

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: - (1990)
Heft: 26

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: 02.01.2026

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

hotel revue

touristik
revue

revue
touristique

Sonne + Algen = Gäste

Tessin: Sehr gutes 1989, ungewisse Zukunft

Die Gäste strömten letztes Jahr wie nie zuvor ins Tessin: Ob im Zelt, in der Ferienwohnung oder im Hotel, insgesamt elf Millionen Übernachtungen registrierte der Tessiner Verkehrsverein (ETT) für 1989; im Vergleich zum Vorjahr stieg die Zahl um 4,6 Prozent. Die Zukunftsaussichten wurden an der Generalversammlung des ETT als unsicher bezeichnet. Staatsrat Respini stellt neue Tourismusschule in Aussicht.

Für den stark angestiegenen Besucherstrom nannte Stefano Valli, Präsident des Tessiner Hotelier-Vereins und Mitglied des ETT-Vorstands, zwei Gründe: das langanhaltende schöne Wetter und die Algenpest an der Adriaküste. Diese «Helfer» hätten dem Südschweizer Tourismus genauso positiv in die Hände gespielt wie die konjunkturelle Entwicklung.

Der erstarkte Dollar und die gesunkene Kaufkraft des Schweizer Franken lockten besonders die internationalen Gäste herbei. Aus den USA kamen 15,6 Prozent mehr Besucher als im Vorjahr, während die Bundesdeutschen, die über die Hälfte der ausländischen Touristen ausmachen, beim ETT als «die treuesten Gäste» gelten.

Zukunft offen

Doch wie sich der (Süd-)Schweizer Tourismus künftig entwickeln wird, ist

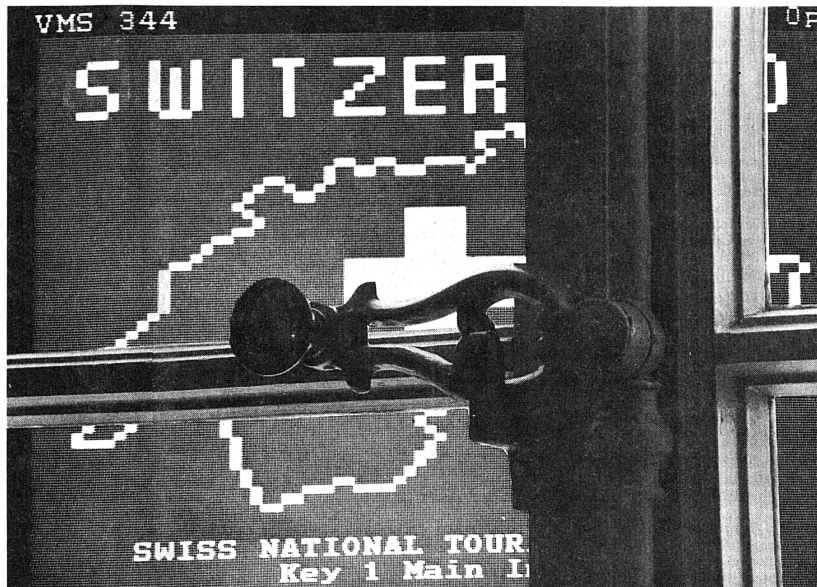
nicht mit Sicherheit voraussagen. Unklar sind vor allem die Auswirkungen, welche die deutsche Währungsunion, die Annäherung der Ostblockländer an das kapitalistische Wirtschaftssystem und die Einführung des europäischen Binnenmarktes haben werden. Für den Leiter des neugeschaffenen Koordinationsamts der beiden Eidgenössischen Departemente für auswärtige Angelegenheiten (EDA) und Volkswirtschaft (EDV), Aldo Matteucci, sind deshalb die Zukunftsaussichten noch offen. Eines sei für ihn aber schon jetzt klar: «Die Zukunft der Schweiz ist Europa.»

Neue Tourismusschule

«Der Tourismus stellt im Tessin fast 13 000 Arbeitsplätze zur Verfügung und offeriert den Einwohnern immer neue Möglichkeiten des Einsatzes», erklärte Staatsrat und ETT-Präsident Renzo Respini. Eine dieser neuen Möglichkeiten könne die Tourismusschule werden, die der Kanton zu schaffen beabsichtige.

Weitere Unterstützung für die neue Professionalität des Tessiner Tourismus erhofft sich der Politiker von der Überarbeitung des kantonalen Gaststättengesetzes. Dazu gehörten neben Berichtigungen der Polizeinormen auch die genaue Definition der beruflichen Qualifikation, die Wirte und Hoteliers für die Ausübung ihres Gewerbes benötigen.

hak



Als erstes Land der Welt soll die Schweiz ein «elektronisches Fenster» zur Welt erhalten. Interessenten sollen weltweit Informationen über das touristische Angebot der Schweiz abrufen und entsprechende Buchungen vornehmen können.

Montage: Der Bund / hrd

Visionärer Plan

Auftakt zum Projekt «Distributionssystem Schweiz»

Die Eidgenossenschaft soll weltweit zum ersten Land mit einem elektronischen Dach für die Informationsvermittlung und die Kommerzialisierung des touristischen Angebots werden. Im Rahmen des Projekts «Kommunikations-Modell-Gemeinden» (KMG) arbeitet seit Anfang des Jahres eine Arbeitsgruppe an einem Distributionssystem Schweiz. Das Konzept wurde nun den grossen touristischen Organisationen vorgestellt.

Die neue Institution, deren Rechtsform noch offen ist, würde das Marketinginstrument «Distribution» abdecken. Sie müsste deshalb optimal in den touristischen Marketingmix der Schweiz eingeordnet werden. Die Arbeitsgruppe schlägt denn auch vor, so rasch als möglich ein «touristisches Marketingkonzept Schweiz» auf der Basis des Schweizerischen Tourismuskonzepts zu erarbeiten.

ROLAND FLÜKIGER

Nach den Plänen der Arbeitsgruppe Distributionssystem Schweiz (DS-CH) soll die Schweiz das erste Land werden, das sein Tourismusangebot für jeden Interessenten auf der Welt elektronisch zugänglich macht. Über das touristische Angebot der Schweiz würden nicht nur Informationen abrufbar sein, der potentielle Kunde soll auch Buchungen vornehmen können. Sowohl der Versand etwa von Vouchern oder Tickets als auch der Zahlungsverkehr sollen kundengerecht über dieses System abgewickelt werden.

Investition in die Zukunft

Für die Arbeitsgruppe DS-CH ist das System «primär eine Investition in die touristische Zukunft der Schweiz. In zweiter Linie wird es eine gewinnorientierte Institution». Für den touristischen Anbieter in der Schweiz wird ein technisch einfacher, finanziell tragbarer und organisatorisch zweckmässiger Zugang angestrebt. Auf der anderen Seite sollen die Absatzmärkte Informationen über die Marke «Switzerland» leicht abrufen und buchen können.

Das Distributionssystem Schweiz soll in vier Stufen verwirklicht werden. Mit der vorliegenden Konzeptidee ist die erste Phase abgeschlossen. Als nächstes folgt die inhaltliche Ausgestaltung im technischen, organisatorischen und finanziellen Bereich. Gestützt auf diese Informationen soll ein Grundsatzentscheid zum Projekt ermöglicht werden.

4-Phasen-Modell

Anfang nächsten Jahres stehen dann Kapitalbeschaffung, Firmengründung und die personelle Besetzung der neuen Institution im Mittelpunkt. Anschliessend soll der Betriebsversuch beginnen. Die Arbeitsgruppe rechnet mit einer Anlaufphase von fünf Jahren bis zur vollständigen Tätigkeit der neuen Firma.

stundendeckenden Tätigkeit der neuen Firma.

Für die Projektierungsphase beantragt die Arbeitsgruppe einen Kredit von rund 450 000 Franken, der zu zwei Dritteln von der PTT im Rahmen des KMG-Projekts übernommen wird. Der Rest soll durch die wichtigsten touristischen Institutionen getragen werden. An der neuen Firma sollen sich Bund und nationale Organisationen zu gleichen Teilen sowie Private beteiligen. Für die ersten fünf Betriebsjahre müsste eine besondere Startfinanzierung gefunden werden.

Alle oder keiner

Anlässlich der Konzeptpräsentation haben Swissair, SBB, Schweizerische Verkehrszentrale und Schweizerischer Hotelier-Verein ihre grundsätzliche Bereitschaft signalisiert, einen Teil des notwendigen Projektierungskredits mitzutragen. Die definitive Stellungnahme seitens der touristischen Organisationen wird bis Ende Juli erwartet. Die Arbeitsgruppe hofft auf einen neuen touristischen Gemeinschaftssinn; für sie ist klar: Das Distributionssystem Schweiz «wird entweder von allen gemeinsam oder gar nicht realisiert».

INHALT

Von Swissair genötigt? 5

Die Reorganisation von Swiss Congress bringt die Kongressprofis in Zugzwang.

Ausstieg auf dem Gipfel 7

Mit dem erfolgreichsten Geschäftsjahr geht für Mövenpick die «Regierungszeit» Ueli Pragers zu Ende.

Selbst gedeckter Tisch 9

Die Kartause Ittingen sorgt in hohem Mass für sich selber.

Durst löschen 15

Beinahe unerschöpfliches Angebot für einen (hoffentlich) heissen Sommer.

TOURISTIK REVUE

Jumbolino fliegt 3

Die Crossair setzt ihren ersten Flüsterjet ein.

Die vier Grossen 4

Die Kunden halten die Schweizer Mietwagenfirmen auf Trab.

Korfu retour 5

Schaerlines Tagesflüge im Clinch zwischen Bedürfnisfrage und Ökoverantwortung.

SOMMAIRE

TVA: quel avenir? 16

Le projet de TVA a pris le chemin du Conseil national. Quels sont ses faiblesses et ses atouts?

Aéroport de Sion 17

L'aéroport de Sion s'est équipé pour donner au Valais un atout touristique de plus. Un atout important si l'on regarde les prévisions.

En «naturvision» 19

Le groupe Montreux-Oberland bernois mettra en service le premier-né d'une nouvelle génération de «Panoramic-Express», fruit d'une collaboration européenne.

REVUE TOURISTIQUE

Télématique 19

Le télématique semble vouée à un développement prometteur. S'agit-il d'un gadget à la mode ou d'un outil déjà utilisé dans la gestion des hôtels?

«Jumbolino» 10

Le plus petit des «plus grands» avions à réaction, le BAe 146 «Jumbolino», a été présenté par Crossair.

«Fenner Hotel 2000» hat fünf Sterne verdient!



fenner
FennerComputer

«Fenner Hotel 2000» ist das umfassende Führungs- und Kontrollinstrument in der Hotel-Administration.

Die ersten zwei Sterne erhält das Programm für die Effizienzsteigerung. Den dritten Stern bekommt es für das hervorragende grafische Zimmerreservationsystem, den vierten für die enorme Flexibilität und den fünften Stern verdient die Firma Fenner für Ihre vorbildliche Betreuung und die Serviceleistungen nach dem Kauf. Mehr über dieses 5-Stern-Programm erfahren Sie bei:

Fenner Elektronik AG, Abteilung Computer, Bühlsstrasse 1,
8125 Zollikerberg, Telefon 01 391 38 38, Telefax 01 391 40 53

Öko-Umfrage des Hotelier-Vereins

Im wahrsten Sinne «dicke Post» erhielten die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins jüngst von ihrem Dachverband. «Investieren Sie 30 Minuten in Ihr Umweltkapital», so war der Brief überschrieben. Beigelegt war der Korrespondenz ein siebenseitiger Fragebogen. Nicht weniger als 184 Fragen hat jedes SHV-Mitglied zu beantworten, ehe besagter Fragebogen wieder an die Monbijoustrasse 130 in Bern zurückgeschickt werden darf. (Dies sollte übrigens bis spätestens 31. Juli 1990 geschehen sein.)

Um was geht es? Antwort dazu ist auf bereits erwähntem Schreiben zu finden: «Es geht darum, den derzeitigen und künftigen Stellenwert des Umweltschutzes in der Schweizer Hotellerie festzustellen», argumentiert der SHV. Interessant seien Informationen über bereits umgesetzte ökologische Massnahmen und die damit gemachten Erfahrungen in den einzelnen Betrieben, wird weiter festgehalten. Und: «Wir möchten abklären, wie gross das Bedürfnis nach Information, Schulung und Beratung zu Umweltfragen ist.»

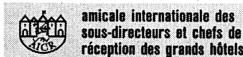
Breite Abstützung

SHV-Vizepräsident Werner Friedrich

ergänzt: «Dem Themenbereich Umweltschutz kommt seit langem eminent wichtige Bedeutung zu. Heute nun müssen Schritte eingeleitet werden, die den Weg in eine bessere Zukunft ebnen.» Der Schweizer Hotelier-Verein wolle und könne allerdings gerade in diesem Falle nicht allein, quasi von der hohen Warte aus, entscheiden, sondern sei auf klare Meinungsäusserungen seiner Mitglieder angewiesen. «Ausgearbeitet wurde die Befragung gemeinsam mit dem auf solche Belange spezialisierten Beratungsbüro Vrone Malzacher und Martin Volkmart im bündnerischen Vuorz», führt Friedrich weiter aus.

Nach Auskunft von Werner Friedrich will der SHV die Auswertung der Umfrage gegen Ende Jahr veröffentlichen.

«Wir sind überzeugt, dass auch die Hotellerie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten kann. Wir sind ebenso überzeugt, dass sich Investitionen in diesem Bereich früher oder später auszahlen werden», bekräftigt Friedrich. Und: «Es liegt meines Erachtens nicht an, Wasser zu predigen und Wein zu trinken. Unsere Branche muss ein gutes Beispiel liefern. Ihr soll damit eine Vorreiterrolle zukommen.» shv



Info-Abend

Am 11. Juli 1990 treffen wir uns zu einem Informationsabend mit anschliessendem Nachessen und gemütlichem Höck.

Thema: Temporär- und Dauerstellen, Kaderangestellte in der Hotellerie und Gastronomie.

Wo: Hotel Hilton International, Zürich.

Zeit: 19.00 Uhr

Kosten: 15 Franken, inkl. Nachessen und Getränke.

Anmeldung: bis 5. Juli 1990 bei Hr. D. Salvia, Eden au Lac, Zürich, Tel. 261 94 04/Fax 261 94 09



4th of July

Am Mittwoch, dem 4. Juli, ab 18.00 Uhr treffen sich die HSMA-Mitglieder zur traditionellen HSMA «4th of July» Bar-B-Que-er-tougher-Party bei der Forsthäuser Geeren bei Dübendorf/Gockhausen. Mitbringen sind Grillfleisch und bevorzugte Salate und Beilagen. Der Anlass findet bei jedem Wetter statt.

700 Jahre/ans/anni/onnas Confederatio Helvetica

700 Jahre Schweiz

Im nächsten Jahr begeht die Eidgenossenschaft ihren 700. Geburtstag. Die Palette der über das ganze Land verteilten Jubiläumsveranstaltungen dürfte reich befrachtet sein. Sicher ist auch, dass sich zahlreiche touristische Organisationen (Verkehrsverbände, Kur- und Verkehrsvereine), aber auch viele Hotelbetriebe dazu entschlossen haben, Pauschalarrangements anzubieten.

Die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) plant eine Zusammenstellung aller Angebote, die in konkretem Zusammenhang mit dem 700-Jahr-Jubiläum stehen. Ausgearbeitet wurde dazu ein entsprechender Fragebogen, der direkt bei der SVZ, Telefon (01) 288 11 11 zu beziehen ist. Sachbearbeiter ist Silvano Momm, der für allfällige Fragen auch gerne zur Verfügung steht. Nach seinen Auskünften müssen sämtliche Angaben bis spätestens 9. Juli 1990 eingereicht sein. Nur so könnten sie in der Zusammenstellung noch berücksichtigt werden. shv

Führungsaufgaben wahrnehmen

Antrittsreferat von Ernst Frauchiger



Ernst Frauchiger: «Mittelständig ist eigenständig».

An der Sitzung der Verbandsleitung SHV vom 20. Juni 1990 in Bern, hat Ernst Frauchiger (Hotel Valbella-Inn, Valbella) aus Anlass seiner Wahl zum 2. Vizepräsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins ein Antrittsreferat verfasst. Nachstehend publizieren wir das Referat in ungekürzter Form.

»Die Ereignisse, die wir in den letzten Jahren mit dem Schweizer Hotelier-Verein erleben, haben die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit wieder auf die Branche gelenkt, die Logiernächte in Millionenhöhe produziert und von der viele Synergien in andere Branchen ausgehen. Die Wertschöpfungsfrankenberechnungen, die in einigen Kurorten gemacht wurden, zeigen dies deutlich.

Als Vorstandsmitglied der SHV-Sektion Region Lenzheide-Valbella (zwei Jahre Vizepräsident, seit sieben Jahren Präsident, ebenso lange Mitglied des Kurvereinsvorstandes und des Bündner Hotelier-Vereins) bin ich über die frühere Saisoniermandat vor rund drei Jahren in die Verbandsleitung gewählt worden.

Als nach einem Jahr die neuen Statuten von den Mitgliedern angenommen wurden, musste ich mich in Interlaken einer Neuwahl stellen. Für das mir entgegengebrachte Vertrauen konnte ich mich bis heute noch nicht richtig bedanken. Dies möchte ich nun als Vizepräsident an dieser Stelle nachholen. Die Wahl verpflichtet mich dazu, eine mittelständische Politik zu betreiben und gemeinsam mit meinen Kollegen der Verbandsleitung gemäss Statuten SHV, Art. 30, 31 und 32, die Führungsaufgaben wahrzunehmen. Mein Motto: «Mittelständig ist nicht rückständig, sondern eigenständig.»

Was habe ich vor drei Jahren – als unbelastetes Mitglied – im damaligen Zentralvorstand angetroffen? Sagen wir es einmal so: Mehr Interessenspolitik als Sachpolitik.

Interessenspolitik ist in einem Verband sicher nicht zu vermeiden, besonders nicht bei Präsidenten- oder Direktionswechseln. Der Schweizer Hotelier-Verein ist aber nicht der einzige Verband, der nach Jahren der Ruhe diesen Prozess durchgemacht hat. Nur sollten jetzt diejenigen, die vermeintlich einen Imageverlust erlitten haben, unter diese Angelegenheiten endlich einen Schlussstrich ziehen. Es gilt, in positivem Sinne und mit Berufstext für unsere Hotellerie einzustehen.

Nur Miteinander

Es erträgt in Zukunft kein Gegeneinander, sondern nur ein Miteinander. Sonst wird uns der Ast, auf dem wir sitzen, langsam aber sicher abgefragt.

Mein Zwischenziel war es, mitzuhelfen, durch das Nadelöhr durchzukommen, die Führungsaufgaben zu erkennen und dem Geschäftsleiter, Direktor Heinz Probst, sowie seinen Mitarbeitern klare Aufgaben und Kompetenzen zu erteilen. Es geht darum, einen partizipativen Führungsstil durchzuführen, Bewährtes zu übernehmen und Schlechtes nach den neuesten Erkenntnissen zu korrigieren.

Neuorganisation

Über die SHV-Neuorganisation hat Heinz Probst einerseits durch die *hotel + touristik revue*, andererseits an der Präsidenten- und Delegiertenversammlung bestens orientiert. Auch sind die Kommissionen an der produktiven Arbeit.

Kuoni in Holland

Am 1. Juli 1990 wird die Reisebüro Kuoni AG in Amsterdam ein Büro eröffnen. Mit diesem Schritt wird der zunehmenden Bedeutung von Amsterdam im internationalen Reiseverkehr Rechnung getragen.

Die neugegründete Gesellschaft, Kuoni Travel Nederland B.V., wird sich auf die Abwicklung von Europareisen überseeischer Besucher konzentrieren, die vermehrt Amsterdam als erste Station ihrer Europareise wählen. Die holländische Niederlassung kann sich dabei auf das von Zürich aus geführte europaweite Netz von sogenannten Incoming-Büros in anderen Hauptstädten stützen. pd

und die GPK übt die Kontrolle nach den Statuten des SHV aus.

Die von der Geschäftsleitung gesteckten Ziele bis 1992 wurden von der Verbandsleitung genehmigt. Die Geschäftsleitung und – beratend – die Kommissionen, liefern uns die nötigen Unterlagen, damit wir Verbandspolitik betreiben können. Da ich effiziente Arbeit und mehrheitlich Sachpolitik liebe, möchte ich jeweils genügend Zeit haben, den Ursachen auf den Grund zu gehen und daraus eine Politik betreiben, damit unsere Organe dementsprechend speditiv arbeiten können.

Kontakte intensivieren

Die Verbindung zum Schweizer Wirtverband (SWV) ist bei schwergewichtigen Fragen vordringlich. Die Vernetzung zu den touristischen Institutionen, zum Biga sowie zu den Politikern muss intensiviert werden, denn diese Leute sind auf gute und speziell auf praktische Argumente angewiesen, damit sie in ihren Beurteilungen auf unsere Probleme Rücksicht nehmen können. Es hat nichts mit «Jammern» zu tun, wenn wir darauf aufmerksam machen, wo uns der Schuh drückt.

Das Gastgewerbe und die Hotellerie müssen einen Sonderstatus in den Rahmenbedingungen erhalten, da sie mit dem übrigen Gewerbe nicht unbedingt vergleichbar sind. Ich meine damit nicht Subventionen wie bei der Landwirtschaft, aber doch eine Popularisierung der Investitionshilfen (Schweiz. Gesellschaft für Hotelkredit, kantonale Wirtschaftsförderungsstellen). Auf Gemeinde-Ebene kann ich mir beispielsweise bevorzugte Ausnutzungsziffern vorstellen, um die Hotels attraktiver zu machen, sei es in Bezug auf Gäste oder Arbeitsplatzverbesserungen.

Preis-/Leistungs-Verhältnis

Der Hotelier, muss im Gegensatz zum anderen Gewerbe, den wirklichen Endpreis festlegen. Er ist standortgebunden und «produziert» Logiernächte nicht nur durch Schweizer Kundschaft, sondern rund 50 Prozent auch aus dem Ausland. Aus diesem Grunde kann er nicht einfach die Kosten überwälzen. Er muss hart kalkulieren, damit sein Preis-/Leistungs-Verhältnis stimmt und er auf dem Markt gegenüber dem Ausland konkurrenzfähig auftreten kann.

– Nach wie vor drückt der harte Schweizer Franken gegenüber den umliegenden Ländern
– höhere Lohnkosten (die höchsten der Welt)
– höhere Warenkosten (je nach Produkt 30 bis 50 Prozent teurer)

Ambassador definitiv Best Western

Die führenden Leute der 1967 gegründeten Ambassador-Gruppe haben vor Jahresfrist beschlossen, sich mit einem Lizenzvertrag Best Western International anzuschliessen und sich künftig unter dem Namen «Best Western Worldwide Hotels» zu präsentieren. Seit kurzem prangt denn auch das entsprechende Schild an sämtlichen der schweizerischen Genossenschaft angehörenden gut 70 Häusern. Diese, mit Sitz in Herrenschanen BE, versteht sich laut Geschäftsführer Hannes Imboden als «reiner Dienstleistungsbetrieb», der beispielsweise täglich durchschnittlich 80 bis 100 Reservationen übernimmt und rund 300 Reisebüros zu seinen Auf-

– höhere Investitionskosten
– Hypothekarzinsen
– auch hohe Abgaben an die Kurvereine (ein Beispiel: wenn ein Hotelbetrieb zirka 4 Millionen Umsatz macht, zahlt er im Schnitt 70 000 Franken Kurtaxe und Werbebeiträge. Im Vergleich dazu bezahlen eine Metzgerei, ein Bauunternehmen, Sportgeschäfte oder eine Bijouterie nur 200 bis 400 Franken Werbebeitrag bei gleichem Umsatz).

Sie sehen also, auch in der Richtung lokaler und kantonalen Kurvereine und SVZ stimmt vom Auftrag her nicht mehr alles. Die Hotellerie wird wiederum übermässig zur Kasse gebeten. Viele Beispiele könnte ich an dieser Stelle noch erwähnen. Daraus resultiert schliesslich ein sehr tiefer Cashflow, mit dem auch sehr gute Paradebetriebe in der Schweizer Hotellerie gegenüber der ausländischen Konkurrenz nicht mithalten können.

Auf der anderen Seite ist es für einen Unternehmer eine grosse Herausforderung, das Positive unseres Berufsstandes hervorzuheben, die Gastgeberrolle wahrzunehmen und sich für die gute Image der Schweiz einzusetzen, mit unseren Mitarbeitern aus verschiedenen Nationen ein freundliches Arbeitsklima zu schaffen, so dass sich diese als Gastarbeiter bei uns wohlfühlen und dementsprechend mithelfen, unsere Gäste aus der ganzen Welt willkommen zu heissen.

Schwarze Schafe

Wir Schweizer sind nicht so egoistisch wie wir oft von der Presse dargestellt werden. Die Schweiz ist durch die Vielfältigkeit der Sprachen auf einem begrenzten Raum ein wunderbares Land. Doch auch in unseren Reihen gibt es schwarze Schafe. Dies sollte jedoch nicht zu einer Verallgemeinerung führen. Hier hat die Presse eine wichtige Aufgabe: Sie sollte vermehrt auf die positiven Aspekte aufmerksam machen. Auf der einen Seite geben Hoteliers, Kurvereine und die SVZ jährlich Werbegelder in Millionenhöhe aus, um auf unser Land aufmerksam zu machen. Auf der anderen Seite machen wenige negative Schlagzeilen das gute Image kaputt. Ich frage mich manchmal, was solche Journalisten denken, zumal sie doch von morgens bis abends am erarbeiteten Wohlstand mitprofitieren.

Vordringliche Aufgaben

Wir müssen unseren Mitgliedern durch unsere Zeitung regelmässig mitteilen, was die Organe leisten. Wir müssen auch den Mut haben, bei wichtigen Entscheidungen die daraus resultierenden Risiken aufzuzeigen, damit sich unsere Betriebe rechtzeitig darauf einrichten können. Wir können dem Hotelier seine eigenen Probleme nicht abnehmen, aber wir können ihm Hilfsmittel zur Beurteilung der allgemeinen Lage geben.

In der Verbandsleitung sollten wir uns in nächster Zeit schwergewichtig folgenden Aufgaben widmen:

– Arbeitsmarkt, Fremdarbeiterpolitik, Berufsbildung im In- und Ausland
– EWR und EG
– Finanzen SHV (sie stehen meines Erachtens nicht zum Besten), Beschaffung neuer Mittel für den SHV
– LGAV – Konsens im Landesgesamtarbeitsvertrag
– Überprüfung der Hotelklassifikation – stetige Beobachtung der sich schnell verändernden Umwelt
– Lagebericht zur schweizerischen Hotellerie ständig anpassen. kb

Sie haben's geschafft

Abschlussprüfungen in den Schulhotels SHV

In diesem Frühjahr haben eine stattliche Anzahl junger Leute aus den Schulhotels SHV der deutschen Schweiz ihre Lehrabschlussprüfungen absolviert.

Es waren 524 Hotelfachassistentinnen und 94 Servicefachangestellte und Kellner.

Im grossen und ganzen erschienen die Lehrlinge gut vorbereitet an die Prüfung und bis auf einige Ausnahmen erreichten sie ein erstes Berufsziel, das eidg. Fähigkeitszeugnis. Der Notendurchschnitt betrug 4,8. Rund 6 Prozent haben die Prüfungen nicht bestanden. Wir gratulieren allen herzlich zur bestandenen Prüfung und wünschen viel Freude und Erfolg im zukünftigen Berufsleben. Einmal mehr danken wir allen, die dazu beigetragen und es ermöglichen, einen guten Berufsnachwuchs heranzubilden.

Nachstehend die besten Resultate: Hotelfachassistentin:

5,8 Langenauer Karin, Metropol, St. Gallen

5,7 Cicconi Pia (Zusatzlehre), National, Bern

5,6 Beyer Monika, Diana, Luzern

Heiniger Judith, Guggital, Zug

Hodel Sylvia, Niesen, Aeschi bei Spiez

5,5 Blatter Susanne, Einstein, St.

Gallen

Eberhart Regula, Alterswohnheim Riedhof, Zürich

Egger Cornelia, Royal-Bellevue, Kandersteg

Hofmann-Wildhaber Ruth, Art 41, Steckborn

Jorns Beatrice, Derby-Bahnhof, Grindelwald

Küng Andrea, Guggital, Zug

Lüthi Ruth, Terrasse, Bönigen

Signer Claudia, Schaffli, Trogen

Servicefachangestellte/Kellner

5,9 Jecklin Thomas, Lenkerhof, Lenk

5,8 Kretz Gabriela, Bellevue, Rigi-Kaltbad

5,6 Bourrat Brigitte, Neubad, Binnigen

Horat Monica (Zusatzlehre), Rössli, Gstaad

5,5 Diethelm Andrea (Zusatzlehre), Waldhuus, Davos

Handschin Bettina (Zusatzlehre), Weisses Kreuz, Brienz

Hinni Christine, Schönbühl, Schönbühl

Kamer Sandra, Hof Ragaz, Bad Ragaz

Stalder Elisabeth (Zusatzlehre), Kronenhof, Pontresina

Tschümperlin Manuela, Schwert, Näfels

Vogt Thomas (Zusatzlehre), Valbella Inn, Valbella

Zahner Jeannette (Zusatzlehre), Ermite, Schönbühl

Zumbrunn Petra-Marina, Eiger, Mürren

INTERVIEW



Werner Boos, Verkehrsverein St. Gallen

Im Zentrum Europas

Herr Boos, der Verkehrsverein der Stadt St. Gallen (VVS) feiert in diesem Jahr sein 100jähriges Bestehen. Wo steht der VVS heute?

In voller Entwicklung im Zeichen des Städtetourismus. Messen, Kongresse und das vielseitige Kulturangebot sowie St. Gallen als Einkaufs- und Ausflugsziel stehen im Vordergrund. Die erfolgreiche Expansionspolitik der Olma-Messen St. Gallen ermöglicht zahlreiche neue Veranstaltungen. Nebst der traditionsreichen Schweizer Messe für Land- und Milchwirtschaft mit jährlich über 400 000 Besuchern hat sich auch die Ostschweizer Freizeitmessen (OFFA) einen festen Platz im St. Galler Messekalender erkämpft. Dazu gesellen sich verschiedene Fachmessen mit Schwerpunkt Tourismus und Verkehr. Olma und Verkehrsverein ergänzen sich ideal und arbeiten vorbildlich zusammen.

Wo ist der Tourismus in der Stadt St. Gallen wirtschaftlich positioniert?

Rund 180 000 Logiernächte und etwa 1 Million Tagesgäste erbringen der Stadt St. Gallen jährlich Umsätze von über 100 Millionen Franken.

Die Stadt St. Gallen liegt im Herzen einer rund 320 000 Einwohner zählenden, grenzüberschreitenden Region. Wie nützt St. Gallen diesen Standortvorteil als internationales Regionalzentrum touristisch aus?

Die Zentrumsfunktion der Gallusstadt als kulturelles und wirtschaftliches Zentrum der Ostschweiz ist unbestritten. Wachsende Bedeutung erhält St. Gallen dank seiner Lage im internationalen Bodenseeraum mit dem deutschen und österreichischen Einzugsgebiet. Durch die neueste Entwicklung im Osten rückt St. Gallen immer mehr ins Zentrum Europas.

Innerhalb der Schweiz läuft die Ostschweiz Gefahr, als Randregion behandelt zu werden. Verschiedene Entscheidungen (zum Beispiel Neat) belegen dies. Voten und Initiativen von eidgenössischen Parlamentariern aus der Ostschweiz versuchen diesem Trend entgegenzuwirken. Was unternehmen die Ostschweizer Touristiker gegen diese Randbehandlung?

Die periphere Lage der Ostschweiz hat tatsächlich ihre Nachteile, vor allem bezüglich zukünftiger Entwicklungen im Nord-Süd-Verkehr. Zwar darf sich der Ist-Zustand für die Ostschweiz mit ausgezeichneten Nationalstrassen-Verbindungen, leistungs-

fähiger Eisenbahnachse Ost-West und stündlichen Intercity-Zügen sowie mit dem benachbarten Internationalen Flughafen Zürich-Kloten sehen lassen. Durch die geforderte «Ostschweizer Spange» im Raum Schaffhausen-St. Gallen-St. Margrethen-Sargans sollte eine dringend notwendige Verbesserung der Anschlüsse an die vorgesehenen Verkehrsströme erreicht werden. Dies nicht zuletzt auch im Interesse des Ostschweizer Tourismus.

Im Verkehrsverband Ostschweiz sind alle Fremdenverkehrsverbände und Verkehrsvereine der Region Ostschweiz zusammengefasst. Wie klappert die Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Mitgliedern?

Trotz ihrer heterogenen Zusammensetzung mit sechs Kantonen vom Mittelland bis zu den Voralpen und Alpen sowie durch die zusätzliche Partnerschaft mit dem Fürstentum Liechtenstein präsentiert sich die Region doch als Einheit. Konsequenz setzte sich der VVO in den vergangenen zwei Jahrzehnten für eine Verstärkung der kantonalen Tourismusorganisationen ein. Heute verfügen jeder Kanton und das Fürstentum über volltätig besetzte Geschäftsstellen, deren Geschäftsführer in einer Arbeitsgruppe zusammengefasst sind. Grundsätzlich befassen sich die Kantone mit den Marketingmassnahmen im Inland, während sich der VVO auf das Ausland konzentriert. Diese Aufgabenteilung wird auch im neuen Tourismusleitbild und Marketingkonzept des VVO beibehalten. Zusätzlich übernimmt der VVO die Funktion eines Dienstleistungszentrums für alle Tourismussträger der Region. Als Beratergremium steht dem VVO das «Profi-Meeting», die Erfahrungsgruppe der volltätigen Kur- und Verkehrsdirektoren, zur Verfügung.

Welches werden die Schwerpunkte für die künftige Entwicklung des Fremdenverkehrs in der Ostschweiz sein?

Das im erwähnten neuen Leitbild festgelegte Ziel ist die Förderung eines angebots- und nachfrageorientierten, qualitativen, aber beschränkt quantitativen organischen Wachstums. Als Hauptmärkte werden vom VVO vor allem Deutschland und Italien, in zweiter Priorität weitere Länder Europas und in beschränktem Mass auch Hoffnungsmärkte in den USA und im Fernen Osten bearbeitet.

Welches werden die vorrangigsten Ziele des Verkehrsvereins der Stadt St. Gallen zum Eintritt in sein zweites Jahrhundert sein, Herr Boos?

Nahziel ist der Ausbau unserer Geschäftsstelle, welche dieser Tage die renovierten Räumlichkeiten im Verwaltungsgebäude der Bodensee-Toggenburg-Bahn am Bahnhofplatz 1a wieder beziehen konnte, zu einem leistungsfähigen touristischen Zentrum. Nach aussen werden zusätzliche Marketingaktionen angestrebt und nach innen der Pflege der Gastfreundschaft, vermehrter Tourismusbewusstseins in der Öffentlichkeit und noch verstärkter Partnerschaft aller am Tourismus interessierten Kreise besondere Bedeutung zugemessen.

Interview Urs Manz

Lenk lenkt gut

Qualitatives Wachstum

An der Lenk im Obersimmental tut sich einiges. In weniger als zwei Jahrzehnten hat sich der Ort vom recht abgeschiedenen Bauerndorf zum dynamischen Kurort gemauert, der Vergleiche mit weit traditionsreicheren Stationen wie etwa Adelboden, Grindelwald oder Gstaad keineswegs zu scheuen braucht.

Auf der Grundlage von natürlichen Gegebenheiten und langsam gewachsenen Strukturen wurden mit Bedacht diverse, meist komplementäre touristische Angebote kreiert: Lenk heisst längst nicht mehr nur Juskila oder Reka. Lenk bedeutet auch Kurszentrum, Schachmetropole und nicht zuletzt Kurort im wahrsten Sinn des Wortes.

Abgestimmte Angebote

Zentrum des nicht mehr wegzudenken Kurbetriebes ist der Lenkerhof mit vier Sternen und 120 Betten. Angegliedert ist ein Kurbetrieb, der nicht nur den Gästen des Hotels, sondern dem ganzen Ort zur Verfügung steht - nur rund ein Viertel der Kurgäste steigen notabene im Hotel ab.

Das Hotel, dessen Substanz aus dem letzten Jahrhundert stammt, wurde nach und nach modernen Anforderungen angepasst, ein Prozess der auch heute nicht abgeschlossen ist.

Die Kurhotel Lenkerhof AG als Eigentümerin der Anlagen hat denn auch reagiert, eine Kapitalerhöhung von fünf Millionen Franken liefert die notwendigen Mittel zum Ausbau von Hotel wie Kurbetrieb. Im kommenden Jahr soll auch das letzte Zimmer des Hotels den Anforderungen der Kategorie angepasst werden, des weiteren will man aufstokken und ausbauen. Gar noch in diesem Jahr erhält der Kurbetrieb eine Gymnastikhalle, die als Mehrzweckbau konzipiert ist und auch weiteren Kreisen zugänglich sein wird.

So etwa dem Kurs- und Sportzentrum Kuspö, wo unter anderem alljährlich das Jugendkilager des Schweizerischen Skiverbandes SSV stattfindet, und das bis anhin je zur Hälfte dem Bund (EMD) und der Gemeinde gehört hat.

Auch da tut sich allerdings etwas, liegt doch der Gemeinde eine Offerte des Militärdepartementes vor, die rund 450 Massenzugbetten ohne Kostenfolge ganz zu übernehmen. Ein verlockendes Angebot, war doch im letzten Winter trotz wenig Schnee eine Zunahme der Frequenzen im zivilen Bereich zu verzeichnen. Und die Armee wird in gästearmen Zeiten sowieso weiterhin Gastrecht haben, ein weiteres Beispiel für die rundum geradezu symbiotische Angebotsgestaltung und Nachfragebefriedigung an der Lenk.

PG

Aufbruch ins 2. Jahrhundert

Verkehrsverein St. Gallen wird wachsenden Ansprüchen gerecht

Der Verkehrsverein St. Gallen feiert sein 100jähriges Bestehen. Die Voraussetzungen für den Tourismus in der Gallusstadt sind gut. Auch sein zweites Jahrhundert will er im Dienste des Gastes begehen. Mit dem Bezug seiner neu renovierten Räume kommt der Verkehrsverein einen bedeutenden Schritt weiter.

URS MANZ

Am kommenden Freitag, dem 29. Juni, hält der Verkehrsverein der Stadt St. Gallen (VVS) im Kongresshaus Schützengarten in St. Gallen seine 100-Jahr-Jubiläums-Generalversammlung ab. Aus bescheidenen Anfängen heraus entwickelte sich der VVS zu einer heute allseits anerkannten kantonalen Institution. Das Jubiläum bietet Gelegenheit, Rückschau zu halten und für diese Zeitspanne gleichzeitig ein Stück Geschichte der Gallusstadt zu beleuchten.

Gute Voraussetzungen

In einem vom VVS herausgegebenen Jubiläumsbuch sind Daten und Fakten zusammengetragen worden von



Verkehrsbüro • CH-9001 St. Gallen • Tel. 071 / 22 62 62

der Pionierzeit um die Jahrhundertwende bis heute; von Gästekontakten, von zukunftsorientierten Vorstössen auf den Gebieten von Tourismus und Verkehr ist da die Rede, von Hotelprojekten, Messen und Veranstaltungen, Bahn- und Strassenverbindungen bis zu einem Landeplatz für Wasserflugzeuge auf dem Grubensee.

Heute betrachtet es der VVS als seine Hauptaufgabe, Tourismusförderung für die Stadt zu betreiben. St. Gallen für Gäste und Bekannte aus nah und fern attraktiv und interessant darzustellen. In zunehmendem Masse komme



Das zweite Jahrhundert in neu renovierten Räumen: der Verkehrsverein St. Gallen am Bahnhofplatz 1a.

heute die Notwendigkeit hinzu, die Bewohner davon zu überzeugen, den Gästen der Gallusstadt gegenüber aufgeschlossen, freundlich und tolerant aufzutreten, hebt Hans Hurni, Präsident des Verkehrsvereins St. Gallen hervor. Die Fremdenverkehrswerbung könne niemals die Aufgabe einer einzelnen Vereinigung sein, es bedürfe hierzu grosser gemeinsamer Anstrengungen. Die touristischen Voraussetzungen der Stadt seien sehr gut: Ein reichhaltiges, kulturelles Angebot, eine Vielzahl von Kulturgütern mit Weltbedeutung, St. Gallen als Bildungsstätte von internationalem Ruf, St. Gallen als Messe- und Kulturstadt, die reizvolle Innenstadt mit vielfältigem Angebot an Waren und Dienstleistungen und vieles mehr.

In renovierten Räumen

Zum Eintritt in sein zweites Jahrhundert bezog der VVS seine neuen «alten» Räume im Verwaltungsgebäude der Bodensee-Toggenburg-Bahn (BT) am Bahnhofplatz 1a. Im Verlaufe der Jahrzehnte wurden dort Tausende von Besuchern begrüsst und beraten. Zunehmender Publikumsverkehr und wachsende Ansprüche aller drei Partner der

Geschäftsstelle (Verkehrsverein der Stadt St. Gallen, Fremdenverkehrsverband des Kantons St. Gallen und Verkehrsverband Ostschweiz) riefen schon lange nach einer räumlichen Erweiterung. Der Zahn der Zeit hatte in den alten Räumlichkeiten Spuren hinterlassen, so dass sich eine Renovierung förmlich aufdrängte. Dass man vom Renovationsprojekt nicht nur sprach, sondern es innert kurzer Frist auch realisierte, verdankt das Verkehrsbüro der BT als kooperativer, unternehmensfreudiger und zukunftsorientierter Hausbesitzerin. Planmässig innerhalb von sieben Monaten konnte der Umbau durchgeführt werden. Ganz im Sinne kundenfreundlicher Bedienung und rationaler Betriebsabläufe wurde die gesamte Büroorganisation neu gegliedert. Jetzt darf sich das wiederaufgestandene Verkehrsbüro am St. Galler Bahnhofplatz als eines der repräsentativsten seiner Art sehen lassen. Praktische Einrichtungen ohne Luxus und Extravaganzen am Schalter und in den Büros sind ganz auf den Dienst am Gast ausgerichtet - ganz im Sinne der Aufgabe, die sich der Verkehrsverein der Stadt St. Gallen auch für sein zweites Jahrhundert gestellt hat.

Visionen statt Strategien

Saas Fee will seine Gäste «verzaubern»

Die Tourismusverantwortlichen des Gletscherdorfes verlassen die ausgetretenen Pfade der Tourismusleitbilder und Marketing-Konzepte. Saas Fee setzt inskünftig auf Visionen: Mit vermehrter Gastfreundschaft, animationsbetonter Angebotspolitik und stärkerer Zusammenarbeit aller Tourismuspartner vor Ort will man die Gäste «verzaubern».

Der Not gehorchend definierten die Mitarbeiter des Verkehrsbüros Saas Fee im Rahmen eines Weiterbildungswochenendes zum Thema Unternehmenskultur die neuen, aber einfachen, ja beinahe selbstverständlichen Grundsätze. Kurdirektor Dr. Dres von Weissenfluh zur Ausgangslage: «Weil das bestehende, 1987 verabschiedete Leitbild und Marketingkonzept für den Kurort Saas Fee aus verschiedenen Gründen keine Beachtung fand, fehlen dem Ver-

kehrsverein im Moment die längerfristigen Perspektiven.» Kommt hinzu, dass nach Einschätzung von Weissenfluh ähnlich wie in anderen Wirtschaftszweigen auch im Tourismus die Strategien durch Visionen abgelöst werden müssen. «In der heutigen schnelllebigen Zeit, gekennzeichnet durch rasche Änderungen in den Märkten und den Bedürfnissen der Gäste, hat die Strategie im Rahmen einer Langfristplanung ihre Bedeutung verloren.»

Vier Visionen...

Neu versuchen die Tourismusverantwortlichen im Gletscherdorf vier Visionen nachzuleben. «Wir schützen unsere Gäste; wir stellen sie zufrieden», lautet der erste Grundsatz. Damit soll die kundenorientierte Beratung und Bedienung angestrebt werden.

Unter dem Motto «Saas Fee verzaubert» will man die animationsbetonten Angebote fördern und die auf eine

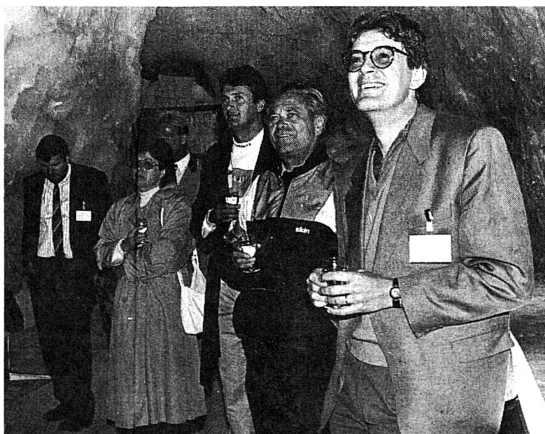
Dorfverschönerung gerichtete Tourismuspolitik fördern. Damit Visionen zur Realität werden, braucht es gut qualifizierte und hoch motivierte Mitarbeiter. Deshalb will der Verkehrsverein unter dem Slogan «Wir freuen uns, für Saas Fee zu arbeiten» die Weiterbildung sowie die interne Information ausbauen und den Mitarbeitern klar umrissene Verantwortungsbereiche übertragen. Und schliesslich sollen alle Tourismuspartner «Miteinander für Saas Fee» am selben Strick ziehen.

... und neue Sterne

Um die Gäste auch in Zukunft in die Gletscherwelt zu locken, bedarf es anscheinend trotz aller Zauberei stets neuer Sterne und Highlights im Angebot. Zu den besonderen Attraktionen wird inskünftig auch der Anfang Juni eröffnete Eisapavillon auf dem Mittellalalin zählen. Diese grösste Eisgrotte der Schweiz, die mit der Metro-Alpin bei Saas Fee zu erreichen ist, dürfte zweifelsohne das touristische Angebot des Gletscherdorfes nochmals aufwerten.

An einer zweiten Attraktion wird derzeit gebaut. Mit dem sogenannten Alpin-Express soll ab Herbst nächsten Jahres das Dorf direkt mit der Metro-Alpin verbunden werden. Die 3-Seil-Umlaufbahn mit grossräumigen Gondeln für 30 Personen gilt als Weltneuheit und soll die heutige Felskabinbahn ersetzen.

ger



Kurdirektor Dres von Weissenfluh, Bahndirektor Hubert Bumann und die übrigen Tourismusverantwortlichen freuen sich über den neu eröffneten Eispalast. (Bild Escher)

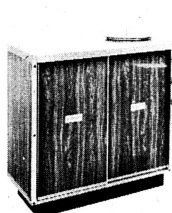
LUCULLUS

Gastronomie
und
EDV

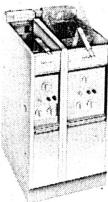
Burgfelderstr. 2
4012 Basel
Tel. 061 44 78 78

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

Alle Friteusen mit trockengangfesten 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
Fr. 2480.-
Fahrbar, 4 Lenkrollen,
inox oder braun
Fr. 2660.-
3 Thermostaten
40/70/85 cm



Typ NORMA-DIALOG
2368
9 + 12 Liter 15,25 kW
50/60/85 cm
Fr. 5590.-

Typ NORMA-DIALOG
2379
50/70/90 cm
Fr. 5840.-

Typen 2368/2379-Jet
18,25 kW
Mehrpreis Fr. 290.-



Typ NORMA-DIALOG
2268
2 x 9 Liter, 14 kW
40/60/85 cm
Fr. 5040.-

Typ 2279
2 x 9 Liter, 14 kW
40/70/90 cm
Fr. 5250.-

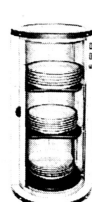
Typ 2268/2279-JET
16,5 kW
Zuschlag Fr. 280.-



Typ NORMA-DIALOG 368
12 Liter, 8,25 kW
30/60/85 cm
Fr. 2930.-

Typ 379
12 Liter, 8,25 kW
30/70/90 cm
Fr. 3070.-

JET-Typen,
Fr. 150.- mehr
10,6 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
ab Fr. 970.-
Fahrbar ab Fr. 1030.-
Typ V 1/32 für 32 cm
Inox Fr. 1130.-
Braun Fr. 1190.-
fahrbar + Fr. 60.-

Prompt und zuverlässig seit 1952: H. + R. Bertschi, Valentine Deutsche Schweiz - 8053 Zürich, Sillerwies 14, Tel. Büro (01) 53 20 08, Lager (01) 53 20 03, Fax (01) 382 04 16



Grosse Klappe...

...und viel dabinter. Eine Hecktüre, die sich weit öffnet und mit tiefer Ladekante, damit das Einladen auch sperriger Güter einfach ist. Die extrabreite Schiebetüre ermöglicht dem Vanette auch grosse Lasten auf die leichte Schulter zu nehmen. Selbst bei Vollast ist er spielend leicht zu fahren und sein robuster Diesel bleibt bescheiden im Verbrauch.

Aber der Vanette hat noch vieles mehr zu bieten:

● stoffbezogene Sitze ● Scheibenwischer mit Intervallschaltung ● grosse Aussenspiegel ● 5-Gang-Getriebe mit Stockschialtung ● 4,29 m³ Laderaum ● 830 kg Nutzlast ● Servobremsen ● Einzelradaufhängung vorn ● Scheibenbremsen ● tiefen Verbrauch

Der Nissan Vanette ist die komfortable Möglichkeit, die Transportkosten in den Griff zu bekommen.

Vanette 2.0 Diesel, Kombi mit 5 Plätzen oder Kastenwagen. 1951 ccm Diesel-Motor, 61 DIN-PS (45 kW), 5 Türen, von Fr. 19'350.- (Kastenwagen) bis Fr. 20'350.- (Kombi).

DIE NEUE MAXIGARANTIE VON NISSAN

3 Jahre Werksgarantie bis max. 100'000 Kilometer.
3 Jahre Lackgarantie, 3 Jahre Abschlepp-Garantie,
6 Jahre Garantie gegen Durchrostung.
24 Stunden NISSAN-Service-Telefonnummer für Hilfe zu jeder Tages- und Nachtzeit.



VANETTE Diesel von NISSAN

NISSAN MOTOR (SCHWEIZ) AG, 8902 Urdorf, Tel. 01/734 2811

FESPO 91

Die Publikumsmesse für Ferien, Sport und Freizeit.
Vom 24. bis 28. Januar 1991, ZÜSPA - Hallen, Zürich.

Wenn Sie im stark wachsenden Markt "Ferien und Freizeit" schnell weit kommen möchten, wird es Zeit, Ihren Standplatz zu buchen.

Sichern Sie sich mit diesem Talon den entscheidenden Informationsvorsprung.

Name, Firma

Strasse

PLZ/Ort

Branche

Zuständig

Telefon

WIGRA EXPO AG, Lavaterstrasse 67, CH-8002 Zürich
Telefon 01 201 66 80, Fax 01 201 66 86

Dabeisein
bringt Erfolg!



Freuen sich über das erste gemeinsam geschaffene, offizielle Schweizer Bäderplakat: SVZ-Direktor Walter Leu, VSB-Präsident Franz Dietrich und VSB-Sekretär Walter Wenger.

Bild Felzer

Konkurrenz aus dem Osten

DV des Verbandes Schweizer Bäderkurorte (VSB)

Der Verband Schweizer Bäderkurorte geht in die Offensive: Mit einem deutlich aufgestockten Werbebudget will er 1991 der internationalen Konkurrenz, insbesondere auch derjenigen aus Osteuropa, begegnen. Dies wurde an der Delegiertenversammlung in Bad Ragaz beschlossen. Neu in den Vorstand wurde Alfred E. Urfer (Ragaz) gewählt, neuer Vizepräsident ist Josef Zenhäusern (Leukerbad).

Der Sekretär des Verbandes Schweizer Bäderkurorte (VSB), Kurdirektor Walter Wenger (Baden), präsentierte den Delegierten im Kursaal-Casino Bad Ragaz ein umfangreiches Aktions- und Werbeprogramm 1991. So ist vorgesehen, im nächsten Jahr den Schweizer Kurkatalog wiederum viersprachig zu produzieren. Ferner wird neu ein Schweizer Bäderkurort-Broschüre herausgegeben, eine farbige, 80seitige konsumentenfreundliche Informationsschrift zur Vorbereitung und erfolgreichen Durchführung einer Bäderkur in der Schweiz, die von namhaften Autoren gestaltet wird. Ebenfalls in der Vorbereitung steht das neue Standardwerk «Die Heilbäder der Schweiz». Die Schweizer Bäderplakate und Schaufenster-Displays werden ebenfalls auf die Bäderkurorte aufmerksam machen.

Mehr Geld für Werbung

Der VBS wird 1991 durch die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) an zahlreichen Messen und Ausstellungen in Holland, Deutschland, Spanien, Frankreich, Italien, Belgien, Schweden und der Schweiz vertreten sein. Eigene Stände wird er am World Travel Mart in London, am der Natura in Basel und an der Seniorenmesse in Zürich haben. Für all diese Aktionen sollen 370 000 Franken aufgewendet werden, 30 000 Franken mehr als in diesem Jahr.

Möglich wurde die Aufstockung des Werbebudgets durch die Erhöhung des Werbebeitrages von 10 000 Franken auf 12 000 Franken jährlich, dem die 20 Mitglieder der Organisation zustimmten. Die Rechnung 1989 schloss bei Einnahmen von 409 000 Franken und Aufwendungen von 400 000 Franken mit einem Überschuss von knapp 9000 Franken ab.

Neuer Vizepräsident

Als Nachfolger von Uwe Lisowsky (Bad Ragaz), der über 20 Jahre dem Vorstand angehört, davon acht Jahre

als Vizepräsident, wurde Alfred E. Urfer, Verwaltungsratspräsident der Thermalbäder und Grand-Hotels Bad Ragaz, neu in den Vorstand gewählt. Neuer Vizepräsident wurde Josef Zenhäusern, Kurdirektor von Leukerbad.

Die rund 60 Anwesenden gedachten auch des Ende März dieses Jahres verstorbenen langjährigen VSB-Präsidenten und Ehrenmitglieds Peter Kasper (St. Moritz). In den 15 Jahren bis 1989, in denen Peter Kasper den VSB geleitet habe, sei das Bäderwesen zu seinem Hauptwirken geworden, sagte der Präsident des Verbandes Schweizer Bäderkurorte, Nationalrat Franz Dietrich (Wabern).

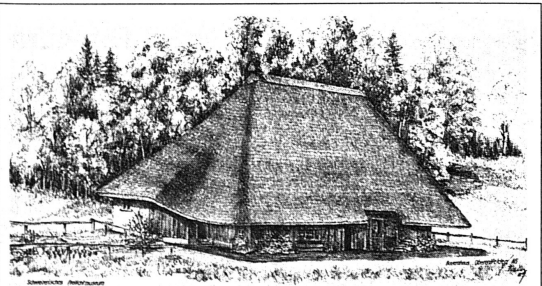
In seinem Jahresbericht sprach Präsident Franz Dietrich vom guten Tourismuszustand 1990. Mit 2,227 Millionen Logiernächten hätten die Bäderkurorte ein Plus von zwei Prozent verzeichnen können, und auch die Auslastung der Hotels von 57 Prozent sei, verglichen mit der übrigen Schweizer Hotellerie, ein gutes Ergebnis.

«Dennoch ist der Schweizer Tourismus mit grossen Problemen behaftet», sagte Franz Dietrich. Pro Woche verschwänden zwei Beherbergungsbetriebe, und auch die hohen Hypothekenzinsen hätten für viele Unternehmen eine bedrohliche Situation heraufbeschworen. Andererseits sei zu hoffen, dass die bundesrätlichen Vorschläge, die Ausländerpolitik etwas zu lockern und mehr Saisonern zuzulassen, auch dem Tourismus etwas Luft verschafften, auch wenn die Situation auf dem Arbeitsmarkt wegen des grossen Personalmanagements im Gesundheitswesen nach wie vor stark belastet sei.

Konkurrenz aus dem Osten

Franz Dietrich ging auch auf die veränderten politischen Verhältnisse im Osten Europas ein. Dabei erwähnte er insbesondere die traditionsreichen Bäder in der Tschechoslowakei und in Ungarn, die er im Zuge der Liberalisierung in Osteuropa als ernst zu nehmende Konkurrenten bezeichnete. «Noch haben wir einen Vorsprung», meinte er. Doch man müsse die Entwicklung sorgfältig verfolgen und noch mehr tun, um der Konkurrenz erfolgreich zu begegnen.

Dabei gelte es insbesondere auch, die zukünftige Entwicklung im Ferienverhalten der Menschen zu beachten: «Erholung und Entspannung» sei zunehmend der Trend für Ferien in der Schweiz, also eine Abwendung vom Sport hin zu gesunder Ernährung, Schönheit und kultureller Begegnung.



Ballenberg-Kunstkalender 1991

Anstelle des beliebten Fotokalenders gibt das Freilichtmuseum Ballenberg für 1991 einen Kunstkalender heraus. Fredy Baur, Wirt im Restaurant Pflug in Rafz und leidenschaftlicher Zeichner im Nebenberuf, schuf während des letzten Sommers die subtilen Ansichten aller im Ballenberg vertretenen Kantone. Der Kunstkalender ist Ende Mai erschienen und kann im Buchhandel oder beim Freilichtmuseum bezogen werden.

Zukunft in der Marke Schweiz

Swiss Congress in einer Identitätskrise?

An vorderster Front im Schweizer Tourismus gerät nach einer zeitweise fast lethargischen Phase einiges in Bewegung: Die SVZ hat das Strategiepapier Link erarbeitet, welches Ende dieses Jahres den Mitgliedern unterbreitet werden soll, führende Tourismusexperten beschäftigen sich mit dem Aufbau eines Distributionssystems Schweiz (siehe Artikel auf Seite 1), die Swissair sucht ihre Marketing-Zukunft im «Branding». Und auch Swiss Congress, die Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte, ist auf der Suche nach einem erfolgversprechenden Zukunftskonzept.

BRUNO LÜTHI

Schon seit über einem Jahr beschäftigt sich Swiss Congress, jener ehemals lose Zusammenschluss von Städten und Kurorten mit kongress- und tagungs-tauglicher Infrastruktur, ernsthaft mit der Frage, wie und in welcher Form ein schlagkräftiger Auftritt des Kongresslandes Schweiz erreicht werden könnte. Denn sozusagen als rechte Hand von SVZ und Swissair kümmert sich Swiss Congress um die Vermarktung der Kongress- und Incentive-Destination Schweiz, jedoch bis anhin ohne klaren Leistungsauftrag und mit (zu) bescheiden Mitteln. Zwei Arbeitsgruppen haben sich deshalb im Laufe dieses Jahres mit der Problematik Sekretariat beziehungsweise Leistungsauftrag beschäftigt.

Vollamtliches Sekretariat

Beide Arbeitsgruppen fordern unmissverständlich und einstimmig ein vollamtliches Sekretariat beim Sitz des Präsidenten, was klare Anforderungen bzw. Zielsetzungen an die Geschäftsführung bezüglich Marketing-Aufgaben erfordert würde. Die zwingend zu erwartenden Mehraktivitäten müssten mit einem erhöhten Jahresbudget (rund 150 000 Franken) abgedeckt werden,

was drei Varianten des künftigen Fortbestehens von Swiss Congress ergibt: a) Swiss Congress bleibt unverändert, der Mitgliederbeitrag müsste wesentlich erhöht werden, b) Swiss Congress öffnet sich, die notwendigen Mittel könnten geschaffen werden, und c) Swiss Congress schrumpft, die verbleibenden Mitglieder müssten grössere Beiträge leisten.

Swissair ändert Strategie

Nur: An der Generalversammlung in St. Gallen kam es nicht zum erhofften Vorwärtsschritt auf strategischer Ebene. Vielmehr legte Hans Kissenpfennig, Chef des Bereichs Marktkommunikation bei der Swissair, den versammelten Swiss-Congress-Mitgliedern die neue, noch auszugestaltende Marketing-Strategie des Nationalcarriers für die 90er Jahre dar. Und diese wird nicht ohne Folgen für den Schweizer Tourismus und somit auch für Swiss Congress bleiben. Angesichts der sich verschärfenden Anzeichen des 1. Quartals 1990 und den damit verbundenen Sofort-Sparmassnahmen, aber auch vor dem Hintergrund der sich abzeichnenden steilen Brise am Himmel über Europa 93, sieht sich die nationale Fluggesellschaft gezwungen, Schwerpunkte in ihrer künftigen Marktbearbeitungspolitik zu setzen. «Giesskannenprinzip definitiv ade» und «branding is the future», verriet Kissenpfennig den Kongressprofis.

Abbrücken vom Milizsystem

«Die Zukunft der Swissair liegt in der Marke Swissair, und dazu gehört auch die Identifikation mit der Schweiz», verdeutschte Kissenpfennig, und er glaubt, dass auch die Zukunft des Schweizer Tourismus in der Marke Schweiz liegt. Das erfordert aber professionelle Marktbearbeitung und ein Abbrücken vom Milizsystem, wie es auch Swiss Congress kennt. Kissenpfennig wundert sich etwa, dass zurzeit alle 19 Swiss-Congress-Orte gleichviel Mitgliederbeitrag bezahlen («ein Super-Föderalismus»).

Die Haltung der Swissair gegenüber Swiss Congress umschrieb er so: «Wir stehen voll und ganz zu einer professionellen Kongressorganisation.»

«Unfreundliche» Einflussnahme?

Verschiedene Mitglieder interpretierten die sich ändernde Haltung der Swissair – das wurde in der Diskussion deutlich – fast als Nötigung oder bestenfalls als ungerechtfertigte Einflussnahme der Swissair in die Tätigkeit von Swiss Congress. «Wir sind und waren immer Profis im Tourismus, und wir dürfen nicht vergessen, dass alle von uns viel Geld in die Marktbearbeitung stecken», mahnte etwa Lausannes Verkehrsdirektor Pierre Schwitzgubel. «Darum müssen wir auch für uns schauen.» Es sei zu früh, einen Entscheid zu fällen, der müsse vorsichtig und eingehend diskutiert werden.

Kissenpfennig wehrte sich gegen die Behauptung, die Swissair versuche ihren Partnern eigenwillig und eigennützig erarbeitete Konzepte aufzuzukryrieren: «Wir bilden doch in gewissem Sinn eine Schicksalsgemeinschaft, wir sind Partner. Und darum wollen wir nicht einen pflanzenfertigen Lösungsvorschlag unterbreiten.»

Und der dürfte denn auch kaum von der Winter-Generalversammlung vom 14. Dezember in Lugano vorliegen. In einer zweiseitigen Klausur diskutiert Ende Sommer vorerst der um die «Past-präsidents» erweiterte Vorstand die verschiedenen Möglichkeiten des Fortbestehens von Swiss Congress, und zwar aufgrund der verfügbaren Markt- und Trendanalysen, Prognosen und Vorschläge. Sodann wird den Mitgliedern das weitere Vorgehen unterbreitet, eventuell an einer ausserordentlichen Generalversammlung. Sollte ein Entscheid erst im nächsten Jahr gefällt werden, so wäre dies allerdings ein Geschäft, das der inoffiziell designierte Nachfolger von Präsident Eugenio Foglia, der Verkehrsdirektor von Montreux, Michel Ferla, an die Hand nehmen müsste ...

Touristikregion in Liquidation

Nordwestschweizerische Verkehrsvereinigung löst sich auf

Die Selbstauflösung der Nordwestschweizerischen Verkehrsvereinigung ist beschlossene Sache. Ende dieses Jahres ist das offizielle «aus», danach wird die Post noch während eines halben Jahres weitergeleitet. In einem Jahr müssen Nachfolgeorganisationen bereit sein.

FELIX THOMANN

Einstimmig haben die Mitglieder der Nordwestschweizerischen Verkehrsvereinigung in der letzten Woche auf Antrag ihres ebenfalls einstimmigen Vorstandes die Liquidation dieser Touristikregion und somit ihres Gremiums per Ende 1990 beschlossen. Die Touristiker in den angeschlossenen Kantonen Aargau, Solothurn und in den beiden Basel sind sich einig, dass das Gebilde aus ihren Kantonen im stetig härter werdenden Markt kaum mehr Chancen hat, zu heterogen sind die Angebote, zu unterschiedlich die Zielsetzungen. So ist während des letzten Jahres von der Geschäftsstelle im offiziellen Verkehrsbüro Basel nach einer gründlichen Bestandsaufnahme ein Auflösungsplan erarbeitet worden, dem die Mitglieder nun zugestimmt haben.

SVZ einverstanden

Der Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Walter Leu, bedauert die Auflösung des Gremiums, er will sich gegen eine Atomisierung der touristischen Schweiz wenden. Im Falle der Nordwestschweiz kann Leu das Vorgehen verstehen, er möchte darin aber kein Präjudiz für andere Umstrukturierungen sehen. Die nun aufgelöste Region sei schwierig zu führen gewesen; die Entwicklungen seien auf sehr unterschiedliche Angebote und Strukturen ausge-

mündet. Nach Auskünften von Leu könnten die beiden Basel als geographische und kulturelle Einheit eine neue Tourismus-Region bilden. Für den Kanton Solothurn besteht die Möglichkeit, sich der Region Berner Mittelland anzuschliessen, während im Kanton Aargau die Würfel noch nicht gefallen sind. Leu ist zuversichtlich, dass sich auch dafür eine Lösung finden lässt, auf jeden Fall werde sich aber die praktische Zusammenarbeit aufrecht erhalten lassen, denn «es dürfen auf der Schweizer Touristikkarte keine weissen Flecken entstehen».

Allseits Kontakte geknüpft

Für den Präsidenten der Nordwestschweizer Verkehrsvereinigung, Erich Egli aus Solothurn, steht fest, dass der nun aufgelöste Zusammenschluss «nicht an persönlichen Auseinandersetzungen gescheitert ist», vielmehr habe der Markt eine bessere, vernünftige Lösung verlangt. Solothurn habe bereits mit der Region Berner Mittelland Kontakt aufgenommen, und «Bern hat Tür und Tor geöffnet». Der Ball liege nun aber weniger bei den Touristikern als vielmehr bei den Politikern, und diese seien in seinem Gebiet noch etwas skeptisch, was ein Zusammengehen mit den Bernern angehe. Zuerst müsse nun das von der kantonalen Wirtschaftsförderung ausgearbeitete Tourismus- und Freizeitkonzept veröffentlicht werden. Das werde nach den Sommerferien der Fall sein.

Im Kanton Aargau ist bereits eine kantonale aargauische Tourismuskommision (ATK) geschaffen worden, die sich erstmals gesamtaargauisch mit der Fremdenverkehrsforderung befasst. Und gemäss einer Mitteilung in diesem Frühjahr werden erstmals in der Ge-

schichte des Kantons Aargau unter dem Titel «Wirtschaftsförderung» Staatsbeiträge für die aargauische Tourismus- und Imageförderung gesprochen. Man ist zuversichtlich, dass der Aargau bald eine eigene Tourismusregion wird bilden können. Als Geschäftsstelle amten das Kur- und Verkehrsbüro Baden unter der Leitung des ATK-Präsidenten Walter Wenger.

Zusammenraufen der beiden Basel

Ein geografisch einheitliches Gebilde sind die beiden Basel. In der Stadt wird das offizielle Verkehrsbüro mit seiner professionellen Organisation weiterarbeiten. Pierre Brennwald, der in Basel-land die Koordination der Touristikbestrebungen in der kantonalen Verwaltung ausübt, berichtet, dass die Kontakte für eine engere Zusammenarbeit mit den Touristikern in der Stadt eingefädelt worden sind. «Wir haben noch Zeit und müssen nicht unter Druck entscheiden», sagte Brennwald. Grundsätzlich müssen sich erst die am Tourismus interessierten Kreise im Baseltal einig werden. Da laufen Gespräche, in erster Linie zwischen dem kantonalen basellandschaftlichen Verkehrsverein und den lokalen Gruppierungen.

Brennwald ist allerdings vorsichtig und erklärt: «Bei uns stehen die Gemeinden nicht hinter grösseren Projekten, die mehr Verkehr auslösen könnten.» Und die Gemeinden sind eben primär die Ansprechpartner. Etwas eiliger haben es die Profis im Basler Verkehrsbüro, denn da gilt es rechtzeitig organisatorische Details zu regeln, etwa den Eintrag in das schweizerische Hotelverzeichnis für das nächste Jahr oder die Frage, wer beteiligt sein in welcher Höhe an gemeinsamen Präsentationen und Marketingaufgaben.

Neue Ausbildung: Kongressmanager

Kultur- und Kongressveranstaltungen gewannen in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung für Österreichs Wirtschaft und Fremdenverkehr. Dem Bedarf an Fachkräften für diese sensiblen und gleichzeitig expandierenden Bereiche wird nun – mit Hilfe von Casinos Austria – Rechnung getragen. Kommen Herbst startet an der Höheren Bundeslehranstalt (HBLA) Steyr der Lehrgang «Kultur- und Kongress-

management», der erste Schulversuch dieser Art in Österreich. Die Ausbildung zum «Kultur- und Kongressmanager» dauert fünf Jahre. Im Lehrplan sind neben drei Fremdsprachen (Englisch, Französisch und Italienisch) die Fächer Betriebswirtschaft, Marketing, Kultur- und Kongressmanagement, Textverarbeitung und Bürokommunikation, EDV und Organisation enthalten. Besonderer Wert wurde auf möglichst grosse Praxis-

nähe gelegt: Vorgesehen ist ein achtwöchiges Pflichtpraktikum. Die Förderung des Kongresstourismus und die Unterstützung verschiedenster kultureller Veranstaltungen zählen zu den vorrangigen Zielen der Unternehmensphilosophie von Casinos Austria. Die Partnerschaft mit der HBLA Steyr stellt somit einen weiteren Schritt im Engagement für den österreichischen Fremdenverkehr dar.

ANSCHLAGBRETT • TABLEAU NOIR

Schweizer Hotelier-Verein

Société suisse des hôteliers

Weiterbildung

Formation continue

T/J	Titel/Titre	Referent/Animateur	Teilnehmer/Participants	Ort/Lieu
Juli/Juillet				
4./5.	Erfolgreicher Verkauf an der Réception	Kurt Hannig, Kommunikations-Trainer, Forch	Mitarbeiter an der Réception	Zürich
10.-12.	Erfolg durch Persönlichkeitsentwicklung	Daniel David Thönen, Psychologe, Syntegra Wirtschaftsberatung Bern	Nachwuchskader	Region Zürich
August/Août				
7.	Führung des Telefongesprächs - gästeorientiert und verkaufsbewusst	Walter Rohrer, Verkaufstrainer, Ebmatingen	Alle Mitarbeiter im Gästekontakt, die wirksamer und verkaufsbezogener telefonieren möchten	Region Zürich
21.-22.	Marketing Grundwissen	Beat Krippendorf, Schulungsleiter ibk + partner, Bern	Kader	Region Bern

SHV-Kurse finden das ganze Jahr statt - Verlangen Sie unsere Kursbroschüre.

Eurocard unterstützt Weiterbildungskurse im Marketingbereich.



Ihre Zukunft ist uns wichtig. EUROCARD.

22543 / 84735

 Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung
Menbijoustrasse 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

 SCHWEIZERISCHE FACHKOMMISSION FÜR
BERUFSBILDUNG IM GASTGEWERBE, WEGGIS

Höhere Fachprüfung für Maitres d'hôtel Dezember 1990/Januar 1991

Für die Teilnehmer der Vorbereitungskurse Weggis, Zürich, Bern, Pully sowie für weitere Interessenten wird eine Höhere Fachprüfung für Maitres d'hôtel durchgeführt:

Prüfungsdaten: Dezember 1990/Januar 1991
Prüfungsort: Weggis
Prüfungsgebühr: Fr. 657.-
Letzter Anmeldetermin: 15. August 1990 (Datum des Poststempels)
Zulassungsbedingungen:

Zur Prüfung wird zugelassen, wer in vollen bürgerlichen Ehren und Rechten steht und während mindestens **sechs Jahren** im Service tätig gewesen ist. Tätigkeiten als Betriebsleiter/Aide du patron werden zu 60% der ausgewiesenen Anstellungszeit, der Servicekurs und das Servicepraktikum der Hotelfachschule Lausanne und der Hotelfachschule Luzern zu 100% und der Jahreskurs der Hotelfachschulen Belvoirpark in Zürich und Vieux Bois in Genf zu 60% angerechnet.

Anmeldung: Mit besonderem Anmeldeformular, das bei der Schweizerischen Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe, Schulzentrum SFG, 6353 Weggis (Telefon 93 29 29) bezogen werden kann, und unter gleichzeitiger Einzahlung der Prüfungsgebühr von Fr. 657.- auf das Konto 1100-5795.763 der Zürcher Kantonalbank.

24366/63967


Schweizer Hotelier Verein
Beratung

 Beratung SHV heisst
Weiterentwicklung

Tel. 031 507 111



"... als Reiseprofi weiss ich besonders die Insider-Infos zu schätzen. Jede Woche. 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 Freiprospekt:
Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice - France
Telefon (003393) 96 33 84
Telex 462265
Fax: 93 44 37 16

17412

Fremdsprachen im Ausland lernen...

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

Intensivtraining für Erwachsene zu 14 Sprachen in 22 Ländern. Sprachferien für Schüler.

Ein Jahr zur USA-High-School. Erfahrung aus mehr als 20 Jahren. Farbkataloge erhalten Sie gratis.

 Dr. Steinfels
Sprachreisen AG

 Seefeldstrasse 69, Postf. 6314
8034 Zürich - 01/383 20 26
Fax 01/383 28 25


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

Zu welchem Kurs dürfen wir Ihnen nähere Informationen senden?

☐ **Réceptionskurs**

30. September bis 26. Oktober 1990

☐ **Restaurant-Management-Kurs**

28. Oktober bis 16. November 1990

Name

18194/26021

Adresse

13954

"... seit ich sie abonniert habe, gehöre ich zu über 50.000 informierten Lesern. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue".



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:

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, Riffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. (01) 463 53 91

Kostenlose Information erbitten für neuen Hotel-Fachkurs:

Name

Alter

Strasse

Ort

4092

Hotel Sursee bleibt erhalten

Regionalzentrum braucht Hotelkapazität

Das Hotel Sursee im Zentrum des gleichnamigen Ortes, bleibt nach dem Kauf durch den ortsansässigen Otto Ineichen (Otto's Warenposten) erhalten und wird künftig bewusst als Dreistern-Haus durch die Otell Holding SA beziehungsweise durch deren Tochterfirma Sogacis geführt, die auch bereits das Haus in Sitten betreibt. Das Restaurant soll nach dem Umbau bewusst auch zum Stadrestaurant werden.

Für Sursee als Regionalzentrum mit zunehmender Industrialisierung auch der benachbarten Gemeinden ist der Erhalt des erst vor wenigen Jahren erstellten Hotels mit 56 Betten von grosser Bedeutung: Es verfügt derzeit über noch rund 170 Betten, und erst hat auch das Hotel Schwanen mit 16 Betten die Aufgabe als Hotelbetrieb bekanntgegeben: Gefährdet sind auch die Hotelbetten im Kreuz. So bleiben denn als grössere Hotels lediglich das Central - und eben das Sursee.

Teillumbau

Das Hotel Sursee ist seit dem 15. März wieder geöffnet und hat unter neuer Leitung von Jörg Burgermeister im April bereits eine Rekord-Auslastung erlebt. Es hat inzwischen auch eine erhebliche Umgestaltung erfahren: Das Restaurant ist heller geworden und als eigentliches Stadrestaurant neu gestaltet worden; einzelne Zimmer sind renoviert worden; das Hotel soll künftig auch als Seminarlokal dienen. Dafür sind fünf Sitzungsräume mit 15 bis 40 Plätzen geschaffen worden. Geplant ist ferner auf der abseits des Verkehrstromes gelegenen

Terrasse die Schaffung eines Wintergartens. Mit dieser bewussten Inkaufnahme der Rückstufung auf drei Sterne hofft die Otell Holding, den Betrieb sukzessive wieder in schwarze Zahlen zu führen. Vorsichtshalber leistet Otto Ineichen während maximal fünf Jahren zusätzlich eine Defizitgarantie von jährlich 50 000 Franken.

Region braucht Kapazität

Laut Hans Stutz, Vizepräsident des Verkehrsvereins Sursee, ist das ursprünglich von Surseer Gewerblern erbaute Hotel Sursee seit langem ein «Sorgenkind» gewesen, weil es nicht nur das grösste Haus am Platz ist, sondern weil die Hotelkapazität prekär ist. Unlängst ist im benachbarten Nottwil das SRK-Ausbildungszentrum eröffnet worden. Es wird gemäss kantonomer Vorschrift als Hotelbetrieb ohne öffentlichen Betrieb geführt. Bald wird auch das Paraplegikerzentrum eröffnet und im nächsten Jahr soll das Basisspital des EMD nahebei eröffnet werden. Eine kleine Erleichterung hat nun der vor Jahresfrist eröffnete neue Hotelbetrieb des Rössli in Nottwil gebracht, doch sind die zusätzlich geschaffenen und heute total 32 Betten eher für Individualtouristen geeignet. Daneben besteht in Eich auf der rechten Seite des Sempachersee-Ufers ein grosser Landgasthof mit beachtlicher Hotelkapazität. Für die Unterbringung von Gruppen aber sind die beiden Häuser so wenig geeignet wie jene von Sursee. Deshalb hat Jörg Burgermeister bereits Kontakt aufgenommen mit dem Hotel Central, damit auch auf diesem Gebiet möglicherweise gemeinsam etwas unternommen werden kann. kb.

Gewerkschaft als Hotelier

Union Helvetia feiert ihr Montana

Das Viersternhotel Montana in Luzern, seit 1944 im Besitz der gastgewerblichen Gewerkschaft Union Helvetia (UH), wird in diesen Tagen 80jährig. An der offiziellen Feier wurden auch kämpferische Töne gegenüber der Standortgemeinde laut.

Seit wenigen Tagen erst ist UH-Zentralsekretär Karl Eugster neuer Verwaltungsratspräsident der Hotel Montana AG, die vollumfänglich im Besitz der Union Helvetia ist. Die Eigentümerin hatte den Bau ursprünglich in der Absicht erworben, auf der Anhöhe über dem Palace ihre Verbandsleitung und die mittlerweile rechtlich streng getrennte Hotelschule unterzubringen.

Obwohl die UH praktisch ihr gesamtes Vermögen in das letzte der grossen Häuser Luzerns gesteckt hatte, hatte sich kein Vermögenszuwachs aus dem Hotel ergeben, da sämtliche Gewinne reinvestiert wurden. Laut Heinz Gubser, der mit seiner Gattin seit Anfang 1981 das Haus leitet, belaufen sich die Investitionen allein in dieser Zeit auf 3,7 Millionen Franken.

Ganzjahresbetrieb?

Nun ist ein Umbau für rund vier Millionen Franken geplant: Das Montana soll wie bis 1975 wieder zum Ganzjahresbetrieb mit Seminaren werden. Geplant war, den nach dem Neubau der Hotelschule freigewordenen zwei-

ten Speisesaal flexibel zu gestalten und so Seminarräume zu schaffen. Dazu wäre ein Wintergarten gekommen, der auf das Dach der Hotelfachschule zu liegen gekommen wäre.

Stadt sagt nein

Doch nun hat der Stadtrat mit Rücksicht auf die Denkmalfürsorge nein gesagt. Beim Speisesaal handle es sich um einen sehr alten Raum mit historisch wertvollen Holzarbeiten; der Denkmalfürsorge hat bereits angekündigt, ihn unter Denkmalschutz zu stellen. Der Wintergarten seinerseits würde in der vorliegenden Form als Fremdkörper vor dem kubischen Bau wirken.

Darum hat Eugster nun die Feier zum 80jährigen Bestehen des Hotels Montana zum Anlass genommen, mit der Möglichkeit zu winken, das Montana könnte als Hotelbetrieb aufgegeben werden und damit sogar bessere Erträge bringen. Mit Hans Eggstein ist nun immerhin ein gerade in Fragen der Restaurierung alter Hotels erfahrener Architekt zugezogen worden. So wird man wohl einen beidseits befriedigenden Kompromiss finden. Denn eines ist sicher: Nachdem schon eine Reihe teils bedeutender Hotels in Luzern eingegangen ist und die Stadt heute keine 5000 Betten mehr anbieten kann, will sie nicht auf das Montana verzichten. Luzerns führende Position im Schweizer Tourismus hängt in starkem Mass auch mit dem Hotelangebot zusammen. kb.



Hecht im Umbruch

Das im Zentrum der Ostschweizer Metropole St. Gallen gelegene Hotel Hecht befindet sich unübersehbar im Umbruch: Im Auftrag der Kleinhert Geschäftshäuser AG, Bern, als Eigentümerin, ist ein neues Hotel mit Restaurant- und Ladenlokalitäten im Entstehen begriffen, das im Sommer 1992 eröffnet werden soll.

Bild Eggenberger

Umsatzmilliarde rückt näher

Die Möve segelt auf Erfolgskurs

Das vergangene Geschäftsjahr gilt als erfolgreichstes des 42jährigen Mövenpick-Konzerns. Fünf Geschäftsbereiche, Restaurants, Hotels, Systemgastronomie, Konsumgüter und die junge Marché-Division erwirtschafteten einen konsolidierten Konzernumsatz von 929 Millionen Franken inkl. Managementbetriebe (Vorjahr: 852,9 Millionen Franken). Firmengründer Ueli Prager gibt seinen «totalen Rücktritt» bekannt. Jutta Prager übernimmt neu als Präsidentin und Delegierte des Verwaltungsrates.

MARIANNE MING-HELLMANN

Auf das vergangene Geschäftsjahr ist man bei Mövenpick zu Recht stolz. Der Umsatz konnte um beachtliche 9 Prozent gesteigert werden. Noch erfreulicher präsentiert sich die Ertragslage. Der Cashflow stieg um 19,1 Prozent auf 79,2 Millionen Franken, der Nettogewinn um 25 Prozent auf 22,8 Millionen Franken. Ein aussergewöhnliches Resultat für einen Gastgewerkekonzern. Der Aktionär darf sich an einer von 20 Prozent auf 22 Prozent erhöhten Dividende erfreuen.

Mit 5 Standbeinen

So unterschiedlich die Aktivitäten der fünf Geschäftsbereiche auch sind, die

«Wir machen es uns zur Pflicht, unsere Mitarbeiter zu fördern und ihnen möglichst viel Gelegenheit für das fachliche Weiterkommen, die Entwicklung ihrer Fähigkeiten und ihrer Persönlichkeit zu geben.» Aus der Mövenpick-Charta

Synergieeffekte sind offensichtlich. Der gute Ruf im einen Bereich erleichtert den Einstieg ins Geschäft der anderen Sparte.

Die reinen Gastrobetriebe mit Restaurants und Hotels haben den Löwenanteil des Konzernumsatzes erwirtschaftet (s. Kasten). Im Fast-Food-Bereich vermochte das Resultat der Silberkugel nicht ganz zu befriedigen, hingegen florieren die zehn Cindy-Betriebe. Als eigentliche Renner erweisen sich die «Marchés». Im ersten Geschäftsjahr erzielten sie einen Umsatz von 8 Millionen Franken, heute ist die 100-Millionen-Grenze in greifbarer Nähe gerückt. Geschäftsbereich Nummer fünf schliesslich, Produktion und Handel von Konsumgütern, bezeichnet man bei Mövenpick schmunzelnd als Testmarkt - wohl für die Lizenznehmer. Diese setzen bereits 305,6 Millionen Franken um. Eine munter sprudelnde Royalty-Quelle.



Sie haben Grund zum Strahlen: Paul Schwyzer, Generaldirektor Finanzen und Konzerndienste; Heinz Schurtenberger, Generaldirektor Konsumgüter und Konzernmarketing; Aloys Hirzel, Pressechef, und Jutta Prager, Präsidentin und Delegierte des Verwaltungsrates des Mövenpick-Konzerns.

Bild Ming

Neukonzeption

Die Hoteldivision mit 1989 insgesamt 4151 Zimmern (Auslastung 67 Prozent) wird dieses Jahr durch zwei neue Hoteltypen einfacheren Standards ergänzt: Cadett und Benjamin. «Mehr von dem, was der Gast sich wirklich wünscht, und weniger von dem, was er nicht oder nur selten benötigt.» So die Geschäftsphilosophie. Auf die Unterschiede der beiden Neulinge darf man gespannt sein.

Mit je einem Radisson am Flughafen von Peking und in Istanbul, Mövenpickhotels in Bielefeld und Kassel sowie Cadett-Hotels in Brüssel, s-Hertogenbosch und Den Haag werden weitere Hotelöffnungen angekündigt. In Ägypten begibt sich die Möve in das warme Nilgewässer: Im Herbst läuft das erste Hotelschiff vom Stapel. Das 74-Kabinen-Boot wird zwischen Luxor und Assuan verkehren. Im Restaurantgeschäft, dem «Core Business» des Konzerns, wurde vergangenen Monat das erste Mövenpiccolo für Junge und Junggebliebene eröffnet.

Konzentration auf Mitteleuropa

In erfreulicher Offenheit rapportiert der Konzern über Erfolge und Misserfolge seiner geographischen Diversifikation. Probleme in China sind verständlich, sagte Jutta Prager, «während wir die Schlappe in Paris, die wir uns selber zuzuschreiben haben, moralisch noch nicht verarbeitet haben». Verständlich, dass man sich auf das geschäftliche Zuhause, Schweiz und

Deutschland, besinnt. Dort liegt nach wie vor das Schwerk Gewicht der Konzernstätigkeit mit 58 Prozent des Gesamtumsatzes in der Schweiz und 33 Prozent in Deutschland. Mit der Eröffnung einer Eisdiele in Dresden - sinnigweise liegt sie an der Prager Strasse - hat man in der DDR ein erstes Zeichen gesetzt. Osteuropa ist ein Markt, der sämtliche Konzerndivisionen interessiert.

Ungewöhnlich und einmalig wie sein Lebenswerk ist, begründet Ueli Prager seinen Rücktritt: «Die Überzeugung, dass nur ein totaler Rücktritt und die volle Übergabe der Verantwortung an eine jüngere Generation den neu ans

«Die Qualität unserer Produkte und unserer Dienstleistungen und damit unserer gesamter Erfolg hängen in hohem Masse vom Wissen und Können unserer Mitarbeiter ab.» Aus den Mövenpick-Führungsrichtlinien

Ruder gekommenen Führungskräfte die Motivation und die Freiheit gibt, den Übergang in eine neue Zeit zu finden, das ist der wahre Beweggrund.» Der Trendsetter der Gastronomie-Nachkriegsära tritt zurück. (Ein «Abschiedsgespräch» mit ihm folgt demnächst.) Er darf sich, geistig jung geblieben, aus dem Ruhestand an der Umsatzmilliarde erfreuen. Seine Gattin, Jutta Prager, übernimmt neu als Präsidentin und Delegierte des Verwaltungsrates. □

Mövenpick-Konzern im Zahlenspiegel 1985-1989 (inkl. Management-Betriebe)

Umsatzzahlen (in Mio Fr.)	1989	1988	1987	1986	1985
Umsatzanteile nach Ländern					
Schweiz	538,1	502,9	450,6	416,2	371,4
Deutschland	310,7	282,5	254,9	239,2	221,5
Mittlerer/Ferner Osten	46,8	40,6	43,0	32,3	48,6
Frankreich	5,9	7,9	9,0	8,8	9,5
Kanada	22,3	16,9	10,0	8,3	8,8
Österreich	5,2	2,1			
Total	929,0	852,9	767,5	704,8	659,8
Umsatzanteile nach Divisionen					
MP Restaurants	371,4	355,7	340,1	326,3	309,1
Systemgastronomie	120,8	113,6	95,1	99,1	96,1
Marché-Restaurants	80,2	64,5	41,1	17,4	7,8
Hotels mit Restaurants	249,9	214,1	193,9	173,6	171,0
Konsumgüter	106,7	105,0	97,3	88,4	75,8
Total	929,0	852,5	767,5	704,8	659,8

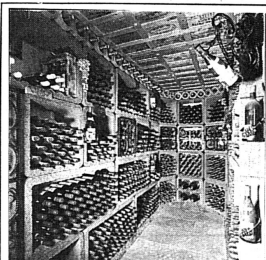
Personalbestand zurzeit: 14 000 Mitarbeiter

Mehr Schein als Sein

Wo sich um die Jahrhundertwende Europas Aristokraten und Grossbürger ein Stelldichein gaben, werden künftig nur noch Mäuse und Ratten ein- und ausgehen. Das Trauerspiel um das ehemalige Luganeser Luxushotel Palace nimmt kein Ende. Die Ruine modert weiter vor sich hin und sticht als Schandfleck an Luganos eleganter Seepromenade heraus. Der Chef vom Luganeser Bauamt, Erasmo Pelli, ist verzweifelt: «Wir haben wenig rechtliche Handhaben, um eine Sanierung der 50-Millionen-Ruine voranzutreiben», erklärte er. Damit Einheimischen und Touristen dieser Anblick demnächst erspart bleibt, hat die Stadtverwaltung jetzt angeordnet, dass der neue Besitzer wenigstens eine Schein-

fassade errichten soll, falls er nicht vor Ende Jahr mit den Sanierungsarbeiten beginne. Ein Trompe-l'œil für die Schönheit aber auch für die Sicherheit.

Vier Handänderungen erlebte das Palace in den letzten drei Jahren. Von den Erben Geschwister Brügger zum mittlerweile Konkurs gegangenen Bauherren Giorgio Gianola aus Bissone zum Rechtsanwalt Patrick Wavre. Dieser hatte wie Gianola mit den dringenden notwendigen Bauarbeiten begonnen, trat jedoch alsbald das gesamte Aktienpaket für 50 Millionen Franken an Mario Peca, den Verwalter der Immobilien-Gesellschaft Gedeco SA in Neuenburg ab. HAK



MULTI Das richtige Weingestell

HYPRO

Hypro AG, 6023 Rothenburg Tel. 041/ 53 81 33

LIEGENSCHAFTENMARKT

ZÜRICH
KLOTEN AIRPORT



Möchten Sie nicht die Gelegenheit nutzen, Ihrem Zimmer neue Aspekte zu geben, indem Sie günstig Möbel kaufen?

Wir verkaufen:

Restaurant- und Barmöbel wie Stühle, Fauteuil und Barhocker.

Falls Sie interessiert sind, rufen Sie noch heute unseren Herrn Eisele im Einkaufsbüro an, und erfragen Sie Details über Verkauf und Abholung.

Zürich Kloten Airport Hilton
Postfach
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 810 3165

25117/40428

Im Toggenburg, in Bazenhaid SG, an der Durchgangsstrasse Wil-Wattwil, ist nach Vereinbarung das sehr bekannte

Speiserestaurant Landhaus

zu verpachten. Es verfügt über eine grosszügige 6-Zimmer-Wirtswohnung, sep. Angestelltenzimmer, 50 Plätze im Restaurant, grossen Saal für Hochzeiten usw., Gartenrestaurant mit Cheminéehaus, 2 Kegelbahnen, grossen Parkplatz.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
U. & C. Krähenmann, Wilerstrasse 38, 9602 Bazenhaid
Telefon (073) 31 35 72, ab 19 Uhr Telefon (073) 31 22 52
24978/294306

Im Auftrage eines Kunden vermieten wir auf den 1. Dezember 1990 das

Aparthotel/Rest. «Belstar»

In Blatten ob Naters/Wallis
- 20 Hotelbetten
- Restaurant, 59 Sitzplätze
- Saal, 56 Sitzplätze
- Bar, 50-55 Plätze
- Winter- und Sommerbetrieb.
Seriöse Anfragen bitte an:
P. u. A. Ritz AG
Treuhand und Steuerberatung
Postfach 72, 3904 Naters VS

P 25159/44300

Pachtausschreibung für Hotel Sternen in Rechthalten

Für die Pachtbedingung dieses wunderschönen Gasthofes im Herzen des Sensebezirkes stelle ich mir ein Wirtespaar vor, welches eine gute Küche führt, viel persönliches Engagement zeigt und ein gutes Verhältnis zu den Einwohnern, Passanten und Vereinen pflegt.

Interessenten melden sich bei:
H. Corpataux, Telefon (037) 22 13 89
oder schriftliche Eingabe:
Louis Corpataux AG
Murtenstrasse 54
1700 Freiburg

P 25161/44300



DANIEL VETSCH AG
CH-9425 THAL, POSTFACH 233
TELEFON 071/44 34 35
TEL. NATEL C 077/96 79 35

Zu verkaufen

Restaurant mit Liegenschaft

Ski-, Wander- und Ferienort, Bündnerland, 80 Pl. Restaurant, 40 Pl. Garten, 4½-Zimmer-Wohnung mit Cheminée, 1 Personalzimmer.
Kaufpreis Fr. 650 000.-.

24849/274933

Immobilienreuehand, Verwaltungen
Betrieb von Hotels und Restaurants
Buchhaltung, Unternehmensberatung

Einmalige Gelegenheit

HOTEL-RESIDENZE IN GENÈVE ★★★, NEU

Erstklassig gelegen, zwischen Bahnhof und See, 30 Zimmer, Restaurant und Boutique.
Fr. 10 000 000.-

Anfragen unter Chiffre 25153 an hotel revue, 3001 Bern.

25153/294705

★★★-50-Betten-Sporthotel GR

in Kauf oder Miete per 1. 10. 1990.

Telefon (01) 932 41 44

24666/47104

Gesundheitliche Gründe veranlassen dazu, dass wir unser Bijou, gut eingeführtes

Kleinhotel im Locarnese

verkaufen müssen. 22 Betten, 1500 m² Umschwing.
VP Fr. 1,65 Mio.

Solvente Selbstinteressenten erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre 24450 an hotel revue, 3001 Bern.

24450/79812



DANIEL VETSCH AG
CH-9425 THAL, POSTFACH 233
TELEFON 071/44 34 35
TEL. NATEL C 077/96 79 35

Zu verkaufen

40-Betten-Hotel

Tessin, Lago Maggiore. 20 Zimmer, 1 Suite, 1 Atelier, Pool, Salon-Cheminéezimmer, 3675 m², 5143 m² Baulandreserve.

Kaufpreis Fr. 5,5 Mio. 24856/274933

Immobilienreuehand, Verwaltungen
Betrieb von Hotels und Restaurants
Buchhaltung, Unternehmensberatung

Gemeinderat Murten

Auf den 1. November 1990 oder nach Übereinkunft zu vermieten

Hallenbad-Restaurant

im Hallen-, Schwimm- und Strandbad von Murten.

Der Betrieb umfasst:

- Restaurant des Hallenbades (zirka 40 Plätze)
- Sommerrestaurant (Selbstbedienung) mit grosser Terrasse (zirka 250 Plätze)
- Kiosk des Freibades

Interessenten melden sich bitte bis zum 31. August bei der Stadtschreiberin Murten, Rathaus, 3280 Murten.

Auskunft erteilt die Betriebsleitung, Telefon (037) 72 11 01.

Der Gemeinderat
25152/180297

Grosses Dienstleistungsunternehmen, gesamtschweizerisch tätig, sucht in Städten ab zirka 20 000 Einwohnern, an guter Lage, in Miete (langjähriger Mietvertrag erwünscht) evtl. Kauf

Restaurant mit Alkohopolatent

mit mindestens 100 Sitzplätzen innen und Terrasse zirka ab 30 Sitzplätzen, zur Realisierung von italienischen Spezialitätenrestaurants. Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 25151 an hotel revue, 3001 Bern.

25151/178047

Nächst Untersee, in historischem Haus

zu vermieten

besteingeführtes, modern umgebautes

Top-Speiselokal

mit einmaliger Ambiance und sehr guter Stammschaft.

Das Haus ist voll ausgestattet und hat

40-50 Plätze

neue Infrastruktur, antike Nebenräume für kleinere Gesellschaften, Wirtswohnung, Erweiterungsmöglichkeiten.
Für dieses Haus suchen wir ausgewiesenes

Gastronomen-Paar

welches sich begeistern kann, in einmaliger Umgebung zu wirken und Freude zeigt, dem Gast gehobene, kulinarische

Künste zu bieten.

Wollen Sie mehr wissen, und käme ein Antritt Herbst 1990 oder nach Vereinbarung für Sie in Frage, so wenden Sie sich bitte unter Chiffre 25299 an hotel revue, 3001 Bern.

25299/296507



Zu verkaufen aus familiären Gründen in bedeutendem Regionalzentrum des Mittellandes, alteingesessenes, sympathisches

Hotel-Speiserestaurant

an zentralster Lage in der Kernzone, mit sehr guter Ausstattung, hohen Umsätzen und grosser Stammschaft.

- Restaurant, Speisesaal, Stübel mit 100 Plätzen
- Strassenrestaurant mit 20 Plätzen
- grosser Saal mit 130 Plätzen
- 20 Einzel-/Doppelzimmer teilweise mit Dusche/WC (total 27 Betten, 1986 renoviert)
- Weinkeller, Lager- und Kühlräume
- grosszügige, moderne, renovierte 5½-Zimmer-Wohnung mit Terrassen
- Garage und Parkplätze
- vermietete Ladenlokalitäten
- weiteres Ausbau- und Nutzungspotential vorhanden
- Alkohopolatent auf der Liegenschaft
- Grundstück zirka 800 m²

Der Verhandlungspreis inkl. Mobiliar und Betriebsinrichtungen beträgt Fr. 3,4 Mio.

Für weitere Auskünfte sowie detaillierte Unterlagen wenden Sie sich bitte an

Die Liegenschaftler Stärkle & Straub
Treuhand AG, Nüscherstrasse 2, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 80 82

O 24582/199176

Zu verkaufen auf Mallorca ein

Restaurant mit Pizzeria und Cocktailbar

65 Plätze. Auskunft unter Telefon (071) 52 40 60.

P 25187/44300



DANIEL VETSCH AG
CH-9425 THAL, POSTFACH 233
TELEFON 071/44 34 35
TEL. NATEL C 077/96 79 35

Zu verkaufen

Hotelliegenschaft

Lugano mit Seesicht, 48 Zimmer, 100 Betten, Top-Lage im Zentrum. Ausländerbewilligung vorhanden.

Kaufpreis Fr. 12 Mio.

24854/274933

Immobilienreuehand, Verwaltungen
Betrieb von Hotels und Restaurants
Buchhaltung, Unternehmensberatung

Tessin

Zu vermieten in Locarno-Minuso luxuriöse

Villa/Restaurant (ex Petite Champignon)

mit Park, komplett eingerichtet, Parkplätze.
Anfragen unter Chiffre 84-36317 an Assa Schweizer Annoncen AG, 6601 Locarno.

A 25144/42790



DANIEL VETSCH AG
CH-9425 THAL, POSTFACH 233
TELEFON 071/44 34 35
TEL. NATEL C 077/96 79 35

Ihr Partner für

Kauf, Verkauf Miete, Vermietung

von Hotels und Restaurants

17733/274933

Immobilienreuehand, Verwaltungen
Betrieb von Hotels und Restaurants
Buchhaltung, Unternehmensberatung

Auf Mallorca zu verkaufen ein sehr schön eingerichtetes und gutgehendes

Restaurant mit Bar

mit 70 Sitzplätzen.
Anfragen bitte unter Chiffre 44-50093 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 25194/44300

Berner Oberland/Beatenberg

Zu verkaufen
Mehrheitsbeteiligung an

Immobilien-Aktiengesellschaft

mit Projekt für Hotel- oder Seniorenresidenz, inkl. Wohnhaus mit Garage, zirka 4000 m² überbaubares Land. Notwendiges Eigenkapital Fr. 1,4 Mio. Offerten unter Chiffre Nr. 79-43886 an ASSA, Schweizer Annoncen AG, Thunstrasse 22, 3000 Bern 6.

A 24899/42790

Tessin

Zu verpachten Nähe Biasca

Bar-Restaurant mit Laden

komplett eingerichtet.
Das Lokal ist auch sehr geeignet für einen Spielsaal.
Günstige Mietkonditionen. Kleines Eigenkapital. Volle Finanzierungsmöglichkeit.
Offerten unter Chiffre 24-163903 an Publicitas, 6601 Locarno.

P 25158/44300



DANIEL VETSCH AG
CH-9425 THAL, POSTFACH 233
TELEFON 071/44 34 35
TEL. NATEL C 077/96 79 35

Zu verkaufen/zu vermieten

Kleinhotel

Bündnerland. Restaurant 50 Pl., Terrasse 20 Pl., 8 Hotelzimmer, 5½-Zimmer-Wohnung. Umsatz Fr. 500 000.-. Kaufpreis Fr. 1,2 Mio. Mietzins und Inventar nach Vereinbarung.

24851/274933

Immobilienreuehand, Verwaltungen
Betrieb von Hotels und Restaurants
Buchhaltung, Unternehmensberatung

Zu verkaufen in Ascona - Tessin

Restaurant - Pizzeria - Bar

im Zentrum der Altstadt.
Fr. 270 000.-.

Offerten unter Chiffre 25111 an hotel revue, 3001 Bern.

25111/25152



DANIEL VETSCH AG
CH-9425 THAL, POSTFACH 233
TELEFON 071/44 34 35
TEL. NATEL C 077/96 79 35

Zu vermieten

Speiserestaurant

Schöne Lage am Waldrand mit Bauernhof, nächst Rorschach. 80 Pl. Restaurant, 20 Pl. Sali, Terrasse mit Cheminée 40 Pl. Neue Küche, Büro, Personalzimmer, 3½-Zimmer-Wirtswohnung. Mietzins Fr. 3000.-, Inventar Fr. 15 000.-.

24852/274933

Immobilienreuehand, Verwaltungen
Betrieb von Hotels und Restaurants
Buchhaltung, Unternehmensberatung

Zu verkaufen in der Zentralschweiz (autofreier Ferienort)

Aparthotel

- mit 4700 m² Land
- 36 bzw. 66 Betten, d. h. 30 Betten in Rückmiete

Geeignet auch als Ausbildungszentrum für Grossbetrieb.
VP je nach Anzahl Appartements 5 bis 7 Mio Franken.

Anfragen unter Chiffre 19-104 187-E, Publicitas, Postfach 365, 8832 Wollerau.

P 25105/44300

USA/CANADA

Über 300 Motels und Hotels zu verkaufen, mit Einwanderungvisa.
Dällenbach Immobilien, 6300 Zug
Tel. (042) 21 94 10, Fax: (042) 22 16 02
24229/24210



DANIEL VETSCH AG
CH-9425 THAL, POSTFACH 233
TELEFON 071/44 34 35
TEL. NATEL C 077/96 79 35

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant Oberwallis

Sommer- und Winterkurort, 55 Betten, 200 Restaurationsplätze, 4-Stern-Infrastruktur, 8360 m², 3740 m².

Kaufpreis Fr. 4 Mio.

24855/274933

Immobilienreuehand, Verwaltungen
Betrieb von Hotels und Restaurants
Buchhaltung, Unternehmensberatung

ZUM BEISPIEL: KARTAUSE ITTINGEN



Vieles kommt vom eigenen Hof auf den Tisch.



Direktor Hans Baumgartner: «Zurzeit werden 8,5 Millionen Franken investiert.»



Ungewohnte Dimensionen der Selbstversorgung

Der Gastwirtschaftsbetrieb der Kartause Ittingen unter der Lupe

«Bevor wir an den Herd stehen, arbeiten wir in Feld, Stall und Garten», steht im Prospekt der Kartause Ittingen. Ein grosser Teil der Lebensmittel, die man dort verarbeitet, stammt vom eigenen Hof. Das zum Gutsbetrieb gehörende 400plätzig Seminarzentrum, der Gastwirtschaftsbetrieb mit 950 Sitzplätzen und das Hotel mit 140 Betten ergeben aber schon ungewohnte Dimensionen für eine Selbstversorgung.

BRUNO-THOMAS ELTSCHINGER

1462 liessen sich Kartäuser-Mönche in der Augustiner-Probstei nieder. Aus dieser Zeit stammt auch die heutige Name. 1848 ging das Kloster in weltliche Hände über. Eine gemeinnützige Stiftung übernahm dann 1977 die Kartause Ittingen. Heute gehören das historische Museum und das Thurgauische Kunstmuseum dazu, ein Wohnheim mit geschützten Arbeitsplätzen und die Evangelische Heimstätte des Kantons Thurgau. Im weiteren umfasst Ittingen einen grossen Gutsbetrieb, eine Spezialitätenkäserei, einen renommierten Weinbaubetrieb, eine Fischzucht, eine Gärtnerei, eine Molkerei, eine Wursterei und Räuchererei, eine Holzofenbäckerei und eine Brennerei.

Unser Besuch der Kartause begann mit einem Mittagessen mit Hans Baumgartner, Direktor für den Hotelbereich,

die Verpflegung der Gäste und die Betreuung der Seminaren. Damit besetzt er eine Schlüsselstellung, hat er doch mit praktisch allen Betriebsabteilungen zu tun. So war denn unser Menu auch ein Querschnitt der verschiedenen Abteilungen und Produktionsbetriebe.

Den Anfang machte eine Bärlauchsuppe, deren Kräuter von den Bewohnern der Heimstätte im nahen Wald gesammelt wurden. Ein «Ankermödel» aus frischer, nicht pasteurisierter Käseibutter stand vor uns, um auf Brotscheiben aus der eigenen Holzofenbäckerei gebuttert zu werden. Dazu genossen wir einen Riesling Silvaner aus dem eigenen Rebberg der Kartause.

Selbstversorgung total

Zur Fischzucht in Ittingen gehören die Thur-Teiche mit Hechten und Karpfen. Die Forellenteiche werden mit klarem Wasser aus der eigenen Quelle gespeist. Als Vorspeise liess uns Küchenchef Felix Merz deshalb frisch geräucherter Forellenfilet mit Meerrettichschaum, hergestellt aus Schlagrahm der eigenen Molkerei, servieren. Das Natur-Beef, welches für das zum Hauptgang servierte Siedfleisch verwendet wurde, stammte von Angus-Rindern. Dazu wurden Rübli, Knollensellerie, Bodenkohlbraten sowie Pastinakenpüree und Broccoliröschen gereicht.

Die Gemüse werden praktisch biologisch in der hauseigenen Gärtnerei gezogen. Man pflanzt dort alle bekannten Gemüsesorten an. Speziell widmet man sich aus Überlieferung den Urgemüsen der Kartäuser-Mönche. So werden unter anderen Patissons, gelbe Tomaten, Pfälzerkarotten, Kürbis und Eichblattsalat angepflanzt. Aus einem grossen Kräutergarten holt man die frischen Kräuter, die dann zum Beispiel als Sauerampfergarnitur auf dem Teller wiederzufinden sind. Die frischen Rosen auf dem Tisch stammten ebenfalls aus dem grossen Garten, wo von Flieder bis Vergissmeinnicht jeder Gästewunsch erfüllt werden kann. Aus dem «Touristenladel», welches zurzeit stark vergrössert wird, kann man gedörrte Biokräuter und Lavendelbeutel mit nach Hause nehmen, und auch der Lindenblütente, den man dort erhält, stammt vom Hof.

Most darf nicht fehlen

Auf dem Käseteller befinden sich schliesslich unpasteurisierter Brie, ein Thurgauer Rotschmiedkäse (ähnlich dem Chaume) sowie ein greyzerartiger «Hofkäse». Alle drei Käse werden in der eigenen Käserei hergestellt, wie übrigens auch Joghurt und Quark. Garniert wurde mit einem Apfelschnitz Goldenred und Baumnüssen aus dem

eigenen Baumgarten. Zum Käse tranken wir einen fruchtigen Kartäuser-Blauburgunder-Landwein. Von den 7,6 Hektaren Weinbergen werden rund 50 000 Flaschen Wein gekeltert. Davon sind zwei Drittel rot, der Rest weisser Riesling x Silvaner. Daneben presst man noch sauren und süssen Most.



Von den Früchten, die man nicht sofort verbraucht, werden entweder Konfitüren gemacht oder Spirituosen gebrannt. Nichts wird tiefgekühlt. So findet man auf dem Frühstückstisch nur hausgemachte Konfitüren in offenen Gebinden, und es werden zirka 2000 Liter Spirituosen in 7-1l-Steingutflaschen abgefüllt. Im Januar/Februar kommt eine mobile Brennerei für sechs Wochen auf den Hof, um von Marc über Zwetschgen bis zum Grafensteiner über 15 Sorten gebrannte Wasser zu destillieren. Die Kartäuser waren seinerzeit zwar Vegetarier und eben Selbstversorger. Alkohol war aber nicht verboten, ganz im Gegenteil. Er half mit, sich im Winter in den bescheidenen Klausen warm zu halten. Vom Ordensgründer bei Grenoble, dem heiligen Bruno, wurde denn auch damals schon der Kräuterschnaps «Grande Chartreuse» hergestellt. «Die Kartäuser wurden nie reformiert und daher wohl auch nie deformiert», meinte Hans Baumgartner und zeigte stolz den hohen Hopfengarten, von wo die Würze für das eigene «Ittinger Klosterbräu» stammt. Das Bier wird von der Aktienbrauerei Frauenfeld für den Gutsbetrieb gebraut und abgefüllt.

Schloss und Töpler

Heute beschäftigt die Kartause über 100 Mitarbeiter. 50 Fest- und 25 Teilzeitangestellte davon allein im Gastwirtschaftsbetrieb. Sie bewirtschaften 100 Hektaren Land, wovon 60 Hektaren Ackerbau und 30 Hektaren Wald. Die Mitarbeiter müssen denn auch bereit sein, zu rüsten und Frischprodukte einzusetzen, auch wenn Halbfertig- und Fertigprodukte bequemer wären. Die Jahreszeit mit ihrem Rhythmus bezieht hier, ihr muss man sich unterordnen und anpassen. Als Dank dürfen

dann vor allem die Servicemitarbeiter viel Lob und Anerkennung empfangen. Hans Schiffmann, der zweite Chef de service, meinte denn auch, dass vieles, was jetzt aus der Selbstversorgung serviert werde, dem Gast fehlen würde, wenn man darauf verzichten müsste. Mit dem Argument der Eigenproduktion lässt sich offenbar gutes Marketing machen. Für ihn ist es zumindest auch ein Argument dafür, dass viele Mitarbeiter zum langjährigen Stammpersonal gehören.

Der Gutsbetrieb bietet viel Abwechslung, die Arbeit ist zwar manchmal hektisch, aber äusserst interessant. Man bekomme ein Gefühl von Verschworenheit unter den Kollegen, den anderen Betriebs, denn auf Ittingen arbeiten neben

dem Guts-, Hotel- und Restaurationspersonal noch Schreiner, Schlosser, Maler, Maurer und Töpfer.

Bei einem Betrieb, der so naturnah geführt wird, stellt sich unweigerlich auch die Frage nach umweltgerechter Abfallentsorgung und ökologischem Verständnis. Wie steht es mit dem Recycling, wohin gehen alle Abfälle? Hier wird vorbildlich «gehaushaltet», denn für diesen Bereich wurde ein eigener Raum gebaut. Von Glas, Aluminium, Batterien, Altpapier, Karton, über Stahlblech bis zum Motoren- und Haushaltsöl wird alles getrennt entsorgt. Die gesamten Betriebsabfälle werden zudem zentral geheizt. 80 Prozent der Energie stammen aus der Holzschnitzelfeuerung und 20 Prozent aus Heizöl. Auch Erdwärme wird schon genutzt.

IM GESPRÄCH MIT . . .

... Hans Baumgartner, Direktor des Gastwirtschaftsbetriebes, Kartause Ittingen.

Wer sind die Stiftungsmitglieder der Kartause Ittingen?

Es gehören der Bund, die Kantone und viele Gemeinden dazu. Dann die Industrie, Banken, Versicherungen und eine grosse Anzahl Privater. Im gesamten sind es 6000 Mitglieder, die einen wesentlichen Teil der Restaurierungskosten à fond perdu mitfinanzieren haben.

Wieviel wurde in die ganze Anlage investiert?

Der Kauf und alle Ausbauten kosteten bis heute 56 Millionen Franken. Zurzeit werden nochmals 8,5 Millionen in Neu- und Ausbauten investiert.

Muss Ihr Betrieb Gewinn abwerfen?

Ja. Das heisst, die restlichen Gelder aus Krediten werden verzinst und die Anlagen amortisiert. Zudem werden Rückstellungen gemacht zum Finanzieren von neuen Projekten. Dieses Ziel haben wir schon sehr früh, ab Anfang 1982 erreicht. Dies dank den unerwartet und erfreulich hohen Frequenzen.

Wie sieht Ihr Gästeangebot aus?

Im Gästehaus sind es vorwiegend Firmenseminare und Tagungen. In der Herberge mehrheitlich Lehrlingslager, Kantonschulen und Erwachsenenbildungskurse. Dazu kommen Übernachtungen von Banketten, Privaten und Feriengästen.

Wie hoch sind Ihre Mahlzeitenkapazitäten?

600 Personen pro Service und 1500 pro Tag.

Brauchen Sie mehr und/oder zusätzliche Mitarbeiter, um die Anlieferung aus der Eigenproduktion bewältigen zu können?

Ja, eine Person in der Küche. Aber vor allem können wir uns auf Idealisten und flexible, verständnisvolle Mitarbeiter verlassen. Teilweise helfen uns auch Mitarbeiter aus dem Wohnheim, die Spitzen zu brechen.

Kompostieren Sie Ihre Küchenabfälle?

Nein, alle Rüst- und Küchenabfälle werden als Schweinefutter von einem Bauern abgeholt und somit weiterverwertet.

Wie hoch ist der Umsatz, den Sie im Touristenladel mit Eigenprodukten zum Mitnehmen erzielen?

Bisher pro Jahr 150 000 Franken. Aber wir vergrössern den Laden zurzeit.

Zu welchen Preisen beziehen Sie die Produkte aus eigenen Gutsbetrieben?

Zu üblichen Marktpreisen.

Liefert der Landwirtschaftsbetrieb auch an andere Abnehmer?

Wenn Sie bedenken, dass wir unter anderem 100 Tonnen Obst, 120 Tonnen Korn und Getreide, 70 Tonnen Rind-, Kalb- und Schweinefleisch produzieren, ist das naheliegend.

Bruno-Thomas Eltschinger

BETRIEBSZAHLEN

Selbst ist der Hof

Zimmerbelegung 1989	Prozent
Gästehaus	66
Herberge	45
Umsatzherkunft	
Gästehaus (Firmenseminare und Tagungen)	60
Herberge (Lehrlingslager, Kantonschulen und Kurse)	30
Individualgäste, davon 2/3 Bankette und Passanten, 1/3 aus Seminaren und Tagungen.	10

Selbstversorgung 1989	Spezifizierte Zahlen 1988
Fische	25,15
Käse	77,91
Wein	31,60
Fleisch	6,39
Gemüse	17,88
Obst/Früchte	14,65
Spirituosen	41,32
Blumen	69,71

HIT

Rapsöl	kg	3.79*
Pasta del Padrone z.B. Spaghetti Tipo Napoli	kg	1.98*
Tomates concassées "DUE FAGIANI"	5/1 Ds	7.60*
Sweet Corn USA	3/1 Ds	6.75*
Thon hell "ARMOUR"	2/1 Ds	10.90*
Spargelspitzen "SILVER LEAF"	1/3 Ds	1.89*
Walliser Williams echt "Altes Dorf"	Lt	065 51 21 51
Baselbieter Kirsch "Altes Dorf"	Lt	065 51 21 51
Bacardi Rum, 40%	70 cl	065 51 21 51
Côtes-du-Rhône z.B. Kalterer Auslese z.B.	100 cl 20 cl	3.95*** -95***
"SUNAIR" Orangen-Nektar	Lt	1.09*
Ice-Tea "ELVIS"	Lt	-69*
Himbeer-Sirup echt	Lt	3.25*
Kaffeerahm	Lt	5.39*
"Sonegg" Essigkonserven z.B. Gurken unsortiert Cassis-Sirup	3/1 Ds Lt	5.95* 4.25*

Neu!

* Netto Preise
** Netto Preise + Wust
*** Netto Preise + Wust + Depot
Gültig bis 31. 7. 1990

HOWEG GASTRO

Howeg Gastro AG
2540 Grenchen
1122 Romanel s/ Morges
7302 Landquart

Telefon
065 51 21 51
021 869 98 81
081 56 11 81

Telefax
065 52 99 09
021 869 90 50
081 51 29 77

CHINA 中國

Fachreise für Köche und Liebhaber
der chinesischen Küche

Auf dem Programm:
die vier bekanntesten chinesischen Küchen, Besuch in
vielen Restaurants in Peking, Shanghai, Chengdu, Kan-
ton und Xian mit Fachgesprächen, Weindegustation und
touristischen Attraktionen.

sFr. 4490.- (EZ-Zuschlag sFr. 390.-)

(alles inbegriffen)

Reisedaten: 11. 10.-27. 10. 1990
18. 4.- 4. 5. 1991

Reisebüro
Astrasse 49, 8045 Zürich
Telefon (01) 462 05 80
Fax: (01) 463 23 35



25244/294942



**Harmonische Rosé-Weine
aus verschiedenen Weinregionen**

Caves Grossenbacher AG
4900 Langenthal
Tel. 063/2219 52 - Fax 063/2249 35

Grossenbacher

Hotelempfänger «Telefonrundspruch» oder «UKW» (6 oder 12 Programme)

mit oder ohne Analog-Weck-
uhr, auch als Einbauchassis
lieferbar, nach wie vor die ge-
schätzte Ambiance Ihrer in-
ternationalen Gäste. Spezielle
Konditionen für das Aus-
wechseln von veralteten Ge-
räten.

Jetzt auch Farbfernseher und Akkustikanlagen

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

HITTON

«Ex. Sondyna»
Swissmade

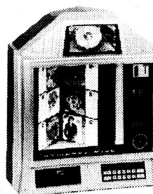


PTT/SEV-geprüft

Bitte Muster (HFTR/UKW) senden.

Name/Adresse

1197



Geben Sie Ihren Restaurants, Pubs, Hotelbars, Dis-
kotheken den **SUPERSOUND** mit einer

Wallstar-CD-Juke-Fernwähler

von Rowe/Ami USA - 100 CD-Platten über 1000
Hits mit kleinstem Platzbedarf

Lassen Sie sich unverbindlich beraten vom Ton-
spezialisten

DISCOWA AG

Zürichstrasse 38
8306 Brüttisellen

Tel. 01/833 44 54
Fax 01/833 26 07



Wirksame, umweltfreundliche Ungeziefer-
bekämpfung ist Aufgabe der seriösen und
bekannten Fachfirma:

Insecta Service, Abteilung der KETOL AG
Dr. chem. Alfred Muhr
8157 Dielsdorf
Ostschweiz
Innerschweiz
BE, FR, VD, GE, NE, VS
Basel und Umgebung
Tessin

01/853 05 16
055/27 92 77
042/36 16 20
037/32 14 69
061/741 22 13
091/59 26 37

Wenn's presiert...

...Telefax **031 46 23 95**
rund um
die Uhr.



Wirth-Jet

Sprühextraktions-Bürstautomat
für alle Reinigungsarbeiten auf
Teppich- und Hartbodenbe-
lägen zum Bürsten, Sä-
gen, Schrubben,
Shampooieren und
Sprühextrahieren in
einem Arbeitsgang.



Universal und mobil
im Einsatz.

gegründet 1958



© Paul Wirth CH-5316 Gippingen
Teppich- und Bodenreinigungsmaschinen
und -produkte für Industrie und Haushalt
Telefon 056/45 16 37 - 43
Telefax 056/45 16 38

Dienstleistungen für Gastgewerbe und Hotellerie:

- Betriebsorganisation und -beratung
- Kreditoren
- Steuerberatung
- Rechnungswesen
- Verwaltung von Betrieben
- Lohnbuchhaltung
- Informatik-Beratung

prorest treuhand

Prorest Treuhand AG
Veichenstrasse 22, 8032 Zurich
Telefon 01/262 33 68, 01/262 38 74
Eine Gesellschaft der Revisuisse-Gruppe

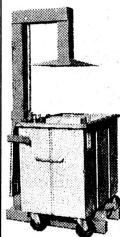
Mit neuen GSM-Spielplatz- geräten

gewinnen Sie zusätzliche kleine
und grosse Gäste!
• Rutschbahn ab Fr. 590.-
• Balkenschaukel ab
Fr. 750.- • Kletterturm
ab Fr. 2300.- • Tisch-
tennis, wetterfest ab
Fr. 1690.- • usw.

BON ☐ Senden Sie uns Ihre Unterlagen
Name/Adresse:

GTS MAGGLINGEN 01/4611130
7532 Magglingen 8003 Zurich Aegertenstr. 56

Mit CONTENA-PRESS bis 50% weniger Abfuhrgebühren



- Contena-Press elektrohydraulisch, 220-V-Anschluss
- Kehrbehälter 120-800 l
- Press-container 10 m³
- Kehrbehälterkleinerer
- Dosenpressen
- Aktenvernichter
- Kehrbehälter-Fahrzeuge.

Vorführung - Beratung - Verkauf - Service

CONTENA-Handels AG, 8952 Schlieren
Badenerstrasse 42 / Herrenwiese
Tel.: 01 - 730 04 34 Fax: 01 - 731 04 84

DIALOG 2000G

Hotel Front-Office

Die integrierte Softwarelösung für das Gastgewerbe

- Gästeverwaltung
- Reservationen
- Gästebuchhaltung
- Abschlüsse/Statistiken

Ideal als PC- oder Mehrplatzlösung
Schnittstellen zu DIALOG 2000C
Back-Office Programmen

Bezugs-
quellen-
nachweis:
SIMULTAN
Kantonstrasse
2246 Alstishofen
Tel. 062 86 31 86
SIMULTAN Genève
SIMULTAN Lugano

SIMULTAN

AKTION

Vorzugsbutter jetzt billiger!

Gültig auch für Grosspackungen bis zu 5 kg!

FOOD & BEVERAGE

«Jololodihooo!» in Hongkong

Urchig-Schweizerisches aus dem Chalet

Seit 1963 rühmt sich die Chesa im renommierten Luxushotel Peninsula als Hongkongs unbestrittene Oase der urchig-schweizerischen Küche. Mitte September 1989 eröffnete aber der bekannte Luzerner Küchenchef Max Liechti ohne grosse Fanfaren im Royal Pacific Hotel & Tower das Chalet, wo es nun tatsächlich noch schweizerischer als in der Chesa her und zu geht!

«Jololodihooo!», reist die zierliche Jodlerin Margrit Volger die bunt gemischte Gästeschar aus ihrer «Figugge»-Stimmung heraus. Auch wenn auf den Holztischen die ausgefallenen Fondues dampfen, verfolgen nun alle aufmerksam das meisterhafte Glockenspiel des bekannten Appenzeler Akkordionisten Jean-Luc Oberleitner. Selbst am Stammtisch ist man für einmal ganz Ohr.

Mit dem hellen Holztäfer, den stämmigen Holzbalken und weiss verputzten Wänden fühlt man sich in einem typischen Schweizer Bergrestaurant, besonders, da sich auch eine «waschechte Wirtin» (Chef de service) in der Person Florina Reinhardt um das Wohl der Gäste kümmert. Die junge «Frau Wirtin» stammt aus einer alten Obwaldner Hoteliersfamilie. Neben den sonst buchstäblich schlitzäugigen Trachten-Kellnern lehrt den Gast aber vor allem der atemberaubende Blick über den geschäftigen Victoria-Hafen zum Wahrzeichen Hongkongs, dem Peak, das dies trotz allem nicht in der Schweiz ist!

Keine Konzessionen

Damit ist der Bann nun gebrochen: Endlich gibt es heute neben der legendären Chesa mit dem Chalet in der britischen Fernostkolonie eine echte Alternative für Feinschmecker der Schweizer Küche. Die reichhaltige Speisekarte ist ein Abenteuer für jeden Schweizerdeutsch-Sprachforscher. Da gibt es neben «Binätschuppe mit Tünnli und ein Schuss Enzian» auch die einfache «Böldünne» oder dann «Bratwurst mit Rösschti», «Herrliberger Entrecôte»

und selbstverständlich noch den beliebten «Kafi Luz».

Um die Speisekarte auch den zahlreichen Nicht-Schweizern verständlich zu machen, sind alle Gerichte auf englisch erklärt. «Im Chalet machen wir keine Konzessionen an den Geschmack der Asiaten», bestätigt Max Liechti, «trotzdem sind etwa 40 Prozent der Gäste Asiaten.» Die Küche des Chalets wird bereits heute von vielen Geschäftsleuten – lange nicht alle sind Schweizer, Deutsche oder Österreicher – sehr gerühmt. «Werbung machen wir kaum fürs Chalet», schmunzelt Resident Manager Philip Erne, «vielmehr verlassen wir uns auf die Mund-zu-Mund-Werbung!»

Billiger als Konkurrenz

Im Qualitäts- und Preisvergleich mit anderen Hotelrestaurants schneidet das Chalet trotz seinem anerkannten hohen Standard sehr vorteilhaft ab, da ein vollständiges Menü weniger als 20 Franken kostet. «Wir wollen immer hohe Qualität zu angemessenen Preisen im Chalet bieten», bestätigt Erne, «deshalb werden wir auch immer rund 20 Prozent billiger als die Chesa sein.» Selbst die reichhaltige Schweizer Weinkarte listet Flaschenpreise bei durchschnittlich 50 Franken, was in Hongkong günstig ist. Das Chalet-Marketingkonzept zählt sich aus: Rund 60 Prozent der Gäste sind bereits Stammgäste! Zu den wenigen Schwachpunkten des Chalets zählen der noch etwas chaotische, aber sonst freundliche Service und der verwirrende Weg zum Restaurant.

Der schweizerische Charakter des Chalets manifestiert sich nicht nur in der Küche, der Einrichtung und dem Personal, sondern auch in seinem Unterhaltungsprogramm. Von Januar bis März und im August/September unterhält abends immer ein Schweizer Akkordionist die Gäste. Nach der winterlichen «Figugge»-Promotion steht nun vom 31. Juli bis 31. August ein kulinarischer Berner Monat in der Agenda, der mit einer Gemäldeausstellung von Berner Künstlern abgerundet wird. Hongkong lockt nun eben auch mit «Jololodihooo!»



Die Arbeit in der Küche ist das eine, die Getränke auf dem Tisch sind das andere. Doch was wird überhaupt getrunken? Bild Baumann

Bier oder Mainang?

Was zu Ostasiens Küche verlangt und angeboten wird

Kost aus Fernost erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Die Zahl der Spezialitätenlokale wächst. Dazu veranstalten viele gutschweizerische Betriebe regelmässige Spezialitätenwochen und lassen gar Köche aus Hongkong,

Tokio oder Bangkok einfliegen. Doch wie stark ist der Reiz des Fremdländischen bei den begleitenden Getränken? Was offerieren die Gastronomiebetriebe – und was wählt und trinkt der Gast?

PETER OSTERWALDER

Eine Umfrage zeigt, dass das Gastgewerbe wie das Publikum in der Deutschschweiz sich beim Trinken um einiges konservativer verhält als beim Essen. Das Thema hat zunächst ein paar nostalgische Erinnerungen geweckt. In meinen «Pariser Jahren» 1960/61 habe ich mir einige Male ein Nachtessen in einem der zahlreichen chinesischen Restaurants im Quartier Latin geleistet. Das war preiswert und hatte den Reiz des Unbekannten. Und was trank man dazu? Rosé und nochmals Rosé, aus Anjou oder der Provence zumeist. Heute ist's nicht viel anders, wenn ich mich bei jedem Pariser Besuch wie ferngesteuert an die Rue de la Harpe verriere und in einem der stets gerammelten vollen Fernost-Etablissements steckenbleibe: Bier und Rosé – damit hat es sich in der Regel. Und das sind auch hierzulande die Renner unter den Begleitern zu ostasiatischer Küche, teils weil's der Wirt, teils weil's der Gast so will. Mit interessanten Ausnahmen, wie sich im Laufe einer Umfrage ergeben hat.

der Thai-Küche gut harmonisierendem Tee. «Wein stand nicht im Vordergrund, und wenn schon, dann habe ich leichtere Rosés favorisiert, Neuenburger und Walliser (Ceil de Perdrix sowie Rosé de Provence.»

Sala of Tokyo, Zürich

Das angesehene japanische Spezialitätenrestaurant hat keine japanischen Weine auf der Karte. Ernst Ruch: «Sie sind kaum bekannt, und ich finde sie auch nicht gerade grossartig. – Wir offerieren relativ viele Fischgerichte. Die meisten Gäste wissen nicht so recht, was sie dazu trinken sollen. Zu rohem Fisch empfehle ich leichte Weisse oder auch Sake, den japanischen Reiswein; zu den andern Fischgerichten Weisse oder Rosés. Mitunter wird auch Tee verlangt, was nicht ganz steil ist, da die Japaner ihren Tee nicht zum, sondern nach dem Essen trinken. Wir führen natürlich auch Rotweine, unter anderem Bordeaux, doch die sind wenig gefragt, obwohl sie zu verschiedenen Fleischgerichten wie etwa Sukiyaki schön harmonieren können.»

Hotel International, Basel

Führt von Zeit zu Zeit China- und Indonesien-Aktionen durch. Franz Killian, F&B-Manager: «Wir versuchen stets, Originalgetränke aus den betreffenden Ländern zu beschaffen, Bier, unter anderem Singa, aber auch Weine. Das ist im Falle von China (Volksrepublik) eher schwierig. Martel in St. Gallen führt eine kleine Kollektion, und manchmal werden wir bei Zwischenhändlern fündig. Allerdings machen die Gäste häufig nicht mit. Die Schweizer sind in ihrem Konsumverhalten recht konservativ. Ich habe meine Erfahrungen in Basel und Zürich gemacht und kaum Unterschiede festgestellt. Von sich aus würden die Gäste mehrheitlich Bier zu chinesischen und indonesischen Gerichten bestellen. Wenn Wein, dann vorzugsweise Schweizer Provenienzen, namentlich Waadtländer Weisse, immer mehr auch Rote aus der Waadt, Neuenburger Ceil de Perdrix und mitunter Walliser Weine. Ganz generell ist der Getränkeumsatz bei solchen Fernost-Aktionen ziemlich gering.»

Hotel International, Zürich

F&B-Manager Fritz Schenkel ist Ostasien-Habitué, kennt Japan und hat mehrere Jahre in Korea gearbeitet. Er kommt zu einem etwas anderen Urteil über das Publikum als sein Kollege vom gleichnamigen Basler Hotel: «Ich versuche, möglichst originalgetreu das anzubieten und zu empfehlen, was in den betreffenden Fernostländern zum Essen getrunken wird. Die Gäste, ziemlich international gemischt und eingestellt, sind aufgeschlossen, lassen sich gerne beraten und nehmen Empfehlungen durchaus an.»

Und empfohlen wird zu koreanischem Essen (süd)koreanischer Wein, unter anderem ein Riesling X Sylvaner (!) namens Mainang, was soviel wie

«Freundschaft» bedeutet und unserem «Prost» entspricht. Neben Weissweinen erzeugt Korea auch Rosés und Rote, von denen die einen und andern im Zuge der jüngsten Öffnung des Landes gelegentlich auch in unseren Breiten auftauchen dürften.

(Wobei anzumerken ist, dass der koreanische Weinbau, der seit 1970 stark gefördert wird, beachtliche Fortschritte gemacht hat, nicht zuletzt dank deutschen und in Deutschland ausgebildeten Experten. Viele der frischen, spritzigen, eher alkoholarmen Weissweine vertragen sich bestens mit den koreanischen Fischgerichten.)

Klassischer Begleiter ist auch koreanischer Reiswein, dem japanischen Sake sehr ähnlich, ferner Grüner, Jasmin- und Ginseng-Tee und schliesslich Bier, vorwiegend von O.B. und Cornw. den beiden grössten Brauereien des Landes.

Länderaktionen noch aktuell?

Neben sehr enthusiastischen und engagierten Befürwortern haben sich einige Skeptiker und Gegner von Gastro-Gastspielen fremder Küchen und Köche geäußert: «Das war einmal gross in Mode und hat sich inzwischen überlebt.» Oder: «Dieses Feld überlassen wir den Spezialitätenrestaurants. Sie sind letztlich glaubwürdiger; man mutet ihnen eher Originaltreue zu als einem Schweizer Etablissement, und mag es noch so begabte Küchenchefs aus den betreffenden Ländern einfliegen lassen.»

Konkret und fast gleichlautend dazu die Herren Studer vom Hotel Walhalla, St. Gallen, und Lehmann, F&B-Manager im Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken: «Wir wollen attraktive Erlebnis-Gastronomie bieten, nicht einfach Länderaktionen machen. Die waren einst eine Bereicherung, dann folgte eine wahre Inflation, und zuletzt liess sich kaum noch jemand bewegen, deswegen 50 Kilometer oder mehr zu fahren.

Das eine schliesst das andere indessen nicht aus. Ein Trend in den USA dürfte interessieren. Die Initialzündung ging mehr vom Wein als vom Essen aus. Bekannte kalifornische Wineries versuchen, ihre Gewächse mit der typischen Küche vieler Länder zu verkoppeln und Harmonien auf hohem Niveau herauszufuteln. Früher haben sie dabei nach Europa geschickt, in Richtung französischer Haute cuisine vor allem. Neuestens blicken viele in die entgegengesetzte Richtung, nach Fernost.

In diesem Zusammenhang sei erwähnt, dass auch Frankreich sich mit der idealen Heirat französischer Weine mit fernöstlicher Küche befasst, und zwar nicht nur die Spitzenlokale unter den Spezialitätenrestaurants: Schon vor Jahren organisierte das Gault-Millau-Magazin eine stündenteure Ostasien-Lesereise zum Thema «Harmonisierung der französischen Weine mit der chinesischen Küche». Vielleicht kommt in ferner Zukunft einmal einer auf die umgekehrte Idee: Vermählung französischer Küche mit fernöstlichen Weinen...

GASTRO-FLASHES

Küchenbesuch in China

Für Liebhaber der chinesischen Küche führt nicht Travel AG, Zürich, vom 11. bis 27. Oktober 1990 und vom 18. April bis 4. Mai 1991 eine Reise nach China durch. Dabei werden die vier folgenden Küchen des Landes kennengelernt: die Peking-, die Sichuan-, die Kantonesische und die Shanghai-Küche.

Das Fachprogramm umfasst unter anderem Besuche einer Kochschule und fünf Spezialitätenrestaurants in Peking, einer Schnapsbrennerei und eines Teehauses in Chenqu, eines Weinkellers inklusive Degustation in Kanton, des Shanghai-Restaurants in Shanghai und des Godelin-Restaurants in Xian.

Die Reise kostet 4490 Franken und bietet Unterkunft in guten Hotels, Vollpension, Reisebegleitung ab Schweiz, Linienflug mit Air China und alle Fach- und Besichtigungsprogramme.

Kulinarische Innerschweiz

Wirt der Gemeinden Emmetten, Beckenried, Seelisberg und Flüelen stellen sich ihren Gästen mit einer gemeinsamen kulinarischen Aktion vor. Der Besucher soll Bekanntheit mit der Gegend und ihren Gaststätten schliessen.

Vom zarten Fischgericht über bürgerliche Risotti bis zum feurigen Rindfleischglasch wird zu Preisen von Fr. 19.50 bis Fr. 24.50 ein breites kulinarisches Angebot offeriert.

Noch bis Ende Juni nimmt jeder Gast automatisch an einer Verlosung teil. Dazu erhält er vor jeweiligen Gastwirt eine abgestempelte Wettbewerbskarte. Zu gewinnen sind unter anderem drei Städtereisen.

Chaîne des rôtisseurs

Acht junge Finalisten des Concours du meilleur commis rôtisseur suisse 1990, der im Mai im Schulhotel Passugg der Hotel- und Touristikfachschule Chur stattfand, hatten Kreativität, Ideenreichtum, Präsentation und Geschmack unter Beweis zu stellen.

Die so entstandenen Kreationen wurden von einer achtköpfigen Jury, der auch Marianne Kaltenbach angehörte, bewertet. Der Gewinner, Fernando Cal Suarez vom Restaurant Villa Principe Leopoldo in Lugano, wurde vom Wettbewerbsveranstalter, der Chaîne des rôtisseurs, mit einer Silbermedaille und einem Diplom ausgezeichnet. Ausserdem kann er für die Teilnahme am internationalen Wettbewerb delegiert werden.

KULINARISCHE WOCHEN • QUINZAINES CULINAIRES

1.6.– 9. 7.	Salatbuffet und Grill	Drei Könige	Sevelen
1.6.–31. 7.	Risotto-Festival	Des Alpes	Airolo
5.6.–20. 7.	Sommermenu	Escargot	Basel
8.6.– 8. 7.	Fussballfieber	Seiler Haus	Zermatt
11.6.– 9. 9.	Summermarkt	International	Basel
15.6.–31. 7.	Karibische Inseln	Sherlock Holmes	Meiringen
20.6.–10. 7.	Süsswasserfische	Sporthotel	Salouf
27.6.– 4. 7.	Amerika	Schweizerhof	Wetzikon
1.7.–31. 7.	Tessiner Wochen	Chlosterhof	Stein am Rhein
10.7.–20. 8.	Smörgasboard	Bahnhofbuffet	Zürich
14.7.–30. 7.	Bündner Bachforellen	Sporthotel	Salouf

Bahnhofbuffet Zürich

Hält zurzeit indische Wochen ab. Verkaufsleiter Karl-Heinz Pöhner liess keine indischen Weine einkaufen, sondern empfiehlt gezielt eine kleine Auswahl Schweizer Weine: Je einen Weissen und einen Rosé im Offenaussschank, zwei Weisse, einen Rosé und zwei Rote in 7-dl-Flaschen. Als Alternative ebenfalls Bier, zudem Lassi, eine indische Spezialität auf Yoghurtbasis, Liebhabersache. «Ich bin nicht grundsätzlich dagegen, zu fremdländischen Gerichten auch Weine aus dem gleichen Land auf die Karte zu setzen. Doch Indien hat praktisch keine Namen dafür, wenn wir in einigen Monaten eine USA-Aktion machen, wird sie hingegen von kalifornischen Weinen begleitet sein.»

Hotel Wartmann, Winterthur

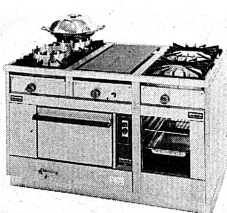
Hielt kürzlich Thai-Wochen mit klassischem Thai-Food ab. Küchenchef Andreas Müller riet den Gästen in erster Linie zu thailändischem Singa-Bier und leicht parfümiertem, zu den Gewürzen

FIRMEN BERICHTEN

China-Grossküchenherd

Die chinesische Küche wird auch in europäischen Breiten immer mehr geschätzt. Die echte Chinaküche benötigt aber andere Kochprozesse, was spezielle Kochgeräte notwendig macht.

Therma Grossküchen bietet aus ihrem vielfältigen Produktionsangebot ein Grossküchenherdprogramm, mit welchem chinesische Gerichte zubereitet werden können. Mit diesen Herden kann die nötige starke Flächenhitze erzeugt werden. Sie sind auch geeignet für die chinesischen Kochgefässe (Wok).



Therma Grossküchen, 6210 Sursee, Tel. (045) 23 91 91

Vinorama in Balgach



Die bisher unbefriedigende Ausstellmöglichkeit des Weinsortiments und die Abwicklung der Warenbereitstellung im Direktverkauf, sowie das Fehlen eines Empfangs- und Degustationsraumes für grössere Gruppen haben Emil Nüesch schon seit geraumer Zeit beschäftigt. In der Planung wollte er folgende Punkte erfüllen:

- Eine übersichtliche Präsentation des reichhaltigen Sortiments, nach Weinbaugebieten gegliedert, in ansprechender Kelleratmosphäre.
- Die angebotenen Flaschenweine sollen im Keller, bei idealen Voraussetzungen, gelagert, ausgebaut und mitgenommen werden können.

Emil Nüesch AG, Weinkellerei, 9436 Balgach, Tel. (071) 72 22 22

– Der Nachschub vom Hauptlager in den Vinorama-Verkaufskeller und die Ausgabe sollen für den Wein auf schonendste Weise ohne Temperaturschwankungen, logistisch gut gelöst, erfolgen können.

– Kundenfreundliche Bedienung bezüglich Kennenlernen des Sortiments, Beratung, Degustation, Auswahl und Mitnahmemöglichkeiten auch für Privatkunden.

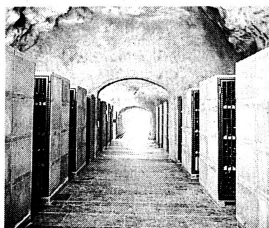
– Einen freundlich-rustikalen Eingangs- und Empfangsraum als Verbindung zum Verkaufskeller sowie hinauf zum grossen Degustationsraum.

– Degustationsraum für den Empfang von Kunden, Fachverbänden (z.B. Wirtkursen), Wirt- und Hoteliervereinen, Produzenten- und Konsumentenorganisationen und Weininteressierten aller Art oder für die Durchführung kultureller Anlässe, u.a. Weinvortrage, Weinseminare, Degustationen und Ausstellungen, sei es aus dem Fachgebiet oder zur Bekanntmachung und Förderung von Talenten und Künstlern aus der Gegend.

Spitzenweine aus tiefem Keller

Innert kurzer Zeit hat die Weinhandlung zum Felsenkeller S.A. in Baar ein qualitativ ausgezeichnetes Weinsortiment mit zahlreichen «Trousseilles» aufgebaut. Die Kunden lagern dort ihren Wein 30 Meter unter der Erde in gemieteten Weinregalen bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Als besondere Dienstleistung steht dem Weinliebhaber das Fachgeschäft Galerie du vin in der Zuger Altstadt offen.

Im vergangenen Jahr ist der eigentliche Felsenkeller in Baar, welcher der Weinhandlung den Namen gegeben hat, vollständig renoviert worden. Der über 100jährige Felsenkeller liegt 30 Meter unter der Erde und ist 40 Meter lang. Die Weinhandlung vermietet ihren Kunden abschliessbare Weinregale. 30 000 Flaschenweine können in diesem optimal klimatisierten Weinkeller gelagert werden. Die Kunden haben rund um die Uhr Zugang zu ihrem Abteil.



In der Galerie du vin in der Zuger Altstadt ist das gesamte Sortiment des Felsenkellers ausgestellt. Jede Woche können zwei Weine unverbindlich degustiert werden. Für eine kompetente Beratung sorgt der ausgebildete Kellermeister Urs Schwerzmann, der zudem als gelernter Koch den richtigen Wein zum jeweiligen Essen zu empfehlen weiss.

Weinhandlung zum Felsenkeller S.A., 6340 Baar, Tel. (042) 31 44 22/23

Beliebig einsetzbares Klimagerät

Das von der Firma Supair AG in Glattbrugg neu vorgestellte Klimagerät Supair ET 7 besticht durch seine schlanke Form, Platzsparend und bequem verschiebbar, kühlt, reinigt und heizt das neue Klimagerät Räume bis zu 55 m³ auf eine angenehme Raumtemperatur.

Hervorgehoben sei dabei, dass dieses

Gerät kein Aussenteil benötigt. Somit ist es nicht an einen bestimmten Standort gebunden und kann mittels eines kleinen Absaugschlauches durch jedes Fenster mit der Aussenwelt verbunden werden. Die Begehrtheit eines Raumes, sei dies am Arbeitsplatz oder zuhause, wird dadurch massiv verbessert.

Klima Supair AG, 8152 Glattbrugg

Tropische Drinks in der Luft

Diesen Sommer hebt die «Ferienlinie» Balair mit noch mehr Ferienstimmung an Bord auf. Der Fluggast kann ab sofort auf allen Balair-Flügen auch tropische Longdrinks geniessen.

Diese Erweiterung des Getränkeangebots wurde möglich durch die Einführung der neuen Portionen-Flaschen mit den beliebten «Kingston»-Fruchtlíquoren von Fassbind-Benz Distribution. Die vier verschiedenen Fruchtlíquore der «Kingston»-Linie stellen eine ideale Basis für Mixdrinks dar und werden mit Schweppes Tonic, Coca-Cola, Michel Orangenjus und Deinhard Lila Sekt zu folgenden feinen Longdrinks gemixt:

- Peach Royal («Kingston») White Peach mit Deinhard Lila Sekt
- Blue Lagoon («Kingston») Curaçao bleu mit Schweppes Tonic
- Cherry & Coke («Kingston») Red Cherry mit Coca-Cola

– Sundance («Kingston») Maracuja mit Michel Orangenjus

Wohin die Balair auch fliegt – mit der Vorfreude auf oder der Erinnerung an tropisches Klima, türkisblaues Wasser und eine sanfte Meeresbrise kann sich der Ferienreisende auf seinem Flug mit einem farbenfrohen Longdrink verwöhnen lassen.



Fassbind-Benz Distribution, 6414 Oberarth, Tel. (041) 82 37 36

Generalvertretung von:
pesa Precisa OMAS SUPREMA

Ihr Fachspezialist für:
Aufschnittmaschinen,
mechanische und
elektronische
Küchen- und
Wareneingangs-
Waagen



christen
waagen

Christen Waagen AG
Badenerstrasse 634
8048 Zürich
Tel. 01/432 17 20

Reinigungs- und Hygienetechnik

HAMO

EXPRESS

Mit dem hygienischen Frischwassersystem. Ideales Ein- oder Zweistöckig werden Teller, Gläser, Besteck in beliebiger Reihenfolge in kürzester Zeit schrankfertig gewaschen. Für jeden Betrieb das geeignete HAMO-Modell!

Hamo AG
CH-2542 Pieterlen / Biel
Telefon 032 87 30 11
Telefax 032 87 21 10

Blausiegel
Präservativ-Automaten

Generalvertretung LITE International Ltd
Telefon 075/ 341 88 Fax 075/ 341 95

Tauwarngerät für Gefriergeräte



... alarmiert rechtzeitig, wenn durch einen technischen Defekt oder Bedienungsfehler das wertvolle Gefriergut im Tiefkühlgerät gefährdet ist.

theben-controller inkl. Batterie
inkl. WUST
1 Jahr
Garantie

Fr. 49.50

auch bei
Stromausfall!

MEGA-TRADING

Centralstrasse 8 CH-9444 Diepoldsau Telefon 071 732 732

Zimmer-Servierwagen
Chariot pour service de
chambre Art. 5005-372

2 Seiten abklappbar, Platte Holz-
Décor, Länge 80 cm, Breite auf-
geklappt 80 cm/2 côtés rabattables,
plateau décor-bois long 80 cm, large
ouvert 80 cm.
Preis per Stück/Prix par pièce
Stk./pcs 1 5 10
Fr. 470.- 455.- 450.-

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

Wir gratulieren Zermatt!

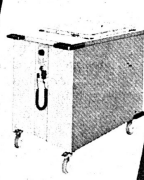
ZERMATT als ein weltführender Touristikort erreicht von Jahr zu Jahr die höchste Schweizer Bettenauslastung. ZERMATT gilt als sehr fortschrittlich in Sachen Erkennen und Realisieren von echten Gästebedürfnissen. Der berühmteste Berg der Welt steht quasi Pate dazu.

Wussten Sie, dass ZERMATT auch die höchste Dichte MINIBAR-SYSTEME in

Bezug auf Hotelanzahl aufweist? Weil ZERMATT fortschrittlich denkt und handelt, hat es auch auf sehr breiter Basis unser MINIBAR-SYSTEM eingeführt.

Wir gratulieren ZERMATT zu dieser Leistung. Der Hotelierverein ZERMATT hat deshalb den MINIBAR-WANDERPREIS 1990 erhalten.

minibar (Schweiz) AG
unifridge-System
minifridge-System
8942 Oberrieden
Telefon 01/721 10 00

Hupfer
Stapel-
geräte
in vielen
Ausführungen,
beheizt und
unbeheizt

Mobile Stapelgeräte von Hupfer rationalisieren die Arbeitsabläufe in der Grossküche, in Kantinen, Mensen, Hotels, Restaurants, etc. Die Bausteine für die gesamte Speiseverteilung aus dem Transportgeräte-Programm, z.B. Geschirr- und Tablettensender sind funktionsgerecht und aus qualitativ hochwertigem Material CNS 18/10 gefertigt.

Coupon

Senden Sie uns
bitte Prospekte:

- ☐ Kühl- und Tiefkühlraumregale
- ☐ Economat- und Kellerregale
- ☐ Flaschenregale und Spirituosenschränke
- ☐ Gastronorm-Servier-Transportgeräte
- ☐ Speiseausgabewagen, Korb/Tellerstapler

Name:

Strasse:

PLZ/Ort:

HUPFER Metall- und Lagereinrichtungen AG
Fabrikstrasse 2, Postfach, 8102 Oberrieden
Telefon 01 750 44 44, Telefax 01 750 49 60

HUPFER-Stapelgeräte übertreffen die in der Schweiz geltenden Sicherheitsnormen. Alle elektrischen Bedienungselemente sind versenkt angeordnet und somit strahlwassergeschützt. Spezielle Kunststoffgriffe schützen vor Verletzungen und dienen als Isolationschutz. Optimale Heizverteilung durch offene Plattformen.

HUPFER
mit Sicherheit die richtige Lösung

TE? HEUTE! HEUTE? HEUTE! HEUTE? HEU



Heute: Rolf J. Feuz, Hagro Tech AG. Ittigen/Gwatt: «Sie haben Ihren Induktionsherd als das unumstrittene Ereignis der letzten IGEHO bezeichnet. Wie hat sich der von Ihnen als revolutionär und energiesparend bezeichnete Kochherd seither in Anzahl Verkäufen entwickelt, wieviele Einheiten konnten Sie konkret seither in der schweizerischen Gastronomie verkaufen, wo liegen seine Kinderkrankheiten und Schwachpunkte?»

Seit Oktober 1989 haben wir deshalb wegen diesem höheren Investitionspreis nur wenige Einheiten verkauft. Ich muss mir deshalb eine neue Verkaufsstrategie zurechtlegen.

Viele Köche wissen nach wie vor nicht, was ein Induktionsherd eigentlich ist und was es geht. Daher geistern noch viele Vorurteile in Fachkreisen herum. Das mangelhafte Wissen über die enormen Vorteile des Induktionskochens ist für uns eine Herausforderung, mehr Aufklärungsarbeit zu leisten. Zusammen mit der Fachpresse sollten die grossen Stromspareffekte, sprich schnelle Amortisation, hervorgehoben und das Vertrauen in diese Kochtechnik aufgebaut werden.

Das zum Kochen benötigte Kochgeschirr, welches jeweils angeschafft werden muss, hat magnetisch zu sein und ist nach unserer Erfahrung kein Hemmnis beim negativen Kaufentscheid. Wir sind zudem in solchen Fällen sehr grosszügig und offerieren Kochgeschirr zum Gra-tissausuchen bis zu 1000 Franken. Alle bisher ausgelieferten Einheiten haben zu keinerlei Beanstandungen geführt. Das Produkt hat keine Kinderkrankheiten, und wir mussten noch keinerlei Änderungen vornehmen. **BTE**

Der Induktionsherd Induc'Chef kostet als Einheit 15 000 Franken. Das sind rund zwei Drittel mehr als ein konventioneller Kochherd für die Gastronomie in vergleichbarer Grösse. Man kann mit diesem Herd zwischen 60 und 70 Prozent Energie sparen und ihn dadurch in drei Jahren amortisieren. Küchenchefs und interessierte Kreise sind nach einer jeweiligen Vorführung und Testkochen begeistert. Allerdings meistens nur solange, bis der Preis bekannt ist.

GASTRO-FLASHES

Aarberg à la carte

Die 14 Wirtse des Seeländer-Städtchens Aarberg bereiten sich lange, seriös und miteinander auf diesen Sonntag vor. Kein Wunder also, dass dem zum zweiten Mal gemeinsam durchgeführten Stadtfest am 24. Juni wiederum ein Grosserfolg beschieden war. Jedes der acht Altstadt-Restaurants bot eine Spezialität an. Die sechs Restaurateure aus dem übrigen Aarberg wirkten gemeinsam in der überdachten Festwirtschaft. Das tolle Verhältnis, das die Aarberger Gastgeber untereinander haben, soll auch im nächsten Jahr mit diesem doch speziellen Wirtesontag seinen Höhepunkt erleben. **r.**

Tee im Museum

«Tee» heisst das Thema der neuen Wechselausstellung des Völkerkundemuseums der Universität Zürich, die noch bis 30. September zu sehen ist.

Informiert wird über den Anbau und die Verarbeitung des Tees, die verschiedenen Arten und Qualitäten sowie über die Rituale des Teetrinkens. China, Japan und Grossbritannien sind mit ihren Teesonderheiten speziell berücksichtigt, aber auch Russland mit seinem Samowar. **sda**

Escoffier in Gottlieben

Die Disciples von Auguste Escoffier trafen sich zu einem Chapitre im Romantik Hotel Krone in Gottlieben. Wiederum wurde eine Anzahl ausgezeichnete Köche in diese Gilde aufgenommen. Der Präsident René Winer benutzte die Gelegenheit, in seiner Ansprache den grossen Meister der Küche zu würdigen und seinen Jüngern ans Herz zu legen, seinem Vorbild zu folgen.

Die Disciples d'Escoffier in der Schweiz bilden nicht nur einen Club, der Freundschaft und Gesellschaft unter Professionellen pflegt, sie wollen sich auch gegenseitig unterstützen. Ein grosses Anliegen ist ihnen auch die Förderung des Nachwuchses. Deshalb werden jährlich zwei bis drei Lehrlingstage mit interessantem Fortbildungsprogramm organisiert.

Das Chapitre fand einen würdigen Abschluss mit einem Diner der gale nach Escoffier, wobei Küchenchef Ernst Graf zeigte, dass er ein hervorragender Jünger des grossen Meisters ist.

Erfreulich war auch, dass Weine aus der Gegend kredenzt wurden. Der Hüttwiler Riesling X Sylvaner und der Sunnehalder Pinot Noir aus dem Thurgau fanden grossen Anklang. **pd**

Hinter den Kulissen

Jürg Münch – ein Schweizer Executive Chef in Hongkong

Unter seinem Namen auf dem Visitenkarten figuriert die schlichte Funktionsbezeichnung «Executive Chef». Ausführlicher Chef, mehr nicht. In Wirklichkeit hält er einen Job inne, der ihn beinahe rund um die Uhr auf Trab hält, ihm die Verantwortung für annähernd 150 Mitarbeiter überträgt, die ihrerseits wiederum fast die Hälfte des Umsatzes eines der angesehensten Hotels der Welt erwirtschaften. Die Rede ist von Jürg Münch, einem Schweizer, der im Hongkonger Hotel Mandarin Oriental hinter den Kulissen einige Fäden in der Hand hält.

CLAUDE BAUMANN

Er stammt weder aus einer Hoteliers- oder Kochfamilie, noch ist er dank igerdewelchen Beziehungen ins Metier gerutscht. Vielmehr war eine Schnupperlehre dafür ausschlaggebend, dass er sich einst für den Kochberuf entschied. Die ganze Organisation habe ihm von Anfang an imponiert, erinnert sich Jürg Münch. Mit 21 Jahren hat er sich dann auf ein Inserat hin beworben, das er per Zufall in einer Zeitung gesichtet hatte; es ermöglichte ihm den Sprung nach Hongkong, wo er als Sous-chef im Hotel Excelsior tätig wurde, einem Haus, das ebenfalls zur Mandarin-Oriental-Gruppe gehört.

Steile Karriere in Asien

Dass er an fremden Gefilden Gefallen gefunden hatte, wurde spätestens dann offensichtlich, als er sich nach einem einjährigen Ausbildungsaufenthalt in der Schweiz wieder nach Asien begab, wo er mit 25 Jahren als Executive Chef eine Stelle auf Macao antrat. Dann folgte die Berufung in jenes Hotel, das als die Top-Adresse in der noch britischen Kronkolonie gilt. Für ein Jahr war er als Sous-chef, alsdann und bis zum heutigen Tag als Executive Chef des Mandarin Oriental Hongkong tätig.

650 verschiedene Speisen

Jürg Münch ist für die Zubereitung von täglich 4000 Mahlzeiten verantwortlich, die in den acht Restaurants des Hotels sowie per Zimmer-Service an die erlesene Kundschaft gebracht werden. Fast man das Angebot sämtlicher Spei-

sektanten des Hauses zusammen, so könnte der Hotelgast theoretisch aus einem Angebot an 650 verschiedenen Speisen auswählen. Unter anderem werden im Mandarin-Hotel 45 verschiedene Brotsorten gebacken oder in der hauseigenen Konditorei ein Potpourri an 32 Sorten von Pralinen und Trüffeln angeboten; täglich werden im Mandarin auch 3000 Gipfeli zubereitet. Bei diesen Dimensionen ist es offensichtlich, dass eine gewaltige Maschinerie hinter den Kulissen rund um die Uhr in Gang zu halten ist. Arbeitszeiten von acht Uhr morgens bis zehn oder gar elf Uhr abends werden für Jürg Münch umständlicher zur Selbstverständlichkeit.

Dem Zürcher Executive Chef in Hongkong steht ein echtes internationales Sextett an Sous-chefs aus der Schweiz, Österreich, Kanada und Hongkong zur Seite. Münch definiert seine Rolle dabei als Schiedsrichter, der dafür zu sorgen hat, dass der gebotene Standard unentwegt noch verbessert wird.

Food-Tastings und Gastköche

Das Neue an kulinarischen Genüssen in den acht Outlets des Mandarin Orientals nimmt konkrete Gestalt an, nachdem sogenannte Food-Tastings stattgefunden haben. Fast jede Woche sitzen die Sous-chefs mit Jürg Münch zusammen, um sich gegenseitig zu «bekochen». In einer zweiten Phase werden auch Stammgäste des Hauses ins Food-Tasting-Prozedere miteinbezogen. Erst so kommen neue Ideen in Umlauf, damit die Hauptspeisekarten vielmals jährlich mehr oder weniger vollständig umgestellt werden können; ausser dass natürlich die klassischen Dauerbrenner nie aus dem Angebot gestrichen werden.

Regelmässig werden auch Gastköche aus Übersee ins Mandarin Oriental eingeladen, um die Speisekarte mit neuen Kreationen zu bereichern. Auf der langen Liste der Gastköche findet man so renommierte Namen wie etwa Frances Bissell, Hans Winkler, Greg und Peter Doyle oder Giuliano Bugialli.

Zeitgemässe Speisen als Anspruch

Im Verlauf der letzten Jahre haben sich klare Trends bei der Wahl und Zubereitung von Mahlzeiten eindeutig herausgestellt. Unmissverständlich ist die Anpassung an die Bedürfnisse der

Geschäftsreisenden: Neuzzeitliche Ernährung ist gefragt, die sich leicht und abwechslungsreich präsentiert. Fischspeisen werden immer beliebter und gelten nunmehr als fester Bestandteil jeder Menükarte. Ausserdem hat sich unterdessen die fernöstliche Küche endgültig durchgesetzt, wird also von westlichen Gästen regelmässig und nicht nur als ausnahmweisen Exkurs in exotische Gastronomie konsumiert.

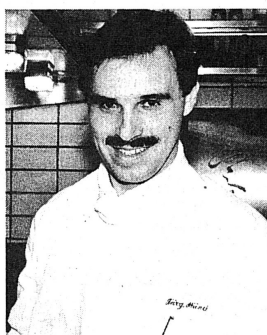
Zimmerservice immer beliebter

Interessant ist auch, dass der Zimmerservice, laut Jürg Münch, ganz stark an Beliebtheit gewonnen hat. In dieser Hinsicht ist das Mandarin Oriental ohnehin ganz engagiert, wo es bekanntlich eine Selbstverständlichkeit ist, dass die Hotelgäste zu jeder Tages- oder Nachtstunde aus einem umfassenden Angebot auswählen können. Erwähnt sei hier das Beispiel jener Geschäftsleute, die nur für kurze Zeit in Hongkong weilen und sich deshalb nicht der Zeitverschiebung anpassen wollen. Sie leben dann weiterhin nach der Zeit ihres Herkunftslandes und frühstücken aus diesen Überlegungen heraus mitten in der Nacht oder nehmen eben am Morgen ihr Abendessen ein.

Das Rückgrat zu einer solchen, ganz auf individuelle Bedürfnisse hin ausgerichteten Maschinerie hinter den Kulissen stellt im Hotel eingessene Generation an chinesischen Mitarbeitern dar, die zum Teil seit seiner Eröffnung vor 27 Jahren dem Haus die Treue halten. Analog wird denn auch fast nur aufgrund entsprechender Mitarbeiter-Empfehlungen neues Personal eingestellt.

Identifikation mit dem Angebot

Am wichtigsten bleibt aber, meint Jürg Münch weiter, dass sich die Leute hier mit dem Speiseangebot völlig identifizieren können. Aus diesem Grund werden die im Hotel servierten Mahlzeiten auch im Personalrestaurant «Chopsticks» aufgetischt, täglich sind das 1200 Menüs. «Es wäre undenkbar, dass unsere Mitarbeiter etwas zubereiten, das sie weder kennen noch wissen, wie es schmeckt», formuliert Münch die klare Devise. Ausserdem werden besonders talentierte Köche des Hauses zur Weiterbildung nach Europa geschickt.



Jürg Münch: «Ich fühle mich als Schiedsrichter».

Obwohl in Hongkong an sich alles erhältlich ist, werden die Lebensmittel aus insgesamt 14 Ländern importiert. Das Rindfleisch beispielsweise kommt aus den Vereinigten Staaten und Schottland, Lamm aus Wales und Neuseeland und die Krebse von der Nordostküste der USA. Aber auch lokale Produkte werden keineswegs gemieden. Der grösste Teil der Meeresfrüchte wird aus dem Südchinesischen Meer gefischt, die Eier werden von einer kleinen Hühnerfarm in den New Territories bezogen, die bereits seit 25 Jahren als Hauptlieferant für Mandarin Oriental im Einsatz steht. Gemüse und Gewürze schliesslich wachsen auf der Mandarin-eigenen Plantage auf den Shousan Hills auf Hongkong Island.

Um einen Qualitäts-Standard auf die Teller zu zaubern, der demjenigen in den übrigen Räumen und Sälen des luxuriösen Hauses ebenbürtig ist, wird nichts dem Zufall überlassen. Letztlich sind es aber, wie Münch meint, doch die richtige Motivation und der Respekt vor den Mitarbeitern, die für den Erfolg ausschlaggebend sind: «Eine internationale Brigade von 150 Leuten zu führen, erfordert neben Kochkenntnissen ebensoviel Sinn für Diplomatie und Organisation.»

Zum Thema Asien beachten Sie bitte auch touristik revue Seiten 6 und 7

prodega CASH+CARRY
JUBILÄUMS-JOKER

Rapsöl inländisch

Kanne 25 Kilo per Kilo

3.49

Prodega-Eier-Teigwaren

offen, ganzes Sortiment
Säcke zu 5 oder 10 Kilo, per Kilo

1.95

Thomy Senf mild

Portionen Tube 12 g

24

Joghurt im Glas Frucht extra

Karton zu 20/10/6 Stück per Stück

58

Schweinshals frisch

per Kilo

16.90

Salami Milano Stella

ca. 1100 g per Kilo

12.90

Marquis Bordeaux Rosé

Appellation contrôlée
Flasche 70 cl exkl. Wust

5.15

+ Wust

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

Gültig vom 29. 6. bis 5. 7. 1990

HARRY HUPFS ERLEBNISGASTRONOMIE



LIEGENSCHAFTENMARKT

Stadt Dietikon

Im Herzen von Dietikon vermieten wir auf den Spätsommer

400-500 m² Gewerberäume

geeignet für eine Dorfbeiz, die sicher ihren Anklang finden wird. Ausbau- und Organisationswünsche können berücksichtigt werden. Lager- und Parkplätze genügend vorhanden.

Vielleicht können Sie schon bald in diesen Räumlichkeiten Ihre Gäste empfangen und sie bewirten.

Für nähere Auskünfte verlangen Sie die ausführliche Dokumentation unter Telefon (01) 362 55 44 (Bürozeit).

25156/294713

Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue



Auf Mallorca zu verkaufen ein sehr schön eingerichtetes und gutgehendes

Restaurant mit Bar

mit 70 Sitzplätzen. Anfragen bitte unter Chiffre 44-050093 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich

25194

Zu verkaufen in Italien (Abruzzen) neu erstelltes Haus mit luxuriöser Wohnung und

Restaurant

- 180 Plätze (das Restaurant ist komplett eingerichtet)
- grosse Terrasse
- grosser Parkplatz mit Umschung
- grosse Kellerräumlichkeiten
- 5 km vom Meer auf Anhöhe gelegen, mit Sicht auf Meer und Berge
- Preis: 1,7 Milliarden Lire (Verhandlungsbasis)

Interessenten mit Kapitalnachweis melden sich bitte unter Chiffre 25-31410 an Publicitas, Postfach, CH-6002 Luzern.

P 25266/44300

Rapp Wil

Gähwil b. Kirchberg/Toggenburg
Zu verkaufen

bekanntes Ausflugs- und Speiserestaurant

- 55 Sitzplätze im Restaurant
- 50 Sitzplätze im separaten Sali
- 45 Gartensitzplätze
- 7½-Zimmer-Maisonnette-Wirtshaus
- genügend Parkplätze vorhanden
- Die Liegenschaft ist vor einem Jahr vollständig umgebaut und erneuert worden.
- Wenn Sie etwas «Spezielles» suchen, dann verlangen Sie bei uns weitere Unterlagen.
- Unser B. Zoller gibt Ihnen gerne telefonische Auskünfte.

O 25100/199176

Rapp Immobilien-Treuhand AG

Toggenburgerstrasse 139
9500 Wil-SG
Telefon 073-23 74 33



Schweizer Hotelier Verein Beratung

Beratung SHV heisst

- ☐ Finanzpolitik
- ☐ Ausbildungskonzepte
- ☐ Marketingkonzepte
- ☐ Betriebsanalysen
- ☐ Erfolgserwartungsrechnungen
- ☐ Küchenplanung
- ☐ Verträge
- ☐

✓ Tel. 031 507 111

VERSCHIEDENES

Sehr günstig abzugeben wegen Umbau, Meiko-Durchlauf-Band-

Geschirrwashautomat

Baujahr 1985, in gutem Zustand, geeignet für Fest- und Bankettsäle. Verfügbar ab 1. Woche Juli. Klinik Beau-Site Bern, Telefon 42 55 42, Hr. Stuker oder Hr. Messerli verlangen.

P 25104/179841

Zu verkaufen:

Wirtshausschild KRONE

zirka 100jährig, nicht renoviert, jedoch rostschutzbehandelt.
Ausladung 225 cm
Höhe 160 cm

Ferienkolonie des Bezirks Muri
Z. H. Sepp Strebel
Vorderweystrasse 30
5630 Muri
Telefon P.: (057) 44 16 00
G: (057) 44 41 00

25197/294837

Neubauhotel Tombouctou Bamako (Mali)

Partner gesucht für Management und Teilfinanzierung von interessantem Dreisternhotel mit 74 Betten.

Unterlagen:
Konsulat von Mali
Fax: (061) 25 13 14, Postfach, 4001 Basel

P 25268/44300

Zu verkaufen

alter Orientteppich «Tabriz»

Grundfarben braun, blau, Masse 350x440 cm, bestens geeignet für Hotel-Repräsentationsraum.
Preis: Fr. 15 000.-

Anfragen an Telefon (01) 911 00 22.

25300/295035



Sonja's Office Services

Seminare, Tagungen, Meetings

Dass der Erfolg eines Seminars weitgehend von guten Räumlichkeiten abhängt, ist bekannt.

Als Organisator sind wir auch auf SIE angewiesen. Wir erwarten gerne die ausführlichen Unterlagen Ihres Hauses mit Fotos und Preislisten.

SOS Office Service
alte Steinhauserstrasse 19, 6330 Cham

P 25297/295043

Weiterbildung SHV

in Ihrem
Interesse

031 507 111

Zu vermieten

Wirtepatent

in der Region Bern.

Offerten unter Chiffre 25241 an hotel revue, 3001 Bern.

25241/294969

Das Angebot Occ.- und Demo-Geräte:

- Glace-Freezer Occ. Trommelinhalt 5 Liter Fr. 3050.-
- Glace-Ausgabestation Occ. div. Modelle ab Fr. 2000.-
- Flaschen-Kühlvitrine Demo-Modell 25% unter Neupreis
- Patisserie-Kühlvitrine Occ. 40% unter Neupreis
- Eismaschinen diverse Modelle günstig
- Kühl- und Tiefkühlzellen Occ. und Demo in div. Grössen günstig

Rufen Sie uns an:

SCHALLERUTO

Telefon (01) 301 25 50

Versicherungen

Ihr Massschneider auch für aussergewöhnliche Risiken mit individueller Beratung

Spezialversicherer für Oldtimer

H. Stabel aut. Broker
für Lloyd's Versicherungen
7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 62 66
Telefax (082) 3 17 42, Telex 852111
6300 Zug, Baarerstrasse 2
Telefon (042) 22 31 44

P 25249/294829

Inventarschätzungen

(für Übergaben/Übernahmen)

Hotel- und Gastgewerbe-Treuhand
Binzmühlestrasse 56, 8050 Zürich
Telefon (01) 302 05 60, 8-12 Uhr
Fax (01) 302 52 03

20225/295882



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

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 _____

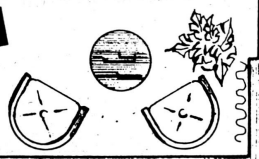
Zahlungsweise:

1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
<input type="checkbox"/> Fr. 90.-	<input type="checkbox"/> Fr. 57.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-
<input type="checkbox"/> Fr. 126.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 105.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-	<input type="checkbox"/> Fr. 93.-

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel + touristik revue, Abonnementsdienst
Postfach, CH-3001 Bern

WIE MAN ES PLANT SO LIEGT MAN!



W. HARTMANN AG

HOTELEINRICHTUNGEN

9436 BALGACH

TEL 071 / 72 74 74

FAX 071 / 72 73 48

COUPON

WIR WÜNSCHEN MEHR INFORMATION ÜBER HOTELZIMMER

HOTEL _____

ZUSTÄNDIG _____

ADRESSE _____

PLZ / ORT _____

FOOD & BEVERAGE

Steinwolle statt Erde

Anbautechnologie «Hors-sol» im Vormarsch

Bereits 22 Prozent der schweizerischen Tomatenproduktion stammen aus sogenannten «Hors-sol»-Kulturen. Solches Gemüse wächst nicht in natürlicher Erde, sondern wird auf Steinwolle kultiviert. Nur durch den Ausbau dieser neuen Methode könnten die inländischen Produzenten auf dem von Importtomaten dominierten Markt mithalten.

Tomaten sind mit über 100 Millionen Franken Grosshandelsumsatz wertmässig das wichtigste Gemüse in der Schweiz. Der Handel bietet sie als Ganzjahresprodukt an, der Markt wird jedoch nur während vier Monaten mit einem Marktanteil von 35 Prozent aus dem Inland bedient. Gemäss Fredi Schwab, Direktor des Verbandes schweizerischer Gemüseproduzenten VSOP, ist dieser Anteil eher rückläufig, da Erdbau im Vergleich zu den Preisen der ausländischen Konkurrenz einfach zu teuer sei. Dagegen wollen die Gemüseproduzenten nun etwas unternehmen, sie möchten vermehrt auf Kulturen ohne Erde bauen.

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement lässt seit drei Jahren auf seinen Entscheid warten, ob es sich bei den auf Steinwolle gezogenen Erzeugnissen um landwirtschaftliche Produkte handelt oder nicht. Die Importbehörden sind entsprechend unentschieden in der Handhabung der Hors-sol-Ernten, was zur Folge hat, dass die Produktion keinen kostendeckenden Preis erhält.

Nach Angaben der Schweizerischen Zentralstelle für Gemüsebau (GZS)

wird 1990 in der Schweiz in den Kantonen Genf, Tessin, Waadt, Wallis, Freiburg, Neuenburg und Bern Hors-sol-Gemüse produziert. 38 Betriebe bauen nach dieser Methode auf 30 von total 100 Hektaren Glashäusern Gurken und Tomaten an. In Belgien seien es 1000 und in Holland 3000 Hektaren.

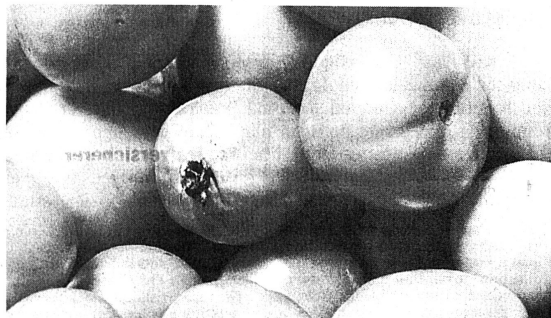
Hors-sol nimmt im Ausland bereits rasant zu, die Anbauart könnte für die Produzenten aus wirtschaftlichen Gründen bald zu einer Frage des Überlebens werden. Stelle die Schweiz nicht vermehrt auf Hors-sol um, gebe es in zehn Jahren gar keine Schweizer Tomatenproduktion mehr, meinte Schwab weiter.

Umweltgerechter Anbau

Offizielle Zahlen über die Produktionskosten gebe es noch keine, aber sie lägen etwa einen halben Franken pro Kilo unter denjenigen des Erdbaus. Die Anbauart sei mit geschlossenen Kreisläufen der Nährlösung und des Substrats ausserdem umweltgerechter als Anbau in Erde.

Bei vielen Konsumentinnen und Konsumenten besteht ein Vorurteil gegen die Hors-sol-Methode. Sie sei künstlich und ausserdem könne man ja Tomaten dann essen, wenn Freiland Saison sei. Die Konsumzahlen sprechen aber eine andere Sprache. Tomaten werden das ganze Jahr über gegessen, auch im Winter.

Im letzten Jahr stammten von total 35 493 Tonnen Importtomaten 13 500 Tonnen aus Hors-sol-Kulturen. Fast soviel, wie in der Schweiz in Freilandkulturen produziert worden ist. sda



Hors-sol-Tomatenimporte sind schon fast so hoch wie die Schweizer Freilandproduktion. Bild Comet

GESCHÄFTSBERICHTE

Rivella AG, Rothrist

Die Rivella AG in Rothrist hat trotz stagnierendem Süssgetränkemarkt 1989 den Absatz ihrer Markengetränke um 4,6 Prozent auf 57,2 Millionen Liter erhöht. Inklusiv der Handelsprodukte (zuletzt nur das Fruchtnektargetränk Michel) erreichte der Absatz 58,1 Millionen Liter. Der Rückgang der Süssgetränke auf dem Schweizer Markt um 1,3 Prozent auf 470,5 Millionen Liter sei vor allem durch die zunehmende Nachfrage nach ungesüßten Mineralwässern bedingt. Diese habe sich um 7,4 Prozent auf 438 Millionen Liter erhöht.

Light-Getränke machen heute im Detailhandel 21 Prozent des gesamten Volumens aus. Dabei bleiben Cola light mit einem Anteil von 45,9 Prozent und Rivella blau mit 23,5 Prozent die beherrschenden Marken.

Die Rivella steigerte ihren Umsatz um 8,8 Prozent auf 75 Millionen Franken. Mit der Rivella-Linie erzielte das Unternehmen einen um 5,1 Prozent verbesserten Umsatz von 59,9 Millionen Franken. Die Produktionsanlagen in der Schweiz sollen nun für rund 40 Millionen Franken erweitert werden. Diese würden unter anderem «einen konsequent durchgezogenen Recyclingprozess» erlauben, erklärte Robert Barth, Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates. sda/r.

Eichhof, Luzern

Die Brauerei Eichhof, Luzern, hat für die an der Londoner Börse kotierte englische Firma International Colour Management plc. (ICM), Newbury Berkshire, ein Übernahmeangebot unterbreitet. Der Preis für die Übernahme des gesamten Aktienkapitals beträgt 35 Millionen Franken. Wie Eichhof bekanntgab, haben ICM-Aktionäre bereits über 50 Prozent des Kapitals Eichhof unwiderruflich angeboten.

ICM ist gemäss Communiqué mit 230 Mitarbeitern und einem Umsatz von 50 Millionen Franken ein bedeutendes Unternehmen in der industriellen, computergestützten Farbzuordnung, Farbkontrolle und Prozesssteuerung. Die Firma ist weltweit tätig und führend im Labor- und Produktionsbereich der Textilindustrie. Hauptmärkte der ICM sind Grossbritannien, Frankreich, die Benelux-Staaten und Südostasien.

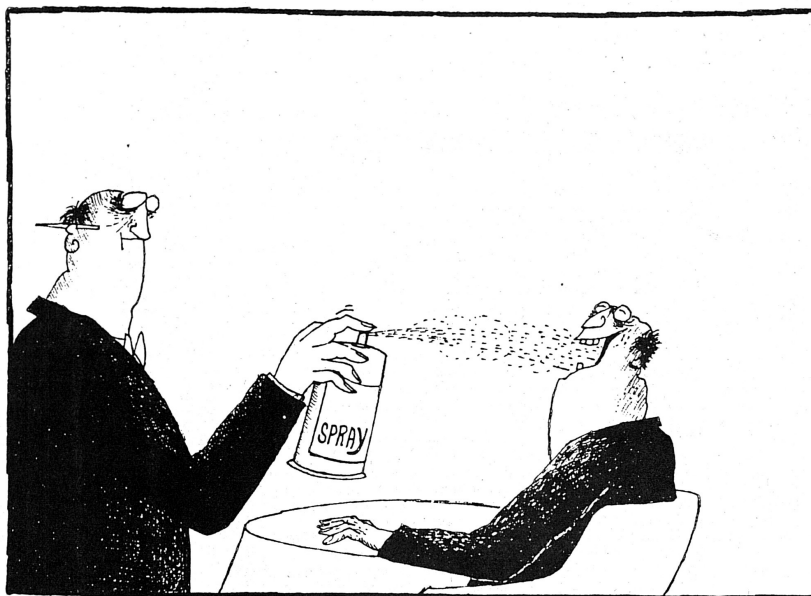
Die ICM ist eine weitere Ergänzung der Farbmärkte der Eichhof-Gruppe. Diese besteht aus der Datacolor AG, Dietikon ZH, und der 1989 erworbenen amerikanischen Tochter Applied Color Systems Inc. (ACS), Princeton, New Jersey. Datacolor, ACS und ICM werden gemeinsam einen konsolidierten Umsatz von über 130 Millionen Franken erzielen. Dies entspricht der Hälfte des Eichhof-Gruppenumsatzes (einschliesslich ICM). Die ICM soll als selbständige Geschäftseinheit weitergeführt werden. Synergieeffekte sind in Forschung und Entwicklung sowie in der Produktion zu erwarten.

Nach der Akquisition, die der Pressemitteilung zufolge von Geschäftsleitung und Verwaltungsrat der ICM gutgeheissen wurde, wird die Luzerner Gruppe 1100 Mitarbeiter beschäftigen. sda

Roth & Sauter, Denges

Das führende Haus für Wein-Etiketten in der Schweiz, die Firma Roth & Sauter in Denges (VD), hat sein 100-Jahr-Jubiläum gefeiert. Das für seine Prestige-Produkte bekannte Graphik- und Druckunternehmen bringt jährlich zwischen 300 und 400 Graphik-Entwürfe für die Weinbranche hervor und beschäftigt dafür 120 Mitarbeiter.

Im letzten Geschäftsjahr setzte Roth & Sauter 15 Millionen Franken um (plus neun Prozent gegenüber 1988) und erwirtschaftete einen Cash-flow von einer Million und einen Reingewinn von 370 000 Franken. sda



Immer vielfältiger werden die angebotenen Durstlöscher auf dem Getränkemarkt.

Zeichnung Cork

Mag die Hitze kommen

Die Schweizer Anbieter sind gewappnet

In aller Leute Munde: Mineralwasser und Süssgetränke. Mit einer kleinen Umfrage versuchen wir das Angebot verschiedener Durstlöscher aufzuzeigen. Gesamthaft steigt der Konsum in diesem Marktbereich in der

Schweiz, wie auch der Import von Mineralwasser und Süssgetränken. Erlebten aber die Softdrinks im letzten Jahr eher eine Stagnation, so liegen Mineralwasser nature und Light-Drinks nach wie vor voll im Trend.

JOHN WITTWER

Immer wieder sorgen die verschiedenen Mineralwässer für Schlagzeilen. Einmal werden sie nach allen Ecken und Kanten untersucht, und einigen von ihnen wird dabei attestiert, dass sie mindestens genauso gut seien wie Leitungswasser. Eine oder zwei Mineralquellen werden geschlossen, dafür wird man irgendwo auf

Die hotel + touristik revue wollte von einigen Anbietern wissen, mit welchen Produkten um die Gunst der Durstigen gebuhlt wird.

Passagier-Heilquellen

Neben Passagier- und Rhäzünser-Mineralwasser nature werden Süssgetränke in den Aromen Citro, Orange, Grape, Himbo und Bergamotte angeboten. Sämtliche Produkte werden nur in Mehrwegflaschen aus Glas mit einem Inhalt zwischen 2 Dezilitern und 1 Liter abgefüllt. Der Umsatz stieg in den letzten fünf Jahren von 22 Millionen auf 30 Millionen Franken.

Adelbodner Mineralquellen

Adelbodner mit oder ohne Kohlensäure, Tafelwasser mit Zitronenaroma und Tafelgetränke mit Zitronen-, Orangen- oder Grapefruitsaft bilden das Grundsortiment. Lemon- oder Oransoda, beide auch light erhältlich, die kalorienarme deit-Linie, Greeny One, ein künstlich gesüßtes Tafelwasser mit Bananenaroma und verschiedene Produkte unter dem Namen Crodo oder Crodino runden das Angebot ab. Im vergangenen Jahr wurden 92,8 Prozent der gesamthaft über 18 Millionen Einheiten in Mehrwegflaschen abgefüllt. Der Rest teilt sich auf in 3,8 Prozent Einwegglas, 3 Prozent Alu-Dosen und 0,4 Prozent 20-Liter-Container. Neben diesen Grossgebinden bewegen sich die Inhalte zwischen einem Deziliter und einem Liter.

Mineralquellen Henniez

Auch Henniez gibt es ohne «Blöterli» oder mit unterschiedlichen Kohlensäureanteilen. Dazu das neue Cristalp ohne Kohlensäure. Mehrweg-Glasflaschen gibt es mit Inhalten zwischen 2,5 Dezilitern und einem Liter, Einwegglasflaschen mit einem solchen von 3,3 und 7,5 Dezilitern. Dazu Einweg-PET-Flaschen mit einem Volumen zwischen 1,6 Deziliter und 1,5 Liter. Die Softdrinklinie von Henniez heisst Fruitastic, dazu werden noch Granini- und La-Bamba-Fruchtsäfte vertrieben. Am letztjährigen Umsatz, der um 9,8 Prozent auf über 102 Millionen Franken gesteigert wurde, war die Sparte Mineralwasser mit 70 Prozent beteiligt, 30 Prozent entfielen auf Limonade und Fruchtsäfte.

Valser St. Petersquelle

Auch Valser-Mineralwasser gibt es mit oder ohne Kohlensäure in 3-Deziliter- oder 1-Liter-Mehrwegflaschen. Dazu noch in 3,3-Deziliter-Einwegglasflaschen. Wurden im 1985 71 Millionen Einheiten verkauft, so waren es im vergangenen Jahr bereits 92 Millionen Ein-

heiten. In Mehrwegglasflaschen mit Inhalten von 2,5 Deziliter, 5 Deziliter und 1 Liter wurde vor kurzem Valser-Limelite eingeführt. Dem Mineralwasser wird Kohlensäure und natürlicher Zitronen- und Limettenextrakt oder Orangen- und Limettenextrakt beigelegt. Die eigens für Limelite geschaffene Flasche stammt vom internationalen Designer Luigi Colani.

Unifontes, Rheinfelden

Das breite Angebot an alkoholfreien Getränken hat man bei der Brauerei Feldschlösschen bei der Unifontes zusammengefasst. Unter dem Namen Fontessa Elm wird Mineralwasser ohne, mit und mit viel Kohlensäure angeboten. Der Inhalt der Mehrwegflaschen aus Glas bewegt sich zwischen 3 Dezilitern und einem Liter. Daneben werden auch 3,3-Deziliter-PET-Einwegflaschen abgefüllt. Ebenfalls der Unifontes angeschlossene ist die Mineralquelle Arkina in Yverdon. Auch hier beträgt der Flascheninhalt sowohl der Mehrweg- wie auch der Einwegflaschen zwischen 2,5 Deziliter und 1 Liter. Zusätzlich werden 1,5-Liter-Einweg-PET-Flaschen angeboten. Abgefüllt wird Arkina nature mit, mit wenig oder ohne Kohlensäure und Arkina Citro. Daneben vertreibt Unifontes noch Pepsi Cola, Orangina und Schweppes.



Rivella, Rothrist

Neben Rivella rot und blau, von denen im vergangenen Jahr erstmals über 50 Millionen Liter verkauft wurden, gehören zur Sparte Süssgetränke noch Passaia und Passinell sowie die Sportlergetränke Activ und Marathon. Mit einem Anteil von 23,5 Prozent ist Rivella blau im Lightgetränkesegment hinter Coca Cola light klar die Nummer zwei. Neu auf dem Markt von Rivella ist «der fruchtig-freche» Softdrink Tinga, erhältlich in der 1-Liter-Mehrwegflasche oder in der 2-Liter-PET-Einwegflasche. Ebenfalls von Rivella vertrieben werden die Michel-Fruchtsäfte und der Schweizer Traubensaft Grapillon. □

TOURISTORIAL



Depuis qu'ils ne noient plus leurs aspirations ludiques dans les seuls océans, aux plages noires de monde mais vides de substance quand elles ne sont pas dévorées par les algues, les touristes s'intéressent à la culture des sites qui les accueillent. Le phénomène, resté longtemps marginal, tend aujourd'hui à prendre de plus larges proportions, témoignant – et c'est heureux – du regain de curiosité et de l'esprit d'ouverture d'une part grandissante de la clientèle vacancière. L'arrivée sur le marché d'une génération bercée sur le sable chaud dès ses premiers biberons favorise peut-être cet intérêt et cette motivation, stimulés aussi par les médias, pour la découverte de plaisirs plus proches de l'esprit que du corps.

L'exotisme du terroir

Encore que le proverbe «Mens sana in corpore sano» offre de séduisantes possibilités de vacances sensuelles qui sient aussi à l'intellect... Mais la culture ne s'est pas faite faute d'avoir violé l'hédonisme.

A l'approche des grandes migrations estivales, les corps et les cœurs de milliers de voyageurs vont rencontrer l'âme d'un pays. Il est vrai que le nôtre a tout pour plaire, ce qui ne signifie pas encore qu'il sache vraiment en trouver le meilleur chemin. On ne saurait cependant lui contester d'excellentes dispositions pour dévoiler ses charmes, à moins qu'il ne faille les préférer au singulier. Lancinante et indécente ambiguïté! Toujours est-il que la Suisse, débarrassée de ses plus beaux atours aux formes et aux noms les plus évocateurs (Cervin, Jungfrau, Tessin, Léman, Chutes du Rhin), nous laisse pénétrer dans l'étonnante diversité de son imagier jusqu'à l'âme de ses régions. Car les plus beaux paysages du monde (mais si, Messie!) recèlent des traditions, des expressions et des manifestations qui ont forgé une culture po-

pulaire d'une rare intensité, source de créativité et creuset de fêtes colorées, joyeuses, réconfortantes. Une forme de culture d'origine terrienne, comme l'herbe, le blé et le sapin, gages de racines profondes, solides, saines. Et dont nous n'avons pas à rougir, surtout à l'ère du retour à la nature et de la pensée écologiste. Qu'on le veuille ou non, cette Helvétie authentique et bucolique, où l'on ne sait qui l'emporte de la réalité ou de la poésie, existe encore et reste très vivante. En mille petits espaces dont il faudra sauvegarder l'identité «culturelle» dans le futur Espace économique européen.

Cette échéance politique ne fait qu'occulter le vrai débat de fond sur l'avenir de nos régions dont les «nouveaux touristes», en quête d'exotisme à deux pas comme à deux continents de chez eux, seront les garants et les meilleurs ambassadeurs de la personnalité, de l'intérêt, de l'attractivité. Et du charme. Or, n'en déplaise aux ethnologues réactionnaires, aux puristes du folklore défendu et autres esprits chagrins, seul le tourisme, avec sa capacité de mobilisation populaire, d'animation culturelle et de communication sociale, va permettre demain aux peuples des régions de s'exprimer dans leur essence profonde et de faire connaissance. Sauvegarder le tourisme en préservant la culture... et vice-versa.

Voilà pourquoi il est urgent que les milieux concernés par la collaboration touristique-culturelle sensibilisent leurs troupes et se donnent la main, que les tenants du vrai folklore s'assurent de la participation des responsables touristiques pour éviter ensemble son exploitation abusive, stéréotypée et dégradante, que tous s'engagent à développer cette symbiose, voire cette osmose, entre le tourisme et la culture, en commençant bien sûr par la culture populaire, expression première d'une communauté humaine. Si tant est que le premier produit culturel à proposer aux hôtes se deva de diffuser un parfum de terroir. Représentation idyllique? Utopie surréaliste? Vacherie idéalisée? Certainement pas. Simplement réalisme – prospectif de préférence – face à une dualité existante qui doit accoucher d'un duo plutôt que d'un duel. Mieux: d'un couple. Qui vivra heureux et aura beaucoup d'enfants. Alors, la mer n'aura qu'à bien se tenir. José Seydoux

Vers des solutions concrètes

Le Grand Conseil se penche sur le tourisme valaisan

Le tourisme fut à l'ordre du jour lors de la récente session du Grand Conseil valaisan. Les députés ont tout d'abord, sans problème aucun, indexé les taxes de séjour et d'hébergement. Ils ont ensuite revu et corrigé, avec moins d'unanimité, les dispositions touchant la vente d'immeubles aux étrangers, la loi en la matière ayant été refusée, à l'étonnement général des autres cantons, lors du vote de 1987. Les récentes décisions du parlement vont intéresser inévitablement les milieux hôteliers.

Aussi étonnant que cela puisse paraître, le Valais, «Pays par excellence des vacances», disent les slogans, est très riche à l'endroit des témoins de sa publicité, notamment de l'Union valaisanne du tourisme (UVT). A peine un quart de million est accordé par année à l'union alors que les Grisons allouent 3 millions et Vaud 5 millions aux organismes de leur canton. Une révision est à l'étude en matière de financement. Pour l'heure, les députés, comme le leur permet la loi, ont changé la fourchette autorisée en matière de taxes de séjour. Celle-ci passe de 30 cts à 1 fr. 80 au lieu de 20 cts et de 1 fr. 50, comme c'est le cas actuellement. Quant à la taxe d'hébergement (voilà qui va intéresser nos hôteliers) elle va passer dès cette année de 20 à 25 cts par nuitée et par hôte dans les hôtels et de 12 à 15 cts dans les campings.

Souplesse pour les étrangers

Le morcelle le plus coriace imposé aux députés fut l'assouplissement de la loi cantonale touchant l'acquisition d'im-

meubles par les étrangers. Cette loi destinée pourtant à favoriser le développement touristique du canton fut refusée par le peuple en 1987. On ne saura jamais exactement pourquoi. D'aucuns ont mal compris le sens de la loi. D'autres ont craint le gigantisme des zones de vacances. Toujours est-il que ce «non» apparut à certains promoteurs comme un épouvantail.

Le parlement a revu ainsi certaines dispositions en les rendant moins draconiennes. Le texte définitif n'est pas élaboré mais on peut d'ores et déjà dire qu'à l'avenir le Valais va notamment ouvrir ses bras aux étrangers (permis B) qui travaillent et vivent dans le canton et qui veulent avoir une résidence principale. Il ne s'opposera pas à l'octroi d'une résidence secondaire pour les étrangers qui manifestent ont des liens très étroits avec le canton. Cela peut être le cas par exemple d'industriels qui animent l'économie d'une région ou, exceptionnellement, d'étrangers qui manifestement jouent un rôle capital sur le plan culturel. On va se montrer plus conciliant également dans le cas de constructions d'immeubles à loyers modérés avec investissements effectués par des étrangers. On pourra également vendre, après cinq ou dix ans, à des étrangers, un logement de vacances déjà existant, pour autant que son propriétaire, qu'il soit Suisse ou étranger, l'ait occupé lui-même auparavant. Le parlement s'est penché également sur le délicat problème des nouveaux logements de vacances construits spécialement pour les étrangers. Dans ce cas également on sera plus souple mais des mesures seront prises pour éviter le gigantisme... cauchemar de bien des Valaisans et plus encore de leurs amis de l'extérieur. PT



Projet de TVA: quelles conséquences pour le tiroir-caisse de l'hôtelier?

Projet sous la loupe

Quel avenir pour la TVA?

Le Conseil des Etats a créé la surprise en acceptant la semaine dernière, à une forte majorité et contre l'avis du Conseil fédéral, le projet de taxe à la valeur ajoutée (TVA). Un projet pour tous, puisqu'il a refusé d'exempter l'hôtellerie et la restauration, les agences de voyages et les coiffeurs. Le chemin qu'il

doit encore parcourir avant d'arriver devant le peuple est encore long. Le passage au Conseil national pourrait lui donner un visage dont on n'apprécie pas encore tous les traits. Pour l'heure, les parties concernées examinent les détails du projet. Il en est notamment ainsi à la SSH.

MIROSLAW HALABA

Le projet de TVA, adopté par la Chambre basse par 29 voix contre 4, était, rappelons-le, en concurrence avec un projet d'impôt sur le chiffre d'affaires (ICHA) modernisé qui avait pour principal avantage de supprimer la taxe occulte. La TVA, censée remplacer l'ICHA et qui est caractérisée par un paiement à chaque stade de la valeur ajoutée, est cependant plus pimpante. Elle ne contient pas de taxe occulte, mais est, de surcroît, plus équitable que l'ICHA, disent les experts, et – élément non négligeable dans le contexte actuel – est compatible avec les systèmes de la Communauté européenne (CE). Les députés ont cédé à la tentation.

Il n'en reste pas moins que la TVA (6,2% au maximum, alors qu'elle est au moins le double dans les pays voisins) est un impôt. Or, on le sait bien, un impôt n'a jamais fait beaucoup d'heureux. Et ceci, d'autant plus, que dans le cas présent, la caisse fédérale enregistrera un supplément de recettes de quelque 800 millions de francs. La TVA se propose d'assujettir notamment le secteur des services, épargné par l'ICHA, d'où diverses réactions et des propositions d'exemption pour l'hôtellerie et la restauration, les agences de voyages et les coiffeurs. A relever aussi que les produits figurant jusqu'ici sur la liste franchise, les produits alimentaires et les boissons notamment, seront imposés à un taux, dit réduit, de 1,9%.

Compétitivité

Pour l'hôtellerie, la principale crainte suscitée par le projet de nouvel impôt est celle d'un nouvel handicap de prix par rapport à la concurrence étrangère. Le directeur de la SSH Heinz Probst déplore que la proposition d'exemption ait été

rejetée. Pour l'hôtellerie suisse, qui travaille dans un pays à prix élevés, chaque nouvel impôt intensifie la guerre des prix, presque ruineuse, qu'elle livre avec la concurrence étrangère, dit-il. Compte tenu des marges bénéficiaires serrées, la hausse de coût ne peut ni être simplement absorbée, ni être complètement répercutée sur les prix.

Travail administratif

Un autre aspect de l'introduction de la TVA inquiète les petites entreprises appelées à passer à la caisse: le travail administratif. Pas les toutes petites toutefois, puisque le projet exonère les entreprises dont le chiffre d'affaires ne dépasse pas 75 000 francs, respectivement 250 000 francs pour celles dont les déductions de l'impôt préalable n'atteignent pas 4000 francs.

Un décompte de la TVA devra en effet être livré chaque trimestre à l'administration fédérale. Outre une baisse des marges, le président de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, Pierre Moren, craint ce supplément de travail administratif. Une charge de plus, selon lui, pour des entreprises où le gérant doit d'abord consacrer son temps à la clientèle. «Cela ferait encore baisser les prestations», a-t-il dit. Au Département fédéral des finances, on fait cependant remarquer qu'il n'y a pas de taux différencié et que les calculs sont, par conséquent, assez simples. Les ordinateurs personnels peuvent par ailleurs aussi faciliter la tâche du gérant.

Quelles incidences?

Avec le projet de TVA, la suppression de la taxe occulte, sorte de double imposition des coûts de production qui aboutit à une distorsion de la concurrence et qui est estimée à 1,9 milliard de francs par an, ne devrait cependant pas

être sans une incidence favorable sur les branches dont les investissements, en construction notamment, sont importants, comme l'hôtellerie.

Ces caractéristiques n'ont pas échappé aux responsables des secteurs concernés. La Fédération suisse du tourisme, qui reconnaît que le projet est une «solution élégante» pour se débarrasser de la taxe occulte et un système compatible avec l'Europe en devenir, a décidé d'examiner le projet dans le détail avant de donner un avis officiel, à l'indiqué son directeur Gottfried Künzi. A la SSH, le projet est également à l'étude, a dit son directeur Heinz Probst.

Des propositions de modifications du projet ne manquent sans doute pas d'être faites au Conseil national. On peut par exemple imaginer l'introduction d'un taux de taxation spécial – plus bas, bien entendu – pour les secteurs fortement confrontés à la concurrence étrangère. Ce fut le cas pour les projets de TVA de 1977 et 1979, refusés par le peuple. Le taux proposé était respectivement de 3% et 2,5%. A noter que le taux de TVA était aussi plus élevé qu'aujourd'hui: 10% et 8%.

Calendrier

C'est au Conseil national qu'il appartient maintenant de se prononcer. Il ne le fera probablement pas en automne, mais plutôt en décembre. Ensuite, ce sera la «navette». Quant au passage du projet devant le peuple, nécessaire puisqu'il y a modification de la constitution, il ne devrait raisonnablement pas avoir lieu avant les élections fédérales de l'automne 1991. Une votation en 1992 est dès lors plus plausible. Dans quel environnement politique se fera-t-elle alors? Les pourparlers sur l'Europe, qui viennent d'entrer dans une phase cruciale pour la Suisse, apporteront la réponse. □

Le train qui meurt

La région valaisanne du Chablais se défend mordicus pour maintenir entre Monthey et St-Gingolph le petit train dit «du Tonkin». Ce train a été mis en service en 1886. Il relia durant des décennies Evian au Valais puis fut supprimé par la partie française du trajet. Depuis 1979, des trains touristiques circulent au temps des vacances entre Evian et St-Gingolph. L'été passé, les CFF annon-

cèrent leur décision de supprimer à court terme tout convoi sur sol suisse. C'est alors qu'une pétition est lancée dans la région sur l'initiative du parti radical de Vougy. On recueille 5000 signatures qui viennent d'être remises au Gouvernement valaisan. Les signataires demandent à l'autorité cantonale d'entreprendre de tout ce qui est nécessaire, auprès des CFF notamment, pour maintenir la li-

gne. Plus de dix mille résidents, sans parler des touristes bien sûr, s'estiment prénommés par cette suppression. Ce train, il va sans dire, constitue de surcroît une attraction sur le plan touristique, et plus encore un service rendu aux gens de l'endroit tout comme aux clients des hôtels.

Lumières et ombres

Le tourisme lausannois en assemblée

On a déjà dit, en d'autres occasions, combien le tourisme lausannois a bénéficié d'une excellente année 1989. Cela fut répété et complété par le président Gilbert Schwaar et le directeur Pierre Schwitzgubel au cours de l'assemblée générale de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne.

Avec 866 721 nuitées hôtelières (soit une hausse de 10% par rapport à 1988), la capitale vaudoise a accueilli 31,9% de Suisses, 10,6% de Français, 10,1% de touristes des USA (ces derniers étant en augmentation de plus de 30%); suivent les Allemands de l'Ouest, les Italiens, les Anglais (+22,9%), les Espagnols (+23,6%), les Japonais, etc.

L'organisation de l'office est bien en place et assume un travail lucide et efficace. Financièrement l'ADIL est désormais beaucoup mieux à son aise puisque les autorités lui accordent, dès cette année, un subside supplémentaire de plus de 670 000 francs; la subvention communale est ainsi pratiquement doublée.

Accueil insuffisant

Tout ne va cependant pas pour le mieux dans le tourisme lausannois. Le président Schwaar a véhémentement dénoncé l'insuffisance de l'accueil de la part des habitants qui paraissent, sinon réfractaires, du moins indifférents au tourisme. Et pourtant sont-ils conscients, ces Lausannois, que ce sont quelque 400 millions de francs dont bénéficie chaque année leur économie, soit plus d'un million par jour? Financièrement, 75% des Lausannois sont plus ou moins concernés par le tourisme. Il y a là un message que l'Office du tourisme s'efforcera de faire passer à la population.

Autre sujet de préoccupation: le manque des voitures et le manque de compréhension dont fait parfois preuve la police face aux automobilistes étrangers.

Et il y a surtout la construction du parking projeté à Ouchy dont les travaux devaient commencer sans délai; tout a été stoppé par l'autorité municipale après une menace populiste de référendum. Et pourtant le parking est chose essentielle à Ouchy, haut-lieu du tourisme lausannois; surtout si l'on tient compte du fait que le Musée olympique sera inauguré en juin 1993 et que l'on y attend 100 000 visiteurs chaque année.

On aborda aussi quelques-uns des projets chers à l'Office du tourisme. Concernant le logement des jeunes, on ne peut se contenter de la seule auberge de jeunesse aux possibilités d'accueil restreintes. Le Jeunotel projeté et approuvé par le Conseil communal en est au stade de l'ultime recherche de son financement. Il offrira quelque 400 lits.

Lausanne a pour objectif d'atteindre, à plus ou moins courte échéance, le million de nuitées. Pour cela il lui faut améliorer son potentiel hôtelier. La construction d'un nouvel établissement figure au programme de l'office, de même que, de façon plus urgente, l'édification d'un petit centre de congrès autonome, destiné à des rassemblements de 300 à 700 personnes.

Un brillant été

Depuis seize ans, la ville de Lausanne offre à ses habitants et à ses hôtes une somptueuse animation qui dure tout l'été. Des subsides municipaux permettent au public d'assister gratuitement à ces fêtes groupées sous le titre «Lausanne vous offre pour un été». Pratiquement chaque jour ont lieu une ou plusieurs manifestations couvrant les genres les plus divers. Parents et enfants, classiques et modernes, tous sont comblés. Ouchy et les bords du lac, le centre de la ville, la cathédrale et son parvis, Montbenon et son théâtre de verdure sont les bénéficiaires de cette brillante animation. Avec en plus, cette année, le premier Festival international d'orgues de barbarie!

CJP



L'aéroport de Sion: un atout touristique important pour le Valais.

Photo Thurme

La grande aventure aérienne

L'aéroport de Sion en plein développement

Dans les semaines qui viennent Sion va jouer son joker dans l'aventure aérienne. Après cinq ans de travaux, le nouvel aéroport va être inauguré. Près de 20 millions de francs ont été investis en réalisations diverses (routes d'accès, aérogare, approche aux instruments, restaurant, etc.). Dès septembre, Crossair

ouvre une ligne régulière, trois fois par jour, entre Zurich et la capitale valaisanne. D'autres compagnies s'agitent. Déjà s'impatiente les grands responsables de vols charters, décidés qu'ils sont à «mettre le paquet», au seuil de l'hiver, pour amener au pays du ski par excellence des touristes par milliers.

PASCAL THURME

Ce dossier passionne aujourd'hui plus que jamais non seulement le principal responsable de l'aérodrome, soit la commune de Sion, qui a entrepris tous ces travaux, mais également l'armée, partenaire elle aussi de la place, l'Union valaisanne du tourisme, les milieux hôteliers et avec eux des sociétés comme Air-Glaciers, Air-Zermatt, Swissair, Crossair, Air-City, Transalp, Classic-Air, Jet-Aviation, Aéroleasing, Flite, Farner, pour ne citer que les principales.

Ce dossier est passionnant quand on sait que le canton totalise treize millions de nuitées par année, que 30% des hôtes étrangers à destination du Valais arrivent en avion mais doivent se poser à Zurich et à Genève où chemins de fer et cars par centaines assurent le relais jusqu'à dans les stations. Si le Valais est convoité par l'avion, ce n'est pas seulement pour des raisons touristiques. Les industriels, les hommes d'affaires, les curistes, les amateurs de vins, les milliers de propriétaires de résidences secondaires le réclament à grands cris.

Le grand handicap aux vols réguliers, aux vagues de charters, est désormais résolu: Sion vient de terminer, au prix de six millions de francs, ses installations d'approche aux instruments (ILS). Dans un mois, l'Office fédéral de l'aviation civile devrait accorder le permis d'exploiter, tandis que le vol inaugural du premier Sion-Zurich régulier est déjà fixé au 3 septembre. La liaison non-stop, à bord d'appareils Saab de 33 places, est assurée en trois quarts d'heure avec départ de Sion à 6 h. 15, 10 h. 50 et 17 h. 50 et départ de Zurich à 8 h. 10, 13 h. 20 et 19 h. 10.

200 000 usagers par an?

Le passé aéronautique de Sion fascine. On assiste ici en 1898 aux premières démonstrations de vols en ballon. En 1912, ce furent les prouesses de Bider et Maffel qui se posent en aéroplane dans la banlieue de la ville. En 1930, l'aérodrome est créé. On assista peu après à la fondation de la section valaisanne de l'Aéro-Club, à la signature du contrat liant, sur la même piste, militaires et civils. Ce sera, dès la fin de la guerre, le développement prodigieux de l'aviation des glaciers avec Hermann Geiger, avant que Fernand Martignoni, Bruno Bagnoud et tant d'autres prennent le relais. Si l'aérodrome actuel est toujours propriétaire de la commune de Sion, l'Etat du Valais, à la suite d'une loi votée en 1975 déjà, participe désormais à la moitié des frais. On enregistre aujourd'hui à Sion, dans l'aviation civile, 70 000 mouvements par année, tandis que la barre des 15 000 - heureusement dirott certains - n'est toujours pas franchie du côté militaire comme convenu.

Le trait d'union quotidien assuré par Crossair, trois fois par jour, durant l'année entière - à l'exception du week-end si la demande est trop vraiment faible -, n'est qu'un des éléments de la grande aventure aérienne de Sion. Le Valais compte énormément sur les vols charter pour amener à deux pas de ses stations, à quelques dizaines de minutes des champs de neige, des skieurs par vagues entières non seulement de la Suisse, mais des grands réservoirs européens que sont Paris, Londres, Munich ou Rome. L'objectif annoncé: atteindre en l'an 2000 les 200 000 passagers par an... contre 30 000 actuellement en comptant les vols à rayon interne. Le nombre de voyageurs venant ou provenant de l'étranger n'a été que de 5544 l'an passé.

Des sociétés comme TEA, Crossair, Air-Glaciers, Air-City et Transalp sans doute aussi, mettent actuellement au point leur plan d'attaque pour l'hiver qui vient en collaboration avec stations, hôteliers et agences de voyage via les tour-opérateurs, lesquels vont vendre des séjours d'une semaine de ski, tout compris Sion-retour.

Les personnes interrogées à ce sujet, telles MM. Disner, de l'aérodrome civil, Gasser, de Crossair, Kalbermaten, de l'Union valaisanne du tourisme, sont confiants dans la tentative entreprise par Sion mais sont d'avis qu'il faudra cinq ans peut-être pour habituer touristes, skieurs surtout, hommes d'affaires et voyageurs divers à ce genre de liaisons-éclair. Il faudra surtout voir si les appareils pourront se poser coup sur coup à Sion et non pas regagner Genève trop souvent, l'approche aux instruments n'étant pas la panacée universelle par temps couvert.

Certes, comparaison n'est pas raison, mais l'expérience de Lugano (200 000

passagers par an), qui a vu monter en flèche ses mouvements dès qu'elle a misé sur les vols réguliers et les vols charters avec mise en service de l'ILS, conforte Sion dans son optimisme. Sait-on qu'actuellement chaque week-end d'hiver plus de cent cars gagnent Cointin pour amener à Verbier, Anzère, Ovornaz, Nendaz et autres stations des milliers de skieurs qui n'attendent que le moment de se poser à Sion? Le nombre dépasse les 5000, certains week-ends, 5000 skieurs venant passer une semaine en Valais et qui mettent plus de temps pour relier Genève à leur station que pour venir de l'étranger en Suisse.

Le nouvel envol que l'aéroport de Sion va prendre dès septembre va dynamiser encore des sociétés comme l'Aéro-Club du Valais (10 avions à disposition actuellement pour le vol à moteur), le parachutisme (144 membres), Farner SA qui va étendre ses ateliers pour la maintenance des appareils tant civils que militaires, Air-Glaciers qui occupe 94 personnes dans ses diverses bases et dispose de 30 machines, sans oublier Air-Zermatt qui s'implante sérieusement dans le Valais romand. Actuellement, 351 personnes travaillent à plein temps à l'aéroport de Sion et dans ses dépendances.

Tout cela va également donner une vitalité nouvelle à l'aérogare dans son ensemble, avec bureaux destinés à cinq compagnies, avec service des douanes, bureaux d'enregistrement, centre d'accueil, banque, kiosque, sans oublier bien sûr le restaurant tenu par Maurice Jolien, un restaurant qui occupera une douzaine d'employés et qui pourra recevoir 200 personnes en salle à manger, 120 en terrasse, tandis que trois salles de conférences aux parois amovibles seront à disposition des usagers.



Des vols charters TEA chaque week-end d'hiver.

Photo Thurme

Des soucis pour le Tessin

L'union monétaire risque de retenir les Allemands

L'Office tessinois du tourisme (ETT) craint que l'Union monétaire allemande ne diminue le pouvoir d'achat du mark et ne dissuade ainsi les touristes allemands à passer leurs vacances au Tessin.

L'arrivée de touristes italiens et français, toujours plus nombreux au Tessin depuis quelques années, devrait toutefois rétablir l'équilibre à indiqué Renzo Respini, président de l'ETT lors de l'assemblée annuelle de l'office à Tenero près de Locarno.

Les changements radicaux survenus en Europe ont aussi des répercussions sur l'évolution du tourisme confronté à une concurrence toujours plus rude, a expliqué Renzo Respini. L'ouverture des pays de l'Est offre désormais de nouveaux buts de vacances.

L'unification du mark occidental et du mark oriental risquera d'affaiblir la devise face au franc suisse ce qui aurait pour conséquence de retenir les touristes

allemands qui passent leurs vacances au Tessin. «Ce risque nous préoccupe sérieusement», a encore dit M. Respini, qui a souligné que l'Office tessinois du tourisme redouble désormais d'efforts «en direction de l'Europe du Sud». En fait, entre 1988 et 1989 le nombre de visiteurs italiens a augmenté de 14%, celui des Français de 13%.

Le Tessin guigne également vers l'Espagne et l'ETT attend avec impatience l'ouverture de la ligne aérienne Lugano-Barcelone, prévue pour 1991. «Le tourisme tessinois devra également affronter la réalité de l'Europe communautaire et de l'Europe des régions», a précisé le président de l'ETT.

Avec quelque 11 millions de nuitées et une augmentation de 4,6% par rapport à l'année dernière, 1989 s'est placé au troisième rang des meilleures années du tourisme tessinois qui offre environ 130 000 places de travail. Les comptes de l'ETT bouclent par un léger déficit de 34 000 francs sur un bilan annuel de 3,4 millions de francs.

ats

EN BREF

Ouverture à Clarens

Sis à Clarens, au bord du lac Léman, l'Hôtel-Restaurant L'Ermitage sera officiellement inauguré dimanche. Ouvert le 16 mai, cet établissement, exploité par Etienne et Isabelle Krebs, a été entièrement rénové et transformé et offre aujourd'hui un restaurant gastronomique - Etienne Krebs - de 60 places, une terrasse de 20 places et sept chambres d'hôtes. Le restaurant est ouvert tous les jours sauf le dimanche et le lundi.

Dans le jardin, un restaurant - Le Jardin de l'Ermitage - d'une capacité de 100 places, offre un service en plein air et ceci tous les jours par beau temps. Il est toutefois séparé du restaurant gastronomique.

M. et Mme Krebs exploitaient jusqu'ici l'Auberge de la Couronne à Cossonay. Né en 1956, M. Krebs a fait partie de la brigade de cuisine de Freddy Girardet de 1977 à 1981. Puis a été chef de cuisine chez Stucky à Bâle de 1981 à 1984. Son épouse a fait l'Ecole hôtelière Vieux-Bois à Genève avant d'entrer en service au Restaurant de l'Hôtel de Ville à Echallens et chez Stucky à Bâle. MH

«Spécial-Vacances»

La Première de la radio Suisse romande proposera du 2 juillet au 31 août deux programmes originaux au diapason de

l'été. Du lundi au vendredi «Spécial-Vacances» et «Assurance-Touristes» seront diffusés respectivement à 17 h. 50 et à 07 h. 35 et 7 h. 55. L'originalité de la deuxième émission est qu'elle s'adresse exclusivement aux responsables des Offices de tourisme suisses. Ils devront vendre au mieux une station ou une manifestation qui leur tient à cœur en faisant preuve d'imagination et d'originalité. Ils ne pourront annoncer ces «coups de cœur» que sur répondeur. sp/CR

Fespo '91

La capitale financière suisse aura pour la première fois «sa» propre foire, ouverte au public, traitant des vacances, des sports et des loisirs. La première édition de Fespo '91 se tiendra, du 24 au 28 janvier de l'année prochaine, dans les neuf halls du terrain d'exposition Züsli de Zurich. Sur les 15 000 mètres carrés de surface d'exposition, près de 60% sont réservés au domaine des loisirs. Cette manifestation devrait, selon une étude du Zürcher «Tages-Anzeiger», rencontrer un bon écho. En effet, la ville et sa banlieue peuplées de 2,5 millions d'habitants disposent d'un budget-vacances de 25% supérieur à la moyenne du pays. Déjà, alors que la clôture des inscriptions est fixée au 15 août, 260 exposants, dont 60% proviennent du tourisme, se sont annoncés. sp/CR



SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS (SSH)

700e anniversaire

Qui offre quoi?

La Confédération fête l'année prochaine son 700e anniversaire. La palette des manifestations qui se dérouleront à travers tout le pays pour célébrer cet événement devrait être richement garnie. En outre, bon nombre d'organisations touristiques (associations d'offices de tourisme, offices du tourisme, offices du tourisme et du thermalisme) et quantité d'établissements hôteliers ont également décidé de proposer des arrangements forfaitaires.

L'Office national suisse du tourisme

(ONST) prévoit de rassembler toutes les offres qui ont un lien direct avec le 700e anniversaire. Un questionnaire, que vous pouvez obtenir en appelant le (01) 288 11 11, a été élaboré à cet effet. M. Silvano Monn, collaborateur responsable, se tiendra aussi à votre disposition pour tout autre renseignement que vous souhaiteriez. Tous les questionnaires devront être renvoyés à l'ONST jusqu'au 9 juillet 1990 au plus tard. Une fois ce délai échu, votre offre ne pourra plus être prise en considération.

Trente minutes de votre temps dans le capital écologie

Enquête de la Société suisse des hôteliers sur l'environnement

«Consciente de ses responsabilités, la SSH n'entend pas rester les bras croisés et veut agir de manière efficace et durable», telle est la déclaration faite par la SSH dans une lettre adressée à ses membres où elle définit clairement son objectif pour un sujet d'intérêt capital: la place qu'occupe la protection de l'environnement dans l'hôtellerie suisse.

Comment les intérêts de la protection de l'environnement sont-ils traduits en actes dans l'hôtellerie de notre pays? Quels sont les avantages ou les obstacles qui en résultent? De quelle manière les différents établissements encouragent-ils cette idée de protection de l'environnement? La SSH a voulu lancer une enquête détaillée.

Il y a quelques jours seulement, les membres de la SSH recevaient de leur organisation faitière un véritable paquet de feuilles accompagné de la lettre susmentionnée intitulée «Investissez 30 minutes de votre temps dans le capital écologie». A cette lettre était joint un questionnaire de sept pages qui ne comprend pas moins de 184 questions auxquelles doit répondre chaque membre de la SSH avant de le renvoyer dûment rempli d'ici au 31 juillet 1990, au siège de la SSH, Monbijoustrasse 130, à Berne.

Quel est en fait le but de cette enquête? La lettre de la SSH adressée récemment à ses membres y répond précisément: «En remplissant ce questionnaire, vous nous apporterez de précieuses informations sur l'importance actuelle et future de la place qu'occupe la protection de l'environnement dans l'hôtellerie suisse.» La SSH ajoute encore: «Nous connaissons également mieux les expériences vécues par les établissements particuliers consécutives aux mesures écologiques déjà en vigueur ainsi que les besoins existants en matière d'information, de formation et de conseils concernant ce sujet.»

Werner Friedrich, vice-directeur de la SSH, renchérit là-dessus: «La protection de l'environnement constitue un sujet qui nous préoccupe depuis longtemps déjà. Il s'agit de traduire dès lors cette volonté d'agir par des démarches qui faciliteront le chemin vers un meilleur avenir.» Une chose est sûre: la SSH ne veut pas et ne peut pas en l'occurrence faire cavalier seul, prendre des décisions à la place de ses membres; elle doit attendre les avis précis qui seront émis par ses membres. «Le questionnaire a été élaboré conjointement avec le bureau Vronc Malzacher et Martin Volkart, à Vuoraz dans les Grisons», poursuit M. Friedrich. Avant de prendre des mesures concrètes, il faudra faire le point, mesure qui devra être largement appuyée et englober les nombreux aspects de ce domaine complexe.

A la fin de l'année

Selon les informations de M. Friedrich, la SSH compte publier les résultats de l'enquête vers la fin de cette année. Par la même occasion, plusieurs propositions seront élaborées afin de savoir comment soutenir dorénavant les entre-

prises des membres pour les aider à résoudre les problèmes liés à l'environnement.

Dans l'intérêt de tous

M. Friedrich affirme encore: «Nous sommes convaincus que l'hôtellerie peut également contribuer à la protection de l'environnement. Nous sommes tout autant persuadés que les investissements entrepris dans ce domaine porteront tôt ou tard leurs fruits.» Du reste, «il ne s'agit guère de préconiser une attitude et d'en adopter une autre. Notre branche doit prêcher par l'exemple, c'est à elle qu'il revient d'assumer le rôle de précurseur.»

M. Friedrich tient à souligner l'importance qu'il attache à ce que tous les membres concernés remplissent correctement le questionnaire et le renvoient jusqu'au délai fixé (31 juillet 1990) au siège principal de la SSH, à Berne. Et il ajoute pour conclure: «Nous devons agir de la sorte si nous voulons remplir cette mission importante dans l'intérêt de l'hôtellerie et aussi tout simplement pour le bien de tout le monde.»

MANIFESTATIONS

Prochaine réunion



La section romande et valaisanne de l'Association des hôteliers-restaurateurs diplômés SSH organisera sa prochaine réunion le mardi 10 juillet 1990 au «Club de Bonmont» à Chêserex (VD).

Programme

- 11 h. 30 Rendez-vous au Château de Bonmont à Chêserex, suivi d'une visite de l'Abbaye du XIème siècle.
- 12 h. 00 Apéro offert par Alain Rohrbach, directeur du «Club de Bonmont».
- 12 h. 45 Dîner-béat sur le thème «Golf et Clubs privés» avec la participation de Monsieur Jan Leppin, directeur général des Clubs Bonmont (6 dans le monde).

ECOLE HOTELIERE

Glion en Argentine

L'Amérique du Sud ou le «géant endormi» commence à sortir de sa torpeur et sera bientôt en passe de devenir un concurrent de taille dans le domaine touristique. Déjà, il renforce ses structures d'accueil par le biais d'actions professionnelles soutenues. Le Centre international de Glion (CIG) a saisi au vol, l'occasion que représentait cette mutation et a organisé une série de séminaires professionnels en collaboration avec l'Association hôtelière argentine et le «Buenos-Aires Catering».

Les cours de perfectionnement traitant du management hôtelier et du marketing touristique ont été dispensés à quelque 120 professionnels sud-américains. Les représentants du CIG, MM. Michel Rochat, directeur, et Tony Bärffuss, responsable de la restauration, ont été les invités d'honneur du président de la République argentine, Carlos Raul Menem, qui a exprimé son désir d'élargir et de poursuivre la collaboration de son pays avec le CIG, notamment en ce qui concerne la formation continue.

sp/CR

MARCHE IMMOBILIER

Affaire unique

HÔTEL-RESIDENCE A GENEVE

★★★, NEUF

Rive droite, situation 1er ordre, 30 chambres, restaurant, boutique fr. 10 mio

Ecrire sous chiffre 25155 à hôtel revue, 3001 Berne.

P 25155/294705

A remettre dans l'ouest Lausannois

raffinant café restaurant, 35 places à l'intérieur, 12 places terrasse. Chiffre d'affaire intéressant à développer. Bonne rentabilité, bon passage. Place de parc. Prix de remise à discuter. Renseignements: BOSQUETS SA, régie immobilière, 1315 La Sarraz, téléphone (021) 866 65 66

P 25102/44300

Mallorca - Cala d'Or

A vendre directement du propriétaire, 2 immeubles, au total 23 appartements de 3 et 4 pièces, meublés, directement sur la plage avec piscine et jardin. Construction 1982. Plans et photos à disposition.

Pour traiter: CER-VOGUE S.A., rue Etraz 11, 1005 Lausanne, tél. (021) 312 24 40

P 25189/44300

A vendre à Montana

hôtel ★★★

situation calme.

Proche départ télécabine et du centre avec appartement de direction et du personnel.

Ecrire sous chiffre MY OFA 5312, Orell Füssli Publicité, case postale, 1870 Monthey.

O 25116/199176

ER

ERIC RUTTIMANN

Agence immobilière

9, av. de Miremont Tél. 022/789 0120
1206 Genève Natel 077/24 95 76

Centre

Villard VD

(Alpes vaudoises)

immeuble

Rez: Rôtisserie + Piano-bar + Glacier + Snack-Pizzeria + Pub + Grill (5 établissements).

1er: bureaux + logements.

Autorisation de construire en cours, pour env. 2000 m² de surface commercialisable (trois étages + combles: hôtel, PPE, etc.).

Fr. 4 850 000.-

24872/288217

Hôtel Cap Skirring Sénégal

Promoteur suisse vend participation majoritaire. Construction typique (1988). Ouverture 1989. Restaurant panoramique 80 pl., Bungalows (18 ch.) tout confort sur magnifique parcelle 10 ha en bord de mer. Extension capacité très facile. Excellente situation à 4 km aéroport. Conditions très intéressantes. Débuts saisons 1. 11. 1990.

Ecrire sous chiffre E 18-312173 à Publicitas, 1211 Genève 3.

P 25198/44300

Lits, matelas, chevets

état de neuf, prix par rapport de quantité

G. Gross, Téléphone (025) 34 11 48

24710/20761

Couple de propriétaires d'origine suisse prenant prochainement sa retraite désire vendre ou éventuellement louer au CANADA, province du Québec, en banlieue de la capitale nationale (environ 7 km) leur

restaurant

en bâtisse unique sise sur un terrain de 3000 m² (possibilité de créer un logement). Etablissement tout équipé possédant le permis pour le débit d'alcool.

Cuisine française d'excellente réputation. Capacité 85 places et terrasse et salles de réception. Grand parking. Possibilité de financement pour personnes qualifiées. Offre et renseignement écrire sous chiffre H 18-311980 à Publicitas, 1211 Genève 3.

P 25195/44300

Wenn's pressiert...

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



DIVERS

Donnez à vos restaurants, pubs, bars, discothèques le SUPERSOUND par un

Juke-Wallstar-CD à télécommande

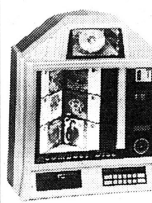
de Rowe/Ami USA - 100 disques CD - plus de 1000 airs à succès - n'occupant qu'un minimum de place.

Faites-vous conseiller, sans engagement, par le spécialiste du son

DISCOWA SA

Zürichstrasse 38
8306 Brüttisellen

Tél. 01/833 44 54
Fax 01/833 26 07



Beurre de choix maintenant meilleur marché!

Concerne aussi les emballages jusqu'à 5 kilos!

Bien sous... tout rapport?

Office du tourisme de Montreux

L'ombre du rapport de réorganisation concocté par le consultant lausannois J.-M. Blanc n'a pas manqué de planer sur l'assemblée générale de l'Office du tourisme de Montreux et la conférence de presse organisée le même jour, soit mercredi de la semaine passée. Les 120 membres présents aux assises n'ont certes pas posé la moindre question sur l'exercice écoulé mais le président Jean-François Petignat n'a pas manqué l'occasion de procéder à une mise au point de circonstance.

Pour le président Petignat, les choses sont claires: «Contrairement à ce qui a été écrit dans la presse, l'OTM n'est pas malade, il s'agit d'une étude structurelle identique à celle que toute entreprise doit faire pour adapter son développement à l'évolution de ses activités. Le moment était venu de se lancer résolument dans une restructuration fondamentale».

Pas un spécialiste...

Cela dit, il est désormais tout aussi clair que le rapport du consultant lausannois a démontré que celui-ci n'est ni spécialiste des questions touristiques ni de la comptabilité d'un office du tourisme aussi complexe que celui de Montreux. Le temps des regrets doit cependant s'effacer devant l'action: un groupe

de travail planche aujourd'hui déjà sur de nouveaux statuts qui devraient être présentés au comité actuel en octobre. La nomination des chefs de départements (novembre) interviendra ensuite, puis la recherche des candidats pour le futur comité et enfin l'adoption des statuts et la nomination du comité par une assemblée générale extraordinaire.

En attendant, la vie continue et a bien continué en 1989. Les statistiques fédérales révèlent que les nuitées montreusiennes ont été en progression d'un demi-pourcent. En analysant les provenances des hôtes, on constate une augmentation spectaculaire des visiteurs venant d'Allemagne, puisque leur nombre de nuitées a augmenté d'un coup de plus de 14 000 unités. Une augmentation réjouissante des pays nordiques et de l'Espagne est à signaler, contre balancée par une perte sur les Etats-Unis, alors que l'on constate une stabilité de la clientèle japonaise, cinquième client de Montreux, juste devant les Italiens. Le nombre des groupes et de congrès contribue bien évidemment à ces variantes. 150 réunions, colloques, congrès, symposiums, voyages de motivation auront été organisés en 1989. L'explication de la perte américaine se trouve d'abord dans les hôtels de luxe. Des actions très importantes de la part de villes concurrentes ont diminué quelque peu la part du marché de Montreux, mais l'année 1991 devrait vite faire oublier cette évolution.

JCK

Nouvelle orientation

L'OT de La Chaux-de-Fonds en réunion

La nomination d'un nouveau directeur à l'Office du tourisme de La Chaux-de-Fonds donnera-t-elle une orientation nouvelle au secteur touristique des Montagnes neuchâteloises? Jean-François Borel parviendra-t-il à développer des solutions différentes que celles de son prédécesseur Fernand Berger?

Autant de questions qui ont été effleurées lors de la dernière assemblée qui vient de se tenir à La Chaux-de-Fonds. «Le temps consacré aux loisirs s'accroît et avec lui se multiplie le va-et-vient de la gent baladeuse en quête de changement d'air, d'horizons nouveaux ou tout simplement de vacances paisibles», a relevé le président de l'OTC, Edgar Farron. En fait, c'est bien ce qu'a compris le nouveau directeur Jean-François Borel. Dans les Montagnes neuchâteloises, le courant du tourisme passe. Une augmentation de 15% des nuitées en 1989, un développement du camping et même de l'Auberge de jeunesse, ont bénéficié d'un temps particulièrement favorable.

Dans son rapport de direction, Fernand Berger a indiqué de nombreux chiffres. C'est ainsi qu'en 1989, quelque 12 000 personnes ont pénétré dans les bureaux de la rue Neuve et que plus de 20 000 demandes sont parvenues par courrier ou par téléphone. L'intérêt pour le tourisme dans les Montagnes neuchâteloises se révèle en pleine croissance. Lors de cette assemblée sur laquelle un

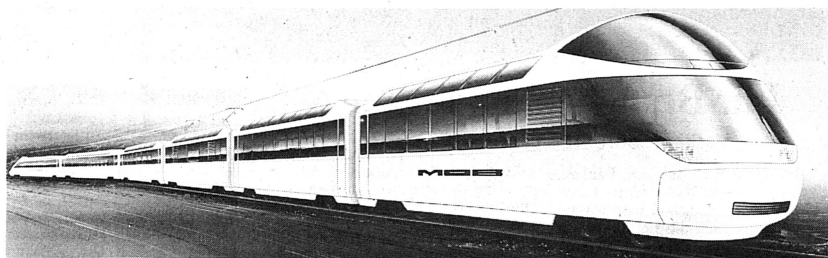
vent de dynamisme s'est heureusement mis à souffler, il a aussi été fait mention de futurs hôtels qui seront ouverts ces prochaines années (Arêtes, Endroits, Trois-Rois au Locle). Il a été aussi question de la mise en place de pistes cyclables entre La Chaux-de-Fonds et Les Roches-de-Mauron, en passant par les Planchettes.

Manifestations en vue

Les manifestations diverses mises sur pied ces dernières années ont contribué à faire connaître les Montagnes neuchâteloises ainsi que les musées. «Malgré la modicité des moyens financiers et l'effectif modeste, l'OTC va faire des efforts nouveaux surtout dans les domaines de l'accueil et de l'information», a encore dit Jean-François Borel. Au chapitre des finances, la ville de La Chaux-de-Fonds ajoutera un subside supplémentaire de 50 000 francs, en plus des 300 000 francs habituels.

Un film vidéo sera prochainement à disposition pour des promotions particulières, alors qu'en octobre 1991, les Chaux-de-Fonnières commémoreront le coureur automobile et mécanicien Louis Chevrolet, enfant de la ville. Alors que des efforts sont déjà entrepris pour cet été, et en souhaitant aussi que la neige soit au rendez-vous l'hiver prochain, l'Office du tourisme de La Chaux-de-Fonds prépare activement le départ d'une nouvelle orientation avec le slogan «Région splendide, accueil de qualité».

RJ



Le futur «Train de l'Europe» du groupe MOB: le résultat d'une intense collaboration entre le constructeur Breda, le célèbre designer Pinin Farina et le Montreux-Oberland bernois.

Projet en «naturvision»

Le MOB sur la voie de l'Europe

Jamais à court d'idées en matière de créativité ferroviaire, le Montreux-Oberland bernois lorgne aujourd'hui déjà sur le troisième millénaire: l'année même où l'Europe commencera à présenter un semblant de réalité, le Groupe que dirige M. Edgar Styger, mettra en service le premier-né d'une nouvelle gé-

nération de «Panoramic-Express», véritable «Train de l'Europe», fruit d'une collaboration mûrie entre le constructeur Breda, le célèbre designer Pinin Farina et le MOB. Les actionnaires de la compagnie découvriront aujourd'hui même ce convoi du futur à l'occasion de leur assemblée générale.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Le «Train de l'Europe». Ce n'est pas qu'une formule: la véritable dimension européenne de cette nouvelle génération de «Panoramic-Express» se traduit déjà par les principales composantes du train: la matière première sera française (la bauxite des Baux de Provence), la manufacture suisse (l'aluminium de Chippis) et la cellule italienne (Breda) tandis que la climatisation sera allemande (via le Groupe ABB). L'adaptation de l'élément moteur et le câblage des voitures de commande seront réalisés par le Montreux-Oberland bernois.

Ce n'est bien sûr pas par hasard que le Groupe MOB a décidé de se lancer dans l'aventure de ce train «jamais vu»: la compagnie peut s'appuyer sur la technologie et les expériences développées depuis plus de dix ans au travers des «Panoramic-Express» et «Superpanoramic-Express». Et aussi sur les très bons résultats enregistrés avec la mise en service de ces compositions aujourd'hui connues bien au-delà des frontières suisses: la progression du nombre de voyageurs transportés en première classe a fait un véritable bond en avant.

250 places de choix

Le futur «train-amical» du MOB offrira 250 places en première classe et comprendra cinq voitures réparties autour d'un véhicule-moteur placé au centre de la composition. Les voyageurs auront accès aux deux extrémités du train aménagées dans le même esprit que pour le «Superpanoramic-Express» introduit dès 1985 sur la ligne: placés face à la voie, les usagers jouissent d'une vue exceptionnelle en «naturvision», le mécanicien se trouvant dans un véritable «cockpit» séparé et surélevé.

La convivialité naturelle découlant de cette formule sera encore renforcée par le fait que les deux voitures placées aux extrémités seront non seulement «gran-

de vue» mais également aménagées en «salon bar», avec une conception intérieure très chaleureuse. Par ailleurs, le talent du magicien Pinin Farina fait que le dernier-né du MOB présentera un «look» particulièrement homogène et aérodynamique, s'apparentant au fuselage d'un supersonique.

Opérationnel dès l'année européenne en 1992, le dernier-né du Groupe MOB figurera à l'horaire de la compagnie, en permettant de porter l'offre des trains panoramiques de 4 à 8 compositions par jour et de répondre ainsi à une demande sans cesse croissante. Mais le train sera également disponible «à la carte» pour des congrès, groupes, sociétés, etc. Enfin, il constitue bien évidemment un atout supplémentaire dans la perspective de la future liaison directe Montreux-Interlaken-Lucerne. Grâce à la pose d'un troisième rail sur deux tronçons à voie normale (Zweisimmen-Spiez et Spiez-Interlaken) et à l'adaptation de l'infrastructure, des branchements et des installations de sécurité, on pourra, comme on le sait, faire circuler, entre Montreux et Lucerne, des convois à voie métrique sans changement de train. Avec un matériel roulant moderne et confortable, il sera ainsi possible de désenclaver les vallées traversées, d'atteindre de nouveaux marchés et, par là, d'augmenter l'activité et la rentabilité des entreprises ferroviaires concernées. Aujourd'hui le projet va sérieusement de l'avant: un rapport va être élaboré par l'Office fédéral des transports et remis aux cantons jusqu'en septembre 1990.

Cela dit, le MOB se porte bien aujourd'hui déjà: l'assemblée générale des actionnaires de ce jour n'aura pas seulement le plaisir de découvrir le «Train de l'Europe» mais pourra savourer les résultats de l'exercice 1989, caractérisés notamment par un nouveau record du nombre total de voyageurs transportés et des recettes de transports. Ainsi, les voyageurs en première classe ont pro-

gressé de 11,3% respectivement de 15,17% en ce qui concerne les groupes. Malgré ce nouveau bond en avant de la productivité, le montant à charge des pouvoirs publics est resté stable avec 10 798 680 francs. Enfin, le total des produits d'exploitation (22 231 339 francs) a été supérieur de 2 041 170 francs à celui des charges pour le personnel.

Réservations garanties

Ce n'est pas tout! Le Groupe MOB vient de mettre en service, depuis fin mai, un nouveau système de réservations tel qu'appliqué en Europe sous le sigle EPR (réservations électroniques des places individuelles).

Un certain nombre de places offertes par les quatre compositions «Panoramic» quotidiennes et les quatre trains «Superpanoramic» du samedi et du dimanche ont été introduites dans ce système de réservation. Ces places ont été dûment inventoriées selon les normes de l'Union internationale des chemins de fer (UIC). Une numérotation ad hoc figure sur les places et également sur les voitures concernées par les réservations. Pour l'usager, l'accès à ce système parfaitement fiable est extrêmement simple: il lui suffit de l'adresser à la gare la plus proche de son domicile, ou à diverses agences de voyages répertoriées, pour avoir l'assurance de pouvoir occuper sa place, avec un principe de base identique à celui qui serait utilisé, par exemple, pour la réservation d'une place Genève-Venise dans l'Eurocity.

Le coût de l'opération est également tout à fait modique: 6 fr. par place réservée quel que soit le trajet, et avec possibilité d'obtenir sa place jusqu'à 2 mois à l'avance. Pour le Groupe Montreux-Oberland bernois, la mise en service de ce système présente également l'avantage de pouvoir désormais encore mieux gérer les demandes de réservations pour groupes. L'introduction de ces nouvelles mesures s'est en outre accompagnée de tout un programme de formation du personnel.

La mouette vole haut

Mövenpick: un exercice record et des ambitions intactes

En 1989, le groupe Mövenpick a bouclé le meilleur exercice de ses 42 ans d'existence. Le chiffre d'affaires, la marge brute d'autofinancement et le bénéfice ont atteint de nouveaux plafonds. Une année en tous points

remarquable aux dires des responsables de la société à l'effigie de la mouette, qui ambitionne naturellement de s'installer partout là où il y a des affaires à réaliser. Même à l'Est. Surtout à l'Est.

JEAN-PAUL FÄHNDRIK

Si l'on en croit l'édition 1987 du Petit Larousse, la mouette (die Möwe) serait «un oiseau palmipède, bon volier mais qui ne plonge pas». En regard de l'exercice 1989 réalisé par la société Mövenpick, la réalité colle parfaitement avec la définition: le groupe Mövenpick vole haut. Jutta Prager, présidente de la direction générale du groupe l'a annoncé avec fierté: le chiffre d'affaires consolidé des entreprises Mövenpick, y compris les entreprises en management mais sans les quelque 300 millions réalisés par les preneurs de licence, a augmenté allégrement de 8,9% à 929 millions de francs en 1989. Le chiffre d'affaires total réalisé sous le nom Mövenpick se monte ainsi à 1,234 milliard de francs.

La marge brute d'autofinancement est dans le même temps passée de 66,5 millions de francs à 79,2 millions de francs, soit un taux de croissance de 19,1% par rapport à l'année précédente.

Le bénéfice net quant à lui grimpe de 25% pour atteindre un total de 22,8 millions de francs.

58% du chiffre d'affaires de l'exercice 1989 ont été réalisés en Suisse, 33% en Allemagne et le reste sur l'Egypte, l'Autriche, l'Arabie saoudite, le Koweït, le Canada, le Japon et la Chine.

Quant à la société holding, Mövenpick Holding SA à Zurich, son bénéfice fait un bond de 33% et s'élève à 16 millions de francs. Le conseil d'administration proposera d'ailleurs à l'assemblée générale de verser un dividende de 22% (+2%). Présidente de la direction générale depuis un an, Jutta Prager cumulera dans quelques semaines cette fonction avec celle de présidente du conseil d'administration.

Mövenpiccolo

Les affaires du groupe s'enveloppent décidément dans tous les secteurs de l'entreprise. C'est important quand on sait que la stratégie de Mövenpick repo-

se essentiellement sur une diversification totale des activités. Ainsi, la division «restaurants», qui représente 40% du chiffre d'affaires total (371 millions de francs) et qui reste le pilier de l'entreprise, s'est dotée d'un nouveau concept taillé sur mesure pour la jeunesse: le Mövenpiccolo, dont le premier élément vient d'être ouvert à la gare de Stadelhofen. En 1989, ce secteur a réalisé à lui seul un chiffre d'affaires de 371 millions de francs, dont 32% pour l'Allemagne et 61% pour la Suisse.

La division «gastronomie standardisée», avec notamment les «Cindy» et les «Silberkugel», jouit d'une popularité toujours grandissante, puisque l'exercice a été dans ce secteur le meilleur de toute l'histoire de la société au niveau de la productivité.

Le secteur «hôtels» a également collectionné les succès. Le chiffre d'affaires a augmenté de 16,7% par rapport à l'année précédente. Malgré le recul des affaires dû aux événements politiques en

Chine, les hôtels Mövenpick ont été exploités à 67% de leur capacité. En Suisse uniquement, le chiffre d'affaires des cinq hôtels a pu être augmenté de 11,9 millions pour atteindre 91,1 millions. Cela correspond à un taux de croissance de 15%. Rappelons que la division hôtels s'enrichit de deux nouvelles formules: les «Cadett» (trois t) et les «Benjamin» (deux n), un concept de motels en bordure d'autoroutes.

Dès le 1er janvier 1989, tous les établissements «marchés» ont été regroupés en un seul secteur. Selon les responsables de l'entreprise, ce concept est promis à un très bel avenir.

Finalement, le domaine des «produits de consommation» a dépassé la barre des 300 millions de francs.

En regard des résultats obtenus à l'issue des six premiers mois de l'année en cours, Jutta Prager prévoit pour 1990 un taux de croissance qui devrait se situer vers 12% si tout va bien. Elle annonce également un volume d'investissements record (95 à 100 millions de francs) à réaliser cette année alors qu'il n'était encore que de 79,8 millions l'année dernière.

Jutta Prager ne le cache pas: «L'Est est dès à présent un thème qui intéresse au plus haut point tous les secteurs de

l'entreprise et nous travaillons d'arrache-pied pour être présent dans l'Europe de l'est où nous pouvons créer des postes de travail». Le premier pas de Mövenpick à l'Est a été fait avec l'ouverture à Dresde de son premier stand de glace. On n'en restera naturellement pas là. Jutta Prager préfère pourtant encore se taire à ce propos.



Jutta Prager peut être satisfaite de sa première année de présidence à la direction générale du groupe Mövenpick.

INDEX

PERSONEN · FIGURES

Für Branchenkunde eine 6

Verkehrsbüroarbeit wird aufgewertet

Lehrlinge und Reisebüros, Banken, Versicherungen und andere Branchen kennen es schon lange. Jetzt erhalten es auch die Lehrlinge von Verkehrsbüros: Die Rede ist vom Fach Branchenkunde. Der Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD) stellt einen Lehrgang für die branchenkundliche Ausbildung der kaufmännischen Lehrlinge in Verkehrsbüros vor.

Der VSKVD hat für die Lehrlinge in Verkehrsbüros einen Modell-Lehrgang für die branchenspezifische Ausbildung erarbeitet. Der Lehrgang soll die Grundlage für die mündliche und schriftliche Prüfung im Fach «Praktische Arbeiten/Kenntnisse aus Lehrbetrieben und Branchen» der kaufmännischen Lehrabschlussprüfungen bilden.

Mit Fächern wie Verkehrsbüro- und Tourismuskunde, Tourismuspolitik, Ökologie, Anwendung der Informatik, Arbeitsmethodik, Marketing und Verhaltensschulung sollen die Lehrlinge zu selbständigen Sachbearbeitern für alle im Verkehrsbüro anfallenden Aufgaben werden. Der Stoff von insgesamt 136 Lektionen wird verteilt über die drei Lehrjahre vermittelt.

Sicherheit gleich Freundlichkeit

Im Moment werden die Lehrlinge von Verkehrsbüros nur am Arbeitsplatz branchengerichtet ausgebildet; eine theoretische Grundlage fehlte bisher. In den letzten Jahren habe sich aber laut Kurt Diermeier, Präsident der Aus- und Weiterbildungskommission VSKVD, die Problematik im Tourismus erheblich verändert. Der Gast sei anspruchsvoller

geworden, die Zusammenhänge Tourismus-Umwelt verlangten vom Verkehrsbüroangestellten ein breiteres Wissen. Durch die in der Branchenkunde vermittelten Kenntnisse erhielten die Angestellten grössere Sicherheit und Kompetenz im Umgang mit den Gästen. Daraus resultiert für Diermeier auch eine unbeschwertere Freundlichkeit. Ausserdem sei der Verband der Meinung, neben der Kaderausbildung müsse auch eine gesunde und gut ausgebildete Basis geschaffen werden.

Schon ab Herbst

Bereits für das nächste Lehrjahr können die für die Durchführung verantwortlichen touristischen Regionen mit der Ausbildung aufgrund des Branchenlehrgangs beginnen. Das Interesse seitens der lokalen Verkehrsvereine, so Diermeier, sei sehr gross. Bereits hätten sich verschiedene kompetente Praktiker als Referenten zur Verfügung gestellt.

RF

Erstmals französisch

Erstmals findet im kommenden Jahr neben der deutschsprachigen die erste höhere Fachprüfung zum Erwerb des Titels «Eidgenössisch diplomierter Tourismus-Experte/-Expertin» für Kandidaten französischer Sprache statt. An der für Oktober 1991 in Siders vorgesehenen Prüfung werden auch Studenten aus dem Tessin teilnehmen. Damit haben laut Pressecommuniqué der Prüfungskommission Ausbildungsgang und Diplom gesamtschweizerische Bedeutung erhalten.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Verlag
Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Bern

Geschäftsführender Herausgeber
Dr. Daniel Fischer

Chefredaktor
Hansjürg Schweizer (HJS)

stv. Chefredaktorin
Maria Kung (MK)

hotel revue
Hansjürg Schweizer (HJS), verantwortlicher

Redaktor a.i., Roland Flückiger (RF), Bruno Lüthi (BL), Urs Manz (UM), John

Wittwer (JW), Regula Stucki (RS)

touristik revue
Dr. Alexander P. Künzle (APK), verant-

wortlicher Redaktor, Sam Junker (SJ), Anita Stebler (ast)

Redaktionsbüro Zürich
Michael Hutschneker (hu)

Telefon (01) 202 99 22

hôtel revue + revue touristique
Miroslaw Halaba (MH), rédacteur respon-

sable, Jean-Paul Fährdrich (JPF)

Ständige Mitarbeiter
Claude Baumann (CB), Zürich, Claude

Chatelain (CC), New York, Sybill Ehmann (SE), Frankfurt, Ronald Goldberger (GDB), Tel Aviv, Peti Grunder (PG), Bern,

Klaus Höhle (KH), Genf, Marianne Lukas-Grossenbacher (MLG), Bern, Kurt Metz (MC), Bern, Eliane Meyer (EM), Zürich,

Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich, Urs Müller (MU), Bangkok, Dr. Heribert

Purcher (HP), Wien, Kurt Riedberger (KR), Zürich, Ueli Staub (US), Zürich, Felix Thomann (THO), Basel.

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Verlag
Aldo Marzorati, Verlagsleiter
Urs Flückiger, Anzeigenleiter
Nicole Zelnick, Verkaufsförderung

Adresse
(Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst)
hotel + 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
Annonces Mosse S. A.,
10, rue Beau-Séjour, 1003 Lausanne
Telefon (021) 312 39 39
Telefax (021) 20 76 87

Offizielles Organ
Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD); Swiss Congress; Interessengemeinschaft ärztlich geleiteter Kurhäuser der Schweiz (IGKS); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (ASTA); Buspartner Schweiz; Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung (ORV).



Aussergewöhnliche Ehre wurde an den Welt-Tourismus-Spielen (WTS) in Österreich. Walter Finkbohner zuteil. Der Direktionssekretär des Kreises III der SBB und Leiter der überaus erfolgreichen Schweizer Delegation an den Welt-Tourismus-Spielen wurde in Donnerskirchen im Burgenland im Rahmen einer feierlichen Zeremonie in den Kreis der burgenländisch-pannonischen Weinritterschaft aufgenommen. Die Bedeutung dieser Auszeichnung wird durch den Umstand unterstrichen, dass neben dem Schweizer Delegationsleiter nur noch der Japaner Kiyomi Sugahara, Präsident der Jeteur, zum Weinritters geschlagen wurde.



Um am Markt aktiver zu werden und das Marketingkonzept noch rascher in die Tat umsetzen zu können, wurde in Arosa die Stelle eines stellvertretenden Kurdirektors geschaffen. Diese neue Funktion wird ab kommenden September Donat Aebli (Bild), zurzeit noch Direktionsassistent beim Verkehrsverein Graubünden (VVGR), übernehmen. Der 28-jährige Aebli begann seine Tätigkeit beim VVGR 1986 als Informationsassistent und avancierte im Sommer 1988 zum Direktionsassistenten. Als solcher übernahm er eigenverantwortlich verschiedene Sonderaufgaben. So war er u. a. Projektleiter der Wanderausstellung «Unser Tourismus». Als stellvertretender Kurdirektor in Arosa sieht Aebli eine Chance, noch näher beim Gast zu arbeiten und an der Seite von Kurdirektor Florenz Schaffner bei der Realisierung neuer Ideen mitzuwirken.



Daniel Metzener, gebürtiger Waadtländer und Chefkoch des neuen Restaurants plusvite im Bahnhof Bern, konnte Mitte Juni sein 30-Jahre-Jubiläum beim Bahnhof-Buffer feiern. Während des Bahnhofneubaus arbeitete er in drei verschiedenen Provisorien und übernahm dann im Jahre 1970 die neue Express-Küche.

Für das im Dezember 1990 eröffnete Mövenpick Hotel Bielefeld, wurde Peter Gehrein als Direktor nominiert. Der aus Metz, Frankreich, stammende Gehrein begann seine Hotelkarriere mit einer Grundausbildung als Restaurationsfachmann in Trier. In den darauffolgenden Jahren erweiterte er seine Kenntnisse in verschiedenen

Hotels, unter anderem in der Schweiz, Holland und vor allem Deutschland. Nachdem er bereits einige Kaderpositionen in führenden Häusern innehatte, unternahm er einen Abstecher in die Immobilienbranche und arbeitete als Verkaufsleiter für Spanien. Seit 1985 ist er wieder in der Hotellerie tätig. Die Inter Continental-Gruppe konnte ihn als Stellvertretenden Direktor für Berlin und später Düsseldorf gewinnen. Im Februar 1990 nahm er bei Mövenpick Hotels International die vielfältigen Voreröffnungsarbeiten für das neue Hotel in Bielefeld auf.



Christoph Burki (Bild) wird Nachfolger von Ferdinand Loup, der sein Amt als Direktor des Schweizer Cafetier Verbandes altershalber verlassen wird. Nach der Kochlehre in Grindelwald absolvierte Burki eine Zusatzlehre als Diätkoch und trat 1982 in die Hotelfachschule Belvoir in Zürich ein. Sein weiterer Werdegang umfasste Stellen als Geschäftsführerassistent und Geschäftsführer, unter anderem leitete er eine Autobahnrestaurant.

Bis im September wird er von seinem Vorgänger in die neue Tätigkeit eingearbeitet und wird dann für das Sekretariat des Verbandes als Geschäftsführer verantwortlich zeichnen.



Überraschend schnell ist der Kur- und Verkehrsverein Scuol bei seiner Suche nach einem neuen Kurdirektor fündig geworden: Auf dem Berufsweg wurde der 39-jährige Roland Huber, zum Nachfolger des am Ende September ausscheidenden bisherigen Kurdirektors Niko O. Gerwer gewählt. Huber ist im Unterengadin kein Unbekannter, war er doch von 1975 bis 1984 als Sportsekretär in Tarsasp-Vulpera tätig und arbeitete in dieser Funktion in verschiedenen Bereichen eng mit dem Kur- und Verkehrsverein Scuol zusammen. Nach einem Abstecher in den Marketingbereich von Alod-Ferien übernahm Huber im Juli 1986 den Posten eines Kurdirektors in Laax, wechselte dann als Marketingchef zu den Bergbahnen Crap Sogn Gion und betreibt gegenwärtig ein eigenes PR-Büro in Zürich.

Der aus Deutschland stammende Klaus P. Reincke übernimmt neu die Führung des Mövenpick Hotels Stuttgart. Er löst damit Jochen Zmija ab, der als Projektleiter und zukünftiger Direktor des im Frühling 1991 zu eröffnenden Mövenpick Radisson Hotels Istanbul (MHI) tätig sein wird. Reinckes Hotelkarriere begann 1959 mit seiner Ausbildung an der Hotel-

fachschule in Bad Kreuznach, BRD. Später erweiterte er seine fachlichen Kenntnisse an der Cornell University in Ithaca, New York. Nach ersten Erfahrungen im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg und im Hilton in Berlin, zog es den jungen Hotelfachmann in die Vereinigten Staaten. Sein Einstieg in die amerikanische Hotellerie begann er im Fairmont Hotel and Tower in Dallas, Texas. Anschliessend baute er sein fundiertes Fachwissen in namhaften Hotelketten wie Sheraton, Marriott und Preferred Hotels Worldwide aus. Danach folgten acht Jahre in der Hyatt Hotel Corporation in San Francisco, Chicago und Washington. Während dieser Zeit wurde Reincke 1977 zum «Generalmanager of the Year» nominiert.

1983 zog es den gebürtigen Berliner vorübergehend zurück in heimatische Gefilde, wo man ihn als geschäftsführenden Direktor des Hotels Palace und der Altfränkischen Gaststättenbetriebe im Europa Center gewinnen konnte. Eine interessante Aufgabe liess Reincke 1985 nochmals ins Ausland abwandern. Als Vice President und Managing-Direktor war er für das El San Juan Hotel und Casino in San Juan, Puerto Rico verantwortlich.



Szepterübergabe in der Loge des Dolder Grand in Zürich: Mit einer grossen Personalparty wird am 29. Juni der Abschied des Wallisers Modeste Follonier, rechts, (Arbeitsbeginn 1948 als Chasseur, seit 1969 i. Chefconciierge) und die Beförderung des Bündners Gaudenz Soliva, links, (Arbeitsbeginn 1964 als Chauffeur-Conducteur) zu seinem Nachfolger gefeiert. Nach 42 Dolder-Grand-Jahren (unter den Direktoren Henri Krähenbühl, Georges Hangartner, Raul de Gendre und jetzt, Heinrich Humold) wird es dem pfiffigen, temperamentvollen Follonier (65) auch im Ruhestand nicht langweilig werden: Er wird nun endlich in alle Länder reisen, aus denen «seine» Gäste kamen, namentlich aber zu Sohn Thierry in Los Angeles. Nachfolger Gaudenz Soliva (47), immerhin schon ein Vierteljahrhundert im Dolder, davon zwanzig in der Loge, entstammt ebenfalls alt-Gastgebertradition: Sein Grossvater war der letzte Lukmanier-Postkutscher, sein Vater arbeitete jeweils im Sommer im Luganeser Hotel Meister, im Winter im Arosar Savoy. Als Chefconciierge will er auch weiterhin mit der Zeit gehen: «Wir sehen zwar konservativ aus, müssen aber progressiv sein, alle neuen Trends und Techniken kennen. Doch alle Kenntnisse nützen in unserem Beruf nichts, wenn Ausstrahlung, Freundlichkeit und Menschenkenntnisse fehlen.»

AGENDA

Kongresse • Congrès

- 3.-8.7. Kulturtouristisches Forum «Sexten Kultur», in Sexten/Südtirol
27.-31.8. EUHOFA International, Helsinki
27.-29.9. Forum Davos, «Die ältere Generation in der heutigen Gesellschaft», Davos

Generalversammlungen
Assemblée générales

- 29.6. Inter Europe Hotels Schweiz
29.6. 100 Jahre Verkehrsverein der Stadt St. Gallen Schweiz. Verband der Seilbahnunternehmen, SVS, Lugano
23.8. Schweizerischer Fremdenverkehrsverband, St. Moritz
27.9. Verband Schweiz. konzessionierter

- 24.10. Automobil-unternehmen, SKAG, Baden/Wettingen
17./18.11. MinOtels Suisse Accueil, Luzern
17./18.11. Anciens du Centre international de Glion, Luxembourg
14.12. Swiss Congress Lugano

Schweizer Hotelier-Verein
Société suisse des hôteliers

- 26.6. Sitzung Geschäftsprüfungskommission, Bern
12.7. Sitzung Finanzdelegation, Nods
16.8. Sitzung Finanzdelegation, Bern
20./21.8. Sitzung Verbandsleitung, Bern
20.9. Sitzung Finanzdelegation, Bern
25.9. Sitzung Verbandsleitung, Bern

Weiterbildung SHV
Formation continue SSH

- 26./27.6. Erfolgsworkshop für Frauen im Hotelfach
4./5.7. Erfolgreicher Verkauf an der Réception
10.-12.7. Erfolg durch Persönlichkeitsentwicklung
7.8. Führung eines Telefongesprächs
21./22.8. Marketing-Grundwissen
4./5.9. Rhetorik – Sich richtig ausdrücken
4./5.9. Erfolgreicher Verkauf im Service
3.10. Gala-Diners
4.10. Neuzzeitliche kalte Vorspeisen
8.-21.10. Unternehmenseminar Zyklus 17/II
10.10. PC: Textverarbeitung
30./31.10. Werbung in der Hotellerie
7.-9.11. Erfolg durch Persönlichkeitsentwicklung

Wenn Sie «lange» Gäste haben...



...die wollen auch gut schlafen!

Kein Problem – ganz einfach – mit dem neuen, bei Bedarf verlängerbaren Hotelbett (PRESTIGE), das Sie auch mieten können.

Verlangen Sie unsere Unterlagen!

latooflex
Abteilung Hotelbetten 4415 Lauen

STELLENMARKT

MARCHE DE L'EMPLOI



Die Herausforderung, auf welche Sie schon lange gewartet haben!

Unsere zweitgrösste Abteilung mit zirka 50 Angestellten sucht nach Vereinbarung eine neue Chefin. Als

Generalgouvernante

des grössten Zürcher Hotels organisieren Sie die Verfügbarkeit der 365 Zimmer und Suiten für unsere internationale Kundschaft.

Sie übernehmen eine von Ihrer Vorgängerin perfekt organisierte Abteilung, in welcher Personalprobleme wegen der für uns günstigen Asylantenpolitik sehr gering sind.

Wir bieten ein der Verantwortung entsprechendes Salär, den 13. Monatslohn und eine Kaderversicherung als zusätzliche Altersvorsorge. Nebst weiteren Kaderprivilegien erhalten Sie eine Gratismitgliedschaft in unserem modernen Fitnessclub und einen Parkplatz in der Tiefgarage.

Diese Anzeige richtet sich an Kandidatinnen, welche bereits Erfahrung als Generalgouvernante besitzen, oder aber als deren Stellvertreterin tätig sind, und jetzt den Schritt zur nächsten Stufe wagen möchten. Sie sollten nicht jünger als 25 sein und eine gute Portion Drive und Durchsetzungsvermögen mitbringen.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte vertraulich an untenstehende Adresse zuhanden der Direktion.

24822/40819

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

Luxushotel im Tessin sucht ab Frühjahr 1991 oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle initiativen und fachlich bestens ausgewiesenen

eidg. dipl. Küchenchef

Diese anspruchsvolle Aufgabe verlangt:

- marktgerechte Küche
- Belastbarkeit
- Kreativität
- guten Organisator und Kalkulator
- sichere Personalführung

Haben Sie die entsprechende Fachkompetenz, unsere anspruchsvollen Hotelgäste zu verwöhnen, erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung unter Chiffre 25097 an hotel revue, 3001 Bern.

25097/1981

Wir sind eine Lebens- und Arbeitsgemeinschaft auf anthroposophischer Grundlage und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Hauswirtschaftsleiter(in)

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit mit einer fundierten Hauswirtschafts-Ausbildung und der nötigen Erfahrung, ein Haus für 15 behinderte Erwachsene in liebevoller Sorgfalt in ein Zuhause mitzuverwandeln. Dazu gehört auch das Kochen für 20-25 Personen (Vollküche, Selbstversorgung aus eigener Landwirtschaft und Gärtnerei) sowie die Pflege des Hauses. Wir erwarten auch die Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit behinderten Menschen und zum gemeinsamen Mittragen im Kollegium.

Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C senden bitte ihre Bewerbung an Buechhof, Mährenstrasse 100a, 4654 Lostorf Telefon (062) 48 26 69

P 25271/44300

Wirtsstuben Münsterhof

Von traditionell bis Cuisine du marché ... ist ein schöner und interessanter Weg! Bei uns lernen Sie diesen kennen.

Auf eine(n) aufgeweckte(n), kreativen

Chef de partie

(männlich oder weiblich)

wartet bei uns für Minimum Jahresstelle (Beginn nach Vereinbarung) für ausländische Bewerberinnen und Bewerber 1. Oktober 1990 bis 30. Juni 1991 ein vielversprechender, anspruchsvoller Posten in einem fröhlichen, engagierten Team in einem bekannten Spezialitätenrestaurant.

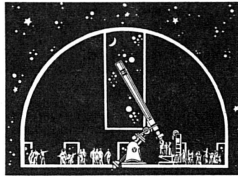
Nebst einem guten Salär haben Sie geregelte Arbeitszeit und Samstag/Sonntag sowie an den meisten Feiertagen frei.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:

Manfred Strebel
Telefon (01) 211 53 07 oder
(01) 383 58 70

25082/160213

Sternstunden.



Erleben Sie Ihre neue Aufgabe als

Barmitarbeiter (innen)

(auch Anfänger)

hoch über den Dächern Zürichs.

Raschentschlossene Bewerber kontaktieren U. Brelowski oder H. Männli, Urania Restaurant AG, Projektsadresse: Limmatstrasse 264, 8005 Zürich, Telefon (01) 272 60 90.

25294/41297



Ab Oktober 1990 in Zürich,

- Top Tip mit Profil -

Im Hause der Sternwarte, an der Uraniastrasse 9, im Herzen der Stadt Zürich, entsteht die neue Erlebnis-Gastronomie mit vielseitigem Angebot.



Ein Stück Paris in Zürich

Wir bieten eine Palette an attraktiven und interessanten Stellen mit **Savoir vivre**. Eine Auswahl an Teil- und Vollzeitstellen steht Ihnen zur Verfügung. Sie teilen uns mit, ob Sie 3, 4 oder 5 Tage arbeiten möchten.

Küche, Produktion, Fertigung

Chefs de partie

(Schichtbetrieb)

Commis de cuisine

Hilfssköche

Casseroliers

Service

Servicefachangestellte

(Garçonnes, Garçons)

Buffetiere, Buffctier

Empfangsdame (Teilzeit)

Serviceaushilfen

(Teilzeit)

Guter Verdienst, Unterkunft 5 Minuten zu Fuss erreichbar, HB-Zürich mit S-Bahn-Anschluss leicht erreichbar. Et voilà!

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter Telefon (01) 272 60 90, oder senden Sie uns die Bewerbungsunterlagen mit Foto. H. Männli und U. Brelowski, URANIA RESTAURANT AG, Zürich, Limmatstrasse 264, 8005 Zürich, freuen sich auf eine erste Kontaktaufnahme.

25293/41297

Reinigung, Lingerie

Mitarbeiter(innen)

Lingerie

Office

Reinigung

Einkauf, Lagerhaltung

Magaziner

mit handwerklichem Geschick

Hilfsmagaziner

See you **GSTAAD**
SCHÖNRIED

Wo andere «nur» ihre Traumferien verbringen, können Sie als initiative Dame den Schritt in eine verantwortungsvolle Tätigkeit als

1. Gouvernante

wagen.

Unser Hotel gehört zu den führenden Häusern der Region. Sein Angebot umfasst alle Annehmlichkeiten für den gesundheitsbewussten Gast von heute. Der persönlichen Betreuung unserer Gäste wird erste Priorität beigemessen.

Diese anspruchsvolle Tätigkeit erfordert Teamgeist, Erfahrung in der Personalführung (zirka 25 Untergebene) und gut fundierte Kenntnisse in der Hauswirtschaft. Idealalter: ab zirka 27 Jahren.

Ein junges und dynamisches Führungsteam freut sich, Sie in seiner Mitte aufzunehmen. Der Eintritt ist nach Übereinkunft, jedoch spätestens auf kommende Wintersaison 1990/91 gedacht.

Mit Interesse erwarten wir Ihre Bewerbung für diese Jahresstelle mit Zeugniskopien und Foto.

HOTEL ERMITAGE-GOLF
H. Lutz oder L. Schmid
3778 Schönried-Gstaad

25150/32565



Für unser 5-Stern-Grand-Hotel in einem bekannten Ferienort im Berner Oberland suchen wir nach Vereinbarung einen

Sales Manager

Als unseren zukünftigen Mitarbeiter stellen wir uns eine junge, dynamische Persönlichkeit vor, welche eine gute, fundierte Erfahrung im Verkauf und Marketing mitbringt, evtl. eine Hotelfachschule abgeschlossen hat, fremdsprachengewandt ist und auch das nötige Durchsetzungsvermögen besitzt, in enger Zusammenarbeit eine langfristige Verkaufs- und Marketingplanung zu erstellen und zu verwirklichen.

Unsere Verkaufsabteilung befindet sich im Aufbau und benötigt strukturelles Denken und Handeln. Ihre zukünftige Aufgabe besteht darin, unseren Betrieb vorwiegend im Seminar- und Konferenzmarkt neu zu etablieren. Sie werden nach eingehender Einführung für eine rege Reiseltätigkeit im In- und Ausland eingesetzt. Unsere Anstellungsbedingungen sind leistungs- und anforderungsgerecht.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den kompletten Unterlagen unter Chiffre 24875 an hotel revue, 3001 Bern.

24875/15075

Wir suchen für unser renommiertes Hotel mit bekanntem Restaurant in

Zürich

nach Vereinbarung einen

Vizedirektor

Zur tatkräftigen Unterstützung der Direktion in allen Sparten, einsatzfreudig und energisch, belastbar, selbstständig, flexibel, kontaktfreudig und mit Durchhaltungsvermögen.

Eine entsprechende theoretische und praktische Fachausbildung und Praxis sollte vorhanden sein, und auch ein gewisses Organisationstalent. Sprachen D, F, E und etwas EDV-Erfahrung erwünscht.

Senden Sie uns doch bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Photo und ein handschriftliches Bewerbungsschreiben mit Ihren Gehaltsvorstellungen.

Es handelt sich um eine entwicklungsfähige Stellung. Wir freuen uns auf Ihre baldige Offerte unter Chiffre A44-50136 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

25275 P/44300

Anzeigenschluss: Freitag 17.00 Uhr

HOTEL *job* SHV

PERSONALBERATUNG

Den längsten Tag haben wir mit viel Sonnenschein für ein weiteres Jahr hinter uns gebracht. Natürlich ist der Sommer noch nicht vorbei, wir gehen jedoch mit grossen Schritten dem Herbst entgegen. Haben Sie sich auch schon überlegt, was Sie nach der Sommersaison und den anschliessend verdienten Ferien machen?

Es geht nicht mehr lange, und dann beginnen auch bei uns die Vorbereitungen für die Wintersaison. Vielleicht ist auch Ihnen bereits der Gedanke gekommen, dass man sich schon ein wenig umschauen könnte.

Sie können bei uns unverbindlich Bewerbungsformulare verlangen, welche Sie dann ausfüllen und an uns retournieren. Dieser Service ist für alle Kandidaten kostenlos. Bestimmt wird es uns gelingen, auch Ihnen bei der Stellensuche aktiv behilflich zu sein.

Leiter-Paar für Restaurationsbetriebe

Auf Herbst 1990 suchen wir für unseren Auftraggeber im Kanton Graubünden ein initiatives Leiter-Paar für die Restaurantbetriebe (Hauptbetrieb und Bergbetrieb) sowie das dazugehörige Personalhaus.

Hätten Sie Freude, die Verantwortung für dieses interessante Projekt zu übernehmen? Bringen Sie einige Jahre Erfahrung in der Führung und im F & B-Bereich mit? Liegt Ihnen etwas daran, eine selbstständige Stelle innezuhaben? Sind Sie flexibel und hätten Freude, marktorientierte Betriebe zu leiten? Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, welche wir selbstverständlich mit grösster Diskretion behandeln.

Übrigens: Ein Wohnhaus wird zur Verfügung gestellt. Walter Rohner oder Monica Wüthrich-Rohner stehen für weitere Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung.

Auszug der offenen Stellen der Einzelvermittlung

Grösseres ****-Hotel in Grindelwald sucht

Hofa (Assistentin der Gouvernante)

Schweizerin oder Bewerberin mit C-Bewilligung. Eintritt baldmöglichst. Wenn Sie an dieser Stelle interessiert sind, senden Sie uns ihre Bewerbungsunterlagen.

****-Hotel in Arosa sucht per sofort bis Mitte Oktober

Chef de partie Commis de cuisine

Saisonbewilligungen für qualifizierte Bewerber sind vorhanden. Rufen Sie uns an!

Mittleres Hotel, Nähe Flughafen Zürich, sucht per sofort

Chef de partie

Bei Eignung Jahresstelle. Es kommen nur Schweizer oder Bewerber mit B-/C-Bewilligung in Frage.

Möchten Sie in Zürich arbeiten? ***-Hotel sucht

Réceptionspraktikantin (CH)

Eintritt nach Vereinbarung. Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

25252/84735

HOTEL JOB SHV Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 507 333



Schweizer Hotelier-Verein



ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

sucht für renommierte, moderne Hotelbetriebe in der Schweiz:

Direktions-Ehepaare Direktoren/Directrices

Spitzenkräften bieten sich exzellente Lebensstellen mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Gefragt sind Fachkräfte mit bester Ausbildung, die unternehmerische Herausforderungen und Eigenverantwortung suchen.

Wenn es Sie reizt, ein erstes Gespräch über diese faszinierenden Möglichkeiten zu führen, dann wenden Sie sich bitte an den Unterzeichnenden. Absolute Diskretion ist Ihnen zugesichert.

Max Engel, ENGEL ASSOCIATES, Huttenstrasse 60, 8006 Zürich, Telefon (01) 261 15 50 oder abends und Samstag morgens (01) 252 96 36

25089/291714

THE ONLY

Lions Pub

is looking for you ...

Barmitarbeiter(innen)

(auch Anfänger)

Du bist kontaktfreudig und aufgeschlossen, hast Freude am Umgang mit Menschen, dann PUB MAL WIEDER. Bei uns findest Du eine erstklassige Arbeitsstelle bei Teilzeit- oder Vollzeitbeschäftigung (sonntags geschlossen). Willst Du mehr über uns erfahren, dann wähle Telefon (01) 272 60 90, U. Brelowski und H. Männli freuen sich auf Deinen Anruf. Oder Du kommst einfach auf einen Sprung bei uns vorbei.

URANIA RESTAURANT AG
Projektadresse: Limmatstrasse 264, 8005 Zürich

25292/41297



African Safari Club

Internationale Organisation für Flugreisen

Expansionsbedingt, wir eröffnen in Kürze das 14. ASC-Hotel in Kenya, hätten wir folgende Stellen zu vergeben:

- Zur Führung eines ASC-Hotels, die Tätigkeit eines

Manager-Paares

(auch Einzelbewerbungen werden berücksichtigt). Freude am aktiven Umgang mit Gästen, Sprachgewandtheit – vor allem Englisch – und administrative Kenntnisse sind wichtig.

- Zur Führung eines «A-la-Carte Restaurants», die Tätigkeit eines

Restaurant- resp. F&B Managers

Gute Küchenkenntnisse sowie Englisch sind wichtig.

- Zur Führung einzelner Departemente, die Tätigkeit eines

Kochs Konditors

abgeschlossene Berufsausbildung und Englisch sind Voraussetzung.

- Für den Frontdesk- und den touristischen Bereich, die Tätigkeit einer

Empfangs-Sekretärin

zur Führung des hotelinternen Tourist-Office mit Gästebetreuung, Verkauf von Safaris und Frontdesk-Aufgaben.

Ausführliche Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien, Fotos und Angaben über einen möglichen Eintrittstermin werden erbeten an:

African Safari Club AG
Baslerstrasse 275, 4123 Allschwil
Telefon: 061 / 63 77 77

25065/47619

Vielleicht sind Sie das junge und tüchtige Ehepaar, welches unserem traditionsreichen, bürgerlichen und gutgehenden

Café und Restaurant

welches etwa 15 Mitarbeiter beschäftigt und sich in allerbesten Lage der Stadt Bern befindet, als

Gerant oder Pächter

vorstehen möchte?

Wir setzen voraus, dass einer von Ihnen Koch oder Köchin ist (Ablösung) und der andere mit dem Service vertraut ist und seine Freude daran findet, eine treue und zahlreiche Kundschaft zu betreuen.

Nach einer Einführungszeit, deren Dauer abzusprechen ist, würden Sie den Betrieb auf eigene Rechnung führen.

Angebote mit den üblichen Unterlagen sind unter Chiffre 56-575502 an Publicitas, 3001 Bern, erbeten.

P 24970/44300



Für das Restaurant Les Quatre Saisons suchen wir einen erfahrenen

Chef de rang

der am gepflegten A-la-carte-Service Freude hat. Sprachkenntnisse sind vorteilhaft.

Für ein informatives Telefongespräch wenden Sie sich bitte an Frau R. Bunke, Personalleiterin.

HOTEL EUROPE BASEL
«Les Quatre Saisons»
Clarastrasse 43, CH-4055 Basel
Telefon (0041/61) 691 80 80

25085/3140

Das grösste 5-Stern-Kongress-Hotel der Schweiz, mit 250 Zimmern, verschiedenen Restaurants, Bar, Relax-Center und Bankett-, Kongressmöglichkeiten bis 2500 Personen, sucht nach Übereinkunft die **professionelle**

Reservationsleiterin

Sie verfügen über einige Jahre Erfahrung im Réceptionsbereich eines Grossbetriebes, evtl. EDV-Kenntnisse. Sie sind sich exaktes Arbeiten gewöhnt und belastbar. Dann haben wir einiges zu bieten wie Sa und So frei, Arbeitszeiten 8.00-17.30 Uhr, 13 Monatslohn pro rata, interne und externe Schulungen und vieles mehr, das ich gerne bei einem persönlichen Gespräch mit Hotelrundgang mit Ihnen erläutern möchte.

Wenn Sie an dieser anspruchsvollen Position interessiert sind, freue ich mich auf Ihre Unterlagen mit Foto an:

Dominique J. Steinbeck
HOTEL LE PLAZA

25063/3387



Hotel ***** Basel
Riehenring 45, CH-4021 Basel, Tel. (061) 692 33 33
swissotel

Vom Hotelfach angefressen sollte er sein. Unser neuer Bankettleiter / Direktions - Assistent

Wir stellen uns den idealen Bewerber als gelernten Koch oder Kellner mit Abschluss einer anerkannten Gastronomie- oder Hotelfachschule vor.

Reizvoll ist diese Aufgabe deshalb, weil der neue Mann sehr selbständig sein eigenes Departement leiten und "managen" kann. Er bewirtschaftet 3 Säle, mit Sitzungen, Banketten, Ausstellungen, Seminaren, Cocktails u.s.w. mit bis zu 250 Personen. Er reserviert, vereinbart Menüs im Kundengespräch, bestätigt, organisiert, führt durch und fakturiert schlussendlich "seine" Anlässe in eigener Regie.

Eine ausgeklügelte - EDV unterstützte - Administration (durch unseren Empfang) steht dem Stelleninhaber zur Verfügung. Sie besticht durch Sauberkeit und vermittelt Betriebsintern sowie dem Gast gegenüber die nötige Sicherheit.

Wenn diese Herausforderung fasziniert, der rechte bitte seine Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:



GARTEN HOTEL WINTERTHUR

Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur / Tel: 052/ 84 71 71
Herr D. Cosandier, Inhaber / Fax: 23 68 70

24823/45829

MARTIN-STIFTUNG ERLENBACH

01/915 33 23

Eigentlich sind Sie mit Leib und Seele Koch, nur...

mit geregelter Arbeitszeit ohne Spätdienst allein sind Sie noch nicht zufrieden.

Sie möchten in Stadtnähe an der Goldküste arbeiten.

Vielleicht hätte unsere Stelle als

Küchenchef

die nötige Würze, die Ihnen zu einer echten Herausforderung noch fehlt:

Als kompetenter Fachmann haben Sie die Gelegenheit, sich für die Realisierung eines völlig neuen Küchenkonzeptes zu engagieren (ca. 120 Pensionäre, ab Sommer 1990 z.T. dezentral verpflegt).

Unsere Stiftung bietet...

...aber nehmen Sie doch einfach Kontakt auf mit uns; unser hauswirtschaftlicher Betriebsleiter, Herr D. Haydon, gibt Ihnen unter der Nummer 01/ 915 33 23 gerne weitere Auskunft.

25206/209120



Gesucht auf Wintersaison 1990/91 initiativer, fachlich bestens ausgewiesener

Küchenchef

in mittleres Hotel mit gutgehendem Restaurationsbetrieb.

Nach 6½jähriger Tätigkeit verlässt uns unser Küchenchef.

Möchten Sie seine Nachfolge in unserem vielseitigen Betrieb antreten?

Wir erwarten:

- fundiertes Fachwissen
- Kreativität
- marktgerechte Küche
- Kalkulationssicherheit
- guter Organisator

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

Hotel Surpunt
z. H. von Herrn Josef Caduff
7018 Filma-Waldhaus
Telefon (081) 39 11 69 oder
39 22 32

25314/11410



Restaurant

Einmalige Gelegenheit, Restaurant am Aarekanal sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Pächter-Ehepaar

mit Fähigkeitsausweis.

Sehr schönes Gebäude, 5 Min. von Biel entfernt, mit einer von Kastanienbäumen beschatteten Terrasse.

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen an Frau Boux, Hauptstrasse 82, 2560 Nidau.

Telefon (032) 51 99 61 oder (032) 51 99 78

P 25261/243582

Anzeigen-Aufträge

per Telefax
031 46 23 95

rund um die Uhr.



Da ich mich nach langjähriger Führung der Küche im Grand Hotel Kronenhof entschlossen habe, eine neue Herausforderung anzunehmen, suche ich auf die kommende Wintersaison meinen Nachfolger

Vom zukünftigen

eidg. dipl. Küchenchef

erwarte ich Qualitätsbewusstsein, um den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden.

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört unter anderem die Führung einer grossen Brigade sowie die Ausbildung der Kochlehrlinge. Haben Sie Erfahrung in der klassischen Küche, um unsere anspruchsvollen Hotelgäste zu verwöhnen sowie Ideen, die die Gäste des neuzeitlich kreativen à la carte-Restaurants Kronenstübel begeistern? Der Kronenhof bietet Ihnen die Möglichkeit, sich beruflich zu entfalten.

Reichert
A. Reichert

Ihre Bewerbung erwartet gerne
E. A. Lehmann, Direktor
Grand Hotel Kronenhof
7504 Pontresina
Tel. 082-601 11

25060/27782



Für unser 92-Betten-Hotel, Kur- und Kongresszentrum mit gehobenem A-la-carte-Restaurant sowie Bankettmöglichkeiten bis zu 500 Personen, suchen wir für den herausfordernden Posten als

Küchenchef

einen Mann mit den entsprechenden Fachkenntnissen, Erfahrung im Führen von Mitarbeitern, Organisationstalent und Kalkulationssicherheit.

Wir bieten eine modern eingerichtete Küche, überdurchschnittliches Gehalt und 13 Monatslohn ab erstem Tag.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie doch umgehend Ihre Bewerbung an

Direktion Hotel Kapplerhof
Plus Schätti
9642 Ebnet-Kappel
Telefon (074) 3 91 91

25077/274801



Wer wird mein Nachfolger?

Seit Eröffnung im Jahre 1978 bin ich Küchenchef im Hotel al ponte in Wangen a. d. A. Nach zwölf schönen und erfüllten Jahren verlasse ich auf Ende 1990 meine Stelle, um mich selbständig zu machen. Deshalb suchen wir auf Oktober 1990 kreativen, neuzeitlich denkenden

Küchenchef

(Mindestalter zirka 28 Jahre)

- Zu Ihren Aufgaben gehören:
- Führung einer mittleren Küchenbrigade (zirka 12 Mitarbeiter)
- Kreativität
- Lehrlingsausbildung
- Einkauf Küche
- Menugestaltung und Preiskalkulation
- Selbständigkeit, Verantwortungsbewusstsein und vor allem natürlich:

Freude am Beruf

Wir sind ein sehr moderner Betrieb mit idealem Standort im Mittelland, direkt an der N1 Bern-Basel-Zürich, mit insgesamt 65 Mitarbeitern.

Wer möchte mein Nachfolger werden, in angenehmem Betriebsklima arbeiten, geregelte Arbeitszeiten haben und ein sehr gutes Gehalt verdienen?

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an:

Gottfried Mani, Küchenchef
4705 Wangen a. d. A.

P. + J. Wietlisbach-Theiler, Direktion

Hotel al ponte

P 24979/58696



HOTEL WEISSES KREUZ

Welche junge

Aide du patron

möchte bei uns Ihre Kenntnisse erweitern?

Wir bieten Ihnen die Leiter zu Ihrer weiteren Karriere im Hotelfach!

Neben Réceptionserfahrung sollten Sie auch etwas Erfahrung im gepflegten Service mitbringen.

Aber auch eine ausgelernete Hofa oder Sefa bekommt bei uns die Chance, Ihre Berufskennntnisse zu erweitern.

Sie arbeiten 5 Tage in der Woche und haben (meistens) Samstag/ Sonntag frei. Die Entlohnung wird sicher Ihren Wünschen entsprechen, und Sie arbeiten in einem jungen, «aufgestellten» Team von Fachleuten!

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann nehmen Sie noch heute mit uns Kontakt auf oder schicken Ihre Unterlagen an:

HOTEL WEISSES KREUZ
Landgasthof SHV
Gisela und Hans Ferch
Marktplatz 15, 3250 Lyss
Telefon (032) 84 70 21

(Fam. Ferch oder Herrn Caminada verlangen.)

25106/77798



WIEDLISBACH-WANGEN a.A.
TELEFON (065) 76 39 49
ZWISCHEN OLTEN & SOLOTHURN
DIREKT AN DER AUTOBAHN N1

HOTEL ★★★★★ BASLERTOR LUZERN

Das kleinste ★★★★★-Hotel im Herzen Luzerns mit der persönlichen Note und der gepflegt-rustikalen Atmosphäre bewirbt sich um Sie, den

Küchenchef

Sind Sie jung, ambitioniert, teamfähig und kreativ? Wollen Sie Verantwortung tragen und eigene Ideen zupackend verwirklichen?

Dann sollten wir uns bald kennenlernen. Beim Baslertor erwartet Sie ein initiatives Führungsteam.

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Unterlagen und gewährleisten absolute Diskretion. Eintritt: August/September 1990.

25130/2390



Roland Wismer · Marco Sari
Pfistergasse 17
CH-6000 Luzern 7
Telefon 041 22 09 18

Wünschen Sie, in einem kleinen Erstklasshotel im Zentrum von Zürich an der

Réception

als erfahrener Mitarbeiter oder als Praktikant zu wirken?

Sind Sie kontaktfreudig, sprachgewandt, verantwortungsbewusst, und haben Sie gute Umgangsformen?

Wir erwarten Ihre Bewerbung handschriftlich mit Lebenslauf unter Chiffre 25284 an hotel revue, 3001 Bern.

25284/40231

Führungsposition im Gastgewerbe

- Für unser Unternehmen:
- sehr erfolgreich
 - an Hauptverkehrsachse in der Ostschweiz gelegen
 - zirka 50 Mitarbeiter
- suchen wir einen

Geschäftsführer

Erfahrung in Führung und Organisation, aber auch Konsequenz und Durchsetzungsvermögen qualifizieren Sie für diese verantwortungsvolle Stelle (Fähigkeitsausweis A).

Routinierte und engagierte Mitarbeiter und Stellvertreter unterstützen Sie bei Ihrer Aufgabe.

Der Stelleninhaber ist direkt dem Verwaltungsrat unterstellt.

Sind Sie interessiert an:

- einer anspruchsvollen, vielfältigen Aufgabe
 - zeitgemässen Anstellungsbedingungen
 - einer Beteiligung am Geschäftserfolg
- dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre Q 33-576375 an Publicitas, 8021 Zürich.

P 25058/44300

Arbeitsplatz Laax
im Bündner Oberland.
Ein bekannter Ort.
Ein beliebter Ort.
Laax. Wo die Kirche im Dorf ist und bleibt.

LAAX

Für unseren sehr bekannten, gepflegten Sommer- und Winterbetrieb, mit einer Cuisine-du-Marché-Küche am Abend, suchen wir per sofort

Küchenchef(in)

Wenn Sie einen lebhaften Betrieb und ein anspruchsvolles Publikum schätzen, wartet auf Sie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit, die entsprechend grosszügig honoriert wird.

Wir erwarten Freude an einem vielseitigen Betrieb, kulinarische Kreativität und Organisationstalent.

Unser schönes, altes Bündnerhaus befindet sich am Rande eines grossartigen Ski- und Wandergebietes. Vielseitige Sportmöglichkeiten bieten sich in unmittelbarer Nähe an. Eine Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Wenn Sie diese Aufgabe interessiert, dann senden Sie uns eine kurzgefasste Bewerbung, oder rufen Sie uns an:

Restaurant Tegia Larnags

7032 Laax GR, Tel. (086) 3 46 76 (Frau Leimgruber)

25137/20932



Tipico italiano

Für unser neues italienisches Spezialitätenrestaurant im Glatt-Zentrum Wallisellen, suchen wir einen qualifizierten

Stellvertreter unseres Geschäftsführers

(italienischer Herkunft)

Das Restaurant umfasst 160 Sitzplätze. 22 Mitarbeiter erfüllen die vielseitigen Wünsche unserer Gäste. Am Samstagabend und an Sonn- sowie Feiertagen bleibt das Molino geschlossen.

Sie wissen, dass der persönliche Kontakt mit der Kundschaft genau so wichtig ist, wie die Qualität des Angebotes, die straffe Führung und Kontrolle von Service sowie die Effizienz der Küche. Sie sind bereit, durch Ihr Vorbild die Mitarbeiter anzuspornen und stellvertretend für Ihren Chef zu handeln. Sie schaffen mit Ihrer Persönlichkeit, Ihrem Können und den gesammelten Berufserfahrungen die Voraussetzungen für zufriedene Gäste.

Sie werden von den überdurchschnittlichen Leistungen, wie wir sie als fortschrittliches Unternehmen kennen, begeistert sein. Zum Beispiel das Gehalt, die Sozialleistungen, die Einkaufsvergünstigungen und ein gedeckter Gratisparkplatz.

Haben Sie Erfahrung in italienischer Restauration? Ist das eine Herausforderung für Sie?

Unsere Frau R. Zweidler freut sich auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

Jelmoli

8301 Glatt-Zentrum
Personalabteilung, Tel. 01/830 44 11.

G 25038/178047



Eine Welt für sich – eine Welt für Sie

Das zweite Schweizer Ramada Renaissance Hotel, ein Haus der Luxusklasse, an idealer Lage zwischen Airport und City Center, wird am 1. Oktober 1990 eröffnet.

Neben dem hohen Komfort unseres Hotels wollen wir uns vor allem durch einen freundlichen und effizienten Service auszeichnen und bieten einer engagierten, qualifizierten jüngeren Person die interessante Position als

Training Manager

Dame oder Herr.

Hotelerfahrung ist nicht unbedingt notwendig, jedoch sind eine pädagogische Ausbildung und Berufserfahrung für diese Aufgabe Voraussetzung.

Wir bieten Ihnen den modernsten Arbeitsplatz in Zürich und eine gute, leistungsbezogene Bezahlung.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an die Direktion Ramada Renaissance Hotel Zürich, Postfach TMC, 8065 Zürich.

Warum nicht zur hotel + touristik revue?



Die führende Schweizer Wochenzeitung für Tourismus, Hotellerie und Outgoing (Touristik) sucht eine(n) ausgewiesene(n)

Redaktor(in)

zur Ergänzung ihres jungen, motivierten Teams.

Für die Anstellung im Bereich hotel revue erwarten wir ein breites Interesse an Themen des Tourismus und der Hotellerie (Marketing, Umwelt, Management, Tourismuspolitik, Zukunftsfragen), Kenntnis der wirtschaftlichen Zusammenhänge, Sprachkenntnisse (f/ell) sowie Teamfähigkeit. Während Kenntnisse der Tourismusbranche erwünscht, jedoch nicht Bedingung sind, setzen wir fundierte journalistisch-redaktionelle Praxis voraus.

Wir bieten eine vielseitige und selbstständige Tätigkeit mit der Möglichkeit, sich als Fachjournalist(in) im drittgrößten Schweizer Wirtschaftszweig auszuzeichnen.

Ihr Stellenantritt: 1. November 1990 oder nach Vereinbarung.

...interessiert? Warum also nicht zu uns?

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum 6. Juli 1990 an Hansjürg Schweizer, Chefredaktor.



Schweizer Hotelier-Verein

Monbijoustrasse 130 Telefon 031 507 222
Postfach Telefax 031 507 224
3001 Bern Telex 912 185 htr ch

25029/84735

Wir suchen für unseren Weinkeller in Jahresstelle einen jungen

Warenkontrolleur

Diese Aufgabe umfasst:

- Verantwortung für den gesamten Getränkeabsatz
 - Eingangs- und Ausgangskontrolle
- Diese Position eignet sich für junge Berufsleute mit Koch- oder Serviceerfahrung, die ein neues, selbstständiges Aufgabengebiet kennenlernen möchten.

Unser Personalchef, W. Jaggi, freut sich auf Ihre Bewerbung und erteilt Ihnen gerne weitere telefonische Auskünfte.

16656/4081

HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN ★★★★★

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Tx. 911 524
swissôtel

Tel. (041) 34 52 62

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen einsatzfreudigen

Aide du patron

sowie

Sous-chef

(Brigade von 5 Pers.),

die mir eine Stütze und den Unterstellten ein Vorbild sind.

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

O 25052/61727

im Erholungsgebiet Riedholz
6030 Ebikon/Luzern

Jobby-Phone: Tel. 01/202 86 95
Gibt jederzeit Auskunft über die interessantesten Stellen bei Mövenpick.

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

In unserem Produktionsbetrieb in Birmenstorf/AG werden Spezialitäten auf hohem gastronomischen Niveau hergestellt. Einem zuverlässigen

Koch

bieten wir die Möglichkeit eine andere, ebenso interessante Seite dieses schönen Berufes kennenzulernen in der, teils konventionell, teils halbindustriell, basierend auf neuen Erkenntnissen der modernen Lebensmitteltechnologie, der Hygiene, der Bakteriologie, der Technik und der Planung gekocht wird und in der Rezepttreue und Sauberkeit im Vordergrund stehen.

- bei uns ist auch die **Freizeit** geregelt, nicht nur die **Arbeitszeit**:
- 04.00 bis ca. 13.30 Uhr
- 06.00 bis ca. 15.30 Uhr
- **keine Sonntagsarbeit**
- Schichtzulage bis 06.00 Uhr
- Einkaufsvergünstigungen
- Personalrestaurant

Wenn Sie interessiert sind, rufen Sie uns doch an.

Mövenpick Produktions AG
Silvia Napoleone
Bruggerstrasse 48, 5413 Birmenstorf
Tel. 056/85 31 60

In unserem Produktionsbetrieb in Birmenstorf/AG arbeiten ca. 250 Angestellte.

In unser **Personalrestaurant** suchen wir

Jungskoch / Köchin

der/die uns in der Morgen- und Mittagszeit verwöhnen möchte.

- Arbeitszeit 6.00 bis ca. 15.30 Uhr
- **keine Sonntags- und Feiertagsarbeit**
- Einkaufsvergünstigungen

Wenn Sie sich für diese selbständige Stelle interessieren, dann zögern Sie nicht uns anzurufen.

Mövenpick Produktions AG
Silvia Napoleone
Bruggerstrasse 48, 5413 Birmenstorf, Tel. 056/85 31 60

Mövenpick Zentralverwaltung

Für unser kreatives Team in der zentralen Angebotsplanung und Entwicklung suchen wir einen gelernten Fachmann (Koch) als

Mitarbeiter in der zentralen Angebotsplanung

Haben Sie einige Jahre Berufserfahrung und das Flair, verbunden mit Ihrem Beruf, sich im administrativen Bereich zu bewegen und trotzdem noch mit einem Bein in der Praxis zu stehen, dann muss Sie unser Angebot interessieren.

- Wir bieten:
- interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit
 - Weiterbildungsmöglichkeiten
 - Arbeitsort in Adliswil (mit Parkplatz)
 - 13. Monatsgehalt

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Jochen Lange
Zentrale Angebotsplanung Mövenpick
Zürichstrasse 77
8134 Adliswil/ZH
Telefon: 01/712 23 24

Starke Persönlichkeiten bieten wir den Einstieg in die Schlaraffenland-Gastronomie

Diese neue Idee des Restaurants stammt vom Gründer der Mövenpick-Unternehmungen, Ueli Prager, dem eigentlichen Schrittmacher der europäischen Gastronomie-Vielfalt. Weil wir die Erlebniswelt der Marché-Restaurants zügig vorantreiben wollen, suchen wir weibliche und männliche, produktorientierte Organisatorinnen und Organisatoren - ganz einfache Leute, die gewillt sind, etwas mit uns zu bewegen. Konkret suchen wir:

Abteilungsleiter-Stellvertreter

- für die Bereiche
- kalte Küche und
 - Restaurant/Markt

Alles Weitere sagen Ihnen gerne Rolf Sallenbach oder Sabine Rohner. Rufen Sie uns doch an oder kommen Sie einfach bei uns vorbei.

Restaurant Marché Habis Royal
Bahnhofplatz 14
8001 Zürich
Telefon 01/211 78 78



Suchen Sie eine echte Herausforderung?

Unsere Abteilung Verkauf befasst sich nicht nur mit dem Detailhandel. Wir wollen den Absatzkanal Gastronomie auf- und ausbauen. Dazu brauchen wir Sie, einen aufgestellten

Verkaufsleiter Gastronomie

der mit Dynamik und Elan seine vertieften Gastronomiekenntnisse insbesondere auch im Küchenbereich geschickt einzusetzen versteht. Verbunden mit dieser Tätigkeit sind selbstverständlich die erworbenen kaufmännischen Fähigkeiten. Wenn Sie zusätzlich noch über Französischkenntnisse verfügen, könnten Sie unser Ideal-Kandidat sein.

Mövenpick Produktions AG
zhv. Herrn St. Sutter
Zürichstrasse 77
8134 Adliswil

Und so fängt Ihre Karriere bei Mövenpick an:

Mit dem nebenstehenden Coupon wissen Sie bald mehr über uns, mehr über Ihre Einstiegsmöglichkeiten, mehr über unser Aus- und Weiterbildungsangebot.

Planen Sie Ihre Laufbahn mit uns!

Ich interessiere mich für eine Stelle bei Mövenpick. Bitte informieren Sie mich unverbindlich über meine Einstiegsmöglichkeiten:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> in einem Restaurant | <input type="checkbox"/> Westschweiz |
| <input type="checkbox"/> im Hotel | <input type="checkbox"/> im Tessin |
| <input type="checkbox"/> in einem Marché-Restaurant | <input type="checkbox"/> Süddeutschland |
| <input type="checkbox"/> in einem Silberkugel- oder Cindyrestaurant | <input type="checkbox"/> Norddeutschland |
| <input type="checkbox"/> in der Küche | <input type="checkbox"/> Kanada |
| <input type="checkbox"/> im Service | <input type="checkbox"/> Mittlerer Osten |
| <input type="checkbox"/> im Handel/Produktion | <input type="checkbox"/> Ferner Osten |
| <input type="checkbox"/> in der Verwaltung | <input type="checkbox"/> Region spielt keine Rolle |
| <input type="checkbox"/> Deutschschweiz | <input type="checkbox"/> |

Meine Adresse:

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____
Alter: _____
Beruf: _____
Nationalität: _____ Bewilligung: _____

Mövenpick Stellenvermittlung
Seestrasse 160, Postfach, 8027 Zürich
Telefon 01/201 24 66
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Wir suchen SOUS-CHEF

Ihr Durchsetzungsvermögen, Ihre Fähigkeit, Personal zu motivieren und zu führen, verbunden mit einer guten fachlichen Ausbildung und zirka 3 Jahren Erfahrung sollte Sie unbedingt veranlassen, näheres über diese Stelle zu erfahren. Rufen Sie bitte an!
Bern, Herr Liechti

CHEF TOURNANT

Sie sind ein kompetenter Fachmann und versiert auf allen Posten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe in der schönen Küche eines 4-Stern-Hotels mit zwei gepflegten Restaurants sowie Bankettabteilung.
Zürich, Herr Keller

STELLVERTRETENDE GERANTIN

Für ein Pub am Zürcher Obersee/Schwyz suchen wir eine Dame, die abends in diesem lebhaften Betrieb die Verantwortung übernimmt. Etwas Service- und Führungserfahrung sollten Sie mitbringen.
Zürich, Herr Bodmer

KANTINENLEITERIN

Für die selbständige Führung einer modernen Kantine in Dietikon suchen wir eine kreative Leiterin, die mit vier Mitarbeitern und vielen Ideen das Mittagessen für zirka 200 Angestellte einkauft und abwechslungsreich gestaltet. Die Arbeitszeiten von Montag bis Freitag teilen Sie für sich und Ihre Mitarbeiter selber ein und der Stellenantritt könnte sofort sein.
Zürich, Frau Küng

NIGHT AUDITOR

Für ein modernes Erstklasshotel an zentraler Lage in Zürich suchen wir den jungen Herrn, der dann wach ist, wenn die Stadt schläft. In Zusammenarbeit mit dem Night Manager sind Sie für das Wohl der Gäste und für die Erledigung der Administrationsarbeiten zuständig. Sie haben Freude am Umgang mit internationaler Kundschaft und EDV-Kenntnisse. Eintritt nach Vereinbarung.
Zürich, Frau Wysling

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

Temporärstellen
Dauerstellen
Kaderstellen

ADIA
HOTEL

ADIA HOTEL Filialen:
8002 Zürich, Brandschenkestr. 20, 01/202 15 55
9000 St. Gallen, Marktplatz 18, 071/22 29 56
3001 Bern, Bahnhofplatz 10A, 031/22 80 44
6003 Luzern, Pilatusstrasse 3A, 041/23 08 28
1005 Lausanne, Rue Mauborget 9, 021/20 43 01

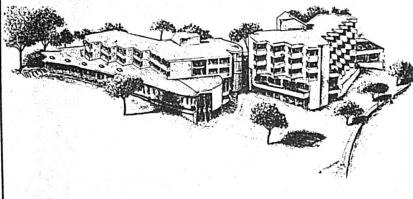


Als Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir auf Mitte Juli oder nach Vereinbarung eine(n) erfahrene(n)

Réceptionistin (-en)

Unser modernst eingerichtetes 4-Stern-Hotel und Ausbildungszentrum wurde im Dezember 1989 nach einem Um- und Neubau wieder eröffnet. Es verfügt über 50 Zimmer, 9 Seminarräume, einen Plenarsaal und drei Restaurants.
Unsere Réception ist mit einem Rebag-Reservationssystem ausgerüstet. Ihre EDV-Grundkenntnisse werden Sie daher bei uns gezielt einsetzen können.
Möchten Sie mehr über das Seminarhotel am Agerisee erfahren? Unser Herr H. P. Stutz, Leiter Administration und Verkauf, freut sich auf Ihren Anruf, Telefon (042) 72 27 27.

© 25007/35033



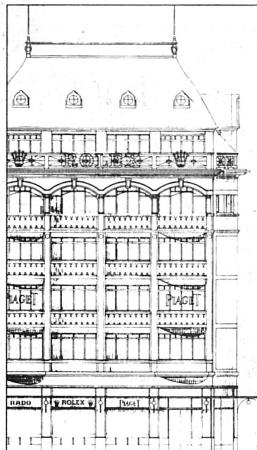
Für einen unserer modern eingerichteten und gut eingeführten Restaurationsbetriebe mit CHINA-Spezialitäten-Restaurant, suchen wir nach Übereinkunft bestausgewiesenen

Geschäftsführer

Besitzen Sie genügend Elan und Erfahrung, diesem anspruchsvollen Posten gerecht zu werden, dann rufen Sie uns doch einfach an:

Fam. H. Strasser, Lyss
Telefon (032) 84 13 91
Frau Strasser verlangen

A 25166/42790



BUCHERER
Schwanenplatz 5 6002 Luzern

Unser top-modern eingerichtetes Personalrestaurant im neuen Geschäftshaus Schwanenplatz wird im Dezember eröffnet.

Für die selbständige Führung des Restaurants mit zirka 70 Sitzplätzen suchen wir ab November eine kreative

Gerantin

zwischen 28 bis 35 Jahre jung, die mit ihren Mitarbeiterinnen und vielen Ideen die Verpflegung für rund 200 Mitarbeiter abwechslungsreich gestaltet.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe sind eine Ausbildung und langjährige Erfahrung im Gastgewerbe erforderlich, Organisations-talent, und vor allem ein freundliches Auftreten.

Bei 5-Tage-Woche und ohne Nacht- und Sonntagsarbeit teilen Sie für sich und Ihre Mitarbeiterinnen die Arbeitszeiten selber ein. Daneben erwarten Sie viele Kompetenzen und Verantwortung sowie gute Bezahlung und bestens ausgebaute Sozialleistungen.

Eine schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen erwartet gerne Herr H. Fink, Geschäftsführer.

© 25182/183393

Lieben Sie Niveau?

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Lieben Sie Niveau? Erkennen Sie sich in diesem Profil?: Abgeschlossene Hotelfachschule, mehrjährige erfolgreiche Fronterfahrung im gesamten F&B-Bereich, versiert in D/F/E, kompetent in der Personalführung, stark an Ideen, fundiert in der Administration, Kalkulation und Budgetierung

F & B-Manager

Vizedirektor

Ihre Aufgaben:

Personelle und fachliche Leitung des F&B-Bereichs (180 Mitarbeiter) mit zwei Spezialitätenrestaurants, einem gehobenen Luxus-Businessgrill, dem Café/Boulevard St. Gotthard, dem Room- und Banqueting-Service. Dabei steht Ihnen ein erfahrenes Führungs- und Mitarbeiterteam sowie eine gut ausgebaute Administration zur Verfügung.

Ihre sorgfältige Einführung ist durch den jetzigen Stelleninhaber gewährleistet, der in einem uns nahestehenden Unternehmen neue Aufgaben übernehmen wird.

2 Fragen - unsere Antwort: In einem persönlichen Gespräch informieren wir Sie gerne näher über diese herausfordernde Position. Rufen Sie uns an: Christoph Kurer, Personalchef, oder Han Oldenburger, Generaldirektor.

Hotel St. Gotthard
... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8001 Zürich
Tel. 01/211 55 00
24906/41220



Suchen Sie eine interessante Stelle mit Wohnung in Zürich?

Für unseren lebhaften Hotel-Betrieb mit 2 Restaurants, einer Bar und 7 renovierten Bankett-, Kongress- und Schulungssälen suchen wir nach Vereinbarung einen

Chef saucier und einen Chef garde-manger

Um sich problemlos in unsere 11köpfige Küchenbrigade einarbeiten zu können, erwarten wir Banketterfahrung, Teamgeist, Flexibilität, Einsatzbereitschaft, selbständiges Arbeiten, Ideenreichtum und Kostenbewusstsein. Alter 26 bis 35 Jahre.

Nebst guten Verdienstmöglichkeiten können wir Ihnen eine 3½-Zimmer-Wohnung ganz in der Nähe des Betriebes anbieten.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Spürgarten
L. Demarmels, Direktor
Lindenplatz 5
8048 Zürich
Telefon (01) 432 60 00

Spürgarten
Grill Beitzli Lindstrub Hotel Le BAR KONGRESS-ZENTRUM
Am Lindenplatz, 8048 Alstetten, Tel. 01/62 24 00

25271/41122

Wir suchen

RÉCEPTIONIST(IN)

Für ein Erstklasshotel im Zentrum Zürichs suchen wir eine(n) sprachgewandte(n) Réceptionistin (-en) mit etwas Berufserfahrung. Wenn Sie Freude am Umgang mit einer anspruchsvollen und internationalen Kundschaft haben, und Sie gerne in einem jungen Team arbeiten, sollten Sie uns kontaktieren.
Zürich, Frau Wysling

BUTLERPAAR

In der Region Freiburg ist die Chance Ihres Lebens in Aussicht! Von der Dame wird die selbständige Führung des anspruchsvollen Haushaltes verlangt, vom Herrn die Führung der Küche (bürgerlich), die Pflege der Limousine, Chauffeur, Gartenarbeiten. Eine Wohnung steht zur Verfügung.
Bern, Herr Liechti

CHEF DE RANG

Für ein gepflegtes französisches Restaurant eines 4-Stern-Hotels in Zürich suchen wir eine(n) qualifizierte(n) Servicefachangestellte(n). Macht Ihnen der Umgang mit internationalen Gästen Freude, dann sollten Sie uns sofort anrufen. Arbeitszeit von 06.00-15.30 Uhr.
Zürich, Herr Keller

VERKAUFS- REPRESENTATIVE

Auf den kommenden Herbst ist in einem Erstklasshotel Zürichs diese Stelle neu zu besetzen. Sie haben die Hotel- oder Tourismusfachschule abgeschlossen und Ihre Stärke liegt im Verhandeln und im Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft. Wir bieten eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe mit geregelter Arbeitszeit.
Zürich, Frau Küng

PERSONAL- BERATERIN

Wir suchen eine junge, dynamische Dame für die vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe in unserem motivierten Team. Bei dieser abwechslungsreichen Tätigkeit sind Selbständigkeit und Verantwortung gross geschrieben, und Sie können Ihre Berater- und Verkaufsfähigkeiten voll unter Beweis stellen. Verfügen Sie über einen Berufsabschluss im Hotelfach oder/und Hotelfachschule, einige Jahre Erfahrung sowie Belastbarkeit und Eigendynamik, dann sollten Sie sich heute noch bewerben.
Zürich, Herr Oehrl

© 25276/183466

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

Temporärstellen
Dauerstellen
Kaderstellen

ADIA
HOTEL

ADIA HOTEL Filialen:
8002 Zürich, Brandschenkestr. 20, 01/202 15 55
9000 St. Gallen, Marktplatz 18, 071/22 29 56
3001 Bern, Bahnhofplatz 10A, 031/22 80 44
6003 Luzern, Pilatusstrasse 3A, 041/23 08 28
1005 Lausanne, Rue Mauborget 9, 021/20 43 01



Solbad / Fitnesszentrum
Hotel Schweizerhof
7514 Sils-Maria im Engadin

Hätten Sie Lust, im einzigen Solbad des Engadins zu arbeiten? Unsere Badeanlage umfasst Hallenbad-, Solbad, Freiluftbad, Whirl-Pool, Kinderbassin, Wintergarten, Solarien, Saunas, Fitnessraum, Sonnenterrasse und Massage.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle einen versierten

Chef-Bademeister/ Masseur

(D, F, I, nur CH oder Bewilligung B/C)

Als gute Voraussetzungen bringen Sie mit:

- freundliches und zuvorkommendes Auftreten
- Sie haben schon einige Berufserfahrung als Bademeister/Masseur
- Ordnung und absolute Hygiene sind für Sie eine Selbstverständlichkeit
- verantwortungs- und pflichtbewusst
- Freude am Sport und Gäste-Animation
- zeitgemässe Personalführung

Was dürfen Sie erwarten:

- selbständigen und verantwortungsvollen Wirkungskreis in einem Betrieb mit modernster Infrastruktur
- Teilnahme an Weiterbildungskursen
- geregelte Arbeitszeiten
- sehr gute Entlohnung
- grosszügige soziale Sicherheiten

Wenn Sie heute in einer vergleichbaren Position sind oder jetzt den Schritt in Ihre Zukunft tun wollen, so senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder rufen Sie uns an.

Hotel Schweizerhof
z. H. Herrn J. Kölbenner, 7514 Sils-Maria
Telefon (082) 4 57 57

© 25228/31305

Für unsere bekannte Bar suchen wir in Jahresstelle eine(n)

Barmitarbeiter(in)

Serviceerfahrung, Sprachkenntnisse und angenehme Umgangsformen sind Voraussetzung für diese Position.

Gerne erteilt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Jaggi, weitere telefonische Auskunft und freut sich auf Ihre Bewerbung.

24608/4081



**HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN** ★★★★★

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Tx. 911 524

swissôtel

DOMINO GASTRO

Attraktive Stellen
in Gastronomie und Hotellerie

«Ich möchte Sie kennenlernen»

Ich bin ein wunderschönes Hotel direkt am Hallwylsee.
Auf den neuen

Serviceangestellten (w/m)

warten per sofort interessante Tätigkeiten im A-la-carte-, Terrassen-, Bankett- sowie Schiffs-Apérobereich.

Ein junges Team freut sich auf freundliche, flexible und aufgestellte Verstärkung.

Rufen Sie unseren Herrn Haas an. Er weiss noch viel mehr und freut sich, Ihnen dies zu sagen.

25312/25200

DOMINO GASTRO

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
Telefon (064) 31 48 31
Bern, Interlaken, Luzern, Rapperswil
Solothurn, Suhr, Zürich



**Hotel Merkur
Rötisserie
«Le Mazot»**

**Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken**

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurantbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Sous-chef/Chef de partie

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz in mittlerer Küchenbrigade und einen angemessenen Lohn.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Direktion, oder rufen Sie uns an, Telefon (036) 22 66 55.

21241/16446

Für unsere neue

Personalkantine

suchen wir eine

Leiterin

Macht es Ihnen Freude, von Montag bis Freitag unsere Kantinen-Crew (4 Teilzeitarbeitnehmerinnen) zu führen, das Mittagessen einzukaufen und alle anderen Dienstleistungen zu organisieren?

Wichtig sind für uns vor allem freundliches Auftreten, Führungserfahrung, Organisationstalent und die Bereitschaft zur täglichen, aktiven Mitarbeit.

Falls Sie diese Voraussetzungen erfüllen, übertragen wir Ihnen gerne diesen vielseitigen Posten mit attraktiven Arbeitszeiten, zeitgemässen Gehalt und gut ausgebauten Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Frau M. Zeindler, Personalassistentin (Telefon Direktwahl 743 32 20) erwartet gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

025298/295094

Dr. Ing. Koenig AG
Lagerstrasse 10

8953 Dietikon
Telefon 01/743 31 11

**KOENIG
Dr. Ing. Koenig AG**

Der Verkehrsverein Zürich fördert seit mehr als 100 Jahren weltweit den Tourismus für Stadt und Kanton Zürich. Infolge Rücktritts des bisherigen Stelleninhabers wird per Anfang 1991 der

Direktor des Verkehrsvereins Zürich

gesucht. Ihn erwartet eine herausfordernde, selbständige und sehr abwechslungsreiche Tätigkeit.

Neben Planungsaufgaben und der Führung eines Teams von anerkannten Tourismus-Spezialisten ist der Direktor verantwortlich für

1. Die Übernahme der aktiven Marktbearbeitung und Durchführung von Werbeaktionen in den wichtigsten Ländern der Welt
2. Die gezielte Information von Touristen in Zürich
3. Die Förderung des Tourismus für Stadt und Kanton Zürich im In- und Ausland
4. Die Imagestärkung eines tourismusfreundlichen Zürichs

Zur Erreichung dieser Ziele sind Schweizer Bürgerrecht, Muttersprache Deutsch, Erfahrung im Tourismus sowie die Beherrschung der englischen und französischen Sprache in Wort und Schrift Voraussetzung.

Interessenten (Optimalalter 40 - 50 Jahre) richten ihre schriftlichen Unterlagen inkl. Foto und Saläransprüche bitte direkt an den Präsidenten des Verkehrsvereins:

Herr F.A. Türlér, Fraumünsterstrasse 17, 8022 Zürich

Absolute Diskretion ist selbstverständlich.



025238/94013

Verkehrsverein Zürich

Wir suchen für den Empfang eine

freundliche Réceptionistin

Sie soll speditiv und kompetent Telefonanrufe beantworten, gut organisieren und zeitweise vier Dinge gleichzeitig erledigen können!

Wir bieten Ihnen eine selbständige Arbeit in der Organisation unserer Kurse, im Verkauf unserer Dienstleistungen und der Tennis-sportartikel.

Sofern Sie eine schnelle Auffassungsgabe, Freude am Verkauf und Kontakt zu unserer anspruchsvollen Kundschaft haben, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Tennis und Squash Halle Schumacher AG
Am Stadtrand 46
8600 Dübendorf
Telefon G (01) 820 03 11, P (01) 820 17 89

25314/295159

Sind Sie kreativ, kontaktfreudig und ein Organisationstalent?

Dann sollten Sie sich die interessante Tätigkeit als

Leiterin Hauswirtschaft

näher ansehen.

Mit Ihren Ideen nehmen Sie Einfluss auf die Gestaltung unseres Personalrestaurants «Oase», auf unsere Feste und auf die Ambiance unserer Firma. Bei der Umsetzung Ihrer Vorstellungen werden Sie von einem Team von 16 Frauen unterstützt.

Wenn Sie über einen hauswirtschaftlichen Abschluss, ein Wirtepatent (Fähigkeitsausweis 1) oder einen Abschluss im Hotellerie-fach verfügen, und Sie gerne mit Menschen arbeiten, dann möchten wir Sie unbedingt kennenlernen.

Frau U. Kubala (Tel. 035/ 60111) gibt Ihnen gerne detaillierte Auskunft über diese sehr selbständige, anspruchsvolle Tätigkeit und das Einführungsprogramm.

Kambly

Biscuits KAMBLY S.A.
3555 Trubschachen
Telefon 035 60111

P 24956/43796

HERMITAGE
L U Z E R N

Für die **Neueröffnung** unseres einzigartigen 4-Stern-Hotels und Restaurationsbetriebes an bester Lage der Stadt Luzern suchen wir per September 1990 eine

General-Gouvernante

Unser Hotel verfügt über 20 Juniorsuiten sowie weitere 20 Doppelzimmer im benachbarten Hotel Bellevue au Lac garni, 2 Restaurants, Seeterrassen, 1 Bar, Seminar- und Banketträumlichkeiten bis 180 Personen sowie ein grosszügiges Freizeitangebot und ist das ganze Jahr geöffnet.

Bewerberinnen mit einer guten hauswirtschaftlichen Ausbildung sowie Erfahrung in den Bereichen Etagé, Office, Economat sollten neben Freude am Aufbau dieser Hauswirtschafts-departemente Teamorientiertheit, Flexibilität und Belastbarkeit mitbringen. Diese Aufgabe verlangt neben Selbstständigkeit auch die Führung und Einsatzplanung eines grösseren Mitarbeiterstabes.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Herrn Th. Egli, Direktor.

23445/22985

HOTEL RESTAURANT

Hermitage, Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern

Telefon 041 31 37 37

Ein Traum-Job zmitzt in Züri

**HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH**

In unserem lebhaften Café/Boulevard St. Gotthard mit seiner interessanten Bar lässt sich unsere internationale Kundschaft gerne verwöhnen. Für unsere Brigade mit ca. 20 Mitarbeitern suchen wir eine/n

Chef/in de Service

- der/die unsere Gäste betreut
- der/die unsere Mitarbeiter unterstützt.

Eine Ausbildung im Service und/oder eine abgeschlossene Hotelfachschulausbildung sind Voraussetzungen, um einen qualifizierten Service zu leiten. Sind Sie interessiert? Herr Ch. Kurer, Personalchef, erwartet gerne Ihren Anruf.

Hotel St. Gotthard

... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8001 Zürich
Tel. 01/211 55 00

24904/41220



PARKHOTEL KLOSTERS

★★★★

Zur Neueröffnung unseres 280-Betten-Hotels suchen wir per 1. November 1990 in Ganzjahresstellung:

- Küche: **Chef de cuisine
Chef de partie
Sous-chef**
- Réception: **Chef de réception**
- Restaurant: **Chef de service
Serviertöchter/Kellner**
- Bar/
Nightclub: **Barman/Barmaid**
- Etagé: **Chef-Gouvernante**

Werden Sie Mitglied in unserem neuen Team! Mit Kreativität, Erfahrung und viel Einsatzbereitschaft sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Höcon, Hotel Consulting, Unterietstrasse 6,
CH-8152 Glattbrugg, Tel. CH (01) 810 45 54

25109/262242

HOBART

Wir sind ein führendes Unternehmen in der Einrichtung von Grossküchen (Spülmaschinen, Küchenmaschinen, Thermikgeräte, Kühlgeräte).

Im Zuge der Expansion suchen wir

Sachbearbeiter(in) für den VERKAUF INNENDIENST

- Ihr Bereich ist kreativ, vielseitig, anspruchsvoll und selbständig. Wir erwarten Ihre Mithilfe bei der Umstellung des Offertwesens auf PC.
- Sie sind aufgestellt, marketingbewusst und belastbar.
- Sie sprechen fließend Deutsch und Französisch, möglicherweise auch Englisch.
- Sie beherrschen eine gute schriftliche Ausdrucksform in Deutsch und Französisch.
- Ihre Erfahrung kaufmännische Ausbildung (KV oder gleichwertige Handelsschulbildung). PC/EDV-Anwendererfahrung.
- Wir sind ein junges und dynamisches Team
- Wir bieten 40-Stunden-Woche, Gleitzeit, beste Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen.

Wir freuen uns sehr darauf, Sie kennenzulernen. Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an

HOBART (SWISS) AG, Farbfhofstrasse 20, 8048 Zürich
Telefon (01) 432 14 11

Für ein vorgängiges Telefongespräch steht Ihnen Herr Rudolf Cigler zur Verfügung.

0 25054/251976

Hotel SCHWEIZERHOF Lucerne - Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

F & B-Assistent/ Praktikant Kellner Serviceangestellte

für unser Restaurant Rotonde mit gepflegter Kundschaft.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Interessiert Sie eine dieser Stellen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr D. Thüer (Personalchef) zur Verfügung.

24881/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 - 50 22 11

Gasthof Rößli Basel

Wir suchen

Serviceangestellte

für gepflegten Speiseservice und

Jungkoch (neben Chef)

Auf Wunsch Zimmer im Hause.
Geregelte Arbeitszeit
Familie Wenger-Käch
Telefon (031) 84 02 11

0 25274/12050



QUELLENHOF BAD RAGAZ

KUR- UND GOLFHOTEL

PIERRE BARRELET, DIR.

7310 BAD RAGAZ · TEL. 085 9 01 11

TELEX 855 897 · TELEFAX 085 9 62 46

★★★★

Da der jetzige, langjährige Stelleninhaber in absehbarer Zukunft einen eigenen Betrieb übernehmen wird, suchen wir nach Vereinbarung eine oder einen gutausgewiesene(n)

Chef de réception

- Diese Jahresstelle verlangt die selbständige Führung der Réception unter Mithilfe von 6 bis 8 Mitarbeitern.
- Das Ziel dieser wichtigen Kaderposition ist die optimale Bewirtschaftung der 200 Betten des Hotels mit ausschliesslich individuellen Kur- und Feriengästen aus dem In- und Ausland sowie deren Betreuung während des meist mehrwöchigen Aufenthalts.
- Ein weiteres wichtiges Anliegen muss die Motivation und Weiterbildung der Mitarbeiter der Réception sein.
- Eine gute Aus- und Allgemeinbildung, Erfahrung aus Häusern der gleichen Kategorie, sehr gute Sprachkenntnisse sowie Verantwortungsbewusstsein sind gute Voraussetzungen für eine erfolgreiche Bewältigung der gestellten Aufgaben.
- Um ein möglichst günstiges Umfeld für eine erfolgreiche und wenn möglich langjährige Zusammenarbeit zu schaffen, ist für diese Stelle eine überdurchschnittliche Besoldung vorgesehen.

Zudem bietet Bad Ragaz (4200 Einwohner), im Grünen, am Fusse der Bündner Berge gelegen, in nur 1 Stunde von Zürich oder St. Gallen erreichbar, gute Wohnqualität, für Sportbegeisterte ebenso wie für eine junge Familie.

Sind Sie interessiert, so richten Sie Ihre Anfrage oder schriftliche Bewerbung an Jörg Schweizer, Vizedirektor.

25282/2712

Haus allerersten Ranges
ganzjährig geöffnet

one of
The
Leading
Hotels
of the
World



In association with Swissair



PARKHOTEL ZUG

Das Businesszentrum
im Herzen der Stadt Zug
bietet dem anspruchsvollen Geschäftsmann
ein zeitgerechtes Service.

Wir suchen nach Vereinbarung

Chef de partie

Rufen Sie doch einfach Herrn Aigner, eidg. dipl. Küchenchef, oder Herrn Michel, Personalchef, an. Unter der Nummer (042) 22 66 11 geben wir Ihnen gerne jederzeit nähere Auskünfte.

25045 / 222364

PARKHOTEL ZUG
4300 Zug

Te. 042 22 66 11
Fax 042 21 39 29



DAS VIELSEITIGE HOTEL
AM ZÜRICHSEE...

Das Seehotel Meierhof am linken Zürichseeufer sucht nach Übereinkunft eine neue Mitarbeiterin:

Haben Sie Erfahrungen als Hofa?

Haben Sie vor kurzem Ihre Hofa-Lehre abgeschlossen und möchten Ihre Erfahrung erweitern, dann sind Sie unsere neue

Hofa

Wir sind ein grosses 4-Stern-Hotel mit 128 Zimmern, 224 Betten und vielfältigen Bankett- und Konferenzmöglichkeiten bis zu 150 Personen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freut sich unser Herr E. Schneider auf Ihren Anruf, Telefon (01) 725 29 61, oder Ihre Bewerbung.

Es wollen sich bitte nur Schweizer oder Ausländer mit gültiger B- oder C-Bewilligung melden. Ein modernes Personalzimmer kann zur Verfügung gestellt werden.

0 25051/110850



★★★★ seehotel meierhof horgen-zürich

8810 Horgen, Tel. (01) 725 29 61, Telex 826 999 SMH
Fax (01) 725 55 23



Sporthotel Darlux

CH-7482 Bergün GR, Telefon (081) 73 14 15

Im Herzen der Ferienecke der Schweiz, 4-Stern-Saisonbetrieb mit 120 Betten, Arvenstübl, Grillroom, Hotelbar, Hallenbad und Fitnessraum, Sauna, Squashhalle, Tennis und andere Sportmöglichkeiten.

Für unsere lebhafteste Sommersaison suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Sous-chef / Chef saucier Chef de partie

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, der Leistung entsprechendes Salär sowie neuzeitliche Anstellungs- und Arbeitsbedingungen.

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf freut sich:

I. Nager, Direktor
Sporthotel Darlux
7482 Bergün

24919/53686

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Sommersaison 1990:

Telefonistin (D, E, I, F)

sowie für Chesa Veglia:

Chef de partie Pizzaiolo

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

25139/33944



«...wöchentlich interessante Tips über neue Flugverbindungen. Jede Woche. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue»



Das ****Hotel Sântispark in Abtwil am westlichen Stadtrand von St. Gallen ist das modernste Hotel der Ostschweiz mit einem «eigenen» Freizeit- und Einkaufspark.

In unserem Hotel herrscht tagsüber reger Betrieb. Die Kassen und die tägliche Buchhaltung werden deshalb während der Nacht nachgeführt. Selbstverständlich übernimmt der Mitarbeiter im Nachdienst noch weitere Aufgaben im administrativen Bereich, da er alleine arbeitet. Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Vertrauenswürdigkeit sind deshalb die wichtigsten Voraussetzungen, die unser neuer

Night-Auditor

mitbringen muss. Ebenso müssen Sie gerne selbständig und während der Nacht arbeiten. Sie werden sorgfältig und gründlich eingeführt, sodass auch Anfänger berücksichtigt werden können. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert oder möchten Sie einfach etwas mehr über die Stelle oder unseren Betrieb erfahren?

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

P 25170/207721

**Hotel Sântispark Abtwil,
B. Walter oder B. Rüttimann
9030 Abtwil, Tel. 071/32 15 75**

****Hotel, beim Freizeit- und Einkaufszentrum Sântispark, 144 Betten, 2 Restaurants, Bar-Cocktail-Lounge, Konferenz-, Tagungs- und Seminarmöglichkeiten für bis zu 70 Personen, Bankett-Angebot. Immer genügend P.



8804 Au/Zürichsee
Tel. (01) 781 10 10

Wir bieten Ihnen keine ruhige Aufgabe...

... dafür einen Posten mit sehr viel Abwechslung als

Sous-chef

in einer mittelgrossen, jungen und dynamischen Küchenbrigade, zur Unterstützung und Stellvertretung unseres Küchenchefs, Herrn Wolfgang Jambor.

- Täglich ein neues Fischmenü
- Gehobene Bankettküche
- Wechselnde 8-Gang-Menüs
- Saisonale bedingte Aktionen
- Grosser Gartengrill für Fisch und Fleisch

Wir bieten:

- Überdurchschnittliche Entlohnung
- Geordnete Arbeitszeit und Freizeitabrechnung
- 13. Monatslohn
- Umsatz und Renditenbeteiligung

Eintritt 15. Juli oder nach Übereinkunft.

Möchten Sie mehr darüber wissen?

Rufen Sie uns an: Telefon (01) 781 10 10, und verlangen Sie Herrn Ph. Keller oder W. Jambor.

24224/2356



HOTELS & RESTAURANTS



Das Hotel-Uzwil-Team wünscht sich weitere Kollegen

Service-Angestellte(r)

Lehre zur:

**Hotelfach-Angestellten
Servicefach-Angestellten**

Unsere Vorteile:

zweimal pro Monat ganzes Weekend frei. Jeden Samstag Restaurant geschlossen.

13. Monatslohn und Treueprämie

Zimmer mit Dusche/Telefon/TV usw. möglich.

Gerne zeige ich Ihnen unser Haus und freue mich auf Ihren Anruf. H. Spengler.

P 25043/35378

**HOTEL UZWIL (H. SPENGLER)
9240 UZWIL, TEL. 073-515151**



Nach Übereinkunft suchen wir eine(n)

Reservations-mitarbeiter(in)

Unsere Reservationszentrale ist mit modernster EDV ausgerüstet und bildet das Herzstück der Réception. An dieser Stelle sind Sie für die Entgegennahme, der Disposition und der Bestätigung sämtlicher Hotelreservierungen zuständig und stehen mit der ganzen Welt in Verbindung.

Bei dieser Aufgabe helfen Ihnen Ihre Réceptions-erfahrungen und Ihre guten Englischkenntnisse, dafür erwartet Sie eine interessante Stelle, Samstag und Sonntag frei sowie attraktive Aufstiegsmöglichkeiten.

Auf Wunsch gibt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Im-Obersteg, gerne weitere Auskünfte, oder senden Sie ihm Ihre kompletten Unterlagen.

25095/40150

Kurhausstrasse 65
8032 Zürich

Telefon (01) 251 62 31
19412/40150

one of The Leading Hotels of the World



Für unser Spezialitätenrestaurant und Landgasthof SHV suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft eine(n) tüchtige(n)

Betriebsassistenten (-in)

Wir bieten eine interessante Arbeit, verbunden mit neuester Technik (EDV usw.), bei welcher Sie Einblick in die verschiedenen Sparten des Gastgewerbes erhalten.

Ihre zukünftigen Arbeiten sind:

- Réception
- Stellvertretung des Patrons
- Überwachung und Mithilfe im Service

Wenn Sie an dieser Aufgabe interessiert sind, dann melden Sie sich bitte bei uns, damit wir alles weitere mündlich besprechen können.

Telefon (042) 64 11 55, Herr J. Schriber

24670/28932



**Hotel
EXCELSIOR
Arosa**

Küchenchef

Unser langjähriger Küchenchef Armin Amrein übernimmt nun ganzjährig die Führung der Bürgenstock-Küchen.

Daher suchen wir per kommende Wintersaison seinen Nachfolger.

Wir legen Wert auf eine gepflegte, abwechslungsreiche Menuegestaltung und setzen auf einen Kandidaten mit Kreativität, Selbstständigkeit und Durchsetzungsvermögen.

Wenn Sie an einer längerfristigen, wiederkehrenden Anstellung interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Oscar E. Rederer, Hotel Excelsior, 7050 Arosa

L 24854/1287



Ihr neuer Arbeitsplatz am Bodensee!

Die Chance zur Weiterbildung von kreativen Fachleuten wie

Servicefachangestellte Koch

bieten wir Ihnen in unserem modernen und gepflegten Speiserestaurant, an schönster Lage, am Bodensee.

Herr U. Kopp erwartet gerne Ihre Offerte.

P 24575/175684

8268 Mannenbach Telefon 072-631155



Wir suchen nach Übereinkunft für unser bestbekanntes Erstklass-Restaurant in Davos (1990 unter den 100 besten Restaurants der Schweiz ausgezeichnet)

begeisterungsfähige Frontmitarbeiter als

Oberkellner Chef de rang m/w Barmaid oder Barman

Wir stellen uns erfahrene und fachkundige Mitarbeiter mit viel Initiative und Freude an ihrem Beruf vor, denen es ein Anliegen ist, unsere anspruchsvolle Kundschaft fachmännisch zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle in einem jungen, dynamischen Team und einen den Anforderungen entsprechenden Lohn. Wenn Sie einige Jahre Berufserfahrung haben und mit uns eine echte Dienstleistung am Gast verwirklichen wollen, freuen wir uns auf eine vollständige Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

Anfragen sind zu richten mit Foto und Zeugnissen an: Herrn Paul Petzold, Hotel Davoserhof CH-7270 Davos Platz Telefon (081) 43 68 17

25240/9318

ECCO PERSONALBERATUNG

Hallo Sie! Warum nicht? Gutes Geld verdient sich durch eine gute Stelle!

Aufgestellte Leute aus dem Gastgewerbe...

Alleinköche, Chef de partie, Chef de rang, Maître d'hôtel, Sefa und Hofs, aber auch Réceptionisten (-innen) und Telefonisten (-innen)

sind bei uns jederzeit willkommen.

Wählen Sie Telefon (01) 211 71 71, Karl-Heinz Mathias gibt Ihnen gerne Auskunft.

Gessnerallee 46, 8001 Zürich
2 Min. vom Hauptbahnhof, Parkplätze.

Dietikon: (01) 741 24 00

Oerlikon: (01) 311 51 50

M 22239/243922



ECCO

BRINGT SIE WEITER...

Temporär und auf Dauer

Sie suchen einen Job als

Koch-Chef de partie



nach Ihren ganz persönlichen Vorstellungen? Sie finden bei uns «die» Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Ein Betrieb, der immer Sonntag und Montag und an allen Feiertagen geschlossen hat.

OCHSEN LENZBURG RESTAURANT Ochsenstube Satteltasche HOTEL

5600 Lenzburg
Tel. 064/51 37 76



Interessiert?
Wir freuen uns heute schon, Ihnen unser gut eingespieltes Team vorstellen zu können. Herr H. P. Schatzmann wartet auf Ihren Anruf.
24995/19437

Das gastliche Zentrum der Region!

GRAND HOTEL HOF RAGAZ

7310 BAD RAGAZ TELEFON 085 / 9 01 31

Wir suchen auf 1. Juli oder auf Vereinbarung

Chef de partie Commis de cuisine

Im Hof Ragaz führen wir unter der Leitung von Herrn Simon, eidg. dipl. Küchenchef, eine ideen- und traditionsreiche Küche, pflegen eine abwechslungsreiche und leichte Kost für Hotelgäste und Gäste in unserem A-la-carte-Gourmet-Restaurant Aebtestube.

Sie möchten gerne traditionsreich und auf eine klassische Weise kochen, als Chef de partie Ihr Können unter Beweis stellen und als Commis de cuisine weiter dazulernen: in jedem Fall ein wichtiger Schritt in Ihrer Laufbahn.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung an:
Robert Koller, Telefon (085) 9 01 31

25127/2658

☆☆☆☆

Für unser

asiatisches Spezialitäten-Restaurant

suchen wir einen kreativen

Koch (auch Jungkoch)

der Interesse an exklusiver, exotischer Küche hat.

Bewerbungen richten Sie bitte an:
Thai Restaurant Hotel Arlette
Stampfenbachstrasse 26, 8001 Zürich
Telefon (01) 252 05 12

22989/290416

DER TEUFELHOF BASEL Das Kultur- und Gasthaus

Unser Betrieb ist zwar klein, aber vielschichtig. Ein Kunsthof mit acht bewohnbaren Kunstwerken, zwei Kleintheater, ein Feinschmecker-Restaurant, eine Weinstube, ein Café und eine Bar bilden eine Einheit. Wenn wir schon im ersten Jahr auf Platz 31 der 100 besten Restaurants der Schweiz eingestuft wurden, möchten wir auch eine entsprechende Gästebetreuung bieten. Wenn Sie über eine entsprechende Ausbildung verfügen oder das Ziel haben, Gäste nicht zu bedienen sondern zu betreuen, sind Sie vielleicht unsere neue

Service-Fachfrau

oder unser(e) neue(r)

Leiter(in) der Weinstube

Bewerben Sie sich bitte bei

Monica Thommy-Kneschaurek
DER TEUFELHOF BASEL
Leonhardsgraben 47, 4051 Basel
Telefon (061) 25 10 10

24405/254410



Wir sind aktiv:

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS

AMERIKA

vom 27. Juni bis 4. Juli 1990

SIE AUCH?

Gesucht in unsere lebhaften Restaurants

flinke(n)

Service-Angestellte(n)

die (der) auch bei grösserem Ansturm freundlich und zuvorkommend bleibt (Anfänger/in wird angelernt)

selbständigen Koch (m/w)

die (der) mit Freude und Können die Wünsche unserer Gäste erfüllt.

Im Hauswirtschaftsbereich:
An korrektes, sauberes Arbeiten gewöhnte

Hof-/Gouvernante

die bereit ist, Verantwortung zu tragen. Auch als Teilzeitarbeitnehmer (tage- oder stundenweise) sind Sie herzlich willkommen.

Bitte melden Sie sich noch heute bei Herrn R. Högger, Betriebsleiter, oder

Frau B. Hausammann, für ein unverbindliches Gespräch
Telefon (01) 932 44 40

HOTEL SCHWEIZERHOF
WETZIKON

O 25184/121630

Landhaus CH-Gemmenbrücke

LUZERN

E. Schürer-Rust

Telefon (041) 53 17 37

Für unser modernstes 3-Stern-Hotel mit Gourmet-Restaurant suchen wir nach Übernehmung:

Chef de cuisine

Für diesen anspruchsvollen Posten käme auch ein

Sous-chef

in Frage, der die nötigen Kenntnisse mitbringt und Freude am Beruf hat.

Unser Restaurant wird übrigens nach neuesten Prinzipien umgebaut, und wir bekommen auch eine neue Bar, einen Konferenzraum, und für unser Personal wird auch gesorgt.

Zusätzlich benötigen wir noch:

Serviertochter/Kellner Chef de partie/Jungkoch

(neunmonatige Saisonbewilligung vorhanden)

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.
22820/10111

☆☆☆☆



Gasthof Löwen Münsingen

Zur Ergänzung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir per sofort oder nach Übernehmung eine freundliche und versierte

Servicefachangestellte

Wenn Sie Wert auf einen gepflegten Betrieb sowie einen guten Teamgeist legen, sollten Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

P 25308/48429

Familie R. & Ch. Gut-Oehrli
7 Tage offen - 2 grosse Parkplätze
Tel. 031/92 58 11

Für einen

Landgasthof

welcher sich im Luzerner Hinterland befindet, suchen wir eine(n) zuverlässige(n) und initiative(n)

Pächter(in)

Wir bieten:

- sehr gut eingeführtes Speiserestaurant mit zirka 90 Plätzen, davon zirka 30 in separatem Sali;
- sehr schöner Saal mit zirka 300 Plätzen;
- Sitzungsraum mit 16 Plätzen;
- 4 Gästezimmer
- Gartenwirtschaft mit zirka 70 Plätzen;
- kleiner Saal mit zirka 50 Plätzen;
- gut eingerichtete, moderne Infrastruktur;
- Bar mit zirka 35 Plätzen, sowie
- fairen Pachtzins und weitere günstige Bedingungen.

Ideal für tüchtigen, gut ausgewiesenen Koch mit Partner(in). Tagsüber wird von guter Geschäftskundschaft profitiert.

Antritt: auf den 1. April 1991 oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind bis Ende Juli 1990 zu richten an die REVIMAG Revisions- und Immobilien AG, Baselstrasse 38, 6252 Dagmersellen.

25129/294683

FREIENHOF

THUN

Direktion C. und S. Platzer

Suchen Sie eine verantwortungsvolle, selbständige und attraktive Aufgabe?

Wir suchen ab 15. September in Jahresstelle

erfahrene Réceptionistin

Lieben Sie den Umgang mit Menschen?
Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team?
Haben Sie gute Sprach- und Fachkenntnisse?
Wäre Thun nicht Ihr idealer Arbeitsort?

Wenn Sie diese Fragen mit JA beantworten, dann könnten Sie

unsere neue Kollegin sein. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Herrn Carlo Platzer verlangen

24945/34649

Telefon (033) 21 55 11



Sport-MOTEL

3770 Zweisimmen

sucht auf 1. September aufgestellte und an selbständige Arbeiten gewöhnte

Barmaid

(Dancing mit Lifemusik)

Nur Abenddienst, sonntags Ruhetag, guter Verdienst.

Rufen Sie uns an:

Telefon (030) 2 14 31, Herr Schumacher

25295/41874

Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue



Mit 33 Restaurants, 32 Gourmessa-Verkaufsstellen (Traiteur) und einem begehrten Party-Service gehört die Migros Zürich zu den Grossen im Gastronomie-Bereich.

Suchen Sie eine neue Herausforderung - **Kaderstelle** - wo Sie Ihre Berufskennntnisse tagtäglich anwenden können und trotzdem noch genügend Freizeit für Ihre Hobbies haben?

Gerlernte

Köche

haben die Möglichkeit, sich zum

Geranten

eines M-Restaurants ausbilden zu lassen.

Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- einige Jahre Praxis
- Idealerweise 23-26 Jahre
- Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung
- Freude am Kontakt mit Gästen
- eventuell Führungserfahrung

Wir bieten:

- individuelle Karriereplanung
- Übernahme der Kosten für den Wirtkurs B
- gezielte Aus-/Weiterbildung inkl. Fachkurse
- 41-Stunden-Woche (abends und sonntags frei)
- 5 Wochen Ferien

Interessiert? Frau G. Haas, Personalchefin, freut sich auf Ihren Anruf.
Telefon (01) 278 56 85. Besten Dank.

MIGROS

Genossenschaft Migros Zürich
Personalwesen
Postfach 906,8021 Zürich

O 25267/90379

GASTRONOMIEMIT STIL

Für unser bestbekanntes, traditionelles Erstklasshotel in der Luzerner Altstadt suchen wir nach Vereinbarung

Night-Auditor

Zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet gehören kleinere administrative Arbeiten, Telefonbedienungen, Einchecken unserer Late-arrivals usw.

Wir bieten:

- Ganzjahresstelle in einem internationalen, lebhaften Stadthotel
- Einführung auf unserem neuinstallierten IBM-Computer 36
- der hohen Verantwortung entsprechende Entlohnung

Wenn Sie diese abwechslungsreiche, ausbaufähige Aufgabe anspricht, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Peter Büsser, Direktor
25201/22963

HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN - 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR - SALLE DES BALANCES - TERRASSE - BISTRO
TELEFON 041/51 18 51



KANTONSSPITAL AARAU

Unser Motto: Be euis agstell = ufgstell!
Sind Sie Hausfrau und verspüren Sie Lust, hin und wieder berufstätig zu sein? ... dann setzen Sie sich doch gleich mit uns in Verbindung, denn wir suchen für unsere Cafeteria mit 130 Sitzplätzen eine

Teilzeit-Mitarbeiterin

Was wir von Ihnen erwarten?

- Freude als Gastgeberin
- gute Deutschkenntnisse
- Bereitschaft zur Teamarbeit für alle anfallenden Arbeiten in der Cafeteria.

Was wir bieten?

- interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsgebiet
- variable Arbeitszeiten
- und natürlich eine gründliche Einführungszeit

Möchten Sie noch mehr wissen? Frau Susanne Pfister, Leiterin der Cafeteria, gibt Ihnen gerne Auskunft.

Telefon (064) 21 41 39.
Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen wollen Sie bitte einreichen an:
Verwaltung Kantonsspital, 5001 Aarau

P 25178/292176

CHINA RESTAURANT TAN-TUNG

Wir suchen per 1. August 1990 qualifizierte(n), sprachkundige(n) D, E, F

Service-mitarbeiter(in)

mit Erfahrung. Ausländer nur mit Bewilligung.

Telefon (041) 51 26 66, Frau Saredi

9634/133663



Assistant Night Manager/ Night-Auditor

Diese vielseitige Tätigkeit an unserer Reception beinhaltet Tagesabschluss auf Computersystem IBM, Gästempfang, -betreuung und Gäste-Check-out, verschiedene Kontrollaufgaben und -rundgänge sowie diverse andere an einem Hotelpfand anfallende Arbeiten.

Nebst fortschrittlichen Anstellungsbedingungen bieten wir Ihnen einen idealen Einstieg in die Hoteladministration mit sehr guten Aufstiegsmöglichkeiten.

Schätzen Sie Gästekontakt, arbeiten aber auch gerne mit modernsten technischen Einrichtungen? Wenn ja, rufen Sie uns doch einfach während Bürozeiten mit der Durchwahl (01) 401 01 44 an. Frau Ryman gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte und vereinbart einen Besprechungstermin. Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

Berlin, Bombay, Budapest, Düsseldorf, Genf, Heidelberg, Lissabon, London, Göttingen, 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

Zunfthaus am Neumarkt

A. Bartholdi 8001 Zürich
Neumarkt 5/7 Tel. 01/252 79 39

Koch m/f Sous-chef de service m/f

Wir bieten einen anspruchsvollen Job, aber auch möblierte Wohnungen oder Zimmer.

Interessierte melden sich bei Herrn Bartholdi oder Herrn Baumgartner, Speiserestaurant Letztor, Telefon (01) 492 73 14, oder Zunfthaus am Neumarkt (01) 252 79 39.

Hotel Derby «Garni»

Restaurant/Pub Derby

Für unseren renommierten, exklusiven Englisch-Pub inmitten der Altstadt Luzern suchen wir per 1. September oder nach Vereinbarung einen jungen, initiativen

Chef-Barman Chef-Barmaid

zur Selbstführung unseres Barbetriebes. (Haben Sie Erfahrung in Barbetrieb und Snack-Küche, tragen Sie gerne Verantwortung und Selbstständigkeit.)
Ferner suchen wir

Servicefachangestellte

für die Bar. Fremdsprachen erwünscht.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Robert Bucher Immobilien, Luzern
Telefon (041) 51 26 62, Bürozeit von 8-11 Uhr.

25222/264938

PARK HOTEL DELTA

sucht per sofort oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober noch folgende Mitarbeiter:

Chef garde-manger Logen-Tournant

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Anruf freuen wir uns.

PARK HOTEL DELTA
6612 Ascona
Telefon (093) 35 11 05

24404/1961



Wir suchen sofort oder nach Übereinkunft einen jungen

Koch

der es versteht, sich initiativ in eine Kleinbrigade einzuarbeiten, und dafür überdurchschnittlich entlohnt wird.

Richten Sie Ihre Kurzofferte oder Ihr Telefon an E. Loeffel.

Telefon (031) 22 08 70.

P 25200/4014

Aarbergerhof

Aarberggasse 40, 3011 Bern
Tel. 031 22 08 70

10 Autominuten ab Kloten! Montag und Dienstag Ruhetag!

Wir sind ein Spezialitätenrestaurant und suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte(n)

Bewilligung für 9 Monate vorhanden ab 1. September 1990.

Wir bieten: 5-Tage-Woche, 5 Wochen Ferien, leistungsgerechte Entlohnung.

Kreative jüngere und zuverlässige Mitarbeiter haben Aufstiegsmöglichkeiten.

Gasthof Adler, Rorbas ZH
Familie Lindauer
Telefon (01) 865 01 12

25245/29122

Im Herbst 1990 eröffnen wir ein neues Hotel mit 120 Betten und ein vegetarisches Restaurant. Wir suchen als Ergänzung unseres jungen Teams:

Hotelfachassistentin (Tournante)

Servicefachangestellte Zimmermädchen und Küchenhilfe Nachtportier

(für Ablös 2 Nächte pro Woche)

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über nähere Details. Wir freuen uns auf Ihren Anruf (bitte Fr. Wartmann sen. verlangen).

M 25229/38415



8400 Winterthur, Rudolfstr. 15
Tel. 052/22 60 21

ZERMATT Hotel Garni Biner

sucht auf Ende Juli oder nach Übereinkunft

1 Sekretär(in)

(Mithilfe im Service) sprachenkundig

1 Serviererin

(Mithilfe im Büro, auch männliche Person) sprachenkundig

Telefon (028) 67 26 67
Telefax (028) 67 58 50

25239/38857

L'ANGOLO VERDE

im Restaurant Lacuna

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per Anfang August oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle,

Koch oder Köchin

Wir bieten:

- überdurchschnittliche Entlohnung
- angenehmes Arbeitsklima auf Wunsch Wohnung im Hause
- Bewerber mit A-Bewilligung können nicht berücksichtigt werden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
A. Kranz, Telefon (081) 24 64 55
(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht)

P 25258/243396

Belmontstrasse 1, 7000 Chur, Telefon 081-24 64 55

Restaurant, Bar-Dancing, Minigolf
Telefon (032) 53 19 44

Florida Studien-Biel

Gesucht per sofort, zum Teil als Ferienablosung:

Barmaid Serviertochter/Kellner

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team sowie ein interessantes Gehalt.

Wenn sie sich angesprochen fühlen, dann wenden Sie sich bitte an Herrn U. Schwab, Telefon (032) 53 19 44.

P 25176/95656

Gesucht tüchtige, sprachenkundige

Gouvernante

mit Hofa-Ausbildung in Jahresstelle.
Bitte melden Sie sich bei Fam. Waldmeier
Hotel Krafft am Rhein
Telefon (061) 691 88 77

24739/3301

Ab sofort oder nach Vereinbarung gesucht

Hofa

und

Zimmermädchen

Deutschkenntnisse erwünscht.
Familie Häusel, Hotel Mira Val,
7018 Flims Waldhaus

P 25262/44300

Auf 1. September 1990 oder nach Vereinbarung suchen wir eine(n)

Servicefachangestellte(n)

Wir wünschen:

- gute Kenntnisse im A-la-carte-Service
- freundliches Erscheinungsbild
- Ausbilden einer Service-Lehrtochter
- an selbstständiges Arbeiten gewöhnte Person

Wir bieten:

- hoher Lohn
- angenehmes Arbeitsklima in jungem Team
- eigene Ideen werden berücksichtigt
- Wohnung mit Bad
- 5 Wochen Ferien

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann kommen Sie vorbei, oder rufen Sie einfach an.

Gasthof Sonne, Messen
R. Schori-Stooss
Telefon (031) 96 52 11

A 25165/42790



Nach Adelboden gesucht, in heimeliges Ausflugsrestaurant, gelernter, qualifizierter, selbständiger

Koch

Gut eingerichtete Küche, abends Grilladen vom Cheminée.

Sonntag ab 14.00 Uhr bis Dienstag 16.00 Uhr frei.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Familie P. Oester

25250/52957

Restaurant Adelb

3715 Adelboden

Fam. P. Oester-Wallther
Tel. 033/73 13 56

Arosa Gspan

In unser kleines Sommerteam suchen wir noch

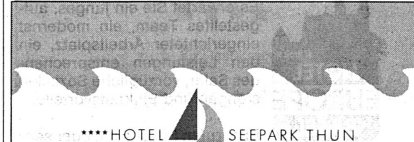
1 Serviertochter (CH)

in schönen A-la-carte-Betrieb sowie

1 Commis de cuisine

Bitte rufen Sie an Telefon (081) 31 14 94 oder (081) 31 31 41 während Bürozeit: 09-12 und 14-17 Uhr

L 25237/214426



108 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet
Schulungsräume, Fitness und Sauna
unvergleichliche Lage am Thunersee, Jahresbetrieb

Für unser neues Viersternhotel - direkt am schönen Thunersee gelegen - suchen wir für unsere junge, aufgestellte Servicebrigade nach Vereinbarung einen

Servicefachangestellten

(Dame oder Herr)

Wir bieten:

- modernen Arbeitsplatz
- interessante Anstellungsbedingungen
- abwechslungsreiche Tätigkeit

Interessiert?
Dann senden Sie Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an - Herr Burkhardt gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

25207/2149521

Seestrasse 47 · Postfach 129 · 3602 Thun · Tel. 033 26 12 12

Sind Sie auf Draht

und koordinieren die vielen, telefonischen Kontakte mit dem In- und Ausland, erledigen selbstständig die Korrespondenz (D, F, E) und unterstützen als

Sekretärin der Verkaufsabteilung

die Chefin auch in verschiedensten anderen interessanten Aufgaben?

Ihr Engagement honorieren wir gerne mit folgenden Leistungen:

- geregelte Arbeitszeit
- faires Gehalt
- Transfermöglichkeiten im In- und Ausland
- Gratisübernachtungen in sämtlichen Swissôtels
- 13. Monatsgehalt
- Weiterbildungsmöglichkeit

Unser aufgestelltes, junges Sales-Team freut sich, Sie schon bald in Ihre neue Aufgabe einzuführen. Interessiert? Rufen Sie unverbindlich an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Regula Müller, Personal + Training Manager.

25215/40495

HOTEL INTERNATIONAL ZÜRICH

Am Marktplatz, CH-8050 Zürich, Tel. (01) 311 43 41
swissotel 47



Stadtärztlicher Dienst Zürich

Krankenheim Mattenhof

Das Städtische Krankenhaus Mattenhof Zürich-Schwamendingen sucht

Küchenangestellte Küchenangestellten

Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C.

Nähere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne:
Herr Alfred Niederberger, Küchenchef und
Herr Andreas W. Jaggi, Heimleiter

(01) 321 64 40

Städtisches Krankenhaus Mattenhof
Helen-Keller-Strasse 12, 8061 Zürich
Telefon (01) 321 64 40

M 25186/28297

Wir sind eines der führenden 4-Stern-Hotels in Basel mit 170 Zimmern.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. September 1990 den

1. Réceptionist D/E/F

Entsprechende Réceptions-erfahrung ist erwünscht.

Die Bereiche Gästeempfang, -buchhaltung und Reservation sind EDV-unterstützt.

Es erwartet Sie ein junges, aufgestelltes Team, ein modernst eingerichteter Arbeitsplatz, ein den Leistungen entsprechendes Salär, vorzügliche Sozialleistungen und Einkaufsvorteile.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung an Frau R. Bunke, Personalleiterin.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.



Hotel Europe
Clarastrasse 43
CH-4005 Basel
Tel. (061) 691 80 80
25076/3140



Gefällt Ihnen eine Aufgabe mit viel **Kundenkontakt** im Empfangsbereich eines **internationalen Grosshotels**?

Innerhalb unseres jungen Réceptionsteams mit zirka 30 Angestellten bieten wir Ihnen die Stelle einer

Telefonistin

Sie sollten D, E und etwas F sprechen. Entsprechende Erfahrung ist nicht notwendig, deshalb eignet sich diese Tätigkeit auch sehr gut für «Neueinsteigerinnen».

Ihre Hauptpflichten sind die Verbindung aller eingehenden Gespräche und die Bedienung des Telefonschalters.

Möchten Sie mehr über diese Stelle wissen? Rufen Sie uns doch einfach während **Bürozeiten** mit der **Durchwahl (01) 401 01 44**, an. Frau Rymann gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte und vereinbart einen Besprechungstermin. Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

25269/40819

Wir suchen für unser 2-Stern-Hotel/Restaurant mit 45 Betten, mitten im Städtchen Zug am See, eine tüchtige

Sekretärin/Aide du patron

in Jahresstelle.

Der Aufgabenbereich umfasst:

- alle anfallenden Arbeiten an der Réception
 - Mithilfe an der Front: Buffet, Mittagsservice, Bankettservice
 - Abwesenheit des Chefs bei dessen Abwesenheit
 - gute Sprachkenntnisse in D, F, E
- Wir suchen also eine jüngere Sekretärin mit Serviceerfahrung. Keine Anfängerin. Wir offerieren viele Kompetenzen und Verantwortung, selbstständiges Arbeiten sowie ein angenehmes Arbeitsklima, der Aufgabe entsprechende Entlohnung sowie auf Wunsch eine nette Unterkunft.
Eintritt: August 1990

Schriftliche Offerten bitte an:
Familie J. Ruckli, Hotel Löwen am See
6300 Zug, Telefon (042) 21 77 22

23841/41610

ZÜRICH
KLOTEN AIRPORT



Suchen Sie den Einstieg in eine internationale Hotelkette?

Dann können wir ab sofort oder nach Vereinbarung Ihren Wunsch durch folgende neu zu besetzende Stellen erfüllen:

Front office: **Réceptionist(in)/Kassier(in)**

Diese vielseitige Aufgabe gibt Ihnen die Möglichkeit, in Kontakt mit unserer internationalen Kundschaft zu treten.

Telefonistin

Der ideale Einstieg, um unser Hotel von Grund auf kennenzulernen. Später haben Sie die Möglichkeit, Ihre Kenntnisse an der Réception auszubauen.

Wir bieten einen modernen, vielseitigen Arbeitsplatz. Auf Wunsch ist auch ein Personalstudio verfügbar.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse, oder telefonieren Sie uns.

ZÜRICH KLOTEN AIRPORT HILTON, Personalbüro,
Postfach, 8058 Zurich-Airport, Telefon (01) 810 31 31
25147/40428

THE HILTON · THE HOTEL

HOReGA SELECT

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Im Auftrag eines bekannten 4-Stern-Hotels im Raum Zürich suchen wir die

Direktionssekretärin

als «rechte Hand» des Direktors.

Erfahrung im Hotelfach und der KV-Abschluss müssen vorhanden sein, ebenso Sprachkenntnisse (D, E, F) in Wort und Schrift. Gerne IBM-AS-400-Erfahrung.

Wenn Sie flexibel sind und auch in «heissen Zeiten einen kühlen Kopf bewahren», erwarten Sie abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgaben. Langweilig wird es Ihnen sicher nicht, denn in der zweiten Phase sind Sie auch noch für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns doch einfach an. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

HoReGa Select Zürich AG
Seegartenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon (01) 383 42 25

25113/248932



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

GASTRONOMIE MIT STIL

Für unser bestbekanntes Erstklasshotel mit 100 Betten und vielseitiger Restauration, im Herzen der Altstadt von Luzern und direkt an der Reuss, suchen wir nach Übereinkunft:

2. Gouvernante

Sie haben die Möglichkeit, in unserem vielseitigen und lebhaften Betrieb unsere Generalgouvernante tatkräftig zu unterstützen und sie bei Abwesenheit zu vertreten.

Gerne geben wir auch einer jüngeren Hofabsolventin die Gelegenheit, sich weiterzubilden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Wenn Sie sich von dieser abwechslungsreichen und interessanten Stelle angesprochen fühlen, so bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zukommen zu lassen.

Peter Büsser, Direktor

23813/2266

HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041/51 18 51

SV-Service

3500 Mitarbeiter versichern

Wir sind das führende Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung in der Schweiz. Unsere Gäste werden in mehr als 300 Betrieben verwöhnt.

Für unsere Zentrale in Zürich, Nähe Kreuzplatz, suchen wir eine

Sachbearbeiterin für die Krankentaggeld-Versicherung

Auf Sie wartet die gesamte Administration, von der Aufnahme über die Abklärung und Berechnung der Anspruchsberechtigung bis zur Auszahlung der Versicherungsleistungen an unsere Betriebe.

Willkommen ist:

Eine selbständige, zuverlässige Mitarbeiterin mit Flair für Zahlen und Menschen sowie Freude an exakter Arbeitsweise und am telefonischen Kontakt mit unseren Betrieben.

Wir bieten:

Sorgfältige Einführung, attraktive Anstellungsbedingungen, gleitende Arbeitszeit, Weiterbildungsmöglichkeiten in unserem Schulungszentrum, eigenes Büro.

Sind Sie interessiert an dieser verantwortungsvollen Tätigkeit? Frau J. Stratz freut sich schon auf Ihren Anruf, Telefon (01) 385 53 13 oder Ihre schriftliche Bewerbung an

Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich

P 2512/178098

SV-Service



Buffet ZERMATT

Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Küchenchef Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Telefonanruf.
Bahnhofbuffet BVZ
Familie B. Buchmann
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 21 26

23516/38792

Seiler Hotels Zermatt



Per sofort oder nach Vereinbarung sucht die **Seiler Hotels Zermatt AG**, zu welcher Hotels und Restaurants der 4- und 5-Stern-Kategorie zählen, für das **zentrale Personalbüro** einen(n)

Sekretär(in)

Möchten Sie als zukünftige(r) Mitarbeiter(in) Ihre fundierten kaufmännischen oder hotelfachspezifischen Kenntnisse einsetzen und erweitern, Fremdsprachen (F, I oder E) schriftlich und mündlich anwenden und bei der Betreuung des Personals mithelfen?

Wenn Sie zudem gerne selbstständig und zuverlässig arbeiten, initiativ und einsatzfreudig sind sowie Spass am Umgang mit Zahlen mitbringen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zuhause von

Frau Elisabeth Reutlinger
Personalchefin
SEILER HOTELS ZERMATT AG
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 13 48

25087/39420



Spezialitäten-Restaurant Frohsinn Aarau

sucht

Chef de partie (Chef-Stellvertreter) Servicefachangestellte Restaurationskellner

Jahresstellen oder Saison September 1990/
Mai 1991. Sonntag, Montag und Feiertage frei.

Offerten an K. Knüssi, Telefon (064) 22 11 78.

24947/118214



FAMILIE HUBLER, SEIT 1838

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. September oder nach Vereinbarung selbstständig arbeitende, gelernte (oder mit guter Praxis)

Hotelfachassistentin/ Gouvernante

Haben Sie Freude an einem abwechslungsreichen und interessanten Aufgabenkreis? Geniessen Sie es, in einem weltweit bekannten Betrieb (16 Punkte im Gault et Millau 1990) mitzuwirken? Dann rufen Sie uns an oder richten Ihre Bewerbung an:

Herrn und Frau A. Hubler
Gasthof Krone
3315 Bätterkinden
Telefon (065) 45 34 34

P 25168/2852



Restaurant, Bar und Kongresszentrum Salmen, Schlieren

Neueröffnung 1. September 1990

Für die Neueröffnung unseres lebhaften Restaurants, Brasserie mit Pfiff, Apero-Bar, Stübl für Geschäftsessen, Kongressaal bis 700 Personen, suchen wir ab 15. August oder nach Vereinbarung:

Chef de cuisine
Sous-chef, Chef de partie
Chef de service
Serviceangestellte
und Kellner
Service-
Teilzeitangestellte
für Brasserie, Stübl und Saal

Hofa, Praktikantin

für Büro, Buffet, Service und Hausdienst

Ihre Chance, von Anfang an dabei zu sein und mit Ihrem Fachwissen, Einsatz und Ihrer Freundlichkeit den Betrieb auf Erfolgskurs zu bringen.

Ein junges und aufgestelltes Team erwartet Sie.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:

Telefon (01) 432 16 68

Consensus Consulting AG, E. Tanner
Badenerstrasse 820, 8048 Zürich

25093/279056

☆☆☆☆ HOTEL GLÄRNISCHHOF

4-Stern-Hotel im Zentrum der Stadt Zürich, Rôtisserie, Restaurant, Bar und Bankettäume

Sie haben soeben eine Berufslehre im Gastgewerbe abgeschlossen und wollen sich im Food + Beverage-Administrations-Bereich weiterbilden.

Hier ist Ihre Chance!

Wir suchen per 1. August eine(n)

F + B-Administrations-Praktikant(in)

Sa/So frei, Büro-Arbeitszeit. Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

Personalbüro
Claridenstrasse 30
8022 Zürich 2
Telefon (01) 202 47 47

25080/40339

Wenn's pressiert...

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



Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue



GASTHAUS Rathauskeller

IN DER OBERALPSTADT ZUG

SUCHT
Serviceangestellte

IN JAHRESSTELLE SEHR GUT GEREGLTE ARBEITSBEDINGUNGEN JEDEN SONNTAG UND MONTAG FREI GERN GEBEN WIR IHNEN WEITERE AUSKUNFT RUFEN SIE UNS EINFACH AN ODER SENDEN SIE UNS DIE ÜBLICHEN UNTERLAGEN. VIELEN DANK.
H. ERNI & S. MEIER
TELEFON: 042 21 00 58

B 20856/112038

PIZZERIA PIERINO Restaurant Chruog

Scheidestrasse 25, Postfach 3215, 3000 Bern 22
Telefon 031 41 55 15, Familie Wermelinger-Tudino

2 Restaurants unter einem Dach

Folgende Stellen sind bei uns neu zu besetzen:

Sous-chef(in)
Jungkoch (-köchin)

Es erwartet Sie:

- moderner Arbeitsplatz (T. L.)
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- zeitgemässe Entlohnung
- Festtage geschlossen

Telefon (031) 41 55 15
(E. Wermelinger)

24996/4138



Strand Hotel Iseltwald

E. und H. Hornberger-Wildi
3807 Iseltwald am Brienzersee
Telefon (036) 45 13 13

Spezialitäten-Restaurant direkt am Brienzersee (10 Autominuten von Interlaken)

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch für die Sommersaison:

Jungkoch (-köchin)

(Saisonbewilligung vorhanden)

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr oder Frau Hornberger.

24443/57657

Gasthof Adler 6244 Nebikon S. Hunkeler

Für unseren gepflegten Speiseservice suchen wir auf Mitte August oder Anfang September

Restaurationstochter oder -kellner

Sollten Sie sich für diesen Posten interessieren, so senden Sie uns bitte die üblichen Unterlagen, oder rufen Sie uns an und verlangen Frau Sylvia Hunkeler, Telefon (062) 86 21 22. Dienstag und Mittwoch geschlossen. Ausländer nur mit B-Bewilligung.

24938/26360

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle aufgestellte

HOFA-Tournante

in unseren lebhaften Hotelbetrieb mitten im Herzen von Winterthur. Ein gutes Salär, vielseitige Einsatzmöglichkeiten und ein gut harmonisierendes Team sprechen für diese Stelle.

Interessierte junge Damen melden sich bitte bei



GARTEN HOTEL WINTERTHUR

***** 25225/45829

Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
Tel: 052/ 84 71 71 / Hr. Cosandier

Saas-Fee

Hotel Ambassador ****

Wir haben noch offene Stellen für die Sommersaison 1990 und suchen wie folgt:

Hofa Réceptions-Sekretärin

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen mit Foto.

Hotel Ambassador
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 14 20

P 25257/97608

LINDE BADEN



HOTEL-RESTAURANT

Telefon (056) 22 53 85 - Telefax (056) 22 53 85

In unseren abwechslungsreichen ****-Betrieb suchen wir in kleine Brigade zuverlässigen, einsatzfreudigen

Saucier/Sous-chef

Angenehmes, selbständiges Arbeitsklima, die üblichen Sozialleistungen, 5-Tage-Woche, auf Wunsch kann Wohnung vermittelt werden.

Fam. F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingstrasse 22
5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85

22010/66699

Parkhaus hinter dem Hotel



ROLF + GABY SCHUMACHER
8872 WEESEN 058-43 11 40

P 24958/37230

Wir suchen qualifizierten

Sous-chef Commis de cuisine

neben einem dynamischen Küchenchef in kleiner Brigade. Sie finden bei uns eine vielseitige, gepflegte Küche, ein angenehmes Mitarbeiterumfeld und Leistungslohn.
Albert Bernet, Hotel Bahnhof, 8600 Dübendorf, Telefon (01) 821 62 06, oder verlangen Sie unseren Küchenchef, Herrn R. Perrot

O 24992/199176



★★★★

sucht für Restaurant/Bar

Serviceangestellte

mit guten Deutschkenntnissen.

Hotel Ascona
Via Albarella/Via Lido
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 52

25073/175420

TESSIN GARTEN-HOTEL VILLA MARGHERITA

6935 Bosco Luganese

Telefon (091) 59 14 31

Erstklasshotel, 70 Betten, 7 km von Lugano

sucht ab sofort bis 20. Oktober folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptionspraktikantin

gepflegte Erscheinung
gute Kenntnisse D, I, F

Servicefachangestellte

für sehr gepflegten Service, D, I, F.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Familie K. Herzog, 6935 Bosco Luganese

24604/5371



RELAIS & CHATEAUX



SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Uns verlassen infolge Heirat und beruflicher Weiterbildung diverse Serviceangestellte. Daher suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung aufgestellte

Serviceangestellte

und/oder

Kellner

Deutsch sprechende Praktikantinnen sind uns herzlich willkommen. Es erwartet Sie ein aufgestelltes Team, eine überdurchschnittliche Entlohnung in einem modernen Betrieb.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Derby Restaurant WII
Familie Scherrer
Telefon (073) 22 26 26

H 25008/37940

WYSSES RÖSSLI SCHWYZ

Hotel ****-Restaurant
Schwyz (Zentralschweiz)

In unserem gepflegten und vielseitigen Betrieb suchen wir zum baldigen Eintritt:

Küche: **Chef de partie**
(in mittlerer Brigade)
Jungköchin
Jungkoch

Service: **Servicefachangestellte**
(Ausländer nur mit Bewilligung B)

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit sind selbstverständlich.

Ihre komplette Bewerbung oder Ihr Anruf gibt uns die Möglichkeit, Ihnen mehr über unser Haus mitzuteilen.

Fam. G. Gaffuri-Wyder
24449/32700

am Hauptplatz
6430 Schwyz

Telefon (043) 21 19 22
Fam. G. Gaffuri

Schweizer Rück



Schweizerische Rückversicherungs-Gesellschaft
Personalabteilung
Mythenquai 50/60, 8022 Zürich, Tel. 01/208 21 21

P 25217/150800

PERSONAL SIGMA

PERSONALBERATUNG
PERSONALFÖRDERUNG

Schön, dass Sie Freude haben an **AUSLANDREISEN MIT INTERNATIONALEN KUNDENKONTAKTEN**

Unsere Mandantin, eine internationale Hotelgruppe, lässt Sie mit grosser Selbstständigkeit erfolgsorientiert arbeiten.

Sie sind zuständig für den Verkauf der herrlich gelegenen Hotelbetten an Reiseveranstalter. Auch Marketing-Aufgaben vor Ort für die neuen Hotels gehören zu Ihrer abwechslungsreichen und interessanten Tätigkeit als

MARKETING-ASSISTENT(IN)

Wenn Sie sehr gute Kenntnisse der deutschen und englischen Sprache in Wort und Schrift und dazu eine gute Portion Verhandlungs- und Verkaufsgeschick haben, so kann dies Ihre Herausforderung sein. Ein moderner Arbeitsplatz im neuen Büro am linken oberen Zürichsee ist für Sie bereit. Ein kleines, jugendlich-frisches Team freut sich auf Sie. Spüren Sie das Kribbeln?

Unser Herr R. Hertig, Personal Sigma Rapperswil, freut sich, Ihnen weitere Auskunft geben zu können. Ein Anruf, der sich lohnen könnte.

PERSONAL SIGMA, Zürcherstrasse 9, 8640 Rapperswil, **TELEFON (055) 27 49 21**
O 24955/280127



MEHR ALS EINE STELLE



Vergessen Sie bitte nicht, Ihre Kundennummer anzugeben.

- wenn Sie Ihre Abonnements-Gebühren an uns überweisen,
- wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,
- wenn Ihnen das hotel + touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgeschickt werden soll,
- wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.

Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir können für Sie alles noch schneller erledigen. Besten Dank!

hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach
3001 Bern

Jedem die seine

Chef de cuisine, Sous-chef, Chef de partie, Commis de cuisine, Casseroier, Apprenti, Maître d'hôtel, Chef d'étage, Winebutler, Barman, Barmaid, Chef de service, Chef de rang, Demi-chef de rang, Commis de rang, Commis, Stagiaire, Apprenti, Chef de réception, Assistante de direction, Aide du patron, Cassier, Concierge, Téléphoniste, Portier, Chasseur, Gouvernante, Femme de chambre...



...und mir die meine!

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

Zahlungsweise

Inland	<input type="checkbox"/> 1/4 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/2 Jahr	<input type="checkbox"/> 1 Jahr
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 90.-	<input type="checkbox"/> Fr. 57.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 126.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 103.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
20 Zutreffendes bitte ankreuzen	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-	<input type="checkbox"/> Fr. 93.-

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel + touristik revue, Abonnementsdienst
Postfach, CH-3001 Bern



PARK HOTEL GSTAAD

★★★★★

Ein wunderschönes Grandhotel mit 180 Betten an bester Lage in Gstaad.

Für unser neu eröffnetes 5-Stern-Hotel suchen wir zur Ergänzung für sofort oder nach Vereinbarung einen

Betriebsassistent

Haben Sie Erfahrung im Gastgewerbe, eine abgeschlossene Hotelfachschule sowie ein Flair für Zahlen, Freude am Umgang mit Menschen und keine Angst, Hand anzulegen? Dann sind Sie der richtige Mann.

Sind Sie interessiert? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

PARK HOTEL GSTAAD
3780 Gstaad

Management Scherz Hotel AG

25285/15075



Stadtspital Wald Zürich

Zur Ergänzung und Verstärkung unseres Teams in der Hauptküche suchen wir für baldmöglichst einen erfahrenen und selbstständigen

Koch

Wir erwarten eine abgeschlossene Berufslehre, wobei Kenntnisse der Spitalküche von Vorteil sind, jedoch auch erlernt werden können.

Neben geregelten Arbeitszeiten bieten wir Ihnen zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen.

Gerne vereinbaren wir ein persönliches Gespräch für die Besprechung weiterer Einzelheiten. Rufen Sie uns einfach an. Herr Marti, Küchenchef, nimmt Ihren Anruf gerne entgegen. Telefon (01) 366 22 11.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an den **Personaldienst des Stadtspitals Wald, Tüschstrasse 99, 8037 Zürich**. Besten Dank.

M 25191/281140

Wir suchen

In unserem gastronomischen Grossbetrieb haben wir nach Übereinkunft einen interessanten Posten neu zu besetzen

Gouvernante oder Assist. Chief Steward

Von der Ausbildung her können wir uns an diesem Posten sowohl einen Koch, wie auch einen Kellner oder Hotelfachschulabsolventen vorstellen, der über sein Fachgebiet hinaus vielseitig interessiert und talentiert ist. Nebst der Überwachung von Reinigungs- und Entsorgungsarbeiten gehören zu diesem abwechslungsreichen Posten insbesondere auch die Arbeitseinsatzplanung und die Verbrauchsmaterialkontrolle.

Wäre das nicht etwas für Sie? Unser Herr Blaser gibt Ihnen über unsere fortschrittlichen Anstellungsbedingungen gerne nähere Auskunft.

Bahnhof Buffet Basel
Personaldienst
Centralbahnstrasse 14
4051 Basel

P 25177/2241



**Bahnhof
Buffet
Basel SBB**

Tel. 061/22 53 33



Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Sind Sie an einer vielseitigen, verantwortungsvollen Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihr fundiertes Fachwissen und Ihre guten Fremdsprachenkenntnisse im Kontakt mit einer gehobenen, internationalen Kundschaft einsetzen können?

Dann finden Sie in unserem Empfangsteam Ihre gewünschte, abwechslungsreiche Tätigkeit als

Réceptionist(in)

Eintritt: 1. Oktober 1990 oder nach Vereinbarung

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Adresse:

Hotel Waldhaus Dolder
z. H. Frau A. Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20
8030 Zürich

Telefon (01) 251 93 60

Auskunft erteilt: Frau A. Rumpf, Personalchef

24043/41307



**Stiftung
Betagtenheim Obwalden**
6060 Sarnen

In unseren modern eingerichteten Betrieb suchen wir zur Verstärkung unseres jungen Teams per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch (-köchin)

Wir erwarten:
abgeschlossene Lehre, selbständiges Arbeiten

Wir bieten:
– Arbeitsplatz nach modernen Erkenntnissen
– ruhigen, gleichmässigen Arbeitsablauf
– abends frei, 42-Stunden-Woche,
13 Feiertage
– kollegiales, gutes Arbeitsklima

Gerne erwarten wir Ihren Anruf:
Telefon (041) 60 10 01,
Herrn Madera verlanget.

25199/181021

Für unser Speiselokal in Uetikon am See suchen wir ab sofort

Servicefachangestellte Koch Küchenbursche

Wir sind ein kleines, aufgestelltes, junges Team und suchen Leute, die noch Spass am Beruf haben.

Nur mit B- oder C-Bewilligung möglich.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf:

Wirtschaft
zum Wiesengrund
I. + P. Hussong
Kleindorfstrasse 61
8708 Uetikon am See
Telefon (01) 920 63 60

24930/294128



*** Hotel Terminus Brugg

Zur Ergänzung unseres kleinen Mitarbeiterteams auf den Etagen und zur Mithilfe in der Wäscherei suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

1 Zimmermädchen (Lingère)

(Austländerin nur mit Bewilligung B oder C)

sowie per 1. August oder Übereinkunft

1 Hofa für unsere Lingerie

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb (Hotel Garni) mit 65 Betten, 48 Gästezimmern. Ihre Arbeitszeit umfasst die Stunden zwischen 6.30 und 18.00 Uhr. Auf Wunsch haben wir Ihnen ein schönes Zimmer mit eigener Dusche/WC und TV im Haus.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf freuen sich

24014/6076

Familie Lang, Besitzer, CH-5200 Brugg
Telefon 056/4118 21 - 4125 36



PARK HOTEL GSTAAD

★★★★★

Ein wunderschönes Grandhotel mit 180 Betten an bester Lage in Gstaad.

Für unser neu eröffnetes 5-Stern-Hotel suchen wir zur Ergänzung für sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Service:

Oberkellner Chef de service Chef de rang

Kandidaten mit Fremdsprachenkenntnissen (D, F, E) und Erfahrung werden bevorzugt.

Sind Sie interessiert? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen

PARK HOTEL GSTAAD
Herrn Anton Küng
3780 Gstaad/Schweiz
Management Scherz Hotel AG Gstaad

25286/15075



In unserem gutlaufenden und regen Betrieb (Hotel und Restaurant) am Rande von Bern, bieten wir Ihnen die Möglichkeit als

Aide du patron

zu wirken.

Wir können Ihnen bieten:

- Jahresstelle
- interessanten und vielseitigen Arbeitsplatz
- den Anforderungen entsprechende Entlohnung
- ein aufgestelltes, junges Team

Ihre Aufgaben wären:

- die verantwortungsvolle Vertretung des Patrons
- Überwachung und Mithilfe im Service
- Kontrolle der Etage und Lingerie
- Sprach- und administrative Kenntnisse
- Einsatz und Teamgeist

Fühlen Sie sich angesprochen? So senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung an:

Hotel-Restaurant Kreuz
Felix Küsch, Küchenchef
3073 Gümligen bei Bern
oder rufen Sie uns doch gleich an!
Telefon (031) 52 02 20

O 24898/68268

Kurhotel Seeblick

Wir suchen nach Vereinbarung

Köchin oder Koch

für unsere Vollwertküche.

Wir bieten Ihnen nebst interessanter Arbeitszeit (zirkla 6.30 bis 15.00 Uhr oder 11.30 bis 20.00 Uhr) gründliche Einarbeitung, 5-Tage-Woche (wenn gewünscht), Sonntag/Montag frei oder andere Tage), gutes Arbeitsklima, gute Entlohnung und Sozialleistungen.

Sind Sie interessiert?

Dann rufen Sie uns doch an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.

Kurhotel Seeblick
9405 Wienacht
(071) 91 29 98

P 24816/190489



HOTEL Landgasthof Lindemann zum Kreuz

4702 Oensingen

Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft für unsere Neueröffnung zur Ergänzung unseres Teams

Küchenchef (Herbst 1990) Sous-chef Tournant Commis de cuisine

Melden Sie sich doch unverbindlich bei Herrn oder Frau Lindemann (Ausländer nur mit Bewilligung)

Fam. W. Lindemann
Telefon 062 76 29 88/89

P 24329/61840

Dringend gesucht per sofort oder nach Vereinbarung qualifizierte(r)

Koch oder Köchin

als Chef du patron mit sehr guter Ausbildung, möglichst Schweizer Bürger, guter Lohn wird zugesichert, in lebhaften Betrieb im Herzen der Stadt Winterthur. Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne: Telefon (052) 22 42 41, Herr oder Frau Mukusan verlangen.



Ostermundigen

Der Bären Ostermundigen ist ein vielseitiger und interessanter Restaurations- und Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern.

Zur Ergänzung unseres «Bären-Teams» suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine Hotelfach- assistentin/ 2. Gouvernante

Per 1. August oder nach Übereinkunft

Servicefach- angestellte/ Kellner

für unseren anspruchsvollen A-la-carte-Service

Per Herbst 1990

Servicelehrtöchter Kellnerlehrling Hofa-Lehrtöchter

5 bzw. 6 Wochen Ferien.

Rufen Sie uns einfach an, damit wir mit Ihnen einen Termin für eine unverbindliche Besprechung und eine Besichtigung des Bären Ostermundigen vereinbaren können.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

P 25002/27413

R. + K. Künzli-Glieler
Hotel Bären
3072 Ostermundigen
Telefon (031) 31 08 31
Telefax (031) 51 22 15



Fam. Bordogna
Diskothek im Mendrisiotto
(Süd-Tessin)
sucht

zwei Mädchen

für Service an Bar und im Saal
- gutes Aussehen
- Alter 25/30 Jahre
- Eintritt Mitte August oder nach Übereinkunft
- keine Saisonarbeiterinnen
Telefon (091) 47 11 47

P 25041/294527



Gefällt Ihnen eine Aufgabe mit viel **Kundenkontakt** im Empfangsbereich eines **internationalen Grosshotels**?
Innerhalb unseres jungen Réceptionsteams mit zirka 40 Angestellten bieten wir Ihnen folgende Stellen an:

Réceptionist(in)

oder

Réceptionist/Kassier(in)

Als Réceptionist(in) sind Sie hauptsächlich im Gästempfang oder auch am Info-Desk tätig, an welchem verschiedenste Auskünfte an unsere Kunden gegeben werden. Als Réceptionist/Kassier(in) erledigen Sie alle mit der Abreise eines Gastes verbundenen Aufgaben.

Für beide Aufgaben sollten Sie Deutsch und Englisch sprechen. Computererfahrung ist nützlich, nicht aber Bedingung.

Möchten Sie mehr über diese Stelle wissen? Rufen Sie uns doch einfach während Bürozeiten an. Durchwahl (01) 401 01 44, Frau S. Rymann gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Oder senden Sie uns direkt Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

25114/40819

Berlin, Bombay, Budapest, Düsseldorf, Genf, Heidelberg, Lissabon, London Gatwick, London Heathrow, München, New York, Nürnberg, Paris, Wien, Zürich.



365 Zimmer · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Discothèque · Kongress-Center
Badenerstr. 420 · 8040 Zürich · Tel. (01) 491 22 22



Das Verkehrs- und Kongressbüro Biel-Bielerssee

sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine eine

Sekretärin

Ihr Aufgabenbereich:

- Sekretariat
- Gruppen- und Kongresswesen

Unsere Erwartungen:

- Kaufmännische Ausbildung
- Muttersprache D, gute E- und F-Kenntnisse
- Beziehung zum Tourismus

Senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen bitte an:

Direktion Verkehrs- und Kongressbüro
Silbergasse 6, 2501 Biel
Telefon (032) 22 75 75

22384/156914

Hotel ***** Mont Cervin Zermatt



Wir suchen für die Sommersaison, ab zirka Anfang Juli 1990, bei Eignung auch für die Wintersaison 1990/91, noch folgende qualifizierte Mitarbeiter

Chef de rang D, F, E Chef de partie Kellner/Kellnerin Cervin Grill D, F, E

Barmaid Dancing/ Pianobar Matterhornstube D, F, E

Als Mitarbeiter der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen und einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Daneben haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegschancen in einem unserer Betriebe. Zudem bietet Zermatt ein breitgefächertes sportliches Freizeitangebot.

Ist Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

Seiler Hotels Zermatt AG
Frau Elisabeth Reutlinger
Personalchefin, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 13 48

25223/39420

Career Path

Personal - Beratung Selektion Training

Is English your favourite language? Do you want to use it daily?

Unser Kunde ist ein dynamisches, stark expandierendes Unternehmen, dessen Produkte und Dienstleistungen in der internationale Hotellerie sehr erfolgreich sind.

Im Hauptsitz am linken Zürichseeufer suchen wir für das kleine, junge und aufgestellte Team dringend Verstärkung.

Sind Sie vielleicht die künftige

TEAM-SECRETARY?

Als neue Kollegin bringen Sie eine kaufmännische Grundausbildung sowie gute, wenn möglich im Sprachgebiet erlernte Englischkenntnisse und etwas Französisch mit.

Sie korrespondieren gerne, scheuen sich nicht vor gewissen Organisationsaufgaben und schätzen den intensiven telefonischen und persönlichen Kontakt mit Kunden und Mitarbeitern aus ganz Europa und den USA.

Zudem sind Sie eine initiative, flexible und freundliche Persönlichkeit mit rascher Auffassungsgabe und gesundem Durchsetzungsvermögen.

Wenn wir Ihnen auch noch versichern, dass Sie Möglichkeit zur Weiterbildung sowie «Job-Rotation» innerhalb der Firma und einen attraktiven Arbeitsplatz erwarten, dann werden Sie sich sicher bei uns über weitere Einzelheiten erkundigen wollen. Wir stehen Ihnen für ein unverbindliches Gespräch gerne zur Verfügung. Bis bald!

Frau M. E. Kälin
CAREER PATH
Katharinenweg 3, 8002 Zürich
Telefon (01) 202 69 96

P 25204/283193



Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

In einer modern eingerichteten Küche zu arbeiten - welcher fachlich gut ausgebildete Koch wünscht sich dies nicht?

Als

Chef Garde-manger

(nach Vereinbarung)

Chef Entremetier

(per 1. 9. 1990)

können Sie in unserer Küchenbrigade Ihre Fähigkeiten selbstständig einsetzen und Ihre Kenntnisse erweitern.

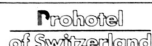
Fühlen Sie sich angesprochen, und sind Sie Schweizer Bürger oder im Besitz der B- oder C-Bewilligung, erwarten wir gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Hotel Waldhaus Dolder
z. H. von Frau A. Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20
8030 Zürich

Auskünfte über Telefon (01) 251 93 60 erteilen gerne:

Frau A. Rumpf, Personalchef
Herr R. Meili, eidg. dipl. Küchenchef
Herr T. Kern, eidg. dipl. Küchenchef

25116/41327



SERVICE- ANGESTELLTE



Sie sind:
einsatzfreudig, interessiert an hauswirtschaftlichen Tätigkeiten, und haben Sinn für Zusammenarbeit. Sie freuen sich, in unserem Tea-Room/Kiosk mit Service, und im Personalrestaurant mit Selbstbedienung, die vielseitigen und abwechslungsreichen Aufgaben übernehmen zu können. Dann melden Sie sich doch bitte bei unserer Leiterin der Hauswirtschaft, Frau B. Orsingher, Tel. Durchwahl 031 63 87 33 oder Tel. 031 63 88 11 - oder schicken Ihre schriftliche Bewerbung an die Direktion des Lindenhofspitals, Bremgartenstrasse 117, 3012 Bern.

Wir sind:
ein modernes, leistungsfähiges Privatspital mit 260 Betten. Wir bieten den Aufgaben entsprechend ein gutes Salär. Ob telefonisch oder schriftlich - wir freuen uns auf Ihren baldigen Bescheid.

P 20734 / 169080

danke! **LINDENHOF
BERN**
ROTKREUZSTIFTUNG FÜR KRANKENPFLEGE

Chalet HOTEL RESTAURANT Gletschertal

Grindelwald Berner Oberland

Das Chalet-Hotel mit persönlicher Ambiance und bekanntem A-la-carte-Service, heimeliger Bar und grosser Sonnenterrasse, sucht noch ab sofort

Serviertochter

Guter Verdienst und kameradschaftliches Arbeitsklima zugesichert.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Familie Peter Brawand, Hotel Gletschertal
Telefon (036) 53 14 14

A 25055 / 160106

Für einen unserer modern eingerichteten und gut eingeführten Restaurationsbetriebe suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Aide du patron

Interessenten melden sich bitte bei Fam. H. Strasser, Lyss, Telefon (032) 84 13 91, Frau Strasser verlangen.

A 25167 / 42790

★★★★-Hotel AMBASSADOR Zürich

Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon (01) 261 76 00
Fax (01) 251 23 94
Telex 816 508

Für unser Erstklasshotel im Zentrum von Zürich (beim Opernhaus), mit angelegtem, gepflegtem Speiserestaurant, suchen wir nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Chef de partie Commis de cuisine

in mittlere Brigade
(auch Aushilfen für 2 bis 3 Monate)
Über Gehalt (sehr gute Entlohnung),
Anstellungsbedingungen und weitere Einzelheiten
unterhalten wir uns am liebsten persönlich mit Ihnen. Auf
Wunsch Einzel- oder Doppelzimmer im Personalhaus
(3 Minuten vom Hotel entfernt).
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Verlangen Sie Herrn Raess oder Herrn E. Lang, von 9.00
bis 15.00 Uhr oder ab 19.00 Uhr unter
Telefon (01) 261 76 00.

25270 / 39810

RAMADA RENAISSANCE HOTEL Zürich

Eine Welt für sich - eine Welt für Sie

Das zweite Schweizer Ramada Renaissance Hotel, ein Haus der Luxusklasse, an idealer Lage zwischen Airport und City Center, wird am 1. Oktober 1990 eröffnet. Neben dem hohen Komfort unseres Hotels wollen wir uns vor allem durch einen freundlichen und effizienten Service auszeichnen und bieten engagierten, qualifizierten jungen Menschen folgende interessante Positionen an:

**Réceptionisten (-innen), Réceptions-Shiftleaders,
-Supervisors
Reservations-Sachbearbeiter(in), -Supervisor
Telephone-Operators, -Supervisor
Night Manager, Night Auditor
Guest Services Executives
Chef-Portier, Portiers, Chauffeurs
Hofas, Zimmermädchen, Hausburschen, Raumpfleger
Chefs de service, Supervisors, Hostessen
Service-Mitarbeiter für Bar, Restaurants, Bankette und
Room Service
Barchef, Barkeepers, Bardamen
Sous-chefs, Pâtissier-Bäcker, Chefs de partie, Demi-
chefs, Commis, Hilfsköche, Küchenburschen
Chef Steward, Casseroiers, Maschinenbediener-Office
Hauselektriker, Allrounder-Hausdienst**

Alle Positionen eignen sich für Damen und Herren.
Auch wenn Sie nicht aus der Hotelbranche kommen, sollten Sie sich bewerben. Wir informieren Sie gerne über die verschiedenen Arbeits- und Umschulungsmöglichkeiten.
Wir bieten Ihnen den modernsten Arbeitsplatz in Zürich, eine sehr gute, leistungsbezogene Bezahlung, kontinuierliche intensive Schulung, ein attraktives Beteiligungssystem und die echte Möglichkeit für weltweite Transfers. (Schöne Personalunterkünfte sind vorhanden.)
Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an die Direktion
Ramada Renaissance Hotel Zürich, Postfach TMC, 8065 Zürich.

Offizielle Fachstelle für:
Inventarexperten
im Gastgewerbe
Unternehmensberatung



Thomas Hauser
Postfach
6280 Hochdorf
Tel. 041 88 22 70

Die in kulinarischer Hinsicht nicht unbekannte, in der Nordostschweiz liegende, schlossähnliche, modern eingerichtete

Taverne sucht einen gastronomisch versierten Betriebsinhaber

Suchen Sie die Herausforderung, einen in Küche, Keller und Service hochstehenden Betrieb zu führen? Sehen Sie sich am kulinarischen Himmel als neuen, aufstrebenden Gastrostern? In beiden Fällen bietet dieser Betrieb die besten Voraussetzungen dazu, diese Ziele zu erreichen. Auf dem Weg dahin können Sie auf die Unterstützung des Betriebsinhabers zählen.

Die üblichen Unterlagen richten Sie bitte an uns. Sie werden vom Vermieter direkt benachrichtigt.

O 25183 / 277290

Auf 1. September 1990 wird bei uns die Stelle für einen

Commis oder Jungkoch m/w

frei. Wir stellen uns eine kreative und ideenreiche Person vor, die gerne in einer kleinen Brigade ihre Künste zeigen und verwirklichen will. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann kommen Sie doch vorbei, oder rufen Sie einfach an.
Gasthof Sonne, Messen
R. Schori-Stoos
Telefon (031) 96 52 11

A 25164 / 42790

Hotel Bahnhof, Utzenstorf TRATTORIA DA PEDRO

Wir suchen auf Mitte Juli oder nach Übereinkunft

Serviertochter/Kellner

Vorgängige Berufslehre oder Praxis erwünscht.

- Einsatz in jungem Team
- hohe Verdienstmöglichkeiten
- keine Sonntagsarbeit
- auf Wunsch Unterkunft im Hause

Hotel Bahnhof
TRATTORIA DA PEDRO
3427 Utzenstorf
Telefon (065) 45 38 38
P. Hanselmann
(Sonntag geschlossen)

P 25172 / 44300

Gesucht per 1. August 1990 freundliche

Serviertochter

auch Anfängerin, in gepflegten Landgasthof. Sehr guter Verdienst. Montag und Dienstag geschlossen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. P. Tschannen
Gasthof zum Kreuz, 3033 Wohlen
Telefon (031) 82 11 00

P 25175 / 44300

Haben Sie Initiative, Freude am Kochen, entsprechende Qualifikationen, dann könnten Sie bei uns

die rechte Hand des Küchenchefs

sein. Eintritt nach Vereinbarung.
Bewerbungen schriftlich oder telefonisch an

Herrn Markus Marxer
Restaurant Schneggen
9470 Buchs, Telefon (085) 6 11 22

O 25181 / 199176

Réceptionistin

hotelfachkundig, D/F/E/I, sucht Tätigkeitsfeld, auch West- oder Südschweiz, oder Teilzeit. Anfragen unter Chiffre 90-60524 an Assa Zürich, Postfach, 8024 Zürich.

A 25056 / 42790

Wir sind eine bedeutende Institution im Erwachsenenbildungsbereich mit eigener Verlagsabteilung. Welcher qualifizierter

Gastgewerbefachmann Spezialgebiet Barkunde

möchte gerne sein Wissen an junge Berufsleute weitergeben und als

nebenamtlicher Autor

mitwirken bei der Überarbeitung eines Fernunterrichtswerkes über das Thema Barkunde? Interessante Honorierung. Ihre Anfrage mit Kurzangaben richten Sie bitte an
Direktion der Neuen Hotelfachschule Zürich, Räfelfstrasse 11, 8045 Zürich.

P 25186 / 161012

****HOTEL SEEPARK THUN

108 Betten, Restaurants, Bars, Carnotzet
Schulungsräume, Fitness und Sauna
unvergleichliche Lage am Thunersee, Jahresbetrieb

«NACHTVOGEL» GESUCHT!

Für unser neues Viersternhotel und Bankverein-Ausbildungszentrum suchen wir nach Vereinbarung einen

Nachtportier

Sind Sie interessiert, in der Nacht eine verantwortungsvolle Tätigkeit zu übernehmen?
Dann rufen Sie uns doch einfach an. Herr Burkhardt gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.
(Leider verfügen wir über keine Bewilligungen.)

25209 / 249521

Seestrasse 47 · Postfach 129 · 3602 Thun · Tel. 033 26 12 12



Stadtärztlicher Dienst Zürich

Krankenhaus Mattenhof

Das Städtische Krankenhaus Mattenhof
Zürich-Schwamendingen sucht

Köchin/Koch

mit vielseitiger, guter Ausbildung.

Nähere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne:
Herr Alfred Niederberger, Küchenchef, und
Herr Andreas W. Jaggi, Heimleiter

(01) 321 64 40

Städtisches Krankenhaus Mattenhof
Helen-Keller-Strasse 12, 8061 Zürich
Telefon (01) 321 64 40

M 25190 / 282987

**Hotel Europe au Lac
6612 Ascona**

sucht für Monat Juli folgende Mitarbeiter:

Chef de rang oder
Servicehilfe oder
Commis de rang

Offerten mit Foto und Zeugnisunterlagen erbeten an:
Direktion Hotel Europe au Lac
6612 Ascona
Telefon (093) 35 28 81

25213 / 2003

B A S E L

H I L T O N

Für unser modernes 5-Stern-Hotel suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionist(in)

Sie sind sprachgewandt (D, E, F), kontaktfreudig und belastbar?

Interessenten mit mindestens 5 Jahren Berufserfahrung (Ausbildungszeit inkl.) bieten wir eine abwechslungsreiche Aufgabe. Zudem offerieren wir Ihnen ein zeitgemässes Salär und gute Weiterbildungsmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an unser Personalbüro, oder rufen Sie uns einfach an.

BASEL HILTON
Personalabteilung
Aeschengraben 31, 4002 Basel
Telefon (061) 22 66 22

THE HILTON · THE HOTEL

25141 / 3247



In unser Stadthotel mit 120 Betten, 2 Restaurants und einer Bar suche ich per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Réceptionist(in)

Wir sind ein Geschäftshotel mit grosser Stammkundschaft und 70 Mitarbeitern.

Ihr Aufgabenbereich umfasst sämtliche Arbeiten wie Check-in und -out, die Gästebuchhaltung, das Debitorenwesen, das Bedienen von Telefon, Fax und Telex, Kreditkartenabrechnungen und Conciergeaufgaben. Das Reservations- und Buchhaltungswesen bewältigen wir über PCs mit Lodgix-Software.

Ich erwarte gut fundierte Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch, Erfahrung an einer Hotélréception und eine abgeschlossene Berufsausbildung.

Ich biete persönliches Arbeitsklima mit abwechslungsreicher Tätigkeit, gute Verdienstmöglichkeit und selbstständiges Arbeiten.

Sind Sie interessiert, so freue ich mich auf Ihren Anruf unter Telefon (01) 271 54 00 oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Hermann E. Trümpy.

25148/41289



Schilthorn

2970 m
10000 ft.
Piz Gloria
Mürren Berner Oberland

Ist Interlaken Ihr nächster Arbeitsort?
Lieben Sie internationale Gäste am Schalter und am Telefon?
Sind gute Englisch- und Französischkenntnisse vorhanden?

Dann sind Sie unsere neue

Sekretärin/kaufm. Angestellte

(Stellenantritt nach Vereinbarung).

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Direktion Schilthornbahn AG
z. H. Herrn Urs Schenk
Höheweg 2, 3800 Interlaken

P 24755/49859

★★★★ HOTEL OPERA

ZÜRICH

Dufourstrasse 5
8008 Zürich
Telefon (01) 251 90 90
Telex 816 480
Fax 251 90 01

Wir sind ein zentral gelegenes, modern eingerichtetes 4-Stern-Business-Hotel mit 100 Betten und suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Réceptionssekretärin

Über Gehalt (sehr gute Entlohnung), Anstellungsbedingungen und weitere Einzelheiten unterhalten wir uns am liebsten persönlich mit Ihnen. Auf Wunsch Einzel- oder Doppelzimmer im Personalhaus (3 Minuten vom Hotel entfernt).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Verlangen Sie bitte unseren Chef du réception, Frau J. Zerlauth, oder den Direktor H. Raess.

Telefon (01) 251 90 90

20910/40851

Restaurant

Talwiese

Birmensdorferstrasse 313
8055 Zürich 3
Telefon (01) 463 99 22

mit 120 Plätzen und gutbürgerlicher Küche sucht zu baldigem Eintritt tüchtige(n) und kreative(n)

Köchin/Koch

sowie Aushilfskoch für zirka 4-6 Wochen.

Neben einem kleineren Bankettsaal verfügt unser Restaurant auch über einen schönen Garten.

Die Küche ist gross, hell und gut eingerichtet.

Wir bieten Jahresstelle, sehr gute Anstellungsbedingungen, kleines Team, gute Arbeitsatmosphäre, absolute Selbstständigkeit.

Auf Wunsch kann vorteilhafte, umföbrierte 2-Zimmer-Wohnung im Hause gemietet werden.

Rufen Sie uns bitte an, damit wir einen Termin für ein erstes Gespräch vereinbaren können.

24784/60291

Wir vermitteln österreichische

Serviceangestellte

und

Réceptionistinnen

Austria Staff
7414 Fürstenu
Telefon (081) 81 10 75

25084/291293

Films

Ihr Zuhause in den Ferien

***Hotel National

Restaurant Filmserstübl
7018 Films-Waldhaus
Telefon 081 39 12 24

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft:

1 Chef de rang 1. Saalkellner

Gute Englischkenntnisse erforderlich.

Wenn Sie zu unserem Team stossen möchten, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Familie A. und Ch. Eigenmann

20929/11339



Restaurant Gottstatterhaus

Für unser bekanntes Fisch- und Speiserestaurant am Bielersee suchen wir ab 1. Juli oder nach Übereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine Hilfskoch (mit Anlehre)

Wir bieten:

- geregelte Arbeits- und Freizeit
- leistungsgerechten Lohn

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Bruno und
Marianne Irion-Römer
Restaurant Gottstatterhaus
Neuenburgstrasse 18
2505 Biel-Vingelz
Telefon (032) 22 40 52

17251/133248

★★★★

HOTEL MONOPOL LUCERNE

sucht nach Übereinkunft

Réceptions-Sekretärin

Wenn Sie Erfahrung an der NCR 42, Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch mitbringen und Freude am Umgang mit internationalen Gästen haben, dann sind Sie genau die richtige Person für unser aufgestelltes Réceptions-Team. Zeitgemässe Entlohnung ist Ehrensache.

Interessenten melden sich bitte bei der Direktion P. Wallimann.

24158/23116

6003 Lucerne, Pilatusstrasse 1, beim Bahnhof
☎ 041-23 08 66

In unseren lebhaften und vielseitigen Betrieb suchen wir in Jahresstelle zuverlässigen

Jungkoch

in kleine Brigade. Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, die üblichen Sozialleistungen, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Familie F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstrasse 22, 5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85

Fräulein Wanner oder Herrn Hübscher verlangen.
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

22009/65699

★★★★★

HOTEL UNION LUZERN

Unser Chef saucier verlässt uns nach 2jähriger Tätigkeit, um in Ausland neue Erfahrungen zu sammeln.

Als Nachfolger suchen wir für ihn in unsere 14-Mann-Brigade mit eidg. dipl. Küchenchef einen erfahrenen qualitätsbewussten

Chef saucier

mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Sous-chef.

Der Eintritt könnte nach Vereinbarung erfolgen.

Wir, ein neu renoviertes Erstklasshotel im Zentrum von Luzern, mit 160 Betten, einer Residence mit 40 Betten, einer Bar, zwei Restaurants und Bankett- und Sitzungsräumen bis 1000 Personen.

Herr Arnold freut sich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Union
z. H. Herrn Peter Arnold
Löwenstrasse 16
6004 Luzern
Telefon (041) 51 36 51

25107/23396

Zur Führung einer

Cafeteria der Universität Zürich

suchen wir per September 1990 eine tüchtige und selbstbewusste

Betriebsleiterin

Für eine Frau mit Praxis im Gastgewerbe, Erfahrung in der Führung eines kleinen Teams, Bereitschaft zur aktiven Mitarbeit, Flair und Sachkenntnisse für die Präsentation und Behandlung von Waren sowie Freude am Umgang mit jugendlichen Gästen bietet sich Gelegenheit, eine abwechslungsreiche und interessante Dauerstelle zu übernehmen. Der Fähigkeitsausweis ist erforderlich.

Wir offerieren Ihnen unter anderem eine geregelte Arbeitszeit von 7.00 bis 17.00 Uhr.

Interessiert? Dann rufen Sie uns an, Herr H. Suren gibt Ihnen gerne weitere Auskunft, Telefon (01) 383 14 85, oder senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an:

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
Mühlebachstrasse 86
8032 Zürich



25011/41408

UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN BASEL

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. August 1990

Anfangsgouvernante

Einer jungen, einsatzfreudigen Hotelfachassistentin bieten wir eine interessante und abwechslungsreiche Stelle.

Interessentinnen richten Ihre Bewerbung an das Hotel Drei Könige Basel, z. H. Frau M. von Däniken, Blumenrain 8, 4001 Basel, Telefon (061) 25 52 52.

25126/3107

A member of
The Leading Hotels of the World

TELEKURS AG

Die Telekurs AG bietet als modernes Dienstleistungsunternehmen für den Finanzplatz Schweiz zukunftsgerichtete Finanzinformations- und Zahlungssysteme an. Für die Anliegen unserer Kunden bezüglich ec-BANCOMAT / ec-DIRECT suchen wir eine/n aufgeschlossene/n

SACHBEARBEITER/IN 80%-100%

Das vielseitige Aufgabengebiet beinhaltet:

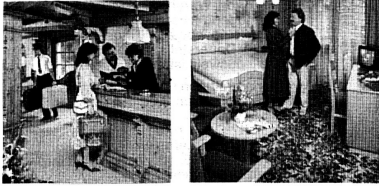
- Abklären und Nachforschen von speziellen Fällen bezüglich des Betriebes ec-BANCOMAT und ec-DIRECT
- Erstellen von Statistiken, Formularen, Anleitungen und Abrechnungen
- Erledigen der Korrespondenz und verschiedener Büroaufgaben

Mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung, Büroerfahrung und mündlichen Französischkenntnissen bringen Sie ideale Voraussetzungen für diese Stelle mit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf an unseren Herrn R. Bergmann, Personalabteilung (Tel. 01/279 28 43).

Telekurs AG
Neue Hard 11, 8005 Zürich
Telefon 01/279 21 11

ZERMATT MATTERHORN



4-Stern-Hotel mit 52 Zimmern, Bar, Hallenbad, Sauna usw.

Per Mitte August 1990 oder nach Übereinkunft suchen wir eine(n)

Réceptionspraktikant(in)

für den Rest der Sommersaison und die ganze Wintersaison.

«Ein Lächeln ist die kürzeste Entfernung zwischen zwei Menschen.»

Wenn Sie auch dieser Meinung sind, zudem flexibel und einsatzfreudig – dann rufen Sie mich bitte an, oder senden Sie mir Ihre Unterlagen:

Verena Conzett
Hotel National
3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 66

25125/182141



PARKHOTEL ZUG

Das Businesszentrum
im Herzen der Stadt Zug
bietet dem anspruchsvollen Geschäftsleute
einen zeitgerechten Service.

Wir suchen per sofort oder nach
Vereinbarung:

Chef de réception

und

Réceptionist(in)

Bitte senden Sie Ihre
Bewerbungsunterlagen an Parkhotel
Zug, z. H. von Frau Kägi, Postfach,
6300 Zug. Unter der Nummer (042)
22 66 11 geben wir Ihnen auch jederzeit
gerne nähere Auskünfte.

Ausländer nur mit B- oder
C-Bewilligung.

O 25044/222364

PARKHOTEL ZUG
6300 Zug

Tel. 042 22 66 11
Fax 042 21 39 29

Ein Job mit S-Bahn-Anschluss

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Hotel St. Gotthard, Grüezi!
Mit diesem kurzen Gruss stellen Sie den Kontakt zu
unserer internationalen Kundschaft her. Suchen Sie
Abwechslung und eine lebhaft Atmosphäre? Ver-
fügen Sie über gute Deutsch-, Englisch-,
Französisch- und evtl. Spanisch- oder Italienisch-
Kenntnisse? Und – at least but not at least – möchten
Sie in Zukunft auch zu unserem Team «Visitenkarte»
zählen?

Telefonistin

Diese Position richtet sich an eine junge Persönlich-
keit mit einem offenen und freundlichen Wesen.
Wenn Sie über keine Erfahrung am Telefon ver-
fügen, werden wir Sie gerne anlernen. Rufen Sie
uns an: Herr Ch. Kurer, Personalchef.

25010/41220

Hotel St. Gotthard
... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8001 Zürich
Tel. 01/211 55 00



Gasthof+ Rôtisserie BÄREN Blumenstein

Fam. G. + M. Hirter
Tel. 033 56 11 33

Gesucht:

Serviertochter oder Kellner

sowie

Jungkoch Aide du patron Chef de service

Ausländer mit Bewilligung B.

Herr M. Hirter freut sich auf
Ihren Anruf.

P 24961/141089



Wir sind ein junges, initiatives Wirt-
paar mit einer aufgestellten Mitarbei-
terschar. Zur Vervollständigung un-
serer Brigade suchen wir noch einen

Koch

der gerne selbständig einen Posten
führen möchte sowie eine(n)

Servicefachangestellte oder Kellner

Unsere Küche ist kreativ und neuzeit-
lich (14 Gault-Millau-Punkte) und ge-
pflegt, freundlich und ruhig bedienen
wir unsere anspruchsvollen Gäste.
Gerne lernen wir auch neue Mitarbei-
ter(innen) an.

Sie fühlen sich angesprochen, dann
rufen Sie uns einfach an.
Telefon (031) 92 11 84
Heidi und Beat Soltermann
Wynhus zum Bären
3110 Münsingen

P 25273/63754



Für unsere neu eröffnete Auberge su-
chen wir per sofort oder nach Über-
einkunft

Chef de partie Serviertochter

Marktbezogene Frischküche.
Gebobener A-la-carte-Service.

Offerten bitte mit Curriculum vitae an
Herrn O. Wenig.

F 25192/287415



AUBERGE DE LA
CROIX BLANCHE,
1583 VILLAREPOS,
TELEFON
(037) 75 30 75

Damit Schleckmäuler

auf Ihre Kosten kommen, suchen
wir einen gelerntem

Konditor/ Confiseur

für unsere **Confiserie D'Or**.
Wenn Ihnen traditionelle Hand-
arbeit und selbständiges Arbei-
ten am Herzen liegen, kommen
auch Sie auf Ihre Kosten:

5 Wochen Ferien, geregelte
Tagesarbeitszeiten bei zeitge-
rechtem Salär.

Rufen Sie uns einfach an!

Jelmoli

Zürich-City
Personalabteilung, Frau C. Jost
Tel. 01/220 42 06 oder 220 42 68
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

G 25193/178047



Randolins 7500 St. Moritz

Wir suchen per sofort oder nach Überein-
kunft zur Ergänzung unseres jungen
Teams

Réceptionistin

oder kfm. Angestellte mit Hotelserfahrung

Aufgabenbereich:

- Reservationen
- Gästempfang
- Gästebetreuung
- Gästebuchhaltung

Wir bieten:

- gut eingerichtete Réception
(Computer, Fax)
- freundliches Zimmer im Personalhaus
- geregelte Freizeit
- der Leistung angemessenes Salär

Wenn Sie Freude haben, in einem lebhat-
ten Betrieb mitzuarbeiten, belastbar sind
und gerne selbständig arbeiten, so sen-
den Sie Ihre Bewerbung mit Zeugnisko-
pien und Foto an L. Utelli, Direktor, Hotel
Randolins, 7500 St. Moritz, Telefon (082)
3 77 55, Fax (082) 3 85 39.

25106/33987

Hotel Mont Cervin Zermatt



Wir suchen für die Sommersaison,
ab zirka Anfang Juli 1990, noch
eine fröhliche, junge oder junge-
bliebene

Barmaid Dancing/Pianobar Matterhornstube

Als Mitarbeiter der Seiler Hotels
profitieren Sie von zeitgemässen Ar-
beits- und Entlohnungsbedin-
gungen und einem angenehmen
Arbeitsklima in einem jungen
Team. Zudem bietet Zermatt ein
breitgefächertes sportliches Frei-
zeitangebot.

Ist Ihr Interesse geweckt? Dann
erwarten wir gerne Ihre schriftliche
Bewerbung mit Lebenslauf, Zeug-
niskopien und Foto.

SEILER HOTELS ZERMATT AG
Frau Elsbeth Reutlinger
Personalchefin, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 13 48

24782/39420



Prohotel of Switzerland

Tennis und Squash Fällanden

sucht per 1. August oder
nach Vereinbarung eine Ge-
rantin mit A-Patent.

Interessentinnen wenden
sich bitte an Tennis und
Squash Fällanden, Herrn
J. Kunz verlangen, Telefon
(01) 825 53 53.

24922/202827

Erstklasshotel in Winterthur
sucht auf Mitte August 1990
oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

Sie sollten flüssend D, F und E
sprechen, von aufgestellter,
fröhlicher Natur sein und Freu-
de haben am Umgang mit Gä-
sten aus aller Welt.

Erfahrung im Gastgewerbe ist
von Vorteil aber nicht Bedin-
gung.

Wir bieten Ihnen eine selbstän-
dige Position, fortschrittliche
Anstellungsbedingungen mit
geregelter Freizeit und ein an-
genehmes Betriebsklima. Rich-
ten Sie Ihre Bewerbung an:



GARTEN HOTEL WINTERTHUR

Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
Tel. 052/84 71 71 / Hr. Cosandier

25226/45829

HOTEL ★★★★★ BASLERTOR LUZERN

Das kleinste ★★★★★Hotel im Herzen
Luzerns mit der persönlichen
Note und der gepflegt-rustikalen
Atmosphäre sucht zur Ergä-
nzung seines jungen Teams:

Restauration

Serviceangestellte Bardame

Empfang, per 1. August

Réceptionistin Réceptionspraktikantin

Etage/Lingerie

Hotelfachangestellte Zimmermädchen (temporär)

Küche, per 1. September

Chef de partie Commis de cuisine

25132/23000

Wir freuen uns auf Ihre schrift-
liche Bewerbung oder einen
ersten telefoni-
schen Kontakt.



Roland Wismer · Marco Sari
Pfistergasse 17
CH-6000 Luzern 7
Telefon 041 22 09 18

Mit der S-Bahn
direkt an Ihren
Arbeitsplatz

Gesucht:

Betriebsassistentin

In unserem Selbstbedienungsrestaurant SERVIT im
Einrichtungs-Center «Wohnland» in Dübendorf er-
wartet Sie eine interessante und sehr vielseitige Kader-
stelle.

Sie unterstützen den Geschäftsführer in seinen Füh-
rungsaufgaben und vertreten ihn bei Abwesenheit. Je
nach Eignung und Flair werden Ihnen Teilbereiche zur
selbständigen Führung übertragen.

Erfahrung im Gastgewerbe oder Detailhandel (evtl.
Koch- oder Bäckerlehre) und vor allem Freude am Um-
gang mit Menschen sind gute Voraussetzungen für diese
Kaderstelle.

Unser Betrieb ist am Abend und an Sonn- und Feiertag-
en geschlossen.

Rufen Sie uns doch einfach an, und vereinbaren Sie mit
unserem Geschäftsführer, Herrn R. Müller, ein Kon-
taktsprach.

Restaurant SERVIT
Hochbordstrasse 6, 8600 Dübendorf
Telefon (01) 821 62 63

A 24759/47783



Ein Betrieb der Restella Gastronomie AG

Zermatt

Für unser Souvenir-Geschäft suchen wir sprachkundige

Verkäuferin

für die Sommersaison 1990. Eintritt nach Übereinkunft.
Geregelte Arbeits- und Freizeit, 5-Tage-Woche, Studio kann zur Verfügung gestellt werden.

Bewerbungen an:
G. Biner-Julen, Swiss-Souvenir
Bahnhofplatz, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 10 60

M 25234/133051

SV-Service

Wir sind erfolgreicher Marktleader in der Gemeinschaftsverpflegung und bieten umfassende Problemlösungen an.

In der Abteilung Betriebsorganisation sind Sie als

Betriebsbetreuerin

(Teilzeit möglich)

für den zentralen Inventareinkauf tätig (Arbeitsort Zürich).

In enger Zusammenarbeit mit den einzelnen Betrieben budgetieren, organisieren und aktualisieren Sie den Inventarbereich.

Mit Lieferanten stehen Sie ständig in Kontakt, um Fachinformationen und Neuentwicklungen zu bearbeiten.

Wenn Sie über kaufmännische Kenntnisse verfügen und eine Ausbildung im Detailhandel, Hotel-/Gastgewerbe oder die Hotelfachschule absolviert haben, dann bietet sich hier eine selbständige und eigenverantwortliche Aufgabe.

Frau K. Maurer freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und gibt Ihnen auch gerne telefonische Auskünfte.

SV-Service Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich, Telefon (01) 385 52 78.

P 25179/178098

SV-Service

Wo nicht nur das Fachliche, sondern auch das Menschliche zählt

fühlen sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wohl und können unsere Gäste auch mit der erforderlichen Aufmerksamkeit verwöhnen. Unser(e) neue(r)

Restaurantleiter(in)

für das Restaurant Marmite stellen wir uns deshalb als fachlich ausgewiesene(r) Kandidat(in) vor, die (der) die Förderung und Betreuung der gesamten Servicebrigade als eine grosse Herausforderung sieht.

Wir bieten Ihnen unsererseits Unterstützung, indem wir Ihnen und Ihren Mitarbeitern laufend interne und externe Weiterbildungsprogramme offerieren.

Als Kaderangestellte(r) einer internationalen Hotelkette haben Sie ausserdem verschiedene Transfermöglichkeiten ins Ausland und kommen in den Genuss von Gratisübernachtungen in allen Swisshotels.

Dürfen wir auf Sie zählen? Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Frau Regula Müller, Personal- & Training Manager.

HOTEL
INTERNATIONAL
ZÜRICH

Am Marktplatz, CH-8050 Zürich, Tel. (01) 311 43 41

swissotel

25216/40495

Ist Ihnen eine echte Herausforderung gerade recht?

Im Auftrag der Stadt Biel führen wir das Alterswohnheim und Restaurant Cristal, Biel-Madretsch, welches 33 Pensionäre beherbergt und 4 Ferienbetten zur Verfügung stellt. Das angegliederte Restaurant ist öffentlich.

Per 1. oder 15. September 1990 suchen wir eine junge, diplomierte

Hotelfach-Assistentin

für folgenden Aufgabenbereich:

- Organisation des Hausdienstes und Überwachung des Personals
- Verantwortung für den reibungslosen Ablauf im Restaurant und in der Lingerie
- Wareneinkauf und -lager, Warenbuchhaltung

42-Stunden-Woche, zweimal monatlich Wochenenddienst.

Wir freuen uns über die Kontaktnahme einer Interessierten, welche bereit ist, diese anspruchsvolle und vielfältige Aufgabe in einem angenehmen Arbeitsteam zu übernehmen.

Frau Ch. Wyss, Heimleiterin, Alterswohnheim Cristal, Erlacherweg 40, 2500 Biel-Madretsch, Telefon (032) 25 34 34

P 25214/178098

An unserem Hauptsitz in Zürich-Enge, General-Guisan-Quai 40, suchen wir in ein kleines Team kontaktfreudige(n)

Mitarbeiter(in)

für den freundlichen und kompetenten

Empfang

unserer Besucher und Gäste. Zu dieser frontorientierten Position gehören im weiteren diverse Betreuungs- und Sicherheitsaufgaben wie:

- Überwachen der technischen Räume und Nebengebäude sowie der Besucherparkplätze mittels Monitoren und durch gelegentliche Kontrollgänge
- Bedienen und Überwachen der Störmeldeanlage
- Führen der Zutrittskontrolle
- Reservation und Betreuung der Konferenzräume
- Allgemeine Auskunftserteilung und Weiterleitung der Besucher an die gewünschten Personen im Hause

Die Dienstzeiten beschränken sich auf den Tagesbetrieb, jeweils Montag bis Freitag.

Gute Umgangsformen, absolute Zuverlässigkeit, deutsche Muttersprache sowie mündliche Fremdsprachenkenntnisse bilden die Voraussetzungen für diese Vertrauensposition.

Herr K. Spörri von der Personalabteilung nimmt gerne Ihre Bewerbung entgegen oder erteilt Ihnen gerne telefonisch weitere Auskünfte, Telefon (01) 206 46 33.

Rentenanstalt

General-Guisan-Quai 40, 8022 Zürich

O 25185/132594



Eine Welt für sich - eine Welt für Sie

Das zweite Schweizer Ramada Renaissance Hotel, ein Haus der Luxusklasse, an idealer Lage zwischen Airport und City Center, wird am 1. Oktober 1990 eröffnet. Neben dem hohen Komfort unseres Hotels wollen wir uns vor allem durch einen freundlichen und effizienten Service auszeichnen und bieten engagierten, qualifizierten jungen Menschen folgende interessante Positionen an:

Sales Executives (weiblich mit Verkaufserfahrung)
Sales-Sekretärin
Personal-Administrator
Chef-Buchhalter, Buchhaltungs-Sachbearbeiter
Einkaufskoordinator
F & B Controller/Operations-Analyst
F & B- und Bankett-Sekretärinnen
Chef Unterhalt
Warenkontrolleur, Lagermitarbeiter

Alle Positionen eignen sich für Damen und Herren. Auch wenn Sie nicht aus der Hotelbranche kommen, sollten Sie sich bewerben. Wir informieren Sie gerne über die verschiedenen Arbeits- und Umschulungsmöglichkeiten.

Wir bieten Ihnen den modernsten Arbeitsplatz in Zürich, eine sehr gute, leistungsbezogene Bezahlung, kontinuierliche intensive Schulung, ein attraktives Beteiligungssystem und die echte Möglichkeit für weltweite Transfers. Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an die Direktion Ramada Renaissance Hotel Zürich, Postfach TMC, 8065 Zürich.

P 25279/245984

HOTEL Restaurant PASSAGE

Per 15. Juli suchen wir fürs Restaurant Passage in Grenchen

Koch oder Köchin

Arbeitszeit: Montag-Freitag, 10.00-18.00 Uhr, Samstag/Sonntag frei.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Anruf. (Bitte Herrn R. Probst verlangen, Telefon 065/52 77 52.)

P 25208/284785

Vasellari AG Marktplatz 7 2540 Grenchen Telefon 065/52 30 92

Hotel Restaurant Sternen

Heitenried

Wir suchen

Commis de cuisine

Junges Team, Ganzjahresbetrieb, gepflegte Restauration, gute Arbeitsbedingungen.

Auf Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungsschreiben freuen sich H. und I. Aebischer-Baeriswyl.

Telefon (037) 35 11 16

P 25256/15512



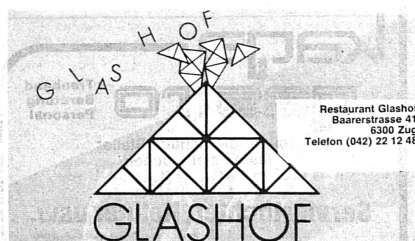
Für unseren mittelgrossen Betrieb an der Stadtgrenze Bern suchen wir nach Vereinbarung

Serviertochter

für unser A-la-carte-Restaurant. Sind Sie interessiert, dann telefonieren Sie unverbindlich, wir geben Ihnen gerne jegliche Auskünfte.

Felix Künsch, Küchenchef, Hotel Kreuz, 3073 Gümliigen, Telefon (031) 52 02 20

O 24802/68268



Restaurant Glashof
Baarerstrasse 41
6300 Zug
Telefon (042) 22 12 48

In unser junges und dynamisches Team suchen wir auf Anfang September

kreativen Koch/Köchin Entremetier

Wir bieten:

- gutes Salär
- angenehmes Arbeitsklima
- Sonn- und Feiertage frei
- 5 Wochen bezahlte Ferien

Möchten Sie mit uns zusammenarbeiten und unsere anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen? Ja, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Glashof
Baarerstrasse 41, 6300 Zug
Telefon (042) 22 12 48 (Herrn Franzen verl.)

25122/151823



BAUR AU LAC ZÜRICH

Für unsere Bereiche Economat, Kaffeeküche und Office suchen wir per 1. September 1990 oder nach Vereinbarung eine tüchtige

II. Gouvernante

Wir bieten Ihnen:

- einen interessanten und verantwortungsvollen Aufgabenbereich
- vielseitige Arbeitsstelle
- auf Wunsch schönes Zimmer, drei Minuten vom Arbeitsplatz entfernt

Wenn Sie interessiert sind, in einem Stadthotel der Luxusklasse zu arbeiten, dann telefonieren Sie unserem Personalchef, Telefon (01) 221 16 50, oder schreiben Sie uns mit kompletten Unterlagen.

Hotel Baur au Lac
Personalchef
Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich
(Eingang Börsenstrasse 27)

25254/39918



Couronne Hotel Krone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum Murten suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

1 Sous-chef

per 1. August oder nach Übereinkunft.

1 Koch/Köchin

per sofort oder nach Übereinkunft

1 Servicefachangestellte(n)

per sofort oder nach Übereinkunft für unser Speiseraum.

Für die Jahre 1990/91 haben wir noch folgende Lehrstellen frei.

Koch/ Köchin, Servicefach und Schnupperlehrlinge

Bei uns können Sie vom einfachen Tellerservice bis zum gepflegten Bankett- und A-la-carte-Service fast alles lernen.

Für das Jahr 1991 suchen wir eine(n)

Direktionsassistenten (-in)

der (die) uns bei der Leitung unseres Betriebes tatkräftig unterstützt.

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns doch ganz einfach an. Wir werden uns gerne mit Ihnen über Ihre zukünftige Mitarbeit unterhalten.

Familie Nyfeler
Hotel Krone, CH-3280 Murten
Telefon (037) 71 52 52, Fax (037) 71 36 10
Seeterrasse, Pizzeria, Fondue-Stube, Restaurant, Bankettsäle, Bar.

25224/26190

Kaga Gastro

Treuhand
Beratung
Personal

Immer die richtige Stelle
finden statt suchen
**z. B. für Köche,
Serviertöchter, Kellner usw.**

Wir vermitteln Dauerstellen, Aushilfsstellen,
Kaderstellen im Gastgewerbe.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns:

Kaga Gastro Personal

9500 WIL (073) 22 14 10 / (073) 22 49 13 Fax
8640 Rapperswil (055) 26 12 80 / (055) 26 12 82 Fax
8408 Winterthur (052) 25 83 25
3110 Münsingen/BE (031) 92 23 35 / (031) 92 25 33 Fax
24927/229423



Im schönsten
Hochtal Europas!

bietet Ihnen attraktive, angenehme und gutbezahlte Arbeitsplätze. Greifen Sie zu! Erstklasshotel (*****) mit 125 Betten, Restaurants, Bar, Appartementhaus.

Wir suchen für die Sommersaison 1990 (Mitte Juni bis Mitte Oktober) und auf Wunsch auch für weitere Saisons folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Küche: **Kochlehrling
Kochlehrtöchter**

Service: **Servicefachangestellte(r)
Servicefachlehrling
Servicefachlehrtöchter**

Etage/
Lingerie: **Hofa für Economat und Office
Hofa-Lehrtöchter**

Sehr gut ausgewiesenen Bewerberinnen und Bewerber bieten wir interessante Verdienstmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie an

W. H. Brüggemann, Dir.
Hotel Edelweiss
7514 Sils-Maria

adressieren, oder rufen Sie Telefon (082) 4 52 22 an!
24748/31259

Für unser Speise- und Quartierrestaurant in Bern, mit angegliederten Seniorenappartements suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen einsatzfreudigen, jungen

Koch (auch Dame)

Unser neuer Mitarbeiter kann auch Ausländer sein, Arbeitsbewilligung vorhanden.

Wir bieten:

- interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- zeitgemässe Entlohnung
- 5-Tage-Woche
- Jahresstelle

Wir erwarten:

- Abschluss einer Berufslehre oder einige Jahre Praxis im entsprechenden Beruf
- Bereitschaft zur Teamarbeit
- Freude an der Arbeit im Gastgewerbe

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Restaurant Eggholz
Weltpoststrasse 16, 3015 Bern.
Telefonische Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne über Telefon (031) 43 46 43.

P 25174/58734



SCHINZENHOF HORGEN

Tagungsort und Kongressort
am Zürichsee

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf den 1. September 1990 qualifizierten

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.

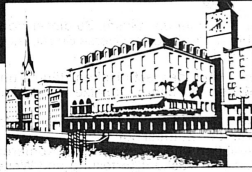
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.
Saisonkontingent vorhanden.

25248/129287

Restaurationsbetriebe Schinzenhof
Alte Landstrasse 24, 8810 Horgen
Telefon (01) 725 27 05



Hotel zum Storchen



Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir nach Übereinkunft einen

Chef de rang

dem es Freude macht, unsere anspruchsvolle Kundschaft in unserer bestbekannten Rötisserie zu verwöhnen.

Gerne erwartet unser Personalchef, Herr P. N. Hösl, Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Ausländer können nur mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

25287/41483

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zurück|ötel

Wir suchen in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Service

Chef de rang Commis de rang

Küche

Chef de partie Commis de cuisine

Etage/Loge

Hallenportier Zimmermädchen

Keine Saisonbewilligungen.

Unser Personalchef W. Jaggi freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

23688/4081

HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN *****

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Tx 911524

swissotel



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

Nach Übereinkunft suchen wir zur Vervollständigung unseres dynamischen Teams eine(n)

Mitarbeiter(in) des Kontrollwesens

Diese interessante und abwechslungsreiche Stelle bietet Ihnen den Einblick in das Rechnungs- und Kontrollwesen eines Grosshotels und die Möglichkeit, sich mit unseren Kassen- und EDV-Systemen vertraut zu machen.

Gerne erteilt Ihnen unser Personalchef, Herr W. O. Im-Obersteg, weitere Auskünfte oder freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

25096/40150

Kurhausstrasse 65 8032 Zürich
Tel.: 01 / 251 62 31

one of The Leading Hotels of the World

GAUER HOTEL

SCHWEIZERHOF BERN

Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01

Durch die Reorganisation unseres Departements Housekeeping wurde eine neue, interessante Kaderstelle geschaffen.

Gouvernante F & B/ Restauration/ Economat/ Stewarding

Die Position eignet sich in erster Linie für eine gelernte Hotelfachassistentin mit Berufserfahrung oder eine Absolventin einer Hotelfachschule, es kann jedoch auch ein anderer Werdegang sein.

Aufgabenbereich: Leitung der Abteilung Stewarding (Office, Economat, Buffet), Sauberkeit im rückwärtigen Bereich des Hotels.

Eintritt: Ideal: Anfang September.
Möglich: nach Übereinkunft.

Sind Sie interessiert, im Schweizerhof-Team mitzumachen? Ganz einfach: Bewerbung senden!

Gauer Hotel Schweizerhof
Frau L. Liberti, Personalchef
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon (031) 22 45 01
Fax (Dir) (031) 22 66 68

25211/4600

GASTRONOMIE MIT STIL

Für unser traditionelles und renommiertes ****-Hotel mit 100 Betten, in der Luzerner Altstadt, direkt an der Reuss, suchen wir nach Übereinkunft eine(n)

Chef(in) de réception

Unsere Pluspunkte:

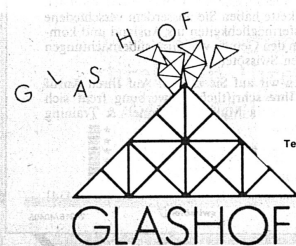
- modernst eingerichteter Arbeitsplatz in neu renovierter Réception
- internationale, individuelle Kundschaft
- Mitspracherecht
- Zusammenarbeit mit einem jungen, dynamischen Team
- Einarbeitung auf Computer-/Textsystem IBM 36

Sie verfügen über die notwendigen Voraussetzungen für diese interessante Stelle, haben sehr gute Sprachkenntnisse, tragen gerne Verantwortung und sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Angesprochen? ... Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Peter Büsser, Direktor
25205/22683

HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT LUZERN - 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR - SALLE DES BALANCES - TERRASSE - BISTRO
TELEFON 041/51 18 51



Restaurant Glashof
Baarerstrasse 41
6300 Zug
Telefon (042) 22 12 48

Für unsere Spezialitätenwochen im kommenden Herbst suchen wir

japanischen Koch

während 4 bis 8 Wochen.

Wünschen auch Sie unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen, rufen Sie uns unverbindlich an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Glashof, z. H. Herrn Franzen
Baarerstrasse 41, 6300 Zug
Telefon (042) 22 12 48

25123/151823

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie

in Jahresstelle. Wir bieten interessante, abwechslungsreiche Arbeit, gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, Unterkunft im Hause möglich.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf.

Hotel Restaurant Kolping
Friedenstrasse 8
6004 Luzern
z. H. von A. Schnyder, Direktor oder
R. Fellmann, Küchenchef
Telefon (041) 51 23 51

P 25169/44300

Hier wartet ein Arbeitsplatz an der Sonne auf Sie.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft, zur Ergänzung unseres Teams, noch folgende Mitarbeiter, wenn möglich für länger:

Restaurant La Clav

Chef restaurateur

selbständig, kreativ, initiativ, mit Freude an gepflegter, italienischer Küche

Hauptküche/Barga

Chef entremetier Commis de cuisine

Renommierte Küche mit Cuisine du marché

Réception/Verwaltung (IBM 36)

Réceptionistin kaufm. Angestellte

Personalzimmer stehen zur Verfügung, Arbeitsbewilligung kann beschafft werden. Rufen Sie uns doch einfach an, um mehr über die offenen Stellen zu erfahren, oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Peter Hotz oder Barbara Gehrke
Hotel Adula
CH-7018 Flims-Waldhaus
Telefon (081) 39 01 61

25078/11193

Flims HOTEL ADVLA

Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims-Waldhaus,
Telefon 081/39 01 61, Telefax 081/39 43 15.

4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene,
Genuss für den Gaumen.

La Fleur

RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTERN A.A.
Leo und Pia Hagenbuch, Tel. 01-761 62 82

Auf Anfang August 1990 suchen wir in unser Team eine freundliche und fachlich gute

Servicefachangestellte

für unseren gepflegten A-la-carte-Service.
Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit sind selbstverständlich.

Sind Sie interessiert? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Restaurant La Fleur
8910 Affoltern am Albis

25124/209767



Annelise und Hans-Peter Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon (028) 66 11 75

Neues Viersternhotel, 100 Betten, mit Gourmet-Restaurant, Badelandschaft, bestehend aus Hallenbad, Whirl-Pool, Sauna, Dampf- und Eukalyptusbad, Kneipp-Becken, Solarium, Massage und Lencaster-Beauty-Salon, sucht junge, dynamische Mitarbeiter. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Chef de partie Commis de cuisine

Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung, Appartements vorhanden.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen sind zu richten an:

Alpenhotel, 3920 Zermatt
25286/137880

HOTEL RESTAURANT RÖMERTOR

RÖMERSTUBE-FESTSAAL-KEGELBAHNEN

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Koch/Köchin

(evtl. Hilfskoch)

sowie per 1. September

Kochlehrling

zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams.

Rufen Sie uns bitte an, wir informieren Sie gerne.

Telefon (052) 27 69 21
Herrn Reichen, Küchenchef, oder Herrn Meier verlangen.
24920/38350

HOTEL RÖMERTOR, OBERWINTERTHUR
FAM. G. MEIER, TEL. 052 27 69 21
GUGGENBUHLSTR. 6, 8404 WINTERTHUR

Restaurant Sihlhalden

Unser Restaurant ist auf dem Lande, in Gattikon-Thalwil, von der Stadtgrenze Zürichs in 10 Min. zu erreichen.

Für unsere Küche suchen wir einen

Koch (Chef de partie) Jungkoch oder Köchin Hilfskoch

Wir sind spezialisiert für eine saisonale Küche, unser Betrieb ist jeweils sonntags und montags geschlossen.

Telefonische Anfragen (01) 720 09 27, Herrn oder Frau Smolinsky verlangen.

Bewerber nur mit Bewilligung B oder C.
Anrufe anderer Zeitungen sind nicht erwünscht.

0 24799/199176

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle

Koch oder Köchin

in gutbürgerliche Küche. Hoher Lohn garantiert, auf Wunsch mit Kost und Logis. Ausländer nur mit vorhandener B-Bewilligung. Nach einem Anstellungsjahr 13. Monatslohn und 5 Wochen Ferien.

Offerten bitte an:
Fam. Rubli
Hotel + Restaurant Passhöhe
8843 Ybergereggen
Telefon (043) 21 20 49
24776/115770



RESTAURANT OCHSEN

Suchen Sie eine interessante, herausfordernde Stelle in lebhaftem Betrieb? Dann melden Sie sich bei uns. Wir suchen per 15. August oder nach Übereinkunft freundliche

Serviceangestellte und Servicelehrtöchter

sowie

Commis de cuisine

Nähere Auskunft erteilen gerne:
A. + M. Brunner
Restaurant Ochsen, 9202 Gossau
Telefon (071) 85 25 31.
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

25021/120898

★★★★ HOTEL Seiler au Lac

BÖNIGEN - INTERLAKEN

80 Betten
Restaurant français
Grill-Pizzeria «La Bohème»

Freundlich und aufgestellt? Dann brauchen wir Sie ...

Am schönen Brienzsee (bis Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter(innen):

Chef tournant Jungkoch/ Köchin

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
E. Zingg, Hotel Seiler au Lac
3806 Bönigen/Interlaken
Telefon (036) 22 30 21.
21673/5290



Von Anfang an dabei sein

Für die Neueröffnung des Restaurant Mühle in Allschwil suchen wir auf 1. August 1990 noch folgende Mitarbeiter:

Chef garde-manger Commis de cuisine Servicefachangestellte(r) Hausbursche, evtl. Ehepaar

Haben Sie Freude

- an einer modernen, saisonbewussten Küche
- an einem gepflegten Service
- an einer anspruchsvollen Kundenschaft und Sonntag/Montag Ruhetag?

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

Conny und Urs Kunz-Strebel
Bürenstrasse 17
3250 Lyss
Tel. (032) 85 10 31
23933/202044

LINDE BADEN



HOTEL-RESTAURANT
Telefon (056) 22 53 85 Telefax 056 097 LIHO CH

In unser abwechslungsreiches, lebhaftes Passantenhotel suchen wir in Jahresstelle zuverlässige, einsatzfreudige

Gouvernante/ Aide du patron

Angenehmes, selbständiges Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, die üblichen Sozialleistungen, auf Wunsch kann kleines Studio vermittelt werden.
23537/66699

Fam. F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingenstrasse 22
5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85
Parkhaus hinter dem Hotel



Für meine Hotel- und Restaurationsverwaltung suche ich nach Vereinbarung eine oder einen

Direktionssekretär(in)

Zurzeit sind wir ein Hotel mit 120 Betten, 2 Restaurantsbetrieben und einer Bar in Zürich, ein Restaurant in Schlieren (weitere werden folgen). Wir beschäftigen 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und verwalten eine grössere Anzahl von Liegenschaften.

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Lohn- und Finanzbuchhaltung (auf PC mit Abacus-Software), das Personalwesen allgemein, das Führen und Überwachen sämtlicher Bank- und PC-Konten, das Kreditorenwesen, Kontakt zu Behörden, Lieferanten und Kunden und anderes mehr.

Ich erwarte eine abgeschlossene kaufmännische Berufsausbildung, einige Jahre Berufserfahrung, Flexibilität und sicheres Auftreten.

Ich biete Ihnen weitgehende Selbstständigkeit, grosses, helles Büro mit modernsten Hilfsmitteln und persönliches Arbeitsklima und gute Entlohnung.

Fühlen Sie sich angesprochen, freue ich mich auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Anruf unter Telefon (01) 271 54 00, Hermann E. Trümpy verlangen.

25149/41289

Im Hotel Trümpy
Sihlquai 9 (beim HB/Landesmuseum)
8005 Zürich, Tel. 01 271 54 00
Parkhaus Sihlquai, Tram 4 + 13
täglich offen von 6.00-24.00 Uhr.

Wir suchen auf September 1990 qualifizierten

Alleinkoch

für selbständige Führung eines Spezialitätenrestaurants mit 60 Plätzen.
Möblierte Wohnung im Hause. Samstag und Sonntag frei. Gute Umsatzbeteiligung. Mitarbeit der Ehefrau von Vorteil.
Offerten unter Chiffre 24831 an hotel revue, 3001 Bern.

24831/239119



HOTEL EULER

Centralbahnplatz 14, CH-4002 Basel
061 / 23 45 00

Sie haben Erfahrung im Hotelfach gesammelt, und Sie warten nur noch auf die entsprechende Möglichkeit, Ihre Fähigkeiten einzusetzen und sich zu entfalten?

Wir suchen nach Vereinbarung eine flexible und aufgestellte:

F & B-Sekretärin/ Direktionsassistentin

Ihre solide Grundausbildung und Ihre Berufserfahrung im Bereich F & B helfen Ihnen, diese sehr abwechslungsreiche Stelle kompetent auszufüllen.

Sind Sie kommunikationsfreudig, charakterlich stabil und lieben das lebhaftes «Treiben» im Gastgewerbe? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto richten Sie an die Direktion.

24543/3131



CONTINENTAL LAUSANNE, EULER BASEL,
ST. GOTTHARD ZÜRICH, DE LA PAIX GENÈVE



In unserem Hotel ist die folgende Stelle zu besetzen:

Sekretärin

Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch (wenn möglich Italienisch), Weiterausbau des EDV-Systems, allgemeine administrative Arbeiten, Mitarbeit im Personalbüro und während der Wintersaison an der Réception.

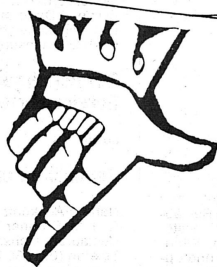
Wir bieten Ihnen eine selbständige Position und eine geregelte Arbeitszeit (evtl. während der Sommermonate auch nur halbtags), zeitgemässe Entlohnung, 1½-Zimmer-Wohnung vorhanden.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Wir bitten Sie um Kontaktnahme (Telefon 081/47 12 21) oder um Zustellung Ihrer Offerte mit Zeugniskopien.

Andreas J. Gredig, Fluela Hotel, 7260 Davos Dorf

0 25143/8958



Wichtig!

5590159
HOTEL + TOURISTIK REVUE 164
ABONNEMENTSDIENST
POSTFACH

3214

3001 BERN 1 FAECHER

**Vergessen Sie bitte nicht,
Ihre Kundennummer anzugeben,**

- wenn Sie Ihre Abonnements-Gebühren an uns überweisen,
- wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,
- wenn Ihnen die hotel + touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgesandt werden soll,
- wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.

**Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir
können für Sie alles noch schneller erledigen.**

Besten Dank!

**hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach
3001 Bern**

MARCHE DE L'EMPLOI



<p>Hotel Job vous propose cette semaine</p> <p>Para-hôtelier dans des conditions de rêve pour ce poste de</p> <p>pâtissier</p> <p>horaires réguliers, congé week-end, Suisse ou permis valable.</p> <p>Hôtel de station renommée cherche son</p> <p>assistante d'hôtel ou aide du patron</p> <p>avant tout souriante, débrouillée et polyvalente.</p>	<p>Sont ouverts actuellement plusieurs postes de</p> <p>chef de cuisine</p> <p>pour personne expérimentée, sachant conduire et motiver une équipe. Créatif avant tout. Lausanne et environs. Suisse ou permis valable</p> <p>de même que des postes de</p> <p>cuisinier (seul)</p> <p>A Genève, ville des affaires, on vous propose un superbe poste de</p> <p>chef de réception</p> <p>français/anglais/allemand, connaissances informatiques, expérience dans poste similaire souhaitée.</p>	<p>Clinique privée de la place recherche</p> <p>secrétaire de réception</p> <p>téléphone, accueil, secrétariat.</p> <p>Et toujours notre service temporaire pour tout remplacement de plus ou moins longue durée spécialement en cuisine et service.</p> <p>Pour tout renseignement complémentaire n'hésitez pas à nous contacter.</p> <p>Hotel Job SSH Isabelle Sgariglia-Saudan Elisabeth Sermier Terreaux 10 1000 Lausanne 9 téléphone (021) 20 28 76</p> <p>25251/84735</p>
---	---	--

HÔTEL JOB SSH Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 202 876 / 200 907



Société suisse des hôteliers

Region lémanique

Restaurant-bar, dancing, discothèque, établissement de haut-standing, engage pour début août 1990:

Dancing: **2 barmains**
pleines de charmes et de tact

1 portier
bon physionomiste et psychologue

Restaurant: **1 chef cuisinier**
ayant beaucoup d'initiative et de l'ambition

1 aide de cuisine
capable de seconder le chef

2 sommeliers
avec expérience et sens de l'accueil

1 garçon ou fille de buffet-office
avec bonne présentation

Vous aimez le travail de nuit et les responsabilités ne vous font pas peur, de plus vous aimez relever les défis.

Nous demandons exclusivement des personnes de nationalité Suisse ou au bénéfice d'un permis C ou B.

Intéressé(e)s?

Envoyez-nous vos offres avec votre curriculum vitae à: J. C. LENOIR, Quai de l'Arabie 2, 1800 Vevey, ou téléphonez au (021) 921 51 36 le soir entre 20 et 21 h.

P 25180/44300

Nous avons besoin de vous

- S'investir pleinement mais en gardant cet eclectisme qui vous caractérise.
- Donner l'image d'un homme d'action, dynamique et engagé.
- Assumer un job à responsabilités multiples.

Voilà ce qui fait de vous l'homme que nous recherchons pour repourvoir le poste de

comptable-responsable

Envoyez-nous votre dossier complet, si après 5 à 6 ans de pratique, vous avez envie de prendre en main la direction du département comptabilité et la coordination entre l'administration et les divers services de l'office.

Office du Tourisme de Montreux
att. M. Roland Ritter, CP 97
1820 Montreux

A 25219/42790

Établissement Médico-Social, 80 lits
Les Berges du Léman, à 1800 Vevey
cherche pour tout-de-suite ou à convenir

1 commis de cuisine

Place à l'année.

Horaires et ambiance agréable dans une petite équipe.

Faire offres (curriculum vitae, certificats, photo) à Monsieur Moïse Anidjar, Directeur.

25086/59862



Centre international de Glion

Glion sur Montreux - Bulle en Gruyère

désirons engager pour notre nouvelle école de Bulle

un chef pâtissier et professeur

Le candidat doit être au bénéfice d'une formation solide et confirmée dans plusieurs établissements de bonne renommée (restaurants/hôtels).

Il doit avoir assumé des responsabilités également à l'étranger. A part le français, une très bonne connaissance de l'anglais est indispensable. Intérêt marqué pour la formation (si possible déjà quelque expérience) et aptitudes à communiquer. Nous retenons également les candidatures féminines. Nationalité suisse ou permis C.

Le Centre international de Glion est une institution de haut niveau et propose à ses cadres et enseignants des conditions privilégiées. Il demande pour sa part des attitudes et comportements positifs et empreints de la volonté de progresser.

Entrée en fonction: début août 1990 ou à convenir.

Les dossiers - accompagnés des documents usuels - sont à adresser au Centre international de Glion, à l'att. de M. Tony Bärtsch, responsable F & B, 1823 Glion.

A 25039/13625

Restaurant La Vignettaz
Fribourg
engage

Chef de cuisine

et

jeune cuisinier

Fermé le dimanche.

Téléphone (037) 24 28 31

P 25173/44300

Restaurant Du Pont, Nidau

Occasion unique

Le restaurant au bord du canal de l'Aar cherche pour tout de suite ou pour date à convenir

couple de gérants

possédant certificat de capacité.

Très beau bâtiment situé à 5 min. de Bienne, avec terrasse ombragée de marronniers.

Les intéressés voudront bien s'adresser à Madame Boux, Hauptstrasse 82, 2560 Nidau, avec les documents usuels.

Téléphone (032) 51 99 61 ou (032) 51 99 78

P 25059/24382

Le rendez-vous des gourmets



cherche de suite

cuisinier avec CFC

Poste à responsabilité. Bon salaire à personne motivée.

Faire offres:
RESTAURANT DE LA TOUR-D'IVOIRE
1830 MONTREUX
Tél. (021) 963 13 03, heures de repas

P 25301/294918

L'hebdomadaire hôtel et revue touristique, une paire inéparable



A touch of Hyatt

Le Hyatt Continental Montreux, hôtel ***** de luxe, disposant de 163 chambres, 3 restaurants, personnelisés, lobby bar, piano bar, room-service, salles de banquets et centre de conférences avec 400 places, cherche pour entrée immédiate ou date à convenir une

secrétaire du personnel

Nous vous voyons dynamique, flexible et au bénéfice de quelques années d'expérience. Vous avez le sens des responsabilités et savez faire preuve d'initiative. Vous avez du talent pour organiser et les tâches administratives ne vous font pas peur. Vous maîtrisez le français et l'anglais et aimez rédiger de manière indépendante.

Nous vous offrons une activité très variée, un salaire correspondant à vos capacités et tous les avantages d'une chaîne internationale.

Si vous vous reconnaissez dans cette description, alors veuillez envoyer votre dossier complet avec CV, étrangers (permis B/C), photo, ainsi que les copies de vos diplômes et certificats de travail à Mr. D. Cruz, Chef du personnel.

25136/95923

HYATT CONTINENTAL MONTREUX
Case postale 288, 1820 Montreux



SPLENDIDE ROYAL

TEL. (091) 54 20 01

6900 LUGANO
Riva Caccia 7

TELEX: 73032

cherche pour tout de suite ou date à convenir

gouvernante d'étage

avec très bonne expérience et connaissance des langues.
Place à l'année.

Faire offres détaillées avec copies de certificats et photo à la direction de l'hôtel.

25247/22454

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Placement accéléré - téléphone (031) 50 72 79

Demande d'emploi

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emplois de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine								Administration/Administration							
1028	Commis de cuisine	26	KA	Sept. 90	E		Hotel	3655	Aide du patron/m	29	CH	Sept. 90	D/F/I	Inner-CH	
1029	Koch	24	CH	Juli 90	F/D		Spez.-Rest., Aushilfe	3656	Réceptionniste	21	CH	Aug. 90	I	Hotel, Tessin	
1030	Küchenchef	43	D	Aug. 90	I		Restaurant/Hotel Zurichsee	3657	Réceptionniste	25	D	Sept. 90	D/F/E	Hotel	
1031	Chef de partie	25	ML	Sept. 90	F/E		Rest./Hotel, ZH und SG	3658	F&B Assistant	27	CH	Sept. 90	F/E/D	****-bis *****-Betrieb,	
1032	Commis de cuisine	21	CH	Sept. 90				3659	Réceptionsprakt./w	18	CH	Juli 90	F/E	Reg. Bern/Basel	
1033	Commis de cuisine	22	AU	sofort				3660	Directeur	51	H	C. n. Ver.	D/F	Hotel, Lausanne und Umg.	
1034	Küchenchef	27	A	Juli 90	E		Hotel/Rest.	3661	Réceptionniste	20	I	A	Juli 90	I/D/E	Dancing/Bar
							Restaurant	3662	Direktionass./m	31	I	A	Aug. 90	I/D/E	Hotel, West-CH
Service/Service								Hauswirtschaft/Ménage							
2623	Sefa	18	CH	n. Ver.	D/F/E		Rest./Hotel, Sa/So frei	4713	Küchenbursche	26	P	A	sofort	I	Hotel/Rest.
2624	Barkeeper/Kellner	21	N	Nov. 90	D/E		Hotel/Rest.	4714	Buffetbursche	33	F	Nov. 90	F/E	Hotel/Rest.	
2625	Kellner	30	P	B	Aug. 90	D/F/I	Hotel/Restaurant	4715	Gouvernante	20	CH	Sept. 90	D/F/E	****-bis *****-Hotel	
2626	Kellner	33	P	A	Juli 90	I/D/F	Hotel/Rest.	4716	Gouvernante	24	CH	Aug. 90	F/E/I	Kanton Bern	
2627	Kellner	24	F	Sept. 90	F/E		Rest./Bar, Bern bevorzugt	4717	Buffettochter	42	D	A	Juni 90	D/I	Hotel/Rest., Raum SH/ZH/
2628	Chef de service	47	YU	C	Sept. 90	D/F/I	Hotel, Tessin								Frauentod
2629	Serviertochter	24	D	Juli 90	E/I		Hotel, Locarno/Ascona								Hotel/Café
2630	Chef de service	24	A	A	Juni 90	D/E	Hotel/Rest., Bew. A, Ti bis								
2631	Kellner	20	YU	Dez. 90	D		Dez. 90								
							Hotel/Rest., CH-Erfahrung,								
							Kanton BE								

1 Numéro des candidats
2 Profession (position souhaitée)
3 Age
4 Nationalité
5 Permis de travail pour les étrangers
6 Date d'entrée
7 Connaissances linguistiques
8 Type d'établissement/région préférée (souhait)

Abonnez-vous au Service de placement accéléré
Pour le prix d'abonnement de frs. 260.- par semestre ou frs. 450.- par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés, il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

1 Referenznummer
2 Beruf (gewünschte Position)
3 Alter
4 Nationalität
5 Arbeitsbewilligung
6 Eintritsdatum
7 Sprachkenntnisse
8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung
Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 260.- pro Halbjahr oder Fr. 450.- pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgs-honorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hotel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi

(A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de: _____ Date d'entrée en fonction: _____

Nom: _____ Prénom: _____ Né(e) le: _____

Rue: _____ NPA/localité: _____ Nationalité: _____

Tél. privé: _____ Tél. professionnel: _____ Permis de travail: _____

Type d'établissement: _____

Emploi d'auxiliaire du: _____ au: _____

Observations: _____

Connaissances linguistiques:	bonnes	moyennes	faibles		bonnes	moyennes	faibles
allemand	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	italien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
français	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	anglais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mes 3 derniers emplois ont été:

Etablissement	Lieu	Fonction	Durée
1. _____	_____	_____	_____
2. _____	_____	_____	_____
3. _____	_____	_____	_____

Je désire bénéficier d'une annonce gratuite de demande d'emploi dans l'hotel revue ☐ oui ☐ non Date: _____ Signature: _____

Coupon à détacher et à retourner, dûment rempli en lettres majuscules, à: Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne

Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne, Téléfax (031) 507 334



Hôtel Moderne, Genève

Hôtel garni* à Genève**

cherche pour entrée à convenir

un(e) réceptionniste

fr., all., angl.

(pour réception, téléphone, caisse et correspondance)

Nous demandons:
bonne présentation
de la motivation
personne stable
Suisse, permis C ou B

Nous offrons:
travail intéressant
horaires agréables
bon salaire à personne capable
possibilité de logement hors de l'hôtel

Si vous aimez ce travail et si vous êtes motivé à prendre des responsabilités, vous êtes la personne que nous cherchons pour compléter notre équipe. Faites vos offres de services, en joignant une photo, un curriculum vitae et des copies de certificats à: **GM, Case postale 854, 1211 Genève 1.** Discretion assurée.



25090/12947

Café-Restaurant le Central 1008 Prilly

cherche pour son nouveau restaurant spécialisé dans la cuisine française un(e)

jeune cuisinier (-ière)

qualifié(e).
Nous offrons:
- horaire régulier
- possibilité de logement
- bon salaire à personne compétente
Entrée pour mi-août.

Prendre contact par téléphone ou par écrit. Demander **M. L. Schechinger, Maître fédérale, téléphone (021) 24 80 11 ou 634 03 17.**

P 25210/44300

Annonces par télex
031 46 23 95



HOTEL-RESTAURANT DE L'AIGLE

Rôtisserie «Café de Paris»
1844 Villeneuve (VD)

Famille Turrian

Grand-Rue 48 - Tél. (021) 960 10 04

Nous cherchons de suite ou à venir pour compléter notre brigade

une sommelière

connaissant les deux services

un jeune cuisinier

entremetier.
Cuisine moderne et traditionnelle.
Sans permis s'abstenir.

P 24512/14775

Chaîne de bars avec alcool, en pleine expansion, cherche pour Genève:

1 gérant

- possession patente
- expérience dans poste similaire
- aptitude à diriger une douzaine de personnes

1 assistant de direction

date d'entrée: le 1er août 1990.
Veuillez faire vos offres écrites accompagnées d'un curriculum vitae et d'une photo sous chiffre 22-90155 à Publicitas, 1400 Yverdon.

P 25311/44300

A touch of Hyatt

Le Hyatt Continental Montreux, hôtel ***** luxe, disposant de 163 chambres, 3 restaurants personnalisés, Lobby-Bar, Piano-Bar, room-service, salles de banquets et centre de conférences avec 400 places, cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

**responsable de nuit
chef caissier
caissiers/
réceptionnistes**

Nous vous imaginons diplômé d'une école hôtelière ou possédant l'expérience d'un poste similaire, aimant le contact avec la clientèle et maîtrisant le français et l'anglais.

Nous offrons un salaire correspondant à vos capacités et tous les avantages d'une chaîne internationale.

Si vous vous reconnaissez dans cette description, alors veuillez envoyer vos offres avec curriculum vitae, photo, offres (permis B/C), ainsi que les copies de vos diplômes et certificats de travail à M. D. Cruz, chef du personnel.

HYATT CONTINENTAL MONTREUX
Casé postale 288, 1820 Montreux

25135/95923



HOTEL DU GOLF et des Sports

Vous propose un poste de:

portier de nuit

vous êtes disponible rapidement;
saisissez votre chance: choisissez
un hôtel de luxe dans les Alpes
valaisannes!

Envoyez votre offre manuscrite,
ainsi que les documents usuels, à
l'adresse suivante:

Hôtel du Golf
Service du personnel
CH-3963 Crans-Montana
Téléphone (027) 41 42 42

25094/8494

mercure Restaurants

Pour nos établissements du centre de Genève et
de Villeneuve VD, nous cherchons pour le 1er
juillet ou à convenir

assistant(e) de direction

Votre tâche dans cette position serait: rempla-
cement du gérant, surveillance du service et de
la cuisine, administration.

Nous vous offrons:

- possibilité d'avancement dans une
importante chaîne de restaurants
- remise sur vos achats chez MERCURE
- formation interne et externe

Nous demandons:

- apprentissage gastronomique
- sens des responsabilités
- bonnes connaissances de la langue
allemande

Si vous souhaitez travailler dans un établisse-
ment bien organisé, veuillez nous présenter votre
offre à l'adresse suivante:

MERKUR AG, Fellerstrasse 15
3027 Berne, à l'att. de M. Peter Betschart
Téléphone (031) 55 11 55

0 25221/140031

Importante organisation d'hôtel cherche pour
hôtel *** aux Alpes vaudoises un(e)

directeur/directrice

à partir de la saison d'hiver 1990/91 ou plus
tôt.

Nous nous imaginons une personne jeune et
dynamique, ayant la nationalité suisse ou le
permis C, qui est apte à diriger et motiver une
jeune équipe et sait créer une ambiance
agréable dans l'hôtel.

Ce poste exige:

- sens des responsabilités et le contact facile
avec notre clientèle nationale et
internationale
- l'esprit d'initiative et la volonté de travail
- de bonnes connaissances des langues
(langue maternelle française, l'allemand et
l'anglais parlé)
- une formation hôtelière approfondie,
préférentiellement avec patente vaudoise et
plusieurs années d'expérience (niveau
direction)

Nous offrons:

- une activité intéressante et la possibilité de
prouver votre aptitude à la gérance
indépendante de l'hôtel
- salaire selon qualifications

Prière de nous faire parvenir votre offre avec
curriculum vitae, copie des certificats et diplô-
mes, photo ainsi qu'au moins une page ma-
nuscrite sous chiffre 25145 à l'hôtel revue,
case postale 2657, 3001 Berne.

25145/73717

«... ainsi entre nous: plus de 50 000 lecteurs,
bilingue, public-cible compact.
L'hebdomadaire hôtel et revue touristique,
une paire inséparable!»



Nous sommes une équipe jeune et dynamique. Nous de-
vons nous renforcer. Si vous aimez le challenge, nous
cherchons

un(e) réceptionniste

- langue maternelle française, bonnes connaissances
des langues allemande et anglaise
- école hôtelière ou formation équivalente
- personne motivée
- de présentation soignée

sommeliers/sommelières cuisiniers/cuisinières

Nationalité suisse ou permis de travail valable.
Merci d'envoyer vos offres à Michèle Liechti, directrice
Hôtel Chaumont et Golf, 2067 Chaumont.

P 25255/221465

L'AUBIER

CH-2205 MONTEZILLON

A Montezillon, au-dessus du lac de Neuchâtel et à 10 minutes de
cette ville, nous tenons une auberge de 120 places, une ferme en
biodynamie, un magasin et diverses autres activités économi-
ques et culturelles toutes basées sur une recherche d'une meil-
leure qualité de vie.

Pour compléter l'équipe de cuisine, nous cherchons pour entrée
immédiate

un jeune cuisinier

ou

une jeune cuisinière

Si vous êtes intéressé(e) par une cuisine élaborée avec des pro-
duits de grande qualité, si vous êtes prêt(e) à développer tout un
côté cuisine-jardin présentée avec fraîcheur, spontanéité et na-
turel, prenez contact avec nous afin que nous puissions vous
expliquer de vive voix ce que nous recherchons au 30 30 10.
2205 L'Aubier Montezillon.

P 25171/285218

HÔTEL DE L'OURS COURT

Hôtel - Restaurant - Bar - Pizzeria

Afin de compléter notre équipe nous cherchons

assistant(e) du patron sympathiques sommeliers fille d'étage

Si le travail dans une ambiance jeune avec un horaire
attrayant vous intéresse, adressez-vous à:

Fabien Méritat, rue du Temple 1, 2738 Court
téléphone (032) 92 97 44

P 25202/130958



Nous cherchons
pour un futur
établissement sur
la «Riviera vaudoise»

The real English Bars
Where nice people meet

un(e) gérant(e)

avec grande patente.

Adressez vos offres avec curriculum vitae à:
Big Ben Administration SA, place des Alpes 8, case
postale 611, 1630 Bulle

P 25232/294934

Pressé?...

... Annonces par téléfax
031 46 23 95



DU THEATRE

FAUBOURG DU LAC 1 - CH-2000 NEUCHÂTEL

038/25 29 77



HOTEL **** LES HAUTS DE CRANS

Hôtel de luxe, cadre rustique, 36 chambres et piscine
et sauna, bar, salon, brasserie-terrasse et restaurant
gastronomique de 60 places, cherche pour la saison
d'été 1990 (juin à septembre) les collaborateurs
suivants:

cuisine: **chef de rang**
chef de rang bar
pâtissier

étage: **portier**
(permis de conduire et minimum 3 ans
d'expérience)

Nous attendons volontiers vos dossiers avec cur-
riculum vitae et photo adressés à Madame Vocat, Hô-
tel les Hauts de Crans, 3962 Montana.

25115/151521

CH-3962 Crans-Montana/Valais Tél. 027 41 55 53 Tél. 473 553 shh

Institution sociale cherche pour son centre de
vacances et de loisirs dans l'Oberland bernois

un(e) directeur (-trice) (de préférence un couple)

pour le 15 novembre 1990 ou date à convenir.
La maison comprend 63 lits. Une extension est
projetée. Un appartement de 4 pièces est à
disposition.

Les personnes intéressées s'adressent sous
chiffre 25112 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

25112/52710



Nous cherchons
pour l'un de nos clients

directeur ou couple de direction

pour hôtel 4 étoiles important de
Suisse romande.
Profil idéal: personnalité dynamique
et entrepreneur d'environ quarante
ans.

Les candidats retenus seront
convoqués personnellement.
Les dossiers sont à envoyer à
l'adresse ci-dessous:

LUTEL S.A., LAUSANNE
Case postale 106, 1000 Lausanne 6
Téléphone (021) 26 49 21
Fax (021) 26 49 34

24999/284874

Hôtel Mirabeau LAUSANNE

**** SSH

100 lits - Restaurant - Bar
Salons - Jardin

cherche pour tout de suite ou
date à convenir

secrétaire de réception

qualifiée, F/D/E.
Place stable, très bonnes condi-
tions de salaire à personne
compétente.

stagiaire de réception

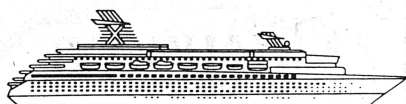
Veuillez prendre contact avec la
direction ou adresser vos offres
par écrit



LAUSANNE 31, AV. DE LA GARE TEL 021/20 62 31

24874/18848

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



Karibik, USA, Südamerika, Alaska

Apollo Ship Chandler, Miami
Der grösste Hotel Caterer für Passagierschiffe mit derzeit 12 Passagierschiffen stellt jetzt ein:

Köche
Chefs de partie
Bäcker, Konditoren
Sous-chef
Executive Chef

Commis de rang
Chefs de rang
Sommeliers

Bewerbungen mit Lebenslauf, 2 Fotos und Telefonnummer an unser
Apollo Ship Chandler
Personnel Office Europe
P. O. Box 725
A-6021 Innsbruck - Austria

M 25307/295000

Möchten Sie wieder in Ihre Heimat nach Österreich zurückkehren?
Hotel Sonne ** Lienz/Dolomiten/Tirol**
sucht in Jahresstellung:

Gouvernante und Assistentin

Berufserkenntnisse, Liebe zum Detail, Vertrauenswürdigkeit sowie Format sind Voraussetzung für eine enge Kooperation mit unserem dynamischen Direktor.

Chef de rang (w/m)

Umsichtige, versierte Fachkraft, Organisationsstalent und Führungseigenschaft sind vorteilhaft, Aufstiegsmöglichkeit.
Damen, auch mit Kind, angenehm. Moderne Wohnungen und Unterkünfte vorhanden.
Bewerbungen mit Unterlagen und Foto an Dir. G. Müller, Telefon 0043.4852.63 3 11 und Fax 0043.4852.63 3 14.

25140/274240

Career Opportunities in Greece

- Haben Sie gute Englischkenntnisse?
- Haben Sie sehr gute Berufserfahrung?

Wir suchen ab September/Oktobre 1990 für unsere Hotel Management School:

- ☐ F & B-Manager/Lecturer
- ☐ Executive Chef
- ☐ Sous-chef

Fühlen Sie sich herausgefordert?

Tel. (00301) 7213700

Please send your C.V. and recent photo to:

The Alpine Center,
P.O.B. 17082,
GR-100 24 Athens,
Greece.



**The Alpine Center
For Hotel & Tourism
Management**

25067/240656

charisma

Hotel Management AG

Hongkong

Für unseren Mandatsbetrieb, ein neues Hotel mitten in der Stadt, mit 430 Zimmern, 2 Restaurants, einem Business-Center, suchen wir nach Vereinbarung

Assistant Manager

Der Kandidat sollte

- flexibel und kreativ sein
- zirka 30 Jahre alt sein
- mit Hotelfachschulabschluss
- und 5 Jahre Berufserfahrung vorweisen
- gute Englischkenntnisse haben

Interessenten sind gebeten, ihre vollständigen Unterlagen an:

Charisma Hotel Management AG
Flughofstrasse 55
z. H. Rolf Häslar
8152 Glattbrugg
Telefon (01) 810 41 00
zu senden.

P 25306/291706



FRONTIER CRUISES is a new expedition cruise line committed to offering its guests the cruise experience of a lifetime.

In November 1990, the line will launch its first expedition vessel, M. S. FRONTIER SPIRIT, which will be the most modern and innovative expedition vessel afloat.

We believe M. S. FRONTIER SPIRIT will become the standard by which all future expedition cruise vessels will be judged.

The ship's inaugural season comprises cruises to Australasia, the South Pacific, Antarctica, the Orient and the Americas.

Applications are now being accepted for the following positions:

Controller
Restaurant manager
Headwaiter
Chefs de rang
Barkeeper
Barwaiter/
Winewaiters
Asst. Housekeeper

1. Purser
Crew purser
Sous-chef
Chefs de partie
Demi-chefs de partie
Pâtissier/Baker
Hairdresser/Fitness

For most positions we require a minimum of 3 to 4 years of experience from leading international hotels or restaurants.
Previous cruise ship experience is considered a plus but not essential. Good command of the English language is required for all positions.

The successful candidates must be at least 22 years of age and should be able to join the vessel in Kobe, Japan, during Sept./Oct. 1990. We offer salaries above the current competitive level and realistic career development. Free transportation to the vessel and sailing periods between five and six months, followed by two months vacation. Medical and accident insurance while on board and on approved vacation.

Please send your letter of application and enclose a full Curriculum Vitae with a recent passport photo and copies of your reference papers to:

**International Cruise Management Agency
A/S**

Jernbanetorget 4B, N-0154 Oslo 1, Norway
P.O. Box 95, Sentrum, N-0101 Oslo 1, Norway

25154/281336

Suchen

Geschäftsführer oder Geschäftsführer-Paar

für 105-Betten-Hotel in prominentem Ort Tirols.

Anforderungsprofil: zwischen 25 und 35 Jahre, gute gastronomische Ausbildung (mit Neigung Küche und/oder Service und/oder Verwaltung), E/F, F & B-Kenntnisse und Erfahrung in der Personalführung.

Bewerbung mit Lichtbild unter Chiffre 25233 an hotel revue, 3001 Bern.

B 25233/200190

Weiterbildung SHV

für Ihre Bedürfnisse

031 507 111

TOP MANAGER ZU TOPBEDINGUNGEN

Februar 91 - Vienna International eröffnet das unter österreichischem Management stehende 700 Betten

First - Class Hotel
"METECHI"

in Tbilisi - Georgien - UdSSR. Ausgeschrieben sind die Positionen des

GENERAL MANAGER
&
ASST. EXEC. MANAGER

für unser Haus. In der genannten Tätigkeit haben Sie sich als erfolgsorientierter Hotelprofi bereits bewährt. Eine neue Herausforderung ist fällig. Ihre Stärken sind unternehmerisches Denken und Durchsetzungsvermögen, ohne die nötige Motivation zu vernachlässigen!

Richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

**HOTEL MANAGEMENT AG
VIENNA INTERNATIONAL**

z. Hd. Herrn Werner Koppel • Lehargasse 9 • A - 1060 WIEN

M 25309/295019

Kalifornien Newport Beach

stellvertretender Küchenchef

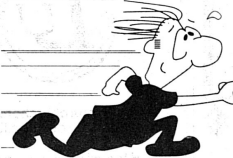
Gefordert werden innovatives, aufgeschlossenes Denken und Erfahrung, um sich auf dem Gebiet der neuzeitlichen und marktgerechten Küche zu profilieren.

Wenn Sie sich in der Cuisine du marche genügend auskennen, um diesen anspruchsvollen Job auszuführen, freuen wir uns auf Ihren Anruf oder die üblichen Bewerbungsunterlagen.

Kontaktadresse:

Thomas Boo
Hotel Boo, 3792 Saanen
Telefon (030) 4 14 41

25283/29386



Pressé?...

hôtel revue et revue touristique dispose d'un **téléfax**. Vous pouvez transmettre vos annonces, au numéro **031 46 23 95**.
24 heures sur 24.

hotel + touristik revue
Case postale
CH-3001 Berne
Téléphone 031 507 222
Télex 912 185 htr ch
Téléfax 031 46 23 95



charisma

Hotel Management AG

Für unseren Mandatsbetrieb in **Kairo**, Ägypten, ein Hotel im Konsularbezirk, mit 132 Zimmern, 2 Restaurants und diversen Bankettmöglichkeiten, suchen wir per 15. Juli/1. August 1990 einen jungen

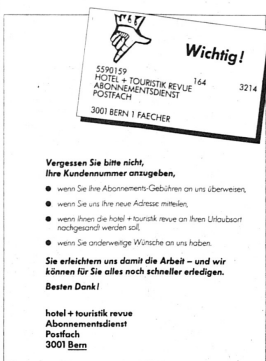
Küchenchef

in eine 34-Mann-Brigade.

Wenn Sie 26 bis 30 Jahre alt sind, schon etwas Auslandsfahrung haben (vorzugsweise im Mittleren Osten) und die englische Sprache beherrschen, dann telefonieren oder schreiben Sie uns doch einfach.

Charisma Hotel Management AG
Flughofstrasse 55, Postfach
8152 Glattbrugg
Telefon (01) 810 41 00
z.H. Rolf Häslar

P 25203/291706



Vergessen Sie bitte nicht,
Ihre Kundennummer anzugeben.

- wenn Sie Ihre Abonnementsgebühren an uns überweisen,
- wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,
- wenn Ihnen die Hotel + Touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgeschickt werden soll,
- wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.

Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir können für Sie alles noch schneller erledigen.

Besten Dank!

Hotel + Touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach
3001 Bern

We are currently searching for various resort and city centre hotels in Cyprus, Egypt and other middle east countries the following qualified professionals ...

Executive Chefs Pastry Chefs Sous-chefs House-keeper

Interested candidates should kindly send, by post or fax, their curriculum vitae with certificate copies and a recent photo to the below address.

As we expect other key positions to soon become available, we suggest that other persons with overseas experience also contact us.

The Managing Director
International Hotels & Tourism Representatives of Egypt
4, Sharia El Tawfiq, El Merghani, Heliopolis
Cairo, Egypt. Fax: 0020.2.290.2245

25133/294667

STELLENGESUCHE · DEMANDES d'EMPLOI

Bitte beachten Sie bei der Aufgabe Ihrer Anzeige:

- Wir können nur maschinengeschriebene Manuskripte akzeptieren.
- Geben Sie uns das genaue Erscheinungsdatum und die Grösse an.

Avant de nous remettre votre annonce, veuillez prendre note de ceci:

- Nous ne pouvons accepter que les textes écrits à la machine.
- La taille de l'annonce et sa date de parution devront nous être indiquées avec précision.

53jähriger, österreichischer Koch, mit In- und Auslandserfahrung, durch enge Beziehung an die Schweiz gebunden, sucht Stelle als

Alleinkoch

oder

Sous-chef

Bevorzugte Region: 30 km rund um Mellingen oder Kt. Zug, an der Grenze zum Aargau. Noch keine Bewilligung. Frei ab 15. August oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 24453 an hotel revue, 3001 Bern.

24453/293229

Vollblut-Restaurateur!

sucht Stelle auf sofort oder nach Überkennung in einer renommierten, aktiven Restaurationskette oder eine, die sich im Aufbau befindet.

Ich biete Ihnen:

mehrjährige Hotel- und Restaurationserfahrung (gelernter Koch, Fachschule F + B, Management, Sprachen). Offerten unter Chiffre 24878 an die hotel revue, Postfach, 3001 Bern.

24878/150665

Kaufmännische Angestellte, 24, sucht für Wintersaison 1990/91 Stelle als

Réceptionistin

Sprachen: D, E, Sp, F; EDV- und Buchhaltungserfahrung.

Offerten unter Chiffre 25032 an hotel revue, 3001 Bern.

25032/294454

Schweizerischer Hotelfachschüler (D, E, F) sucht

Servicestelle

(Region Neuenburg, Bielersee) in Restaurant, Hotel, Café für Juli/August.

Telefon (041) 41 98 32

25291/295078

Versierter Oberkellner, italienischer Staatsbürger, 30 J., 4sprachig, international tätig; sucht auf Mitte September einen neuen, interessanten

Wirkungskreis im Hotelfach

Bevorzugte Region: Nordost-Schweiz.

Angebote bitte unter Chiffre 25099 an hotel revue, 3001 Bern.

25099/294586

Junger, durchsetzungsfähiger und flexibler Schweizer, 30, erfahren in allen Bereichen, sucht nach Überkennung neue

Herausforderung

Kochlehre, Absolvent der SHL, Sprachen D/E/F, Auslandsfahrung als F & B-Manager in Top-Hotel. Zurzeit als Vizedirektor in der CH.

Offerten unter Chiffre 25138 an hotel revue, 3001 Bern.

25138/144797

Hotelfachmann (40) sucht neue Herausforderung!

Mein Wunsch: Führung eines aktiven Hotels im In- oder Ausland bei einer renommierten Gesellschaft.

Mein Können: Gelernter Koch, Fachschule, F + B und Administration, diverse Sprachen, mehrjährige Erfahrung als Direktor im Hotelwesen im In- und Ausland.

Meine Stärke: F + B, Organisation, Administration, PR usw.

Arbeitsbeginn: Sofort oder nach Überkennung.

Offerten unter Chiffre 24879 an hotel revue, Postfach, 3001 Bern.

24879/150665

Réceptionistin

Hotelfachkundige, D, F, E, I, sucht Tätigkeitsfeld, auch West- oder Südschweiz oder Teilzeit. Anfragen unter Chiffre Nr. 90.60524 an ASSA, Zürich, Postfach, 8024 Zürich

A 25056/42790

Beginn Herbst 1990 oder Frühjahr 1991

Junger Restaurateur/Hotelier SHV/VDH, ledig, Kochlehre, Hotelfachschule SHL, diverse Weiterbildungsseminare, Direktionserfahrung, sucht ein neues, interessantes Arbeitsumfeld als

Hotelier

in 3-Stern- oder 4-Stern-Hotel mit Zweisaisoncharakter. Wintersportgebiete werden bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 25129 an hotel revue, 3001 Bern.

25129/30490

Nette, kontakt- und einsatzfreudige

Handelsschulabsolventin

sucht Einstieg ins Hotelgewerbe

Ich biete:
– Handelsschuldiplom (4sprachig D, F, E, I)

Ich stelle mir vor:
– Erstklasshotel in Genf
– interessante Arbeit
– grosse Herausforderung
– gutes Arbeitsklima
– Anwendung der Fremdsprachen

Eintritt: 1. 8. 1990

Offerten unter Chiffre 25246 an hotel revue, 3001 Bern.

25246/294950

Diplômé Ecole Hôtelière de Lausanne, 34 ans, célibataire, expérience, retour d'Angleterre, cherche

emploi à responsabilité

(disponible dès le 15. 7. 1990).

Offres sous chiffre 25121 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

25121/294691

Schweizerin, 22jährig, gerade aus dem Ausland zurück, sucht abwechslungsreiche und selbständige Stelle in

Administration, Sales oder PR

(evtl. Aide du patron)

- Hotel-Handelsschule SHV
- D, I, E, F (Sp)
- NCR 42, Sweda L-45, Ruf-Comp., Unysis
- bevorzugte Region: TI (nicht Bedingung)

Offerten unter Chiffre 25289 an hotel revue, 3001 Bern.

25289/295060

Staatlich geprüfter und anerkannter Masseur und med. Bademeister, Sport-Physiotherapeut und Lymphdrainagetherapeut mit Zusatzausbildungen sucht für die Sommersaison und auf Wunsch auch für weitere Saisons

neue Herausforderung im Hotel- und Kurbetrieb im Engadin

Hotelerfahrung vorhanden.

Offerten unter Chiffre 25290 an hotel revue, 3001 Bern.

25290/294993

Österreichische

Studenten

für die Sommersaison Juli-September zu vermitteln.

Austria Staff
7414 Fürstentum
Telefon (081) 81 10 75

24918/291293

Assistente d'hôtel

valaisanne cherche place, de préférence dans hôtel garni, clinique, etc. Dès le mois de septembre, en Suisse romande.

Téléphone (026) 61 14 70

P 25259/44300

Frindly young couple (32 + 34 years) is looking for a new challenge.

We wish:

Managing an attractiv hotel (ca. 150 beds) in the Caribbean Islands, Seychelles or South Sea.

We offer:

Knowledge of administration, PR, organisation, waiting, cooking. Experience in managing a Restaurant (120 seats), managing 2 hotels (3 and 4 stars, total 180 beds). Languages: German, English and French

Our strength:

Organisation, PR, friendly and helpful to people.

Commencement:

Fall 1990 or Spring 1991

Please write to cipher 25313 to hotel revue, CH-3001 Bern.

25313/295140



031 507 111

Service- und Banketterfahrender Italiener mit D-, E-, F-Kenntnissen sucht auf Herbst 1990 eine Stelle als

Chef de service

oder evtl. sehr gute

Kellnerstelle

in einem Speiserestaurant oder Hotelbetrieb im Raume Zürich Oberland, Obersee, rechtes Zürichseeufer oder evtl. Zürich.

Eintritt nach Vereinbarung. Bewilligung B vorhanden.

Offerten unter Chiffre 25142 an hotel revue, 3001 Bern.

25142/294810

Jedem die seine



hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

Zahlungsweise:

1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/2 Jahr
<input type="checkbox"/> Fr. 90.-	<input type="checkbox"/> Fr. 57.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-
<input type="checkbox"/> Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 126.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-
<input type="checkbox"/> Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 105.-
<input type="checkbox"/> Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel + touristik revue, Abonnementsdienst
Postfach, CH-3001 Bern

Jedem die seine

...und mir die meine!



hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

Zahlungsweise:

1/ Jahr	2/ Jahr	3/ Jahr
<input type="checkbox"/> Fr. 90.-	<input type="checkbox"/> Fr. 57.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-
<input type="checkbox"/> Fr. 126.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 105.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-	<input type="checkbox"/> Fr. 93.-

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel + touristik revue, Abonnementsdienst
 Postfach, CH-3001 Bern

Klare Rechte – klare Pflichten

Das neue Leitbild der Imholz-Jelmoli Reise-Gruppe

Anlässlich der traditionellen, halbjährlichen Kaderinformationstagung vom 21. Juni stellte die Imholz-Jelmoli Reise-Gruppe ihren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen das neue Leitbild für die Führung und Zusammenarbeit vor.

Im Vorwort des neuen Leitbildes für die Führung und Zusammenarbeit in der Imholz-Jelmoli Reise-Gruppe wendet sich Direktionsvorsitzender und Präsident des Verwaltungsrates Hans Imholz an seine Mitarbeiter. Er weist darauf hin, dass das Leitbild als Instrument zu verstehen ist, das einerseits die Grundsätze der Zusammenarbeit innerhalb des Unternehmens aufzeigt und andererseits klar festhält, was die Mitarbeiter von ihren Vorgesetzten erwarten dürfen.

Das Hol- und Bringprinzip

Das zwölf Seiten umfassende, schön gebundene A5-Format-Heft enthält drei Kapitel. Im ersten sind die Voraussetzungen und Grundsätze für die Führung und die Zusammenarbeit dargestellt und es zeigt auf, was man von den Mitarbeitern wie von den Vorgesetzten erwartet. Kreativität, grösstmögliche Selbständigkeit, klare Zielsetzungen sind nur Beispiele. Grosser Wert wird auf eine flüssige Information gegen unten und oben gelegt. Ständige Aufgabe der Vorgesetzten ist Anerkennung und Kritik, die

für die fachliche und persönliche Entwicklung der Mitarbeiter wesentlich beitragen.

«Formen der Zusammenarbeit» ist das zweite Kapitel überschrieben. Daraus geht hervor, dass Vorgesetzte nebst dem Delegieren von Aufgaben Arbeitsatmosphäre und Teamgeist zu fördern und die Selbständigkeit der Mitarbeiter zu respektieren haben. Ferner, dass sich die Mitarbeiter unterstützen, sich gegenüber Vorgesetzten loyal verhalten und dem gesamtheitlichen Denken und Handeln von Vorgesetzten und Mitarbeitern ein hoher Stellenwert beigemessen wird.

Humor hat seinen Platz

Schliesslich ist dargestellt, dass zum Erreichen der Ziele des Unternehmens nicht nur eine menschliche Atmosphäre geschaffen werden muss, wo im richtigen Moment auch Humor seinen Platz hat, sondern auch der Motivation und der Förderung der Mitarbeiter Rechnung getragen wird. Zudem werden von allen Mitarbeitern Stil, gute Umgangsformen und Anstand erwartet.

Das Mutterhaus der per 1. Januar 1990 juristisch formierten Imholz-Jelmoli Reise-Gruppe, der Jelmoli-Konzern, hat sein Leitbild kürzlich überarbeitet. Die Reise-Gruppe hat ihr Leitbild diesem angepasst, jedoch spezifisch auf die Bedürfnisse der Reisebranche ausgerichtet. SJ

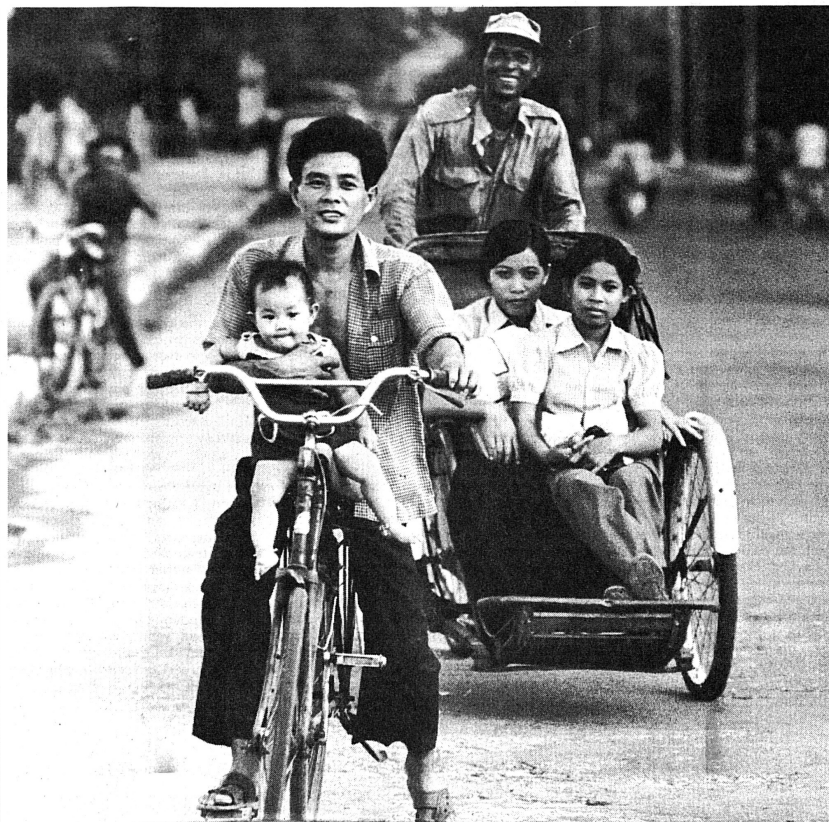
Popularis-Anteile zurück an Coop

Heute Donnerstag, 28. Juni 1990, trifft sich der Verwaltungsrat der Popularis Tours zu einer weiteren Sitzung. gespannt wartet man auf die allfälligen Beschlüsse, die aus diesem Treffen resultieren könnten. Bekanntlich hat die Hauptaktionärin Coop Schweiz den Genossenschaftlern der Popularis Tours einen Rückkauf der Anteilsscheine angeboten. Mit diesem Schritt möchte Coop Schweiz freie Hand für einen möglichen Verkauf oder für eine Kooperation erhalten. Über den genauen Stand des Rückkaufs haben die beteiligten Parteien Stillschweigen vereinbart. Kurz vor Redaktionsschluss bestätigt jedoch die Coop Schweiz, dass der Rückkauf gut angefallen, und dass die Entwicklung den Erwartungen entsprechend sei. Das heisst, somit dürfte Coop Schweiz bereits im Besitz der Anteilsmehrheit der Popularis Tours sein. Weiteren Entscheidungen für das Reiseunternehmen in der Bundeshauptstadt steht somit nichts mehr im Wege. ast

65 Bewegungen und Venedig

Die letzte Runde in den Luftverkehrsverhandlungen der Schweizer mit den italienischen Behörden hat nur ein unbefriedigendes Resultat bezüglich der Zahl der Instrumenten-Starts und -Landungen für Lugano-Agno gebracht. Die bisherige Quote von täglich 50 nach IFR-Regeln abgewickelten und durch die Fluglotsen in Mailand kontrollierten Bewegungen wurde auf 65 erhöht – allerdings ohne den bisher zugestandenen Spielraum nach oben, der an Spitzentagen bereits wesentlich über der neuen Grenze lag.

Erfreulich hingegen ist, dass die Crossair beide Tagesrandverbindungen zwischen dem Tessin und Venedig mit dem BAe 146-200 bedienen darf. Allerdings mit der Einschränkung, vorläufig nur 39 der 82 Sitze zu verkaufen. Die Zahl entspricht der Kapazität der Fokker 27 von Transavia, mit der LX auf dieser Route eine gemeinsame Lösung sucht, derweil die beiden Gesellschaften auf den Strecken nach Rom und Florenz harte Konkurrenten bleiben. MC



Asiens zwei Welten

Noch bevor die Kronkolonie an China fällt, soll das Mammutprojekt eines neuen Flughafens eingeweiht werden. Vietnam erhält seine ersten guten Hotels. Asien im Überblick auf den Seiten 6 und 7

18x15x3=ATE

Erfolgreicher Australian Tourism Exchange in Sydney

Der Australian Tourism Exchange (ATE) 1990 war der bis anhin grösste Incoming Workshop in Down Under. Über 600 Vertreter von Tour Operators aus aller Welt besuchten in der vergangenen Woche die Stände von 331 Anbietern. Der von

der Australian Tourist Commission (ATC) organisierte und von Qantas tatkräftig unterstützte Anlass hinterliess dank beispielhafter Organisation auch bei der Schweizer Delegation einen äusserst positiven Eindruck.

MICHAEL HUTSCHNEKER,
SYDNEY

«Please move to your next appointment», liess der Lautsprecher des siebten «Australian Tourism Exchange» (ATE) 18mal während dreier Tage die 616 Einkäufer von 472 Tour Operators aus aller Welt wissen. Im geradezu idealen Ausstellungsgelände von Sydney waren 331 australische Anbieter mit 706 Verkäufern vertreten und durften alle 15 Minuten neue Interessenten an ihrem Stand begrüssen. Ein Computerprogramm war für den reibungslosen Ablauf besorgt; zwischen den Besuchen standen jeweils drei Minuten für den Wechsel zum nächsten Gespräch – möglicherweise am anderen Ende der Halle – zur Verfügung.

Natürlich war der Computer genug intelligent, um beiden Seiten, Anbietern und Käufern, zwischendurch auch eine Pause zu gönnen. Die ATE, organisiert von der Australian Tourist Commission (ATC) in Zusammenarbeit und unter

tatkräftiger Unterstützung der Qantas, darf ohne Übertreibung als Musterbeispiel eines Tourismusworkshops betrachtet werden. Sowohl Vorbereitung als auch Ausführung waren durchwegs professionell organisiert. Aussteller und Besucher des bis anhin grössten ATE wurden mit hilfreicher Information über die «Gegenseite» ausgerüstet, so dass beim Besuch am Stand der Gesprächs-

partner schon recht gut bekannt sein konnte.

Keine Kosten gescheut

Aber nicht nur der Workshop selbst stand unter einem leuchtenden Organisationsstern, auch alle «Nebenleistungen» konnten nach den höchsten Ansprüchen restlos genügen. Die ATE-Organisatoren scheuten weder Kosten noch Mühe, um den Anlass als Ganzes in aller Perfektion durchführen zu können. Da klappte vom pünktlichen Bustransfer in den vorzüglichen Hotels über das gemeinsame Mittagessen von über 1300 Personen bis zu den verschiedenen Rahmenprogrammen alles. Nebst dem eigentlichen Workshop selbst, bei welchem Gespräche, Verhandlungen, Kontakte, Preise und Verträge im Vordergrund standen, spielte natürlich auch das «get together» eine wichtige Rolle.

Zum guten Gelingen waren neben der perfekten Organisation auch entsprechende Infrastrukturen notwendig. Mit

Fortsetzung auf Seite 2

INHALT

- Ab ins Jet-Zeitalter** 3
Leise, kraftvoll – Jumbolino. Der erste Flüsterjet der Crossair.
- Ruhe gefunden** 4
Konkurrenz hält die Schweizer Mietwagenszene im Schwung.
- Im Clinch** 5
Tagesflüge nach Korfu – sind sie wirklich ein Bedürfnis?

SOMMAIRE

- Quel tourisme?** 9
Quel tourisme pour le Sénégal? Une thèse de l'Université de Fribourg aborde cette question et celle du développement touristique en terre africaine.

- «Jumbolino»** 10
Le plus petit des «plus grands» avions à réaction, le BAe 146 «Jumbolino», a été présenté par Crossair.

BÖRSENSPIEGEL

Wieder etwas Sand im Getriebe

Der Juni ist insgesamt weniger positiv verlaufen als der Mai. Zwar hat die Welle der vorwiegend überzeugenden Abschlüsse und auch der positiven Zwischenberichte angehalten. Immer wieder zeigt sich auch eine unverkennbare Ost-Phantasie quer durch alle Branchen; natürlich warnen besonnene Stimmen vor allzu viel Enthusiasmus. Aber aus Gesprächen ist immer wieder herauszuhören, dass den neutralen Schweizer Firmen oft mindestens soviel, wenn nicht mehr Ost-Phantasie eingeräumt wird wie bundesdeutschen Firmen. Und das ist sicher positiv zu werten.

Spürbare Entspannung

Für die verschiedenen misslungenen Angriffe auf das bisherige Jahreshöchst des Swiss Performance Index kann vor allem das alte Argument angeführt werden: Die Zinsen sind nicht mehr weiter zurückgekommen. Wohl hat sich im langfristigen Kapitalmarktbereich vor allem im Mai eine spürbare Entspannung ergeben, was nicht zuletzt an den überzeugenden Emissionserfolgen der neuen Anleihen abzulesen ist. Aber im Geldmarktbereich ist die Entspannung nicht mehr weiter gegangen; vielmehr sind dort die Zinsen vorderhand angestiegen.

Zwar hat der Franken seine harte Linie beibehalten, aber viel an Stärke hat er auch nicht mehr dazugewonnen. Das wurde an der Aktienbörse sofort zu einer Verschnaufpause ausgenutzt. Dass es sich um eine Atempause handelt, glauben übrigens sehr viele Börsianer. Sie weisen insbesondere darauf hin, dass die gelegentlichen Aufschwungphasen immer von viel, die länger dauernden Konsolidierungsphasen aber von recht magerem Umsatz begleitet sind. Und das ist – vom technischen Standpunkt aus – ein klares Indiz dafür, dass die Börse

ihren Grundtrend noch nicht aufgegeben hat.

Crossair – neuer Auftrieb

Zu einer deutlichen Verbesserung hat es den Crossair-Aktien gereicht. Fast scheint es, gegenüber der Crossair seien zu viele Zweifel geäußert worden. Es mag auch sein, dass die rasch hintereinander erfolgte Einführung der neuen Fokker F-50 und BA-146 dem Titel neuen Auftrieb verliehen haben. Nichts Neues dagegen von Swissair: Die Aktien der nationalen Flugverkehrsgesellschaft gehen zu Tiefstkursen um, nachdem jetzt auch in der ausländischen Presse offen von beträchtlichen Verlusten im 1. Semester zu lesen ist. Wobei nicht zu übersehen ist, dass im Ausland ebenfalls etliche Airlines eine markante Verschlechterung hinnehmen müssen. Es sei nur an Lufthansa, KLM oder SAS erinnert.

Einen erstklassigen Abschluss hat – einmal mehr – die Mövenpick-Gruppe vorgelegt. Der Börseneffekt war gleich null, obwohl auch der Zwischenbericht 1990 eine markante Umsatzsteigerung melden konnte und obwohl Mövenpick in Gesprächen mit der DDR offensichtlich schon weit vorangeschritten ist.

USA – Höhenflug

Die amerikanischen Aktien des Tourismus erzielen – in Übereinstimmung mit der allgemeinen Börsentendenz – vorerst einen überzeugenden Höhenflug, bis die elektronisch ausgelösten Verkaufsprogramme den Dow-Jones-Index wieder zurückbanden. Symptomatisch ist vielleicht der Kurs von Walt Disney, der neue Spitzenpreise erzielte, bevor eine nicht so gute Aufnahme des jüngsten Films die Aktie gleich dollarweise zurückwarf. An der langfristigen Anlagequalität der Aktie ändert dies freilich nichts.

Werner Leibacher

18x15x3=ATE

Fortsetzung von Seite 1

dem Sydney Convention and Exhibition Centre standen der ATC geradezu ideale Voraussetzungen zur Verfügung. Die grosse, helle und luftige Ausstellungshalle (nur eine von fünf) sowie das nach allen Regeln der Kunst ausgestattete Kongresszentrum machten sowohl Arbeit als auch «social events» eigentlich (schon fast) zum Vergnügen. Der Schreibende stellt sich bei dieser Gelegenheit mit Verlaub die Frage, wie und vor allem wo ein ähnlich grosser Anlass in der Schweiz über die Bühne gehen könnte...

Zufriedene Schweizer

Keine Überraschung, dass unter solchen guten Voraussetzungen sich auch die 14-köpfige Schweizer-Delegation rundum zufrieden äusserte. Mit der Aussage, «man kann es sich kaum leisten, Australien im Programm zu führen und nicht am ATE teilzunehmen» hat Andreas Keller von Marti Reisen wohl den Nagel auf den Kopf getroffen und gleichzeitig auch die Wichtigkeit des Workshops unterstrichen. Konrad Feusi vom ATS, der zum dritten Mal dabei ist, konnte unter anderem auch kleine Probleme lösen und kehrt nebst viel anderem Wissenswerten, wie Françoise Iberg von Kuoni (auch zum dritten Mal dabei) und Paul Halter von Koala Reisen (sein vierter ATE), mit einigen Impulsen über mögliche neue Programmpunkte nach Hause. Auch Monica Lanz von Nova Tours wird mit durchwegs positiven Resultaten nach Aarau heimkehren, neue Ideen und gute Kontakte standen im Mittelpunkt. Seiner zweiten ATE-Reise konnte auch Hans Peter Brasser von Jelmoli – der «seinen» Katalog gerade noch rechtzeitig per Kurier eingeflogen sah – viel Positives abgewinnen und erfreulicherweise auch feststellen, dass doch einige der Anbieter mittlerweile gemerkt hätten, dass sie flexibler agieren müssen. Damit sprach er in erster Linie die Preispolitik einiger Inbound-Operators und anderer Anbieter an, welche von der zeitweilig sehr guten Tourismuslage profitieren und es diesbezüglich ein wenig hoch trieben.

Apropos Tourismuslage für Australien: Die sollte sich – so die Prognosen der entsprechenden Fachkräfte – in den kommenden Jahren stetig nach oben bewegen. Betrachtet man die Zahlen bis ins Jahr 2000, muss vielleicht von Träumen die Rede sein, um nicht zu sagen, Phantasien haben die Zukunftsstatistiken erstellt. Am vorgängig der ATE durchgeführten Seminar für die Aussteller – welches im übrigen auch absolut professionell organisiert war – konnte zwar John Morse, ATC Regional Director for Europe, feststellen, dass mehr Personen in zwei Monaten London besuchen, als Australien während eines Jahres die Ehre erweisen. Trotzdem, so Morse, habe eine Umfrage gezeigt, dass, so Zeit und Geld keine Rolle spielen... Australien und Neuseeland die beiden Länder sind, welche ein sehr grosser Prozentsatz der Befragten am liebsten bereisen würden – lieber, als eine Weltreise zu unternehmen!

«Australia is really the „someday I'll go“-destination», schloss Morse seine mehrheitlich positiven Worte. Natürlich blieb der Streik der australischen Inlandpiloten im vergangenen Jahr nicht ohne Auswirkungen. «Nur» fünf Prozent mehr Schweizer reisten in Down Under im Jahr 1989 ein als noch ein Jahr zuvor; insgesamt waren es im letzten Jahr 27 376. Noch 1988 betrug die Steigerung gegenüber dem Vorjahr satte 22

Prozent. Aber zufrieden ist man mit den Eidgenossen allemal. Mit Ausgaben von 2704 Australischen Dollar pro Nase im Lande selbst (Durchschnitt: 1700 Dollar) führen sie die diesbezügliche Hitparade mit deutlichem Vorsprung an, und auch die durchschnittliche Aufenthaltsdauer von 41 Tagen ist von anderen Nationen unerreicht.

Es gibt noch zu tun

Wenngleich sich auch die Schweizer Veranstalter nicht ganz so optimistisch geben, die ATC rechnet für das laufende Jahr mit einer Steigerung der Touristen aus der Schweiz von 11 Prozent auf 30 500. Nur zehn Jahre später, nämlich an der Schwelle zum neuen Jahrtausend, sollen es, so die Prognosen relevant sein mögen, 74 000 mit rotweisem Pass sein. Von weltweit 2,3 Millionen Besuchern im laufenden Jahr steigt die Zahl, immer noch gemäss den doch etwas vagen Voraussagen, auf sage und schreibe deren 6,5 Millionen. Auch für Australiens Tourismusminister, David Simons, ist es selbstverständlich, dass es zur Bewältigung dieses Touristenstroms noch einiges zu tun gibt. Man denke dabei an die Infrastruktur und nicht zuletzt den doch schon sehr bald einmal überforderten Flughafen in Sydney. «Es ist höchste Zeit», so der Minister für Tourismus von New South Wales, Garry West, «dass die Regierung seriöse Anstrengungen unternimmt und den Flughafen zu mehr Effizienz ausbaut.» Dabei dachte er unter anderem wohl auch an das 18 Jahre alte Radarsystem, welches am Freitag vor der ATE seinen Dienst einmal mehr für mehr als drei Minuten komplett versagte. Den Piloten mochte der manuelle Betrieb unter solchen Bedingungen wohl kaum Freude bereitet haben.

Noch ein kurzes Wort zur Schweizer Delegation in Sydney: Wenn hie und da mit etwas unterdurchschnittlich kleinen Augen von Stand zu Stand geilt wurde, so hatte dies absolut nicht etwa auf einen unbefriedigenden Geschäftsgang zu schliessen. «Italia '90» ging auch in Down Under nicht ganz unter, und die Zeitdifferenz mochte das ihrige dazu beigetragen haben – auch bei den Medienvertretern...

Pata-Workshop

Einen Tag vor Beginn der ATE führte die Pacific Asia Travel Association (Pata) in Sydney einen Workshop durch. An 35 Ständen konnten die Interessenten aus aller Welt in zwölfminütigen Besprechungen das Neueste aus dem Südpazifik in Erfahrung bringen. Auch dieser Anlass war vorzüglich vorbereitet und organisiert, und die in grosser Anzahl teilnehmenden Schweizer Veranstalter zeigten sich auch durchwegs vom Besuch zufrieden. Nur schade, so die einhellige Meinung, dass Neuseeland diesmal praktisch nicht vertreten war.

hu



«... mein Chef ist zufrieden: Nur noch Direktflüge, viele neue Hotel-Tips. Jede Woche. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue».



Welcome aboard the never-ending Festival of India

Festivity. It's a way of life in India. On Air-India, a vital part of this panoramic feast is spread out for you. A touch of folk in the decor, music to soothe the soul, cuisine to satisfy the gourmet. Sari-clad hostesses with the gentle, caring touch. An unforgettable experience.

Festivity unending. Come, fly the festival.

AIR-INDIA

The airline that treats you like a Maharajah
8001 ZÜRICH TALACKER 50 TELEFON (01) 221 17 57

für Griechenland- und Zypern-Ferien

Ihr Spezialist



PARIANOS-REISEN
01-262 24 44

Das umfassende Asien-Angebot im Baukastensystem; einfach in der Handhabung!

- Der Katalog «FERNOST» mit über 200 Hotels, Rundreisen und Touren bietet Ihnen die vollständige Palette für das Landarrangement.
- In der speziellen FLUGLISTE finden Sie die idealen und günstigsten Flugangebote nach ganz Asien. Ihre Kunden profitieren von den preiswerten Gruppentarifen.

Rufen Sie uns an: 055/26 12 12

Mitglied der TTS-Gruppe

REISEBÜRO WETTSTEIN AG



FERNOST

vom Spezialisten

Sind alle Spiesse gleich?



1993 rückt näher. Kaum ein Tag vergeht, ohne dass ein Anliegen Brüssel nicht Schlagzeilen abgibt. Die zweite Phase der in der Branche schon seit geraumer Zeit für viel Gesprächsstoff sorgenden Liberalisierung im europäischen Luftverkehr wurde Anfang der letzten Woche am EG-Verkehrsmistertreffen in Luxemburg definitiv eingeläutet: Die Protektion einer Airline durch ihre nationale Behörde sei in der Folge nicht mehr möglich. Falls von den Aufsichtsbehörden beider Länder (Abflug und Ankunft) gutgeheissen, könnten Fluggesellschaften ihre Tarife theoretisch schon im kommenden November senken.

Wenn dann im vereinigten Europa die sogenannte fünfte Freiheit für alle Airlines herrscht, wo könnte man meinen, Fliegen für Fluggesellschaften und Konsumenten zum Honigschlecken. Der Kunde wird für eine Flugstrecke in Europa nicht mehr nur eine oder zwei, sondern mehrere Airlines zur Auswahl und, angekurbelt durch den Wettbewerb, weniger zu bezahlen haben. Die Airlines können ihre Maschinen optimal einsetzen und deshalb bessere Auslastungen verzeichnen. Der freie Wettbewerb an Europas Himmel wird dann funktionieren, ein Ziel der EG-Politik erfüllt sein.

★ Ist das nicht herrlich? Jeder, das heisst jede Airline, wird dann tun und lassen können, was er will, für gut und vorteilhaft erachtet. Mutet aber diese Lösung bei näherer Betrachtung nicht doch etwas gar theoretisch an? Nach wie vor wird jeder Flug auf die Start- und Landerechte auf einem Flughafen angewiesen sein. Und diese Slots werden von den staatlichen Luftfahrtbehörden erteilt, natürlich nach Absprachen mit den Flughafenbetreibern und vor allem mit der Flugsicherung, die letztlich Landungen und Starts vom Kontrollturm aus koordiniert.

Was aber macht eine Airline für den (Business-)Passagier attraktiver als die

andere? Viel vor dem Preis sind es die günstigen Flugzeiten. Um den Tag optimal auszunutzen, will nicht nur der Geschäftsmann zeitig am Morgen abreisen und möglichst abends zu vernünftiger Zeit wieder nach Hause kommen. Gerade für Flüge in Europa sind deshalb Slots so um 8 Uhr früh und um 18 Uhr sehr gefragt. Unnötig zu erwähnen, dass auf Europas Flughäfen, mindestens auf jenen der vielbesuchten Metropolen, morgens und abends Hochbetrieb herrscht, sie während der begehrten Stunden einfach keine Kapazitäten für zusätzliche Flüge mehr zur Verfügung haben. Was nützt es denn, dass bald jede Gesellschaft alle Städte nach Belieben anfliegen darf?

★ Man kann sich zudem des Eindruckes kaum erwehren, dass die Slot-Vergabe nach mystischen Zufallsprinzipien erfolgt. Spielen da nicht auch politische Aspekte oder gar Vitamin B massgebend mit? Werden Airlines vor diesem Hintergrund die noch offenen Slots, sagen wir zum Beispiel um 13 Uhr, akzeptieren, wohl wissend, dass das Gros der Passagiere andere Flugzeiten vorzieht?

★ In der Tat, im liberalisierten Luftverkehr spielt die Slot-Allocation eine wichtige Rolle. Alte Luftfahrtsprüche sind gar der Ansicht, dass noch weit mehr administrative Kniffe zur Verfügung stehen, um die Liberalisierungsmaßnahmen zu unterlaufen: An Flughäfen müssen Standplätze für die Maschinen, Check-in-Schalter, genügend Personal, Warteraum und so weiter vorhanden sein. Also mehr als nur genug Vorwände, die eine oder andere Gesellschaft zu bevorzugen. Die Frage sei deshalb erlaubt: Wird sich die europäische Politik durchsetzen können, solange den einzelnen Airlines noch zahlreiche andere staatliche Mittel zur Verfügung stehen, um ihren Markt zu schützen? Damit alle mit gleich langen Spiessen kämpfen können, arbeitet die EG-Kommission hierzu wohl Direktiven aus. Ob das in der Praxis jedoch spielen wird, sei vorläufig dahingestellt.

Ihre touristik revue
Sam Junker

LESERBRIEFE

Zur Krise bei Popularis Tours Bern

(Popularis: Ein Führungs- und Arbeitsmarktthema? Ein Leserbrief schneidet die beiden Aspekte an. Vergleiche heute & touristik revue vom 14. und 21. Juni 1990.)

Was offensichtlich bereits vergessen ist: Bereits vor vier Jahren wurde eine ähnliche Übung durchgespielt. Auch damals wurden ganze Produktionsabteilungen unter dem Deckmantel «Straffung der Eigenproduktion» aufgelöst. 1986 musste der damalige Direktor, Karl J. Bischofberger, im Auftrag des Verwaltungsrats gute Miene zum bösen Spiel machen. Die Parallelen zu heute sind unübersehbar. Wer ist der nächste Märtyrer?

Seit Jahren stellt Popularis gutgläubige Reisefachleute ein, um sie dann eines Tages mit oder ohne blauen Brief in die Wüste zu schicken. Der tüchtige Krampfer, der die harte Knochenarbeit leistet, wird gefeuert, die tatsächlich Verantwortlichen bleiben. Anderen gelingt es immer wieder, den Kopf aus der Schlinge zu ziehen. Wann endlich erkennt die Coop-Verwaltung die wahren Gründe des Debakels? Als nützliche Schützenhilfe würde eine gut recherchierte Arbeit eines Fachjournalisten das Krebsgeschwür zweifellos an den Tag fördern.

Zur Rettung der letzten tüchtigen Berufskollegen am Waisenhausplatz und nicht zuletzt zur Rettung unseres Berufsstandes wäre eine baldige und saubere Aufklärung beziehungsweise Lösung dringend zu wünschen. Sonst müssen wir uns nicht wundern, wenn verschaukelte Reisefachleute sich total frustriert ändern Berufssparten zuwenden.

Kuoni eröffnet Niederlassung in Ungarn

Das Reisebüro Kuoni hat die Eröffnung eines Büros in Budapest in die Wege geleitet. Es wird sich als Servicestelle der weltweiten Kuoni-Organisation mit der Betreuung der Ungarn-Besucher beschäftigen. Die Gründung wurde am 31. Mai 1990 vollzogen. Der Betrieb wird noch im Juni aufgenommen.

In Zusammenarbeit mit dem ungarischen Reisebüro Hermes Tours werden

Am nächsten Airline-Apero können wir dann wieder jammern, dass der Arbeitsmarkt total ausgetrocknet sei...

Daniel Hill, Bern

Da wurde Bier mit Wein vermischt

(Zu «Wer ins Spital geht, ist nicht krank» und «Tourismus-Organisationen arbeiten enger zusammen» in der hote & touristik revue Nr. 23 vom 7. Juni 1990.)

Für einen Franken im Lande des Franks lebend, ist es natürlich ein Hochgenuss, so viel und so Freundliches über die nähere Heimat zu lesen und dafür ein herrliches Dankeschön. Wenn nun der Konsument K. R. erstaunt darüber ist, im Bierstadt Bayern in einer typischen Weinstube kein Bier zu bekommen, so war er noch nie in einer typischen Zürcher Weinbeiz, oder? Aber bekanntlich heisst es «de gustibus non disputandum est».

Nun befasst sich der gleiche Autor mit der Zusammenarbeit der Deutschen Zentrale für Tourismus (DZT) und der neuen Tourismusorganisation der DDR Detoura. Er hat recht, «Alles neu macht der Mai», aber der ist längst vorbei; somit müsste er wissen, dass in Zürich keine Detoura-Niederlassung existiert und Werner Pompl nicht, auch nicht noch nicht, sondern nicht auch noch, also nicht Direktor dieser Detoura ist und auch nicht sein wird. Das kommt davon, wenn man den Kooperationsvertrag nicht genau gelesen hat und dann noch ironisch sein will; wurde da etwa Wein mit Bier vermischt?

Nix für ungut.
Werner Pompl,
Deutsche Zentrale für Tourismus
Zürich

dem ungarischen Publikum demnächst Reisen von Kuoni Österreich und der Kuoni-Tochtergesellschaft NUR Nerkermann + Reisen (Österreich) angeboten werden.



Viva Reisen AG in Volketswil hat ihren Namen geändert. Ab sofort nennt sich die Firma von Alfred Wenger Eviva Reisen AG.



Der Schritt ins Jetzeitalter für Crossair ist geschafft – sie führte vergangene Woche ihren ersten BAe 146-200-Jet in Lugano-Agno vor.

Bild Metz

Leise, kraftvoll und schnell

Jumbolino – der erste BAe 146-200 Jet der Crossair

Moritz Suter war am letzten Donnerstag im siebten Himmel: «Seinen» Flüsterjet durfte er vor versammelter Schweizer Luftfahrtprominenz und den Grössen der Tessiner Politik in Lugano Agno vorführen. Stolz dürfen er und seine Crossair-Crew auf den Schritt ins Jetzeitalter schon sein, denn mit dem BAe 146-200 hat er sich für ein hochkarätiges Gerät entschieden, das dem Geschäfts- wie Ferienreisenden Freude machen wird.

KURT METZ, LUGANO

Der BAe 146-200 Whisperjet wird sich in der Reisebranche allerdings in erster Linie durch seine überzeugende Leistung und nicht den günstigsten Preis pro Sitzplatz profilieren.

In den 82 Ledersesseln in der bereits traditionellen dunkelblauen Crossair-Farbe und dem ebenfalls bekannt-geordneten darauf abgestimmten Kabineninterieur sitzt es sich so bequem wie sonst in keinem Regionalflugzeug. Kein Wunder, stehen doch bloss fünf statt der möglichen sechs Sitze in einer Reihe, was bei einem um 29 Zentimeter grösseren Rumpfschnitt als bei der MD-80 oder gar 32 Zentimeter gegenüber der Fokker 100 selbst bei vollbesetzter Maschine nie das Gefühl einer Sardinienbüsche in der Luft aufkommen lässt.

Potential fürs Tour-operating

Zusammen mit den grossen Hattracks, den zwei Toiletten, der ausgewachsenen Galley und einer Reichweite bei Vollast von 2800 Kilometern bringt der BAe 146-200 alle Voraussetzungen mit sich, zu einem Renner für Reise- und Incentive-Veranstalter zu werden (siehe Kästchen). Seine vier Turbofan-Aggregate machen die Maschine nicht nur zum leistungsfähigsten Passagierflugzeug der Welt, sondern verhelfen ihm zusammen mit einem ausfahrbaren Luftklappensystem auch zu ausgesprochenen Kurzstart-

und -landeigenschaften. Auf Meereshöhe braucht er bloss 1200 Meter um abzuheben – selbst eine Graspiste genügt.

Damit wird wohl jeder touristisch bedeutende Flugplatz im Einsatzbereich des BAe 146-200 zur attraktiven Destination. Und für Schlechtwetteranflüge ist der bei der Crossair auf Jumbolino getaufte Jet für Landungen der Kategorie III zugelassen.

Auf ausgewählten Linien

Die erste der drei von USAir übernommenen und auf die Bedürfnisse des europäischen Regionalflugverkehrs angepassten BAe 146-200 verkehrt vorerst ab Basel nach München und Amsterdam. Mit Beginn der Sommerferien wird sie auch auf den innerschweizerischen Routen von Zürich nach Lugano und zwischen dem Tessin und Genf auftauchen.

Die zweite Maschine, die vorletzte Woche in Basel eintraf, wird im Verlaufe des Julis zum Einsatz kommen, womit sukzessive zusätzliche Kurse mit dem Flüsterjet ausgeführt werden, wie jene von Agno nach Venedig – jedoch mit höchstens 39 Passagieren an Bord. Eine höhere Auslastung haben die italienischen Behörden (noch) nicht erlaubt, aber Moritz Suter gibt sich zuversichtlich und glaubt, mittels «Salamitaktik» auch hier ans Ziel zu kommen.

London City (LCY) lockt

Der Jumbolino ist nicht nur für Lugano das einzige Passagierdieselflugzeug der Welt, das für eine linienmässige Operation bezüglich Sicherheit, Umweltverträglichkeit und Wirtschaftlichkeit in Frage kommt, sondern auch für den stadtnahen Flughafen in den neuauferstandenen Docklands der Themse-metropole. Crossair hat bei der Betreiberin der London City Airports bereits acht Slots beantragt und sie auch erhalten. Geplant ist im Moment, täglich je dreimal ab Zürich und Genf sowie zweimal ab Lugano den Stolzort anzu-

fliegen. Zuvor muss aber die Piste noch verlängert werden, was eine Betriebsaufnahme vor Ende 1991 kaum realistisch erscheinen lässt. In der Zwischenzeit gibt es vielleicht Chancen für andere typische Kurzstarr- und -landeflughäfen wie Sitten, Bern-Belp und auf Ferieninseln im Mittelmeer, mehr oder weniger regelmässig von einem der umweltverträglichen Jumbolinos besucht zu werden.

Leistung vor dem Preis

Reiseveranstalter und Incentive-Spezialisten, denen Service und Komfort für ihre Kundschaft wichtiger als der Preis sind, erhalten mit dem Jumbolino das ideale Fluggerät. Mit nur 82 Sitzen ist das Risiko geringer, als bei den kleinsten Maschinen der Konkurrenz. Der hohe Komfort an Bord, die technischen Eigenschaften und eine Reisegeschwindigkeit von 700 Kilometern in der Stunde rücken alle Ziele im Mittelmeerraum und die vom Markt her realistischen Destinationen in Nordeuropa in seine Reichweite.

Entsprechend war denn die Reaktion der Tour-operators, wie Verkaufsleiter Hans Maurer und Beatrice Frei, Manager Marketing Services, strahlend zu berichten wissen: «Wir flogen für Kuoni und Porsche bereits eine Woche lang nach La Castell, begannen soeben für Esco eine Kette nach Monastir und eine für Kuoni nach Brindisi. Für den Winter haben wir schon den Auftrag vom Branchenleader, während der Schulmonate Sharm el Sheikh anzusteuern».

Am Erfolg der Basler Crossair und nahezu Swissair-Tochter dürften die Basler Swissair-Tochter Balair wie auch ihre Genfer Schwester CTA wenig Freude haben, wenn die drei Jumbolinos auch an Wochenenden voll im Einsatz stehen werden. MC

Erster Nonstop Hongkong-Los Angeles

Auftakt der Kooperation zwischen Cathay Pacific und American Airlines

Am nächsten Sonntag, den 1. Juli 1990 nimmt die Anfang dieses Jahres offiziell erfolgte Ankündigung, wonach die beiden Fluggesellschaften Cathay Pacific Airways und American Airlines in Zukunft enger zusammenhängen werden, mit der Aufnahme einer Nonstop-Verbindung zwischen Hongkong und Los Angeles konkrete Formen an.

Was Fred W. Reid, General Sales Manager von American Airlines für Europa, bereits im vergangenen Herbst gegenüber der hote & touristik revue verlauten liess und Anfang dieses Jahres dann von beiden Seiten offiziell bestätigt worden ist, findet nun auch nach aussen hin seinen Auftakt. Auf der Basis eines Kooperationsabkommens zwischen der in Hongkong beheimateten Fluggesellschaft Cathay Pacific Airways und American Airlines, wird per Sonntag, den 1. Juli 1990, die erste Nonstopverbindung überhaupt zwischen der noch britischen Kronkolonie und Los Angeles aufgenommen. Dabei handelt es sich um eine der längsten linienmässig angebotenen Flugstrecken der Welt.

Mit dieser Zusammenarbeit wollen die beiden Fluggesellschaften ihre Wettbewerbsfähigkeit auf den Transpazifikverbindungen verstärken. Laut Richard Stirling, Direktor fürs Corporate Development bei Cathay Pacific, handelt es sich bei diesem Abkommen mit American Airlines um ein totales Joint-venture, das sich folgedessen nicht nur auf das Code-Sharing und das gemeinsame Marketing der gegenseitigen Streckennetze beschränkt, sondern sich ebenso auf die anfallenden Betriebskosten und den zu erwartenden Umsatz erstreckt.

Bis auf weiteres wird die Route mit einer Boeing 747-400 von Cathay Pacific Airways betrieben. Richard Stirling begründet diesen Entschluss damit, dass American Airlines im Augenblick nicht über das passende respektive notwendige Fluggerät verfügt, um auf dieser Strecke zu verkehren.

Gemeinsame Nummern

Die auf der Paradedecke eingesetzte grün-weiße 400er-Boeing wird unter einer gemeinsamen Flugnummer geführt, was ebenfalls auf der durch American Airlines betriebenen Anschluss-

strecke von Los Angeles nach San Francisco praktiziert wird. Entsprechend stellt Cathay Pacific Airways den Dienst auf dem letzten Teilstück der Strecke Hongkong-Vancouver-San Francisco mit Aufnahme des neuen Nonstops ein. Verhandelt wird nun über die Möglichkeit, mit Air Canada ein Abkommen für Anschlussflüge von Vancouver nach Toronto zu erzielen. In dieser Angelegenheit fehlen allerdings noch die behördlichen Genehmigungen.

Über 100 Anschlüsse

Aus Kundensicht bieten sich nach Ankunft in Los Angeles Anschlussverbindungen mit American-Maschinen von und nach 100 Städten in den Vereinigten Staaten und in Kanada. Den First- und Business-Class-Passagieren der beiden Carrier stehen fortan die entsprechenden Airport-Lounges der Partnerschaft zur Verfügung. Ausserdem tritt Cathay Pacific Airways bereits seit geraumer Zeit als Partner und Teilnehmer des «Advantage Frequent Flyer Program» von American Airlines auf, so dass Passagiere auch von und nach Hongkong Flugmeilen sammeln können. CB

COUNTER

Kuddelmuddel ohne Ende

Bei 80 Prozent der Berichte, die in den USA über die Mietwagenbranche publiziert werden, geht es um die CDW, die Collision Damage Waiver. Und das seit einigen Jahren. Neuster Stand: immer noch diffus.

«Ich traue meinen Fahrkünsten, ich verursache keinen Unfall, warum also eine CDW?» – Der Beamte am Alamo-Schalter am Orlando International Airport gibt mir die Antwort: Während der Mietdauer trage ich für den Wagen die volle Verantwortung. Wenn mir jemand hinten einfährt oder einen Parkschaden verursacht, so müsse ich mit der Versicherung die Verhandlungen selber führen. Würde ich die CDW abschliessen, könne ich den Schlüssel gleich abgeben und einen neuen Wagen fassen.

Wer will sich in den USA mit der Versicherung abmühen? – Das Argument besticht: Nach einem 60minütigen Schlangestehen ist nicht fähig, lange zu überlegen, bin ich zur Unterschrift bereit. Täglich kostete mich das elf Dollar, und der Schalterangestellte verdiente sich seine Kommission. Warum auch nicht? Er muss auch leben. Ich erinnere mich an ein kürzlich gelesenes Zitat, wonach die Mietwagenfirmen mit Versicherungsabschlüssen mehr Geld verdienen als mit der Vermietung der Autos.

Das Malaise an der CDW-Geschichte: Es gibt fast so viele Regelungen, wie es in den USA Staaten gibt. Bei den einen ist die Collision Damage Waiver – oder Ausschluss des Selbstbetrags – im Mietpreis von Gesetzes wegen begriffen, bei anderen nicht. Wiederum andere setzen Maximalprämien fest: in Kalifornien etwa neun Dollar, in Nevada zehn Dollar.

Sämtliche Harmonisierungsversuche sind bisher gescheitert, und nichts deutet darauf hin, dass das Kuddelmuddel auf legislatorischer Ebene beseitigt werden könnte. Die American Car Rental Association (ARCA) schlägt daher vor, die Lösung in Sachen Collision Damage Waiver selber durchzusetzen. Eine vom

Verbandsvorstand einstimmig verabschiedete Resolution verlangt nun eine völlige Offenlegung der CDW-Gebühr. Streng ausgedrückt würde das bedeuten, dass der Kunde erfahren kann, wieviel die Versicherungsgesellschaft der Mietwagenfirma für die CDW-Deckung belastet und wieviel die Mietwagenfirma als Haftung selber übernimmt.

Mit Ausnahme von Hertz sind sämtliche grösseren Mietwagenfirmen Mitglied der ARCA. Es war denn auch Hertz, die sich über diesen Vorschlag nicht sonderlich erfreut zeigte. Das ist weiter nicht tragisch, denn das einzige Positive an dieser Resolution scheint lediglich im Umstand zu liegen, dass sich für einmal sämtliche ARCA-Mitglieder einmütig zeigen und am gleichen Strick ziehen – ein Novum in der Geschichte dieses Verbands. So konnte ein Vertreter des USA-Bundesstaates Kansas diesem Vorschlag bloss ein «Besser als nichts» zubilligen. Ihm fällt es schwer zu begreifen, wie einem Kunden am Schalter geholfen ist, wenn man ihm die detaillierten und recht komplexen Vertragsbedingungen vorlegt. Mit derlei Zweifel steht der Beamte wohl nicht alleine da. Ausserdem bleibt abzuklären, wie solche Forderungen durchgesetzt werden sollten, wenn nicht über gesetzgeberische Massnahmen.

Vor nur wenigen Wochen hat ARCA-Mitglied Alamo für den lukrativen Florida-Markt wieder einmal eine Neuheit eingeführt, die laut firmeneigenen Aussagen als «revolutionär» einzustufen ist, zur Vereinfachung der Sache aber nichts beiträgt. Mit dem neuen «Waiver Saver Program» soll den unterschiedlichen Bedürfnissen der Kundschaft entsprochen werden. Der Kunde kann also das «Waiver Saver 500» wählen, welches für drei Dollar im Tag einen Selbstbehalt bis 500 Dollar deckt. «Waiver Saver 3000» deckt einen allfälligen Schaden bis 3000 Dollar und kostet täglich sechs Dollar, und das «Maxi Waiver Saver» für einen Tagesansatz von neun Dollar übernimmt den ganzen Schaden.

Claude Chatelain, New York

MIETWAGEN

Budget ist in Australien wieder im Geschäft

Budget Rent A Car ist wieder im Geschäft. Nachdem der australische Ableger im letzten Jahr pleite gemacht hatte – Beobachter vermuten als Grund einen überbessenen Preiskrieg –, will Budget jetzt eher über das Produkt konkurrenzfähig sein. Budget verfügt über 800 Autos und 300 Mietstationen, ein Netz, das angeblich dreimal so gross ist wie das der Konkurrenz Avis beziehungsweise Hertz. Die Position als Marktführer hat Budget an Avis verloren. mss

USA: Mietautorückgabe mit Selbstbedienung

In den USA nimmt die Hertz Autovermietung auf dem New Yorker LaGuardia-Flughafen zurzeit ihre erste computergesteuerte Wagenrückgabeanlage mit Selbstbedienung in Betrieb. Die dafür von der Diebold Incorporated entwickelten Automaten funktionieren ähnlich wie die Geldausgabeautomaten der Banken.

Über eine Bildschirmanzeige wird der Kunde durch den Rückgabevorgang geführt – von der Eingabe der Mietvertragsnummer übers Ablesen des Kilometerzählers bis zur Angabe des Tankinhalts. Der angeschlossene Computer berechnet daraufhin die Mietkosten und druckt gleich die entsprechende Quittung aus. Der ganze Vorgang dauert im Durchschnitt nur eine knappe Minute.

Kein Regressrecht bei Auto-Versicherungen

Das Strassenverkehrsgesetz und das Versicherungsvertragsgesetz sehen vor, dass Versicherungsgesellschaften bei

grob-fahrlässigem Verschulden eines Verkehrsunfalles auf die Versicherten Rückgriff nehmen können. Das heisst, sie können einen Teil der Leistungen aus der Haftpflichtversicherung zurückfordern, respektive Leistungen aus Kasko-, Teilkasko-, Reparaturkosten- und Unfallversicherung kürzen.

Die Elvia Versicherungen verzichten ab sofort auf das Regress- und Leistungskürzungsrecht bei grob-fahrlässigem Verschulden eines Schadens mit einem Motor- oder Wasserfahrzeug. Ausgenommen sind Schadenfälle mit Alkoholeinfluss. Diese Neuregelung gilt für Motorfahrzeughaftpflicht-, Vollkasko-, Teilkasko-, Reparaturkosten- sowie Unfall-Versicherungen (einschliesslich Wasserfahrzeugen). pd

Sofortbestätigung für Mietwagen in Florida

Unter der Telefonnummer (0049) 69 23 71 03 können Mietwagen von Dollar Rent A Car, Florida, in Frankfurt reserviert und dem Kunden sofort bestätigt werden.

Der Vermieter bietet unbegrenzte Kilometerleistung und gebührenfreie Einwegmiete in Florida und Georgia. Die Wochenmiete für einen viertürigen Personenwagen kostet 146 Mark. Versicherungs- und örtliche Steuern werden vor Ort bezahlt. pd/r.

FLASH

Alamo Rent a Car hat sich dem Vielfliegerprogramm von Alaska Airlines angeschlossen. Dieser Schritt erfolgt zu einer Zeit, in welcher die Mietwagenfirmen diesen kostspieligen Programmen eher den Rücken kehren als umgekehrt.

«Orient-Express» fährt wieder nach Budapest

Der legendäre «Orient-Express», Gegenstand zahlreicher Bücher und Spielfilme, wird ab Juni 1991 wieder in Budapest einrollen. Dies gab die Orient-Express-Hotel-Gruppe in London bekannt.

Seit der Jungfernfahrt im Oktober 1883 transportierte dieser wohl berühmteste Zug der Eisenbahngeschichte Könige, Millionäre, Kurtisanen, Politiker und Spione von Paris über Wien bis nach Budapest. 1977 wurde der Betrieb

aus finanziellen Gründen eingestellt. 1982 brachte der britische Millionär James Sherwood den «König unter den Zügen» als Gag für die Reichen wieder auf die Schiene.

Seither fährt der «Orient-Express» mit 17 restaurierten Waggons zwischen Februar und November jede Woche von London und Paris nach Venedig oder Wien. Ab Mitte kommenden Jahres werden Reisende für knapp 2000 Mark zwei Tage lang von London über Paris, St. Anton, Innsbruck, Salzburg und Wien bis nach Budapest fahren können. sda

Kunden fordern Autovermieter

Schweiz prozentual Nr. 1 aller Hertz-Outgoing-Reservierungen

In der Mietwagenszene Schweiz ist nach den Wirren vor zwei Jahren – Stichwort Imecar-Budget-Kollaps – wieder Ruhe und Ordnung eingekehrt. Konkurrenz und die Individualisierung der Kundenwünsche halten die vier Grossen (Avis,

Europcar/Interrent, Hertz und Rentar-Budget) jedoch nach wie vor in Schwung. Die ergab ein kürzliches Gespräch mit Peter E. Karg, Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates von Hertz.

KURT METZ

Herr Karg, welche Veränderungen sind in unserem Land seit der Fusion Europcar/Interrent und dem Abgang des «Enfants terrible» der Branche, dem ehemaligen Budget-Lizenznehmer Imecar unter Besitzer Herbert Müller eingetreten?

Es herrscht wieder ein normales Klima unter den Autovermietern. Wir sprechen miteinander und treten auch mal gemeinsam auf, etwa wenn es um Belange an den Flughäfen geht. Zwar tragen wir einen aggressiven aber fairen Konkurrenzkampf aus, aber mit gleichen Waffen, der sich zudem stimuliert auf Angebot auswirkt. So hat die Übernahme der Budget-Lizenz durch die Garage-Riesbach-Tochter Rentar zu einem professionellen und korrekten Geschäftsgehabens dieses ehemaligen Querulanten geführt. Der Zusammenschluss Europcar/Interrent scheint in der Schweiz relativ gut über die Bühne gegangen zu sein, hat aber offensichtlich in andern Ländern zu einigen Klimagesen geführt.

Bleibt Hertz Nummer eins?

Was die Marktanteile anbetrifft, so haben sich diese in der Schweiz kaum gross verändert, höchstens insofern, als dass der vom Autovermieterverband geschätzte Gesamtumsatz der Branche als zu hoch angenommen wurde, weil Imecar-Budget mit übertriebenen Zahlen operierte. Somit dürfte für unseren Anteil am Kuchen eher noch etwas erhöht haben.

Gibt es andere konkrete Veränderungen?

In den freigewordenen Schalter am Flughafen teilen sich nun zwei neue Mitbewerber, nämlich Ansa International und Eurorent.

Also verstärkte Konkurrenz der etablierten Vermieter ...

Ansa International ist ein amerikanisches Linienunternehmen, das in der Schweiz von ehemaligen Budgetleuten geführt wird. Ihre Stärke liegt im Moment in Verträgen mit Reiseveranstaltern und viel primär im Incoming-Bereich. Bei Eurorent handelt es sich um eine deutsche Firma, die in unserem Land bisher nur über Stadtbüros verfügte.

... und grösserer Druck auf den Preis?

Ja, der ist gewaltig, aber wir spüren ihn alle gleich. Wir stellen aber einen sinkenden Anteil des Normaltarifs fest und müssen die Palette laufend den Bedürfnissen der immer vielseitigeren Nachfrage anpassen. Bei unserem Ertragsmanagement geht es ähnlich wie den Fluggesellschaften mit ihren ungezählten Tarifen zur Optimierung der Auslastung, was zu einem selbst für Reiseprofis komplexen Mix führt.



Peter E. Karg, Hertz: «Unsere Kundschaft weiss Preis und Leistung einander gegenüberzustellen und verlangt heute weit mehr als nur den günstigsten Preis.»

Wie berührt die Öffnung nach Osten das Autovermietgeschäft?

Da eröffnet sich eine neue Gelegenheit, die wir auch im Zusammenhang mit 1992 sehen und unsere Überlegungen in diesem Sinne anstellen. Da wird sich beim Warenaufkauf einiges ändern wie auch beim Verkauf unserer Leistungen. Stellt sich bloss die Frage, wo die Schweiz noch hineinpasst ...

Wie ist das zu verstehen?

Wenn die Disposition der Flotte und des Personals europaweit statt wie bisher pro Land getätigt wird, stellen sich Fragen wie: «Dürfen ausländische Autos in der Schweiz vermietet werden, die wieder in der Schweiz zurückgegeben werden», oder «Können wir bei Spitzenzeiten Mitarbeiter kurzfristig frei von einem Land ins andere verschieben?» Wenn wir da eine Insel bleiben, wird es nicht leicht sein. Ich bleibe aber zuversichtlich, dass die Verflechtung rechtzeitig eintreten wird.

Welche Entwicklung finden im Vorreiterland USA zurzeit statt?

Der Kampf bleibt sehr hart, weil die Preise nicht den steigenden Kosten angepasst werden können, da immer wieder Aussenseiter auftauchen, die preislich ausschlagen. Im Leistungsbereich haben wir die Selbstrückgabe und den Gold Service (siehe Kästchen) neu eingeführt. Der Trend zur «bundled rate», also dem Alles-inbegriffen-Tarif hält unvermindert an, und dem kommen wir mit dem Alles-inklusive-Preis des Affordable USA-Programms für Europäer entgegen.

Wie läuft denn das Geschäft ex Schweiz?

Wir haben eine Entwicklung zu verzeichnen, die parallel zum individuellen und nach ferneren Zielen gerichteten Ferienverhalten der Schweizer verläuft. Bei ihren Reisen sind Mietautos oft nicht mehr wegzudenken. Die Schweiz ist pro Kopf der Bevölkerung an der Spitze aller Hertz-Outgoing-Reservierungen. Da ist eine gute Zusammenarbeit mit der Reisebranche zwingend. Daher haben wir auch zwei Computer-Reservationszentralen in Zürich und Genf eingerichtet, die sich vorwiegend um die Anliegen der Reiseprofis kümmern.

Werfen wir noch einen Blick in die Mietwagenszukunft.

Unsere Kunden werden immer gewiegt, wissen erfahrungsgemäss Preis und Leistung einander gegenüberzustellen und verlangen heute weit mehr als nur den günstigsten Preis. Sie wollen auch Komfort und Annehmlichkeiten – man denke nur an Radio, Kassettegerät und Autotelefon. In diesen Bereich gehört auch das Nachfolgeprogramm unserer PC-gestützten Driving Directions, die sich für ortsunkundige Touristen sehr bewährt haben, kopiert wurden, aber nur bei uns Bestand feiern. Der neue Travel Pilot wird im Auto eingebaut und erlaubt auf Knopfdruck das Einblenden der Strassenkarte mit dem Zielpunkt und dem optimalen Weg dorthin. Der Ausschnitt kann zur leichten Orientierung beliebig vergrössert werden. Erste Tests fanden in Deutschland statt und eine grössere Anzahl Fahrzeuge wird nun in Grossbritannien sowie Frankreich mit dem Travel Pilot ausgerüstet, und auch die Schweiz dürfte nicht allzulange darauf warten müssen.

Hertz Gold Service

An rund 30 grossen Flughäfen in den USA bietet die Number 1 ihren Kunden mit Wohnsitz in den Vereinigten Staaten diese neue Leistung. Die Mitgliedschaft im Hertz Gold Service kostet 50 Dollar im Jahr und schafft – nach dem Unterzeichnen des Vertrags – jeglichen Papierkram ab. Ein Hertz Bus wartet direkt beim ankommenden Flugzeug auf die Kunden und fährt diese dann in den überdachten, wettergeschützten «Gold Sector» von Hertz.

Wer ein Fahrzeug reserviert hat, sieht seinen Namen bereits auf einer elektronischen Tafel mit der Nummer des Feldes blinken, auf dem er sein Auto mit laufendem Motor (!), je nach Jahreszeit eingeschalteter Heizung oder Klimaanlage und geöffnetem Kofferraum vorfindet. Im Wagen liegt als Referenz eine Kurzform des Mietvertrages, der ebenfalls für die Expressrückgabe vorbereitet ist. Als einzige Kontrolle gilt es beim Verlassen des Hertz-Areals den Führerausweis zu zeigen – und schon ist man unterwegs. MC



Zu den etablierten Mietwagenunternehmen sind nun am Flughafen Zürich die beiden Aussenseiter Ansa international (Mitte hinten) und Eurorent gestossen. Bild Metz

BAHTOURISTIK

Den Vogel abgeschossen

Sie ist da! Die Info-Broschüre des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes (SRV). Die langersehnte und vieldiskutierte Selbstdarstellung der Branche, die sich im Publikum wenig und vom Kasentwurf gar nicht verstanden fühlt.

«Bon Voyage» heisst sie, soll «eine Art Gebrauchsanweisung im Umgang mit uns Reisebüros» sein. Und sie «könnte in Zukunft dazu beitragen, dass uns allen bekannte Probleme weniger oder gar nicht entstehen». Wird sie das wirklich?

Das Zielpublikum bilden – so SRV-Geschäftsführer Peter Koch in einem Begleitschreiben – «Erstkunden oder reisebüroerfahrene Kunden». Und sie soll «ganz deutlich die Aussage vermitteln, dass der Kunde im SRV-Reisebüro für alle Fälle gut aufgehoben ist». Tut sie das?

Schon die Titelseite lässt Zweifel keimen: Die kindischen (nicht kindlichen) Illustrationen von Transportmitteln setzen sich im Innern mit dümmlichen Zeichnungen fort. Sie machen dem von der Professionalität der SRV-Reisebüros zu überzeugenden zukünftigen Kunden bildlich klar, für wie voll er dann vor dem Schalter genommen wird.

Warum ein französischer Titel mit der auch so Feriefreude erweckenden Präzisierung «Tips und Informationen rund ums Reisen»? Deutsch scheint in der Broschüre sowieso eine Fremdsprache zu sein. Dieser Mangel wird ausgeglichen durch möglichst viele (englische) Fachausdrücke – also dem genau richtigen Ton für den «reisebüroerfahrenen» Leser, um ihm auch seine Nichtzuständigkeit laufend unter die Nase zu reiben. So gelingt es den «im Tourismus erfahrenen Werbefachleuten» denn auch inhaltlich nicht, die herrschenden Vorurteile im Publikum gegenüber der Reisebranche endlich abzubauen.

Auf genaue Informationen und präzise Hinweise will sich der SRV in der Selbstdarstellung des Verbandes und seiner Mitglieder offensichtlich nicht festlegen:

Geld ist sowieso kein Thema, denn heute «wagt man sich ohne weiteres in die grosse weite Welt hinaus, weil Reisen bequemer geworden ist». Das Ferienbudget wird nicht in der Checkliste als ein bedeutender Bestandteil aufgenommen. Sonderaktionen sowie Graumarktbillette (heute beide aktuelle Gesprächsthemen an Stammtischen und in Publikumsmedien) mit ihren Nachteilen und Risiken sind keine Zeile wert. Devisen-Bestimmungen sind bloss für Ostblock-Reisen wichtig (in Afrika, Asien und Südamerika bestehen scheinbar keinerlei derartige Einschränkungen). Der Profi-Tipp für die Hochsaison heisst «sehr, sehr früh buchen», als ob Abflüge während der Woche oder von weniger stark ausgelasteten Flughäfen aus nicht die wertvolleren Hinweise ge-

wesen wären – aber in der Info-Broschüre steht ja nicht das Heil des Kunden, sondern jenes der Branche im Mittelpunkt beziehungsweise zwischen jeder zweiten Zeile.

Der allfällige während der Ferien geprellte Kunde soll «zwanzig, dreissig Franken» investieren, um mit dem Reisebüro in der Schweiz zu telefonieren, die Beanstandung vorzubringen und Rat einzuholen. Dass gerechtfertigte Kosten (gegen Quittung) zurückerstattet werden, steht ebenfalls nirgends.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sollen die Kunden im eigenen Interesse vom Reisebüro verlangen – als ob anerkanntermassen nicht die zwingende Abgabe des Kleingedruckten längst ein rechtliches Muss wäre.

Ganz schlimm wird es aber dann, wenn's um den wohl wichtigsten Punkt in der Beziehung Kunde – Reisebüro geht, nämlich um das Geld: «Entschädigt wird Ihr Reisebüro von der entsprechenden Airline in Form von einer Kommission für das vermittelte Geschäft. Die Kommissionen bilden also die Marge, aus welcher Ihr Reisebüro die Kosten für Personal und Betrieb bestreitet.»

Als ob die Branche nicht auch im Geschäft wäre, um Geld zu verdienen! Und ebenfalls kein Wort von den Aufwänden, die das Reisebüro hat, um den Kunden all die heute verlangten und als Selbstverständlichkeiten verstandenen Leistungen zu bieten. Reservationssysteme – Stichworte Traviss und Galileo – sind in der Broschüre schlichtweg tabu. Weder zum Anschaffungsaufwand der Anlagen, dem zeitlichen Einsatz zur Schulung der Mitarbeiter noch zu den anfallenden Verbindungskosten der geringste Hinweis!

Der SRV-Vogel wird endgültig auf der letzten Textseite unter dem sinnigen Titel «Die kleinen feinen Unterschiede» abgeschossen. Da unternehmen die Texterinnen und der Exekutiv-Ausschuss des SRV-Vorstands den Versuch, dem Reiseanfänger den Unterschied zwischen Vermittler und Veranstalter klarzumachen. Bloss haben sie vergessen zu erwähnen, dass die Mehrheit der Schweizer Reisebüros als Vermittler Pauschalreisen von Veranstaltern verkaufen.

Schade, dass mit so viel gutem Willen und an sich richtiger Zielsetzung die Broschüre «in die Irre gelaufen» ist. Die Ursache dürfte in einer gewissen Branchenblindheit liegen, vor der niemand gefeit ist. Professionalität im Reiseveranstalter und Ferienvermittler sowie ein Herz für den Reisenden haben, schliessen noch nicht automatisch Professionalität in der Kommunikation und die richtige Wellenlänge in der Ansprache des Partners ein. Aber, hoffen wir, so werde der nächste «Vogel» das Fliegen lernen. Kurt Metz

FLUGTOURISTIK

Das Gorbysyndrom beflügelt USA-Carrier

Northwest Airlines stösst zur wachsenden Gruppe von USA-Carriern, die die Sowjetunion in den Streckenplan aufnehmen möchten. Wie die Gesellschaft mitteilt, möchte sie ab dem 1. Mai 1991 von Boston nach Moskau und Leningrad fliegen. Geplant sind drei wöchentliche Flüge mit einer DC-10-Maschine und einem Zwischenstopp in Amsterdam.

Bereits früher ersuchte American Airlines beim Department of Transportation DOT um Flugrechte für Chicago-Moskau. Die tägliche Verbindung mit einer Boeing 767-300 ER soll allerdings nicht vor April 1992 aufgenommen werden. Ebenfalls nach Moskau fliegen möchte United Airlines ab Washington D.C. und Chicago. Schliesslich hat Delta-Airlines – wie kürzlich berichtet – die Rechte für Flüge ab Atlanta nach Moskau, Leningrad und Tiflis beantragt, derweil sich Alaska Airlines für die im Osten des Landes gelegenen Städte Magadan und Chabarowsk interessiert. CC

LH: Selbstbedienung am Gate-Buffet

«Bitte wählen Sie selbst – jeder nach seinem Geschmack.» Nach diesem Motto können Fluggäste der Lufthansa ihre kleine Mahlzeit auf innerdeutschen Flügen nun so zusammenstellen, wie es ihnen am besten schmeckt. An den neuen Gate-Buffets stehen frische Brötchen – belegt mit Schinken oder Käse, Kuchen, Schoko-Snacks, Joghurt und

Früchte zur Auswahl. Und dazu frischer Kaffee oder Tee.

Den neuen Service gibt es auf den Flughäfen Köln/Bonn, Hamburg, Bremen, Münster, Nürnberg und Hannover. In Frankfurt steht für die Fluggäste ein Gate-Buffet zunächst bei Abflügen im Bereich A21–A25 bereit. pd

Alitalia braucht Zeit für Aerolineas-Beteiligung

Die italienische Staatsholding IRI, Rom, als Muttergesellschaft von Alitalia hat die argentinische Regierung um eine zweimonatige Fristverlängerung für die Ausschreibung von Aerolineas Argentinas gebeten. Die Ausschreibung soll Anfang Juli erfolgen. Wie es dazu in italienischen Expertenkreisen heisst, soll Alitalia, die sich mit 30 Prozent an der argentinischen Fluggesellschaft beteiligen will, eine Verbindung mit Iberia anstreben, um zusammen mit diesem spanischen Partner die Beteiligung zu übernehmen. Dieses Bündnis soll Alitalia anstreben, um einer möglichen Verbindung Varig/KLM ein gleichwertiges Angebot entgegenstellen zu können. GÜD

FLASH

Cathay Pacific Airways Ltd übernimmt ab sofort die Schweizer Vertretung der Hongkonger Regionalfluggesellschaft Dragonair als General Sales Agent. Die regionale Airline bedient 14 Destinationen in China, Thailand, Japan, Nepal und Bangladesch.

«Nonsense» als Dauerbrenner

Schaerlines Tagesflüge zwischen Bedürfnis und Ökoverantwortung

Hunderte düsen mit ihm an schlagzeilen-trächtigen Sportanlässe oder jetten schnell nach Nizza an die Côte. Und Tausende sind begeistert, dank ihm innert Tagesfrist etwas von der Lagunenstadt Venedig einziehen zu können. Mit seinem neuesten Hit,

den Tagesflügen für Sonnenhungrige an die Badestrände der griechischen Insel Korfu ist Stephan Schaeferli ins Kreuzfeuer der Kritik geraten. Unverantwortlicher Nonsense oder: «Wenn wir es nicht machen, tun es ja doch nur andere?»

CLAUDIO A. ENGELOCH

«Super, einfach wunderbar.» «Grossartig.» «Obergeil, wir kommen wieder.» Diesen Ovationen aus dem Munde der Korfu-Tagesflieger kann Christine Plüss vom Arbeitskreis «Tourismus und Entwicklung» in Basel nur wenig abgewinnen. «Für mich sind solche Kurzflüge völliger Nonsense, das Kosten/Nutzen-Verhältnis stimmt auf allen Ebenen nicht.» Ob Mobilitätswahn oder Reise-frust des kleinen Mannes: Hier bräuchte es couragierte Richtlinien seitens der Reisebüroverbände und der zuständigen Bundesstellen, um solcherlei ökologischen Unsinn zu unterbinden, argumentiert die aktive Kämpferin für einen verantwortungsbewussten Tourismus weiter.

Kollektive Verantwortlichkeit

Die Verantwortlichkeit liege nicht nur beim einzelnen, sondern im Kollektiv. Dies um so mehr, als viele der Korfu-Tagesflieger ihren Flug nicht selber beauftragen, sondern geschenkt bekommen hätten. «Das Problem ist, dass viele zwar einsehen, dass solche Flüge eigentlich ein Mist sind, sich aber damit rechtfertigen, dass sonst einfach andere von diesen Billigangeboten profitieren würden.» Durch diese vorherrschende Meinung und Haltung werde einmal mehr die Verantwortung weitergeschoben. Auch von den Politikern.

«Wir machen heute Korfu»

«Von uns aus braucht es endlich eine klare politische Stellungnahme, was wir eigentlich wollen: Umweltbewusstsein oder Freiheit und Mobilitätswahn über alles.» Denn, so Christine Plüss weiter: «Wer nicht auf Lösungen hin arbeitet, ist selbst ein Teil des Problems.» Bedenklich stimmt sie die Tatsache, dass bereits andere Reiseveranstalter auf den Geschmack gekommen sind und so beispielsweise mit grossem Werbeaufwand Tagesflüge nach Dresden angeboten werden. Klar sei, dass eine Zunahme solcher Angebote dererlei Bedürfnisse fördere. Der Begriff «Wir machen heute Korfu» drücke ja die Werthaltung solchen Tuns schon aus.

Bilanz stimmt nicht

Venedig oder Korfu als Tagestour? Für Hansruedi Müller vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) der Uni Bern ist es schwierig abzugrenzen, wo der Nonsense beginnt. «Ich würde meinen, es gibt irgendwo eine ökologische Gürtellinie, die entweder unter- oder überschritten wird. Für mich ist sie dann unterschritten, wenn die Gesamtbilanz nicht mehr stimmt und das Ganze niemandem mehr etwas bringt. Weder dem Touristen noch dem Veranstalter und erst recht nicht den Bereisten.» Mit Veranstalter meint Müller dabei vorab die Fluggesellschaften, deren Rechnung zwar kurzfristig aufgehen mag.

Die Fluggesellschaften, so Müller, sind diejenigen, welche sich aus ureigenem Interesse als erste vehement gegen



Strand-Schnellbleiche

Bild Alder

diese Tagesflüge stellen müssten. «Sie plädieren für den Ausbau der Flughäfen, für mehr Flugraum und kürzere Sperrstunden beim Nachtflugverbot. Die Opposition steigt und mit derartig provozierenden Sachen schafft man ein veritables Aggressionsklima.» Ihn, folgert Müller weiter, stimme traurig, dass zwar immer vom sanften, qualitativen Tourismus gesprochen, gegen den Mobilitätswahn und dessen Auswüchse aber kaum Klartext geredet werde. Gerade der Schweizerische Reisebüroverband (SRV) müsste sich von derartigem Tourismus-Unsinn klar distanzieren, wolle er für die Zukunft glaubwürdig bleiben.

Ganz anders sieht Stephan Schaeferli, die Sache, der diese, seine Art von Tourismus entwerfe das Reisen, weit von sich weist, (vergleiche Kasten): «Die Leute wollen gehen, das Ganze ist ein Riesenerfolg. Seit Jahren gibt es die Balair-Aktionärsflüge. Da spricht auch niemand davon. Wenn nicht wir die Flugzeuge gemietet hätten, wären diese jeweils bis zu sieben Stunden in der Luft, bei uns sind es nur deren drei.

Kritik? Wie Inserat!

Die teilweise negative Berichterstattung über die Korfu-Tagesflüge sei für ihn kein Problem; im Gegenteil: «Die sollen doch schreiben, was sie wollen, das ist nur Werbung für uns. Da war doch im «Tages-Anzeiger» eine ganze Seite, ein Riesentext. Als Inserat hätte das etwa 15 000 Franken gekostet.» (Der Artikel war in Tat und Wahrheit etwa 1/2-seitig.) Er sei von diesem Flughafen-Schutzverband lanciert worden. «Ich verstehe ja die Leute, die um den Flughafen wohnen, aber ob es wirklich die Tagesflüge sind, welche die Suppe feiss machen, wage ich zu bezweifeln.»

Schaeferli(nes) plant denn auch bereits weitere Hits: Tagesflüge nach Sevilla oder Calvi (Korsika) und Nachtrips ans Nordkap. Einfach Flüge, wo eine Nachfrage besteht, «die Leute sind ja so begeistert». Wie Venedig werde auch Korfu zum Dauerbrenner.

Wer reist so?

Wer sind diese Leute, die eine Insel für einen Tag wie Hornissen überfallen. Sich für 395 Fränkl dreiviertel Tag lang im griechischen Sand räkeln? Um am Abend in der Stammbeiz braungebrannt oder krebbsrot, aber oberflächlich garantiert mit aufgemöbeltem Ego, Bewunderung einzuheimsen. Die ausgerüstet mit Badehose, Badetuch und Fotoapparat ein Reiseerlebnis ohne vorheriges Kofferpacken konsumieren.

«Es sind Leute, die aus dem Alltagsfrust herausflüchten und relativ unerflectiert konsumieren», glaubt Peter Siegenthaler von Radio DRS, der «arbeitshalber» einen Korfu-Trip machte. Schweizflüchtige, die auch vor sich selber flüchten. «Leute dazu, die

Marktfreiheit und Vernunft

Noch keine verbindliche Stellungnahme in Sachen Tagesflüge kann Peter Koch, Geschäftsführer vom Schweizerischen Reisebüroverband in Zürich, abgeben. «Der Ball liegt bei mir, ich möchte die Angelegenheit in absehbarer Zeit mit dem Vorstand ausführlich besprechen.» Die unternehmerische Freiheit, gepaart mit der nötigen Vernunft, sollten als Basis des Handels im Reisegeschäft vorherrschen. Wohl könne man den Mitgliedern ans Herz legen, in gewissen Dingen zurückhaltend zu sein. «Aber», folgert Koch, «das reicht wohl heute nicht mehr ganz. Ich hoffe dennoch, dass wir bald einen Konsens finden und eine klare Aussage machen können.» CE

sich an nichts Fremdes gewöhnen wollen und froh sind, am Abend wieder in ihrem eigenen Bett zu sein. Und glücklich sind, wenn alles von A bis Z organisiert ist.»

Auch Müller vom FIF sieht in ihnen rundum Opfer des Konsumterrors. «Da sind jene, die einfach alles mitmachen, was machbar ist. Dann sind noch die, denen ein solches Angebot als Geschenk gelegen kommt.»

Diese Thesen decken sich auch mit einer Kurzmusterung vor Ort. «Einfach alles hat geklappt. Rundum super organisiert – mee bringt me nümme ine i eim Tag, was wott me mee ...», eine Aussage, die den allgemeinen Grundtenor zusammenfasst. Man staunt über die tüchtigen Kellner («Derig sött me ou bi us hav») und freut sich, unter gleichgesinnten und -sprechenden Mitgedenossen verweilen zu können. Zwar hat man nicht viel vom Land gesehen und kaum Kontakt zu Einheimischen gehabt, aber man konnte unter Seinesgleichen kollektiv dem Alltag entfliehen. Problemlos. Wie etwa die ältere Dame, die am Abend ihrem Abholer strahlend erzählte: «Toll war's, alles hat rundum wie am Schnürchen geklappt; es ist überhaupt nichts passiert.» Ja, so kann man es auch sehen. □

NEUSEELAND

knecht reisen
ozeanien
Seit 16 Jahren
DIE SPEZIALISTEN
Telefon 056 221 222
Mitglied der TTS-Gruppe

ASIEN

Das Erbe der Kronkolonie

100 Gründe für Hongkongs extra day

Die empfindlichen letztjährigen Tourismuseinbussen nach dem tragischen Peking 4. Juni schockierten die Hongkong Tourist Association (HKTA) so sehr, dass sie nun erstmals für noch kaum bekannte Sehenswürdigkeiten und Aspekte der britischen Fernostkolonie wirbt. Nicht nur gibt heute die HKTA eine sehr informative Broschüre «Seichtseeing Hongkong – Stay an extra day» heraus, sondern kreierte sie auch die überzeugende «Heritage Tour».

URS MÜLLER, HONGKONG

«Nach der Statistik bleiben die Touristen 3,4 Tage in Hongkong», argumentiert HKTA-Pressesprecher Stephen Wong, «da die britische Fernostkolonie weltweit nur als Einkaufs- und Feinschmeckerparadies bekannt ist». Die Tourismusindustrie Hongkongs erkannte erst nach dem tragischen Peking 4. Juni, dass sie die Werbung für eine eigenständige Destination Hongkong völlig vernachlässigt hatten. «Hongkong bietet viel mehr als bloss den Victoria-Hafen, modernste Hochhäuser und Einkaufszentren», fährt Stephen Wong fort. «Wer das vielseitige Territorium wirklich sehen will, benötigt gewiss eine Woche!»

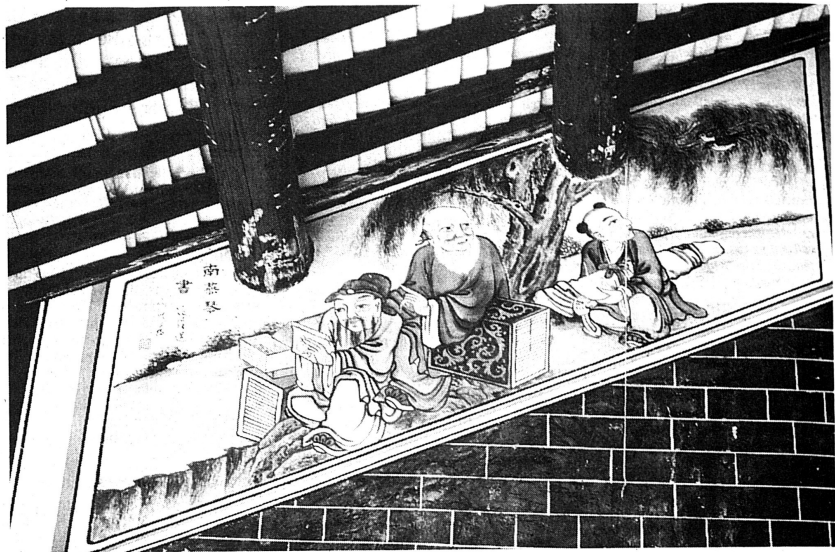
Für die nächsten fünf Jahre wirbt nun das HKTA mit «Hongkong – Stay an extra day» für das «andere, ungewohnte Hongkong». 70 Prozent der Fläche des britischen Territoriums werden als ländlich klassifiziert. Neben der Insel Hongkong gibt es noch weitere 235 Inseln, wo grüne Hügel, einsame Buchten und verträumte Dörfer einen krassen Kontrast zum pulsierenden Geschäftszentrum rund um den Victoria-Hafen auf der Insel Hongkong und dem Festlanddistrikt Kowloon setzen. Nicht nur die Natur ist eine noch kaum entdeckte Attraktion Hongkongs, sondern auch sein historisches und kulturelles Erbe, das nun die HKTA mit der sehr erfolgreichen «Heritage Tour» erschliesst.

Barbaren vor Chinesen

«Vor 600 Jahren bedeckte Hongkong dichter Dschungel und Taiwan war noch mit dem Festland verbunden», eröffnet

der britische HKTA-Reiseleiter Richard Gee die «Heritage Tour», während der klimatisierte Minibus durch das moderne Wolkenkratzermeer Kowloons kurvt, «in den letzten 60 Jahren fanden britische Archäologen nun auch in Hongkong Spuren menschlicher Siedlungen aus dieser Epoche». Historisch sowie kulturell ist das britische Territorium auch kein Stammland der Han, der eigentlichen Chinesen, sondern der sogenannten «südlichen Barbaren», deren Nachkommen heute in Südostasien und Indochina leben. «Erst um 200 vor Christus wanderten in die Region Hongkongs die ersten Han-Chinesen ein», fährt Richard Gee fort und verteilt den Teilnehmern eine übersichtliche Chronologie der chinesischen Dynastien, «dies beweist das Mausoleum Lei Cheng Uk in Westkwoon, das in diese Zeitperiode datiert wird». Das Mausoleum hat einen kreuzförmigen Grundriss und wurde aus Ziegelsteinen ohne Mörtel gebaut, was von Historikern als Beweis für den kulturellen Austausch zwischen dem römischen und chinesischen Kaiserreich gewertet wird.

Nach dem Besuch des über 2000 Jahre alten Mausoleums Lei Cheng Uk führt die Fahrt in den Vorort Tsuen Wan, wo umringt von einer eher trostlosen Wohnturmüberbauung das Anfang der 60er Jahre restaurierte und 1987 als Museum eröffnete befestigte Hakka-Dorf Sam Tung Uk liegt. «Sam Tung Uk ist eines der ältesten befestigten Dörfer des Territoriums», erläutert Richard Gee, «die Hakka sind wie die Mehrheit der übrigen Einwanderer Hongkongs keine Kantonesen, was gewiss viel zur grossen Geschäftstüchtigkeit der arbeitsamen



Zeugen des Reichtums im Landherrengut Tai Fu Tai in Hongkongs New Territories.

Bild Schweizer

Bevölkerung beiträgt». In Sam Tung Uk gewinnt man nicht nur einen Einblick in das bäuerliche Leben einer Hakka-Familie, sondern wird auch der Reisanbau und die -verarbeitung gut erklärt.

Für die Ahnen restauriert

Der Minibus verlässt nun endgültig die städtische Überbauungszone und fährt durch die grünen und überwiegend ländlichen «New Territories», dem Hinterland Hongkongs bis zur chinesischen Grenze. Hier gibt es nicht nur grosse Enten- und Schweinezüchter sowie grüne Gemüse- und Reisfelder, sondern auch Naturschutzgebiete und namhafte historische Stätten. Besonders hervorzuheben ist das stolze Landherrengut Tai Fu Tai und die restaurierte Ahnen-

halle Man Shek Tong, die beide im Nordwesten der «New Territories» liegen. «Beide Stätten wurden von den Besitzern hervorragend restauriert», kommentiert Richard Gee, «doch sie taten es nicht etwa für die Touristen, sondern für das Prestige ihrer Ahnen». Seine Bemerkung unterstreicht, dass man selbst im rein äusserlich westlich wirkenden Hongkong ohne die Kenntnis der chinesischen Geschichte und Kultur bloss die Fassade des britischen Territoriums sehen kann.

«Ohne grosse Werbung verkauft sich die «Heritage Tour» hervorragend», schwärmt Stephen Wong, «nicht einmal die Kosten von rund 50 Franken pro Teilnehmer scherecken ab». Jeden Mittwoch und Samstag finden sich 15 bis 20 Teilnehmer vor dem Kowloon Hotel zur

knapp fünfstündigen Rundfahrt ein. Die überwiegende Mehrheit der Teilnehmer sind Amerikaner, Kanadier, Briten, Australier, Deutsche und Schweizer, während Asiaten sehr selten sind.

Bereits beginnen nun lokale Reiseveranstalter ähnliche Programme wie die «Heritage Tour» auszuarbeiten, da viele Besucher Hongkongs auch an historischen wie kulturellen Erbe der Fernostkolonie interessiert sind. «Hongkong war und ist eine Stadt im Umbruch», sinniert Stephen Wong, «was ihr Souveränitätswechsel am 1. Juli 1997 erneut dokumentiert. Diese faszinierende Geschichte einer Stadt im Wandel der Zeit ist ganz gewiss eine noch unbekannte Seite der Destination Hongkong!»

Ein Gateway für die Jahrtausendwende

In Hongkong entsteht ein neues Verkehrssystem

In Hongkong soll als Teil eines Milliarden teuren Verkehrsprojekts ein neuer Flughafen entstehen, den die Regierung noch vor der chinesischen Übernahme am 1. Juli 1997 in Betrieb nehmen will. Als Standort für den Gateway der kommenden Jahrtausendwende ist Chek Lap Kok auf dem westlichen Teil der zurzeit noch unverbauten Lantau-Inseln vorgesehen.

CLAUDE BAUMANN

Es ist offensichtlich, dass die Hongkonger Wirtschaftswelt mit diesem Milliardenengagement einen bedeutenden Schritt dahin unternehmen will, das weltweit erarbeitete Vertrauen auch nach 1997 zu wahren. Denn bereits gross – und von Tag zu Tag noch weiter anwachsend – ist die Ungewissheit, was geschehen wird, wenn das rote Banner über der bisher boomenden Business-Metropole Asiens weht. Jene, die es sich leisten können, haben sich bereits

Fluchtwege in alle Himmelsrichtungen ausgesucht, falls der Weggang nicht schon vorprogrammiert ist. Demgegenüber glauben all jene an die Prosperität und Zukunft Hongkongs, die gar keine andere Wahl haben, oder sich freies Unternehmertum auch unter chinesischer Obhut vorstellen können. Solcherlei Zuversicht versucht auch die Hongkonger Regierung mit ihren ambitionierten Plänen auszudrücken, wonach die jetzt noch britische Kronkolonie zu einem umfangreichen, zum Teil neuen oder erweiterten Verkehrssystem kommen soll.

Unbescheidene Investitionen

Als Hauptbestandteile dieses Vorhabens gelten ein neuer Hafen, der eingangs erwähnte Airport auf den Lantau-Inseln sowie entsprechende Verbindungswege. Die vor Jahresfrist budgetierten Kosten belaufen sich bereits auf 127 Milliarden HKG-Dollar (16,3 Milliarden US-Dollar) und werden, so ist anzunehmen, noch weiter wachsen.

Für europäische Touristen und Geschäftsleute, die Hongkong vor allen Dingen als asiatischen Stopover- respektive Transfer-Gateway nutzen, ist ohne Zweifel das neue Flughafenprojekt am relevantesten. Der gegenwärtig in Betrieb stehende Kai Tak Airport hat in jeder Beziehung die Grenzen seiner Leistungsfähigkeit längst überschritten. In seinen Ursprüngen 1925 vor der Stadt errichtet worden, steht er heute inmitten selbiger Metropole. Eine absurde Tatsache, die Gefahren und Probleme nur so in sich birgt. Jährlich werden rund 15 Millionen Passagiere abgefertigt, und alles weist darauf hin, dass sich das Aufkommen im Verlauf der nächsten zwanzig Jahre mehr als verdreifachen wird, während kaum Aussichten bestehen, die prekären Verhältnisse (Passkontrolle, Gepäckaufgabe, Infrastruktur, Umweltbelastung) auch nur annähernd zu verändern (siehe auch Kasten).

Angesichts dieser Tatsachen wird es offensichtlich, dass Kai Tak ausgedient hat und die Zukunft in Chek Lap Kok liegt; einem Landstück auf den süd-

westlich von Hongkong Island gelegenen Lantau-Inseln, das heute noch mehr oder weniger brach liegt.

Der Hongkonger Flughafen der Zukunft, mit einer Gesamtfläche von 1000 Hektaren, wird über zwei Pisten verfügen und in der Lage sein, jährlich 80 Millionen Passagiere, 320 000 Flugbewegungen sowie 4 Millionen Tonnen Luftfracht zu bewältigen, rund um die Uhr versteht sich. Neben dem bestehenden Verkehrsaufkommen im asiatisch-pazifischen Raum sowie aus Europa und den USA wird mit einem massiven Anstieg der Flugbewegungen von und nach dem Süden Chinas gerechnet.

In südlicher Richtung zum geplanten Airport-Gelände auf der Lantau-Insel soll in Tung Chung eine Stadt für die im Zusammenhang mit der neuen Flughafeninfrastruktur notwendigen Arbeitskräfte entstehen. Im nordwestlich gelegenen Tsing Chau Tsai ist als Landgewinnung sogar eine 110 Hektaren grosse Plattform über der Insel geplant.

Neue Strassen – viele Brücken

Im Gegensatz zum Gateway wird es im Bereich des Verkehrs auf dem Wasser zu einer Aufgliederung (Containerterminal, Mehrzweckterminal, Frachtabfertigungsbereich und Ankerplätze) kommen. Die Hafenanlagen werden künftig an vier Stellen (Tsing Yi/Stonecutter Island, Tsing Chau Tsai, Tuen Mun und Kwun Tong) situiert sein. Die Verlagerung der wirtschaftlichen Eckpfeiler Hongkongs macht natürlich neue Landverkehrswege unumgänglich. Eine Vielzahl von Strassen-, Bahn- und Brückenverbindungen wird die einzelnen Einzugsgebiete Hongkongs untereinander vernetzen. Neben Expressbahnen vom Flughafen Chek Lap Kok nach Kowloon und Hongkong Island soll auch ein dritter Tunnel, unter dem Wasser, diese beiden wirtschaftlichen Einzugsgebiete verbinden.

Nur die Stadt, oder zumindest das, was der Besucher mit Hongkong assozi-

iert, Kowloon und Hongkong Island, wird – so darf getrost angenommen werden – dort bleiben, wo sie gewachsen ist...

Vom Zeitrahmen her bleibt für die Erstellung all dieser Verkehrsvorhaben

nurmehr wenig Zeit übrig, sofern sie, und das ist ja die Absicht, noch vor der chinesischen Übernahme am 1. Juli 1997 in einer ersten Betriebsphase funktionieren sollen, damit das Vertrauen in Hongkong auch unter dem roten Banner weiterbesteht.

Ausbau des Kai Tak

Mehr als 4000 Passagiere pro Stunde

Wieder einmal steht Hongkongs aus allen Fugen und Nähten zu platzen drohender Flughafen Kai Tak vor einem neuen Ausbauprogramm, da ihn sonst spätestens 1992 das stetig wachsende Verkehrsvolumen überrollen würde.

«Unser erst 1988 abgeschlossener Ausbau des Flughafens erfüllt unsere Erwartungen überhaupt nicht», bestätigt Chow Bing-sing, Assistent des Flughafen-Generaldirektors, «da er entgegen den Prognosen stündlich nur eine Maximalkapazität von 4500 Passagieren bewältigt, was bereits zum Chaos führte.» 1989 wurden durchschnittlich stündlich 4024 Passagiere durch Kai Tak geschleust, doch an den Spitzentagen des diesjährigen chinesischen Neujahrs im Januar/Februar schnellte dieses Passagiervolumen auf knapp 11 000 stündlich! Um seine blühende Tourismusindustrie und den Ruf als internationaler Finanz- und Geschäftszentrum nicht zu gefährden, investiert jetzt die Hongkonger Regierung über 55 Millionen Franken in einen erneuten Ausbau von Kai Tak. Mitte April begannen nun die Bauarbeiten, die Hongkongs Flughafen nach zweieinhalb Jahren ein neues Gesicht geben werden:

- Rationalisierung der Abfertigung des Fluggepäckes und seines Transports zwischen den Carriern;
- Beschleunigung der Passagier-Zir-

kulation durch zusätzliche Lifte und Rolltreppen im mehrstöckigen Parkhaus sowie in den Ankunfts- und Abflughallen;

- detailliertere Fluginformationen in der Check-in-Halle über Grossbildschirmen;
- Verbesserung der allgemeinen Infrastruktur wie beispielsweise der Feuerwehr, Stromversorgung oder gleichmässigen Klimatisierung.

«Während der ganzen Bauzeit werden wir abwechselungsweise immer 24 bis 36 der insgesamt 176 Check-in-Schalter schliessen», erklärt Chow Bing-sing, «nur für die Wochen des chinesischen Neujahrs im Januar/Februar werden wir 1991 und 1992 wegen dieser absoluten Passagier-Hochsaison alle Schalter offenhalten.» Die Flughafenbehörden rechnen nicht nur mit engen Platzverhältnissen in den nächsten zweieinhalb Jahren, sondern auch mit möglichen Bauverzögerungen.

Damit rückt wieder einmal mehr das Schicksalsjahr 1997 in den Vordergrund, in dem die britische Kolonialregierung in Hongkong vor dem Souveränitätswechsel am 1. Juli 1997 ihr «Abschiedsgeschenk» eröffnen will: den futuristischen Flughafen Chek Lap Kok im Norden der Insel Lantau zusammen mit einem ambitionierten Infrastrukturpaket.

MU

Im Sinne der Umwelt

Für die Neuplanierung eines Airports in Hongkong sprechen viele Gründe, vor allem Umweltanliegen könnten respektiert werden:

- Reduzierung des Lärmpegels in Hongkong-Kowloon, wovon gegenwärtig noch 350 000 Menschen betroffen sind;
- höhere Sicherheit für Flugzeuge wie auch für den Airport selber;
- Abnahme des Verkehrs in Kowloon;
- modernste Passagiereinrichtungen am Flughafen;
- keine Beschränkungen mehr in der Höhe beim Bau von Häusern in Kowloon;
- neue Landreserven in Kowloon.

CB

ASIEN

Eine Destination erwacht

Erstklasshotellerie kehrt nach Vietnam zurück

Europäische und asiatische Hotelketten teilen den lukrativen vietnamesischen Markt unter sich auf, da den amerikanischen Riesen die Indochina-Politik Washingtons die Hände bindet.

URS MÜLLER

«Die Unterkunftprobleme der Geschäftsleute in Ho Chi Minh sind gelöst», beschwört Patrick Imbardelli, Generaldirektor des Saigon Floating Hotels der australischen Southern-Pacific (SPHC)-Kette. «Unser Hotel bietet ihnen erstmals seit dem Ende des Vietnamkriegs den Standard eines Luxus-hotels.» Das Saigon Floating Hotel lag Mitte des letzten Jahres noch im australischen Great Barrier Reef vor Anker, wo sich der Erfolg jedoch nicht einstellte. Anfang 1989 wurde das sechsgeschossige Hotel an japanische Investoren verkauft und die SPHC übernahm das Management. Um es aus den roten Zahlen zu bringen, wurde das 1700 Tonnen schwere Hotel Ende August dann nach einer gründlichen Überholung auf dem Saigon Fluss im Stadtzentrum Ho Chi Minhs verankert.

«Bereits nach ein paar Monaten war unser Standard höher als der der anderen Hotels in Ho Chi Minh», rühmt Patrick Imbardelli, «doch nun erreichen wir internationales Erstklassniveau.» 20 SPHC-Hotelfachlehrer bilden in Intensivkursen in der neuen Hotelfachschule 300 Vietnamesen für das Saigon Floating Hotel in allen Chargen der Hotellerie aus. Neben den Fachkursen liegt der Schwerpunkt vor allem auf den täglichen zweistündigen Englisch-Lektionen. «Wir führen die Fachschule weiter», bestätigt Patrick Imbardelli, «schon im letzten Quartal 1990 werden wir die ersten Kursabgänger haben, die nicht mehr von uns angestellt werden!»

Das Angebot des neuen SPHC-Hotels ist in Vietnam eine Sensation: Seit Anfang 1990 gibt es im Saigon Floating Hotel modernste Telekommunikations-installationen mit Direktwahl und Computeranlagen, wovon heute noch jeder Geschäftsmann in Vietnam träumt. «Das Herz unseres Hotels wird der Business Club», erklärt Patrick Im-

bardelli, «wo wir abends immer die Hotelgäste einander vorstellen wollen, was gewiss den Erfahrungsaustausch erleichtert.»

Seine 175 Zimmer kosten stolze 220 amerikanischen Dollar im Einzel- oder Doppelzimmer und 450 amerikanischen Dollar für eine Suite. «Für 1990 budgetierten wir einen Durchschnittszimmerpreis von 330 Franken und eine Belegung von 75 Prozent», analysiert Patrick Imbardelli, «unsere Hauptmärkte sind vor allem Geschäftsleute aus Hongkong gefolgt von Singapur, Bangkok und Japan.»

Angebot und Nachfrage

Das Saigon Floating Hotel eröffnete das Rennen der internationalen Hotelketten in Südvietsnam, wo sich seit rund einem Jahr ein Wirtschaftsaufschwung abzeichnet. Ho Chi Minh bietet je nach Massstab 350 bis 540 annehmbare Hotelzimmer, die dem Ansturm der Geschäftsleute nicht gewachsen sind. «Tag für Tag sind alle Hotels Ho Chi Minhs ausgebucht», bestätigt Patrick Imbardelli, «obwohl der Standard tief ist.» Die Stadtverwaltung fördert intensiv die dringende Modernisierung und den Umbau der Hotels. Als erstes wurde nach einer Renovation das legendäre Continental Hotel wiedereröffnet, wo sich in den 60er Jahren Korrespondenten, Geschäftsleute und Diplomaten ein Stelldichein gaben.

Umgebaut wurden auch die alten Häuser Rex, Caravelle und Majestic. Unter den internationalen Hotelketten haben die französischen Gruppen dank den alten kolonialen Beziehungen Vorteile: Pullmann übernahm das Management des ehemaligen Majestic und heutigen Cuu Long, in Ho Chi Minh und wird in Hanoi das 110 Zimmer Hotel Thong Nhat, das frühere Metropole, nach einem Umbau Ende Jahr eröffnen. Im letzten November begann Accor mit dem Bau eines 300 bis 350 Zimmer Hotels in Ho Chi Minh, das 1992/93 eröffnet wird. Zudem plant die Gruppe den Bau eines weiteren Hotels im alten Saigon und eines anderen in Hanoi. Im Reigen der internationalen Hotelketten mischen aber auch noch Thailands Dusit Gruppe und die renommierte Hongkong & Shanghai Hotelgruppe mit.

«Das Nadelöhr Vietnams sind noch immer die Flugsitze», klagt Patrick Imbardelli, «alle Flüge sind auf mindestens zwei Wochen ausgebucht!» Nicht nur Geschäftsleute und Touristen streiten sich um die Flugsitze, sondern auch Übersee-Vietnamesen, die ihre alte Heimat wiedersehen wollen. Zudem werden viele Flugsitze aus Vietnam mit Auswanderern des amerikanischen «Orderly Departure Programme» gefüllt.

Der nationale Carrier kann diese Bedürfnisse wegen der akuten Finanzknappheit des Staats nicht befriedigen. Air Vietnam leidet auch unter einem denkbar schlechten Ruf: Kürzlich berichtete Radio Hanoi, dass 1988 54 Flüge wegen fehlenden Piloten und Flugzeugen oder technischen Problemen der veralteten sowjetischen Antonov und Il-jushin Flugzeuge annulliert wurden!

Eine lukrative Sache

Die Hauptlast des Flugverkehrs von und nach Vietnam tragen neben einigen Ostblock-Fluggesellschaften die Air France, Thai International und Philippine Airlines. Heute haben viele Carrier das hohe Marktpotential der Vietnam-Routen erkannt und jedermann will sich einen Platz an der Sonne erobern. Indonesiens Garuda eröffnete im Juni letzten Jahres den Reigen mit einem wöchentlichen Jakarta-Hanoi-Flug und seit Januar fliegt Malaysian Airlines System (MAS) zweimal wöchentlich mit einer Boeing 737 von Kuala Lumpur nach Ho Chi Minh.

Ferner zeigen Hongkongs Fluggesellschaften Cathay Pacific und Dragonair Interesse, auf den lukrativen Routen nach Hanoi und Ho Chi Minh zu fliegen. Zudem haben Air France und Thai International ihre Flugfrequenzen erhöht. Flog Air France vorher zweimal wöchentlich nach Ho Chi Minh, so bietet sie nun drei Flüge pro Woche an. Auch Thai International hat von zwei auf drei Flüge aufgestockt und zudem ein Platzkontingent auf einem der Air-France-Flüge zur Verfügung. Trotzdem hat sich der akute Flugsitzmangel nur geringfügig entspannt, schliesslich rechnet Vietnams Regierung in diesem Jahr mit rund 100 000 Touristen und Geschäftsleuten aus aller Welt!



Der Taxifahrer in Vietnam hat gut lachen: 1990 werden 100 000 Besucher erwartet. Bild Keystone



Auf dem Wasserweg durch das ehemalige Saigon: Derart per Muskelkraft angetriebene Boote findet man einzig in Vietnam. Bild Keystone



Seit fast einem Jahr ist das Floating-Hotel auf dem Saigon-Fluss im Zentrum von Ho Chi Minh verankert. Bild Müller

Fünf Sterne über Hanoi

Auch die der skandinavischen Fluggesellschaft angegliederte Hotelgruppe SAS International Hotels (SIH) hat in Vietnam Grosses im Sinn. Kürzlich wurde bekanntgegeben, dass die Kette auf der Basis eines Abkommens mit der vietnamesischen Regierung ein Erstklasshotel in der Hauptstadt Hanoi eröffnen wird. Der Baubeginn ist für diesen Herbst vorgesehen, während das Grand Opening in ungefähr zwei Jahren stattfinden soll, alsdann wird SIH das Haus mittels einem auf vorerst zwanzig Jahre befristeten Managementsvertrag führen.

Die gesamten Investitionen für dieses Joint-venture-Projekt zwischen der vietnamesischen Regierung und den SAS International Hotels belaufen sich auf insgesamt 25 Millionen USADollar; davon werden zwei Millionen durch die SAS-Hotelgruppe finanziert.

Als eigentlicher Hauptinvestor fungiert jedoch die sich in staatlichem Besitz befindende Hanoi Tourist Service Company.

Das Hotel in Hanoi wird über 280 Gästezimmer sowie unter anderem über drei Restaurants und ein Fitnessklub verfügen. Im Gegensatz zu Ho-Chi-Minh-City, wo einerseits legendäre Hotels mittlerweile wieder auf Vordermann gebracht worden sind, und andererseits mit dem Saigon Floating Hotel nun auch eine Novität von internationalem Standard existiert, könnte das Bedürfnis nach einem Erstklasshotel in der vietnamesischen Kapitale nicht grösser sein, da es dort, laut Arild Hovland, Fernost-Direktor der SAS International Hotels, noch gar keines dieser Art gibt: «Das gegenwärtige Angebot reicht nicht über die Zweisternkategorie hinaus.» CB

Unverschämte Bestechungsgelder

Laos löst Vietnam als Kambodscha-Kombination ab

Thailand erwartet 1990 eine Touristenflut von rund sechs Millionen Ausländern, was nun die Tourismusfachleute nach neuen Attraktionen im Königreich suchen lässt. Dieser Boom wird auch immer mehr vom Faktor unterstützt, dass Bangkok das ideale Tor zu Indochina ist.

«Seit 1. März kombinieren wir unsere Kambodscha-Reise mit Laos», erklärt Armin Schoch von Diethelm Travel, dem grössten Reiseveranstalter Thailands und Indochina-Pionier, «da Südvietsnam staatliches Reisebüro Saigon Tou-

rist uns zu viele Steine in den Weg schob.» In den letzten Monaten blieben Reisegruppen öfters wegen kurzfristige Flugplanumstellungen in Ho Chi Minh City, dem früheren Saigon, stecken. «Nicht nur klappte die Zusammenarbeit zwischen den hilfsbereiten Kambodschanern und den arroganten Südvietsnamern kaum», fährt Armin Schoch fort, «sondern wurden die Bestechungsforderungen von Saigon Tourist immer unverschämter.»

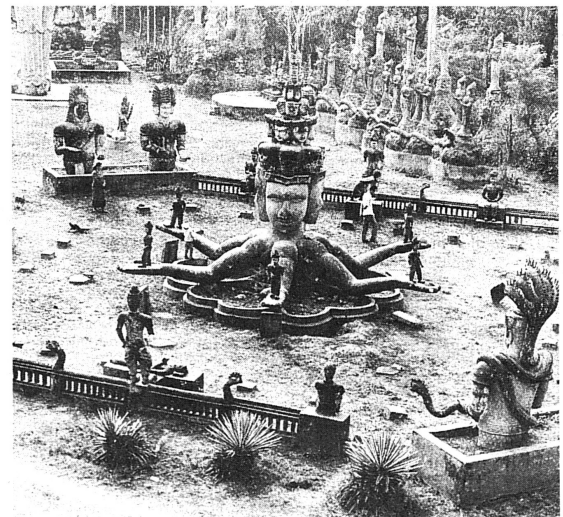
Diese höchst unerfreuliche Situation führt jetzt zu einer neuen Rundreise ab Bangkok mit einer Nacht in Vientiane, zwei weiteren Übernachtungen in Pnom Penh und einem visafreien Transitaufenthalt am Flughafen von Ho Chi Minh City vor dem Rückflug nach Bangkok. Vietnam-Reisen werden aber weiterhin durchgeführt, da im eigenen Land die Organisation der staatlichen Reisebüros etwas besser klappt.

Immer mehr FIT-Reisende

«Thailand ist nicht mehr eine typische Destination der Sex- und Billigtouristen», kommentiert Peter Dätweiler,

Generaldirektor der Montien-Gruppe, «heute kommen immer mehr Familien oder anspruchsvolle FIT-Reisende.» Die Tourism Authority of Thailand rechnet für 1990 bereits mit rund sechs Millionen ausländischen Touristen im Königreich, unter denen sich auch viele Wiederholungsbesucher befinden werden. Deshalb bemühen sich die lokalen Tourismusfachleute, möglichst viele neue Attraktionen in Thailand zu schaffen. Diethelm Travel hat nicht nur soeben eine abenteuerliche Kanufahrt in Südthailand zwischen Phuket und Krabi ins Programm aufgenommen, sondern bietet für die kommende Saison 1990/91 wirklich exklusive wie ausgefallene Ferientouren an. In Nordthailand ist eine anspruchsvolle Tour mit richtigen Bergfahrern vorgesehen. «Unsere Flugsafaree mit einem doppelmotorisierten Sportflugzeug kreuz und quer durch Thailand ist gewiss nicht gerade billig», schmunzelt Armin Schoch, «doch es wird eine Luxustour durch und durch werden!» MU, Hongkong

Zum Thema Asien lesen Sie auch in der hotel revue, Seiten 11 und 13.



Statt mit Vietnam kombinieren Fernostreisende Kambodscha jetzt mit Laos – hier im Buddah-Garten bei Vientiane. Bild Keystone

LH will nach Vietnam

Der deutsche National Carrier hat bei der vietnamesischen Regierung ein Gesuch für Flugrechte nach Ho Chi Minh eingereicht. Lufthansa plant, ab 1991 einmal pro Woche einen Flug mit der Boeing 747-400 von Singapur nach Vietnam weiterzuführen. SJ

TOURISTIK-STELLENMARKT



Das Verkehrs- und Kongressbüro Biel-Bielersee

sucht per 1. Juni 1990 oder nach Vereinbarung eine

Sekretärin

Ihr Aufgabenbereich:

- Sekretariat
- Gruppen- und Kongresswesen

Unsere Erwartungen:

- Kaufmännische Ausbildung
- Muttersprache D, gute E- und F-Kenntnisse
- Beziehung zum Tourismus

Senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen bitte an:

Direktion Verkehrs- und Kongressbüro
Sillbergasse 6, 2501 Biel
Telefon (032) 22 75 75

22384/156914



«...wöchentlich interessante Tipps über neue Flugverbindungen. Jede Woche. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue».



VERZAUBERT

Der Wintersportort und Sommerkurort

mit 2500 Hotelbetten, 6000 Betten in Ferienwohnungen, 850 000 Logiernächten, 1300 Einwohnern, 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Verkehrsbüro, der höchstgelegenen Untergrundbahn, dem höchstgelegenen Drehrestaurant, hat zur Vervollständigung des Teams im Verkehrsverein folgende Stellen ausgeschrieben:

Leiter(in) Sport und Kultur

Der/die Leiter(in) Sport und Kultur ist verantwortlich für die Planung, Organisation und Durchführung von sportlichen und kulturellen Veranstaltungen für die Gäste in Saas Fee. Sie/er übernimmt die Einsatzplanung und Führung der FEE-Sport-Mitarbeiter und führt die Abteilung Sport und Kultur in administrativen und in finanziellen Belangen selbständig.

Anforderungen:

Touristische oder sportliche Ausbildung, Flair für Sport, Sprachkenntnisse (D, F, E, evtl. I), Freude am Umgang mit Menschen, Belastbarkeit, Selbständigkeit und Kreativität.

Stellenantritt: 1. November 1990 oder nach Vereinbarung.

Sachbearbeiter(in) Kurtaxe

Diese Stelle ist neu geschaffen worden. Der/die Stelleninhaber(in) kann eine effizientes System für das Kurtaxenkassio und die Kurtaxenkontrolle mitgestalten, für welches sie/er sich nachher verantwortlich zeichnet.

Anforderungen:

Touristische Ausbildung oder sehr gute kaufmännische Ausbildung, Erfahrung in EDV, Kontaktfreudigkeit, Selbständigkeit, gute Sprachkenntnisse (D, F, E, evtl. I).

Stellenantritt: 1. November 1990 oder nach Vereinbarung; evtl. auch sofort.

Sachbearbeiter(in) Buchhaltung

Der/die Sachbearbeiter(in) Buchhaltung ist verantwortlich für die Buchhaltung des Verkehrsvereins, welche auf einem integrierten EDV-System, in welchem auch unser Direktreservationsystem ein wichtiger Bestandteil ist, abgewickelt wird. Daneben wird sie/er im Informationsdienst (Schalter, Telefon, Post) eingesetzt.

Anforderungen:

Gute kaufmännische Grundausbildung, Freude an EDV und Buchhaltung, Flair im Umgang mit Menschen, gute Sprachkenntnisse (D, F, E, evtl. I).

Stellenantritt: 1. Oktober 1990 oder nach Vereinbarung.

Wir bieten:

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team, welches sich für Saas Fee einsetzt und sich auf neue Mitarbeiter freut. Eine sorgfältige Einarbeitung und Weiterbildungsmöglichkeiten im Rahmen der Aufgabenbereiche werden zugesichert.

Interessiert?

Wenn Sie an einer dieser Stellen interessiert sind, dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung (Lebenslauf, Zeugnisse, Gehaltsansprüche, Foto, Referenzen) bis zum 10. Juli an VERKEHRSVEREIN SAAS FEE, Dr. Dres von Weissenfluh, Kurdirektor, 3906 Saas Fee.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Fränzi Huser (Leiterin Information) und Eliane Bigler (Leiterin Sport und Kultur) gerne zur Verfügung (Telefon 028/57 14 57).

25162/54119



Die Kunden unserer Gruppenreisen-Abteilung bestehen aus Vereinen, Verbänden, Interessengruppen usw., und sie reisen in alle Welt.

Könnten Sie sich vorstellen

Reiseberater(in)

für Spezialgruppen zu sein?

Am liebsten arbeiten Sie selbstständig und übernehmen gerne Verantwortung. Branchenerfahrung, gute Französisch- und Englischkenntnisse setzen wir voraus. Hektische Phasen machen Ihnen nichts aus. Sie besitzen Verhandlungsgeschick und sind kontaktfreudig.

Wir bieten angemessenes Salär, 5-Tage-Woche, Reisevergünstigungen, übliche Sozialleistungen. Das aufgestellte Team sorgt für ein gutes Arbeitsklima. Zur Unterstützung des administrativen Arbeitsaufwandes stehen Wang-Textverarbeitungssystem und Traviss zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:

Reisebüro KUONI AG, Herrn Urs Haefeli
Spitalgasse 2, 3001 Bern, Telefon (031) 22 71 51

P 25120/55646

Reiseleiterin Reiseleiter

Abend- und Ganztageskurse in
Zürich/Basel/Bern/
Chur/St. Gallen

Verlangen Sie das
Gratiskursprogramm!

Reiseleiter- und
Hostessenschule AGT
Kreuzbühlstrasse 8
8008 Zürich
Tel. 01/261 66 35

vom
Schweizerischen
Reisebüro-Verband
empfohlen

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



Marketing-Mitarbeiter bei Balair.

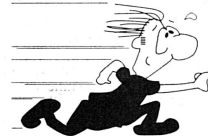
Sie besitzen eine fundierte Touristik- und Marketingausbildung, kennen sich in unserer Branche etwas aus und gehen mit Englisch und Französisch fast ebenso gewandt um wie mit der deutschen Sprache. Als rechte Hand des Verkaufsleiters im Bereich Kurz- und Mittelstrecken wirken Sie bei der Planung und im Verkauf mit und betreuen selbständig Kunden.

Wenn Sie sich darüber hinaus vorstellen können, Teil eines kleinen, aktiven Teams zu sein, sollten Sie sich mal bei uns vorstellen.

Unsere Personalchefin, Frau Béatrice Grieder, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung, die sie selbstverständlich diskret behandeln wird. Balair AG, Frau Béatrice Grieder, Postfach, 4002 Basel.



Stellen Sie sich vor.



Wenn's pressiert...

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

hotel + touristik revue
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 507 222
Telex 912185 htr ch
Telefax 031 46 23 95



Basel

Wir suchen in unser Team eine(n) qualifizierte(n) und belastbare(n)

Mitarbeiter(in) Operating-Organisation

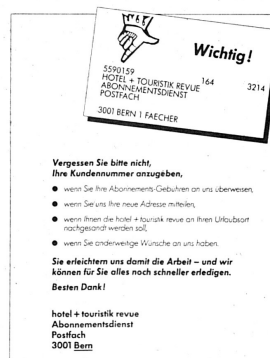
Als Organisator(in) planen und betreuen Sie Anlässe für unsere Kunden sowie lokale Veranstaltungen. Sie disponieren die Arrangementsabwicklung von der Reservation bis zur statistischen Auswertung und tragen zur Ausgestaltung unserer touristischen Angebote bei.

Bewerber(innen) mit tadellosen Umgangsformen und organisatorischem Flair müssen über einen KV-Abschluss, eine Ausbildung in der Touristikbranche oder einen gleichwertigen Werdegang verfügen und gute Sprachkenntnisse in D, F und E in Wort und Schrift mitbringen. Von besonderem Vorteil sind Kenntnisse der regionalen touristischen Branche und Erfahrung im Umgang mit Gästen.

Falls Sie Interesse an dieser nicht alltäglichen Stelle haben, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, welche mit Diskretion behandelt werden, an

Offizielles Verkehrsbüro Basel
Direktion, Blumenrain 2, 4001 Basel

25296/116681



Vergessen Sie bitte nicht,
Ihre Kundennummer anzugeben,

- wenn Sie Ihre Abonnementsgebühren an uns überweisen,
- wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,
- wenn Ihnen die hotel + touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgeschickt werden soll,
- wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.

Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir können für Sie alles noch schneller erledigen.
Besten Dank!

hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach
3001 Bern

Victimes du ballon rond

Les hôteliers italiens pas satisfaits du Mondiale

Alors que s'est achevé le premier tour de la Coupe du monde, les professionnels du tourisme italien tirent un premier bilan plutôt morose de cette manifestation. C'est en tout cas ce qu'a relevé ces jours-ci l'agence France Presse.

La FAIAT, la fédération des hôteliers-restaureurs, qui suit au jour le jour l'évolution de la situation dans le secteur du tourisme aurait en effet qualifié la situation de «catastrophique». Milan, qui affiche régulièrement complet en juin en raison des congrès et des foires, a enregistré le 8 juin, date du match d'ouverture, un taux d'occupation des hôtels qui n'a pas dépassé 70%. Ce taux ne serait pas beaucoup monté depuis, bien au contraire.

Le Ministère du tourisme italien avait prévu quelque 8 millions de visiteurs pendant la période du Mondiale. Or il s'avérerait que les ventes effectives sont nettement en dessous des prévisions et inférieures aux demandes de nuitées présentées par le COL (Comité organisateur local).

Toujours selon l'Agence France Presse, le syndicat des accompagnateurs et guides touristiques estime de son côté que le 35% du total des 54 000 postes-lits romains disponibles est vide. Et les restaurateurs de la ville auraient chiffré à 50 milliards de lires (40 millions de dollars) leur manque à gagner du 8 au 16 juin par rapport à la période correspondante de 1989. Une des raisons en est, selon eux, l'interdiction de servir de l'alcool les jours de match à Rome.

JPF

Venise submergée

Afflux des touristes d'Europe de l'Est

Venise a été envahie le week-end dernier par des dizaines de milliers de touristes en provenance des pays de l'Est qui, en faisant passer de façon inattendue le nombre de visiteurs à 80 000 – soit plus que la capacité d'accueil – ont posé de nombreux problèmes aux autorités de la ville.

Plus de 1500 cars venus de Tchécoslovaquie, de Hongrie, de Pologne et de Yougoslavie ont été comptés samedi dernier par les policiers à la Place de Rome, le terminus routier et ferroviaire d'où les touristes s'embarquent sur le vaporetto vers le Grand canal. Une partie d'entre eux a dû être détournée vers

l'île de Tronchetto et divers parkings de la côte, pour tenter de désengorger le trafic aux portes de la Sérénissime.

Mais sur la Place Saint Marc et dans le centre, cet afflux de touristes a notamment contraint le Palais des Doges à fermer ses portes durant quelques heures. Les spécialistes ont estimé à environ 60 000 le nombre de voyageurs arrivés samedi des pays de l'Est, qui s'ajoutent aux quelque 20 000 touristes qui chaque week-end visitent la ville, dont la capacité d'accueil est estimée à 70 000 personnes au maximum.

L'arrivée des touristes est-européens avait commencé depuis plusieurs semaines, mais elle a atteint brusquement ce week-end des proportions alarmantes pour les responsables du tourisme. ats

«Téléphone des algues»

Vacances balnéaires sur l'Adriatique

Vous venez ou vous ne venez pas? Telle est la question lancinante qui agite en ce moment les esprits sur la côte italienne de l'Adriatique, car si certains touristes veulent bien venir, tous les autres bouclent. Tandis que sur place on lutte avec acharnement contre les algues, les éventuels vacanciers, eux, peuvent s'informer sur l'état de l'Adriatique grâce à un «téléphone des algues».

les intéressés sur la situation dans l'imminent.

Il ne devrait pas y avoir de problèmes de places cet été dans les stations de l'Adriatique, sauf durant les premières semaines du mois d'août, quand les Italiens ont leurs vacances. Contrairement aux touristes étrangers, il n'est en effet pas question pour eux de renoncer à leurs habitudes: algues ou pas, ils viennent sur la côte pour vivre la grande fête populaire qui est de règle en été sur les bords de l'Adriatique.

Une mer à l'agonie

Pour le reste, tout est comme avant. On installe des barrières de protection, on organise un service de renseignement téléphonique pour les algues, et les scientifiques de l'Institut d'hydrobiologie de Constance livrent chaque jour des informations sur la qualité de l'eau. Il faut savoir, en effet, que la ville de Milan n'a toujours pas de station d'épuration et que le Po, le plus grand pollueur de la côte Adriatique, y déverse toutes les saletés qu'il charrie en traversant le Nord de l'Italie.

Selon des chiffres officiels, ces ordures représentent, bon an mal an, 80 000 tonnes d'azote, 20 000 tonnes de phosphate et plusieurs milliers de tonnes de zinc, de cuivre, de plomb, de chrome, d'arsenic, de nickel et de pesticides.

Il va de soi que, dans de telles conditions, l'Adriatique ne peut pas être en bonne santé. Pour le biologiste de Constance Peter Rey, les données relatives aux baignades ne permettent de tirer aucune conclusion quant à l'état de santé de la mer. L'homme peut sans dommage se baigner dans une eau qui n'a plus rien d'écologique. Et si le «téléphone des algues» donne des nouvelles encourageantes, tant mieux. On peut se baigner en toute sérénité. Mais il faut tout de même savoir qu'on se baigne dans une mer à l'agonie.

ats



«Kasumay» (as-tu la paix?) à toute cette famille sénégalaise qui, un jour, nous a fait l'honneur de son hospitalité...
Photo Seydoux

Tourisme balnéaire ou rural?

Deux modèles de développement au Sénégal

Le Sénégal, avec sa capitale Dakar, l'une des principales métropoles de l'Afrique, est une destination touristique à la mode. On peut y effectuer des séjours de divers types, des vacances balnéaires classiques au tourisme rural, en passant par des croisières fluviales, des voyages d'affaires et des cures pour managers stressés... Une thèse de

l'Université de Fribourg, remarquable à de nombreux égards, permet d'en approfondir deux et surtout de mettre en lumière les multiples implications socio-culturelles du développement touristique en terre africaine. Avec, au passage, quelques questions aux vacanciers que nous sommes. Six mille Suisses s'y rendent chaque année.

JOSÉ SEYDOUX

Sous le titre «Tourisme balnéaire ou tourisme rural intégré? – Deux modèles de développement sénégalais», Marguerite Schlechten, dr ès lettres, publie les résultats d'une recherche étendue sur plus de cinq ans. Dans un ouvrage de 444 pages, elle s'attache à analyser les principaux effets économiques et socio-culturels, avec une évaluation de leur contribution respective au développement du pays, de deux formes de tourisme au Sénégal: le tourisme balnéaire dans la région de Mbour, à 80 kilomètres au sud de Dakar, et le tourisme rural intégré dans dix villages de Casamance.

Le tourisme nouveau

Selon l'Office fédéral de la statistique, 5000 à 6000 Suisses se rendent chaque année au Sénégal, représentant un mouvement de 25 000 à 30 000 nuitées; c'est ainsi la deuxième destination d'Afrique noire, loin après le Kenya cependant. Ces voyageurs, pour un certain nombre d'entre eux en tout cas, relèvent de ce «nouveau tourisme» qui, non seulement se caractérise par un comportement plus axé sur la culture des pays visités, mais suscite une approche plus pluridisciplinaire de ceux qui cherchent à en expliquer les mécanismes et les évolutions, bien au-delà des seules retombées économiques. Parmi ces disciplines, l'ethnologie: «Si les ethnologues eux aussi s'intéressent aux effets économiques, ils s'intéressent plutôt sur les incidences régionales, villageoises, familiales ou individuelles que sur les problèmes nationaux», écrit Marguerite Schlechten. «Ils se sont mis à l'écoute des populations d'accueil et des touristes, dont de ceux qui vivent dans leur quotidien et qui pratiquent le tourisme. Pour eux, ce ne sont pas les avis et les projections des experts du tourisme qui priment.»

L'auteur commence dès lors par décrire l'apport des sciences sociales en général dans l'examen approfondi du phénomène constitué par l'implantation et le développement du tourisme international au Sénégal, dont il représente la 43e industrie d'exportation, avec quelque 300 000 touristes par an et une part de 2,5 % du produit intérieur brut.

L'intérêt principal de cette nouvelle thèse réside dans les informations, considérations et réflexions sur les types de tourisme retenus par son auteur. Des chapitres intéressants sont consacrés notamment à la préparation des touristes et aux séances dites d'accueil, à la préparation de la population ainsi qu'aux éléments psychologiques et socio-culturels de la «rencontre humaine». Les motivations des touristes, la propagande des agences de voyages, la commercialisation de l'hospitalité et de l'artisanat, les effets d'imitation, etc.

Le tourisme balnéaire est étudié au travers de trois complexes: le Club Aldiana, le Domaine de Nianing et le Centre de Mbour. Quant au tourisme rural intégré, nettement plus original, il se déroule dans trois villages ou campements de la fameuse Casamance, au sud du pays. Cette forme de tourisme, explique Marguerite Schlechten, est «une réaction contre le tourisme traditionnel sédentaire» avec, pour ceux qui la pratiquent comme pour ceux qui l'ont conçue et développée, «la volonté de prendre des distances face à un tourisme qui a trop d'effets négatifs à leurs yeux». D'où la nécessité de porter attention aux effets que ces personnes aimeraient voir disparaître. Une forme de tourisme qui, bien sûr, privilégie le contact, la participation active de la population à la définition et à l'exploitation de ce «produit», la rencontre culturelle et la compréhension réciproque.

Les visiteurs (25 à 30 seulement à la fois) logent dans des maisons d'hôtes simples et gérées par des coopératives villageoises; les repas sont préparés par les femmes de l'endroit, avec des produits locaux et selon les recettes traditionnelles. Tout est mis en œuvre pour que les touristes s'intègrent momentanément à la vie communautaire et découvrent, sans concession, l'artisanat, la culture, les réalités du pays. D'un autre côté, le tourisme rural favorise la revalorisation de l'esprit de gestion communautaire, la responsabilisation des autochtones et la constitution de fonds substantiels pour le développement d'autres activités comme l'agriculture et l'artisanat.

Les deux formes de tourisme ainsi décrites et comparées ne visent pas de la même manière une utilisation maximale

des ressources matérielles et humaines, ni la sauvegarde et le développement des spécificités nationales et régionales. Seule une étude dans le temps des incidences de ces implantations, en particulier celle du tourisme rural en Casamance, permettrait de le recommander ou non aux autres pays du tiers monde.

Conditions du développement

Dans sa conclusion, Marguerite Schlechten estime que tout pays du tiers monde, précisément, devrait respecter un certain nombre de conditions avant d'implanter ou de poursuivre l'extension du tourisme: une attitude critique à l'égard des recommandations et des promesses des organisations internationales et des bureaux d'études étrangers; la correction au préalable des déformations des structures socio-économiques et la création d'un «surplus permettant d'accueillir les touristes»; l'établissement de liens entre le secteur touristique existant et les autres branches économiques et la plus juste répartition des bénéfices du premier; l'étude de projets plus modestes adaptés aux possibilités techniques, financières et humaines locales; la définition d'un cadre de loisirs répondant d'abord aux nationaux; la participation et la formation professionnelle de la population; la prise en compte, par l'enseignement scolaire, des réalités touristiques par rapport à l'histoire et à la culture locale; l'organisation de cours de formation ou de séances d'accueil des touristes.

C'est naturellement toute l'éthique du tourisme qui est ici en cause. Une dernière phrase permet de mieux situer encore la démarche en question qui, loin de ne concerner que le tourisme dans les pays du tiers monde, devrait inspirer l'ensemble de la philosophie du tourisme: «La tâche de cet accueil serait de rendre conscients les touristes de ce bagage affectif et intellectuel, de se découvrir eux-mêmes, ce qui est parfois facilité par la découverte de ce qui les différencie d'autres humains; il s'agirait aussi de leur donner des notions sur le pays, les habitants, les coutumes et les modes de vie, qui leur permettent de distinguer l'artisanat, l'art, les représentations folkloriques de qualité.» Ce ne serait pas la première fois que le tiers monde nous donne une leçon.

• Editions universitaires, Fribourg, 444 pages.

Le marché d'un futur supersonique

Le point de vue d'un groupe international

Un groupe international d'étude qui a pour mission d'explorer le marché potentiel d'une nouvelle génération d'avions volant à des vitesses supersoniques vient d'être créé à l'issue de réunions tenues récemment à New York. Celui-ci comprend notamment Aérospatiale, British Aerospace, Boeing, Deutsche Airbus et Mc Donnell Douglas. Les partenaires américains de cette nouvelle association viennent de faire part de leurs premières conclusions.

S'il a été établi que le travail de ce groupe d'industriels viendra compléter les études commerciales et techniques que chacune de ces sociétés mène pour son compte particulier, chez Boeing, une étude de concept et de technologie supersonique est menée en permanence par une équipe de plus de 100 personnes, étude qui vient compléter les travaux menés avec la Nasa en vue du développement de la technologie appropriée à l'environnement qui permettrait de rendre viables les avions de transport à grande vitesse. Chez Mc Donnell Douglas, on poursuit également indépendamment des recherches dans le domaine du transport aérien à grande vitesse, ainsi que les études de systèmes patronnées par la Nasa. Les activités menées dans ces domaines comprennent également des discussions avec les compagnies aériennes américaines et internationales destinées à cerner les caractéristiques opérationnelles requises pour de tels avions de transport supersoniques. Parmi les premières consultées: Air France et British Airways, les seules ayant, jusqu'ici, utilisé un avion supersonique, le Concorde en exploitation régulière.

Avant le lancement

De nombreux problèmes, comprenant les questions liées à l'environnement, aux investissements élevés requis et aux risques financiers correspondants, devront être résolus avant que le lancement d'un programme d'avion de transport supersonique puisse être considéré comme viable commercialement. Les sociétés intéressées par le projet vont donc étudier l'ensemble de ces problèmes ainsi que les conditions dans lesquelles une large coopération sur un tel programme peut être souhaitable. Les études en commun dureront environ un an et porteront sur des sujets de nature générale tels que, par exemple, les con-

traintes imposées par l'environnement. Il n'est pas inutile de se rappeler que ce dernier point a été l'une des causes de l'insuccès du Concorde à sa naissance.

Viendront aussi les questions liées à l'homologation d'un tel appareil, l'évaluation du marché potentiel et des avantages inhérents à une telle coopération internationale, de même que les problèmes éventuels de concurrence et de compatibilité commerciale pouvant résulter d'une telle coopération. Du côté de la France et de la Grande-Bretagne, on parle sérieusement de dix ans de travail avant le lancement d'un tel avion, ce qui voudrait dire que si l'on respecte le calendrier d'une entrée en service en 2005, la période préliminaire actuelle devrait se terminer en 1995 pour que la construction concrète puisse commencer.

On parle déjà de coûts à prévoir: 15 milliards de nos francs! Pour autant que l'on construise 500 appareils, soit le seuil de rentabilité habituellement acquis dans l'industrie aéronautique! Restent encore à définir les performances de l'appareil: les Français optent pour un avion de 200 places volant à une vitesse de croisière de mach 2 à 2,4 et capable de franchir, à pleine charge, une étape de 10 000 km; les Britanniques, eux, proposent une capacité supérieure, soit 280 places. Mais d'autres voix s'élèvent dans le désert de l'aviation supersonique de demain: par exemple celle de Lufthansa, bien naturellement intéressée au projet, qui souhaiterait un avion de 250 places, volant à mach 3 et capable de franchir une étape de 14 000 km.

Le transporteur ouest-allemand précise encore qu'il se dit prêt à accepter des coûts d'exploitation qui dépasseraient de 90% ceux d'un Boeing 747-400 actuel. Il estime qu'un tel avion aurait un marché de 320 exemplaires jusqu'en 2025, même s'il entrerait en service en 2005. Les Japonais, de leur côté, ne se désintéressent pas du projet, et de loin, puisqu'ils y sont liés par le biais de leur industrie. Ils sont optimistes et prévoient un marché de 600 avions, en se contentant d'une vitesse de mach 2, mais en souhaitant cependant une capacité de 300 places. Incontestablement, industriels et compagnies aériennes se préoccupent de l'avenir du transport supersonique et vont de l'avant. Néanmoins les grandes lignes de cet avenir ne sont pas encore vraiment définies, ni sur le plan technique, ni sur le plan commercial. Sans doute pourrions-nous en dire plus d'ici une quinzaine d'années... et pourquoi pas avant!

RH



Le «Jumbolino», nouvelle unité de Crossair.

Le plus petit des «plus grands»

Le BAe 146 «Jumbolino»: premier avion à réaction de Crossair

Il y avait beaucoup de monde, l'autre jour, sur l'aéroport de Lugano-Agno, pour la présentation du nouvel appareil de Crossair, le BAe 146, un quadriréacteur que la compagnie a baptisé «Jumbolino». Cet appareil de 82 sièges a deux particularités qui le caractérisent: son niveau de bruit excessivement bas et sa capacité de décoller sur des distances extrêmement courtes, voire même depuis une piste en herbe.

RENE HUG

Le premier des trois avions commandés par Crossair à British Aerospace est donc arrivé en Suisse. Un détail cependant: du fait de la date de la commande et du délai de livraison, trois appareils seront livrés à Crossair d'ici fin août. Ce sont des appareils loués par le constructeur à la compagnie américaine USAir, en attendant la livraison en 1992 de quatre appareils du même type, qui remplaceront les trois premiers.

Nouvelle dimension

Le premier des trois avions a donc été présenté à Lugano. Il s'agit du HB-IXB. Pour la petite histoire, le HB-IXA était un Junkers 86 de Swissair, qui était entré en service le 20 février 1939. Avec le nouveau «Jumbolino», l'activité de Crossair aborde indiscutablement une nouvelle dimension. Le BAe 146 n'est pas nouveau pour la plupart des connaisseurs en transport aérien. Son premier vol remonte à septembre 1981 et, à ce jour, plus de 150 appareils de ce type circulent dans le monde. Depuis quelques années, la compagnie britannique Dan Air l'utilise pour sa liaison Londres-Berne. Mais ce qui est nouveau dans l'aménagement présenté par Crossair, c'est le confort de la cabine, avec 82 sièges au lieu de l'option 85-112 qu'a prévu le constructeur. Le revêtement des sièges est exactement le même que ceux qui équipent le Saab 340 «Ci-

tyliner», mais ils sont dotés de dossiers inclinables: un grand confort! L'avion, équipé des instruments lui permettant des approches en catégorie III, peut ainsi se poser par n'importe quel temps ou presque sur les aéroports équipés de ce système.

A bord: le confort

La cabine des passagers est agréable. En vol, il est aisé de se mouvoir entre les rangées de sièges, la visibilité est excellente depuis toutes les fenêtres, du fait que les ailes se trouvent au-dessus du fuselage. Trois hôtesses accompagnent chaque vol et l'utilisation d'un tel avion modifié certainement l'image que l'on se faisait du transport aérien régional. Le «Jumbolino» va permettre de répondre à la forte demande qui existe déjà sur certaines lignes de la compagnie. Il a effectué son premier vol de ligne le 18 juin sur les parcours Bâle-Munich et Bâle-Amsterdam. Il assumera provisoirement ces deux circuits jusqu'au 20 juillet prochain et sera également utilisé pour des vols charter (comme par exemple Monastir et Tunis pour Voyages ESCO) et pour des vols d'entraînement. Cependant, dès le 9 juillet, le quadriréacteur sera aussi engagé sur les lignes Zurich-Lugano (3 fois par jour), Genève-Lugano (1 fois par jour) et Lugano-Venise.

Bientôt à Londres!

Crossair a demandé et obtenu de Mowlem Ltd (compagnie exploitante de London City Airport), 8 slots (autorisations d'atterrissage), à savoir quotidiennement trois fois au départ de Zurich, trois fois au départ de Genève et trois fois au départ de Lugano. Avant l'entrée en service de cette liaison, il faudra toutefois que la piste soit prolongée de 169 m pour atteindre 1199 m. Crossair compte pouvoir desservir Londres avec le «Jumbolino» à partir de fin 1991.

L'environnement protégé

Si, il y a quelques années, les riverains de l'aéroport de Lugano-Agno avaient

entendu dire qu'un quadriréacteur allait se poser sur l'aéroport, les réactions ne se seraient sans doute pas fait attendre. C'est la raison pour laquelle, le 20 décembre 1989, l'Office fédéral de l'aviation civile, en collaboration avec la direction de l'aéroport de Lugano et Crossair, a mesuré comparativement les nuisances acoustiques d'un BAe 146, loué pour l'occasion à British Aerospace, et d'un Saab 340. Le but de ces mesures, effectuées dans des conditions opérationnelles normales, a été d'obtenir des indications précises sur la nuisance acoustique, en particulier un éventuel excès de bruit dû à l'utilisation du puissant quadriréacteur. A la suite de ces mesures, l'OFAC a dressé un rapport, dans lequel l'émission de bruit des deux appareils est pratiquement équivalente, et lors du survol du terrain, le BAe 146 a même émis un bruit inférieur de 10,5db que l'autre appareil. Nous nous sommes rendus compte du faible niveau de bruit des réacteurs en étant placés à moins de 100 m de l'appareil pendant son décollage. C'est tout simplement étonnant. Bien sûr, nous avions déjà vu le BAe 146 en démonstration dans des Salons de l'aéronautique, mais l'environnement n'est pas le même et, dans ces cas-là, il est rare de se trouver tout près de la trajectoire d'envol. Autre avantage considérable du nouvel avion: il consomme à peu près 35% de carburant de moins qu'un biréacteur! Et cela tout en maintenant un rayon d'action raisonnable, soit 2800 km ou même 3240 km avec un réservoir d'appoint.

Avec l'entrée en service du «Jumbolino», c'est un page qui se tourne dans l'histoire de celle qui fut, il n'y a encore que quelques années, la «petite compagnie régionale suisse». Rien de commun aujourd'hui entre l'ancien «Metroliner» et ce puissant quadriréacteur pour se rendre de Genève à Lugano. Tout a été réuni par ceux qui ont conduit cette opération de charme pour que le voyage devienne un plaisir et une détente. L'objectif a été largement atteint.

EN BREF

Rapprochement bloqué

La Commission européenne va bloquer le rapprochement entre British Airways (BA), Sabena et KLM Royal Dutch Airlines, estimant l'entente contraire à la concurrence. La commission informera prochainement les trois compagnies aériennes de ses objections en exprimant de graves réserves sur la compatibilité de leur entreprise commune avec les règles de la CEE sur la concurrence. Cette décision signifie que les compagnies, associées par l'intermédiaire de Sabena World Airlines, dont BA et KLM tiennent 20% chacune, devront négocier un compromis acceptable avec Bruxelles.

ats

Robertsfield déserté

Swissair et trois autres compagnies aériennes ont cessé de desservir le seul aéroport international du Libéria, Robertsfield, en raison des menaces que les rebelles font planer sur la sécurité de la zone située à 55 kilomètres de Monrovia.

Swissair, Air Afrique et Zambia Airways ont cessé leurs opérations après Ghana Airways. British Airways, KLM, Sabena et Air Guinée maintiennent leurs vols, cette dernière compagnie poursuivant activement l'évacuation des Guinéens.

ats

Carte d'agent de voyages

Lors de sa réunion à Genève, La Passenger Agency Conference de l'IATA a récemment donné son accord au lancement, en collaboration avec la Fédération universelle des associations d'agences de voyages (FUAAV), de la carte d'agent de voyages IATA/FUAAV. Cette carte sera tout d'abord introduite au Canada, en Australie et en Suisse. Elle permettra la reconnaissance immédiate de ses membres par les prestataires de l'industrie du voyage, tels les compagnies aériennes et les hôtels, qui seront les premiers à l'adopter afin de supprimer tout usage frauduleux des facilités accordées aux professionnels de la branche.

sp/CR

VOTRE BIBLIOTHEQUE

Sociologie du tourisme

Les Presses universitaires de France ont publié ce printemps dans leur collection «Que sais-je?» une deuxième édition de la «Sociologie du tourisme et des voyages» de Robert Lanquar, professeur au Centre international de Glion et collaborateur occasionnel de notre hebdomadaire.

Cette deuxième édition, tirée à 4000 exemplaires (8000 pour la première), a été mise à jour et comporte principalement un chapitre supplémentaire consacré aux «sociostyles». Pour l'auteur, la sociologie du tourisme et des vacances s'est enrichie récemment d'un certain nombre de concepts nouveaux plus opérationnels.

Ainsi, écrit M. Lanquar, les styles de vie servent à aller au-delà des stéréotypes sociaux qui «réduisent l'individu à une caractéristique, sa carte d'identité et qui s'enferment dans une chose sociale», pour proposer une vision multidimensionnelle: conditions de vie + opinions + sensibilité + motivations et désirs inconscients + rêves et peurs d'avenir.

Un autre ouvrage du même auteur devrait par ailleurs sortir de presse au début 1991. M. Lanquar a en effet étudié, nous a-t-il dit, le manuscrit d'une étude consacrée aux parcs de loisirs. «La première synthèse mondiale» sur ce thème, précise-t-il.

MH

Crossair dans le ciel italien

Le jour-même où le nouveau «Jumbolino» était présenté à l'aéroport de Lugano-Agno, des négociations entre la Suisse et l'Italie étaient entamées dans le cadre de l'accord aérien international permettant aux avions de Crossair de se poser à Lugano (cette région est du ressort du contrôle aérien de Milan). Jusqu'ici, l'accord - aujourd'hui périmé - autorisait Crossair à effectuer 50 mouvements à l'arrivée et au départ de l'aéroport tessinois. Jusqu'au début du

mois de mai, une certaine souplesse de la part des autorités italiennes permettait de tenir compte du fait que, les mouvements étant moins importants pendant le week-end, ceux de la semaine dépassaient parfois le nombre prévu. Le 3 mai, les contrôleurs de Milan ont fait connaître leur limite quotidienne et les pilotes de Crossair ont ainsi dû se poser «à vue» sur l'aéroport d'Agno. Les nouvelles discussions italo-suisse ont porté maintenant le nombre des mouvements

à 65. Moritz Suter, administrateur-délégué et directeur général de la compagnie, nous a confirmé que cela lui suffisait, mais le porte-parole de Crossair, Eric Gasser, fait remarquer que l'aéroport de Lugano doit travailler de manière très restrictive du fait qu'il existe un trafic, parfois important, de l'aviation générale dont certains vols utilisent aussi la navigation sans visibilité. «La situation qui était invivable est devenue une situation supportable», a-t-il précisé.

RH

Baptême à Bruxelles

British Airways déploie sa flotte européenne

Une cérémonie très significative a réuni à l'aéroport de Bruxelles-National plusieurs personnalités européennes. Edouard Pouillet, président du conseil de la région Bruxelles-Capitale, Karel Van Miert, Commissaire européen au transport, Johan Dekker, directeur de Sabena World Airlines, et lord King, président de British Airways, ont assisté au baptême d'un Boeing 767 de cette dernière compagnie qui porte le nom de «City of Brussels».

S'inspirant jusqu'à présent d'appellations géographiques nationales telles que châteaux, ponts, lacs et rivières, les Britanniques ont décidé d'adopter désormais des noms de villes européennes et ont choisi Bruxelles pour inaugurer la série.

Au delà de l'opération de relations publiques cette option peut être interprétée comme le reflet de l'engagement de la BA en Europe. Cette volonté se traduit par l'achat d'une flotte de Boeing 767 équipés de moteurs Rolls-Royce, neuf appareils mis en service cette année et deux en 1991, qui s'ajoutent aux Boeing 757 et aux Airbus A320 déjà en activité sur ce réseau.

Douze villes régionales

La manifestation de Bruxelles a permis à lord King de préciser les objectifs de sa société: «Nous nous proposons de nous associer avec KLM et Sabena au sein de la nouvelle compagnie Sabena World Airlines. Le réseau reliant des villes régionales par la plaque tournante de Bruxelles répond aux souhaits exprimés depuis longtemps par la Commission Européenne, les régions d'Europe et l'usager, et cela au travers d'un type de coopération et d'investissements croisés qui sont la véritable essence de la Communauté.»

Le Gouvernement britannique a décidé de soumettre ce projet à l'examen de la Commission anglaise des monopoles et fusions. Dans son rapport, la BA a démontré les avantages que le rayonnement autour du point d'éclatement de Bruxelles apportera à la clientèle insulaire. D'ici 1995, outre les quatre aéroports de la région londonienne, douze villes régionales seront reliées à Bruxelles. Les vols offrant des correspondances à l'Euro-hub de Bruxelles relieront 75 villes et permettront pour la première fois aux passagers d'entreprendre des voyages d'affaires aller-retour en un seul jour. De plus, la SWA offrira la possibilité d'opérer conjointement des vols long-courrier pour l'Amérique ou l'Extrême-Orient en combinant les routes de SWA au départ de Bruxelles avec celles de BA partant des aéroports du Royaume-Uni.

Problème de la TVA

La Commission Européenne doit également donner son accord. Circonstance favorable, on sait que cet été on assistera à la deuxième phase du programme de libéralisation du transport aérien en Europe en attendant le grand saut de 1993. Les compagnies pourront alors desservir tout marché qui les intéresse.

Mais lord King voit se profiler d'autres menaces dans le ciel aérien. L'une d'elles est la proposition d'imposer la TVA à ce type de transport. L'autre provient des compagnies américaines. «Nous devons résister à leurs demandes unilatérales qui visent à prendre une part de marché en Europe sans accords réciproques. Face à leur inflexibilité née d'une vieille politique consistant à diviser pour régner, nous devons nous allier et faire preuve de la même fermeté.»

Malgré ces problèmes British Airways défend la libre concurrence et se prépare aux nouvelles lois d'un marché bientôt totalement libéralisé. AP



British Airways défend la libre concurrence et se prépare aux nouvelles lois d'un marché bientôt totalement libéralisé.

BAROMETRE CONJONCTUREL

Construction suisse

Les perspectives pour 1990 sont «un peu moins positives qu'il y a une année» dans le secteur de la construction, a souligné à Berne M. Hünerwalden, président du Groupe de l'Union suisse de la construction (SBI), qui réunit 18 entreprises de construction parmi les plus importantes de Suisse. D'ici à la fin de la décennie, le paysage de la construction se modifiera passablement en raison de la concurrence étrangère, estime-t-il. ats

Expansion industrielle

Au premier trimestre 1990, les entrées de commandes de l'industrie suisse ont augmenté globalement de 10% par rapport à la même période de 1989, a communiqué l'Office fédéral de la statistique. La demande étrangère s'est accrue de 12% et la demande intérieure de 8%. La tendance au ralentissement de l'expansion remarquée au second semestre de l'année dernière ne s'est donc pas confirmée au premier trimestre de cette année. ats

PME

Les petites et moyennes entreprises (PME) suisses voient dans l'ensemble avec un optimisme modéré leur saison d'été, selon un sondage effectué par la Société de Banque Suisse (SBS) auprès de 100 entreprises employant moins de cent personnes. Mais les estimations divergent selon les secteurs, les plus optimistes étant ceux des services, et ceux du commerce de détail et de la restauration. ats

Chômage en recul

15 979 personnes étaient au chômage au mois de mai, a indiqué l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail (OFIAMT). Cela représente une baisse de 655 chômeurs par rapport au mois précédent et de 1246 par rapport au mois de mai 1989. La baisse s'explique par des raisons saisonnières. Le taux de chômage s'est inscrit à 0,5%, comme le mois précédent.

Le nombre de chômeurs a reculé le plus nettement dans les cantons du Valais, de Zurich, de Fribourg, de Vaud, de Berne et de Bâle-Ville. ats

Compétition internationale

Bruxelles 4e ville de congrès, après Genève

Capitale de fait de la Communauté Européenne, siège de l'OTAN et de nombreuses organisations internationales, Bruxelles est devenue, comme Genève et Washington, une cité où travaillent un nombre toujours croissant de diplomates étrangers, de hauts fonctionnaires et de journalistes de la presse mondiale.

ANDRÉ PATER

Totalisant un million d'habitants, la ville a gardé malgré son développement rapide une dimension humaine et un style de vie pas trop stressant, si l'on excepte les moments passés dans les embouteillages aux heures de pointe.

Des communications faciles, une hôtellerie moderne à prix raisonnable, une riche palette d'événements culturels et un choix très large de restaurants étoilés contribuent aussi au plaisir d'y séjourner.

Infrastructure de pointe

La présence de sociétés spécialisées en chimie, pharmacie et software d'une part, les multiples programmes de recherche dans les trois universités d'autre part sont deux facteurs favorables à l'organisation de rencontres scientifiques.

Toutes ces bonnes raisons auxquelles s'ajoute une offre de lieux aptes à recevoir des réunions de 50 à 10 000 personnes et une capacité de 17 500 chambres, plus 2000 en construction, réparties en 250 hôtels, expliquent l'excellent classement de Bruxelles au tableau d'honneur des villes de congrès. D'après les statistiques annuelles publiées par l'Union des associations internationales, Bruxelles se situe en 1989 en 4e place après Paris, Londres et Genève, cette dernière ne la distançant que de 0,05% dans le total mondial des conférences internationales.

De nombreux colloques, séminaires et ateliers s'entourent d'un environnement confortable dans les grands hôtels au cadre ancien rénové comme le Métropole et le Pullman Astoria, au style traditionnel comme le Hilton, le Sheraton et le Scandic ou aux lignes résolument actuelles comme le Sofitel ou le SAS Royal Hotel.



Le développement de l'infrastructure de congrès va de pair à Bruxelles avec la mise en place d'instruments de marketing et de production. Photo Denis Moulaert

Les rassemblements plus importants trouvent également des équipements à leur mesure. Le Palais des congrès datant de l'Expo 58 mais entièrement modernisé met à leur disposition dix salles contenant jusqu'à 1200 sièges. A proximité du quartier des institutions européennes, le bâtiment historique du Concert Noble accueille banquets et réceptions dans ses somptueux salons. Le Centre de conférences international exerce ses activités au Parc des expositions qui compte dans ses 12 palais 16 salles où se sentent à l'aise jusqu'à 10 000 personnes. En plus de ces trois pôles d'attraction on répertorie un ensemble de salles, auditoriums de sociétés ou de facultés universitaires, centres culturels, lieux de rencontres tel le tout nouveau «skyroom» situé au 23e étage de la tour ITT d'où la vue domine la ville entière et la Forêt de Soignes.

Pour compléter le paysage un immense complexe est en cours de construction dans l'Espace Bruxelles-Europe. Destiné à abriter les sessions extraordinaires du Parlement Européen, l'édifice n'en a pas moins pour vocation officielle d'être un nouveau centre de congrès.

Banque de données

Le développement de cette infrastructure va de pair avec la mise en place d'instruments de marketing et de production.

Depuis quelques mois le BECIP, Belgium Conference and Incentive Bureau, prospecte les marchés étrangers et glane les demandes qui sont transmises sous forme de cahier des charges aux offices de tourisme dans tout le pays. Dans la capitale le tout nouveau BCB, Brussels Convention Bureau, s'organise pour sa mission spécifique en créant une documentation, une banque de données, un fichier d'adresses et un outil de référence en matière de statistiques. Déjà opérationnel, ce bureau de consultant dirigé par Mme Paula Rousseau propose des services multiples qui vont des conseils, études de projets, établissements de devis et visites de repérage jusqu'à l'organisation complète d'une manifestation.

Les deux organismes sont financés, à raison d'un budget annuel de 10 millions de FB, par l'Office de promotion du tourisme de la Communauté française, le Commissariat général flamand au tourisme, la Sabena et la Région bruxelloise. L'investissement est rentable pour l'économie régionale si l'on sait que le tourisme d'affaires représente 75% du marché et qu'un congressiste dépense trois fois plus qu'un touriste normal soit environ 10 000 FB pour un jour et une nuit. A raison de 200 congrès réunissant en moyenne 300 participants qui séjournent entre 3 et 4 jours, les performances de ce secteur porteur sont concluantes. □

Classe affaires

Une sacrée affaire!

Vaches à lait des compagnies aériennes, les voyageurs pour affaires sont, depuis quelques années, chouchoutés comme c'est pas possible. Naguère forcés de voyager en classe économique tout en payant le plein tarif (alors que leurs voisins de siège payaient parfois moins de la moitié), voici qu'ils disposent de leur propre classe: la classe affaires, également connue sous le nom «Le Club», «Club World», «Golden Club», «Super Executive», «Royal Executive», «New Executive», «International Flagship», «Silver Ibis», «Marco Polo», «Dynasty», «Oasis», «Navigator» et autres «Galaxy», selon l'imagination (fertile en l'occurrence) des compagnies aériennes.

MICHAEL WYLER

Les sièges y sont certes plus spacieux qu'en classe économique (du moins sur certains types d'avion) et la nourriture plus variée, mais Dieu ne les a pas créés égales, ces classes affaires. Comme le montre une enquête du magazine britannique «Business Traveler», la distance entre deux rangées du siège varie de 53% (!) entre la compagnie la plus généreuse et la compagnie la plus pingre: alors que l'espacement des sièges est de 139,7 cm chez Virgin Airlines, atteint encore 114,3 cm sur les longs courriers d'Air Canada et de Canadian Airlines, reste encore au-dessus du cap des 100 cm chez British Airways, SAS et les Boeing 747 de Swissair, elle chute à 96,5 cm chez Air France ou dans les DC-10 de Swissair pour arriver à 91,4 cm sur certains avions de la Lufthansa. Une misère.

Quant à la largeur des sièges, autre élément important de confort, elle est de 55,5 cm chez Air Canada et Canadian Airlines International, de 53 cm chez Air France, mais elle n'atteint que 45 cm sur certains avions de la Lufthansa, dont la



Des voyageurs très chouchoutés, ceux de la classe affaires. Photo Austrian Airlines

clientèle d'affaires devrait être de préférence maigre et courte sur pattes. Quant aux tarifs, c'est la jungle. Selon le niveau de concurrence, les trajets et la compagnie aérienne, le prix du kilomètre en classe affaires peut passer du simple au double.

Au départ de Suisse, on ne fait pas non plus dans la dentelle: le billet en classe affaires peut coûter jusqu'à 2,5 fois plus que le tarif excursion (la liberté n'a manifestement pas de prix...) et, comme c'est le cas partout ailleurs aussi, plus la concurrence est grande, plus les prix sont bas. Ainsi, si la minute de vol en classe affaires entre Genève et New York ne coûte que fr. 4,02, elle coûte déjà fr. 4,78 entre Genève et Nairobi, fr. 5,14 entre Genève et Tokyo (vol sans escale) et atteint, tenez-vous bien, fr. 7,34 entre Zurich et Stockholm.

Le temps joue également son rôle dans la structure tarifaire. Les personnes voyageant pour des raisons professionnelles préfèrent en général les vols sans escale aux vols directs. Le prix de la minute de vol sera plus élevé sur les premiers cités que sur les derniers. Si vous volez sans escale sur Bombay, la minute

de vol en classe affaires vous coûtera fr. 4,31. Par contre, si vous continuez sur Hong-kong en empruntant le vol qui fait escale à Bombay, la minute de vol sur Bombay ne reviendra qu'à fr. 3,55. Et pour profiter du vol «non-stop» sur Tokyo, il faut déboursier fr. 5,14 par minute de vol, alors que de vol qui fait escale à Anchorage (un détour de plus de 5 heures) ne coûte que fr. 3,64 par minute.

On constate les mêmes disparités en 1ère classe: la minute de vol peut ne coûter que fr. 6,27 (sur Rio), atteindre fr. 8,09 (sur Tokyo) et frôler les 10 francs (fr. 9,75) sur Stockholm.

On peut, bien sûr, voyager dans ces belles classes à moindre prix. Il suffit d'être en mesure de prendre un billet «tour du monde» ou de prendre son envol dans un pays à monnaie faible, ou encore d'acheter ses billets au marché gris.

N'empêche que ceux qui payent le prix fort pour se trouver, sur un court ou moyen courrier européen, aussi mal assis que les passagers ayant payé bien moins qu'eux doivent la trouver saumâtre et se dire que la classe affaires est une bonne affaire. Pour les compagnies aériennes. □

TV-PROGRAMM

An dieser Stelle finden Sie jeweils eine Auswahl jener TV-Sendungen, die in irgendeiner Form mit Tourismus zu tun haben.

Freitag, 29. Juni

«Armenien»/Ein Frühling in Armenien (B 3 22.35 - 23.20 Uhr)

Samstag, 30. Juni

«Burgund»/Reisewege zur Kunst - Hochburgund (B 3 20.15 - 21.00 Uhr)

Sonntag, 1. Juli

«Istrien»/Istrien - Grenzland verborgener Schätze (B 3 19.00 - 19.45 Uhr)

«Ungarn»/Europäische Kulturlandschaften - Die Puszta (S 3 20.15 - 20.50 Uhr)

Montag, 2. Juli

«Kaschmir»/Länder - Menschen - Abenteuer, 1. Das alte Ladakh (S 3 19.30 - 20.15 Uhr)

«Israel»/Die Stadt auf dem Berg, Kabbala - Jüdische Mystik in Safed (FS 2 23.10 - 00.05)

Donnerstag, 5. Juli

«Vietnam»/Grosse Reisen - Unterwegs auf dem Ho-Chi-Minh-Pfad (ARD 18.45 - 19.50 Uhr)

Mit freundlicher Genehmigung der Programmzeitschrift «TELE» (Programmanänderungen vorbehalten).

DESTINATIONEN

Hard Rock Cafés - Soft approach

Mit einem «soft approach» gehen die legendären Hard Rock Cafés in den USA die vielschichtigsten Umweltproblematiken an: «Wir verwenden in unserem Cafés ausschliesslich recyclebare Produkte. Serviert wird bei uns zudem etwa auch nur Lachs, der nicht aus Zuchtgehegen stammt», ist von den beiden Besitzern Peter Morton und Robert Earl zu erfahren, die sich laut eigenen Aussagen schon seit jeher bewusst der Erhaltung unseres belasteten Planeten verschrieben haben. Damit auch andere Restaurantbesitzer erfahren und lernen können, wie umweltbewusst gewirtschaftet werden kann, bieten die beiden Hard-Rocker gar einen Telefonberatungsdienst mit der Hotline-Nummer (001) (213) 854-3366 an. HJS

DDR: Zwischen Oder, Spree und Havel

Ausflugsziele zwischen Oder, Spree und Havel stellt eine Broschüre vor, die vom Verkehrsamt (West-) Berlin in Zusammen-

arbeit mit Berlin-Information (DDR) sowie den Informationsstellen der Bezirke Potsdam, Cottbus und Frankfurt/Oder herausgegeben wird.

Auf 24 Seiten enthält sie viele nützliche Informationen und Hinweise für das Reisen in Berlin (Ost) und den umliegenden Ausflugsgebieten. Zusätzlich zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten führt sie Hotels, Campingplätze, Wanderwege und Informationen über Städte und grössere Ortschaften in diesem Teil der DDR auf und enthält eine Übersichtskarte. KH

FLASH

Im Yorkville-District von Toronto hat die Inter-Continental Hotels Corporation ein neues Luxushotel eröffnet. Mit seinen 213 Zimmern, darunter zwölf Suiten, gehört der Hotelneubau eher zu den kleinen, dafür aber feinen Häusern der Inter-Continental-Gruppe.

An der Via Laietana in Barcelona gibt es jetzt neu das Viersternhotel Almirante, das über 80 Zimmer verfügt.

IMPRESSUM

hôtél revue + revue touristique

Éditeur
Société suisse des hôteliers (SSH), Berne

Directeur d'édition
Dr. Daniel Fisscher

Rédacteur en chef
Hansjürg Schweizer (HJS)

Rédactrice en chef adjointe
Maria Küng (MK)

hôtél revue
Hansjürg Schweizer (HJS), rédacteur responsable a.i., Roland Flückiger (RF), Bruno Lüthi (BL), Urs Manz (UM), John Wittwer (JW), Regula Stucki (rs)

touristik revue
Dr. Alexander P. Künzle (APK), rédacteur responsable, Sam Junker (SJ), Anita Stebler (ast)

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

hôtél revue + revue touristique
Miroslav Halaba (MH), rédacteur responsable, Jean-Paul Fährrich (JPF)

Collaborateurs extérieurs
Georges Baumgartner (GB), Tokyo, Natacha Davidson (ND), Genève, René Hug (RH), Genève, Rémy Leroux (RL), Paris, André Pater (AP), Bruxelles, José Seydoux (JS), Fribourg, Gérard Spitzer (GS), Montréal/New York.

Les articles publiés n'engagent que la responsabilité de leur auteur.

Edition

Aldo Marzorati, chef d'édition
Urs Flückiger, responsable des annonces
Nicole Zelnick, promotion des ventes

Adresse

(Rédaction, annonces marché de l'emploi et service des abonnements)

hôtél revue + revue touristique
case postale, 3001 Berne
téléphone (031) 507 222
téléfax 912 185 htr ch
téléfax annonces (031) 46 23 95
téléfax rédaction (031) 50 72 24
vidéotex 6660

Vente des annonces

(Annonces commerciales)

Agent en Suisse romande
Annonces Mosse S. A.
10, rue Beau-Séjour, 1003 Lausanne
téléphone (021) 312 39 39
téléfax (021) 20 76 87

Agence Markus Flühmann, 5628 Birri,
téléphone (057) 44 40 40
téléfax (057) 44 26 40

Organe

Association suisse des directeurs d'office de tourisme (ASDOT); Swiss Congress; Communauté des établissements de cure suisses sous direction médicale (IGKS); HSMA Swiss Chapter; Food & Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Association des hôteliers-restaurateurs diplômés SSH (AHD); Association suisse des chargés de voyages d'affaires; American Society of Travel Agents Swiss Chapter (ASTA); Carpartenaire Suisse.

PERSONEN FIGURES



Nach zweijähriger Tätigkeit als Area Manager Central & Southern Europe der Australia Tourist Commission in Frankfurt hat Christine Grantham in diesen Tagen ihren Job beendet und verlässt die ATC. Ihr Nachfolger, Bill Baker (Bild), wird Mitte Juli nach Frankfurt ziehen und ist im Tourismus Australiens ein bekanntes Gesicht. In seiner 20jährigen Tätigkeit war er in den Diensten von Trans Australia Airlines, AAT Tours, Hunter Valley und seit sieben Jahren bei der ATC. Nach einiger Zeit als Manager in New York ist er nach Kalifornien umgezogen und wechselt jetzt von Los Angeles, wo er auch denselben Job ausführt, direkt nach Frankfurt. Bill Baker wird sicher auch schon bald die Schweiz besuchen, denn die ATC-Vertretung in Frankfurt ist auch für den Schweizer Markt zuständig.

Die ATC-Vertretung in Frankfurt hat zudem einen weiteren Wechsel zu verzeichnen. Nach zwei Jahren wird Sandra Chipchase, Senior Market Consultant, als Leiterin der ATC-Vertretung in Chicago in die USA wechseln. Wer ihre Nachfolge antritt, ist zurzeit noch nicht definitiv bekannt.

Mit Lyssandros G. Tsilides hat der griechische Reisebüroverband den jüngsten Präsidenten in seiner Geschichte gewählt. Tsilides ist seit 1972 im Tourismus aktiv. Parallel dazu hat er in England seine Studien der Ökonomie, Marketing und Schiffs-Administration weitergeführt. Der neue Präsident wurde vor sechs Jahren in den Vorstand des Reisebüroverbandes gewählt und war bereits Vizepräsident. Tsilides war ebenfalls Mitglied des Vorstandes des griechischen Verbandes der Mietwagenunternehmen. In den vergangenen Jahren hat sich

Tsilides insbesondere durch sein Engagement im Zusammenhang mit neuen Computer-Lösungen für die Reisebürobranche, den Aufbau einer Tourismus-Bank und in Verbindung mit dem Finanzministerium der Einführung einer Mehrwertsteuer hervorragen.

Der bestandene Swissair-Mann Beat Schafroth hat Anfang Juni die Regionalverkaufsleitung der Crossair für das Einzugsgebiet des Flughafens Bern-Belp übernommen. Genf, Bern und Zürich waren bisher seine Stationen, Pauschal- und Gruppenreisen sowie Hotelreservierungen seine Arbeitsbereiche beim Nationalcarair. Er übernimmt die Stelle von Ueli Wittwer, der nach fünf Jahren die Regionalfluggesellschaft verlässt.

Die Spekulationen, Dr. Hans Dieter Färber, bisheriger Marketing-Direktor bei Amadeus, müsste nun folgerichtig sein Know-how bei Sabre einbringen, sind mit ziemlicher Sicherheit falsch. Vielmehr heisst es, Färber suche inzwischen eine Heimstatt rund um Frankfurt, weil er hier in die Dienste der Deutschen Bundesbahn eintreten würde. Dementis hierzu gibt es nicht, nur liegt die offizielle Bestätigung mit der klar umrissenen Aufgabenstellung für Färber verständlicherweise noch nicht vor - steht er formell ja bis Ende des Monats noch in den Diensten von Amadeus. Es heisst aber, Färber würde die Entwicklung und den weiteren Ausbau der elektronischen Datenverarbeitung aller Bahnbereiche zu koordinieren haben, was bei den vielfachen Vorhaben der Deutschen Bahn mit ihren weitverbreiteten Projekten auch im europäischen Bereich als ebenso herausfordernde wie überfallige Aufgabe erscheint.

In der amerikanischen Aussenstelle der Deutschen Zentrale für Tourismus (DZT) in New York kündigt sich ein

Wachwechsel an. Dr. Hans-Jochen Martin, seit 1986 beliebter Statterhalter dieser Stelle, wird mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit in Kürze die Nachfolge von Egon Raasch, einem der beiden Geschäftsführer der württembergischen Reisebüroette Rominger, Stuttgart, übernehmen. Raasch war seit 1942 bei Rominger tätig und fungierte ab 1965 als Geschäftsführer des Unternehmens. Er tritt nun in den Ruhestand. Rominger gehört zu 90 Prozent der Deutschen Bundesbahn und zu 10 Prozent dem Deutschen Reisebüro (DER) und verfügt über 31 Niederlassungen.

In deutschen Insider-Kreisen wurde Dr. Martin als möglicher späterer Nachfolger des DZT-Direktors Günther Spazier «gehandelt», wenn dieser in zirka vier Jahren in Pension geht. Offensichtlich aber wurde dem agilen Martin, 49, die Wartezeit doch zu lang und lockten neue Herausforderungen. Die Bahn wird einen guten Fang machen - die DZT verliert einen ebenso kreativen wie einsatzfreudigen Mann.



Das einzige Reisebüro in Hergiswil am See hat einen neuen Besitzer. Das seit vier Jahren bestehende Geschäft Port-Air AG hat der Luzerner Reisebürofachmann Herbert Bünier übernommen und führt es zusammen mit einer Angestellten. Herbert Bünier ist seit 25 Jahren in der Tourismusbranche tätig. Nach American Express und Wagon-Lits/Cook war er während über 13 Jahren Agenturleiter des Reisebüros Baumer am Grendel in Luzern und zuletzt bei Post Reisen Luzern. Das Reisebüro Port-Air ist zwar eigenständig, doch besteht eine Zusammenarbeit mit dem gleichnamigen Geschäft in Ennetbürgen.

Das Schwarze nicht getroffen

Kassensturz knallt, ohne zu zielen



Die Koffer stehen bereit. Die Gedanken schaukeln schon auf den Wellen. Nur ein paar Tage Sehnsucht trennen Tausende von arbeitenden Menschen noch von den schönsten Wochen des Jahres. Frei sein, sich aus dem Alltag schmelzen, eintauchen, sich treiben lassen, - oh welche Wonne, welche Lust! Und da spuckt all den Ferienhungrigen der Kassensturz in das lange und sorgfältig gekochte Urlaubssuppen. Baden im Mittelmeer gefährdet die Gesundheit, baden an der Sonne macht nicht nur Krebs, sondern Krebs, verkündet die Kassenstürzer.

Der Ritz hat's wieder mal hingekriegt, dass Dr. Mabuse von ihm lernen könnte. Mit der Schelte an die Reiseveranstalter wegen ungenügender Information über die Wasserqualität zog er die Gelegenheit herbei, seine bevorzugten Prügelnaben gut in die Horrorzone zu setzen.

Recht hat er zwar der Kassensturz, sogar sehr recht, auf die gesundheitlichen Gefahren aufmerksam zu machen,

die heutzutage mit ferienfrohem Treiben verbunden sein können. Jedoch so, auf die von ihm trainierte reisserische Art und Weise getan, lässt mehr Lust am publikumswirksamen Schockieren erkennen als sie von verantwortungsbewussten Aufdeckenwollen von Problemen zeugt. Dermassen unrelativ auf den Krebs signalisierenden, braunschwarzen Punkt gebracht und schnappschuss unter den Älgenepisch gekehrt, wird nur Hysterie und Panik in eine Angelegenheit gebracht, die zwar eindringlichst Mahnen, aber gleichzeitig auch nüchternes Darstellen von Ursachen und Wirkungen erfordert, sofern das Übel an den Wurzeln gepackt und weiteres vermieden werden soll.

Sich dem Wasser und der Sonne hinzugeben, das dadurch erlebte Gefühl des Freiheits und Wohls auszukosten ist für Millionen Menschen unserer «Zivilisation» zu einem Bedürfnis geworden, dessen Befriedigung zu stören oder gar zu verhindern Gefahren anderer Art entstehen lässt. Wo und wie und durch wen wäre dem Strom, welcher Sommer für Sommer dem Mittelmeer zufließt, innerhalb weniger Jahre ein anderes Bett zu graben? Das ist nur eine Frage, die man sich in der ganzen Problematik

auch sehr ernsthaft stellen muss, und die andeutet wie existenznotwendig die Gesundheit des Mittelmeeres ist. Wozu Nichtbadende aber noch nichts, aber auch gar nichts beitragen.

Dass die Reiseveranstalter sich mit dem Umweltschutz immer noch sehr schwer tun, Ökoqualität noch kaum begreifen und vor allem ihr Verantwortungsbewusstsein Grenzen hat, die völlig entgegen ihrem Tätigkeitsgebiet, beinahe schon vor der Haustüre liegen, davon haben wir erst kürzlich Kostproben erhalten. Auf die Verschmutzung des Mittelmeeres und die möglichen Auswirkungen auf den Verkauf von Badeferien angesprochen erklärte beispielsweise einer der Grossen (Badeferienveräußer) der Branche, es zeige sich ohnehin eine Tendenz nach Erlebnisferien, und die Hotels hätten ja Swimmingpools, während ein anderer nicht minder Grosser erklärte, der Tourismus sei nicht schuld am Dreck im Mittelmeer.

Werden Einsicht und verantwortungsbewusstes Handeln erst dann Platz greifen, wenn die eigene Kasse abstürzt? Es könnte für sehr vieles zu spät sein.

Maria Küng

stv. Chefredaktorin

AGENDA

Messen • Foires

12./13.9.	Asia Pacific Workshop, Hotel Mövenpick, Regensdorf	17.-21.11.	Philoxenia, Thessaloniki
16.-18.9.	RDA-Workshop, Köln	17.-25.11.	Internationale Touristica, Frankfurt
17.-27.9.	Boat Show, Basel nach Düsseldorf	21.-25.11.	Expolingua, Frankfurt
23.-25.9.	PTM Peru Travel Mart, Lima	22.-25.11.	Wata Working Session, Brüssel
2.-4.10.	International Convention of the Tropical Zone, Bordeaux	27.-30.11.	WTM, London
4.-9.10.	Internationale Fachmesse für Touristik, Poznan, Polen	30.11.-2.12.	Reisemarkt Köln International 1990, Köln
7.-10.10.	China-Touristik-Messe, Shanghai	1.-4.12.	Mediterrania '90, Barcelona
15.-17.10.	5. Donaubörse, Pressburg	1991	
23.-25.10.	TTW, Montreux	10.-13.1.	Ferienmesse Bern
24.-28.10.	Mitcar, Paris	17.-20.1.	Matka '91, Helsinki
28.-30.10.	Pow Wow, Paris	18.-20.1.	Basler Ferienmesse
10.-18.11.	Touristica, Frankfurt	24.-28.1.	FESPO, Zürich
		25.-27.1.	Ferienmesse St. Gallen
		22.-24.2.	Ferienmesse Lugano
		2.-7.3.	ITB, Berlin
		24.-26.4.	ITIX '91, Las Vegas
		27.4.-1.5.	Pow Wow '91
		11.-15.5.	Pow Wow '91, Denver
		12.-15.5.	Rendez-vous Canada, Calgary

14.-16.5.

4. EIBTM, Genf
30.5.-1.6.
Interieur '91
Hongkong
29.-31.10.
TTW Montreux
29.11.-1.12.
Reisemarkt Köln International 1991

Kongresse • Congrès

26.-30.7.
Afta Convention, Hobart, Australien
20.-25.9.
Taan Convention, Singapur
7.-12.10.
60. Asta-Welt-Tourismus-Kongress, Hamburg
4.-8.11.
DRV-Jahrestagung, Singapur
18.-24.11.
Icca, Adelaide

Generalversammlungen
Assemblée générales

30.11.
Schweizerischer Reisebüro-Verband

TURKISH MARITIME LINES
Kromer

SUPER KROMERSOMMERAKTION **SUPER**

Reduktion auf alle Türkei - Badedestinationen!!!

** 100.-- SFr. p.p. bei Aufenthalt 1 Woche **
** 150. -- SFr. p.p. bei Aufenthalt 2 Wochen **

Gültig nur für Buchungen ab dem 5. Mai 1990!
Dank günstigen Kursschwankungen ist es uns möglich, Ihnen diesen Preis anzubieten!

SUPER KROMERSOMMERAKTION **SUPER**

Centralbahnstr. 7, 4002 Basel Telefon 061/ 23 15 58/60
29, rue de Lausanne, 1201 Genf Telefon 022/ 33 56 30