcke hat ergeben, dass verschiedene Betriebe ihre Tätigkeit wieder aufgenommen haben und dass sogar neue dazugekommen

sind. Mehr Produzenten bedeutet mehr Wein, jedoch nicht weniger Qualität, betonte *Alfonso Varini*, der in Cevio das Präsidentenamt an *Sergio Monti* abgetreten hat.

Wie in vielen Bereichen der Wirtschaft hat sich auch der Weinbauer spezialisieren müssen. Immer häufiger werden in der Südschweiz, nicht zuletzt auch dank konkreter Unterstützung des Kantons, nebst Rotweinen Weiss- und Roséweine hergestellt.

Trotzdem tut sich der Verkauf des Rebensaftes aus dem Tessin in einheimischen Restaurants und Hotels immer noch schwer. Dabei spielen die Preise eine wesentliche Rolle. Die Konkurrenz aus Italien ist erheblich: Barbera, Merlot del Piave und Valpolicella sind im Ankauf bis zu 50 Prozent billiger.

Die Verantwortlichen sind der Meinung, diesem Übel könne nur durch vermehrte Werbung abgeholfen werden. Zudem soll die berufliche Weiterbildung der Weinbauern (viele unter ihnen betreiben diese Tätigkeit im Nebenamt) verbessert werden. *FM*

FIRMEN BERICHTEN

Teigwarensalate für heisse Sommertage

Endlich ist der Sommer da. Und mit dem Sommer auch die Lust auf frische, leichte und originelle Mahlzeiten. Wie wäre es zur Abwechslung mal mit einem phantasievollen Teigwarensalat? Als Anregung haben die Köche von «La Chinoise» ein paar besonders raffinierte Tips.

zu neuen, phantasievollen Teigwarensalaten sind gratis erhältlich bei: **La Chinoise, Postfach 270, 1260 Nyon**



Wer Teigwarensalate erst einmal entdeckt hat, wird immer wieder nach Lust und Laune neue Varianten ausprobieren. Servieren Sie den Teigwarensalat als leichtes Mittag- oder Abendessen. Oder überraschen Sie Ihre Gäste an der nächsten Grillparty mit einem hübsch angerichteten - und vielleicht nicht alltäglichen - Teigwarensalat! Er lässt sich problemlos im voraus zubereiten. Rezepte

FLEISCHMARKT

Preise ziehen an

Schweinefleisch bildet die Ausnahme

Seit vielen Wochen halten sich die Preise für Schlachttiere in engen Grenzen. Dies bedeutet, dass Angebot und Bedarf weitgehend ausgeglichen sind. Für die Sommermonate könnte sich das Geschehen beim Grossvieh und bei den Kälbern allmählich ändern.

Grossvieh

Der Anfall an Fleisch von Bankvieh in den ersten fünf Monaten 1989 ist erheblich höher, während Fleisch von Verarbeitungstieren das Niveau des Vorjahres nicht erreichte. Die Einlagerung von Bankfleisch konnte in der zweiten Hälfte Juni immerhin sistieren, ohne dass der Markt aus dem Gleichgewicht geriet. Für die Sommermonate zeichnet sich ein knapperes Angebot an Fleisch von Grossvieh bei leicht festeren Preisen ab.

Schlachtkälber

Obwohl der Anfall an Schlachtkäl-

bern nicht sehr hoch ist, haben die Preise bei ruhiger Nachfrage leicht nachgegeben. Die Lage der Kälbermäster ist vor allem deshalb unerfreulich, weil die Magerkälber auf einem sehr hohen Preisniveau verharren. Dadurch wird der Ertrag aus der Kälbermast empfindlich geschmälert. Anfang Juli wurden dennoch die Einlagerungen von Jungtieren (Fressern) und Kälbern der tieferen Qualitätsklassen eingestellt. Eine Wende zu höheren Preisen für Schlachtkälber ist nicht vor Anfang August zu erwarten.

Schlachtschweine

Das Angebot an Schlachtschweinen ist nach wie vor hoch, so dass kleine Schwankungen bei der Nachfrage preisliche Konsequenzen haben. Die Erlöse können sich nicht erholen. Die günstigen Angebote an Schweinefleisch dürften vorläufig anhalten.

Hansurs Glättli, GSF



JOKER DER WOCHE

Majestic Spargelspitzen medium

9 Dosen per Dose 280 g

179

Nestea Ice-Tea

50 x 90 g per Beutel

63

Schweinscarré mit Huft

per Kilo

1190

Forellenfilets

mit Haut, ca. 80-100 g Schale ca. 1,5 Kilo per Kilo

1280

Rüebli

Sack 10 Kilo per Kilo

75

Rosé de Provence «Garrigou»

Pot 50 cl exkl. Wust

209

Holzkohle

Sack 10 Kilo

965

Prodega CC in: Basel, Biel, Chur, Dübendorf, Emmenbrücke, Heimberg, Hünenberg, Moosseedorf, Neuendorf, Pratteln

Gültig vom 21.-27. 7. 1989

ANSCHLAGBRETT • TABLEAU NOIR

Schweizer Hotelier-Verein



Société suisse des hôteliers

Weiterbildung

Formation continue

T/J	Titel/Titre	Referent/Animateur	Teilnehmer/Participants	Ort/Lieu
August				
15.	Führung des Telefongesprächs – gästeorientiert und verkaufsbewusst	Walter Rohrer, Verkaufstrainer, Ebmatingen	Alle Mitarbeiter im Gästekontakt, die wirksamer und verkaufsbezogener telefonieren möchten	Region Zürich
22.	Der Gast im Mittelpunkt	Walter Rohrer, Verkaufstrainer, Ebmatingen	Mitarbeiter und Vorgesetzte aus allen Bereichen der Hotellerie und des Gastgewerbes, die eine ganzheitliche Verbesserung ihrer Leistungen im Gästekontakt anstreben (Betriebe, Verkauf, Administration usw.)	Region Zürich
23.	Der PC: ein persönliches Arbeitshilfsmittel	Peter Lauener, PC-Koordinator SHV, Bern	Unternehmer, Kader, ohne PC-Kenntnisse, die sich mit der Beschaffung einer Mikroanlage (PC) befassen	Region Bern
29.-31.	Marketing-Seminar	Beat Krippendorf, Schulungsleiter, Bern Werner Friedrich, Vizedirektor SHV, Bern	Unternehmer, Kader	Region Bern

Eurocard unterstützt Weiterbildungskurse im Marketingbereich.



Ihre Zukunft ist uns wichtig. EUROCARD.

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung
Monbijoustrasse 130
3007 BERN, Telefon 031 50 71 11

Société suisse des hôteliers
Formation continue
10, rue des Terreaux
Téléphone 021 20.03.32, 1003 LAUSANNE

«... seit ich sie abonniert habe, gehöre ich zu über 50 000 informierten Lesern. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue.»

Beachtenswert:
Zielpublikum kompakt, Streuverlust = 0,
Preis-Leistung o.k.
Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue.



DIPLOME DE COMMERCE

du Groupement Suisse des Ecoles de Commerce

Nouvelles classes: 7 août et 16 octobre

Un titre de valeur pour ceux qui veulent réussir.

- Avec informatique et traitement de texte
- Larges débouchés
- Préparation à l'entrée aux écoles hôtelières
- Préparation au Certificat Fédéral de Capacité
- Cours du soir gratuits pour les élèves du jour
- Aussi en internat

CH. DE PREVILLE 3
1001 LAUSANNE

Tél. 021/20 15 01
Fax 021/312 67 00

Ecole
Lémania
Lausanne



The EFA International School
WORTHING West Sussex
(England)

Schule im Süden, direkt am Meer

The School of English for you

- Fachkurs für Hotellerie und Touristik
- Allgemeine Englischkurse / 4, 8, 10, 12 Wochen
- Cambridge-1st-Certificate-/Proficiency-Kurse
- Ferienkurse im Sommer, ab 2 Wochen
- Für den Manager kurzfristige Privatkurse
- Ausflugs- und Freizeitprogramm

Verlangen Sie kostenlose Dokumentationen.

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

10151

Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue



Französischkurse in Nizza

Intensiv-, Ferien-, Langzeit-Examenkurse
4 Std., 5 Std. oder 8 Std./Tag;
2 bis 24 Wochen.

Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.

Deutschsprachige Auskunft und Freiprospert:

Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice - France
Telefon (003393) 96 33 84
Telex 462265

134



Schönbühlring 6 6005 Luzern Tel. (041) 44 07 09

Zu welchem Kurs dürfen wir Ihnen nähere Informationen senden?

Réceptionskurs

1. bis 27. Oktober 1989

Réceptionskurs

29. Oktober bis 24. November 1989

Name _____

Adresse _____

Hotel-Fernkurs

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann es Ihnen gerade passt. Sie halten engen Kontakt mit Praktikern aus der Hotelbranche, die Ihnen in jeder Beziehung raten und helfen. Und Sie machen zum Schluss eine Prüfung an unserer Fachschule in Zürich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf. Unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bonussenden, dann informieren wir Sie gratis über das Kursprogramm.

Institut Mössinger AG, Räfelstrasse 11,
8045 Zürich, Tel. (01) 463 53 91

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs.

Name _____

Alter _____ 3116

Strasse _____

Ort _____

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

Modernste Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der international bekannten, ersten Barschule der Schweiz.

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

Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/47 47 91 (10.00-22.00 Uhr)

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Fremdsprachen im Ausland lernen...

denn dort bringen schon 2 Wochen oft mehr als 2 Jahre im Abendkurs.

Intensivtraining für Erwachsene zu 12 Sprachen in 18 Ländern.

Spracherferien für Schüler.

Ein Jahr High-School in den USA.

Erfahrung aus mehr als 20 Jahren.

Gratis Farbkataloge!

Dr. Steinfels Sprachreisen AG

Seefeldstr. 69, Post 6314

8034 Zürich, Tel. 01-383 20 26

Fax 01-383 28 25, Tx 816 946



Von der Soldatenstube zum Millionenunternehmen

Dreiviertel Jahrhundert Schweizer Verband Volksdienst

Der SV-Service Schweizer Verband Volksdienst kann auf fünfundsiebzig Jahre Tätigkeit im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zurückblicken. Mit 320 Betrieben und 3700 Mitarbeitern, davon über achtzig Prozent Frauen, erzielte die «Non profit-Organisation» im vergangenen Geschäftsjahr einen Umsatz von über 250 Millionen Franken.

JOHN WITTWER

Schweizer Verband Soldatenwohl hiess zu Beginn die 1914 - mit einem Startkapital von fünfhundert Franken - zur Betreuung von Soldatenstuben ins Leben gerufene Institution. Seit 1973 ist das von der Journalistin Elise Spiller, der nachmaligen Dr. med. h. c. Elise Züblin-Spiller initiierte Unternehmen als SV-Service bekannt. Der nach Artikel 60 des Zivilgesetzbuches konstituierte Verein arbeitet nach folgenden Grundsätzen: Dienst am Mitmenschen, Gesunde Ernährung als Beitrag zur Erhaltung der Volksgesundheit, aktives Eintreten für alkoholfreie Verpflegung, politische und konfessionelle Neutralität, wirtschaftliche Betriebsführung ohne Gewinnstreben.

Auf die über tausend von 1914-1918 betreuten Soldatenstuben folgten Wohlfahrtshäuser und Arbeiterkantinen. 1939 wurde mit hundert Betrieben und siebenhundert Mitarbeitern ein Umsatz von fünf Millionen Franken erzielt. Die Nachkriegsentwicklung verlangte dann nach Personalrestaurants, denen in den siebziger Jahren Mensen, Altersheime und Beherbergungsbetriebe folgten.

Vielseitige Tätigkeit

Einige Angaben zum Geschäftsjahr 1988: Neben der Führung von 320 Betrieben bearbeitete der SV-Service im vergangenen Jahr auch 243 Planungsaufträge, Umbauten und Sanierungen. Mit 3700 Mitarbeitern, umgerechnet sind dies über 2500 Vollzeitbeschäftigte, wurde ein Umsatz von 250 Millionen

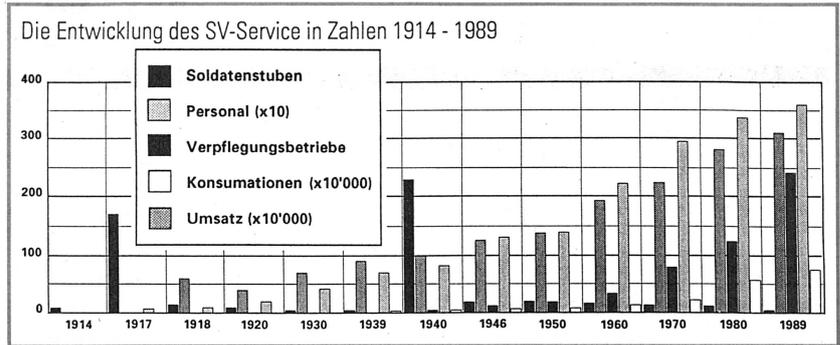
Franken erzielt. An der SV-Schule absolvierten 2300 Teilnehmer Ausbildungslerngänge oder Fachkurse. Weiter werden über zwanzig Sozialberatungsstellen betrieben und eine Reihe von Mandaten für temporäre Einsätze versehen. Die Vereinsrechnung schloss mit einem Ertragsüberschuss von 345 000 Franken ab, die Eigenmittel wuchsen damit auf über neun Millionen Franken an.

Durch das Programm «Ernährung 2000 - Neue Schweizer Küche», dessen Ziel es ist, einheimische Produkte saisongemäss zu bevorzugen und so ein möglichst umweltgerechtes Angebot zu realisieren, durch Erlebnisgastronomie-Aktionen und Umfragen, beispielsweise zum Thema Ernährungsgewohnheiten/Ernährungswissen, wird der SV-Service immer wieder aktiv, versucht am Ball zu bleiben oder gar Vordenker zu sein.

Die Vorsitzende der Geschäftsleitung, Rosmarie Huggenberger-Betschart: «Durch all die Jahre ist an zwei Prinzipien klar festgehalten worden. Erstens ist der SV-Service, von Frauen gegründet, bis auf den heutigen Tag ein mehrheitlich von Frauen geführtes Unternehmen geblieben. Zweitens hat die Alkoholfreiheit in der täglichen Verpflegung ihre Aktualität nie verloren und auch wenn wir gelegentlich auf Aufträge verzichten müssen, werden wir davon nicht abweichen.»

Von Frauen (nicht nur) für Frauen

Im Leitbild sei formuliert, dass der SV-Service ausgesprochen Frauen fördern und ihnen Chancen bieten will, dass aber gleichzeitig dem partnerschaftlichen Zusammenwirken von Mann und Frau grosse Wichtigkeit beigemessen wird. Es gehe dabei nicht um den Ehrgeiz, Frauen in Kaderpositionen zu sehen, das Wesentliche an dieser angestrebten Entwicklung liege tiefer. «Frauen setzen durch Erziehung in Familie, Schule und durch ihre gesellschaftliche Prägung in vielen andere Prioritäten als Männer. Es geht darum, für diese anderen Gedankengänge und Wertvorstellungen Offenheit zu zeigen,



Steter Aufwärtstrend beim SV-Service, dem Leader der Gemeinschaftsverpflegung.

ihnen Chancen einzuräumen, sie zu nutzen und dadurch gegenseitiges Verständnis und echte Anerkennung zu fördern», meint Rosmarie Huggenberger dazu.

Neuer Förderungs fonds

Aus Anlass seines 75jährigen Bestehens und im Rahmen seiner Zielsetzungen, die auch einer sozialen Personalpolitik verpflichtet sind, eröffnete der SV-Service auf den 1. Juli 1989 einen Förderungs fonds. Das Anfangskapital beträgt 50 000 Franken, aus der SV-Rechnung wird jährlich ein Betrag zugewiesen.

Der Zweck dieses Fonds besteht in der Ausrichtung von Stipendien oder zinslosen Darlehen für eine auf den SV-Service ausgerichtete Aus- oder Weiterbildung. In den Genuss von Leistungen sollen Frauen und Männer aller Funktionen kommen. Die Leistungen werden zwischen Frauen und Männern entsprechend dem prozentualen Verhältnis im Personalbestand des Gesamtunternehmens aufgeteilt. Damit wird ein weiterer Schritt in der Förderung der Frau im Berufsleben getan.



Soldatenstuben als Geburtshelfer des heutigen SV-Service.

Verpflegung ist vieles, aber nicht alles

Fortsetzung von Seite 9

schirreinigung verwendet. Moderne Geschirrwaschmaschinen arbeiten mit wesentlich weniger Wasser, als noch vor 20 Jahren. Ein rechtzeitiger Ersatz ist darum häufig eher wegen der Einsparung an Wasser, Energie und Geschirrwaschmitteln angezeigt als wegen der technischen Abnutzung.

Für die Kühlung von Motoren, besonders für Kälteanlagen, werden noch immer Technologien mit Wasserkühlung angeboten. Aus ökologischen Gründen sind solche Lösungen eher abzulehnen und der Luftkühlung den Vorzug zu geben. Selbstverständlich sind auch Kochprozesse mit hohem Wasserverbrauch durch alternative Produktionsverfahren zu ersetzen, um den Wasserverbrauch zu reduzieren.

Die höchste Schadstoffbelastung dürfte durch die Reinigungsmittel erfol-

gen. Sparsame Verwendung und kontrollierte Dosierung von Reinigungsmitteln sind eher Probleme der laufenden Betriebsführung als der Planung. Aufgabe des Betriebsplaners ist es jedoch, auf leicht zu reinigende Flächen zu achten, damit die Reinigung möglichst effektiv erfolgen kann.

Energie

Angebotsdifferenzierung und Entscheidungsfreiheit des Gastes erfordern immer mehr Hochleistungsgeräte, damit die Speisen in kurzer Zeit bereitgestellt werden können. Gas als Energiequelle hat dabei den Vorteil, sofort und ohne wesentliche Transformationsverluste zur Verfügung zu stehen. Die Abneigung vor gemischten Systemen, Sicherheit und Bedienungsfreundlichkeit stehen dem Einsatz von Gas jedoch in vielen Fällen entgegen. Dort wo Niederdruckdampf bereits vorhanden ist und ohne wesentliche Mehrkosten zur Verfügung steht, ist Dampf in vielen Fällen eine nicht zu unterschätzende Alternative.

Unter dem Aspekt des Energieverbrauchs sind Regenerierkonzepte mit thermischer und zeitlicher Entkopplung von Produktion und Ausgabe besonders kritisch zu betrachten. Für ein befriedigendes Abkühlen der Speisen von plus 80 auf 10 Grad Celsius innerhalb von zwei Stunden sind leistungsfähige Kühleinrichtungen erforderlich, vor der Ausgabe ist nochmals Energie aufzuwenden, um die Speisen auf Verzehrtemperatur zu bringen. Im Einzelfall ist darum abzuklären, welches Produktionssystem die sinnvolle Alternative unter Berücksichtigung von Geschmack, Nährwert und Versorgungssicherheit ist.

Die Temperatur des Warmwassers ist immer wieder Gegenstand von Diskussionen. Temperaturen von 30 Grad Celsius bieten verschiedenen Mikroorganismen ideale Lebenstemperaturen, darum sollte das Warmwasser Temperaturen von plus 55 Grad Celsius nicht unterschreiten, auch wenn dieser Wert für die persönliche Händehygiene eher etwas hoch ist.

Hygiene

Hygienemassnahmen spielen in der Gemeinschaftsgastronomie eine grosse Rolle, da im Falle einer Lebensmittelvergiftung meistens eine grössere Personenzahl betroffen ist. Vor der Personalhygiene und der hygienischen Produktion muss zunächst die Infrastruktur einer Grossküche den Anforderungen an hygienisches Arbeiten genügen beziehungsweise dieses überhaupt erst möglich machen. Schwerpunkte bei der Planung sind:

- die räumliche Trennung von reinen und unreinen Arbeitsabläufen unter Berücksichtigung der gegenseitigen Querbeziehungen;
- die Bereitstellung geeigneter Kühl- und Tiefkühleinrichtungen, deren Abstimmung auf die vorgesehenen Einfuhrmengen sowie die Möglichkeit der Temperaturkontrolle mittels Thermometer oder Temperaturzeiger an zentralem und gut sichtbarem Ort;
- die Bereitstellung von genügend Wasserstellen und Handwascheinrichtungen zur Sicherstellung einer ausreichenden Personalhygiene;
- die Auswahl reinigungsfreundlicher Materialien und Geräte. Dazu gehört auch, dass die Geräte möglichst bodenfrei installiert werden und grosse Einzelgeräte so platziert sind, dass die umgebenden Anstellflächen gut gereinigt werden können. Lüftungsgitter

müssen leicht entfernt werden können, damit sie regelmässig in der Geschirrwaschmaschine von Staub und Fett befreit werden und ihre Funktionsfähigkeit erhalten bleibt;

- die Einplanung ausreichender Arbeitsflächen, damit ein geordnetes und systematisches Arbeiten möglich ist. Je enger, um so grösser ist die Gefahr von Unordnung. Überstellte Flächen können jedoch nur unzureichend gereinigt werden und verschleimen damit hygienisches Arbeiten;

Hygiene am Arbeitsplatz

- Trennung saubere - schmutzige Zone
- ausreichende Kühleinrichtungen
- genügend grosse, übersichtliche Arbeitsplätze
- reinigungsfreundliche Materialien und Aufstellung von Geräten
- Handwaschstellen
- Beleuchtung

- die ausreichende Beleuchtung aller Arbeitsplätze und Räume, besonders auch der Müllsammelstellen, ermöglicht nicht nur gutes Arbeiten sondern verhindert auch, dass bei der Reinigung die kleinen Ecken und Winkel übersehen werden.

Ökonomie

Ökonomisches Denken ist nicht nur für den laufenden Betrieb lebenswichtig, schon bei der Projektierung des Verpflegungsbetriebs stehen Investitions- und Betriebskosten im Zentrum der Diskussion.

Für die Personalverpflegung ist die Bedarfsdeckung mit Speisen und Getränken während bestimmter Pausenzeiten oberste sozialpolitische Zielsetzung. Das Ausmass der Bedarfsdeckung äussert sich im gastronomischen Angebotsprogramm, das mit dem Bauherrschaftlich diskutiert werden muss, damit es seiner Unternehmensphilosophie entspricht. Aus der Erkenntnis, dass die laufenden Betriebskosten wesentlich stärker zu Buche schlagen als die einmaligen Investitionen, empfiehlt es sich, bereits in der Konzeptphase eine Betriebskosteneinschätzung zu erstellen, die aufzeigt, mit welchen jährlichen Kosten und Erträgen zu rechnen ist.

Je nach baulicher Situation und Anordnung von Arbeitsbereichen können dabei erhebliche Differenzen bestehen und günstige bauliche Lösungen auf

lange Sicht mit hohen Kosten verbunden sein. Es muss die Aufgabe des Beraters sein, auf diese Konsequenzen hinzuweisen und alternative Lösungen aufzuzeigen. Für die Definition der Gerätebestückung und -dimensionierung sind die Planungszahlen eine unentbehrliche Berechnungsgrundlage, damit keine Über- oder Unterkapazitäten entstehen. Vor der Auftragsvergabe ist es die Aufgabe des Küchenplaners, die Offerten genau zu prüfen, damit über gleichwertige Angebote entschieden wird und das günstigere Produkt auch wirklich den gleichen Standard aufweist wie die preislich teurere Variante.

Erschwerend wirkt hier, dass Investitions- und Betriebskosten firmenintern häufig von unterschiedlichen Ressorts getragen werden. In Erfüllung der Pflicht zur Einhaltung des Baubudgets wird den laufenden Betriebskosten kein Stellenwert beigemessen. Es bedarf offener Überzeugungskraft und grossen Engagements von seiten des Beraters, dass auch langfristig gesehen die richtige Entscheidung gefällt werden.

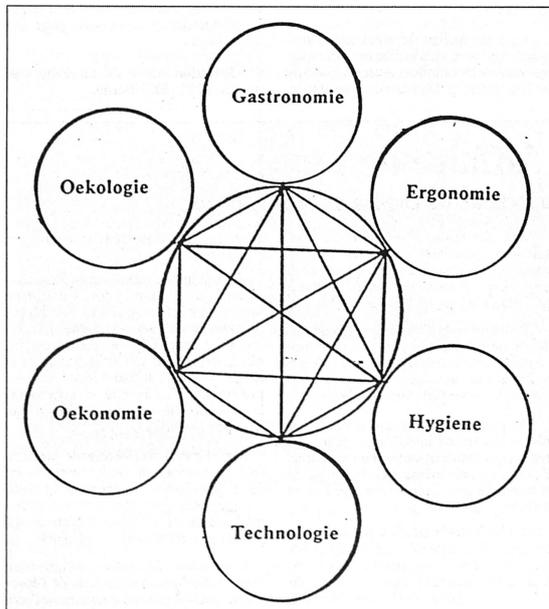
Planung als ganzheitliche Aufgabe

Die Planung von Verpflegungsbetrieben ist eine interdisziplinäre Aufgabe. Gleichrangig mit gastronomischen Aspekten sind ergonomische, technische, hygienische, ökologische und finanzielle Aspekte zu berücksichtigen. Zusätzlich müssen rechtliche Vorschriften beachtet und die Baustruktur, wie auch architektonische Überlegungen einbezogen werden.

Viele Forderungen ergänzen sich gegenseitig, wie zum Beispiel die Forderung nach Energieeinsparung aus ökologischer und aus wirtschaftlicher Sicht. Zahlreiche Anforderungen stehen aber auch gegenseitig in einem Konkurrenzverhältnis. So ist zum Beispiel die Forderung nach ausreichenden Platzverhältnissen im Widerspruch zu den steigenden Bodenpreisen, mit der Konsequenz, den Anteil unproduktiver Flächen möglichst niedrig zu halten.

In jedem Projekt müssen die einzelnen Anforderungen gegeneinander abgewogen werden, damit ein zweckentsprechender Kompromiss gefunden werden kann. Leider gibt es für die Entscheidungsfindung im Einzelfall kaum Pauschalrezepte oder eine einzig richtige, universell anwendbare Lösung.

Die Beurteilungskriterien sind abhängig von den spezifischen Zielsetzungen des Projekts und zugleich auch das Resultat der beruflichen Erfahrung des Küchenplaners. Es lohnt sich, diese Erfahrung zu nutzen, damit das Ergebnis alle Beteiligten befriedigt.



Planung von Verpflegungsbetrieben als interdisziplinäre Aufgabe.

hôtel revue + revue touristique
case postale, 3001 Bern
Téléphone (031) 507 222
Téléfax rédaction (031) 50 72 24
Téléfax éditeur (031) 46 23 95

hotel revue

Nestlé retire ses billes

Swissôtel entre les seules mains de Swissair

Les rumeurs qui couraient à mi-juin se sont confirmées: Nestlé se retire de Swissôtel, une société que la multinationale veveysanne défend en commun avec Swissair. Selon un communiqué de Swissair Participations SA, Nestlé a résilié le contrat consorcial pour juin 1991. Swissair est maintenant à la recherche d'un ou de plusieurs partenaires.

Horvath, les deux partenaires avaient consenti chacun à un investissement de quelque 170 millions de francs dans le groupe hôtelier. A la participation au capital - 1,5 million de francs - de la société de management viennent s'ajouter des participations aux différents établissements.

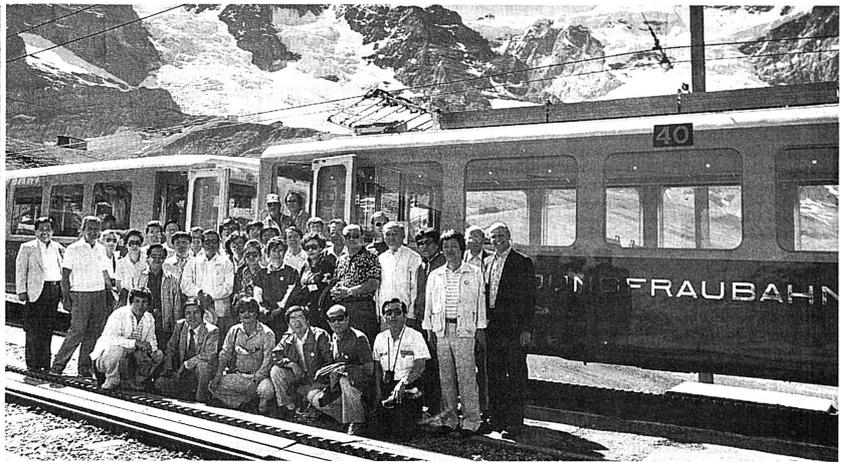
Nestlé veut maintenant retirer ses billes, une décision qui n'est pas tombée à l'improviste, a précisé Mme Horvath. Les partenaires avaient décidé en juin de stopper l'expansion du groupe et d'en simplifier les structures. La possibilité du retrait d'un partenaire avait déjà été envisagée à cette époque. Les treize établissements détenus par la société sont toutefois conservés et les projets en cours seront menés à terme.

Les modalités de la dissolution de la participation font actuellement l'objet de négociations. Nestlé détient 49% de Swissôtel et Swissair Participations le reste ainsi que la direction. Nestlé a justifié ce retrait en invoquant un déplacement de ses intérêts dans les secteurs de participations ainsi que le manque de synergies avec le groupe hôtelier.

Swissair est maintenant à la recherche d'un autre partenaire. Le groupe hôtelier, avec sa douzaine d'établissements, a réalisé l'an dernier un chiffre d'affaires de 256 millions de francs. *ats*

Gros investissements

Selon les déclarations de la porte-parole de Swissair Participations Susan



S'il est assez difficile d'évaluer le nombre exact de postes de travail dans le secteur du tourisme, ce sont surtout les régions de montagne qui ont fortement besoin de possibilité de travail dans ce qui constitue la troisième branche économique de notre pays. *Photo Steiner*

Développement international

Marriott inaugure hors des Etats-Unis

La grande chaîne américaine, qui compte plus de 200 hôtels, mais seulement une douzaine hors des Etats-Unis, confirme son intérêt pour le marché international avec quatre nouveaux établissements.

En Pologne, Marriott ouvrira, à Varsovie, cet automne, un établissement de 525 chambres avec onze bars et restaurants, qui occuperont 24 étages sur les 41 d'un nouveau complexe de bureaux et magasins.

Tout d'abord en Allemagne de l'Ouest, Marriott reprendra le 1er août les deux hôtels de Canadian Pacific (CP) Hôtels, soit le Frankfurt Plaza (591 chambres) à Francfort et le Bremen Plaza (230 chambres) à Brême.

Enfin, Marriott a commencé la construction d'un hôtel de 300 chambres à Cozumel, au Mexique, ille renommée chez les amateurs de plongée sous-marine, face à Cancun, où Marriott ouvrira aussi un hôtel l'année prochaine. *Inf.*

Une affaire de milliards

Le tourisme suisse en quelques chiffres

Un million de lits en chiffres ronds, quelque 27 000 restaurants et une multitude de moyens de transport sont à la disposition des vacanciers, hommes d'affaires et amateurs d'excursions. Le total des recettes réalisées

l'an dernier par le tourisme suisse est évalué à 16,9 milliards de francs. Des chiffres qui parlent d'eux-mêmes et qui démontrent une fois de plus l'indiscutable importance de la troisième branche économique de notre pays.

Ces chiffres et tous les renseignements y relatifs sont résumés dans une brochure élaborée par la Fédération suisse du tourisme FST en collaboration avec l'Office fédéral de la statistique, la Société suisse des hôteliers, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers et l'Office national suisse du tourisme.

Notre pays compte 6900 établissements hôteliers avec 1/4 de million de lits. Dans la parahôtellerie (appartements de vacances, camping, logements collectifs, auberges de jeunesse) 880 000 possibilités de logement sont à disposition. Pour se restaurer, le touriste a le choix parmi quelque 27 000 établissements.

La Suisse dispose de l'un des réseaux ferroviaires les plus denses du monde.

Avec un réseau de parcours de 8348 km, les cars postaux constituent une partie substantielle du système suisse de transport et jouent par conséquent un rôle important dans l'offre touristique. Environ 1820 installations de transport touristique de tout genre ont été utilisées par quelque 12 millions de touristes et adeptes des randonnées.

163 bateaux concessionnaires sur les lacs suisses complètent le tableau des moyens de transports touristiques de Suisse.

La Suisse pour touristes individuels

Il ressort des résultats de la toute dernière enquête effectuée pour la saison d'été 1988 que 90% des hôtes de la Suisse sont des touristes individuels et que le plus souvent, le séjour dans notre pays est organisé par leurs propres soins.

Au niveau du tourisme suisse, la part de la clientèle étrangère qui vient régulièrement dans notre pays pour des vacances est extrêmement élevée. La détente et les excursions sont les facteurs les plus importants pour un séjour dans notre pays. *ip*

Fédération suisse du tourisme, case postale 8275, 3001 Berne.

Pourvoyeur d'emplois

Le total des recettes réalisées par le tourisme suisse durant l'année 1988 s'est élevé à quelque 16,9 milliards de francs, les deux cinquièmes de celles-ci provenant de touristes suisses. Lorsque des touristes étrangers font appel à des services touristiques en Suisse, ceci se répercute de la même manière sur la balance des paiements suisse que l'exportation de marchandises. 10% des recettes d'exportation proviennent du tourisme - ainsi, le tourisme se classe du 3e rang de la liste d'exportation par branches, après la métallurgie et l'industrie des machines et l'industrie chimique.

L'économie touristique est un important pourvoyeur d'emplois. Dans notre pays, environ une personne sur dix travaille dans la branche touristique. Dans les régions de montagne, pratiquement une personne sur trois travaille dans ou pour le secteur du tourisme.

Les touristes suisses et étrangers ont totalisé en 1988 environ 74,5 millions de nuitées dans notre pays. 54% du total concernent la Suisse. Les touristes étrangers réalisent 35 millions de nuitées. Avec 14,8 millions de nuitées, les touristes allemands constituent nos meilleurs clients, suivis des Hollandais (3 millions), des Britanniques (2,6 millions), des Français (2,5 millions), des Américains (2,3 millions) et des Belges (1,9 millions).

Un rôle important

70% des déplacements effectués dans le cadre d'un séjour de vacances ou d'affaires se font au moyen d'un véhicule privé. 17% des touristes voyagent en train, 9% choisissent l'avion et 4% les bus/car.

A partir du lieu de vacances, la plupart des touristes utilisent différents moyens de locomotion. Avec 3640 km de voie normale et 1384 km de voie étroite,

Nouveau record

Arrachage des grappes prévus en Valais

Les valaisans doivent s'attendre à nouveau à des vendanges record. Tout laisse supposer que l'on va dépasser les 70 millions de litres, soit 25 millions de plus que l'an passé. Le marché des vins risque d'être perturbé.

La récolte qui s'annonce «laisse apparaître un volume de vendange trop important par rapport aux possibilités du marché. Sans intervention des vigneron, il sera impossible pour le Valais d'améliorer voire de maintenir une situation viti-vinicole actuellement en voie d'assainissement. Le dégrappage s'avère absolument nécessaire sinon obligatoire, particulièrement dans le fendant, pour éviter des problèmes» conclut le chef de la viticulture valaisanne.

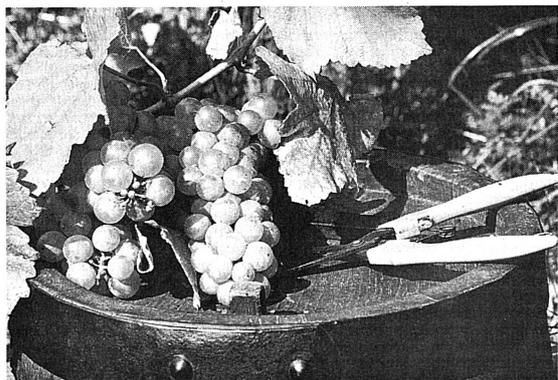
C'est ce qui ressort d'un communiqué publié par l'Office cantonal de la viticulture, à Sion. Son chef Claude-Henri Carruzzo souhaite du même coup voir les vigneron procéder à la dure opération de l'arrachage des grappes pour limiter la récolte.

Les experts citent le cas, chiffres en mains, de vignes où la récolte va dépasser les 2 kilos et demi par mètre carré si rien n'est entrepris. Des conseils précis sont donnés ces jours aux vigneron valaisans pour qu'ils s'arment de courage et d'un sécateur et se mettent à couper les grappes.

L'objectif se résume dans cette phrase capitale du chef de l'Office cantonal de la viticulture: «Il apparaît clairement, pour le fendant notamment, qu'une seule grappe par sarment permette d'approcher le volume de récolte souhaitable.» *ats*

Maîtrise avant tout

Le chef de l'Office rend attentif tout d'abord le monde viticole valaisan sur le fait que «les importantes récoltes de 1982 et 1983 ont fortement perturbé le marché des vins en Suisse et ont influencé négativement la qualité de crus et le revenu du vigneron. Un effort spécial a dû être entrepris ensuite pour améliorer l'image de marque des vins du Valais». Selon M. Carruzzo, une maîtrise des récoltes s'impose.



La vigne valaisanne à l'heure du sécateur.

«L'affaire de tous»

L'avenir du Plateau de Diesse à l'ordre du jour

Créée à l'époque du fameux projet de construction d'un ascenseur sous le Chasseral, l'association «Avenir du Plateau, l'affaire de tous» (APAT) compte actuellement 50 membres. De tendance écologique, elle n'entend cependant point s'opposer au développement de la région qui l'entoure.

Par contre, elle fera tout ce qui est en son pouvoir pour défendre les habitants.

Le projet d'ascenseur sous Chasseral, on le sait, a subi un échec cinglant. Mais l'APAT n'a pas voulu en rester là. Soucieuses de connaître les éventuels développements possibles dans la région du Plateau de Diesse, elle a commandé une étude à un bureau bâlois, dont les conclusions sont aujourd'hui connues. Un rapport a même été établi, qui a été présenté récemment à la presse. Il en résulte que l'avenir du Plateau se situe dans le secteur touristique.

Mais attention! Pas n'importe quel tourisme. Tout devra en douceur, ce qui signifie, en règle générale, des excursions seul ou en famille, mais généralement pas plus d'un jour.

Malheureusement, le télésiège de Nods ne correspond plus à la demande et oblige les visiteurs à avoir recours à la voiture. Certains jours de pointe, 5000 voitures convergent vers le Chasseral!

De plus l'infrastructure hôtelière se révèle nettement insuffisante pour une région qui voudrait s'ouvrir au tourisme. Et on ne parle même pas des voies de communication précaires et de l'accès difficile à plusieurs sites.

Pour en revenir au télésiège, un projet est cependant à l'étude. Enfin, cinq hectares de terrain sont prévus afin d'implanter un complexe hôtelier à l'ouest du village de Nods. On s'efforcera de ne pas verser dans le gigantisme et de ne pas faire de tort à la population indigène. A

l'heure actuelle, on est au stade des simples contacts.

Pour ce qui est de l'accès au Plateau de Diesse, un sondage permet d'affirmer que les habitants sont très mécontents des services actuels. Manque de coordination entre CFF et transports publics, service qui se termine trop tôt en soirée, voilà où le bât blesse. Solution préconisée? Une navette qui effectuerait le parcours Bienne-Neuchâtel en passant par le Plateau.

Bref, l'APAT s'efforcera de promouvoir un tourisme à visage humain, axé sur la jeunesse et les sports style delta, vélo de montagne ou randonnée pédestre. Un atout? Le Chasseral, bien sûr, qui attire toujours autant de visiteurs.

Une ombre au tableau malgré tout: l'APAT a envoyé les résultats de l'étude commandée à toutes les communes concernées. Pour l'heure, aucune n'a encore réagi... *P. M.*

Améliorer la qualité

Inventaire des campings valaisans

Le Département de l'économie publique, en collaboration avec l'Association valaisanne des propriétaires de camps et l'Association suisse des campings (ASC), a procédé à l'inventaire des campings valaisans ainsi qu'à l'actualisation de leur classement. Les instances touristiques ont fixé comme objectif prioritaire l'amélioration de la qualité de l'offre, les places de camping en sont un élément important.

Ces associations faitières du camping, avec le soutien du Touring club suisse (TCS), ont procédé au classement des 77 places de camping du canton. La situation, l'aménagement, les installations sanitaires, les services offerts ainsi que l'exploitation ont fait l'objet d'un examen attentif. Selon les résultats obtenus, les campings ont été classés de zéro (minimum) à cinq étoiles (maximum), à l'instar de la classification existant dans les établissements hôteliers. Cette classification paraîtra pour la première fois dans l'édition 1991 des guides des cam-

pings suisses publiés par l'ASC et le TCS.

Parallèlement et en collaboration avec les communes, des représentants du Département de l'économie publique ont examiné les installations de camping, en particulier l'accès, l'approvisionnement en eau et l'élimination des ordures et des eaux usées ainsi que leur conformité avec les plans communaux d'affectations.

La sécurité et les mesures de prévention nécessaires ont fait l'objet d'une attention particulière.

Dans certains cas, des mesures relatives à la sécurité et à l'hygiène ont dû être prises, d'autres suivront.

Les campings, avec 800 000 nuitées par année, représentent en effet un pilier important du tourisme valaisan d'été. «Les places de camping qui offrent des services de qualité satisfont aux exigences de nos hôtes suisses et étrangers et contribuent ainsi à rendre un Valais toujours plus accueillant», relève le Département de l'économie publique valaisanne. *ip*

Un problème délicat

Conservation des vins et habitat moderne à Fribourg

Il n'est pas toujours évident, dans l'habitat moderne hyperfonctionnel, de pouvoir disposer des infrastructures à même de garantir une bonne conservation de vins de qualité, exigeant maturité et température idéale. C'est pourquoi, depuis quelques années, on peut voir apparaître sur le marché de nouveaux systèmes, consistant soit en de véritables celliers soit en des saisons esthétiques aux parois super-isolantes.

Plusieurs de ces «merveilles technologiques» sont visibles du 18 au 23 juillet à Fribourg, à la faveur d'une exposition publique organisée par l'œnologie *Renzo Loutan*, à l'hôtel «Au Parc Hôtel».

Précaution élémentaire

Il est vrai que ces caves, nées pour la plupart au cœur des plus grands vignobles, peuvent constituer une véritable «assurance-vie» pour une collection de vins. Une précaution élémentaire quand on sait que les qualités d'une grande

bouteille peuvent être altérées, voire même détruites par de multiples facteurs: un air rendu trop sec, hiver comme été, par le chauffage central ou le climatiseur, des écarts excessifs de température, la lumière, les vibrations du sol, souvent fréquentes aux milieux urbains, etc.

Fruits et légumes

Tout en recréant les conditions idéales au vieillissement des vins, certains celliers peuvent également constituer d'excellents systèmes de stockage complémentaires, par exemple pour les fruits et légumes. Dans certaines régions éloignées, il y a donc un réel intérêt économique et social pour un ménage à posséder une telle installation conçue pour s'intégrer au mieux dans l'environnement du logement. *ABN*

L'exposition est visible tous les jours de 15 h. à 20 h., au niveau C de l'hôtel «Au Parc Hôtel», à Fribourg. En fin de semaine, soit vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23, elle sera ouverte non-stop de 10 h. à 20 h. *J.-C. K.*

Vingt ans après...

La seconde vie du Rifffelalp, à Zermatt

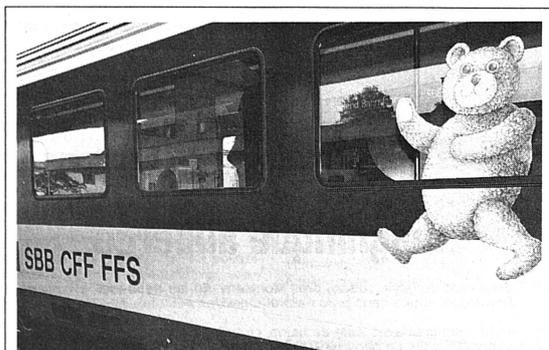
L'hôtel Rifffelalp, l'un des plus prestigieux établissements de l'histoire hôtelière des Alpes a été inauguré sur les hauteurs de Zermatt, face au Cervin, à 2222 m d'altitude exactement.

L'établissement avait totalement brûlé en 1961 et la famille *Seiler* auquel il appartient a attendu vingt-huit ans avant de le reconstruire. Quatorze millions de francs ont été nécessaires pour faire revivre Rifffelalp comme à l'époque héroïque de la conquête des Alpes.

Selon les *Seiler*, l'œuvre répond aux nouveaux besoins du tourisme moderne,

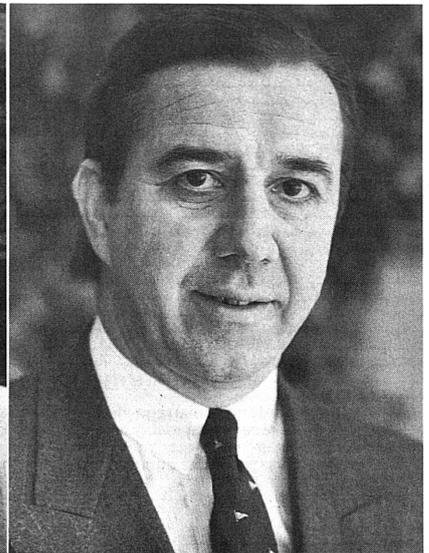
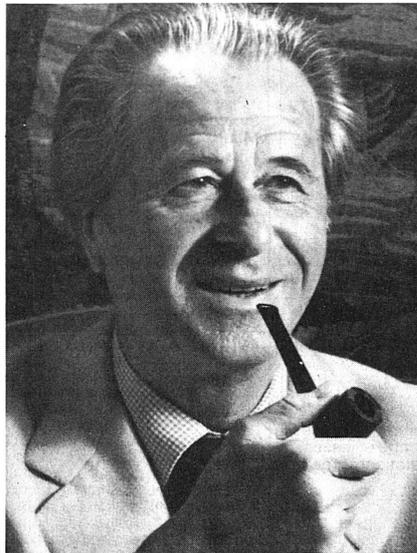
les hôtes étant de plus en plus nombreux à chercher le calme en haute altitude, loin des stations devenues trop souvent des villes au cœur des Alpes. Le nouveau Rifffelalp est destiné principalement aux amateurs de repos total, de paix ainsi qu'aux partisans de séminaires ou congrès.

Il a fallu plus de six ans à la famille *Seiler* pour construire au siècle passé cet hôtel de 180 lits. C'est à dos de mulets, puisque le train n'était pas encore arrivé à Zermatt, que l'on avait transporté à plus de 2000 mètres d'altitude matériaux et agencement. *ats*



La fête aux bambins

Voyager en train en famille est toujours plus apprécié, selon les CFF, qui ont enregistré l'année dernière une augmentation de 4 à 5% par rapport à 1987. Outre le billet de famille et l'abonnement général pour famille, les CFF mettent ce succès sur le compte des «voitures de famille», une offre unique en Europe. Des voitures qui ont d'ailleurs accueilli le 100 000e enfant tout dernièrement. *Photo ASL*



La passion des pouvoirs entre Richard A. Lendi et Emmanuel Berger ou la continuité dans le changement à la tête du Groupement.

Le Groupement à un tournant

Nouveaux statuts pour une orientation nouvelle

Demeurer le fer de lance de l'hôtellerie de luxe de notre pays, tel est le vœu du Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse qui s'est réuni en assemblée générale ordinaire, au Carlton à St-Moritz. En adop-

tant à l'unanimité les nouveaux statuts qui leur étaient proposés, les représentants du nec plus ultra de l'hôtellerie helvétique ont fourni la preuve que qualité et prestige ne constituent pas pour eux de vains mots.

DOMINIQUE SUDAN

Selon *Richard A. Lendi*, président, le Groupement doit se concentrer sur l'encadrement de la qualité et, pour ce faire, astreindre chacun de ses membres à de sévères critères de sélection. «Face à l'Europe de 1993, l'hôtellerie de luxe helvétique doit affûter ses armes et se donner les moyens de demeurer concurrentielle dans ce contexte nouveau que constitue le grand marché unique», lance *Richard A. Lendi*.

Contrôle plus sévère

En conformité avec les nouveaux statuts adoptés à St-Moritz, chaque établissement membre du Groupement devra ainsi se soumettre tous les trois ans (contre six auparavant) à un contrôle encore plus sévère de toute son infrastructure et de ses prestations afin de prouver qu'il remplit pleinement les conditions d'appartenance aux *Leading Hotels of Switzerland*.

Une commission ad hoc a d'ailleurs été constituée lors de l'assemblée de St-Moritz et sera composée d'un «arbitre» en la personne de *Richard A. Lendi* ainsi que de quatre membres actifs du Groupement, *Maurice R. L. Urech* (Beau-Rivage Palace, Lausanne), *Albert Rikli* (Royal-Hotel Bellevue, Kandersteg), *Heinz Hunkeler* (Kulm, St-Moritz) et *Alfred J. Frei* (Montreux-Palace), qui auront la lourde tâche de garantir la qualité et le prestige des établissements membres.

Précisons que les membres de cette Commission de qualité sont élus par l'assemblée générale et que la durée de leur mandat est de trois ans.

Grâce à ces nouveaux critères de qualité, le Groupement, qui a abandonné entre-temps l'idée de la création d'une catégorie Luxe dans la classification SSH, aspire à un prestige encore renforcé et désire demeurer le porte-drapeau de l'hôtellerie de luxe helvétique pour laquelle le nombre de chambres ou de lits ne constitue en aucun cas un critère de qualité.

Ainsi, chaque établissement cinq étoiles de Suisse remplissant les conditions mentionnées dans les nouveaux statuts pourra adhérer au Groupement, pour autant que le nom d'une grande chaîne hôtelière internationale ne figure pas dans la raison sociale de l'hôtel, ce qui n'était pas précisé jusqu'à ce jour.

Nouvelle stratégie...

En matière de publicité, le Groupement entend par ailleurs se concentrer davantage encore sur le «Five-Star Guide» qui doit être systématiquement remis à jour, et il conviendra à cet effet de mieux contrôler certaines options de marketing/publicité, et partant les dépenses qu'elles occasionnent.

Nouvelle stratégie dit aussi nouveau règlement. Les nouvelles règles de jeu, telles que les appelées *Richard A. Lendi*, visent à élever le niveau de qualité du Groupement qui devra être supérieur à la moyenne des hôtels cinq étoiles de Suisse et calqué sur celui de l'hôtellerie de luxe internationale.

Ces «Dix Commandements» du Groupement devront être adoptés lors de l'assemblée générale extraordinaire du 24 novembre prochain, à Bâle.

...nouveau président

L'assemblée de St-Moritz a ainsi constitué un tournant d'importance dans l'histoire du Groupement, ainsi que dans la vie de son président. Depuis 13 ans à la barre du navire-amiral de l'hôtellerie de luxe de notre pays, *Richard A. Lendi* a en effet quitté la présidence du Groupement et passé le témoin à *Emmanuel Berger* (Victoria-Jungfrau, Interlaken), jusqu'à ce jour vice-président, élu à l'unanimité des membres présents dans la station de l'Engadine. Nommé premier membre d'honneur du Groupement et «arbitre» de la Commission de qualité citée précédemment, *Richard A. Lendi* a, pour reprendre les termes de son successeur, «rempli à chaque instant son rôle d'ambassadeur de l'hôtellerie de luxe suisse, et sa personnalité, son intérêt ainsi que sa parfaite connaissance du milieu hôtelier constituent un ex-

emple pour chaque membre du Groupement».

L'assemblée a par ailleurs

- réélu au comité *Aniello Lauro* (Splendide-Royal, Lugano) et accepté la démission (fin de mandat) d'*Albert Rikli* (Royal-Hotel Bellevue, Kandersteg) qui devient membre de la Commission de qualité,
- enregistré la démission de *Rudolf F. Müller* (Suvretta Hôuse, St-Moritz),
- accepté trois nouveaux membres: *André Werner* (Hôtel Euler, Bâle), *Hans-Rudolf Sterchi* (Carlton Hotel, St-Moritz) et *Vic Jacob-Berchold* (Suvretta Hôuse, St-Moritz),
- fixé les dates de la prochaine assemblée générale extraordinaire, le 24 novembre prochain à Bâle.

Nouveau visage

Nouveaux statuts, nouvelles règles du jeu, nouvel organigramme, le Groupement fait décidément preuve d'un incontestable dynamisme. Le projet du nouvel organigramme soumis aux membres lors de l'assemblée de St-Moritz a le visage suivant, bien que la distribution des tâches - en ce qui concerne uniquement les postes de secrétariat, finances et publicité - ne soit pas encore définie. Elle est en effet de la compétence du comité et figurera à l'ordre du jour de la prochaine séance de celui-ci.

- président: *Emmanuel Berger* (Victoria-Jungfrau, Interlaken);
- vice-président: *Peter Bally* (Park Hotel, Vitznau);
- secrétariat: *Wolfgang Pinkwart* (Seiler Hotel Mt-Cervin, Zermatt) et *Olav Vaage* (Hôtel de la Paix, Genève);
- finances: *Jürg Thommen* (Tschuggen Grand Hotel, Arosa) et *Aniello Lauro* (Splendide-Royal, Lugano);
- publicité: *Jean-Jacques Gauer* (Schweizerhof, Berne) et *Michel Rey* (Baur au Lac, Zurich). *D. S.*

Etonnante expansion...

... pour Conrad International Hôtels

Conrad International Hôtels, la filiale internationale de Hilton Corporation (à ne pas confondre avec Hilton International, filiale de la compagnie britannique *Ladbrooke*) a annoncé l'ouverture de douze nouveaux hôtels d'ici 1993 hors des Etats-Unis.

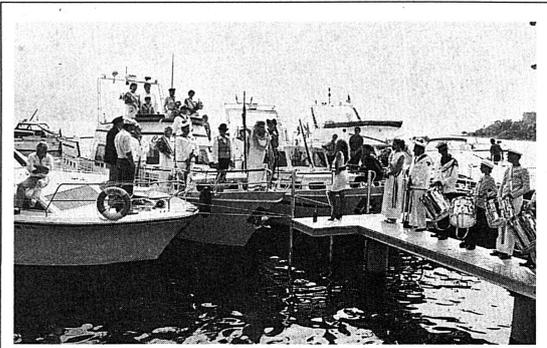
Outre Monte-Carlo et Hong-kong, la chaîne américaine s'installera à Londres, Dublin, Cancun, Bruxelles, Toronto, Istanbul, Puerto Vallarta et Cabo San Lucas (ces deux dernières implantations

se trouvent dans des stations mexicaines).

De plus, la chaîne négocie actuellement l'acquisition d'une cinquantaine d'autres établissements qui devraient inclure des hôtels à Munich, Francfort, Glasgow, Madrid, et Barcelone, qui changeront ainsi profondément l'image de la chaîne américaine, actuellement implantée exclusivement aux Etats-Unis, à l'exception de deux établissements en Australie et un hôtel à St-Martin dans les Antilles.

Pour faciliter cette expansion, Hilton Corporation envisage trois importants moyens de financement, soit la vente de condominiums (Time Sharing) dans ses hôtels de villégiature, la construction de bureaux et magasins avec ses hôtels de ville et enfin des investissements directs plus importants; la participation actuelle de la chaîne se limitant au plus à 20% des projets.

Avec une expansion aussi agressive, Hilton Corporation devrait rapidement se retrouver parmi les plus importantes chaînes internationales. *Infhôtel*



Un ponton pour le Hyatt

Le nouveau ponton d'amarrage de l'Hôtel Hyatt Continental à Montreux a été récemment inauguré en grande pompe. Mobilisés pour la circonstance, le Motor Yacht Club de Lausanne et les fusiliers marins lausannois ont donné à cette manifestation un éclat tout particulier.

La SSG en pleine forme

En 1988 également, la Compagnie Suisse des Wagons-Restaurants a augmenté son chiffre d'affaires dans ses 4 secteurs - mini-bars, wagons-restaurants, buffets de gare et restauroutes - par rapport à 1987. En 1988, le chiffre d'affaires de l'ensemble de l'entreprise était de 113,7 millions de francs et donc de 8,9% plus élevé que l'année précédente. Le secteur qui a le plus augmenté son chiffre d'affaires

(+ 14,7%) est le service des mini-bars. Ce service mobile à bord enregistre une popularité croissante auprès des voyageurs.

Lors de l'assemblée générale du 15 juin 1989 à Berne, Heinz Galli, directeur général du groupe suisse des Wagons-Lits, fut nommé nouveau membre du conseil d'administration de la Compagnie Suisse des Wagons-Restaurants. »

Animation en train

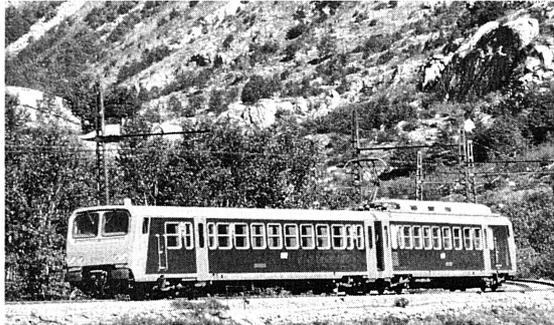
Le Léman-Mont-Blanc reprend du service

Pour la seconde année consécutive et grâce aux efforts conjugués de la SNCF, du Conseil général de la Haute-Savoie et de l'Etat de Genève et en collaboration avec l'Office du tourisme de cette ville et les compagnies ferroviaires concernées, le train animé «Léman-Mont-Blanc» a repris du service au départ de la gare de Genève-Les Eaux-Vives.

bassin de Sallanches, pour arriver à Saint-Gervais. Le périple se poursuit dans un paysage féérique dont le cadre restent encore les sommets enneigés, vers la vallée du Trient, Vallorcine, le Châtelard, les Marécottes et, finalement, Martigny. De là, le trajet de retour vers Genève se fait en train également à travers les vignobles de la Riviera vaudoise, voire, depuis le bout du Léman, en bateau en direction de Genève.

Il permet d'effectuer un circuit d'une journée sur le parcours original de Genève à Chamonix à travers la vallée de l'Arve, en traversant le Faucigny, puis le

Ce train fonctionne tous les jours jusqu'à fin août. De plus amples informations sont fournies par l'Office du tourisme de Genève. »



Le moyen le plus agréable de découvrir les atours somptueux du pays du Mont-Blanc et du lac Léman.

Chevaux en fête

Au marché-concours national de Saignelégier

Sur le haut plateau des Franches-Montagnes, dans le nouveau canton suisse du Jura, le cheval a de tout temps été à l'honneur. Entre les grands sapins qui entrecoupent les pâturages situés à quelque mille mètres d'altitude: l'élevage chevalin est l'une des grandes activités de la région. C'est précisément ce cheval qui sera le héros de la fête populaire des 11, 12 et 13 août prochains à Saignelégier.

PHILIPPE ZAHNO

Saignelégier, chef-lieu de ce district fier de ses traditions, voit chaque année se dérouler, le deuxième week-end du mois d'août, la grande fête populaire qu'est le Marché-Concours. Elle suit, à quelques jours près, la grande compétition sportive de Tramelan, où hommes et chevaux se battent contre obstacles et chronomètres. Les deux rendez-vous équestres sont certes cousins, mais non pas concurrents, dans la mesure où les buts visés ne sont pas identiques.

A Saignelégier donc, la manifestation commence le vendredi soir déjà par une soirée réservée à la musique. Plus de 300 chevaux sont examinés et classés le samedi matin, par un jury soigneux et hautement qualifié. En 1984, la Suisse recensait environ 30 000 chevaux demi-sang de sport et de loisirs, et 14 000 chevaux Franches-Montagnes.

Après l'exposition du matin, la présentation des sujets primés est complétée l'après-midi par plusieurs attractions. En vedette, le quadrille campagnard, spécialité exclusive du Marché-Concours, ballet équestre présenté par quatre maîtres-atteleurs et huit jeunes filles montant sans selle ni étrier des chevaux du pays. Les courses officielles, avec pari mutuel, complètent le tout.

Le dimanche, après une nouvelle présentation du quadrille campagnard, on assiste à diverses présentations des syndicats d'élevage chevalin locaux. L'après-midi, un cortège folklorique haut en couleurs, les courses campagnardes et les courses de chars, notamment des quadriges et des chars romains, mettent un point final à cette manifestation unique en son genre.

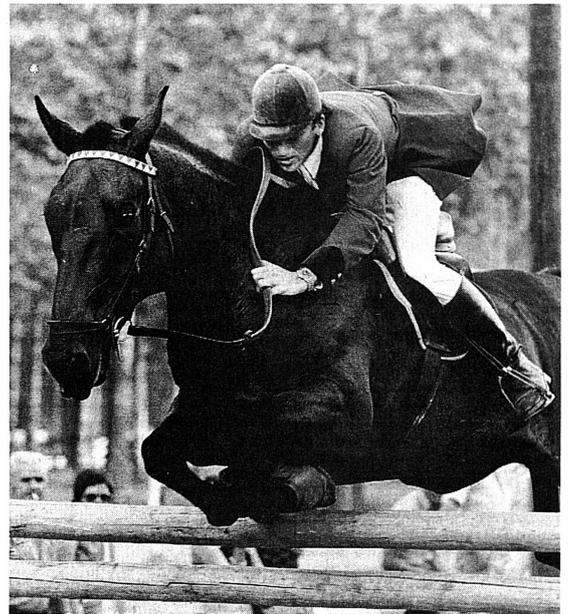
Cette année, le Marché-Concours se déroulera du 11 au 13 août. Le canton d'Argovie, ainsi que le Syndicat d'élevage chevalin des Franches-Montagnes, en seront les hôtes d'honneur. Les autorités du canton d'Argovie, accompagnées de différents groupes musicaux, feront le déplacement de Saignelégier.

Pierre Beuret. Le comité, attaché à montrer le cheval franc-montagnard au cœur d'un décor naturel, n'en a pas moins décidé de confier l'affiche et le cortège de la manifestation à un artiste. Il en résulte une affiche où le spectateur et le cheval sont à l'honneur. Car sans spectateurs, pas de Marché-Concours...

Saignelégier accueille chaque année pour ses liesses équestres et champêtres une foule estimée à 25 ou même 30 000 personnes. Vu l'affluence, il est recommandé de s'y rendre en train ou en car. Dans cette région du Jura tabulaire, au climat sévère, le panorama s'ouvre vers la France. Mais l'hospitalité ne fait pas le partage entre les visiteurs, d'où qu'ils viennent...

La foule attendue

Dernièrement, le comité d'organisation a présenté toutes les facettes de ce 86e Marché-Concours national de chevaux. Le président de ce comité n'est autre que le président du Gouvernement jurassien, et chef du Département cantonal de l'économie publique, Jean-



Saignelégier, une nouvelle fois la capitale du cheval.

Un environnement à sauvegarder

«Préservez la nature pour sauver le tourisme», a fermement lancé le conseiller d'Etat tessinois Renzo Respini, chef du Département de l'économie publique, lors de l'assemblée générale de l'Office du tourisme tessinois (ETT) qui s'est récemment déroulée à Mendrisio.

La conjoncture mondiale poursuit sa progression, entraînant une augmentation des possibilités de détente, de voyages et de vacances. Il s'agit de se préparer convenablement à ce nouveau défi. «Un pari qui doit être gagné avec une politique touristique globale qui tient compte non seulement des infrastructures touristiques, de la propagande ou de l'accueil, mais surtout de la sau-

vegarde de l'environnement, notre principal atout, a précisé le conseiller d'Etat tessinois, ne doutant pas de l'excellente préparation des responsables touristiques et des opérateurs du secteur au Tessin. Par ailleurs, se référant à une enquête réalisée en 1988 au Tessin, celui-ci a rappelé que les atouts principaux du Sud des Alpes sont les suivants: climat et conditions météorologiques (86%), service hôtelier (82%), paysage (81%), infrastructure et confort du logement (74%), possibilités d'excursions et de randonnées (71%), qualité des repas dans les hôtels (70%). Ainsi, au niveau national, on retrouve le paysage en première place alors qu'au Tessin, le climat demeure l'atout préféré. En conséquence, il faut tout mettre en œuvre pour préserver et combattre la pollution phoni-

que et atmosphérique, véritable bête noire des touristes.

Quant à Marco Solari, directeur de l'ETT, il maintient que le tourisme tessinois «se porte bien» mais, qu'il convient de faire davantage d'efforts pour sauvegarder notre environnement. Il a aussi relevé les problèmes des transports et a demandé une amélioration de l'offre des transports publics. Enfin, le Tessin doit regarder aussi au-delà de ses frontières et chercher une meilleure collaboration et coordination avec l'Italie du Nord. L'activité de l'ETT a été présentée par Sergio Barenco, vice-directeur, qui a, en particulier, reçu l'appui total des hôteliers tessinois et un crédit supplémentaire de 100 000 francs pour soutenir le riche programme des manifestations cantonales. »

Une «première» en Suisse!
Cuire à votre table sur la pierre chaude...
avec «La Pierrade»

Rôtisserie La Chaumière
Hôtel du Jura
1450 Sainte-Croix
Réservation (024) 61 21 45
(pierrade «express»:
fr. 17.-)

10019

Pssst...

Pour plus de discrétion...
écrivez
sous
chiffre



MARCHE IMMOBILIER

Jeune agence et TO de Suisse romande, spécialisée dans le secteur

nautique/sport/aventure

recherche collaboration avec agence suisse allemande pour distribution ou collaboration plus étroite.

Écrire sous chiffre 10330 à hotel revue, 3001 Bern.

L'hebdomadaire hôtel et revue touristique, une paire inséparable

— Situation Jura neuchâtelois
— Projet de construction d'un motel
— 17 chambres (34 lits)
— Cabaret - dancing de 80 places
— Bar américain de 40 places
— Carnotzet de 20 places
— Terrasse de 100 places + parking

Agencement de luxe effectué en 1986. Possibilité de gérance libre.

Nos services s'occupent des demandes de crédits, établissement des baux et de toutes démarches administratives.

10238

Gilbert Philippson à disposition:

BERNARD Nicod SA
26, avenue de la Gare Tél. 021/20 40 61
1001 LAUSANNE

Très bon placement en Espagne

A vendre

magnifique auberge

dans verdure (style suisse) près Montseny, 50 km de la mer, province Barcelone, située dans parc naturel d'environ 4000 m².

- 29 chambres avec salle de bains, chauffage central
- piscine, salle de banquet 100 personnes
- salle à manger 30-40 personnes, grand salon
- partout cheminées
- disco
- clientèle assurée toute l'année, complet avec inventaire, bien meublé

180 mio. Pesetas.

Renseignements: Téléphone (032) 23 67 42

4661

Le projet prend forme

Impulsorium de Bellelay

On le sait désormais, la fondation Impulsorium se propose d'implanter en Suisse un centre artistique interdisciplinaire d'envergure mondiale. Elle a été officiellement constituée à la mi-juin. Site privilégié: Bellelay et son ancienne abbaye, qui abrite actuellement une clinique psychiatrique.

Or, les bâtiments, plutôt vétustes, ne permettent plus du tout une pratique moderne de la psychiatrie. Raison pour laquelle, le canton de Berne prévoit de déplacer tout ou partie de la clinique dans d'autres lieux.

50 membres

Histoire d'en revenir à la fondation Impulsorium, elle est actuellement forte d'une cinquantaine de membres et regroupe surtout des personnes proches des milieux artistiques. En août, le Gouvernement bernois devra se prononcer sur une aide financière à cette fondation.

Quant au projet de centre artistique à Bellelay, il est devisé à 61 millions de francs, preuve qu'on voit véritablement les choses en grand. A tel point qu'on pourrait accueillir dans l'ancienne abbaye une centaine d'artistes, de Suisse et de l'étranger, qui auraient la chance de profiter des conseils et des expériences d'artistes et de créateurs de renommée mondiale.

Tant il est vrai que l'Impulsorium entend aborder des domaines aussi divers que la peinture, le cinéma, l'art informatique, le théâtre et on en passe.

Dans le Jura bernois, région toujours à la recherche de solutions à même d'améliorer ses revenus et son image de marque, le projet a été bien accueilli. Côté financement, l'Impulsorium compte beaucoup sur une participation du canton et de la Confédération, mais surtout du secteur privé.

Mais il y a un mais. Il s'agira, dans un premier temps, de définir l'avenir des deux cliniques psychiatrique et gérontopsychiatrique installées dans l'abbaye. Comble de malchance, la population de Tavannes, village tout proche où les autorités cantonales prévoyaient de construire une nouvelle clinique, se sont déclarées hostiles à la psychiatrie. Et la Berne cantonale n'avait prévu aucune solution de rechange, ce qui la plonge dans un abîme de perplexité.

Malgré tout, le canton se prononcera à la fin de l'année sur le projet Impulsorium. Le Jura bernois attend avec impatience une opinion favorable, qui sait très bien que si le projet devait capoter, Fribourg et Morat pourraient remplacer Bellelay au pied levé.

Mais la région peut-elle s'octroyer le luxe de laisser filer sous d'autres yeux une telle affaire? Poser la question, c'est déjà y répondre... P. M.



Le projet de loi sur le tourisme fribourgeois ouvre la porte à une subvention des remontées mécaniques.

Photo Fleury

Le temps des pros est arrivé

Projet de loi sur le tourisme fribourgeois

Les «navigateurs» passant l'essentiel de leurs fins de semaine et de leurs vacances dans les ports fribourgeois devront vraisemblablement passer à la caisse. Voilà de quoi réjouir les sociétés de développement de la rive sud

du lac de Neuchâtel et susciter quelques moues bernoises, bâloises et soleuroises. La nouvelle loi fribourgeoise sur le tourisme, encore en consultation, prévoit de soumettre à la taxe de séjour les bateaux habitables.

Et elle n'a pas rencontré d'opposition jusqu'à maintenant. Autre bonne nouvelle, pour les stations du Moléson ou de Charmey cette fois: le projet ouvre la porte à une subvention des remontées mécaniques lourdes. Elles ont en effet connu ces dernières années de hivers peu brillants et vont au devant d'investissements importants qu'elles ne peuvent financer.

Egalité de traitement

La taxe de séjour pour les bateaux? «C'est une égalité de traitement à garantir dans une région donnée», souligne Armand Monney, secrétaire général du Département de l'économie du canton de Fribourg. Aujourd'hui, les gens qui utilisent leur bateau comme une tente ou une roulotte ne paient pas de taxe de séjour. Pourtant, ils bénéficient des mêmes prestations que les campeurs ou les locataires de résidence secondaire. Avec l'eau courante, l'électricité et d'autres aménagements qui feraient pâlir d'envie les hôteliers de la région. «En 1978/79, lors de la construction du port, beaucoup de gens, qui avaient leurs petits bateaux dans les roseaux ou sur la plage, ont demandé une place; aujourd'hui, ils ont déjà changé 2 ou 3 fois pour de plus grands», raconte Charles Collomb, président de la Société de développement de Delley-Portalban-Gletterens (SDD).

Le quart des taxes de séjour

«Les trois sociétés de la rive sud ont versé le quart de la totalité des taxes de séjour du canton, alors qu'elles n'ont qu'une seule saison», précise André Bise, député et président de la Société de développement d'Estavayer-le-Lac et environs. En 1988, la seule SDD a enregistré 144 000 nuitées. Ce qui lui assure la tête du «hit-parade» fribourgeois. En

outre, sa flotille dépasse les 1000 embarcations. Ce qui pourrait constituer une importante source de taxes de séjour.

«En 1989, il y aura une légère augmentation des nuitées; après, cela va se tasser», estime Charles Collomb. La construction de nombreuses résidences secondaires est à l'origine des chiffres record de l'année dernière. Dans ce cas, la taxe de séjour est calculée comme un forfait de 150 nuitées. Elle atteint ainsi 150 francs par année et par chalé.

«On pourrait faire un second port, il serait plein immédiatement», affirme M. Collomb. Et de souligner que l'Office cantonal de l'aménagement du territoire préfère l'agrandissement des installations existantes. A Gletterens, les canaux de la roselière abritent 250 bateaux. Ils seront élargis, ce qui permettra d'y créer 150 places supplémentaires.

De son côté, Portalban envisage la construction d'un nouveau restaurant dans le port.

Saturation atteinte

A cause de la protection dont bénéficient les rives du lac de Neuchâtel et la roselière de la Grande Carrière, on semble proche de la saturation.

«Depuis cette année, à Portalban, on veille à ce que chacun utilise son bateau», souligne M. Collomb. Idem depuis quelques années à Estavayer où les propriétaires occupent une place et ne se rendant jamais sur leur bateau sont priés d'aller voir ailleurs. Pour rentabiliser les 10 millions investis dans le port de Portalban, la région s'est ouverte à une vague alémanique composée de Bernois, Bâlois et Soleurois. Sur la rive sud, les Fribourgeois et les Vaudois se font rares.

«Lorsque des équipements importants pour le tourisme cantonal ne peuvent plus être maintenus financièrement

et qu'il en résulte une mise en péril de l'économie de la région concernée, le comité de gestion peut accorder une aide à fonds perdu unique au propriétaire de ces équipements», stipule le nouvel article 36 de la loi.

Par le biais de la loi sur le tourisme, Fribourg introduira ainsi un soutien aux remontées mécaniques lourdes.

A cause de nouvelles normes fédérales, les stations de Charmey et Moléson devront renouveler leurs installations. Et elles n'ont pas les millions nécessaires à ces investissements.

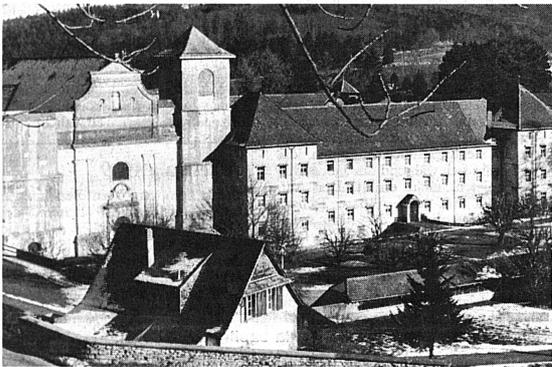
Le temps de pros est venu

Enfin, le tourisme fribourgeois va se professionnaliser: les experts proposent de créer des associations régionales, regroupant les sociétés de développement selon la géographie. Ces regroupements seront volontaires: l'Etat se contentera d'une mesure incitative, soit une subvention de 50 000 francs. «Ce projet ne change rien pour nous, estime M. Collomb. C'est simplement l'Etat qui donne une subvention et on l'accepte volontiers.»

«Dès le moment où on reconnaît que le tourisme est une branche de l'économie à part entière, on peut exiger d'elle qu'elle soit organisée sur un mode professionnel et non plus sur un mode amateur comme cela a été le cas ces dernières années», souligne Armand Monney. La promotion régionale dépasse les forces des sociétés de développement.

La structure proposée est «à l'image de ce qui se passe dans le fédéralisme suisse».

Reste une brebis égarée dans la prairie touristique fribourgeoise: la ville de Romont. On ne lui connaît pas d'associé potentiel. cps



L'avenir de l'Abbaye de Bellelay se précise.

Photo ASL

OFFRES / PROGRAMMES

Le sentier maraîcher

Jusqu'au 15 octobre, les maraîchers du Grand-Maraix et du Vully ouvrent leur «jardin» aux visiteurs. Au départ de Chières (Kerzers), on a le choix entre la balade «Légumes» d'une dizaine de kilomètres et le parcours à vélo de 28 ou 44 kilomètres. Des tableaux à 8 postes pour les marcheurs et à 15 pour les amis de la petite reine fournissent toutes informations sur les légumes cultivés dans le Grand-Maraix, le plus vaste jardin potager de la Suisse. onst Service pour la culture maraîchère, 1725 Grangeneuve/Posieux, tél. (037) 41 21 61.

Vignobles du lac de Biemme

Aux marcheurs amis de la vigne, les coqueux du lac de Biemme offrent un sentier viticole qui relie la cité au bout du lac à La Neuveville. Il est décrit dans un nouveau dépliant, qui renseigne par ailleurs sur le parcours éducatif aboutissant au Musée de la vigne de Gléresse (Ligerz); la liste des caveaux ouverts pour la dégustation y figure également. onst Office du tourisme de Biemme-Seeland, 2502 Biemme, tél. (032) 22 75 75.

Nouvelle carte pédestre

La nouvelle carte pédestre de La Lenk, au 1:25 000, couvre pour la première fois toute la région située entre Gstaad et Adelboden, avec ses lacs et ses cascades, ses gorges et ses chemins panoramiques. La carte indique les sentiers balisés, les transports publics ainsi que les possibilités pour se loger et se restaurer. onst Office du tourisme, 3775 La Lenk, tél. (030) 3 15 95.

Été actif

Les sections des Amis de la Nature de tout le pays suggèrent une large palette d'activités pour les camps, les randonnées et les vacances. Parmi plus de 130 propositions, citons au hasard des balades pour le troisième âge, des stages de parapente et de tous en haute montagne pour personnes entraînées. onst Amis de la Nature, case postale, 3000 Berne 14, tél. (031) 45 60 04.

La vallée du Trient

Entre Martigny et Vallorcine, la vallée du Trient est une région de tourisme pédestre encore trop peu connue malgré ses attraits indéniables. Voici une occasion de découvrir: un itinéraire pour marcheurs, bien balisé, mène en cinq étapes hors des sentiers battus (c'est le cas de le dire) dans le monde silencieux des Alpes valaisannes. onst Office du tourisme, 1923 Les Marécottes, tél. (026) 61 15 89.

Verte Gruyère à la carte

Une région à discrétion, telle est formule adoptée cette année pour les propositions de randonnées pédestres réunies dans le prospectus édité pour la «Charmey Card» de l'été 1989. Onze suggestions invitent à se balader dans la verte Gruyère, avec d'ailleurs une incursion jusqu'à Abländschen en pays bernois. Au programme figurent le chalet du Soldat, le Motélon depuis Jaun (Bellegarde), les gorges de la Jogne ou encore Montbovon en passant par la cascade de Grandvillard. onst Office du tourisme, 1637 Charmey, tél. (029) 7 14 98.

Sur les traces des Walser

Pour marcher sur les pas des Walser, ces Valaisans intrépides du Moyen Âge qui ont colonisé bien des régions alpêtres, un programme comportant quatre grandes randonnées d'une semaine chacune a été mis au point: il permet de relier le Haut-Valais au Vorarlberg. onst Ecole suisse d'alpinisme, 7504 Pontresina, tél. (082) 6 64 44.

Circuits pédestres du Tessin

Le nouveau guide des circuits pédestres du Tessin, paru aux Editions Kümmerly + Frey à Berne, contient une foule de suggestions pour parcourir les itinéraires les plus attrayants situés entre le massif du St-Gothard et le Mendrisiotto. Trente descriptifs détaillés énumèrent toutes les curiosités qui attendent le marcheur attentif au patrimoine culturel, parfois méconnu, et aux beautés de la nature. onst

Expositions, théâtre, festivals et grandes manifestations: le canton du Valais vivra un été placé sous le signe de la culture. La liste est longue, mais par leur ampleur ou leur renom, certaines manifestations tiennent le haut du pavé.

L'exposition d'été de la Fondation Gianadda, à Martigny, est consacrée aux œuvres du sculpteur Henry Moore. Pour accueillir les monumentales réalisations de l'artiste anglais, les jardins de la fondation ont été agrandis et aménagés.

Prestigieux artistes

La 26e édition du Festival Tibor Varga réunit de prestigieux artistes pour une vingtaine de concerts donnés aussi bien à Sion et Martigny, qu'à Leysin, Montana, Hérémence ou Viège. Le concert donné par la soprano Barbara Hen-

Sous le signe de la culture

La belle saison en Valais

dricks, le 24 juillet à Martigny, sera sans conteste l'événement de ce festival. Autre rendez-vous estival traditionnel, le Festival de l'orgue ancien fêtera cette année son 20e anniversaire.

Architecte de renommée mondiale, Mario Botta a également créé une série de meubles, de lampes et d'objets design. La Fondation Louis-Moret, à Martigny, présente cet aspect de l'œuvre du Tessinois avec croquis, esquisses et prototypes à l'appui.

Dès la mi-juillet, les rues de la capitale résonneront aux accords du Festival de jazz. Réservé aux adeptes du jazz traditionnel, les musiciens, qui viennent de Suisse, de France, d'Italie et d'Allemagne, joueront en plein air ou dans des caves.

Les Compagnons de la Navizence présenteront, dès le mi-juillet et durant

tout l'été, «La menuière d'Arcors», une pièce de théâtre espagnol jouée sur la superbe place de la Tour d'Anniviers, à Vissoie.

Liste impressionnante

Parmi les nombreuses autres manifestations culturelles de cet été, signalements encore l'exposition au Manoir de la Ville de Martigny, exposition consacrée aux œuvres de neuf artistes utilisant des techniques et des matériaux primitifs pour une création textile contemporaine.

A mi-chemin entre le folklore et la culture, le 44e Fête cantonale des costumes aura lieu du 28 au 30 juillet à Evoleine. Cette manifestation est suivie chaque année par des milliers de spectateurs. cps

INDEX

PERSONEN • FIGURES

Dienststreue wird nicht immer und nicht von allen gleich bewertet. Die einen dünkt sie Mangel an Unternehmungskunst und Beweglichkeit, die andern setzen ohnehin mehr auf neue Kräfte. Wo Mitarbeiter als grösstes und wichtigstes Kapital einer Unternehmung geschätzt werden, freut man sich jedoch über einen soliden Stock an «Festgeld». Das Team des Hauptsitzes des Schweizer Hotelier-Vereins in Bern zählt eine ganze Anzahl «sicherer Werte». Die Delegiertenversammlung applaudierte folgenden Dienstjubilaren: **Manfred Ruch**, Vizedirektor, verantwortlich für die gesamte Berufsbildung, **Andreas Junker**, Berater für Küchenplanung und Betriebsorganisation, beide 25 Jahre. 20 Jahre: **Erich Berger**, Vizedirektor, Leiter der Beratungsdienste und Verbindungsmann der Erfa-Gruppen, **Maria Küng**, stv. Chefredaktorin. 15 Jahre: **Marianne Häni**, Lehrbetriebsbesucherin, Fachlehrerin und Chefexpertin für die Ausbildung der Hotelfachassistentinnen, **Alberto Vonoesch**, stv. Direktor. 10 Jahre: **Andreas Dubler**, wirtschaftswirtschaftlicher Berater, **Alex Schnewly**, Buchhalter.

brücke) an **Peter Vogelstetter** weitergegeben und führt nun mit **Joseph Andermatt** den Night Club Du Pont an der Reuss. Der ehemalige Spitzenspieler **Ernst Wechselberger** ist in der neuen Marktstube ebenso wenig glücklich geworden wie zuvor auf dem Clarida in Meggen. Nachfolger als Pächter ist **Gabriele Pedrazzetti**, Geschäftsführer des Hotels Continental. Pedrazzetti hat als Gerant seinen langjährigen Mitarbeiter **Carlo Romero** eingesetzt. Schliesslich übernehmen **Thomas und Ruth Lüdi**, bisher im Walfisch an der Hertensteinstrasse tätig, Anfang August den traditionsreichen Klosterhof. *



Seit dem 1. Mai verstärkt **Ernst Bächtiger** (Bild) als Projektleiter das Team der Zürcher Agentur der Phone Marketing Business SA. Das Telefonmarketing-Unternehmen, mit Hauptsitz in Lausanne und Agenturen in Zürich und Fribourg, ist im Touristikbereich vor allem für Bedarfsabklärungen/Terminvereinbarungen für Commercial-Reisebüros und Konferenzhotels sowie im Schulungssektor tätig. Ernst Bächtiger verfügt über eine sechsjährige erfolgreiche Erfahrung im Telefonmarketing. Er wird sich um die Betreuung und Beratung der Firmenkundschaft kümmern und die Konzeption und Vorbereitung der Telemarketing-Projekte leiten. *



Hans Küchler, Chefgrafiker der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ), feierte am 18. Juli seinen sechzigsten Geburtstag. «Kü», der gebürtige Nidwaldner und tätige Olmer, ist seit gut 26 Jahren unermüdet dabei, dem Ferienland Schweiz zur Freude eines internationalen Publikums mit Zeichenstil und Pinsel Zwischenöne und vorwiegend lebenswerte Züge zu geben. Kein Mann der Probleme, sondern der Lösungen. Der Umfang und die Vielfalt seines Werkes, für das er im In- und Ausland viele Auszeichnungen erhielt, belegen es nachdrücklich. Kaum eine Ausstellung, eine Drucksache, ein Inserat oder eine Diashow der SVZ, die er nicht durch überraschende Einfälle geprägt oder mitgestaltet hat. Dabei bürgt «Kü» meist für die heitere Note – und gelegentlich für den maliziösen Thriller, für das Spielerische – und die leise Mahnung. Überhaupt ist er fürs Leise. Er macht sich seinen Reim, und die andern sollen das auch selbst besorgen. Vom Schulmeister hält er nicht viel. *

Alexander Walsow verlässt drei Monate nach dem Tod seines Vaters **Erik Walsow** das Derby Hotel in Davos. Er will seine Zelt im Tessin aufschlagen. Die Geschäftsführung im Derby Hotel übernehmen **Jörg und Maya Guyan**, die zugleich Hauptaktionäre der Derby Hotel Aktiengesellschaft sind. *

Nach 19 Jahren wird **Werner Ris** das Hotel Eden Roc in Ascona verlassen. Sein Nachfolger heisst **Michele Gadecke** (28), der bisher im Nova Park in Zürich eine Kaderfunktion inne hatte und ab Januar 1990 einer der jüngsten Fünfsterndirektoren der Schweiz sein wird. *



Die einmillionste Glace-Coupe serviert das Team um **Jean-Claud Gerber** demnächst. Ort des Geschehens: Das Tealounge Höck in Lyss BE. Aneinandergereiht ergaben die Glacekugeln die stolze Distanz von über 200 Kilometern. Mit einer Auswah von über sechzig Coupen nimmt das aufs eiskalte Geschäft spezialisierte Unternehmen die zweite Million in Angriff. *

Wirtwechsel in gleich mehreren Luzerner Gaststätten stehen bevor oder liegen kurz zurück: **Norbert Michel** hat das Brüggl (ehemals Krien-

Kultur kostet

Die Alpengala auf Sponsorensuche



Das Saanenland erlebt im September dank der Alpengala einen markanten Aufschwung der touristischen Belebung. *Blid Report*

Ab Ende August ergänzt wiederum ein 2000 Personen fassender Zeltbau Gstaads Dorfbild. Zu sehen und zu hören sind darin an fünf Abenden allerdings weder Seiltänzerinnen noch Löwengebrüll: Sanfte (Klassik-)Töne stehen an der dritten Alpengala in der ersten Septemberhälfte auf dem Programm.

Die Gstaader haben etwas gelernt, seitdem sie den imposanten Zeltbau von den Alpengala-Initianten aus Wengen übernehmen. Nämlich, dass eine solche Veranstaltung nur auf einem sehr hohen künstlerischen Niveau betrieben werden kann und nur (wirtschaftlichen) Erfolg hat, wenn die Finanzierung auf tragfähigen Pfeilern steht. Ersteres ist den Alpengala-Organisatoren innert kurzer Zeit gelungen (siehe Kasten), die Finanzierung könnte noch etwas breiter abgestützt sein.

Hotellerie finanziert mit

Dass die Alpengala auch weiterhin zu den Eckpfeilern eines qualitativ hochstehenden (Kultur-)Angebots und damit zur wirkungsvollen Gästebetreuung im Saanenland gehört, dafür sorgen unter anderem auch die Tourismuskreise selber. So liefert die Saanenländer Hotellerie eine speziell für die Alpengala erhobene Taxe pro Logiernacht ab. Dazu dürfen die Organisatoren auf einen jährlich wiederkehrenden Beitrag der Gemeinde zählen. Aus dem SEIVA-Lotteriefonds des Kantons wurde der Alpengala ein einmaliger Zuschuss von 100 000 Franken garantiert. Und nicht zuletzt sind es über 130 private Gönner und Donatoren, die mit durchschnittlich 1500 Franken jährlich den Anlass unterstützen.

Steiniger Sponsoringboden

«Die ersten fünf Jahre müssen wir kämpfen», schildert Gstaads Kurdirektor **Hans-Ueli Tschanz** die finanziellen Aussichten, «das haben wir von Anfang an gewusst. Etwas blauäugiger waren wir hingegen in Bezug auf das Sponsoring, da ist uns der grosse Wurf noch nicht gelungen». Bekanntlich ist der Boden für Kultursponsoring-Partnerschaften (noch) recht steinig, im Gegensatz etwa zum Sportsponsoring, wo gerade das Gstaader Tennis Open seit langem auf massgebliche Beiträge seitens der Wirtschaft zählen darf.

Feste Infrastruktur in Sicht?

Gespräche und Verhandlungen mit potentiellen Geldgebern seien dauernd im Gang, erklärt Tschanz, denn als ideale Ergänzung zum Menuhin-Festival und willkommenen Belebung des Saanenländer September-Tourismus will man das Alpengalazelt unter keinen Umständen mangels finanzieller Mittel wieder abbrechen. Budgetzahlen sind zwar nicht zu erfahren, aber abgesehen vom hochkarätigen künstlerischen Angebot – «wir hätten auch mit mittelmäß-

sigen Programmen beginnen können» (Tschanz) – verschlingt natürlich auch die (Zelt-)Infrastruktur grosse Summen. Bis jetzt haben sich nämlich auch hier die Vorstellungen der Initianten, das Zelt liess sich während des Jahres weitervermieten, nicht erfüllt. Der Aufwand für Auf- und Abbau: Tschanz wünscht sich ohnehin, dass bis in sechs, sieben Jahren, wenn ein neues Zelt fällig würde, die ganze Raumfrage gründlich überlegt wird.

Einfließen müssten dabei auch Gedanken zu einer festen Infrastruktur, die dann entsprechend häufiger, vielfältiger und kostengünstiger genutzt werden könnte. Solche Pläne, die vorderhand noch Wunschdenken seien, müssten aber realisierbar sein, ohne die quantitative Wachstumsschraube im Saanenland anzuziehen, stellt Tschanz von Anfang an klar.

Drei Züge – drei Gleise

Schliesslich sieht der Kurdirektor schlummernde finanzielle Potentiale in gewissen logistischen Rationalisierungsmassnahmen. Alle drei sommerlichen Kulturzüge – Swiss Open, Menuhin-Festival und Alpengala – werden nämlich bislang getrennt geführt, was Programm, Organisation, Werbung und Verkauf betrifft. Gewisse Synergien wären hier durchaus denkbar und sollen in Kürze konzeptionell festgehalten werden. Dannzumal dürfte wohl auch der Vorverkauf zur Alpengala erheblich

besser laufen, als er es jetzt tut. Für alle Veranstaltungen sind jedenfalls zurzeit noch genügend Karten erhältlich. *BL*

Alpengala 1989

Dank den wertvollen Beziehungen des künstlerischen Leiters der Gstaader «Festwochen», **Sergio Fontana**, steht Gstaad kurz nach dem 33. Menuhin-Festival vom 2. bis zum 16. September wiederum im Zeichen grosser sinfonischer Werke und der Oper in konzertanter Form:

Samstag, 2. September: Residentie-Orchester Den Haag (Leitung **Aldo Ceccato**) spielt Werke von Tschaiakowsky.

Freitag, 8. September: Orchestre Symphonique du Rhin (Leitung **Luca Piffaff**) spielt Werke von Beethoven.

Samstag, 9. September: Ausserordentliches Konzert zum 20-jährigen Bestehen der Brass Band Berner Oberland (Leitung **Markus S. Bach**).

Donnerstag, 14. September: **Andrea Chénier**, Oper von Umberto Giordano aus Anlass «200 Jahre französische Revolution».

Samstag, 16. September: Teatro Regio di Torino (Leitung **Marcello Viotti**) führt die Messa da Requiem von Verdi auf.

Vorverkauf: Verkehrsverein, 3780 Gstaad. *BL*

AGENDA

Messen • Foires

- 25.8.–1.9. Drinktec-Interbrau 89 Weltmesse für Getränketechnik, München
- 1.–3.9. Interfitness 89, Internationale Messe für Fitness, Sport und Freizeit, Basel
- 9.–24.9. Comptoir Suisse, Lausanne
- 10.–14.9. Gastro 1990, Fachausstellung für das Gastgewerbe, Chur
- 21.–24.9. Phénix 89, Fachmesse für Produkte und Dienstleistungen für Senioren, Bordeaux
- 26.–28.9. IT & ME, Chicago
- 28./29.9. Videotex Forum, Basel
- 2.–8.10. ITU-COM, Int. Symposium und Weltausstellung der elektronischen Medien, Genf
- 4.–8.10. Immo Expo, 1. Internationale Immobilienmesse, Interlaken
- 11.–14.10. Logie 89, Montreux
- 14.–19.10. anuga 1989, Weltmarkt für Ernährung, Köln
- 15.–23.10. Equip'hotel, Paris
- 24.–26.10. TTW, Montreux

- 26.–30.10. Schweizer Caravan-Salon, Bern
- 28.–30.10. Internationale Fachmesse Souvenir & Geschenk, Wiesbaden
- 28.10.–6.11. Basler Herbstwarenmesse / Snow 89 / 16. Basler Wymäss, Basel

Kongresse • Congrès

- 14.–16.9. Forum von Crans-Montana, «1992 – Standort und Chancen des Tourismus»
- 28.9. Verband Schweizerischer Baumschulen, nationales Symposium, Baden
- 15.–18.10. Schweizer Forum für internationalen Tourismus, Lausanne
- 22.–31.10. Euhofa, Israel

- 5.10. Verband Schweiz. Konzess. Automobilunternehmungen (SKAG), Elm GL
- 19.10. SVZ Vorstand, Schwyz
- 25.10. MinOtels Suisse
- 6.11. Accueil, Ascona
- 11.11. Verein dipl. Hoteliers SHV, Bern
- 11.11. Hotel Sales and Marketing Association (HSM), Hostellerie Rigi-Kaltbad
- 18.–19.11. Anciens du Centre international de Glion, Ouchy/Bulle
- 8.12. Swiss Congress, Davos

Weiterbildung SHV Formation continue SSH

- 6./7.11. Weiterbildungskurs Verein dipl. Hoteliers SHV

Neue Fax-Nummer

Etwas Eiliges, etwas Interessantes für die Redaktion?

Wählen Sie die Fax-Nummer:

(031) 50 72 24 (Redaktion)
(031) 46 23 95 (Inserate)

IMPRESSUM

hôtel revue + revue touristique

Editeur/directeur de publication
Société suisse des hôteliers, Berne

Rédactrice en chef adjointe
Maria Küng (MK)

hotel revue:
Maria Küng, rédactrice responsable,
Alexander Künzle (APK), Bruno Lüthi (BL), John Wittwer (JW), Martin Zenhäuser (MZ)

touristik revue:
Sam Junker (SJ), Anita Stebler (ast)

Bureau de rédaction Zurich:
Michael Hutschneker (hu)
téléphone (01) 202 99 22

hôtel revue + revue touristique:
André Winckler (AW), rédacteur responsable,
Georges Oberson (GO), 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 (GB), Tokyo. Gérard Spitzer (GS), Montréal/New York.

Marketing:
Aldo Marzorati, responsable
Adresse:
(Rédaction, annonces marché de l'emploi et service des abonnements)
hôtel revue + revue touristique
case postale, 3001 Berne
téléphone (031) 507 222
téléc. 912 185 htr ch
téléfax éditeur (031) 46 23 95
téléfax rédaction (031) 50 72 24
vidéotex 6660

Vente des annonces:
(Annonces commerciales)
Agent en Suisse romande:
Publicité Neumann,
1113 St-Saphorin-sur-Morges,
téléphone (021) 801 11 20
Agence Markus Flühmann, 5628 Birri,
téléphone (057) 44 40 40
téléfax (057) 44 26 40

Organe officiel:
Association suisse des directeurs d'office de tourisme ASDOT; Swiss Congress; Communauté des établissements de cure suisses sous direction médicale IGKS; HSM (Swiss Chapter); 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.

hotel + touristik revue
Monbijoustrasse 130, Postfach
3001 Bern, Tel. (031) 507 222
Telefax Verlag (031) 46 23 95

STELLENMARKT

MARCHE DE L'EMPLOI



Die Hostellerie Rigi ist das führende ****-Hotel auf Rigi-Kaltbad, und wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen initiativen und frontorientierten

Direktionsassistenten/ Vizedirektor

Wir stellen uns einen jungen Mann im Alter zwischen 25 und 30 Jahren vor, der bereits Erfahrung im F & B-Bereich gesammelt hat und nun seine Kenntnisse mit Führungsverantwortung anwenden möchte. Der Bankettverkauf sollte eine Domäne von Ihnen werden, wo Sie die Möglichkeit haben, sich bei Firmen- und Familienanlässen entsprechend zu profilieren. Nach einer sorgfältigen Einarbeitungszeit übergeben wir Ihnen auch die Personaladministration inklusive Personalrekrutierung. Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe und der Verantwortung entsprechende Entlohnung, die üblichen Sozialleistungen und gewisse Benefits. Wir sind ein junges, aufgestelltes Team, welches gewohnt ist, mit aussergewöhnlichen Leistungen bei unseren Gästen positiv aufzufallen! Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen mit CV und Foto an folgende Adresse:

Richard A. Fries, Dir.
Hostellerie Rigi, 6356 Rigi-Kaltbad
Telefon (041) 83 16 16, Fax (041) 83 12 66

Wir sind ein internationales ****-Hotel und gehören einer bekannten, weltweit vertretenen Hotelgruppe an. Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir einen

Assistant Controller

der unseren Finanzchef entlasten und vertreten kann. Für diese Position sind eine kaufmännische Ausbildung und/oder mehrjährige Berufserfahrung in der Buchhaltung mit EDV-Anwenderkenntnissen erforderlich. Zudem sollten Sie sich in Englisch und eventuell in Französisch verständigen können. Einem jungen Herrn oder Dame, welche(r) bereits Erfahrung aus der Hotelbranche vorweisen kann, wollen wir gerne den Vorzug geben. Wenn Sie sich zu diesem Karriereschritt entschliessen können, erwartet Sie eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe mit interessanten Aufstiegsmöglichkeiten. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an das Personalbüro

Atlantis Sheraton Hotel
10120

Atlantis Sheraton Hotel
The hospitality people of IIT
Hotel Atlantis AG, Dählwäg 234, CH-3015 Zürich
Telefon 01/463 00 00, Telex 813 338 ATS, Telefax 01/463 03 88

Wenn es noch eines Beweises bedarf, dass die Aufgaben und Chancen unseres Kadernachwuchses vielseitig sind: Hier ist er! Die Flughafen-Restaurants Zürich, ein vielseitiger Grossbetrieb der Gastronomie, sucht für die langfristige Kaderplanung die Köpfe, die morgen unsere Betriebe leiten werden. Als

Assistent(in) unserer Geschäftsführer

bringen Sie folgende Voraussetzungen mit:
● Grundausbildung im Gastgewerbe ● Hotel-
fachschule ● Vorgesetzten- und Fronterfahrung
● Sprachkenntnisse D, F, E ● Und viel Begeisterung, um in einem lebhaften Betrieb freudigen Einsatz zu leisten und Verantwortung zu tragen.

Was dürfen Sie erwarten?
● Eine optimale Einführung ● Eine massgeschneiderte Weiterbildung ● Einen vielseitigen Arbeitsplatz in der faszinierenden Flughafenatmosphäre ● Ein leistungsgerechtes Salär ● Eine grosszügige Pensionskasse ● Und die Möglichkeit, später das Unternehmenseminar SHV zu besuchen ● Überdies kann Ihnen ein Studio besorgt werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.
Flughafen-Restaurants Zürich
Herrn J. Grohe
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00



Flughafen-Restaurants Zürich

STADTCASINO BADEN

Das neue Stadtcasino Baden mit zwei Restaurants, Bankettmöglichkeiten bis zu 600 Personen, Dancing-Night Club und Spielcasino, bietet einer dynamischen Persönlichkeit aus dem Gastgewerbe eine anspruchsvolle Aufgabe. Als

DIREKTOR

dieses modernen, mit grossem Aufwand renovierten Betriebes, haben Sie weitreichende Kompetenzen und Entfaltungsmöglichkeiten.

Eine fundierte Ausbildung in Küche, Service und Administration und einige Jahre Berufserfahrung in leitender Position für die Organisation von Kongressen und Banketten, sind für diesen Betrieb unerlässlich.

Wir wünschen uns eine aufgeschlossene, freundliche Persönlichkeit, die unseren Gästen eine individuelle Betreuung angedeihen lässt. Dafür können wir Ihnen grosszügige Anstellungsbedingungen offerieren.

Vertraulichkeit ist zugesichert. Bitte richten Sie Ihr schriftliches Angebot mit Fotografie und Schriftprobe an Herrn A. Steurer, Personalchef, Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich, Tel 01/211 15 10



Hotel
**CHÂTEAU
GÜTSCH
LUZERN**
Tel. 041 - 22 02 72

Wir sind ein renommiertes Schloßhotel über den Dächern von Luzern.

Mit 80 Hotelbetten sind wir nicht die Grössten, dafür sind wir beim Restaurant- und Bankettangebot bei den Besten.

Um unsere anspruchsvolle Kundschaft, sei es im gepflegten A-lacarte-Restaurant (120 Sitzplätze und Garten) oder in unseren Banketträumlichkeiten (bis 250 Personen), zu verwöhnen, suchen wir einen

Maitre d'hôtel (Restaurantmanager)

Für diese herausfordernde, anspruchsvolle Aufgabe sollten Sie mitbringen:

- Erfahrung als Maitre d'hôtel oder Oberkellner
- Führungsqualitäten (15 Mitarbeiter sind Ihnen unterstellt)
- Beherrschung der Fremdsprachen: E, D, F (mündlich)
- 30-40 Jahre Lebenserfahrung

Wir bieten Ihnen:

- hochinteressante, abwechslungsreiche Tätigkeit mit weltweitem Gästekreis in einem Jahresbetrieb
- grosszügige Anstellungsbedingungen
- Eintrittsdatum nach Ihren Vorstellungen

Wir freuen uns schon auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Château Gütsch
z. H. Direktion
6007 Luzern



Wo die Schweiz am schönsten ist!

Hotels

Unser bisheriger Stelleninhaber verlässt uns, um die Direktion eines Hotels/Restaurants zu übernehmen.

Daher suchen wir zum baldigen Eintritt in Jahresstelle einen Nachfolger als

Direktionsassistent

Personalchef (CH)

Wir bieten Ihnen:

- eine weitgehend selbständige, interessante und vielseitige Tätigkeit
- gut organisierter Arbeitsplatz mit IBM PC
- neuzeitliche Anstellungsbedingungen
- gründliche Einführung

Wir erwarten von Ihnen:

- Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen
- Sprachgewandtheit
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- solide kaufmännische Ausbildung und Erfahrung im Hotelfach

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

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



Von Anfang an dabei sein

Wenn Ihnen Karriereplanung etwas bedeutet, bieten wir Ihnen für unsere Neueröffnung im modern eingerichteten Restaurant im Einkaufszentrum Parkallee in Bachenbülach, per 1. August oder nach Vereinbarung, die Aufgabe als

Geschäftsführer- Assistent(in)

an.

Wir bieten:

- Kaderbeteiligung
- Kaderschulung intern und extern
- Einsatz als Geschäftsführer in Klein-/Mittelbetrieb nach zirka 1 bis 2 Jahren
- persönliche Karriereplanung
- Übernahme der Kosten des Wirkungskurses bei längerer Anstellungsdauer
- nach 2. vollendetem Dienstjahr 5 Wochen Ferien
- Einkaufsvergünstigungen

Wir erwarten:

- abgeschlossene gastgewerbliche Lehre
- eventuell Führungserfahrung
- flexible Einsatzbereitschaft
- Übernahme von Verantwortung

Sind Sie interessiert? Herr Betschart gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

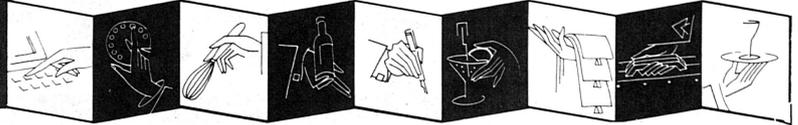
MERKUR Restaurationsbetriebe
Fellerstrasse 15, 3027 Bern
Telefon (031) 55 11 55.

10150 O

Aarau, Baden, Basel, Bern, Biel, Genf, Glattzentrum, Lausanne, Lugano, Olten, Shoppyland, St. Gallen, Sursee, Thun, Villeneuve, Volkland, Wetzikon, Wil, Zürich



Stellen im Hotelfach sind unsere Sache.



Auszug aus den offenen Stellen der Kadervermittlung

Interessiert Sie eine der untenstehenden Stellen? Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an unsere Adresse z. H. Frau Monica Wüthrich-Rohner. Wir leiten diese dann sofort weiter, die Verantwortlichen nehmen alsdann direkt mit Ihnen Kontakt auf. Vergessen Sie auf keinen Fall zu vermerken, für welche Stelle Sie sich interessieren.

Einen

Küchenchef

suchen wir per September/Oktobre in einem 4-Stern-Hotelbetrieb im Kanton Zürich. Wenn Sie zirka 28 Jahre alt sind, Erfahrung als Küchenchef oder mindestens als Souschef mitbringen und sich zutrauen, einer 10-Mann-Brigade vorstehen zu können, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Einen

Leiter der Personaladministration

suchen wir auf Herbst 1989 nach Zermatt in Jahresstelle. Wir suchen einen Schweizer Kandidaten oder mit Bewilligung B/C, der Erfahrung in der Personaladministration hat, D, F, E, I spricht und auch schreibt, Freude am Umgang mit vielen Mitarbeitern hat und die Fähigkeit besitzt, auch in etwas turbulenten Zeiten den Überblick zu behalten.

Für einen 5-Stern-Hotelbetrieb suchen wir nach Vereinbarung eine(n)

2. Chef de réception

mit Aufstiegsmöglichkeiten. Der/die Kandidat(in) sollte Führungseigenschaften, Sprachkenntnisse, gutes Auftreten und Durchsetzungsvermögen besitzen.

Der Aufgabenbereich umfasst: Mitführung der Réception, Reservation, Korrespondenz, Buchhaltung, Marketing und Werbung.

In Lausanne haben wir in einem 4-Stern-Hotel die Posten eines

Vizedirektors

und einer

Direktionssekretärin

offen. Der Vizedirektor wäre für die Bereiche F & B und allgemeine Administration zuständig, die Direktionssekretärin würde nebst dem Direktionssekretariat auch die Personaladministration führen. Für beide Posten suchen wir Kandidaten mit einigen Jahren Hotelverwaltung und sehr guten Französischkenntnissen. Eintritt: sobald als möglich.

Möchten Sie im Ausland arbeiten und doch nicht zu weit weg gehen von der Schweiz? Wir suchen in einen 4-Stern-Hotelbetrieb in Österreich einen versierten, erfahrenen

Küchenchef

Selbständigkeit und Führungserfahrung setzen wir für diese Stelle voraus. Eine tolle Wohnung kann nach Wunsch zur Verfügung gestellt werden. Eintritt: nach Vereinbarung.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in der Inner-Schweiz einen

Küchenchef

mit Erfahrung in gleicher Position. Es handelt sich hier um eine Jahresstelle in einem Betrieb, der vorwiegend Vollpension bietet. Die Arbeitszeiten sind jeweils von 9.00-14.00 und 17.00 bis 21.00 Uhr. Selbstverständlich hat auch dieser Betrieb 5-Tage-Woche.

Für ein Café in der Stadt Bern suchen wir eine

Küchenhilfe (weiblich oder männlich)

Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung. Es können nur Schweizer(innen) und Bewerber(innen) mit Bewilligung B/C berücksichtigt werden. Wir freuen uns auf Ihren prompten Anruf!

Erstklasshotel in Grindelwald sucht per sofort eine

Réceptionist mit Erfahrung

Falls Sie an einer lebhaften und anspruchsvollen Tätigkeit in einem grossen Betrieb interessiert sind, wäre dies bestimmt eine Herausforderung für Sie! Falls Sie Schweizerin oder im Besitze einer B-/C-Bewilligung sind, melden Sie sich raschmöglichst bei uns!

Wer möchte noch bis Ende Saison in der Nähe von Locarno arbeiten? Gesucht wird für sofort in ein kleineres Spezialitätenrestaurant

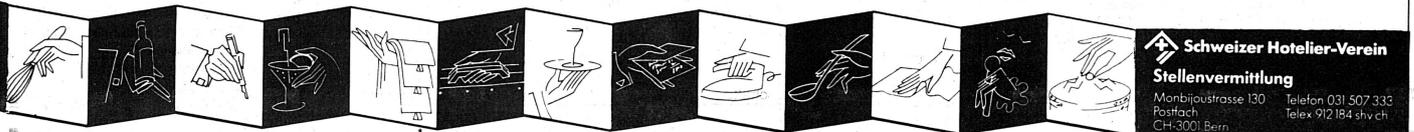
Koch oder Köchin

(auch Commis de cuisine) 5-Tage-Woche, guter Verdienst, schöne Personalumkünfte. Würde Sie die Stelle interessieren? Rufen Sie uns an!

Gepflegtes Spezialitätenrestaurant im Berner Oberland sucht per sofort

Commis de cuisine

Es handelt sich um eine vielseitige Stelle für einen Jungkoch, der seine beruflichen Kenntnisse noch erweitern möchte. Rufen Sie uns an! Eine Saisonbewilligung wäre noch vorhanden.



Schweizer Hotelier-Verein

Stellenvermittlung

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

Für unseren im Herzen von Zürich gelegenen Restaurationsbetrieb suchen wir einen

Küchenchef

Wir erwarten:

- möglichst eidg. dipl.
- Organisationstalent
- Produktionserfahrung

Wir bieten:

- hohe Entlohnung
- geregelte Arbeitszeit

Wenn Sie interessiert sind, in einem jungen Top-Betrieb mitzuarbeiten, senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 9748 an hotel revue, 3001 Bern.

EINE DER 24 ADRESSEN, DIE SIE 13x VOLL AUSZAHLT.

HOTEL 
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir für unser renommiertes Stadthotel per sofort oder nach Übereinkunft einen tüchtigen

Stv. Chef Produktion

Wir sind ein lebhaftes 4-Stern-Hotel im Herzen von Zürich mit 4 Restaurants und einem ausgebauten Bankett- und Partyservice.

Wir bieten Ihnen:

- äusserst günstige Arbeitsbedingungen; Arbeitszeit 7.00-16.00 Uhr
- interessante und abwechslungsreiche Stelle
- entsprechendes Salär
- Einkaufsvergünstigungen
- 13. Monatslohn

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf. Herr R. Oehler, Personalchef, erteilt Ihnen gerne nähere Auskunft über diese Tätigkeit.

HOTEL ST. GOTTHARD AG ZÜRICH
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon (01) 211 55 00

10009



HOTELS & RESTAURANTS

Feldpausch
TICINO

SIND SIE EDV GEWANDT?

Für unsere Hotels in Locarno/Ascona suchen wir ab 1. Oktober 1989 oder nach Vereinbarung eine(n)

FRONTOFFICE - MANAGER(IN)

Wir stellen uns eine Persönlichkeit im Alter zwischen 25-35 vor.

Das Aufgabengebiet umfasst:

- Einführung des neuen EDV-Systems in den Hotels Muraito, Zurigo und Al Porto, Locarno-Ascona
- Schulung der Front-Office Mitarbeiter
- nach Abschluss der Einführung des EDV-Systems Übernahme der Position als «Resident Manager» im Hotel Muraito

Die Hotelfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung sollten die Grundlage sein. Ebenfalls sind gute italienische Sprachkenntnisse Bedingung.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, so erwartet Herr W. Scharfetter gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

10342

Feldpausch

Piazza Stazione 8 · 6600 Locarno
Tel. 093/33 01 81

Restaurantkette

in der ganzen Schweiz tätig, Mitglied eines der grössten schweizerischen Unternehmen, sucht für seinen Betrieb im Zentrum von

Bern (zirka 300 Pl.)

einen jungen, dynamischen

Direktor

Sie:

- sind zwischen 25 und 30 Jahre alt
- haben eine praktische Ausbildung im Gastgewerbe, haben eine Hotelfachschule absolviert oder den Berner Wirtekurs beendet
- waren schon mit Erfolg als Direktionsassistent tätig und zeigen Unternehmensgeist, Kreativität und Ehrgeiz

Wir:

- bieten Ihnen eine ausführliche Ausbildung in unsere Betriebsmethodik
- offerieren Ihnen eine Stelle mit grosser Verantwortung in der Führung eines Grossbetriebes
- haben moderne Sozialleistungen, verschiedene Vorzüge und können Ihnen mittelfristige Aufstiegsmöglichkeiten anbieten

Interessierte Bewerber können ihre Unterlagen unter Chiffre Z-18-634941 an Publicitas, 1211 Genève 3, einschicken.

Wir suchen für unseren guteingeführten, seriösen Barbetrieb im Zentrum St. Gallen

Geschäftsführer(in)

sowie

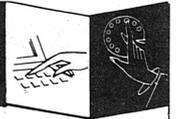
Barmaid oder Kellner

per 1. September 1989 oder nach Vereinbarung.

Nähere Auskünfte erhalten Sie unter Chiffre C 33-677833 bei Publicitas, Postfach, 9001 St. Gallen.

9940

Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79



Stellengesuche

Hotellers und Restaurateure, welche Abonnenten der Express-Stellenvermittlung sind, erhalten auf Anfrage unbeschränkt viele Bewerbungstalons (siehe Gratis-Kleininserat für Stellensuchende) zugestellt. Die Abonnementpreise für Hotellers und Restaurateure: Fr. 260.- pro 1/2 Jahr, Fr. 450.- pro Jahr, Bestellungen und Informationen bei der Express-Vermittlung

Express-Stellenvermittlung, Postfach 2657, 3001 Bern, Telefon (031) 50 72 79

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1798	1799	1800	1801	1802	1803		
2246	2247	2248	2249	2250	2251	2252	2253
2254	2255	2256	2257	2258			

2259	2260	2261	2262	2263	2264	2265	2266	2267	2268	2269	2270	2271	2272	2273	2274	2275	2276	2277	2278	2279	2280	2281	2282	2283	2284	2285	2286	2287	2288	2289	2290	2291	2292	2293	2294	2295	2296	2297	2298	2299	2300
------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

6 Eintrittsdatum
7 Sprachkenntnisse
8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

Seit 1. Oktober 1987 zahlen Sie kein Erfolgshonorar mehr, sondern einen Pauschalbetrag. Mit dieser einmaligen Zahlung sind Sie auf die Express-Stellenvermittlung «abonniert». Konkret bedeutet das:

- die Abonnement (1/2 Jahr = Fr. 260.-, 1 Jahr = Fr. 450.-) bieten den Vorteil, dass während der Abonnementdauer eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons angefordert werden kann. Zudem wird so administrativer Individualaufwand reduziert.
- Seit 1. Januar 1988 können aus organisatorischen Gründen nur noch Talons an Abonnenten der Express-Stellenvermittlung verschickt werden.

1 Numéro des candidats
2 Profession
3 Age
4 Nationalité
5 Permis de travail pour les étrangers
6 Date d'entrée
7 Connaissances de langues étrangères/type d'établissement/région préférée

NOUVEAU:
A partir du 1er octobre 1987, cette taxe est remplacée par un montant forfaitaire qui vous permet de devenir en quelque sorte «abonné» au service de placement accéléré. Cela signifie en clair que:

- l'abonnement (fr. 260.- pour 6 mois ou fr. 450.- pour un an) vous donne le droit d'obtenir autant de talons de demande d'emplois que vous désirez et entraîne du même coup une diminution de vos frais administratifs.

Schweizer Hotelier-Verein Express-Stellenvermittlung
Postfach 3001 Bern

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende

Sie erhalten ein Gratis-Kleininserat in der hotel + touristik revue (siehe Express-Stellenvermittlung Stellengesuche), 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.

Bewerbungstalons

Ich suche Stelle als: _____

Name: _____ Vorname: _____ Eintritsdatum: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____

Aushilfsstelle vom: _____ bis: _____

Bemerkungen: _____

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

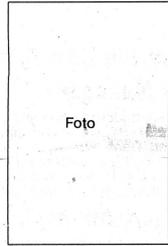
deutsch	gut	mittel	wenig	italienisch	gut	mittel	wenig
französisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	englisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 Bewerbungstalons an: Schweizer Hotelier-Verein, Postfach, Express-Stellenvermittlung, 3001 Bern, Telefon (031) 507 333



i HAN A GLATTI STELL DAS WÄR'S AU FÜR DI

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

Geranten-Paar
(in Wintersaisonstelle)

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung mit Wirtpatent, Organisations-talent, motivierte Personalführung und gute Arbeitsplanung.

Wir bieten verantwortungsvolle, selbständige Tätigkeit, Gerantenwohnung und den Leistungen entsprechenden Gehalt.

Ihre Bewerbung richten Sie an:

H. P. Löttscher
Bergbahnen Grösch-Danusa AG
7214 Grösch
Telefon (081) 52 12 34
P 9894

Grösch Danusa
TEL. 081 52 12 34 / 52 18 18

Für eine bekannte English-Pub-Kette suchen wir für die Führung eines Pub-Betriebes in der Region Basel an guter Verkehrslage eine(n)

Geschäftsführer(in)
Geschäftsführerassistentin
(mit Aufstiegsmöglichkeiten)

Sie sind jung, aufgestellt und kontaktfreudig
Sie haben bereits Erfahrung im Gastgewerbe
Sie möchten Verantwortung übernehmen
Sie werden sehr gut verdienen
Sie können bald Ihre neue Aufgabe antreten
Sie senden Ihre Bewerbung unter Chiffre 5474 Li an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4410 Liestal.

0 10273

in Magglingen eröffnen wir das neue 4-Stern-Ausbildungshotel Bellevue für die PTT-Kaderschulung.

Der Betrieb umfasst:
140 Betten, diverse öffentliche Restaurants, Bar, Schulungs- und Bankettsäle.

Für diesen anspruchsvollen Betrieb suchen wir per **Mitte November 1989** den

Küchenchef
(für eine Küchenbrigade von 6 Mitarbeitern)

Sie bringen Erfahrung als Küchenchef oder Sous-chef mit, haben Flair für eine kreative und abwechslungsreiche Küche, sind offen und ausgeglichen!

Wir bieten Ihnen:

- neuzeitliche und moderne Kücheneinrichtung mit grosszügigen Arbeitsbedingungen
- junge und innovative Vorgesetzte (Direktion)
- sichere und langfristige Anstellung
- gute Entlohnung und vorbildliche Sozialleistungen
- Integration in einem internationalen Tourismuskonzern

EUREST AG
z. H. von Herrn Jon Clalüna
Badenerstrasse 16/18
8004 Zürich
Telefon (01) 242 20 12

EUREST
P 10281

Davos

MOROSANI POSTHOTEL

Sport und Spiel

Sommerferien im Morosani Posthotel Davos - Tennis - Golf - Reiten - Fischen - Surfen - Velofahren - fröhliche Alplerfeste mitfeiern - Bergsteigen - Spass bei Jass und Bingo - sich fit fühlen!

Das fröhliche Erstklass-Ferienhotel

15 Suiten, 75 heimelige Arven-Komfortzimmer, Hallenbad, Sauna, Solarium, viel Musik und kreative Gastfreundschaft, mit Liebe gepflegte Details, zauberhafte Dekorationen, Bündner Tradition - und all dies belebt durch viele Stammgäste - das ist das Pöstli-Ferienlebnis

sucht in Jahresstelle Generalgouvernante

Sie kreieren in Ihrer verantwortungsvollen Aufgabe den Pöstli-Ferienstil massgebend mit.

Wenn Sie bereits über Erfahrung in gleicher Position verfügen und Sie diese schöne Aufgabe interessiert, senden Sie uns Ihre Bewerbung. Frau Kreuziger gibt Ihnen gerne nähere Auskunft unter Telefon (083) 2 11 61.

MOROSANI POSTHOTEL
z. H. von Frau Doris Kreuziger
Promenade 42, 7270 Davos Platz

8094
AMBASSADOR
SWISS
HOTELS.

Kurs- und Sportzentrum Lenk im Simmental

Für diesen anspruchsvollen Jahresbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Betriebsleiter/Direktor

Der Betrieb hat folgende Abteilungen:

- Beherbergung zirka 400 Betten
- Restauration zirka 400 bis 500 Sitzplätze (zum Teil vom Militär belegt)
- Sportanlagen

Von den Bewerbern erwarten wir:

- Erfahrung und Selbstständigkeit in der Führung von Hotel- und (oder) grösseren Restaurationsbetrieben
- Gewandtheit im Verkauf der Anlage für Zwischenbelegung durch Zivilkunden

Wir bieten Ihnen:

- Sichere und langfristige Stelle
- Wohnung steht zur Verfügung
- Gutes Salär und gute Sozialleistungen
- Unterstützung und Weiterbildung von einem internationalen Tourismuskonzern

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.



EUREST AG
Personalverwaltung
Badenerstrasse 16
8004 Zürich

P 10280

HOREGA SELECT

Kader

Planen Sie Ihre Zukunft mit uns F & B Manager

eine herausfordernde Aufgabe in einem der führenden *****-Häuser in der Innerschweiz, sowie in Basel und Genf. Für diese Aufgabe erwarten wir nebst der nötigen Ausbildung eine fundierte Erfahrung im F & B-Bereich in renommierten grösseren Häusern sowie viel Dynamik und Belastbarkeit.

Geschäftsführer(in)

2 grosse Restaurationsunternehmen, die gesamtschweizerisch tätig sind, bieten jüngeren Bewerbern (innen) mit entsprechender Führungserfahrung namhafte Betriebe an. Ebenso sprechen wir für die Stellen als

Geschäftsführer-Assistenten (-in)

jüngere, vielseitig ausgebildete Nachwuchsteile, die die Möglichkeiten, die eine Stelle als 2. Mann oder Frau bietet, als weiteren Karriereschritt suchen. Raum Basel/Aarau/Zürich.

Direktionsassistent(in)

2 *****-Häuser im Bündnerland bieten Bewerbern mit einem Hotelfachschulabschluss und entsprechender Praxis die Möglichkeiten, in dieser Position wirklich sehr viel zu profitieren. Als Stellvertreter der Direktion werden Sie in allen Bereichen eines bekannten Ferienhotels eingesetzt. Jahresstelle per Herbst/Winter 1989.

Vizedirektor

für ein wunderschönes *****-Haus am Genfersee. Für diese Position sollten Ihre Stärken im Beherbergungsbereich liegen. Sie vertreten die Direktion als Stellvertreter und sollten sich dementsprechend über eine Karriere in *****- oder *****-Häusern ausweisen können.

Chef de réception

sowohl für ein *****-Haus in der Nordwestschweiz als auch ein Ferienhotel ***** suchen wir in Jahresstelle ausgewiesene Top-Fachleute, die Wert auf eine hervorragende Stelle legen.

Direktionssekretärin

- in reges Kongresshotel Nähe Basel
- in Top-Luxushotel in der Innerschweiz

Eintritt August 1989 oder nach Vereinbarung

Küchenchef

- *****-Hotel in der Nordwestschweiz. Für diese Stelle suchen wir eine absolute Kapazität mit Grosshotel- und Banketterfahrung. Eine absolute Spitzenposition erwartet Sie
- *****-Hotel in der Westschweiz, mittlere Brigade - sehr bekannter Landgasthof Nähe Basel

Wir stehen Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, welche wir mit vollster Diskretion behandeln.

HoReGa Select AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 22 15

10297

S Personalberatung für Dauerstellen, Kader- und Managementpositionen in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik

HOSPI Beratung und Treuhand AG

Personalberatung
Stellenvermittlung
für Gesundheitswesen und Hotellerie

Den Himmel auf Erden

versprechen wir Ihnen nicht - aber eine erstklassige Dauerstelle in einer der schönsten Schweizer Städte.

Für das **Kongresshaus Schützengarten in St.Gallen** suchen wir per 1. September oder nach Vereinbarung einen erfahrenen

Küchenchef

für die kompetente Führung einer Crew von 5 bis 7 Mitarbeitern und 2 bis 3 Lehrlingen

Sie sind:

- ein Top-Organisator
- mit Freude am Beruf und
- bereit, bei Bedarf mit Hand anzulegen

Als gewiegter Kalkulator bringen Sie weder eine neuzeitliche à-la-carte-Küche (bis zu 120 Gäste) noch Bankette (bis zu 600 Personen) aus der Fassung.

Es erwarten Sie:

- ein qualifiziertes Mitarbeiterteam
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- eine leistungsbezogene Entlohnung

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen erwartet der beauftragte Personalberater, der auch gerne Auskünfte erteilt.

HOSPI Kaderselektion

Kurt M. Wahl, Inhaber
Bahnhofplatz 2, Postfach 716
9001 St.Gallen
☎ 071 23 50 33

10066

Wohnheim Kühlewil Alters- und Pflegeheim der Stadt Bern 3086 Englisberg

Telefon (031) 54 43 43



Unser bisheriger Vize-Küchenchef verlässt uns, um in einem Bezirksklinikum die Küchenchefstelle zu übernehmen.

Daher suchen wir auf 1. September 1989 oder nach Vereinbarung einen

Vizeküchenchef

der als Diätkoch ausgebildet ist.

Wenn Sie Interesse haben, in einem lebhaften Betrieb in einem guten Arbeitsteam mit Lehrlingen tätig zu sein, so gibt Ihnen der Heimleiter, L. Bäumlé, gerne nähere Auskünfte.

Die Anstellungsbedingungen richten sich nach der Besoldungsordnung der Stadt Bern.

Bewerbungen mit vollständigen Unterlagen und Foto sind an die Heimleitung des städt. Alters- und Pflegeheims Kühlewil, 3086 Englisberg, zu richten.

P 9782

STADT
CASINO
BADEN



Gastgeber gesucht

Für unser neu eröffnetes Dancing Joy suchen wir per 1. September 1989 oder nach Vereinbarung einen gut qualifizierten

Dancingleiter/ Night-Manager

Sie übernehmen die Verantwortung für unser Dancing und unseren Spielsaal. Sie sind dynamisch, flexibel, belastbar und ein guter Gastgeber. Sie verfügen über ein sicheres, korrektes Auftreten, und Sie haben gute Ideen. Sie arbeiten gerne nachts und sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt. Sie haben Erfahrung im Gastgewerbe und jeden Sonntag frei.

Wenn Sie zudem ehrlich, diskret und teamfähig sind, dann sollten Sie sich melden.

STADTCASINO BADEN
Haselstrasse 2, 5400 Baden
Telefon (056) 21 27 33 (Fr. Verena Pries)

PS: Sie dürfen auch eine Dame sein!

10166 P

servotel*** AG

vermittelt gute Stellen im Gastgewerbe

Wir sind für Sie da, um Ihnen das Beste bieten zu können, rufen Sie uns an und wir werden Sie überzeugen!

Personalchef(in)

Renommiertes Jugendstil *****-Hotel im Berner Oberland sucht Kaderangestellte(n) mit fundierter Erfahrung im Personalwesen (ab 30 Jahren).

Direktionsassistentin

Jahresstelle im Bündnerland, *****-Hotel sucht administrativ erfahrene Dame, welche selbstständig die gesamte Administration dieses Hotels übernehmen möchte.

Chef de réception

Mehrere Angebote im Bündnerland sowie in den Städten Bern und Zürich, Jahresstelle mit guter Verdienstmöglichkeit.

Küchenchefs

Bestbekanntester Restaurationsbetrieb im Herzen der Stadt Bern sucht flexiblen, kreativen und selbständigen Berufsleute. Gleiche Position offeriert ein First Class Hotel im Wallis.

Geschäftsführer-Paar

Für die selbständige Führung eines wunderschönen, kleineren Hotels in der Stadt Delémont suchen wir versiertes, frontorientiertes Geschäftsführer-Paar.

Köchin Privathaushalt

In der Umgebung Zürich wird eine junge Köchin gesucht, welche gerne in einem wunderschönen, anspruchsvollen Haushalt für die Familie kochen möchte.

Gouvernante

Für diverse Hotel- und Restaurationsbetriebe suchen wir die selbständige, berufserfahrene «Perle des Hauses». Angebote in Zürich, Basel und am Zugersee.

Food & Beverage Manager

Möchten Sie einen Schritt in Ihrer Karriere weiterkommen? Beste Chance, sich in einem Basler *****-Hotel zu etablieren

Köche und Kellner

Vom Commis de cuisine über Chef de partie zum Chef de rang über Commis de rang. In der ganzen Schweiz liegen uns Angebote für versierte Fachleute vor.

Ob Sie nun einen Stellenwechsel in Betracht ziehen oder ob Sie sich nur ganz unverbindlich und kompetent beraten lassen möchten, wir sind für Sie da.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

10282

servotel***
AG

4051 Basel, Theaterstr. 10, Tel. (061) 22 97 95

3977

Ihr seriöser Partner bei der Stellensuche

Ein Top-Job in einem Top-Betrieb

wird Ihnen als Direktor in einem lebhaften Stadtbetrieb im Zentrum von Luzern offeriert. Das ist hier und da bekanntlich und hier geht es um die Lage des Betriebes, der von Passanten, Stamm-, Bahn- und Carpaten gleichermassen geschätzt wird. Selbständig und freibestanden kümmern Sie sich

als Restaurateur

gerne um das Wohl Ihrer Gäste. Sie haben Ideen für ein abwechslungsreiches Angebot und behalten auch in lebhaften Zeiten die Übersicht. Das sind gute Eigenschaften und motivierte Team schätzt das genauso wie Ihr planerisches Können. Damit Sie sich voll und ganz dem Betrieb und den Gästen widmen können, werden Sie von den administrativen Arbeiten weitgehend entlastet. Dieser Job verlangt viel. Er bietet Ihnen, neben Freiheit und Kompetenzen, aber auch eine entsprechende Entlohnung, wobei auch eine allfällige Beteiligung möglich ist.

Wenn Sie sich ab Herbst 1989 für diese Aufgabe begeistern können, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse.

Fred Siebenmann AG
Unternehmensberatung für das Gastgewerbe
Hirschemattstrasse 47, 6003 Luzern
Telefon (041) 23 80 25

Fred Siebenmann AG,
Unternehmensberatung für das Gastgewerbe
Tribsenstrasse 7, 6005 Luzern
Telefon (041) 44 05 55



KUNST- UND KONGRESSHAUS RESTAURANTS LUZERN

Für unseren Grossbetrieb im Herzen von Luzern, direkt am Vierwaldstättersee, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Bankett-Manager/Dir.-Assistent

für den internen Verkauf von Banketten, deren Organisation und Durchführung. Haben Sie eine gastgewerbliche Ausbildung, kaufmännische Kenntnisse, sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Personalchef

für die zentrale Personalbeschaffung und Personaladministration unserer Betriebe. Haben Sie Freude am Umgang mit unseren Mitarbeitern, haben Sie administrative Kenntnisse und einige Erfahrung im Personalwesen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Chef de service

Sind Sie der engagierte Profi mit Banketterfahrung, ein geschickter Organisator und Führer der Service-Brigade, ein zuvorkommender Gastgeber, und sind Sie bereit, zuweilen auch selbst mitanzufassen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Direktion
Kunst- und Kongresshaus-Restaurants AG
Bahnhofplatz
6002 Luzern
Telefon (041) 23 18 16

Zellstube BRASSERIE bistro
Kongress- und Bankettsäle
SNACK-BAR Garten-Terrasse

RESTAURANT Frohegg

Unser pfiffiges Quartierrestaurant im Bistro-Stil hat sich in kurzer Zeit einen guten Ruf erworben. Mit einem frischen Marktangebot und mit Ideenreichtum, den Sie mitbringen als zukünftiger

Sous-Chef

in einer Brigade von 5-6 Personen, möchten wir diese Position festigen. Ein moderner Arbeitsplatz mit Tageslicht, eine gute Entlohnung sowie alterierend jede 2. Woche Samstag/Sonntag - Sonntag/Montag frei, kann Sie vielleicht motivieren, mit uns unter folgender Adresse Kontakt aufzunehmen:

RESTAURANT FROHEGG
Belpstrasse 51 3007 Bern 031/26 25 24
Herr Furrer oder Herr Kobel

Bodensee, Nähe Österreich/Deutschland

Grösserer ***-Hotelbetrieb (mit Restaurant, Ganzjahresterrasse, Saal, Bars, total 300 Sitzplätze) sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Pächter-Ehepaar

Fachlich ausgewiesenen Personen bieten sich sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Postfach 202
9400 Rorschach

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für ein **Gourmet-Spiserestaurant** im aargauischen Limmattal einen

Küchenchef

als **Pächter**.

Das einzigartig schöne, 400 Jahre alte, renovierte Riegelhaus enthält unter anderem eine sehr stilvoll eingerichtete Gaststube, separates Gourmetstübli mit Grill, Sitzungszimmer, Gartensitzplätze, Wirtwohnung und genügend Parkplätze. (80 Sitzplätze ohne Sitzungszimmer und Garten.)

Solvente und fachlich gut ausgewiesene Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 9995 an hotel revue, 3001 Bern.

City Hotel Restaurant Bot

5430 Wettingen

Wir suchen einen kreativen **Küchenchef** mit Führungsqualitäten. Eintritt per 1. Oktober, evtl. früher.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns bitte an. Herr Tobler gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Telefon (056) 26 95 57/24

Restaurant Brasserie Bärengraben Bern

In unserem Restaurant im französischen Bistro-Stil stellen wir täglich eine Vielfalt von typischen, beliebten und nur frischen Brasserie-Spezialitäten her.

Wir suchen zu baldmöglichstem Stellenantritt oder nach Übereinkunft einen tüchtigen, ideenreichen und kreativen

Küchenchef

Fundierte Fachwissen, Selbständigkeit und Initiative sind Voraussetzungen für diese überdurchschnittlich dotierte Stelle.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an
Hans Kunze
Brasserie Bärengraben
Muristalden 1, 3006 Bern
Telefon (031) 41 42 18

Bodensee, Nähe Österreich/Deutschland

Grösserer ***-Hotelbetrieb (mit Restaurant, Ganzjahresterrasse, Saal, Bars, total 300 Sitzplätze) sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Pächter-Ehepaar

Fachlich ausgewiesenen Personen bieten sich sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Postfach 202
9400 Rorschach

Mensa der Universität Zürich-Zentrum 8001 Zürich

Für diesen modern konzipierten Verpflegungsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine tüchtige

Betriebsassistentin

Im Rahmen Ihres vielseitigen Aufgabengebietes werden Sie u. a. im Bereich der Mensa zur Aufsicht und Mitarbeit eingesetzt sowie die Verantwortung im Rückwärtigen Dienst übernehmen.

Im administrativen Bereich gilt es, die Personaleinstellung und allgemeine Büroarbeit zu erledigen.

Wir erwarten eine gute Ausbildung und Praxis im Gastgewerbe. Sie sollten befähigt sein, rasch und überlegt zu handeln, praktische Mitarbeit schätzen sowie Geschick in der Mitarbeiterführung haben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Herr H. Suren gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, oder richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS
MÜHLEBACHSTRASSE 86, 8032 ZÜRICH TEL. 01 383 14 85

Gesucht für grösseren Restaurationsbetrieb (zirka 15 km von Basel entfernt)

Pächter

Der Betrieb umfasst:
Restaurant mit verschiedenen Sälen (geeignet für Bankette und Hochzeitsgesellschaften)
Neu eingebaute Pizzeria (Stübli)
Säli für A-la-carte-Service
Gaststube
Grosse, gemütliche Gartenwirtschaft

Die Liegenschaft ist vollständig renoviert und bietet Gewähr, bei entsprechenden Fachkenntnissen und dem nötigen Einsatz erfolgreich tätig zu sein.

Falls Ihr Interesse geweckt ist, so melden Sie sich unter Chiffre 10086 bei hotel revue, 3001 Bern.

MÖVENPICK Winterthur

Sich wohlfühlen!

Wer in unserer Salmenstube Platz nimmt, soll sich wohlfühlen. Als unsere

Gastgeberin - Chef de restaurant

werden Sie dafür sorgen... mit Ihrem jungen Team von 6 Mitarbeitern.

Da Sie eine Servicelehre absolviert oder eine gleichwertige Ausbildung haben, einige Erfahrung in der Mitarbeiterführung besitzen, melden Sie sich noch heute bei:
Andreas Wyss oder Roman Fritschi. Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.

MÖVENPICK WINTERTHUR
Marktgasse 45, 8400 Winterthur
Telefon (052) 23 02 27

Und so fängt Ihre Karriere bei Mövenpick an:

mit dem untenstehenden Coupon wissen Sie bald mehr über uns, mehr über Ihre Einstiegsmöglichkeiten, mehr über unser Aus- und Weiterbildungsangebot... und mehr über Ihr 13. gestaffeltes Monatsgehalt.

Planen Sie Ihre Laufbahn mit uns!

Ich interessiere mich für eine Stelle bei Mövenpick. Bitte informieren Sie mich unverbindlich über meine Einstiegsmöglichkeiten:

in einem Restaurant im Handel/Produktion
 im Hotel in der Verwaltung
 in der Küche im Service

Deutschschweiz
 Westschweiz
 Tessin
 Süddeutschland
 Norddeutschland
 Kanada
 Mittlerer Osten
 Ferner Osten
 Die Region spielt keine Rolle

Meine Adresse:
Name:
Vorname:
Strasse:
PLZ: Ort:
Tel.: Alter:
Nat.: Bewilligung:

MÖVENPICK

Mövenpick Stellenvermittlung
Seestr. 160, Postfach, 8027 Zürich

Tel. 01/201 24 66
Mo - Fr 8 - 18 Uhr, Sa 9 - 16 Uhr

Neues Erstklasshotel mit reger Restauration, sucht per 1. Oktober 89 oder nach Vereinbarung einen tüchtigen und ideenreichen

Küchenchef

Hätten Sie Freude als Chef eines kleinen Teams unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen, dann erwarte ich gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Peter Arn, Dir.



Hotel Toggenburg
Tel. 074 / 5 23 23
Wildhaus

Gesucht in schön gelegenen Landgasthof im Kanton Aargau per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Köchin

sovie

Geschäftsführer

für gepflegte Küche mit Spezialitäten.

Wir bieten: Jahresstelle, sehr gutes Salär und gute Sozialleistungen.

Wir erwarten: Kalkulationssicherheit, Selbstständigkeit im Einkauf, selbständige Führung der Küche, Kreativität.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Näheres wissen, rufen Sie uns an: Telefon (062) 97 15 50 ab 15.00 Uhr.

10021

ERFOLG MIT STEIGENBERGER

Wollen Sie Ihre Erfahrung in unserem Fünfsterhotel anwenden und erweitern?

Für unser Restaurant, unseren Grill und unseren Bankett- und Tagesbereich engagieren wir für die kommende Wintersaison (Dezember bis April) noch folgende Mitarbeiter:

Chefs de rang

(weiblich und männlich)

Sommeliers/Weinbutler

(weiblich und männlich)

Commis de bar

(weiblich und männlich)

Möchten Sie auch zu unserem motivierten Team gehören? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Steigenberger Hotel Belvédère
Promenade 89, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 12 81

10223

STEIGENBERGER HOTEL BELVEDERE



POSTILLON
MOTEL RESTAURANT

Das moderne 4-Stern-Hotel am Vierwaldstättersee

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Receptionistin

Eine vielseitige, interessante Aufgabe inmitten eines internationalen Publikums erwartet Sie.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung an Herrn R. Ulrich (Direktor)
6374 Buochs
Telefon (041) 64 54 54

10099

Motel Postillon CH-6374 Buochs Luzern/Schweizland
an der Autobahn N2, Telefon: 041 64 54 54

Buochs - N2 - Luzern

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Koch und Hilfskoch

(nur mit Bewilligung B)

Wir bieten:

Sehr hohen Verdienst, 5-Tage-Woche, Samstag, Sonntag frei.

Auf Ihren Anruf freut sich:

W. von Allmen

Restaurant «Rössli»

Meitzgergasse 1

3400 Burgdorf

Telefon (034) 22 21 22

R 10294



Hallo Leutel
Wir sind jetzt schon ein aufgestelltes Team und suchen per sofort zur Wiedereröffnung des modernen Kongresshauses/Restaurants Thurpark noch «gäbige» Kollegen und Kolleginnen als

Service-mitarbeiter(innen) und Köche

Gerne erwarte ich Ihren Anruf. Bis bald.

Annemarie Planzer
Geschäftsführerin, und das Thurpark-Team
Telefon (074) 7 11 11

10285

Kongresshaus
THURPARK
9630 Wattwil
Tel. 074 / 7 11 11

Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue



Restaurant

LACUNA

Pizzeria

Gesucht auf Anfang September 1989 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle junger, initiativer, an selbständiges Arbeiten gewöhnter

Küchenchef

Wenn Sie die italienische Küche lieben und Freude haben, eine kleine Brigade zu motivieren, bieten wir Ihnen eine überdurchschnittliche Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Annelies Kranz

Belmontstr. 1, 7000 Chur
Tel. 081 - 24 64 55

10195 P



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

Nach Ueberelinkunft suchen wir eine

GOVERNANTE
KAFFEEKUECHE / ECONOMAT

welche Freude hat in einem renommierten Luxushotel Ihre Berufserfahrungen anzuwenden und selbständig ein Team von 8 Mitarbeitern führen möchte.

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Im-Obersteg, weitere Auskünfte.

Kurhausstrasse 65
8032 Zürich / Tel.: 01 251 62 31

one of the leading Hotels of the World

FIDELIO

Fidelio ist unsere zukunftsorientierte Software-Lösung im Hotelbereich, mit der wir voll auf Expansionskurs gehen.

Fidelio kann Ihr zukunftsorientiertes Arbeitsumfeld bedeuten, wenn Sie sich in unserer Abteilung Hotellerie / Gastronomie als

projektorientierte(n) Softwaremitarbeiter(in)

bewerben. Im Rahmen der Projektrealisierung sind Sie zuständig für die Organisation, Installation, Schulung und Betreuung der durch Nixdorf vertriebenen Softwarepakete. Sie arbeiten in einem Team von Kennern der Hotellerie, mit einem modernen PC-Netzwerk auf der Basis von NOVELL. Ihr Ziel ist der persönliche Erfolg durch zufriedene Kunden als Resultat Ihrer Arbeit und die Mitarbeit am Gesamterfolg des Unternehmens.

- Sie haben bereits PC-Erfahrung und kennen MS-DOS, EXCEL, MS-WORD und MULTIPLAN waren Ihre Arbeitsmittel; möglicherweise haben Sie bereits erste Kenntnisse in dBASE.

- Last but not least: Können Sie sich für EDV so begeistern, dass Sie darin den Einstieg suchen, um die bisherigen beruflichen Erfahrungen voll weiterentfalten zu können?

Wir sind uns bewusst, ein anspruchsvolles Stellenprofil gezeichnet zu haben. Doch wir zählen auf Qualität. Qualität, die Sie auch von uns erwarten dürfen, wenn es um Ihre Aus- und Weiterbildung zum beruflichen Vorwärtkommen geht.

Interessiert? - Nehmen Sie mit uns Kontakt auf oder stellen Sie uns direkt Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen zu. Wir möchten Sie gerne kennenlernen und mit Ihnen diese Stelle näher anschauen.

Nixdorf Computer AG Schweiz
Personalabteilung
zhv Herr U. Merkl
Obstgartenstrasse 25
8302 Kloten

Telefon 01-816'84'32



Wir sind ein internationales *****-Hotel und gehören einer bekannten, weltweit vertretenen Hotelgruppe an.

Einer gelernten

Hotelfachassistentin

mit Berufserfahrung auf der Etage und wenn möglich Fremdsprachenkenntnissen in Englisch, Italienisch oder Spanisch möchten wir gerne nach Einarbeitung die verantwortungsvolle Stelle als «Assistant Housekeeper» anvertrauen.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein Studio mit Kochnische, Dusche/WC, Telefon- und TV-Anschluss zur Verfügung stellen.

Wenn diese Stelle für Sie eine neue Herausforderung bedeutet, dann sollten Sie sich bei uns bewerben. Auch für telefonische Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Atlantis Sheraton Hotel

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



Die ersten Vorbereitungen für die nächste Wintersaison sind schon voll im Gange.

Warum nicht die nächste Saison in einem der schönsten Skigebiete verbringen?

Für Mitte Dezember 1989 suchen wir einen

Küchenchef

der fähig ist, einer mittleren Brigade vorzustehen und eine erstklassige Küche führen kann.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Lohnansprüchen.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Scheidegg Hotels CH-3801 Kleine Scheidegg.

10182

Sunstar

Hotels

Wo die Schweiz am schönsten ist!

Für die kommende Wintersaison 1989 suchen wir ab Anfang Dezember folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Direktion F & B Praktikant /-In (CH)

Sekretariat Korrespondentin
Anfangssekretärin (CH, D, E, F)

Réception 1. Réceptionist /-In (CH, D, E, F)
Réceptionist /-In (CH, D, E, F)
Telefonist (CH, D, E, F)
Praktikant /-In
Night-auditor (D, E)

Loge Informationshostess (CH, D, E, F)
Chauffeur (Kleinbus)

Küche Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Kochlehrling

Saal Saaltochter /-kellner

Rôtisserie Chef de rang (m/w)
Commis de rang
Servicepraktikant /-In

Bar 2. Chef de bar
Barmad
Commis de bar

Unser Personalchef, P. Castelberg, freut sich auf Ihre Bewerbung und erteilt Ihnen gerne weitere telefonische Auskünfte.



Franz G. Meier, Direktor · 7270 Davos Platz · Tel. 083 - 2 12 41

PARKHOTEL ZUG

Das Businesszentrum im Herzen der Stadt Zug bietet dem anspruchsvollen Geschäftsmann einen zeitgerechten Service.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen selbständigen und initiativen

Night-Auditor

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung) mit den üblichen Unterlagen an Parkhotel Zug, Herrn D. Michel, Postfach, 6300 Zug.

10000 O

PARKHOTEL ZUG Tel. 042 22 66 11
6300 Zug Fax 042 21 39 29

Restaurant Kunststube in Küsnacht

2 Sterne Michelin, 18 Punkte Gault Millau sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Entremetier Commis de cuisine Chef de rang

Wir bieten 6 Wochen bezahlte Ferien, 5-Tage-Woche. Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei
Horst Petermann, Seestrasse 160, 8700 Küsnacht
Telefon (01) 910 07 15

9973

ECCO

Wir drücken ein Auge zu, wenn Sie ...

- aus Liebe die Suppe versalzen
- aus Freude Spaghetti tanzen lassen
- aus Spontaneität einen kulinarischen Picasso kreieren

Als

Koch oder Köchin

sind Sie darum gerne bei uns willkommen.

Bitte melden Sie sich bei Herrn Karl-Heinz Mathias, Telefon (01) 211 71 71, ECCO AG, Gessnerallee 46, 8001 Zürich.

Dietikon, Telefon (01) 741 24 00
Oerlikon, Telefon (01) 311 51 50

9703



ECCO
BRINGT SIE WEITER ...
Temporär und auf Dauer



3096 Oberbalm
Telefon (031) 84 01 60

Für unser Restaurant oberhalb Köniz-Bern suchen wir für unseren angenehmen Gästekreis eine freundliche

Serviertochter

sowie

Koch/Jungkoch

in marktgerechte, neuzeitliche Küche.

Haben Sie Interesse, rufen Sie uns an, gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.

Familie Franz Marggi

10132

IHR NEUER ARBEITSPLATZ?

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft ausgewiesenen

Chef de partie

Einem tüchtigen jungen Mann bieten wir in unserem vielseitigen und neuen Betrieb eine verantwortungsvolle und interessante Jahresstelle an.

Interessenten melden sich bitte bei:
P. Schätti
Hotel-Restaurant Sántis
9657 Unterwasser
Telefon (074) 5 28 11

9733



Gesucht für sofort

Koch

Fam. Leoni
Albergo-Ristorante Campagna
Locarno-Minusio
Telefon (093) 33 20 54

10219



Restaurant «Schlossgut»
Münsingen
Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen
Telefon (031) 92 45 43

Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Säli, Terrasse und Bankettsaal bis zu 360 Plätzen, sucht per sofort, 15. August oder nach Übereinkunft

Serviertochter

oder

Kellner Chef de partie

oder

Commis de cuisine

(eventuell auch Aushilfen)

Wir bieten sehr gute Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit. Montag geschlossen, Juli Betriebsferien.

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.
Herr F. Zbinden

10176



Hotel-Restaurant
TELLPLATTE
6452 Sisikon - Tel. 044/2 16 12

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir so bald als möglich oder nach Übereinkunft:

Büro/Receptionist

(auch ältere Bewerberin) in Jahresstelle

Commis de cuisine Chef de partie (Saison) Kochlehrling (auch Sie) Hofa-Lehrtochter

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.
Peter Thomann, Dir.

9730

Bitte rufen Sie uns doch einfach an und verlangen Sie Herrn Thomann,
Telefon (044) 2 16 12.

374

An der Axenstrasse
bei der Tellkapelle am Vierwaldstättersee

Zur Nagel-Schmitte

Für unsern kleinen Erstklassbetrieb suchen wir eine im A-la-carte-Service erfahrene

Serviceangestellte

oder

Kellner

Haben Sie die erforderlichen Fachkenntnisse und möchten gerne in einem exklusiven Lokal arbeiten, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit (Mo und Di geschlossen) und ein den Anforderungen entsprechendes Salär.

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freuen sich
K. und P. Walker-Mathis
Obnauerstrasse 89
6010 Kriens/Luzern
Telefon (041) 45 43 93
Wenn keine Antwort: (041) 23 55 63 (8.00-19.00 Uhr)
Hr. oder Fr. Schulthess

10136

HOTEL-RESTAURANT

RÖSSLI HURDEN

BEI RAPPERSWIL

Für unser Spezialitätenrestaurant am Zürichsee suchen wir zum baldigen Eintritt in Jahresstelle

Servicefachangestellte Entremetier Commis de cuisine Zimmermädchen Officemädchen Küchenbursche

Ausländer bitte nur mit Bewilligung B oder C.
Ebenfalls ist bei uns eine Lehrstelle als

Hotelfachassistentin

frei.

Wir würden uns freuen, nähere Details mit Ihnen persönlich zu besprechen und erwarten Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung.

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

10101



Klinik
Barmelweid

Wir suchen zur Ergänzung unseres Verpflegungsdienstes eine(n)

Koch/Köchin

und bieten:

- einen sicheren Arbeitsplatz in einer grossen und hellen Küche bei geregelter Arbeitszeit
- Besoldung und Sozialleistungen nach kantonaler Verordnung

Wir erwarten:

- Bereitschaft zu loyaler und gewissenhafter Zusammenarbeit in einem kleinen Team
- Kenntnisse in der Diätküche sind erwünscht.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Klinik Barmelweid, Verwaltung, 5017 Barmelweid, Telefon (064) 36 21 11.

9970 O

Le Bistro chez Pierre

Spezialitätenrestaurant
Bahnhofplatz 39, 3800 Interlaken

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir per 1. August oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Restaurationskellner

oder

Serviceangestellte

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Peter Faber, Küchenchef
3800 Interlaken
Telefon (036) 23 12 22

10134

Hotel Résidence BERNERHOF Kandersteg



Modernes ****-Stern-Hotel im Chaletstil mit
- mit 100 Betten, Appartements und Suiten
- rustikalem Spezialitätenrestaurant
- gemütlichem Bernerhofstübli
- Banketträumlichkeiten
- Whirlpool-Sauna-Fitness
- Spielraum-Videothek
- heimeligen Aufenthaltsräumen

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für diese Sommersaison ...

Chef de partie Commis de cuisine Hotelfachassistentin Servicefachangestellte

Haben Sie Freude, in einem jungen Team mitzuwirken und scheuen auch «einen kräftigen Arbeitsanfall» nicht? - Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Telefon (033) 75 11 42
Maya und Gerd Luderer und Familie

9467

Verenahof hotels Baden

bei Zürich
Kurort mit Kultur und Kurwald

Telefon 056/22 52 51
CH-5400 Baden

Stadthof ***** Verenahof **** Ochsens ***

Unsere traditionsreichen Hotels mit 110 Gästezimmern, mehreren Speisesälen und diversen Banketträumen stehen an der Limmat im Kurzentrum von Baden.

Haben Sie eine Fachausbildung und Berufserfahrung und möchten Sie Ihre Fähigkeiten in einem Team mit 140 Angestellten unter Beweis stellen? Wir suchen zur Unterstützung unserer zum Teil langjährigen Mitarbeiter nach Übereinkunft in Jahresstelle oder zur Aushilfe

Receptionssekretär(in) D, E, F Anfangsbekannter D, E, F Servicefachangestellte(r) Gouvernante-Tournante Etagenportier Chef de partie Commis de cuisine (RS-Vertretung) Hilfswäscher Bademeister/Masseur

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, auf Wunsch Kost und Logis im Haus.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

10090



DER LOGENPLATZ
ÜBER DEM BODENSEE MIT DEM
DREILÄNDER-BLICK.

HOTEL **** KURHAUS BAD WALZENHAUSEN

SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA · SWITZERLAND

Fit, Vital und Gesund ...

Für unser ganzjährig geöffnetes und stark frequentiertes Kurhotel mit grossem Restaurationsanteil suchen wir

Direktionssekretärin

für verschiedene administrative Direktionsarbeiten. Zudem möchten wir der neuen Fachkraft auch in Belangen der Personalabteilung wichtige Aufgaben übertragen.

Interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre Offerte mit Zeugniskopien an

A. T. Brunner-Savoy, Dir.

9918

CH-9428 Walzenhausen/AR
Direktion: A. u. H. Brunner-Savoy
Telefon 071/44 01 01 · Telefax 071/44 10 84
Ärztliche Leitung: Dr. med. Th. Rau (Praxis im Hause)

Hôtel Duc Bertold Fribourg

Hallo junge Aufsteiger

Das jüngste Hotelteam in der Schweiz sucht für verantwortungsvolle Posten kreative, motivierte Mitarbeiter.

Wir bieten:

EINE DER 24 ADRESSEN,

- persönliche Ambiance
- interessante Arbeit
- gute Unterhaltung

Die Chance wahrnehmen als:

1. Réceptionist(in) qualifizierte Servicemitarbeiter(innen) Chef de partie

DIE SIE 13x

VOLL AUSZAHLT.

Wir fordern:

- dass Sie mitmachen!!!
- dass Sie flexibel sind und Spass an der Mitorganisation haben

Interessiert?

Melden Sie sich bei Ihrem zukünftigen Direktor Ch. Welle
Hôtel Duc Bertold
112, Rue des Bouchers
1700 Fribourg
Telefon (037) 81 11 21



10185

HOTELS & RESTAURANTS

Zur selbständigen Führung unseres **Dancing Belmondo** sowie zur Mithilfe im Restaurant **Telli Aarau** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen tüchtigen

Club Manager

Idealalter: zirka 30 bis 40 Jahre

Wir erwarten Erfahrung in Personalführung, Initiative und Organisationstalent, gute Umgangsformen: Bewerber(-innen), die Wert auf eine langfristige und selbständige Tätigkeit legen, wollen Offerten mit den üblichen Unterlagen, Foto und Gehaltsansprüchen an die Direktion **Belmondo Zürich AG**, Albisriederstrasse 5, 8040 Zürich, senden.

10203

Aparthotel Residenz St. Alban

St.-Jakobs-Str. 92, 4052 Basel, Tel. (061) 50 46 46

In Jahresstelle suchen wir nach Übereinkunft oder bis spätestens 1. Oktober 1989 tüchtige, erfahrene

Hotel-Gouvernante/ Aide du patron

Sollten Sie auch noch ein Flair für Büroarbeiten haben, so sind Sie genau die Richtige für uns.

Wir bieten:

- Samstag/Sonntag frei
- Der Verantwortung angepasste Entlohnung
- Selbständige Arbeit

Bitte bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei R. Althaus, Dir.

10198 P

In unseren lebhaften und vielseitigen 4-Stern-Betrieb suchen wir fachkundige, flexible Mitarbeiterin als

Betriebsassistentin

(geeignet für junge Hofa) die gewillt ist, verschiedene Aufgaben mit Freude und Einsatz zu erledigen.

Angenehmes, selbständiges Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, 5-Tage-Woche (jedes zweite Wochenende frei), auf Wunsch Zimmer im Haus, die üblichen Sozialleistungen, guter Lohn.

Offerten an:

Familie F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstrasse 22
5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85

9937 P

Am Sonntag frei . . .

Per 1. August 1989 oder nach Übereinkunft suchen wir

Koch/Hilfsskoch

in junges Team.

Wir offerieren: 42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien, 13. Monatslohn.

Weitere Auskunft erteilt Ihnen gerne Frau Rolli, Telefon (052) 86 51 51.

Coop City, Bankstrasse 12, 8401 Winterthur

9966 P



EPI

Schweizerische Epilepsie-Klinik

Für unsere neuzeitlich eingerichtete Grossküche suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen Initiativen

Koch

Wir bieten:

- angenehmes Arbeitsklima in einer kompetenten Küchenbrigade
- fortschrittliche Anstellungsbedingungen und gute Sozialleistungen
- bei Bedarf Wohnmöglichkeit intern

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Frau Rubin, Hausbeamtin, Telefon 53 60 60, int. 217.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Schweiz. Epilepsie-Klinik
Bleulerstrasse 60, 8008 Zürich

P 10045



CH-3901 Blatten VS

In unsere gepflegte Rôtisserie suchen wir qualifiziertes

Servicfachpersonal

für die kommende Wintersaison 1989/90.

Bewerbungen bitte an:
Hotel Belstar
Ph. + R. Lagger
3914 Blatten VS
Telefon (028) 23 97 77

10208

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Barmaid

(nur mit Bewilligung B)

Wir bieten:
Sehr hohen Verdienst, 5-Tage-Woche, Samstag, Sonntag frei.

Auf Ihren Anruf freut sich:
W. von Allmen
Restaurant «Rössli»
Metzgergasse 1
3400 Burgdorf
Telefon (034) 22 21 22

R 10292



HOTEL VALLAROSA LAAX

Herzlich willkommen in Laax-Murschegg

im lebhaften 4-Stern-Hotel direkt bei der Talstation der Bergbahnen Crap Sogn Gion.

Ihr neuer Arbeitsplatz mit einem Panorama von Möglichkeiten für Ihre berufliche Zukunft.

Für die lange Wintersaison 1989/90 (z. T. in Jahresanstellung) suchen wir, mit Eintritt nach Vereinbarung, noch folgende Mitarbeiter, die zeigen wollen, was man mit natürlicher Gastfreundschaft erreichen kann:

Réception / Administration:

1. Sekretär(in)

2. Sekretär(in)

(Anf. September)

Küche:

Sous-chef

Chef tournant

Chef de grill

Chef entremetier

Chef garde-manger

Commis de cuisine

Restaurant «Vallarosa»:

2. Oberkellner

Serviertochter

Kellner

Restaurant «Stivetta»:

Chef de rang (M/V)

(tranchier- und flambierkundig)

«Vallarosa-Bar»:

2. Barmaid (-man)

Etagenservice:

Chef d'étage

Demi-chef d'étage

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz in freundlicher Atmosphäre, gute Entlohnung mit Weiterbildungsmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeiten.

Es würde uns freuen, bald von Ihnen zu hören.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen an:

Hotel Vallarosa Laax
z. H. A. & G. van Pelt, Direktion
7032 Laax-Murschegg
Telefon (086) 3 01 01

O 10257

Wir suchen für unser Restaurant/Bar/
Dancing Belmondo/Flora in Zürich-Oerlikon
per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service

Idealalter: 30 bis 40 Jahre.

Wir erwarten Einsatzbereitschaft, Organisationstalent und Erfahrung in Personalführung.

Bewerber, die Wert auf eine langfristige, selbständige Tätigkeit legen, wollen Kurzzerferte mit den üblichen Unterlagen, Foto und Gehaltsansprüchen an die Direktion **Belmondo Zürich AG**, Albisriederstrasse 5, 8040 Zürich, senden.

10202

LYCEUM ALPNUM

ZUOZ

Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Lieben Sie Natur, Sonne und Berge?

Für unsere international bekannte Mittelschule im Oberegadin suchen wir auf Anfang August oder nach Vereinbarung:

dynamische Sekretärin

für unser Schulsekretariat

und

Hotelfachassistentin

als Stellvertreterin unserer Hausbeamtin

Möchten Sie in einem lebhaften Internatsbetrieb mitarbeiten, haben Sie Freude am Umgang mit Jugendlichen und verfügen über einige Jahre Berufspraxis?

Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen in einem jungen Team.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr darüber. Am besten senden Sie sich noch heute mit uns in Verbindung.

LYCEUM ALPNUM
A. Pitsch, Verwalter
7524 Zuoz
Telefon (082) 7 01 11

O 10199



Wir sind ein modernes und kürzlich renoviertes 4-Stern-Hotel am linken Zürichseeufer. Zur Ergänzung unseres jungen Réceptionsteams suchen wir nach Vereinbarung eine(n)

Réceptionist(in)

Sie werden sorgfältig auf unserem NCR-Computer-System FOMS eingearbeitet.

Fühlen Sie sich angesprochen? Haben Sie Fragen? Unser Direktor, Herr E. Schneider, oder unsere Personalsachbearbeiterin, Frau F. Comte, geben Ihnen unter Telefon (01) 725 29 61 gerne weitere Auskünfte.

O 10241



4-Stern seehotel meierhof horgen-zürich

8810 Horgen, Tel. (01) 725 29 61, Telex 826 999 SMH

HOTEL
RISTORANTE

muralto

Für unser Hotel Muralto, Locarno suchen wir ab 1. September 1989 oder nach Vereinbarung einen

RECEPTIONSMITARBEITER mit Ablös des Night Auditors

Wir stellen uns einen jungen, dynamischen Berufsmann mit EDV-Kenntnissen vor. Sie sollten die italienische Sprache beherrschen und eine Hotelfachschule absolviert haben.

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle mit zeitgemässer Entlohnung.

Gerne erwartet Herr W. Scharfetter Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

10343

Feldpausch

Piazza Stazione 8 - 6600 Locarno
Tel. 093/330181

Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir

Chef de partie

Saisonnier, Ausländer: männlich oder weiblich, Saison ab 1. September 1989 bis 31. Mai 1990; oder Schweizer: Jahresstelle.

Kochlehrling

auf Herbst 1989

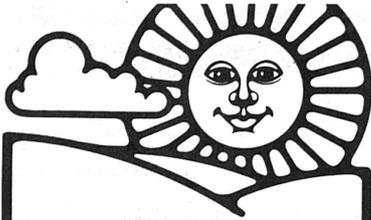
Wir sind ein erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche im Zentrum von Zürich gelegen.

Offerten mit Gehaltsvorstellungen an:

O. Probst, Zunfthaus zur Waag
Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 07 30

10183





SIE suchen eine wirkliche Herausforderung. SIE wollen in einem neuen, modernen Betrieb arbeiten. SIE haben die Absicht dazuzulernen und in motiviertem Team zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen diese Möglichkeit!
Als eines der schönsten Hotels im Kanton Aargau können wir Ihren Vorstellungen entsprechen.
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einsatzfreudige, aufgestellte Fachkräfte:

**Küche: Commis de cuisine
Chef de partie/
Sous-chef**

**Service: Chef de rang
Servicefachangestellte**

Bewerben Sie sich bitte bei:
Herrn Daniel Spicher, Hotel Sonne
Postfach, 5620 Bremgarten
Sie können mich auch telefonisch erreichen unter
Telefon (057) 31 12 40.
PS. Gratifikation ist bei uns eine Selbstverständlichkeit.



9850
Hotel-Restaurant
5620 Bremgarten
D. Spicher
Dir.
Tel. (057) 31 12 40
Fax (057) 33 50 85

Im Herbst 1989 eröffnen wir in der Ostschweiz ein gehobenes und exklusives

italienisches Stadrestaurant

mit zirka 40 Sitzplätzen. Geöffnet mittags und abends von Montag bis Freitag.

Wir suchen einen qualifizierten

Küchenchef mit Partnerin

Er sollte Top-Referenzen mitbringen und eine kreative, marktorientierte Küche führen.

Sie sollten eine Gastgeber-Persönlichkeit sein, die Freude an einem gepflegten Service hat und grossen Wert auf persönliche Betreuung legt.

Geeignete Fachleute können sich hier die Krone ihrer Karriere aufsetzen.

Der Betrieb kann gemietet oder in Gerance übernommen werden.

Interessenten schicken die üblichen Unterlagen an Postfach 2014, 8502 Frauenfeld.

10148 O



Wenn Sie

- Freude an kreativem Kochen haben
- vorwiegend mit Frischprodukten arbeiten wollen
- eine kleine Brigade mit guter Teamarbeit bevorzugen
- bei Menus und Saisonkarten mitgestalten möchten

Dann sind Sie unser neuer

KOCH

auf 1. September oder nach Vereinbarung.

Wir bieten Ihnen einen gutorganisierten und neuzeitlich geführten Betrieb. Geregelt Arbeitszeit und genaue Einsatzpläne sind für uns selbstverständlich.

Es erwartet Sie ein aufgestelltes Team, das für seine Küche und Gastlichkeit wohlbekannt ist.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Appenzel, Fam. Sutter
9050 Appenzel, Telefon (071) 87 42 11

O 9976

Kleefeld Restaurants Bern

Boulevard Café, Le Pavillon
Le Commerce und L'Apéro

Nach Totalumbau suchen wir zum Eintritt per 1. September 1989 einen versierten

Küchenchef

der einer mittleren Brigade kompetent vorsteht und am Umgang mit Frischprodukten, an marktgerechtem Einkauf sowie an genauer Planung und Kalkulation interessiert ist.

Für diese weitgehend selbständige Position erwarten wir neben fachlichen Qualitäten eine offene, ausgeglichene Persönlichkeit im Alter von 28 bis 35 Jahren.

Haben Sie Führungserfahrung, ein Flair für das Kreative, sind Sie belastbar und aufgeschlossen für Neues und in der Lage, eine abwechslungsreiche, den neuzeitlichen Ernährungsmethoden angepasste Küche zu führen, dann erwartet Sie ein grosszügiges Gehalt mit Gewinnbeteiligung.

Ihre schriftliche Bewerbung erreicht uns mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsvorstellungen an Postfach 696, 3018 Bern.

10161

Zeughauskeller

Zürich

Wir suchen nach Übereinkunft oder per sofort in Jahresstelle oder eventuell auch nur für einige Monate

1 Chef de partie (auch weiblich) 1 Commis de cuisine (auch weiblich)

Bei uns treffen Sie auf ein aufgestelltes, kameradschaftliches, junges Team
erwartet Sie ein freundlicher, korrekter Küchenchef verdienen Sie überdurchschnittlich gut sind Freitage und Arbeitszeiten penälichst genau geregelt nehmen wir auf Ihre Freitagswünsche nach Möglichkeit Rücksicht helfen wir Ihnen bei der Zimmersuche

Offerten an Herrn K. Andreae oder Herrn W. Hammer, oder rufen Sie uns einfach an.

Restaurant Zeughauskeller, Bahnhofstrasse 28a, Postfach 4030, 8022 Zürich, Telefon (01) 211 26 90

9269 O



CH-8852 Altendorf am oberen Zürichsee

Haben Sie Lust, KOCH oder KÖCHIN zu werden? Wir haben noch eine entsprechende LEHRSTELLE frei.

Per September/Okttober oder nach Übereinkunft haben wir folgende Posten zu ersetzen

Saucier/Sous-chef Entremetier Kellner/Serviertochter Servicepraktikant(in)

Es wollen sich bitte nur Schweizer oder Inhaber mit Bewilligung B oder C melden.

Wir senden Ihnen gerne einen Hausprospekt, damit Sie sich ein Bild vom neuen Arbeitsplatz machen können.

Hansjörg Jenny, Seehotel Hecht
8852 Altendorf, Telefon (055) 63 53 66

9916



Bad Ragaz QUELLENHOF

Kur- und Golfhotel · Haus allerersten Ranges
Pierre Barrelet, Dir.
CH-7310 Bad Ragaz · Tel. 085/90111 · Tx 855897

sucht per Juli oder nach Übereinkunft gewissenhafte und erfahrene

Economat-Officegouvernante

in Jahresstellung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an die Direktion (Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C).

8448



Ganzjährig geöffnet

one of
The
leading
hotels
of the
World

Für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant (10 Min. vom Zentrum Zürich) suchen wir per sofort oder Übereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine Kochlehrling

Wenn Sie Freude haben an der französischen Küche mit Nouvelle-cuisine-Begleitung und gerne in einer kleinen Brigade arbeiten, dann sind Sie bei uns willkommen (sonntags frei).

Offerten oder Telefon bitte an Restaurant Cordou Rouge, ZH/Gockhausen, Telefon (01) 821 03 95. Bitte Herr Thiele oder Herr Spitzer verlangen.

10014

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

2 initiative, aufgestellte Köche

Anforderungen:
- abgeschlossene Berufslehre
- Bereitschaft zur Weiterbildung

Wir bieten:
- gute Entlohnung
- 13. Monatslohn
- Umsatzbeteiligung
- Montag und Dienstag geschlossen
- 3 Wochen Ferien im Sommer
- 1 Woche Ferien im Winter
- geregelte Arbeitszeit

Bewerbungen erbeten an:
Gasthof zur Linde
z. H. von Herrn Christof Ramseier
3123 Belp
Telefon (031) 81 11 44

10154

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft (evtl. nur für 2 bis 4 Monate) arbeitsfreudige

Mitarbeiterinnen

(Schweizerinnen oder Ausländerinnen mit Niederlassung C)

für folgende Arbeitsbereiche:

Hausdienst **Hausangestellte** oder evtl. **Hotelfachassistentin (Hofa)**
(Betten, Zimmer in Ordnung bringen, Mithilfe im Speisesaal, Reinigungsdienst im ganzen Hause, Abwaschen und Mithilfe in der Küche)

Küche **Köchin oder Hilfsköchin**

Wir würden uns auf eine angenehme Zusammenarbeit freuen, rufen Sie uns doch einfach an.

ERHOLUNGSHAUS Zürich-Fluntern
Zürichbergstrasse 110, 8044 Zürich
Telefon (01) 261 66 20, Frl. Moos, Leiterin

9938

Hotel Restaurant Seefeld 6314 Unterägeri ZG

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Sommer/Herbst 1989

Kochlehrling/ -lehrtochter Servicefachlehrling/ -lehrtochter Hotelfachassistentin- Lehrtochter

Wir bieten:
gründliche Ausbildung in jeder Sparte
geregelte Arbeits- und Freizeit
sehr gutes Betriebsklima
auf Wunsch Zimmer und Kost im Haus.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage oder Ihren Besuch. Gerne geben wir Ihnen auch telefonisch weitere Auskünfte.
Telefon (042) 72 27 27
Dir. A. und P. Wanke

10123

hotel seefeld

SV-Service

Möchten Sie gut verdienen und einen 13. Monatslohn bekommen? Möchten Sie ab 16 Uhr, Samstag, Sonntag und an den Feiertagen frei haben? Sind Sie an guten Weiterbildungsmöglichkeiten und fortschrittlichen Sozialleistungen interessiert? - Dann ist das Ihr Job!

Eine neue Chance - in einem neuen Betrieb. Nutzen Sie die Gelegenheit und starten Sie in einen neuen, interessanten, verantwortungsvollen Arbeitsbereich. Dieser beginnt am 8. Januar 1990 und befindet sich im Personalrestaurant der Zürcher Kantonalbank Neue Hard am Escher-Wyss-Platz.

Ihre Aufgabe als

Assistentin

sieht wie folgt aus:

- Finanz- und Warenbuchhaltung
- Verantwortung für die Reinigung und die Automatenbetreuung
- Diverse Schreibarbeiten (Schreibmaschinenkenntnisse Voraussetzung)
- Serviceaufsicht und -mithilfe an den Selbstbedienungsbuffets
- Vertretung der Betriebsleitung

Interessiert? - Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Frau B. Naujoks, Rosentalstrasse 23, 8400 Winterthur.

P 10231

SV-Service

Rothorn

Lenzerheide-Valbella

Lieben Sie?
Sonne, Berge und Schnee

Sind Sie?
Belastbar auch bei Stress

Brauchen Sie?
Eine herausfordernde Aufgabe in lebhaftem Saisonrestaurant mit Tagesbetrieb

Suchen Sie?
Einen Arbeitsplatz in einem jungen, aufgestellten Team

Freuen Sie sich?
Über eine Gratis-Saisonkarte

Dann sind Sie
unser

Koch

oder

Serviceangestellte(r) Kioskverkäuferin

oder

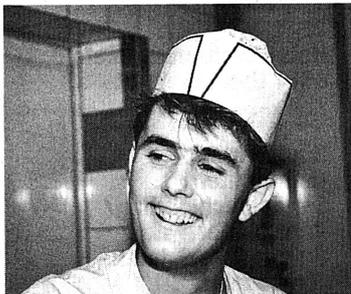
Buffetdame

für die Wintersaison 1989/90 und finden Ihren Arbeitsplatz in einem unserer 5 Bergrestaurants. Bewerbungen: z. H. Herrn U. Zimmermann, Telefon (081) 34 18 22.

P 10189



Rothornbahn und Scialottas AG - CH-7078 Lenzerheide - Telefon 081 34 16 61



Ig bi dr grösch, aber dr jüngsch Lehrling, u mir sueche

fröhliche Choch

wo mi bi mire Usbüdig ungerstützt. Wüemer gäng em Sundig und Mändig zue hei, göh mer mit dr Chuchmannschaft a d'Grümpturnier fürs Chrüz go schutte.

Ou dört fäut üs no eine, wo hüft, dass mer ändlech chöi e Hamme mit hei näh.

Lüttet doch jetze grad mim Chef, em Walter Jenzer, aa. Z'nächschte Grümpturnier isch scho bau.

Walter Jenzer, Gasthof Kreuz, Bützberg
Telefon (063) 43 15 15

O 19271

Flughafen Luft

Kennen Sie die Flughafen-Restaurants Zürich? Unsere Restaurants sind echt italienisch, typisch schweizerisch, bekömmlich leicht und firstklassig. Unsere Gäste sind charmante Italiener, vielseitige Schweizer, eilige Japaner, gemütliche Amerikaner und anspruchsvolle Franzosen.

Auf den Sommer erwarten wir wieder Grossandrang. Damit wir diesen bewältigen können, suchen wir Sie!

Damit wir den Grossandrang auf dem Flughafen bewältigen können, brauchen wir Sie!

Top Air

Unser Erstklassrestaurant

**Servicefachangestellte
Commis de rang
Chef de partie**

Commis de cuisine

Brasserie

wo man die schweizerischen Spezialitäten geniesst

Transit

Unser «Ausland»-Restaurant nach der Passkontrolle der Flugpassagiere

Servicefachangestellte

auch Anfängerin

Betriebskoch

Servicehostess

Blackout

«Every Night Fever» in unserem Disco-Dancing

Cockpit

Junge, elegante «IN»-Tagesbar

Servicehostess

Binario Uno e Stazione

Italienisches Spezialitätenrestaurant

Chef de partie

Gavinette

wo die Privatjets landen

Buffetochter

Bäckerei/ Patisserie

Unterhalt

**Bäcker-Konditor
Patissier**

Betriebsmechaniker

Sie wollen in einem unserer freundschaftlichen Teams mitarbeiten? Ihre Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil, jedoch keine Bedingung. In unserem Personalhaus haben wir bereits ein schönes, sonniges und preiswertes Zimmer für Sie reserviert, und unsere Crew vom Personalrestaurant erwartet Sie gerne als ihren Gast. Machen Sie den zweiten Schritt, rufen Sie uns an!

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Herrn J. Grohe
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00



Flughafen-Restaurants Zürich



Gasthof Ochsen 3110 Münsingen

Für unser traditionelles Haus suchen wir ab Mitte Oktober

Hotelfachassistentin

Einer jungen, vielseitigen Berufsfrau bieten wir eine interessante Stelle.

Zur Ergänzung unserer Servicebrigade benötigen wir eine(n) aufgeschlossene(n), ehrliche(n)

Servicefachangestellte oder Kellner

(Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung)

Teamwork, geregelte Arbeitszeit (Schicht ist möglich) und viele weitere Details sind für uns selbstverständlich!

Über die Einzelheiten möchten wir uns mit Ihnen persönlich unterhalten.

Melden Sie sich doch einfach bei uns! Es lohnt sich!

Familie
Fritz und Barbara Löffel jun.
Telefon (031) 92 10 09

Donnerstag geschlossen

9853

KRONENHOF
SCHAFFHAUSEN

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir auf Mitte August oder nach Vereinbarung eine(n) freundliche(n)

Réceptionist(in)

Wir erwarten:

- theoretische und praktische Ausbildung an Hotélréception oder kaufmännische Ausbildung
- den Willen, Verantwortung zu tragen
- auch in hektischen Situationen die Nerven zu behalten
- Fremdsprachen

Wir bieten:

- Leistung entsprechender Lohn
- sehr abwechslungsreiche Arbeit
- nur Früh- und Spätdienst
- auf Wunsch Zimmer im Haus

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Fräulein Baumgartner und Herr Philipp Sigg zur Verfügung.

10184

HOTEL KRONENHOF
Philipp + Sonja Sigg
Kirchhofplatz 7
8200 Schaffhausen
053/25 66 31

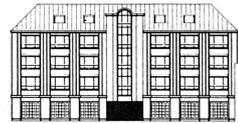
Hotel Restaurant CONTI

DIETIKON

Es gibt Jobs, von denen spricht man!
Es gibt Jobs, die Sie lieben!
Im neuen Business-Hotel CONTI in Dietikon, welches am 30. September 1989 eröffnet wird, finden Sie Ihre Wunschstelle.

Wir suchen:
**Sous-Chef
Tournant
Entremetier
Hilfsköche/Hilfsköchinnen
Hausburschen
Küchenhilfe**

Wir freuen uns über Ihren Anruf.
Verlangen Sie doch einfach unseren
Herrn Kurt Heiniger, Telefon 01/730 04 34



Heimstrasse 41, CH-8953 Dietikon



Folgende Positionen sind bei uns nach Vereinbarung neu zu besetzen:

Restaurant: **Chef de rang** (w oder m)

Bankett: **Bankettkellner**

Bar: **Barangestellte(r)**

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem sehr vielseitigen, internationalen Grosshotel mit freundlicher Arbeitsatmosphäre sowie sehr guten Anstellungsbedingungen.

An allen diesen Stellen arbeiten Sie mit durchgehender Arbeitszeit.

Bitte senden Sie Ihre Kurzofferte an untenstehende Adresse. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen unser Personalchef, Herr Sinniger, gerne zur Verfügung.

10026

HOTEL NOVA-PARK

365 Zimmer · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Discothèque · Kongress-Center
Badenerstr. 420 · 8040 Zürich · Tel. 01/491 22 22

Unser bestens eingerichteter Hotel- und Restaurationsbetrieb liegt ca. 20 km südlich von Bern. Für unsere neuzeitlich gehobene Küche mit à-la-Carte-Service suchen wir per 20. August 1989 oder nach Uebereinkunft einen gut ausgewiesenen:

Chef Saucier oder Anfangs - Küchenchef

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, selbständige Tätigkeit, auf Wunsch steht ein Studio zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Melden Sie sich bei Herrn Marggi, Telefon 031 93 21 21.



Hotel Restaurant Sonne
3150 Schwarzenburg 031 93 21 21
montags geschlossen



HOTEL RÖSSLI FILZBACH

CH 8876 FILZBACH TEL. 058 32 18 32

Für unseren neu umgebauten Betrieb suchen wir auf Anfang September oder nach Übereinkunft

Aide du patron/Hofa Chef de partie Jungköche Serviceangestellte

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Ein junges Team freut sich auf neue Mitarbeiter. Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Hotel Rössli
R. und S. Rüfenacht
8876 Filzbach
Telefon zurzeit (092) 27 29 16 abends

10211



Für unser ****-Erstklass-Hotel, mit einmaligem Wintergarten, direkt am Vierwaldstättersee, suchen wir ab 15. September oder nach Vereinbarung noch Verstärkung:

Küche

Garde-manger Commis de cuisine

Restaurant «Beljardin»
und
Rôtisserie «Chupferpfanne»

Servicefachangestellte w/m Service-Praktikanten

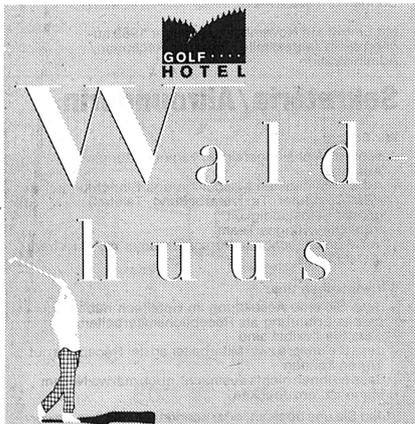
Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Möchten Sie mit Interesse und Einsatzfreudigkeit in einem vielseitigen Betrieb einen wichtigen Schritt in Ihrer Karriere weiterkommen?

Ja, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Direktion Hotel Belvédère
6052 Hergiswil am See
Telefon (041) 95 01 01

10283 P



Für unser Bündner Hotel mit dem neuen Ferienstil suchen wir mit Eintritt auf den 1. September oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine(n)

Chef(in) de réception

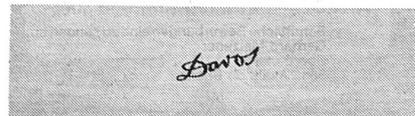
Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung, einige Jahre Hotelerfahrung an der Réception, Kenntnisse und Interesse an der EDV, gute Sprachkenntnisse und Freude am Verkauf und am Kontakt mit unseren internationalen Gästen.

Sie werden von unserer Chefin de réception, welche auf Saisonende eine andere Tätigkeit innerhalb unserer Hotelgruppe übernehmen wird, sorgfältig in Ihre Aufgabe eingeführt.

Was wir zu bieten haben erfahren Sie bei einer persönlichen Vorstellung in Davos. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche, vollständige Bewerbung mit Foto. Bis bald.

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

10179



Zeughauskeller

Zürich

Wir suchen auf den Herbst (auch früher oder später) in Jahresstelle oder eventuell auch nur für einige Monate

1 Chef de partie (auch weiblich) 1 Commis de cuisine (auch weiblich)

Bei uns treffen Sie auf ein aufgestelltes, kameradschaftliches, junges Team erwartet Sie ein freundlicher, korrekter Küchenchef verdienen Sie überdurchschnittlich gut sind Freitage und Arbeitszeiten peinlichst genau geregelt nehmen wir auf Ihre Freitagswünsche nach Möglichkeit Rücksicht helfen wir Ihnen bei der Zimmersuche

Offerten an Herrn K. Andreae oder Herrn W. Hammer, oder rufen Sie uns einfach an.

Restaurant Zeughauskeller, Bahnhofstrasse 28a, Postfach 4030, 8022 Zürich, Telefon (01) 211 26 90.

0 9289



In unser neu umgebautes Restaurant Kollermühle in Zug, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

zwei Produktionsköche

Von unseren neuen Mitarbeitern wünschen wir:

- fachliches Können
- Selbständigkeit
- gepflegtes Erscheinende
- Sinn für Teamwork

Wir bieten:

- dynamisches Team
- geregelte Arbeitszeit (9.00 bis 18.00 Uhr)
- jeder zweite Sonntag frei
- gute Entlohnung

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Restaurationsbetriebe
Kollermühle AG
z. H. Herrn Boll
Kollerstrasse 2
6300 Zug
Telefon (042) 41 38 38

P 10188



Hotel Walhalla
St. Gallen

- * WALHALLA RESTAURANT
- * BRASSERIE HALDENGUT
- * WALHALLA-BAR
- * BANKETTE UND KONFERENZEN

bietet folgende Stellen an:

Anfangs-Chef de service Anfangs-Bankettleiter(in) Serviceangestellte Chef de partie Barmaid für Hotelbar Réceptionistin

Das Hotel Walhalla bietet Ihnen viel:

- * Ihr Arbeitsplatz liegt im Zentrum beim Bahnhof
- * Güter Einstieg in eine Kaderstelle
- * Einen Departementchef, der Sie gründlich in Ihre Aufgabe einführt
- * Hohen Lohn, der Ihren Leistungen entspricht

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen. Herr R. Schefer gibt Ihnen gerne Auskunft über Ihre neue Tätigkeit.

10144

In ein bekanntes und erfolgreiches Restaurant in der Altstadt von Zürich suchen wir einen

Küchenchef für Mittelmeer-Küche

sowie

Köche und Hilfsköche

Restaurant Turm
Tony Navarro
Obere Zäune 19
8001 Zürich
Tel. (01) 69 52 00

0 8513



Für unsern Kleinen Erstklassbetrieb suchen wir einen qualifizierten

Koch/Köchin

oder

Koch-Konditor

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Zubereitung der Vorspeisen, der Desserts und diversen Süssspeisen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit (Mo und Di geschlossen) und ein den Anforderungen entsprechendes Salär.

Wenn Sie Freude haben, in einem exklusiven Betrieb mitzuarbeiten, dann sind Sie bei uns richtig.

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freut sich unser Küchenchef Herr W. Fischer

6010 Kriens/Luzern
Telefon (041) 45 43 93 G.
(041) 45 81 30 P.
Wenn keine Antwort: (041) 23 55 63
(8.00-19.00 Uhr)
Hr. oder Fr. Schulthess

10135



sucht per sofort oder nach Übereinkunft zur Ergänzung seines jungen Teams:

Chef de partie Commis de cuisine

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
P. Steiner, Telefon (036) 22 70 41

10204



Wirtschaft zur Burg Meilen

Für unser wunderschönes Restaurant (65 Plätze) am Zürichsee, suchen wir für Anfang September oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter in Jahresstellung:

Chef de partie

und

Commis de cuisine

(auch weiblich) für eine marktfrische Küche mit viel Phantasie und Liebe

Servicefachangestellte(r)

für die selbständige Betreuung einer Stube mit zirka 25 Plätzen (à la carte und Bankette). Sie verfügen über eine gepflegte und anspruchsvolle Kundenschaft, die Ihren perfekten Service zu schätzen weiss.

Kochlehrling (auch weiblich)

Du hast die Möglichkeit, bei einem eidg. dipl. Küchenchef und ehemaligen Mitglied der CH-Kochnationalmannschaft diesen schönen Beruf von Grund auf zu erlernen.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, hohen Lohn, regelmässig frei (Di + Mi), Kost und auf Wunsch Zimmer im Haus, oder kleine Wohnung im Ort.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen sich:

Kathrin und Sepp Hügi
Wirtschaft zur Burg
8706 Meilen
Telefon (01) 923 03 71

Ausländer leider nur mit B- oder C-Bewilligung.

10207

Das Restaurant Hirschen in Zug wird wieder eröffnet. Zu diesem Zweck suchen wir noch folgendes Personal:

Koch

(Chef de partie), dem Ambition und Kreativität kein Fremdwort sind.

Diverse

Serviceangestellte

mit Ausbildung oder Erfahrung

Aushilfe

für Mittag und Nachmittag

Frau

oder Mädchen für Wäsche und Reinigung

Zeitgemässe Entlohnung ist selbstverständlich. Auf Wunsch Zimmer im Haus. Wichtig: Bewilligungen nur B oder C.

Interessiert Sie diese Stelle, dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Adr.: KAAG Gastronomie, Zugerstr. 49, 6330 Cham, Telefon (042) 36 26 88.

10205



Könnte dies Ihr Einstieg in eine internationale Hotelkette sein?

Folgende interessante und vielseitige Stellen sind ab sofort oder nach Vereinbarung an unserem Front Office neu zu besetzen:

Réceptionist(in)/Kassier(erin) Night Auditor

Haben Sie gerne Kundenkontakt und sind Sie freundlich und sprachgewandt?

Dann sind diese Stellen genau das Richtige für Sie.

Einen modernen Arbeitsort innerhalb eines jungen Teams sowie auf Wunsch ein schönes Personalstudio erwarten Sie.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

10298



HILTON INTERNATIONAL
ZÜRICH
Postfach
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 810 31 31

DAVOS



HOTEL EUROPE

Per sofort und auf die kommende Wintersaison sind bei uns folgende Positionen (zum Teil in Jahresstellung) zu besetzen:

Etage/
Loge:
**2. Gouvernante
Zimmer- und
Lingeriemädchen
Portier
Nachtportier**

Hotelküche
und
à la carte:
**Sous-chef
Chef Grill
Chef Entremetier
Chef Garde-manger
Chef saucier
Patissier
Commis de cuisine**

Service: **Au Premier
Chef de rang
Commis de rang**
Scala
**Kellner/Kellnerin
Barmaid/Kellnerin**
Carlo's
Kellner/Barman

Discothek: **Cabanna Club
Barmaid
Kellnerin**

Auf Ihre Bewerbung mit Foto freue ich mich.

Erich Schmid, Hotel Europe
Promenade 63, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 3 71 51 (Bürozeit)

0 10220

TOGA-HOTELS

ZERMAT

Hotel **AMBASSADOR** Zermatt

Modernes 4-Sterne-Hotel mit 250 Betten, 2 Restaurants, Bar, Hallenbad, Sauna usw. sucht per sofort oder nach Übereinkunft zur Ergänzung seines jungen Teams noch folgende Mitarbeiter:

**Réceptionistin
Réceptionspraktikantin**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:
Hotel Ambassador
3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 11

10229

▲ TOGA-HOTELS CH-3000 Bern 31

ERFOLG MIT STEIGENBERGER

Wollen Sie zusammen mit unserer Hausdame für das Wohl unserer internationalen, anspruchsvollen Gäste verantwortlich sein? Verstehen Sie es, Ihre Mitarbeiter zu führen und zu motivieren?

Während der Wintersaison (Dezember bis April) können Sie Ihr fundiertes Wissen und Ihre Gastfreundlichkeit als

Assistentin der Hausdame

(Etagegouvernante)

In unserem Betrieb aktiv einsetzen.

Sie profitieren als Belvédère-Mitarbeiterin von verschiedenen Steigenberger-Vergünstigungen sowie von Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Möchten Sie zu unserem Team gehören? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Steigenberger Hotel Belvédère, Promenade 89, 7270 Davos Platz, Telefon (083) 2 12 81

10221

**STEIGENBERGER
HOTEL BELVEDERE**



Für unseren renommierten Restaurationsbetrieb suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen und aufgestellten Teams qualifizierte Mitarbeiter.

Die Wirtschaft zum Doktorhaus, Wallisellen, ist ländlich gelegen und doch an Zürichs Stadtgrenze.

Folgende Positionen sind per sofort oder nach Übereinkunft neu zu besetzen:

Garde-manger

per 1. August 1989

Marktfrisches und abwechslungsreiches Küchenangebot, 11köpfige Brigade, geregelte Freitage, möblierte Studios sowie eine neuzeitlich eingerichtete Küche haben wir Ihnen anzubieten.

Sind Sie kreativ und möchten Ihre Ideen verwirklichen, dann freuen wir uns auf Ihre Mitarbeit.

Servicefach- angestellte(n)

Ein Arbeitsplatz, verschiedene Einsatzmöglichkeiten! Entweder arbeiten Sie im gediegenen Restaurant «Français», im gemütlichen Dorfrestaurant oder in unseren gediegenen Banketträumlichkeiten. In allen Betriebsbereichen haben wir anspruchsvolle Gäste, die einen zuvorkommenden und gekonnten Service schätzen. Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste kompetent zu beraten und zu verwöhnen?

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Rita Essig, Wirtin
Telefon (01) 830 58 22

Jeden Tag geöffnet

10126

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Tel. 01 830 58 22

Gasthof

Dörfli
Mühledorf



Wir suchen in unser junges Team eine(n) initiative(n)

Koch oder Köchin

nur mit B- oder C-Bewilligung.

Wir bieten gute Entlohnung, familiäre Zusammenarbeit, Kost und Logis im Haus.

Auf Ihren Anruf freut sich Fräulein S. Hadorn, Telefon (031) 98 02 72.

7870

Infolge Neuübernahme des lebhaften Gasthofs zum Schützen in Aarau suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Übereinkunft einen jungen, initiativen

Aide du patron

welcher an der Front sowie in unserem Bankettbereich selbständig organisieren und führen kann.

Rufen Sie uns unverbindlich an, damit wir mit Ihnen alles weitere persönlich besprechen können.

Telefon (064) 22 28 53
Frl. Gloor verlangen.

10218

Restaurant Hecht
am See
6300 Zug

Möchten Sie gerne gepflegte Fischspezialitäten zubereiten?

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch/Köchin

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Telefon (042) 21 01 93,
Herrn K. Rütimann

9845



TAKE-OUT RESTAURANT
IM VORBAHNHOF ZÜRICH

Im Herzen der Stadt Zürich, mit öffentlichen Verkehrsmitteln immer gut erreichbar, könnte doch gerade Ihr neuer Arbeitsplatz entstehen.

Zur Neueröffnung am 1. September können Sie Ihr Wissen ab Mitte August oder nach Vereinbarung bei uns als

Sous-chef m/w
Koch, Jungkoch m/w
Hilfskoch m/w
Officemitarbeiter(in) m/w

einsetzen. Nebst Blockzeit und 5-Tage-Woche bieten wir ein der Verantwortung entsprechendes Salär.

Zu einem ersten Gespräch sind Sie freundlich eingeladen.
Marcel Stuber
Restaurant Bahnhofbuffet Zürich
Telefon (01) 211 15 10

9704



Wir suchen nach Übereinkunft

Service-mitarbeiterin

Vielseitiger Einsatz in kleinem Team.

Geregelte Arbeitszeit, gutes Betriebsklima sowie entsprechendes Salär sind selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Fam. A. & M. Seeger-Schmid
Dorfplatz, 9056 Gais
Telefon (071) 93 11 37

10229 P

Für unser Spezialitätenrestaurant am Zugersee suchen wir nach Vereinbarung

Commis de cuisine

Wenn Sie interessiert sind, in einem jungen Team zu arbeiten, so schreiben oder telefonieren Sie uns.

Familie B. Weber-Vettiger
Seerestaurant zum Schlüssel
6405 Immensee
Telefon (041) 814 814

3784

Per 1. August 1989 oder nach Vereinbarung suchen wir für einen unserer öffentlichen Betriebe im Zentrum von Zürich einen

Koch

der sich in einem kleinen und sehr jungen Team wohlfühlt und zwischen zwei bis fünf Jahre Berufserfahrung mitbringt.

Wenn Sie gerne selbständig und kreativ arbeiten, dann rufen Sie uns an:

CULINARIUM AG
z. H. von Herrn B. Wyrtsch
Bahnhofstrasse 45
8021 Zürich
Telefon (01) 235 76 32

P 10048



Gasthof Rössli
Gasel bei Bern

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter

Hoher Verdienst, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Dienstag/Mittwoch geschlossen.

(Ausländerinnen nur mit Bewilligung.)

Rufen Sie an:
Telefon (031) 84 02 11
Familie Wenger

9917 O

RESTAURANT ZUM RATHAUS

Rathausplatz 5, 3011 Bern

Restaurant français, Bistro et Boulevardcafé

Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Kellner / Serviertochter

ab 1. September

Koch/Jungkoch

ab 1. Oktober

Wir bieten Ihnen eine angenehme Arbeitsatmosphäre im Herzen der Altstadt von Bern, selbständiges Arbeiten im kleinen Team und einen guten Lohn bei geregelter Arbeitszeit (5-Tage-Woche, immer Sonntag und Montag frei).

Wir erwarten von Ihnen eine solide Ausbildung, Freude am Beruf und Teamgeist.

Ich freue mich auf Ihren Anruf bzw. Ihre schriftliche Bewerbung:

Daniel Marcuard
Telefon (031) 22 61 83

8721

A·D·L·E·R
SPORTHOTEL

CH-3715 Adelboden
Telefon 033 73 41 41 Telex 922 374

Top-neues ***-Hotel im Herzen von Adelboden mit 80 Betten, Sauna, Solarium, Dampfbad, Fitnessraum, 3 Restaurants, grosse Sonnenterrasse, Disco.

Mit Eintritt auf November/Dezember 1989 suchen wir in Jahresstelle für unsere Réception/ Administration

Sekretärin/Allrounderin

Wir bieten:

- sehr abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Aufgabe
- Arbeit mit neusten Maschinen und Einrichtungen (IBM-Computer, Textverarbeitung, Telefax)
- grosse Selbständigkeit
- fröhliches, junges Team
- auf Wunsch schönes Personalzimmer mit Dusche/WC im Haus

Wir wünschen uns:

- dass Sie eine Ausbildung im Hotelfach haben oder bereits Erfahrung als Réceptionsmitarbeiterin
- dass Sie flexibel sind
- dass Sie unsere zwei Mitarbeiter an der Réception gut führen können
- dass es Ihnen nichts ausmacht, auch mal wo Not am Mann ist, anzupacken

Rufen Sie uns doch an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Käthi und Lothar Loretan
SPORTHOTEL ADLER ADELBODEN
Telefon (033) 73 41 41

10289

Sporthotel Axalp (1550 m ü. M.) Berner Oberland

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 15. 12. 1989 folgendes Personal mit deutschen Sprachkenntnissen

1 Koch

2 Serviceleute

1 Zimmermädchen

1 Hausbursche

Schriftliche Bewerbungen sind zu senden an:
Gerhard Mätzner
Sporthotel
3855 Axalp ob Brienz

10110

AMI Klinik Im Park

In der AMI-Klinik Im Park ist per 1. September 1989 oder nach Übereinkunft folgende Stelle zu besetzen:

Chef de partie

Wir offerieren Ihnen einen zeitgemässen Lohn, 5-Tage-Woche, 13. Monatslohn sowie private Krankenzusatzversicherung usw. Ein motiviertes Team erwartet Sie.

Bitte rufen Sie unseren Küchenchef, Herrn R. Wingeier, an (Telefon 01/209 21 53), oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn G. Meier, Leiter Spitaldienste.

Seestrasse 220, 8027 Zürich, Schweiz
Telefon (01) 209 21 11, Telex 816 712 amiz ch 10005



****-Sporthotel Primrose au Lac im Kanton Freiburg, in Schwarzsee, direkt am See gelegen, mit 130 Betten, Restaurant, Rôtisserie, Pizzeria, Bar, Sportcenter mit Hallenbad, Sauna, Solarium, Hot Whirlpool, Fitnessraum und vieles mehr.

Per 1. September oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle qualifizierte Fachleute als

Oberkellner/ Chef de service Sous-chef/Saucier

Wir bieten Ihnen: interessante, abwechslungsreiche Position mit sehr viel Verantwortung, Aufstiegsmöglichkeiten und leistungsorientiertes Salär.

Wir erwarten von Ihnen: Flair, Kreativität, Belastbarkeit, Know-how für Bankett- und A-la-carte-Service.

Die Stellen eignen sich für junge, dynamische und aufgestellte Leute, die dazu beitragen, unsere Küche- und Servicebrigade zu führen und zu motivieren.

Diskretion wird zugesichert.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Ihr zukünftiger Arbeitgeber.

Sporthotel Primrose au Lac, Dino S. Demola, Direktor

1711 Schwarzsee/Lac Noir FR

Telefon (037) 32 16 32, Telex 943 033, Fax 32 12 66

CH-1711 SCHWARZSEE/LAC NOIR TELEFON 037/32 16 32 TELEX 943 033 PRIM CH 10007
Dino S. Demola, Direktor



Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Küche: **Chef de partie**
als Tournant oder Garde

Restaurant: **Chef de rang**
(sprachenkundig) Dame oder Herr

Café-
Boulevard **Fille de buffet**

Interessenten sind gebeten, Ihren kurzbeschriebenen Lebenslauf mit Zeugniskopien an die Direktion des Europa Grand Hotel au Lac, Postfach 83, CH-6902 Lugano, zuzustellen.

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung berücksichtigt werden. 10175

Ihr Erstklasshotel an der Seepromenade

europa *****
grand hotel au lac lugano

P. L. BRAVIN, DIREKTION
6902 LUGANO, TELEFON 091/55 01 71



Loge- Etagenportier

Wir suchen einen freundlichen, zuvorkommenden Mitarbeiter mit guten Sprachkenntnissen (D.E.I.). Ein Anruf genügt.

Hotel Steffani

Ihr Hotel für Sport und Ferien

Peter Märky
CH-7500 St. Moritz
Telefon: 082 / 2 21 01



Dauerstellen
für Industrie
und Gewerbe



Dank Ihrer Initiative beleben Sie ein ganzes Quartier...!

...denn Sie haben es in der Hand, ein Restaurant in Basel-Ost - an einer vielbefahrenen Durchgangsstrasse in einem lebhaften Quartier - zum täglichen Treffpunkt werden zu lassen. Der Eigentümer dieses Lokals hat uns beauftragt, einen gut ausgewiesenen, ideenreichen

Wirt als Pächter

zu finden. Wir stellen uns vor, dass Sie für die Küche und Ihre Partnerin für den Service zuständig wären. Sie haben bereits Erfahrungen in der Zubereitung einfacher Zwischenverpflegungen wie auch gutbürgerlicher Menüs. Das Restaurant bietet bei voller Auslastung für ca. 160 Personen Platz, wobei ein Saal, ein Cliquenkeller sowie eine kleine Boulevardwirtschaft inbegriffen sind.

Möchten Sie diese Herausforderung annehmen und einem Quartier einen gemütlichen Treffpunkt geben, so rufen Sie Frau Ursula Mancosu oder Herrn Peter Wirz an. Sie haben noch weitere interessante Auskünfte für Sie bereit!

WIP Personal, Peter Wirz, Spitalstrasse 6, 4004 Basel,
Telefon 061 / 25 24 21, Personalsuche im Kundenauftrag

GAMAG

Herausforderung für Geschäftsführer- Ehepaar (evtl. Geschäftsführer)

Per 1. Dezember oder nach Vereinbarung suchen wir für den guteingeführten und bekannten Restaurationsbetrieb

Militärgarten auf der Allmend

ein initiatives Geschäftsführer-Ehepaar (evtl. Geschäftsführer).

Der Betrieb umfasst:

- verschiedene Restaurants mit insgesamt 250 Plätzen

Wir stellen uns vor:

- dass Sie bereits Erfahrung für die Führung eines Betriebes mitbringen
- dass Sie Ihre gastgeberischen Fähigkeiten mit Freude für den regional bekannten Restaurationsbetrieb einsetzen und die weitherum geschätzte gutbürgerliche Küche weiterführen

Wir bieten:

- sehr grosszügige Selbständigkeit
- Unterstützung durch eine effiziente Zentralverwaltung
- gutes Salär, verbunden mit einem interessanten Beteiligungssystem

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Ihre schriftliche Bewerbung an:

Herrn H. Fries, Regionaldirektor

10153

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

EINE DER 24 ADRESSEN, DIE SIE 13x VOLL AUSZAHLT.

HOTEL 
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Für unser neu eröffnetes Restaurant Prime Grill suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef de rang

Wir erwarten von unserem zukünftigen Mitarbeiter eine abgeschlossene Servicelehre oder einige Jahre Erfahrung auf diesem Gebiet.

Wir bieten Ihnen interessante Verdienstmöglichkeiten sowie gute Arbeitsbedingungen und die Möglichkeit, viel Neues dazu zu lernen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

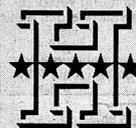
Dann rufen Sie uns doch ganz einfach an. Herr R. Oehler, Personalchef, erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Hotel St. Gotthard AG
Zürich
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon (01) 211 55 00



HOTELS & RESTAURANTS

10007



ASCONA
LAGO MAGGIORE

hotel eden roc

Zur Ergänzung unseres Kadern suchen wir für kommenden Herbst oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstellung eine

Generalgouvernante

Für diesen Kaderposten ist eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Funktion Voraussetzung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion:

Hotel Eden Roc
6612 Ascona
Telefon (093) 35 01 71

9936

HOTEL
BERNINA
SAMEDAN

Für unser umgebautes 4-Stern-Hotel suchen wir in Jahresstelle auf den 1. Oktober 1989

Hotelsekretärin/ Réceptionistin

und in Saisonstelle auf den 1. Dezember 1989

Büropraktikantin

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Hotel Bernina
G. E. Wagner, Dir.
7503 Samedan
Telefon (082) 6 54 21

10180

GRAUBÜNDEN
Die Ferienwelt der Schweiz
SAMEDAN

ERFOLG MIT STEIGENBERGER

Sind Sie ein Nachtmensch mit Flair für Zahlen? Sie sind an selbständige Arbeit gewöhnt und wollen Ihre Berufserfahrungen erweitern?

Für die Wintersaison 1989/90 (Dezember bis April) wünschen wir uns noch einen engagierten

Night-Auditor

In dieser Funktion sind Sie nicht nur für den Tagesabschluss (mit IBM Computer und Janus Software), sondern auch für das Wohl der Gäste verantwortlich.

Sie profitieren als Belvédère-Mitarbeiter von verschiedenen Steigenberger-Vergünstigungen sowie von Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Möchten Sie zu unserem motivierten Team gehören? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Steigenberger Hotel Belvédère, Promenade 89, 7270 Davos Platz, Telefon (083) 2 12 81

STEIGENBERGER HOTEL BELVEDERE



Für unsere F & B-Abteilung suchen wir nach Vereinbarung einen

Assistant Chief Steward

Ihr Aufgabengebiet ist mit 3 Stichworten umschreibbar: Kommandieren – Kontrollieren – Korrigieren

Ihr gut eingespieltes Team, bestehend aus zirka 20 Mitarbeitern, ist verantwortlich für die Reinigung verschiedener Räumlichkeiten im Rückwärtigen sowie des gesamten Operating Equipments.

Diese Stelle eignet sich sehr gut für einen ambitionierten und dynamischen jungen Mann, der diese ideale Führungsausbildung nutzen möchte.

Sie sehen, wir bieten Ihnen nicht einfach einen Job, sondern eine abwechslungsreiche Herausforderung mit guten Aufstiegsmöglichkeiten.

Der Einstieg in unser Unternehmen könnte für Sie der Beginn einer interessanten Karriere sein.

Ihre schriftliche oder mündliche Bewerbung richten Sie bitte an Herrn Sinniger, Personalchef.

Berlin, Bombay, Budapest, Düsseldorf, Genf, Heidelberg, Lissabon, London Gatwick, London Heathrow, München, New York, Nürnberg, Paris, Wiesbaden, Zürich

HOTEL NOVA-PARK

365 Zimmer · 6 Restaurants · Bars · Clubs

Discothèque · Kongress-Center

Badenerstr. 420 · 8040 Zürich · Tel. 01/491 22 22

Oberengadin

Renommiertes Schlosshotel, Zweisaisonbetrieb, mit 160 Betten, sucht

Schlossherrn (-in)

Ausgewiesenen und erfahrenen Hotelfachleuten bieten die selbständige Führung des Betriebes einen vielseitigen Aufgaben- und Verantwortungsbereich. Für versierte Bewerber besteht auch die Möglichkeit, das Hotel zu pachten.

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 3046 ZX ofa, Orell Füssli Werbe AG, Holbeinstrasse 30, 8022 Zürich.

Grand Hotel Villa Castagnola

Lugano

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an

Grand Hotel Villa Castagnola
P. Müller, Dir.
6906 Lugano



Restaurant Sonne
Birmensdorferstrasse 122, 8902 Urdorf
Telefon 01/734 21 11

Restaurant Sonne
Birmensdorferstrasse 122
8902 Urdorf
Telefon (01) 734 21 11

Für unser schönes, neueröffnetes (April 1988) Restaurant mit Wirtschaft, Restaurant du marché und «Sonnen»-Bar suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen und aufgestellten Teams qualifizierte Mitarbeiter.

Die «Sonne» in Urdorf ist ländlich gelegen und doch an Zürichs Stadtgrenze.

Folgende Positionen sind neu zu besetzen:
auf 1. August

Chef de partie

Marktfisches und abwechslungsreiches Küchenangebot, neuzeitlich eingerichtete Küche und die Mitarbeit in unserer köpfigen Küchenbrigade bieten Ihnen Gelegenheit, sich kreativ zu betätigen und Ihre Ideen zu verwirklichen;

auf 1. August

Kellner/ Servicefachangestellte

für unser klassisches Restaurant du marché und unsere gepflegte Dorfwirtschaft.

Helfen Sie uns mit, unsere Gäste mit sonnigen Gemütern zu verwöhnen? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftlichen Unterlagen.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne

Frau R. Essig
Wirtschaft zum Doktorhaus
8304 Wallsefen
Telefon (01) 830 58 22



Für unser bestbekanntes Haus im Zentrum von Basel suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine

Hilfsgouvernante

Sie unterstützen die Gouvernante im gesamten hauswirtschaftlichen Bereich. Die Aufgabe beinhaltet auch die Führung und Instruktion des Mitarbeiterstabes inklusive Arbeitspläne.

Wir stellen uns vor, dass Sie kürzlich die Lehre beendet haben und nun einen abwechslungsreichen, selbständigen Job suchen. Wir bieten Ihnen den 13. Monatslohn sowie geregelte Arbeitszeit.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Sie gerne in einem jungen Team mitarbeiten möchten, so telefonieren Sie uns, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an Hotel Basel, z. H. Herrn Ch. Nussbaumer, Münzgasse, 4001 Basel.

Hotel Freihof Rapperswil

Statt «Personal gesucht»-Inserate aufzugeben, verwenden wir diese Auslagen lieber für Sie.

Sie = Jungkoch

oder

Köchin

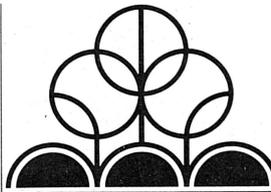
Wir: kleineres Hotel-Restaurant in Rapperswil am Zürichsee mit jungen, aufgestellten Angestellten.

Wir bieten u. a.: jedes 3. Wochenende frei, 13. Monatslohn, angenehmes Arbeitsklima.

Anfangsdatum: so bald wie möglich (1. August sehr angenehm)

Schriftliche oder telefonische Kontaktaufnahme bei Herrn A. Albers, Geschäftsführer, oder

Herrn W. Claas, Küchenchef
Hotel Freihof AG
8640 Rapperswil
Telefon (055) 27 12 79



Hotel - Restaurant

Dreilinden

Wir suchen nach Übereinkunft

Sous-chef

Koch

09.00 bis 18.00 Uhr

Servicefachangestellte(n)

Wir sind ein ***-Hotel mit regem A-la-carte- und Bankettbetrieb, dem eine Tennis- und Squashanlage angegliedert ist.

Wir bieten Ihnen geregelte Freizeit und gute Verdienstmöglichkeiten. Die Sportanlagen stehen Ihnen gratis zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

HOTEL-RESTAURANT
DREILINDEN
Weststrasse 90
CH-4900 LANGENTHAL
Franz und Maria-Luise Abt
Telefon (063) 22 94 22

SV-Service

Personalrestaurant PTT im Postbetriebsgebäude Basel

sucht zur Ergänzung in das aufgestellte Team per sofort oder nach Übereinkunft eine zweite, flexible

Betriebsassistentin

Das Schwergewicht Ihrer Tätigkeit liegt im hauswirtschaftlichen Bereich unseres Personalrestaurants. Willkommen ist: eine gepflegte Mitarbeiterin mit abgeschlossener Ausbildung im Gastgewerbe, Teambereitschaft sowie Geschick in Organisation und Personalführung.

Wir bieten: ein interessantes, verantwortungsvolles Aufgabengebiet, zeitgemäßes Salär, fortschrittliche Sozialleistungen und regelmäßige Weiterbildung.

Interessentinnen für diesen Kaderposten wenden sich an:

Freddy Buess
Personalrestaurant PTT
Postpassage 5, 4002 Basel
Telefon (061) 20 02 81

SV-Service

Alters- und Leichtpflegeheim Brugg

Wir suchen zur Ergänzung unserer Küchenbrigade und als Stellvertretung des Küchenchefs

Koch oder Köchin

mit Berufserfahrung.
Eintritt per 1. Oktober oder nach Übereinkunft.

Telefonische Auskünfte erteilt unser Küchenchef, Herr H.-R. Vogt.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an die Heimleitung, D. Pinösch, Fröhlichstr. 14, 5200 Brugg.
Telefon (056) 41 69 02.

BANKETTSALE RESTAURANT-BAR

HOTEL ROTES HAUS BRUGG

In unseren lebhaften Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch

(Grenzgänger)

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freut sich:

FAMILIE J. MAURER-HALLER
TEL. 056 41 14 79 - TELEX ROHO 8251 05

HOTEL **** Säntispark

Abt. N. L. Angew. St. Gallen, Wädwil

Für das im Juni 1987 eröffnete ****Hotel Säntispark in Abtwil am westlichen Stadtrand von St. Gallen suchen wir eine

Hotelsekretärin

Als Unterstützung und Vertretung unseres Chef de réception sind Sie zuständig für Reservationen, Korrespondenz, sowie Empfang und Betreuung unserer Hotelgäste.

Von unserer zukünftigen Kadermitarbeiterin erwarten wir eine kaufmännische Ausbildung, praktische Erfahrung im Hotel, Fremdsprachenkenntnisse und Kontaktfreude.

Neben modernsten Arbeitsbedingungen bieten wir ein sehr angenehmes Arbeitsklima in einem jüngeren Team, Weiterbildungsmöglichkeiten, sowie eine interessante, vielseitige und verantwortungsvolle Stelle. Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer in unserem neu eingerichteten und komfortablen Personalhaus zur Verfügung stellen.

Sind Sie interessiert?

Gerne erwarten wir Ihren unverbindlichen Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Säntispark Abtwil, B. Walter, Direktor
9030 Abtwil, Telefon 071/31 15 75

****Hotel, beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, 144 Betten, 2 Restaurants, Bar-Cocktail-Lounge, Konferenz-, Tagungs- und Seminarräumlichkeiten für bis zu 70 Personen, Bankett-Angebot.

**** HOTEL LA PERLA

Für 1. September oder nach Übereinkunft suchen wir

1 Réceptionistin

mit früherer-Erfahrung (D/F/I/E)

nach Übereinkunft

2. Réceptionist/Kassierer

für sofort

1 Sekretärin

für unser Kongressbüro (D/I)

Wir bieten weitgehende Selbständigkeit, Weiterbildungsmöglichkeiten und ein junges, dynamisches Team in einem der besten Hotels des Tessins (300 Betten, 3 Restaurants, Bar, Terrasse, Tennis, Schwimmbad).

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen und Foto beim Personalbüro, Hotel La Perla, 6982 Agno.

TOGA-HOTELS CH-3000 Bern 31



Hotel Silberhorn Wengen

****-Hotel: 80 Zimmer und Appartements; Restauration: Rôtisserie, Restaurant, Terrasse, insgesamt 250 Plätze; im Haus: Disco, Bar, Sauna, Whirlpool, verschiedene Geschäfte

Ab Wintersaison 1989 suchen wir:

Réception: **Night-Auditor**

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

Service: **Oberkellner
Kellner(innen)**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung, oder rufen Sie mich an:
Hans Jakob Beidi (Inhaber)
Hotel Silberhorn
3823 Wengen
Telefon (036) 56 51 31



Reichenau

Für unser bestbekanntes Hotel-Restaurant und Bankettsaal an zentraler Lage (Nähe Chur und Films) suchen wir

Koch

in modernst eingerichtete Küche, für lange Sommersaison bis Ende Oktober

Servicefachangestellte

(deutschsprachig und à-la-carte-kundig)
Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Hotel-Restaurant Adler
L. und B. Tomaselli
Telefon (081) 37 10 44

10055

HOTEL ADLER REICHENAU BEI CHUR



SCHINZENHOF HORGEN

Restaurationsbetriebe Schinzenhof
Alte Landstrasse 24, 8810 Horgen
Telefon (01) 725 27 05

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Über-einkunft

Chef de partie

der seine Fähigkeiten täglich anwenden möchte und in einer kreativen Küche sich weiter ausbilden will.

Nebst einer abwechslungsreichen Stelle und geregelter Arbeitszeit bieten wir ein ausgezeichnetes Salär und auf Wunsch schönes Personalzimmer in unserem neu erstellten Personalhaus. Saisonkontingent vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

10142



Für die kommende Wintersaison würden wir Sie gerne in unserem Team begrüssen.

Réception: **Réceptionspraktikant(in)**

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

Service: **Chef de service
Servicemitarbeiter(in)**

Etage: **Hofa Lehrtochter**

Wenn Sie an unserem Angebot interessiert sind, würden wir uns sehr über Ihre schriftliche Bewerbung freuen.

Olivier Junod, Direktor

9567

Hotel Alpin nova

CH-3778 Schönried/Gstaad Tel.030/83311



Per sofort suchen wir für unsere anspruchsvolle Bijou-Bar eine erfahrene

Barmaid

Mo-Fr ab 16 Uhr; Sa/So frei.

Bitte rufen Sie unseren Herrn B. Gehring an.
Telefon (01) 821 56 59

10003 0



Réceptionist/in - Korrespondent/in

Wir suchen einen/eine tüchtigen und zuverlässigen Mitarbeiter/in mit Sprachkenntnissen (D.I.E.F.).

Wir bieten interessante Arbeit und Abwechslung in einem jungen Team. Ein Anruf genügt.

Hotel Steffani

Ihr Hotel für Sport und Ferien

4****

Peter Märky
CH-7500 St. Moritz
Telefon: 082 7 21 01

AMBASSADOR SWISS HOTELS



Altersheim Neumarkt

Selbständig arbeiten!
Ein kleines Team organisieren!
Gut verdienen!

Als Stellvertreterin der Hausbeamtin oder als Leiterin des Service können wir Ihnen einiges bieten.

Hotelfachassistentin

(oder gleichwertige Ausbildung)

Sie haben Berufserfahrung und die Fähigkeit, für alte Menschen zu arbeiten.

Sind Sie engagiert, aufgestellt und interessiert?

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Stadt Winterthur
Abteilung
Gebäudeunterhalt
8402 Winterthur
Trollstrasse 18
Herr H. U. Manz
Telefon (052) 84 59 30

M 10251



Wir sind ein mittelgrosser Betrieb an der Stadtgrenze von Bern und suchen auf Herbst 1989 oder nach Vereinbarung noch Mitarbeiter für die Küche

Chef de partie

sowie

Kochlehrling

Fühlen Sie sich angesprochen? Ein Anruf genügt, und wir geben Ihnen gerne jegliche Auskunft.

Felix Künsch, Küchenchef
Hotel Kreuz
3073 Gümli bei Bern
Telefon (031) 52 02 20

9879

Tortenschlachten . . .

können wir Ihnen nicht bieten, dafür eine Superstelle als

**Patissier, evtl. Confiseur
Bäcker, evtl. Konditor**

Rufen Sie uns so bald als möglich an.

ECCO AG ZÜRICH
Gessnerallee 46, 8021 Zürich
Herrn Karl-Heinz Mathias
Telefon (01) 211 71 71

M 9702



Bethesda
Klinik für Anfallkranke mit Kinderstation

3233 Tschugg

Per sofort oder nach Übereinkunft ist in unserer Betriebsküche die Stelle eines

Hilfskochs

neu zu besetzen.

Ein interessierter Bewerber mit Berufserfahrung kann in unserem vielseitigen Küchenbetrieb eine wertvolle neue Anstellung finden.

Wir bieten neben Entlohnung gemäss kantonal-bernischen Richtlinien:

- 42-Stunden-Woche/Wochenendzulagen
- Personalrestaurant
- günstige Studio- und Kleinwohnungen

Bewerbungen sind zu richten an:
Verwaltungsdirektion, Klinik Bethesda, 3233 Tschugg.

Auskunft erteilt Ihnen gerne:
Frau Niederer oder Herr Dennler,
Telefon (032) 88 16 21

Ausländische Bewerber nur mit Bewilligung B oder C möglich.

10181



Hotel Vaduzerhof

FL-9490 Vaduz, im Stadte 3
Telefon 075-2 84 84

Unser bekanntes Hotel mit 50 Betten und 400 Restaurationsplätzen, aufgeteilt in ein Tagesrestaurant, eine Trattoria Toscana, Banketträumlichkeiten, Terrasse, befindet sich im Zentrum von Vaduz (Fürstentum Liechtenstein).

In unsere junge Servicebrigade suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen frontbezogenen

1. Chef de service

und junge, aufgestellte

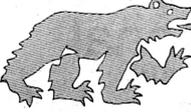
Service-mitarbeiter

Wir bieten:

- interessantes Entlohnungssystem
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Kost und Logis im Hause
- ein aufstrebendes junges Team

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an Max Iten, Direktor, Telefon (075) 2 84 84.

10038



Restaurant Bären Wohlen

Nach umfangreichen Renovationen suchen wir auf den 1. August 1989 folgende Mitarbeiter(innen)

Küche:

Chef de partie/Jungkoch

Jahresstelle/Saison

Service:

Servicefachangestellte

Jahresstelle oder Saison

Barmaid 17.00-24.00

Saison- oder Jahresstelle.

Wenn Sie Abwechslung und Spontaneität der Routine vorziehen, sollten Sie bei uns hereinschauen.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich E. und P. Jost
Hotel-Restaurant Bären
Zentralstrasse 128
Postfach 116, 5610 Wohlen
Telefon (057) 22 11 35

7798



Unser 4-Stern-Hotel, ein modernes Konferenz-Zentrum, sucht:

Koch/Jungkoch

per sofort oder nach Vereinbarung.

Ausgezeichnetes Arbeitsklima und gute Entlohnung gehören bei uns zum guten Ton.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Telefon (062) 26 30 30, Frt. Wieser

9935 P



Für unser Arvenrestaurant und Hotel suchen wir für die kommende Herbst- und Wintersaison, mit Eintritt nach Vereinbarung (Jahresbetrieb), in Saison- oder Jahresstelle, qualifizierte und einsatzfreudige

Servicefachmitarbeiterin

für unser Arvenrestaurant, Chaine des rôtisseurs, Gilde etabl. Köche, mit ausgewiesenen Berufskennntissen.

Servicemitarbeiter(in)

für die Betreuung unserer Hotelgäste im Hotel-Restaurant.

Hotelfachassistentin/Gouvernante

als Repräsentantin für die Gästebetreuung. Jahresstelle

Chef de partie und Commis tournant

als Stütze unserer Küchenbrigade.

Patissier

als Design-Künstler der Küche

Freie Lehrstelle für: Hotelfachassistentin

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns einfach an. Was wir Ihnen bieten können, erfahren Sie sofort oder bei Ihrer Vorstallung in Arosa im Central. Herr Abplanalp gibt Ihnen gerne Auskunft.

10095



CENTRAL HOTEL RESTAURANT — BAR

Andy Abplanalp — Telefon 081 31 02 52 — CH-7050 Arosa

Waldhotel National 
 Telefon (081) 31 13 51,
 Telefax (081) 31 32 10
 Telex 851 609
 Telegramm-Adresse:
 WALDHOTEL AROSA
 CH-7050 Arosa

Arosa

Dr. M. Bernhardt

Das beste ****-Hotel der Alpen bietet
 interessante Stellenangebote

Réception

2. Empfangschefin

Als avancierte Réceptionistin stehen Sie zusammen mit Ihrer Chef-in-a-vorderster Front. Sie zeichnen sich durch Fachkompetenz, Freundlichkeit, Humor und bestimmtes Auftreten aus. Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse, und das Team ist für Sie nicht nur ein Wort im Duden (EDV-Anwendung notwendig).

Réceptionistin

Wenn Sie sprachbegabt und belastbar sind, einige Erfahrung im Front-Office-Bereich und EDV-Kenntnisse besitzen, wird dies ein gutes Sprungbrett für Ihre weitere berufliche Laufbahn sein.

Restaurant

2. Restaurant-Manager(in)

Sie vertreten den 1. Restaurant-Manager in dessen Abwesenheit und haben die Verantwortung über eine Brigade von 11 Servicemitarbeitern. Ihre Kenntnisse auf diesem Gebiet stehen über dem Durchschnitt, und Sie sind sich gewöhnt, neben der Überwachung des Services auch helfend einzugreifen.

Chef de rang/Wine-Butler

Die Zufriedenstellung Ihrer Gäste ist für Sie neben dem Wein die grösste Leidenschaft. Sie trauen sich zu, unsere sehr anspruchsvolle Clientèle fachkundig und seriös zu beraten, helfen dem 1. Restaurant-Manager bei der Auswahl von Weinvorschlägen und sind in allen Weinfragen der rettende Anker.

Chef de rang Demi-chef de rang Commis de rang Commis à la carte Restaurant

Bar/Halle

2. Barchef

Sie sind neben Francesco Iadonisi, Sieger des Barkeeper-Meetings in St. Moritz 1989, unsere Vertrauensperson an der Bar. Sie können von den Erfahrungen des 1. Barchefs profitieren und sich so die Grundlage zum grossen Sprung nach oben schaffen.

1. Commis de bar

Wäscherei/Lingerie

Lingeriegouvernante

Sie haben eine Ausbildung als Hofa oder eine gleichwertige Lehre abgeschlossen, arbeiten seit mehreren Jahren auf Ihrem Beruf und trauen sich zu, sechs Mitarbeitern vorzustehen und diese zu führen. Es ist Ihr Stolz, die Lingerie jederzeit inspektionsbereit zu halten.

Wäscher/ Launderer (-esse)

Küchenabteilung

Chef pâtissier Chef boulanger Chef entremetier Chef garde-manger Chef tournant Commis de partie

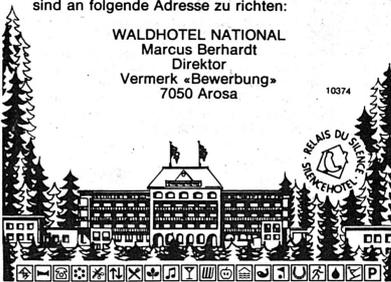
Die Eintrittstermine sind alle Anfang/Mitte Dezember 1989.

Was wir Ihnen ausser dem Gesagten noch alles zu bieten haben, erfahren Sie bei einem Vorstellungsgespräch in unserem Hause. Jede Bewerbung wird beantwortet!

Bewerbungsschreiben mit Fotos und Zeugnissen sind an folgende Adresse zu richten:

WALDHOTEL NATIONAL
 Marcus Bernhardt
 Direktor
 Vermerk «Bewerbung»
 7050 Arosa

10374



ERFOLG MIT STEIGENBERGER

Wollen Sie gleichzeitig Berufserfahrungen in einem Fünftstern-Saisonbetrieb sammeln und die Skipisten von Davos kennenlernen?

Für die kommende Wintersaison (Dezember bis April) suchen wir engagierte Mitarbeiter:

Chefs de partie

(weiblich und männlich)

Commis de cuisine

(weiblich und männlich)

Commis pâtissier

(weiblich und männlich)

Möchten Sie auch zu unserem motivierten Team von Köchen gehören? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Steigenberger Hotel Belvédère
 Promenade 89, 7270 Davos Platz
 Telefon (083) 2 12 81

10224

STEIGENBERGER HOTEL BELVEDERE

Zentralverwaltung der Restaurations- betriebe

Möchten Sie in diesem Bereich als

Sekretärin/ Sachbearbeiterin

folgende Aufgaben übernehmen:

- Erledigen der Korrespondenz und diverser Schreibarbeiten
- reger Telefonverkehr mit unseren Geranten, Lieferanten und Behörden
- Kontrolle der monatlichen Inventuren und Erstellen von Statistiken

Erforderlich sind gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in Deutsch und Französisch sowie einige Jahre Büroerfahrung, Praxis im Gastgewerbe oder eine Ausbildung als Hotelfachassistentin sind notwendig.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf. Telefon (01) 220 49 03, Frau R. Trüb.

Jelmoli

Zentrale Personalabteilung
 St. Annagasse 18, 8021 Zürich

G 10295

... Handwerker, Politiker, Künstler, Studenten, Seniores, Hausfrauen ...

einfach alle Gäste sind in unserer Bierquelle/Brasserie/Ratsstube willkommen und schätzen einen freundlichen und flinken Service!

Wir suchen per 1. September 1989

Kellner

(Ausländer mit B- oder C-Bewilligung)

Sie werden nach Umsatz entlohnt und haben geregelte Arbeitszeit.

Frl. J. Grossmann freut sich auf Ihre Bewerbung. 10326

CASINO BERN

Herrngasse 25, 3011 Bern, Tel. 031/22 20 27

Restaurant • Cocktail Bar • Bierquell • Terrasse • Bankettsäle



RESTAURANT/BAR
REBE

Für unser Restaurant mit moderner Schweizer Küche im Herzen von Zürich suchen wir

Kellner Pâtissier

die es verstehen, Gäste zu verwöhnen.

Attraktive Anstellungs- und Vermittlungsmöglichkeiten.

Sie erreichen uns unter:
 Rebe AG
 Schützengasse 3, 8023 Zürich
 Telefon (01) 211 24 85

10328

das
 grandiose



wie Guardalej, Grosszügig, Gastfreundlich, Gemütlich, Gepflegt, Geliebt

... wäre heute nicht das, wofür es bekannt ist. Nämlich die Liebe zum Detail, die charmant-elegante Atmosphäre und die frisch adrette Ausstrahlung, dies alles verdanken wir vor allem unseren

tüchtigen Frauen

Damit das Guardalej-Housekeeping mit weiblichem Charme und pflegender Hand vervollständigt wird, sucht unsere General-Gouvernante

Hanny eine

Etagegouvernante

(Eintritt sofort)

Wir stellen uns vor, dass Sie eine Hauswirtschaftslehre abgeschlossen haben, oder heute schon als Hotelfachassistentin tätig sind. Erfahrung in der Personalinstruktion und Mitarbeiterführung sollten Sie ins Guardalej mitbringen.

Auch ein wichtiges Aushängeschild ist die

Guardalej-Gastronomie

... denn unsere «tüchtigen Frauen» haben mit ihrer Gastgeberherzlichkeit und Ausstrahlung die gute Küche zur Geltung gebracht. Weiblichkeit, Fingerspitzengefühl und das sonnige Gemüt sowie Gabe zur Kommunikation mit internationalen und prominenten Gästen machen den Guardalej-Ferienaufenthalt zum Erlebnis.

Für den Wintersaisonbeginn ca. Mitte Dezember 1989 suchen wir für den Servicebereich

Chef de Rang à la carte Servicetochter Barpraktikant Demi chef de Rang

Reto Gilly's Engadiner Sonnenküche

... heisst das Motto und ein junger, modern eingestellter Küchenchef und Créateur sorgt dafür, dass jeder seiner Mitarbeiter von der Saison profitiert. Bei ihm macht das Kochen Spass, die Küche ist modern und neuzeitlich eingerichtet.

Für die Winterbrigade fehlen noch

Chef pâtissier Chef de Partie Commis de cuisine

Allegra

... heisst soviel wie Willkommen auf rätoromanisch und der Gast erhält beim einchecken ein Glas Champagne. Auch hier sind es immer die tüchtigen Frauen der Réception, die mit Herz jedem Guardalej-Gast das prickelnd-frische Champagnerklima vermitteln. Sprechen Sie deutsch, italienisch, französisch und englisch? Mögen Sie Menschen und zwar aus aller Herren Länder? Haben Sie eine kaufmännische Ausbildung und eventuell EDV-Erfahrung? Dann sind Sie bei unserer Chef de Réception, Marie-Andrea richtig!

Auch für ca. Mitte-Dezember stellen wir noch ein:

Réceptionistin Réceptionspraktikantin Nachtportier

Bei uns können Sie die Chance nutzen, dort tätig zu sein wo andere Ferien machen.

Wollen Sie das Image eines 230-Betten-Luxushotels mitprägen? Und als ideenreicher und schwungvoller zukünftiger «Guardalejjaner» beitragen und diese reizvolle-arrangierte Ferienwelt vertreten?

Geme erwarten wir Ihren Bescheid.



CHESA GUARDALEJ

Hotel Chesa Guardalej

Personalsekretariat

CH-7512 Champfèr/St.Moritz

Telex 852 186 chesa ch, Fax 082 3 23 75, Telefon 082 2 31 21

RESTAURANT SPORRER



Winterthurer Wälfilgen

Wir haben per sofort oder nach Vereinbarung für Koch/Köchin eine

nicht alltägliche Stelle

anzubieten:

2 Tage Küche, 3 Tage Service

Wir stellen uns eine karrierebewusste Küchenkraft vor, welche weiss, dass nur mit Küchenkenntnissen alleine ein Restaurant/Hotel nicht zu führen ist. Darum führen wir Sie sorgfältig in das Servicemietier ein. Die Woche würde für Sie folgendermassen aussehen:

Montag und Dienstag frei (der Betrieb bleibt an diesen Tagen geschlossen)
Mittwoch und Donnerstag in der Küche
Freitag, Samstag und Sonntag im Service

Wir sind ein mittelgrosser Restaurationsbetrieb mit einer gutbürgerlichen Küche. Unser Umsatz setzt sich zu je einem Drittel aus Bankett- à la carte und Terrassengeschäft zusammen, also auch in dieser Hinsicht grosse Abwechslung!

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team. Flottes Arbeitsklima ist bei uns nicht nur eine Floskel, sondern Tatsache.

Wir haben ein möbliertes Studio im Hause anzubieten, 5 Wochen bezahlte Ferien und vieles mehr. Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch an.

Familie Ruf, Tel. 052 25 27 08
Im Sporrer 1, 8408 Winterthur

ERFOLG MIT STEIGENBERGER

Wollen Sie mit Ihrer gastfreundlichen Art und mit Ihrem zuvorkommenden Auftreten unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen? Als

Réceptionist(in) Réception-Tournant

können Sie in unserem Haus auch Ihre Sprachkenntnisse anwenden sowie den Janus-Computer und den gesamten Arbeitsablauf an der Réception kennenlernen.

Möchten Sie zu unserem motivierten Team gehören? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Steigenberger Hotel Belvédère
Promenade 89, 7270 Davos Platz
Telefon (083) 2 12 81

STEIGENBERGER
HOTEL BELVEDERE

Restaurant
GLATTHOF

Grill • Brasserie • Aero-Bar
NEBELBÄHN • Gartenrestaurant • 3.11.1

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir qualifizierten

**Küchenchef
Chef de partie
Jungkoch**

in lebhaften Betrieb.
Wir bieten geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung, Sonntag geschlossen.

Telefon (01) 810 66 77, Herr Mazzochi verlangen

10341

Schaffhauserstrasse 126, 8152 Glatthofbrugg
Telefon 01/810 66 77



Wir suchen per August 1989 eine jüngere

Sekretärin F & B

(eventuell Praktikantin)

Das abwechslungsreiche Aufgabengebiet beinhaltet neben verschiedenen administrativen Aufgaben wie Bankettkorrespondenz, Führen von Statistiken, Schreiben von Menüs usw. auch direkten und telefonischen Kundenkontakt.

Diese Stelle eignet sich sehr gut für eine junge Hofa mit Schreibmaschinenkenntnissen oder auch für eine kaufmännische Angestellte mit kürzlichem Lehrabschluss. Hotelenerfahrung ist nicht notwendig, wir arbeiten Sie gerne ein.

Es erwartet Sie eine selbständige Tätigkeit in einem kleinen Team mit angenehmer und freundlicher Arbeitsatmosphäre. Sie arbeiten zu normalen Bürozeiten mit entsprechend freiem Wochenende.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche oder mündliche Bewerbung an Herrn A. Sinniger, Personalchef.

10220

Berlin, Bombay, Budapest, Düsseldorf, Genf, Heidelberg, Lissabon, London Gatwick, London Heathrow, München, New York, Nürnberg, Paris, Wiesbaden, Zürich.

HOTEL NOVA-PARK

365 Zimmer • 6 Restaurants • Bars • Clubs
Discothèque • Kongress-Center

Badenerstr. 420 • 8040 Zürich • Tel. 01/491 22 22

DOMINO GASTRO

Attraktive Stellen in Gastronomie und Hotellerie

Per 15. August oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Aide du patron/ Allrounder

in einen mittelgrossen, lebhaften Betrieb im Raume Zofingen.

Wir stellen uns folgende Qualitäten vor:

- Diplomatischer Gastgeber
- Praxis in Service und Küche
- Bereitschaft zu kleineren administrativen Arbeiten
- Männliche Respektsperson, ab 25 Jahren zur Führung des Mitarbeiterstabes von 12 Personen
- Kenntnisse der wichtigsten europ. Sprachen
- Fähigkeit Prioritäten zu setzen
- Führerausweis PW

Für diese Stelle sind ausreichend Kompetenzen vorgesehen. Es erwarten Sie ein gutes Salär sowie abwechslungsreiche Arbeits- und Freizeitbedingungen. Interessenten wollen sich schriftlich oder telefonisch beim Beauftragten Herrn Schär bewerben.

DOMINO GASTRO

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr, Telefon 064 31 48 31
Bern, Luzern, Suhr, Zürich

Mensa der Kantonschule Rämibühl 8032 Zürich

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für diesen modern konzipierten Schulverpflegungsbetrieb eine

Betriebsassistentin

Wir erwarten eine in jeder Beziehung bewegliche, gastgewerblich gut ausgebildete Mitarbeiterin mit einiger Berufserfahrung (Mindestalter 25 Jahre), geschickt in Organisation und Personalführung sowie mit der Bereitschaft, Verantwortung zu tragen und die Betriebsleitung kompetent zu vertreten. **Arbeitszeit: Montag bis Freitag, 6.30 bis 16.30 Uhr.**

Für unsere Produktionsküche suchen wir einen zuverlässigen

Koch

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Position mit Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Organisation, geregelte **Arbeitszeit: Montag bis Freitag 6.00 bis 16.00 Uhr.**

Wenn Sie in diesem lebhaften Betrieb mitarbeiten möchten, so erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung oder Ihren Anruf an Herrn H. Suren.

10216



UNTERNEHMUNGEN
HOTELS • CAFETERIAS • PERSONALRESTAURANTS
MÜHLEBACHSTRASSE 86, 8032 ZÜRICH TEL. 01 383 14 85

HAUS ZUM RÜDEN

Wiedereröffnung

Nach Küchenumbau eröffnen wir wieder Anfang September. Unser Haus im Herzen Zürichs ist international bekannt. Wir pflegen eine kreative «Cuisine du marché».

Dementsprechend suchen wir

Sous-chef Chef saucier Chef entremetier Chef garde-manger Commis pâtissier Commis de cuisine Servicefachangestellte Hilfspersonal

Es erwarten Sie beste Arbeitsbedingungen und den Leistungen entsprechendes Salär.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

W. und E. Keller, Limmatquai 42, 8001 Zürich, Telefon (01) 261 95 66
Restaurant, Constaftsaal, Rüdenstübli

10370

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir den

Gastgewerbefachmann mit technischem Flair

Sind Organisieren, Planen und Umbauen Ihre Stärken?
Dann sind Sie unser neuer Kadermitarbeiter!

Hauptaufgaben:

- Planung, Organisation und Überwachung des Gebäudeunterhalts und der baulichen Anpassungen
- Bedarfsermittlung und Beschaffung von Maschinen, Mobiliar und Utensilien
- Planung und Organisation des betrieblichen Unterhaltsdienstes und der Reinigung
- Vorgesetzter von unserem Reinigungs- und Unterhaltsdienst mit 10 Mitarbeitern, wovon ein Betriebschreiner und ein Betriebsmechaniker

Anforderungen:

- Grundausbildung im Gastgewerbe
- technisches Verständnis
- Sinn für Administration und Zahlen
- flexible und belastbare Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen
- Vorgesetztererfahrung
- Fremdsprachenkenntnisse
- Alter: 26 bis 40 Jahre
- Eintritt: Sofort oder nach Übereinkunft

Wir freuen uns sehr auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!

Flughafen-Restaurants Zürich
Herr J. Grohe
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

10024

Flughafen-Restaurants Zürich

Internationale Firma sucht zum Besuch von Hotels in der Deutschschweiz

Vertreter(in)

Unsere exklusiven Systeme und Produkte sind bei mehreren bekannten Hotels in der Schweiz bestens eingeführt.

Falls Sie über eine erfolgreiche Verkaufserfahrung verfügen, erwarten wir gerne Ihre kurze Zuschrift unter Chiffre 10363 an hotel revue, 3001 Bern.

Telefonische Auskünfte unter (021) 635 23 71, ab 10 Uhr morgens.

PARCO MARAINI

LUGANO

Ristorante Classico e Bistro

Zur Verstärkung unseres kreativen Küchenteams, in vollklimatisierter Küche, eingerichtet mit modernster Ausstattung und Tageslicht, suchen wir folgende Mitarbeiter wenn möglich in Jahresstelle:

Jungköche/-köchinnen Diätkoch/-köchin Buffetdame

Lugano, die pulsierende Stadt im Tessin am «Lago di Lugano» und ein wunderschöner Arbeitsplatz inmitten eines grossen Parkes erwartet Sie.

Telefonanrufe und Bewerbungen an:
PARCO MARAINI LUGANO
Via Massagno 36, 6900 Lugano
Dir. W. Felix
Telefon (091) 20 27 72

10317



Interhotel Trümpy

Limmatstrasse 5
8031 Zürich-City
Telefon (01) 271 54 00

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams am Empfang suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Réceptionist(in) (-en)

mit Erfahrung. Wir erwarten Selbstständigkeit am Empfang und am Telefon, gut fundierte Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch. Wir bieten einen angenehmen Arbeitsplatz in persönlicher Atmosphäre, modernste Hilfsmittel wie Computer, jedes Wochenende frei, ausser während Ferienabwesenheit der anderen Réceptionisten.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an Herrmann E. Trümpy.

10394

Verspüren Sie den Wunsch nach Veränderung?

Manchmal braucht es etwas Mut, seine berufliche Situation in Frage zu stellen, um Lebensgrundlagen zu schaffen, die einem voll befriedigen.

In unserem zukunftsorientierten Unternehmen haben Sie die echte Möglichkeit, sich vom gut ausgebildeten Berufsmann zum wertvollen Kadermitarbeiter aufzuarbeiten.

Sie werden bei uns stufenweise, je nach Erfahrung, in Ihre neue Aufgabe als Betriebsassistent(in), Küchenchef, Chef de service, Assistent der Geschäftsleitung oder Geschäftsführer(in) eingearbeitet und können sich durch diese verantwortungsvolle Tätigkeit eine sichere Zukunft aufbauen.

Unser Unternehmen unterhält Betriebe in Bern, Basel, Luzern und Zürich.

Wenn Sie den Wunsch verspüren, sich unserer anspruchsvollen Kaderausbildung zu stellen, bitten wir Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 10382 an hotel revue, 3001 Bern, zu senden.

Sie wissen genau, was Sie können.
Sie wissen genau, was Sie wollen.

Für eine grössere Abteilung mit vier Restaurants im Hauptbahnhof Zürich suchen wir einen initiativen

Betriebsleiter

der einer Herausforderung nicht aus dem Wege geht:

- einen Mann, der selbständig führen kann
- einen Mann mit tausend realisierbaren Ideen
- einen Mann, der seine Ideen zu verwirklichen sucht
- einen Mann, der die volle Unterstützung der Geschäftsleitung bei der Durchführung machbarer Möglichkeiten schätzt.

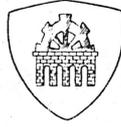
Zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen, wenn Sie an einer nicht alltäglichen Aufgabe interessiert sind.

Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB
Personalabteilung, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 14 33 oder 211 15 10

10322



RESTAURANTS
BAHNHOFBUFFET ZÜRICH
Telefon 01 211 15 10



Strässle's Park Hotel Beausite Wengen

CH-3823 Wengen, Telefon (036) 56 51 61, Fax 55 30 10, Telex 923 252

Restaurant Panorama • Embassy Club Bar • Le Rondo Bar • Le Pavillon • Terrasse • Kid's Club • Schwimmbad • Solarium • Sauna • MBC

Das Wengener Flaggsschiff sucht für kommende Wintersaison 1989/90:

Sous-chef de cuisine (cuisine du marché)
mit Ambitionen zur Übernahme als Chef im Frühjahr 1990

**Saucier
Entremetier
Pâtissier
Commis de cuisine**

**Assistante au bar
Kellner(innen)
Commis de service**

**Réceptionisten (-innen)
Night-Auditor
Hostess**

**Zimmermädchen
Portiers
Office- und Küchenburschen**

Kinderbetreuerin

Masseurin

10334

Stellen im Hotelfach sind unsere Sache.



Für ein 4-Stern-Hotel (120 Betten) in einem berühmten Sommer- und Winterkurort im Bündnerland suchen wir in Jahresstelle zwei junge, dynamische Kadermitarbeiter.

Aide du patron/Chef de réception

Haben Sie Freude, an vorderster Front die Gäste zu betreuen und auch zu verwöhnen?

Wenn Sie die folgenden Anforderungen in etwa erfüllen - Réceptionserfahrung/Hotelfachschule/EDV-Kenntnisse/Sprachen D, F, E in Wort und Schrift/25-35 Jahre jung/Arbeitsbeginn: Oktober/November 1989 - dann haben Sie die Chance, eine tolle, zukunftssträchtige Anstellung zu bekommen.

Generalgouvernante

(Etage, Office, Lingerie und Küche)

Haben Sie die Hofa-Lehre absolviert und schon als Vorgesetzte gearbeitet? In Italienisch können Sie sich gut verständigen, dazu haben Sie noch die Begabung, mit Gästen und Mitarbeitern umzugehen, dann sind auch Sie bei uns goldrichtig (Arbeitsbeginn Wintersaison 1989).

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Für uns ist es eine Selbstverständlichkeit, Ihre Dokumente mit grösster Diskretion zu behandeln.



Schweizer Hotelier-Verein

Hotelcadre
z. H. Herrn Walter Rohner
Monbijoustrasse 130 Telefon (031) 507 333
Postfach Telex 912 184 shv ch
CH-3001 Bern

9788

Gesucht: Gerant-Tournant

Wären Sie gerne

im Winter
in St. Moritz, Davos oder Samedan?

im Frühling
in Mels, Romanshorn, Frauenfeld oder Wattwil?

im Sommer
in Chiasso, Fribourg oder Spreitenbach?

im Herbst
in Basel, Zürich, Winterthur oder Solothurn?

Wir können Ihnen zwar Ihre zukünftigen Arbeitsplätze nicht in obiger Reihenfolge garantieren. Sicher aber ist Ihr Einsatzort dort, wo «Not am Manne» ist.

Wir suchen einen jungen, einsatzfreudigen Fachmann aus dem Gastgewerbe, der Abwechslung liebt, sehr selbständig ist und gerne in verschiedenen Betrieben Erfahrung sammelt.

Natürlich bieten wir Ihnen, nebst einem guten Salär, grosszügige Vergütung der Reisespesen sowie Weiterbildung und Aufstiegsmöglichkeiten. Einige unserer ehemaligen Tournants leiten heute mit Erfolg einen Betrieb in unserem Unternehmen.

Wir würden Sie gerne kennenlernen. Senden Sie Ihre Bewerbung bitte an

Restella Gastronomie AG
Postfach, 4002 Basel
z.H. von Herrn W. Lehmann, Telefon (061) 35 30 03

10308

RESTELLA

Hotel Admiral ★★★★★ Lugano

DAS Hotel für Geschäftsleute und Touristen sucht, für sofortigen Eintritt, in Jahresstelle, eine freundliche, tüchtige

Réceptionssekretärin

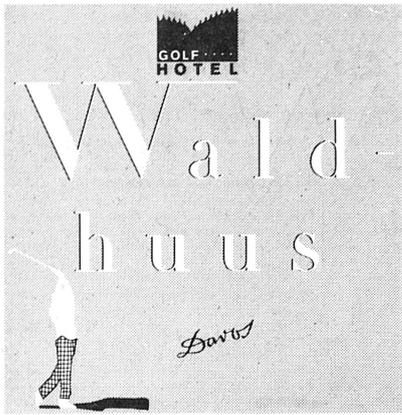
mit Sprachkenntnissen und Erfahrung und gültiger Arbeitsbewilligung.

Richten Sie bitte Ihre Offerte an das Hotel Admiral, Via Geretta 15, 6902 Paradiso.

10400



«... seit ich sie abonniert habe, gehöre ich zu über 50 000 informierten Lesern. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue.»



Für unser Bündner Hotel mit dem neuen Ferienstil suchen wir für die kommende Wintersaison (November bis April) einen

Night-Auditor

welcher auf unserer EDV-Anlage FENNER jeweils den Tagesabschluss tätigt, allgemeine administrative Aufgaben ausführt, allfällige Korrespondenzen erledigt und mit Kontrollgängen während der Nacht für die Sicherheit unserer Gäste sorgt.

Eine vielseitige Stelle, die sich auch für Praktikanten und als Einstieg in die Hoteladministration eignet.

Gerne erwarte ich Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an

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

10353

Wir sind ein internationales *****-Hotel und gehören einer bekannten, weltweit vertretenen Hotelgruppe an. Auf Spätsommer oder nach Vereinbarung sind noch folgende Stellen zu besetzen:

Telefonist(in)

mit sehr guten Sprachkenntnissen in D, E, F und evtl. I

Receiver/Lagerverwalter

Eine Kochlehre wäre für diese Stelle eine ideale Voraussetzung.

Assistant Chief Steward

als Unterstützung unseres Chief Stewards im rückwärtigen Dienst.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein möbliertes Studio mit Kochnische, Dusche/WC zur Verfügung stellen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns doch einfach an.

10365



Atlantis Sheraton Hotel
The hospitality people of IIT
Hotel Atlantis AG, Dörlschweg 234, CH-8055 Zürich
Telefon 01/463 0000, Telex 813338 ATS, Telefax 01/463 0388

Zurück nach Österreich

Wollen Sie selbständig, verantwortungsbewusst und abwechslungsreich arbeiten, dann sind Sie bei uns richtig.

In Jahresstelle suchen wir:

den (Anfangs-) Küchenchef

zu besten Bedingungen.

Wenn Sie in einer der schönsten Hotelanlagen Karn-tens arbeiten wollen, dann melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bitte bei:

HOTEL POST, Herr Pessl
A-9640 Kötschach-Mauthen
Telefon 04715/221, Fax 04715/22253

10143

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Koch oder Köchin evtl. Hilfskoch

in Chauffeur-Restaurant. Samstag und Sonntag frei.

Anfragen an Telefon (057) 33 11 60, Restaurant Waage, 5620 Bremgarten. Herrn Loretan verlangen.

10381



Wir sind ein führender Landgasthof in Davos und suchen auf den 1. November oder nach Vereinbarung einen qualifizierten, kreativen

Küchenchef

Der ideale Bewerber sollte jung und erfahren sein und Top-Referenzen mitbringen. Neben der klassischen Basis bei grösseren Banketten und Anlässen wünschen wir auch gute Ideen gegenüber einer marktorientierten und neuzeitlichen Küche.

Sie erwartet eine zirka 8 bis 10 Mann starke Brigade, welche Sie als Chef menschlich und korrekt führen sollten. Wir legen sehr grossen Wert auf ein kollegiales und angenehmes Arbeitsklima mit unserem gesamten Angestellten-Team.

Gut eingerichtete Küche und freie Hand beim Einkauf und bei der Angebotsgestaltung sind bei uns selbstverständlich.

Wir bieten:
überdurchschnittlichen Lohn
13. Monatsgehalt
sehr gute Sozialleistungen

Interessenten melden sich mit Zeugnisunterlagen, Lebenslauf und Foto bei:

Firma Federici-Installationen
7270 Davos Platz
Telefon (083) 5 47 37

10306



Für unser neu renoviertes *****-Hotel in Zürich suchen wir eine

Hotelsekretärin

D, E, F sprechend

Nachtconciierge

Ablös, D, E sprechend
evtl. 2 Nächte pro Woche.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung.

W. Stoller, Badenerstrasse 357, 8040 Zürich
Telefon (01) 492 65 00

10359



Hotel Stoller AG, Badenerstr. 357, CH-8040 Zürich,
Tel. 01-492 65 00, Tx 822 460, Fax 01-492 65 01

"Independently owned and operated"

neuhof-stiftung schweiz. pestalozziheim 5242 birr

Der Neuhof ist ein offenes Lehrlingsheim mit vier Wohngruppen, Ausbildungsbetrieben und interner Berufsschule. Die Stiftung beschäftigt rund 40 Mitarbeiter und 40 Lehrlinge.

Für die Erweiterung unseres Ausbildungsangebots suchen wir für unsere Zentralküche eine(n)

Chefkoch/Chefköchin

Kochen sie gut und mit Begeisterung, sind Sie kreativ im Berufsalltag? Macht es Ihnen Freude, Lehrlinge zu führen und verfügen Sie über das nötige Geschick, sie berufspraktisch und fachkundlich auszubilden? Kritik am Essen im Jugendheim ist ständige Begleitmusik - nehmen Sie sie zwar ernst, aber nicht persönlich? Sind Sie von ausgeglichener, gemüthlicher Wesensart und treten Sie gegenüber Ihren Lehrlingen und Mitarbeitern freundlich und sicher auf? Dann bitten wir Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Was wir bieten:

- geregelten Arbeitszeit, freie Wochenenden, grosszügige Fortbildungsmöglichkeiten
- Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen nach den Richtlinien des Kantons.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne der Heimleiter, Andreas Hofer, Telefon (056) 94 94 61. Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind bis Ende Juli 1989 zu richten an die Leitung des Schweizerischen Pestalozziheims Neuhof, 5242 Birr.

10386

Personalrestaurant Orbit SKA 8052 Zürich

Für diesen interessanten und modernst eingerichteten Betrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter(innen):

Koch/Sous-chef (6.30-16.00) Direktionsservice-mitarbeiterin (8.00-17.30)

Wir bieten Ihnen eine interessante und weitgehend selbständige Tätigkeit, Leistungslohn, geregelte Arbeitszeit und Samstag/Sonntag frei.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn H. Surer.

10215



UNTERNEHMUNGEN

HOTELS - CAFETERIAS - PERSONALRESTAURANTS
MÜHLEBACHSTRASSE 86, 8032 ZÜRICH TEL. 01 383 14 85

Hotel CHÂTEAU GÜTSCH LUZERN
Tel. 041 - 22 02 72

Für unser traditionsreiches Erstklasshotel mit renommiertem Restaurant suchen wir nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Service: Chef de rang (à la carte, D/E)
Commis de rang
Praktikanten

Küche: Chef de partie
Commis de cuisine

Wir bitten Sie, Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien an die Direktion zu senden oder uns einfach anzurufen.

Hotel Château Gütsch
6000 Luzern 7
Telefon (041) 22 02 72

10448



Engeriedspital
3000 Bern 26
Telefon 031/23 37 21

Für unser neues Selbstbedienungsrestaurant suchen wir eine freundliche, zuverlässige und einsatzfreudige

Hotelfachassistentin

Wir bieten Ihnen:

- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- 42-Stunden-Woche
- Möglichkeit für 80%-Teilzeitstelle
- vielseitige und selbständige Tätigkeit in kleinerem Team

Fühlen Sie sich durch diese Stelle angesprochen und sind Sie bereit, im Turnus Wochenendensatz zu leisten, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Engeriedspital, Riedweg 15, 3000 Bern 26

Nähere Auskünfte über diese Tätigkeit erteilt Ihnen gerne Frau A. Schlup, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Telefon (031) 26 96 32.

10310

Tessin, Nähe Bellinzona. Gesucht freundliche

Serviceangestellte

evtl. Anfängerin.

Fam. Bassi-Fühler, Hôtel La Perla
6592 S. Antonino, Telefon (092) 62 15 38

10352



Hotel Zurzacherhof
8437 Zurzach
unter neuer Leitung

sucht Sie

in ein, mit neuem Wind in den Segeln, aufgestelltes Zurzihof-Team

- **Chef de réception**
- **Réceptions-Praktikantin**
- **Barmaid**
- **Saucier** (per 1. Oktober)
- **Diät- und Vollwertkost Koch oder Köchin**
- **Jungkoch**
- **Hilfskoch**

Unsere Kundschaft

bei gepflegter und persönlich geführter Atmosphäre:

- Kur- und/oder Feriengäste
- Geschäftsleute
- Familienanlässe
- **Gäste, die sich bei einem guten Essen verwöhnen lassen möchten.**

Saison- oder Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft (Ausländer nur mit Bewilligung C). Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung erwartet: U. Bergsma, Hotel Zurzacherhof, Turmweg 5, 8437 Zurzach, Telefon (056) 49 01 21

Zurzach und «DE ZURZIHOF»
e gsundi Sach

10344



Wiedereröffnung der Restaurants nach 1½monatiger Umbauzeit

Am 21. August präsentiert sich unser gediegener Säumergrill und die gemütliche, rustikale Rüslikerstube unseren anspruchsvollen Gästen in einem neuen Gewand. Entsprechend erweitern wir auch unser reichhaltiges und marktfresches Küchenangebot.

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir per Mitte August oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Chef de partie Commis de cuisine Servicemitarbeiter

(auch Teilzeitarbeit möglich)

Hotelfachassistentin

Ausländische Bewerber können nur mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an.

Hotel-Restaurant Belvoir
Herr Peter Hugli, Direktor oder
Frau Christine Bucher, Direktionsassistentin
Säumerstrasse 37, 8803 Rüslikon
Telefon (01) 724 02 02

10324

Einstein Hotel ★★★★★ St. Gallen

Das schönste Hotel in St. Gallen sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Chef de rang Serviceangestellte Servicepraktikant(in) Zimmermädchen

Richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an die Direktion oder rufen Sie uns an. Telefon (071) 20 00 33, Hr. Christoph Müller, Berneggstrasse 2, 9001 St. Gallen.

10347

Hotel Bern, Bern

Die Schweiz im ♥ Europas –
im ♥ von Bern Ihr Hotel

Hotel mit 100 Zimmern und 170 Betten. Exklusive Rôtisserie «Kurierstube». Stadtrrestaurant «7-Stube». Piano-Bar. Bankett- und Kongressräume bis 600 Personen.

Wir suchen nach Übereinkunft

Réceptionistin

sowie
für unser Bankett- und Kongresssekretariat

2. Sekretärin

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Bitte rufen Sie uns baldmöglichst an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

9479



Peter Schiltknecht
Hotel Bern

Zeughausgasse 9, 3011 Bern, Telefon (031) 21 10 21



PANORAMA CH-8835 FEUSISBERG

PANORAMAHOTEL TAGUNGSZENTRUM RESTAURANTS
TEL. 01 / 784 24 64 TELEEX 875 825 TELEFAX 01 / 784 90 80

Zur Ergänzung und Unterstützung unserer Mitarbeiter haben wir noch folgende Positionen in **Jahresstellung** neu zu besetzen:
Es wollen sich bitte nur Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung bewerben.

Allgemein: **Hofa-Lehrtochter**

Küche: **Chef oder Demi-chef de partie
Commis de cuisine**

Hotel-
Restaurants
Rest.

Français: **Chef de rang
Kellner (-in)**

Etage: **Zimmermädchen**

Buffet: **Buffettochter,
-bursche**

Bar: **Bardame/Ablöse**

Sekretariat/
Réception: **Sekretärin/
Réceptionistin**

Wir bieten Ihnen einen gut organisierten, modernen Hotelbetrieb, mit geregelten Arbeitszeiten und interner Aus- und Weiterbildung.

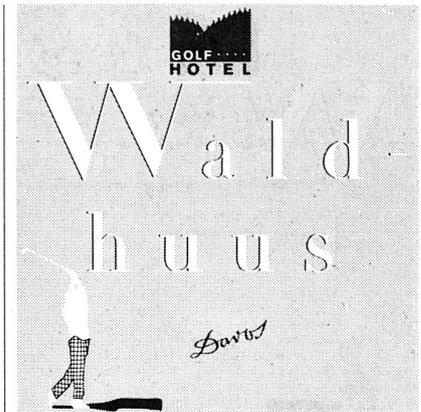
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, welche Sie bitte an folgende Adresse richten:

PANORAMAHOTEL TAGUNGSZENTRUM
8835 Feusisberg
Friedrich G. Eder, Direktor

Für telefonische Auskunft steht Ihnen Herr J. Rickli, Asst.-Direktor, zur Verfügung.

10385

35 km - ZÜRICH -
Weltstadt, made in Switzerland



Für unser Bündner Hotel mit dem neuen Ferienstil suchen wir für lange Wintersaison einen

Logentournant

welcher den Night-Auditor und den Chauffeur jeweils ablöst und auch als Chasseur eingesetzt werden kann.

Voraussetzungen für diesen vielseitigen und interessanten Posten sind sehr gute Deutschkenntnisse und gute Fremdsprachenkenntnisse, Fahrausweis Kat. A, gute, saubere Erscheinung und der Wille, sich auf unserer EDV-Anlage FENNER einarbeiten zu lassen.

Senden Sie uns bitte Ihre vollständige Bewerbung oder nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir freuen uns darauf.

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

10356

SV-Service

Für unser neues, modernes Personalrestaurant der Schanzenpost PTT, Bern, suchen wir nach Übereinkunft einen sehr gut ausgewiesenen

Küchenchef

für mittlere Brigade.

Aufgabenbereich:

- Küchenorganisation
- Personalführung
- neuzeitliches und abwechslungsreiches Angebot
- Einkauf und Lagerhaltung
- Berechnungen

Wir erwarten:

- evtl. Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Bereitschaft zur Weiterbildung innerhalb des Unternehmens

Wir bieten:

- vielseitige Aufgabe
- gute Anstellungsbedingungen/Sozialleistungen
- 43-Stunden-Woche
- kein Sonntagsdienst
- sorgfältige Einführung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Telefonische Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr R. Egger, Betriebsleiter, Telefon (031) 22 17 87, von 9.00 bis 17.30 Uhr.

Personalrestaurant PTT, Schanzenpost
Bogenschützenstrasse 4, 3000 Bern

10311

SV-Service

HOTEL BELLERIVE AU LAC

Unser Chef de réception, Frau Astrid Schnüriger, sucht eine

**Stellvertreterin
oder
Stellvertreter**
und eine

Praktikantin

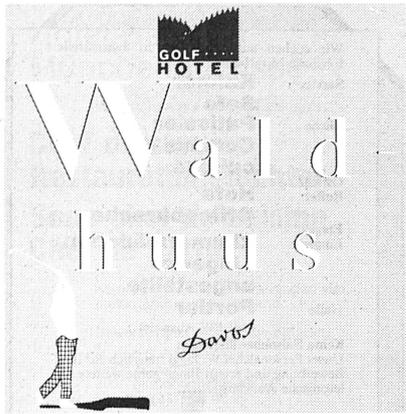
Unser Küchenchef, Herr Axel Grosse, sucht einen

Chef de partie

Bitte schreiben Sie oder rufen Sie an.
Hotel Bellevue au Lac

9626

Unggeli 47, 8008 Zürich
Telefon 01 251 70 10



Für unser Bündner Gourmet-Hotel mit dem neuen Ferienstil suchen wir für die kommende Wintersaison qualifizierte, ehrgeizige und deutschsprachige

Servicefachangestellte

welche Freude daran haben, unsere Gäste im Waldhaus-Grill und im Gourmet-Stübeli mit ihrem freundlichen Wesen und ihren Fachkenntnissen zu verwöhnen, sowie eine

Barmaid für unsere Hausbar

welche mit ihrem aufgestellten, fröhlichen Wesen unsere Hausbar mit Halle, zirka 50 Plätze, bedient und unsere internationalen Hotel- und Restaurantgäste verwöhnt. Gute Service- und Barkenntnisse sowie deutsche Muttersprache und gute Fremdsprachenkenntnisse sind Voraussetzung für diesen anspruchsvollen Posten.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

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

10355

HOREGA SELECT

Ist Ihre Wunschstelle dabei?

Geschäftsführerin

Wir suchen eine initiative, fröhliche Gastgeberin, welche Freude hat, in einem exklusiven Restaurant bei Zürich die Gäste zu verwöhnen. Verfügen Sie über Erfahrung in der Betriebsführung, und organisieren Sie auch gerne Anlässe? Idealfalter ab 28 Jahre.

Chef(in) de réception

Wir suchen für zwei Kunden, beides ****-Hotels Nähe Zürich und Nähe Luzern, ausgewiesene Bewerber(innen), welche eine Jahresstelle suchen. Nebst Sprachen erwarten wir auch gute Führungsqualitäten.

Gouvernante/Etagengouvernante/Lingeriegouvernante

In unserem Angebot verfügen wir über sehr schöne Hotelbetriebe genauso wie Restaurantsbetriebe mit grossen Bankett-Aktivitäten. Ihre Erfahrungen können Sie überall einsetzen.

Sous-chef

Ihnen als ideenreicher, verantwortungsbewusster und karrierewilliger Persönlichkeit mit Führungsqualitäten möchten wir gerne Näheres über unsere verschiedensten Angebote berichten.

Chef de service

Für ein schönes Hotel in der Region Biel suchen wir den erfahrenen, deutsch und französisch sprechenden Fachmann. Auch in Zürich verfügen wir über sehr interessante Angebote.

Köche

Wir verfügen über ausgezeichnete Positionen, in denen auch das Umfeld stimmt. Sollte Ihre Stelle nicht dabei gewesen sein, so rufen Sie trotzdem an, denn auch Ihnen können wir sicherlich helfen. Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, die wir selbstverständlich mit vollster Diskretion behandeln.

HoReGa Select Zürich AG
Seegartenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon (01) 383/42 25

10327

S Personalberatung für Dauerstellen, Kader- und Managementpositionen in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik

HOTEL DES BALANÇES

Für unser bestbekanntes Erstklasshotel in der Luzerner Altstadt suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef tournant Patissier Commis de cuisine

für unsere gepflegte, marktfrische und neuzeitliche Küche, die den hohen Ansprüchen unserer Gäste entspricht

Zimmermädchen

sowie

Hallen-/Etagenportier

Wenn Sie im Besitz einer B- oder C-Bewilligung sind, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel des Balances
Gourmet-Restaurant «La Vague»
Bar - Bistro - Salle
Peter Büssler, Direktor

HOTEL DES BALANÇES
WEINMARKT · 6000 LUZERN · S · TEL. 041/51 18 51

10390

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF

★★★★★

Traditionelles, vollständig renoviertes ***** Hotel der Burggemeinde im weltbekannten Zermatt sucht für Winterseason 1989/90 und Sommerseason 1990 mit Eintritt Ende November / Mitte Dezember für folgende Departemente erfahrene Berufsleute:

Küche
traditionelle Küche hohen Niveaus (Tagesmenüs und à la carte) in einer Brigade von 15 Köchen

Sous-chef
Chefs de partie
Tournant
Chef pâtissier
Commis de cuisine

Restaurant und Grill
gepflegter Guéridon-Service in einer Brigade von zirka 25

2e Maître d'hôtel
Chefs de rang
Commis de rang

Hotelbar
Barmaid (nur Wintersaison)

Dancing
Chef de bar/Barman(-maid)
Commis de bar
Dancingkellner(in)

In einem modern eingerichteten Betrieb mit Hallenbad, Sauna, Solarium, Massage, Fitness, Restaurant, Grill-room, zwei Bars, Dancing, 155 Betten, wovon 50 in grosszügigen Suiten, bieten wir:
- Aufsteigemöglichkeiten in Burgerbetrieben
- angenehmes Arbeitsklima in jungem Team
- Vertrag für mehrere Saisons möglich, jedoch zumindest bis Anfang Oktober 1990
- interessante und anspruchsvolle Tätigkeit im Rahmen einer internationalen Kundschaft.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Offerte mit Foto, Zeugniszeugnissen und Gehaltsangaben an:
Grand Hotel Zermatterhof
Z. Hd. von Stefan Binler, Personalchef
3920 Zermatt, Telefon (028) 66 11 00

10396

Hotel Landhaus

Giswil

Hotel Landhaus
CH-6074 Giswil/OW
Telefon: 041/68 13 13

Restaurants:
Ländlerstube
Landbelz
Zum Melchitaler

swimming-pool

Das Viersternhotel-Landhaus befindet sich an schönster Lage an der Brünigstrasse auf halbem Weg zwischen Luzern und Interlaken.

Wir bieten unseren Gästen modernst eingerichtete Zimmer, drei Restaurants, Swimmingpool's, Billard sowie Seminar- und Bankett-räume bis 120 Personen.

Wir suchen nach Vereinbarung einen aufgestellten

Chef für unsere Ländlerstube

(weiblich oder männlich) welcher gerne selbständig arbeitet und das Flair für den Bar-Service sowie für einen gepflegten Teller-service mitbringt.

Die Ländlerstube ist jeweils von 17.00 bis 2.30 Uhr geöffnet.

Wir bieten Ihnen eine interessante Aufgabe und ein Ihrer Erfahrung und Leistung entsprechendes Gehalt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ja, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf um ein erstes Gespräch mit Ihnen zu vereinbaren.

Telefon (041) 68 13 13
Herrn Schwelger oder Herrn Walker verlangen.

10362

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

sowie

Gouvernante

oder

Aide du patron

Auf Wunsch Stüdiowohnung oder Zimmer im Hause.

Telefon (031) 97 02 01
Hotel Loewen
3515 Oberdiessbach

10309

An bester Geschäftslage in Zürich eröffnen wir im November 1989 unser gepflegtes Speiserestaurant.

Für diesen attraktiven Betrieb suchen wir ein tüchtiges

Geschäftsführer-ehepaar

(mit Fähigkeitsausweis A)

welches unsere Philosophie und unser Konzept mit Stil, Begeisterung und fachlichem Können in die Tat umsetzen will.

Wichtig sind uns ein ausgeprägter Sinn für Qualität und Verkaufsförderung sowie Freude an verantwortungsbewusstem Führen der Mitarbeiter und ein persönlicher Einsatzwille.

Nach zwei Jahren kann der Betrieb (Samstag/Sonntag geschlossen) in Pacht übernommen werden.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige schriftliche Bewerbung, um Sie anschliessend zu einem persönlichen Gespräch einzuladen.

Offerten unter Chiffre 10325 an hotel revue, Bern.

10325

Internationale Hotelkette sucht für sein Hotel in Zürich (260 Zimmer, vielseitige Konferenz- und Bankettmöglichkeiten, Bar, Grillrestaurant) ab sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Chef de réception

Wir erwarten:

- Erfahrung im Gastgewerbe
- Kontaktfreudigkeit
- dreisprachig (D, F, E)
- IBM-Kenntnisse von Vorteil

Wir bieten:

- vielseitige, verantwortungsvolle Stelle
- grosse Selbständigkeit in unserem Team
- Weiterbildungsmöglichkeiten an internen und externen Kursen

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 44300 an Publicitas, Neumühlequai 6, 8021 Zürich.

Ihre Unterlagen werden vertraulich behandelt.

10312

Verenahof hotels

bei Zürich
Baden
Kurort mit Kultur und Kurzwald

Telefon 056/22 52 51
CH-5400 Baden

Stadthof *** Verenahof ***** Ochsen *****

Unsere traditionsreichen Hotels mit 110 Gästezimmern, mehreren Speisesälen und diversen Banketträumen stehen an der Limmat im Kurzentrum von Baden.

Haben Sie eine Fachausbildung und Berufserfahrung und möchten Sie Ihre Fähigkeiten in einem Team mit 140 Angestellten unter Beweis stellen? Wir suchen zur Unterstützung unserer zum Teil langjährigen Mitarbeiter nach Übereinkunft in Jahresstelle oder zur Aushilfe

Réceptionssekretär(in) D, E, F

Anfangsoberkellner D, E, F

Servicefachangestellte(r)

Gouvernante/Tournante

Etagenportier

Chef de partie

Commis de cuisine (RS-Vertretung)

Hilfswäscher

Bademeister/Masseur

Ausländer nur mit B- oder Q-Bewilligung.

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, auf Wunsch Kost und Logis im Haus.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

10338

HOTEL HAUS PARADIES

Brigitte und Roland Jöhri-Tanner
CH-7551 Ftan
Telefon 084/913 25

Einziges Relais & Châteaux-Hotel in Graubünden (17 Gault-Millau-Punkte) sucht per sofort

qualifizierte(n), dynamische(n) Sefa-Angestellte(n)

Arbeiten Sie gerne in einem jungen, motivierten Team, melden Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen oder telefonisch bei uns.

Hotel Haus Paradis, Brigitte und Roland Jöhri
CH-7551 Ftan (Unterengadin)

10357

CASINO BERN

Herrengasse 25, 3011 Bern, Tel. 031/22 20 27

... Handwerker, Politiker, Künstler, Studenten, Senioren, Hausfrauen ...

einfach alle Gäste sind in unserer Bierquelle/Brasserie/Ratsstube willkommen und schätzen einen freundlichen und flinken Service! Wir suchen per 1. September 1989

Kellner

(Ausländer mit B- oder C-Bewilligung)

Sie werden nach Umsatz entlohnt und haben geregelte Arbeitszeit.

Fräulein J. Grossmann freut sich auf Ihre Bewerbung.

10364

Für unsere Piano-Bar suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) aufgestellte(n)

Barmaid/Barman

Wir erwarten:

- Serviceerfahrung
- Kontaktfreudigkeit
- Verkaufsinteresse
- Sprachkenntnisse von Vorteil

Wir bieten:

- junge und dynamische Equipe
- Vergünstigungen bei Novotel und Accor

Bitte richten Sie Ihre mündliche oder schriftliche Bewerbung an

Novotel Zürich Airport
z. H. Fr. J. Murer
Talackerstrasse 21, 8152 Glattbrugg
Telefon (01) 810 31 11

10313

Auf August suchen wir einen

F & B Controller

Für diese wichtige, interessante und verantwortungsvolle Aufgabe sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Erfahrung oder Lehre im Gastgewerbe, eventuelle abgeschlossene Hotelfachschule
- Ausbildung 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.

10321



HOTEL BELLEVUE PALACE BERN *****
Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Tx. 911 524
swissotel

HOTEL RESTAURANT EDEN-NOVA

Familie Rubín 3800 Interlaken

sucht auf den 15. August evtl. 1. September oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine freundliche, zuverlässige Tochter mit guten D/E/F-Kenntnissen als

Réceptionspraktikantin

welche gewillt wäre, auch hie und da ausserhalb des Büros mitzuhelfen.

Ferner

Réceptions-Aushilfe

für zirka 3 Monate ab 15. 8. evtl. 1. 9., evtl. Studentin

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an untenstehende Adresse.

Fam. Rubín
Bahnhofplatz 45, 3800 Interlaken.
10296

POSTILLON
MOTEL RESTAURANT

Das moderne 4-Stern-Hotel am Vierwaldstättersee

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per 1. September 1989:

Nachtportier
Englischkenntnisse sind erwünscht. Weitere Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung an Herrn R. Ulrich (Direktor) 6374 Buochs
Telefon (041) 64 54 54. 10346

Motel Postillon, CH-6374 Buochs, Luzern/Schweiz, an der Autobahn N2, Telex 72 616, Telephone: 041 64 54 54

Buochs - N2 - Luzern

Wir suchen auf September in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Service **Kellner Sefa Patissier Commis de cuisine**

Küche **Hofa Officebursche Zimmermädchen Lingerie-angestellte Portier**
(mit PW-Ausweis)

Keine Saisonbewilligungen

Unser Personalchef W. Jaggi freut sich auf Ihre Bewerbung und erteilt Ihnen gerne weitere telefonische Auskünfte.

10319



HOTEL BELLEVUE PALACE BERN *****
Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Tx. 911 524
swissotel

Landgasthof Sternen
8618 Otwil am See
Familie B. und Ch. Tendero-Fellmann
Telefon 01 939 10 30 939 22 55

Gelegenheit für einen versierten Koch, der Freude an der selbständigen Führung einer kreativen Küche und einer kleinen Brigade hat. Wir suchen Sie, unseren neuen

Küchenchef

sowie einen tüchtigen

Koch

und

Lehrlinge oder Lehrtöchter

für Service oder Küche

5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst. Interessiert? Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

10395



Hotel Vorab

Wir suchen per 1. September 1989 oder nach Übereinkunft einen tüchtigen

Chef de partie

in bestbekanntem A-la-carte-Betrieb zu jungem Team. Einem fachkundigen, initiativen, jungen Berufsmann bieten wir:

- angemessene Entlohnung
- geregelte Arbeitszeit
- angenehmes Arbeitsklima
- auf Wunsch ab Wintersaison 1989/90 Jahresstelle

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei

Fam. Meiler
Hotel Vorab
CH-7017 Flims Dorf, Telefon (081) 39 18 61
(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.)

10392

Belle-Epoque
CUISINE FINE - ASTORIA

Das Spezialitätenrestaurant für Liebhaber der leichten französischen Küche. Im führenden Erstklass-Hotel Astoria - 150 Zimmer mit modernstem Komfort.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Chef de restaurant

(Eintritt 1. September oder nach Vereinbarung) für unser bekanntes Spezialitätenrestaurant Belle-Epoque.

Sie sind der engagierte Profi im A-la-carte-Service, ein geschickter Führer unserer Brigade und vor allem der zuvorkommende Gastgeber einer internationalen Kundschaft und vieler Stammgäste? Wenn Sie auch bereit sind, manchmal selbst mitanzupacken, dann könnten Sie unser(e) Mann/Frau sein. Diskretion ist für uns selbstverständlich.

Auf Ihre erste Kontaktaufnahme oder schriftliche Bewerbung freut sich Herr F. Sieber, Vize-direktor.

Hotel Astoria
Personalabteilung
Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, (041) 24 44 66

10350

Hotel Europe au Lac
10377

Wir sind ein lebhaftes Stadthotel mit 2 Spezialitätenrestaurants und suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Sous-chef

für unser Spezialitätenrestaurant «Le Beaujouis», der gerne selbstständig und kreativ arbeitet und ein mittleres Küchenteam mitführen hilft

Chef de partie

mit vielen Ideen und Freude an schönen Gerichten

2. Chef de service

und

Serviceangestellte(n)

(evtl. Teilzeit) die gerne Gäste verwöhnen

Küchenhilfe

für 2-3 Stunden am Vormittag

Wir würden uns freuen, Ihnen unsern Betrieb persönlich zu zeigen. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an G. Pedrazzetti, Dir., oder H. Jost, Vizedir./Personalchef.

10337

INTER HOTELS *****
CONTINENTAL-PARK LUZERN
Morgartenstrasse 4/13
Telefon 041-23 75 66

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN
10340

CH-6440 Brunnen, Telefon 043/331133
Ritterserie - Café-Restaurant - Bar-Dancing - Boulevard-Café
Seeterrasse - Privat-Strandbad - Tennisplatz - Bootsteige

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft einen

Nachtportier

- Arbeiten Sie gerne in der Nacht und tragen Verantwortung?
- Würden Sie gerne mit EDV arbeiten oder kennenlernen?
- Sind Sie Schweizer, oder haben Sie Bewilligung B oder C?

Können Sie diese Fragen mit Ja beantworten, dann sind Sie die Person, die wir benötigen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie die Herren Galbiati/Zimmermann an, um erste Fragen klären zu können.

10384

AMBASSADOR SWISS HOTELS.

RESTAURANT RATSKELLER

Für unser gediegenes Speiserestaurant im Herzen der Altstadt von Bern suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Koch

welcher Freude hat, seine Kenntnisse in einer neuzeitlichen, frischen Küche in gehobenem Standard zu beweisen.

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, freuen wir uns, Sie bald kennenzulernen. Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Ratskeller
Gerechtigkeitsgasse 81
3011 Bern
Telefon (031) 22 17 71
Herrn Bürge verlangen

10377

Bonaduz Hotel Restaurant Weisses Kreuz
zwischen Chur und Flims

Wir suchen per 1. August oder nach Vereinbarung fachlich versierte

Serviertochter

in gutfrequentierten Familienbetrieb, in Jahresstelle oder mit Bewilligung für 9 Monate. Nur deutschsprachige Bewerberinnen mit Serviceerfahrung in der Schweiz.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Fam. Klemmer-Furrer
Telefon (081) 37 11 74

10316

Hotel Europe au Lac 6612 Ascona

sucht noch folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine (CH)

Offerten mit Zeugnisunterlagen erbeten an:
Hotel Europe au Lac
6612 Ascona
Telefon (093) 35 28 81

10323

HOTEL CRISTAL BAD RAGAZ

Für unser 1988/89 renoviertes Hotel mit 80 Betten suchen wir:

Saaltochter

ab zirka Mitte September oder nach Übereinkunft. 43-Stunden-Woche. 21.00 Uhr Arbeitsschluss. 5-Tage-Woche

Réceptionistin

ab 1. Oktober oder nach Übereinkunft

Praktikantin

an der Réception, ab 1. November oder nach Übereinkunft

Sind Sie «aufgestellt» und zu echter Dienstleistung an unseren Gästen bereit, dann rufen Sie uns an, Telefon (085) 9 28 77, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Edi und Martha Reber-Leuthard und Cristal-Team
Bahnhofstrasse 36, 7310 Bad Ragaz

10349

RESTAURANT RATSKELLER

Im Herzen der Altstadt von Bern verwöhnen wir unsere Gäste mit Speis und Trank. Möchten Sie uns bei dieser Aufgabe tatkräftig unterstützen?

Auf den 1. Oktober 1989 suchen wir einen

Geschäftsführer

Kreativität, Eigeninitiative und Ideenreichtum werden für diese Stelle vorausgesetzt.

Interessiert Sie unser Angebot? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

ZEHTNER SERVICE AG
Wabernstrasse 38, Postfach 15
3000 Bern 23
Telefon (031) 45 45 21, Herrn M. Bürge verlangen

10378

Möchten Sie Ihre Laufbahn in der Administration des rückwärtigen Bereichs beginnen?
Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft einen

Mitarbeiter

in der Warenbewirtschaftung.

Für diese interessante, vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit sollten Sie gastgewerbliche Erfahrungen mitbringen.

Herr W. Jaggi freut sich auf Ihren Anruf und erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft.

10320



HOTEL BELLEVUE PALACE BERN *****
Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Tx. 911 524
swissotel

Bei uns sind Sie der wichtigste Mann im Hintergrund

Wir suchen auf August oder nach Übereinkunft einen

Chef Steward

Diese Position umfasst Organisation, Einsatzplanung und Überwachung des rückwärtigen Bereichs (Office, Buffet und Reinigung).

Wir stellen uns vor, dass Sie über praktische Erfahrung im Gastgewerbe verfügen, belastbar, einsatzfreudig und initiativ sind und sich durchsetzen können.

Diese Aufgabe eignet sich für Hotelfachschüler, die eine Karriere im F & B anstreben.

Wir bieten eine vielseitige, ausbaufähige Aufgabe in einem internationalen Hotelbetrieb.

Herr W. Jaggi freut sich auf Ihre Bewerbung und erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft über diese Stelle.

10318



HOTEL BELLEVUE PALACE BERN *****
Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Tx. 911 524
swissotel

7580

Hotel Bären Münchenbuchsee

Wir suchen gut ausgewiesene(n)

Chef de service Restaurationstochter Sous-chef de cuisine Chef de partie

Kein 08/15 - d. h. wir verlangen viel... bieten aber auch allerhand.

Bewerbungen richten Sie bitte an:
B. und S. Kohler-Haldi
Hotel Bären
3053 Münchenbuchsee BE
Telefon (031) 86 02 99

10375



Für unser renommiertes und gepflegtes Erstklasshotel suchen wir eine

Sekretärin

Wir bieten Ihnen eine interessante, vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit im Personal- und F & B-Bereich mit attraktiven Arbeitszeiten.

Wenn Sie eine kaufmännische Ausbildung im Hotelfach besitzen und Ihre Fremdsprachenkenntnisse einsetzen möchten, würden wir uns freuen, Ihre schriftliche Bewerbung zu erhalten.

Hotel Schweizerhof
Personalbüro
Postfach, 8023 Zürich

9840

Welcher Jungkoch

hilft unserem Küchenchef in der Traiteurküche, alle anfallenden Arbeiten zu erledigen?

Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufslehre, Zuverlässigkeit und gute Umgangsformen.

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche, ohne Nacht- und Sonntagsarbeit, 4 Wochen Ferien, Personalrabatt im ganzen Konzern sowie die üblichen fortschrittlichen Sozialleistungen.

Eintritt: 1. August 1989 oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert? Dann setzen Sie sich mit unserer Personalabteilung in Verbindung.

Globus Bern, Personalabteilung
Spitalgasse 17-21, 3001 Bern
Telefon (031) 22 88 11

Globus

Bern

10336

artos

A B E N D R U H

Wir sind ein Alters- und Pflegeheim mit 90 Bewohnern, kombiniert mit einem Hotel.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir auf 1. Oktober 1989

Koch oder Köchin

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, keine Nacharbeit, 13. Monatslohn und Wochenendzulagen.

Schweizer(in) oder Ausländer mit B-Bewilligung. Fühlen Sie sich angesprochen?

Rufen Sie uns an:
Telefon (036) 22 69 16
Herrn Duber oder Frau Wachtarczyk

10152



Das Wynhus zum Bären in Münsingen ist ein heimeliger Gasthof in der Nähe von Bern.

Lieben Sie Ihren Beruf, und möchten Sie gerne in einem renommierten Hause arbeiten?

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Koch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

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

10376

Für unseren lebhaften Cafébetrieb an der Bahnhofstrasse in Zürich suchen wir per 1. September / 1. Oktober 1989 eine junge, aufgestellte

Hofa

Übernehmen Sie gerne Verantwortung, möchten Sie in allen Sparten des Betriebes eingesetzt werden, möchten am Abend sowie Sa/So und alle Feiertage frei, dann sind Sie bei uns richtig.

Möchten Sie noch mehr über diese interessante Stelle erfahren, rufen Sie uns einfach an:

Café Einhorn
Bahnhofplatz 6, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 81 86, Herrn Rimann oder Frau Leu verlangen.

10383



Hotel Olden Gstaad

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir für die Wintersaison 1989/90, evtl. in Jahresstelle, noch folgende Mitarbeiter

Sous-chef de cuisine Chef de partie Commis de cuisine

Französischkenntnisse erwünscht.

Hotel Olden, 3780 Gstaad
Telefon (030) 4 34 44

10404

★ ★ Hotel sucht Patron mit Pfiff

Wanted:

Dynamiker/Dynamikerin

mit

- Gastgewerbe-Erfahrung
- Jahrgang 63-54
- Sinn für kostenbewusste Betriebsführung
- Ausdauer und Hartnäckigkeit
- Ideen für Farbtupfer in die Hotel- und Restaurantlandschaft

Offered:

- Vertrauen in Sie und Ihre Ideen
- grosse Selbständigkeit
- Führung eines gesunden ★★-Hotels mit Restauration an bester Lage in weltbekanntem Schweizer Kurort, Beginn: Wintersaison 1989/1990

Weiteres über die offene Stelle erzählen wir Ihnen gerne anlässlich eines persönlichen Gesprächs.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Bild und Schriftprobe unter Chiffre 10389 an hotel revue, 3001 Bern. Ihre Bewerbung werden wir vertraulich behandeln. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!



Wenn's presiert...

...Telefax 031 46 23 95
rund um die Uhr.



Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name/Vorname Abonnenen-Nr.

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Mitglied SHV Abonnent

Betrieb

Neue Adresse

Name/Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Mitglied SHV Abonnent

Zutreffendes bitte ankreuzen

Zu senden an:

hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach, 3001 Bern



Changement d'adresse (écrire en majuscules)

Ancienne adresse

Nom et prénom Numéro d'abonné

Profession/position dans la société

Rue et no

NPA et localité

Membre SSH Abonné

Etablissement

Nouvelle adresse

Nom et prénom

Profession/position dans la société

Rue et no

NPA et localité

Téléphone

Membre SSH Abonné

Cochez ce qui convient

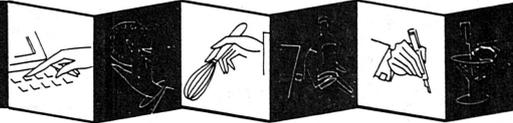
A envoyer à

hôtel + revue touristique
Service des abonnements
Case postale, 3001 Berne



MARCHE DE L'EMPLOI

Les emplois dans l'hôtellerie - c'est notre affaire.



Nous sommes toujours à la recherche pour la Suisse romande:

**chef de cuisine
chef de partie
cuisinier
commis de cuisine**

**chef de service
chef de rang
commis de rang
sommelier
sommelière**

**secrétaire
réceptionniste**

Ces emplois vous intéressent?
Alors contactez-nous sans tarder
au (021) 20 28 76

Hôtel **** à Verbier recherche pour une entrée immédiate:

**sommeliers
sommelières
cuisiniers**

Hôtel **** dans les environs de Vevey recherche pour une entrée à convenir

**secrétaire-réceptionniste
chef de partie
commis de cuisine**

Hôtel **** à Genève recherche de suite

**chef de partie
commis de cuisine**

Hôtel **** à Neuchâtel recherche de suite

**sommeliers
sommelières
cuisinier**

Formation continue

cours été 1989

L'accueil et la vente à la réception

Date: 26 juillet ou 9 août
Durée: 1 jour, 8 h. 30 à 17 h. 30
Lieu: Société Suisse des Hôteliers,
10, rue des Terreaux,
1003 Lausanne
Prix: fr. 200.- par personne/cours
Inscription:
dépt. formation continue
Téléphone (021) 200 333

Hôtel *** à Genève recherche pour de suite

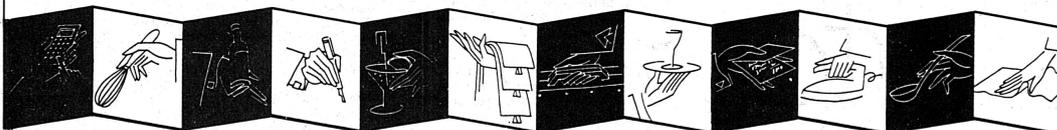
secrétaire-réceptionniste

Restaurant dans les hauts de Vevey recherche pour une entrée à convenir:

**chef de rang
commis de rang
sommeliers
sommelières
sous-chef
chef de partie**

10065

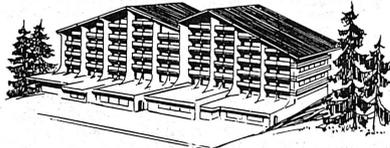
Société suisse des hôteliers



Société suisse des hôteliers

Service de placement

Rue des Terreaux 10
CH-1003 Lausanne
Téléphone 021 202 876/77



HOTEL PANORAMA **** VILLARS

Nous sommes un hôtel de 200 lits avec 240 places de restauration, 1 restaurant gastronomique «Le Grand Monde», salle à manger avec terrasse, restaurant chinois «KamYu», bar, et cherchons pour entrée au 1er août ou à convenir

chef de partie expérimenté

Nous offrons une place à l'année, un bon salaire de début, mais demandons à notre collaborateur une cuisine de qualité et de la créativité dans son domaine.

Pour tous renseignements écrire ou téléphoner à Tom Christen, directeur (025) 36 21 11.

0954

AMBASSADOR
SWISS
HOTELS.

NOGA HILTON GENÈVE

Nous cherchons pour une date d'entrée rapide ou à convenir

un(e) réceptionniste/ caissier (-ère)

Ce poste conviendrait à une jeune personne en possession d'une formation hôtelière, parlant couramment le français et l'anglais.

Nous offrons:

- familiarisation avec tous les domaines de la réception (réservation, caisse, réception)
- formation interne sur IBM 36
- horaire continu
- cadre et ambiance de travail agréables
- possibilité de débiter une carrière internationale avec une chaîne hôtelière
- bonnes conditions sociales

Les candidats (-es) de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, renouvelable à l'année, sont prié(s) de faire leurs offres à

Sonja Delnon
directrice personnel et formation
Hôtel Noga Hilton
19, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève
Téléphone (022) 731 98 11
(interne 8162)

10158

ACTIF personnel consulting sa

Route de Villars 37 • 1700 Fribourg • ☎ 037 - 24 81 64

Notre mandat est un important établissement hôtelier du canton de Fribourg, membre d'une chaîne internationale. Afin de compléter sa nouvelle équipe, il nous demande de chercher un

CONSEILLER DE VENTE

Dans ce poste intéressant, vous serez rattaché directement au directeur. Votre tâche principale sera la prise de contact avec des clients existants et potentiels tels que grandes firmes, autocaristes, agences de voyage, etc., dans votre région et en Suisse. Vous participerez également à des foires importantes dans divers pays d'Europe. En plus du contact direct, vous élaborerez des offres et vous établirez votre plan de travail.

Vous avez plus de 25 ans et votre force c'est l'acquisition et les relations humaines, le milieu hôtelier ne vous est pas inconnu et vous possédez une expérience dans la vente de service. Vous maîtrisez le français et l'allemand et vous parlez couramment l'anglais.

Vous aimez les challenges? Alors, pour de plus amples informations sur ce poste motivant, veuillez prendre contact avec notre conseillère en personnel Mme Christine Clément, qui vous soumettra le cahier des charges en vous garantissant une discrétion absolue. 17-2416

LE MONTREUX PALACE

Nous cherchons pour entrée immédiate (août 1989)

chef de partie (h / f)

expérimenté(e) en cuisine biologique
alimentation complète

très motivé(e), capable de s'occuper de ce nouveau département de notre Restaurant «Le Grand-Café».

Place à l'année, logement à disposition.

Adressez vos offres complètes avec c. v., photo récente et copies de certificats au Service du personnel du Montreux Palace. 10372



100, Grand-Rue, CH-1820 Montreux, Tél. (021) 63 53 73

swissôtel

Hôtel garni **

cherche

réceptionniste assistante d'hôtel gouvernante

Entrée immédiate ou à convenir, avec ou sans expérience, parlant français, allemand, anglais.
Hôtel Luserna
Avenue Luserna 12
1203 Genève
Téléphone (022) 45 46 76,
demander Monsieur B. Walter

637

ZOO et PISCINE
LES MARÉCOTTES
SALVAN - VALAIS

Le zoo et la piscine des Marécottes en Valais cherche pour la saison d'été ou à l'année, un

commis de cuisine

Ambiance agréable et jeune, entrée immédiate.

Bon salaire à personne capable.

Téléphoner à Mme Meyer:
(026) 61 51 62

10085

Hôtel-Restaurant Rive-Bleue *** 1897 Le Bouveret

cherche pour entrée automne/hiver 1989

directeur

ou

couple de direction

Profil souhaité:

- candidat dynamique et motivé
- polyvalent et apte à motiver une équipe de 30 personnes
- stable pour occuper un poste à l'année
- formation école hôtelière et solides connaissances professionnelles
- expérience d'une exploitation ou d'une direction d'établissement
- connaissance des langues française, anglaise, allemande

Vos offres avec dossiers complet sont à adresser:

Mademoiselle Brigitte Arnold, Rhona SA, 1897 Le Bouveret

10147



Vous avez une excellente expérience professionnelle dans le secteur «Housekeeping».

Vous avez le sens des responsabilités et aimez prendre des initiatives.
Vous avez beaucoup d'entregent.
Vous maîtrisez les langues française, allemande et anglaise.

Alors, nous vous proposons le poste de

gouvernante d'étage

Nous offrons un salaire selon les qualifications, les avantages sociaux d'une entreprise moderne, une place à l'année, un restaurant d'entreprise.

Nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis annuel (B ou C).

Intéressée?... contactez au plus vite Mme Seguin, chef du personnel au (021) 26 38 31 ou adressez-lui votre dossier. 1006 Lausanne-Ouchy. Discrétion assurée.

10367



BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE-OUCHY - TÉL. 021/27 7311

Hôtel-Restaurant



Lausanne-Bussigny 021 89 28 71

Leader européen de l'hôtellerie

Pour faire face à son expansion en Suisse romande, le Novotel Lausanne-Bussigny recherche tout de suite ou à convenir:

un(e) assistant(e) F&B/ maître d'hôtel

Profil souhaité
 âge: 23-27 ans
 bonne connaissance du service et de la gestion
 nationalité suisse ou permis valable
 goût du travail en équipe et des contacts

Night-Auditor

Profil souhaité
 âge: 23-27 ans
 nationalité suisse ou permis valable
 expérience d'un poste équivalent
 langues F/D

chef de rang

Profil souhaité
 âge: 20-25 ans
 nationalité suisse ou permis valable
 connaissance du service

Nous offrons
 - prestations sociales d'une entreprise européenne
 - possibilités de carrière en Suisse et les international
 - rémunération en rapport avec les capacités

Renseignements
 S. Matathias ou F. Brouillard
 Novotel Lausanne-Bussigny
 35, route de Condémine
 1030 Bussigny
 téléphone (021) 701 28 71

10300



Hôtel LE BRISTOL Villars

Un nouvel hôtel... un choix exceptionnel!

Nous cherchons dès septembre ou octobre 1989 notre

chef de réception

- vous avez une bonne formation hôtelière
- vous êtes jeune et dynamique
- vous résolvez les tâches avec compétence et initiative

Nous offrons

- la chance unique de préparer votre futur champ d'activité
- une situation stable à l'année pour Suisse ou permis B
- l'examen confidentiel de votre dossier

Nous vous prions d'adresser vos offres complètes à Monsieur Franz-H. Gilliéron, directeur
 Hôtel Le Bristol
 1884 Villars
 Téléphone (025) 36 11 36

Hôtel ****, 110 chambres, 2 restaurants, bar, salles séminaires-banquets, piscine, Fitness-Club, squash.

Member of Kuoni Hotel Management

10335

Quale cuoco professionista vuole aiutarci attivamente nella realizzazione del nostro concetto di ristorante tipicamente italiano?

Non vogliamo una pizzeria e le lasagne non devono essere piatto principale. Nel nostro locale, in un rinomato centro invernale, deve trionfare la buona, tradizionale cucina italiana. A questo scopo cerchiamo una personalità nella funzione di

CUOCO

Grazie alla sua esperienza e alle sue idee originali non le è difficile realizzare i desideri culinari della nostra clientela esigente.

Grazie ai suoi modi gentili, simpatici e il suo charme sa intrattenersi facilmente con tutti gli ospiti nazionali e internazionali.

Per potere svolgere anche in futuro la sua occupazione estiva al sud lei cerca un posto per i mesi invernali e con la possibilità di impiegare pure la moglie e eventualmente anche un suo commis di cucina.

Interessato? Allora invii il suo curriculum vitae e tutti i certificati a:

Chiffre 10212, hotel revue, 3001 Berna.



HOTEL DU SOLEIL LEYSIN

CH-1854 Leysin, Tél. (025) 34 20 21
 Téléfax 34 20 29, Télex 456 339 hoso

cherche

**serveurs (-euses)
 secrétaires/
 réceptionnistes**

9950



Hôtel du Rhône GENEVE

Pour renforcer nos effectifs, nous cherchons, pour entrée rapide ou à convenir

jeune caissier - remplaçant - night-auditor réceptionniste commis de service
 (jeunes filles également appréciées)

commis de cuisine jeune chasseur
 (pour 4-5 mois minimum)

Permis de travail indispensable

Veuillez adresser vos offres écrites avec photo et copies de certificats à Madame A. Trunde, chef du personnel, Hôtel du Rhône, case postale 894, 1211 Genève 1, qui convoquera.

9964



ETIENNE KREBS

Auberge de la Couronne à Cossonay-Ville

Aimez-vous votre métier? Recherchez-vous un établissement intéressant qui vous permette de mettre vos qualités en valeur?

Si oui, vous êtes la personne que nous cherchons soit:

cuisinier (-ère)

qualifié, motivé, stable.
 Entrée début septembre ou début novembre 1989.
 Nourri et logé.

Faire offres par écrit à Mr. Krebs avec photo et curriculum vitae.
 Ferme lundi et mardi.

10145

Restaurant des Maréchaux
 rue des Chanoines 122
 1700 Fribourg
 Téléphone (037) 22 33 33

Nous cherchons

cuisinière ou cuisinier

pour travailler dans petit restaurant, aimant et sachant s'exprimer à travers son métier.

Bon salaire. Congé le dimanche. Entrée mi-août ou début septembre ou date à convenir.

Faire offre à Ph. Häusermann

10302

Auberge de la Tour
 à Saconnex d'Arve/Genève

cherche

serveur (-euse)

extra ou fixe pour fin juillet.

Tél. (022) 771 10 49

10194

Restaurant du Château

024/21 49 62



Michel Mégroz
 Pl. Pestalozzi 13

Nous cherchons de suite ou à convenir

serveur

ou

serveuse

Suisse ou permis valable.
 Téléphone (024) 21 49 62
 Demandez M. ou Mme Mégroz

P 9769

1400 Yverdon-les-Bains

Si vous êtes **cuisinier**, si vous êtes **Suisse ou établi en Suisse**, si vous êtes **dynamique**.

Que vous parlez le français, que vous êtes capable de diriger une équipe, que vous aimez exercer votre métier avec **passion**,

que vous souhaitez seconder un

patron-cuisinier

pratiquant une cuisine de saison, légère et soignée, dans un restaurant accueillant une soixantaine de clients.

Alors: Envoyez votre curriculum vitae avec photo récente, plus une lettre expliquant quelles sont vos motivations profondes dans l'exercice de cette profession et quels sont les objectifs que vous souhaitez atteindre dans celle-ci.

La prise d'emploi devra avoir lieu dans le courant de l'automne.

Faire offre sous chiffre 9655 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

9655

Restaurant gastronomique

cherche

**3 cuisiniers
 2 garçons de salle**

Congé dimanche et lundi.

Ecrire sous chiffre SM 89-239 à Assa Montreux, CP 240, 1820 Montreux.

Café Restaurant de la Gerbe d'Or
 Rue du Camus
 1470 Estavayer-le-Lac

Pour son petit restaurant gastronomique entièrement rénové cherche pour **début octobre**

le chef de service

Nous demandons:

- sommelier (-ère) qualifié(e)
- expérience de quelques années comme chef de rang
- connaissances des vins
- connaissances en français et allemand

Nous offrons:

- travail à responsabilité au sein d'une jeune équipe
- salaire de base en rapport avec les capacités
- intérêt sur la vente
- horaires de travail agréables

Offre, CV et photo à envoyer à la Direction.

P 10196

Le Buffet de la Gare Cornavin

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

**2 premiers commis de cuisine
 1 aide-gouvernante (hofa)**

CH ou permis valable.

Veuillez adresser vos offres à la direction du personnel, 3, pl. Cornavin, 1201 Genève, ou prendre contact au (022) 732 43 06.

10397

HÔTEL



Beaulac

NEUCHÂTEL - (038) 25 88 22

4 étoiles, au bord du lac, engage de suite ou pour date à convenir

maître d'hôtel ou chef de rang

Suisse ou permis valable
 25 à 35 ans
 (minimum 5 ans d'expérience)

Apte à prendre la responsabilité de notre Restaurant Français et seconder la direction dans nos autres restaurants. Capable de diriger une équipe et créer une ambiance.

Très bon salaire.

Faites parvenir vos offres à
 Att. de M. Chételet
 2, quai L.-Robert
 2000 Neuchâtel

10351

Clinique médico-chirurgicale de Genolier s/Nyon

Nous cherchons pour entrée mi-août ou pour date à convenir

un commis de cuisine

Nous offrons:

- situation stable ou évtl. remplacement de 3-4 mois
- bonnes conditions de travail et horaire agréable
- avantages sociaux, 13e salaire

Addresser offres au service du personnel de la Clinique de Genolier, 1261 Genolier, téléphone (022) 66 22 22.

10361

Hôtel Pullman Century Plaza
 rue du Marché-Neuf 40
 2502 Bienne

Hôtel dans la phase de postouverture. Moderne.

Appartenant au groupe PULLMANN INTERNATIONAL formé de 300 hôtels. Possibilité de promotion.

Cherche des personnes sérieuses et qualifiées, date à convenir, pour les postes de:

spécialiste hôtelier en comptabilité avec connaissances en informatique

réceptionnistes

Vous voudrez bien faire parvenir vos offres d'emploi à la direction ou au bureau du personnel, M. Daucourt, 9 h. 00-19 h. 00
 Téléphone (032) 22 97 44



NOGA HILTON GENÈVE

Nous cherchons pour une date d'entrée rapide ou à convenir

un concierge de nuit

Nous demandons:

- langues: française, anglaise, allemande
- quelques années d'expérience dans un poste similaire d'un grand hôtel
- connaissances approfondies de la ville de Genève et de ses environs
- excellente présentation

Nous offrons:

- travail varié et intéressant
- cadre et ambiance de travail agréables
- bonnes conditions sociales

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, renouvelable à l'année, sont priés de faire leurs offres à Sonja Deinon, directrice personnel et formation.

HOTEL NOGA HILTON
 19, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève
 téléphone (022) 731 98 11 (interne 8162)

10159



LE CENTRE HOSPITALIER
UNIVERSITAIRE VAUDOIS

met au concours pour son secteur hôtelier le
poste de

chef du service de l'accueil

(hôtesse ou portier principal à 100%)

Nous offrons:

- une fonction à responsabilité liée à la bonne marche d'un service voué à l'accueil des patients et des visiteurs aux différentes entrées,
- une activité intéressante et très variée à la tête d'un service en contact permanent avec le public,
- les avantages sociaux des fonctions de l'Etat de Vaud

Nous demandons:

- une formation de base commerciale, hôtelière ou équivalente attestée par un diplôme reconnu,
- une expérience professionnelle de plusieurs années dans le domaine hôtelier ou hospitalier dans une activité dominée par les contacts humains,
- un tempérament de chef et l'aptitude à conduire, animer et motiver une équipe d'une trentaine de collaborateurs,
- de la disponibilité, tant pour des horaires irréguliers que pour un investissement personnel et humain,
- une bonne présentation, éducation et culture générale; tact, discrétion ainsi que facilité de contact,
- la maîtrise de la langue maternelle française avec de bonnes connaissances d'au moins deux autres langues, de préférence l'allemand et l'anglais,
- âge: entre 35 et 45 ans,
- nationalité suisse

Date d'entrée: à convenir
Rémunération: selon le barème des fonctions publiques cantonales

Offres manuscrites avec curriculum, références, photos et copies de certificats: à adresser à M. J.-C. Grandchamp, bureau de gestion du personnel, 1011 Lausanne-CHUV.

P 10193

Hôtel de luxe, maillon d'une chaîne hôtelière internationale, 220 chambres, 2 restaurants, bar, 6 salles de conférence cherche

Réceptionniste/ Caissier (-ère)

français - anglais

Vous avez:

- de l'expérience dans cette position
- la facilité de contact avec une clientèle internationale
- la nationalité suisse ou un permis de travail valable

Nous offrons:

- une activité variée au sein d'une équipe jeune et dynamique
- un emploi stable
- des possibilités réelles de promotion
- les avantages d'une grande entreprise

Si vous pensez réunir toutes ces qualifications, n'hésitez pas à adresser votre dossier complet à l'attention de Monsieur H. Maranghides, chef de réception.

10155

Ramada Renaissance Genève,
19, rue de Zurich, 1211 Genève 1
tél. (022) 310241

RAMADA *****
RENAISSANCE
Genève



Le grand hôtel qui ne s'endort pas sur ses étoiles.

Café-Restaurant de la Gerbe d'Or

Rue du Camus
1470 Estavayer-le-Lac

pour son petit restaurant gastronomique entièrement rénové cherche pour début octobre

un commis de cuisine

Connaissances en pâtisserie souhaitées.

Salaire de base en rapport avec les capacités. Horaires de travail agréables.

Offre, CV et photo à envoyer à la Direction.

P 10197

Restaurant Le Sporting
2013 Colombier
tél. (038) 41 26 81

cherche pour une période de six mois

un cuisinier qualifié

Téléphoner ou faire offres écrites.

P 10191

Restaurant Pizzeria Romana
à Vevey

cherche de suite ou à convenir

une dame aide du patron

(chef de service)

sommeliers (-ères) pizzaiolo

Uniquement personnel qualifié.
Téléphone (021) 921 61 10

A 10243

Le Buffet de la Gare Cornavin

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

1 chef garde-manger 2 premiers commis de cuisine 1 aide-gouvernante (hofa)

CH ou permis valable.

Veillez adresser vos offres à la direction du personnel, 3, pl. Cornavin, 1201 Genève, ou prendre contact au (022) 732 43 06.

10396

HOTEL -PULLMAN- COMMODORE

Lugano

cercasi per il 1. 11. 1989 o data da convenire

chef di partita

con esperienza.

Per informazioni telefonare o inviare le offerte alla direzione.

Riva A. Caccia 6
CH-6900 Lugano

Telefono: (091) 54 39 21

10275

Institut international de jeunes gens à Rolle (hiver à Gstaad) cherche

laveur

expérimenté pour sa buanderie (machines modernes) ayant le sens des responsabilités, poste interne - nourri, logé, bianchi. CH ou permis B/C valable. Offres à Mme H. Beuchat, gouvernante, Le Rosey, 1180 Rolle.

10373

L'hebdomadaire hôtel et revue touristique,
une paire inséparable



Hôtel Pullman Century Plaza rue du Marché-Neuf 40 2502 Bienne

Moderne.

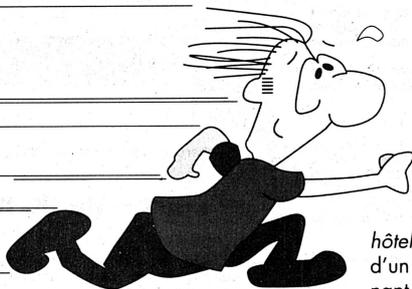
Hôtel dans la phase de postouverture.

Appartenant au groupe PULLMANN INTERNATIONAL formé de 300 hôtels. Possibilité de promotion.

Cherche des personnes sérieuses et qualifiées, date à convenir, pour les postes de:

vice directeur chef de réception m/f

Vous voudrez bien faire parvenir vos offres d'emploi à la direction.
Téléphone (032) 22 97 44



Pressé?...

hôtel revue et revue touristique dispose d'un **téléfax**. Vous pouvez dès maintenant transmettre tous vos textes rédactionnels ainsi que ceux pour vos annonces, au numéro **031 46 23 95**.

Et cela 24 heures sur 24.

hotel + touristik revue
Case postale
CH-3001 Berne
Tél. 031 507 222
TX 912 185 hr ch
Téléfax 031 46 23 95



**HOTEL
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX**

43, avenue des Alpes/Grand-Rue 68
Téléphone (021) 963 51 81, Télex 453 126

Grand Hotel Suisse et Majestic, Montreux, engage de suite ou à convenir

chef de rang

pour notre restaurant/brasserie

Faire offre écrite avec curriculum vitae et photo au bureau du personnel.

swissair +

cherche pour son Service Catering à l'Aéroport

des cuisiniers

titulaires d'un CFC de cuisinier ou formation équivalente et ayant quelques années d'expérience,

des préparateurs de cuisine

pour l'assemblage des plateaux de repas,

un casseroier

pour l'entretien des équipements de cuisine.

Horaires irréguliers, y compris week-ends.

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou titulaires d'un permis C, enverront un curriculum vitae avec photo et prétentions de salaire à

swissair +

Service du personnel
Case postale 316
1215 Genève 15

P 10192

Hôtel Chantilly ★★★

Chaîne MANOTEL
62 chambres rénovées

cherche

une assistante de direction une réceptionniste

Capacité de travail indépendant. Excellents contacts clientèle. Techniques professionnelles approfondies.

Photo et c. v. et lettre manuscrite à:

La Direction, Hôtel Chantilly
27, rue de la Navigation, 1201 Genève

10358

Hôtel Victoria Glion 4 ★★★★★

RELAYS & CHATEAUX
situé sur la Riviera vaudoise

cherche

réceptionnaire NCR 42

Place à l'année. Date d'entrée à convenir.

Faire offres détaillées à la Direction de l'Hôtel Victoria
1823 Glion sur Montreux

10177

Psst...

pour une
discrétion absolue...
écrivez sous chiffre



INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



RED SEA PALACE HOTEL JEDDAH

Eine berufliche Herausforderung!

Weltweit gibt es zirka 200 «Leading Hotels of the World» – wir sind eines davon!

Unser Schweizer Küchenchef, Heinz Kohler, sucht zur Vervollständigung seiner Brigade einen tüchtigen

Chef de partie

Mindestalter zirka 23 Jahre, Erfahrung in renommierten Betrieben, Englischkenntnisse und unabhängig wären die idealen Voraussetzungen.

Wir bieten Ihnen, nebst interessanter Arbeit:

- 1- oder 2-Jahres-Vertrag mit gutem Nettosalär
- 7 Wochen (51 Tage) Ferien pro Jahr
- 2 resp. 3 Retour-Airickets pro Jahr
- freie Unterkunft und Verpflegung
- bezahlte Unfall-, Kranken- und Lohnausfallversicherung (weltweit)
- Reinigung von Privat- und Berufswäsche

Für weitere Informationen rufen Sie bitte unsere Frau Hoffmann an (01) 482 16 16, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto.

Gustav Hôtellers & Restaurateurs
Seestrasse 441, 8038 Zürich

10391



SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Europäisch geführtes Erstklasshotel in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf 1. Dezember 1989

Chef de partie Pâtissier

Falls Sie sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, senden Sie bitte Ihre Bewerbung an das

Post Hotel
Box 69
Lake Louise, Alberta
TOL 1EO Kanada

10160

«... als Reiseprofis weiss ich besonders die Insider-Infos zu schätzen. Jede Woche. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue.»



SAS Palais Hotel WIEN

Das SAS Palais Hotel am Parking, massgeschneidertes Serviceprodukt für häufig reisende Geschäftsleute, sucht zur Betreuung seiner internationalen Gäste einen

Front Office Manager

mit Initiative, Elan und Führungsqualitäten. Weiter erwarten wir ein Mindestalter von 28 Jahren, eine vier- bis fünfjährige Erfahrung im Front-Office-Bereich in einem 4- oder 5-Sterne-Hotel, fließende Englischkenntnisse, wobei weitere Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil wären. Auch sollten Sie vertraut sein mit dem Umgang des F/O-Systems Logdistix.

Zur Unterstützung unseres Maitre d'Hôtel suchen wir weiter einen tüchtigen

Oberkellner

für unser Haubenrestaurant «Le Siècle». Als Voraussetzung erwarten wir eine mehrjährige Erfahrung in gleicher Position, Geschick in Organisation, Mitarbeiterführung und Motivation sowie fundierte Kenntnisse in Englisch.

Für beide Positionen werden Österreicher aufgrund der schwierigen Erlangung einer Beschäftigungsbewilligung bevorzugt.

Arbeiten Sie gerne mit einem jungen, aufgeschlossenen Team, richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bitte an SAS Palais Hotel, Personalbüro, Weihburgstrasse 32, A-1010 Wien.

10157

Wenn's pressiert...

...Telefax **031 46 23 95** rund um die Uhr.



La Paloma

First Class Restaurant in Miami is looking for

Commis de cuisine
Commis pâtissier

20 to 30 years old.

Please write to

Mr. Staub
Restaurant La Paloma
10999 Biscayne Boulevard
Miami, Fla 33161
Tel. (001) 305 891 05 05

10380



GRAND HOTEL SONNENBICHL

sucht für die Verstärkung seiner Küchenbrigade per sofort oder nach Vereinbarung in Saison- oder Dauerstellung:

Chef de partie
Demichef de partie
Commis de cuisine

für das Gourmetrestaurant „Blauer Salon“ (16 Punkte im Gault-Millau).

Bitte bewerben Sie sich bei unserem Küchenchef
Herrn Theo Laufenberg
Burgstraße 97
D-8100 Garmisch-Partenkirchen
Telefon 00498821/7020

10248 W



Wenn's pressiert...

Die *hotel + touristik revue* hat auch einen **Telefax**. Ob Sie uns Texte für die Redaktion oder Inserat-Aufträge übermitteln möchten: Mit der Nummer **031 46 23 95** landen Ihre Dokumente direkt auf unserem Schreibtisch. Und zwar rund um die Uhr.

hotel + touristik revue
Postfach
CH-3001 Bern
Tel. 031 507 222
TX 912 185 htr ch
Telefax 031 46 23 95



Über 50000 Leser bestätigen es:

Ein starkes Paar!



Woche für Woche die neusten Infos – aus Hotellerie, Gastgewerbe, Tourismus – und der aktuelle Stellenanzeiger.

hotel + touristik revue

Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

Zahlungsweise:	1/4 Jahr	1/2 Jahr	1 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 85.–	<input type="checkbox"/> Fr. 57.–	<input type="checkbox"/> Fr. 34.–
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 120.–	<input type="checkbox"/> Fr. 72.–	<input type="checkbox"/> Fr. 43.–
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 181.–	<input type="checkbox"/> Fr. 105.–	<input type="checkbox"/> Fr. 60.–
Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 181.–	<input type="checkbox"/> Fr. 105.–	<input type="checkbox"/> Fr. 60.–
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 254.–	<input type="checkbox"/> Fr. 141.–	<input type="checkbox"/> Fr. 78.–
Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 254.–	<input type="checkbox"/> Fr. 141.–	<input type="checkbox"/> Fr. 78.–

Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: **hotel + touristik revue, Abonnementsdienst**
Postfach 3001 Bern

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Geschäftsführer/Direktor
Suche neue Herausforderung als
in Hotel oder Restaurant. Versiert in allen Bereichen der Gastronomie. Hotelfachschule, langjährige Verkauf- und Marketingerfahrung.
Offerten unter Chiffre 10062 an hotel revue, 3001 Bern.

Dipl. Hotelier SHV/VDH (35), zurzeit Führung eines Hotelbetriebes, sucht auf Anfang 1990

neuen Wirkungskreis
Alle Zuschriften werden vertraulich behandelt.
Angebote bitte unter Chiffre 10017 an hotel revue, 3001 Bern.

Kreativer, dynamischer Küchenchef (CH, 30, in ungekündigter Stellung) sucht auf Winter/Frühjahr 1989/90

Herausforderung als Küchenchef
in erstklassigem 4-Stern-Hotel, Gourmet-Restaurant oder einem, das es werden möchte.
Offerten erbeten unter Chiffre 9992 an hotel revue, 3001 Bern.

Hotelgruppe, Reiseunternehmung oder anverwandter Betrieb gesucht, um meine langjährig erworbenen Kenntnisse in beiden Branchen neu unter Beweis zu stellen.

Kaderstellung
im Grossraum Zürich bevorzugt. Innovativer, einsatzfreudiger Mittdreissiger mit grosser Werbe-/PR-Erfahrung und umfassender Branchenerfahrung freut sich auf Angebote unter Chiffre 10046 an hotel revue, 3001 Bern.

Chef de cuisine
cherche place pour date à convenir (seconderaît direction).
Faire offres sous chiffre R 28-83264 à Publicitas, 2001 Neuchâtel.
P 10190

30jähriger Schweizer, Hotelfachschule, D, F, E, bestausgewiesene Referenzen. Solide, fachliche Aus-/Weiterbildung, umfassende praktische Erfahrung, erfolgreich realisierte Hotelprojekte, sucht neue Herausforderung als

Ihr Projektmanager
in den Bereichen Studien/Projekte, Planung/Realisierung. Sind Sie an einer kompetenten, integren und motivierten Persönlichkeit interessiert? Eintritt nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre 10301 an hotel revue, 3001 Bern.

Als erfahrener Küchenchef suche ich eine neue Herausforderung als

Kantinenchef
mit geregelter Arbeitszeit und freien Wochenenden.
Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 9945 an hotel revue, 3001 Bern.

Holländerinnen
und Holländer sind sprachgewandt, tüchtig und zuverlässig. Für Hotels und Restaurants können wir Ihnen gute Kräfte vermitteln.
Auskunft erteilt: Hermine Berkien Hotelpersonalvermittlung Via Ceresio 23 CH-6826 Riva San Vitale Telefon (091) 48 16 21
10366

Junger, gelernter Koch/Kellner, mit Wirtpatent, sucht Herausforderung als

Chef de service
per 1. September oder nach Vereinbarung. Zug und Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre 10256 an hotel revue, 3001 Bern.

Schweizerin mit langjähriger Hotelerfahrung, D, F, I, E, Fähigkeitsausweis A, sucht neuen Wirkungskreis als

Aide du patron/ Directrice
in Erstklasshotel, Graubünden/Tessin bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft.
Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 10398 an hotel revue, 3001 Bern.
10398

Freundliche Réceptionistin, D, E, F, I, sucht
neuen Wirkungskreis
Offerten mit Gehaltsangaben an: Brigitte Klar, Schlossberg 20, D-7940 Riedlingen Telefon 0049/7371/4851.
10255

Junger Mann, Schweizer, 22jährig, mit abgeschlossener Büro- und Servicelehre, zurzeit im obligatorischen Praktikum, nach absolviertem Kochkurs in der Schweiz. Hotelfachschule Luzern. Ich suche, anschliessend an den WK, auf den 1. Dezember 1989 eine Stelle als

Assistent
wobei mich die folgenden Arbeitsbereiche interessieren:
- Lebensmittel An- und Verkauf
- Filialleiter in Grossverteilern
- Berufsbezogene Tätigkeit in kantonaler und kommunaler Organisation (Spital, Altersheim usw.)
- F+B in Hotelketten
Offerten unter Chiffre 10268 an hotel revue, 3001 Bern.

Neue Herausforderung gesucht

Junges, dynamisches CH-Hotelier-Ehepaar, dipl. EHL/VDH mit erstklassiger Ausbildung und mehrjähriger Erfahrung in der Führung eines aussergewöhnlichen 4-Stern-Hotelbetriebes, sucht interessante Direktionsstelle per Frühjahr 1990 oder nach Vereinbarung.

Bitte sich melden unter Chiffre 10174 an hotel revue, 3001 Bern.

Junges Mädchen

sucht Stelle in der Hotellerie für den Winter in einem deutschen Gebiet.
Muttersprache: Französisch. Englisch: 4 Monate Schule in England.
Deutsch: Grundkenntnisse. Lehre: abgeschlossen am 31. 7. 1989 mit Certificat.

Offerten unter Chiffre PB 303181 an Publicitas, 1002 Lausanne.

Suchen Sie mich?

Schweizer, 40 J., sucht nach Über-einkunft Stelle im Bereich Personal, Schulung oder Tagesbetriebsführung.

Bin in allen Sparten der Gastronomie sowie in der Schulung und Personalführung bestens ausgewiesen. Spreche 5 Sprachen.

Ist bei Ihnen eine Stelle zu besetzen? Natürlich auch ausserhalb des Gastronomiebereiches einsetzbar.

Diskretion ist selbstverständlich!
Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre G-05-304488 an Publicitas, 3001 Bern.
10239 P

Reichen Ihnen Mitläufer oder suchen Sie qualifizierte Mitarbeiter? Österreichischer

Hotel- und Gastronomiefachmann

(32), Hotelfachschule, D, E, F, Auslands- und Konzeptions- und Gebietsdirektor in österr. Gastronomiekonzern, sucht Führungsposition im Ausland. Zuschriften geben an:

H. Falkner, A-4202 Kirchschlag 115
10388

Junges jugoslawisches Paar sucht auf Wintersaison 1989/90

Arbeitsstelle

Er: als Servicefachangestellter oder Küchengehilfe
Sie: als Zimmermädchen
Bewilligung muss besorgt werden.

Offerten unter Chiffre G-05-304492 an Publicitas, 3001 Bern.
10235 P

19jähriger Franzose, mit Diplom, sucht ab 1. 9. 1989 oder nach Vereinbarung Stelle als

Chef de rang oder Demi-chef

Wenn möglich in Zürich.

Adresse: Perez Olivier, 41, rue de Géroldseck, F-67200 Strasbourg.
10167

Als erfahrener

Küchenchef

suche ich eine neue Herausforderung im Raume Zürich. Es kommen nur kreative, gehobene Küchen in Frage.
Chiffre 10360, hotel revue, 3001 Bern.

hotelrevuestellenmarktspecial



Jedem die seine



...und mir die meine!

hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefonnummer _____

Zahlungsweise: 1/2 Jahr 1/2 Jahr 1/2 Jahr

Inland Fr. 85.- Fr. 57.- Fr. 34.-
Ausland (Landweg) Fr. 120.- Fr. 72.- Fr. 43.-
Ausland (Luftpost) Fr. 181.- Fr. 105.- Fr. 60.-
Europa, Nahost Fr. 181.- Fr. 105.- Fr. 60.-
Ausland (Luftpost) Fr. 254.- Fr. 141.- Fr. 78.-
Überssee Fr. 254.- Fr. 141.- Fr. 78.-
 Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel + touristik revue, Abonnementdienst
Postfach 3001 Bern

Hispania bleibt vorläufig am Boden

Amigo- und NUR-Kunden betroffen

Die Maschinen der grössten privaten Chartergesellschaft Spaniens sind am letzten Wochenende nicht gestartet. Wegen Nichterfüllen von Leasingverträgen mit der Guinness Peat Aviation (GPA) wurden sie am Boden beschlagnahmt und standen für den europaweiten Reiseauftakt nach dem Süden nicht mehr zur Verfügung.

Rund 300 Passagiere checkte die Jet Aviation in Zürich auf zwei Flüge mit der Hispania im Auftrage von Amigo-Reisen am letzten Samstag Richtung Spanien ein. Die weiss-orange-goldenen B-737 erschienen aber nicht mehr am Himmel über Kloten, weil sie mangels erfüllter Forderungen der irischen Leasingfirma GPA in Spanien und Grossbritannien kurzfristig beschlagnahmt worden waren.

Mit Bus via Lyon

140 Amigo-Bucher schafften den Sprung dann am Sonntag mit dem Bus über Lyon, von wo aus sie im Flug mit einer Maschine der Iberia – wegen dem Fluglotsenstreik in Frankreich gelang ihr der Flug nach Zürich nicht – auf die Kanarischen Inseln weiterreisen konnten. Für die anderen 160 Amigo-Kunden hiess es die Zelte im Hotel Mövenpick

am Flughafen aufschlagen, wo sie erst im Verlaufe des Montag nachmittags vom Warten erlöst wurden. Eine in Paris abgestellte B-707 der Middle East Airlines war gefunden worden, die als Subcharter die Hispania-Lücke füllte. Mit über 48 Stunden Verspätung erreichten diese Gäste dann ihr Ferienziel Mallorca.

Ab Basel über Zürich

Ebenfalls sitzen blieben die NUR-Touristik-Kunden in Basel-Mulhouse Richtung Gran Canaria. Übernachtet wurde in Hotels in der Stadt. Am Montag abend konnte ab Zürich (mit Bustransfer) mit der Balair eine Lösung gefunden werden, wie der Schweizer NUR-Verkaufsleiter in Pfäffikon, Antonio Vincenzo erklärte. Für die Zukunft halte die deutsche Zentrale nun Ausschau nach neuem Fluggerät.

Für die noch bis Ende Oktober fest eingeplanten beiden Amigo-Rotationen nach Las Palmas und Palma de Mallorca sucht Direktor Alfred Wenger nach Möglichkeiten, die noch diese Woche feststehen werden. «Wir waren mit den Leistungen der Hispania zufrieden und wurden vom Ausfall der Gesellschaft völlig überrascht,» hielt Wenger am Montag nachmittag bedauernd fest. Den Schaden für Amigo schätzt er konservativ auf 80 000 Franken, der aber durch einen Fonds für derartige Fälle gedeckt werden könne. hu/MC



Nervenprobe zum Ferienauftakt

Ob gross oder klein, am vergangenen Wochenende lautete das Motto am Flughafen Zürich-Kloten «warten». Auch unser Mitarbeiter Peti Grunder wartete. Für die Sommerreportage reiste er mit nach Palma de Mallorca. Seite 7

Sabre-Vertretung in der Schweiz

Sabre, Travel Information Network, wird Anfang August ein Büro in Zürich eröffnen. Bis anhin war Frankfurt auch für die Schweiz zuständig, mit der eigenen Vertretung will man nun dem stetig steigenden Interesse am weltweit eingesetzten Reservationssystem Rechnung tragen.

Den Benützern von Sabre soll das Büro als Anlaufstelle dienen, gleichzeitig können aber auch der Verkauf und die Beratung deutlich forciert werden. Die Schweizer Vertretung, in der Fussgängerpassage beim Zürcher Bahnhof Stadelhofen, wird vorläufig durch zwei Personen besetzt. Roger Fischer, bis vor kurzem noch Chef der Reservationszentrale bei Jelmoil Reisen, wird sich vor allem um den Ver-

kauf kümmern, während François Epert für das System selbst, das heisst Beratung, Schulung und anderes zuständig sein wird. Zurzeit befindet sich Fischer noch zu Ausbildungszwecken in Dallas, Epert dagegen ist in der Westschweiz bereits für Sabre unterwegs. Nicht verwunderlich, dass Daniel Stäger, Passepartout Reisen, bei der Suche nach geeigneten Räumlichkeiten behilflich war, gilt er doch schon fast als «Mr. Sabre Schweiz», der mit viel Einsatz und Begeisterung hinter dem System steht. Er schliesst nicht aus, dass im Stadelhofen zu einem späteren Zeitpunkt auch Benutzer-Kurse stattfinden. Die zentrale Lage der Vertretung bildete deshalb beim Entscheid eine wichtige Grundlage. hu

Wird's im Herbst billiger?

Traviswiss überdenkt sein Preiskonzept

Im Zusammenhang mit EDV-Lösungen für die Schweizer Reiseveranstalter und -büros wurde Traviswiss schon mit dem Rolls Royce verglichen: Nobel und gut, aber viel zu teuer, hörte man immer wieder. Nicht nur der Grundpreis hindert hauptsächlich mittlere und kleine Tour Operators, sich dem umfassenden Reservationssystem anzuschliessen. Je nach der Höhe des Arrangementpreises wirkt sich oft auch die Gebühr von 10 Franken pro Buchung negativ aus.

SAM JUNKER

Bahn- und Kurzreisen sind in. Dies ist anhand einer Meldung vom Bahnreisespezialist Frantour Tourisme Genf, eines den französischen Staatsbahnen SNCF angegliedertes Reiseunternehmen, leicht zu erraten. Er informiert über erfreuliche Zuwachsraten der ersten sechs Monate dieses Jahres, in denen fast 70 Prozent des Jahresbudgets erreicht worden sind. 16 Prozent mehr als in der gleichen Vorjahresperiode oder total 77 355 Arrangements wurden via Wiederverkäufer abgesetzt, plus 3 Prozent buchten eine Reise nach Paris (total 41 959), 15 Prozent mehr Kunden entschieden sich für Frantour-Badeferien in Frankreich (11 507) – nur nach Korsika wollten 6 Prozent weniger Gäste (2628) – und gar über 40 Prozent mehr Reiselustige kauften sich ein Arrangement mit Zug und Hotel in einer von 20 europäischen Städten, nämlich total 18 387.

Probleme programmiert

Als negative Konsequenz dieser erfreulichen Entwicklung entstanden bei

Frantour Probleme mit Technik und Kommunikation, die in der Zwischenzeit jedoch behoben werden konnten. So nimmt man zum Beispiel mit Digital 6310 ein neues Computersystem in Betrieb. Ferner steht als weitere Massnahme bei Frantour der Anschluss an Traviswiss oder an andere Kommunikationssysteme zur Diskussion.

Ab wann Frantour mit Traviswiss arbeiten werde, wollten wir von Direktor Roger Rouvinez wissen. In Genf sei man zum Anschluss bereit, antwortete er, jedoch gebe es noch Probleme finanzieller Art. Er sei nicht gewillt, Traviswiss pro Buchung eine Gebühr von 10 Franken abzuliefern. Das sei im Verhältnis zu Arrangementpreisen für Bahnreisen einfach zuviel. Dies teilte Rouvinez auch Traviswiss mit, worauf es offensichtlich hiess, bei Traviswiss sei man daran, das Preiskonzept neu zu überdenken.

Was sagen andere ...

Für Frantour ist die Reservationsgebühr eindeutig zu hoch. Wie aber steht es mit dem gleichgelagerten Berner Unternehmen Railtour Suisse SA, das im November an Traviswiss angeschlossen

wird? «Die Reservationsgebühr ist ein Thema», bestätigt Werner Schindler, Mitglied der Geschäftsleitung. «Für tiefe Pro-Kopf-Umsätze, wie wir und auch die SBB sie haben, sind 10 Franken auf die Dauer nicht akzeptierbar.» Früher oder später müsse das mit Sicherheit ändern.

... und Traviswiss dazu?

Ändern wird sich etwas. Was, weiss man auch bei Traviswiss und Swissair noch nicht genau. «Das Traviswiss-Preiskonzept wird überarbeitet, eine neue Regelung soll möglichst ab Januar 1990 Gültigkeit haben», war von Swissair-Direktor Alex Kaufmann zu erfahren. Viel mehr scheint selbst er noch nicht zu wissen, da man erst daran sei, ein Vorgehensprogramm zu erstellen. Obwohl die Mietpreise im Vordergrund stünden, soll die gesamte Preisstruktur neu überdacht und somit allen Teilnehmern gerecht werden. Was Kaufmann hier bestätigt, heisst aber nicht, dass Traviswiss nochmals «billiger» wird. Ein neues Preiskonzept könnte durchaus auch das Gegenteil bedeuten. □

INHALT

Zweiter TTW 3

Im März wird in Zürich der erste TTW 2 für Hotels und Incoming-Agenten durchgeführt.

Der Teil der Agenten 5

Airtour Suisse bietet seinen Wiederverkäufern 10 000 Aktien an und löst damit sein Versprechen ein.

Schiffsreisen aller Art 5

Cosmoport öffnet seine Tore im Herbst – die Leitung obliegt dem Schiffsprofi Hanspeter Hohl.

Im Zug durch Europa 6

Doppelt so schnell wie das Auto und halb so rasch wie das Flugzeug – dies ist Ziel der europäischen Bahnen.

SOMMAIRE

Les bouchées doubles 9

La Commission européenne de tourisme renforce sensiblement ses activités de promotion dans la deuxième puissance économique du monde: le Japon

Du monde à Paris 10

Les célébrations du Bicentenaire ont offert à Paris d'accroître sensiblement le nombre de ses visiteurs étrangers

Autocariste branché 11

L'autocar, surtout lorsqu'il est de luxe, garde la cote et depuis près de vingt ans, Touriscar est bien plus qu'un autocariste

ISRAEL: Kultur – Abenteuer – Sonnenbad.

Verlangen Sie unseren neuen farbigen Spezialkatalog «ISRAEL». Auf 32 Seiten finden Sie Ferienideen vom Spezialisten.
8 Charter- und Gruppenflüge starten wöchentlich nach Tel Aviv und Eilat.

Mit Spezialisten Ferien planen.

Cosmopolitan

Tel. 362 74 00 Stampfenbachstrasse 42, 8035 Zürich



Mauritius-Trip mit Stohler Tours

Zusammen mit Air Mauritius führte Stohler Tours kürzlich eine Studienreise nach Mauritius durch. Die Teilnehmer (v. l. n. r. oben): Katia Vuerli (Air Mauritius Genf); Adriana Hartmann (Metro Luzern); Ursula Morgeneegg (Ouboter Basel); Beatrix Zieseimer (Suntours Zürich). Mitte: Cristina Marti (Maurer Bern); Claudia Rüegg (Rewi Wetzikon); Karin Weibel (Stohler Tours Genf); Hasib Hennes (Yacht Charters Mauritius); Beatrice Bottinelli (Travel Bee Fällanden); Urs Stohler (Stohler Tours Genf). Unten: Brigitte Müller (Novo Bremgarten); Renate Krauer (Wiederkehr Adliswil); Sylvia Hüppin (Kündig Zürich); Tatjana Bizzotto (Sunbird Dübendorf); Hanspeter Pfändler (Bernhard Reisen Goldach). Bild Stohler Tours

Ambassador – bald nur noch Legende?

Das legendäre Hotel Ambassador in Los Angeles ist an eine Immobilienfirma zu einem nicht veröffentlichten Preis verkauft worden. Er dürfte sich jedoch laut Schätzungen zwischen 65 und 85 Millionen Dollar bewegen. Über die Zukunft des Hauses schweigt sich der neue Eigentümer aus, man rechnet aber damit, dass es abgerissen und einem neuen Komplex Platz machen wird.

Das in bester Lage stehende Haus steht schon seit einiger Zeit zum Verkauf. Potentielle Käufer schreckten aber vom Umstand zurück, sie könnten von Umweltschützern am Abreissen des Objekts gehindert werden. Auch grössere Hotelketten, unter anderen Hilton International, haben sich das Hotel näher angeschaut, es aber als unwirtschaftlich deklariert.

Das im Jahre 1921 eröffnete Ambassador war vor allem bekannt wegen seines grosszügig angelegten Gartens und seiner berühmten Gäste. Doch der Glanz verblasste, nachdem Senator Robert F. Kennedy 1968 in der Hotelküche erschossen wurde. CC

Hotelkette schafft den eigenen Ombudsmann

Die spanische Hotelkette Giutart Hoteles, die an der Costa Brava über zwölf Häuser betreibt, betritt auf dem Sektor Kundenbetreuung Neuland. Sie hat den Einsatz eines Ombudsmannes bekanntgegeben, der den Gästen über ein direktes Telefon zur Verfügung stehen wird, falls Reklamationen über Unterbringung, Ausstattung, Sauberkeit, Sicherheit oder Hygiene angebracht werden wollen. Gedacht ist, dass der neue Posten dazu verhilft, stimulierend auf den Service zu wirken. pd

Swissôtel – Günstigere Preise und Übernachtung

Die drei amerikanischen Hotels der Swissôtel-Gruppe bieten in der Zeit vom 1. Juli bis zum 5. September 1989 zwei spezielle Leistungen. Für den Aufenthalt mit mindestens zwei aufeinanderfolgenden Übernachtungen, wird der Zimmerpreis herabgesetzt. So kostet das Zimmer im Drake Hotel in New York noch 160 Dollar, im Lafayette Hotel in Boston 130 Dollar und im Swissgrand Hotel in Chicago 120 Dollar inklusive dem Swiss-Buffer-Frühstück. Ausserdem erhält der Gast einen Gutschein für eine Gratisübernachtung, gültig bis Ende Februar 1990. Diese kann allerdings nicht als Verlängerung der vorangegangenen zwei Übernachtungen eingelöst werden. pd/r.

Spanien – Hotelinsel für Expo '92

Jetzt ist mit dem Bau jenes touristischen Hotelkomplexes begonnen worden, der als «Tartuja Plaza» auf der gleichnamigen Insel mitten im Ausstellungsgelände der Weltausstellung Expo '92 von Sevilla stehen wird. 3,5 Milliarden Peseten will die Gesellschaft Turismo y Hoteles Andaluces, die den Wettbewerb der andalusischen Regierung gewonnen hat, in den Bau investieren. Dieser entsteht auf einem Terrain von rund 40 600 Quadratmetern und wird nach der Fertigstellung im Jahr 1990 über 276 Doppelzimmer und 27 Suiten verfügen. Man hofft in der Gesellschaft, dass die Investitionen von 49 Millionen Franken in den kommenden fünfzig Jahren ihren Gewinn abwerfen – solange dürfen die mit dem Betrieb betrauten Hoteles Plaza nämlich dort «wirtten», gehört doch der Boden weiterhin den öffentlichen Institutionen. pd

Fünf neue Robinsonclubs bis 1991

Ende Juni legte Robinson auf Kos den Grundstein für den Robinson Club Daidalos. Das Feriendorf entsteht auf einem 220 000 Quadratmeter grossen Strandgrundstück im Süden der Ägäisinsel. Die Gesamtinvestition beläuft sich auf rund 27 Millionen Franken. Sie wird von der Daidalos AG getragen, an der sich Robinson mit 19 Prozent und griechische Partner mit 81 Prozent beteiligt haben.

Somit befinden sich zurzeit vier Robinson Clubs im Bau: Kapadakya (300 Betten), Lykia, Dalaman (720 Betten), Djerba (600 Betten) und Kos (600 Betten). Die Bauarbeiten für einen fünften beginnen im August – den Robinson Club Esquinzo auf Fuerteventura (800 Betten). Die Clubs Kapadokya und Djerba öffnen 1990, Lykia, Esquinzo und Kosy 1991. r.

FLASH

Direkt am Sandstrand von Santa Monica in Kalifornien ist das Loews Santa Monica Beach Hotel eröffnet worden. Es handelt sich um das erste Luxushotel von Los Angeles, welches direkt am Strand liegt. Es ist ebenfalls Loews erstes Hotel an der Westküste. Das 350 Zimmer grosse Haus liegt südlich des Piers von Santa Monica, zwei Blocks vom Santa Monica Civic Center entfernt.

Playa Real nennt sich der neue touristische Komplex von Marbella an der Costa del Sol, der im andalusischen Stil erbaut worden ist und eine Vielzahl von Hotelapartements anbieten kann.



«... mein Chef ist zufrieden: Nur noch Direktflüge, viele neue Hoteltips. Jede Woche. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue».



Der Herbst kommt bald ...

Nicht dass wir nun den Sommer schon beiseite schieben wollen: Aber bereits heute gilt es, an die Herbstferien zu denken. Und in Wirklichkeit haben wir das auch schon getan: Griechenland wird auch im Herbst die günstige Gelegenheit bleiben, denn wir haben – für Sie und Ihre Kunden – genügend Flugplätze eingekauft und uns auch die dazugehörigen Betten gesichert. An allen Destinationen, notabene! Und wo es eng werden könnte, da setzen wir sogar Zusatzflüge ein. Fragen Sie uns!

1898

PARIANOS-REISEN

Wolfbachstrasse 39 (beim Steinwiesplatz)
8024 Zürich, Telefon (01) 262 24 44

TOURISTIK STELLENMARKT MARCHE D'EMPLOI REVUE TOURISTIQUE



Effective 1st September, Pan Am has an opening for a full time

Ticket Agent

at Zurich Airport.

We require:

- At least two years reservations and ticketing experience
- Fluency in English and German
- Willingness to work weekends
- Team spirit and initiative

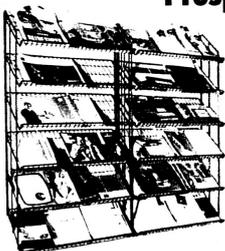
We offer competitive salary and fringe benefits, including an extremely attractive travel benefits package.

Candidates of Swiss nationality or holding a valid work permit should forward their written application and curriculum vitae to:

Ms. G. Angst
Pan American World Airways, Inc.
P. O. Box 1476
8058 Zurich Airport

10259

Prospektständer aller Art!



erma-dietikon
E. Matt
Moosmattstrasse 6
8953 Dietikon
Tel. 01 740 29 91

Verlangen Sie
Gratisprospekt

IHR PARTNER FÜR
MALLORCA UND IBIZA
NEU: LAS PALMAS, ALICANTE UND MALAGA

Olé!!

TRAVEL CLUB
Transteam AG/Schweizland

Gutstrasse 2, 8055 Zürich
Telefon 01 / 461 48 66
Fax 01 / 461 40 13
Telex 813386 trc

MINOAN LINES

F/B EL GRECO F/B FEDRA FB KING MINOS

ANCONA - KORFU
IGOUMENTSA - PATRAS
MIT ANSCHLUSS NACH KRETA



ITALIEN - GRIECHENLAND
DIE FÄHRENSPEZIALISTEN

Tel. 01 / 810 54 06

Upgrading für Super Shuttle

British Airways steigert Inlandangebot

Erweitert – statt abgeschafft, wie noch vor kurzem vermutet – wird das Paradeferd von BA auf den Binnenstrecken zwischen London, Manchester, Belfast, Glasgow und Edinburgh. Geschäftsreisende werden ab September bei Flügen mit dem Super Shuttle bedeutend besser betreut, während für Touristen leicht eingeschränkte Bedingungen gelten.

Die Resultate von zwei Jahren Marktforschung und eine immer stärkere Konkurrenz durch die anderen britischen Gesellschaften haben British Airways gezwungen, das 1975 eingeführte Pendelangebot im Takt mit einem garantierten Sitz für den Vollzahler grundlegend zu überarbeiten. Dies drängte sich auch nach dem Erfolg der neuen Club-Europe- und Club-World-Klassen auf, spielt doch der Super Shuttle mit den rund 3,5 Millionen beförderten Passagieren eine wichtige Rolle als Zubringer zu BA-Flügen ab Heathrow, die es durch eine Qualitätssteigerung in der Leistung zu halten gilt.

Billette ab Automaten

Elf Millionen Pfund kosten die Neuerungen, zu denen ein Executive Service für den Geschäftsreisenden und einen Savers Service für den Freizeitverkehr gehören. Der Businessman kann mit Handgepäck bis zehn Minuten vor Abflug am Gate erscheinen und hat nach wie vor die Garantie eines Sitzplatzes, selbst wenn für ihn allein eine zusätzliche Maschine starten muss. Ermässigte Billette müssen jedoch zum Voraus gekauft werden und damit reisende Passagiere sich bereits eine halbe Stunde vor Take-off einfinden, was eine bessere Planung der Sitzauslastung ermöglicht. Tickets sollen ab 4. September auch an allen Super-Shuttle-Flughäfen innert einer Minute aus Maschinen erhältlich sein, die gleichzeitig das Check-in übernehmen.

Abgesehen vom Frühstück auf den morgendlichen Flügen und Getränken

Liberalisierung konkret

Die Erneuerung des Super-Shuttle-Angebots von British Airways ist mit ein Resultat der innerbritischen Liberalisierung im Transportwesen. Die Konkurrenzierung auf den grossen Routen zwischen London und der Provinz durch die vergleichsweise kleinen Carrier British Midlands, Dan-Air und Air UK haben the Worlds Favourite Airline gezwungen, ihr Angebot nicht abzubauen, sondern die Leistungen und Frequenzen gar noch zu steigern, um mithalten zu können.

Die Öffnung der Routen für eine gesunde Konkurrenz trägt nun konkret die Früchte, die man sich im europäischen Binnenverkehr der 90er Jahre wünscht und auch realistisch vorstellen kann. Wenn einmal die Grenz- und Zollformalitäten zwischen den zwölf Ländern der Europäischen Gemeinschaft entfallen, die Verkehrsströme sich auf die veränderten Marktbedingungen eingespielt haben, dann dürfte dem «Turn up and Take off» im Taktverkehr zwischen den grossen Wirtschaftszentren wie Mailand, Paris, Frankfurt, Brüssel, Amsterdam, Kopenhagen und London nichts mehr im Wege stehen. In diesem Sinne ist die Weiterentwicklung des Super-Shuttle-Konzepts mehr als nur ein innerbritisches Ereignis. Kurt Metz

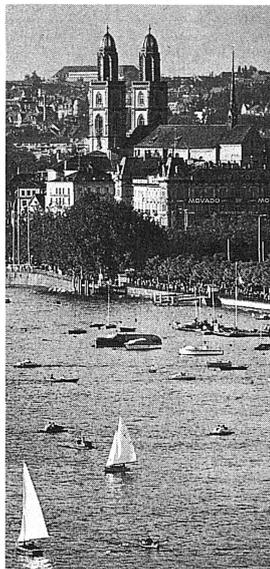
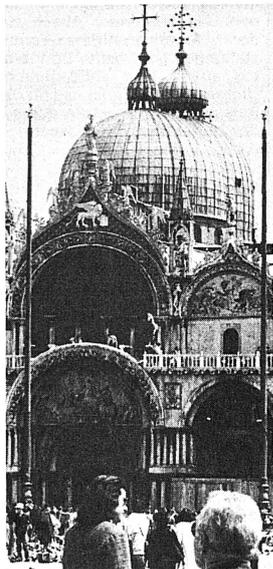
während dem Rest des Tages, wurde auf Super Shuttle-Flügen keine zusätzlichen Leistungen erbracht – im Gegensatz etwa zum ausgezeichneten Diamond Service von British Midlands auf den gleichen Routen. Nun erhalten Geschäftsreisende am Boden einen gesonderten Wartebereich mit allen Annehmlichkeiten eines Business Centres. In der Luft sind dann alle Reisenden wieder gleich: Mahlzeiten und Zeitungen werden auf allen Verbindungen allen Passagieren der Einheitsklasse des Super Shuttles gereicht. MC

Geburt eines kleinen Bruders

«Hotel TTW» im März in Zürich

Der Travel Trade Workshop Montreux erhält einen kleinen Bruder. Am 1. März 1990 geht der erste «TTW 2» für Hotels und Incoming-Agenten im Zürcher Kongresshaus über die Bühne. Dieser Donnerstag im März liegt genau zwisch-

schen der BIT Milano und der ITB Berlin. Für den «Original TTW» vom 24. bis 26. Oktober 1989 laufen die Vorbereitungen auf Hochtouren. Am Standort Montreux soll in nächster Zeit nichts geändert werden.



Am 1. März 1990 kommt erstmals ein TTW 2 für Hotels und Incoming-Agenten in Zürich zur Durchführung. Der Termin dürfte goldrichtig ausgewählt sein: Ein Tagesausflug nach Zürich lässt sich bestens zwischen der BIT in Mailand und der ITB in Berlin einplanen.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Nun erhält der TTW einen kleinen Bruder. Etwas überraschend erklärte Jack Guberan, Präsident des Travel Trade Workshop, vor wenigen Tagen gegenüber der Fachpresse, dass am 1. März 1990 ein neuer Workshop in Zürich stattfinden wird. Noch sind aber Befürchtungen, der dreitägige Anlass in Montreux erhalte Konkurrenz aus den eigenen Reihen oder stehe in Gefahr, fehl am Platz. Wenn er auch vorläufig auf den Arbeitstitel «TTW 2» hört, mit seinem grosseren Bruder hat er wenig gemeinsam.

Tagesausflug nach Zürich

Bekanntlich sind am «Original-TTW» einzelne Hotels als Aussteller nicht zugelassen. An der TTW-GV vom 11. Juli fiel nun der Entscheid, dass man diesem Marktsegment eine Gelegenheit bieten möchte, sich der Branche zu präsentieren. Dem TTW-Komitee schwebt ein Anlass für Hoteliers und Incoming-Agenten vor, der im Zürcher Kongresshaus über die Bühne gehen wird. Nicht zufällig wurde der 1. März 1990 als Datum für die erstmalige Durchführung gewählt. Dieser Donnerstag liegt genau zwischen der BIT in Mailand und der ITB in Berlin, so dass zahlreiche Hoteliers ohnehin in Europa unterwegs sind. Im März sollen dann noch Geschäfte für den Herbst des gleichen Jahres, vor al-

lem aber schon Kontakte für den Sommer 1991 aufgenommen werden.

Für die Durchführung wird ein neu zu bildendes Exekutiv-Komitee verantwortlich zeichnen, das Direktionskomitee jedoch unverändert bleiben. Guberan gibt sich überzeugt, dass früher oder später mit der Organisation eines

Einladung ins Tessin

Mit einer speziellen Massnahme will das TTW-Komitee dem Umstand des schwierigen Anfahrtsweges aus dem Tessin nach Montreux erstmals Rechnung tragen. In Zusammenarbeit mit der Crossair wird eine bestimmte Anzahl Branchenfachleute zu einem eintägigen Besuch des TTW eingeladen. Der Cityliner fliegt ab Lugano-Agno nach Genf und von dort ist ein Transfer organisiert. Details zu dieser begrüssenswerten Initiative werden derzeit noch ausgearbeitet.

Im weiteren denkt das Komitee daran, allen TTW-Besuchern, deren Ausgangspunkt mehr als 250 Kilometer (die Distanz ist noch nicht definitiv beschlossen) von Montreux entfernt ist, mit einer Subvention unter die Arme zu greifen. Dadurch sollte das Budget für eine nötige Übernachtung nicht allzusehr strapaziert werden. hu

solchen Anlasses gerechnet werden musste, «bevor dies nun von anderer Seite erfolgt ist, haben wir – der TTW – nun die Initiative ergriffen». Wie die Reaktionen auf den «Eintagesausflug» nach Zürich ausfallen werden, wissen die Organisatoren zum jetzigen Zeitpunkt natürlich noch nicht. Es wird aber davon ausgegangen, dass auch der Hotel-TTW seine Zeit braucht, um sich im Markt durchsetzen zu können.

Es bleibt bei Montreux

Präsident Guberan und Direktor Pierre Kundert konnten – in Anlehnung an den letztjährigen Datumskrieg – bei dieser Gelegenheit bestätigen, dass der TTW '89 definitiv vom Dienstag, 24. bis Donnerstag, 26. Oktober stattfinden wird. Noch immer gebe der Standort Anlass zu Diskussionen, es bleibt aber bei Montreux, wurde deutlich geäußert. Das einzige, was gegen die Durchführung an den Gestaden des Genfersees spreche, sei der fehlende Platz. Für das geplante Ausbauprojekt des Kongresszentrums fehlen noch einige politische Entscheidungen. Falls gegen die Pläne das Referendum ergriffen wird, muss mit weiteren Verzögerungen gerechnet werden. Gegenüber dem Vorjahr werden keine wesentlichen Veränderungen erwartet. Noch gibt es Mutationen, so dass mit den definitiven Angaben vermutlich bis Ende August zugewartet werden muss. □

COUNTER

Kuoni verzichtet auf eine Herbst-Agententagung

Da nach Erscheinen der Ferienkataloge für den Winter 1989/90 die Touristik ohnehin mit Agententagungen «überlastet» sein werden, hat sich Kuoni Agentenbetreuer, Vizedirektor Herbert Jonni, entschlossen, in diesem Jahr keine Herbst-Agententagung durchzuführen. Wie er mitteilt, wartet der Branchenleader mit keinen grossen Neuheiten auf. Deshalb will er die ohnehin knappe Zeit seiner Agenten nicht noch zusätzlich beanspruchen. Jedoch macht Jonni darauf aufmerksam, dass er im kommenden Januar wiederum mit einer gezielten Verkaufsschulung aufwartet. r.

Parianos denkt schon im Sommer an den Herbst

Was dieses Jahr im Mai beobachtet werden konnte, das könnte sich möglicherweise im Oktober wiederholen: Plötzlich will alles in die Ferien – und die Plätze sind schon bald rar. Deshalb hat der Griechenland-Spezialist Parianos-Reisen seinen bereits bestehenden wöchentlichen Flügen nach Kreta mit Balair (Samstag) und CTA (Sonntag) nun zwischen dem 9. September und Ende Oktober einen zusätzlichen CTA-Flug mit der neuen MD-87 am Samstag hinzugefügt. In der Hauptferienzeit im Oktober kommt nun zusätzlich Flugmaterial der Olympic-Airways zum

Julio Iglesias als Keynote-Sänger

Der diesjährige Asta-Kongress findet vom 22. bis zum 28. Oktober in Miami statt. Stargast wird diesmal nicht ein Keynote-Speaker sein, sondern ein Spaniens Herzensbrecher Julio Iglesias. Er wird am 28. Oktober im James L. Knight Convention Center vor den 6000 bis 6500 Delegierten seine rührenden Melodien zum besten geben.

Verantwortlich für diesen prominenten Auftritt zeichnet der spanische National Carrier Iberia, der seinen Stargast gratis nach Miami fliegt. «Auf diese Weise wollen wir uns bei allen treuen Travel Agents bedanken.» CC

DESTINATIONEN

Jugoslawien will weg vom Billigtourismus

Die jugoslawischen Tourismusplaner wollen weg vom Billigtourismus. Weg von Betonburgen und Picknickkörben und hin zu Jachthäfen, Wassersport und Restaurants. Jugoslawien, das sich in den 60er Jahren dem Tourismus öffnete, ist mit dem derzeitigen Profil seiner Gäste unzufrieden. Zwar bringen die Urlauber jährlich rund vier Milliarden Franken Devisen ins Land, aber eigentlich könnten es mehr sein, meinen die Planer. Der Durchschnittsbesucher gibt im benachbarten Griechenland neben den beiden Übernachtungskosten täglich rund 85 Franken aus, in Jugoslawien dagegen nur rund 35 Franken.

Um die Einnahmen zu steigern, bleibt nur der Vorstoss in den Mittel- und Oberklassetourismus. Dabei kommt dem Wassersport eine besondere Bedeutung zu. Um diese kostbare und zahl-

lungskräftige Kundschaft im harten Wettbewerb der Mittelmeerländer zu gewinnen, muss jedoch die nötige Infrastruktur aufgebaut werden.

Diese Aufgabe hat sich der «Adriatic Club Yugoslavia» (ACY) vorgenommen. In nur sechs Jahren ist er zu einem jugoslawischen Touristikgiganten angestiegen. Er betreibt 17 Marinas, moderne Hotel- und Hafenkonglexe, beschäftigt 750 Angestellte und erwirtschaftete 1988 Deviseneinkünfte von rund 46 Millionen Franken. sda

FLASH

Auf Tenerife kann man sich günstig mit den öffentlichen Verkehrsmitteln bewegen, denn die Busse fahren praktisch in jede noch so abgelegene Gemeinde. Jetzt ist erstmals ein gedruckter faltbarer Fahrplan erschienen, der an den Kiosken erhältlich ist und auf der Rückseite auch eine Inselkarte enthält.

Das neue Konzept steht

Das Canada Seminar 1990 ändert sein Programm

An der Vollversammlung des Canada Committeees Switzerland vom 10./11. Juli 1989 wurden die Vorschläge des Vorstandes nach diversen Voten gutgeheissen. Neben der Neufassung des Reglementes – es werden keine Co-Sponsoren mehr zugelassen – und des Budget, wurde speziell der Ablauf des Seminars 1990 in Interlaken besprochen.

Die Verantwortlichen haben sich entschlossen, für das nächste Canada Seminar vom 20. bis 21. Januar 1990 neue Wege zu beschreiben. Neu startet der Anlass nicht mehr wie früher bereits am Freitag abend sondern offiziell erst am Samstag morgen mit der Ankunft der Teilnehmer. Der Tagesablauf beinhaltet nach einem Apertif gegen Mittag das Seminar, einen Wettbewerb, der sich bei den Fragen wie auch bei den Preisen rund um Kanada dreht, woszu wiederum ein Galaabend. Am Sonntag organisiert das Committee für die Teilnehmer einen fakultativen Ausflug – zur Dis-

kussion steht beispielsweise ein Tag auf den Skipisten des Berner Oberlands. Für Teilnehmer mit einer langen Anfahrtszeit wird die Möglichkeit bestehen, zu einem Vorzugspreis eine zusätzliche Übernachtung vom Freitag auf den Samstag zu reservieren.

Zweigeteilte Information

Auch der Seminarablauf erfährt eine Neuerung. Der Tagesablauf soll neu in zwei Elemente aufgeteilt werden: Auf der einen Seite präsentieren die kanadischen Provinzen und Territorien Seminaristen mit Vollinformationen über Kanada sowie vermitteln sie zusätzliche Informationen an «Marktständen». Auf der anderen Seite finden Workshops der Tour Operators, Flug- und Mietwagen-gesellschaften und anderen touristischen Anbietern an sogenannten «Marktständen» statt. Beide Teile werden so angesetzt, dass die Besucher abwechslungsweise durch die Seminaristen und Workshops geführt werden.

Der Versand der Einladungen wird zirka Ende November 1989 erfolgen. ast

LH & Canadian

Die kanadische Fluggesellschaft Canadian Airlines International und die Deutsche Lufthansa bereiten sich auf die 90er Jahre vor: Mit einer umfangreichen Kooperation, die von der Abfertigung bis hin zu gemeinsamen Flügen reicht, wollen beide Gesellschaften ihre Marktstellung auf dem hart umkämpften Nordatlantik ausbauen.

Bei der gemeinsamen Vereinbarung handelt es sich nach Angaben von Canadian Airlines um eine der engsten Kooperationen, die beide Airlines bislang überhaupt mit anderen Fluggesellschaften eingegangen sind. So werden Canadian Airlines und Lufthansa mit dem Winterflugplan 1989/90 unter LH- und CP-Flugnummern wöchentlich fünf gemeinsame Flüge von Frankfurt nach Westkanada anbieten. Canadian Airlines übernimmt im Rahmen der Kooperation dreimal wöchentlich die Strecke Frankfurt-Calgary-Vancouver. Die Lufthansa bedient zweimal wöchentlich nonstop die Route Frankfurt-Vancouver.

Canadian Airlines und Lufthansa sind ferner übereingekommen, Vereinbarungen über die gegenseitigen Abfertigungen zu treffen. pd/r.

Jagd auf Bonuspunkte kann beginnen

American Airlines führt Incentive-Programm für die Branche ein

Wer im Hochsommer für die Reisebranche einen Anlass organisiert, darf mit einer hohen Beteiligung rechnen. So verwundert es nicht, dass zu den beiden Cowboy-Nights von American Airlines in Bern und Basel auch nahezu 200 Personen erschienen. Als krönender Abschluss der American-Airlines-Veranstaltungen geht heute Donnerstagabend eine «Mid-Summer Night» auf dem Zürichsee für die Reisebranche über die Bühne, das heisst über das Wasser!

Die drei Anlässe in Bern, Basel und Zürich gelten als ein Dankeschön an die Reisebranche und verhelfen der American Airlines zudem im Gespräch zu bleiben. Aufgefallen sind sie auf jeden Fall: AA-Manager Schweiz, Brian T. Laferrière und sein Sales-Team erschienen zu den beiden Cowboy-Nights in Bern und Basel im durchgestylten und unübersehbaren Westernlook.

Die AA-Veranstaltungen sollen aber nur einen Anfang zu einem besseren Bekanntheitsgrad in der Schweiz darstellen, denn American Airlines Schweiz offeriert ab sofort für alle Reisebüromitarbeiter ein spezielles Incentive-Programm. Sein Name: «Touch Down, American Airlines Travel Agency Award Program». Zu gewinnen gibt es – wie könnte es anders sein – Flugtickets mit AA nach Amerika. Die AA-Sales-Representatives besuchen in den nächsten Wochen alle Reisebüros und überbringen persönlich die Details des Touch-Down-Programms.

Dieses Programm basiert auf dem Sammeln von Punkten. Die Punkte erhält der Reisebüromitarbeiter bei jedem Verkauf eines Flugtickets der AA mit Abflug ab der Schweiz nach einer Destination in die USA, Kanada, Mexiko oder Karibik, und zwar auf jedem Tarif, sei dies ein «Full fare» in der First, Business und Economy Class oder bei einem

Spezialtarif. Jede Strecke weist eine gestaffelte Punktezahl auf. Angefangen bei den Jugendtarifen – beim Beispiel Zürich–New York – mit 300 Punkten pro Passagier, steigt die Anzahl beim Gruppentarif auf 350, bei Apex auf 400, beim Exkursiontarif auf 750 Punkte. In der Economy one Way schreibt man bereits 600 oder bei der First Class one way 1200 Punkte gut.

Das erste Gratisticket – ein Standby-Ticket nach New York oder Chicago – gibt AA ab 5000 gesammelten Punkten ab. Für 6000 Punkte erhält man bereits ein Standby-Billet nach jeder AA-Destination in den USA und so weiter. Die Skala steigt bis maximal 25 000 Punkte im Gegenwert von zwei bestätigten Tickets in der Business Class nach der Karibik, Mexiko oder Hawaii.

Jeder Reisebüroprofi führt selbständig, auf einem von American Airlines zur Verfügung gestellten Liste, die verkauften Tickets auf. Hier werden neben den Flugdaten auch Passagiername, Ticketnummer, Tarif und Anzahl Punkte aufgeführt. Jedes Ticket zählt, das

nach dem 1. Juni 1989 ausgestellt wurde und das Abflugdatum vor dem 31. März 1990 aufweist. Zudem zählen nicht nur die Billette, die direkt bei American Airlines bezogen worden sind, sondern auch jene, die man von Schweizer Tour Operators kauft. Die Gratistickets müssen von den Verkäufern bis spätestens am 31. Mai 1990 eingelöst werden.

Admiral Class ab Frühling 1990

Auch das Angebot für die Passagiere soll bald noch verbessert werden. Spätestens ab Frühling 1990 kommt der Fluggast auf den Transatlantikflügen in den Genuss einer gesteigerten Business- und First Class. Die Details nennt American Airlines im Moment noch nicht, jedoch wird ein angebotener Bordservice und Sitzkomfort angestrebt. Der neue Name für die Business Class wird in Anlehnung zum Vielfliegerangebot Admiral Club in Admiral Class umgenannt. Ein kleines Detail: In der First Class ist sogar für jeden Fluggast ein eigenes Videogerät mit einer Auswahl von Filmen vorgesehen. *ast*



Swissair-Zauberer Christoph Borer am vergangenen Wochenende in Zürich-Kloten. Bild Hutschneker

Applaus am Gate – für Swissair

Skepsis, Staunen, Schmunzeln, Lachen und sogar spontaner Applaus. Etwas in dieser Reihenfolge reagierten die Betroffenen – echt schweizerisch, mit der anfänglich bekannten Zurückhaltung gegenüber Ungewohntem. «Was für es Tierli häsch am liebschte?» fragte der Bieler Zauberer Christoph Borer wohl einige hundert Kinder am vergangenen Wochenende im Flughafen Zürich-Kloten. Den Wünschen entsprechend entstanden in sekundeneile die Tierchen, zusammengesteckt aus farbigen Ballonen. Strahlende Kinderaugen und viel Freude – das stundenlange Warten auf verspätete Abflüge hatte plötzlich einen Anstrich von Vergnügen und Menschlichkeit. Des Zauberers vielseitiges Repertoire liess aber auch Erwachsenen die Zeit (fast) wie im Flug vergehen.

Verschiedene lustige Kartentricks liessen bald einmal das ganze Gate in Erstaunen versetzen und nach gelungenem Abschluss ertönte gar spontaner Applaus. Der Swissair-Zauberer Christoph Borer war ein voller Erfolg beschieden: Die Passagiere hatten viel Freude und auf dem Konto Goodwill dürfte eine nicht geringe Gutschrift eingehen. Um eine Verlängerung des Gastspiels von zwei Wochenenden auf weitere Hochfrequenztage dürfte die Swissair nach dem ersten erfolgreichen Einsatz kaum herumkommen. Zur Ergänzung sei erwähnt, dass der Londoner Airport Gatwick diese Saison 200 000 englische Pfund bereitgestellt hat, um wartenden Ferienpassagieren mit Kindergärten, Clowns und weiteren Unterhaltungssattraktionen die Stunden zu verkürzen. *hu*

FLUGTOURISTIK

1,7 Milliarden Dollar Reingewinn

Den amerikanischen Flugesellschaften geht es gut; sehr gut sogar. Sie erzielten im vergangenen Jahr höhere Gewinne als in allen den neun vorangehenden Jahren zusammen. Von 1979 – dem ersten Jahr der Deregulation – bis 1987 registrierte man kumulierte Gewinne von knapp über einer Milliarde Dollar. Allein im 1988 dagegen betragen diese 1,7 Milliarden Dollar.

Der Auslastungsgrad war mit 62,2 Prozent der höchste seit 1979, auch die Gewinnrate war mit 2,6 Prozent so hoch wie noch nie seit Einführung der Deregulation. Doch liegt sie weit tiefer als vorher: 1978 betrug sie 5,2 Prozent. *CC*

Morgenkurs Bern–Lugano fest eingeplant

Die langersehnte Anschlussverbindung von der Bundesstadt ins Tessin und auf

die ersten Flüge von Lugano nach Venedig, Florenz und Nizza soll in absehbarer Zukunft verwirklicht werden. Wie Crossair-Direktionsassistent Michael Eggenchwiler auf Anfrage der *hotel + touristik revue* bestätigte, ist der Morgenflug für den Sommerflugplan 1990 fest eingeplant. Noch nicht entschieden ist, ob es sich um den bestehenden Kurs LX 922 ab Basel mit einem neuen Stopp in Bern oder eine eigenständige Verbindung handeln wird. *MC*

Air France übernimmt 35% von Touraine Air

Die Air France will 35 Prozent der Anteile der französischen Regionalfluggesellschaft Transport Aerien Transregional SA (TAT), Paris, übernehmen. Wie die Air France mitteilt, wird TAT-Chef Michel Marchais seine TAT-Anteile von 80 auf 45 Prozent senken. 1988 setzte TAT rund 1,5 Milliarden Franc um. Der Gruppenumsatz der Air France liegt bei 35 Milliarden Franc. *sdr/r*

Miami (ad)vice: Balair DC-10.

Neu:
No Visa!



Fadenpipra

Nur wir fliegen direkt. Vom 6.4. bis 26.10. ab Sfr. 1480.–.

BALAIR
Die Schweizer Ferienlinie

Alpenländischer Luftkrieg

Lauda Air begibt sich auf Partnersuche

In Österreichs Luftverkehr gibt es wieder einmal heftige Turbulenzen. Der seit Jahren anhaltende «Luftkrieg» zwischen Austrian Airlines und Fernost-Flieger Niki Lauda eskalierte diese Tage, als Lauda der AUA vorwarf, sie wolle absichtlich Lauda-Ziele, wie etwa Thailand, anfliegen und hintertreiben seine Bemühungen um Ausweitung der Linienkonzession und zusätzliche Landrechte.

Im Laufe der jüngsten Wortgefechte liess Niki Lauda überraschend durchblicken, er könne sich aber auch eine Beteiligung der AUA an seinem Unternehmen vorstellen. Eine Meinung, die vom heimischen Nationalcarrier postwendend zurückgewiesen wurde. Man werde, wie AUA-Vorstandsleiter Anton Heschgl mit Nachdruck wissen liess, gegenüber dem ungeliebten Konkurrenten weiter auf Distanz bleiben.

Derzeit steht Privatflieger Lauda nach eigenen Worten mit vier ausländischen Luftflotten in aussichtsreichen Verhandlungen: Qantas, Thai, Cathay Pacific und Olympic. Damit will Lauda,

der ab kommenden Herbst täglich Linie nach Fernost fliegen wird, seine Unternehmenseinheit sowohl in Asien als auch in Europa verbreitern (siehe *hotel + touristik revue* Nr. 22 vom 1. Juni 1989 «Der schnelle Österreicher auf Kapitalsuche»).

Die diese Tage verbreitete Meldung einer Partnerschaft Laudas mit den Griechen dürfte allerdings noch etwas verfrüht gewesen sein. Olympic-Airways-Verehrer erklärten auf Anfrage, offiziell wisse man von nichts. Ausserdem sei die Gesellschaft wegen des Regierungswechsels in Athen derzeit ohne Vorstand, der eine solche Entscheidung treffen könnte.

Lauda will mit den Griechen nun weitere Kooperationsverhandlungen führen und bis Herbst zu einem Ergebnis kommen. Zur Diskussion steht eine Beteiligung der Griechen in Höhe von 25 Prozent, die im Wege einer Kapitalerhöhung realisiert werden soll. Lauda will auf seiner Australien-Linie Passagiere der Olympic befördern und im Verkehr zwischen Wien und Hellas ebenfalls Kapazitäten zur Verfügung stellen.

Über Phuket nach Australien

Nach den beiden im Charterverkehr eingesetzten Boeing-737 und der einen

B-767-300ER, mit der Lauda seit Mai 1988 via Bangkok nach Hongkong und Sydney jettet, steht dem Vielflieger im November 1989 ein weiterer Langstreckenflieger dieses Typs ins Haus. Damit sollen ein zweiter Flug nach Sydney (zu Lauda: «Mit der zweiten Linienfrequenz ist uns etwas gelungen, was die Swissair seit zehn Jahren vergeblich versucht») sowie eine Verbindung nach Denpasar (Bali) über Singapur aufgenommen werden. Der zweite Australienflug wird am 17. November starten, womit jeden Dienstag und Donnerstag Linienverbindungen mit Sydney bestehen. Die zweite Relation wird nicht, wie bisher, über Bangkok, sondern über Phuket (Thailand) geführt werden.

Hand in Hand mit dem Ausbau des Streckennetzes geht der Wunsch, auch im Fernen Osten potente Partner zu finden. Ganz oben auf der Wunschliste des smarten Palmatal-Kapitältragers stehen Joint Ventures mit Thai International und/oder Qantas. Auf diese Weise will sich Lauda eine garantierte Auslastung sichern und die 5. Freiheit zwischen Thailand und Australien erreichen. Auch könnte die Kooperation ein erster Schritt zu der von ihm gewünschten Minderheitsbeteiligung eines Fernost Carriers sein. *HP, Wien*

Zentrum in Irland

Swissair und die Deutsche Lufthansa wollen zusammen mit der irischen Leasingfirma Guinness Peat Aviation Group (GPA) ein grosses Überholungs-zentrum für Verkehrsflugzeuge in Shannon (Irland) aufbauen. Der Betrieb soll 1993 eröffnet werden und nach drei Jahren bereits rund 1000 Personen beschäftigen. Vorerst sollen Flugzeuge der Typen Boeing 737 und McDonnell Douglas MD-80 von GPA und anderen Gesellschaften gewartet und überholt werden.

Der Investitionsbedarf für das geplante Unternehmen am Nordrand des Flughafens Shannon ist mit 190 Millionen Franken veranschlagt. Swissair, Lufthansa und GPA beteiligen sich je mit rund einem Drittel. Lufthansa und Swissair werden für die Aufbauphase das Führungspersonal und die Spezialisten für die Flugzeugüberholung stellen. Beide bringen ihr Know-how auf dem Gebiet des Flugzeugunterhalts ein. *pd./r*

Endlich nach Rom

Im Spätherbst könnte die langersehnte Flugverbindung zwischen dem Tessin und der italienischen Metropole Wirklichkeit werden – wenn's nach der Crossair geht, bereits ab 25. September 1989. Das Eidgenössische Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement hat nun nach der Crossair auch der Transavia die Konzession erteilt, allerdings vorerst nur befristet. Gemäss Angèle Airolidi, Adjunktin im Bundesamt für Zivilluftfahrt, konnte eine Lösung für die seit einem Jahr umstrittene Strecke gefunden werden, indem Transavia vorläufig nur in einer bis Ende Juni 1990 dauernden Testphase mit der von Sunshine gemieteten Fokker F-27 operieren darf, da diese lärmiger sein soll als der geplante Einsatz des Saab Cityliners von Crossair. Vorgesehen ist, die Strecke zweimal täglich mit Tagesrandverbindungen durch die beiden Gesellschaften zu bedienen. *MC*

Innsbruck ohne LX

Auf den Winterflugplan bietet Swissair in Zusammenarbeit mit Tyrolean Airways eine dritte werktägliche Verbindung und auch sonst ein völlig überarbeitetes Angebot zwischen Zürich und Innsbruck an. Die neuen Abflugzeiten erlauben Tagesrandverbindungen in beiden Städten (Zürich ab 7.40, 12.30 und 20.05 Uhr). Die Strecke wird nur noch von einer Dash 7 oder Dash 8 der Tyrolean bedient.

Die Crossair behält allerdings, so bestätigt Direktionsassistent Michael Eggenchwiler, die Konzession für die Linie. Er ist aber der Ansicht, die VO könne die Route «günstiger bedienen als die Crossair». Der nun nachmittags freierwerdende Saab Cityliner der LX wird nun zwischen Zürich und Stuttgart eingesetzt, wo er einen Metroliner der CPS ablöst und so einen Beitrag zur Qualitätssteigerung auf dieser Strecke leisten kann. *HP/MC*

FORUM



Thomas Bornhauser, PR-Leiter eines grossen Berner Unternehmens, war früher in der Reisebürobranche tätig

Gezielte Desinformationspolitik

Kennen Sie ein Unternehmen, welches von sich aus zugibt, den Medien gegenüber keine ehrliche, aktive und offene Informationspolitik zu betreiben? Eben, ich auch nicht. Nur: Wie erklären Sie sich, dass Leute vom «Kassensturz» behaupten, es gäbe nur eine einzige Firma in der Schweiz, die von sich aus auch über «weniger angenehme Seiten des Geschäftslebens» berichtet. Freuen Sie sich nicht: Besagtes Unternehmen ist nicht im Tourismus tätig. . .

★ Dass Presse-Verantwortliche immer versuchen (müssen!), ihren Arbeitgeber im Sonntagsgesicht zu zeigen, das mag ja noch angehen (tut es das wirklich?). Aber wenn man schlicht, um die Politikersprache zu gebrauchen, die Unwahrheit sagt, so gibt das zu denken. Aktuellstes Beispiel: «Buchungsstand auf einen Blick» in der «touristik revue» Nr. 27. Bloss 2 (ehrliche) von 75 Tour Operatoren, welche die 1988er-Umsatzzahlen noch nicht erreicht haben? Für wie blauäugig oder strapazierfähig hält man die Leser eigentlich? Was soll das?

★ Spricht man nämlich «privat» mit Leuten aus der Branche, so tönt es zum Teil plötzlich ganz anders, aber das «brauchen die Journalisten ja nicht zu wissen, und schon gar nicht zu drucken». Ich erinnere mich: Seinerzeit musste ich bei Umfragen nach den beliebtesten De-

stinationen immer Ferienzele nennen, bei denen es noch Platz in Hülle und Fülle hatte. Modernes Marketing: Vom Penner zum Renner. Geändert hat sich diesbezüglich offenbar herzlich wenig. Wie sonst wäre es zu erklären, dass ein Regionalmanager eines grossen Operators (scherzhaft?) zu mir meinte, er werde das Abonnement der «hotel + touristik revue» nächsten kündigen, weil der Schreibende ungestraft «aus der Schule» plaudern dürfe.

★ Ein bekannter Pressesprecher liess neulich ein privates Rendez-vous mit mir platzen. Er sei völlig überlastet - in zwei Wochen finde eine Pressereise nach XYZ statt. Er «schwimme». Na und? Was unterscheidet denn eine für die Teilnehmer kostenlose Pressereise zu einer von den Kunden zu bezahlenden Ferienreise? Derartige Ausserungen lassen in mir den unguuten Verdacht aufkommen, dass . . . na, Sie wissen schon.

★ Ich darf Sie trösten: Mit dem missverständlichen Verhältnis zu den Medienvertretern - Ausnahmen bestätigen auch in der Reisebranche die Regel! - sind Sie in allerbesten, wenn auch höchst zweifelhafter Gesellschaft. Vor ungefähr zwei Jahren erlebte ich «privat» den Direktionspräsidenten eines mächtigen, gemischt-wirtschaftlichen Berner Unternehmens mit exakt folgenden Aussagen: «Journalisten sind grundsätzlich Wortverdreher und Subversive. Die Sandoz-Katastrophe im Rhein hat nämlich gar nie stattgefunden. Sewes wurde von der Presse unverhältnismässig aufgebauscht und die Ereignisse in Bhopal sind masslos übertrieben. Alles Lug und Betrug!»

★ Immer weniger Journalisten wollen «Wein, Weiber und Gesang», sondern ehrliche und spontane Informationen. Die Reisebranche ist ja «immer im Trend» - weshalb nicht auch hier?

Der Verfasser der Kolumne bringt seine persönliche Meinung zum Ausdruck. Diese braucht sich nicht mit derjenigen der Redaktion zu decken.

Gewinne machen's möglich

Erstmals gibt NUR Touristic Zahlen bekannt

Unter das Motto «Mut zur Veränderung» hatte der zweitgrösste Veranstalter in der Bundesrepublik, die NUR Touristic, im vergangenen Monat ein Arbeitstreffen der Leiter der NUR-eigenen Reisebüros in Luzern gestellt, ein Motto, das schon geraume Zeit für die Frankfurter Gültigkeit besitzt.

Nach jahrelangem «Krebsen» ist seit gut zwei Jahren die Durststrecke überwunden - ein Jahresgewinn 1987/88 von 11,6 Millionen Mark, der der Muttergesellschaft Karstadt vermeldet werden konnte, und um 3,3 Prozent höher als 1986/87 lag, beweist die Gesundheit. Sechs Millionen verblieben als Rücklage beim Veranstalter, der Rest wurde abgeliefert. Mit dieser verbleibenden Summe kann die NUR Touristic komfortabel operieren, deren Kapital durch Karstadt im vergangenen Jahr von 45 auf 60 Millionen Mark aufgestockt wurde und zusammen mit dem Jahresüberschuss 1988 und den Rücklagen aus 1988 von 5 Millionen Mark ein Eigenkapital von 96,6 Millionen ausmachte.

LTU verliert Passagiere

Die NUR Touristic machte in den vergangenen Monaten ebenfalls viel durch verschiedenartige Transaktionen von sich reden; teilweise berichteten wir darüber. So war zweifellos ein bedeutender Schritt die 25 Prozent Beteiligung der Muttergesellschaft Karstadt am Nürnberger Flugdienst, der wiederum

39 Prozent der britischen International Leisure Group gehört. Dieser Vorgang hatte einschneidende Auswirkungen auf den grossen deutschen Chartercarrier LTU, der sich nun drauf einzustellen hat, ab kommenden Winter den grössten Teil des NUR-Flugvolumens zu verlieren. NUR wird diese nun mit Air Europe/NFD, der Holdinggesellschaft der International Leisure Group, fliegen - und dies nicht zuletzt auch, weil 15 bis 20 Prozent niedrigere Charraterraten als die der Konkurrenz erhoben werden.

Inzwischen beteiligte sich die NUR Touristic mit 24 Prozent an dem Berliner Regionalveranstalter Unger, der einen Jahresumsatz von 80 Millionen Mark bei rund 68 000 Gästen produziert. Besonders interessant auch der Blick auf die bereits bestehenden Beteiligungen: So ist NUR bereits im vollen Besitz der Tochtergesellschaft Neckermann Vliegengreizen Nederland B.V. sowie zu 25 Prozent an dem türkischen Incoming-Veranstalter Air Tour Turizm Sanayi ve Ticaret Ltd. Sirketi beteiligt. Weiter besteht eine 100prozentige Beteiligung an Neckermann Belgien. Beide Unternehmen erbrachten im abgeschlossenen Finanzjahr gesunde Zunahmen von 16,5 Prozent auf 120 000 Buchungen (Holland) und von 46,2 Prozent auf 116 210 Reisen (Belgien).

Die NUR Touristic wird im Sommer 1992 im übrigen ihren Firmensitz von Frankfurt in die nähere Taunus-Umgebung nach Oberursel verlegen. Als Begründung wird das explosionsartige Ansteigen der Mietpreise in der Main-Metropole genannt. SE

VERANSTALTER

Karthago mit Charterflug nach Thailand

Ab 1. November 1989 legt der Tunesien-Spezialist, Karthago Reisen, einen eigenen Charter nach Thailand auf. Geflogen wird jeden Mittwoch mit der AUA ab Zürich via Wien nach Bangkok. Schon im vergangenen Jahr bot Karthago Österreich zum ersten Mal Thailand sehr erfolgreich an, rund 2000 Passagiere wurden während der Wintermonate verbucht. Nun will auch Karthago Schweiz sein Winterloch stopfen und bietet im 30seitigen Winterkatalog «Di-Do-Thailand» fünf verschiedene Programme an. Die Schweizer Passagiere werden in Wien den österreichischen

sozusagen angehängt. Karthago hat in Thailand zehn bis zwölf eigene Leute stationiert und bietet deshalb eine optimale Betreuung. Wie Karl Hochstetter gegenüber der «hotel + touristik revue» erklärte, werden im ersten Jahr etwa sechshundert Schweizer Kunden erwartet, die fast ausschliesslich über Agenten gebucht werden sollen. Vorläufig ist der wöchentliche Abflug bis Ende März geplant, eine Verlängerung ist aber nicht auszuschliessen. Der Nurflog liegt bei etwa 1840 Franken, der Zuschlag für First Class beträgt nur sensationelle 290 Franken, retour versteht sich. Bei diesem bescheidenen Zuschlag ist eine ausgebaute Airbus Nasenspitze fast garantiert. hu

Hohl geht im Cosmoport erneut an Land

Cosmopolitan eröffnet bald ein Reisebüro für Schiffsreisen

Läuft alles planmässig, so wird auf den 1. Oktober 1989 Cosmopolitan Zürich um ein Ladengeschäft für Schiffsreisen aller Art erweitert. Das Schalterpersonal rekurriert sich aus Fachkräften, die

Leitung obliegt dem renommierten Hanspeter Hohl, früher Regional Sales Manager von Cunard/NAC. In seiner Art wird Cosmoport - so der neue Name - einmalig sein für die Schweiz.

UELI STAUB

Cosmoport an der Stampfenbachstr. 42, eine Tochtergesellschaft von Cosmopolitan, wird also das erste ausschliesslich auf Schiffsreisen spezialisierte Reisebüro im ganzen Land sein. Sein Zweck besteht darin, bereits bestehende Angebote für Kreuz- und Flussfahrten, Linienschiffe, Kabinenkreuzer, Fähren sowie Jacht- und Segelcharter fachgerecht zu verkaufen. Theoretisch hätte diese Aufgabe auch die benachbarten Cosmopolitan Reisen wahrnehmen können, doch fehlt es logischerweise an Platz für die Prospektflut wie auch an spezialisierten Mitarbeitern.

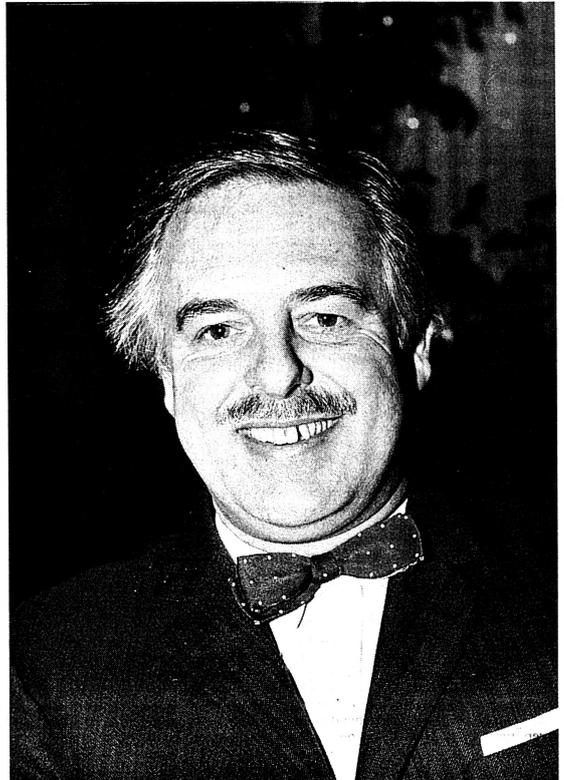
Cosmoport betätigt sich zumindest vorderhand als reiner Retailer. «Unser Ziel ist es nicht, Generalagent zu werden», sagt Hans Hunziker, «was allerdings nicht ausschliesst, künftig bei Gelegenheit gute Angebote von Reedereien zu prüfen!» So oder so wird die Konsumentenschar vom neuen Dienstleistungsbetrieb profitieren können, sind doch kompetente Auskünfte eher selten zu bekommen.

Hunziker setzt auf Schiffe

Dass Cosmopolitan-Direktor Hunziker auf Schiffe setzt, erstaunt kaum, hat er sich mit dieser Materie doch bereits während seiner Zeit bei Kündig und Holiday Maker bestens vertraut machen können. Des weiteren schöpft er Mut aus diversen Marktstudien, die dem Erholungswert auf dem Wasser (nicht nur auf Kreuzfahrtschiffen notabene!) ein überdurchschnittliches Wachstum prophezeien. Und schliesslich waren auch geschäftsinterne Gründe massgebend. Als das Reisebüro Leder 1985 übernommen wurde, sorgte Israel noch für fast 90 Prozent des Totalvolumens. 1988 entfielen immer noch 44 Prozent des Umsatzes von 14 Millionen Franken - so sind ja Malta und Irland hinzugekommen - auf Israel, nach wie vor ein zu einseitiger Schwerpunkt in einer Zeit, in der die Politik manches verändern kann. «Israel bleibt unser Hauptbein», erklärt Hunziker, «soll aber dank Cosmoport noch mehr relativiert werden.»

Rückkehr zum Süswasser

Hanspeter Hohl dürfte in seiner Funktion als Geschäftsführer ein Glücksfall sein, bringt er doch 15 Jahre Erfahrung auf die Waage. Unter anderem war er Direktor von Chandris Cruise Schweiz und der einen Apfel im Wapp führenden IAO Organisation für die Schweiz und Frankreich, um während der letzten sechs Jahre als Regional Sales Manager für unser Land wie für Österreich die Cunard/NAC zu vertreten. Dort ist er nun wegorganisiert worden und kommt für Cosmoport wie



Hanspeter Hohl übernimmt am 1. Oktober die Leitung von Cosmoport in Zürich - ein Reisebüro, das sich ausschliesslich auf Schiffsreisen spezialisiert.

gerufen. Ob Hohl weiterhin Vorstand des Seereisen-Komitees bleiben darf, ist doch sehr zu hoffen; den einen ist diese Position nominell und nicht zwingend mit dem Job verbunden, des anderen würde ein Vertreter der Konsumenten beziehungsweise Retailerseite nichts schaden. «Spätestens die nächste GV wird es weissen», sagt der Mann, der endlich wieder einmal auch mit Süswasser zu tun haben wird.

Im neuen Geschäft, das nicht zuletzt dank Ballaugen, wellenförmig angelegten Schaltern und einem Oberdeck für Videoberatung nautische Ambiente vermittelt, sollen auch Novizen, Angsthäsen, Vorurteilsträger und Wasser-

scheue angesprochen werden. Apropos Vorteile: als wäre es der Stall von Augustus und Hanspeter Hohl der Herakles, soll die süsslich-trügerische Romantik von «Traumschiff», «Love Boat» und Konsorten ausgemistet, auf die Realität und damit das 21. Jahrhundert hingewiesen werden. Und das bedeutet das Ende der betuchten Frau Baronin am Stock zugunsten von supermodernem Schiffen mit vermehrtem «floating entertainment», das bedeutet auch das Abbauen von Kreuzfahrten mit «Studienreise-Charakter», wie sie in Europa immer noch angepriesen werden, zugunsten von «sun and fun». Die Zukunft hat bereits begonnen! □

Ein Versprechen wird eingelöst

Airtour bietet seinen Agenten Aktien an

Als Ende des letzten Jahres Club Intersport (Schweiz) AG die Airtour Suisse SA übernahm, versprach Verwaltungsratspräsident Denis Vaucher, dass sich die Agenten etwas später wiederum am Reiseunternehmen aus Muri beteiligen können. Nun wird das Versprechen eingelöst. Airtour bietet den Retailern 10 000 Aktien im Nominalwert von 100 Franken zu je 400 Franken an.

«Darüber, ob der Preis von 400 Franken für eine 100-Franken-Namensaktie von Airtour teuer sei, kann man diskutieren», sagt Airtour-Direktor Willi Grob. Der Preis entspreche den Investitionen von Club Intersport in Airtour, der Agent habe die Wahl, dafür zu zeichnen oder nicht. Grob hebt deutlich hervor, dass sich das Aktienkapital durch die Herausgabe dieser Aktien nicht verändert, es bleibt nach wie vor bei fünf Millionen Franken, wovon jetzt 20 Prozent den Wiederverkäufern wie versprochen angeboten werden. Das Geld sei keinesfalls verauslagt, Aktienkapital und Reserven voll einbezahlt, trotzdem könne

die Airtour seinen Agenten nicht einfach ein Geschenk machen.

Anfang Juli erhielten die Airtour-Agenten per Brief von diesem Angebot Kenntnis. Sie haben nun bis Ende Monat Zeit, für die Aktien zu zeichnen. «Interesse ist da», bestätigt Willi Grob. Zwar glaubt er, dass nur ein Teil der für Wiederverkäufer reservierten Tranche von diesen übernommen wird. Es sei aber nicht wesentlich, wieviel. Wichtig jedoch sei, dass den Agenten die Möglichkeit zur Beteiligung gegeben werde. Dass einige vom Airtour-Angebot nichts wissen wollen und das Schreiben kurzerhand wegwerfen, ist ihr gutes Recht. Viele Wiederverkäufer jedoch setzten sich mit Airtour in Verbindung. Die einen finden das Angebot schlecht und zu teuer und wollen deshalb nur wenige Aktien übernehmen. Andererseits gibt sich Grob überrascht, dass Zeichnungen von Reisebüros eingegangen sind, von denen er es nicht erwartete, zudem hätten sich auch ganz kleine Unternehmen für namhafte Beträge angemeldet.

Viele wollten offensichtlich auch wissen, ob sie als Airtour-Aktionär mit Vorteilen wie einer höheren Kommission, wie das bei der alten Airtour der Fall war, rechnen können. «Es gibt keine

Vorteile», lautete jeweils Grobs Antwort. Eine Elite soll ja gerade verhindert werden. Die Zusammenarbeit bleibt nach wie vor für alle Wiederverkäufer durch den Partnerschaftsvertrag geregelt. «Wir wollen die agentenfreundliche Politik weiterführen», bekennt sich Grob und erklärt, dass Airtour bei Berücksichtigung der kommissionierten Zuschläge immer noch die besten Kommissionen gewährt.

Warum immer negativ?

Kaum waren die Airtour-Agenten im Besitz des Angebotes, las man auch schon, dass der TO in den kommenden Jahren keine Dividenden ausbezahlen könne. Dazu erklärt Grob: «In unserem Bericht hiess es lediglich, dass sich Airtour in den nächsten Jahren noch konsolidieren und eine «Durststrecke» durchstehen müsse.» Falls sie jedoch Gewinn abwirft, sei es durchaus möglich, dass nach vernünftigen Rückstellungen auch Dividende gewährt würde.

Über die oft negative Presse gibt sich Grob enttäuscht. Es gebe Leute, die die Airtour stets als schlechter hinstellen als sie sei. Dies sei deprimierend, mache viel Arbeit zunichte und erlaube der Airtour nur schwer, das Image, das ihr zustehe, zu verwirklichen. SJ

Salonwagen als Standard

Neue Super-Sprinter-Züge von ScotRail

Modern, hell, schnell, zuverlässig und bequem. Dies sind die Attribute, mit denen ScotRail für ihre neuesten Züge wirbt. Mit diesem attraktiven Angebot kommen Einheimische wie Touristen in den Genuss eines neuen Fahrvergnügens.

Es sind nicht leere Phrasen, die ScotRail verspricht. Die Super-Sprinter bringen die wilde, malerische Natur des schottischen Highlands durch ihre grossen Panoramafenster näher und lassen die Reise zu einem einmaligen Erlebnis werden, selbst für denjenigen, der nur einen Gangplatz ergattern konnte. Dank den freizügig angeordneten Sitzplätzen, der freundlichen und hellen Einrichtung fühlt man sich wohl und überhaupt nicht eingeengt. Selbst grossgewachsene Personen können ihre Beine mühelos ausstrecken.

Komfort und Ambiente

Eine Super-Sprinter-Einheit bietet 142 Passagieren in einer gemischten Bestuhlung Platz. In der Mitte der aus zwei Wagen bestehenden dieselgetriebenen Komposition – mehrere Einheiten können bei Bedarf zusammengekuppelt werden – befinden sich vier Tische, an denen man bequem ein Mittagessen einnehmen kann. Die übrigen Plätze sind im Flugzeugstil angeordnet. Vom vorderen Sitz lassen sich Tische herunterklappen. Die grau-roten Sessel mit der hohen Rückenlehne sind auch nach langer Fahrt immer noch bequem und bringen farblich, zusammen mit dem Bodenteppich, einen «Touch of class» in die Einheitsklasse. Eine rollende Minibar gehört selbst auf den abgelegenen Routen nach Wick/Thurso im Norden, Kyle of Lochalsh oder Fort William/Mallaig im Westen zum Standardangebot. Es können sogar Mahlzeiten an Bord erwärmt werden.

Geeignet für Behinderte

Auffallend sind die vielen Abfaller, die man in den alten britischen Zügen nicht kannte und wo alles einfach auf den Boden geschmissen wurde. Für grosse Gepäckstücke ist bei den Eingängen im Wageninnern – und vom Sitzplatz aus einsehbar – ein Stauraum

vorhanden. Super-Sprinters sind auch behindertengerecht ausgelegt. Breite Einstiege auf Plattformhöhe, rollstuhlgängige Mittelgänge, ja sogar eine mit allen notwendigen Einrichtungen für Disabled Persons versehene Toilette ist eingebaut.

Schneller und leiser

Die neue Generation von ScotRail-Zügen – die übrigens auch auf nicht-schottischen Strecken im Regionalverkehr und als Schnellzüge (mit erhöhtem Komfort und auch einer 1. Klasse) auf Routen zwischen mittelgrossen Städten eingesetzt werden – erreichen eine Geschwindigkeit von 75 Meilen (etwa 120 Kilometer) pro Stunde. Bei gleichem Personal- und Zugbestand wurden so dank den kürzeren Umlaufzeiten die Fahrpläne verdichtet, was Touristen wie dem lokalen Publikum zugute kommt. Die Schallschilddämmung nach innen und aussen ist so gut, dass die seit Mitte Mai auf dem ganzen Highland-Netz fahrenden Super-Sprinters die Ruhe der unverdorbenen Landschaften im Norden der britischen Inseln und den Reisegenuss der Fahrgäste kaum mehr beeinträchtigen.

Ein Pass für alle Strecken

Mit dem BritRail Pass kann man auf allen Linienzügen der Britischen Eisenbahnen fahren. Der Fahrgast braucht ausser für Sitzplatz- und Schlafwagenreservierungen keinen Zuschlag zu bezahlen. Unterschieden wird einzig beim Komfortanspruch. Der Silver Pass ist gültig für Reisen in der Standard-Klasse (zweite Klasse) und der Gold Pass für die erste Klasse. Die Gültigkeitsdauer der Karten beträgt entweder vier Reisetage innerhalb von acht Tagen, acht innerhalb von 15 und 15 Tage innerhalb eines Monats. Von Preisermässigungen profitieren beim Silver Pass junge Leute unter 26 Jahren. Senioren ab 60 erhalten den Gold Pass ebenfalls günstiger. Kinder zwischen 5 und 15 Jahren bezahlen die Hälfte des Erwachsenenpreises und Kinder unter 5 fahren gratis.



An der Spitze des bereits heute rollenden Angebots stehen die Intercity-125-Züge von British Rail mit ihrem Pullman-Service. Bild BritRail

Auf schnellen Schienen

Bau eines Hochleistungsbahnnetzes in 20 Jahren

Die Gemeinschaft der Europäischen Staaten – die Staatsbahnen der EG, der Schweiz und Österreich – haben damit begonnen, ein Netz für Hochleistungseisenbahnen aufzubauen. Die Zielsetzung ist einfach: Doppelt so schnell wie das Auto, halb so rasch und billiger wie das Flugzeug, aber direkt in die Zentren der Städte. Die Schweiz in der Mitte Europas wird in das Netz eingebunden. Der Planungshorizont liegt bei 15 bis 20 Jahren.

FELIX THOMANN

In Europa sind heute in erster Linie Verkehrsänderungen in Nord-Süd-Richtung zu beobachten. Der West-Ost-Verkehr wird jedoch in Zukunft an Bedeutung zunehmen. Für den Nord-Süd-Verkehr bestehen im wesentlichen zwei Korridore, ein westlicher mit den Zentren Paris/London/Benelux im Norden führt durch Frankreich nach Iberien, Südfrankreich oder Italien, und ein östlicher mit Teilen von Benelux, mit Deutschland und Skandinavien im Norden führt durch Deutschland, die Schweiz und/oder Österreich nach Italien, Jugoslawien und weiter südwärts. Zwischen den beiden Korridoren bestehen mehrere Querverbindungen, die einzige nennenswerte Ost-West-Verbindung führt derzeit Richtung Ungarn/Tschechien. Die geographisch/demographische Verteilung ist ungleich, grossen Ballungszentren stehen Regionen mit weniger Bevölkerung und somit auch weniger Verkehrsaufkommen gegenüber. Der EG-Binnenmarkt ab 1992 wird die Stärke der mächtigen Regionen noch weiter fördern. In diesen Strukturen war von den Bahnen das künftige Hochleistungsbahnnetz zu planen.

Schritte mit neuer Strategie

Nachdem die Bahnen in den letzten Jahrzehnten von ihrem Verkehrsanteil stetig verloren hatten, musste eine neue Strategie gefunden werden. «Die Antwort konnte nur sein, die Bahn so auszurüsten, dass ihr Angebot bezüglich Fahrzeiten, Komfort, Dichte der Verbindungen und Zuverlässigkeit des Fahrplans im ganzen europäischen Raum besser als beim Auto und mindestens so gut wie beim Flugzeug ausstattet wird», schildert SBB-Direktionspräsident Werner Latscha die Zielsetzung. Das vor rund drei Jahren gesteckte Ziel «ist noch nicht erreicht, positive Teilergebnisse sind aber bereits nachweisbar. So bestehen etwa mehr direkte Verbindungen aus dem Norden Deutschlands nach Italien, und das neue Paradeferd ist der EC Pablo Casals, der Hotelschiffwagenzug, der täglich zwischen Bern und Barcelona verkehrt – im nächsten Jahr ab Zürich, während dann der Tageszug ebenfalls mit neuem Talgo-Rollmaterial von Basel via Genf nach Barcelona fährt.

Als nächstes geplant sind zudem die Aufwertungen der Verbindungen nach Wien und in den Norden Deutschlands nach Hamburg. Beide Destinationen eignen sich für den Einsatz von Hotelzügen im Nachtsprung.

Jetzt Vorleistungen bringen

Das das Europapaket noch nicht weiter vorangekommen ist, liegt in erster Linie daran, dass die Binnenverkehrs-

aufkommen bei den Bahnen der beteiligten Länder nach wie vor grösser sind als die internationalen Verkehre. So werden eben die neu zu bauenden oder auszubauenden Strecken für Hochleistungszüge erst im nationalen Bereich und für den nationalen Verkehr erstellt, die Verknüpfung der Netze erfolgt in einer nächsten Stufe. Gleichzeitig muss aber auch das Rollmaterial für die Hochleistungsbahnen beschafft werden, in Frankreich ist man mit dem Prestigezug TGV am weitesten vorangeschritten, doch erst mit dem neuen TGV Atlantique, der im Spätsommer 1989 eröffnet wird, erreichen die SNCF auch in punkto Komfort und Schalldämpfung einen Standard, der etwa schweizerischen oder deutschen Verhältnissen entspricht.

Die Leitlinien

Die geografischen Gegebenheiten Europas bieten sich zur Schaffung eines leistungsfähigen Bahnsystems geradezu an. Als Leitlinien für das Verkehrsnetz analysierte die Gemeinschaft Europäischer Bahnen die:

- Nord-Süd-Korridore: Schottland-London-Lille-Paris-Lyon-Marseille; Lille-Paris-Bordeaux-Madrid/Lissabon;
- Amsterdam und Kopenhagen/Hamburg-Rhein/Main-Zürich-Mailand-Rom-Neapel und München/Wien;
- London-Lille-Brüssel-Köln-Hannover-Hamburg-Paris-Lothringen/Saarland/Elsass-Frankfurt/Stuttgart/München; Lyon-Genf-Bern-Zürich-Stuttgart/München; Lyon-Turn-Mailand-Venedig-Triest-Madrid/Valencia-Barcelona-Marseille-Nizza/Norditalien.

Das die Bahnen mit ihren Investitionen nicht schon längst gleichgezogen haben ist weniger in den Bahnverwaltungen zu suchen, das haben die Politiker zu verantworten. Während Jahren sind den Bahnen die finanziellen Mittel zum kontinuierlichen Ausbau parlamentarisch verweigert worden und auch jetzt droht stets die Gefahr von parlamentarischen Sparmassnahmen, bevor die Angebote überhaupt den Markt erreichen können.

30 000 Neukilometer

Das von den Bahnverwaltungen abgegebene Konzept beruht auf insgesamt 19 000 Kilometern Neu- und Ausbaustrecken, dazu kommen noch rund 11 000 Kilometer Verbindungs- und Verknüpfungstrecken. Dafür sind Investitionen in der Höhe von 90 Milliarden ECU – entsprechend rund 160 Milliarden Franken – erforderlich. Ein

Schwellen davon ist laut Latscha bereits investiert oder fest eingeplant. Der Ausbau ist in drei Etappen vorgesehen, eine erste Runde sollte bis 1995 abgeschlossen sein, der zweite Horizont liegt beim Jahr 2005, die dritte Phase umfasst die längerfristige Planung.

Bis 1995 wird die Schweiz noch nicht ans Hochleistungsnetz angeschlossen sein und auch nicht über eigene derartige Strecken verfügen. Es bestehen nach wie vor die konventionellen Verbindungen zum französischen TGV-Netz, die Übergänge zur DB. In Europa soll dann der Kanaltunnel in Betrieb sein und London mit dem Kontinent verbinden, das System Paris-Brüssel-Amsterdam steht, und in Deutschland sind die Neubaustrecken Hannover-Würzburg und Köln-Mannheim-Stuttgart ebenso in Betrieb wie in Italien viele Teile der Direttissima Mailand-Rom.

Zehn Jahre später wird die Schweiz ihre 125 Kilometer Neubaustrecken im Mittelland fertig gebaut haben, das Konzept Bahn 2000 ist in Basel mit der Schnellfahrstrecke der DB Mannheim-Karlsruhe-Basel verbunden, und auch zum französischen TGV sind die Verbindungen besser geworden. In Richtung Süden dürfte dann zumal der Lötschbergbasistunnel schon fertiggestellt sein, die Gotthardbasistunnel steht vor der Vollendung und im Süden können die Italiener neben der Direttissima nach Rom und Neapel auch schnelle Schienen nach Venedig und Turin anbieten.

Schliesslich in der dritten Phase, nach 2005, sticht eine Verbesserung ins Auge: Die Alpenübergänge mit den neuen Basistunnels sind vollständig in Betrieb, womit die Leistungsfähigkeit und die Attraktivität der Bahn im Nord-Süd-Verkehr nachhaltig verbessert ist. Über Distanzen bis zu 500 Kilometer ist der Zug dem Flugzeug ebenbürtig, und auf längere Distanzen eine valable Alternative.

Diese neuen Eisenbahn ist nach den Berechnungen der beteiligten Bahnen durchaus wirtschaftlich, bei der Inbetriebnahme des Netzes wird eine Rentabilität von 9 bis 11 Prozent vorausgesehen. Für den Zeitraum danach erwarten die Experten noch eine Rentabilitätssteigerung von 13 bis 15 Prozent. Diese Rentabilitätsätze entsprechen den Erfahrungen der SNCF auf ihren TGV-Relationen Paris-Lyon oder auch den Zahlen der Intercity-Schnellbahnen von British Rail. SBB-Manager Latscha geht dabei von der Tatsache aus, dass einzelne Teilstrecken niedrigere Rentabilitäten haben, aber für die EG als Ganzes und für die einzelnen Benutzer eine besondere Bedeutung besitzen – diese Abschnitte müssten «als solidarische Verpflichtung aller aus öffentlichen Mitteln finanziert werden».

BAHNTOURISTIK

Sechs neue Bahnausflüge ab Madrid

Sechs neue Züge mit touristischen Zielen bieten die spanischen Staatsbahnen Renfe dieses Jahr bis zum 22. Oktober ab Madrid an. Alle tragen klingende Namen, die zugleich Strecke und Ziel umschreiben: Valladolid: Cuna del Descubrimiento, Camino de Soria, Románico de Zamora, Camino de Santiago Palentino sind Züge und Strecken, die übers Wochenende dauern, der Ciudad de Toledo und der Monasterio de Piedra werden am Sonntag eingestakt und kehren am gleichen Tag zurück.

Die sechs Züge sind in enger Zusammenarbeit mit den regionalen Tourismusbehörden entstanden und machen es möglich, dass die Gäste zahlreiche sehenswerte historische Ziele mit einer kompakten Reise und im selbst Transportmittel besuchen können. pd

Reisezüge zwischen Algerien und Marokko

Seit 13 Jahren ist die Bahnverbindung zwischen Algerien und Marokko wieder eröffnet worden. Zuvor hatten die Minister ein maghrebisches Eisenbahnkomitee ins Leben gerufen, das den Schienenverkehr zwischen den Staaten der Union des Arabischen Maghreb stärken soll. Der Personen- und Güterzug wird vorerst zwischen Tlemcen und Casablanca verkehren.

Im weitem soll täglich ein Zugpaar die 1500 Kilometer lange Strecke von Algier über Oran und Rabat nach Casablanca befahren. Anschlüsse von und nach Tunis sollen sichergestellt werden. Ein langfristiges Ziel ist es, eine vollständige Transmaghreb-Bahn zwischen Casablanca und der bisher noch gar nicht ans Schienennetz angeschlossenen libyschen Hauptstadt Tripolis zu erstellen. sda/r.

Lotus Reisen
Ihr Fernost-Spezialist

Exklusiv wie Perlen

Die Perlen finden Sie im neuen Prospekt
PICK-UP FERNOST '89

☎ (01) 312 14 40

UNTERWEGS IN DIE FERIEEN

Warten auf Slots: Lang, länger, am längsten

Auf einem Charterflug nach Mallorca am letzten Wochenende

Fliegen ist Massenvergnügen, allenthalben steigen die Frequenzen, die Verspätung der Carrier ist in der Hauptreisezeit vorprogrammiert. Vorprogrammiert sind aber auch die «Gekarteten», es wurde dafür gesorgt, dass mit dem unfreiwilligen Kurzaufenthalt auf dem Flughafen gerechnet wird. Übers vergangene Wochenende allerdings war dieser kaum je kurz, sondern lang, länger, am längsten.

PETI GRUNDER

An diesem Samstagnachmittag mitten im Juli ist im Terminal B des Flughafens Zürich-Kloten einiges los.

An der Bye-Bye-Bar, der einzigen Sitzgelegenheit mit Bedienung in der weiten Halle - zwei Dezi Sangria 5.50 - kommen sich die Ferienmenschen näher, Warterei auf den Flug und Ferien im Anzug machen zugleich müde und gesprächig.



Mangels genügender Sessel reiht sich vorab das Jungvolk mit Rucksäcken und Sporttaschen den Simsen der Glaswände entlang, der Grossteil der Leute steht gegen Caddies gelehnt - ausgemusterte Economy-Bestuhlung täten's da auch.

Es herrscht reges Treiben, die Stimmung ist aufgeräumt, fast wie auf dem Jahrmarkt: Die Menschen gehen hier hin und dort hin und schauen und suchen, und dann finden sie, was sie suchen und freuen sich und sagen es den andern.

Mit einem grossen Buch auf dem Schooss sitzt ein kleines Mädchen neben seiner Grossmutter und sagt leise die gelesenen Worte vor sich hin, derweil das noch kleinere Brüderchen lachend probiert, wie seine Beine schnell laufen können, so dass die Grossmutter dem Enkel schon wieder mit fröhlichem «He» und «Ho» hinterher muss.

Wortreich, doch augenscheinlich mit wenig Erfolg versucht ein Vater seinen zwei halbwüchsigen Söhnen zu erklären, warum die dreidimensionalen Bilder da in der Ausstellung wie richtig aussehen - mehr so Phänomene und Technorama in Warteräumen.



An den schwarzen Tafeln, die nicht so weithin sichtbar über der Hauptverkehrsader hängen - aus Distanz hilft das 210-mm-Teleobjektiv -, prangen rechts am Rand viele gelbe Rechtecklein, die auch ohne Tele zu erkennen sind.

Draussen auf der Terrasse mit der lauschigen Gartenwirtschaft - ein Franken Eintritt, ein Gepäckstück - jagt sich

Wie, wann, wohin

- TEA-Charterflug von Zürich - Palma de Mallorca - Zürich
- Samstagnachmittag bis Sonntagmorgen, 15. auf 16. Juli 1989
- Unterstützt wurde die Reportage von der TEA.

Nächste Woche:

Zürich - Costa Brava im Car

das Wunder der Fliegerei im Dreiminutentakt buchstäblich kreuz und quer über den Flugplatz: drei Stunden post scheduled wird auch der Charter nach Palma de Mallorca - Flug TSW 3602 - seine Nase in den Himmel heiven.

Die Slots lassen auf sich warten, im Raum Marseille arbeiten die Lotsen wohl nach Vorschrift: Kaum hörbar gibt der Lautsprecher Streikmeldungen und Bitten um Verständnis durch, niemand beklagt sich.

Nur Lugano hat kein gelbes Täfelchen.



Dann blinkt es grün, die Boeing 737 der TEA Basel kann gestürzt werden - zuerst bitte die Nummern 1 bis 29.

Die Maschine wird voll, ein recht repräsentativer Querschnitt der Eidgenossenschaft verteilt sich in die Sitze - Hotelplan vor allem.

Kinder rutschen aufgeregt hin und her und schauen halb ängstlich, halb erwartungsvoll vorab zu Müttern hoch; der Mann mit dem Dreitagebart wühlt im Handgepäck nach seiner Kamera, eine ganze Reihe ausgelassener Backfische kichert verstohlen ob irgendeinem Spruch.

Die Crew möchte eigentlich am späten Abend wieder in Zürich sein - Flug TSW 3603 - die Koffer sind dabei.

Es wird nicht reichen. Applaus bei der Landung in Palma de Mallorca, die Maschine hätte vor einer Stunde nach Zürich abfliegen sollen.



Der Rest ist von seiten des Berichtstatters im wahren Sinne schneller erzählt als erwartet: Die Schweizer Reiseveranstalter haben schnell geschaltet und das Gros der Ferienheimkehrer auf andere Maschinen verteilt.

Das Häuflein der ausharrenden Schweizer, die nach Hause wollen, kriegt ein Mitternachtsmahl, nicht allen geht es so: Hunderte Holländer, Skandinavien und Briten schlagen sich die Nacht um die Ohren, manchmal juckt ein Schwarm hoch und steuert den Ausgängen zu.

Flug TSW 3603 nach Zürich startet schliesslich, als der Morgen zu grauen beginnt - Nachtflugverbot. Die Verantwortlichen in Palma, der Captain und die Crew entschuldigen sich für den halben Tag Verspätung respektive die ganze Nacht - statt Hinhalteakt mit Blick auf Basel-Mulhouse lieber Zweckpessimismus - die Klientel hat überwiegend Verständnis.

Nur die Dame bei der Passkontrolle in Zürich, sie gähnt gerade, fragt verständnislos, woher denn ich um diese Zeit komme - nein, nicht aus den Ferien! □



Wenn es doch schon keinen Weilerschritt auf dem Weg in die Ferien gibt, so doch immerhin auf dem Weg zum Lesen.



Die Anzeigetafel: Zweifelloos die faszinierendste Destination am vergangenen Wochenende.



Das Warten ist des Reisenden Frust. Die Volkswaise des ausgehenden 20. Jahrhunderts. Bilder Grunder

Wie lange noch?

Ohne Fluglotsen ist alles nichts. Das ist allen klar, die um den mehrlagigen, täglichen Knäuel in unser aller Luftraum wissen. Die Hüter desselbigen, diesmal über Marseille, haben es übers Wochenende mit der Entwirrung wieder einmal nicht allzu hektisch genommen, das Resultat ist bekannt.

Der Krug geht alleweil zum Brunnen bis er bricht, Schulzuweisungen sind immer und gerade in diesem Fall eine heikle Angelegenheit.

Nicht weil die zivilen Lotsen schier allgewaltige Macht haben über den Luftraum, nicht weil sie in Minuten anderer Leute Millionen aufs Spiel setzen können, nein: zuerst und vor allem, weil diese Leute an ihren flimmernden Schirmen unmittelbar verantwortlich sind für all das Leben in all den rasenden Metallvögeln.

Wer wollte da, wo überdies noch manch politisches und finanzielles Kalkül die Wirklichkeit satssam verschleiert, den ersten Stein werfen?

Jemand, der es wissen muss, sprach angesichts der Probleme um Slots und Plätze unumwunden von Mafia, und ob-

wohl die Person vor der zahlenden Klientel für das Chaos geradestehen musste, gab's kein schlechtes Wort für die Bodenkontrolle in Marseille.

Mafia mag ein grobes Wort sein, harte Bandagen tönt jedenfalls in manch Touristikern Ohren sicher angenehmer.

Machen wir uns nichts vor: Im weiten Feld der harten Bandagen bleiben notgedrungen die wenig Gerüsteten (ich höre immer Geld) auf der Strecke, und das sind neben Fluglinien (in Palma soll's wieder eine erwischt haben: zahlungsunfähig) und Passagieren auch jene Fluglotsen, deren ebenso notorische wie gefährliche Überlastung weiss Gott seit Jahren nach radikalen Massnahmen schreit.

Zu ihrer Durchsetzung sind indessen übergeordnet politisch wie finanziell härteste Bandagen nötig, doch jeder ist offenbar weiterhin ungerührt sich selbst am nächsten, der Fluglotse bleibt ein unberechenbarer Kostenfaktor, und bis jetzt ist's ja noch immer gut gegangen.

Fragt sich nur für wen und wie lange noch

Peti Grunder

TOURISTIK STELLENMARKT • MARCHÉ DE L'EMPLOI TOURISTIQUE

biel
biene *bielersee*
lac de biene

L'Office régional du tourisme Biene-Seeland

cherche pour début septembre ou début octobre un ou une

secrétaire

Il s'agit d'un travail indépendant au sein d'un petit team motivé.

Langue maternelle: français ou allemand.

Si le tourisme est votre passion et que vous maîtrisez le traitement de texte, n'hésitez pas à nous adresser votre offre de service en y joignant les documents d'usage.

Voici notre adresse: Direction de l'Office régional du tourisme Biene-Seeland, case postale 123, 2501 Biene, tél. (032) 22 75 75, Fax (032) 23 77 57.

10075

Der Touristik-Job in Zürich

Die Schweizerische Schule für Touristik in Zürich (SST) ist eine höhere Fachschule, die das notwendige touristische Fachwissen in Theorie und Praxis umfassend vermittelt.

Im Auftrage suche ich, wenn möglich, mit Stellenantritt bereits auf den 1. September 1989 den neuen

Direktor

Sie zeichnen für die administrativen und schulischen Belange der Schule verantwortlich. Für die Betreuung und Weiterbildung der zirka 150 Studenten steht Ihnen ein motiviertes Team von zirka 30 Fachkräften zur Verfügung.

Zum Anforderungsprofil des erfolgreichen Kandidaten gehören

- eine abgeschlossene Hochschulbildung/Führungs- und Touristik-erfahrung
- Sprachen (D/E/F)
- Alter ab zirka 30 Jahren

Es erwartet Sie eine nichtalltägliche, hochmotivierende Stelle, die Ihnen nebst einem zeitgemässen Salär mit diversen Nebenleistungen auch eine **Erfolgsbeteiligung** garantiert.

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung, die ich selbstverständlich nur mit Ihrem Einverständnis an meinen Auftraggeber weiterleiten werde.

Dr. iur. J. D. Pointet
Witikonstrasse 59, Postfach
8032 Zürich

10117

Touristische Unternehmen

Liebäugeln Sie mit dem Markt in der Romandie? Jeune homme, Anfang 30, mit dem Feu sacré, steht Ihnen als Verkaufs-, Marketing- oder Betriebsleiter zur Verfügung. Deutsche Muttersprache, Wohnsitz an der Front des Marktes, gute Beziehungen zur Szene, gute Marktkenntnisse. Marketingplaner mit Eidg. Fachausweis, Mitglied SKAL-Club und SMC (Schweiz. Marketing- und Verkaufsleiter-Club).

Haben Sie Lust? Geben Sie mir Bescheid, aber nur wenn Sie Profi sind! Offerten unter Chiffre 10332 an hotel revue, 3001 Bern.

«Farbige Beilagen: SPECIAL, business travel und in-extra. Informationen rund um den Tourismus und die Hotellerie. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue».



10075

Wir haben Ihnen eine Stelle auf dem Schnittpunkt des ✈ internationalen Luftverkehrs ✈ anzubieten: auf dem Flughafen Zürich-Kloten. Für die Catering-Abteilung der ✈ Balair. Als **Sekretärin/kaufmännische Mitarbeiterin**.

Sie sind jung genug, um flexibel zu sein und ✈ haben den nötigen Pep, um die Lagerbewirtschaftung und die Rechnungskontrolle des Einkaufs für den ✈ Bordverkauf mittels EDV unter Ihre Fittiche zu nehmen. Ihr Französisch und Englisch muss nicht fließend sein, darf aber auch nicht stocken. So wenig, wie Ihr spontaner Entscheid, unsere neue ✈ Mitarbeiterin zu werden. **Ab sofort oder nach Vereinbarung.**

Wenden Sie sich bitte schriftlich an Frau Béatrice Grieder, Balair AG, Postfach, 4002 Basel. Ihre ✈ Bewerbung wird selbstverständlich mit Diskretion behandelt. **Die Schweizer Ferienlinie**



Sous le soleil et les cocotiers, votre passion: vendre des vacances

Mandatés par une agence de voyages, nous sommes à la recherche d'un

directeur d'agence

Cette agence de moyenne importance est active dans les secteurs inhérents à une agence de voyages traditionnelle.

Profil requis:

- * âge minimum 25 ans avec 5 ans d'expérience dans une agence de voyages
- * à l'aise dans les relations publiques et la promotion
- * aptitudes à gérer et à motiver du personnel
- * connaissances françaises/allemand/anglais nécessaires
- * polyvalence dans les techniques spécifiques

Date d'entrée à convenir, prestations sociales et salariales intéressantes.

Le challenge vous tente-t-il?

Alors, n'hésitez plus et contactez au plus vite Patrick CRAMAN afin de convenir d'un entretien.

Discrétion assurée

A bientôt...

10305

idealjob
Conseils en personnel

1, place de la Riponne - 1005 Lausanne
Vevey 021 921 20 55 - Yverdon 024 23 11 33
Morges 021 802 45 45

20 68 11

Wir haben Ihnen ein interessantes Angebot zu machen, das Sie sich aber zwei- bis dreimal überlegen müssen. Denn die Voraussetzungen, bei uns befristet für 6-12 Monate und bei Eignung und Bedarf anschliessend auch fest als ✈ **Air Hostess** oder **Steward** ✈ zu arbeiten, sind alles andere als minimal. Das beginnt schon bei der Körpergrösse: für Damen 160 cm - 175 cm, für Herren 162 cm - 182 cm. Sie sollten zwischen 20 und 30 sein, unregelmässige Arbeitszeit, ✈ Klimawechsel und Zeitverschiebungen gut vertragen können. Des weitern verlangen wir von Ihnen eine gute Schulbildung, eine abgeschlossene Berufslehre und Berufspraxis. Da Sie an Bord unserer Flugzeuge die Ferienreisenden ✈ betreuen und bedienen, sollten Sie nebst angeborenem Charme auch Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft, Gelassenheit und Tüchtigkeit zu Ihren hervorstechendsten Charaktereigenschaften zählen können. Dazu gehören selbstverständlich gute Konversationskenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch, wobei wir einen ✈ Aufenthalt in den entsprechenden fremdsprachigen Gebieten zur Voraussetzung machen.

Wenn Sie das Schweizer Bürgerrecht besitzen (auf spezielle Anfrage eventuell auch Niederlassungsbewilligung «C»), dann fordern Sie bitte bei uns Informationen und ein Bewerbungsformular an. Bei Eignung werden Sie ✈ dann von uns in einem 4wöchigen bezahlten Grundschulungskurs zum

Flight Attendant ausgebildet. **Die Anstellung erfolgt per 1. November 1989 oder Frühling 1990.**

Unsere Adresse: Balair AG, Passagierflugdienst, Selektion Kabinenpersonal, Postfach 61, 8058 Zürich, Tel. 01/816 30 60.



BALAIR
Die Schweizer Ferienlinie

10333

Wenn's pressiert...

...Telefax **031 46 23 95**
rund um die Uhr.



disentis-mustér

Der Verkehrsverein Disentis sucht per 1. November 1989 oder nach Vereinbarung einen

Direktor

oder eine

Direktorin

als Nachfolger(in) von Arno Sgier, der nach 4 Jahren hervorragender Aufbauarbeit eine neue Direktionsaufgabe im Tourismus angenommen hat.

Als Direktor(in) des Verkehrsvereins sind Sie Mitglied der Geschäftsleitung und wichtiger Kommissionen.

Wir erwarten von unserem/unsere neuen Direktor(in) Organisations- und Führungserfahrung sowie Kenntnisse des Marketing. Wir zählen weiter auf Kreativität und Innovation. Diese anspruchsvolle Tätigkeit setzt gute sprachliche Fähigkeiten voraus. Erfahrungen im Tourismusbereich sind von Vorteil.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

Gion Schwarz
Präsident Verkehrsverein Disentis
7180 Disentis-Mustér
Telefon (086) 7 59 54

P 10253

Der Kur- und Verkehrsverein

Pontresina

sucht auf 1. September/1. Oktober 1989 in Jahresstelle eine freundliche, aufgestellte

Sekretärin

und Betreuerin der am Schalter im Verkehrsbüro vorkommenden vielseitigen Aufgaben.

Ihr Aufgabengebiet umfasst Arbeiten mit dem Computer, wie Textverarbeitung, Ferienwohnungsvermittlung und Adressverwaltung, Auskunftsdienst, Mithilfe bei Veranstaltungen sowie allgemeine Büroarbeiten.

Wir erwarten von Ihnen eine kaufmännische Ausbildung mit praktischer EDV-Erfahrung, Fremdsprachenkenntnisse (E, F, I) und Freude am Umgang mit Gästen.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto bis Dienstag, 25. Juli 1989, an:

Kur- und Verkehrsverein Pontresina
z. H. von Herrn Markus Lergier
Kurdirektor, 7504 Pontresina
(Telefon 082/6 64 88)

10075

Im Tourismus tätig?

Die Reiseversicherung Intertours-Winterthur entwickelt sich erfreulich. Einem tüchtigen jungen Kaufmann mit Erfahrung in der Reisebranche offerieren wir deshalb eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe in diesem Bereich.

Nach einer umfassenden Einführung werden Sie täglich in Kontakt mit unseren Kunden, besonders mit Reisebüros, stehen. Sie erarbei-

ten massgeschneiderte Versicherungslösungen, welche Sie den Kunden später auch selber präsentieren. Durch Ihren Einsatz helfen Sie mit, unsere führende Stellung weiter auszubauen.

Die Entlohnung entspricht der zu besetzenden Stellung; unsere sonstigen Bedingungen werden als attraktiv bezeichnet.

Dürfen wir Ihre Kurzbewerbung erwarten?

«Winterthur» Schweizerische Versicherungs-Gesellschaft, Generaldirektion, General-Guisan-Strasse 40, 8401 Winterthur (Herr Elsener, Personalabteilung)

P 10252

winterthur
versicherungen

Von uns dürfen Sie mehr erwarten.

Un bébé pour le TTW

Une journée à Zurich, dès l'an prochain

Depuis quelques jours, le TTW est un papa heureux. Il connaît en effet les joies d'une première paternité et s'impatiente d'apporter son nouveau-né sur les fonts baptismaux où il recevra le nom que ses géniteurs cherchent encore. La manifestation montreu-sienne se retrouvera, à l'avenir, l'espace d'une journée à Zurich à l'occasion d'une manifestation à même d'offrir ses offres traditionnelles.

Le TTW ne va assurément pas disparaître. Cette journée zurichoise sera avant tout un supplément au rendez-vous montreu-sien et non pas un concurrent. La première édition est agendée au 1er mars 1990 et se place idéalement entre les deux rendez-vous européens que sont la BIT de Milan et l'ITB de Berlin.

Complément attendu

«Le rendez-vous zurichois se présentera sous la forme d'un «table workshop». Il nous offrira de pouvoir accueillir entre autres des hôteliers individuels, une démarche que le TTW de Montreux ne pouvait entreprendre» s'est employé à démontrer Pierre Kundert, le directeur du TTW de Montreux. A Zurich, cette manifestation sera placée sous la conduite du comité-directeur du TTW, auquel viendront s'adjoindre quelques personnalités du monde des voyages suisse-allemanique.

«En choisissant de nous établir à Zurich, nous étions assurés d'intéresser une foule de professionnels. La date retenue» explique le président Jack Guberan «n'est pas un quelconque fruit du ha-

sard. Elle se place entre deux foires européennes très importantes. De surcroît, l'aéroport de Zurich se présente encore comme la porte d'entrée idéale pour Berlin».

Ce nouveau salon comblera ainsi le temps mort qui s'était fait cruellement ressentir entre la BIT et l'ITB. Pour le président du TTW, ce salon ne «sera pas une foire supplémentaire. Au contraire, notre manifestation permettra d'éviter une prolifération de workshops que les pays et les régions étrangères mettaient sur pied en Suisse. Leurs offices du tourisme trouveront à Zurich une solution idoine à ce type de démarche et beaucoup d'entre eux ont déjà été séduits par notre idée. En fait, si la manifestation de Montreux est plus orientée vers les relations publiques, celle de Zurich sera axée avant tout sur les affaires».

En attendant les nouveaux locaux

Le TTW de Montreux ne connaîtra aucun bouleversement dans son organisation et son existence ne sera pas remise en question. La prochaine édition se déroulera les 24, 25 et 26 octobre prochains. «A Montreux» a notamment relevé Pierre Kundert, «notre succès ne s'est jamais démenti et il nous assure de connaître aujourd'hui des problèmes d'espace. Aussi, attendons-nous impatientement le prochain agrandissement du centre des congrès et des expositions. Le Grand Conseil vaudois doit encore accorder un crédit de 10 millions avant que ne débute les premiers travaux, des travaux qui seront terminés en 1992 et qui auront permis d'ajouter 10 000 m² d'exposition supplémentaires». G.O.



Le new Takanawa Prince Hotel & Takanawa Prince Hotel: le lieu de rendez-vous des congressistes.

Les bouchées doubles

Pour la Commission européenne de tourisme au Japon

Présidée par Walter Bruderer, le responsable de l'Office national suisse du tourisme (ONST) à Tokyo, la Commission européenne de tourisme (CET) renforce sensiblement ses activités de promotion dans la deuxième puissance économique du monde: l'empire du Soleil Levant.

GEORGES BAUMGARTNER

1988 aura été une bonne année pour le tourisme européen sur fond d'économie japonaise en état de grâce (4% à 5% de croissance annuelle, une inflation quasi nulle). Pas moins de 830 000 Japonais auront fait le voyage du Vieux continent, soit 17% de plus qu'en 1987. Et 1989 promet d'ores et déjà d'être un excellent crû. La CET mise sur une hausse de 15% du nombre des touristes japonais partant pour l'Europe et, si la conjoncture le permet, le cap du million de visiteurs en provenance de l'Empire du soleil levant pourrait être franchi pour la première fois.

Inférieur à la moyenne

«Il faut noter, toutefois, que l'Océanie, l'Asie de l'Est et du Sud-Est connaissent toujours des taux de croissance supérieurs à ceux de l'Europe pour ce qui est des arrivées de touristes japonais. Le taux de croissance européen reste inférieur à la moyenne», constate Walter Bruderer.

L'Europe manque encore de ressources financières sur un marché du tourisme japonais de plus en plus compétitif. Plus de 50 offices nationaux étrangers se battent pour obtenir une part du gâteau touristique japonais. La distance séparant le Japon de l'Europe qui renchérit fatalement les coûts de transport, le manque de sièges disponibles aussi dans les avions en partance pour l'Europe sont d'autres handicaps que la CET doit surmonter.

«Nous ne nous avouons pas vaincus pour autant. Bien au contraire. Cet automne, la CET unira ses efforts avec ceux de la Communauté européenne pour une campagne de publicité commune visant les lunes de miel japonaises. Nous disposerons d'un budget de plus de 17 millions de yens (plus de 200 000 francs) pour attirer les jeunes mariés japonais à venir en voyage de noces en Europe. Les pays membres de la Communauté européenne assureront 80% du financement de cette campagne publicitaire, les autres pays comme la Suisse 20%», explique Walter Bruderer.

Réservé aux jeunes femmes

Il s'agira, concrètement, pour la CET de placer des annonces dans des journaux réservés aux jeunes femmes comme «Miss Kateigah», «Happy Bridal», «Vingtaine» et sur le point de se marier. Ces magazines exercent une influence souvent décisive sur le choix de leurs lectrices. L'Europe a tout intérêt à faire feu de toutes ses séductions publicitaires.

En 1988, la CET, en association avec onze transporteurs européens ainsi que Japan Airlines, a renouvelé sa campagne de promotion «Welcome to Europe». Celle-ci a pris, cette fois, la forme d'une croisière dans la baie de Tokyo («1988 European Cruise for Young Ladies»). Pas moins de 5000 jeunes femmes ont goûté à bord d'un bateau de croisière une atmosphère européenne. Des affiches dans les trains et les métros de Tokyo, dans des magazines aussi pour jeu-

nes filles ont permis d'assurer le succès de cette croisière européenne dans la baie de la capitale japonaise.

Le CET a, encore une fois, multiplié les séminaires réservés aux professionnels des voyages en coopération avec le tour-opérateur Kinki Nippon Tourist Company tant à Tokyo qu'à Nagoya et Osaka. 225 agents de voyage japonais étaient présents à Tokyo, 85 à Nagoya et 155 à Osaka.

Sur mesure

La CET et Kinki ont battu l'estrange encore avec des voyages organisés vers l'Europe taillés sur mesure pour les «silver aged», les retraités japonais. Une campagne d'information sur invitation d'une seule journée a mobilisé la bagatelle de 7500 personnes.

En décembre dernier, la CET a participé à la troisième édition du World Trade Fair à Sunshine City, un gratte-ciel du quartier d'Ikebukuro à Tokyo. Près de 11 000 agents de voyage et plus de 82 000 consommateurs ont visité cette exposition, l'une des plus importantes du Japon.

Du 27 au 30 novembre 1989 se tiendra le septième Japan Congress of International Travel and Travel Trade Show à Tokyo. Cette année, la CET bénéficiera d'un pavillon à lui tout seul dans lequel les offices du tourisme européens concentreront leurs stands. C'est la première fois que l'Europe fait l'union du tourisme à une aussi grande échelle au Japon. La délégation suisse comprendra, elle, une vingtaine de personnes. □

Northwest Airlines rachetée

Après plusieurs mois de transactions, Northwest Airlines sera finalement rachetée, pour 3,65 milliards de dollars, par un groupe d'investisseurs, dont plusieurs anciens dirigeants de Marriott, ayant Alfred Checchi à leur tête. Parmi les investisseurs, on retrouve la compagnie australienne Elders et aussi

la société néerlandaise KLM. Le droit de vote de ces deux compagnies ne dépasse pas 25%, la limite légale de participation de sociétés étrangères dans une compagnie aérienne américaine, mais KLM reste un des plus gros bailleurs de fonds du rachat, qui doit encore être approuvé par les autorités américaines. Inf.

Feu vert pour Crossair

Lugano-Rome n'est plus un rêve

La compagnie aérienne régionale bâloise Crossair pourra exploiter la ligne Lugano-Rome à partir d'Agno. Le Département fédéral des transports, des communications et de l'énergie a en effet accordé à la compagnie italienne Transavia le droit d'exploiter cette ligne, autorisation dont dépendait la réciprocité pour Crossair.

La commune de Lugano, propriétaire de l'aéroport d'Agno, et les communes environnantes ont levé l'opposition qu'elles avaient faite au droit d'atterrissage à Agno, considérant que les avions

exploités par Transavia étaient trop bruyants, a indiqué une porte-parole de l'Office fédéral de l'aviation civile.

Transavia pourra utiliser les Fokker-27 incriminés, mais jusqu'à fin juin 1990 seulement. La compagnie italienne devra engager des avions moins bruyants si elle désire poursuivre son activité au-delà de ce délai.

Crossair et Transavia envisagent de desservir la ligne en commun, à raison d'un vol aller et retour par compagnie, le matin et le soir, indique le Département fédéral des transports, des communications et de l'énergie. Les modalités convenues entre les deux entreprises devront encore être approuvées par les autorités aéronautiques civiles. ats



D'ici peu, l'aéroport de Lugano-Agno sera relié à celui de Rome par Crossair.

Projet d'envergure

Coopération entre Swissair, Lufthansa et GPA

Swissair, Lufthansa et GPA, Guinness Peat Aviation (société irlandaise de location d'avions), projettent de créer un centre de révision des avions à Shannon (Irlande). Le centre devrait être opérationnel en 1993 et au cours des trois années suivantes, l'effectif augmentera jusqu'à un millier de personnes.

A Shannon, siège de GPA, le nouveau centre technique, situé à proximité de l'aéroport, révisera tout d'abord les types d'avions Boeing 737 et McDonnell Douglas MD-80 de GPA et d'autres compagnies. Actuellement, la flotte de GPA est révisée dans plusieurs pays d'Europe, en Amérique du Nord et en Extrême-Orient. Ainsi GPA pourra concentrer la plus grande partie de ces

travaux dans le nouveau centre en Irlande. D'autres types d'avions pourront être inclus ultérieurement dans le programme de révision.

190 millions de francs

Guinness Peat Aviation est la plus grande société de location d'avions de transport dans le monde. Elle loue actuellement 170 avions à réaction à 64 compagnies aériennes dans 32 pays. GPA a commandé 800 avions, dont les livraisons s'échelonnent de 1989 à 1988.

Les investissements pour la création de cette entreprise sont estimés à 190 millions de francs. Les trois partenaires se répartiront ce montant à raison d'un tiers environ chacun. Lufthansa et Swissair fourniront, dans la phase initiale, des cadres et des spécialistes de la révision des avions.

En raison de l'accroissement rapide du trafic aérien civil, on estime que les livraisons d'avions à réaction atteindront 7000 unités jusqu'à l'an 2000. Les responsables jugent donc que le potentiel de réussite est très élevé. Otto Loeffel, président de la direction de Swissair, a déclaré: «J'estime que les chances de ce projet sont très bonnes, parce que trois partenaires puissants se complètent de manière idéale. Lufthansa et Swissair apportent leur expérience reconnue dans le domaine de la révision des avions. Le site de Shannon est avantageux en raison du niveau favorable des coûts et d'un grand potentiel de main-d'œuvre».

Swissair, Lufthansa et GPA projettent d'élaborer une déclaration d'intention cet automne et prévoient la création de l'entreprise au début de 1990. sp



La Méditerranée orientale, et plus particulièrement la Turquie et son littoral encore intact, ont la cote auprès des touristes suisses.

La mode change

La Méditerranée orientale prend du poil de la bête

Les vacances balnéaires ne sont pas encore passées de mode. La baignade et les séances de bronzage sur les plages de la Méditerranée demeurent les vacances favorites des Suisses. Les destinations seules ont changé: cette année les vacanciers préfèrent la Grèce et la Turquie à l'Espagne, l'Italie ou la Tunisie. C'est du moins ce qu'ont indiqué les principales agences de voyages de Suisse.

Comparativement à l'année précédente, les agences de voyage ont diminué de quelque 10% le volume de leurs réservations en haute saison. Dans le canton de Zurich, par exemple, les deux semaines supplémentaires sont tombées en mai. «Les familles qui ont pris leurs vacances en mai ne reviennent pas une nouvelle fois en juillet/août», a précisé Marianne Rieder, porte-parole d'Hotelplan.

Il résulte de cette situation, du moins c'est l'espoir de la plupart des agences de voyages, que ces familles prennent encore quelques vacances en automne.

Rencherissement en cause

Les organisateurs de vacances ne peuvent toutefois pas faire état d'une progression notable du nombre de réservation. Le directeur d'Imholz, Karl Bischofberger, précise néanmoins que le volume évolue au bon niveau atteint l'an dernier. En ce qui concerne les vacances à but éducatif, les résultats sont en revanche meilleurs que l'année passée.

De nombreux touristes suisses ont tourné, cette année, le dos à l'Espagne en raison du rencherissement de la peseta. Les Canaries et la côte ibérique sont moins demandées. Là-dessus se greffe encore le problème aérien: les retards ont la fâcheuse tendance à devenir chroniques en période de haute saison.

Les prix plus attractifs sont à l'origine d'un regain d'intérêt pour la Grèce et le Sud de la Turquie. Les hausses de prix enregistrées voici quelques années en Grèce sont actuellement compensées par les augmentations dans les autres pays, l'inflation ou encore la perte de valeur de la drachme. Et en Turquie, les plages sont quasi désertes, contraste frappant aux ensembles bétonnés qui agrémentent les plages espagnoles. ats

Situation exceptionnelle

Comme ses concurrents, Imholz a pris ses dispositions en vue de la situation exceptionnelle créée par une année scolaire rallongée dans certains cantons allemands en raison de l'adaptation du début de l'année scolaire. Beaucoup de familles bénéficient cette année de deux semaines de vacances supplémentaires.

Voyages en Chine

Hotelplan et Imholz foncent, Kuoni attend

La normalisation et les efforts déployés par les autorités chinoises pour tenter d'accréditer la thèse que tout est rentré dans l'ordre en Chine commencent à porter leurs fruits. Des trois principales agences de voyages suisses contactées, seule une, Kuoni, estime que la situation n'est pas encore assez mûre pour faire redémarrer son programme touristique à destination de Pékin.

Les agences Hotelplan et Imholz sont par contre prêtes à réorganiser des voyages en Chine pour les clients qui en font la demande. Chez Imholz, on précise que c'est au client de décider et que l'on ne force personne à accepter un voyage préalablement réservé. Les réservations pour août ont été annulées, et les premiers départs pour Pékin ne se feront pas avant septembre. Une responsable d'Hotelplan a de son côté indiqué que ses programmes reprennaient à la mi-août aux conditions normales.

Les autorités chinoises n'exercent pas à proprement parler des pressions pour nous faire revenir en Chine, explique-t-on chez Imholz en ajoutant toutefois que les conditions, notamment les rabais sur les groupes, ont été facilitées. L'agence Kuoni, qui travaille depuis douze ans avec la Chine, continue de maintenir des contacts étroits avec les autorités touristiques chinoises.

Toutefois contrairement à ses deux concurrents, le numéro un du voyage en Suisse a annulé pour cette saison tous ses programmes sur la Chine et estime qu'il n'y a pas lieu de changer de politique. Ce n'est qu'en décembre au plus tôt et après avoir analysé la situation que nous retournerons en Chine, a confirmé un responsable de la société.

Compte-tenu de la situation, nous préférons ne pas faire de fausses espérances à nos clients et ces derniers ont très bien réagi, a-t-on encore expliqué chez Kuoni. Concernant la décision des agences concurrentes, Kuoni fait simplement remarquer qu'il appartient à chaque société de prendre ses responsabilités. ats

Swissair dans l'expectative

Retard de livraison des MD-11

C'est dans le courant de ce mois que Swissair recevra du fabricant américain McDonnell Douglas des précisions concernant les nouveaux délais de livraison des appareils MD-11, dont la compagnie suisse a passé commande pour douze exemplaires, a indiqué le porte-parole de Swissair Jean-Claude Donzel.

Le retard, dû notamment, selon le constructeur, à des problèmes de livraison des sous-traitants et aux difficultés de recruter le personnel technique néces-

saire, avait été estimé à trois mois en avril. Il sera plus important, a dit le porte-parole. La livraison qui devait avoir lieu en avril 1990 ne pourra pas avoir lieu, au plus tôt, avant l'automne de cette année.

Pour faire face à ce retard, Swissair avait décidé ce printemps déjà de louer, en remplacement et pour une période de dix-sept mois à partir d'octobre, un avion DC-10 appartenant à la compagnie aérienne scandinave SAS. Pour le modèle du long courrier MD-11, Swissair figure parmi les compagnies de lancement.

On se bouscule à Paris

Fort impact du Bicentenaire sur l'économie touristique de la Capitale

Le ministère français du tourisme a annoncé récemment les premiers résultats d'une enquête relative à la fréquentation des touristes étrangers à Paris et en Ile-de-France pendant le mois de juillet, le plus dense des célébrations multiples du Bicentenaire.

RÉMY LEROUX

L'accroissement du nombre des visiteurs étrangers sera globalement en hausse de 25 à 45% par rapport à la moyenne des quatre années précédentes. On peut même préciser que pour Paris intra-muros cette augmentation devrait avoisiner les 35% pendant la première décennie du mois, 45% la deuxième et 25% la troisième. Ce taux de fréquentation plus élevé s'accompagne d'un allongement de la durée moyenne des séjours, qui passerait de 3 à 3,5 nuitées.

830 000 nuitées de plus

Le nombre de nuitées évoluerait ainsi de 1,5 million à 2,33 millions, soit 830 000 nuitées de mieux, dont les deux tiers peuvent être directement imputés à l'attrait des commémorations révolutionnaires, le tiers restant paraissant lié aux divers congrès et réunions internationales qui se tiendront dans la Capitale au cours du même mois. Pour le reste de l'Ile-de-France, on peut estimer à 130 000 le nombre de nuitées supplémentaires essentiellement imputables au Bicentenaire.

Intéressantes retombées

Si l'on se réfère à la dépense journalière moyenne d'un visiteur étranger à Paris, toutes nationalités confondues, qui est estimée à 920 FF, la recette supplémentaire en devises attendue à ce jour s'éleverait donc à 880 millions de FF, dont 635 millions de FF au titre de l'impact direct des célébrations. Répandant, en quelque sorte aux critiques et commentaires divers sur le coût «pharmaceutique» des festivités, le Ministère ajoute dans un communiqué que «ces recettes touristiques en devises sont à mettre en relation avec les moyens consacrés par le ministère du tourisme et Maison de la France à la promotion du Bicentenaire sur les marchés étrangers, soit 30 millions de FF, ainsi qu'avec le coût des manifestations proprement dites».

Enfin, conclut le Ministère, il apparaît que les retombées du Bicentenaire en termes d'accueil des touristes étrangers se feront sentir pendant les deux ou trois prochaines années. Un phénomène identique avait d'ailleurs été observé suite aux célébrations des Bicentennaires d'Australie et des Etats-Unis.

De son côté, le Syndicat national des agences de voyages français (SNAV) a fait son enquête. Résultats: près de 70% des agences réceptives interrogées estiment que l'incidence du Bicentenaire sera sans effet et 30% qu'elle sera assez forte. Aucune agence n'a prévu de fortes retombées.

Très souvent, en effet, indique le SNAV, les voyagistes étrangers n'ont pu inclure les manifestations du Bicentenaire dans leurs programmes du fait de la sortie tardive du calendrier des commémorations.

Globalement, Bicentenaire ou pas, pour l'été 1989, 52% des agences réceptives membres du SNAV, estiment que leur activité sera en hausse de 10% et 34% pensent qu'elle augmentera de 10 à 15%.

Seuls 8% des membres questionnés considèrent qu'ils connaîtront un accroissement de leur activité supérieur à 15%.

On sait que le Gouvernement français a invité près de 10 000 personnes à l'occasion des célébrations, auxquelles s'ajoutent leur «suite» (il y a 40 chefs d'Etats et de gouvernements dans la liste). Il est clair que cet afflux de visiteurs génère des nuitées mais qu'elles sont traitées en direct avec les prestataires dans le cadre de réseaux qu'on pourrait qualifier d'amitié plus que de réseaux professionnels ou marchands.

Sans oublier la mise à disposition rémunérée d'appartements privés, ce qui permet aussi de faire face à cet afflux exceptionnel de visiteurs. □



Le Bicentenaire: la commémoration d'une déclaration qui aura des retombées plus qu'intéressantes pour toute l'économie touristique du pays.

Oiseaux contre avions

Prévention efficace à Genève-Cointrin

La présence des oiseaux aux abords des aéroports a, de tout temps, été un véritable fléau: la collision entre des oiseaux et des avions a déjà, à plusieurs reprises, causé des catastrophes aériennes. La prévention est difficile, ceci d'autant plus que ce ne sont pas toujours les mêmes espèces d'oiseaux que l'on rencontre dans le voisinage des pistes. A Genève-Cointrin, une solution-miracle semble avoir été trouvée, dont les effets semblent tout à fait concluants, après quelques mois d'utilisation à titre expérimental.

La collision entre des avions et des oiseaux est plus fréquente qu'on ne le pense. Ainsi, à Swissair, les avions enregistrent sur l'ensemble du réseau de la compagnie quelque 360 collisions par année, ce qui représente une collision par jour...

Certes, elles sont, en principe, sans conséquence importante, mais provoquent parfois des dégradations d'ordre technique. Sur la plupart des aéroports européens, des mesures ont été prises pour pallier à cet inconvénient. A Genève-Cointrin, c'est Jacques Fritz, responsable du trafic, qui a sérieusement pris la chose en main. Non seulement il a étudié les possibilités de combattre ce fléau sur place, mais il participe en commun avec les représentants d'autres aéroports, aux recherches permettant d'éviter aux avions la rencontre trop fréquente de volatiles. Comme il l'explique, il y a d'une part la lutte aviaire active, qui

fait appel à des méthodes techniques proprement dites et la lutte passive, qui consiste à couper l'herbe à une certaine hauteur afin d'éviter la présence des oiseaux. Il faut également se garder de puriner les surfaces ou de répandre tout produit qui pourrait les attirer.

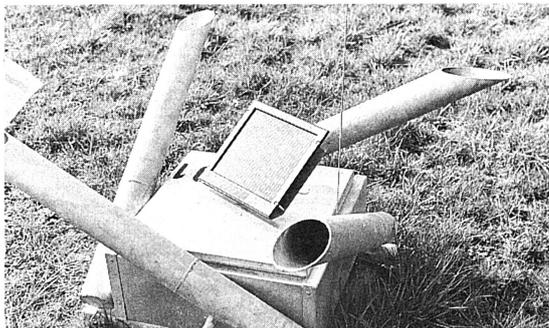
La lutte active

Plusieurs méthodes sont actuellement appliquées pour réaliser la lutte active. Certains aéroports utilisent la diffusion quasi-permanente de cris de rapaces pour faire peur aux oiseaux plus petits. C'est le cas à Bordeaux ou sur les aéroports de Paris.

Mais il faut également tenir compte des espèces d'oiseaux concernés; à Genève, elles sont différentes. Un nouveau

système a ainsi été provisoirement adopté à Cointrin. Il s'agit de 40 unités de 4 petits canons à air comprimé, dont la détonation est télécommandée depuis la tour de contrôle du tarmac. Ainsi, lorsque l'opérateur dirigeant l'avion au sol, aperçoit un banc d'oiseaux à l'horizon, il est en mesure, à distance, de mettre en batterie l'une des unités. La légère déflagration disperse immédiatement les volatiles. Il y a donc de bonnes chances pour que ce soit ce système qui soit retenu pour offrir aux pilotes des avions se posant à Genève, toute la sécurité qu'ils sont en droit d'attendre.

Les efforts des dirigeants de l'aéroport de Genève sont donc à saluer, ils vont dans le sens d'une meilleure sécurité dans le bon déroulement du trafic aérien. R.H.



L'une des 40 unités de 4 canons, installée à quelques mètres de la piste de l'aéroport de Genève-Cointrin. Photo Hug

Marée verte nauséabonde

Les plages italiennes victimes de la pollution

Les plus grandes plages d'Europe, celles de l'Adriatique entre Venezia et Ancona, sont de nouveau assiégées par les algues depuis quelques jours, au grand désespoir de millions de touristes et des hôteliers qui voient leur saison à peine entamée déjà fortement compromise.

Après quelques heures de mer bleue, grâce à des courants favorables, la plaque mucilagineuse, formée de sécrétions d'algues en putréfaction remontées à la surface, est apparue dimanche dans l'après-midi à proximité des plages de Rimini, de Senigallia, d'Ancona ou de Chioggia. Cette pâte gélatineuse, de couleur marron ou verdâtre, nauséabonde, ne semble pas toxique mais empêche toute baignade, car elle forme en séchant sur le corps une pellicule difficile à enlever.

L'an dernier, la «marée verte» avait déjà envahi le littoral, de Trieste à Ancona, et avait vidé hôtels et campings. Cette année, les réservations, notamment celles des touristes allemands qui depuis des dizaines d'années avaient fait de la Riviera adriatique leur destination estivale préférée, étaient au début juillet inférieures de 30% à la moyenne.

Apparition précoce

La réapparition des algues, encore plus précoce que l'an dernier, où elles étaient arrivées au mois d'août, désespère déjà les centaines de milliers de personnes qui vivent du tourisme sur les côtes d'Emilia-Romagna ou des Marches.

Tous ces professionnels craignent que, malgré les avis rassurants du Ministère italien de la santé, ils aient de plus en plus de difficulté à assurer à leurs clients que la pollution des plages est une invention des journalistes. Pendant quelques heures dimanche matin, pourtant, une mer bleue et sans voile leur

avait redonné courage: «Vous voyez bien que les algues restent au fond, à leur place», lançait triomphant un hôtelier de Rimini à la télévision, devant une plage de carte postale.

Mais quelques heures plus tard le spectacle était désolant. Les plaques mucilagineuses avaient chassé les baigneurs et un aubergiste proclamait dans un quotidien italien: «De toute façon, mes clients viennent seulement pour le soleil.»

La plupart des professionnels s'alarment des répercussions qu'auront sur les réservations du mois d'août les images télévisées d'une Côte Adriatique transformée en Mer des Sargasses. Ils redoutent d'avoir à assurer le remboursement des «forfaits vacances propres» que beaucoup d'entre eux, inquiets des réticences des tours-opérateurs, avaient garantis à leurs clients.

Des milliers d'emplois menacés

Les grandes plages de la Côte Adriatique, avec en tête Rimini qui se vante d'attirer chaque année la plus forte fréquentation d'Europe sur ses 14 km de sable blond, font vivre les gestionnaires de 3079 hôtels, 26 876 appartements à louer, 482 pizzerias, 200 discothèques, 16 600 cabines de plages, 99 mini-golf et de 3 parcs aquatiques.

Tous ces professionnels aujourd'hui s'insurgent contre l'inefficacité de l'Etat, qui malgré l'alarme lancée à plusieurs reprises, a entamé avec retard un plan prévoyant 41 milliards de lires (30 millions de dollars) de travaux de récolte d'algues et de désulfatation.

Certains envisagent de ceinturer les plages d'un filet retenant au large les plaques d'algues. Mais tous savent bien que l'Adriatique ne retrouvera pas la santé tant que le Pô, qui draine les eaux d'une grande partie de l'Italie du nord, ne sera pas débarrassé de sa pollution, notamment en nitrate et phosphate, qui en se déversant dans la mer favorise la multiplication des algues. *ats*



Une flotte d'autocars ultra-modernes pour sillonner l'Europe en prenant le temps de voir.

L'été d'un autocariste branché

La dynamique de Touriscar Voyages

Quand on songe à la foule qui envahit systématiquement les aéroports en été, on en vient presque à se demander si les autres moyens de transport gardent la cote! Qu'on se rassure, l'autocar, surtout lorsqu'il est de luxe, garde ses adeptes qui, grâce à lui, continuent à regarder le paysage et à bénéficier d'une atmosphère tout à la fois décontractée et «encadrée» par un guide. Mais depuis près de vingt ans, Touriscar est bien plus qu'un autocariste.

NATACHA DAVIDSON

Souvent ce type d'entreprise est issu d'une tradition familiale. Touriscar Voyages ne fait pas exception à la règle comme nous l'explique Jacques Bussat, responsable de l'agence de la rue du Mt Blanc à Genève et représentant de la troisième génération de Touriscar. «Mon grand-père a fondé l'entreprise en 1934, précisée-t-il, et celle-ci a d'emblée exercé ses activités en France aussi bien qu'en Suisse. Dans notre pays, Touriscar dispose d'une flotte de 16 unités.»

Rouler pour le plaisir

Les autocars de luxe de Touriscar roulent pour le plaisir de leur clientèle que celle-ci soit étrangère de passage dans la région ou locale se rendant à l'étranger. Travaillant avec de nombreuses sociétés appartenant à divers secteurs économiques, Touriscar met le plus souvent ses véhicules à la disposition de petits groupes. Cette activité réceptive constitue la majorité du chiffre de la société. C'est logique et respecte la vocation de base de l'entreprise qui a diversifié ses activités depuis 1972, année où Touriscar a repris la société Auderset et Dubois.

Après avoir, pendant des années, publié ses propres brochures pour les circuits organisés sillonnant toute l'Europe (il y a une vingtaine d'années, Touriscar allait déjà jusqu'à Moscou), Touriscar s'est, le printemps dernier, allié à d'autres autocaristes romands pour créer une brochure commune complète et harmonisant l'offre.

Pullman Tours 89

Perrodin/Métral à Martigny, Montreux Excursions à Montreux, Favre Excursions près de Neuchâtel, Berlandis Voyages à Lausanne et Touriscar Voyages à Genève ont décidé, sous le nom de Pullman Tours 89, de présenter une offre homogène à la clientèle romande.

Sorti en mars dernier, ce catalogue couvre l'Europe entière avec des voyages proposés du printemps à la fin de l'année. Sous la dénomination de circuits,

séjours, festivals, cures et voyages en autocar, Pullman Tours propose une gamme de produits rivalisant avec celle des plus importants spécialistes romands en la matière. Les offres très classiques comme les châteaux de la Loire, le Tyrol, la Hollande en fleurs ou l'Andalousie voisinent avec des suggestions originales telles que la Norvège, le Pays catalan, les Pouilles, le Pays aquitain ou le Périgord et la Dardogne.

Nombreuses possibilités également pour le Festival de musique de Vérone qui dure jusqu'à fin août dans le cadre spectaculaire que tout le monde connaît.

En ce qui concerne la saison en cours, Jacques Bussat observe que les destinations les plus demandées par les adeptes du car, qui souvent ne veulent pas prendre l'avion, sont la France, plus particulièrement la Bretagne et le Midi, l'Australie et la Hongrie.

L'agence classique

Touriscar Voyages c'est également une agence chevronnée traitant tous les types de demande, qu'il s'agisse de voyageurs occasionnels ou de clientèle commerciale. Outre la classique vente des produits largement disponibles sur le marché suisse, en Europe et outre mer, Touriscar se charge bien sûr de la billetterie.

C'est à ce titre qu'on constate dans cette agence, en dépit de la hausse du dollar, une demande de plus en plus forte pour les vols «secs» à destination des Etats-Unis en général et de New York en particulier. La fascination pour The Big Apple n'est donc guère tempérée par le prix du dollar!

Il est vrai que New York n'est souvent qu'une porte d'entrée et que les nombreuses formules d'Air Pass mettent l'ensemble des Etats-Unis à la portée du porte-monnaie de tout en chacun. En matière de forfaits, on constate cette année une baisse pour le balnéaire pur et une hausse pour la Méditerranée orientale, Grèce et Turquie en particulier. Ces pays se prêtent admirablement en effet à la combinaison culture et plaisirs de la plage.

En anticipant déjà sur la saison d'hiver à venir, on enregistre un grand inté-

rêt pour l'île Maurice, destination qui marche très fort depuis l'introduction du vol direct Genève-Maurice et une demande particulièrement fournie pour Phuket et St-Domingue, au Club Méditerranée surtout, aussi bien en Thaïlande que dans les Caraïbes.

Voyages à la carte

Chez Touriscar Voyages, on met l'accent sur le service personnalisé et l'information à la clientèle. Cette entreprise familiale de dimensions artisanales possède ses contacts directs dans le monde entier et est à même de renseigner sur une base vécut. Les demandes à la carte, individuelles et de groupes, sont l'une des facettes les plus stimulantes de la profession, observe encore Jacques Bussat.

Compte-tenu du label autocariste, c'est la demande de groupes qui et la plus forte. De la sortie gastronomique de contemporains à l'incantation de haut de gamme (pour autant que cette expression ne soit pas un pléonasme) Touriscar Voyages établit environ 150 devis annuellement pour les groupes spéciaux. En général, un tiers d'entre eux se concrétise pour ce qui concerne les voyages par autocar.

Mais on constate de plus en plus un accroissement de la demande pour les voyages de groupes spéciaux par avion que bien entendu Touriscar met sur pied également. Particulièrement créatif, Jacques Bussat dit apprécier tout spécialement l'élaboration à la demande qui l'amène personnellement à de passionnantes prospectives.

Dans la même optique, en collaboration avec Finnair, Touriscar Voyages a proposé à Noël dernier des séjours en Laponie pour passer les Fêtes de fin d'année chez le Père Noël. Ce programme a connu un tel succès qu'il sera repris cette année, sans doute avec de nouvelles variantes.

D'autres projets sortant des sentiers battus sont actuellement à l'étude. Ils n'auront pas nécessairement l'autocar pour moyen de transport mais ils ne manqueront pas pour autant d'originalité. □

Sous-marins en vogue

La dernière spécialité des chantiers navals finlandais est le sous-marin de tourisme. La société W-Sub déclare que, partout dans le monde, les stations touristiques font montre de beaucoup d'intérêt envers cette nouveauté, en particulier en Europe continentale.

La compagnie espère bien en construire trois à quatre exemplaires par an.

Une douzaine dans le monde

W-Sub a commencé ses activités à Turku au début de cette année après que d'anciens employés du chantier Laiva-

teollisuus de la compagnie Wärtsilä Marine eurent racheté les opérations. Le gros de la production de Laivateollisuus a été liquidé, mais la construction des sous-marins a été poursuivie par W-Sub.

On ne compte actuellement qu'une douzaine de sous-marins touristiques dans le monde. Quatre ont été construits par Laivateollisuus et un vient d'être terminé par W-Sub.

Ce bâtiment qui peut embarquer 45 passagers, coûte environ 13 millions de marks (3 millions de dollars). Il sera en service tout l'été dans le lac de Ranua, Laponie.

En automne, il sera transféré dans l'archipel suédois de Stockholm et, plus tard, en Espagne. *sp*



L'île Maurice en goélette

En collaboration avec Air Mauritius, Stohler Tours a organisé récemment un voyage d'études à l'île Maurice, où les participants ont eu l'occasion de goûter aux joies d'une croisière à bord de la goélette Isla Mauritit qui chaque client Stohler peut effectuer gratuitement un jour durant. De gauche à droite et de haut en bas sur la photo: Katia Vuerli, Air Mauritius Genève; Adriana Hartmann, Metro Luzern; Ursula Morgengeng, Ouboter Basel; Beatrix Ziesemer, Suntours Zurich; Cristina Marti, Maurer Bern; Claudia Rüegg, Rewi Wetzikon; Karin Weibel, Stohler Tours Genève; Hasib Hennes, Yacht Charters Ile Maurice; Béatrice Bottinelli, Travel Bee Fällanden; Urs Stohler, Stohler Tours Genève; Brigitte Müller, Novo Bremgarten; Renate Krauer, Wiederkehr Adliswil; Sylvia Hüppin, Kündig Zurich; Tatjana Bizzotto, Sunbird Dübendorf; Hanspeter Pfändler, Bernhard Reisen Goldach.

Situation incontrôlable

Congestion aérienne: retard difficile à rattraper

Les hauts dirigeants des compagnies aériennes internationales ont pris connaissance de mauvaises nouvelles communiquées par la firme SRI International, consultants qui travaillent avec l'IATA.

Ils s'étaient réunis le 10 juillet à Londres pour y discuter la progression des travaux en cours avec le groupe d'experts-conseils; ceux-ci les ont avertis que l'accroissement des mouvements d'avions, plus important que prévu, allait certainement mettre le système du trafic aérien européen à bien plus rude épreuve qu'anticipé.

Selon le président de la réunion, Heinz Ruhman, président du conseil d'administration de Lufthansa, «il est désormais évident que des mesures appropriées et les investissements nécessaires ont par trop tardé. L'industrie du transport aérien en est arrivé au point où la situation de son trafic devient incontrôlable. L'on avait commencé par se préoccuper des questions techniques, mais seule une volonté politique pourra en fin de compte venir à bout de ces difficultés. Même en déployant des efforts intensifs et immédiats, il faut bien reconnaître qu'il est déjà trop tard pour éviter les graves préjudices que subiront les compagnies aériennes et les économies nationales.»

Ginter O. Eser, directeur général de l'IATA, a précisé, pour sa part: «Nous ne sommes qu'à mi-chemin de l'étude, qui sera présentée à l'Assemblée générale annuelle en octobre prochain à Varsovie, mais il est d'ores et déjà évident qu'à moins de consacrer un investissement massif pour y remédier, le manque de capacité de l'infrastructure aéronautique va s'avérer dramatique.»

Avant toutes choses, les gouvernements doivent se réunir et s'entendre pour élaborer un plan d'action destiné à parer au plus pressé. L'étude de l'IATA indiquera la direction à prendre - encore faut-il que l'on veuille bien reconnaître, au niveau politique, l'urgence et la gravité du problème. *sp*

TV-PROGRAMM

An dieser Stelle finden Sie jeweils eine Auswahl jener TV-Sendungen, die in irgendeiner Form mit Tourismus zu tun haben.

Freitag, 21. Juli
«Budapest» / Schwerpunkt Europa (FS 2 20.15-21.00 Uhr)

Samstag, 22. Juli
«Treviso» / Briefe aus Italien (B 3 14.30-15.00 Uhr)
«Tirol» / Auf tirolischen Almen (FS 2 16.15-17.00 Uhr)

Montag, 24. Juli
«Deutschland» / 10x östlicher Länge (ARD 15.30-16.00 Uhr)
«Island» / Lavawüste, Sagenland (S 3 19.30-20.00 Uhr)
«Panama» / Von Perlen, Muscheln und einsamen Buchten - Die 100 Inseln von Panama (ARD 21.45-22.15 Uhr)

Dienstag, 25. Juli
«Frankreich» / La France (ZDF) 13.15-13.45 Uhr
«Mailand» / Das ist Mailand (FS 2 17.00-17.30 Uhr)
«Bayern» / Der Bodensee (B 3 19.00-19.30 Uhr)
Donnerstag, 27. Juli
«Lübeck» / Lübeck (B 3 16.30-17.00 Uhr)
Freitag, 28. Juli
«Weltumsegelung» / Mit dem Wind um die Welt - Moorea, Bora-Bora, Suwarow (ZDF 15.28-16.10 Uhr)
«Australien» / Das innere Australien (B 3 22.25-22.55 Uhr)

Mit freundlicher Genehmigung der Programmzeitschrift «TELE» (Programmänderungen vorbehalten).

Der dicke Rote kommt!

Der Einband zerzaust vom häufigen Gebrauch, die Telefonnummern verkratzt durch die ständig wechselnden Eintragungen, Namen gestrichen und ergänzt wegen des sich rasch drehenden Personalkarussells - so sieht «mein Meierhofer» nach gut zwei Jahren im täglichen Dienst aus. Noch gibt es in dieser letzten Ausgabe keine Air Europe, keine Air City und keine Trans European Airways TEA. Jack Bolli ist nach wie vor oberster Kuoni-Boss, Jean-Pierre Rérat Airtour-Chef und Rudolf Hintermann Directeur pour la Suisse der Wagons-lits Tourisme.

Morgen wird alles anders: Da geht der neue, dicke, langsehnte Rote endlich in den Versand. Die 8., einmal mehr erweiterte Auflage - so hat mir Herausgeber Urs Meierhofer am Telefon hoch und heilig versprochen - ist ab nächster Woche für den Fronteinsatz nun definitiv bereit.

Seit dem ersten Erscheinen des Schweizer-Tourismus-Handbuchs vor über zehn Jahren hat sich die Zahl der Reiseanbieter in der Schweiz um 84 Prozent vergrößert. 1978 gab es ein Reisebüro auf 7800 Einwohner, heute scheinen schon deren 4500 ein solches nötig zu haben. Ein Beispiel nur, das die Notwendigkeit des ständigen Aktualisierens des dicken Roten klar vor Augen führt. «Wahrscheinlich», so schreibt Urs Meierhofer im aktuellen Vorwort, «gehen wir in der Reisebürobranche bei knappen Margen vor allem im Vermittlergeschäft und zunehmendem Kostendruck bewegten Zeiten entgegen. Möge sich unser Handbuch in einer solchen «Reisebüro-Landschaft» als zuverlässige Kompass erweisen!» Dem ist nur beizufügen, dass die Ausgaben 1990 vorwiegend auf den TTW und jene für 1992 wahrscheinlich an der ITB erscheinen werden. ... Kurt Metz

IMPRESSUM

hötel + touristik revue
Verlag und Herausgeber
Schweizer Hotelier-Verein, Bern
stv. Chefredaktorin
Maria Kung (MK)
hötel revue:
Maria Kung, verantwortliche Redaktorin, Dr. Alexander Künzle (APK), Bruno Lüthi (BL), John Witterer (JW), Martin Zenhäusern (MZ)
touristik revue:
Sam Junker (SJ), Anita Stebler (ast)
Redaktionsbüro Zürich:
Michael Hutschneker (hu)
Telefon (01) 202 99 22
hötel revue + revue touristique:
André Winckler (AW), rédacteur responsable, Georges Oberson (GO), Dominique Sudan (DS)
Ständige Mitarbeiter:
Claude Chatalein (CC) New York, Sybill Ehmann (SE), Frankfurt; Ronald Goldberger (GDB), Tel Aviv; Klaus Hölle (KH), Genf; Kurt Metz (MC), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich; Dr. Heribert Purtscher (HP), Wien; Kurt Riedberger (KR), Zürich; Ueli Staub (US), Zürich.

Verlagsmarketing:
Aldo Marzorati, Leiter
Adresse:
(Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst)
hötel + touristik revue
Postfach, 3001 Bern
Telefon (031) 507 222
Telex 912 185 htr ch
Telefax Verlag (031) 46 23 95
Telefax Redaktion (031) 50 72 24
Videotex 6660
Anzeigenverkauf:
(Geschäftsanzeigen)
Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri,
Telefon (057) 44 40 40
Telefax (057) 44 26 40
Westschweiz:
Publicité Neumann,
1113 St-Saphorin-sur-Morges,
Telefon (021) 801 11 20
Offizielles Organ:
Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren VSKVD; Swiss Congress; Interessengemeinschaft ärztlich geleiteter Kurhäuser der Schweiz IGKS; HSMA Swiss Chapter; 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.

PERSONEN FIGURES



Peter Stadler, zuständig für Kategoriesprünge bei Hotelplan, wechselt zu Swissair-Nordamerika und wird am 1. August die Stelle eines Chefs Product Management Leisure-Traffic Nordatlantik antreten. Dieser Posten ist eine neu geschaffene Stelle als Folge der grossen Umstrukturierung im Hause Swissair. Bekanntlich wird der ganze Nordatlantikverkehr neu von New York aus dirigiert.

Wegen dieser Umstrukturierung ist nun auch das Unikum eingetreten, dass Swissair eine Person von einer anderen Gesellschaft anheuert und diese gleich im Ausland einsetzt, ohne sie vorerst im Head Office ihre Sporen abverdienen zu lassen. Denn der neue Posten verlangt eher nach einem Spezialisten im Tour Operating und weniger im Airline Business. Stadler wird demnach als Kontaktpartner von Swisspac und Visit America Inc. sämtliche Belange der Economy Class abdecken.



Gody Schwendener (Bild) war Geschäftsführer der vor einem Jahr vom Reisebüro Traveller AG gegründeten Filiale in Sargans. Nun hat sich das Reisebüro Anfang Juli plötzlich von Schwendener getrennt, der schon über 25 Jahre im Reisebüro- und Airline-Business tätig war. Seine Stationen: Kuoni, American Express, Swissair, Japan- und Singapore Airlines, KLM. Wie Christian Caderas vom Hauptsitz in Chur mitteilt, erfolgen Bestellungen von Schwendener bei den Lieferanten seit dem 7. Juli als Privatperson. Caderas betont, dass das Reisebüro Traveller für solche Aufträge keine Zahlungsgarantie übernehmen kann.

Traveller AG Sargans sucht nun einen neuen Filialleiter. Das Reisebüro jedoch bleibt auch in der Übergangszeit in Betrieb. Zurzeit nimmt Yvonne Menn die Leitung der Filiale in Sargans wahr. Sie ist seit über drei Jahren für Traveller AG Chur tätig.

gierter des Verwaltungsrates sah sich gezwungen, seine Demission einzureichen, da ihm die neue Situation nicht mehr gestattet, die Verantwortung für die Berner + Wanzenried AG zu tragen. In einer persönlichen Stellungnahme schreibt er: «Die Autonomie der einzelnen Betriebe fällt dahin und macht einer zentralen Leitung Platz. Dies hat auch für die Firma Berner + Wanzenried AG einschneidende Konsequenzen: Aus dem bisherigen bernischen Betrieb wird eine Filiale. Die Befugnisse der örtlichen Geschäftsleitung werden wesentlich reduziert.»



Der gebürtige Schweizer Kurt Ritter (42) (Bild) ist mit sofortiger Wirkung zum Präsidenten von SAS International Hotels ernannt worden. Er ersetzt Terje Myklebust, der im April in den Vorstand der Saison Overseas Holdings gewechselt hat.

Kurt Ritter hat nach Absolvierung der Hotelfachschule in Lausanne vier Jahre im Berner Hotel Bellevue Palace gearbeitet. Anschliessend war er bei der Ramada-Hotelkette tätig. Zu den SAS International Hotels stiess Ritter 1976. Er leitete die SAS-Hotels in Lu-la sowie in Kuwait und war zeitweilig in Singapur stationiert. Ab 1987 war er als Vizepräsident der SAS Hotelgesellschaft im Hauptquartier in Oslo tätig.

SAS International Hotels, eine Tochtergesellschaft innerhalb der SAS-Firmengruppe, besitzt 22 Hotels (zwei weitere befinden sich gegenwärtig im Bau) und hat kürzlich einen 40prozentigen Anteil an der Intercontinental Hotelkette (weltweit 106 Häuser) erworben, die sich seit Dezember 1988 im Besitz des japanischen Mischkonzerns Saison Group befindet.

Ab 1. Juli hat Esther Aepli-Alder als neue Mitarbeiterin der Olma Messen St. Gallen die Projektleitung für die St. Galler Ferien '90 übernommen. Frau Aepli-Alder, welche bisher im Verkehrsverein der Stadt St. Gallen, Verkehrsverband Ostschweiz und Fremdenverkehrsverband des Kantons St. Gallen die Verkaufsförderung, das Kongressmanagement und weitere touristische Spezialaufgaben betreute, löst in dieser Aufgabe Elisabeth Lehmann, OPES Luzern, ab, welche bis zum 30. Juni interimistisch die Projektleitung innehatte.

Damit hat sich die Messeleitung der St. Galler Ferien '90 konstituiert. Ihr gehören an: Dr. René Käppeli, Direktor der Olma Messen St. Gallen, als Präsident, Esther Aepli-Alder als Projektleiterin, sowie als weitere Mitglieder der USA-Abteilung, wurde dann mit dem Zentralkauf betraut. Grossniklaus kennt die Region sehr gut aus seiner Zeit vor Kuoni. Er leitete die Orient Tours in Sharjah.

Die erstmals durchgeführte Erlebnismesse für Ferien und Freizeit Ferien '90 in St. Gallen wird vom 26. bis 28. Januar 1990 stattfinden. Die reguläre Anmeldefrist für Aussteller läuft noch bis zum 31. Juli.

Im Anschluss an die jüngste Verwaltungsratsitzung hat Antoine Veil den Wunsch geäußert, aus persönlichen Gründen von seinem Mandat als Bevollmächtigter des Verwaltungsrates der Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme (CIWLT) zurückzutreten. Antoine Veil hatte mit grossem Engagement die Neu-Ausrichtung des Konzerns vorangetrieben. In seine Aera fallen beispielsweise die Restrukturierung der Hotelkette Pullman, die Entwicklung von Euresst, die Übernahme von Europcar und schliesslich auch die Renovation des administrativen Hauptsitzes der Gesellschaft in Paris.

Auf Wunsch des Verwaltungsrates bleibt Antoine Veil jedoch bis zum 31. Juli im Amt. Als neue Verwaltungsratsdelegierte figurieren ab dem 1. August 1989 Pierre Bellon und François Boyaux.



Seit kurzem zieht Peter Späth (Bild) die Fäden des legendären Reid's Hotel Madeira. Das Reid's, 1891 von dem Schotten William Reid in einem subtropischen Garten erbaut, gehört zu den traditionsreichsten Häusern Europas.

Nach langjähriger Direktionsstätigkeit in der internationalen Luxushotelrie, zuletzt während fünf Jahren im Hotel Mamounia Marrakesch und im Hotel Palais Jamaï Fez, wendet sich der gebürtige Deutsche mit seiner Gattin Ingeborg nun der persönlichen Betreuung seiner Gäste auf der Blumeninsel Madeira zu.



George F. Grossniklaus wird ab September 1989 in den Vereinigten Arabischen Emiraten VAE in Zusammenarbeit mit der ADNCO, Besitzerin von allen grossen Hotels in Abu Dhabi, als Berater eingesetzt sowie eine Inbound (ground handling) operation aufbauen, welche in allen Emiraten tätig sein wird. Stay put, Rundreisen, Incentive- und Spezialreisen wird die Produktpalette beinhalten. Bis zur Umstrukturierung am Kuoni-Hauptsitz leitete er die USA-Abteilung, wurde dann mit dem Zentralkauf betraut. Grossniklaus kennt die Region sehr gut aus seiner Zeit vor Kuoni. Er leitete die Orient Tours in Sharjah.

Die Neustrukturierung der Eurobus-Gruppe mit der Eröffnung der Zentrale in Wärenlos und dem neuen Erscheinungsbild Eurobus-Reisen zeigt ihre ersten Auswirkungen. Ernst Staehelin, Geschäftsführer der Berner & Wanzenried AG in Bern sowie Dele-

AGENDA

Messen • Foires

6./7.9.	Asia Pacific Workshop, Regensburg
7.-10.9.	KOFTA 89, Korea World Travel Fair, Seoul
18./19.9.	Peru Travel Mart, Lima
18.-20.9.	VI Baltic Tourism Conference & III Baltic Travel Mart, Visby
17.-19.10.	Seatrade Cruise Holidays Convention, London
24.-26.10.	TTW, Montreux
25.-28.10.	Management & Travel, Frankfurt
4.-12.11.	Touristica Frankfurt '89
8.-12.11.	Expolingua, Frankfurt
16.-20.11.	Philoxenia, Thessaloniki

27.-30.11.	Japan Congress of International Travel and Travel Trade Show, Tokyo
28.11.-1.12.	WTM, London
1.-3.12.	Reisemarkt Köln International 1989, Köln
12.-14.12.	Tour '89, Amsterdam
1990	
18.-21.1.	Ferien '90, Bern
23.-24.1.	Visit USA, Zürich
24.-28.1.	Fitur 90, Madrid
26.1.	Visit USA, Montreux
26.-28.1.	Ferien '90, St. Gallen
31.1.-4.2.	Salone internazionale del turismo, Lugano
2.-4.2.	Basler Ferienmesse '90
10.-18.2.	Reisen '90, Hamburg
14.-17.2.	Inter Tour Expo 90, Hongkong
3.-8.3.	ITB, Berlin
16.-19.4.	PATA Travel Mart, Edmonton
8.-10.5.	EIBTM '90, Genf
2.-6.6.	Pow Wow '90, Orlando

17.-25.11.	Internationale Touristica, Frankfurt
21.-25.11.	Expolingua, Frankfurt
1991	
10.-13.1.	Ferien '91, Bern
18.-20.1.	Basler Ferienmesse
27.4.-1.5.	Pow Wow '91
1992	
16.-19.1.	Ferien '92, Bern
24.-26.1.	Basler Ferienmesse
30.5.-3.6.	Pow Wow '92

Kongresse • Congrès

20.-24.7.	AFTA Convention, Singapore
22.-28.10.	ASTA World Travel Congress, Miami
24.-26.10.	ASTA, Miami
29.10.	23. UFTAA-Kongress, Prag

Weil Ferien immer einmalig sind:



Ihr Ferienverbesserer