Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: - (1990)
Heft: 28

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

Nr. 28
12. Juli 1990

Einzelnummer Fr. 2.50
AZ 3001 Bern
hotel + touristik revue
Postfach, 3001 Bern, Tel. (031) 507 222
Telefax Redaktion (031) 50 72 24
Telefax Verlag (031) 46 23 95

No 28
12 juillet 1990

Le numéro fr. 2.50
AZ 3001 Berne
hôtel revue + revue touristique
case postale, 3001 Bern, Tél. (031) 507 222
Téléfax rédaction (031) 50 72 24
Téléfax éditeur (031) 46 23 95

hotel revue

touristik revue

revue touristique

Heidi lädt zum Rasten ein

Erste Autobahnraststätte Graubündens eröffnet

Heute Donnerstag war es soweit: Um punkt 6 Uhr morgens hat das Mövenpick Heidiland seine Türen geöffnet. «Es lief alles nach Plan», erklärt Daniel Senn, Projektleiter bei der Realisierung der ersten Autobahnraststätte Graubündens.

Der Vizedirektor bei den Marché-Restaurants Mövenpick verfügt über einige Erfahrung auf diesem Gebiet. «Ich habe bisher sämtliche Marché-Restaurants in der Schweiz aufgemacht – mit dem Heidiland wurde das halbe Dutzend voll.» Dass alle Termine eingehalten werden konnten, war nicht zuletzt auch das Verdienst der Handwerker. «Sie haben sehr gut gearbeitet», attestiert ihnen *Daniel Senn.* Die Tage vor der Eröffnung waren ausgefüllt mit der Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die im Heidiland allesamt berufliches Neuland betraten. «Dank der nach Plan verlaufenen Bauarbeiten konnten wir diese neuntägige Schulungsphase voll ausschöpfen», freut sich *Rolf Stäheli,* Geschäftsführer der ersten Autobahn-Raststätte auf Bündner Boden. Die ersten Gäste waren am vergangenen Donnerstag, an dem der erste Probelauf stattfand, die noch tätigen Bauarbeiter, die genau gleich wie die zukünftigen «Heidiland»-Besucher abgefertigt wurden – mit dem Unterschied allerdings, dass ihnen der für die Konsumation ausgelegte Betrag retourniert wurde. Am Samstag herrschte dann erstmals richtig Hochbetrieb: Das Personal konnte Verwandte und Bekannte einladen, so dass mit rund 350 Gästen annähernd wirklichkeitsnahe Verhältnisse (das Heidiland verfügt ohne Terrasse über 395 Sitzplätze) gegeben waren.

Bisher stehen im Heidiland 85 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unter Vertrag. «Wir hatten gehofft, 80 Prozent des Personals in Graubünden rekrutieren zu können, mussten aber zur Kenntnis nehmen, dass auch im Bündnerland der Arbeitsmarkt weitgehend ausgetrocknet ist», erklärt Rolf Stäheli. Um einen in allen Teilen optimalen Service bieten zu können, wären noch zwei Dutzend Mitarbeiter nötig. Gefragt sind aufgestellte Leute, die nicht unbedingt einen gastgewerblichen Beruf erlernt haben müssen. «Das wichtigste bei uns ist, dass die Mitarbeiter motiviert sind und mit Freude die ihnen übertragenen Aufgaben erfüllen», meint Rolf Stäheli.

Ab heute morgen geöffnet

Bis am Dienstag wurden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf ihren Einsatz im Dienste der Heidiland-Gäste geschult und trainiert. Am Mittwoch fanden die Abschluss-Reinigungsarbeiten statt, und seit heute morgen gibt es nach einer zeitraubenden Phase der Verhandlungen und Projektierung endlich auch in Graubünden eine Autobahnraststätte. In diese ist ein Informationsschalter des Verkehrsvereins Graubünden integriert – das Mövenpick Heidiland an der N 13 wird also in mancherlei Hinsicht auch die Visitenkarte der «Ferienecke der Schweiz» sein. *FS*

Mythos seit 125 Jahren

Tausende von Gästen bewundern es alljährlich ehrfürchtig aus Distanz, einigen hundert Gipfelstürmern bietet es einen fantastischen Rundblick über die Walliser Alpen: das Matterhorn. Übermorgen jährt sich zum 125. Mal die Erstbesteigung des helvetischen Markenzeichens schlechthin. Grund genug, einen Blick auf die Entwicklung des Weltkurorts Zermatt zu werfen. **Seite 7**

Fest mit Inhalt

So markiert die Schweizerische Verkehrszentrale 1991

Man hätte sich gewünscht, die Fanfaren zum Jubiläumsjahr der Eidgenossenschaft wären auf dem touristischen Podest etwas früher, zum Beispiel an der ITB in Berlin, geblasen worden. Zumindest sollen sie nun kräftig erschallen. Die lüpfige Melodie der SVZ lautet «Die Schweiz – ein ganzes Jahr in Feststimmung».

MARIA KÜNG

Die flächendeckendste und im Juni angelaufene Aktion der Schweizer Verkehrszentrale zum Jubiläumsjahr ist die im Auftrag der Koordinationskommission für die Schweiz im Ausland (Koko) weltweit durchgeführte Medienkampagne. 66 Artikel auf 200 Seiten in 8 Sprachversionen werden bis Dezember dieses Jahres an 12 000 Medien in über 120 Ländern verteilt.

Gel(i)ebte Schweiz

Ziel dieser von den Botschaften, Generalkonsulaten und den Swissair-Vertretungen mitgetragenen Kampagne ist, das Interesse an der Gesamtheit der Schweiz zu wecken, ihr Image zu polieren und natürlich das Publikum auch davon zu überzeugen, dass die Schweiz ein Land ist, das zu besuchen sich lohnt. Anliegen der SVZ wird es jedoch auch sein, wie Direktor *Walter Leu* im neuen Aktions- und Werbeprogramm «Azimut» darlegt, die Schweizer selbst für eine positive, kollektive Haltung gegenüber ihrem Land zu gewinnen. «Wir selbst müssen unser Land wieder zum übergeordneten Ziel erklären, für das einzusetzen es sich lohnt.»

Folglich soll nicht allein mit der Feststimmung Stimmung für das Ferienland Schweiz gemacht werden. Als einmalige und unverwechselbare Merkmale setzt die Jubiläumswerbung auf

- älteste Demokratie der modernen Zeit
- Wilhelm Tell
- von 700 Jahren Geschichte und Tradition über die Gegenwart in die Zukunft bis hin zur Utopie
- Landschaft

Partnerschaft mit den Medien

Eine Broschüre in Millionenauflage soll die Botschaft von einer vorwärtsblickenden «Ur-Schweiz» in alle Welt hinaustragen und der Medienkampagne noch mehr Breitenwirkung geben. Nebst dem erwähnten Artikelversand werden in den Nachbarstaaten aus Anlass des 700. Geburtstages 12 Pressekonferenzen organisiert. Insgesamt werden 1991 rund 300 Medienschaffende eingeladen, unser Land zu besuchen. Ein Schwerpunkt des Mood-makings und der Informationsarbeit wird das Fest der vier Kulturen sein. Es wird die Brücke zum Jahresthema 1992 der SVZ schlagen: «Kultur und Kulturen im Herzen Europa. Die Schweiz.»

Den Winter nicht vergessen

Gelegenheit, starke Akzente für den Winter zu setzen, sind das Rencontre mondiale du Skiclub des journalistes, ein Auftritt der Schweiz an den Alpinen Skiweltmeisterschaften in Saalbach sowie die Plazierung unseres Landes als Teilaustragungsort der europäischen Langlaufstaffette. An dieser ziehen das Jahr des Tourismus und das Jahr der Eidgenossenschaft miteinander eine Spur. Bereits ins Auge gefasst ist die touristische Präsenz an den Olympischen Winterspielen 1992 in Albertville.

Eine spezielle Note wird 1991 auch dem Swiss Travel Mart gegeben werden, der vom 7. bis 9. April in Montreux stattfinden wird. Attraktiv und publikumswirksam werden dürfte die angestrebte Belebung und Visualisierung der Verbindung der Schweiz mit den als

Fortsetzung Seite 2

INHALT

Union Helvetia fordert 2
Im Interesse der Konkurrenzfähigkeit sind die Arbeitsbedingungen zu verbessern.

Die SVZ klagt 3
Die Landeswerber haben nie so viel Geld wie nötig.

Rund um den Knochen 11
Woher Schweizer Gastronomen ihr Fleisch beziehen.

Vorgestellt 13
Wer hinter der Agrosuisse steckt, und was sie genau macht.

TOURISTIK REVUE

Ein Blick genügt 2
Alle Jahre wieder: «Die Schweizer Reisebranche im Zahlenspiegel».

Nachts im Bus 7
Das Porträt der Bushostess *Maria Alcaro* zwischen Schaffhausen und Pozzuoli.

Swissair Trade Mark 14
Das neue Marketing-Konzept: Flugleistung als Markenname.

SOMMAIRE

Eté touristique 15
La vigueur du franc suisse ne devrait pas avoir d'influence défavorable sur l'été touristique qui vient de débuter dans notre pays.

Convention 15/16
La SSH a pris bonne note des revendications pour la convention collective de 1992.

Cap sur le «700e» 17
L'ONST a mis le cap sur le 700e anniversaire de la Confédération. Il a présenté le détail de ses actions à son comité réuni à Zurich.

REVUE TOURISTIQUE

Départ Genève An 1 11
A l'heure des premiers grands departs, le public répond favorablement à l'initiative valorisant la plateforme aéroportuaire derrière le label de Départ Genève.

Sans merci 12
Il y a trop d'hôtels de luxe en Asie du Sud-Est. Les propriétaires se livrent dès lors à une guerre sans merci.

fenner Fenner Computer

«Fenner Hotel 2000» hat fünf Sterne verdient!

★ ★ ★ ★ ★

«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 Zimmerreservationssystem, 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, Bühlstrasse 1, 8125 Zollikerberg, Telefon 01 391 38 38, Telefax 01 391 40 53

Schweizer Hotelier-Verein

Für Fortschritt, gegen Utopien

Mit der Zustellung der Revisionsvorschläge für den L-GAV 1992 (Landes-Gesamtarbeitsvertrag) an die Vertragspartner (Schweizer Hotelier-Verein, Schweizer Wirteverband und Schweizerische Arbeitsgemeinschaft der Vereinigung alkoholfreier Betriebe) und an die Medien hat die Gewerkschaft Union Helvetia (Schweizerischer Zentralverband der Hotel- und Restaurantangestellten) ihre Verhandlungsposition dargelegt.

Den Katalog dieser Forderungen und das weitere Vorgehen zu analysieren und zu beurteilen, ist nun Sache der ARK SHV (Arbeitsrechtskommission des Schweizer Hotelier-Vereins). Nach Artikel 99, Ziffer 2 des geltenden L-GAV haben sich die vertragsschliessenden Verbände verpflichtet, spätestens innert dreier Monate nach Erhalt der Revisionsvorschläge Verhandlungen über den Abschluss eines neuen Vertrages aufzunehmen. Der Verhandlungsbeginn ist für Herbst 1990 vorgesehen.

Die Verbandsleitung SHV hat für den Schweizer Hotelier-Verein mit diesem in jeder Hinsicht anspruchsvollen Auftrag die Arbeitsrechtskommission SHV mandatiert. Ihr gehören an: Walter Trösch, Lenzerheide-Valbella (Präsident), Jo Scheuerer, Basel (Vizepräsident), Fürsprecher Christian Hodler, Bern (Sekretär) und die Kommissionsmitglieder Guy Berger, Vira-Gambarogno, Silvan Baumann, Saas-Fee, Donat D. Ludwig, Zürich, Félix Gulié, Genf, Peter Steiner, Lenk, und Hans Swierstra, Weggis. Delegationsleiter ist Walter Trösch.

Schon seit geraumer Zeit ist diese Expertenkommission an der Arbeit. Sie verfolgt primär das Ziel, verantwortungsbewusst und auf realistischer Basis ein L-GAV-Verhandlungskonzept mit konkreten Vorschlägen vorzulegen. Dieses soll in sozialpartnerschaftlicher Übereinkunft erwirken, was das Hotel- und Gastgewerbe in diesen härter und schwieriger gewordenen Zeiten braucht: Rahmenbedingungen für ein gesundes, leistungsstarkes und wettbewerbsfähiges Hotel- und Gastgewerbe, gute Voraussetzungen für die schweizerischen und europäischen Angebots- und Nachfragemärkte. In angemessener Weise sollen dabei die Bedürfnisse der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aller Berufe des Hotel- und Gastgewerbes Berücksichtigung finden. Weiter muss den Möglichkeiten und den legitimen Interessen der SHV-Mitglieder aller Landesteile und Betriebskategorien Rechnung getragen werden.

Auf dieser Grundlage, und nur auf einer solchen Basis, wird die Arbeitsrechtskommission SHV in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Wirteverband und der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft der Vereinigungen alkoholfreier Betriebe in der Lage sein, mit der Union Helvetia zu verhandeln.

Heinz Probst
Verbandsdirektor SHV

Fest mit Inhalt

Fortsetzung von Seite 1

«Schweiz» bezeichneten Landstrichen in aller Welt.

Ist das Jahresthema die Saat, so bleiben die Märkte der Acker, auf dem diese Frucht tragen sollte. Der grössere Teil von «Azimut» ist folglich jener über die Länder, mit Zahlen, Daten und Empfehlungen für den professionellen Anbieter.

Dass auch im Festjahr harte Arbeit unerlässlich ist, war der Beurteilung der Entwicklung durch *Helmut Klee* zu entnehmen. 1989 war wohl ein Rekordjahr, doch verzeichnen einzelne Märkte Verluste oder Stagnation und die Frankenstärke drückt auf die Kaufkraft der Gäste. Marktforschung, Marktnähe und Klarheit im Angebot will die SVZ als Speichen nutzen, um auf Erfolgskurs zu drehen. (Bericht über die Vorstandssitzung SVZ auf Seite 3) □

GAV-Verhandlungsrunde

Die Union Helvetia stellt ihre Forderungen vor

Traditionsgemäss beginnen im Sommer die Verhandlungen zwischen den Sozialpartnern für die Erneuerungen der Gesamtarbeitsverträge. Die Vertreterin der Angestellten in Hotellerie und in Restaurationsbetrieben, die Union Helvetia, fordert bessere Arbeitsbedingungen. Der Schweizer Hotelier-Verein hat davon Kenntnis genommen und zeigt sich, mit Einschränkungen, zusammenarbeits- und verhandlungsbereit.

Für die Union Helvetia muss der neue Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) unbedingt attraktivere Arbeitszeiten enthalten, anderen Branchen gegenüber konkurrenzfähige Entlöhungen, Möglichkeiten der beruflichen Weiterbildung, mehr soziale Absicherung und einen verbesserten juristischen Schutz, insbesondere für die Teilzeitangestellten, die älteren Arbeitnehmer und die Saisonniers.

Im einzelnen geht es bei den an den Schweizer Hotelier-Verein (SHV), den Schweizer Wirteverband und an die Arbeitsgemeinschaft der Vereinigungen alkoholfreier Betriebe gerichteten Forderungen auch darum, einen 13. Monatslohn für alle Angestellten und eine jährliche Anpassung der Löhne, das Recht auf einen 5tägigen Bildungsurlaub pro Jahr, sowie rechtliche und finanzielle Grundlagen für die berufliche Weiterbildung der ausländischen Arbeitnehmer. Die Union Helvetia verlangt weiter 5 Wochen Ferien, die Einführung der 40-Stunden-Woche bis 1994 und eine Entschädigung für die Nacht- und für die Sonntagsarbeit.

Dem Berufsverband geht es um die Zukunft der Branche. Ein besserer Vertrag sei nötig, besonders da er eine Strategie zum Überleben der neunziger Jahre darstelle. Der Arbeitsmarkt sei ausgetrocknet, die Zahl der Lehrlinge gehe stark zurück, die Kader und die qualifizierten Angestellten verliessen das Land oder den Beruf. Andererseits drohe die Zunahme von nicht qualifizierten Angestellten in einen Verlust der Qualität von Hotellerie und Restaurationsbetrieben zu münden.

In Prüfung

Der SHV seinerseits hat in seiner Stellungnahme angekündigt, dass er seine Vorschläge bald bekanntgeben werde. Er lege besonderes Gewicht auf die Aufrechterhaltung des Arbeitsfriedens und auf die guten Beziehungen der Sozialpartner. Der SHV beabsichtigt, sich für eine fortschrittliche Anpassung der Arbeitsbedingungen in der Hotellerie einzusetzen, denn auch er wünsche, mit Blick in die Zukunft, attraktive Arbeitsbedingungen anzubieten. Der Verbandsdirektor des SHV, *Heinz Probst*, präzisierte, dass die Analyse der Vorschläge der Union Helvetia Sache der Arbeitsrechtskommission des SHV sei (siehe Kasten oben).

Eine gute Ausgangslage

Die von den Verhandlungspartnern gemachten Aussagen lassen einen gemeinsamen Nenner erkennen. Man stimmt in der Erkenntnis überein, dass es wichtig ist, die anstehenden Probleme der Hotellerie und der Restaurationsbetriebe gemeinsam zu lösen, namentlich die Knappheit der Arbeitskräfte, die Konkurrenzfähigkeit und die Schaffung des Gemeinsamen Marktes. Dieses Erkennen des gemeinsamen Zieles ist eine gute Verhandlungsbasis. *UM*

HOTELLERIE

Appenzeller modernisieren

Verschiedene Hotels im Appenzellerland haben ihre Gebäulichkeiten und Einrichtungen rechtzeitig auf den Beginn der Sommersaison 1990 weiter modernisiert. Entsprechende Beispiele sind das Hotel und Tagungszentrum Landegg in Wienacht, das Hotel Kurhus-Bad in Walzenhausen, das Kurhaus Sunnematt in Heiden, das Hotel Krone in Trogen und das Hotel Säntis in Appenzell. Komplett neu erstellt worden ist ferner das mit gutem Erfolg naturnahen Verfahren und Anwendungen verpflichtete Hotel Kurhaus Seeblick in Wienacht.

TODESANZEIGE

Wir trauern um unser Veteranenmitglied **Arthur Oehrli-Lauener,** Alt Hotelier, Sporthotel Victoria in Gstaad.Er starb am 1. Juli 1990 nach kurzer Krankheit im 81. Lebensjahr.

Sein Herz schlägt für Siam

Kurt Rufli, Wegbereiter der thailändischen Hotellerie

Es sollte eine Zwischenlandung auf dem Flug nach Hongkong werden, doch wurde es der Start zu einem beeindruckenden Höhenflug in Thailand. 17 Jahre nach der völlig ungeplanten Übernahme des Managements eines Hotels in Pattaya managt Rufli Thailands bekannte Siam Lodge Group of Hotels mit neun Betrieben und über 2000 Zimmern.

MARIA KÜNG

Siam, ein Name, an dem man vorerst hängen bleibt und zu träumen beginnen möchte, um so mehr, als das Gespräch nicht bei Sonnenuntergang am Pool der Nipa Lodge in Pattaya stattfindet, sondern bei trübem Wetter in einer eher nüchtern wirkenden Hotelhalle hierzulande. Je länger *Kurt Rufli* erzählt, desto grösser wird der Wunsch, ihn einmal in seinem «Revier» aufsuchen zu können. Er müsste einen ausser nach Pattaya nach Bangkok, Chiangmai, Phuket und Krabi führen, um einem alle Betriebe der Siam Lodge Group of Hotels zu zeigen. Viel Zeit könnte er allerdings für eine Besichtigungsfahrt kaum erübrigen, denn der liebenswürdige Gastgeber und erfolgreiche Hotelier ist als Managing Director der Gruppe stark von deren Expansion beansprucht. Thailands Wirtschaft boomt. Das reisst die Hotellerie mit.

Modelle neuer Hotels stehen fast ständig auf Kurt Ruflis Schreibtisch. *Bild Rufli*

Zurzeit vor allem Bauherr

Im 15. Stock des Amarin Tower an der Ploenchit Road in Bangkok gehen Planer, Ingenieure und Financiers ein und aus. In Bangkok selbst wächst die Gruppe um das 580 Zimmer zählende Watergate Hotel, das 600 Zimmer grosse Atrium Hotel sowie um die Vergrösserung des Airport-Hotels mit 150 Zimmern. Das im vergangenen Jahr eröffnete Boulevard Hotel wird bereits wieder um 200 Zimmer aufgestockt. Mit besonderer Freude sieht Rufli jedoch der Eröffnung des Paradise Cove Hotel in Krabi entgegen. Das 300 Zimmer zählende Haus der Luxusklasse dürfte in der thailändischen Ferienhotellerie einen neuen Massstab setzen und Krabi zum ernsthaften Konkurrenten des auf gleicher Höhe liegenden Phuket lancieren, das Rufli ohnehin für überbaut beurteilt.

Schweizer Hoteliers in der Welt

Zu den hochwertigsten «Exportgütern» gehören jene Hoteliers, die durch Qualitätsarbeit in aller Welt den Ruf unseres Gastgewerbes festigen und sich den mannigfaltigen Problemen stellen. Wie sie denselben zu Leibe rücken, was sie von der Hotellerie ihres Gastlandes halten, und was ihnen über die Branche in der Schweiz zu Ohren kommt, soll diese Serie verdeutlichen.

Ein familiärer Erfolg

Wer steht hinter der enormen Expansion? Die Managementgesellschaft Siam Lodge Group of Hotels ist Tochter von Italthai, einer in diversen Sparten etablierten grossen Industrieunternehmung. Italthai ist teils Besitzerin, teils Beteiligte an den Hotels und gehört der alteingesessenen Familie Karnasuta. Deren Engagement in der Hotellerie wird übrigens gekrönt durch Mitbesitz an dem als weltbestes Hotel geltenden Oriental in Bangkok. Das Interesse der Familie Karnasuta an der Hotellerie und ihr starkes Fördern dieses Sektors dürften nicht zuletzt auf den Zufall zurückzuführen sein, der ihnen 1973 den Schweizer Hotelier in die Nipa Lodge in Pattaya führte, und auf das ausgezeichnete Vertrauensverhältnis, das sich mit diesem seither entwickelte. Statt wie vorgesehen eine Stelle in Hongkong anzutreten, liess Rufli sich für das in Schwierigkeiten steckende Hotel im damals noch unbekannten Fischerdorf engagieren, in das er für zwei, drei Ferientage eingekehrt war. Thailand liess Rufli nicht mehr los, und er baute von da an kräftig mit an der ältesten und lange Zeit grössten Hotelgruppe des Landes. Sehr auf dem Vormarsch sind laut Rufli zurzeit die Dusi-Thani-Gruppe und die Royal Garden Hotels.

Entwicklungsfähige Ferienhotellerie

In der Resort-Hotellerie haben sich internationale Hotelketten in Thailand schwergetan. Hyatt und Holiday Inn hätten ihre ersten Versuche abgebrochen, denn ihr finanziell aufwendiger Approach habe in der Provinz nicht bestehen können. Auch in Thailand seien Feriengäste sehr viel preisbewusster als die meist auf Spesenkonto reisenden Geschäftsleute, weshalb die Resort-Betriebe Mühe gehabt hätten, die erforderlichen Preise zu realisieren. Zudem sei es Thailand (noch) nicht gelungen, die Top-Class-Feriengäste anzuziehen. Nun habe die ganze wirtschaftliche Explosion des Landes erneut zu einem Trend internationaler Ketten in die Ferienhotellerie geführt, «aber wir können uns bisher behaupten», lächelt Rufli.

Ein Platz für Schweizer

Der Managing Director der Siam-Lodge-Gruppe möchte eher etwas konsolidieren. «Durch die ständige Expansion ist man dauernd am Reorganisieren und Restrukturieren, man hat nie Zeit zu perfektionieren», meint Rufli, aber er scheint am tollen Vorwärts seiner Gruppe doch Spass zu haben. Er stützt sich weitgehend auf Schweizer Kaderleute, rund 20 sind es. Dank der rasanten Entwicklung hat er ihnen gute Aufstiegsmöglichkeiten zu bieten, die er jedoch nicht jedem guten Berufsmann offen hält. Charakter und ethische Einstellung zählen für Rufli, der mit seiner Partnerfamilie diesbezüglich auf hohem Niveau verkehren kann. Es ,macht ihm nichts aus, Landsleute heimzuschicken, die den Verlockungen Thailands nicht widerstehen können. «Wir müssen die Vorbildfunktion ernst nehmen, sonst haben wir keinen Respekt, und ohne Respekt können wir nicht führen und erreichen nichts». Die hiesige Dürre auf dem Arbeitsmarkt wirkt sich bis Thailand aus, an die Stelle von Schweizern treten Holländer und Deutsche, diese vor allem als Küchenchefs.

Steckbrief

Der jungenhaft aussehende Manager internationalen Zuschnitts begann seine Laufbahn, damals eher ein Strampelwagen, am 27. Januar 1945, und zwar dort, wo sich die Schweiz weltoffen dünkt, in Zürich. Mit der Kochlehre im Savoy Baur en Ville stieg er auf renommiertem Pfad in die Hotellerie ein. Mit «Lausanne» in der Tasche machte sich Kurt Rufli auf, Bausteine zu seiner Karriere zusammenzutragen. Via Kapstadt und der Costa Smeralda führte ihn der Weg 1973 nach Thailand. Er erlag dem Reiz des Landes und blieb. Sein Lieblingshotel ist die Napa Lodge in Pattaya. Sie verknüpfte ihn mit der Familie Karnasuta, sie ist das «Mutterhaus» der von ihm gegründeten Siam Lodge Group of Hotels, und dort lernte er seine philippinische Frau Maria kennen. Seine drei Töchter im Alter von 13, 14 und 16 Jahren besuchen die Schule in Davos.

Rufli ist Vice President und Board Member Far East von Swiss International Hotels. Unbedingt zu erwähnen ist sein Ehrenamt als Sekretär der World Association of Guggitaler, deren Chapiter in Hongkong, Los Angeles, Singapur und in der Schweiz er ein wenig zusammenzuhalten sucht. Seine Leidenschaft und Sammelwut: Jazz 1920 bis 1940. *r.*

Es bleibt vieles zu tun

Infolge der generell ungenügenden Schulung – ein Problem des Landes – können Thais weitgehend nur auf den ausführenden Positionen beschäftigt werden. Ruflis grösster Wunsch wäre eine gute halböffentliche Hotelfachschule. Die bestehenden, nach Gewinn strebenden Schulen seien infolge hoher Schulgelder nur Gutsituierten zugänglich, das Land zähle jedoch Tausende von jungen mittellosen Leuten. In der Thai Hotel Association besässen die kleinen, oft unqualifiziert geführten Hotels die Mehrheit. Sie sei daher nicht in der Lage, die Probleme der Branche zu lösen und eine wirksame Zusammenarbeit mit der Regierung aufzubauen. So hätten sich die Manager der grossen Häuser eine eigene Verbindung geschaffen, in der sie, so Rufli, sehr freundschaftlich und positiv zusammenarbeiteten.

Boom mit Fragezeichen

Wie beurteilt der Landeskenner die gesamte wirtschaftliche Entwicklung Thailands, werden im Tourismus nicht unsere Sünden wiederholt? Konzepte für eine richtige Entwicklung bestünden zwar, weiss Rufli, doch würden sie wegen zu grosser Bürokratie und schwacher Regierung nicht durchgesetzt. Der ganze Boom belaste die Ökologie, worunter das Produkt Thailand leide. Man frage sich, ob das sehr stark umweltbelastete Bangkok noch zu retten sei, es werde bereits von einer neuen Hauptstadt gesprochen. Die Industrie konzentriere sich sehr stark im Süden. Pattaya verliere den Charakter des Ferienortes, wandle sich mehr und mehr zur Stadt. Doch, wo der wirtschaftliche Aufbau für ein Land erforderlich sei, da müsse die Ökologie zurückstehen, das sei hierzulande auch so geschehen, stellt Rufli fest. Er hat jedoch Bedenken, dass Thailand den Durchbruch wirklich schaffe.

Schweizer Hotellerie wird überholt

Kein Gespräch mit einem Ambassador der Schweizer Hotellerie, ohne ihn um seine Meinung über die Schweizer Hotellerie zu fragen. Der Spitzenmanager der thailändischen Spitzengruppe ist jährlich mindestens dreimal im Lande seiner Väter und urteilt somit hautnah. Sie sei, warnt er, in Gefahr, international abzufallen, denn die internationale Hotellerie habe sehr aufgeholt. Wer nach dem höchsten Standard in der Hotellerie Ausschau hält, richtet den Blick weit weniger auf die Schweizer Hotellerie als noch vor einigen Jahren. Heute wird der Standard von Hotels in Asien gesetzt, schon allein wegen des sehr hohen Personal/Zimmer-Verhältnisses. Den Japanern prophezeit Rufli, die führende Nation in der Hotellerie zu werden, allerdings eher als Besitzer denn als Manager. Nach seiner Ansicht stimmt das Preis/Leistung-Verhältnis in der Schweiz nicht mehr, aber der Perfektionismus werde bisweilen weiter getrieben, als es dem Gast lieb sei. Dass ihm, der aus einem Land des Lächelns kommt, der Mangel an Freundlichkeit zu kritischer Bemerkung Anlass gibt – wen wundert's? □

I ♥ NEW YORK

Ab in den «Sun Belt»

Das Wirtschaftswachstum der USA liegt nach neusten Schätzungen zwischen ein und zwei Prozent. Nicht jede Region weist aber dieselbe Konjunkturlage auf. Vereinfacht ausgedrückt: Der Westen ist allgemein besser dran als der Osten. Die Staaten New Englands stecken sogar in einer Rezession.

Die New-England-Staaten erlebten im vergangenen Jahrzehnt eine Boomphase und realisierten das grösste Wachstum der Nation. 1988 kam dann die Wende, nachdem immer mehr Leute und Firmen in den «Sun Belt» zogen. Nun sind es gemäss Commerce Department die Südweststaaten, die bis ins neue Jahrhundert die Führerrolle übernehmen dürften. Die grössten Bevölkerungs-, Einkommens- und Arbeitsstellenzuwächse sind in den Jahren 1988 bis 2000 in Nevada und Arizona zu erwarten. Jeder sechste neukreierte Job soll in Kalifornien sein. Andere starke Wachstumsmärkte heissen Florida, Utah und Hawaii.

Die Staaten Kalifornien, New York, Texas und Florida werden ums Jahr 2000 rund ein Drittel des veranschlagten Volkseinkommens von 4,1 Trillionen Dollar vereinigen. Kalifornien dürfte weiterhin das höchste «Personal Income» und der US-Staat Connecticut nach wie vor das höchste Einkommen pro Kopf ausweisen. Dieses liegt mit gut 20 000 Dollar laut Commerce Department 34 Prozent über dem nationalen Durchschnitt. Ebenfalls mit einem überdurchschnittlich hohen Pro-Kopf-Einkommen – nämlich 20 Prozent über dem nationalen Mittel – schneiden New Jersey, Massachusetts und der District of Columbia ab.

♥

Die Marktforschungsfirma Louis Harris and Associates führt regelmässig Befragungen bei den amerikanischen Reisebüros durch. Danach belief sich 1989 das von über 30 000 Reisebüros umgesetzte Volumen auf 79,4 Mrd Dollar – ein Plus von 24 Prozent gegenüber 1987. Geht man davon aus, dass die Anzahl Reisebüros innerhalb dieser zwei Jahre um drei Prozent zugenommen hat, so konnte jedes einzelne Reisebüro im Durchschnitt eine Zunahme von 20 Prozent verbuchen. Demnach lag 1989 der Durchschnittsumsatz pro Reisebüro bei 2,612 Mio Dollar. Obschon immer wieder von den grossen Reisebüroketten die Rede ist, wird der Hauptharst von unabhängigen Reisebüros gestellt: 68 Prozent.

Das Verhältnis «Domestic Travel» versus «International Travel» blieb in den Jahren 1985, 1987 und 1989 unverändert: 70 Prozent vom Umsatz wird für Reisen im Inland ausgegeben. Verschoben hat sich dagegen das Verhältnis zwischen Geschäfts- und Ferienreisen: 1987 teilten sich diese Bereiche fifty-fifty. Gemäss der neusten Untersuchung entfallen nun 52 Umsatzprozente auf Business- und 48 auf Leisuretravel.

Interessant zudem die Rolle des Reisebüros als Berater: Fast die Hälfte (48 Prozent) aller Ferienreisenden lässt sich in der Wahl ihrer Zielorte vom Schalterangestellten beraten. Beeindruckend auch der Automatisierungsgrad von 95 Prozent.

♥

Ein nur ganz kleiner Anteil der soeben genannten Umsätze entfällt auf Ferienwohnungen in Europa. Und davon fliesst ein immer beachtlicherer Teil nach Fairfield/New Jersey, zu *Toni Häuslers* Interhome Inc. Per Ende Juni 1990 sind in Fairfield 626 Buchungen im Gesamtwert von 580 000 Dollar eingegangen. Das entspricht 27 104 Logiernächten. Knapp die Hälfte, nämlich 13 340 Übernachtungen, entfallen auf die Schweiz. Und was beim Individualtourismus ex USA in die Schweiz auch nicht selbstverständlich ist: 55 Prozent sind Sommer-, 45 Prozent Wintergäste. Fürs zweite Geschäftsjahr, welches per Ende September 1990 abläuft, hat Interhome Inc. ein Budget von plus 61 Prozent veranschlagt. Der Stand nach neun Monaten: plus 71 Prozent.

Da sich die vor erst zwei Jahren gegründete Interhome Inc. mit einem Werbebudget von nur einigen wenigen Dollars begnügen muss, ist nun für Toni Häusler endgültig klar, dass der Markt für Ferienwohnungen in Europa vorhanden und weiter ausbaufähig ist. Der Amerikaner zeigt sich zunehmend bereit, alternative Ferienformen zu prüfen. Vor allem dann, wenn ein fallender Dollarkurs zur Evaluation kostengünstiger Varianten zwingt.

♥

Welche Mission die Vorstandsmitglieder des Verkehrsvereins Crans-Montana in den USA genau verfolgten, lässt sich von hier aus nicht mehr nachvollziehen. Eine ihrer Aufgaben könnte aber darin bestanden haben, den Job der SVZ unter die Lupe zu nehmen. Den Herren (vielleicht waren auch Damen dabei) aus Montana soll dem Vernehmen nach sauer aufgestossen sein, dass hinter dem Counter im Swiss Center an der Fifth Avenue Prospekte von Zermatt und Saas Fee schön sichtbar präsentiert waren – nicht aber von Montana, worauf sich der Verkehrsdirektor genötigt sah, der SVZ-Niederlassung in New York einen harschen Brief zu schreiben. Wie sich die Sache im nachhinein ermitteln liess, könnte das Missverständnis in der Fehlinterpretation des Alphabets gelegen haben. Zwischen Martigny und Morgins war tatsächlich kein Montana-Prospekt auszumachen; aber zwischen Champéry und Grächen – wo sonst hätte man Crans-Montana einreihen sollen?

Claude Chatelain, New York

Die Löcher sind nie gestopft

Geld ist und bleibt die Achillesferse der SVZ

Das Budget 1991 war Haupttraktandum der Vorstandssitzung der Schweizerischen Verkehrszentrale. Obwohl die Bundesmittel für die nächsten vier Jahre etwas reichlicher fliessen, hält die Ebbe in der Werbekasse an. Doch die Tätigkeit verläuft nicht im Sande.

MARIA KÜNG

Es hätte wohl kaum auf die Leinwand projiziert werden müssen, wie die Schweiz im Vergleich zu Konkurrenzländern kurz zu treten hat und welche Institutionen und Verbände mit ihren Beiträgen für die SVZ der Indexkurve nicht folgen. Jeder, der die SVZ und ihre Aufgaben kennt, weiss, dass nie genug der Mittel zur Verfügung stehen und dass vor allem «mehr» nie hundertprozentig in die Werbung fliessen kann. Leer schlucken liess eine Auflistung der Staatsbeiträge aber doch, die Spanien mit 75 Millionen Franken anführt. Die Schweiz mit 31 Millionen lässt nur gerade die Niederlande noch hinter sich.

Direktor *Walter Leu* wies nach, dass der SVZ 1990 real nur gleichviel Geld zur Verfügung steht wie 1970, die speziellen 700-Jahr-Feier-Aktionen respektive das hiefür bereitgestellte Geld nicht eingerechnet. Seit 1980 habe die SVZ jedoch grosse zusätzliche Leistungen zu erbringen, stellte Leu fest, so zum Beispiel den STM.

Nur für ein Jahr mehr Luft

Bei 45 Millionen Franken Erträgen budgetiert die SVZ 800 000 Franken Mehraufwand für das kommende Jahr. Für die Kommunikation, welche Öffentlichkeitsarbeit, Marktforschung, Werbemittel, Werbung usw. umfasst, sollen direkt 14,5 Millionen aufgewendet werden, 1,6 Millionen mehr als im laufenden Jahr.

Das Grobbudget 1992 sackt jedoch bereits wieder auf 11,1 Millionen ab, allerdings wird dann auch kein STM stattfinden.

Wenn nicht Mittel, so Wege

Die Mittelbeschaffung bleibt also ein zentrales Anliegen. Immer öfter sucht die Direktion den Weg über Spezialaktionen mit mehr oder weniger finanzkräftigen Partnern. Zusammengelegte kleinere und kleine Budgets ergeben allemal grössere Budgets, und gemeinsame Aktionen erzielen in der Regel höheren Beachtungsgrad. Präsident *Jean-Jacques Cevey* erweckte keine Hoffnung auf eine weitere Erhöhung der Bundesbeiträge, hält aber eine Änderung des 4-Jahre-Schrittes für möglich.

Hausbesitz, ja oder nein?

Im Zusammenhang mit den Finanzen forderte SHV-Verbandspräsident *Carlo de Mercurio,* die SVZ solle weder Immobilien besitzen noch für solche Investitionen tätigen. Die Immobilien der SVZ und deren Unterhalt seien durch den Bund zu übernehmen. Cevey und Leu konterten mit starken Argumenten, doch verlangte auch Amexco-Direktionspräsident *Michel Favre* eine gründliche Überprüfung der Immobilienfrage.

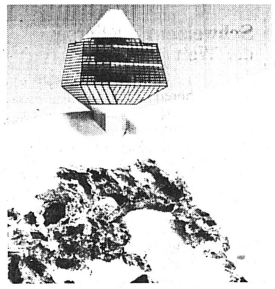
Wofür das Geld ausgegeben werden soll, welche Tätigkeiten die SVZ für 1991 budgetiert hat, darüber orientierte der demnächst nach New York zurückkehrende *Helmut Klee* (siehe separaten Artikel auf Seite 1). Favre vermisste im Pflichtenheft des Jubiläumsjahrs ein Programm zur Sensibilisierung von Beamten und Angestellten der öffentlichen Dienste für touristische Belange. Vom Zöllner bis zum Dorfpolizisten sollte ihnen mehr Gespür im Umgang mit Touristen beigebracht werden. Die Anregung fand allgemeine Zustimmung. Das Jubiläumsjahr sollte auch ein Jahr des «accueil» werden, meinte der Präsident, indem Verständnis dafür geweckt werde, dass die Schweiz lebe, weil sie offen sei hin zur Welt und offen gegenüber ihren Gästen. Soll diesem Anliegen noch rechtzeitig Rechnung getragen werden, so muss sich die SVZ auf die Mitarbeit der Touristiker vor Ort stützen können.

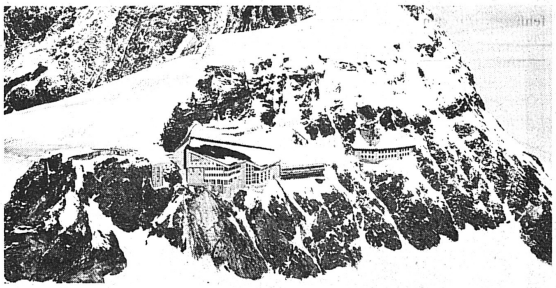
Im gewohnten Bericht zur Lage sprach der Präsident von einer besonders wichtigen und aktiven Phase für die SVZ, im Innern markiert durch bedeutende Personalwechsel, an der Front infolge des schnell vonstatten gehenden Umbruchs in Osteuropa.

Der Direktor merkte zum generell unerwartet guten Winterergebnis an, dass partiell hohe Einbussen hingenommen werden mussten und Anstrengungen unternommen werden müssten, damit der Wintertourismus in einzelnen Regionen nicht ausfalle. In der Existenz gefährdet sind vorab Skilifte und Seilbahnen, denen ein von Leu gefordertes neues Denken bezüglich Alpen/Schnee/Winter vorerst keine Hilfe bringt. Die SVZ wird jedoch die Wintersaion mit Anlässen sowie flexiblerer und gezielterer Information noch fester unterstützen. □

Der Ausschuss der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) hat in seiner Sitzung vom 4. Juli 1990 **Peter Kuhn** (47) auf den 1. August 1990 zum neuen Vizedirektor am Hauptsitz in Zürich gewählt. Die Vakanz ergab sich durch die Übernahme der Landesvertretung in den USA durch das bisherige Direktionsmitglied Helmut Klee.

Kuhn steht seit 12 Jahren im Dienste der SVZ, wo er bis 1985 zuerst Pressechef und später Chef der Abteilung Verkaufsförderung in Zürich war. Seither ist er in Frankfurt am Main als SVZ-Landesvertreter für Deutschland tätig. In seiner neuen Position in Zürich wird er dem Bereich Kommunikation vorstehen.





Einer der Erfolge der Stiftung für Landschaftsschutz: Anstatt des architektonisch zwar interessanten, aber als Fremdkörper wirkenden «Bergkristall»-Projekts (links) konnte auf dem Jungfraujoch ein der Berglandschaft angepasstes Restaurant verwirklicht werden. *Bild: Photopress*

Erwartungen zum Sommer

Kurdirektorenumfrage der SBG

Das erfreuliche Ergebnis der Sommersaison 1989 dürfte nach Meinung der von der Schweizerischen Bankgesellschaft befragten 49 Kurdirektoren in diesem Sommer übertroffen werden. In mehr als der Hälfte der wichtigen Fremdenverkehrsorte wird eine gegenüber dem Vorjahr zunehmende Zahl von Nächtigungen erwartet.

IRENE MEIER

Die Entwicklung in der Schweizer Hotellerie im Sommerhalbjahr 1990 (Mai bis Oktober) wird gemäss einer im Juni von der volkswirtschaftlichen Abteilung der SBG durchgeführten Umfrage leicht optimistischer beurteilt als in der Märzumfrage. Von 49 befragtenKurdirektoren rechnet über die Hälfte mit einer gegenüber dem Vorjahr steigenden und gut ein Drittel mit einer unveränderten Zahl von Hotelgästen. Für die Parahotellerie erwartet die Mehrheit eine gleichbleibende Entwicklung. Die prognostizierten Zuwachsraten schwanken zwischen 1 und 8 Prozent, mit der grössten Häufigkeit im Bereich 2 bis 3 Prozent. Zu diesem Ergebnis tragen Schweizer und ausländische Gäste etwa in gleichem Ausmass bei. Allerdings gibt es einige regionale Unterschiede. Mehrheitlich optimistisch sind die Kurdirektoren im Bernerland, im Genferseegebiet, in der Ostschweiz, im Tessin und in Graubünden. In der Region Freiburg/Neuenburg/Jura, im Wallis sowie in der Zentralschweiz wird für die Mehrheit der Fremdenverkehrsorte eine im Vergleich zum Vorjahr stagnierende Entwicklung erwartet.

Schweizer wichtigste Gästegruppe

Bei den einheimischen Gästen rechnet per saldo die Hälfte der Kurdirektoren mit einer Zunahme der Übernachtungen gegenüber dem Vorjahr. Mehrheitlich werden auch mehr ausländische Feriengäste erwartet. Bei den Gästen aus der BR Deutschland, den USA und Italien erwartet die Mehrheit der Kurdirektoren eine höhere Nächtigungszahl als im Vorjahr. Eine starke Zunahme wird insbesondere bei den italienischen Hotelgästen erwartet. Zu den positiven Erwartungen tragen die diesjährigen Passionsspiele in Oberammergau bei, welche insbesondere für US-Bürger einen zusätzlichen Anreiz für Europa-Reisen bieten. Auch die nationalen Werbeaktionen im In- und Ausland sowie die aufgrund der ökologischen Probleme an den Badestränden des Mittelmeers zunehmende Attraktivität von Bergferien im Inland wirken sich in diesem Sommer positiv auf den Schweizer Tourismus aus. Negativ hingegen könnte sich der relativ starke Schweizer Franken auswirken, welcher den Anreiz für Auslandreisen der Schweizer erhöht. Die zur Schwäche neigende D-Mark sowie eine Tendenz zu Ostreisen könnte zu einer leichten Dämpfung insbesondere der Nächtigungszahl bundesdeutscher Feriengäste führen. □

Anwalt für die Landschaft

Die Schweizerische Stiftung für Landschaftsschutz wird volljährig

«Der Bund hat in Erfüllung seiner Aufgaben das heimatliche Landschafts- und Ortsbild, geschichtliche Stätten sowie Natur- und Kulturdenkmäler zu schonen und, wo das allgemeine Interesse überwiegt, ungeschmälert zu erhalten.» So steht es zu lesen in Artikel 24sexies der Bundesverfassung. Um diesem Anliegen Nachachtung zu verschaffen, wurde vor 20 Jahren die Schweizerische Stiftung für Landschaftsschutz und Landschaftspflege (SL) gegründet.

ROLAND FLÜKIGER

Seit 1968 sind in der Schweiz mehr als tausend Kilometer Bachläufe und Wassergräben kanalisiert oder korrigiert worden; innerhalb von 140 Jahren hat der Bestand an Feuchtgebieten um 90 Prozent abgenommen; zwischen 1961 und 1981 ist die Zahl der Hochstämme im Obstbau von 12 auf 5,5 Millionen zurückgegangen; Jahr für Jahr werden mehrere hundert Kilometer Wald-, Alp-, Meliorations- und andere Erschliessungsstrassen in die Landschaft hineingebaut und vielfach asphaltiert; Hecken, Böschungen und freifliessende Flüsschen sind aus dem Ackerbaugebiet des Mittellands grösstenteils verschwunden.

Zu diesem Fazit kommt Nationalrat *Willy Loretan,* Präsident der SL, anlässlich der Pressekonferenz zu deren 20jährigem Bestehen. Wir Schweizer würden heute nach wie vor zuviel Landschaft verbrauchen. Dies sei um so schwerwiegender, als einmal konsumierte Landschaft nicht mehr ohne weiteres wiederhergestellt werden könne. Oder, so Loretan, «hat schon jemand gewagt, die Forderung auf Abbruch einer touristischen Transportanlage mitsamt einer der scheusslichen Pistenplanierungen zu stellen, mit anschliessendem Betretungs- und Befahrungsverbot durch das ganze Jahr hindurch, dies für Jahrzehnte?»

Zuwenig Geld, zuviel Föderalismus

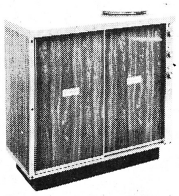
Loretan sieht für diese Entwicklung vor allem zwei Gründe. Auf der einen Seite betreibe der Bund eine verfehlte, milliardenschwere Subventionspolitik, etwa beim Strassenbau im ländlichen Raum; für Massnahmen zugunsten des Landschafts-, Natur- und Heimatschutzes gebe der Bund dagegen insgesamt nur rund 30 Millionen Franken pro Jahr aus. Andererseits wird im bereits erwähnten Verfassungsartikel festgehalten, dass der Natur- und Heimatschutz Sache der Kantone sei. Dies garantiere zwar einen bürgernahen Vollzug der Gesetzgebung, erschwere aber als Folge der «in unterschiedlichen Mentalitäten wurzelnden Differenzen im Verstehen und Erfühlen von Landschaft» die Erhaltung und Rettung schönster Landschaften von nationaler Bedeutung.

Für *Hans Weiss,* Geschäftsleiter der Sitftung, bräuchte es keine neuen Gesetze; das geltende Recht reiche durchaus. Allerdings mangle es an einem konsequenten Vollzug. Allein oder zusammen mit den sie tragenden Organisationen (Schweizer Heimatschutz, Schweizerischer Bund für Naturschutz, Schweizer Alpenclub, Schweizerischer Fremdenverkehrsverband und Schweizerische Vereinigung für Landesplanung) tritt die Stiftung deshalb als «Anwalt für die Landschaft» immer dann in die Arena der Verwaltungsjustiz, wenn es um Anliegen von grundsätzlichem Gehalt geht. Die Beschwerdetätigkeit der SL habe also nicht die Behinderung von Staat und Wirtschaft zum Ziel, sondern eben die Verbesserung des Vollzugs in diesem Bereich. □

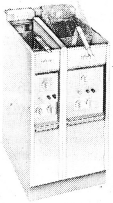
LUCULLUS
Gastronomie
und
EDV
Burgfelderstr. 2
4012 Basel
Tel. 061 44 78 78

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.–

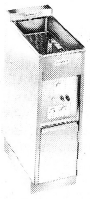
Typ NORMA-DIALOG 2379
50/70/90 cm
Fr. 5840.–

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

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

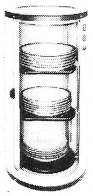
Typ 2279
2 × 9 Liter, 14 kW
40/70/90 cm
Fr. 5250.–

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

Sie hatten Glück und fliegen: zu Carlsberg nach Kopenhagen!

In der 5. Monatsverlosung zur himmlischen Carlsberg-Promotion 1990 zog die Glücks-Fee den Gasthof Kreuz in Aeschi/SO.

Lors du cinquième tirage au sort de la campagne promotionnelle Carlsberg 1990, la chance a souri à l'hôtel Kreuz à Aeschi/SO.

Gasthof Kreuz
4556 Aeschi/SO, Tel. 063/61 11 69

Die Wirtin Lydia Fuchs-Brügger und ihr Sohn Kilian Fuchs sind die glücklichen Gewinner einer exklusiven Carlsberg-Reise. Sie werden Ende August als Gäste der Carlsberg Brauereien und deren Schweizer Verkaufspartner nach Kopenhagen fliegen. Carlsberg gratuliert herzlich! Und bedankt sich bei den Wirtsleuten und ihrem Getränkelieferanten für den Einsatz zugunsten des vermutlich besten Bieres der Welt.

Lydia Fuchs-Brügger et son fils Kilian sont les heureux gagnants du superbe voyage Carlsberg. Ils s'envoleront donc pour Copenhague où ils seront les hôtes des Brasseries Carlsberg et de leurs distributeurs suisses. Carlsberg leur présente ses félicitations et les remercie, ainsi que leur fournisseur, de leur intérêt pour ce qui est probablement la meilleure bière du monde.

Bitte, Sie wollen auch zu Carlsberg nach Kopenhagen fliegen?

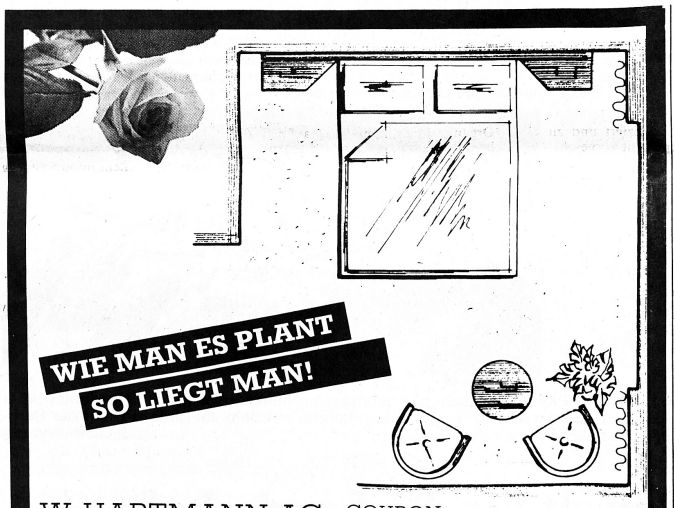
Leider ist es jetzt zu spät für eine Teilnahme an der grossen Carlsberg-Promotion für das Schweizer Gastgewerbe. Die monatlichen Verlosungen sind bereits zu Ende. Falls Sie jedoch Ihre Teilnahmekarte bis zum 30. Juni 1990 abgeschickt haben, winkt Ihnen noch die Chance, in der grossen Schlussverlosung einen der attraktiven Preise im Gesamtwert von über Fr. 80'000.– zu gewinnen.

Vous souhaitez vous aussi être l'hôte des Brasseries Carlsberg, à Copenhague?

Les tirages au sort mensuels étant terminés, il n'est malheureusement plus possible de participer à la grande campagne de promotion Carlsberg 1990 pour les cafetiers-restaurateurs suisses. Mais si vous avez envoyé votre bulletin avant le 30 juin, vous participerez au grand tirage au sort final, qui met en jeu des prix d'une valeur totale de plus de Fr. 80'000.–. Si la chance est avec vous, peut-être gagnerez-vous l'un de ces magnifiques prix.

Carlsberg Beer

Probably the best beer in the world.



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 _____

Generalvertretung von:
pesa Precisa OMAS SUPREMA

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

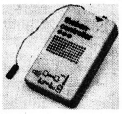
christen waagen
Christen Waagen AG
Badenerstrasse 634
8048 Zürich
Tel. 01/432 17 20

La Couronne de JB
BLANQUETTE DE LIMOUX
PRODUIT DE FRANCE
APPELLATION BLANQUETTE DE LIMOUX CONTRÔLÉE

Der neue CÜPLI-Genuss bringt SIE und IHN sofort in Schuss!

Einführungsangebot für Restaurateure
Wir überreichen Ihnen GRATIS eine Flasche »La Couronne de JB«.
Inserat ausschneiden und einsenden an:
JB's Crazy Handels AG
CH-6414 Oberarth
oder telefonieren Sie uns
Tel. 041 / 82 30 84

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

Mit neuen GTSM-Spielplatzgeräten

gewinnen Sie zusätzliche kleine und grosse Gäste!
● Rutschbahn ab Fr. 590.–
● Balkenschaukel ab Fr. 750.– ● Klettertturm ab Fr. 2300.– ● Tischtennis, wetterfest ab Fr. 1690.– ● usw.

BON ☐ Senden Sie uns Ihre Unterlagen
Name/Adresse:

GTSM MAGGLINGEN 01/461 11 30
2532 Magglingen 8003 Zürich, Aegertenstr. 56

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!

In Richtung Europa

Toga AG: Neue Struktur und Stossrichtung

Das Hotelunternehmen Toga AG will seine Aktivitäten in europäische Dimensionen lenken: Die Partnerschaft heisst sowohl Dominique Bouillon Finances, France, wie auch Days Inn, USA.

Die Touristik- und Gastronomie AG (Toga AG) mit ihren 16 Stadt- und Ferienhotels im In- und Ausland hat einen neuen Mehrheitsaktionär: *Dominique Bouillon,* Chef der französischen Generalunternehmungsgruppe D.B. Finances, ist neuer Verwaltungsratspräsident der in Bern ansässigen Hotelkette. «Er setzt die Akzente für ‚Toga 2000', während ich wie bis anhin, mit gleichen Aufgabenbereichen und Kompetenzen, die Führung im laufenden Operationbereich wahrnehme», ist von *Martin Zoller,* dem bisherigen Inhaber der Aktienmehrheit, zu erfahren. «Ich bin froh, einen international derart erfahrenen Mann an der Spitze unseres Unternehmens zu wissen.»

Days Inn aufbauen

Die D.B. Finances hat im Zusammenhang mit der Toga-Übernahme einen Masterlizenzvertrag mit der amerikanischen Hotelkette Days Inn für Mittel- und Südeuropa abgeschlossen. Ziel: Innerhalb der nächsten Jahre in Frankreich, Italien, Deutschland, Österreich und der Schweiz das Days-Inn-Konzept zu realisieren. Dabei soll die Toga AG als Managementzentrale dienen.

Das in Atlanta, Georgia, situierte Unternehmen Days Inn mit den über 1000 Hotels zählt zu den grössten und am raschest wachsenden Ketten in der Business-, Etappen- und Ferienhotellerie. Bislang haben sich die Aktivitäten praktisch auf das Mutterland USA konzentriert. In Europa ist im März in Paris das erste Days-Inn-Hotel eröffnet worden. Derzeit werden europaweit, auch in der Schweiz, zahlreiche Objekte auf «Days Inn Tauglichkeit» geprüft und als Übernahmeobjekte anvisiert. Days Inn wirtschaftet konsequent auf der Franchising-Basis, die den Zusammenschluss von gleichwertigen Produkten unter demselben Produktenamen mit einem gemeinsamen Marketing- und Reservationssystem beinhaltet.

Auf solider Basis

Für die Toga AG bieten die neuen Aktivitäten laut Martin Zoller mehrere Vorteile. Die bisherigen Toga-Produkte würden durch die internationale Öffnung gestärkt. Das Unternehmen könne von den Marketingaktivitäten und dem weltweiten Reservationssystem profitieren. Dies sei eine solide Basis für die zwei Stossrichtungen des Unternehmens, das auf der einen Seite das bisherige Hotelangebot straffen, gleichzeitig auch mit gesunden Objekten erweitern wolle, andererseits im Rahmen des Days-Inn-Franchising möglichst viele Managementverträge anstrebe.

Das Days-Inn-Konzept ist laut Zoller nicht zu amerikanisch für den Alten Kontinent. «Das Produkt muss aber bestimmt noch auf das Konsumverhalten der Europäer angepasst werden.» *HjS*

Von innen heraus stark

Das Groupement unangefochten im ersten Rang

Konsequent in der Handhabe der Qualitätskriterien, leistungsbewusst und fordernd gegenüber den Kreditkartenorganisationen, aufgeschlossen und förderungswillig gegenüber den Mitarbeitern, so zeigte sich das Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse an seiner Generalversammlung in Bad Ragaz.

MARIA KÜNG

Vor einem Jahr seien mit der neuen Kurssetzung, den Qualitätsnormen und Spielregeln die richtungsweisenden Schritte getan worden, hielt Präsident *Emanuel Berger* in seinem Jahresrückblick fest. Jeder wisse nun, wie gross Qualität zu schreiben sei. Über die für Fünfsternehotels gegebenen Normen hinaus verstehe sie sich für Groupement-Betriebe vor allem als aufmerksame, agile, allgegenwärtige Dienstleistung, erbracht durch auf Ziele hin eingestellte und motivierte Mitarbeiter. Der Mangel an Personal bereite jedoch auch den Groupement-Hoteliers Sorgen. Es sei eine Lohneskalation eingetreten, die Spitzenergebnisse bedinge und die Rentabilität in Frage stelle, welche erforderlich sei, um alle Verpflichtungen gegenüber Gästen, Mitarbeitern und Betrieb zu erfüllen.

«Incentive»-Personalpolitik

Der Vorstand hat eingehend über Möglichkeiten beraten, die Attraktivität der Arbeitsplätze in den Top-Hotels noch zu erhöhen und insbesondere die Kader noch besser zu motivieren. Vorschläge wie die Schaffung von Erfa-Gruppen für Ressortchefs, gemeinsame Schulungsanlässe, die Abgabe einer zu erheblichen Vergünstigungen berechtigenden Groupement-Karte usw. fanden in der Versammlung gute Aufnahme und werden weiterverfolgt.

Begehrte Mitgliedschaft

Die hochgeschraubten Ansprüche an die Qualität wirken auf Interessenten nicht abschreckend. Mehrere Kandidaten warten darauf, inspiziert und zur Aufnahme im Groupement vorgeschlagen zu werden. Die Befriedigung ob der steigenden Nachfrage nach der Mitgliedschaft wird das Groupement nicht davon abhalten, sich gut zu überlegen, wer dazu passt. Kriterien sind eines, der Geist das andere.

Aufgrund einer Neuformulierung in den Statuten in bezug auf zu Gruppen gehörende Hotels konnte das Hôtel des Bergues in Genf in das Groupement zurückkehren.

Das Auge der Kollegen wacht

Sehr aufmerksam wurden die Berichte der Kontrolleure angehört, welche jene Betriebe unter die Lupe genommen hatten, die turnusgemäss ihre «Würdigkeit» zu bestätigen hatten. Das Augenmerk richtet sich bei den Inspektionen, gemäss den Ausführungen, speziell auf das Rückwärtige. Es wurde offenbar kein Auge zugedrückt, und kein Haus darf Nachsicht erwarten, wenn es die Frist für die Behebung der Mängel ungenutzt verstreichen lässt. Schwerwiegendere Beanstandungen mussten, mit einer Ausnahme, ohnehin nicht angebracht werden. Absolute Qualität geht heute im Groupement vor Amicale, was dieser schliesslich nur förderlich sein kann.

Wenig, aber gediegen

Die stets mit Zurückhaltung gepflogene gemeinsame Tätigkeit an der Front wurde im Zusammenhang mit dem Wechsel des Sekretariats und des PR-Mandats von *Urs Meierhofer* an *Peter Marti* um einen weitern Schritt zurückgenommen. Wesentliches Instrument der Öffentlichkeitsarbeit und Werbung wird der neugestaltete Hotelführer sein. Er wird erstmals Anzeigenseiten aufweisen, was einigen Groupement-Hoteliers Unbehagen bereitet, die in dieser Sache wohl fast «blaublütiger» sind als ihre Gäste.

Einen guten Erfolg konnte Vorstandsmitglied *Peter Bally* bei dem von ihm geführten Angriff auf die Kreditkartenkommissionen buchen. Bei allen Mitgliedern wurden der mit den verschiedenen Kartenorganisationen getätigte Umsatz und vereinbarte Kommissionssatz erhoben. Aufgrund der Fakten war das Groupement in der Lage, bei den Organisationen so energisch auf den Tisch zu pochen, dass Eurocard gegenüber den Groupement-Hotels einheitlich auf 2,5 Prozent tauchte. 2,25 Prozent sind es bei elektronischer Abrechnung via Cardterminal. Die Auszahlung erfolgt innerhalb einer Woche. Eurocard schliesst mittelfristig einen Satz von unter 2 Prozent nicht aus. Auf 2,5 Prozent ist die Kommission bei Air Plus und Visa festgesetzt, während Amexco bei einer Zahlungsfrist von 28 Tagen immer noch 2,75 Prozent, bei 7 Tagen 3,25 Prozent in Abzug bringt. Unter dem Druck der Konkurrenz zeige Amexco aber nun zum erstenmal Verhandlungsbereitschaft, stellte Bally mit Genugtuung fest. Er empfahl seinen Kollegen nicht nur die Anschaffung eines Cardterminals, sondern nach Möglichkeit den Gast um Bezahlung mit der günstigsten Karte zu bitten. Für wünschenswert wird im Groupement die Einigung auf eine Karte erachtet.

Aufgepasst: Urheberschutz

Erneut profitieren die Groupement-Hoteliers vom Know-how ihres Rechtsberaters *Beat Miescher,* der ihnen im Zusammenhang mit Suisa-Verhandlungen den Rat gab, nicht mehr als 550 m² Fläche mit Backgroundmusik zu berieseln und für «Pausenmusik» am Telefon keine geschützte Musik zu verwenden, das heisst, nur Musik einzuspielen von Komponisten, die seit mindestens 50 Jahren tot sind.

«Traktandum» Freundschaft

Mit herzlichem Dank verabschiedete das Groupement seinen langjährigen Sekretär und PR-Beauftragten Urs Meierhofer. Er trug wesentlich dazu bei, das Groupement im In- und Ausland bekannt und anerkannt zu machen, und zwar genau so, wie es diesem entspricht: mit Stil, Effizienz und Wärme. Eine neue Ausrichtung seiner Unternehmung veranlasste Meierhofer, sich vom Groupement-Mandat zu trennen. Es wurde mit Wirkung ab 1. Januar 1990 der marti édition sa, Zürich, übertragen.

Von Gastlichkeit auf höchstem Niveau mal selber wieder verwöhnt zu werden, tut auch jenen wohl, die sie das ganze Jahr über zu pflegen haben. In das Verwöhnen teilten sich die Hotels Quellehhof und Hof. Das Tüpfchen auf das i der gehaltvollen Jahrestagung setzte allerdings Schlossherr *Andreas von Gugelberg,* der die Groupement-Hoteliers und ihre Damen in seinem Bijou Salenegg in Maienfeld willkommen hiess. □

GRAUBÜNDEN

Fachschule

Die gastwirtschaftlichen Verbände Graubündens wollen in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Hotelierverein und dem Wirteverband sowie dem kantonalen Erziehungsdepartement eine gastgewerbliche Fachschule ins Leben rufen. Ziel dieser Schule ist, einheimisches Personal für die Gastwirtschaftsbetriebe zu rekrutieren und auszubilden. Eine aus Mitgliedern des Bündner Hotelier- und Wirteverbandes gebildete Arbeitsgruppe hat nun den Entwurf eines Schulkonzeptes vorgelegt, das auf einer umfassenden theoretischen und praktischen Grundausbildung in gastgewerblichen Berufen basiert und auch ein halbjähriges Praktikum vorsieht. Angeboten werden soll ein für jedermann erschwinglicher vierjähriger Ausbildungslehrgang, der sich als Ergänzung zur geplanten Tourismusfachschule in Samedan versteht.

Rückschlag

Die bisher recht erfolgreichen Bestrebungen, den Namen St. Moritz zu vermarkten, haben einen Rückschlag erlitten. Bis auf weiteres wird es St. Moritzer Mineralwasser nur wie bis anhin in beschränktem Ausmass in der einheimischen Gastronomie geben. Die Stimmberechtigten des Oberengadiner Weltkurortes haben nämlich die Erteilung einer Quellenkonzession genauso abgelehnt wie eine finanzielle Beteiligung der Gemeinde mit 400 000 Franken am Unternehmen, das zur Mineralwasser-Vermarktung gegründet wurde. Kurdirektor *Hanspeter Danuser* als vehementer Verfechter der Mineralwasser-Vermarktung will sich zwar noch nicht geschlagen geben und die Vorlage in einem Jahr vor die Gemeindeversammlung bringen, für Gemeindepräsident *Corrado Giovanoli* ist dagegen die Sache erledigt, «alles andere wäre Zwängerei».

Albulapass aufgewertet

In diesem Sommer wird der Albulapass, einer der historischen Alpenübergänge, wieder durch öffentliche Verkehrsmittel erschlossen. Jeden Donnerstag verkehrt ein PTT-Bus von Tiefencastel über Bergün nach La Punt, mit dem auch ein attraktives Wandergebiet erschlossen wird, wobei der Fahrplan so gestaltet wurde, dass Anschlüsse an die Züge der Rhätischen Bahn gewährleistet sind. Zu neuem Leben erweckt wurde aber auch ein Transportmittel aus Urgrossvaters Zeiten: Bei guter Witterung wird sich jeden Samstag eine sechsplätzige historische Reisekutsche auf den Weg von Bergün nach La Punt machen. Unterwegs wird mehrere Male angehalten, und das Mittagessen kann auf dem Albula-Hospiz eingenommen werden. Die Rückfahrt ist jeweils am Sonntag vorgesehen. *FS*

Zentralschweiz

Neuer Wind

Das Hotel Central in Engelberg mit 85 Betten und guter Infrastruktur (z. B. eigenes Hallenbad), das in jüngster Zeit arge finanzielle Probleme hatte und nur durch eine Auffanggesellschaft gerettet werden konnte, läuft wieder. Es wird neu geführt von *Ann Raftery* im Auftrag der in Zug domizilierten ICH-Management AG. Das Haus wird sowohl für Gruppen wie für Individualtouristen geführt und will sich vor allem auch preislich wieder vermehrt der übrigen Hotellerie anpassen, das heisst, die Preise senken.

Bauphase auf Bürgenstock

Alle drei Bürgenstock-Hotels bleiben im laufenden Jahr geschlossen. Offen sind lediglich einzelne Restaurants, der Golf-Club, die Bahn und der Hammetschwand-Lift. Der Grund sind drei gewichtige Neubauten: Bis 1991 soll anstelle des Park-Hotels ein neues Fünf-Stern-Haus mit Ganzjahresbetrieb entstehen; ferner wird ein neues Personalhaus mit 66 Doppelzimmern und Aufenthaltsräumen entstehen. Schliesslich werden neben dem Grand Hotel 25 luxuriöse Eigentumswohnungen errichtet. Alles soll bis Frühjahr 1991 bezügsbereit sein. Die zwei Riesenkräne, die von weither sichtbar das Hotelgelände überragen, deuten darauf hin, dass gegenwärtig mit Hochdruck gebaut und damit investiert wird.

Neue Info-Stelle

Im Streit um die Ladenöffnungszeiten in der neuen Unterführung im Bahnhof Luzern ist ein erster Entscheid gefallen: Das Bundesamt für Verkehr hat neun von elf Geschäften als Bahn-Nebenbetriebe anerkannt, doch hat der Kanton Luzern dagegen beim Departement rekurriert und will notfalls bis vor Bundesgericht gehen. Vom Streit unberührt bleiben dürfte die neue Hotel-Informationsstelle, die vor kurzem an gleicher Stelle eröffnet worden ist. Sie übernimmt die Hotelvermittlung und entlastet damit das Verkehrsbüro im nahegelegenen Hotel Waldstätterhof.

Ärger auf der Rigi

Während man sich auf Luzerner Seite mit Plänen für Walderschliessungsstrassen bis nach Rigi Kaltbad herumschlägt, wogegen sich beispielsweise die Vitznau-Rigi-Bahn entschieden wehrt, tut sich die «Pro Rigi», eine Vereinigung zu Schutz und Pflege des Aussichtsberges, schwer mit dem Gemeinderat von Arth. Dessen «sturer Widerstand» hat dazu geführt, dass der Schwyzer Regierungsrat nachgegeben und seine Seite des Berges nun nicht unter allgemeinen Pflanzenschutz gestellt hat. Dieser bleibt somit lediglich Stückwerk. *kb.*

Appenzeller sind schneller

Erstes touristisches Reservationssystem mit Videotex

Appenzellische Hoteliers, Restaurantbesitzer und Verkehrsvereine sowie die Verkehrsverbände der beiden Halbkantone gründeten als erste Region der Schweiz einen Trägerverein für ein mit PTT-Videotex betriebenes touristisches Reservationssystem. Am 1. Januar 1991 soll der Betrieb mit mindestens 30 Anbietern aufgenommen werden.

HANS U. GANTENBEIN

Die Gründung des Trägervereins des touristischen Reservationssystems Appenzellerland (TRA) erfolgte keine zwei Jahre nach der Einsetzung einer von der Ausserrhoder Wirtschaftsförderung unterstützten Arbeitsgruppe. Als Präsident wurde *Max Nadig,* Verkehrsdirektor AR, gewählt. Mit der Realisierung des Informations- und Reservationsmediums, welches Basiskosten in der Höhe von 300 000 Franken sowie erwartete jährliche Betriebskosten von rund 75 000 Franken verursacht, kann den neuen Anforderungen des Tourismusmarketings entsprochen werden.

Strategische Vorteile

Mit dem TRA nutzen die angeschlossenen Mitglieder aus Inner- und Ausserrhoden, am Gründungstag waren es bereits über zwei Dutzend Hoteliers, verschiedene strategische Vorteile des neuen elektronischen Systems. Neben der Verbesserung der Distribution von Tourismusprodukten (effizientere und neue Absatzwege) erhöht sich die Transparenz des Angebots mit aktuellen Infos über Preise und freie Kapazitäten, Vergleichen mit ähnlichen Appenzeller Tourismusangeboten, Pauschalarrangements sowie Veranstaltungen als Zusatzinformationen.

Im weiteren ist eine engere, papierlose Zusammenarbeit zwischen Anbietern möglich, was für das Überleben der primär Klein- und Mittelbetriebe im harten Konkurrenzkampf notwendig ist. Zudem wird mit dem TRA ein marktgerechter und topaktueller Kundendienst geboten; dem Trend zum kurzfristigeren Buchen kann entsprochen werden.

Vom Ausland aus nutzbar

1985 wurde der Verkaufskatalog «Appenzell – individuell» eingeführt. Damit startete das Appenzellerland in das Zeitalter des aktiven Verkaufens. Mit dem neuen System wird dies weiter unterstützt. Die Gründer des TRA-Trägervereins sind zuversichtlich, dass rechtzeitig auf den Videotex-Zug aufgesprungen wird. Momentan werden damit rund 50 000 Benutzer in der Schweiz angesprochen; das System kann auch vom Ausland aus genutzt werden.

Gleichzeitig mit dem Ja für den Einsatz des TRA wurde auch beschlossen, den Kommissionssatz bei Buchungen durch Reisebüros und -veranstalter von 14 auf 10 Prozent zu reduzieren, weil wesentliche administrative Aufgaben (durch die Vereinfachung der Abrechnung) entfallen. Der Satz für Reisemittler bleibt jedoch gleich. Der Trägerverein des TRA übernimmt zudem aus Gründen der Koordination den Verkaufskatalog, welcher bis anhin von den beiden Verkehrsverbänden realisiert worden ist.

Bald selbsttragend?

Das touristische Reservationssystem Appenzellerland, dem der Verband Ausserrhoder Verkehrsvereine (VAV) sowie der Kur- und Verkehrsverein Appenzell Innerrhoden (KVAI), aber auch lokale Verkehrsvereine, Hotels und Restaurants angeschlossen sind (Bahnen und Bergbahnen sowie weitere touristische Unternehmen werden sukzessive integriert), verursacht Basiskosten von rund 300 000 Franken. Die Stiftung eines Ausserrhoder Unternehmens steuerte 250 000 Franken bei; die Innerrhoder Regierung sicherte den Restbetrag aus der Wirtschaftsförderung zu. Die jährlichen Betriebskosten, inklusive Anschluss, Videotex-Gerät und Service, werden bei 30 Mitgliedern mit maximal 2500 Franken pro Teilnehmer angegeben. Dieser Betrag ist reduziert um die Kommissionshonorare. Wird ein Eigenbuchungsumsatz von rund 0,75 Millionen Franken oder mehr erreicht, ist das touristische Reservationssystem Appenzellerland selbsttragend und für die Mitglieder gratis. □

Der Trägerverein

Nachdem der Statutenentwurf für den neuen Trägerverein bereinigt war, konnten Vorstand und Kontrollstelle gewählt werden. Von Amtes wegen nahmen die beiden Verkehrsdirektoren *Willy Räss* vom KVAI sowie *Max Nadig* vom VAV im neuen Vorstand Einsitz. *Hans Ulrich Müller* vom Kurhotel Beutler in Heiden, *Herbert Sidler* vom Appenzellerhof in Speicher (als Präsident des Hotelliervereins beider Appenzell) sowie *Regula Knechtle* vom Hotel Hecht in Appenzell (als Präsidentin des Innerrhoder Wirtevereins) wurden als weitere Vorstandsmitglieder gewählt. Max Nadig übernahm das Präsidium für die kommenden drei Jahre. Die Kontrollstelle übernahm *Johann Dörig* vom Gasthaus Hof in Appenzell. *hug*

MULTI Das richtige Weingestell
HYPRO
Hypro AG, 6023 Rothenburg Tel. 041/ 53 81 33

ANSCHLAGBRETT • TABLEAU NOIR

SFG

SCHWEIZERISCHE FACHKOMMISSION FÜR BERUFSBILDUNG IM GASTGEWERBE, WEGGIS

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

Für die Teilnehmer der Vorbereitungskurse Weggis, Zürich, Bern, Pully sowie für weitere Interessenten wird eine Höhere Fachprüfung für Maîtres 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 Serviceprakticum 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.

24368/63967

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

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

HOTELSCHULE LÖTSCHER

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

18194/262021

Name

Adresse

13954

ENGLISH

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH

Karriere?

Dann in den Englisch-Sprachkurs für die **Hotellerie!**

5. Nov. bis 14. Dez. 1990 und 4. Febr. bis 15. März 1991. Anfänger beginnen 4 Wochen früher.

Grund-, Intensiv- und Cambridge-Kurse fangen jeden Montag an.

Beratung: Vreni Sigrist
ENGLISH in Bournemouth
Chutzenstr. 47, 3007 Bern
Telefon 031 45 62 32

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:

Wirteprüfung – leicht gemacht!

Wenn es auch Ihr Wunsch ist, ein eigenes Café oder Restaurant zu führen, dann können Sie jetzt aufatmen: Unser Vorbereitungskurs auf die Kant. Wirteprüfung erfolgt berufsbegleitend, also ohne Verdienstausfall. Durch ein bequemes, leichtverständliches Freizeitstudium zu Hause (hochentwickelter Fernunterricht). Senden Sie den untenstehenden Coupon für unverbindliche und kostenlose Information ein.

Institut Mössinger AG
Die Fernschule mit Erfahrung
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren Wirtekurs.

Name:
Vorname: Alter:
Strasse:
PLZ/Ort: 4156

DIVERS

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
- **Eiswürfelmaschinen Demo** 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)

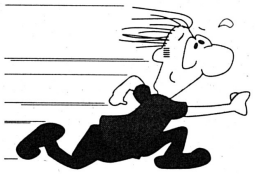
Hotel- und Gastgewerbe-Treuhand
Binzmühlestrasse 56, 8050 Zürich
Telefon (01) 302 05 60, 8–12 Uhr
Fax (01) 302 52 03

Alte silberne Menukartenhalter

Chiffre 41-45351, Publicitas, 8401 Winterthur.

P 25697/44300

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



Wenn's pressiert...

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

hotel + touristik revue
Postfach CH-3001 Bern
Tel. 031 507 222, TX 912 185 htr ch
Telefax 031 46 23 95

Über 50000 Leser bestätigen es:

Ein starkes Paar!

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

hotel + touristik revue

Günstiger im Abonnement!

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

Zahlungsweise:	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	☐ Fr. 85.–	☐ Fr. 57.–	☐ Fr. 34.–
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 120.–	☐ Fr. 72.–	☐ Fr. 43.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 181.–	☐ Fr. 105.–	☐ Fr. 60.–
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 254.–	☐ Fr. 141.–	☐ Fr. 78.–

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + touristik revue, Abonnementsdienst, Postfach 2657, 3001 Bern

125 JAHRE MATTERHORN-ERSTBESTEIGUNG

Zermatt: Immer gefragter, immer grösser

Am Anfang steht die Matterhorn-Erstbesteigung vor 125 Jahren

Feststimmung in Zermatt: Am kommenden Wochenende jährt sich im Oberwalliser Weltkurort zum 125. Mal die Erstbesteigung des Matterhorns. Für die Tourismusverantwortlichen am Fusse des Wahrzeichens des Schweizer Fremdenverkehrs Grund genug für einen würdigen und mediengerechten Festakt; für uns Anlass, auf die touristische Entwicklung des Matterhorn-Dorfes, seine Probleme und Perspektiven einzugehen.

GERMAN ESCHER

Die Anfänge der Zermatter Hotellerie gehen auf das Jahr 1839 zurück. Im Wirtshaus des bekannten Wunderarztes Lauber standen den Gästen ganze drei Betten zur Verfügung. Alexander Seiler übernahm 1853 die Herberge und baute diese zum Hotel Monte Rosa mit ursprünglich 35 Betten aus.

Eine Gedenktafel mit Edward Whympers Büste und die Plakette an der Ostfassade erinnern noch heute die Passanten an die damalige Bedeutung des Hotels: «Das Stammhaus der Seiler-

schen Hotelbetriebe wurde rasch zu einem Hauptquartier der Alpinisten der Pionierzeit.»

Seiler sah bereits damals, welche Publizität ihm ein würdiger Empfang der Erstbesteiger gebracht hätte. Aus der Feier jedoch wurde nichts: Von der Siebnerseilschaft kehrten nur Edward Whymper sowie die einheimischen Bergführer Vater und Sohn Peter Taugwalder zurück. Nach der triumphalen Erstbesteigung riss beim Abstieg kurz unterhalb des Gipfels ein Seil. Lord Douglas, Hudson, Hadow und der Franzose Croz stürzten über die Nordwand in den Tod.

Die Matterhorn-Tragödie und das richterliche Nachspiel beschäftigten die Zeitungen und Bergsteigerkreise während Jahren. Das Matterhorn und somit Zermatt waren in den Schlagzeilen. Die Folge: Es setzte ein eigentlicher Run aufs Matterhorn ein. Immer mehr Alpinisten und Bergfreunde reisten nach Zermatt, wo man wacker mit dem Bau neuer Herbergen begonnen hatte. Inzwischen hatten die Seilers das Hotel Mont Cervin übernommen, das Hotel Riffelberg eröffnet und 1884 das bekannte Hotel Riffelalp gebaut. 1914 zählte Zermatt bereits 2321 Fremdenbetten.

Das erste Projekt zur Erschliessung des Matterhorns geht auf das Jahr 1859 zurück. Damals schwebte dem Walliser Kantonsingenieur Franz Venetz der Bau einer 22,5 Kilometer langen Strasse von Zermatt an den Fuss des Matterhorns vor. Anschliessend hätte ein 15 Kilometer langer Tunnel den «Wanderer» auf einer Art Wendeltreppe zum Gipfel geführt. Die Kosten wurden auf 1,2 Millionen Franken geschätzt. Doch ernsthaft in Erwägung gezogen wurde das Projekt nie.

Grössere Chancen durfte sich um die Jahrhundertwende der Obwaldner Ingenieur Xaver Imfeld ausrechnen. Er wollte eine Luftseilbahn von Zermatt nach Schwarzsee bauen, von wo aus eine Zahnradbahn den Besucher zum Fusse des Matterhorns gebracht hätte. Mit einer Drahtseilbahn mit 75 Prozent Steigung wären die Passagiere im Berginnern bis 20 Meter unterhalb des Gipfels befördert worden. Der Bundesrat konnte sich für die Idee erwärmen und erteilte Imfeld eine Konzession. Nicht so die einheimische Bevölkerung und die unzähligen Bergfreunde, die sich in einer Petition gegen die Verschandelung wehrten und schliesslich den Bau verhindern konnten.

BVZ brachte Gäste

Wohl zu Recht konzentrierten sich die Zermatter vorerst auf die Basiserschliessung. Mit der Eröffnung der Brig-Visp-Zermatt-Bahn 1891 sowie der Inbetriebnahme der Gornergratbahn sei eine neue Epoche im Fremdenverkehr eingeleitet worden, hält Gemeindepräsident *Daniel Lauber* rückblickend fest. Und die Logiernächtezahlen geben ihm recht: Waren 1890 in Zermatt rund 5000 Übernachtungen zu verzeichnen, so wa-

ren es 1900 beinahe 80 000 und 1910 bereits stolze 120 000 Logiernächte.

Der Gornergratbahn folgte eine Vielzahl von Luftseilbahnen und Skiliften. Mit einer Transportkapazität von rund 28 000 Personen pro Stunde erschliessen sie heute ein 3600 Hektaren grosses Skigebiet mit 150 Kilometer präparierten Pisten. Als eigentliche Pionierleistungen bezeichnet Lauber die Bahn aufs Kleine Matterhorn (1979) sowie den Sunnegga-Express, die 1980 eröffnete unterirdische Standseilbahn.

Edward Whymper (kleines Bild) und seine Begleiter erreichen am 14. Juli 1865 den Matterhorngipfel. Ausschnitt aus der lithografierten Zeichnung von Gustave Doré, einem Zeitgenossen von Whymper.
Bilder VV Zermatt/Escher

Ein ausgedehntes, rund 300 Kilometer langes Wandernetz führt den Sommergast durch die faszinierende Bergwelt rund um Zermatt. Die 30 Restaurants im Ski- und Wandergebiet zählen laut Kurdirektor *Amadé Perrig* ebenso wie die starke Familienhotellerie zu den besonderen Trümpfen des Weltkurortes.

Wachstum ohne Grenzen?

Zermatt mit seinen 4300 Einwohnern und 2500 Arbeitsplätzen weist mittlerweile über 16 000 Fremdenbetten aus, in denen im letzten Jahr rund 1,63 Millionen Übernachtungen gezählt wurden. Am Fusse des Matterhorn stehen heute 110 Hotels. Und noch immer wird weiter gebaut.

Allmählich werde Zermatt zu gross, bemängelt auch Kurdirektor Perrig. Immer mehr Gäste ärgern sich im Frühjahr über den Baulärm – ein Problem, das auch die politischen Behörden erkannt haben. Es gelte heute je länger je mehr, sich um den qualitativen Ausbau des Angebotes zu bemühen, versichert Gemeindepräsident Lauber. «Weiteres Wachstum soll nicht oberste Maxime des Handelns sein.»

Trotz der enormen Entwicklung blieben alte Häuser und Stadel im Dorfkern erhalten. Im Rahmen einer Gesamtplanung wurden wertvolle Häuser unter Schutz gestellt, Grünflächen ausgeschieden sowie charaktervolle Gassen und Plätze durch Gestaltungslinien gesichert. Im Herzen von Zermatt hat die Gemeinde zudem eine zusammenhängende Freifläche mit rund 15 500 Quadratmetern erworben, um diese einer zukünftigen Nutzung als Kurpark und Sportzentrum zu sichern.

Verkehrsprobleme im Vordergrund

Zermatt hat seine Kapazitätsgrenze erreicht. Wer während der Hochsaison durch das Matterhorn-Dorf flanieren möchte, erlebt es am eigenen Leib: Auf den überfüllten Strassen bahnen sich immer mehr Elektromobile und Kut-

schen den Weg durch die weiterwachsende Fussgängermasse.

«Wohl als dringendste anstehende Frage haben wir uns mit den Verkehrsproblemen zu befassen,» meint Lauber in die Zukunft blickend. «Obwohl wir ein ‚verkehrsfreier' Kurort sind, haben wir einen intensiven Innerortsverkehr zu entflechten und Umschlags- und Parkierungsprobleme zu lösen.»

In denselben Sorgentopf gehört laut Perrig die Strassenzufahrt ab Stalden, die nun wirklich wintersicher ausgebaut werden müsse. Trotz verbesserten Zufahrtsmöglichkeiten ist für die Zermatter eines sicher: Das Matterhorn-Dorf soll auch in Zukunft autofrei bleiben. □

Über 100 Journalisten

125 Jahre Erstbesteigung müssen nicht bloss würdig gefeiert, sondern ebenso imposant vermarktet werden. Entsprechend mediengerecht wird die Jubiläumsfeier denn auch inszeniert. Über 100 Journalisten aus aller Welt haben sich beim Verkehrsbüro für das Festwochenende eingeschrieben.

Grosses hat dabei bekanntlich das Schweizer Fernsehen vor: Die Sendung «Eins zu eins» beobachtet in einer zehneinhalbstündigen Live-Reportage zwei Männer und zwei Frauen bei ihrer persönlichen Erstbesteigung des Matterhorns. Mit der Sendung – so der Pressedienst vom Fernsehen DRS – solle aufgezeigt werden, dass auch Nichtalpinisten mit einer seriösen Vorbereitung auf das Matterhorn klettern können. Nebst den Schweizern haben sich noch die ARD, 3Sat, RAI, BBC sowie zwei japanische Fernsehanstalten angemeldet. *ger*

Mythos macht Marketing

Die Felspyramide als zwiespältiges Werbemittel

«In der Schweiz und in den Alpen gibt es unzählige schöne und mächtige Berge, aber nur ein Berg hat es geschafft, zum Symbol für die ganze Schweiz, in Übersee sogar zum Sinnbild für die Alpen zu werden – das Matterhorn.» Und damit hat Helmut Biner, Marketing-Manager des Verkehrsvereins Zermatt, wohl recht. Die felsige Pyramide ist weltberühmt, lässt sich vermarkten.

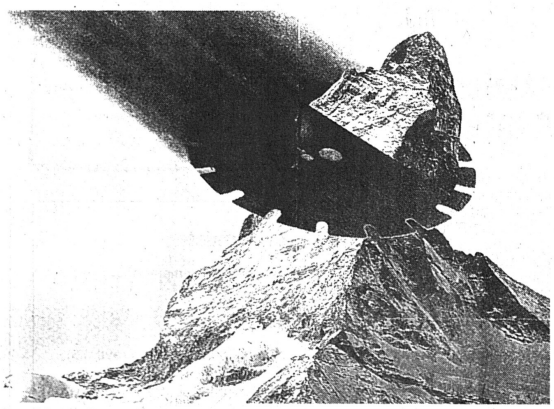
Die Faszination, die beinahe schon mystische Ausstrahlung des gewaltigen Berges, der völlig isoliert aus dem saftigen Grün in den Himmel ragt, mag viele Gründe haben. Nebst seiner einmaligen Form haben Geschichte und Erziehung das Verhältnis zum Matterhorn geprägt. «Unsere Vorahnen hatten Angst vor dem Hochgebirge», argumentiert Kurdirektor *Amadé Perrig* und verweist auf die Kunst, die das Matterhorn oft mit einem extrem überspitzen Gipfel darstellt.

Lange Zeit galt das Matterhorn als unbezwingbar. 18 Versuche waren nötig, bis schliesslich *Edward Whymper* und seinen Gefährten im Wettkampf mit den Italienern am 14. Juli 1865 die Erstbesteigung gelang. Der tragische Unfall beim Abstieg, der vier Menschenleben forderte, beschäftigte Untersuchungsrichter ebenso wie die Presse. Dieses dramatische Kapitel des Alpinismus machte den Berg noch berühmter.

Seit jenen Tagen reisen Tausende nach Zermatt. An Spitzentagen brechen heute bis zu 200 Bergsteiger zum berühmten Gipfel auf, den allerdings nur rund ein Drittel auch erreichen. «Wie ein Magnet zieht das Matterhorn den Betrachter in seinen Bann und lässt ihn nicht wieder los», sagt *Helmut Biner*. Und selbst die Einheimischen, so Kurdirektor Perrig, werden immer wieder gezwungen, zum «Horu», diesem Monument aus Eis und Fels, hochzuschauen.

Aussergewöhnliches Werbemotiv

Wegen seiner auf der Welt einzigartigen Form, so Zermatts heutiger Marketingchef, sei das Matterhorn zu einem Werbemotiv von aussergewöhnlichem Format und handfester Wirkung geworden. Schon im ausgehenden 19. Jahrhundert taucht das Matterhorn immer häufiger auf Ansichtskarten, Hotelprospekten, Plakaten und Inseraten auf.



Das Matterhorn wird als symbolträchtiges Markenzeichen beinahe für jedes Produkt missbraucht.

Die Absicht der Werber ist klar: «Sie erhoffen sich, dass die Eigenschaften des berühmten Berges auf ihr Erzeugnis übertragen werden. Das Produkt und das Matterhorn werden als Harmonie dargestellt.» Dabei dient die wuchtige Pyramide meist als Blickfang.

Heute wird praktisch in jeder Wirtschaftsbranche mit dem Matterhorn geworben: von Zigarettenschachteln aus Jamaica über Spraydosen und Schmuck bis hin zu Kreissägeblättern. Eine Entwicklung, die man in Zermatt mit einem lachenden und einem weinenden Auge verfolgt. Solange das Matterhorn nicht allzu stark verfremdet oder zu imageschädigenden Werbezwecken missbraucht wird, hat Amadé Perrig nichts einzuwenden. «Wenn es schöne und gute Werbekampagnen sind, die im weitesten Sinn mit der Ausstrahlung des Matterhorndorfes in Einklang stehen, profitieren ja auch wir.»

Aber wenn ihrem «Horu» der Gipfel abgefräst wird oder die Autobranche mit dem Matterhorn wirbt, bekunden die Tourismusverantwortlichen des autofreien Weltkurortes Mühe. «Leider sind uns hier die Hände gebunden,» bedauert Perrig. Doch dies dürfte sich ändern. Laut Auskunft der Gemeindeverwaltung wird derzeit an einem Reglement gearbeitet, das die Vermarktung des Matterhorns besser regeln soll. Bereits geschützt ist das neue Logo von Zermatt, welches nur mit dem Segen des Kur- und Verkehrsvereins darf verwendet werden.

«Horu» nicht entehren

Nicht bloss auf Werbeartikeln, Verpackungsmaterial und Postkarten wurde das Matterhorn zum eigentlichen Exportartikel. In Disneyland in Anaheim (USA) steht eine 120 Meter hohe Kopie; weitere Hörner schossen in Kanada und Japan als Touristenattraktionen aus dem Boden. Und schliesslich trug der smarte Kurdirektor selber zum Matterhorn-Export bei. Im Oktober 1984 reiste er gleich mit zwei riesigen Felsbrocken des Schweizer Wahrzeichens im «Gepäck» zu Promotionszwecken in die USA. Die Matterhorn-Bruchteile stehen heute in Snow bird und Vail.

Als im Sommer 1986 ein riesiges Modell einer Nikon-Kamera am Matterhorn montiert wurde, protestierte der Zermatter SAC-Sektionspräsident *Willi Hofstetter*: «Wir sind erbittert und enttäuscht darüber, dass das Matterhorn mehr und mehr zum Werbeträger wird.» Die Installation einer Kamera komme einer weiteren Vermarktung gleich und sei nicht dazu angetan, Achtung und Respekt vor dem Berge zu vermehren.

In den letzten Jahren ist so etwas wie eine Rückbesinnung feststellbar. Werbegags am Matterhorn, die von der Munizipalgemeinde bewilligt werden müssen, werden restriktiver behandelt. Zermatt und das Matterhorn soll nicht zu einem Disneyland verkommen. Dieses Argument war für die Einheimischen auch ausschlaggebend, als sie sich in einer Konsultativabstimmung Anfang Jahr gegen eine Lasershow am Matterhorn aussprachen. Ihrer Meinung nach wäre das Lichtspektakel, bei dem die drei Hauptgrade der Pyramide hätten beleuchtet werden sollen, ein unnötiger Eingriff in die Natur. Und dadurch würde ihr «Horu», zu dem Gäste wie Einheimische täglich emporschauen, entehrt. *ger*

LIEGENSCHAFTENMARKT

Interessante Kauf-Chance

★★★★★-**Luxus-Wintersporthotel** in einem der schönsten **Wintersportgebiete** Österreichs wird aus Altersgründen veräussert.

Ausstattung des gesamten Hotels (zirka 70 Gäste- und 30 Personalbetten) äusserst exklusiv, im traditionellen alpenländischen Stil. Das gesamte Objekt befindet sich in Ia Zustand und ist mit grosszügigem Inventar ausgestattet, daher keine Renovierungs- bzw. Ersatzanschaffungskosten erforderlich. Für weiteren Ausbau ist bereits eine Baugenehmigung vorhanden.

Auf Grund hervorragender Führung und erstklassiger Küche seit Jahren weit über Österreich hinaus bekannt und daher erstklassiges Gästeklientell aus Wirtschaft, Politik und Sport. Die Übernahme von erfahrenem Fachpersonal wäre möglich.

Zuschriften nur von entsprechend liquiden Interessenten unter Kennwort «Tirol» an die Adresse von Herrn Dr. Erich Hermann, Wollzeile 6–8, A-1010 Wien.

25677/70858

Zu verkaufen in einem bekannten **Bündner Sommer- und Winterkurort**

3-Stern-Hotel-Restaurant mit Dependance

- 30 Betten
- schöner Speisesaal mit 40 Plätzen
- gemütliches Speiserestaurant mit 45 Sitzplätzen
- Sauna, Sprudelbad
- Ladengeschäfte (vermietet)

Interessenten erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre 1688 ch an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur.

O 25476/199176

H&R HOTELS UND RESTAURANTS
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

Immobilientreuhand, Verwaltungen
Betrieb von Hotels und Restaurants
Buchhaltung, Unternehmensberatung

Hotel Ambassador

Restaurant des Cheminots
Brig VS

30 Zimmer (50 Betten); Toilette-Dusche, Radio, Tel., 16 Parkplätze. Terrasse 14, Jägerstube 16, Restaurant 35 und Saal mit 50 Sitzplätzen

auf Frühjahr 1991 neu zu verpachten oder in Direktion zu vergeben

Der Betrieb ist nicht angestellten-intensiv konzipiert und wird inkl. Betriebsinventar vermietet.
(Keine Übernahme.)

Seriöse Berufsleute erfahren mehr von:

Benno Welschen, Splügenstrasse 9, 8002 Zürich.

25544/41181

Aargau (unteres Aaretal)

Zu vermieten (evtl. zu verkaufen) ab Herbst 1990 das rustikal renovierte

Speiserestaurant Hotel Bahnhof

5322 Koblenz (Aargau)

Grosser Parkplatz, neue Küche, Restaurant mit 2 Sälen und Boulevardrestaurant (total zirka 120 Plätze), 3–7 Hotelzimmer (je nach Vereinbarung), 4½-Zimmer-Wirtewohnung mit eigener Küche.
Das freundliche Restaurant/Hotel befindet sich ausgangs Dorf, gegenüber dem Bahnhof, an der Hauptstrasse Koblenz–Klingnau–Baden.

Anfragen und Offerten von ausgewiesenen Bewerbern an Heinz Schaufelberger, 5322 Koblenz AG, Telefon (056) 46 15 23 oder (056) 27 22 92.

25519/295558

H&R HOTELS UND RESTAURANTS
DANIEL VETSCH AG
CH-9425 THAL POSTFACH 233
TELEFON 071/44 34 35
TEL. NATEL C 077/96 79 35

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

Kleinhotel im Locarnese

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

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

24450/79812

Immobilientreuhand, Verwaltungen
Betrieb von Hotels und Restaurants
Buchhaltung, Unternehmensberatung

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. Lagerräume 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

Brasilien-Schweizer sucht für den Weiterausbau eines erfolgversprechenden Ferienzenters (Hotel, Fazenda, Wassersport und Reiten)

aktiven oder passiven Teilhaber

Kapital bis Fr. 250 000.–.

Für den Vertrieb der Reisen ist ein Fachmann in der Schweiz vorhanden.

Suica-Brasil-Clube
Krähenweid 7, 5630 Muri
Telefon (057) 44 31 05

25722/296171

H&R HOTELS UND RESTAURANTS
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 m³, 5143 m² Baulandreserve.

Kaufpreis Fr. 5,5 Mio.

24856/274933

Immobilientreuhand, Verwaltungen
Betrieb von Hotels und Restaurants
Buchhaltung, Unternehmensberatung

In der Zentralschweiz, direkt am Vierwaldstättersee und Ausfahrt N 2, langfristig zu verpachten

Top-Dancing mit Restaurant

Beide Betriebe sind besteingeführt, modern ausgestattet, mit einmaliger Ambiance und sehr starker und guter Kundschaft. Langfristige Pacht möglich zu interessanten Konditionen.

Interessenten, Einzelpersonen oder Firmen mit den notwendigen Erfahrungen melden sich mit kompletten Unterlagen unter Chiffre 25637 an hotel revue, 3001 Bern.

25637/11932

Tessin

Zu vermieten in **Locarno-Minusio** luxuriöses

Villa-Restaurant

(Ex Petite Champignon)

mit Park, komplett eingerichtet, Parkplätze.

Anfragen unter Chiffre 84-36381 Assa, Schweizer Annoncen AG, 6601 **Locarno.**

A 25593/42790

★★★★-120-Betten-Top-Hotel im Berner Oberland

Verkaufsunterlagen sendet Ihnen gerne Chiffre 25612, hotel revue, 3001 Bern.

25612/47104

H&R HOTELS UND RESTAURANTS
DANIEL VETSCH AG
CH-9425 THAL POSTFACH 233
TELEFON 071/44 34 35
TEL. NATEL C 077/96 79 35

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

Innerschweiz, Top-Aussichtslage. Eignet sich als Seminarhotel. 6500 m², 200 Restaurationsplätze, 24 Betten, diverse Nebenräume.

Kaufpreis Fr. 3,5 Mio.

24853/274933

Immobilientreuhand, Verwaltungen
Betrieb von Hotels und Restaurants
Buchhaltung, Unternehmensberatung

Auf Sommer 1991 ist das neue

Flugplatzrestaurant Birrfeld AG

zu verpachten.

- 115 Sitzplätze in 2 Gasträumen
- 300 Sitzplätze in Gartenwirtschaft mit Selbstbedienung
- Unterkunft für Flugschüler
- Wohnung

Äusserst attraktive Verkehrslage im künftigen Verkehrsdreieck der N1/N3.

Interessenten setzen sich schriftlich in Verbindung mit der

Sektion Aargau des Aero Clubs der Schweiz
Flugplatz Birrfeld
5242 Lupfig

O 25543/199176

★★★-50-Betten-Sporthotel GR

in Kauf oder Miete.

Antritt nach Vereinbarung.

Auskunft erteilt:

Tel. (01) 932 41 44, Christen

25611/47104

H&R HOTELS UND RESTAURANTS
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

Immobilientreuhand, Verwaltungen
Betrieb von Hotels und Restaurants
Buchhaltung, Unternehmensberatung

Zu vermieten

in grösserer Gemeinde im **Oberbaselbiet**

Restaurant

mit zirka 50 Sitzplätzen (evtl. 75). Antritt Sommer 1991.

Offerten unter Chiffre 5735 Li an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4410 Liestal.

O 25592/199176

Kanada

Nähe Montreal

sehr bekannter Restaurationsbetrieb

mit Wohnhaus und 5 ha Bauland. Unbegrenzte Entwicklungsmöglichkeiten in strategischer Lage. $ Kan. 800 000.– (50% Finanzierung vorhanden).
Für Information:
Amex Immobilien, Henri Gottesmann, Telefon (01) 814 13 60.

P 25695/44300

Karibik – Dominikanische Republik
Bewilligtes

Hotelprojekt mit Jachthafen

900 m langer Sandstrand, Flussanstoss, Lagune, 40 Min. vom internationalen Flughafen Puerto Plata, zirka 400 000 m² zu Preis US-$ 35.–/m². Ertrag 10 Jahre steuerfrei, Kasino kann bewilligt werden. YASICA beach resort, Herr Peter Künzel, P.O. Box 904-2 Feria Santo Domingo, Dominican Republic. Fax (809) 567-8101.

P 25676/44300

Raum **Walensee**

Zu verkaufen kleineres

Mehrfamilienhaus mit Restaurant

Kaufpreis 1,5 Mio Fr.

Anfragen unter Chiffre 13-600090 an Publicitas, 7001 Chur.

P 25695/44300

H&R HOTELS UND RESTAURANTS
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 m³, 3740 m².

Kaufpreis Fr. 4 Mio.

24855/274933

Immobilientreuhand, Verwaltungen
Betrieb von Hotels und Restaurants
Buchhaltung, Unternehmensberatung

Zu verpachten in der Innerschweiz, sehr günstig, neu renoviertes

Restaurant

mit modern eingerichteter Küche. Chiffre 245, Triner Inserate Service, Schmiedgasse 7, 6430 Schwyz.

25547

Zu verkaufen in St. Gallen!

Hotel-Restaurant!
Hotel mit 15 Zimmern, 24 Betten. Wirtewohnung, 4 Zimmer. Restaurant, 50 Plätze, Gartenrestaurant, 60 Plätze. An sehr guter Geschäftslage.
Schriftl. Anfragen unter Chiffre 33-140881 an Publicitas, 9400 Rorschach.

P 25692/44300

Schweizerin, 32, Hofa, Hotelfachschule, Berufserfahrung im In- und Ausland, sucht Bar oder Hotel garni am Meer, Mittelmeer und türkische Riviera bevorzugt, zum

Kauf oder in Miete

Ein Angestelltenverhältnis wäre auch möglich, z. B. in Hotelkomplex.

Interessenten melden sich bitte unter 25679 an hotel revue, 3001 Bern.

25679/211109

Wenn's pressiert...

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

NACHWUCHSMARKETING

«Ich falte Servietten»

Unter dem Titel, Impressionen eines grauhaarigen Schnupperlehrlings, fasste der Sekundarlehrer Gustav Gisler seine Eindrücke zusammen, die er im Hotel Schweizerhof in Bern erleben durfte. Interessante Gedanken eines Aussenseiters zu zwei Wochen Hotelleben.

Manche haben sich gefragt, was wohl dieses ergraute ältere Herrchen da zu suchen habe. Zur Erklärung sei deshalb festgehalten: Als bernischer Sekundarlehrer bin ich im Moment vom Schuldienst beurlaubt, um einen halbjährigen Weiterbildungskurs zu absolvieren. In der Mitte dieses Kurses darf jeder Teilnehmer an einem «Spezialprojekt» arbeiten, das heisst, in einem anderen Berufsbereich Erfahrungen sammeln, die seiner eigenen beruflichen Arbeit von Nutzen sind: So kam es, dass ich das Gastgewerbe gewählt und dank des grossen Entgegenkommens der Direktion und namentlich von Frau Liberti im «Schweizerhof» meinen Horizont erweitert habe.

★

Wenn in den Spielregeln des Hauses steht: «Wir wollen Teamwork», ist dies kein leeres Wort, wie ich vielfach erfahren habe: Im Schweizerhof findet es statt, so etwa bei den zwei Floristinnen, deren prächtige Arrangements das Haus zieren; in der Patisserie, wo Maestra Andrea auf angenehm fröhliche Art das Szepter führt, oder auf der Bel-Etage, wo es vorkommt, dass ein Inder und ein Pakistani einander an die Hand gehen, als ob zwischen ihren Heimatländern stille Harmonie bestünde.

★

Kompetente Berufsleute habe ich eine ganze Menge kennengelernt. Ich denke etwa an Maria, die im ersten Stock die Zimmer macht. Sie arbeitet flink, ihrem Auge entgeht kaum etwas, die Bewegungen sind sowohl ökonomisch wie graziös, das Pflichtbewusstsein ist ausgeprägt. Diesen Sommer kehrt sie mit Mann und Kind für immer nach Galizien zurück. «Ich träume jeden Tag davon», meint sie bei einer unserer Plaudereien während der Arbeit.

In der Küche des Stadtrestaurants lässt Nicolaos Vardalis seine Puppen tanzen, pardon: es sind ein ganzes Rudel junger Köche, feine Kerle, die spüren, dass ein Anpfiff ihres Chefs nicht gar so bös gemeint ist. Der Grieche mit dem bärbeissigen Charme eines Sorbas versteht sein Handwerk, liebt es wohl immer noch nach so vielen Jahren und erklärt geduldig einem Schnupperer wie mir, wie die grosse Küche organisiert ist.

An einem Abend hat mich Bruno Wüthrich bei seiner Arbeit in der Schultheissen-Küche zusehen lassen: Imponierend, wie er während anderthalb Stunden, wo die Hauptsache zu leisten war, in voller Konzentration hantierte, alles im Auge behielt, seine Brigade ruhig-freundlich leitete. Er schwitzte, witzelte, schlug elegant mit dem Absatz die Herdtüren zu, eilte behende nach hinten in die kalte Küche, schnitt den Lachs hauchdünn, . . .

★

Die Szene spielt sich im 3. UG ab, wo Berge von Wäsche sich türmen, wahre Sierra Nevadas, wo das Tageslicht aus der Neonröhre kommt, die Waschmaschinen dumpf rattern, hie und da übertönt von Musik aus dem Lausprecher. Ich falte Servietten. Maria und Candida bedienen die Glättemaschine, sie haben's lustig, tuscheln und lachen. Ich lege Handtücher zusammen. Laurence zeigt mir, wie das geht, damit das Logo «Schweizerhof» schön zu sehen ist. Antonio singt laut und wohltönend, während er die riesigen Maschinen füttert. Er ist Portugiese und einziger Hahn im Korb im Underground der Lingerie. Ich falte jetzt Tischsets. Rajah fällt in mein Blickfeld, sie lächelt so herzlich-verlegen: Mich dünkt, es sei wie ein Sonnenaufgang in ihrer Heimat Sri Lanka. Mich schmerzen langsam rechtes Knie und Rücken. Es ist 15.20, noch 10 Minuten, dann ist Pause. Wieder rollt ein Wagen voller getrockneter Badewäsche an. Ich falte, falte falte, ... Manuela ihrerseits ist mit den riesigen Tischtüchern beschäftigt. Blick auf die Uhr: 15.30, na endlich – Pause – für einen Lehrer halt doch etwas vom Wichtigsten.

(Nachwort: Ich ziehe meinen Hut vor den Arbeiterinnen in der Lingerie. Ich hatte nach knapp 6 Stunden den Eindruck, viel geleistet zu haben. Sie halten 9 Stunden durch und sind eine frohgemute, aufgestellte Equipe!)

GOOD LUCK allen *Gustav Gisler*

Zum Beispiel Interface

Einige Termine aus der Agenda des Nachwuchsmarketings

Informationsanlässe

In den Kantonen Schaffhausen, Baselland und Basel-Stadt

– Berufsorientierungen für Schulklassen	Oktober/November
– Schnuppernachmittage für Lehrer und Schüler	Oktober/November
Weiterbildungskurse für Berufsberater	ab Oktober

Kanton Neuenburg

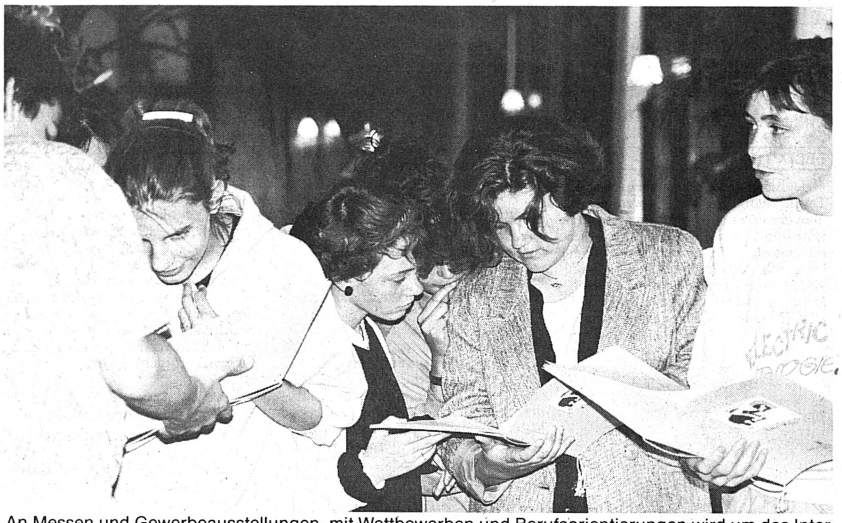
– Schnuppernachmittage für Lehrer	September
– Berufsorientierungen für Schüler	Oktober

Messen/Gewerbeausstellungen

BAM (Bernische Ausbildungsmesse)	17. – 21. August
OHA (Oberländische Herbstausstellung Thun)	30. August – 9. September
MIA Grenchen SO	8. – 15. September
Züspa Zürich	20. – 30. September
Comptoir suisse Lausanne	8. – 23. September
Comptoir Fribourg	28. September – 7. Oktober
Herbstwarenmesse Zug	20. – 28. Oktober
Berufsschau Samaden GR	24. – 28. Oktober
IGA Interlaken	16. – 25. November
Interface Lausanne	17. November

Kindernachmittage, Ferienpass '90, zum Beispiel:

Eurotel, Freiburg	6. Juli
Sporthotel Primerose, Schwarzsee	10. Juli
Intercontinental, Genf	10. Juli
Gartenhotel Sternen, Domat/Ems	12. Juli
Hotel Bahnhof, Schaffhausen	13. Juli
Intercontinental, Genf	17. Juli
Hotel Bären, Ostermundigen	19. Juli
Hotel Bahnhof, Schaffhausen	20. Juli
City Hotel, Neuenburg	20. Juli
Hotel Bahnhof, Schaffhausen	24. Juli
Eurotel, Freiburg	24. Juli
City Hotel, Neuenburg	27. Juli
Seehotel Sternen, Horw	30. Juli
Eurotel, Freiburg	31. Juli
Hotel Bären, Ostermundigen	7. August
National Hotel, Delsberg	7. August
Seehotel Sternen, Horw	13. August
National Hotel, Delsberg	14. August
Hotel Kreuz, Belp	28. September
Hotel Fleur du Lac, Morges	10. Oktober
Hotel Fleur du Lac, Morges	17. Oktober



An Messen und Gewerbeausstellungen, mit Wettbewerben und Berufsorientierungen wird um das Interesse des Nachwuchses geworben.

Aktive Mitarbeit erwünscht

Solisten und Orchester sollten aber ihre Instrumente besser abstimmen

Saison für Berufsinformation und Nachwuchsmarketing ist immer. Die Situation für das Gastgewerbe auf dem Arbeitsmarkt ist ebenfalls hinlänglich bekannt. Die hotel + touristik revue wollte deshalb wissen, wie das Programm der für die Nachwuchswerbung zuständigen Abteilung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) aussieht, was dort für Probleme anstehen und wie die Betriebe sich in diesem Bereich engagieren können.

JOHN WITTWER

Das Tätigkeitsprogramm 1990 für Nachwuchsmarketing des SHV liest sich beinahe wie eine Landkarte: Quer durch die Schweiz. Die vier Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des SHV-Nachwuchsmarketings, *Philipp Cotter, Elisabeth Zbinden, Karin Ritschard und Roger Ménétrey* pendeln dauernd zwischen ihren Büros und unzähligen Veranstaltungen hin und her.

Schnuppernachmittage für Lehrer stehen da genauso auf dem Programm wie umfassende Berufsorientierungen für Schüler. An Messen und Gewerbeausstellungen wird für Nachwuchs geworben, und bei der Durchführung von Lehrlingswettbewerben ist ebenfalls Mithilfe gefragt. Viele dieser Anlässe werden in guter Zusammenarbeit mit dem Schweizer Wirteverein abgedeckt.

Mit dem vermehrten Aufkommen von Ferienpassaktionen in verschiedenen Städten werden auch die Kindernachmittage immer zahlreicher. An diesen werden die Kinder durch Organisieren einer Party auf spielerische Art und Weise mit der Gastgeberrolle vertraut gemacht. Zu erwähnen sind ebenfalls die Inseratenkampagnen in Jugendmedien und Zeitschriften, zahlreiche Schaufensterausstellungen und die Mitwirkung an einigen Sportanlässen, wie dem Berner Frauenlauf oder dem Engadiner Sporttag. Zusammen mit dem Wirteverein wird im Kanton Graubünden auch Kinowerbung betrieben.

Zusammen geht es besser

Dazwischen werden Broschüren neu geschaffen oder überarbeitet, am Schnuppertagebuch für Schnupperlehrlinge gearbeitet, oder es wird über neues Ausstellungsmaterial gehirnt. Sitzungen mit verschiedenen Institutionen und Gruppen gehören ebenso zum Tätigkeitsbereich wie Tagungen mit der schweizerischen oder den kantonalen Fachkommissionen für das Gastgewerbe oder Informationsanlässe für und mit Berufsberatern in der ganzen Schweiz.

«Bei allen diesen Anlässen ist eine aktive Mitarbeit von Regionalverbänden und einzelnen Gastgewerbebetrieben sehr erwünscht», meint Elisabeth Zbinden im Gespräch mit der *hotel + touristik revue.* «Nur ein überzeugtes Engagement aller Beteiligten oder besser Betroffenen kann dazu beitragen, die momentan schwierige Situation auf dem Lehrlings-Arbeitsmarkt zu bewältigen.»

Im grossen und ganzen sei man denn auch zufrieden über die wertvolle Mitarbeit, und spontan werden einige sehr gute Beispiele aufgezählt. Jedoch hätten in letzter Zeit einige, sicher gutgemeinte, Einzelinitiativen von Betrieben oder Regionalverbänden beim Zielpublikum, in zwei Fällen waren es Lehrer und Lehrerinnen von Abschlussklassen und Berufsberater, eher Verwirrung gestiftet oder einzelne Personen gar verunsichert. So riefen attraktive Einladungen zu Tagungen und (Gratis-) Weekends bei diversen Adressaten nicht nur Begeisterung hervor.

Nicht nur positive Reaktionen

Eine für ein «Wochenende zu zweit» eingeladene Berufsberaterin schrieb unter anderem: «...sehe ich mich veranlasst, auf diese Einladung, die ich dankend ablehnen möchte, zu reagieren. An kantonalen Weiterbildungs- und Informationsveranstaltungen, bei Fragen zu Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe, hatte ich schon mehrmals mit dem Schweizer Hotelier-Verein zu tun. Seriöse Information statt billige Reklame, schien mir dort das Motto zu heissen. Wie passt nun eine solche Einladung zu meinen Ansichten über den SHV? Die Initianten dieser Aktion sind sicher überzeugt von der Werbewirksamkeit dieser Aktion, bei mir bleiben einige Fragezeichen und Vorbehalte.» Das Schreiben einer kantonalen Berufsberatung für eine ähnliche Aktion geht in die gleiche Richtung. Man verweist dort auf den guten Kontakt mit den Berufsverbänden, auch mit dem SHV, und hält fest, dass Berufsberater in ihrer amtlichen Eigenschaft ihre Konsumationen jeweils selber bezahlen würden.

Zwei herausgepickte Beispiele. Mit Überzeugung, viel Engagement und gutem Willen ging man in beiden Fällen an die Nachwuchswerbung heran: Trotzdem herrscht deswegen beim Nachwuchsmarketing SHV nicht nur eitel Freude: «Wir sind mit unseren Massnahmen für Berufsinformationen und Nachwuchsrekrutierung bemüht, sachlich, attraktiv überzeugend und umfassend vorzugehen. Ideen oder Vorschläge sind immer willkommen und werden von uns im Rahmen der Möglichkeiten auch immer tatkräftig unterstützt», meint Karin Ritschard. Es gelte jedoch auch immer, die Berufsethik vieler Lehrer und Berufsberater sowie die Richtlinien der öffentlichen Amtsstellen zu berücksichtigen. Zudem seien künstlich geschaffene Konkurrenz-Situationen zwischen einzelnen Betrieben oder Überschneidungen mit langfristig geplanten Aktionen vom SHV nicht erwünscht und hinterliessen bei den Betroffenen oft einen zweifelhaften Eindruck.

Die Zuständigen für das Nachwuchsmarketing des SHV verstehen sich neben ihren zahlreichen weiteren Aufgaben denn auch als Koordinationsstelle. Selbstverständlich stehen diese Fachleute für umfassende Beratung und mit einem umfangreichen Materialangebot zur Verfügung, um Informationsveranstaltungen professionell und erfolgreich zu gestalten. □

Erscheinungsbild verbessern

Immer wieder gehörte oder gelesene Schlagworte: Unregelmässige Arbeitszeiten, Abend- und Sonntagsschichten, schlechte Arbeitsbedingungen, Berufe und Tätigkeiten ohne allzugrosses Ansehen bei der breiten Bevölkerung. Mitarbeitermangel, rückläufige Lehrlingszahlen. Wahrlich, die Schweizer Hotellerie muss ein unattraktiver Arbeitgeber sein.

★

Vor kurzem liess sich ein Mitarbeiter eines grösseren Hotels in einer Schweizer Stadt vom Vorgesetzten einige von ihm ausnahmsweise geleistete Überstunden bestätigen. Eigentlich nichts Aussergewöhnliches, denn eine solche Regelung ist in der Mitarbeiterpolitik des Betriebes ausdrücklich vorgesehen. Stutzig macht aber die beiläufig erwähnte Bemerkung besagten Mitarbeiters, das komme halt vom ewigen «Personalmangel» der da herrsche. Der Vorgesetzte hatte darauf einige Mühe, dem Mitarbeiter klar zu machen, dass in ihrem gemeinsamen Betrieb eigentlich seit geraumer Zeit schon kein Mangel an Mitarbeitern herrsche. Sämtliche Stellen seien besetzt und die Fluktuation halte sich ebenfalls in Grenzen.

Wie aber soll der Mitarbeiter etwas anderes sagen als eben «Personalmangel», da ihm ein solcher ja tagtäglich eingetrichtert wird. Wenn nicht vom Fernsehen, dann von irgendeiner Radiostation, Tages- oder gar Fachzeitung. Positive Seiten unserer gastgewerblichen Berufe, die es zweifellos auch gibt, werden geflissentlich unterschlagen oder nur am Rande erwähnt. Das Jammern und Klagen sind wir Schweizer uns vor allem von der Landwirtschaft her gewohnt. Dort vermag solche Aktivität ja bekanntlich auch Berge von Subventionen auszuschütten.

Wehklagen und Bedauern alleine vermögen aber den Arbeitsplatz Hotellerie gewiss nicht attraktiver zu machen, im Gegenteil. Warum denn also immer nur schlechte Beispiele anführen, warum denn immer ins gleiche Horn stossen? Dem ausgetrockneten Arbeitsmarkt hat sich manches Unternehmen, nicht nur unserer Branche, zu stellen. Nirgends jedoch ist das Negativdenken so stark ausgeprägt wie im Gastgewerbe.

★

Vertrauen wir also in die eigenen Möglichkeiten, versuchen wir doch den Kollegen von nebenan dazu zu bringen, den Arbeitsplatz Hotellerie/Gastronomie noch attraktiver zu gestalten. Gerade im sonnigen Sommer sollte es manchem doch leichter fallen, über seinen eigenen Schatten zu springen.

John Wittwer

300 Jahre Verkehrsvereine

Jubiläumsfeiern – vor allem PR nach innen

In diesem Jahr haben gleich drei grosse Verkehrsvereine ihre Jubiläen zum einhundertjährigen Bestehen feiern können: Basel, Bern und St. Gallen. Doch was macht ein Verkehrsverein aus einer solchen Zentenarfeier, was bringt das? Die hotel + touristik revue befragte Walter Rösli, Werner Boos und Hanspeter Ryhiner, die drei Verkehrsdirektoren.

FELIX THOMANN

«Die Jubiläumsfeiern müssen über die Trägerschaften der Verkehrsvereine und über ein Fest mit dem Personal der Verkehrsbüros hinaus gehen» – diese Zielsetzung war in Basel, Bern und St. Gallen gleich. Alle drei Verkehrsbüros und Verkehrsvereine haben zudem eine sehr ähnlich umschriebene Aufgabe, nämlich «die Hebung des Fremdenverkehrsbe-

wusstseins» in ihrer jeweiligen Stadt. Da lag es nahe, dass sich die drei Verkehrsvereine anlässlich des Jubiläums in erster Linie der eigenen Bevölkerung und damit auch den lokalen und regionalen Behörden präsentierten. Unterschiedlich waren die Mittel und die Aktionen.

Blick nach vorn

In St. Gallen ist zum Jubiläum eine eigentliche Festschrift erarbeitet worden, von der 2000er Auflage ist rund die Hälfte den Mitgliedern des St. Galler Verkehrsvereins verschenkt worden – nicht ohne freundliche Bitte um einen kleinen Obolus zum Jubiläum. In Bern erschien eine Jubiläumsbroschüre, die sich allerdings weniger mit dem Verein befasst; thematisiert wurden vor allem der Tourismus selbst und die Touristen in Bern während der letzten hundert Jahre. In Basel gab es gar nichts schriftlich Gedrucktes. «Wir wollten vorwärts und nicht rückwärts blicken», begründet *Hanspeter Ryhiner* den Drucksachen-Verzicht.

Alle drei Verkehrsvereine sind am Ort ihres Wirkens gut verankert, Bern und St. Gallen haben je um die 900 bis 1000 Mitglieder. In Basel ist der Verkehrsverein so etwas wie eine städtische Institution, bei der an die 5000 eingeschriebene Mitglieder dabei sind. So war in Basel die verstärkte Mitgliederwerbung eines der Jubiläumsziele – um die fünfhundert neue konnten denn auch gewonnen werden. Dabei wünscht sich Verkehrsdirektor Ryhiner noch vermehrt ein Engagement der in engerem oder weiterem Sinne interessierten Wirtschaft, denn für ihn heisst ein gutes Image, dass eine Stadt und eine Region, die touristisch interessant ist, auch als Wohn- und Arbeitsort von Interesse sein kann. Anders wiederum in Bern, wo man weniger auf die Mitgliedschaft in der Bevölkerung zielt und den Verkehrsverein eher als ein Wirtschaftsförderungs-Instrument einsetzt.

Gemeinsamer Abschluss

Über ihre Jubel-Aktivitäten berichteten die drei Verkehrsdirektoren am vergangenen Samstag auf einem Schiff während einer Fahrt über den Vierwaldstättersee. Boos, Rösli und Ryhiner sind sich nicht fremd, sie arbeiten gemeinsam in der Arbeitsgemeinschaft der sechs Schweizer Städte. Für die Verkehrsdirektoren lag es auf der Hand, die Ausflüge zusammenzulegen – so trafen sich rund 50 Touristikerinnen und Touristiker aus Basel, Bern und St. Gallen in einem geografischen Mittelpunkt und besuchten miteinander die Innerschweiz, wo sie vom Team der Verkehrsvereinigung Zentralschweiz betreut und verwöhnt wurden.

Budget, Beiträge und Sponsoren

Die Finanzierung der Jubiläumsaktivitäten erfolgte in allen drei Orten über normale Budgetpositionen. Für einzelne Bereiche gab es besondere Beiträge der

öffentlichen Hand; in Bern etwa für die Ausstellung im Käfigturm, für die Broschüre und für den Werbefilm. In St. Gallen half ein Beitrag des Kantons, die Messebeteiligung zu finanzieren. In allen drei Städten erhielten die Verkehrsbüros zudem – allerdings meist kleinere – Beiträge von Sponsoren. St. Gallen durfte zudem auch auf einige ausserordentliche Mitgliederbeiträge zählen, erzählte *Werner Boos.* Umgekehrt hatte *Walter Rösli* damit zu kämpfen, dass ihm die Stadt Bern – mit einem Hinweis auf gemachte Rückstellungen – just im Jubiläumsjahr die Subvention kürzte. Das wiederum hatte zur Folge, dass der Berner Verkehrsverein aus Kreisen der Wirtschaft zum Jubiläum ansehnliche Geldbeträge geschenkt erhielt.

Drei Städte, drei Verkehrsdirektoren – v. l. n. r.: Walter Rösli, Bern – Werner Boos, St. Gallen – Hanspeter Ryhiner, Basel. Drei passionierte Pfeifenraucher steuerten ihren jeweils 100 Jahre alten Verkehrsverein durch das Jubeljahr. *Bild: Thomann*

Anlass für viel PR

Alle drei Verkehrsvereine dürfen mit einem guten Echo und viel Unterstützung in ihren Medien rechnen. In Basel, Bern und St. Gallen haben Zeitungen und Lokalradios die Aktivitäten der Touristiker unterstützt. Die Jubeljahre sind von einer kontinuierlichen Berichterstattung begleitet worden. St. Gallen konnte zur Eröffnung der neuen Büroräume eine Baubeilage realisieren, in Basel erschienen auf die 100. Mitgliederversammlung in zwei Zeitungen Spezialbeilagen.

Einig sind sich alle drei Verkehrsdirektoren, dass die Jubiläumsfeierlichkeiten kaum zur touristischen Werbung im Incoming-Bereich genutzt werden können. Man nutzte das Vehikel Jubiläum in erster Linie für die Öffentlich-

keitsarbeit nach innen, um Verständnis für den Tourismus am Ort der Bereisten zu wecken. Walter Rösli, Werner Boos und Hanspeter Ryhiner sind überzeugt, dass diese «PR nach innen» erfolgreich war, sie können nun mit einem verbesserten Rückhalt in der eigenen Stadt ihre Arbeit in Basel, Bern und St. Gallen fortsetzen. □

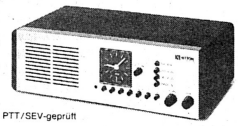
WALTER HOFMANN AG
Spezialgeschäft für Aufschnittmaschinen + Waagen
Beratung Verkauf Eintausch Service
Neu
Schneiden und Wägen und Zählen in einer Maschine
Walter Hofmann AG Langenthal Telefon 063 22 19 37

Gäste-Wäschesack/
Sac pour le linge à laver
Art. Nr. 430-1
aus Plastik, weiss, Grösse 35×56 cm, blau beschriftet: «Schmutzwäsche» mit Emplacement für Zimmernummer und Gästenamen/en plastique blanc, 35×56 cm, inscription bleue «Linge à laver» et emplacement pour no de chambre et nom du client
Preis per Stück/Prix par pièce

St./pcs	10	100	500	1000
Fr.	–.92	–.83	–.69	–.63

Bestellen Sie noch heute! Veuillez commander dès maintenant!
Telefon (041) 23 65 05
9283
Abegglen-Pfister AG Luzern

Hotelempfänger «Telefonrundspruch» oder «UKW» (6 oder 12 Programme)
mit oder ohne Analog-Weckuhr, auch als Einbauchassis lieferbar, nach wie vor die geschätzte Ambiance Ihrer internationalen Gäste. Spezielle Konditionen für das Auswechseln von veralteten Geräten.
Jetzt auch Farbfernseher und Akkustikanlagen
Paul Welker, techn. Vertretungen
Hofwiesenstrasse 13
8305 Dietlikon ZH
Telefon (01) 833 05 58
1197
HITTON
«Ex. Sondyna» Swissmade



PTT/SEV-geprüft
Bitte Muster (HFTR/UKW) senden.
Name/Adresse

Mit den besten Empfehlungen fürs Frühstücksbüffet, den Käsewagen und die unendlich vielen Gelegenheiten, die zwischen Morgen und Abend liegen: **Schweizer Weichkäse.** Und wieso die Weissschimmel- und Rotschmierekäse wurden, was die Schweizer Hartkäse schon lange sind: Internationale Extraklasse.

Schweizerische Käseunion AG
ASGS Editorial

■ Ab Mitte Juli erhalten Sie die Chäs-Info Nr. 4/90 in der gewünschten Anzahl gratis von Ihrem Käselieferanten.

Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue

Schweizer Hotelier Verein
Beratung
Beratung SHV heisst
Firmenunabhängigkeit
Tel. 031 507 111

FOOD & BEVERAGE

DA WUNDERT SICH DER GAST

Der bodenlose Mensch

Ich sitze vor einem Tomatensalat im Restaurant. Er schmeckt mir, einmal abgesehen von der gelblichen Industriesauce, die ich so gut wie möglich an den Tellerrand schaufle, gar nicht: Die Tomaten erscheinen mir fade, geschmacklos, blutleer. Ein Verdacht steigt in mir auf: Die sind doch bestimmt «hors sol» produziert, im computerisierten Treibhaus bodenlos mit Nährlösung aufgezogen. Denen fehlt doch der Boden, deshalb auch der Charakter!

Vom Wein her weiss ich ja, dass erst der Boden den Unterschied von einem guten zu einem Spitzenwein ausmacht, dass es der Boden (und damit verbunden das Klima) ist, der einer Rebe Persönlichkeit, Unverwechselbarkeit, Qualität verleiht. Wie also kann eine Tomate, um auf meinen Salat zurückzukommen, ohne Boden Profil entwickeln? Alles, was einem Produkt Charakter gibt, Klima, Verwurzelung in der Erde, es besuchende Tiere (sogar Schädlinge!), ist bei der Hors-sol-Kultivation bewusst ausgesperrt: Es regiert die computergesteuerte, im Labor aufbereitete Uniformität.

Wie, so frage ich mich weiter, kann ein Koch mit solchen charakterlosen Produkten eine charaktervolle Küche machen? Fredy Girardet etwa sieht für die Zukunft seiner Zunft schwarz, weil die Produktqualität immer mehr abnähme. Und Alain Chapel, Meisterkoch aus Mijonnay bei Lyon, prophezeite gar den Untergang der grossen Küche in ein, zwei Generationen – die in uniformen (Vor-)Städten aufgewachsenen Nachwuchsköche, die nie beim Schlachten eines Schweins, nie beim Kalben einer Kuh zugesehen, nie selbst am Waldrand Kräuter gepflückt, nie selbst Früchte vom Baum gelesen hätten, würden auch keine Beziehung zu den Produkten und damit zum wahrhaften Kochen mehr haben.

Dafür, so stelle ich mir vor, liefert ihnen die internationale Agrarindustrie Massgeschneidertes ins Haus. Etwa orangefarbene Tomaten, die besser als die üblichen roten zum Food-Arrangement passen. Oder Tomaten mit Knoblioder Peterli-Goût, vielleicht für die kalte Platte gar solche mit Schinkenmousse-Aroma? Die Hors-sol-Technik sollte dies eigentlich möglich machen: Der gleiche Schlauch, der die Produkte bodenlos zum Wachsen bringt, könnte doch auch Aromen, vielleicht sogar zusätzliche Vitamine und Spurenelemente enthalten? Damit liessen sich die Jahre, bis unsere ausgelaugte, von saurem Regen und Spritzmitteln verseuchte Erde sich wieder regeneriert hat, elegant überbrücken . . .

Dass der Mensch dabei ebenfalls an Boden verliert, ist klar – schliesslich wird auch er immer häufiger hors sol, sprich ausserhalb der Gebärmutter «gezüchtet». mousseline

Mit dem Angebot nimmt auch die Nachfrage nach Fleisch von «glücklichen» Kühen ständig zu. *Bild Künzle*

Mozzarella aus Luxemburg

Die Deutschschweiz kommt unter den Pizza Hut

Ein weiteres Glied schliesst sich in die Kette der Franchiseunternehmungen in der Schweiz ein. In Bern wird Ende Juli das erste Pizza-Hut-Restaurant in der deutschen Schweiz eröffnet. Weitere sollen bald schon folgen. Da die Firmenphilosophie der amerikanischen Unternehmung, die in fast allen Ländern Europas zu Hause ist, nur «exclusive products» anbietet, müssen Zutaten teilweise aus dem Ausland eingeführt werden.

Nach Genf und Freiburg soll jetzt auch Bern sein erstes Pizza-Hut-Restaurant erhalten. Die Bauarbeiten der ehemals unter dem Namen Restaurant Zytglogge bekannten Räumlichkeiten gehen langsam vorwärts, einer Eröffnung stehen heute noch Bretter, Leitern und Farbtöpfe im Wege. Ende Juli soll es dann aber soweit sein. Nachdem vor drei Jahren der erste Pizza Hut in Genf Einzug hielt, ein Jahr später schon der zweite folgte und ein weiteres Restaurant Anfang dieses Jahres in Freiburg seine Tore öffnete, lässt sich das Unternehmen nun auch in der deutschen Schweiz nieder.

Für die Einrichtung der Lokale, alle im Pizza-Hut-Einheitslook gehalten, sollen nach Möglichkeit lokale Firmen und Handwerker beigezoen werden. Für die Lieferung der Zutaten ist dies nicht immer möglich. Der Käse zum Beispiel verursacht Pizza Hut etliche Schwierigkeiten. Weil der in Europa verwendete Mozzarellakäse von keinem Schweizer Anbieter in der gewünschten Form geliefert werden kann, muss er vorerst noch aus Luxemburg importiert werden.

Die Besitzverhältnisse der Unternehmung sind so geregelt, dass Pepsi-Cola, der die amerikanische Pizza-Hut-Kette gehört, hier die Lizenzrechte für Pizza Hut, die Gesellschaft jedoch eine eigenständige Schweizer Franchiseunternehmung bildet und ihren Geschäftssitz in Freiburg hat.

Die Restaurantkette bietet einen Take-away-Service, Pizzas können frisch gebacken und in Pappschachteln verpackt mit nach Hause genommen werden. Sobald sich das Lokal in Bern etabliert hat, sollen auch ein Pizzakurierdienst aufgezogen und telefonische Bestellungen angenommen werden. *Josephine Simone* von der bereits bestehenden Pizza Kurier SPK AG in Bern sieht dieser Konkurrenz gelassen entgegen und glaubt, dass man sich gegenseitig nicht in die Quere kommen werde.

Mike Batcheler von Pizza Hut Schweiz erwartet vom Schweizer Markt nur das eine: Erfolg. Da sich die amerikanische von der italienischen Pizza doch unterscheide, werde keine Konkurrenzsituation zu den italienischen Pizzerien entstehen. Nachdem er bereits seit sieben Jahren für Pizza Hut arbeitet und schon in verschiedenen europäischen Ländern mit dem Aufbau von neuen Restaurants beschäftigt war, wirkt er nun seit drei Monaten in der Schweiz. Die nächste Pizzastation entsteht in Lausanne, dort soll im Oktober eröffnet werden.

So spannt sich ein Käsenetz über unser Land, das unter anderem in den USA, Australien und England schon lange Fäden zieht und mit einem Anteil von 20,7 Prozent am amerikanischen Pizzamarkt das grösste Stück sein Eigen nennen darf. *rs*

Ende Juli hält in Bern die amerikanische Pizza Einzug. *Bild Stucki*

Qualität hat viele Gesichter

Woher das Fleisch kommt

Beim Metzger um die Ecke, bei Bell oder Meinen, bei Howeg, CC Angehrn oder Prodega von der KAG, von Agrinatura oder von Gourmet mit Herz vielleicht: Fleisch ist für den Gastronomen an vielen Orten zu holen, und dass da überall etwas am Knochen ist, bezweifelt wohl niemand. Darüber allerdings, was schlussendlich am Knochen sei und wie es dahin kam, gehen die Meinungen doch etwas auseinander.

PETI GRUNDER

«Bei meinem Metzger bin ich immer sicher, dass beste Qualität geliefert wird.» *Paul Frei* vom Restaurant Hirschen in Oberwangen bei Bern kennt seinen Fleischlieferanten persönlich, der Metzger ist nicht nur Geschäftspartner, sondern «ein guter Kollege», der mangelhafte Ware selbstredend anstandslos zurücknimmt. Hin und wieder kommen zu den normalen Bestellungen noch ein Kalb oder ein Schaf hinzu. Cash & Carry ist für Frei in Sachen Fleisch vor allem bei speziellen Angeboten und etwa für Menus ein Thema.

Für Gutes gern mehr bezahlen

«Der Kunde goutiert den höheren Preis durchaus, auch wenn der Umstand, dass unser Fleisch direkt aus der Metzgerei kommt, wohl kein eigentliches Verkaufsargument ist.»

Gäste hätten ihn auch schon gefragt, woher er sein wunderbares Fleisch habe. «Der Kunde merkt offenbar den Qualitätsunterschied und ist auch bereit, einen rechten Preis dafür zu bezahlen.»

Sein Hausmetzger liefert auch Natura-Beef, ein naturgerecht produziertes, hochwertiges Rindfleisch, doch seiner Ansicht nach «honoriert der Gast das eigentlich schlecht».

«Dass sich das Konsumverhalten unter dem Eindruck der Umweltproblematik gross verändert hat», kann Frei jedenfalls nicht feststellen, der Mensch sei halt ein Gewohnheitstier und wolle sein Entrecôte auf den Teller.

Bei der Konsumentenarbeitsgruppe KAG in St. Gallen wird dem Gewohnheitstier auf den Pelz gerückt; der Spezialist für Freilandfleisch und -eier segelt seit geraumer Zeit mit wachsenden Erfolgen auf einem naturgerechten Kurs.

Bio-Perspektiven und Kapazitäten

«In Sachen Gastronomie sind wir erst am Anfang», weiss Marketingleiter *Hugo Bühlmann,* und trotz ständig steigender Nachfrage sei man «noch lange nicht am Rand der Kapazitäten». Immer mehr Bauern, Metzger und Restaurateure unterziehen sich den rigorosen Regeln der KAG, die nicht nur die Produktionsbedingungen strengstens kontrolliert, sondern auch garantieren will, dass als Freilandfleisch deklarierte Ware in Restaurants auch tatsächlich Freilandfleisch ist.

In den Betrieben des Bahnhofbuffets Thun ist «biologisch weniger ein Thema», und *Hans Feller* weist entsprechende Angebote in den Karten auch nicht explizit aus, auch weil er angesichts der Mengen die biologische Qualität «gar nicht garantieren» könnte.

Feller bezieht sein Fleisch von drei lokalen Metzgern, die weder «mit der Qualität noch mit der Quantität Probleme bieten», und die auch preislich mit den Angeboten von Grossverteilern durchaus konkurrenzieren können.

Biologisch kann USP sein

Dass «biologisch für bestimmte Betriebe ein USP sein könnte», ist für ihn durchaus vorstellbar, doch «da müsste sich jemand schon darauf spezialisieren, denn wenn man es als Verkaufsförderung einsetzen möchte, muss man auch sicher sein, dass es etwas bringt.»

In den Flughafenrestaurants von Zürich-Kloten ist ähnlich wie in Thun, ein Trend etwa zu biologischem Fleisch wenig spürbar», wobei dies laut F & B Manager *Beat Stäubli* daran liegen mag, «dass wir eine internationale Kundschaft haben».

Auch für Stäubli ist es allerdings vorstellbar, den Biotrend zu einem Verkaufsargument zu machen, zumal man sich gerade in Kloten nicht nur an den Kundenbedürfnissen orientiert, sondern auch an Schweizer Angeboten.

Bei der KAG ist klar, dass Grossbetriebe wie etwa Flughafenrestaurants oder Bahnhofbuffets kaum zu Kunden werden können, die anfallenden Mengen sind von den Vertragspartnern auf Bauernhöfen und in Metzgereien schlicht nicht zu bewältigen. Nischen in den Angeboten von Grossen könnten aber besetzt werden, was allerdings vor allem auf Seiten der Restaurateure grössere Flexibilität und mithin einen Mehraufwand bedeuten würde, der sich nicht unbedingt auszahlt.

Qualität über alles

«Der Kunde will gute Qualität und damit hat es sich», meint denn auch *Urs Lauper* vom Restaurant Schwanen in Luzern, Natura-Beef, KAG, Agrinatura, Gourmet mit Herz und wie sie alle heissen sind für ihn «kein Thema». Lauper bezweifelt nicht nur, dass die Kundschaft überhaupt ein Sensorium für die Herkunft des Fleisches hat, sondern er zieht auch die überragende Güte der verschiedenen mehr oder minder biologisch daherkommenden Produkte in Zweifel und wittert die Möglichkeit von Etikettenschwindel.

Dass mit dem Reizwort «biologisch» Schindluder getrieben werden kann, ist auch der KAG bewusst, und man hat in Sachen Etikettenschwindel auch schon reagiert. Gastronomen, die Freilandfleisch beziehen und anpreisen, werden wahrscheinlich inskünftig mit der Fleischlieferung eine ganz bestimmte Anzahl Kleber zugeschickt bekommen, nämlich genausoviele, wie die Lieferung Portionen hergibt. □

Hundert Prozent umstellen

Frank H. Furrer, Chef Marketing in Sachen Tiefkühl- und Frischprodukte bei der Prodega in Moosseedorf, arbeitet an einer zentralen Schnittstelle der Schweizer Lebensmittelversorgung.

Fleisch ist da nur ein Faktor von vielen, aber ein heikler wie Frischprodukte überhaupt. Das Ausland produziert günstiger, die Schweizer Produzenten müssen geschützt werden. Furrer kennt den Schweizer Agrardschungel und hat darin zu leiden, auch wenn er seine Arbeit für «die interessanteste Aufgabe im Verkaufsbereich überhaupt» hält.

Fleisch aus naturnaher Produktion findet sich bei Prodega im Geflügelsektor, hier wird ausschliesslich Fleisch aus Bodenhaltung angeboten. Geflügel sei im Trend, die Umsatzzahlen sind laut Furrer recht eigentlich «explodiert». Schweinefleisch hingegen stagniere, vorab bedingt durch die überhöhten Preise verschwinde «das Kotelette bald von den Speisekarten».

Die Erweiterung der Fleischpalette um mehr Naturnahes kann sich Furrer wohl vorstellen, doch müsste da aus Gründen der Wirtschaftlichkeit wie auch der Qualitätskontrolle wie beim Geflügel «hundert Prozent umgestellt werden».

Bestimmten Anbietern Verkaufsfläche zu bieten, sei beim Fleisch jedenfalls nicht durchführbar, die Margen sind hier allzu gering, als dass wertvoller Platz, mit dem Ertrag erwirtschaftet werden muss, zur Verfügung gestellt werden könnte. *PG*

FIRMEN BERICHTEN

Pfefferminze eisgekühlt

Das Volumen des Eistees (Ice Tea) hat seit seiner Einführung im Jahre 1983 beträchtlich zugenommen und nimmt heute eine wichtige Position im Süssgetränkemarkt ein, an zweiter Stelle nach den Cola-Getränken; dies entspricht einem jährlichen Pro-Kopf-Konsum von rund 18 Litern.

Lipton, als Pionier im schweizerischen Ice-Tea-Markt, bleibt führender Markenartikel-Hersteller dieses Getränkes, nicht zuletzt dank seiner anerkannten Qualität und seinem breiten Sortiment.

Damit ist's aber nicht getan . . ., Lipton hat einen beachtlichen Vorsprung auf seine Konkurrenten gewonnen, indem 1989 der Ice Tea Mint auf den Markt gebracht wurde: eine feine Mischung aus Schwarz- und Pfefferminztee, welcher die erhofften Verkaufszahlen im ersten Jahr deutlich übertroffen hat. Dies beweist, dass dieses Getränk eine Marktlücke geschlossen und vor allem die Jungen und Sportlichen für sich gewonnen hat, welche ein wirklich durststillendes Getränk suchen.

Lipton SA, 1023 Crissier, Tel. (021) 634 46 74

Wild im Sommer

Die G. Bianchi AG, Comestibles, Zürich, bieten auch diese Saison Sommer-Wild an. Dabei handelt es sich um hochwertiges, absolut frisches Wildfleisch von jungen Maiböcken und Hirschkälbern, denn diese werden jetzt, in der Sommerjagd erlegt.

Da die Tiere in dieser Zeit ohne übermässigen Stress und grosse Hektik in Feld und Wald äsen können, setzen sie gutes und schönes Fleisch an. Rücken und Schlegel sind somit qualitativ ergiebiger und ermöglichen verführerische Sommergerichte. Gerade in der heutigen, doch sehr ernährungsbewussten Zeit liegt fettarmes Fleisch nicht nur im Trend, sondern erfüllt auch ganz klar die Wünsche einer modernen und anspruchsvollen Kundschaft.

Sommer-Wild verlangt nach leichten, exquisiten oder gar exotischen Beilagen. Von diversen, knackig-frischen Salaten über zartes Sommergemüse bis hin zu fantasievollen Fruchtkompositionen ist grundsätzlich alles möglich. Man will den Gast verwöhnen, ihm eine Spezialität servieren – vielleicht auch als Vorbote für kommende Herbstgelüste.

G. Bianchi AG, Zürich, Tel. (01) 47 34 80.

Champagner mit Stil

Die Firma Bols-Cynar AG in Zürich übernimmt die Generalvertretung der renommierten Champagner-Firma Bollinger SA in Ay/Reims (F). Wie D. Arici von Bols-Cynar erklärte, werde die Firma die vier hochklassigen Qualitäten aus dem Hause Bollinger führen: Special cuvée brut, Grande année brut, Grande année rosé, RD extra brut. Bollinger ist ein raffinierter Stil eines grossen Champagners. Aber auch – und das ist heute eine Seltenheit – der Stil eines Familienunternehmens, das seine Unabhängigkeit und seine humane Grösse im Laufe der Generationen zu bewahren wusste.

Das Unternehmen befindet sich seit 1829 in Ay; seine Führung ist den Weinbergen stets eng verbunden geblieben, in denen man sie ebenso häufig wie in den Kellern oder in ihren Büros antreffen kann.

Zur Gewährleistung der Qualität seiner Erzeugnisse und zur bleibenden Sicherung seines Stils hat Bollinger mit Ausdauer seine eigenen Weinberge begründet, die sich derzeit über 140 Hektaren erstrekken. Sie decken $^{2}/_{3}$ des Eigenbedarfes ab – eine Rarität – und erzielen im Durchschnitt 98 Prozent gemessen an der Qualitätsskala der Cru-Lagen, eine nur selten erreichte Referenz.

Bols-Cynar AG, 8023 Zürich, Tel. (01) 252 33 00

Cocktail-Klassiker Bellini

Giuseppe Cipriani, der Gründer der Harry's Bar in Venedig, komponierte 1948 an einem heissen Sommertag seine unterdessen wohl bekannteste Cocktail-Kreation: den «Bellini di Cipriani». Dieser besteht zu zwei Dritteln aus dem venezianischen Edel-Spumante Prosecco di Conegliano Veneto und zu einem Drittel aus dem Saft und dem Fruchtfleisch weisser Pfirsiche. Ein Schuss Wald-Himbeersaft verleiht ihm seine verführerische Farbe.

Wer die Zutaten nicht hat oder den Bar-Profis keine Konkurrenz machen will, bekommt nun die Gelegenheit, den Original-Drink direkt und eisgekühlt zu Hause oder in seiner Lieblings-Bar zu geniessen.

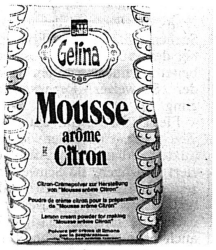
In der Schweiz ist Original Bellini di Ciprinai ganz neu im Handel.

Haecky Drink AG, 4153 Reinach, Tel. (061) 711 81 81

Mousse arôme citron

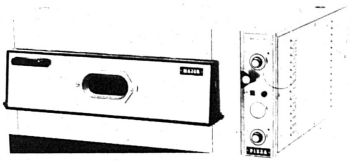
Rechtzeitig auf die Sommertage kommt Gelina, die Dessertmarke von Sais, mit etwas Besonderem auf den Markt – Mousse arôme citron. Die leichte Fruchtvariante ermöglicht dem kreativen Anwender, in der Herstellung seiner hauseigenen Mousse unverwechselbar zu sein. Mousse arôme citron eignet sich als leichtes, eigenständiges Dessert. Ergänzt mit einheimischen und exotischen Früchten lassen sich aber auch Kreationen auf den Tisch zaubern, die der Phantasie des Anwenders kaum Grenzen setzen.

Das Dessert lässt sich einfach, rasch und sicher zubereiten. Der Mix wird zusammen mit kaltem Trinkwasser in der Rührmaschine während sieben Minuten aufgeschlagen, anschliessend in geeignete Schalen abgefüllt und mit Folie abgedeckt. Die fertige Mousse wird im Kühlschrank einen halben Tag oder über Nacht stehengelassen. Ein Beutel (500 g) ergibt 25 bis 35 Portionen.



Sais Catering, 8031 Zürich, Tel. (01) 278 42 11

PIZZA AUF SCHAMOTTE-PLATTEN.
MLB-PIZZA-BACKOFEN



Für 8-9 Pizzen von 24 cm Durchmesser in nur 4-6 Minuten. Leistungsstark und energiesparend dank guter Isolation. Separate Ober- und Unterhitze mit stufenloser Temperaturregulierung. Auch zum Backen, Überbacken, Gratinieren und Rösten verwendbar.

bertschinger®
Das innovative Unternehmen

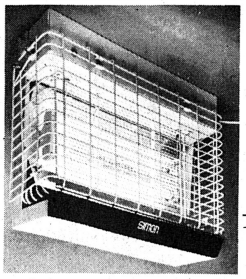
MLB Max Bertschinger AG
Allmendstrasse, CH-5612 Villmergen
Telefon 057 22 53 53, Telefax 057 22 91 81

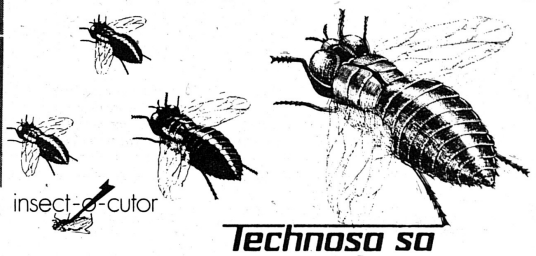
Wollen Sie mehr erfahren?
Wir schicken Ihnen gerne den Prospekt.

Name
Strasse
PLZ/Ort
PO 8

Blausiegel
Präservativ-Automaten
Generalvertretung LITE International Ltd
Telefon 075/ 341 88 Fax 075/ 341 95

Vernichten Sie diese lästigen Eindringlinge





insect-o-cutor

Technosa sa
Avenue Général-Guisan 58c
1009 Pully-Lausanne téléphone (021) 28 62 35

- INSECT-O-CUTOR ist die beste Waffe gegen Fliegen, Wespen, Motten, Moskitos und anderes fliegendes Ungeziefer
- Wirkt radikal mittels Anziehung durch ultraviolettes Schwarzlicht
- Tötet sofort und gibt seine Opfer nicht mehr frei
- Die Insekten fallen in einen Sammeltrog und nicht auf Produkte oder in Räumlichkeiten
- Für den Menschen völlig unschädlich
- Strahlt keine Giftstoffe und Chemikalien aus
- Keine Geruchsbildung
- Sehr geringe Betriebskosten und keine Wartung
- Einfacher Anschluss am Lichtnetz 220V
- SEV-geprüft

An TECHNOSA S. A., 1009 PULLY-LAUSANNE HR a B
Avenue Général-Guisan 58c
Senden Sie uns Ihren Prospekt «Insect-O-Cutor»
Firma:
Adresse:
Sachbearbeiter:

HARDO immer einen Schritt voraus

Modell Hardomat 4: Luxus-Ausführung mit Edelholzdessin grosser Vorratsschrank

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

Neu
Besonders geeignet als Etagen-Maschine

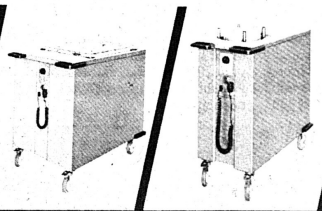
Modell Poliboy 5: Ausführung wie Poliboy 6, nur mit 3 Bürsten, platzsparend

100% WIR
Konkurrenzlos niedrige Preise!
Verlangen Sie unsere langjährigen Referenzen und unsere Offerte

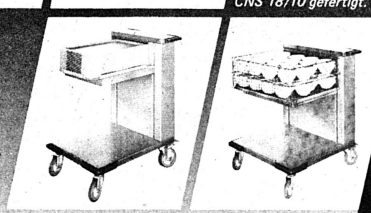
Max Fior, Mafi + Co, 3052 Zollikofen
Kreuzstr. 9, Tel. 031 57 35 97/57 47 45

Überlegene Technik aus mehr als 40jähriger Erfahrung

Hupfer Stapelgeräte 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 Tablettspender 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 Oberengstringen
Telefon 01 750 44 44, Telefax 01 750 49 60 3

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 Isolationsschutz. Optimale Heizverteilung durch offene Plattformen.

HUPFER
mit Sicherheit die richtige Lösung

TE? HEUTE! HEUTE? HEUTE! HEUTE? HEU

Heute: *Rolf F. Gasteyger,* Direktor Hotel International Basel.

«Sie offerieren Ihren Gästen in diesen Sommerwochen besondere Schlemmereien und laden dazu ihre Lieferanten ein, sich zu präsentieren; wie kamen Sie auf diese Idee?»

„Die Idee ist neu – das Rezept an sich ist bekannt: Für die Sommerzeit muss man sich etwas einfallen lassen, damit die Gäste in den warmen Monaten auch die Stadtrestaurants besuchen. Schlemmerwochen bieten wir im Hotel International unseren Gästen in den Stadt- und Hotelrestaurants schon seit einigen Jahren mit leckeren Buffets.

Für dieses Jahr kamen wir zusätzlich auf die Idee, offen mit unseren Lieferanten von Haus und Küche zusammenzuarbeiten. Neben dem vielfältigen und reichlichen Buffet mit Salaten, Fisch und Charcuterie, verschiedenem Fleisch und Beilagen bis zu den Desserts ist heuer ein weiterer Stand aufgebaut, der jeweils während einer Woche einem Lieferanten zur Verfügung gestellt wird.

So sind denn alle diese Lieferanten eingeladen, ihre Produkte und Spezialitäten zu präsentieren, der Bäcker, der Gemüsehändler, die Wein-, Spirituosen- und Bierlieferanten, der Metzger, der Chäser, der Obstler, der Meeresfrüchte- und Fischhändler und wer sonst noch daran beteiligt ist, damit ein internationales Haus seine Gäste mit einer frischen, marktgerechten Küche versorgen und verwöhnen kann.

Und während der rund zwölf Sommerwochen bis Anfang September haben die Lieferanten Gelegenheit, nicht nur mit ihren Produkten, sondern auch persönlich vertreten zu sein. Sie können so auch persönlich mit den Gästen ins Gespräch kommen und die gestellten Aufgaben eines Hotellieferanten vorstellen. In der ersten Woche war es von der Bell-Metzgerei Willy Aeschbacher, Regionalleiter für den Direktverkauf in Basel und Zürich, der es verstand, mit lokalen Gästen und internationalem Publikum ins Gespräch zu kommen.“

THO

GASTRO-FLASHES

Messe des Weins

tivinum MOSTRA DEL VINO

«Tivinum – Mostra del Vino» 1990, die Veranstaltung der ATNV, der Tessiner Vereinigung der Weinhändler, steht vom 31. Oktober bis 5. November zum zweiten Male auf dem Programm. Wie schon im Vergangenen Jahr findet diese Messe im Padiglione Conza in Lugano statt.

Die Veranstaltung wendet sich in erster Linie an ein qualifiziertes Publikum, das etwas von Önologie und Trinkkultur versteht. Es werden etwa 40 Aussteller erwartet, fast ausnahmslos Tessiner, die mit grosser Fachkenntnis mehr als 1000 Weine aus aller Welt zur Degustation anbieten. Selbstverständlich geniesst der Merlot del Ticino besondere Aufmerksamkeit, aber auch einer ausländischen Wein-Reben-Region, die als Gast teilnimmt, wird viel Raum gewidmet.

Aber nicht allein dem Wein ist Tivinum vorbehalten, sondern auch Vereinen, Organisationen und Verbänden, die zum edlen Getränk eine direkte Beziehung haben. *pd*

Konstanter Weinkonsum

Im Geschäftsjahr 1988/89 wurden in der Schweiz insgesamt knapp 3,2 Millionen Hektoliter Wein konsumiert, was einen Pro-Kopf-Konsum von rund 47 Litern ergab. Der Weissweinkonsum stieg gegenüber dem Vorjahr um 2,8 Prozent auf 976 116 Hektoliter, was einen Anteil von knapp 31 Prozent am Gesamtkonsum ergab. Demgegenüber sank der Verbrauch von Rotwein auf knapp 2,2 Millionen Hektoliter, sein Anteil machte damit noch 69 Prozent aus.

Mit 57,5 Prozent stammten gegen drei Fünftel des hierzulande kredenzten Weines aus dem Ausland. Gegenüber dem Vorjahr ergab sich beim Schweizer Wein eine Zunahme von 0,1 Prozent und beim Ausländer eine Abnahme um 1,1 Prozent. Diese Verbrauchsanteile entwickelten sich beim Weiss- und beim Rotwein allerdings sehr unterschiedlich: Bei den weissen Gewächsen stieg der Ausländeranteil um 20,8 Prozent auf 145 948 Hektoliter (Anteil am Weissweinkonsum 15 Prozent), bei den roten hingegen sank er um 2,6 Prozent auf 1,6 Millionen Hektoliter (Anteil am Rotweinkonsum 76,5 Prozent). *pd*

«Guete Morge Märtplatz»

Agrosuisse: Absatzförderung im Dienste der schweizerischen Agrarwirtschaft

Eine breite Trägerschaft aus Landwirtschaft, Nahrungsmittelindustrie und -handel und eine enge Zusammenarbeit mit den massgeblichen Konsumentenorganisationen sind Garantie für ausgewogene, sachliche und glaubwürdige Information. Doch, wer steckt hinter der Agrosuisse und was macht sie denn genau?

JOHN WITTWER

Vor mehr als sechzig Jahren, mitten in der Wirtschaftskrise der dreissiger Jahre, wurde die Agrosuisse gegründet. Die in Zusammenarbeit von Bundesstellen, Kantonen und landwirtschaftlichen Organisationen geschaffene Stelle hiess damals noch «Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft». Mit dem damaligen Namen sind eigentlich in aller Kürze die auch heute noch geltenden Aufgaben umschrieben. Die Agrosuisse fördert die kollektive Absatzförderung von Erzeugnissen der einheimischen Agrarwirtschaft. Einen besonderen Schwerpunkt bildet dabei die Marktinformation der Konsumenten und der Grossverbrauchergruppen wie Gastgewerbe oder Kollektivhaushalte.

Zweihundertzwanzig Mitglieder

Agrosuisse-Mitglied können Vereine, Genossenschaften, Verbände, öffentlich-rechtliche Körperschaften und weitere juristische oder natürliche Personen werden. Neben rund 210 anderen sind heute beispielsweise die Schweizerische Gemüseunion, die Genossenschaft für Schlachtvieh und Fleischversorgung, der Schweizerische Weinbauverein und

der Schweizer Obstverband Mitglieder der Agrosuisse. Sie alle tragen mit ihren jährlichen Mitgliederbeiträgen zur Finanzierung der Agrosuisse bei (rund 14 Prozent). Agrosuisse-Direktor *Kurt J. Meyer:* «Unsere Haupteinnahmequelle sind aber mit rund 86 Prozent die Erträgnisse aus Aktionen und sonstigen Aufträgen. Unser Jahresbudget ist je nach Auftragslage sehr variabel. Es bewegt sich so um die Millionengrenze herum.»

Die Agrosuisse zählt 14 Vollbeschäftigte in der Deutschschweiz, dem Welschland und dem Tessin. Daneben beschäftigt man je nach Anlass freie Mitarbeiter wie Gastronomen, Fotografen, Stylistinnen und Standbetreuer. Das Dienstleistungsangebot kann prinzipiell von jedermann in Anspruch genommen werden, der in irgendeiner Form mit der kollektiven Absatzförderung von Erzeugnissen der Agrarwirtschaft und der Nahrungsmittelindustrie zu tun hat.

Meyer sieht seine Institution denn auch als Bindeglied und Vermittler zwischen Produzenten und Konsumenten

agrosuisse

auf der einen, Produzenten, Grossverteilern und Detaillisten auf der anderen Seite. Ihre Informationen verbreitet die Agrosuisse über das Schweizer Radio und Fernsehen und über Lokalradios. Weiter ist sie an nationalen und internationalen Messen und Ausstellungen präsent. Ein weiterer Schwerpunkt bilden Printmedien wie Zeitungen, Zeitschriften, Presse und Bildagenturen und die Fachpresse. So ist zum Beispiel seit Jahren schon und dreimal pro Woche *Ueli Beck* mit der Sendung «Guete Morge Märtplatz» zu hören.

Breite Dienstleistungspalette

Zu den erwähnten Dienstleistungen zählen die Konzeption, Planung und Durchführung/Betreuung von Pressekonferenzen oder Betreuung von Sonderschauen und Produktepräsentationen an Messen und Ausstellungen. Weiter dazu gehören die Beratung und/oder Betreuung in den Bereichen Öffentlichkeitsarbeit, Unternehmenskommunikation, Hotellerie und Gastronomie. Die Agrosuisse besitzt eine Fotothek mit rund 2000 Dias und bietet einen kulinarischen Bilderpressedienst genauso an wie den telefonischen Auskunftsdienst (das grüne Telefon) oder den Fischmeldedienst «Schweizer Seen». Sie arbeitet auch in verschiedenen Kommissionen und Arbeitsgruppen mit und vermittelt

Kontakte zwischen verschiedenen Produktegruppen. Unter dem Namen «agro-aktuell» werden regelmässig Informationen über die Tätigkeiten und Aktivitäten der Agrosuisse, ihrer Mitglieder und Auftraggeber vermittelt.

«Das gibt neue Schwerpunkte»

«Man rechnet damit, dass es in Westeuropa bis 1995 13 Millionen weniger Kinder, Teenager und junge Erwachsene und andererseits 14 Millionen mehr an über Vierzigjährigen geben wird. Das gibt neue Schwerpunkte in den Marktsegmenten», meint Agrosuisse-Präsident *Werner Schmid.* «Die über Vierzigjährigen sind im Ernährungsverhalten stärker und bewusster auf gesunde Ernährung eingestellt und sensibilisiert.»

Dementsprechend hoch seien die Ansprüche, die diese Bevölkerungsgruppe an die Qualität der Nahrungsmittel, vor allem aber auch gegenüber den Produktionsmethoden (Umwelt, Ökologie) stelle. Überalterung, mehr Freizeit, veränderte Konsumgewohnheiten gelte es auch für die Tätigkeit der Agrosuisse in Rechnung zu halten. Schmid zur Beurteilung der Marktperspektiven: «Noch wissen wir zwar nicht, wie für unser Land, insbesondere für die Landwirtschaft, die Weichen in Richtung Gatt, EWR oder EG gestellt werden. Bei der gegenwärtigen Stimmung der Unsicher-

heit ist jedoch eines ganz sicher. Der rauhe Wind der Konkurrenz wird noch schärfer blasen als bisher.»

Umweltgerechte Produktion

In die gleiche Kerbe schlägt auch Kurt Meyer: «Mit unserer Öffentlichkeitsarbeit wollen wir die Anstrengungen, wie sie zum Beispiel in der Förderung der integrierten Produktion gemacht werden, unterstützen.» Bei der Agrosuisse ist man denn auch überzeugt, dass im Ausland ein Umdenken und eine Umstellung auf umweltgerechte Produktion erfolgen wird. Hier gelte es, den zum Teil beträchtlichen Vorsprung der Schweiz auszubauen, die Nase vorn zu behalten.

Ein Blick in den Terminkalender vermittelt einen repräsentativen Querschnitt der diesjährigen Veranstaltungen, an denen die Agrosuisse beteiligt ist. Schon Schnee von gestern sind unter anderen eine Pressekonferenz «Vom Korn zum Brot» in Zürich, die Ausstellung «Wasser und Fisch» in Zürich, eine Pressekonferenz über prämierte Schweizer Weine in Bern und die Präsentation eines Käsekochbuches im Emmental. Weiter ein Presseaussand über Rapsöl und der Beginn des Fischmeldedienstes. Demnächst auf dem Programm stehen eine Aktion «Tomaten Ticino», ein Stand der Berufsfischer am Comptoir, Lausanne, und weitere drei Pressekonferenzen zu den Themen Tessiner Weine, Schweizer Karotten und Brot. □

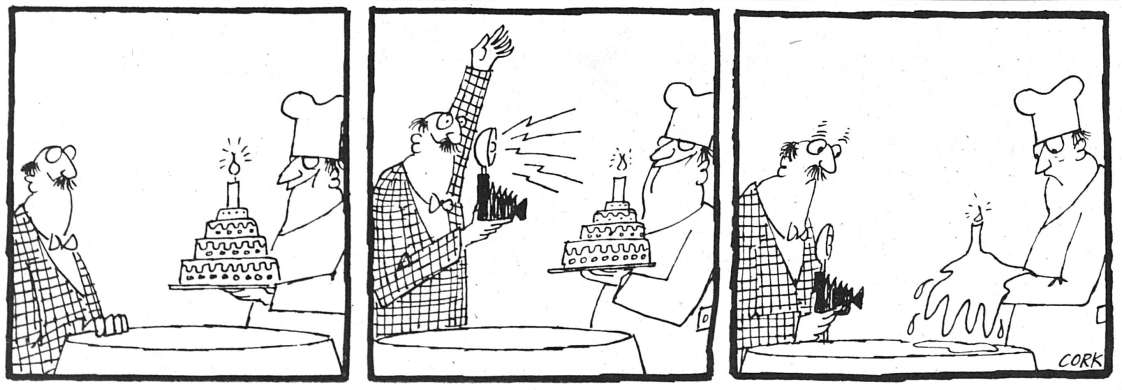
Schweizer Produkte

Tag für Tag werden landauf, landab tonnenweise Schweizer Produkte produziert und vermarktet. Tag für Tag landen diese dann auf zahlreichen Tellern oder Platten, auch in der Gastronomie. Das Hotel- und Gastgewerbe ist nach wie vor einer der Hauptabnehmer von einheimischen Nahrungsmitteln.

Die *hotel + touristik revue* hat deshalb bei einigen Produzenten- oder Absatzförderungsinstitutionen hinter die Kulissen geschaut und will versuchen, Ihnen deren Organisation und Aufgaben näherzubringen. Den Anfang unserer kleinen Serie macht die Agrosuisse, die ihren Sitz in Zürich hat.

In zwei Wochen sehen wir uns beim Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten um. *JW*

HARRY HUPFS ERLEBNISGASTRONOMIE



prodega CASH+CARRY

JUBILÄUMS-JOKER

Kalbsschnitzelfleisch Unterspälte
dressiert per Kilo **33.90**

Kalbs-Bratwurst
130 g
Pack zu 3 × 2 Stück per Stück **–.99**

Pommes frites
Fein- oder Grobschnitt tiefgekühlt
Karton zu 10 Kilo per Kilo **3.28**

Thomy Gastronnaise
Kessel zu 4 Kilo **18.60**

Aeschbach Kräuter-Essig
Bidon zu 12 Kilo per Kilo **–.90**

Nesquik
Dose 2 Kilo **12.95**

Kaltererseee Campofranco
leicht, fruchtig und unbeschwert
Flasche 100 cl **3.55**
+ Wust

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

Gültig vom 13. bis 20. 7. 1990

MANAGEMENT

(M)EINE MEINUNG

Beat Krippendorf, Institut ibk, Bern

«Mister Bigshot»

Es ist 9.30 Uhr. Sie sind eine(r) der Ersten. Das Seminar beginnt um 10 Uhr. Auf dem Prospekt stand: «Strategisches Management im ambivalenten Umfeld – Herausforderung für die moderne Führungskraft.» «Klingt gut» haben Sie sich gesagt und sich angemeldet. Fr. 1000.– pro Tag. Zwei Tage. Die Firma zahlt. Schliesslich sind Sie eine Top-Führungskraft. Alles wirkt professionell. Check-in und Hostessen. Auf dem Arbeitsplatz die schwarzlederne Schreibmappe mit Emblem des Sponsors. Zum Mitnehmen. Dazu der teure Kugelschreiber. Auch zum Mitnehmen. Vorne das Mikrofon; unter dem Tisch die Earphones der Simultananlage.

Es ist 9.45 Uhr. Der Saal beginnt sich zu füllen. Mehrheitlich durchgestylt, im vollakademisierten Nadelstreifen, nehmen die Seminarteilnehmer ihre Plätze ein, öffnen ihre Samsonites, behändigen ihre Time-Systems und -Managers, tragen die letzten Termine und News ein. Fünfzig Top-Führungskräfte an diesem Top-Seminar. Sie zählen sieben Frauen. «Wenig – zu wenig!» denken Sie. Links neben Sie setzt sich ein Mutiger. Er hat sich bereits den Seminar-outfit übergestreift. Lockeres T-Shirt mit Krokodil. «Lacoste» registrieren Sie. Von rechts plötzlich ein bekannter Duft. «Das neue Davidoff», stellen Sie blitzschnell fest. «Aber das Eau de toilette.» Immerhin; auch sechzig Franken das Flacon – im Tax free. Ihr Nachbar zur Rechten schaut auf seine Ebel und wirft ungeduldig seinen graumelierten Kopf in den Nacken. Es ist 10.05 Uhr.

*

Der Seminarleiter, dynamisch und agil, wirft einen letzten routinierten Blick in die Runde und eröffnet sehr professionell das Top-Seminar mit den obligaten administrativen Mitteilungen. Jetzt wird der Referent vorgestellt. Beeindruckend. MBA, Harvard und auch sonst geprüft und geeicht, beschreitet er seit Jahren den Pfad der Eliten. «Ein Erlebnis steht uns bevor!» spricht mit göttlicher Bewunderung der Seminarleiter.

Mit der elastischen Spannkraft des erfolggewohnten Dynamikers erklimmt Mister Bigshot das Podium. Er wirkt keine Spur nervös. Warum auch? Langsam, nach einem kurzen Seitenblick auf die Kabinen der Übersetzer (ein paar Amerikaner sind auch da) und einer beneidenswerten Selbstsicherheit beginnt er sein Intro:

«Meine Damen (ein Lächeln), meine Herren, Das strategische Management im ambivalenten Umfeld stellt schlechthin die integrierte Identifikationsproblematik der neunziger Jahre, quasi als synchrone Übergangsphase zur konzentrierten Aktionsprogrammierung für sämtliche Unternehmen dar. Der Grund dafür ist einfach zu erklären. Die mangelnde Koalitionsflexibilität und Fusionsdynamik des Managements vieler Multis hat eine progressive Fluktuationsdynamik ausgelöst, welche sich sehr negativ auf die funktionelle Organisations- und Interpretationskompetenz des Middle-Managements ausgewirkt hat.»

Sie verstehen nichts. Der Referent redet weiter. Verstohlen schauen Sie nach links. «Phänomenal – dass ich selbst nicht darauf gekommen bin!» haucht eben das Krokodil und kritzelt schnell etwas in seine grosse Agenda. Bigshot fährt weiter: «Die dynamische Drittgenerationsstruktur weist ambivalente Charaktermerkmale auf und penetriert . . .

Sie verstehen immer noch nichts. Davidoff zur Rechten, sieht Ihren gequälten Blick, reckt prompt den Daumen in die Höhe und meint damit super. Sie verstehen immer noch nichts. Dabei haben Sie doch Ihren Cashflow um drei Prozent erhöht, die Fluktuationsrate stabilisiert und auch das neue Produkt gewinnt ständig Marktanteile. Cashflow, Fluktuation, Marktanteile. Das geht noch. Aber dies hier – Sie beginnen an sich zu zweifeln, starren die Teilnehmer an, den Referenten «Ambivalenz, Kontingenz, Altruismus, Strategie, Perimeter, Paraglider . . . Das Gesicht Bigshots wird immer grösser. Sie sehen nur noch das Gesicht. Augen, Nase. Unter dem Schnurrbart, Marke Ion Tiriac, der sich ständig bewegende Mund. Hinten links ein Goldzahn. Panik! Aus!

*

Der Wecker schrillt. Kerzengerade, schweissgebadet, gerädert sitzen Sie in Ihrem Bett. Ein Traum! Ein Albtraum! Gottseidank!

Unendlich erleichtert schwingen Sie sich aus dem Bett. Kalte Dusche, Frühstück und ab ins Büro. Rasches Überfliegen der Post. Blick in die Agenda und Check der ersten Termine. Sie lesen: 9.00 Uhr – Entscheidsitzung EDV-System. «Aha – die Gegenüberstellung» sagen Sie leise zu sich selbst. «Die Herren sind da!» tönt es aus der Gegensprechanlage.

Entspannt eröffnen Sie die Sitzung und geben das Wort einem der Experten der, sich formell bedankend, beginnt: «Die Gegenüberstellung der beiden Konfigurationen in der Evaluationsphase hat klar gezeigt, dass beide Lösungen auch für die Zukunft eine hohe Kompatibilitätswahrscheinlichkeit aufweisen. Das Hardware-Design der teureren Konfiguration passt gut zum Interior-Design des Hauses. Nur hat diese Lösung noch Modem-Probleme. Die Printer-Software und der Scanner . . .»

«Nicht schon wieder» denken Sie und Bigshot taucht vor Ihrem geistigen Auge auf. Sie beginnen leicht zu schwitzen. Kein Traum dieses Mal.

*

Enerviert und entsprechend eine Idee zu laut unterbrechen Sie: «Meine Herren, sämtliche EDV-Lösungen werden immer anwenderfreundlicher. Wie steht es aber mit der Anwenderfreundlichkeit Ihrer Sprache? Wir verstehen Sie nicht. Ihre Sätze sind zu kompliziert. Und diese Fremdwörter! Reden Sie bitte einfacher. Einfacher in der Sprache, das ist das grosse Ziel der grössten Dichter. Und diese Einfachheit geziemt auch uns Einfachen.»

Entspannt lehnen Sie zurück. Die Experten schauen Sie entgeistert an. Sie haben Sie nicht verstanden.

WEITERBILDUNG

Eigene Persönlichkeit schulen

Immer mehr Unternehmungen bemühen sich, durch umfassende und gezielte Massnahmen ihr Firmenimage in der Öffentlichkeit bewusst aufzubauen und zu pflegen. Dieses Bedürfnis nach einer breitangelegten Darstellung der Unternehmung nach aussen entspringt dem wachsenden Druck aus der Unternehmensumwelt, die durch einen verschärften Wettbewerb geprägt ist. Die einzelne Kundenbeziehung ist in diesem Umfeld von grosser Bedeutung. Nur wer gezielt Kundenkontakte knüpfen und erhalten kann, schafft sich eine Grundlage für die Zukunft. Dabei kann es schon einmal zu schwierigen und unangenehmen Verhandlungen kommen. Kommt für beide Seiten ein akzeptables Resultat heraus, so hat sich die Kundenbeziehung bewährt.

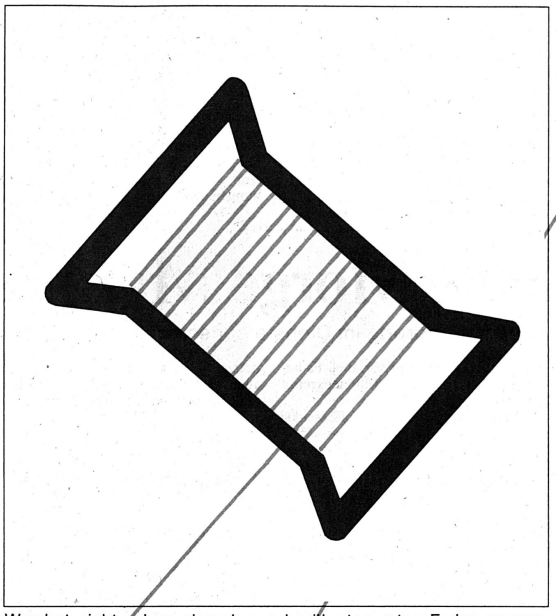
Das Schweizerische Institut für gewerbliche Wirtschaft an der Hochschule St. Gallen bietet für die angesprochenen Problemkreise seine bewährten Seminare an: Das Seminar «Kundenkontakte – knüpfen und erhalten» wird am 5./6. September 1990 in Wildhaus durchgeführt und versucht, psychologische Aspekte wie auch gängige Techniken bei der Kundengewinnung und -erhaltung zu beleuchten. Wie man gezielt die Persönlichkeit seiner Unternehmung aufbauen kann, wird im Seminar «Corporate Identity – der Weg zur Profilierung» am 2./3. Oktober 1990 in Zurzach behandelt. Am Seminar «Wie sich besser durchsetzen» vom 20./21. November 1990 in Amden werden den Seminarteilnehmern Gedankenanstösse zur erfolgreichen Gesprächsführung vermittelt.

Die Seminarprogramme können beim *Schweizerischen Institut für gewerbliche Wirtschaft, Hochschule St. Gallen, Dufourstrasse 48, 9000 St. Gallen,* bezogen werden, *Tel. (071) 30 23 30 (Frau C. Hinder).* *pd*

Wie ein roter Faden

Konzeptionelle Zeichen setzen

Durch ein einheitliches, übereinstimmendes Erscheinungsbild nach aussen – die sogenannte «corporate identity» – zeigt ein Hotel oder Restaurant der Öffentlichkeit seine Geschäftsphilosophie auf. Dieses Erscheinungsbild hat zum Ziel, das eigene Auftreten auf dem Markt unaustauschbar zu gestalten. Das kann nur gelingen, wenn sämtliche im Haus eingesetzten Marketing-Instrumente übereinstimmen und wie ein roter Faden durch den Betrieb laufen. Da genügen einheitliche Drucksachen allein nicht.



Wer hat nicht schon einmal vom berühmten roten Faden gesprochen?

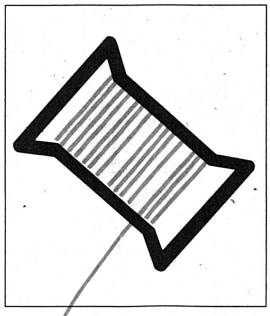
MARIANNE MING-HELLMANN

Für den Durchschnittsgast ist in zahlreichen Fällen das Angebot der verschiedenen Hotels und Restaurants austauschbar. Er bekommt überall Schnitzel mit Pommes frites, überall ein Geschnetzeltes mit Rösti, überall Salate mit französischer oder italienischer Sauce. Hotels der gleichen Klasse bieten praktisch identischen Komfort an. Auch hier oft zu den gleichen Preisen.

Ein Image schaffen

Der konservative Unternehmer wird dem entgegenhalten, dass Gäste gar nichts anderes wünschen. Ganz nach dem Motto: Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht. Es muss also über das Angebot und über den Preis hinaus Gründe geben, welche den Gast dazu bringen, dieses und kein anderes Lokal aufsuchen zu wollen. Was für Gründe sind das? Abgesehen vom Standort und der Umgebung, vom eigentlichen Angebot und dem Preis/Leistungs-Verhältnisprägen die Ambiance und der Geist des Hauses alle Eindrücke, die ein Gast von uns erhält.

Alle diese Aspekte einer Gaststätte zusammen müssen sich im Kopf des Gastes zu einer Vorstellung vereinigen, mit der er sich identifizieren kann. Die Amerikaner sagen dazu: People do not buy products, they buy images. Das gilt auch für das Gastgewerbe.



Ausgangslage: Das Leitbild

Am Anfang jeder geschäftlichen Tätigkeit stehen Fragen wie Zweck und Ziel des Betriebes. Fragen auch, wie man dieses Ziel zu erreichen gedenkt. Das bedeutet, dass zu Beginn des Prozesses der Zielfindung und der Zielerreichung gewissermassen eine «Philosophie» existieren muss, die das Verhalten in einem Unternehmen sowie dessen Verhalten gegenüber der Umwelt bestimmen. Eine solche Philosophie, auch wenn sie nicht klar formuliert oder schriftlich festgehalten vorliegt, ist in jedem Betrieb mehr oder weniger ausgeprägt vorhanden. Man weiss, mindestens in etwa, «wie man es macht». Wo ausformulierte Unternehmensgrundsätze vorliegen, geben sie die Marschrichtung für das unternehmerische Handeln an.

Im Leitbild werden zukunftsorientierte Entscheidungen, Zielsetzungen qualitativer und quantitativer Art sowie die Vorgehensweise zu ihrer Verwirklichung aufgezeichnet.

Konzepttreue – das A und O

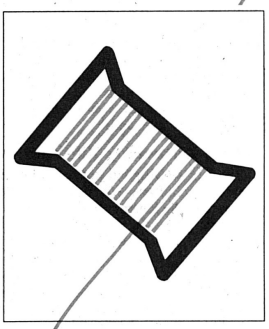
Verschiedene Schweizer Hotels haben in jüngster Zeit einschlägige Beweise dafür geliefert, dass ein konsequentes Ausrichten auf gewisse Marktsegmente der Schlüssel zum Erfolg sein kann. Eine Gruppe unter ihnen beispielsweise hat sich im Club der kinderfreundlichen Hotels zusammengeschlossen. Gar mancher Hotelier gibt (oder möchte sich) kinderfreundlich geben. Das Angebot jedoch mit aller Konsequenz zu verwirklichen, ist nur einigen wenigen wirklich auch gelungen. Mit aller Konsequenz bedeutet in diesem Falle der Hotelier, der sich als Märchenonkel profiliert und den Kleinen jeden Abend eine Gute-Nacht-Geschichte erzählt. Oder ein Minilavabo auf Kinderhöhe in den WCs der Hotelhalle. Oder eine Werbekasette, von Kindern für Kinder besprochen und besungen.

Mit aller Konsequenz bekennt sich auch der Schweiz erstes Jugendhotel, das «Davos Face», zu seinem Konzept. Da leuchtet einem, schon von weitem unübersehbar, ein riesiges, auf der Fassade aufgemaltes Gesicht entgegen. Das gleiche Gesicht – eben «The Face» – ist als Logo auf sämtlichen Drucksachen zu finden. Vom Hotelprospekt über die Menukarte bis Briefpapier und der Visitenkarte. Und da gibt es ein Restaurant «La Faccia», den Grill «Face to Face» und ein «Bistro en Face». Einheitlicher geht's wohl kaum, bravo.

Farben und Formen

Sorgfältig aufeinander abgestimmte Werbemittel, versehen mit einheitlichem Schriftzug, Signet und Slogan, in Farbe und Form auf das gesamte Erscheinungsbild des Hauses abgestimmt, gehören zum unverwechselbaren Erscheinungsbild eines Betriebes. Ferienhotels übernehmen gerne den offiziellen Schriftzug des Ortes oder der Region, zu einer Gruppe gehörende Häuser geben sich als solche durch Aufdruck des entsprechenden Logos zu erkennen.

So gibt es beispielsweise weltweit kein Unternehmen des Walt-Disney-Konzerns, auf dessen Prospekt oder Briefpapier die Mickey Mouse fehlt. Auch Farben und Formen sind Mittel, um die Firmenzugehörigkeit zu markieren. Ein weltweit tätiges Industrieunternehmen bekennt sich zu gelb und rot, das Logo steht in Dreiecksform. Undenkbar, dass sich jemals ein Blauton in ein Werbedokument einschleichen könnte.



Mittels Signet und Farbe gibt es, gerade in der Gastronomie, Dutzende von weiteren Möglichkeiten, konzeptionelle Zeichen zu setzen. Auf Gläsern und Silber, auf Porzellan und Wäsche lässt sich problemlos ein Logo anbringen. Hier muss sich der Hotelier allerdings die Kosten-Nutzen-Frage stellen.

Kleider machen Leute

Die Mitarbeiter prägen durch ihr Auftreten das Bild eines Hotels oder Restaurants ganz wesentlich. Ihr Erscheinungsbild ist somit nicht zu unterschätzen. Denn auch sie tragen Wesentliches dazu bei, das Betriebskonzept umzusetzen. Es wäre somit unglaubwürdig, um nicht zu sagen lächerlich, die Kellner eines Bergrestaurants im dunklen Anzug zur Arbeit zu zwingen. Umgekehrt wirkt die Tracht an der Kellnerin des städtischen Snacklokals unglaubwürdig. In Sachen Uniformen sei noch einmal das «Davos Face» erwähnt. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tragen T-Shirts und verkörpern durch ihr «lässiges» Auftreten die Geschäftsphilosophie. Es ist ihnen übrigens auch gestattet, sich nach Feierabend in den Lokalitäten des Hotels aufzuhalten. Auch das ist corporate identity.

Das Thema ist weitreichend, gibt es doch der Möglichkeiten, sein äusseres Erscheinungsbild von dem der Konkurrenz abzuheben, viele. Wichtigste Erkenntnis ist in jedem Fall, dass die Zusammenhänge stimmen, dass eine Massnahme zur anderen passen muss, denn: ohne roten Faden lässt sich das Bild nicht vereinheitlichen. □

Corporate identity

Durch ein einheitliches, übereinstimmendes sichtbares Erscheinungsbild – die sogenannte «Corporate identity» – soll erreicht werden, dass der Betrachter in den verschiedenen Werbemitteln das Hotel wiedererkennt. Über den rein formalen Eindruck hinaus dient die Corporate identity dazu, in der Öffentlichkeit den Charakter und die «Philosophie» des Betriebes aufzuzeigen.

Das Erscheinungsbild kann gezeichnet werden durch Schriftzüge, Signete, Farben und Formen in:

- sämtlichen Drucksachen
- Inseraten (inkl. Stelleninseraten)
- Inneneinrichtungen
- Wäsche
- Table-tops
- Mitarbeiterbekleidung
- Give-aways für Gäste

Die Liste liesse sich beliebig ergänzen.

No 28
12 juillet 1990

hotel revue

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

Convention collective: au travail!

L'Union Helvetia a présenté ses revendications

Avec l'été débutent en Suisse les traditionnelles négociations entre partenaires sociaux pour le renouvellement des conventions collectives de travail. Représentant les travailleurs de la restauration et de l'hôtellerie, l'Union Helvetia vient de présenter ses revendications pour la convention 1992. La SSH a fait savoir qu'elle en a pris note et qu'elle allait en tenir compte lors de l'élaboration de ses propres propositions.

Pour l'Union Helvetia, la nouvelle convention de travail doit contenir des durées de travail attractives, des salaires concurrentiels, de «véritables» possibilités de formation et de perfectionnement, plus de sécurité sociale et une meilleure protection juridique, en particulier pour les employés à temps partiel, les travailleurs plus âgés et les saisonniers.

Plus concrètement, les propositions adressées à la SSH, à la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers et à la Communauté des associations d'établissements sans alcool demandent notamment un 13e salaire pour tous les employés et une adaptation annuelle des salaires, le droit à cinq jours payés par année de congé de formation, des bases de droits et financières pour une formation des travailleurs étrangers. L'Union Helvetia demande par ailleurs cinq semaines de vacances, 40 heures par semaine jusqu'à 1994 et une indemnité pour le travail de nuit et du dimanche, ceci pour compenser les horaires de travail irréguliers.

Préoccupations

Le syndicat ne cache par ses préoccupations pour l'avenir des branches qui l'occupent. Une meilleure convention est nécessaire, car elle représente, selon lui, une «stratégie de survie» pour les années nonante. Le marché du travail est tendu, le nombre des apprentis est en forte diminution, les cadres et les employés qualifiés quittent le pays ou la profession. D'autre part, l'augmentation du nombre des employés non-qualifiés menace la perte de la qualité dans l'hôtellerie et la restauration. L'Union Helvetia se dit convaincue qu'une amélioration de la convention permettra notamment de freiner les départs. Il s'agit en tout cas, selon elle, d'entamer rapidement des négociations.

A l'examen

La SSH, de son côté, a annoncé dans un communiqué qu'elle allait faire connaître sous peu ses propositions. Elle précise toutefois qu'elle attache un poids particulier au maintien de la paix du travail et des relations avec les partenaires sociaux. Elle entend, dit-elle, s'engager pour une amélioration progressive des conditions de travail dans l'hôtellerie car elle souhaite offrir, à l'avenir aussi, des emplois attractifs.

Le directeur de la SSH, *Heinz Probst*, a indiqué (voir encadré sous rubrique SSH) que l'analyse des revendications est l'affaire de la commission du droit du travail. Celle-ci, dit M. Probst, a pour but premier d'établir un cadre de négociation, reposant sur une base réaliste et comprenant des propositions concrètes. Ces négociations, qui devraient débuter en automne, doivent déboucher sur une convention répondant aux besoins actuels de l'hôtellerie et de la restauration, à savoir notamment des conditions-cadres permettant à ces branches d'être concurrentielles. Ceci suppose la prise en compte des besoins des travailleurs de toutes les professions, tout comme celle des intérêts des membres SSH de toutes les régions du pays et de toutes les catégories d'exploitation.

Bonne base

Les propos tenus par les différents partenaires laissent apparaître qu'il existe, à tout le moins, un dénominateur commun. On s'accorde en effet à reconnaître qu'il est urgent de résoudre les problèmes de l'hôtellerie et de la restauration, des problèmes qui s'appelent pénurie de main-d'œuvre, compétitivité, création du marché communautaire. C'est une bonne base de départ. *MH*

Leysin plaide non coupable

L'organisation du festival critiquée

Près de 62 000 personnes venues de toute la Suisse et de France voisine ont finalement assisté à la quatrième édition du Leysin Rock festival. Déboussolés par la pluie et la malchance, les organisateurs ont été l'objet de vives critiques. L'office du tourisme, qui travaille d'ores et déjà sur des solutions pour l'avenir, plaide non coupable.

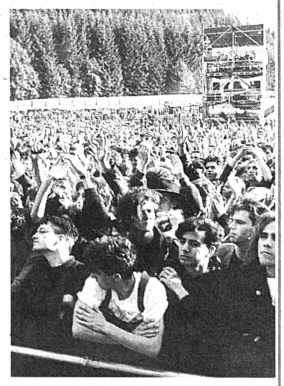
On connaît les problèmes d'accès qu'ont eus plusieurs centaines de personnes à l'ouverture de la manifestation. Noyé sous la pluie, le festival a connu de graves carences au niveau de l'organisation, l'accès à Leysin s'étant rapidement transformé en véritable chaos. Victime en quelque sorte de son succès, le festival a alors été violemment critiqué tant par la presse que par les festivaliers eux-mêmes.

Selon *Pierre Starobinski*, directeur de l'office du tourisme de la station, beaucoup trop de «catastrophisme» malsain a été fait autour de cette affaire: «Nous avons joué de malchance et plusieurs éléments se sont ligués pour ternir la manifestation. Non seulement la pluie nous a contraints à fermer les parkings (10 000 places) et l'accès à la station. Un train a également déraillé dans l'après-midi du jeudi et deux véhicules lourds sont restés en panne dans la montée vers les Mosses. Malgré cela, nous avons réussi à faire venir 28 000 personnes par soir à Leysin. Cela ne signifie pas que nous ne nous préoccupons pas des personnes qui n'ont pas pu rejoindre la station à temps, bien au contraire. Des solutions ont été trouvées très rapidement dès le vendredi et une commission travaille déjà sur des solutions pour l'avenir.»

En dépit de tous ces problèmes, le succès public du quatrième Leysin Rock festival est incontestable. Quant à savoir si l'expérience sera renouvelée l'année prochaine, c'est encore l'incertitude. «L'office du tourisme et les autorités vont faire le maximum pour que l'expérience se poursuive ici», précise Pierre Starobinski, qui ajoute que si Leysin a osé il y a quelques années, au contraire d'autres, se mouiller pour mettre sur pied un événement de cette importance, la station a également réussi à donner une âme particulière à cette manifestation.

Quant on sait que le Leysin Rock festival représente pour le tourisme de la station, au delà de l'impact médiatique qu'il véhicule loin à la ronde, un chiffre d'affaires de l'ordre de 2 millions de francs, on comprend aisément les avantages d'un tel événement.

Si le festival a connu une bonne part de malchance au moment de son ouverture, le succès public de l'opération suffira-t-il à faire oublier la part de négligence qui a tout de même été a l'origine de cette fausse note? *JPF*



La foule à Leysin. *Photo ASL*

Les touristes japonais se mouillent... Malgré la cherté du franc, ils n'hésitent pas à visiter la Suisse. *Photo Künzle*

Perspectives touristiques intactes

Hausse du franc suisse: sans doute pas d'influence cet été

La forte hausse du franc suisse en une année face au yen et au dollar américain ne devrait pas affecter l'été touristique en Suisse. Japonais et Américains sont attendus en plus grand nombre encore que l'année dernière selon les prévisions de l'Office national suisse du tourisme (ONST) et les premières indications provenant du marché.

CLAUDINE GODAT

Sur la base de données récoltées au premier trimestre de cette année par ses principales représentations à l'étranger, l'ONST a émis au mois de mai des pronostics assez optimistes concernant la venue des touristes étrangers durant la saison d'été.

Outre la bonne conjoncture dont bénéficient les pays de l'OCDE, l'intensification de la promotion du tourisme helvétique à l'étranger et les problèmes de pollution des plages de l'Adriatique devraient en effet facilement compenser les effets du regain de vigueur généralisé du franc suisse depuis le début de 1990. De fait, la saison estivale semble avoir bien commencé selon un pointage réalisé auprès d'offices du tourisme, d'agences de voyages et d'hôteliers.

Ainsi les touristes japonais, premiers touchés par les fluctuations des cours des devises avec une baisse de 30% du yen face au franc suisse en l'espace d'un peu plus d'une année, devraient malgré cela augmenter fortement le nombre de leurs voyages en Suisse. L'ONST estime que la demande japonaise devrait progresser d'un bon 10% cet été, après une hausse de nuitées de près de 20% pour l'ensemble de 1989.

C'est la vigueur de la croissance économique nippone, toujours supérieure à celle des principaux pays industrialisés, qui permettra aux Japonais de voyager davantage cette année. Et la Suisse devrait pleinement profiter de la tendance, car elle reste l'une des destinations de prédilection des pélerinages japonais en Europe, indépendamment de la cherté du franc.

«La décision de prendre des vacances à l'étranger est prise très à l'avance» et les Japonais tiennent peu compte de la situation monétaire du moment, fait remarquer *John Geissler*, chef des études des marchés à l'ONST. De plus, comme le note un autre spécialiste, les prix des services helvétiques restent raisonnables pour ceux qui sont habitués au coût de la vie très élevé dans les grandes métropoles nippones.

Dans l'Oberland bernois par exemple, un des hauts lieux des périples japonais en Suisse, on affiche un optimisme certain. Le directeur de l'Office du tourisme de Grindelwald escompte ainsi une augmentation de 10% du nombre des nuitées des Japonais durant la saison en cours. Même confiance à Interlaken, où son homologue local s'attend à une hausse de 5 à 10% des nuitées nippones, soit un taux de croissance équivalant à celui qu'il prévoit pour les touristes américains.

Car les Américains eux non plus ne devraient pas prendre ombrage de la faiblesse de leur monnaie, qui valait encore 1 fr. 80 il y a une année mais nage maintenant dans les eaux des 1 fr. 40. Pour l'ONST, la glissade du dollar ne devrait pas empêcher la demande américaine d'augmenter de 5% au moins durant la saison estivale helvétique.

C'est un facteur particulier qui entre en jeu dans le cas des Américains: les traditionnels «Passionsspiele» qui sont représentés du 20 mai au 28 septembre dans la petite localité bavaroise d'Oberammergau. Ce festival religieux organisé tous les dix ans (avec en plus un jubilé en 1984) devrait attirer cette année quelque 450 000 visiteurs, dont quelques dizaines de milliers d'Américains.

L'expérience a montré que les années de festivités à Oberammergau coïncident toujours avec une poussée du tourisme américain dans les régions germanophones voisines. Bon nombre des touristes venus des Etats-Unis pour assister aux «Passionsspiele» vont en effet profiter de leur présence en Europe pour combiner leur séjour en Allemagne fédérale avec des incursions en Autriche et en Suisse.

Les retombées de cette vague touristique ne sont pas négligeables en certains endroits. A Lucerne par exemple, on estime que les festivités religieuses d'Oberammergau font gonfler de 20% environ le nombre habituel des hôtes américains. Mais le phénomène pourrait être moins marqué cette année: selon le porte-parole des organisateurs des festivités, la participation américaine est à la baisse.

Si Japonais et Américains ne renoncent pas à leurs voyages pour cause de monnaie en perte de vitesse, peut-être dépenseront-ils moins que par le passé, pensent des spécialistes. Pour reprendre le cas de Lucerne, on peut s'attendre à ce que les Américains s'accordent un peu moins d'argent de poche que les 240 francs qu'ils dépensaient auparavant en moyenne quotidienne, comme l'avait révélé une étude.

Italiens et Espagnols en force

Quant aux touristes italiens et espagnols, qui devraient eux aussi partager la vedette de la saison d'été en Suisse, ils profitent de l'essor actuel de leurs économies et de la consolidation de leur monnaie face au franc suisse. La tradition de faiblesse de la lire et de la peseta semble bel et bien appartenir au passé.

Après une hausse de près de 15% des nuitées en 1989, la demande italienne devrait encore progresser notablement cet été, estime l'ONST. Cet optimisme est en tout cas perceptible au Tessin, où l'Italie représente le deuxième marché touristique étranger pour le canton derrière l'Allemagne fédérale. «Le marché italien est une de nos priorités pour la promotion», précise le porte-parole de l'Office du tourisme cantonal.

Les Espagnols avaient réalisé en 1989 la plus forte hausse des nuitées (+23,5%) parmi les groupes de touristes étrangers en Suisse. Ils devraient augmenter à nouveau leur présence de 5 à 8% cet été, prévoit l'ONST. Cette dynamique pourrait s'accélérer à moyen terme grâce à l'ouverture en septembre de la liaison aérienne Lugano–Barcelone par Crossair.

Mentionnons encore un dernier pays dont les ressortissants devraient être nettement plus nombreux à visiter la Suisse cet été: l'Australie. Dans ce cas précis, la déprime de l'économie et la plongée du dollar australien face au franc suisse paraissent stimuler la demande. On peut penser que les Australiens s'offrent des vacances à l'étranger pour oublier leurs difficultés, suggère John Geissler de l'ONST. Le retour à la mode de l'Europe a aussi accru leur intérêt pour le Vieux Continent.

Allemagne: la grande inconnue

Mais la grande inconnue pour le développement du tourisme suisse ces prochains mois, c'est bien sûr le comportement des Allemands de l'Ouest, qui ont représenté en 1989 pas moins de 42% des nuitées étrangères. La situation est d'autant plus imprévisible dans ce domaine que beaucoup d'Allemands semblent décider au dernier moment de leurs destinations de vacances.

Après les changements intervenus en Europe de l'Est, la question est de savoir si les Allemands vont en partie se détourner de la Suisse comme lieu de leurs deuxièmes ou troisièmes vacances annuelles, et cela au profit de l'Est en général et de ce qui est encore l'Allemagne de l'Est en particulier.

Autre problème, la réunification allemande et les coûts qu'elle entraînera vont-ils peser sur le mark et inciter les Allemands à voyager de préférence dans des pays meilleur marché, ce qui augmenterait encore l'attrait des pays de l'Est? Il est trop tôt pour répondre à ces questions.

A l'inverse, on fait parfois état en Suisse d'une recrudescence des demandes de renseignements touristiques provenant de citoyens est-allemands. Mais il est de toute manière peu probable qu'un afflux de touristes de l'Est vienne équilibrer un éventuel manque à gagner du côté des Allemands de l'Ouest, considèrent les spécialistes. □

SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS

Le progrès sans l'utopie

Dans un communiqué adressé aux parties contractantes (Société suisse des hôteliers, Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers et Communauté des associations d'établissements sans alcool) ainsi qu'aux médias, l'Union Helvetia (Société centrale suisse des employés d'hôtel et de restaurant) a présenté ses revendications en vue d'une révision de la Convention collective nationale de travail (CCNT) pour 1992.

Il revient dès lors à la Commission de législation du travail de la SSH d'analyser et de juger ces différentes revendications pour décider des démarches ultérieures. Selon l'article 99, chiffre 2 de la CCNT en vigueur, les associations contractantes ont l'obligation d'engager des pourparlers en vue d'une nouvelle Convention au plus tard dans les trois mois qui suivent la remise de propositions tendant à sa révision. Les négociations débuteront probablement en automne de cette année.

Le Comité exécutif de la SSH a chargé la Commission de législation du travail SSH de remplir pour la Société suisse des hôteliers ce mandat très délicat. Font partie de cette commission: M. Walter Trösch, Lenzerheide-Valbella (président), M. Jo Scheuerer, Bâle (vice-président), M. Christian Hodler, Berne (secrétaire) et les membres de la commission suivants: M. Guy Berger, Vira-Gambarogno, M. Silvan Bumann, Saas-Fee, M. Donat D. Ludwig, Zurich, M. Félix Gulié, Genève, M. Peter Steiner, Lenk et M. Hans Swierstra, Weggis. La direction de la délégation est assurée par M. Walter Trösch.

Cette commission d'experts s'est déjà mise à l'ouvrage depuis un certain temps. Le but premier étant de présenter un projet de négociations, accompagné de propositions concrètes qui soit raisonnable et qui se base sur la réalité. Ce projet doit permettre d'obtenir par un accord entre partenaires sociaux ce dont le secteur de l'hôtellerie et de la restauration a le plus besoin en ces temps difficiles, soit des conditions-cadres propices au bon fonctionnement et à la compétitivité du secteur de l'hôtellerie et de la restauration ainsi qu'aux marchés de l'offre et de la demande en Suisse et en Europe. Il doit également tenir suffisamment compte des besoins des collaboratrices et des collaborateurs de toutes les professions du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, des possibilités et des intérêts légitimes des membres de la SSH de toutes les régions et de toutes les catégories d'établissements.

Et la Commission de législation du travail SSH, conjointement avec la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers et la Communauté des associations d'établissements sans alcool, ne sera en mesure d'entamer les négociations avec l'Union Helvetia que sur la base de telles conditions.

Heinz Probst, Directeur SSH

Les points chauds de l'été

La radio DRS diffuse à nouveau jusqu'au samedi 11 août ses fameux «Sommertips». En lieu et place des rubriques de midi, la radio DRS 1 transmettra entre 12 h. 05 et 12 h. 10 des informations servant à organiser ses loisirs, sur les tendances de l'été et sur les offres touristiques actuelles.

Cette émission ne s'adresse pas uniquement à ceux qui restent chez eux, mais également aux touristes étrangers. Et cette année, elle sera également diffusée les vendredis et samedis.

Selon les renseignements que nous avons obtenus de la rédaction de la DRS 1, les communications se rapportant à l'hôtellerie sont également les bienvenues. Les messages doivent être annoncés au département d'informations de l'Office national suisse du tourisme (ONST) à Zurich (téléphone 01/288 12 55, mot de passe: Sommertips, collaborateur responsable: Silvano Monn). L'ONST fera office dans ce cas de centre de triage, et vous serait reconnaissante si vos communications pouvaient être clairement présentées sur une page A4. La personne responsable de l'objet annoncé devrait être également mentionnée de même qu'un numéro de téléphone pour obtenir d'autres infomations plus détaillées.

Selon les dires de l'ONST, ces messages ne seront pas uniquement diffusés sur DRS 1, mais également sur les ondes de nombreuses radios locales.

La Société suisse des hôteliers appelle ses membres à participer à cette action. La souplesse de la branche serait d'une part ainsi mise en évidence, et d'autre part, c'est l'occasion rêvée pour dévoiler au public diverses opérations sans effectuer de grosses dépenses.

ssh

Un Sapin en forme d'hôtel

Trois nouvelles étoiles à Charmey

Derrière sa façade protégée du XIXe siècle, le vénérable Sapin, établissement sis dans la station gruérienne de Charmey, a trouvé de nouvelles raisons de vivre. Au terme de trente mois de travaux, l'immeuble, totalement vidé, a été reconstruit, plus beau qu'avant comme dans la chanson, brillant comme un sou neuf avec ses chambres, sa résidence, ses restaurants, sa grande salle et sa terrasse. Sans oublier trois nouvelles étoiles accrochées au Sapin.

Sous cette appellation, unique en Suisse à notre connaissance, le problème consistait d'abord, comme l'explique *Philippe Yerly,* président de la société Charmotel SA, à «rénover un établissement vétuste d'après un concept et avec des méthodes modernes, tout en préservant le patrimoine architectural au coeur de Charmey». L'hôtel-résidence, d'un volume de 12 000 m³, comprend 50 lits (15 chambres et 6 appartements sur un total de 19 unités en PPE), un café, un restaurant, un jardin d'hiver, une grande salle et un dancing, soit 430 places assises.

Sous un même toit

Réalisé par les architectes *Marcel Zurfluh* et *Pascal Studemann,* le Sapin se compose de 4 secteurs d'activité: un complexe d'hébergement, un ensemble «restauration», un espace divertissement (occupé par le ravissant dancing Le Derby) et une partie «affaires» (bureaux d'entreprise). La réalisation totale a coûté 8 millions de francs; l'investissement a été rendu possible grâce à l'engagement personnel de *MM. Jean-Pierre Repond,* entrepreneur, et *Bernard Leimgruber,* industriel, et avec l'aide du Fonds fribourgeois d'équipement touristique, de la Société suisse de crédit hôtelier et des milieux bancaires régionaux. De nombreux artisans du cru, notamment des ébénistes et des sculpteurs sur bois, ont participé à sa construction, en lui donnant, avec beaucoup de talent, la touche d'authenticité qui en fait un établissement parfaitement intégré à son environnement.

Par le jeu d'accords individuels de mise à disposition des appartements entre les copropriétaires et l'exploitant de l'hôtel, le Sapin dispose d'un système analogue à celui d'un apparthôtel, mais en plus souple et moins contraignant. Le système de vente des unités immobilières a permis le démarrage d'une opération dans laquelle se retrouvent d'ailleurs des bailleurs de fonds déjà engagés dans l'Hôtel Cailler (4 étoiles) tout proche. Et qui croient ardemment en l'avenir de leur station.

Par ici la clientèle!

Cette même foi anime le nouveau directeur de l'Office du tourisme de Charmey, *Jean-Pierre Repond,* qui se réjouit de l'animation supplémentaire que procure à la station le nouveau Sapin. «Avec tous ses services et sa capacité d'une cinquantaine de lits, ainsi qu'avec les forfaits qu'il serait souhaitable de créer pour mieux en commercialiser le produit, cet hôtel est un élément important de l'infrastructure d'accueil de Charmey.»

A propos d'accueil, il faut préciser que le nouvel établissement est dirigé par *Marie-Claude* et *Gérard Repond,* qui animent une petite équipe d'une vingtaine d'employés. En cuisine, le chef Antoine Barendregt a tenté le pari de réussir le mariage du homard exotique et de la truite de la Gruyère, pêchés dans une carte au demeurant très diversifiée...

La réalisation charmeysanne, dernière-née des fleurons de l'hôtellerie préalpine, répond aussi au souci de l'Union fribourgeoise du tourisme de remédier à la capacité hôtelière insuffisante de certaines régions, afin de répondre aux potentialités de la demande. Ouvert toute l'année, l'Hôtel du Sapin accueille une clientèle plutôt hétérogène, formée de touristes de passage, de participants à des séminaires et de familles en vacances; un forfait séminaire (avec entrée à la piscine couverte et au centre de fitness Ypsilon) complète la «Charmey Card», le passe-partout touristique vendu par l'office du tourisme et les prestataires qui y participent.

Bois précieux

A la recherche d'un nouveau souffle et en butte aux difficultés financières que connaît son entreprise de remontées mécaniques, suite aux hivers que l'on sait, la station de Charmey cherche à diversifier son offre estivale. Un musée de la chasse, un mur d'escalade, un centre sportif cantonal... et un nouvel office du tourisme font partie des projets concrétisés ou en voie de l'être. Dans ce contexte prometteur, l'Hôtel-Résidence du Sapin n'est donc pas l'arbre qui cache la forêt.

JS

Huit millions ont été nécessaires pour accrocher trois étoiles au nouveau Sapin, en plein centre de la station gruérienne de Charmey.

MARCHE IMMOBILIER

Cercasi a Lugano o Dintorni

albergo 3 stelle con ca. 100 letti da ammobiliare

garni o pensione completa.

Inizio locazione o acquisto da convenire.

Offerte a cifra 25546, hotel revue, 3001 Berna.

25546/21652

Canada

Près de Montéal

restaurant de grande réputation

avec maison d'habitation et 5 hectares de terrain à bâtir. Expansion illimitée dans site stratégique. $ Can. 800 000.– avec 50% financement disponible.

Pour informations:
Immeubles Amex, Henri Gottesmann, téléphone (01) 814 13 60.

P 25691/44300

L'hebdomadaire hôtel et revue touristique, une paire inseparable

Vendesi bellissimo affare centro città Lugano

snackbar, ristorante, tea room

con annesso negozio.

Ampia terrazza e veranda invernale.

Seri interessati sono pregati di scrivere a cifra 85-7870, Assa Annunci Svizzeri SA, 6901 Lugano.

A 25613/42790

Pressé?...

... transmettez vos annonces par **téléfax.**
Numéro **031 46 23 95.**
24 heures sur 24.

Chaudement recommandé pour le buffet du petit déjeuner, pour le chariot de fromages et les innombrables occasions surgissant au cours de la journée: le **fromage suisse à pâte molle.** Pourquoi et comment les fromages à croûte fleurie et à croûte lavée sont devenus ce que les fromages suisses à pâte dure sont déjà depuis longtemps: de première classe internationale.

■ Dès la mi-juillet, votre détaillant en fromages vous remettra gratuitement le nombre désiré d'exemplaires de la Fro... Magie 4/90.

Union suisse du commerce de fromage SA

Nouvel arrêté vinicole

Coup de fouet pour les vins valaisans

A.O.C. ... trois lettres que les vrais consommateurs de vins, à commencer par les tenanciers d'hôtels et de restaurants, connaissent bien. L'Appellation d'origine contrôlée en effet est une garantie de vins de qualité. On sait par là que tous les crus ainsi désignés sont minutieusement surveillés par une autorité compétente qui en garantit officiellement l'origine, la qualité, la production limitée. Le Valais tout entier avec ses 5000 hectares de vignes sera soumis désormais aux prescriptions exigées par l'A.O.C. Le Conseil d'Etat vient de promulguer un arrêté en la matière, arrêté d'une quarantaine d'articles qui animent la discussion au pays par excellence du bon vin et qui ne peut être que bénéfique pour le consommateur et l'économie viticole valaisanne.

Cela fait plus de quatre ans que ces mesures planaient sur le vigneron valaisan. Certaines d'entre elles, relatives notamment aux limitations de quantité par mètre carré, étaient sévèrement recommandées. Le Valaisan connaissait déjà les exigences du dégrapage et des appellations autorisées ou non. Tout cela est désormais codifié, informatisé et des commissaires mis en place qui seront chargés d'une application stricte des nouveaux articles.

Le nouvel arrêté fixe notamment la teneur en sucre (cette exigence est parmi les plus sévères d'Europe). Il établit de façon mathématique le rendement par cépage, un rendement qu'on ne doit pas dépasser au risque de voir toute sa récolte déclassée soit 1600 grammes par mètre carré pour le chasselas ou fendant, 1350 g pour le sylvaner, 1300 g pour le pinot noir, 1500 g pour le gamay, 1300 g pour les spécialités. On saura désormais avec précision qui a droit aux appellations portant sur telle ou telle région, telle commune, tel clos, domaine, château, abbaye. Chaque vigneron saura remplir des formulaires mis ensuite sur ordinateur et qu'on pourra consulter, vérifier, lors de chaque encavage. Le coup de fouet sera dur pour certains mais l'avenir viticole du Valais est à ce prix. L'hôtelier, le restaurateur, le simple consommateur qui commandera ses vins au Valais saura exactement ce qu'il va recevoir et offrir à ses clients ou amis. *PT*

L'hôtelier, le restaurateur ou le simple consommateur saura exactement ce qu'il va recevoir et offrir à ses clients ou amis.

Ouverture maintenue

Les cafetiers carougeois obtiennent gain de cause

Les terrasses des cafés-restaurants de la commune de Carouge GE pourront rester ouvertes le soir au-delà de 23 heures. Le Tribunal fédéral n'est pas entré en matière sur quatre recours déposés par la commune, qui se plaignait d'une violation de son autonomie.

L'an dernier, la justice genevoise avait annulé la décision communale de fermer plus tôt les terrasses. A la suite de plaintes répétées de voisins, au sujet des nuisances nocturnes causées par la clientèle de certains cafés-restaurants, l'exécutif de la commune de Carouge avait décidé, au printemps 1989, de prendre des mesures. L'utilisation des terrasses installées sur le domaine public avait été limitée à 23 heures, tout au long de la belle saison.

Les autorisations saisonnières d'exploiter les terrasses ayant été délivrées avec cette restriction, quatre tenanciers d'établissements publics avaient porté l'affaire devant le tribunal administratif cantonal. En octobre 1989, ce dernier avait annulé la mesure communale, jugée trop excessive.

Après cet arrêt, qui donne momentanément gain de cause aux cafetiers-restaurateurs, la commune conserve toutefois la possibilité de décréter à nouveau la fermeture à 23 heures. Dans ce cas, selon l'avocat de l'un des cafetiers, l'affaire retournera au tribunal administratif cantonal, qui ne devrait pas modifier son point de vue. L'affaire pourrait alors revenir devant le Tribunal fédéral.

ats

EN BREF

Chiffres rouges

Comme chaque année au seuil de l'été, les stations de montagne font le bilan de l'hiver. Celui-ci ne fut pas rose du tout, en raison du manque de neige. Des décisions capitales ont dû être prises pour éviter le pire. La faillite par exemple – et ce cas est loin d'être isolé – menaçait sérieusement la station de Nax au-dessus de Sion et plus particulièrement la société Télé-Mont-Noble qui possède les installations de remontée de la région. Il a fallu opter, en catastrophe, pour un assainissement draconien. Les communes intéressées ont souscrit un nouveau capital de 1,3 million. Les actionnaires ont accepté une diminution de 10 % de leurs actions. Les banques à leur tour ont fait un geste et une souscription publique est lancée. La société repart sur des bases nouvelles et va créer enfin le téléski de la Combe qui permettra des liaisons inattendues et salvatrices pour le tourisme hivernal. *PT*

Fusion à Crans-Montana?

Même les grandes stations comme Crans-Montana ont subi le contrecoup de l'hiver. Ainsi la société des téléphériques Violettes-Plaine-Morte accuse une perte de plus d'un million de francs au cours du seul hiver écoulé. La baisse de recettes dépasse le 17% par rapport à l'année précédente. Heureusement, l'année 1990 s'annonce meilleure si l'on en juge par les premiers chiffres des transports. On envisage à Crans-Montana de fusionner les installations des Violettes avec celles d'Aminona. Il n'est pas exclu qu'on arrive un jour, comme souhaité lors d'une récente assemblée, à une fusion totale des installations du Haut-Plateau. On dit que l'union fait la force. Si c'est vrai, mieux vaut tenter le coup. *PT*

Minibuffets, maxisuccès

Les minibuffets connaissent un franc succès auprès des voyageurs: Minibuffets SA, à Berne, a réalisé en 1989 un chiffre d'affaires de 12,5 millions de francs (11,3 millions en 1988), soit le double de celui de 1984, année de la mise en exploitation de ce service de restauration, indique la société. Ils ont également la cote auprès des CFF, à qui ils versent en effet 6,5 millions de francs par an en droits de fermage.

Minibuffets SA doit constamment s'adapter aux nouvelles exigences des consommateurs, explique *Lucien Getaz*, président du conseil d'administration de la société. Le mini-panettone et un rosé de Dôle ont ainsi complété le menu des minibuffets, alors que les journaux et les chewing-gums, boués par le public, ont été retirés de la vente.

Le produit le plus apprécié en 1989 a été le café, avec plus d'un million de tasses consommées, suivi de près par l'eau minérale, avec 879 000 bouteilles. Quelque peu distancés, les 480 000 sandwiches et les 473 000 bières ont toutefois aussi rencontré la faveur du public. *ats*

Cap sur le «700e»

L'ONST fourbit ses armes

L'Office national suisse du tourisme (ONST) a résolument mis le cap sur la célébration, l'an prochain, du 700e anniversaire de la Confédération. Le détail de ses actions a été présenté la semaine dernière aux membres du comité réunis à Zurich pour leur 109e séance. Eternel sujet, les préoccupations financières de l'office ont également été abordées dans les salons de la maison patricienne de Muraltengut, lieu de réception des hôtes de marque de la cité zurichoise. Le budget 1991 a été accepté.

MIROSLAW HALABA

Il ne pouvait guère en être autrement, le «700e» est pour l'ONST l'événement majeur de cette fin de siècle. Un événement sur lequel l'office concentrera l'an prochain tous ses efforts afin de donner à la Suisse un regain d'attrait touristique. «Nous devons hisser à nouveau notre pays au rang de but supérieur, qui mérite les efforts consentis», lit-on dans le programme d'action 1991/1992.

Les actions prévues pour 1991 sont nombreuses et variées. Parmi les plus importantes figure une vaste campagne de presse internationale avec conférences de presse et diffusion d'articles consacrés aux différentes facettes de notre pays. Cette diffusion, orchestrée avec le concours de l'Agence télégraphique suisse et Radio suisse international, a débuté en juin. Elle permettra à 12 000 médias répartis dans 120 pays d'obtenir quelque deux millions de pages d'information...

Mais il y aura d'autres actions. L'offre hivernale suisse sera présentée aux championnats du monde de ski alpin à Saalbach, en Autriche. La fin de l'année européenne sera marquée par un relais à skis de fond qui traversera plusieurs pays européens dont la Suisse. D'autre part, les atouts du tourisme helvétique seront exposés sur le plateau du 6e Swiss Travel Mart qui aura lieu du 7 au 9 avril 1991 à Montreux. A cela s'ajouteront, bien entendu, la publication de nouvelles brochures consacrées à la Suisse et au «700e», ainsi la diffusion du calendrier des manifestations marquant cet anniversaire.

Prolongement

Les actions du «700e», dont certains considèrent le lancement comme trop tardif, auront un prolongement l'année suivante avec le thème «Culture et cultures au cœur de l'Europe – La Suisse». L'Europe sera alors plus que jamais à l'ordre du jour. Pourquoi dès lors ne pas rappeler combien la culture de l'Europe a marqué les quatre cultures de la Suisse? L'ONST n'entend pas promouvoir la culture, mais elle veut profiter de ce thème pour donner au tourisme une dimension humaine et, partant, éviter qu'il ne dégénère en un simple mouvement de masse. Sous le thème «Chemin vers la Suisse», l'ONST organisera des lieux de rencontres en Suisse et à l'étranger où les touristes pourront recevoir des informations sur notre pays.

Tant l'an prochain qu'en 1992, l'office s'efforcera en particulier de combattre l'image que la Suisse est un pays cher. «Notre politique, indique le directeur *Walter Leu* dans le programme d'activité 1991/92, tend à surmonter cette notion de prix absolu, au profit de la recherche de qualité à tous les niveaux de prix, jusqu'aux vacances à la ferme.»

En route pour une grande fête.

Budget accepté

Mais sans argent, pas de campagne. Les questions financières figuraient par conséquent en bonne place à l'ordre du jour de la séance du comité. Ce jour-là, il était question du budget 1991. Il a été accepté sans opposition. Ses caractéristiques: 45,1 millions de francs de recettes, 45,9 millions de francs de dépenses, une subvention fédérale – principale source de revenus de l'office – de 31 millions de francs, soit de 4 millions de francs de plus que cette année.

Cette attribution fédérale, aussi précieuse soit-elle, n'en est pas moins un objet de préoccupations pour l'office. Etablie tous les quatre ans, elle ne tient pas compte de l'inflation, relativement élevée par les temps qui courent. Conséquence: une perte annuelle du pouvoir d'achat estimée en moyenne à 2 millions de francs, une perte qui réduit d'autant les moyens disponibles pour les campagnes publicitaires. Le budget provisoire 1992 prévoit de ce fait une diminution des dépenses de communications de 14,6 millions à 11,2 millions. «Il faut sortir de ce cercle vicieux», a dit le président *Jean-Jacques Cevey*. Des négociations seront par conséquent engagées avec la Confédération afin de modifier la structure du financement. Les autorités fédérales ne voudront sans doute pas indexer la subvention, mais d'autres moyens sont envisageables.

En guise d'ouverture de cette séance du comité, le président Jean-Jacques Cevey a relevé les nouveaux problèmes auxquels est confronté l'ONST et en particulier l'ouverture démocratique à l'Est. Les pays de cette partie du monde attireront des touristes et seront en concurrence avec les pays occidentaux. «Il faudra en subir les conséquences pendant quelques années», devait dire M. Cevey. Toutefois, cette ouverture est aussi une occasion pour les pays occidentaux d'accueillir de nouveaux clients. Le pouvoir d'achat de ceux-ci est encore faible. Mais les différences d'un pays à l'autre sont sensibles. Ainsi, la RDA peut être considérée comme un cas particulier fort prometteur. «Dans quatre ou cinq ans, avant même, cette clientèle deviendra intéressante», a dit M. Cevey.

Le directeur Walter Leu, pour sa part, s'est notamment réjoui du succès que connaît le pavillon suisse à l'Exposition mondiale des espaces verts à Osaka, ouverte jusqu'au 30 septembre. Deux millions de personnes l'ont déjà visité. Les ventes au stand – canifs, montres, chocolat, notamment – s'élèvent en moyenne à 10 000 francs par jour.

A noter enfin que cinq nouveaux membres ont adhéré à l'ONST au premier semestre: Ciba Geigy SA et Sandoz International SA, à Bâle, Elitel Marketing SA, à Genève, la Société des exportateurs de vins suisses, à Lausanne, et la Fédération suisse des auberges de la jeunesse, à Berne. ▫

Gros enjeu touristique

Nouveau débarcadère pour Montreux

Le débarcadère de Montreux sera probablement bientôt comme le fameux chalet de la chanson: plus beau qu'avant! C'est ce qui ressort d'un important projet de reconstruction et d'agrandissement, devisé à 1 million 140 000 francs et dévoilé il y a peu par l'autorité municipale. Rien n'est cependant encore fait même si l'opération dissimule un enjeu touristique de taille.

Ce projet d'agrandissement et de reconstruction est avant tout motivé par des raisons de sécurité: les contrôles périodiques de l'état des ouvrages, effectués par les inspecteurs fédéraux, cantonaux et de la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman (CGN) ont en effet permis de constater que l'état du débarcadère ne présente plus toutes les garanties nécessaires. Mais, au-delà de cet aspect des choses, il ne correspond plus aux nouvelles exigences d'accostage des grosses unités qui vont être mises en service sur le Léman à partir du printemps 1991.

Bateau-amiral

En clair, il s'agit pour Montreux de pouvoir accueillir le futur bateau-amiral de la CGN, à savoir le Lausanne, lequel sera le plus grand navire des lacs européens. Conçu pour le service régulier mais aussi comme bateau-congrès, celui-ci jouera à l'évidence un rôle touristique très important. L'*hôtel revue* a déjà présenté les principales facettes de cette unité du troisième millénaire, d'une capacité de 1500 places et d'une longueur de 125 mètres. Le Lausanne coûtera 13 millions de francs suisses, dont 11 seront payés par les cantons de Vaud, Valais et Genève. Consciente de l'enjeu de l'opération, la ville de Lausanne – promue marraine – a d'ores et déjà décidé d'offrir une rallonge supplémentaire de 500 000 francs. Ce n'est évidemment pas tout à fait désintéressé!

Cela relevé, le renouveau du débarcadère de Montreux n'est pas du luxe en soi. L'installation telle qu'on peut la voir aujourd'hui, a été reconstruite en 1936, après l'effondrement d'une partie du quai de la Rouvenaz, le 23 mars 1935. Pour tenir compte des risques d'instabilité des formations sous-lacustes situées à proximité immédiate, le débarcadère a été conçu et réalisé sous la forme d'une structure métallique en porte-à-faux, ancrée sur la rive et dans le quai par un caisson en béton armé, rempli de matériaux, faisant contrepoids. Le débarcadère de Montreux se situe en importance au deuxième rang sur le plan touristique et au troisième rang selon le chiffre d'affaires réalisé par la CGN dans ses installations sur le Léman; le nombre de voyageuers dépasse les 300 000 personnes par année.

Lors de la préparation du dossier, il est apparu d'emblée que le kiosque d'entrée et le débarcadère devaient être traités architecturalement comme un ensemble: le bâtiment actuel est vétuste et ne répond plus à une exploitation rationnelle, faute d'espace et de locaux appropriés. Le parti pris architectural retenu par l'autorité municipale montreusienne traduit cette option.

Vagues autour du kiosque

C'est toutefois le projet de kiosque qui semble faire des vagues à Montreux: la dernière séance du Conseil communal a vu, il y a quelques jours, le groupe socialiste s'opposer au coût jugé trop élevé de la partie kiosque. Le devis de base laisse il est vrai apparaître une dépense de 790 000 francs pour la construction du kiosque, respectivement de 1 million 400 000 francs pour le débarcadère. Le montant à charge de la commune de Montreux ne devrait toutefois pas excéder 1 million 140 000 francs: en effet, selon la convention du 3 octobre 1961 passée entre la Confédération suisse, les cantons limitrophes du lac Léman, la commune de Lausanne et la CGN, d'une part, le décret du Grand Conseil vaudois du 26 novembre 1962, d'autre part, les frais de reconstruction des débarcadères se partagent à raison de ¼ commune – ¾ Etat de Vaud, alors que les appareils de choc sont financés par la CGN. Les dépenses relatives aux kiosques incombent aux communes, qui en sont généralement propriétaires, comme cela est le cas à Montreux. *JCK*

INDEX

LESERBRIEFE

Swatch-Werbung: Verkehrschaos

«Ferien (Made in Switzerland)», hotel + touristik revue vom 26. April 1990.

Ort der Swatch-Werbeveranstaltung: Malta, Sonntag, 22. April. Wochen zum voraus schon wurde in den einheimischen Printmedien dafür geworben. Unter einem grossen, mit Schweizer Kreuz gezierten Swatch-Signet: «Let's have a party! Swatch – for Caritas – Sunday, 22nd April, from 10 am to 10 pm: Ghadira Bay.»

Die nordwestliche Mellieha Bay, nach dem Vorort I1 Ghadira, liegt direkt an der Hauptverkehrsstrasse zum Fährhafen Marfa Point, den all jene benützen müssen, die die Nachbarinsel Gozo ansteuern. Im Vergleich zum Ballungszentrum um die Hauptstadt Valletta bislang eine beinahe ruhige Gegend, mit Durchreise- und Ausflüglerverkehr.

Was in der «sauberen, ordnungsgewohnten Schweiz» nie denkbar wäre: Swatch-Werbekleber in Grossformat selbst auf offiziellen Strassenschildern, auf Leitplanken der Zufahrtsstrassen zum Veranstaltungsort. Das farbige Schweizer Kreuz für eine Kommerzfirma omnipräsent für in- und ausländische Strassenbenützer ... Wie würde wohl im ungekehrten Fall die «offizielle Schweiz» hierauf reagieren?

Wir kamen mit der 17-Uhr-Fähre nach einem Gozo-Wandertag auf Malta an und bestiegen wie gewohnt den öffentlichen Bus. Obwohl die Swatch-/Caritas-Veranstaltung noch bis 22 Uhr dauerte, waren bereits jetzt kilometerlange Autoschlangen auszumachen. Bald steckte auch unser Linienbus mitten drinnen. Links und rechts der Strasse bergauf und -ab massenhaft parkierte Autos: Soviel Blech auf einmal hat Malta sicher noch nie gesehen. Dank Swatch-Werbung (mit Schweizer Kreuz!) endlich «heimisches Autogefühl» auch auf der entfernten Ferieninsel. Welche wird wohl als nächste damit beglückt?

Gerald Wagner, Muri

Information der Reisenden

A la recherche de l'information ferroviaire, René Hug, Nummer 23 vom 7. Juni 1990.

Das schweizerische Eisenbahnnetz mit seinen vielfältigen Verästelungen ist schon bei normalem Ablauf des Zugsverkehrs nicht immer leicht im Griff zu behalten. Dass Verspätungen vorkommen, ist ärgerlich, aber nicht nur für die Bahnbenützer, sondern auch für das Personal aller Stufen, vom Baudienst über den Fahrdienst, Stations- und Zugsdienst bis hinauf zu den Zugleitungen.

Der gute Wille ist sicher vorhanden, die Passagiere so schnell wie möglich zu orientieren. Neuestes Beispiel vom Mittwoch, dem 6. Juni 1990: Der Schnellzug 1765 von Zürich nach Luzern, Zürich ab 11.01 Uhr, bleibt zwischen Thalwil und Oberrieden stecken. Nach einiger Zeit erfahren die Passagiere am Lautsprecher, dass ein Lokomotivdefekt die Weiterfahrt verunmöglicht. Nach rund 45 Minuten geht die Fahrt weiter. Dass in Luzern die Anschlüsse in alle Himmelsrichtungen weg sind, ist verständlich. Dass bei einigen Betroffenen auch mal Ärger Platz greift ebenso.

Die SBB und die konzessionierten Transportunternehmungen müssen mangels finanzieller Mittel und heute auch wegen der überall fehlenden Arbeitskräfte Prioritäten setzen. Sie werden mit etwas Verzögerung und wohlwollender Geduld seitens der Passagiere auch diese Klippe meistern.

Josef Neuhaus, Sachseln

Green ist die Hoffnung

«Golf gibt gute Gäste»; hotel + touristik revue Nr. 24 vom 14. Juni 1990

Wenn ein Journalist in einer gastronomischen Fachzeitung einen umfassenden Bericht über Golf schreiben will, dann sollte man voraussetzen können, dass er über ein profundes Wissen dieser Sportart im Zusammenhang mit den diversen Plätzen in der Schweiz verfügt.

Dies scheint jedoch nicht der Fall zu sein. Ohne auf alle fehlerhaften Interpretationen eingehen zu wollen, möchte ich doch festhalten, dass z. B. das Oberengadin früher das Mekka für Golfer in der Schweiz war, mit total vier Plätzen (heute noch 1 Platz). Auch weiss jeder Golfer, dass einer der ersten Plätze der Engadin Golf in Samedan war. Dieser wurde durch den damaligen Besitzer des Hotels Bernina in Samedan, Angelo Fanconi, gebaut, und zwar 1891 und nicht 1899 wie von *Peti Grunder* behauptet. Dieser Platz bestand vor den St. Moritzer Plätzen wie auch vor dem Platz in Maloja (ausser einem kleinen provisorischen 9-holes-Platz in St. Moritz).

Bei der Aufzeichnung der Hotels, die einen eigenen Golfplatz haben oder auf einem der Plätze über das Gastrecht verfügen, wurden unter anderen in Samedan das Hotel Quadratscha und das Golfhotel des Alpes aufgeführt. Genau wie die Golfer dieser beiden Hotels haben diejenigen aller anderen Hotels der Region das gleiche Recht der Benützung dieses Platzes (Sponsorhotels, auf denen die Gäste verbilligt spielen).

Bevor solche Berichterstattungen publiziert werden, könnte man sich über die lokale Verkehrsinteressenz genau orientieren. Mich würde es auf jeden Fall interessieren, woher die falschen und nicht vollständigen Informationen stammen.

Eine Richtigstellung in Ihrer nächsten *hotel revue* wäre meines Erachtens mehr als angebracht.

René Donatz, Präsident der Betriebskommission Engadin Golf, Samedan

Ehemaligenverein übersehen

«Braintraining für Touristiker», hotel + touristik revue Nr. 25 vom 21. Juni 1990

Auch die Schweizerische Schule für Touristik Zürich hat einen Ehemaligenverein!

Dem Autor des Artikels «Braintraining für Touristiker» sei's verziehen. Denn schliesslich besteht touriSmuST, der Ehemaligenverein der Schweizerischen Schule für Touristik (SST) in Zürich, ja auch erst seit November 1989. Verständlich also, dass die Nachricht von der Gründung noch nicht überallhin vorgedrungen ist.

Gerne nutzen wir nun die Gelegenheit, um die Informationslücke zu schliessen und unseren Verein kurz vorzustellen. touriSmuST hat sich folgende Aufgaben gestellt:

– Gedanken- und Erfahrungsaustausch unter Touristikfachleuten der Schweizerischen Schule für Touristik (SST), Zürich.
– Pflege der Beziehungen zwischen der SST, den ehemaligen Studenten und Lehrern der SST und der Tourismusbranche.
– Weiterbildung der Ehemaligen.

Bereits im ersten Vereinsjahr werden eine Reihe von gesellschaftlichen Anlässen und Exkursionen durchgeführt. Und der Veranstaltungskalender für 1991 wird mit Vortrags- und Diskussionsveranstaltungen ergänzt.

Im weiteren ist vorgesehen, die Vereinsmitglieder schriftlich über Aktuelles aus der Tourismusbranche, der SST und ihrer ehemaligen Studenten zu informieren.

Wie hiess doch der Untertitel des Berichtes: Auch Touristiker vergessen leicht ... Stimmt. Sogar dass es Journalisten gibt, die ihre Hausaufgaben im Fach «recherchieren» nicht zu ernst nehmen.

In diesem Sinn, herzlichst, *touriSmuST*

Beatrice Frei, Präsidentin (Marketing Services Crossair).

PERSONEN • FIGURES

Im Juli feiert «Patron-Direktor» **Walter Hediger** sein 25-Jahre-Dienstjubiläum im Hotel Glokkenhof in Zürich. Walter Hediger verstand es vorzüglich, durch seine umgängliche und grosszügige Art und Weise seine 90 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen langjährig im Betrieb zu behalten. Alle Angestellten und sein Kader möchten ihm hiermit herzliche Gratulation und Dankbarkeit ausdrücken und freuen sich auf weitere angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit mit ihm.

★

Nach 10jähriger Tätigkeit für die Mövenpick Unternehmung, zuletzt als Regionaldirektor mehrerer Betriebe in Zürich, verlässt **Guido Senn** (dipl. Hotelier/Restaurateur SHV/VDH) das Unternehmen, um eine neue Herausforderung anzunehmen.

Er wird als Senior Consultant und Partner seine Erfahrung bei der Firma Charles Fessel & Partner in Uitikon-Zürich interessierten Hoteliers und Bauherren zur Verfügung stellen. Die Firma bietet nebst fachgerechter Beratung, ein eigenes Architektur- und Designerbüro.

★

Seit einem Jahr steht das Gartenhotel Sternen in Domat/Ems unter neuer Leitung. **Hanno Hämmerle,** der während neun Jahren im Tschuggen in Arosa tätig war (zuletzt als Vizedirektor) und seiner ebenfalls aus dem Hotelfach kommenden Gattin **Caterina** ist es gelungen, in jeder Beziehung frischen Wind in das mit erheblichen finanziellen Aufwendungen vollständig renovierte und zu einem Bijou gewordenen Haus zu bringen. Vor zwei Monaten hat mit **Johannes D. Lenz** (Bild) im Sternen auch ein neuer Küchenchef das Zepter übernommen, ein Umstand, der Gault-Millau prompt zu einem «Zwischentest» veranlasste.

Angelo Polli, Präsident der Vereinigung der Schweizerischen Generalagenten von Marken-Champagnern durfte Anfang Juli im Rahmen einer Feier im Noga Hilton in Genf das Landwirtschaftliche Verdienst-Kreuz (L'Ordre du Mérite Agricole) der französischen Republik entgegennehmen. Als Mitglied der Kommission Cognac der Schweizerischen Vereinigung der Marken-Spirituosen hat er sich stets für diese Produkte eingesetzt. Sein Name dürfte ferner bei über 1500 Studenten der Hotelfachschulen in Zürich, Luzern und Genf, denen er sein Fachwissen weitergegeben hat, ein Begriff sein.

★

Erstmals wird diesen Sommer in Engelberg ein Gästebetreuer angestellt. **Kurt Suppiger** (30) gestaltet und betreut das neue Gästeprogramm «Erlebnis 90» des Kur- und Verkehrsvereins Engelberg. Suppiger ist seit sechs Jahren Skilehrer der Neuen Skischule Engelberg. Während der Sommermonate wirkte er bisher als Skilehrer in Neuseeland oder betreute Fahrradtouren in Frankreich.

★

Lors de sa séance tenue le 4 juillet, le Bureau de l'Office national suisse du tourisme (ONST) a élu **Peter Kuhn** sous-directeur au siège de Zurich avec effet au 1er août. Ce poste était devenu vacant par suite du transfert de **Helmut Klee,** membre de la direction, qui reprend la tête de la représentation touristique suisse pour l'ensemble des Etats-Unis. Agé de 47 ans, M. Kuhn est au service de l'ONST depuis douze ans. Au siège de Zurich, il fut successivement chef des services «presse et promotion des ventes» jusqu'en 1985. Depuis lors, il était à Francfort le représentant de ONST pour l'Allemagne. Par ses nouvelles fonctions au siège de Zurich, il dirigera le secteur «communication».

AGENDA

Messen • Foires

3.–7.9.	Gastro 1990, Fachausstellung für das Gastgewerbe, Chur
12.–16.9.	Mitcar, Paris
15.–20.9.	Imega, München
16.–18.9.	RDA-Workshop, Köln
13.–17.10.	Küche und Keller, Wien
22.–26.10	Int. Nahrungsmittelausstellung, Paris
24.–28.10.	Mitcar, Paris
27.–31.10.	Gastronomia '90, Lausanne
28.–31.10.	SCIM, Lausanne
20.–23.11.	Pollutec, Intern. Fachmesse für Umwelttechn., Lyon
27.–30.11.	WTM, London
1.–4.12.	Mediterrania, Barcelona
27.–30.11.	WTM, London
28.–31.10.	SCIM, Lausanne

Kongresse • Congrès

27.–31.8.	EUHOFA International, Helsinki
27.–29.9.	Forum Davos, «Die ältere Generation in der heutigen Gesellschaft», Davos
1991	
22./23.4.	Marketing Aktuell, St. Gallen

Generalversammlungen Assemblées générales

23.8.	Schweiz. Verband der Seilbahnunternehmungen, SVS, Lugano
5./6.9.	Schweizerischer Fremdenverkehrsverband, St. Moritz
27.9.	Verband Schweiz. konzessionierter Automobilunternehmungen, SKAG, Baden/Wettingen
24.10.	MinOtels Suisse Accueil, Luzern
17./18.11.	Anciens du Centre international de Glion, Luxembourg
14.12.	Swiss Congress Lugano

Weiterbildung SHV Formation continue SSH

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.	Neuzeitliche kalte Vorspeisen
8.–21.10.	Unternehmerseminar Zyklus 17/II
10.10.	PC: Textverarbeitung
30./31.10.	Werbung in der Hotellerie
7.–9.11.	Erfolg durch Persönlichkeitsentwicklung
8./9.11.	Erfolgreicher Verkauf an der Réception
27./28.11.	Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren
28./29.11.	Erfolgsworkshop für Frauen im Hotelfach

Schweizer Hotelier-Verein Société suisse des hôteliers

14.8.	Sitzung Geschäftsprüfungskommission, Lausanne
16.8.	Sitzung Finanzdelegation, Bern
19./20.8.	Sitzung Verbandsleitung, Bern
20.9.	Sitzung Finanzdelegation, Bern
25.9.	Sitzung erweiterte Verbandsleitung, Bern
25.9.	Sitzung Emil-Boral-Stiftung, Bern
26.9.	Sitzung Geschäftsprüfungskommission, Bern
15.10.	Sitzung Finanzdelegation, Bern
16.10.	Sitzung Verbandsleitung, Bern
14.11.	Sitzung Finanzdelegation, Bern
20.11.	Sitzung Verbandsleitung, Bern
21.11.	Sitzung erweiterte Verbandsleitung, Bern
26.11.	Sitzung Geschäftsprüfungskommission, Bern
3.12.	Sitzung Verbandsleitung, Bern
4.12.	Präsidentenversammlung, Zürich

Werbereisen Voyages de promotion

10.–14.9.	SVZ/SR «Swiss Travel Show» Skandinavien
24.9.–5.10.	SVZ/SR Werbereise Fernost

IMPRESSUM

hôtel revue + revue touristique

Editeur
Société suisse des hôteliers (SSH), Berne

Directeur d'édition
Dr. Daniel Fischer

Rédacteur en chef
Hansjürg Schweizer (HjS)

Rédactrice en chef adjointe
Maria Küng (MK)

hotel revue
Hansjürg Schweizer (HjS), rédacteur responsable a. i., Roland Flükiger (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 Hutschneker (hu)
téléphone (01) 202 99 22

hôtel revue + revue touristique
Miroslaw Halaba (MH), rédacteur responsable, Jean-Paul Fähnrich (JPF)

Collaborateurs extérieurs
Georges Baumgartner (GBr), 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 Zelnicek, promotion des ventes

Adresse
(Rédaction, annonces marché de l'emploi et service des abonnements)

hôtel revue + revue touristique
case postale, 3001 Berne
téléphone (031) 507 222
téléx 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 officiel
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.

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELLERIE und GASTRONOMIE

ADIA HOTEL

TEMPORÄRSTELLEN
DAUERSTELLEN – KADERSTELLEN

ADIA HOTEI, Adia interim AG, Brandschenkestr. 20, 8002 Zürich, Tel. (01) 202 15 55
18496/183466

Nr. 28
12. Juli 1990

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

STELLENMARKT

MARCHE DE L'EMPLOI

HOTEL ★★★★
BASLERTOR
LUZERN

Das kleinste ★★★★Hotel im Herzen Luzerns mit der persönlichen Note und der gepflegt-rustikalen Atmosphäre sucht zur Ergänzung seines jungen Teams:

Restauration

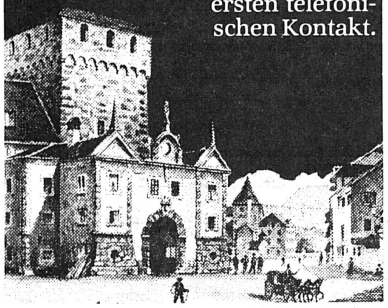
Serviceangestellte
Bardame

Empfang, per 1. August

Réceptionistin
Réceptionspraktikantin

25132/23000

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder einen ersten telefonischen Kontakt.



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

KONGRESS HOTEL DAVOS

Gesucht

CHEF(IN)
RECEPTION

ab Oktober 1990

25587/9164

4★ SHV 130 Betten 80 Mitarbeiter Promenade 94 7270 Davos-Platz

---

Kunz
Kreative Frischmarktküche

Von Anfang an dabei sein

Für die Neueröffnung des
Restaurants Mühle in Allschwil
suchen wir auf 1. August 1990 noch folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine
Servicefachangestellte(n)
evtl. Ehepaar

Haben Sie Freude
- an einer modernen, saisonbewussten Küche
- an einem gepflegten Service
- an einer anspruchsvollen Kundschaft
- und Sonntag/Montag Ruhetag?

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

Conny und Urs Kunz-Strebel
Restaurant Mühle
4123 Allschwil
Telefon (032) 85 10 31 **(ab 16. Juli 1990)**, (061) 63 33 70

25753/292044

– 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.

BRASSERIE LIPP RESTAURANT

Ein Stück Paris in Zürich

Wir bieten eine Palette an attraktiven und interessanten Stellen mit **Savoir vivre.** Eine Auswahl an Teil- und Vollzeitarbeitsstellen 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
Hilfsköche
Casseroliers

Service
Servicefachangestellte
(Garçonnes, Garçons)
Buffetiere, Buffetier
Empfangsdame (Teilzeit)
Serviceaushilfen
(Teilzeit)

Reinigung, Lingerie
Mitarbeiter(innen)
Lingerie
Office
Reinigung

Einkauf, Lagerhaltung
Magaziner
mit handwerklichem Geschick
Hilfsmagaziner

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. Männl und U. Brelowski, **URANIA RESTAURANT AG,** Zürich, Limmatstrasse 264, 8005 Zürich, freuen sich auf eine erste Kontaktnahme.

25293/41297

GOLF HOTEL
Wald huus
Davos

Für unser Bündner Hotel mit dem neuen Ferienstil suchen wir auf die kommende Wintersaison (Ende November bis Anfang April) eine junge, aufgestellte Masseurin/Bademeisterin als

Leiterin unseres Fitnesscenters

welche für den ganzen Bereich Hallenbad/Sauna/Solarium/Massage und Fitnessraum zuständig ist.

Sind Sie kontaktfreudig, haben gute mündliche Sprachkenntnisse, ein sportliches und gepflegtes Auftreten, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche, vollständige Bewerbung und auf Ihre persönliche Vorstellung in Davos. Bis bald!

GOLFHOTEL WALDHUUS, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 47 11 31
Direktion: Kurt und Helen Künzli

25626/175900

Davos

Tannalp
Die besondere Alp
im Herzen der Schweiz

Jugendherberge
+ Berggasthaus
CH-6068 Melchsee-Frutt **Tannalp**

Für unser modern eingerichtetes Berggasthaus und Jugendherberge (66 Betten), Restauration (110 Plätze) und Sonnenterrasse (100 Plätze) suchen wir per sofort oder auf Vereinbarung qualifizierte(n)

Geranten/Gerantin oder Gerantenehepaar

Wir erwarten:
- Wirtepatent A
- praktische Küchenerfahrung einschliesslich Kalkulation
- Erfahrung in Betriebs- und Personalführung
- handwerkliche Fähigkeiten
- kaufmännische Kenntnisse und unternehmerisches Denken
- Fahrausweis Kategorie A

Wir bieten:
- solide Einarbeitung
- der Aufgabe entsprechendes Salär
- ausgebaute Sozialleistungen
- selbständiges Arbeiten
- geräumige Dienstwohnung

Interessenen, welche Freude an dieser selbständigen und verantwortungsvollen Aufgabe haben, richten Ihre Kurzofferte mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto an:

Jugendherberge + Berghaus Tannalp AG
Mutschellenstrasse 116, 8038 Zürich
Telefon (01) 482 45 61

18928/169323

Anzeigenschluss: Freitag 17.00 Uhr

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

Wir haben unter anderem folgende Stellen offen gemeldet:

Ferienablös
Für eine Unternehmensberatung in der Agglomeration von Bern suchen wir vom 1. bis 15. Oktober 1990 eine

Sekretariats-Aushilfe

mit Computererfahrung. Eine gute Einführung wird vor dem oben erwähnten Datum gewährleistet.

Per August 1990 suchen wir in einem Hotelbetrieb in Zürich einen

F & B-Controller-Einkäufer

Sie haben eine gastgewerbliche Lehre und evtl. eine abgeschlossene Hotelfachschule und möchten sich weiterbilden.

Für einen 4-Stern-Hotelbetrieb in der Ostschweiz suchen wir per August/September 1990 einen

Direktionsassistenten

Aufgaben: Administration
Personalwesen
Controlling
Wir suchen Kandidaten, welche an einer Jahresstelle interessiert sind, Erfahrung im Hotelfach haben und wenn möglich eine Hotelfachschule absolviert haben.

Per sofort haben wir im Berner Oberland in einem Hotelbetrieb eine Stelle für eine

Direktionsassistentin (nur weiblich) offen.

Réception, Frontablös sowie allgemeine Mithilfe machen diesen Posten interessant. Wir suchen eine Kandidatin ab zirka 25 Jahren mit Erfahrung in ähnlicher Position, welche an einer Jahresstelle interessiert ist.

Einen

Chef de service

suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle im Saanenland.
Der Auftraggeber stellt sich einen Kandidaten mit Erfahrung in gleichwertiger Stellung vor, welcher zirka 25 bis 30 Jahre alt ist und Freude hat, eine Brigade von 10 bis 15 Personen zu leiten.

Einen

2. Front Office Manager (männlich)

suchen wir nach Vereinbarung für einen Hotelbetrieb in der Nordschweiz. Sie sollten Erfahrung als Chef de réception mitbringen, Freude an den Sprachen haben und auch einige Fremdsprachen beherrschen. Die Verantwortung der Réception sowie Reservation würde Ihnen vollumfänglich übertragen.

In Jahresstelle suchen wir in der Zentralschweiz einen

Betriebsassistenten

für die F & B-Einarbeitung, die Bestellungen und das Lagerwesen, Bankettdurchführungen sowie Réceptionsablös. Für diese interessante, abwechslungsreiche Stelle suchen wir einen Kandidaten mit einer abgeschlossenen Hotelfachschule zwischen 23 und 26 Jahren. Aufstiegsmöglichkeiten sind in diesem Betrieb vorhanden.

Auszug aus den offenen Stellen der Einzelvermittlung

Restaurant in einem Einkaufszentrum in der Nähe von Zürich sucht noch folgende Mitarbeiter:

Serviceangestellte/Kellner (Mitte August)
Commis de cuisine (1. August)

sowie einen **Küchenchef** (Sous-chef) Eintritt nach Vereinbarung.

Abends und alle Sonn- und Feiertage frei. Nur Schweizer oder Bewerber mit B-/C-Bewilligung. Wenn Sie sich für eine der Stellen interessieren, rufen Sie uns an, oder schicken uns gleich Ihre Bewerbungsunterlagen.

Grösseres Hotel im Berner Oberland sucht per sofort

Kellner/Serviceangestellte (à la carte)

sowie einen **Commis de cuisine**

Es sind keine Saisonbewilligungen vorhanden.

Wir haben weiterhin in der ganzen Deutschschweiz viele Stellen offen für

Jungköche (m/w)
Chef de partie
Sous-chef

Es sind zum Teil Saisonbewilligungen für qualifizierte Bewerber vorhanden.
Rufen Sie uns an und verlangen ein Bewerbungsformular.

25712/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein

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 Berufskenntnisse tagtäglich anwenden können und trotzdem noch genügend Freizeit für Ihre Hobbies haben?

Gelernte

Köche

haben die Möglichkeit, sich zum

Geranten

eines M-Restaurants ausbilden zu lassen.

Wir erwarten:
- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- einige Jahre Praxis
- Idealalter 23–26 Jahre
- Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung
- Freude am Kontakt mit Gästen
- eventuell Führungserfahrung

Wir bieten:
- individuelle Karriereplanung
- Übernahme der Kosten für den Wirtekurs 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

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 Bewilligung 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

★★★★★

FÜRIGEN
HOTEL
Restaurants * Bar * Kongresszentrum
Fürigen * Stansstad * Harissen

Wir suchen nach Übereinkunft

BANKETT- und SEMINAR-MANAGER

Aufgabe:
- Verkauf und Reservation von Banketten und Seminaren
- Empfang und Betreuung im Betrieb
- Organisation und Disposition von allen Seminaren und Banketten
- Fellow up von sämtlichen Offerten
- Stellvertretung des Direktors

Anforderungsprofil:
- Erfahrung in Service, Küche und Administration
- Natürliche, freundliche Erscheinung
- Verkaufsorientiert
- Organisations- und Führungseigenschaften

Diese Jahresstelle ist nach Vereinbarung zu besetzen. Interessenten wenden sich schriftlich oder telefonisch an das Personalbüro.

25382/11932

HOTEL FÜRIGEN
6363 FÜRIGEN
Telefon (041) 63 22 22

Anzeigen-Aufträge
per Telefax
031 46 23 95
rund um
die Uhr.

Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

Stellengesuche

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1035	Chef de partie	22	AU	A	Jan. 90	E	Hotel/Rest., Basel
1036	Chef de cuisine	37	F	A	Sept. 90		Restaurant, Jura VD
1037	Koch	43	D	B	Aug. 90	D/I	Hotel/Rest. bis ★★★-Betriebe
1038	Koch	22	F		Dez. 90	F	Hotel/Rest.
1039	Küchenchef	48	CH		n. Ver.	D/F/I	Hotel-Rest., ZH/AG A-Wirtepatent
1040	Küchenchef	27	A	A	Dez. 90	F/E	★★★★-Hotel, Inner-CH, VS, BE Oberl.
Service/Service							
2632	Kellner	23	A	A	Juli 90	D/E	Hotel/Rest.
2633	Sefa	21	YU	A	Okt. 90	D	Rest.; hat CH-Erf.
Administration/Administration							
3663	Betriebsassistentin	26	CH		Okt. 90	F/I	Hotel/Rest., Basel
3664	1. Réceptionistin		CH		Okt. 90	F/E	★★★- bis ★★★★-Hotel, Stans/Umgeb.
3665	Réceptionspraktikantin	23	CH		Juli 90	D/F/I	Hotel, Lausanne, Vevey, Montreux
3666	Geschäftsführerin	31	D	C	n. Ver.	D/E	Rest., LU, ZG, Cham
3667	F&B Assistant (m)	24	CH		Jan. 91	D/E/F	★★★★- bis ★★★★-Hotel, Inner-CH, Luzern
3668	Sales-Assistentin	27	D	A	Okt. 90	F/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel, Thun, Bern, Interlaken
3669	Réceptionistin	23	CH		Sept. 90	D/E/F	Hotel
3670	Réceptionistin	26	D	A	n. Ver.	D/E	Hotel, Grenznähe Konstanz.
3671	Réceptionspraktikantin	25	CH		Juli 90	D/F/E	Hotel, West-CH
3672	Réceptionistin	25	D	A	Aug. 90	E/F	Hotel, West-CH
3673	Réceptionspraktikantin	21	NL	A	Dez. 90	D/F/E	Hotel
Hauswirtschaft/Ménage							
4718	Gouvernante	24	CH		Sept. 90	E/I	Hotel/Rest., SG bis ★★★-Hotel
4719	Hilfsgouvernante	19	CH		Sept. 90	D	BE/Oberland, Kt. LU
4720	Küchenbursche	26	P	A	Aug. 90	F	Hotel/Rest.
4721	Küchenbursche	26	P	A	n. Ver.		Hotel

25713/84735

1 Referenznummer
2 Beruf (gewünschte Position)
3 Alter
4 Nationalität
5 Arbeitsbewilligung
6 Eintrittsdatum
7 Sprachkenntnisse
8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 260.– pro Halbjahr oder Fr. 450.– pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern, Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet, Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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.

Gratis Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der hotel+touristik revue unter der Rubrik «Stellengesuche». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon

(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____ Geboren: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____ Nationalität: _____

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

Art des Betriebes: _____

Aushilfsstelle vom: _____ bis: _____

Bemerkungen: _____

Foto

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:	gut	mittel	wenig		gut	mittel	wenig
deutsch	☐	☐	☐	italienisch	☐	☐	☐
französisch	☐	☐	☐	englisch	☐	☐	☐

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

Betrieb	Ort	Funktion	Dauer (von bis)
1.			
2.			
3.			

Ich wünsche ein Gratis-Stelleninserat in der hotel revue ☐ ja ☐ nein Datum: _____ Unterschrift: _____

Senden Sie den in Blockschrift ausgefüllten Bewerbungstalon an: Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern, Telefax (031) 507 334

Mensa der Universität Zürich Zentrum

Für diesen modern konzipierten Verpflegungsbetrieb suchen wir nach Vereinbarung eine tüchtige

Betriebsassistentin

Im Rahmen Ihres vielseitigen Aufgabengebietes werden Sie u. a. im Bereich der Mensa zur Aufsicht und Mitarbeit eingesetzt sowie die Verantwortung im Rückwärtigen Dienst übertragen. Im administrativen Bereich gilt es, die Personaleinteilung und allgemeine Büroarbeit zu erledigen.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns an. Herr H. Suren gibt Ihnen gerne weitere Auskunft, Telefon (01) 383 14 85, oder richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
Mühlebachstrasse 86
8032 Zürich

25535/41408

UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

Parkhotel Waldau ★★★★★

Wir suchen für unser ★★★★★-Erstklasshaus am Bodensee auf August/September 1990 oder nach Übereinkunft

Chef de service

Verfügen Sie über
- sicheres, freundliches Auftreten
- gute Erfahrung im A-la-carte-Service
- Organisationstalent und kaufm. Flair
- angenehme Umgangsformen sowohl mit den Gästen als auch mit den Mitarbeitern
- Sprachkenntnisse

Wir bieten Ihnen
- gediegene und sehr gepflegte Gästeräume
- kreative, qualitativ hochstehende Küchenleistungen
- gut ausgebildete, ausbaufähige und lückenlose Servicebrigade
- anspruchsvolle, internationale Stammkundschaft
- grosse Selbständigkeit innerhalb des gesamten Verkaufsbereiches

Ihre Bewerbung nimmt gerne entgegen:

O 25491/29181

Parkhotel Waldau ★★★★★
Propr. René Federer
CH-9400 Rorschach
Telefon 071 43 01 80

O 19146/29181

Ein altes, aber baulich junggebliebenes, mittelgrosses Engadinerhaus mit viel Charme und Umschwung sucht auf den kommenden Frühling oder nach Übereinkunft eine

Betriebsleiterin

mit Fachwissen, Sprachkenntnissen, Herz und Verstand.

Gekonnt Gäste betreuen, geschickt Mitarbeiter führen und einsetzen und mit Persönlichkeit dem Haus vorstehen – das sind u. a. die Eigenschaften, die wir von Ihnen erwarten.

Wenn Sie zwischen 30 und 45 Jahren alt sind und über die nötige Erfahrung im Hotelwesen verfügen, würden wir uns über Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen sehr freuen.

Bitte richten Sie diese unter Chiffre 25315 an hotel revue, 3001 Bern.

25315/27960

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Wir suchen für die diversen Bergrestaurants in einem berühmten Winter- und Sommerkurort im Bünderland auf Herbst 1990 einen

Leiter oder Leiterehepaar

Betriebliche Angaben:
4 verschiedene Bergrestaurants mit zirka 1500 Sitzplätzen. Teilweise Bedienung und Selbstbedienung.

Aufgabenbereich:
- Führung des Hauptbetriebes
- Verantwortlichkeit für die gesamte Einkaufsorganisation
- Überwachung des Rechnungswesens
- Mitwirkung im Marketingbereich

Anforderungen:
- gründliche Ausbildung in der Restauration
- Erfahrung in der Betriebsführung
- Flexibilität
- Freude, auch Neues einzuführen

Wir bieten:
- Jahresstelle mit grösstmöglicher Selbständigkeit
- Mitglied der Geschäftsleitung
- schönes Wohnhaus

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

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

Schweizer Hotelier-Verein

25741/84735

Feller im Seegerhaus in St. Gallen sucht

Betriebs-Assistentin

sowie

Chef de Service

(weiblich)

Haben Sie Erfahrung im Gastgewerbe, suchen eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe und sind 25 Jahr oder älter?

Näheres über Ihren neuen Aufgabenbereich erteilt Ihnen gerne unser Geschäftsführer, Herr Heinz Perschl, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte direkt an

feller

im Seegerhaus

BISTRO : CAFE : IL TEATRO : BAR
Oberer Graben 2 : 9000 St. Gallen

071 23 14 12

25751/68640

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 Säli;
- sehr schöner Saal mit zirka 300 Plätzen;
- Sitzungszimmer 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.

25128/294683

Für die Leitung unseres

merkur Restaurant

in **Wetzikon** suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine(n)

Geschäftsführer(in)

Wir bieten Ihnen:
- eine selbständige Position innerhalb einer gut organisierten Restaurantkette
- Erfolgsbeteiligung
- ein gut ausgebautes Sozialpaket
- Sonn- und Feiertage frei
- Weiterbildung an internen und auswärtigen Kursen
- eine 5. Ferienwoche

Wie wir uns den/die Stelleninhaber(in) vorstellen:
- Berufserfahrung im Gastgewerbe (mit Lehre)
- Erfahrung in der Personalführung
- Besitz des Fähigkeitsausweises mit Alkohol
- initiative Persönlichkeit mit Freuden am Verkauf und am Kontakt mit Gästen

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an untenstehende Adresse:

MERKUR AG
Fellerstrasse 15
3027 Bern

O 25598/86851

The very best

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Qualität, Exklusivität und Kreativität werden bei uns grossgeschrieben. In unserer Küche, in der für zwei Spezialitätenrestaurants, einen Businessgrill sowie für das Café St. Gotthard gekocht wird, suchen wir nach Vereinbarung einen

Chef tournant

der über langjährige Erfahrung verfügt und eine Herausforderung sucht.

Was Sie erwartet und was wir Ihnen bieten, erläutern wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch. Rufen Sie uns an: Herr Ch. Kurer, Personalchef, oder Herr R. Raedlein, Küchenchef.

24925/41220

Hotel St. Gotthard
. . . warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8001 Zürich
Tel. 01/211 55 00

Manz Privacy Hotels

MOLINO Pizzeria

Tipico italiano

*Für unser neues italienisches Spezialitätenrestaurant in **Uster** suchen wir einen qualifizierten*

Stellvertreter/Chef de Service unseres Geschäftsführers

(italienischer Herkunft mit B- oder C-Bewilligung)

Das Restaurant umfasst 76 Sitzplätze. 13 Mitarbeiter erfüllen die vielseitigen Wünsche unserer Gäste.

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 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.

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

Unser Herr A. Steiner freut sich auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

Jelmoli
Zürich-City
Personalabteilung, Herr A. Steiner
Tel. 01/220 47 19
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

G 25391/74314

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01

Unsere 1. Hausdame hat geheiratet und verlässt uns im kommenden Herbst. Für die Leitung des gesamten hauswirtschaftlichen Bereiches suchen wir daher eine

Generalgouvernante

(Executive Housekeeper)

mit Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft.

Es versteht sich, dass für diese Position nur ein «Profi» in Frage kommt!

Erfahrung in sämtlichen hauswirtschaftlichen Bereichen (Etage, Lingerie, Buffet, Economat), **mit Schwergewicht Etage,** wird ebenso vorausgesetzt wie die Fähigkeit, ein grösseres Mitarbeiterteam zu führen sowie gute – zumindest mündliche – Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse von Vorteil).

Die Stelleninhaberin trägt auch für die gute Ausbildung unserer HotelfachassistentinnenLehrtöchter die Verantwortung.

Die Generalgouvernante arbeitet weitgehend selbständig und wird in ihrer Aufgabe von Etagen-, Lingerie- und Officegouvernanten unterstützt. Sie wird sich in erster Linie um die Etage (Sauberkeit und Unterhalt der Gästezimmer) und um die Sauberkeit sämtlicher öffentlicher Räume (Restaurants, Bars usw.) kümmern, gleichzeitig aber die Oberaufsicht über den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich wahrnehmen.

Wir bieten:
- selbständige und vielseitige Aufgabe mit grosser Verantwortung und entsprechender Kompetenz
- interne Weiterbildung

Möchten Sie in unserem Team mitmachen? Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Referenzen, Zeugniskopien, Foto und Handschriftprobe.

SWISS

Gauer Hotel Schweizerhof
Personalabteilung
Bahnhofplatz 11, 3011 Bern
Telefon (031) 22 45 01

25569/4600

Möchten Sie in einem aufgestellten jungen Team mitarbeiten?

Wir suchen in **Jahresstelle** einen

Chef de service

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe stellen wir uns eine **Frau** oder einen **Mann** vor.

Gute Fach- und Sprachkenntnisse, Führungseigenschaften und Teamfähigkeit sind die wichtigsten Voraussetzungen für diese Tätigkeit.

Herr W. Jaggi freut sich auf Ihren Anruf und erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft.

23692/4081

HOTEL BELLEVUE PALACE BERN ★★★★★

Kochergasse 3–5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Tx. 911 524

swissôtel

Gesucht für Erstklasshotel mit bekanntem Restaurant in **Zürich**

Aide-Patron/ Stellvertretender Direktor

einsatzfreudig und energisch, belastbar, selbständig und flexibel. Eine Fachausbildung in Theorie und Praxis, Organisationstalent, **Sprachen D, F, E** und etwas EDV-Erfahrung erwünscht.

Wir bitten um vollständige Unterlagen mit Foto und **handschriftlichem Bewerbungsschreiben.** Die Stellung ist entwicklungsfähig, auf Wunsch komfortable eigene Wohnung.

Offerten unter Chiffre 44-50397 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 25670/44300

Hotel Merkur
Rôtisserie
«Le Mazot»

Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb im Zentrum von Interlaken suchen wir per 1. September 1990 oder nach Vereinbarung

Küchenchef

zur selbständigen Leitung unserer mittleren Küchenbrigade sowie Einkauf und Kalkulation.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit (Teller-, A-la-carte- und Gruppenservice), angenehmes Arbeitsklima sowie einen guten Lohn.

Interessenten senden bitte ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

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

25401/16446

Jobby-Phone: Tel. 01/202 86 95

Gibt jederzeit Auskunft über die interessantesten Stellen bei Mövenpick.

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Küchenchef

Das grösste Kongress-Hotel des Kantons Zürich, 3 Restaurants, Bankettträumlichkeiten für bis zu 1200 Personen, Catering-Veranstaltungen für über 1500 Personen sowie 149 Zimmern, sucht auf den 1. September 1990 oder nach Vereinbarung einen kreativen, neuzeitlichdenkenden und initiativen

Wir bieten:
- junge, motivierte, ca. 35köpfige Küchenbrigade
- alle Vorteile eines Grossunternehmens
- überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten
- Personalrestaurant
- Parkplatzmöglichkeiten
- Einkaufsvergünstigungen

Sie bringen mit:
- Organisationstalent
- Sinn für Details
- Sie haben schon eine Brigade geführt
- kreatives Denken
- Kostenbewusstsein – Kalkulationssicherheit
- fundiertes Fachwissen
- mündliche Sprachkenntnisse in D, F, E

Sollte Sie unser Inserat ansprechen, so erwartet Herr Norbert Fontana, Direktor, gerne Ihren Anruf, um weitere Details in einem persönlichen Gespräch zu erläutern.

Telefon: 01-840 25 20.

Zürich-Regensdorf
MÖVENPICK HOTEL

Pâtissier/ère

Das grösste Kongress-Hotel des Kantons Zürich, 3 Restaurants, Bankettträumlichkeiten für bis zu 1200 Personen, Catering-Anlässe für über 1500 Personen sowie ein Hotel mit 149 Zimmern, sucht per 1. August 1990 oder nach Vereinbarung eine/n kreativen und berufserfahrenen

Wir suchen:
- junge, unkomplizierte Person, welche Spass hat an Herstellungen von kreativen Süssspeisen
- ist Ihr Hobby Zuckerziehen oder haben Sie sonst ein Spezialgebiet?
- Wir geben Ihnen Zeit diese Hobbys auszuführen für unsere Bankettanlässe

Wir bieten:
- junges, motiviertes Team
- alle Vorteile einer Grossunternehmung
- Personalzimmer/Wohnung
- Personalrestaurant
- Parkplatzmöglichkeiten
- Einkaufsvergünstigungen
- Möglichkeiten zum Messebesuch
- Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten

Sollten Sie von unserem Inserat angesprochen sein, so erwartet Herr Norbert Fontana, Direktor, gerne Ihren baldigen Anruf, um weitere Details mit Ihnen persönlich zu besprechen.

Telefon: 01-840 25 20

Zürich-Regensdorf
MÖVENPICK HOTEL

Die Stelle des

Verkaufsleiters

ist neu zu besetzen.

Im zentral gelegenen Egerkingen betreiben wir das 4****
MÖVENPICK HOTEL UND KONFERENZZENTRUM
mit 144 Zimmern, 4 Restaurants und Bankettträumen bis zu 300 Personen.

Folgende Angaben fallen in seinen Aufgabenbereich:
- Mitarbeit bei der Erstellung des Marketingplanes
- Betreuung der Gäste und Akquisition von Neukunden
- Kontaktpflege mit Vertretern der Reisebranche
- Erstellen und umsetzen des Verkaufsplanes
- Koordination der externen Werbung
- Leitung des 3köpfigen Teams

Für Bewerber(innen) mit branchenbezogener Erfahrung ergibt sich die Möglichkeit zur selbständigen Entfaltung in dieser Domäne.

Falls Sie mehr über diese Position erfahren möchten, rufen Sie uns doch einfach an, damit wir einen geeigneten Termin vereinbaren können. Oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

J. Rud. von Rohr oder Stefan Büschi
Höhenstrasse 666
4622 Egerkingen
Telefon 062/62 62 11

Egerkingen
MÖVENPICK HOTEL
und Konferenz-Zentrum

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!

Mövenpick Stellenvermittlung
Seestrasse 160, Postfach, 8027 Zürich
Telefon 01/201 24 66
Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Ich interessiere mich für eine Stelle bei Mövenpick. Bitte informieren Sie mich unverbindlich über meine Einstiegsmöglichkeiten:

- ☐ in einem Restaurant
- ☐ im Hotel
- ☐ in einem Marché-Restaurant
- ☐ in einem Silberkugel- oder Cindyrestaurant
- ☐ in der Küche
- ☐ im Service
- ☐ im Handel/Produktion
- ☐ in der Verwaltung
- ☐ Deutschschweiz
- ☐ Westschweiz
- ☐ im Tessin
- ☐ Süddeutschland
- ☐ Norddeutschland
- ☐ Kanada
- ☐ Mittlerer Osten
- ☐ Ferner Osten
- ☐ Region spielt keine Rolle
- ☐ _____

Meine Adresse:

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____
Alter: _____
Beruf: _____
Nationalität: _____ Bewilligung: _____

Hotel National

★★★★ 3920 Zermatt

Zur Unterstützung unseres gepflegten und beliebten Speiserestaurantes suchen wir auf die kommende Wintersaison

Chef de rang

Commis de rang

sowie

Commis de cuisine

Eintritt Mitte November oder nach Vereinbarung

Wenn Sie einsatzfreudig sind, einen guten Teamgeist besitzen und es gerne mit einer internationalen Kundschaft zu tun haben, freuen wir uns auf Ihren Anruf oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu:

Verena Conzett, Directrice
Hotel National, 3920 Zermatt
Telefon 028/66 11 66

25668/182141

NELSON

Planen Sie Ihre Zukunft mit uns!

Für unsere **NELSON PUB-BETRIEBE** suchen wir verantwortungsbewusste junge Leute.

Ihren Einstieg in die Nelson-Organisation sehen wir in der Funktion als

SPRINGER(IN)

oder als

GESCHÄFTSFÜHRER-ASSISTENT(IN)

und unser Ziel wäre es, Sie möglichst schnell für die Position einer/eines

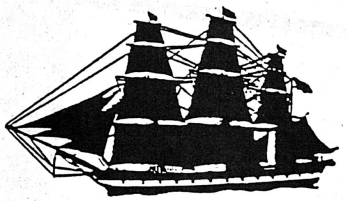
GESCHÄFTS-FÜHRERS (-IN)

vorzubereiten. (Wenn Sie sich eignen, bezahlen wir für Sie sogar den Wirtekurs.)

Sie sind jung, aufgestellt und kontaktfreudig, haben bereits etwas Gastgewerbeerfahrung und möchten gerne Verantwortung übernehmen, dann können wir Ihnen ein überdurchschnittliches Salär offerieren. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an:

Evelyn Zürcher
NELSON PUBS AG SEEWEN-SZ
Verwaltung, Chüngengasse 1
8805 Richterswil-ZH (Tel. 01/784 76 74)

O 25647/253219



HOTEL E EUROPE

CH-8008 ZÜRICH, DUFOURSTRASSE 4
Telefon 01/47 10 30, Telex 816461, Fax 251 03 67

Gesucht in aufgestelltes Team:

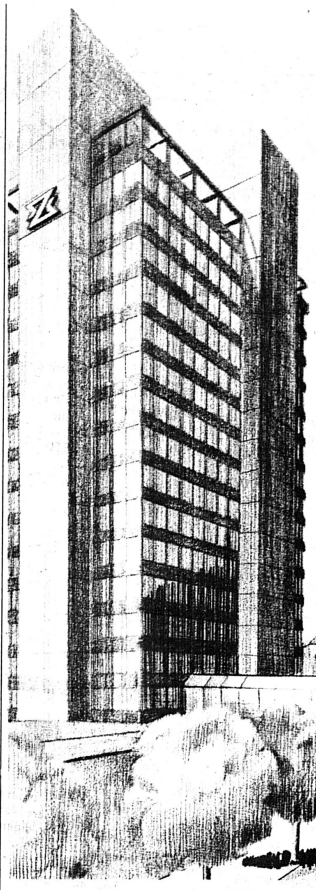
Réceptionist
Réceptionspraktikant

Sind Sie sprachgewandt, kontaktfreudig und lieben Sie Verantwortung? Dann erwartet Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe.

Fühlen Sie sich angesprochen? – Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

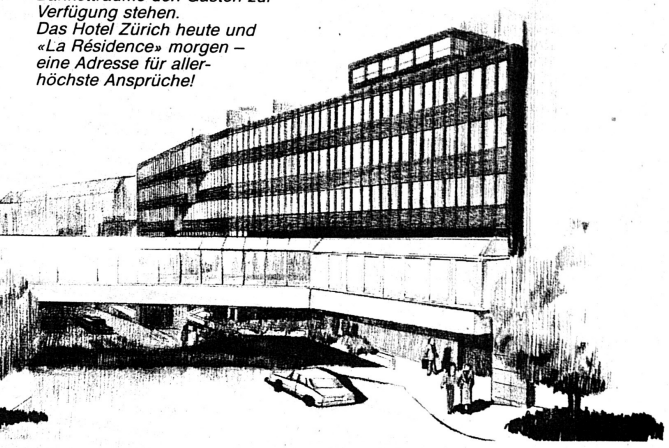
Auskunft erteilt Ihnen: Herr K. Zahner, 10–12 Uhr, Telefon (01) 47 10 30.

25631/40231



Hotel Zürich

Das im Jahre 1972 in Betrieb genommene Hotel Zürich ist das bekannteste De-Luxe-Hotel im Herzen der Stadt Zürich, direkt neben der Limmat. Der Hotelbau besteht aus drei Untergeschossen, einem dreigeschossigen, horizontal betonten, terrassierten Basistrakt und dem neunzehnstöckigen Turmhochhaus mit 210 Zimmern, 10 Suiten und insgesamt 400 Betten.
Im Sommer 1990 wächst das Hotel Zürich gar über sich hinaus, denn dannzumal wird nämlich das «La Résidence» eröffnet. «La Résidence» ist ein luxuriöser Erweiterungsbau, der ober- und unterirdisch mit dem Hotel Zürich verbunden ist. Zu den bestehenden 220 Zimmern und Suiten, Restaurants und Konferenzmöglichkeiten werden in der «La Résidence» 80 Executive-Zimmer für höchste Komfortansprüche, eine stilvolle Brasserie, Duplex-Suite sowie weitere grössere und kleinere Tagungs- und Bankettträume den Gästen zur Verfügung stehen.
Das Hotel Zürich heute und «La Résidence» morgen – eine Adresse für allerhöchste Ansprüche!



Möchten Sie an der Organisation Ihres Arbeitsplatzes mitarbeiten?

Mitte Mai haben wir den ersten Teil unseres Erweiterungsbaus «La Résidence» eröffnet. Damit wir den hohen Ansprüchen unserer Gäste genügen können, suchen wir initiative, einsatzfreudige und freundliche Mitarbeiter in folgenden Bereichen:

FRONT OFFICE:
Réceptionist(in)
Nachtréceptionist
Telefonist(in)

HAUSDIENST:
Etagengouvernante
Zimmermädchen

SERVICE:
Chef de service, Tournant
Mitarbeiterin Barservice
Roomservice-Kellner

DIVERSE:
Elektriker/
Elektromonteur
Stewarding-Mitarbeiter

Nebst einer abwechslungsreichen, herausfordernden Stelle bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit (42,5 Stunden pro Woche), ein gutes Gehalt mit vorbildlichem Prämiensystem sowie schöne Personalzimmer mit Dusche/WC im Stadtzentrum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an Herrn P. Schnüriger oder Frau U. Bieri. Oder rufen Sie uns einfach an, um erste Fragen zu klären.

Ausländische Bewerber(innen) berücksichtigen wir gerne, wenn sie im Besitz einer B- oder C-Bewilligung sind.

Hotel Zürich, Neumühlequai 42, 8001 Zürich
Telefon (01) 363 63 63 (Zentrale) oder (01) 362 34 37 (Direkt)

25500/41432

Restaurant

Alte Post
Grindelwald

Wir suchen für sofort in heimeliges Spezialitätenrestaurant netten, tüchtigen, jungen

Koch/Commis de cuisine

Offerten bitte an
Rudolf Gruber
Telefon (036) 53 42 42

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

25633/14273

Restaurant Seehus
6052 Hergiswil

Möchten Sie wieder einsteigen, nochmals probieren oder gar umsteigen? Bei uns ist für eine(n)

Köchin/Jungkoch/Koch

eine Stelle frei.

Sie arbeiten soviel Sie wollen – wir sind flexibel.

Telefon (041) 95 31 23

P 25345/44300

"HÄB DE PLAUSCH BEM SCHAFFE"

IM

GASTHOF ZUM SCHÜTZEN

IN AARAU

Wir wollen unser Team ergänzen und suchen für folgende Stellen einsatzfreudige und eigenständige Mitarbeiter:

SERVICEMITARBEITER/-IN

mit
Verantwortungsbewusstsein
Selbständigkeit
Eigeninitiative

KOCH IM PERSONALRESTAURANT

KOCH FÜR A LA CARTE SERVICE & BANKETTE

Ideenreich
Qualitätsbewusst

Sicher haben Sie noch viele Fragen zu den Jobs. Rufen Sie uns doch an, damit wir uns treffen und wir Ihnen die zukünftigen Aufgaben genauer erläutern können. Oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen:

Michael Roller & Carmen Gloor, Gasthof zum Schützen, Schachenallee, 5001 Aarau, Tel 064/ 22 28 53

25465/96580

HOTEL
DAVOSERHOF ★★★★
DAVOS

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

M-Restaurant Shoppyland

Wir suchen

Koch

Für den Mittagsservice und das Zubereiten und Anrichten der Menüs, des Salat- und Dessertbuffets sowie für die Kundenbedienung, freuen wir uns auf einen Mitarbeiter mit abgeschlossener Lehre und Teamgeist.

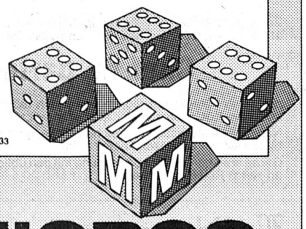
Wir bieten:
- 5-7 Wochen Ferien, 41Std./Woche
- freie Sonn- und Feiertage
- gezielte Aus- und Weiterbildung
- M-Klubschule-Angebot gratis
- finanzielle Beteiligung: M-Partizipationsschein
- vorzügliche Salärbedingungen und Sozialleistungen

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Kontaktnahme.

Herr A. Werren gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

GENOSSENSCHAFT MIGROS BERN
Personalabteilung
3321 Schönbühl
Tel.: 031/85 11 11

Seite 228
mehr über offene MIGROS-Stellen



P 25439/94633

MIGROS

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

Wynhus zum Bären
syt 1371
Münsingen

Wir sind ein junges, dynamisches Team, das voll für seine anspruchsvollen Gäste da ist.

Für sofort oder nach Vereinbarung suchen wir Verstärkung.

Einem/einer

Koch/Köchin
sowie einer/einem
Serviertochter/Kellner

die bereit sind, in unserem Sinn mitzuarbeiten, können wir äusserst angenehme Arbeitsbedingungen anbieten.

Wenn Sie gerne in einem gepflegten und neuzeitlich geführten Restaurationsbetrieb (14 Gault Millau Punkte) tätig sein möchten, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Rufen Sie uns bitte an, damit wir einen Gesprächstermin vereinbaren können. Wir freuen uns darauf.

Was Sie noch interessieren dürfte:
- Anfänger(innen) werden von uns sorgfältig eingearbeitet
- Auf Wunsch kann ein möbliertes Zimmer zur Verfügung gestellt weren
- Für einsatzfreudige Mitarbeiter bestehen echte Aufstiegschancen

Heidi und Beat Soltermann
Restaurant Wynhus zum Bären
3110 Münsingen
P 25674/63754

Anzeigen-Aufträge
per Telefax
031 46 23 95
rund um
die Uhr.

Hotel · Restaurant
TELLSPLATTE
6452 Sisikon · Tel. 044/2 16 12

Sind Sie interessiert, in einem lebhaften Betrieb mit Stosszeiten mitzuarbeiten? Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Chef de service
(Jahresstelle)

Sous-chef
Koch

Kochlehrling
(Jahresstelle)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Fam. P. Thomann

25740/31755

An der Axenstrasse
bei der Tellskapelle am Vierwaldstättersee

KURHAUS
SONNMATT
6006 Luzern

In unser bekanntes Kurhaus mit 160 Betten, an idyllischer Lage und mit der gepflegten Atmosphäre eines Erstklasshotels suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Hotelréceptionistin/ Sekretärin

mit 1 bis 2 Jahren Erfahrung.
- Lieben Sie selbständiges Arbeiten?
- Sind Sie ein Organisationstalent?
- Suchen Sie eine Herausforderung?
- Ein junges, dynamischs Team steht Ihnen zur Seite
- 50% vom 13. Monatslohn
- Angenehme Arbeitszeiten

Bewerbungen erwarten wir gerne von Schweizern oder Ausländern mit Bewilligung B oder C an:

KURHAUS SONNMATT
M. u. l. de Francisco-Kocher, Direktion
6000 Luzern 15
Telefon (041) 39 22 22

25328/23337

Randolins
7500 St. Moritz

Wir **suchen** per sofort oder nach Übereinkunft zur Ergänzung unseres jungen Teams

Réceptionistin
oder kfm. Angestellte mit Hotelerfahrung

Aufgabenbereich:
- Reservationen
- Gästeempfang
- 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 lebhaften Betrieb mitzuarbeiten, belastbar sind und gerne selbständig arbeiten, so senden Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an L. Utelli, Direktor, Hotel Randolins, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 77 55, Fax (082) 3 85 39.

25106/33987

RESTAURANT
SCHLOSS BINNINGEN

In französisches Spezialitätenrestaurant suchen wir per Anfang August oder nach Übereinkunft

Kellner
oder
Servicefachangestellte

Wenn Sie Freude an einer anspruchsvollen und abwechslungsreichen Tätigkeit haben, dann passen Sie in unser Team. Sonntag und Montag frei.

Gusti et Silvia Beerli
Cuisine française
4102 Binningen, Schlossgasse 5
Téléphone (061) 47 20 55
Jours de fermeture dimanche et lundi

P 24756/60739

Bärli-Bar Muhen

Wir suchen nach Übereinkunft aufgestellte, an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Barmaid

in unsere bekannte

Bärli-Bar

Unverbindliche Anfragen an Herrn oder Frau Hottiger, Telefon (064) 43 24 20.

O 25646/124095

Gasthof Bären

Hotel Krone Solothurn

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams

Empfangs-sekretär(in) Réceptionist(in)

... die ihre Fremdsprachenkenntnisse bei uns einsetzen möchte.

Wenn Sie durch Ihre persönliche Note viel zum Wohle des Gastes beitragen wollen, sind Sie bei uns richtig.

Wir bitten einem (einer) flexiblen, einsatzfreudigen Mitarbeiter(in) eine interessante Stelle.

Bitte rufen Sie uns an.
Herr J. Küng gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

P 25687/31852

J. und B. Kung-Roschi
Tel. 065 22 44 12

Wir suchen

AUSSENDIENSTBERATER

zur Betreuung der Kunden in der ganzen Schweiz für ein bekanntes Handelsunternehmen der Hotellerie und Gastronomie. Idealerweise sind Sie gelernter Koch oder Kellner mit Hotelfachschulabschluss, haben ein Flair für den Verkauf und suchen eine längerfristige Tätigkeit. Es erwartet Sie eine selbständige Aufgabe in einem innovativen, besteingeführten Kleinunternehmen, ein Geschäftswagen und ein interessantes Gehalt. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.
Zürich, Herr Oehrli

BÄCKER/KONDITOR

Mitten in der Stadt Bern, in einem Grossbetrieb mit flexiblen Arbeitszeiten, wird Teamarbeit grossgeschrieben. Sie backen Brote, kreieren Süssspeisen und lassen Ihrer Phantasie freien Lauf. Ein schönes Zimmer, gute Sozialleistungen und ein grosszügiges Salär erwarten Sie.
Bern, Herr Liechti

CHEF DE PARTIE

Ein Haus allerersten Ranges in einem internationalen Feriendorf des Berner Oberlandes sucht eine Person mit Freude am Beruf und Erfahrung in ähnlicher Funktion. Es zählt aber vor allem Ihre Persönlichkeit! Ein möbliertes Studio und Sportanlagen stehen Ihnen u. a. zur Verfügung.
Bern, Herr Liechti

RÉCEPTIONIST(IN)

Möchten Sie während der Sommermonate an der lebhaften Réception eines Erstklasshotels im Zentrum Zürichs arbeiten? Es erwartet Sie eine interessante Tätigkeit, und Sie können Ihre Fremdsprachenkenntnisse täglich im Umgang mit der internationalen Kundschaft anwenden.
Zürich, Frau Wysling

CHEF TOURNANT

Sie sind ein kompetenter Fachmann und versiert auf allen Posten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe in der schönen Küche eines ★★★★-Hotels mit zwei gepflegten Restaurants sowie Bankettabteilung.
Zürich, Herr Keller

CHEF DE RANG

Für ein gepflegtes französisches Restaurant eines ★★★★-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 6.00 bis 15.30 Uhr.
Zürich, Herr Keller

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

PERSONALBERATERIN

Wir suchen eine junge, dynamische Dame für die vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe in unserem motivierten Team. Bei dieser abwechslungsreichen Tätigkeit sind Selbständigkeit und Verantwortung grossgeschrieben, 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 Oehrli

C 25551/183466

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

Hotel Merkur
Rôtisserie
«Le Mazot»

Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Kellner

Ihre Offerte mit Foto und Zeugniskopien senden Sie bitte an die Direktion, oder rufen Sie uns an, Telefon (036) 22 66 55.

25705/16446

Hotel waldhaus Dolder Zürich

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 selbständig einsetzen und Ihre Kenntnisse erweitern.

Fühlen Sie sich angesprochen, und sind Sie Schweizer Bürger oder im Besitze 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, Personalcef
Herr R. Meili, eidg. dipl. Küchenchef
Herr T. Kern, eidg. dipl. Küchenchef

25196/41327

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht

Kadermitarbeiter für F & B-Administration

(Leiter Einkauf und Kontrollwesen).

Es handelt sich um eine interessante und verantwortungsvolle Jahresstelle.

Bewerber mit Erfahrung richten ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an

Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon 3 38 19

25483/33944

☆☆☆☆ HOTEL ELITE

Biel-Bienne

Restaurant · Bar · Night Club
Salles pour Banquets et Séminaires
Bankett- und Seminarsäle

sucht auf den 1. August oder nach Übereinkunft eine(n)

Chef de réception

der (oder die) Kandidat(in) sollte Schweizer oder im Besitz einer C- oder B-Bewilligung sein, mit einer Réceptionserfahrung von mindestens 3 Jahren, Sprachen D/F/E in Wort und Schrift.

Ein schönes Studio steht zur Verfügung.

Ihre Bewerbung wollen Sie bitte an J.-C. Bondolfi, Hotel Elite, 2501 Biel, schicken.

25736/4936

14, rue de la Gare, CH-2502 Biel-Bienne
Tél. 032 22 54 41 · Fax 032 22 13 83 · Tx 934 101

MOLINO Ristorante

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 25604/178047/178047

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)

25137/209392

HOTEL Jungfrau UND JUNGFRAU-LODGE Mürren

Your alpine winter and summer sport resort

Auf Wintersaison, zirka 1. Dezember 1990, suchen wir den

Küchenchef

welcher unsere lebhafte Küche mit Geschick führt. Unser 90-Betten-Haus mit Restaurant, Bar und Terrasse ist ein schöner, typischer Zweisaisonbetrieb der gehobenen Klasse. Wir bieten eine interessante Anstellung im Jahresverhältnis mit Leistungsbonus.

Fühlen **Sie** sich angesprochen? Suchen **Sie** eine neue, längerfristige Herausforderung? So senden Sie Ihre Bewerbung an 25375/26018

Herrn R. Schauss
Hotel Jungfrau
3825 Mürren

CH-3825 Mürren Telefon 036-55 28 24 Telex 036-92 32 74

Karrierenplanung

Unser Rezept

zur Förderung junger Berufsleute!

Man nehme:

Koch oder Kellner
zwischen 20 und 25 Jahren

gebe ein bisschen Planungs-,
und Organisationstalent dazu

würze das Ganze mit Teamgeist
sowie einem Schuss Interesse

↓

F & B - Assistent

Sind Sie interessiert, dieses Rezept mit uns zu kochen?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

062-61 21 21
Frl. P. Projer
(MO - FR 07.30 - 17.30 Uhr)

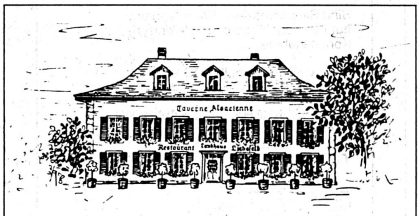
SSG Motel Egerkingen

25718/9806

Topanino, die neue Generation von Sandwiches sucht **Kader-Mitarbeiter-Innen** per Oktober 1990 im neuen HB-Zürich oder per sofort. Sie haben Flair für kreatives Verkaufen unserer Dienstleistung in lebhaftem Betrieb und geniessen die flexible Arbeitszeit (wahlweise an 7 Tagen pro Woche). Wir bieten fortschrittliche Entlöhnung / Sozialleistungen und Aufstiegsmöglichkeiten (Filialleitung). Bewerben Sie sich bei Herrn D. Meile. Topanino AG, Bleicherweg 10
8002 Zürich
Tel. 01 201 06 06

TOPANINO

W 25770/296090



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf den 1. September 1990 oder nach Übereinkunft einen qualifizierten

Chef de partie

der seine Fähigkeiten täglich anwenden möchte und in einer kreativen Küche sich weiter ausbilden will.

Nebst einer abwechslungsreichen Stelle, geregelter Arbeitszeit bieten wir ein ausgezeichnetes Salär.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Rolf Klopfenstein.

Landhaus
Taverne Alsacienne

Schwarzenburgstrasse 134
3097 Bern-Liebefeld
Telefon (031) 53 07 58
Jos de Wolf

O 25648/90875

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. Männi 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

"HÄB DE PLAUSCH BEM SCHAFFE"

IM

GASTHOF ZUM SCHÜTZEN

IN AARAU

Wir wollen unser Team ergänzen und suchen für folgende Stellen einsatzfreudige und eigenständige Mitarbeiter:

BETRIEBSASSISTENT/-IN
&
STELLVERTRETUNG DER GESCHÄFTSLEITUNG

mit
Verantwortungsbewusstsein
Organisationstalent
Führungserfahrung

LEITERIN DES PERSONALRESTAURANTS
&
REINIGUNGSVERANTWORTLICHE

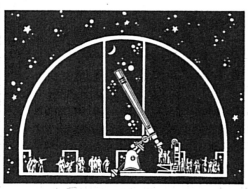
Einsatzfreudig
Initiativ
Gelernte Hofa
Keine Abendarbeit

Sicher haben Sie noch viele Fragen zu den Jobs. Rufen Sie uns doch an, damit wir uns treffen und wir Ihnen die zukünftigen Aufgaben genauer erläutern können. Oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen:

Michael Roller & Carmen Gloor, Gasthof zum Schützen, Schachenallee, 5001 Aarau, Tel 064/ 22 28 53

25466/96580

Sternstunden.



Erleben Sie Ihre neue Aufgabe als

Barmitarbeiter (-innen)

(auch Anfänger)

hoch über den Dächern Zürichs.

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

25294/41297

Jules Verne
PANORAMA BAR

Ab Oktober 1990 in Zürich,

In unser gut frequentiertes 4-Stern-Stadthotel mit langjähriger, gut aufgebauter Kundschaft suchen wir eine freundliche, sprachgewandte

1. Sekretärin/ stv. Chef de réception

welche unter anderem die Ankunft und den Aufenthalt unerer Gäste so angenehm wie möglich zu gestalten versteht.

Wir bieten:
- modern eingerichteten Arbeitsplatz (Fidelio-EDV-System)
- zentral gelegenen Arbeitsort beim Bahnhof
- junges Team mit gutem Arbeitsklima

Eintritt nach Vereinbarung.

Nähere Auskunft:
Pius Stäger, Direktor, Telefon (064) 24 55 27

25555/19

☆☆☆☆ Aarauerhof

HOTEL RESTAURANTS KONFERENZZENTRUM PIANO-BAR
Bahnhofstrasse 68 CH-5000 Aarau ☎ 064 24 55 27

Restaurant de la Vignettaz Freiburg

sucht

einen Küchenchef

für sofort oder nach Vereinbarung.

Sonntags geschlossen.

Telefon (037) 24 28 31

P 25680/44300

Spaghetteria
Ristorante · Gelateria. Wasserfels

Suchen Sie die Herausforderung, um zu **beweisen**, dass **Sie**
- **Führen** können (20–25 Angestellte)?
- **Organisieren** können (Restauration mit 300 Plätzen)?
- nicht nur mit der **Verantwortung**, sondern auch mit
- **Kompetenzen** umgehen können?

Wenn «Ja», wir suchen in unser junges Team eine(n)

Direktions-assistentin (-en)

Wir stellen uns eine Hotelfachassistentin oder einen erfahrenen Servicefachmann vor, die/der höhere berufliche Ziele erreichen möchte.

Wir bieten guten Leistungslohn, geregelte Arbeitszeit, freie Kost und Logis.

Rufen Sie uns unverbindlich an und verlangen Sie bitte Herrn Rainer Kasper oder Herrn Tomislav Babic.

Unsere Adresse:
Ristorante Spaghetteria Wasserfels
Schifflände 164
8260 Stein am Rhein
Telefon (054) 41 22 36

O 25384/94560

Ein Job mit S-Bahn-Anschluss

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Eine interessante und abwechslungsreiche Position erwartet Sie. – Sie sind die junge Persönlichkeit mit viel Durchsetzungsvermögen, Organisationstalent und Erfahrung in einer ähnlichen Stelle.

Assistent/in Chief Steward

Neben der Überwachung unserer Buffets kontrollieren Sie sämtliche Arbeiten im rückwärtigen Bereich und führen zusammen mit Ihrem Chef eine Brigade von ca. 30 Mitarbeitern.
Gerne werden wir Sie zu einem Vorstellungsgespräch einladen. Herr Ch. Kurer, Personalchef, freut sich auf Ihren Anruf.

25748/41220

Hotel St. Gotthard
. . . warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8001 Zürich
Tel. 01/211 55 00

MANZ PRIVACY HOTELS

Parkhotel Waldau ★★★★★

Wir suchen für unser Erstklasshaus ★★★★★ am Bodensee auf August bis September 1990 oder nach Übereinkunft

Direktionsassistenten F + B

Bei dieser Aufgabe handelt es sich um eine Stabsstelle, vorwiegend im administrativen Bereich. Sie helfen mit bei der Ausarbeitung von internen Weisungen und Richtlinien und übernehmen diverse Arbeiten im Personal- und Kontrollwesen.

Wenn Sie Erfahrung im Gastgewerbe sowie einen Hotelschulabschluss oder VDH haben und an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und Ihre neuen Ideen.

O 25492/29181

Parkhotel Waldau ★★★★★

Propr. René Federer
CH-9400 Rorschach
Telefon 071 43 01 80

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
Inland	☐ Fr. 85.–	☐ Fr. 57.–	☐ Fr. 34.–
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 120.–	☐ Fr. 72.–	☐ Fr. 43.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 181.–	☐ Fr. 105.–	☐ Fr. 60.–
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 254.–	☐ Fr. 141.–	☐ Fr. 78.–

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel + touristik revue, Abonnementsdienst Postfach 2657, 3001 Bern

Zürcher Spezialitätenrestaurant

sucht zu baldigem Eintritt einen einsatzfreudigen, jüngeren

AIDE DU PATRON

Einem Restaurationsfachmann oder Hotelfachschulabsolventen bzw. gelerntem Koch/Kellner mit Praxiserfahrung in Service, Küche und/oder im Bankettsektor werden hohe Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit, Fortbildungsmöglichkeit und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Betrieb geboten.
Sind Sie interessiert, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe an die unten vermerkte Adresse oder nehmen Sie telefonisch Kontakt auf mit:

Frau E. GUGGENHEIMER
Personalberatung
Kolinplatz 8, Postfach
6301 ZUG

Telefon: (082) 7 19 93
Montag bis Freitag von
8.00 bis 10.00 und nach 16.30 Uhr

025599A 042790

Träumen Sie nicht länger von einem Bürojob

Im Bereich Devisen- und Edelmetallabwicklung bieten wir Ihnen einen

Einstieg

in unsere Bank an.

Wir wenden uns an Damen und Herren, die eine abgeschlossene Lehre oder eine Anlehre und vor allem Freude und Interesse an moderner Bürotechnik mitbringen. Kenntnisse im kaufmännischen Bereich (Handelsschule oder kaufmännische Kurse) erleichtern Ihnen den Einstieg.

Auf Ihre neue Tätigkeit als Sachbearbeiter(in) werden Sie mit einer gezielten Einarbeitung vorbereitet.

Der Arbeitsort befindet sich in unserem modernst eingerichteten Bürogebäude «SKA Zentrum Uetlihof» (Nähe Albisgütli).

Nutzen Sie diese Einstiegschance! Herr Jules Toth (01/332 94 72) oder Frau Fabienne Vögtlin (01/332 94 67) sind gerne bereit, weitere Informationen zu geben oder Ihnen unseren Bewerbungsbogen zuzustellen.

Adresse für schriftliche Bewerbungen:
SCHWEIZERISCHE KREDITANSTALT
Personaldienst
Produktion und Dienste
Postfach 590, 8021 Zürich

O 25526/278947

SCHWEIZERISCHE KREDITANSTALT SKA

Mein Job: kompetent. rasch freundlich

SKA – die Bank mit Perspektiven.

Oscar's – so heisst Zürichs neuestes Gourmetrestaurant. Peter Bührer, Wirt und Küchenchef, sucht für sein Restaurant auf den 15. Juli oder nach Vereinbarung noch versierte

Kellner oder Chefs de rang

Auf der Speisekarte finden sich nebst Gerichten der neuzeitlichen Küche auch regionale Schweizer Spezialitäten. Die Weinkarte umfasst mehr als 350 Weine und Jahrgänge.

Wir bieten 5 Wochen Betriebsferien und nebst einem zeitgemässen Salär auch den vollen 13. Monatslohn.

Wir freuen uns, Sie zu einem Interview in Oscar's zu begrüssen und erwarten gerne Ihren telefonischen Bescheid unter Telefon (01) 55 13 55; oder senden Sie uns Ihre Unterlagen und Adresse zu.

Oscar's Restaurant
Seefeldstrasse
Ecke Horneggstrasse 15
CH-8008 Zürich

Rehabilitationszentrum für Kinder und Jugendliche
des Kinderspitals Zürich in Affoltern am Albis

Zur Entlastung unserer hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin suchen wir auf den 1. September 1990 oder nach Vereinbarung eine

Hotelfachassistentin

Aufgaben:
- Leitung und Betreuung des Personalrestaurantes
- Mithilfe bei der Führung und Leitung des Grossbetriebshaushaltes mit praktischen Einsätzen
- Ablösung der Hilfsköchin
- Telefondienst
- Ablösung der hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin

Sie bieten:
- Ausbildung als Hotelfachassistentin oder ähnliche hauswirtschaftliche Ausbildung
- Italienischkenntnisse
- Führungstalent
- Freude am Organisieren
- Berufserfahrung
- Teamfähigkeit

Wir bieten:
- geregelte Arbeitszeit (z. T. Samstags- und Sonntagsdienst)
- geregelte Ferien
- gute Sozialleistungen

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an Frau E. Richner, hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Rehabilitationszentrum, Mühlebergstrasse 104, 8910 Affoltern a. A., Telefon (01) 761 51 11.

P 25693/187160

Fiduciaria FSEA
per ristoranti ed alberghi

Im Auftrage suchen wir für einen grösseren Restaurationsbetrieb mit Bankettabteilung (über Fr. 2 Mio Umsatz) einen

Geschäftsführer

(evtl. Ehepaar)

Die Führung dieses aussergewöhnlichen, vielseitigen Betriebes erfordert eine überdurchschnittliche Flexibilität und Kreativität. Die neue Geschäftsführung wird zur Erfüllung der grossen und nicht immer einfachen Aufgaben mit grosszügigen Kompetenzen ausgestattet. Die Honorierung mit Gewinnbeteiligung entspricht den Anforderungen.

Interessenten senden ihre Bewerbungsunterlagen an:

Treuhand SWV, Abteilung Unternehmungsberatung, Herrn Kurt O. Winkler, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

25356/240117

Fiduciaire FSCRH
pour l'hôtellerie et la restauration

Achtung Profis!

Für unser sehr umsatzstarkes Top-VIP-Restaurant mit Catering, im Tennisdorf während der Swiss-Indors, suchen wir vom
24. 9. bis 30. 9. 1990
à-la-carte-kundige

Servicefachangestellte
Barmaid
Buffetdame

Wenn Sie in einer einmaligen Ambiance sehr gut verdienen möchten, dann rufen Sie mich an.

Diminik J. Steinbeck, Hotel Le Plaza
Telefon (061) 692 33 33

25658/3387

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

Zunfthaus am Neumarkt

A. Bartholdi
Neumarkt 5/7
8001 Zürich
Tel. 01/252 79 39

Arbeitsplatz Zürich 1 oder 9

Koch m/f Sous-chef Service m/f

Wir bieten einen anspruchsvollen Job, aber auch möblierte Wohnungen oder Zimmer.

Interessierte melden sich bei Herrn Bartholdi oder Herrn Baumgartner, Speiserestaurant Letzitor, Telefon (01) 492 73 14, oder Zunfthaus am Neumarkt (01) 252 79 39.

25085/41505

Seehotel National Weggis

Wir suchen in unseren Betrieb in Jahresstelle, wenn möglich ein Ehepaar (nur mit B- oder C-Bewilligung)

Sie: für Etage und Lingerie

Er: Jungkoch oder Hilfskoch

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

SEEHOTEL NATIONAL
U. + A. Gerny-Hunziker
Telefon (041) 93 12 25

25529/37389

Restaurant Casa Barba

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft ideenreiche und kreative

Köche

in Saison- oder Jahresstelle (Ausländer nur mit Bewilligung).

Senden Sie Ihre Unterlagen oder telefonieren Sie:

Restaurant Casa Barba
3600 Thun
Telefon (033) 22 22 27

25537/141119

Stadtspital Wald Zürich

Zur Ergänzung und Verstärkung unseres Teams in der Hauptküche suchen wir für baldmöglichst einen erfahrenen und selbständigen

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 Entlöhnung 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, Tièchestrasse 99, 8037 Zürich.** Besten Dank.

M 25191/281140

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) besteht Ihre Haupttätigkeit im Empfang der Gäste und der anschliessenden Zimmerzuteilung. Als Réceptionist/Kassier(in) erledigen Sie alle mit der Abreise eines Gastes verbundenen Aufgaben.

Für beide Stellen müssen Sie Deutsch und Englisch sprechen; Computererfahrung ist nützlich, nicht aber Bedingung.

Möchten Sie weitere Informationen? Rufen Sie uns doch einfach während der **Bürozeiten** an. **Durchwahl (01) 401 01 44,** Frau **S. Rymann** gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

25421/40819

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

Haus zum Rüden

Unser Haus im Herzen Zürichs ist international bekannt. Wir pflegen eine kreative «Cuisine du marché».

Dementsprechend suchen wir

Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
Servicelehrling
Serviceangestellte(r)

Es erwarten Sie beste Arbeitsbedingungen und den Leistungen entsprechendes Salär.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

W. und E. Keller, Limmatquai 42, 8001 Zürich
Telefon (01) 261 95 66
Restaurant Constaffelsaal, Rüdenstübli

25704/129925

KANTONSSPITAL KSW WINTERTHUR

Als

Koch

arbeiten Sie auch in unserer gut eingerichteten Küche am Puls des Lebens . . .! In wenigen Monaten werden wir allen Patienten weitgehend «à la carte» kochen, d. h. Auswahlmenus anbieten. Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir daher einen einsatzfreudigen Koch (weiblich oder männlich). Wichtig für uns sind gute Fachkenntnisse, Interesse an einer loyalen und kreativen Zusammenarbeit sowie Freude an der Mitarbeit bei der Lehrlingsausbildung.

Fortschrittliche Anstellungsbedingungen wie angenehme 42-Stunden-Woche mit Wochenenddienst im geregelten Turnus, heller und freundlicher Arbeitsplatz, gute Sozialleistungen bei zeitgemässer Salarierung, Weiterbildungsmöglichkeiten . . . und vieles mehr, sind für uns nicht bloss schöne Worte!

Stellenantritt: September/Oktober 1990 oder nach Übereinkunft.

Interessiert? Dann zögern Sie nicht – unser Küchenchef R. Manser freut sich auf Ihre spontane Anfrage und gibt gerne nähere Auskunft; Telefonnummer (052) 82 21 21. Ihre schriftliche Bewerbung wollen Sie richten an:

O 25645/280135

KANTONSSPITAL WINTERTHUR
Personaldienst, Brauerstrasse 15, 8401 Winterthur

LINDE BADEN

HOTEL-RESTAURANT
Telefon (056) 22 53 85 Telex 825 097 LIHO CH
Fax (056) 22 07 70

In unser abwechslungsreiches, lebhaftes Passantenhotel suchen wir in Jahresstelle zuverlässige, einsatzfreudige

Hotelfachassistentin
Anfangsgouvernante

Angenehmes, selbständiges Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, die üblichen Sozialleistungen, guter Lohn.

Fam. F. Wanner, Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstr. 22, 5400 Baden, Tel. (056) 22 53 85

25371/66699

Parkhaus hinter dem Hotel

---

berner oberland

★★★ HOTEL

Chalet Du Lac

Familie F. Abegglen-Hohler
Telefon (036) 45 11 12
CH-3807 Iseltwald
direkt am Brienzersee bei Interlaken

Ferien am schönen Brienzersee im Berner Oberland

das können wir Ihnen nicht bieten. Wir offerieren Ihnen aber einen tollen Job als:

Jungkoch/Köchin

(CH oder Leute mit Bewilligung)

Buffet-Girl/Boy

Weitere Informationen:
Telefon (036) 45 11 12

25605/16799

Erstklasshotel in Winterthur sucht auf Mitte August 1990 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

Sie sollten fliessend D, F und E sprechen, von aufgestellter, fröhlicher Natur sein und Freude haben am Umgang mit Gästen aus aller Welt.
Erfahrung im Gastgewerbe ist von Vorteil aber nicht Bedingung.
Wir bieten Ihnen eine selbständige Position, fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit geregelter Freizeit und ein angenehmes Betriebsklima. Richten Sie Ihre Bewerbung an:

GARTEN HOTEL WINTERTHUR

* * * *

25226/45829

Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
Tel: 052/84 71 71 / Hr. Cosandier

Hotel und Restaurant KRONE, Dietikon
Telefon 01/740 60 11

Die schönste historische Gaststätte des Limmattals sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Koch-Tournant

oder

Koch-Entremetier

sowie je einen

Commis de cuisine
Serviceangestellte(n)
Koch- + Service-Lehrling

(es darf natürlich auch eine Sie sein)

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, hohen Lohn und eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team.

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen, unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Telefon (01) 740 60 11
(Herrn Italo oder Herrn Hirzel verlangen)

O 24806/63126

HOTEL **alexander** GARNI

Als Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir auf den 1. September 1990 eine(n) erfahrene(n)

Réceptionistin (-en)

für unser mittelgrosses, gutfrequentiertes 3-Stern-Garni-Hotel im Herzen der Altstadt Zürich gelegen.

Unsere Réception ist mit einem Nixdorf-Reservierungssystem ausgerüstet. Nach gründlicher Einarbeitung werden Sie Ihre Kenntnisse gezielt einsetzen können.

Interessante Arbeitszeiten sowie geregelte Feiertage.

Sind Sie interessiert, oder möchten Sie mehr über die Stelle oder den Betrieb erfahren?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

HOTEL ALEXANDER
z. H. G. Mathis
Postfach 250
8025 Zürich
Telefon (01) 252 82 03

25585/39802

GASTHAUS
Rathauskeller
IN DER OBERALTSTADT ZUG
SUCHT
Serviceangestellte
IN JAHRESSTELLE · SEHR GUT GEREGELTE ARBEITSBEDINGUNGEN · JEDEN SONNTAG UND MONTAG FREI · GERNE 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

M 25590/281140

RdV*****

Die Unternehmensberatung für Hotellerie und Gastgewerbe mit den fünf Sternen

Dies könnte Ihre Stelle sein

Für unseren Kunden, ein gepflegter Landgasthof bei Magenwil AG, suchen wir Sie, den charmanten, qualifizierten

Servicemitarbeiter

Ein junges Team und eine angenehme Atmosphäre sowie ein attraktives Salär erwarten Sie. Rufen Sie uns an, wir freuen uns, Sie umfassend informieren zu dürfen.

P 25386/286400

Rolf de Vries · Badenerstrasse 75 · CH-8004 Zürich
Telefon 01/291 13 24 · Telefax 01/241 04 03

GOLF HOTEL

Wald huus

Davos

Für unser Bündner Gourmet-Hotel mit dem neuen Ferienstil suchen wir auf die kommende Wintersaison (Ende November bis Anfang April) einen jungen, aufgestellten

Logentournant

welcher unseren Night-Auditor und unseren Chauffeur ablöst und auch als Chasseur eingesetzt werden kann.

Voraussetzungen für diesen vielseitigen und interessanten Posten sind sehr gute Deutschkenntnisse und gute Fremdsprachenkenntnisse, Fahrausweis Kat. A, saubere und gepflegte Erscheinung sowie Freude an der Arbeit auf unserer EDV-Anlage FENNER.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder auf Ihren Anruf. Bis bald!

GOLFHOTEL WALDHUUS, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 47 11 31
Direktion: Kurt und Helen Künzli

25628/175900

Davos

Für einen gepflegten Haushalt im Zürichbergquartier suchen wir ein

Ehepaar

Sie wohnen ausserhalb der zu betreuenden Liegenschaft, wobei eine entsprechende Wohnung eventuell zur Verfügung gestellt werden kann.

Ihre Aufgaben:

- Führen des Haushaltes, werktags von 09.00–13.00 Uhr
- Gärtner- und Chauffeurdienste
- Betreuung des Hundes
- Verschiedene Aufgaben nach besonderen Anordnungen

Einem vertrauensvollen, dienstbeflissenen, tierliebenden Ehepaar mit Erfahrung in «Butlerarbeiten» geben wir den Vorzug.

Sofern Sie Interesse haben an dieser nicht alltäglichen Stelle, dann schreiben Sie an Chiffre 44-600551, Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 24969/44300

TAGUNGS ZENTRUM

EMMENTAL OLTEN

Für unser Spezialitätenrestaurant im Zentrum von Olten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Jungköche

als selbständige und kreative Mitarbeiter

sowie

Bardame

in exklusive Bar.

Sehr gute Verdienstmöglichkeit!

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Herrn Xaver Nietlispach

Tannwaldstr. 34, 4600 Olten
Telefon (062) 26 33 62

P 25513/295426

Restaurant-Dancing Scharfen Ecken

4852 Rothrist

Haben Sie ein zeitraubendes Hobby?
Sind Sie Koch? Dann liegen Sie bei uns richtig! Wir suchen einen kreativen, gut ausgebildeten

Jungkoch

der gerne ausschläft und den Tag geniesst. Denn wir heizen unsere Töpfe erst ab 16.00 Uhr.

Über unsere weiteren Vorteile informieren Sie gerne Herr Roger von Arx (062/44 13 20), oder wenn Sie bereits Lust verspüren, so schreiben Sie uns.

Übrigens: jeden Sonntag frei!

25669/96962

Familie von Arx-Petermann
Telefon 062 44 13 20

DAS VIER-WELLEN-HOTEL
BAD HORN
AM BODENSEE-SÜDSEEUFER

Das neu umgebaute Top-Hotel am Bodensee-Südufer sucht:

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling

Eintritt nach Übereinkunft.

Schweizer(innen) oder Grenzgänger(innen), Ausländer(innen) mit Bewilligung B oder C, welche gerne in einem der modernsten Hotels der Ostschweiz in einem jungen Team arbeiten möchten, richten ihre geschätzte Bewerbung bitte an Herrn U. Hatt.

25707/15822

HOTEL BAD HORN
CH-9326 HORN/TG, TEL. 071-41 55 11
HOTEL RESTAURANTS CLUB

Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue

Directphone (056) 26 01 26

Für unsere renommierten Hotels und Gasthäuser in der ganzen Schweiz suchen wir laufend qualifizierte Angestellte für:

Administration
Réception
Küche
Service und Bar

Frau Sebregondi gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

(056) 26 01 26

O 25744/285498

Käner AG
Personal- und Jobberatung
Landstrasse 49
5430 Wettingen

käner

Könner kennen Käner.

Tel. (041) 34 62 52

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen einsatzfreudigen

Aide du patron sowie
Sous-chef (Brigade von 5 Personen)

die mir eine Stütze und den unterstellten ein Vorbild sind.

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

O 25729/61727

Wirtschaft Trumpf-Buur
im Erholungsgebiet Riedholz
6030 Ebikon/Luzern

HOTEL
BAUR AU LAC
ZURICH

Wir suchen nach Vereinbarung eine freundliche

Telefonistin

Sprachen: D, F, E (eventuell PTT-Lehre).

Wir bieten Ihnen:
- eine interessante Stelle
- persönlichen (nicht nur telefonischen) Kontakt mit unseren Stammgästen aus aller Welt
- gutes Salär
- auf Wunsch Kost und Logis (schönes Zimmer, 2 Minuten vom Arbeitsplatz)

Wenn Sie die einmalige Atmosphäre eines traditionellen Luxushotels inmitten der Stadt erleben möchten, bitten wir Sie, unserem Personalchef zu telefonieren, Telefon (01) 221 16 50, oder uns mit kompletten Unterlagen zu schreiben.

HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, Postfach
8022 **Zürich**
(Eingang Börsenstrasse 27)

12957/39918

Mensa der Universität Zürich-Irchel

Für diesen interessanten und modernst eingerichteten Verpflegungsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine(n) zuverlässige(n)

Koch/Köchin

die/der gerne bereit ist, in einer lebhaften und abwechslungsreichen Küche zu arbeiten. Sie haben bei uns **geregelte Arbeitszeit** und in der Regel **Samstag/Sonntag frei.**

Hat Sie unser Inserat angesprochen? Dann rufen Sie uns an. Herr H. Suren gibt Ihnen gerne weitere Auskunft, Telefon (01) 383 14 85.

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
Mühlebachstrasse 86
8032 Zürich

25536/41408

UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

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 lebhafte Atmosphäre? Verfügen Sie über gute Deutsch-, Englisch-, Französisch- und eventuell Spanisch- oder Italienischkenntnisse? Und – last, but not least – möchten Sie in Zukunft auch zu unserem Team «Visitenkarte» zählen?

Telefonistin

Diese Position richtet sich an eine junge Persönlichkeit mit einem offenen und freundlichen Wesen. Wenn Sie über keine Erfahrung am Telefon verfügen, 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

MANZ PRIVACY HOTELS

Wollen Sie dort arbeiten, wo andere Ferien machen?

Hotel/Restaurant Bündnerhof und Rössli, Arosa sucht ab sofort oder nach Vereinbarung:

Koch/Köchin
Serviceangestellte
Hilfskoch/Hilfsköchin

Sommer – und auch Wintersaison im attraktiven **Arosa,** wäre das nicht etwas für Sie?

Wir bieten:
- überdurchschnittlichen Lohn (Umsatzbeteiligung)
- Unterkunft
- Jahresstelle
- gue Sozialleistungen
- Anfänger werden angelernt
- Bewilligung (9 Monate) kann besorgt werden

Verlieren Sie keine Zeit! Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbung.

Frau H. Campagnari
Hotel/Restaurant Bündnerhof + Rössli
7050 **Arosa,** Telefon (081) 31 16 33

L 25742/1201

HOTEL WELCOME INN
mit 200 Betten
Schallhemmend erbaut

Restaurant **Kanzlei**
Steakroom Amtsstube Tubeschlag
Clerk's Club Bar Konferenzräume

Modernes Flughafenhotel mit internationaler Kundschaft sucht per August 1990 oder nach Übereinkunft

Jungkoch/Chef de partie

(Tournant)

Schätzen Sie ein vielseitiges, abwechslungsreiches Speiseangebot, einen starken A-la-carte-Restaurationsbetrieb, einen Arbeitsplatz, wo Verantwortungsbewusstsein, selbständiges Arbeiten und Kreativität gefragt sind, so sind Sie unser(e) Mann (Frau).

Rufen Sie uns an (Telefon 01/814 07 27, Herrn P. Spitz verlangen), denn es erwartet Sie ein aufgeschlossenes, gut eingespieltes Küchenteam, Top-Entlöhnung, fortschrittliche Arbeitsbedingungen.
(Praktikantenbewilligung für ausländische Berufsleute kann besorgt werden, Unterkunft vorhanden.)

25505/17604

DAS INTERNATIONALE ★★★ HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN
8302 Kloten/Flughafen, Tel. 01/814 07 27, Telex 54 653

RUTH FRÖSCHER
RF PERSONALBERATUNG DAUERSTELLEN

Sind Sie reisefreudig?

In diesem Grossindustriellen- Haushalt im deutschsprachigen Gebiet finden Sie als

Privatchauffeur / Maître d'Hôtel (ca. 30 - 40 jährig)

und Sie als erfahrene

Köchin (mit Führerschein)

eine attraktive Anstellung.

Geschätzt wird Ihre Selbständigkeit und erwartet wird eine absolute Vertrauenswürdigkeit.

Beide Stellen können auch kurzfristig angetreten werden. Ich freue mich auf Ihren baldigen Anruf oder auf Ihre Bewerbungs-Unterlagen

POSTFACH 290 · 4012 BASEL · Tel. 061-23 34 40

Hotel ★★★★ VIVA!

Rougemont GSTAAD Saanenland

Das neuartige, lebendige Ferienhotel für fröhliche und aktive Gäste sucht für die Wintersaison 1990/91 ebensolche Mitarbeiter in sein junges Team: Partner, die sich stets gut gelaunt und mit Elan für das Wohlbefinden unserer internationalen Kundschaft einsetzen.

Freundlicher, zuvorkommender Service am Gast, Flexibilität und persönliche Initiative sind für Sie ebenso selbstverständlich wie für uns Ihre Beteiligung am Erfolg nebst gutem Gehalt und einer angenehmen Atmosphäre.

Empfangschef(in)
(D, F, E, evtl. I/S)

Küchenchef(in)
(mit frischen Ideen und Freude an neuen Ess- und Kochtrends)

Gästebetreuerin
unkompliziert, sportlich, ideenreich, kinderliebend; D, E, F)

Barmaid
(charmant-attraktiv, unkompliziert, selbständig; D, F, E)

Nachtportier
(Réceptionserfahrung, zuverlässig; D, F, E-Kenntnisse)

Unsere Frau Anne Rotoli freut sich auf Ihre schriftliche (mit Foto) oder telefonische Bewerbung:

VIVA! Hotel, 1838 Rougemont-Gstaad
Telefon (029) 4 80 80, Fax 4 91 85
Splash-Bar – Grizzly's – Le Boulevard – Château du Vanel – La Terrasse – Viva! Bistro – Viva! Junior Club – Viva! Fit Club

25399/114111

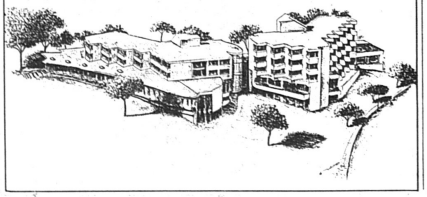
SEMINARHOTEL
AM AGERISEE

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 Ägerisee erfahren? Unser Herr H. P. Stutz, Leiter Administration und Verkauf, freut sich auf Ihren Anruf, Telefon (042) 72 27 27.

O 25007/35033



Member of The Leading Hotels of Switzerland

Hotel Eden au Lac, Zürich

Wir suchen für unsere erstklassige Küche zum Eintritt auf 1. September 1990:

Chef pâtissier

Gewünscht wird eine Person mit langjähriger Berufserfahrung in Häusern der gleichen Klasse.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Direktion Hotel Eden au Lac
Utoquai 45, 8023 **Zürich**
Telefon (01) 261 94 04

25510/40185

EDEN AU LAC
ZÜRICH

Sie sind die/der fröhliche, tüchtige

Köchin/Koch

der unsere Küche mit unserem aufgestellten Team führen möchte. Sie können Ihre Fähigkeiten bei uns voll entfalten und unserer Küche eine persönliche Note geben.

Es erwartet Sie ein lebhafter, schöner Betrieb in der Nähe Rapperswil/Wattwil.

Wir freuen uns, Sie bald zu unseren Mitarbeitern zählen zu dürfen. Bitte rufen Sie uns an, um mehr über uns zu erfahren. Telefon (055) 88 10 66.

25635/232963

HOTEL
Flüela
DAVOS

Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir am Flüela pflegen die Tradition eines persönlich geführten Fünfsternhotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima und zeitgemässer Arbeitszeit und Entlöhnung.

Für die Wintersaison 1990/91 (bis ca. Mitte April 1991) sind folgende Stellen zu besetzen:

Korrespondenz-Sekretärin
(Franz./Engl.)

(Kenntnisse EDV und Réception/Kasse)

Kassa/Réception:

Telefonistin
Logentournant (sprachenkundig)
Gouvernante-Tournante
Chef und Demi-chefs de rang
(Damen und Herren)

II. Barman
Commis de bar
Commis de rang
Servicefachangestellte
(A-la-carte-Service «Stübli» und Restaurant)

Chefs de partie
Demi-chefs de partie
Commis de cuisine
Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:

Andreas J. Gredig, Flüela Hotel, 7260 Davos Dorf (Telefon 081/47 12 21)

25530/8958

Für unser renommiertes Luxushotel direkt am See in Luzern Stadt suchen wir nach Übereinkunft

Réceptionistin
mit Erfahrung, D, E, F

Buchhaltungshilfe
Zur Unterstützung unseres Barteams

Commis de bar
Zur Betreuung unserer Hotelgäste

Chef d'étage

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen, dynamischen Team mitzuwirken, rufen Sie uns an oder senden Ihre Bewerbung an Frau Marie-Claire Regli.

P 25724/23132

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

Seehotel Hallwil

5712 Beinwil am See
Urs Pfeiffer und Daniela Erismann

Wir suchen zur Verstärkung unserer jungen und aufgestellten Brigade einen neuen

Serviceangestellten

für den Einsatz im A-la-carte-, Terrassen-, Bankett- und Schiffsapero-Bereich.

Rufen Sie uns doch einfach an; wir erzählen Ihnen gerne mehr über Ihre zukünftige Aufgabe.

Seehotel Hallwil
Urs Pfeiffer/Daniela Erismann
und das Hallwil-Team
Telefon (064) 71 66 22

O 25579/55077

Salmen, Schlieren
Restaurant, Bar und Kongresszentrum
Neueröffnung 1. 9. 1990

Für die Neueröffnung unseres lebhaften Restaurationsbetriebes, Brasserie mit Pfiff, Apero-Bar, Stübli für Geschäftsessen, Kongress-Saal bis 700 Personen, suchen wir ab 25. August oder nach Vereinbarung:

Küchenchef
Chef de partie
Hilfskoch
Serviceangestellte und Kellner
Hofa

für Büro, Buffet, Service und Hausdienst

Ihre Chance, von Anfang an dabei zu sein und mit Fachwissen, Einsatz und 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

25570/279056

Hotel Merkur
Rôtisserie
«Le Mazot»

Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb 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.

25070/16446

Gefällt Ihnen die internationale Atmosphäre der Hotelbar eines Grosshotels?

Wenn ja, wir suchen auf Anfang September für den Abenddienst eine(n)

Barangestellte(n)

mit Deutschkenntnissen. Diese Stelle eignet sich sowohl für erfahrene Barfachleute als auch für jüngere Personen, die sich gerne in den Barservice einarbeiten möchten.

Unsere Bar, als eigentlicher Treffpunkt im Zentrum des Hotels gelegen, wird nebst den Hotelgästen auch von vielen Passanten (Stammgäste) frequentiert. Ab 18 Uhr offerieren wir unseren Gästen Livemusik in angenehmer Lautstärke.

Interessiert Sie diese Stelle . . .? Rufen Sie uns doch einfach mit der **Durchwahl** (01) 401 01 44 während **Bürozeiten** an. Frau Rymann gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte und vereinbart einen Vorstellungstermin.

25526/40819

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

Hotel-Restaurant kreuz 3715 Adelboden

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in unseren renommierten Hotel-Restaurationsbetrieb noch eine aufgestellte, freundliche und qualifizierte

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder mündliche Kontaktnahme.

Familie A. Gempeler, Telefon (033) 73 21 21

24561/256

PALACE ★★★★★ LUZERN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter(innen):

Küche **Commis de cuisine**

Service **Chef de rang**
Commis de rang

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch Kost und Logis in unserem Personalhaus.

Wenn Sie Schweizer(in) sind oder über die Bewilligung B oder C verfügen, dann adressieren Sie Ihre Bewerbung an Ivo Dommann, Personalchef, Palace Hotel, 6006 Luzern, oder rufen uns einfach an. Telefon (041) 50 22 22.

25662/23159

one of The Leading Hotels of the World®

Ferien im Pöstli

Hotel-Restaurant Post

Gesucht per sofort

Serviertöchter

in Schichtbetrieb
und

Jungkoch/Chef de partie

zur Vervollständigung unseres jungen Teams.

5-Tage-Woche, Kost und Logis im Hause, der Ausbildung angepasste Entlöhnung.

Wir sind ein 3-Stern-Hotel-Restaurant mit einer anspruchsvollen Küche im A-la-carte-Bereich.

Wir brauchen **dringend** Verstärkung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie Rolf und Christina Halbheer
Telefon (081) 34 35 34

25540/74241

Zeughauskeller

In unserem schönen gut bürgerlichen Restaurant am Paradeplatz sind nach Vereinbarung folgende Positionen frei:

1 Serviertochter
1 Buffettochter

Sie werden von einem jungen und kameradschaftlichen Team erwartet. Die Vorgesetzten sind korrekt und freundlich. Der Verdienst ist überdurchschnittlich gut. Die Arbeitszeiten und die Freitage sind peinlichst genau geregelt.

An allgemeinen Feiertagen ist unser Restaurant geschlossen. Auf Freitagswünsche nehmen wir nach Möglichkeit Rücksicht. Wir helfen bei der Zimmersuche. Ausländer bitte nur mit B- oder C-Bewilligung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Frau U. Wyttenbach, oder rufen Sie uns doch gleich an.

Restaurant Zeughauskeller, Bahnhofstr. 28 a
Postfach 4030, 8022 Zürich, Telefon (01) 211 26 90

O 25644/41386

Schöne Aufgabe in Höhenlage

Sie sind es gewohnt, selbständig zu arbeiten mit der Unterstützung eines gut eingespielten Teams. Dies können wir Ihnen an Ihrem neuen Arbeitsplatz in landschaftlich reizvoller Höhenlage bieten. Als

Küchenchef

eines bekannten Internats und Tagesschule in der Zentralschweiz sind Sie für die tägliche Verpflegung einer internationalen Schülerschaft nach neuzeitlichen Grundsätzen verantwortlich. Dabei werden die Mahlzeiten nach einem festen Zeitplan serviert.

Wichtig für diese Position ist Einkaufs- und Kalkulationssicherheit, Ideenreichtum sowie eine gewisse Führungserfahrung.

Geboten wird Ihnen dafür eine vielseitige, interessante und ausbaufähige Position mit interessanten Konditionen.

Unser Herr **M. Schnetzer** in **Zürich** informiert Sie gerne über dieses nicht alltägliche Angebot und erwartet Ihre diesbezügliche Bewerbung. Absolute Diskretion ist zugesichert.

bks

Unternehmensberatung in Personalfragen
Karriere- und Laufbahnberatung

8004 Zürich, Badenerstrasse 362, (01) 401 20 40
4051 Basel, Steinenvorstadt 30, (061) 22 85 00

Lenzerheide-Valbella

★★★ Hotel collina
Café Restaurant

sucht ab 1. Juli bis Ende Oktober

Chef de partie mit Berufserfahrung
Commis de cuisine

Bewerbungen an:
Familie St. Bergamin-Meyer
Telefon (081) 34 18 17
7078 Lenzerheide

23491/19470

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

Hauptküche/Gourmetrestaurant BARGA
(renommierte Küche mit Cuisine du marché)

Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Lehrlinge

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 Posten zu erfahren oder schicken Sie Ihre Unterlagen an Peter Hotz, Dir., oder Barbara Gehrke, Dir.-Asst.

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.

25630/11193

säntis®

Die Herausforderung für einen erfahrenen

Koch als Stv.-Leiter Catering-Küche

Für die im Aufbau befindliche grössere Produktionsküche, bei der das Sous-vide-Verfahren zur Anwendung kommt, suchen wir den Stellvertreter, der seine Berufserfahrung mit einbringen möchte. Wenn Sie nebst Ihrer Berufserfahrung über die Voraussetzungen wie Qualitätsbewusstsein und Organisationsfähigkeit verfügen, erwartet Sie hier eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe.

Wir bieten Ihnen eine nicht alltägliche Tätigkeit mit guten Anstellungsbedingungen, z. B.: geregelte Arbeitszeit, Tagesbetrieb, 13. Monatslohn, Weiterbildungsmöglichkeiten usw.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Rudolf Custer gerne zur Verfügung. Oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Säntis Milchverband
St. Gallen-Appenzell
Industriestrasse
9202 Gossau
Telefon (071) 80 31 11

P 25640/286281

DG
DOMINO GASTRO
Attraktive Stellen
in Gastronomie und Hotellerie
Wir vermitteln
Top-Stellen
in Küche und Service, im Raum
Interlaken
Sie geniessen jederzeit unsere Betreuung, **auch an Ihrem neuen Arbeitsplatz!**
Weckt das nicht Ihr Interesse?
Rufen Sie uns an.
Tel. 036/23 32 32
DOMINO GASTRO
Rugenparkstrasse 6, 3800 Interlaken
Telefon (036) 23 32 32
Bern, Interlaken, Luzern, Rapperswil, Solothurn, Suhr, Zürich
A 25643/285358

Nik Gygax

Die Freude am Kochen ist bei uns das Salz in der Suppe

Suchen Sie als

Koch

ein neues, interessantes Aktionsfeld? Unser Speiserestaurant pflegt eine hochstehende Cuisine du marché (17 Punkte Gault/Millau) und sucht per sofort oder nach Vereinbarung tatkräftige Unterstützung. Nebst fundiertem Fachwissen ist uns die Freude am Beruf und ein guter Teamgeist wichtig.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf ein erstes, unverbindliches Gespräch.

LANDGASTHOF LÖWEN, 3367 Thörigen
Tel. (063) 61 21 07, Sonntag und Montag geschlossen
O 25577/139505

beau hotel site
INTERLAKEN
Wir suchen ab Mitte Juli oder nach Übereinkunft
Entremetier
für unsere mittelgrosse Brigade.
Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.
25461/16128
Fam. Ritter, Propr.
3800 Interlaken
STÜBLI
Tel. (036) 22 81 81
Telex 923 131
Fax (036) 23 29 26

DG
DOMINO GASTRO
Attraktive Stellen
in Gastronomie und Hotellerie
Vom Unerfreulichen zum Erfreulichen
Die Top-Stelle im Berner Oberland
Unser Auftraggeber, ein 4-Stern-Hotel im Berner Oberland, sucht den Vollprofi, der den bestehenden Standard hält und mit seinem Auftreten die 8-köpfige Brigade sicher im Griff hat.
Welcher Chef de service, der seiner Brigade immer Hand reichen kann und seine Gäste im Auge behält, traut sich an diese neue Herausforderung?
Herr Imboden erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.
DOMINO GASTRO
Rugenparkstrasse 6, 3800 Interlaken
Telefon (036) 23 32 32
Bern, Interlaken, Luzern, Rapperswil, Solothurn, Suhr, Zürich
A 25649/285358

Gesucht
Koch
als Aushilfe für 1 bis 3 Monate
sowie
Koch evtl. Köchin
Hoher Lohn garantiert; nach einem Anstellungsjahr 13. Monatslohn und 5 Wochen Ferien.
Offerten bitte an:
Familie Rubli
Hotel-Restaurant
Passhöhe
8843 Yberegg
Telefon (043) 21 20 49
25504/115770

Gesucht zwei tüchtige
Köche
Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.
Bitte melden Sie sich bei
Familie Waldmeier
Hotel Krafft am Rhein
Telefon (061) 691 88 77
24739/3301

LINDE BADEN
HOTEL-RESTAURANT
Telefon (056) 22 53 85 Telex 825 097 LIHO CH
Fax (056) 22 07 70
In unser lebhaftes Passantenhotel suchen wir in Jahresstelle sprachenkundige(n), zuverlässige(n) und einsatzfreudige(n)
Réceptionisten(-in)
(Willige Anfänger werden angelernt.)
Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit in Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche, die üblichen Sozialleistungen, guten Lohn.
Fam. F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstr. 22
5400 Baden
Tel. (056) 22 53 85
P 20131/66499
Parkhaus hinter dem Hotel

Für einen jungen, aufgestellten und qualifizierten
Einkaufsleiter
haben wir die richtige Stelle im fröhlichsten 5-Stern-Hotel der Alpen (Graubünden).
Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung.
Anfragen mit Lebenslauf senden unter Chiffre 25600 an hotel revue, 3001 Bern.
L 25600/1120

HERMITAGE
LUZERN
Für die NEUERÖFFNUNG unseres einzigartigen 4-Stern-Hotels und Restaurationsbetriebes an bester Lage der Stadt Luzern suchen wir per Mitte September oder nach Vereinbarung in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter(innen)
Zimmermädchen
Portier
Fachlich gut ausgewiesene Berufsleute möchten wir gerne im neuen HERMITAGE-TEAM beschäftigen.
Zeitgemässe Entlöhnung, auf Wunsch Unterbringung in unseren Personalwohnungen sowie Benützung der Freizeitanlagen des Hotels Hermitage sind Teil unserer Leistungen.
Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Unterlagen an Frau R. Kleiner, Betriebsassistentin.
Für zusätzliche Informationen stehen wir Ihnen auch gerne telefonisch zur Verfügung.
25659/22985
HOTEL RESTAURANT
Hermitage, Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Telefon 041 31 37 37

Wirtshaus zum Rößli
Wir sind nah bei Bern und suchen nach Übereinkunft in unser heimeliges, rustikales Spezialitätenrestaurant
Chef de partie/Köchin
Jungkoch oder Hilfskoch
Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, guten Verdienst sowie geregelte Arbeits- und Freizeit.
Gerne geben wir weitere Auskunft und freuen uns auf Ihren Anruf.
Familie Fritz Kaufmann, Wirtshaus zum Rössli, 3044 Säriswil
Telefon (031) 82 02 36
P 25448/71005

Hotel Johanniter Luzern
Top-3-Stern-Hotel im Zentrum der Leuchtenstadt sucht auf Anfang **August** folgende Mitarbeiter:
Réceptionist (m/w)
Koch (m/w)
Wir sind ein aufgestelltes junges Team, welches daran interessiert ist, dass sich jeder bei der Arbeit wohl fühlt. Hätten Sie Freude, für unsere internationale Kundschaft zu sorgen, so senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie für die erste Kontaktaufnahme Herrn Roland Barmet an.
Hotel Johanniter
Bundesplatz 18, 6003 Luzern
Telefon (041) 23 18 55
25374/23019

Gesucht:
Gouvernante
mit Hofa-Ausbildung, mehrsprachig.
Ab sofort oder nach Vereinbarung.
Bitte melden Sie sich bei Familie Waldmeier, Telefon (061) 691 88 77.
25568/176508

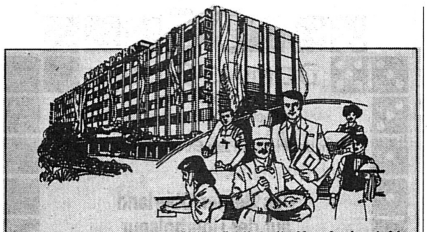
GASTHOF LINDE
3066 Stettlen bei Bern
Wir suchen auf Anfang August oder nach Vereinbarung freundliche, aufgestellte
Serviertochter
evtl. Anfängerin
sowie
Hauswirtschafts-angestellte
(evtl. Zimmermädchen)
Wir bieten guten Lohn und angenehmes Arbeitsklima.
Auf Ihren Anruf freuen sich Herr oder Frau Weisskopf, Telefon (031) 51 40 06 oder (031) 51 81 91 (Mi/Do bis 16 Uhr Ruhetag). Ausländer nur mit Bewilligung.
O 25580/33073

Hauswartungs-/Reinigungsfirma sucht nach Übereinkunft
Hofa
(evtl. Teilzeit) mit PW-Ausweis
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Prodoba, Fr. M. Stöcklin
Oberilerstr. 72, 4102 Binningen
A 25667/42790

DG
DOMINO GASTRO
Attraktive Stellen
in Gastronomie und Hotellerie
Vom Unerfreulichen zum Erfreulichen
Das Berner Oberland auf der Überholspur
Sie sind Koch aus Leidenschaft, haben bereits Erfahrung in einem gleichartigen Betrieb und wollen in einem 4-Stern-Hotel eine 7köpfige Brigade und die Gäste mit Ihren Fähigkeiten begeistern.
Dann sind Sie der neue Küchenchef für unseren Auftraggeber.
Wenn Sie schon lange auf dieses Angebot gewartet haben, wecken Sie Ihre Berufslust. Herr Imboden gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.
A 25651/285358
DOMINO GASTRO
Rugenparkstr. 6, 3800 Interlaken
Telefon 036 23 32 32
Bern, Interlaken, Luzern, Rapperswil
Solothurn, Suhr, Zürich

PARK HOTEL BAD ZURZACH
Ihre Oase für Lebensqualität, Begegnung und Sicherheit.
Für unseren abwechslungsreichen, jungen Betrieb suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:
Küche
Commis de cuisine
Grill
Serviertochter
Kellner
Warenannahme
Lagerist/Portier
Réceptionist(in)
Portier
Wir bieten Ihnen eine interessante Arbeitsstelle, ein gutes Arbeitsklima und alle Vorteile eines grossen 4-Stern-Hotels.
Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie doch einfach an, Herr F. Gassmann freut sich, von Ihnen zu hören, und gibt Ihnen gerne unverbindlich Auskunft.
H 25603/161306
PARK HOTEL BAD ZURZACH
Badstrasse 44
CH-8437 Zurzach
Telefon (056) 49 01 51

DG
DOMINO GASTRO
Attraktive Stellen
in Gastronomie und Hotellerie
Selbständig arbeiten, ohne auf sich allein gestellt zu sein.
Wir sind eine erfolgreich tätige Personalvermittlung und Beratung mit sieben Geschäftsstellen in der Schweiz.
Für den Raum Wallis suchen wir eine(n) Partner(in), welche(r) als zukünftige(r)
Geschäftsführer(in)
mit unserer Gruppe mitwachsen will.
Haben Sie eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung, sind Sie zwischen zirka 30 und 40 Jahre jung und schätzen Sie teamorientiertes Arbeiten.
Bitte nehmen Sie in der von Ihnen bevorzugten Art mit unserem Herrn Imboden Kontakt auf. Er verbürgt sich für Diskretion und freut sich, Sie kennenzulernen.
DOMINO GASTRO
Rugenparkstrasse 6, 3800 Interlaken
Telefon (036) 23 32 32
Bern, Interlaken, Luzern, Rapperswil, Solothurn, Suhr, Zürich
A 25657/285358



Sind **Verantwortung, Selbständigkeit, Kundenkontakt** und **Kurzwell** für Sie erstrebenswerte Begriffe?

Dies und einiges mehr bieten wir Ihnen in der Funktion als

Assistant Night-Manager

an unserer Réception. Zusammen mit zwei Mitarbeitern sind Sie während der Nacht zuständig für Empfang und Depart von Hotelgästen. Nebst diesen erledigen Sie verschiedene Abschlussarbeiten und erstellen diverse Statistiken. In Ihrem Aufgabenbereich gehört zudem, für die Sicherheit der Hotelgäste zu sorgen.

Diese Stelle eignet sich sowohl für hotelerfahrene als auch für «branchenfremde» Personen. Bedingung sind Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch.

Als idealer **Einstieg** ins **Hotel-Management** eröffnet diese Tätigkeit infolge Abteilungswechsel des jetzigen Stelleninhabers die sehr gute Aufstiegsmöglichkeit zum **Night-Manager** per Oktober **1990.**

Interessiert Sie diese nicht alltägliche Aufgabe?

Wenn ja, rufen Sie doch einfach mit der **Durchwahl (01) 401 01 44** während **Bürozeiten** an. Frau Rymann gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte und vereinbart einen Besprechungstermin. Oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

25502/40819

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

PERSONAL SIGMA
PERSONALBERATUNG
PERSONALFÖRDERUNG

Die Gemeinde eines bekannten ***KURORTES IN GRAUBÜNDEN*** *hat uns beauftragt, die initiative*

CHEFSEKRETÄRIN
mit Organisationstalent

zu suchen. Wir stellen uns eine qualifizierte Kandidatin vor, die über eine kaufmännische Grundausbildung und einige Jahre Praxis verfügt. Durch Ihr ***MITDENKEN*** *sind Sie in der Lage, Ihren Chef wirksam zu entlasten. Nebst dem* ***PERSONALWESEN*** *obliegt Ihnen die* ***SELBSTÄNDIGE FÜHRUNG DES SEKRETARIATES.*** *Wenn Sie Freude am Umgang mit Menschen haben und eine vielseitige Tätigkeit schätzen, werden Sie hier mit Sicherheit auf Ihre Kosten kommen. Es erwarten Sie* ***ERSTKLASSIGE ANSTELLUNGSBEDINGUNGEN*** *wie überdurchschnittliche Entlöhnung, gleitende Arbeitszeit, gute Sozialleistungen sowie eine möblierte* ***DIENSTWOHNUNG.*** *Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Frau Sonja Schwendeler,* ***PERSONAL SIGMA CHUR,*** *Steinbockstrasse 12, 7002 Chur,* ***TELEFON (081) 22 65 92.***

P 25675/280127

20 JAHRE PERSONAL SIGMA

P.S. MEHR ALS EINE STELLE

Berghotel SCHATZALP

Mitten im Ski- und Wanderparadies Schatzalp-Strela-Parsenn gelegenes ****Hotel im Jugendstil, um die Jahrhundertwende erbaut, hoteleigene Verbindungsbahn ins Parsennskigebiet, 4 Minuten mit der Schatzalpbahn vom Zentrum von Davos (bis 02.00 Uhr).

Der Betrieb umfasst: Hotel (180 Betten), Restaurant Schatzalp, Strela Pass Berghaus, 3 Bahnen und diverse Skilifte.

Wir sind ein unverschämt aktives und persönlich geführtes Erstklass-Ferienhotel.

Für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember bis nach Ostern) wünschen wir uns noch folgende Mitarbeiter:

F & B Assistent
Gouvernante/Hausdame
Réceptionist(in)
(ab sofort/in Jahresstelle)
Nachtportier
Chauffeur (Hotelbus)
Tournant
(Tel./Chauffeur/Nachtportier)
Chef(in) de rang (Saal)
Commis de rang (Saal)
Servicepraktikant(in)
Commis de bar
Buffet/Office (nicht JU)
Zimmermädchen (nicht JU)
Wäscher
Kindergärtnerin
(hoteleigener Kinderskilift)

25702/9474

Es erwartet Sie ein aufgeschlossenes und junges Direktionsehepaar, geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Entlöhnung und, sofern gewünscht, Kost und Logis im Hause.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

Susanne und Peter Kuhn
Berghotel Schatzalp
CH-7270 DAVOS PLATZ
Telefon 081 - 44 13 31
Fax 081 - 43 13 44

DAVOS
Davos - famous

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Hotel Eden au Lac, Zürich

Wir suchen für unsere erstklassige Küche zum Eintritt auf 1. September 1990:

Saucier
Sous-chef de cuisine

Nach langjähriger Mitarbeit übernimmt der derzeitige Stelleninhaber eine neue Herausforderung als Küchenchef.

Wir suchen einen bestausgewiesenen Fachmann, der diesen anspruchsvollen Posten mit viel Freude und Einsatz übernimmt.

Wir setzen Erfahrung in Erstklasshäusern voraus.

Dürfen wir Sie zu einem Gespräch einladen?

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Direktion Hotel Eden au Lac
Utoquai 45, 8023 **Zürich**
Telefon (01) 261 94 04

25511/40185

EDEN AU LAC
ZÜRICH

Hotel Zurzacherhof
8437 Zurzach

sucht in mittlere Brigade in ein aufgestelltes Zurzihof-Team per sofort oder nach Vereinbarung

Sous-chef
Entremetier
Jungkoch

(Ausländer nur mit Bewilligung B oder Grenzgänger)

Wir bieten neben den üblichen Leistungen: Zimmer nach Wunsch im Personalhaus, Garage im Hotel, freien Eintritt ins Thermalbad.

Unsere Kundschaft: bei gepflegter und persönlich geführter Atmosphäre:
- Kur- und/oder Feriengäste
- Geschäftsleute
- Familienanlässe
- Gäste, die sich bei einem guten Essen verwöhnen lassen möchten

Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung erwartet: U. Bergsma, Hotel Zurzacherhof, Turmweg 5, 8437 Zurzach, Telefon (058) 49 01 21

P 25726/41815

Zurzach und «DE ZURZIHOF»
e gsundi Sach

Wirtschaft
Trumpf-Buur
im Erholungsgebiet Riedholz
6030 Ebikon/Luzern
Rudolf Fischlin
Telefon (041) 34 62 52

Für unseren grossen Sommersaisonbetrieb an der Stadtgrenze von Luzern (5 Min.) suchen wir per 1. August aufgestellte(n), motivierte(n)

Koch/Köchin
Kellner/Serviertochter

(Küchenbrigade von 5 Personen).
Wir bieten ein gutes Arbeitsklima und fortschrittliche Arbeitsbedingungen

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Rudolf Fischlin
Telefon (041) 34 62 52

O 25730/61727

Strand Hotel Iseltwald

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

E. und H. Hornberger-Wildi
3807 Iseltwald am Brienzersee
Telefon (036) 45 13 13

★ ★ ★ ★

GASTRONOMIE MIT STIL

Für unser bestbekanntes, traditionelles Erstklasshotel in der Luzerner Altstadt suchen wir nach Vereinbarung

Night-Auditor

Zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet gehören kleinere administrative Arbeiten, Telefonbedienung, Einchecken unserer Late-arrivals usw.

Wir bieten:
- Ganzjahresstelle in einem internationalen, lebhaften Stadthotel
- Einführung auf unserem neuinstallierten IBM-Computer 36
- der hohen Verantwortung entsprechende Entlöhnung

Wenn Sie diese abwechslungsreiche, ausbaufähige Aufgabe anspricht, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Peter Büsser, Direktor

25201/22683

★ ★ ★ ★

HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041/51 18 51

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Zur Ergänzung unseres Etagenteams suchen wir auf Mitte August 1990 oder nach Übereinkunft eine

Hotelfachassistentin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf für ein Vorstellungsgespräch.

HOTEL SAVOY BAUR EN VILLE ZÜRICH
D. Schmid, Personalchefin
Savoy Baur en Ville
Postfach
8022 Zürich
Telefon (01) 211 53 60

25703/40967

Member of The Leading Hotels of Switzerland

★★★★★
PARK HOTEL DELTA

sucht per sofort oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober noch folgende Mitarbeiter:

Chef garde-manger

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

«... also mal von Profi zu Profi: über 50 000 Leser, Streuverlust = 0, 2sprachig, kompaktes Zielpublikum. Gehört in jeden Medienplan. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue».

Für die

Werdenberger Autobahnraststätte

(St. Galler Rheintal)

- Restaurant
- Shop/Kiosk
- Tankstelle

suchen wir einen

Geschäftsführer

Das sehr erfolgreiche Unternehmen beschäftigt zirka 60 Mitarbeiter. Ein qualifiziertes und engagiertes Kader steht dem Gesamtverantwortlichen für die Profit-Center zur Seite.

Ihre Stärken sind Personalführung und Organisation. Sie besitzen Durchsetzungsvermögen, gepaart mit einem Schuss Kreativität. Sie übernehmen zudem gerne Verantwortung: dann sind Sie der richtige Mann!

Auf Sie wartet

- eine anspruchsvolle, vielfältige Aufgabe
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- eine Beteiligung am Geschäftserfolg

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Herren W. Lengweiler oder J. Romann.

OBT Treuhand **AG**

Unternehmensberatung

9003 St.Gallen, Rorschacher Strasse 63
Telefon 071/26 31 31

A 25431/228788

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

Landgasthof Kreuz
3633 **Amsoldingen**

Wir suchen per 1. August 1990 oder nach Übereinkunft in junges Team

Koch m/w
Servicefachangestellte

(Schichtbetrieb)

Pflegen Sie einen guten Umgang, können Sie Verantwortung tragen, sind Sie ehrlich und fleissig, so freuen wir uns, mit Ihnen unsere Gäste verwöhnen zu dürfen. Bei gutem Einsatz dementsprechende Entlöhnung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Balsiger-Müller
Telefon (033) 41 11 60

25472/272361

Feldpausch

HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

Für unsere zentrale Produktionsküche suchen wir nach Vereinbarung einen

CHEF PRODUKTION / SOUS CHEF

der seine Küchen- und Führungseigenschaften mit Begeisterung einsetzen möchte.

In unserem hoch über dem See gelegenen Restaurant «Au Premier» im Hotel Muralto suchen wir zur Ergänzung unseres Teams den

CHEF AM HERD

der es versteht durch Kreativität und Ideenreichtum unser à-la-Carte und Bankett-Angebot mitzugestalten und zu prägen.

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima in einer ganzjährig schönen Umgebung und zeitgemässe Entlöhnung. Italienischkenntnisse sind von Vorteil.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Feldpausch

Piazza Stazione 8 · 6600 Locarno
Tel. 093/33 91 96 · 33 01 81

HOTEL WELCOME INN
mit 200 Betten
Schallhemmend erbaut

Restaurant **Kanzlei**
Steakroom Amtsstube Tubeschlag
Clerk's Club Bar Konferenzraume

Gesucht in aufgestelltes Team:

Réceptionistin (D, E, F)

Sind Sie sprachgewandt, kontaktfreudig und lieben Sie Verantwortung?

Dann erwartet Sie eine abwechslungsreiche und rege Aufgabe.

Wir bieten Ihnen moderne Arbeitsverhältnisse, Top-Salär und eine zeitgemässe Unterkunft oder Wohnung.

Fühlen Sie sich angesprochen? So freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Auskunft erteilt Ihnen:

Hotel Welcome Inn
Herr P. Spitz
Telefon (01) 814 07 27

21832/17604

DAS INTERNATIONALE ★★★ HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN
8302 Kloten/Flughafen, Tel.01/814 07 27, Telex 54 653

★★★★ *hotel rigihof zürich*

sucht nach Übereinkunft

Réceptionssekretär(in)

zur Vervollständigung unserer jungen Brigade.

Aufgabenbereiche:
Empfang der Gäste, Kasse, Rechnungswesen, Korrespondenz, Reservationswesen, Zahlungsverkehr, Telefon, Telex, Telefax (Sprachen: D, E, F)

Sind Sie interessiert, so freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an:

HOTEL RIGIHOF
Herr Ch. Held oder Fräulein C. Lüthi
Universitätstrasse 101
8033 Zürich
Telefon (01) 361 16 85

24675/40924

Bahnhofbuffet Rapperswil a. Zürichsee
sucht per sofort oder Vereinbarung

Sous-chef
Chef de partie

In Ihrem Beruf sind Sie versiert, schätzen aber auch eine geregelte Freizeit, dann sind Sie bei uns richtig!
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Bitte Herrn E. Schneiderhan verlangen. Tel. (055) 27 15 88

P 23356/28339

Hotel SCHWEIZERHOF *Lucerne · Luzern*

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Restaurationskellner(in)
Etagen-Hilfsgouvernante
Commis de cuisine

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.

25735/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 - 50 22 11

****HOTEL SEEPARK THUN

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.

25207/249521

Seestrasse 47 · Postfach 129 · 3602 Thun · Tel. 033 26 12 12

Sonne Urdorf

Restaurant Sonne
Birmensdorferstrasse 122, 8902 Urdorf
Telefon 01/734 21 11

Für unser schönes, neueröffnetes (April 1988) Restaurant mit Wirtschaft, Restaurant du marché und Sonnenbar suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen Teams qualifizierte Mitarbeiter.

Die Sonne in Urdorf ist ländlich gelegen und doch an Zürichs Stadtgrenze.

Folgende Positionen sind per 1. August/1. September oder nach Übereinkunft neu zu besetzen:

Barmaid

für unsere Piano-Keller-Bar (Fr/Sa bis 02.00 Uhr, So geschlossen), welche Sie selbständig und kompetent betreuen

Kellner/ Servicefachangestellte

für unser klassisches Restaurant du marché und unsere gepflegte Dorfwirtschaft.

Helfen Sie uns mit, unsere Gäste mit sonnigen Gemütern zu verwöhnen?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftlichen Unterlagen.

Frau R. Feldmann gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Telefon (01) 734 21 11

25531/129771

St. Moritz ★★★★
LA MARGNA

Hotel La Margna
Fam. R. Schweizer-Pitsch
CH-7500 St. Moritz

Telefon (082) 2 21 41
Telex 852 104
Fax (082) 3 16 72

GESUCHT

Chef de partie

und

Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

* * *

Zweisaison-Hotel im schönen Engadin bietet Kochvergnügen in jungem Team während Sommer- und Wintersaison.
Zimmer mit Dusche/WC.

* * *

Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

* * *

Hotel La Margna
Familie R. Schweizer-Pitsch
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 21 41

25355/33839

...wo Ferien noch Ferien sind!

HoReGa Select

Management

Spitzenpositionen im diskreten Kundenauftrag

GENERAL-MANAGER

(Raum Westschweiz)

Für diese absolute Spitzenposition innerhalb eines angesehenen Unternehmens der 4- und 5-Stern-Hotellerie suchen wir einen profilierten Hotelier, der sich über eine erfolgreiche Karriere in Erstklasshäusern ausweisen kann.

In dieser Stabsstelle zeichnen Sie verantwortlich für die Betreuung von mehreren sehr renommierten Hotels.

Unser Auftraggeber stellt sehr hohe Anforderungen an den zukünftigen Stelleninhaber:

- Nachweis einer längeren und erfolgreichen Karriere als Hotelier
- Starke Führungseigenschaften, basierend auf einer gefestigten Persönlichkeit
- Französische Muttersprache oder mindestens hervorragende Sprachkenntnisse in Wort und Schrift

Die Position ist selbstverständlich der Verantwortung entsprechend honoriert. Eintritt nach Vereinbarung.

DIREKTOR (Raum Genfersee)

Eine vorzügliche Aufgabe für einen Hotelier mit Schwerpunkt Sektor Beherbergung. Nebst der nötigen Ausbildung sollten Sie bereits ein grösseres Haus als Direktor erfolgreich geführt haben.

Der Standort in der Westschweiz verlangt, dass der zukünftige Stelleninhaber bereits dort tätig ist oder als Suisse romand eine Rückkehr in diese Region anstrebt.

TOP-GASTRONOM

Auf Sie wartet eine sicherlich nicht immer leichte, aber sehr lohnende Aufgabe. Für einen sehr vielschichtigen Hotel-/Restaurationsbetrieb mit grosser Bankettabteilung in der Stadt Zürich suchen wir den «Vollblut»-Restaurateur.

Dieser Grossbetrieb stellt recht hohe Anforderungen in bezug auf Organisationsvermögen, Flexibilität und berufliches Können an seinen kommenden Direktor. Wenn Sie bereits in ähnlich gelagerten Häusern als Vizedirektor oder Direktor Erfahrung sammeln konnten, so wäre diese Herausforderung sicherlich eine Aufgabe, der Sie sich stellen sollten.

Über alle diese Angebote geben wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch mehr Informationen.

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Absolute Diskretion ist oberstes Gebot für uns.

HoReGa Select AG
Abt. Kaderstellen
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 22 18 15

25606/208191

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

---

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

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Wir suchen für unser französisches Restaurant «La Soupière»:

Chef de partie
Commis de cuisine

Bewerbern mit qualifizierter Ausbildung bieten wir eine echte Herausforderung.

Hotel Schweizerhof
Marc Zimmermann, Küchenchef
Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich
Telefon (01) 211 86 40

25460/41068

TOGA-HOTELS

Das traumhafte

Hotel Caprice★★★★ Rougemont VD

Hotel
★★★★
VIVA!

Rougemont GSTAAD Saanenland

Das neuartige, lebendige Ferienhotel für fröhliche und aktive Gäste sucht für die Wintersaison 1990/91 ebensolche Mitarbeiter in sein junges Team: Partner, die sich stets gut gelaunt und mit Elan für das Wohlbefinden unserer internationalen Kundschaft einsetzen.

Freundlicher, zuvorkommender Service am Gast, Flexibilität und persönliche Initiative sind für Sie ebenso selbstverständlich wie für uns Ihre Beteiligung am Erfolg nebst gutem Gehalt und einer angenehmen Atmosphäre.

Empfangschef(in)

(D, F, E, evtl. I/S)

Küchenchef(in)

(mit frischen Ideen und Freude an neuen Ess- und Kochtrends)

Gästebetreuerin

(unkompliziert, sportlich, ideenreich, kinderliebend; D, E, F)

Barmaid

(charmant-attraktiv, unkompliziert, selbständig; D, F, E)

Nachtportier

(Réceptionserfahrung, zuverlässig, D, F, E-Kenntnisse)

Unsere Frau Anne Rotoli freut sich auf Ihre schriftliche (mit Foto) oder telefonische Bewerbung:

VIVA! Hotel, 1838 Rougemont-Gstaad
Telefon (029) 4 80 80, Fax 4 91 85
Splash-Bar – Grizzly's – Le Boulevard – Château du Vanel – La Terrasse – Viva! Bistro – Viva! Junior Club – Viva! Fit Club

25399/114111

▲ TOGA-HOTELS CH-3000 Bern 31

Hotel Bern

★★★★

Hotel mit 100 Zimmern und 170 Betten
Exklusive Rôtisserie, Kurierstube
Stadtrestaurant «7-Stube»
Piano-Bar «7-Bar»
Bankett- und Kongressräume
für 600 Personen

Wir suchen nach Übereinkunft

eine Gouvernante

(Ausländerinnen mit Bewilligung B oder C)

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich (u. a. 5 Wochen Ferien und Bonus für Sonntagsarbeit).

Bitte rufen Sie uns baldmöglichst an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

24361/4693

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Peter Schiltknecht
Hotel Bern
Zeughausgasse 9, 3011 Bern, Telefon (031) 211 0 21

CHINA RESTAURANT TAN-TUNG

TAN-TUNG 大同飯店

Hertensteinstr. 24
Luzern

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 Saredl

9934/133663

H2O

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 Entlöhnung
- 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. Kölbener, 7514 Sils-Maria
Telefon (082) 4 57 57

O 25228/31305

Hotel Derby «Garni» — DERBY HOTEL — 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 Selbständigkeit.)

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

Victoria Jungfrau

Wir sind ein weltbekanntes Luxushotel im Berner Oberland und suchen zur Unterstützung unserer Verkaufsabteilung einen

Sales Representative (m/w)

In dieser Funktion vertreten und verkaufen Sie unseren traditionsreichen Betrieb auf den Ihnen zugeteilten Märkten, d. h. Italien, Deutschland und Frankreich. Dabei stehen Sie in engem Kontakt mit Incentive- und Kongressveranstaltern, Reiseagenturen und verschiedensten Firmen in diesen Ländern.

Wenn Sie an sehr selbständiges Arbeiten gewöhnt sind, über Eigeninitiative, Verhandlungs- und Verkaufsgeschick verfügen, kontakt- und reisefreudig sind und ein sicheres Auftreten Ihnen eigen ist, dann sollten Sie nicht zögern, sich mit unserem Personalchef, Herrn A. Stump, in Verbindung zu setzen. Er informiert Sie gerne näher über diese ausbaufähige und zweifellos interessante Jahresstelle.

25506/16632

Grand Hotel VICTORIA-JUNGFRAU
CH-3800 Interlaken
Telefon 036 21 21 71

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

GOLF HOTEL

Wald

huus

Davos

Für unser Bündner Gourmet-Hotel mit dem neuen Ferienstil suchen wir auf die kommende Wintersaison (Ende November bis Anfang April):

Demi-chef de partie
Commis de cuisine

mit Interesse an einer neuzeitlichen und kreativen Küche, in welcher nur Frischprodukte verwendet werden, sowie ehrgeizige und deutschsprachige

Servicefachangestellte

welche Freude daran haben, unsere Gäste im Waldhuus-Grill und im Gourmet-Stübli mit ihrem freundlichen Wesen und ihren Fachkenntnissen zu verwöhnen.

Wenn Sie gerne in einem jungen und aufgestellten Team arbeiten möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

GOLFHOTEL WALDHUUS, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 47 11 31
Direktion: Kurt und Helen Künzli

25629/175900

Davos

Per Mitte August 1990 oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Hotelbar eine charmante

Chef-Barmaid

Sprachkenntnisse sind für den Umgang mit unserer internationalen Kundschaft sehr vorteilhaft.

Haben Sie Erfahrung als Barmaid? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

member of welcome chic hotels switzerland

**** HOTEL EUROPE BASEL

Hotel Europe
Clarastrasse 43
CH-4005 Basel
Tel. (061) 691 80 80

HOTEL EUROPE BASEL
Frau R. Bunke, Personalleiterin

25618/3140

Auf Schienen die Schweiz erobern, oder wenn die Arbeit auch noch Spass machen soll . . .

*Wir suchen für die Bedienung unserer Speisewagen ab **Zürich***

Kellner und Koch

Geregelte Arbeitszeit (4 Tage Arbeit/2 Tage frei)
13. Monatslohn
Grosszügige Sozialleistungen
Viel Abwechslung und Unabhängigkeit
42-Stunden-Woche

Eintritt:
sofort oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie uns Ihre kurze schriftliche Bewerbung, oder telefonieren Sie einfach. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

P 25686/27243

SSG *Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft Olten*
Compagnie Suisse des Wagons-Restaurant Olten

Personalabteilung
Neuhardstrasse 31
Tel. (062) 31 85 85
4601 Olten

---

pronto personal ag
Ihr Partner für Hotellerie und Gastgewerbe

Viele gute Stellen in

Küche und Service

stehen nicht in den Zeitungen.
Profitieren Sie! CH oder Bew. B/C.
Hr. Th. Spycher, Tel. (01) 401 06 00
Badenerstrasse 362, 8004 Zürich

O 25381/250554

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Gourmetlokal auf dem Lande . . .
fachlich versierte(n)

Servicefachangestellte(n)

Auf Wunsch 2-Zimmer-Wohnung im Hause vorhanden.

Wenden Sie sich an Herrn R. Oehninger; er freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

O 25385/189138

LEUEHOF
SCHNEISINGEN
Telefon (056) 51 18 95

OPERNHAUS ZÜRICH
belcanto
RESTAURANTS

Wenn Sie Theateratmosphäre und ein anspruchsvolles Publikum schätzen, sollten Sie sofort anrufen. Als

Koch

wartet auf Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit etwas hektischem, aber anregendem Publikum. Einerseits die Theatergäste im Restaurant Belcanto und in den dazugehörigen Pausenbuffets im Opernhaus. Anderseits die Darsteller und Opernhausmitarbeiter im Personalrestaurant Atrium.

Wenn Sie mehr über diese aussergewöhnliche und interessante Position erfahren möchten, erwartet Viktor Skrabal gerne Ihren Anruf.

THEATERPLATZ · 8001 ZÜRICH
TELEFON 01-251 69 51

P 25682/224898

HOTEL MÜLLER
****
GERSAU

Vierwaldstättersee Zentralschweiz

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in neues, sehr schönes ****-Hotel in Gersau am Vierwaldstättersee, Kanton Schwyz

Réceptionistin

Sie bringen praktische Erfahrung aus ähnlichen Positionen mit und sind sich selbständiges Arbeiten an der Réception gewöhnt. Dazu gehört die tägliche Gästebetreuung, die Gästebuchhaltung (NCR 2152), der Telefonverkehr, das Kassawesen sowie administrative Arbeiten.

Wir erwarten von Ihnen:
- **Sprachkenntnisse D/E in Wort und Schrift**
- **Belastbarkeit und Flexibilität**
- **Freundlichkeit**
- **selbständiges Arbeiten**
- **Verantwortungsbewusstsein**

Wir bieten Ihnen:
- **selbständige, abwechslungsreiche Arbeit**
- **geregelte Arbeitszeit**
- **den Leistungen und den Anforderungen entsprechendes Salär**
- **Zimmer vorhanden**

Sind Sie an dieser Stelle interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns am besten sofort an. Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Hotel Müller
Seestrasse 26, 6442 Gersau
Direktion: R. Köchli, B. De Maio
Telefon (041) 84 19 19

Ganzjahresbetrieb – Café – Gourmet-Stube – Bar – Bankett-/Konferenzsäle – Sauna – Solarium – Whirlpool – Fitnessraum – Parking

24871/13382

RESTAURANT ZUM
Eichhof
LUZERN

In unser bestbekanntes Stadt-Restaurant suchen wir nach Vereinbarung

Küchenchef

sowie per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie
Köchin
Buffetangestellte

Ausländer nur mit Ausweis B oder C, mit sehr guten Deutschkenntnissen.
Sonntag und Montag Ruhetag.

Rufen Sie uns einfach an:

F. P. Meier-Gabriel
Restaurant Eichhof
Obergrundstr. 106, 6005 Luzern
Telefon (041) 41 11 74

P 25678/277053

Gesucht nach Lugano

Sekretärin/ Réceptionistin

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

25632/94200

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: **Servicefach-angestellte**
(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
Tel. 043 21 19 22
Fam. G. Gaffuri

Gefällt Ihnen eine Aufgabe mit viel **Kundenkontakt** im Empfangsbereich eines **Internationalen** Grosshotels?

Innerhalb unseres jungen Réceptionsteams mit zirka 40 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 der **Bürozeiten** mit der **Durchwahl (01) 401 01 44** an. Frau **S. Rymann** gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte und vereinbart einen Besprechungstermin. Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

25422/40819

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

Klinik Beau-Site

Wir suchen nach Vereinbarung zur Ergänzung unserer Küchenbrigade einen

Koch

Falls Sie sich gerne einer kleinen Küchenbrigade mit hohen Vorstellungen der Spitalküche und fortschrittlichen Zielsetzungen anschliessen möchten, bitten wir Sie, die üblichen Unterlagen an die Direktion der Klinik Beau-Site, Schänzlihalde 11, 3013 Bern, zu richten.

Wir bieten eine moderne und gut geplante Arbeitsstelle sowie geregelte Arbeitszeit. Nur Bewerber mit Arbeitsbewilligung in der Schweiz können in Frage kommen.

A 25665/179841

Schänzlihalde 11, 3013 Bern, Schweiz,
Telefon: 031/42 55 42, Telex: 912 133 beau ch

RISTORANTE IL PAVONE
VIA TESSERETE 10
CH-6900 LUGANO

Unser in seiner Art einzigartiges, grosszügig und angenehm gestaltetes Restaurant «Il Pavone» soll zu einem beliebten Treffpunkt für Kenner und Geniesser aus der ganzen Region werden. Dafür brauchen wir Mitarbeiter, die bereit sind, Aussergewöhnliches zu leisten.

Küche:

Wir möchten unseren Gästen ein kulinarisches Angebot bieten, das über dem Herkömmlichen steht. Dabei haben Sie die Möglichkeit, bei uns eine neue Art von Kreativität und Zusammenarbeit in der Küche mitzuerleben und mitzugestalten. Um diese hochgesteckten Ziele zu erreichen, suchen wir:

2 Commis de cuisine ab 1. August 1990
1 Demi-chef pâtissier ab 1. Dezember 1990

und

1 Diätkoch oder -köchin per sofort

Wenn Sie bereit sind, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten, senden Sie bitte Ihre Bewerbung an Ristorante Il Pavone, Via Tesserete 10, z. H. von Herrn Ewald Schneider, Chef de cuisine, Telefon (091) 28 41 11.

25663/237213

Casablanca Piano Bar
VILLA SASSA
SASSA FITNESS CLUB
LICENSED JOHN VALENTINE FITNESS CLUB

BADRUTT's PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Sommersaison 1990:

Telefonistin mit Lehre (D, E, I, F)
Chef de rang
Officebursche
Hilfszimmermädchen
Administrationssekretärin (Jahresstelle)

Betriebselektriker (Jahresstelle)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:
Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 38 19

25578/33944

Hotel Silberhorn Wengen

★★★★-Hotel: 140 Betten und Appartements
Restauration: Rötisserie, Bars, Disco, Snackbar, Terrasse mit 250 Plätzen
Geschäfte: Sport, Uhren, Boutique, Coiffeur, Skischule, Coop

Für Wintersaison suchen wir:

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

Service: **Serviertöchter**
Kellner

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.

H. J. Beidi, Hotel Silberhorn
3828 Wengen
Telefon (036) 56 51 32

25619/37800

Auf Schienen die Schweiz erobern, oder wenn die Arbeit auch noch Spass machen soll . . .

*Wir suchen für die Bedienung unserer Speisewagen ab **St. Gallen** und **Romanshorn***

Kellner/ DC-Steward

Geregelte Arbeitszeit (4 Tage Arbeit/2 Tage frei)
13. Monatslohn
Grosszügige Sozialleistungen
Viel Abwechslung und Unabhängigkeit
42-Stunden-Woche

Eintritt:
sofort oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie uns Ihre kurze schriftliche Bewerbung, oder telefonieren Sie einfach. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

P 25681/27243

SSG *Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft Olten*
Compagnie Suisse des Wagons-Restaurant Olten

Personalabteilung Neuhardstrasse 31 *Tel. (062) 31 85 85 4601 Olten*

Gesucht auf Anfang August 1990 oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle

Serviertochter

sowie

Aushilfe

in Landrestaurant, wo Vereinen, Banketten, Familienanlässen à-la-carte und Tellerservice serviert werden.
Diese Arbeitsplätze eignen sich für Leute, die selbständig arbeiten wollen und aktives Mitdenken gewohnt sind.
Wir bieten 5-Tage-Woche, auf Wunsch Zimmer im Haus, hoher Verdienst (Ausländer nur mit Bewilligung).

Sind Sie interessiert, rufen Sie heute noch an unter Telefon (062) 44 10 27, Frau Maria Gatschet verlangen.

Restaurant Dörfli, 4852 Rothrist

P 25378/44300

★★★★
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 Entlöhnung ist Ehrensache.

Interessenten melden sich bitte bei der Direktion P. Wallimann.

24158/23116

6003 Lucerne, Pilatusstrasse 1, beim Bahnhof
☎ 041-23 08 66

Für unseren lebhaften Restaurantbetrieb suchen wir initiativen

Koch

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten an Herrn T. Farese, Hotel Astoria, 4500 Solothurn, Telefon (065) 22 75 71

25318/31801

HOTEL METROPOL ST. GALLEN

An unserer Hotelréception ist die Stelle frei als

Réceptionistin/Sekretärin

Wenn Sie Freude am Umgang mit Menschen und ein Flair für Sprachen und Zahlen haben, sind Sie bei uns richtig.

Sie können diese Stelle per sofort oder nach Übereinkunft antreten. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, rufen Sie uns bitte unter der Nummer (071) 20 61 61 an, damit wir mit Ihnen einen Zeitpunkt für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren können.

HOTEL METROPOL
Bahnhofplatz 3
9001 St. Gallen

25387/33227

HOTEL STOLLER ZÜRICH

Für unser neu renoviertes 4-Stern-Hotel in Zürich suchen wir eine

Hotelsekretärin

D, E, F sprechend.

Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung.

W. Stoller
Badenerstrasse 357, 8040 Zürich
Telefon (01) 492 65 00

25352/41246

Best Western WORLDWIDE HOTELS

Hotel Stoller AG,
Badenerstrasse 357,
CH-8040 Zürich,
Tel. (01) 492 65 00,
Tx 822 460,
Fax (01) 492 65 01

«Independently owned and operated»

Hotel Alpina Restaurant
Grindelwald

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Anfangssekretärin/ Praktikantin
(sprachenkundig)

Hofa-Lehrtochter

Eine schriftliche Offerte erwarten gerne
Fam. D. Wolf-Kaufmann.

24869/14265

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 **Servicelehrtochter**

sowie

Commis de cuisine

Nähere Auskunft erteilen gerne:
A. + M. Brunner
Restaurant Ochsen, 9202 Gossau
Telefon (071) 85 25 31.
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

P 25410/120898

seit 1371 Wynhus zum Bären Münsingen

Wir sind ein junges, initiatives Wirtepaar mit einem aufgestellten Mitarbeiter-Team. Zu unserer Entlastung suchen wir noch einen jungen, dynamischen

Sous-chef/Saucier

- der Freude hat an einer kreativen, neuzeitlichen Küche (Gault-Millau 14 Punkte)
- der bereit ist, Verantwortung zu tragen und die Mitarbeiter zu führen

Wir suchen jemand, der mitgestalten und mitdenken möchte und auf dessen Geschäftsinteresse wir zählen können. Diesem Mann oder dieser Frau haben wir viel zu bieten. Rufen Sie uns an, wir informieren Sie gerne. Heidi und Beat Soltermann, Restaurant Wynhus zum Bären, Münsingen, Telefon (031) 92 11 84

P 25446/63754

Interessante Stellen zu vergeben!

In gutlaufendem, sportlichem **Tages-Café**, an bester Lage in der Berner Innenstadt sind die folgenden Stellen zu vergeben:

Gerantin oder Gerant
(Hobby)-**Köchin**
(wöchentlich zirka 5×5 Stunden)

Serviceangestellte
(wöchentlich 45 Stunden)

Geboten werden:
- attraktive Anstellungsbedingungen
- geregelte Freizeit (kein Sonntags- und Abenddienst (exkl. Donnerstagabend)

Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme über Chiffre 2350 B an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

O 25438/199176

Hotel-Restaurant
DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft:

Koch oder Köchin
Serviertochter
Buffettochter

Hotel-Restaurant DIANA
Familie G. Ginggen
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon (030) 2 34 00

25420/62510

HOREGA SELECT

Wir suchen eine(n) neue(n) Kollegin/Kollegen als

Personalberater(in)

WIR das ist ein aufgestelltes Team von Individualisten

WIR befassen uns mit der Personalberatung und Stellenvermittlung im Bereich Fachpersonal und Kader, ausschliesslich für die Hotellerie und das Gastgewerbe – und dies in der ganzen Schweiz.

WIR offerieren Ihnen eine Stelle mit grosser Selbständigkeit und viel Eigenverantwortung, eine Stelle mit verschiedensten Aufgaben, u. a. die Beratung und Vermittlung von Stellensuchenden jeglicher Position, die Betreuung unserer Kunden sowie natürlich Kundenbesuche – keine Routinearbeit – und trotzdem eine Position mit geregelten Bürozeiten.

Sie sollten folgende Anforderungen unsererseits erfüllen: abgeschlossene Lehre sowie eine breitgefächerte Berufserfahrung im Gastgewerbe; Flexibilität und Belastbarkeit auch in hektischen Situationen; eine extrovertierte, aufgestellte Persönlichkeit sein und vor allem die Liebe zum Gastgewerbe haben.

Sie würden für uns die Kunden im Grossraum Zürich betreuen. Wenn Sie also schon einmal in diesem Gebiet tätig waren und die Häuser dort kennen, wäre dies natürlich Ihr Vorteil, ist aber keine Bedingung.

Sie könnten bei uns im August/September 1990 oder nach Übereinkunft die Stelle antreten.

Wenn wir Sie mit diesem Inserat angesprochen haben, so sollten

Sie+WIR sich kennenlernen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

HoReGa Select AG
Herrn R. Reutener
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 22 18 15

25608/208191

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

Den Gast nach allen Regeln der Gastronomie zu verwöhnen . . .

ist unser Ziel in dem unter Denkmalschutz stehenden Gasthof zum goldenen Kreuz in Frauenfeld. Ob sich der Gast im Restaurantteil mit gut bürgerlicher Küche oder im Goethestübli als Gourmet oder anlässlich eines Banketts bei uns niederlässt.

Wir suchen eine(n)

Servicefachangestellte/ Kellner

damit wir auch in Zukunft unserem Leitsatz treu sein können. Wir wenden uns an Interessenten, die dieses Metier beherrschen und ausgesprochen gute Umgangsformen aufweisen.

Arbeitszeiten: 5-Tage-Woche bei 44 Stunden, **frei ab Sonntag, 16.00 Uhr, sowie montags den ganzen Tag.** Wir bieten 13 gute Monatslöhne und hervorragende Sozialleistungen.

Ergänzende Auskünfte erteilt Ihnen Herr U. Eberli, Geschäftsführer, Tel. (054) 21 08 21.

Gasthof zum goldenen Kreuz
Frauenfeld, Zürcherstr. 134

P 25696/291064

RISTORANTE **Toscana**
Ristorante Toscana, Rütligasse 5, 6003 Luzern
(beim Parkhaus Kesselturm), Telefon 041 - 22 02 47

sucht für Spezialitäten- und Speiserestaurant

Kellner/ Servicefachangestellte Koch/evtl. Hilfskoch

- vielfältiges Aufgabengebiet
- geregelte Arbeitszeit
- hohe Verdienstmöglichkeit
- freundliche, italienische Atmosphäre
- Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Bitte melden Sie sich bei Herrn W. Stofer, Telefon (041) 22 02 47 (Ausländer/innen nur mit gültiger Aufenthaltsbewilligung).

25532/220973

ECCO PERSONALBERATUNG

Hallo Sie! Warum nicht? Gutes Geld verdient sich durch eine gute Stelle!

Aufgestellte Leute aus dem Gastgewerbe ...

sind bei uns herzlich willkommen.

Wählen Sie **Telefon (01) 211 71 71,** ein lässiges Team freut sich auf Ihren Anruf.

ECCO AG, Zürich,
Gessnerallee 46, 8001 Zürich

Dietikon: (01) 741 24 00 Oerlikon (01) 311 51 50

M 22239/243922

ECCO BRINGT SIE WEITER ...
Temporär und auf Dauer

HOTEL RÖSSLI FILZBACH

CH 8876 FILZBACH TEL. 058 32 18 32 POSTCHECK 87-678

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für die Sommersaison (Juli–Oktober)

Chef de partie
Jungkoch
Serviceangestellte

Nebst einem modernen Arbeitsplatz und einem jungen Team bieten wir gute Entlöhnung, geregelte Freizeit und schöne Personalstudios.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Rössli, 8876 Filzbach

R. + S. Rüfenacht, Telefon (058) 32 18 32

P 25430/85545

Silit

Für die Führung unseres Kochschul-Restaurants mit neuartigen Kochschul-Veranstaltungen in Form von geselligen **«Koch-Lern-Parties»** suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

redegewandten Chef-Koch

Anforderungsprofil:
- zirka 26 bis 40 Jahre jung
- Freude am Show-Kochen vor Gästen
- kontaktfreudig, evtl. mehrsprachig (E)
- selbstsicheres Auftreten
- Interesse an neuzeitlichen Kochmethoden und Weitervermittlung von Kochwissen

Wir bieten geregelte Arbeitszeit (Sa + So geschlossen), attraktive Verdienstmöglichkeiten, Mitarbeit in jungem, dynamischem Team.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Silit Schweiz AG
Tägernaustr. 16
8645 Jona SG
Telefon (055) 28 47 01

z. H. von Herrn Hofstetter
Geschäftsführer

25661/248584

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, Mittagservice, Bankettservice
- Ablösung 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, selbständiges Arbeiten sowie ein angenehmes Arbeitsklima, der Aufgabe entsprechende Entlöhnung 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

DER TEUFELHOF BASEL
Das Kultur- und Gasthaus

Unser Betrieb ist zwar klein, aber vielschichtig. Ein Kunsthotel 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

24045/254410

****HOTEL SEEPARK THUN

108 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet, Schulungslungsbedingungen.
unvergleichliche Lage am Thunersee, Jahresbetrieb

Für unser neues – direkt am schönen Thunersee gelegenes – Hotel und Bankverein-Ausbildungszentrum suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Anfangs-Gouvernante

Wir bieten Ihnen einen modernen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz sowie interessante Anstellunsbedingungen.

Interessiert?

Dann rufen Sie uns doch einfach an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte – bitte verlangen Sie Herrn Burkhardt oder Fräulein Schmid –, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

25367/249521

Seestrasse 47 · Postfach 129 · 3602 Thun · Tel. 033 26 12 12

Gesucht:

Gerantin

Unser kleiner Snack am Central in Zürich ist ein lebhafter, erfolgreicher Betrieb.

Als Gerantin (Wirtepatent B) geniessen Sie weitgehende Selbständigkeit, aber auch wirkungsvolle Unterstützung durch die zentralen Fachstellen.

Wenn Sie im Gastgewerbe oder im Handel bereits Führungserfahrung gesammelt haben und Ihnen der Umgang mit Menschen Freude macht, dann sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Der Central-Snack ist jeweils von 6.00 bis 18.30 Uhr geöffnet und an Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns einfach an. Verlangen Sie Herrn Walter Lehmann, er wird Sie gerne über diese interessante Kaderstelle informieren.

Restella Gastronomie AG
Dornacherstrasse 60/62
4002 Basel
Telefon (061) 15 30 03

A 25728/47783

RESTELLA

---

fiesch eggishorn

Speiserestaurant
Disco-Dancing

HAPPYLAND

3984 Fiesch

Sind Sie jung, und haben Sie Freude, in einem jungen, modernen Betrieb mitzuarbeiten?

Wir suchen für sofort sprach- und fachkundige Mitarbeiter:

Servicefachangestellte/
Kellner
Serviceaushilfe
(zirka 2–3 Monate)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung, auf Wunsch Kost und Logis im Hause, 5-Tage-Woche.

Ihr Anruf oder Ihre Bewerbung würde uns freuen.

Familie Albrecht-Garbely
3984 **Fiesch**
Telefon (028) 71 10 20

25717/51810

Hotel Bern

★★★★

Hotel mit 100 Zimmern und 170 Betten
Exklusive Rötisserie, Kurierstube
Stadtrestaurant «7-Stube»
Piano-Bar «7-Bar»
Bankett- und Kongressräume
für 600 Personen

Wir suchen baldmöglichst:

2. Bankett- und Kongress-Sekretärin

(Ausländerinnen mit Bewilligung B oder C)

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich (u. a. 5 Wochen Ferien, sonntags frei).

Bitte rufen Sie uns baldmöglichst an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

24362/4693

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Peter Schiltknecht
Hotel Bern
Zeughausgasse 9, 3011 Bern, Telefon (031) 211 0 21

La Fleur

RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTERN A.A.

Leo und Pia Hagenbuch, Tel. 01-761 62 82

In unserem Team suchen wir auf Anfang August ein

Ehepaar

zur Mithilfe in der Küche und im Haus. Er mit Vorteil Hilfskoch.

Schöne Zimmer im Haus. Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeiten sind selbstverständlich.

Bewerber nur mit Bewilligung B.

Bewerbungen nehmen gerne entgegen:

L. und P. Hagenbuch
Restaurant Rosengarten/La Fleur
8910 Affoltern a. A.

25320/209767

Anzeigen-Aufträge

Wenn's pressiert...

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

Saas-Fee

auch im Sommer traumhaft schön!
Hätten Sie Lust, in einem jungen, aufgestellten Team mitzuarbeiten?
Wir suchen auf Mitte Juli 1990

Serviertöchter

(evtl. Jahresstelle)

Rufen Sie uns einfach an:

Daniel und Silvia Supersaxo
Restaurant Glacier-Stube
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 13 30

23895/191248

HOTEL RIGI-BAHN
Telefon 041 83 11 57

RIGI-STAFFEL
CH-6411 Rigi-Staffel
(Zentralschweiz)

RESTAURANT STAFFEL-STUBLI

sucht tüchtigen

Chef de partie
Commis de cuisine

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung, in Saison- oder Jahresstelle oder evtl. für kurze Zeit als Aushilfe.

Kochlehrling oder Kochlehrtochter

Eintritt per sofort.

Offerten an:
Josef Rickenbach, Telefon (041) 83 11 57

25419/28894

HOTEL LA PERLA

Agno-Lugano

La Perla ist ein vielseitiger Hotelkomplex/Kongress-Center ersten Ranges (300 Betten), direkt am Flughafen.

Um unsere Kundschaft weiterhin verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter (Eintritt nach Vereinbarung)

Küche: **Sous-chef**
Chef de partie
Commis de cuisine

Restaurant: **Chef de rang**
Commis de rang

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, erteilen aber auch gerne telefonische Auskünfte:

HOTEL LA PERLA
Personalbüro
6982 **Agno**
Telefon (091) 50 64 35

25739/485

▲ VOGA-HOTELS CH-3000 Bern 31

FHB

Für ein nicht alltägliches Restaurant mit Bar, im Herzen der Zuger Altstadt, suchen wir per 1. August 1990 oder nach Übereinkunft

Bardame
Serviceangestellte(n)

mit gepflegten Umgangsformen, Serviceerfahrung und Freude am Beruf. Wir bieten Ihnen gute Entlöhnung, attraktive Arbeitszeiten (Sa/So frei) sowie ein aufgestelltes Team.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung noch heute an Herrn A. Stoffel, Telefon (042) 32 10 20.

25738/243884

Fitrag Hotel Betriebs AG
Untermühleweg 6, 6302 Zug, Tel. 042-32 10 20

Ein Traum-Job zmitzt in Züri

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Suchen Sie Abwechslung und eine lebhafte Atmosphäre? In unserem bistroähnlichen «Café St. Gotthard» mit ca. 20 Mitarbeitern lässt sich unsere internationale Kundschaft gerne verwöhnen. Wir suchen per sofort eine/n

Servicefachangestellte/n

Diese interessante Position richtet sich an eine Dame oder einen Herrn mit Serviceerfahrung. Sie sollten Schweizer sein oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung und über gute Deutsch-, Englisch-, und evtl. Französischkenntnisse verfügen.
Was wir Ihnen bieten, erläutern wir gerne in einem persönlichen Vorstellungsgespräch. Sind Sie interessiert? Herr Ch. Kurer, Personalchef, erwartet gerne Ihren Anruf.

25749/41220

Hotel St. Gotthard
. . . warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8001 Zürich
Tel. 01/211 55 00

Manz Privacy Hotels

★★★★

Hotel
EXCELSIOR
Arosa

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unser ★★★★-Haus noch folgende Mitarbeiter:

Hotelsekretärin (CH und ADS 46)

Chef saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef pâtissier

Chef de rang
Commis de rang

Barmaid
Commis de bar (Dame)

Gouvernante Etage
Gouvernante Office/Economat

Nachtportier (sprachenkundig)
Zimmermädchen
Hausbursche

Ausführliche Offerten sind erbeten an

Oscar Rederer
Hotel Excelsior
7050 Arosa

L 25769/1267

Für unser oberhalb von Winterthur, zwischen Wald und Reben gelegenes A-la-carte- und Bankett-Restaurant suchen wir

Sous-chef/ Stellvertreter Küchenchef

(Koch/Köchin)
per 24. Oktober oder nach Vereinbarung

Jungkoch/Chef de partie

(Koch/Köchin)
per sofort

Jungkoch/Chef de partie

(Koch/Köchin)
Teilzeitangestellter (mittags) per sofort

Servicefachangestellte(n)

per 15. November

Wir bieten Ihnen:
- gutes Arbeitsklima
- ausgezeichnete Sozialleistungen
- 13. Monatslohn **ab Beginn**
- 5 Wochen Betriebsferien
- moderne, grosszügige Arbeitsräume
- Zimmer im Personalhaus
- Team von 7 Mitarbeiter(innen) in der Küche
- und 7 Mitarbeiter(innen) im Service/Buffet

Wir erwarten von Ihnen:
- Freude am Beruf
- Teamgeist
- Belastbarkeit

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Fam. R. Thür, Restaurant Goldenberg, 8400 Winterthur, Telefon (052) 27 82 53 (Ausländer bitte nur mit Bewilligung B oder C)

25737/130150

Restaurant an Zentrumslage in Zürich (5 Min. vom Hauptbahnhof).

Für diesen umsatzstarken Betrieb suchen wir noch folgende Mitarbeiter(innen)

Serviertochter/Kellner
Aushilfsserviertochter

sowie

Koch/Köchin (Chef de partie)

Es gibt viele gute Gründe, in unserem Team mitzuwirken.
- 5-Tage-Woche (Samstag/Sonntag und Feiertage frei)
- Leistungs- oder Fixlohn
- 1-Zimmer-Studio im Haus

Möchten Sie gerne Näheres über eine dieser Stellen erfahren, so rufen Sie uns doch unverbindlich an und verlangen Sie Herrn E. Gabrielli, Telefon (01) 362 42 55.

25634/120855

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
Inland	☐ Fr. 90.–	☐ Fr. 57.–	☐ Fr. 34.–
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 126.–	☐ Fr. 72.–	☐ Fr. 44.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 189.–	☐ Fr. 105.–	☐ Fr. 66.–
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 268.–	☐ Fr. 147.–	☐ Fr. 93.–

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

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

---

Pizzeria Gianmartina

G.+ M. Nitti-Hürlimann
Sternengasse 2
5620 **Bremgarten**
Telefon (057) 31 76 76

Widereröffnung des Altstadt-Restaurant-Pizzeria Gianmartina in Bremgarten (Rathaus) Anfang September 1990.

Um unser junges Team zu ergänzen, suchen wir zwei

Serviertöchter oder Kellner und Pizzaiolo

(auch zum Anlernen)

Wir setzen auf Ihre Erfahrung und erwarten neben Ihrer beruflichen Qualifikation Freude und Einsatzbereitschaft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf: Hr. G. + M. Nitti-Hürlimann steht Ihnen gerne zur Verfügung.

O 25731/199176

Wenn's pressiert...

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

MARCHE DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

Envie de changement? . . .

Alors voici quelques une des superbes postes à repourvoir en ce moment . . .

Splendides hôtels ★★★★★ luxe de la Côte et Genève recherchent

réceptionniste

français, anglais, allemand.
Vos principaux atouts le sourire et une bonne expérience préalable.

Et pour vous Monsieur qui aimez l'ambiance de la nuit

Night Manager

de même 4 super postes de

secrétaire-assistante F & B
à Genève

secrétaire-assistante personnel à Montreux
secrétaire-assistante sales
à Genève
assistant(e) chef réception
à Genève

Mes demoiselles, vous qui aimez les contacts, les responsabilités et ce milieu si passionnant de l'hôtellerie, n'hésitez plus, un de ces postes est fait pour vous . . .

Nous avons également plusieurs postes pour

maître d'hôtel

de 1ère force. Expérience, disponibilité, efficacité mais avant tout humain, sachant motiver une équipe et se faire apprécier tant de ses clients que de ses collaborateurs. Ceci est votre image, alors un de ces postes est pour vous.

Il y a également plusieurs postes ouverts pour des

cuisiniers

de tous niveaux du commis au chef et également 2 places pour des

pâtissiers

expérimentés.

Alors, n'hésitez plus, contactez-nous au plus vite, nous vous donnerons volontiers plus d'informations et vous aiderons si vous êtes des professionnels de ce si beau métier à trouver rapidement une nouvelle et superbe position.

HOTEL JOB SSH
Isabelle Sgariglia-Saudan
Elisabeth Sermier
Terreaux 10, 1000 Lausanne 9
Téléphone (021) 20 28 76, 20 28 77

25711/84735

HÔTEL JOB SSH Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 202 876 / 200 907 **Société suisse des hôteliers**

Hotel Penta
Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale

cherche

une secrétaire-assistante de réception
un réceptionniste caissier
un night-auditor
une téléphoniste

Nous souhaitons engager des personnes qualifiées et expérimentées, possédant de bonnes connaissances de la langue anglaise et si possible allemande.

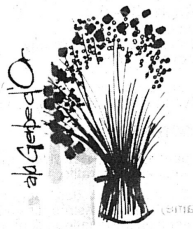
Possibilité de promotion.

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du personnel
Hôtel Penta Genève
Case postale 22
1216 Cointrin
Téléphone (022) 798 44 40

Les Hôtels Penta
sont des Hôtels Lufthansa

25614/13005



Café-Restaurant de la Gerbe d'Or Estavayer-le-Lac

Nous engageons pour le 1er octobre ou la mi-septembre 1990

pour notre café-brasserie

une jeune fille ou un jeune homme pour le service

pour notre restaurant gastronomique

un(e) commis de restaurant

Suisses ou avec permis B.
Fermé le dimanche soir et lundi.

Faire vos offres à Claude Maillard, 5, rue de Camus, 1470 Estavayer-le-Lac ou téléphoner pour un rendez-vous au (037) 63 11 81

17-1074/0507

DG
DOMINO GASTRO
Attraktive Stellen
in Gastronomie und Hotellerie

pour des emplois parfaits dans l'hôtellerie suisse-alémanique...?

Vous avez terminé un apprentissage dans l'hôtellerie et désirez maintenant approfondir vos connaissances dans la Suisse alémanique?

Alors Domino Gastro est le partenaire qu'il vous faut:
- nous vous conseillons gratuitement
- nous connaissons parfaitement les emplois que nous vous soumettons
- nous trouvons votre emploi sans frais pour vous

Appelez-nous dans la région de vos préférences:

DG Berne, (031) 26 02 70
DG Lucerne et région, **Zoug** et région, (041) 220 280
DG Interlaken, Oberland bernois et **Valais,** (036) 23 32 32
DG Rapperswil, Oberland zurichois, (055) 261 256
DG Zurich et région **zurichoise,** (01) 432 73 73
DG Suhr, Argovie, (064) 31 48 31
SG Soleure, (065) 23 71 71

A 25767/289183

DOMINO GASTRO
Bern, Interlaken, Luzern, Rapperswil, Solothurn, Suhr, Zürich

A 24596/285358

Pressé?...

... transmettez vos annonces par **téléfax.**
Numéro **031 46 23 95.**

RELAIS & CHATEAUX

Hôtel de la Riviera vaudoise ★★★★

appartenant à la Chaîne des Relais et Châteaux et Romantik Hotels

situé sur la Riviera vaudoise, cherche

réceptionniste

Place à l'année. Date d'entrée à convenir.

Faire offres détaillées à la direction de l'Hôtel Victoria, 1823 Glion sur Montreux.

25666/13730

Pour compléter notre équipe de vente, nous cherchons pour début juillet 1990 un(e)

assistant(e) du directeur commercial

qui ait le sens de l'organisation, de l'initiative, un contact facile, d'excellentes connaissances de français et d'anglais. Des connaissances d'allemand et une expérience antérieure seraient un atout. Age souhaité: 25–35 ans.

Nous pouvons vous offrir un travail varié, un programme de vente en pleine expansion et intéressant, ainsi que les avantages d'une chaîne internationale.

Si vous pensez correspondre à notre profil et si vous êtes en possession d'un permis de travail valable, n'hésitez pas à faire parvenir votre dossier complet au Bureau du personnel, 47, quai Wilson, 1211 Genève 2, téléphone (022) 731 10 00.

25541/13030

HOTEL PRESIDENT GENEVE
47, quai Wilson, CH-1211 Genève 21, Tél. (022) 31 10 00
swisshôtel

«... en tant qu'expert du tourisme, je dois être informé. C'est la raison pour laquelle je me suis abonné. L'hebdomadaire hôtel et revue touristique, une paire inséparable!»

HE

GRAND HÔTEL EXCELSIOR MONTREUX
★★★★★

Pour compléter notre excellente équipe de réception nous cherchons pour date à convenir

un night-auditor

Vous avez de l'expérience, des connaissances administratives d'une réception d'hôtel, d'une NCR 2152 ou équivalent, des langues, apte à prendre des responsabilités. Nous vous proposons une place stable, avec de bonnes conditions de travail, de congés et de salaire.
Quels sont les autres avantages de travailler au Grand Hôtel Excelsior Biotonus?
Afin d'en savoir plus, veuillez nous faire parvenir votre dossier le plus rapidement possible.

Grand Hôtel Excelsior Biotonus
Rue Bon-Port 21
CH-1820 Montreux

25624/34410

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:

service: cherche **chef de rang**

pâtissier

étage: **portier**
(permis de conduire et minimum 3 ans d'expérience)

Nous attendons volontiers vos dossiers avec curriculum vitae et photo adressés à Madame Vocat, Hôtel les Hauts de Crans, 3962 Montana.

25115/151521

CH-3962 Crans-Montana/Valais Tél. 027/41 55 53 Télex 473 553 shhc

---

*****

HÔTEL LA RÉSERVE GENÈVE-BELLEVUE

un commis de cuisine qualifié

et

un maître d'hôtel

Entrée immédiate ou à convenir.

Envoyez vos offres et curriculum vitae au bureau du personnel.

HÔTEL LA RÉSERVE
4, route des Romelles
1293 Bellevue

25701/3891

GRAND HÔTEL EXCELSIOR MONTREUX
*****

Pour diriger notre excellente équipe de réception nous cherchons, pour une entrée immédiate ou à convenir

un/une chef de réception

Vous avez de l'expérience, le sens de l'accueil, vous souhaitez vous impliquer davantage au sein d'une équipe de professionnels, jeune et dynamique.
Vous parlez le français, l'anglais, l'allmand couramment.
Nous vous proposons une place stable, avec de bonnes conditions de travail, de congés et de salaire.
Quels sont les autres avantages de travailler au Grand Hôtel Excelsior Biotonus?
Afin d'en savoir plus, veuillez nous faire parvenir votre dossier le plus rapidement possible.

Grand Hôtel Excelsior Biotonus
Rue Bon-Port 21
CH-1820 Montreux

25625/34410

Hôtel Angleterre
1006 Lausanne-Ouchy
Téléphone (021) 26 41 45

Cherche pour le 1er septembre 1990:

un chef de partie – remplacant du chef

Bord du lac, brigade de 10 cuisiniers, place à l'année.

Faire offre à la direction.

25533/18350

Hotel Penta Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale

cherche

une secrétaire-assistante de réception
un réceptionniste caissier
un night-auditor
une téléphoniste

Nous souhaitons engager des personnes qualifiées et expérimentées, possédant de bonnes connaissances de la langue anglaise et si possible allemande.

Possibilité de promotion.

25614/13005

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel
Hôtel Penta Genève
Case postale 22
1216 Cointrin
Tél. 022/798 44 40

Les Hôtels Penta sont des Hôtels Lufthansa

Grand-hôtel in provincia di Como cerca:

chef di cucina e maître d'hôtel

preferibilmente con brigata.

Offerte contratto annuale e trattamento economico proporzionato alle capacità inviare curriculum dettagliati a chiffre 25574, hotel revue, 3011 Berna.

25574/234311

Pizzeria LA CIOCIARA
Payerne

Cherchons pour le 1er août
Gesucht per 1. August

Sommelier (-ère)
Kellner(in)

Sans permis s'abstenir.
Ausländer nur mit Bewilligung.

Fermé le dimanche.
Sonntags geschlossen.

Telefon **(037) 61 23 49**

Demander/verlangen Sie M./Herrn Deparasis

P 25684/44300

HOTEL HECHT

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

Cherchons jeune

cuisinier

ou/et

chef de rang

(cuisinier)

et

sommelier (-ère)

pour l'automne et hiver 1990 ou à convenir.

S'adresser à Mme M. Hamm.

25586/949

Clinica San Rocco SA
6537 Grono (80 letti)

cerca per subito o data da stabilire

1 cuoco

con capacità organizzative per posto di responsabilità. Attendiamo candidature con certificati usuali.

Per informazioni rivolgersi al Signor H. G. Pousset, téléphone (092) 82 17 22

A 25727/42790

Hôtel Carlton ★★★★
et Restaurant
Le Richelieu
4, avenue de Cour
1007 Lausanne-Croix d'Ouchy
Téléphone (021) 26 32 35

cherche pour entrée en service immédiate ou à convenir:

un secrétaire

pour réception et divers travaux administratifs.

Connaissance des langues fr., all., angl. désirée, des notions en informatique sont un atout

une aide-gouvernante

Places à l'année.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leurs offres avec prétentions à M. André Chollet, directeur, ou de nous téléphoner pour convenir d'un rendez-vous.

25595/18457

Discotheque à Lausanne cherche pour tout de suite ou date à convenir

portier

Suisse, permis C/B.

Veuillez faire parvenir vos offres + curriculum vitae et certificats sous chiffre 22-543337 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 25690/44300

Hôtel le Château d'Ouchy
Lausanne

cherche

secrétaire de réception

avec sens de responsabilités. Place à l'année.

Suisse ou permis de travail valable (B/C).

Faire offre à la direction, 2, place du Port, case postale 115, 1000 Lausanne 6.

25571/18473

CLUB DE BONMONT
Club sportif
1261 Chéserex s. Nyon

Pour notre Club-House comprenant
- Restaurant gastronomique
- Restaurant de golf «Le Cercle»
- Salle à manger «Le Trianon»

dans un château du 17e siècle, nous cherchons

un cuisinier
un pâtissier

Si cette position vous tente et que vous recherchez la stabilité, faites parvenir vos offres avec prétention de salaire et photo au Club de Bonmont à l'attention de M. Joël Billet.

25601/63703

Le Mirador
1801 MONT-PÈLERIN sur Vevey
Tél. (021) 921 35 35

Hôtel de tout premier rang cherche pour tout de suite ou pour date à convenir pour le département

réception

night-auditor

poste à responsabilités
(français, anglais)

Les personnes suisses ou au bénéfice d'un permis valable sont priées d'envoyer leur dossier complet au bureau du personnel.

P 25671/25160

*****

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Nous recherchons pour notre restaurant français «La Soupière»:

chef de partie
commis de cuisine

Références de restaurants de haut niveau exigés.

Faire offre à:

Hôtel Schweizerhof
Marc Zimmermann, Chef de cuisine
Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich
Téléphone (01) 211 86 40

25462/41068

China-Restaurant Freihof Aarau

中國城

Pour notre restaurant chinois dans la ville d'Aarau, nous cherchons un

cuisinier chinois

Nous offrons:
- un bon salaire
- un horaire de travail réglé
- un bon team

Nous nous réjouissons de votre appel sur le numéro téléphonique (064) 24 73 91 ou (064) 24 67 98.

O 25734/295825

BRASSERIE CAFE

cherche son futur

chef de cuisine

pour sa brasserie située en plein centre de Neuchâtel

Il saura proposer:
- une cuisine de brasserie traditionnelle et créative
- une cuisine de marché avec fantaisie

Entrée: à convenir.

Faire offres écrites avec curriculum vitae, photo et copies de certificats.

25091/26522

DU THEATRE
FAUBOURG DU LAC 1 – CH-2000 NEUCHÂTEL
✆ 038/25 29 77

Nous cherchons

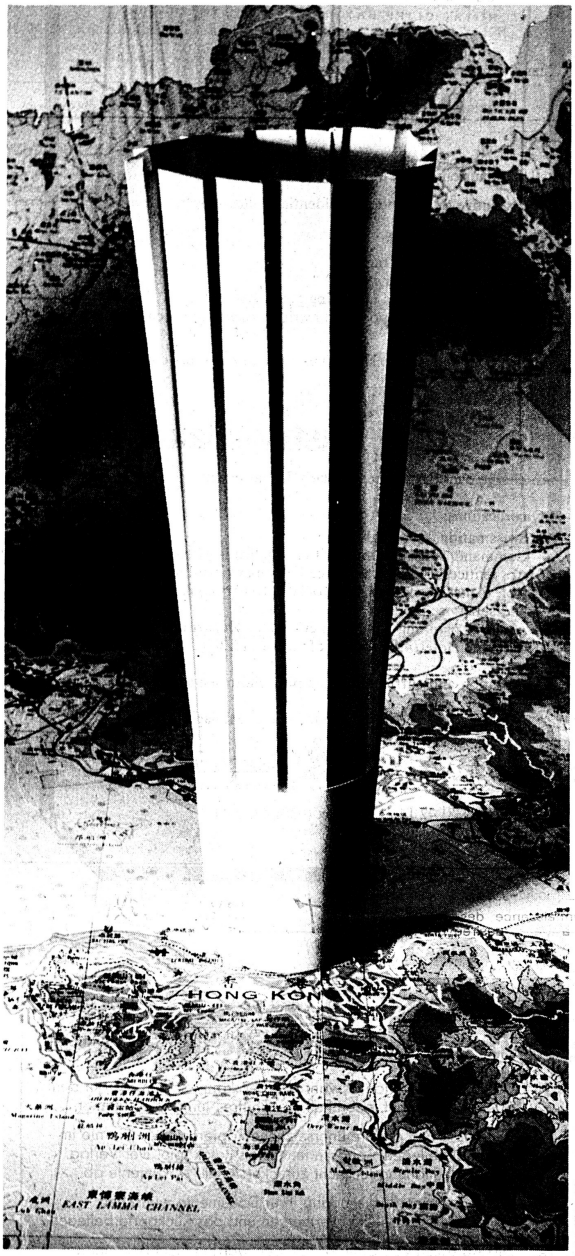
un gérant

- cuisinier de haut niveau, créatif
- diplôme d'école hôteliere souhaité
- excellent gestionnaire
- capable d'animer une équipe de collaborateurs et de gérer un restaurant d'entreprise important pour une maison de renommée mondiale
- suisse ou permis de travail valable
- date d'entrée à convenir

Faire offre en mentionnant la référence 107 avec curriculum vitae, références, photo et prétentions de salaire sous chiffre 1 T-22-543564 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 25683/44300

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHE INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



To Make A Name In European Cooking, There's No Better Place Than The Island Shangri-La In Hong Kong

Gain international exposure instantly as a Chef or Sous Chef for Shangri-La International, one of the world's leading deluxe hotel groups. Do it in the heart of Central Hong Kong, at the new Island Shangri-La, a 566 room deluxe hotel scheduled to open in early 1991. Applications are invited for:

Executive Sous-Chef

Sous-Chefs

Sous-Chef for European fine dining room

Pastry Chef

Chefs de Partie

Garde-Manger/Butcher

Commis de Cuisine

Please write in confidence to:

General Manager
Island Shangri-La
Pacific Place
88 Queensway
Central, Hong Kong

Island Shangri-La
HONG KONG
A SHANGRI-LA INTERNATIONAL HOTEL

SHANGRI-LA INTERNATIONAL HOTELS *and* RESORTS
CANADA • CHINA • FIJI • HONG KONG • INDONESIA • MALAYSIA • PHILIPPINES (1991) • SINGAPORE • THAILAND.

B 25716/296163

Cherchons pour **Résidence de l'Ambassadeur de Suisse à Londres**

un majordome et une femme de chambre

(couple ou individuels)

de nationalité étrangère ou suisse.

Candidats doivent être de toute confiance (bonnes références), responsables et déjà expérimentés. Age: de préférence entre 28 et 40 ans. Bonnes conditions de travail et financières. Appartement de 4 chambres à disposition et repas compris. Salaire à convenir, libre d'impôts. 5 semaines de vacances payées. Connaissances élémentaires d'anglais requises, de même que permis de conduire. Autorisation de séjour acquise.

Envoyer offres avec références à:

Ambassadeur Franz Muheim
Swiss Embassy Residence
21, Bryanston Square
London W1H 7FG

25721/296066

Weiterbildung SHV

031 507 111

Career Opportunities in Greece

– Haben Sie gute Englischkenntnisse?
– Haben Sie sehr gute Berufserfahrung?

Wir suchen ab September/Oktober 1990 für unsere **Hotel Management School:**

- ☐ **F & B-Manager/Lecturer**
- ☐ **Executive Chef**
- ☐ **Sous-chef**

Fühlen Sie sich herausgefordert?

Please send your C.V. and recent photo to:
The Alpine Center, P.O.B. 17082, GR-100 24 Athens, Greece.
Tel. (00301) 7213700

The Alpine Center For Hotel & Tourism Management

25067/240656

Familie Huter sucht junge(n), dynamische(n)

Hoteldirektor(in)

in Jahresstellung für längere Zusammarbeit **zur Eröffnung unseres Wintersporthotels in Kühtai (Tirol).**

Während der Sommermonate Verkauf und Werbung für unsere Hotels im Ausland (gute Sprachkenntnisse und Marketingideen).

Bewerbungen mit Lebenslauf und Lichtbild an Astoria Hotels, A-9082 Maria Wörth.

O 25607/179523

Hotel Europa Tyrol ★★★★★
A-6020 Innsbruck

sucht in Dauerstelle ab September 1990 einen

Maître d'hôtel

zur Leitung unserer Bankettabteilung. Bestqualifizierte Fachkräfte (Österreicher) mit Auslandspraxis und sehr guten Sprachkenntnissen (E, F, I), denen auch die Personalführung und Lehrlingsausbildung ein Anliegen ist, richten ihre Bewerbung an unsere Direktion oder unser Personalbüro, Telefon (0043) 512.5931. Wohnmöglichkeit vorhanden.

M 25602/219487

«... als Reiseprofi weiss ich besonders die Insider-Infos zu schätzen. Jede Woche. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue».

Ihre Disposition für die Wintersaison 1990/91 sollten Sie zeitgerecht treffen!

5-Stern-Hotel – in einem der schönsten Skigebiete Österreichs mit ausgezeichnetem Ruf –

bietet Ihnen die Chance, als

Barmann
Chef de rang
Commis
Disc-Jockey
Zimmermädchen
Patissier
Abteilungsköche
Nachtportier
Masseur(in)
Abwaschkräfte

in einem jungen, erfolgsinteressierten Mitarbeiterteam Ihre erstklassige Berufserfahrung einzusetzen.

Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 25589 an hotel revue, 3001 Bern.

W 25589/70858

Weiterbildung SHV

speziell für Sie

SEABOURN
CRUISE LINE

Seabourn Cruise Line, operating 2 de-luxe-cruise vessels in world wide trade, are looking for candidates to fill the following positions:

Chef de partie
Demi-chef de partie
Pastry Chef
Baker
Butcher
Waiter/Chef de rang
Bartender
Bar waiter

We offer competitive salaries, excellent accomodations an 6 months' contracts (renewable). Free travel to the vessels.

All applicants must speak english, for positions with direct passenger contact excellent english a must.

Only well trained and experienced applicants will be considered for the above positions. Previous cruiseship experience not necessary but considered an advantage.

Age between 20 and 35.

The vessels are sailing under norwegian flag and registry (NIS).

Written application with CV, reference papers, and a passport size photo, should be sent soonest to:

SEABOURN CRUISE LINE
55 Francisco Street
San Francisco
California 94133
U.S.A.

25554/295647

Royal Cliff Beach Resort
ROYAL CLIFF BAY – NEAR PATTAYA · THAILAND

has the following vacancies as:

Resident Manager

at the luxurious *Royal Wing*

84 Executive Suites and 2 Presidential Suites only

Qualifications:
- Hotel school background
- Swiss nationality, single
- Previous experiences in leading 5 star hotels
- Good command of spoken and written English, French, German or and Italian an asset.

Entry date: September/November 1990 with 3-years contract.

For July 1991, we have vacancy for:

Chief Pastry/Baker

in charge over the 3 hotel's Bakery Departement.

Qualifications:
- Swiss nationality, single
- Command of spoken and written English is essential
- Apprenticeship and experience in similar positions
- Able to master a large brigade of 60–80 pastry cooks, create, organise and supervise
- Assist in planning for 1992 new Pastry Department at the Royal Cliff Grand Hotel (4th property of the Resort; 380 rooms/40 suites)

Application and curriculum vitae plus photo send to:

A. X. Fassbind/General Manager

Royal Cliff Beach Resort
ROYAL CLIFF BAY – NEAR PATTAYA · THAILAND

Tel. (038) 42 14 21/30. Fax (038) 42 85 11,
Telex 85907 Cliffex TH

Club Aldiana

CLUB ALDIANA, Senegal
à 100 km de Dakar, 600 chambres, cherche:

Food & Beverage Manager

Nous sommes:
- Une jeune chaîne en pleine expansion, succursale de NUR-Touristic à Francfort-sur-le-Main
- Les villages de vacances dans les plus beaux endroits avec des prestations hôtelières, sportives et d'animation de très haut niveau
- Une équipe de collègues dynamique, sportive où chacun peut faire éclater son esprit d'initiative et de fantaisie

Nous attendons de vous:
- Parfaite connaissance du français et de l'allemand
- Expérience de gestion et commandement de brigade importante

Nous offrons:
- Bonne rémunération, logé, nourri, blanchi
- Appartement convenant même pour couple avec enfant(s)
- Plusieurs avantages intéressants à une grande société de voyages

Faire offre complète à:

Monsieur Claude Huguenin
s/c Fred Hoffmann
Directeur des Opérations

Club Aldiana
Postfach 11 13 43
D-6000 Frankfurt/M. 11

Club Aldiana

A 23004/227820

Was Sie beim Beantworten von Chiffre-Inseraten beachten sollten

1. Damit die Diskretion gewahrt werden kann, sollten Sie auf dem Briefumschlag auf jeden Fall die Chiffre-Nummer vermerken.
2. Zeugnisse und andere unersetzliche Papiere sollten Sie nie im Original beilegen, sondern immer als Fotokopie. Der Verlag lehnt jede Haftung für nicht zurückerstattete Dokumente ab.
3. Wenn Sie eine Rücksendung Ihrer Dokumente wünschen, sollten Sie dies deutlich vermerken und das Rückporto beilegen.
4. Die Adressen von Chiffre-Anzeigen werden nicht bekanntgegeben. Weder auf telefonische noch auf schriftliche Anfrage.
5. Empfehlungs- und Werbesendungen werden nicht an Chiffre-Inserenten weitergeleitet. Der Verlag behält sich das Recht auf Stichproben vor.
6. Sie wollen sich auf mehrere Chiffre-Inserate melden? Alle Ihre Antworten können Sie uns in einem einzigen Umschlag senden.

hotel + touristik revue
Postfach
CH-3001 Bern
Tel. 031 507 222
TX 912 185 htr ch
Telefax 031 46 23 95

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.**

Jeune étudiante de français de l'Université de Vienne

cherche un travail

pour 2 mois (août et septembre) dans un hôtel (réception) ou restaurant pour appliquer la langue française.
A demander chez Kürschner, téléphone 0049.7624.1568 (le soir).

P 25725/44300

Initiativer Hotelkaufmann, 23, D/F/E, EDV, sucht nach Four-Abverdienen neue Herausforderung im Bereich

Sales, PR, Marketing oder Einkauf

Interessiert? Auf Ihren Anruf freue ich mich.

Telefon (030) 4 31 42

25719/296074

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 Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 24879 an hotel revue, Postfach, 3001 Bern.

24879/150665

Erfahrene (26jährig), sucht **Gouvernante** Schweizerin,

neue Herausforderung

auf Wintersaison 1990.

Offerten unter Chiffre 25573 an hotel revue, 3001 Bern.

25573/295663

EINMALIGE CHANCE

International bekanntes, renomiertes 5-Stern-Hotel (Wintersaison) sucht:

Hoteldirectrice Chefréceptionist(in)

gleichzeitig Vertretung der Hoteldirectrice

Küchenchef Maître d'hôtel

Anforderungsprofil: Erstklassige Praxis in bekannten Häusern. Einsatzfreude und gute Hand für Personalführung.
Zuschriften unter Chiffre 25588 an hotel revue, 3001 Bern.

25588W/70858

Hotelfachmann HF SHL (27/CH) in ungekündeter Stellung als stv. Geschäftsführer, Sprachen D/E/F, sucht neue Herausforderung im englischen Sprachraum per Ende Jahr oder nach Vereinbarung im

Hotelmanagement

Selbständiges Arbeiten in Organisation, F & B, PR und Führung ist selbstverständlich.

Offerten unter Chiffre 25609 an hotel revue, 3001 Bern.

25609/295760

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Mitarbeiterinnen suchen eine Arbeitsstelle mit Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir verfügen über Bewerbungen von jungen, deutschen «Hotelfachfrau»-Mitarbeiterinnen, welche bereit sind, für ein Jahr oder evtl. 18 Monate in der Schweiz zu arbeiten.

Sie möchten den Aufenthalt dazu benutzen, sich in verschiedenen Bereichen der Hotellerie weiterzubilden. Zum Beispiel: 6 Monate Service und 6 Monate Réception.

Anforderungen an den Betrieb:
- ganzjährig geöffnet
- Restaurant mit gepflegtem Service
- mehr als 50 Zimmer
- Arbeitseinsatz in verschiedenen Bereichen vertraglich geregelt
- Lohn nach L-GAV

Falls Sie sich für eine Mitarbeiterin interessieren, bitten wir Sie, uns den möglichen Arbeitseinsatz schriftlich mitzuteilen sowie Unterlagen über das Hotel beizulegen.

Barbara Steiner erwartet gerne Ihre Dossiers.

25714/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein

Suisse, 28 ans

diplômé Ecole Hôtelière

de Genève, expérience dans Front Office, Night Auditing, comptabilité, connaissance des systèmes IBM 36 et Remanco.

Langues: F, D, E, Esp.

Etudie toutes propositions d'emploi dans comptabilité, gestion et administration d'hôtel ou dans parahôtellerie (hôpital, clinique) en Valais, pour le début 1991 ou à convenir.

Ecrire sous chiffre 25720 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

25720/296082

Vollblut-Restaurateur!

sucht Stelle auf sofort oder nach Übereinkunft 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

Futur élève école hôtelière, 20, CH, cherche emploi comme

secrétair de réception

en Suisse romande. Diplôme école commerciale, F/D/E. A partir du 13 août pour 5 mois.

Fabian De Tomasi, Hohestrasse 231, 4104 Oberwil, tél. (061) 401 35 73

P 25348/44300

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

Schweizer, 35jährig, gute Referenzen, Wirteausweis «A», sucht Stelle als

Vizedirektor oder **Direktionsstelle**

in Graubünden oder im Tessin. Angebote unter Chiffre 1696 ch an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur 2.

O 25732/199176

Jeune cuisinier possédant C.F.C. cherche

place de travail

pour se perfectionner, si possible dans station touristique vaudoise ou valaisanne.

Faire offre sous chiffre 25636 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

25636/296007

Junger, dynamischer Gastronomiefachmann (Koch, Kaufmann, Hotelfachabschluss), 31 J., Deutscher, verheiratet, Bewilligung vorhanden, sucht interessante

Kaderposition

auf Oktober 1990. Zurzeit Aide du patron in Bern. Sprache E/D.

Konkrete und ernstgemeinte Angebote erreichen mich unter Chiffre 25572 bei hotel revue, 3001 Bern.

25572/218669

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

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
Inland	☐ Fr. 90.–	☐ Fr. 57.–	☐ Fr. 34.–
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 126.–	☐ Fr. 72.–	☐ Fr. 44.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 189.–	☐ Fr. 105.–	☐ Fr. 66.–
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 268.–	☐ Fr. 147.–	☐ Fr. 93.–

☒ 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:	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	☐ Fr. 90.–	☐ Fr. 57.–	☐ Fr. 34.–
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 126.–	☐ Fr. 72.–	☐ Fr. 44.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 189.–	☐ Fr. 105.–	☐ Fr. 66.–
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 268.–	☐ Fr. 147.–	☐ Fr. 93.–

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

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

Nr. 28
12. Juli 1990
hotel + touristik revue
Postfach, 3001 Bern, Tel. (031) 507 222
Telefax: Redaktion (031) 50 72 24, Verlag (031) 46 23 95

revue touristique

touristik revue

Minus im Plansoll

Abwarten für Albanien

Während in Tirana immer mehr Albaner aus ihrem Land raus möchten, stockt die Swissair ihr Flugmaterial für Albanien auf. Bei den Veranstaltern, die diese Destination anbieten, wartet man vorerst ab. Doch Albanien wird sein touristisches Planziel kaum erreichen. Egal was geschieht – ist die konventionelle Reiseformel für Albanien erschöpft?

In seinen 16 Hotels wollte Albturist, der Fremdenverkehrsmonopolist Albaniens, die Zahl der ausländischen Touristen heuer eigentlich auf 30 000 erhöhen, die mannigfaltigen Behinderungen des Reiseverkehrs wurden seit Anfang dieses Jahres stark reduziert, die Rede war sogar davon, dass Ausländer an der Küste und im Gebirge des bisher streng abgeschotteten Landes bald touristische Infrastruktur hinklotzen dürften.

Das touristische Plansoll Albaniens dürfte nicht erreicht werden, die Revolutionen im sozialistischen Osten haben auch das Land der Skipetaren erreicht.

Swissair, die 1986 als erste westliche Fluggesellschaft überhaupt Landerecht in Tirana erhielt, fliegt auch jetzt wie gewöhnlich montags und donnerstags hin, die Nachfrage hat sich seit dem vergangenen Donnerstag sogar verstärkt und man setzt derzeit nicht die Fokker 100, sondern die etwas grössere DC-9 MD-81 ein.

SR: Gestiegene Nachfrage

Bei den wenigen Schweizer Reiseveranstaltern, die Albanien im Programm haben oder hatten, sieht die Situation etwas anders aus. SSR und Kuoni führen momentan keine Reisen durch, was allerdings weniger mit dem aktuellen Ereignissen in Tirana als mit der geringen Nachfrage in der Schweiz zu tun hat.

Bei Imholz, wo die letzte Gruppe am vergangenen Donnerstag planmässig zurückgekehrt ist, räumt *Peter Dübendorfer* zwar ein, dass die Situation «momentan kritisch» sei, doch man wartet vorerst ab, bläst die nächsten Termine Mitte und Ende Juli nicht schon jetzt ab und wird die Kundschaft sicher rechtzeitig informieren, falls etwas ins Wasser fallen sollte.

«Wahrscheinlich als Abgesang auf das konventionelle Reisegeschäft in Albanien», könne man laut *Albert Kreutz* von GIB in Bern die momentanen Ereignisse in und um Tiranas Botschaften bezeichnen. Kreutz hat langjährige Erfahrungen im Reisegeschäft mit dem sozialistischen Osten. Für die Zukunft in Albanien sieht er drei Möglichkeiten: Entweder werde sich die Lage ähnlich wie in Rumänien entwickeln, was wie dort den Reiseverkehr ganz zum Erliegen bringen würde, oder das Land werde ähnlich wie China in die alte Isolation zurückfallen, was eine Straffung der erst vor kurzem etwas gelockerten bürokratischen Zügel bedeuten würde. Die dritte Möglichkeit schliesslich wäre eine Öffnung des Landes etwa nach tschechoslowakischer Manier, was mithin eine komplette Liberalisierung auch des Reisemarktes bedeuten würde.

«Wir haben keinerlei Mitteilung, dass es etwa mit dem Einreisen schwieriger wird.» Was allerdings daraus wird, vermag *Hansjörg Hofer* von Cosmos in Basel nicht zu sagen. Cosmos ist wie GIB ein ausgesprochener Ost-Spezialist, Albanien jedoch hatte schon bisher «nicht den Erfolg, den wir uns aufgrund der teilweise erfreulichen Entwicklung eigentlich vorgestellt hatten». *PG*

Im Car – als Teil der Ferienlawine

Die zweite Ferienreportage führt bis Pozzuoli bei Neapel. Eurobushostess Maria Alcaro ist von der hotel + touristik revue auf ihrer 2400-Kilometer-Fahrt nach Italien und zurück in zwei Tagen begleitet worden.

Seite 7

Im Flug ausgestiegen

Jürg Stüssi: Von Swissair zu Interhome

Jürg Stüssi (47), zuständig für die Entwicklung Distributionssysteme Schweiz bei der Swissair, wechselt per 1. November 1990 zu Interhome. Stüssi ist wesentlich am Projekt Traviswiss beteiligt – bei Interhome spricht man vom «Vater des Traviswiss-Gedankens» – und ist 25 Jahre für den National-Carrier tätig. Unter der Leitung von *Roman Nauer* wird er bei Interhome für die «Informatik Hotelplan» zuständig und in Sachen EDV des Reiseveranstalters alleiniger Ansprechpartner sein.

Auf Anfrage erklärte Stüssi zur Begründung des Stellenwechsels, dass ihn der neue Job sehr interessiert habe. Zudem sei er in einem Alter, wo man sich noch verändern könne. Natürlich zeigt man sich bei Interhome zufrieden, für diese wichtige Position eine Fachkraft mit dieser Vielfalt an Erfahrung im EDV-Gebiet einstellen zu können.

Wie *Alex Kaufmann* von der Kommerziellen Direktion Deutschschweiz-Tessin bei der Swissair und im Rahmen von Traviswiss auch Stüssis Vorgesetzter auf Anfrage erklärte, ist über eine Nachfolge noch nichts bekannt. Natürlich werden Möglichkeiten überprüft, aber konkret sei noch kein Name zu nennen. Von einer, durch den Weggang bedingten, möglichen (negativen) Auswirkung auf das Projekt Traviswiss will Kaufmann nichts wissen. Stüssi werde zwar wegen seines grossen Know-hows in Sachen Traviswiss schwierig zu ersetzen sein, mit Verzögerungen sei aber deshalb keinesfalls zu rechnen. *hu*

Auf der Welle weiterreiten

Reisejahr 1990 – keine markanten Veränderungen

Trotz Teuerung und hohen Zinsen in der Schweiz zeichnet sich auch 1990 ein erfolgreiches Tourismusjahr ab. In der jährlichen Trendumfrage der hotel + touristik revue prognostizieren zahlreiche Veranstalter erneut höhere Frequenzen, gesteigerte Umsätze und notabene auch einen erhöhten Ertrag.

ANITA STEBLER

Die Zeichen für ein erfolgreiches 1990 stehen erneut gut: Blickt man auf die Tabelle «Buchungsstand auf einen Blick» auf Seite 3, findet man grösstenteils den Pfeil in steigender Richtung. Auch Anfang der neunziger Jahre gehört es zur Ausnahme, nur stagnierende oder leicht rückläufige Tendenzen bei den Frequenzen, Umsätzen oder Erträgen zu konstatieren.

Erreichte Prognosen

So erkennt man denn auch keine grossen Veränderungen im Vergleich zum Vorjahr. Vor einem Jahr titelte die *hotel + touristik revue* zur gleichen Umfrage: Wahrheit oder Schminke? Auch 1989 prognostizierten die Schweizer Reiseveranstalter optimistische Zahlen. Und – sie wurden auch realisiert. Die alljährliche, beliebte Tabelle «Die Reisebranche im Zahlenspiegel, das Reisejahr 1989» auf Seite 2 weist bei den Grossen der Reisebranche durchschnittliche Umsatzzuwächse von über fünf Prozent auf. Die Ausnahme bilden hier, nicht ganz überraschend, die beiden Berner Unternehmen Airtour Suisse und Popularis Tours mit einem Rückgang von minus 20 respektive minus 6,1 Prozent. Auffällig präsentieren sich die Zuwächse bei den mittleren Reiseunternehmen wie beispielsweise bei Falinda (+19 Prozent), Frantour (+14 Prozent), Marti (+20 Prozent), Privat Safaris (+22 Prozent) oder Railtour Suisse (+15,6 Prozent).

Kaum freie Zeit

Zurück zu unserer Trendumfrage für die Saison 1990. Die Terminologie der Reisesparten, die im Sommer 1990 besonders positiv auffallen, liest sich wie ein Auszug aus einem Freizeit- oder Aktivbeschäftigungsprogramm: Erlebnisreisen, Städtearrangements, Trekkings, Incentives, naturbezogene- oder Bootsferien, polysportive Aufenthalte, Motorhomes, Fly & Drive oder nur Flug sind nur eine kleine Auswahl der genannten Sparten. Der Trend hin zu einer aktiven Feriengestaltung scheint sich weiter zu bestätigen. Erleben, gestalten, sich sportlich betätigen, immer in Bewegung bleiben, nie absetzen heisst das Motto – der heutige Feriengast scheint rastlos sein zu wollen.

Imagefrage des Konsumenten

Wie reagiert nun ein Tour-Operator auf diese Entwicklung, muss das Angebot an Aktivferien vermehrt ausgebaut werden? «Ich könnte mir gut vorstellen, dass diese Ferienart in erster Linie eine Imagefrage des Konsumenten darstellt», meint *Victor Cattelan* von Esco-Reisen, Basel. «Man bucht heute zwar ein Aktivprogramm, an Ort und Stelle werden diese Möglichkeiten vielfach gar nicht genutzt, höchstens das eine oder andere Sport- oder Unterhaltungsangebot.» Eine grosse Basis für die Zukunft könne es somit nicht sein.

Baukasten noch ausbauen

Das Fundament für die Zukunft und auch das Potential liegt vielmehr in der Möglichkeit der individuellen Gestaltung der Ferienwochen. Herr und Frau Schweizer haben gelernt, wie man alleine reisen kann, und dass es Spass macht, eine Region auf eigene Faust zu entdekken. Der Schlüssel liegt bei der freien Wahl der Daten und Aufenthaltsdauer, der beliebigen Kombination der Landarrangements mit Hotels, Mietwagen, Ausflügen, aber auch mit Kreuzfahrten. Also – noch vermehrtes Baukastensystem ist angesagt.

In der Reisebranche ist man ausserdem überzeugt, dass einige heute noch klassische Badeferienpäcklidestinationen im Mittelmeerraum durch die Lancierung eines Baukastensystems den gewünschten Aufschwung erleben oder erfahren werden.

Rückgang beim Päckli

Somit wäre auch angedeutet, dass die traditionellen Badeferienarrangements 1990 auf der Verliererseite zu finden

Fortsetzung auf Seite 3

INHALT

Auf einen Blick 2
Die Schweizer Reisebranche 1989 im Zahlenspiegel.

Das lange Warten 3
Galileo bereitet Sorgen – die Zuschaltung auf Traviswiss wurde erneut verschoben.

Trümmer und Moneten 5
Ein Augenschein in Dresden – eine Woche nach der Währungsunion.

SOMMAIRE

Départ Genève An 1 11
A l'heure des premiers grands départs, le public répond favorablement à l'initiative valorisant la plateforme aéroportuaire derrière le label de Départ Genève.

Sans merci 12
Il y a trop d'hôtels de luxe en Asie du Sud-Est. Les propriétaires se livrent dès lors à une guerre sans merci.

STOHLER TOURS SWEIZ / SUISSE / SWITZERLAND
Die Profis für Madakaskar –
(022)/732 44 22
(01)/363 38 23

Reisebranche im Zahlenspiegel:

Das Reisejahr 1989

Pauschalreisemarkt Schweiz

Eigenproduktionen der Reiseveranstalter

Reisebüro	Umsatz (in Mio Fr.)	Veränderung zum Vorjahr (in Prozent)	Teilnehmer	Veränderung zum Vorjahr (in Prozent)	Umsatz Flugreisen (in Mio Fr.)	Teilnehmer Flugreisen	Anzahl Agenten (Wiederverkäufer)	Anteil Agentenumsatz (in Prozent)
Abenteuerreisen	0,15	–	–	–	–	–	–	10
Airtour Suisse	76,0	– 20	66 000	– 14	68,4	59 400	800	94
American Express	11,0	+ 10	–	–	–	–	–	–
Baumeler	34,7	+ 8,1	–	–	–	–	–	–
Bernhard Trekking	–	–	116	+ 11	–	–	–	–
Cosmopolitan	7,5	+ 6	6 300	+ 5	7,5	6 300	800	58
Esco Gruppe	114,1	+ 35	84 200	+ 34	97,0	69 000	550	69,9
Falinda	–	+ 19	11 000	+ 22	–	10 600	574	92
Frantour	51,5	+ 14	129 297	+ 17,6	3,26	3 250	1815	100
Fröhlich	–	–	–	–	–	–	500	60
Holiday Maker	3,8	+ 15	–	–	–	–	–	–
Hotelplan	–	–	–	–	–	–	726	43
ICS Internautic	3,5	+ 15	–	–	1,5	–	650	70
Imholz	198,0	+ 3	182 000	+ 1	–	–	700	75
Interhome	40,8	+ 2	197 789	+ 18	–	–	935	50
Jelmoli	–	–	–	–	–	–	700	80
Knecht Gruppe	–	+ 34	2 800	+ 31	–	–	650	75
Kuoni Gruppe	490,0	+ 5,4	293 000	+ 6,2	–	–	600	–
Lavanchy Reisen	11,0	+ 25	–	–	–	–	350	65
Marti	51,0	+ 9,6	36 400	+ 25	8,3	7 400	940	30
Mittelthurgau	13,0	+ 8	7 500	+ 6	–	–	600	30
Popularis	114,3	– 6,1	75 683	– 4,1	–	–	900	–
Privat Safaris	45,0	+ 22	15 900	+ 20	45,0	15 900	1200	92
Railtour Suisse	46,25	+ 15,6	89 637	+ 14,7	–	–	1900	100
Rast	–	+ 10,4	–	–	–	–	515	89
Reise Börse	–	+ 32,9	–	+ 19,3	–	–	–	–
Rolf Meier Reisen	4,4	+ 33	–	–	–	–	–	–
SSR	45,57	+ 4,5	105 000	+ 5	34,59	28 000	250	9
TCS	38,0	+ 16,4	–	–	–	–	650	90
Tourinter Amigo	28,0	+ 10	32 000	+ 10	28,0	32 000	560	62
TPT	14,5	+ 11,5	–	–	13,7	–	300	–
Travac-Gruppe	130,1	+ 20	53 300	+ 8	130,1	53 300	–	–
Zeller	0,030	–	8	–	0,030	8	–	–

Top-Ten-Reiseunternehmen

	Umsatz 1989 (in Mio Fr.)
1. Kuoni	1136
2. Hotelplan	344
3. Danzas	341
4. Imholz	198
5. Jelmoli	145
6. Travac	130,1
7. Esco	115,3
8. Popularis	114,3
9. SSR	111,69
10. TCS	98,3

Top-Ten-Veranstalter

(Eigenproduktionen Schweiz)

	Eigenproduktion Umsatz 1989 (in Mio Fr.)
1. Kuoni	490
2. Hotelplan	unbek.
3. Imholz	198
4. Travac	130
5. Popularis	114,3
6. Esco	114,1
7. Airtour	76,0
8. Frantour	51,5
9. Marti	51,0
10. Railtour	46,25

Kennzahlen Schweizer Reiseunternehmen

Umsatz und Ertrag 1989 – Erwartungen 1990

Reisebüro	Umsatz Schweiz 1989 (in Mio Fr.)	Veränderung zum Vorjahr (in Prozent)	Umsatzerwartung Schweiz 1990 (in Mio Fr.)	Veränderung zum Vorjahr (in Prozent)	Nettoertrag 1989 (in Mio Fr.)	Veränderung zum Vorjahr (in Prozent)	Nettoertrag in Prozent vom Umsatz	Vollzeitbeschäftigte Schweiz	Lehrlinge	Reiseleiter/ Hostessen	Anzahl eigene Reisebüros/ Filialen
Abenteuerreisen	1,0	–	1,0	–	–	–	–	2	–	6	1
African Safari Club	–	+ 17,8	–	+ 13,5	–	–	–	66	–	–	17
Airtour Suisse	76,0	– 20	–	–	–	–	–	70	7	50	0
American Express	90,0	+ 7	95,0	+ 7	–	–	–	95	10	–	10
Baumeler	43,5	+ 8	48,0	+ 10	–	–	–	51	7	120	4
Bernhard Trekking	0,7	–	0,7	–	–	–	–	1	–	14	–
CIS-Club Intersport	20,0	+ 6	22,0	+ 10	–	–	–	28	2	210	2
Cosmopolitan	15,0	+ 7	20,0	+ 33	–	–	–	14	3	–	1
Danzas Gruppe	341,0	+ 10	–	–	–	–	–	400	–	–	50
Esco	115,3	+ 35	125,0	+ 9	1,1	+ 450	1	111	9	75	15
Falinda	–	+ 19	–	+ 19	–	–	–	12	2	11	1
Frantour	51,5	+ 14	56,5	+ 10	0,985	+ 1	1,9	50	–	12	–
Fröhlich	–	–	–	–	–	–	–	20	3	10	1
Holiday Maker	10,6	+ 9,2	11,0	+ 3,7	–	–	–	9	3	–	–
Hotelplan	344,0	+ 8,3	375,0	+ 9	4,2	+ 6	0,5	456	66	124	51
IBUSZ	5,2	+ 136	5,2	–	–0,030	–	–	5	–	–	–
ICS Internautic	3,5	+ 15	3,8	+ 10	–	–	–	3	–	–	1
Imholz	198,0	+ 3	–	–	–	–	–	215	10	200	1
Interhome	40,8	+ 2	42,0	+ 3	2,8	+ 257	1,04	70	6	–	1
Jelmoli Gruppe	145,0	–	–	–	–	–	–	218	12	20	45
Jet Tours											
Knecht Gruppe	–	+ 8,6	–	+ 9	–	–	2,15	65	14	2	8
Kuoni	1136,0	+ 6	–	–	9,57	– 5	0,8	1643	200	220	63
Lavanchi	44,0	+ 7	46,0	+ 4	–	–	–	45	9	–	8
Manta Reisen	7,25	+ 7	8,0	+ 10	–	–	–	7	2	5	–
Marti	85,0	+ 20	90,0	+ 6	–	–	–	190	16	5	10
Mittelthurgau	29,8	+ 10	32,0	–	–	–	–	35	9	–	6
Popularis	114,3	– 6,1	120,0	+ 5	19,5	– 30	0,17	101	26	48	17
Privat Safaris	45,0	+ 22	45,0	0	–	–	–	10	1	7	–
Railtour Suisse	46,25	+ 15,6	50,0	+ 8	0,182	+ 61,8	0,4	54	–	5	–
Rast	–	+ 10,9	–	+ 12	–	+ 7,8	–	13	3	–	–
Reise Börse	–	+ 32,9	–	+ 10	–	+ 5	2	4	–	2	–
Rolf Meier Reisen	8,7	+ 16	10,0	+ 15	–	–	–	8	3	2	1
SSR	111,69	+ 6,1	121,3	+ 9,2	0,213	– 35,8	0,2	224	12	250	16
TCS	98,3	+ 11,9	107,0	+ 10	–	–	–	–	–	–	30
TPT	39,0	+ 2,6	39,0	0	–	–	–	40	13	–	12
Travac	130,1	+ 20	–	–	0,812	+ 12	0,62	–	–	–	
Voyageplan	4,0	+ 30,0	4,0	0	0,050	+ 20	1,25	4	1	–	–
Zeller	1,5	+ 0	1,6	+ 7	0,020	0	1,3	1	1	1	1

Klischees zuhauf

Italiens touristische Polarisierung

Italia '90: Die Mondiali sind vorbei, in Italien versucht man, zum normalen Trott, das heisst Ferientrott, zurückzufinden. Das Gaudi war gross, die Enttäuschung ebenfalls, und viel zusätzliches touristisches Image fiel fürs Land auch nicht ab. Die Algen sind, scheint's, nach einer Verspätung zumindest in Venedig angekommen. Auch sie sind schon Teil des Klischeebildes geworden. Die grossen Publizitätskampagnen der offiziellen Tourismusindustrie im Ausland brachten eh kein Mehr an Glaubwürdigkeit, im Gegenteil: Sie bestärkten eher noch das Pizza-Mamma-Calcio-Amore-Bild Italiens im Ausland. Die Tagespresse wird uns durch den ganzen Sommer hindurch mit Algen-News versorgen. Gibt es denn kein differenzierteres Bid über Italien?

Dem ökologischen Schwachsinn, der Anti-Algen-Propaganda à la Enit und den handfesten Interessen der etablierten italienischen Wirtschaftsbosse von Democrazia Cristiana bis zu den Sozialisten zum Trotz braut sich langsam eine öffentliche Meinung zusammen, die bald in einem Meinungskrieg zwischen den Verheimlichern alter nationalistischer Schule und den neuen Aufgeklärten enden könnte. Nur berichtet die ausländische Presse kaum gross über diese innenitalienischen Querelen. Sie passen nicht ins Bild der sorgenlosen Schmalzgelockten. Man weiss leider nördlich der Alpen viel zu wenig, was die anderen Italiener, die nicht offiziellen, immer mehr meinen.

Das beginnt schon beim braunen Zucker. Es fällt auf, dass, zumindest in Norditalien, brauner Zucker an der Kaffeebar keine Seltenheit mehr ist. Privatbäckereien bieten dunkle Brote als Hausspezialitäten an. Am Radio beklagen sich Grüne aus der Emilia Romagna, dass ihre Informationskampagnen über den Zustand der Adria unterdrückt würden und sie politischem Druck ausgesetzt seien. Im Namen der all-italienischen Nation solle man solche Informationen zurückbehalten, werde ihnen angeraten, es schade dem Land . . .

Angeschossen wird das riesige Agrobusiness, das vor allem aus dem Po die Riesenkloake macht. Ausgerechnet die reiche und aufgeklärte Lombardei, die sich politisch vom Korruptionsdiktat der Römer Ränkespieler und der Mafiosi von ganz unten im Süden emanzipieren will, ist verantwortlich für einen Grossteil der Verschmutzung, die von den übrigen Italienern ertragen werden muss. Die Algenbarrieren vor der adriatischen Küste, im Ausland immer schon als Blödsinn erachtet, geraten im Land selber unter Beschuss.

In Italien nimmt angesichts der Tourismusrückschläge, der steigenden Verschmutzung, des politischen Malaises und der Entfremdung von Europas Denkweise die Polarisierung zu – und bleibt unbemerkt in den anderen europäischen Ländern. Das touristische Angebot Italiens wird in den kommenden Jahren – trotz Enit und anderen offiziellen Stellen – wahrscheinlich stark umgekrempelt werden. Die Italiener sind nicht die Leute, die dem (touristischen) Untergang gelassen entgegensehen. Nur das Informationsdefizit gegenüber dem Ausland, das wird bleiben. Je offizieller die Kanäle, desto inkommunikabler. Italien verkauft sich schlecht, die Klischees häufen sich. Je näher die Veranstalter hierzulande die italienische Entwicklung verfolgen, desto eher werden sie an die guten Angebote kommen, wenn dann Italien als Destination sein Comeback feiern wird.

Alexander Künzle, touristik revue

Auf der Welle weiterreiten

Fortsetzung von Seite 1

sind. Italien kämpft mit einem immensen Imageverlust durch die steigenden Preise, den Rummel rund um die Fussball-Weltmeisterschaft und die riesigen Umweltprobleme.

Aber auch in Spanien – im speziellen auf dem Festland – ist eine gewisse Sättigung absehbar, der Bustourismus an die Costa Brava teilweise gar rückläufig. Dies im Gegensatz zu den spanischen Inseln, die die Vorjahrszahlen halten, gar erhöhen können. Auch Gran Canaria ist auf dem Weg der Besserung.

Noch ein kurzes Wort zu den Rennern der Saison. Wie bereits im vergangenen Jahr stechen wiederum zwei Destinationen hervor: Einmal mehr die Türkei und die USA.

So dürften auch 1990 die Finanzbücher wiederum erfolgreich geschlossen werden. 65 Prozent unserer befragten Reiseveranstalter sollen gemäss ihren eigenen Angaben das Jahresbudget erreichen, 30 Prozent gar übertreffen, ob mit oder ohne Aktionitis sei dahingestellt. □

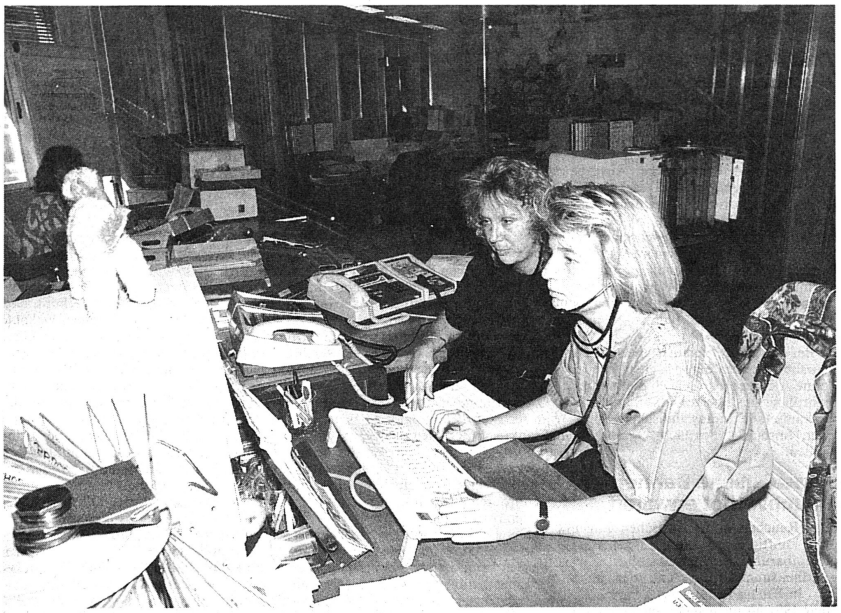
Buchungsstand auf einen Blick

Ein wiederum erfolgreiches Tourismusjahr 1990 zeichnet sich in der laufenden Saison ab. Die wichtigsten Reiseveranstalter zeigen Trends der Entwicklung von Buchungsfrequenz, Umsatz und Ertrag der diesjährigen Sommersaison per Mitte Juni im Vergleich zum Vorjahr auf.

Veranstalter	Frequenzen	Umsatz	Ertrag
Airtour Suisse	→	↗	↗
Alltour	→	→	↗
American Express	↗	↗	↗
Amin Travel	↗	↗	↗
Arcatours	↗	↗	↗
ASC	↗	↗	↗
Baumeler	↗	↗	↗
Bemextours	↗	↗	
Bernhard Trekking	→	→	→
Burkhardt Reisen	↗	↗	↗
Caravelle Reisen	↗	→	↗
Caribtours	↗	↗	↗
Check In	↗	↗	↗
CIS	↗	↗	↗
Comet	↗	↗	↗
Cosmopolitan	↗	↗	↗
Dan-Air Tours	↗	↗	↗
Danzas	↗	↗	↗
Delphi/Navigator	↗	↗	↗
Esco	↗	↗	→
Eurobus	↘	↘	↘
Falcon	↗	↗	→
Falinda	↗	↗	→
Frantour	↗	↗	↗
Fröhlich Reisen	→	→	→
Gondrand	→	→	→
Helvetic Tours	↗	↗	↗
Holiday Maker	→	↗	→
Hotelplan	↗	↗	↗
ICS	↗	↗	↗
Imholz	↗	↗	↗
Incentive Reise	↗	↗	↗
Intraflug	↗	↗	↗
Interhome	→	→	→
Jelmoli	↗	↗	↗
Jet Tours	→	→	↘

Veranstalter	Frequenzen	Umsatz	Ertrag
Klopfstein	↗	↗	↗
Kontiki Reisen	↗	↗	↗
Knecht Reisen	↗	↗	→
Kuoni	→	→	↗
Lamprecht	↗	↗	↗
Manta Reisen	↗	↗	↗
Marti	↗	↗	→
Mittelthurgau	↗	↗	↗
Moturis	↗	↗	→
Popularis	↗	↗	→
Privat Safaris	→	→	→
Railtour Suisse	↗	↗	→
Reise Börse	→	→	→
Ralph Teitler	→	→	→
Rast	↗	↗	→
Rolf Meier-Reisen	↗	↗	↗
Rotunda Tours	↗	↗	↗
Schwab Abenteuerreisen	→	→	→
Siesta Holiday	↗	→	→
Soleytours	↗	↗	↗
Stohler Tours	↗	↗	↗
SSR	↗	↗	↗
TCS	↗	↗	→
Tourism pour tous	↗	↗	→
Tourinter Amigo	→	↗	→
Travac	↗	↗	→
Wettstein	↗	↗	↗
WM. Müller	→	→	→
Yugotours	↗	↗	↗
Zeller	→	→	→

Zeichenerklärung:
↗ leicht steigend
→ stagnierend
↘ leicht rückläufig



Die Schweizer Reisebranche wartet weiter auf die Galileo-Zuschaltung über das Traviswiss. Sorgen bereiten die Zubringerflüge ab Basel, Genf und Lugano.

Kommt Zeit, kommt Rat

Galileo-Zuschaltung weiter verzögert

Die Verzögerungen im Galileo-Zeitplan werden mehr und mehr zu einer Geduldsprobe. Ein spezifisch schweizerisches Problem – die Zubringerflüge ab Basel, Genf und Lugano – bereitet den Galileo-Programmierern mehr Sorgen als vorgesehen. Ein neuer Termin für die Zuschaltung steht noch nicht fest. Die acht schon an Galileo angeschlossenen Reisebüros haben inzwischen erste Erfahrungen gesammelt.

MICHAEL HUTSCHNEKER

«Der ursprüngliche Galileo-Zeitplan für die Schweiz kann aufgrund technischer Probleme nicht eingehalten werden», liess die Swissair vor wenigen Tagen verlauten. Keine überraschende Meldung an und für sich, denn, so wie *Hansueli Stohler,* zuständig für die Distribution Traviswiss/Galileo, dazu meint, «hatten wir schon diverse Termine». Noch Anfang Juni hofften die entsprechenden Stellen beim Nationalcarrier auf einige wenige Wochen bis zur definitiven Zuschaltung, doch daraus wird wohl nichts – einmal mehr. Das Problem, welches die Gewähr für eine hundertprozentige Sicherheit verhindert, ist offenbar ein spezifisch die Schweiz betreffendes. Die Zubringerflüge ab Genf, Basel und auch Lugano über Zürich bereiten den Programmierern mehr Mühe als vorgesehen. «An und für sich rechnet das System anhand einer Distanztabelle richtig», erläutert Stohler die verzwickte Situation, «doch ist die kürzeste Verbindung nicht immer die schnellste».

In der Fachsprache nennt man das «back tracking», was soviel bedeutet wie beispielsweise ein – gemäss Distanztabelle – «Zurückfliegen» via Zürich. So kann es vorkommen, dass im ersten Galileo-Eliminationsprozess ein Flug via Zürich ausscheidet, obwohl dies die absolut schnellste Verbindung wäre. Dadurch können noch recht grosse Diskrepanzen entstehen, und solange die nicht behoben sind, hat, so Stohler, eine Zuschaltung keinen Sinn. Eine Alternative würde darin bestehen, dass der Anwender den Umsteigeort definiert und dadurch die beste Verbindung erhält. Die Swissair als Nationaldistributor sucht aber mit den Galileo-Leuten weiter nach einer Lösung, denn, und das muss schliesslich auch das Ziel der Idee sein, soll man sich voll auf das System verlassen können. Die Swissair als Anbieter und Systembetreiber hatte nun gestern mit Galileo eine weitere Aussprache, und danach wird intern darüber beraten. Einen nächsten Termin gegenüber den Reisebüros will Stohler deshalb noch nicht nennen; es gilt die neusten Ergebnisse vom Galileo-Hauptsitz in Swindon abzuwarten.

Unbedingt ein Fortschritt . . .

Unabhängig von der Lösung der erwähnten Probleme arbeiten seit einiger Zeit acht Schweizer Reisebüros als Erstanwender mit Galileo. *Beat Dannenberger* vom Zürcher Reisebüro Lamprecht definiert das System als prinzipiell gut. So man es gut nutzt, könne viel profitiert werden, beispielsweise den direkten Zugriff auf jeden Flug respektive Airline. Ein allfälliges Warten bei einem Request, wie es beim PARS vorkommt, falle hier weg. Auch die Möglichkeit, eine unerwünschte Umsteigedestination im Flugplan anzugeben, vermerkt er positiv. Weniger Freude bereiten ihm jedoch die Unterbrüche der Verbindung nach Swindon, wenngleich es auch spürbar weniger sind als auch schon. «Generell ist Galileo unbedingt ein Fortschritt», kann *Martin Bachmann* vom Reisebüro Bachmann & Spitzer in Rüti festhalten. Zur Frage der Benützerfreundlichkeit glaubt er, dass ein PARS-erfahrener Anwender keine Probleme haben sollte; um aber sogleich diplomatisch zu relativieren: «Kein Airlines-Reservationssystem ist benützerfreundlich!»

. . . aber auch Bedenken

Auch *Hans Knecht* von Columbus Tours AG in Brugg zeigt sich soweit zufrieden und lobt die grosse Vielfalt des Systems. Ein grosser Nachteil sei indes die Tatsache, dass über Galileo nicht alle Fluggesellschaften buchbar sind. Doch optimistisch meint er: «Wird die Tatsache berücksichtigt, dass wir in einer Versuchsphase sind, so bin ich zuversichtlich.»

Zwar sieht auch *Beat Knecht* vom Kuoni-Hauptsitz ganz tolle Sachen im System, doch bei seiner Bewertung überwiegen die Bedenken deutlich. Er betrachtet Galileo, so wie es heute angewendet werden kann, sogar als gesamtheitlich eher enttäuschend. Da wären einmal die täglichen Unterbrüche mit der Verbindung nach Swindon, die unvollständige Availability, Mängel in der Anzeige von Verbindungen sowie generelle Bedenken, inwieweit die vielen Feinheiten von den Benützern auch wirklich angewendet werden können. Für den Schalterbereich sieht Knecht die Anwendung als eher fragwürdig, und – mit Ausnahme der Commercial-Abteilung in Uzwil – sei Galileo zum jetzigen Zeitpunkt für die Kuoni-Filialen kein Thema! Knecht zur weiteren Verzögerung in der Zuschaltung: «Die Swissair agiert richtig, dass sie unter all diesen Umständen mit dem definitiven Okay zurückhaltend agiert.» □

Fr. 1.– pro Buchung

Wer seit Anfang Juli ein Flugsegment über Traviswiss bucht, erhält einen Franken. Mit diesem Incentive-Programm ist termingerecht die neue Preisstruktur eingeführt worden. Rund 400 Traviswiss-Benutzer sowie jene Reisebüros, die eine Traviswiss-Zusage unterschrieben haben, können somit von diesem Ansporn-Programm profitieren und somit die Mietpreise senken. Der Franken pro Passagier und pro gebuchtes und bestätigtes Flugsegment wird unabhängig von der Fluggesellschaft und Destination gutgeschrieben. *pd/r.*

Ein ungeliebtes Erbstück

Tourinter Amigo schliesst Filiale

Mitte Juni hat Tourinter Amigo AG die Filiale im Zürcher Stadtzentrum geschlossen. Der ehemalige Amigo-Boss Alfred Wenger vereinbarte mit dem Vermieter, Suntours Reisen AG, einen Übernahmepreis von 250 000 Franken. Für Max Laube und seine Financiers waren dies unakzeptable Bedingungen.

«Wir haben andere Probleme zu lösen, als diesen Laden durchzudrücken», erklärt Tourinter-Amigo-Geschäftsführer *Max Laube* zur Schliessung der Filiale an der Zürcher Sihlporte. Noch hängen zwar verschiedene Amgio-Sujets in den Fenstern, doch seit Mitte Juni sind die Türen an der Uraniastrasse 40 geschlossen, und das Telefon wird nicht mehr bedient. Für Tourinter Amigo war die Filiale offenbar ein «Erbstück» aus *Alfred Wengers* Zeiten, der mit der Mieterin des Ladenlokals, Suntours Reisen AG, einen Vertrag abgeschlossen hatte. Amigo Reisen AG, respektive Tourinter Amigo AG, hätte der Suntours Reisen AG einen Übernahmepreis von 250 000 Franken zahlen müssen. «Für uns waren diese Bedingungen diskussionslos», erklärt Laube, «die können wir nicht einhalten.» Zudem hat auch die Lage auf dem Personalmarkt zum Entscheid beigetragen. Die einzige Angestellte an der Sihlporte hat per Ende Juni gekündigt, und qualifiziertes Personal lässt sich derzeit bekanntlich nicht so einfach finden.

Finanzen im Griff

Ob die Schliessung mit allfälligen finanziellen Problemen bei Tourinter Amigo in Zusammenhang stehen könnte, weist Laube klar zurück, von solchen sei ihm nichts bekannt. «Auch wenn unser Financier nicht einer ist, der das Geld gerne gibt», führt Laube aus, «aber genügend davon hat er!» Für ein Prestigeobjekt im Zürcher Stadtzentrum sind ihm aber eine Viertelmillion Schweizer Franken offenbar doch zuviel des Guten.

hu

BAHNTOURISTIK

Das neue Frankreich-Kursbuch der SBB

Soeben erschienen ist erstmals das Frankreich-Kursbuch der SBB. Es umfasst über 800 Seiten und kostet 15 Franken. Weil in Frankreich nur eine grossformatige fünfbändige Ausgabe erscheint, hat sich die SBB-Verkaufsstelle für ausländische Kursbücher entschlossen, selber ein französisches Kursbuch herzustellen. Nach einer bereits letztes Jahr erschienenen Probeausgabe für zwei Regionen liegt nun der definitive Band mit den Fahrplänen von ganz Frankreich vor – unentbehrlich für alle, die Frankreichs Bahnen intensiv benützen wollen.

Bei derselben Verkaufsstelle sind die Kursbücher aller europäischen Länder (ohne Albanien), aber auch die meisten Fahrpläne aus Übersee erhältlich: SBB-Verkaufsstelle für ausländische Kursbücher, Büro 224, Postfach 43, 9001 St. Gallen. *pd*

Französische Bahnen – Rauchverbot erweitert

Das Rauchen in französischen Zügen wird künftig eingeschränkt. Nach einer Vereinbarung des französischen Gesundheitsministeriums und der Bahn darf in Pariser Pendlerzügen vom 1. Januar 1991 an nicht mehr geraucht werden. In den übrigen Zügen wir die Zahl der Raucherplätze bis 1993 von jetzt 50 auf 30 Prozent reduziert. In den Gängen der Nichtraucherwagen soll das Rauchen vom nächsten Jahr an ebenfalls verboten werden. *sda*

Bahnanschluss für Roms Flughafen

Ab sofort besteht zwischen dem römischen Flughafen Fiumicino und dem Stadt-Terminal am Bahnhof Ostiense eine Zugsverbindung. Die neue, knapp 30 Kilometer lange Bahnlinie wird von 5.30 Uhr (Abfahrt in Rom) bis 1.00 Uhr nachts (letzte Abfahrt vom Flughafen) im 15-Minuten-Takt bedient: Die Fahrzeit beträgt 22 Minuten, der Fahrpreis 5000 Lire.

Fluggäste können sich die teure Taxifahrt, die bisher als einzige Alternative zur langen Busfahrt (Mindestdauer 45 Minuten) geboten wurde, so zukünftig ersparen. *tdt*

Amtrak: USA Rail Pass für 299 Dollar

Der Verkauf von Bahnbilleten für Übersee stieg bei Amtrak, den Nationalen Eisenbahngesellschaft der USA, im vergangenen Jahr um 55 Prozent. Dies wird auf den vor vier Jahren erfolgten Beitritt zu den Reservationssystemen Apollo, Pars, Sabre und System One zurückgeführt. Führende Abnehmer waren Grossbritannien, Japan und Australien, an sechster Stelle folgt die Schweiz, vor Frankreich und Neuseeland.

Der 112seitige Fahrplan «Amtrak's USA: A Rail Travel Planner» enthält detaillierte Reisepakete, Landkarten mit Bahnrouten, Besichtigungstips. Er ist kostenlos erhältlich.

Der USA Rail Pass, der nur ausserhalb der USA und Kanada bezogen werden kann, ist für 299 US-Dollar erhältlich, damit können die Staaten während 45 Tagen unlimitiert befahren werden. Der Pass für die Regionen östlich des Mississippi kostet 159 US-Dollar, derjenige für die Regionen westlich des Flusses kostet 239 US-Dollar. Der Preis des Florida-Passes wird per 1. Januar 1990 um 10 Dollar auf 69 Dollar angehoben. *pd/r.*

FLASH

Ob ein **340 Stundenkilometer** schneller **Hochgeschwindigkeitszug** die Städte Windsor bei Detroit und Quebec via Toronto und Montreal verbinden soll, wird in **Kanada** zurzeit von einer Verkehrskommission geprüft.

Zwei Riesen kommen sich näher

Näheres zu Wagons-Lits und Accor

Die Entscheidung der Gruppe Bruxelles-Lambert (GBL), ihren 26,75prozentigen Kapitalanteil an der Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme (CIWLT) abzustossen, kam recht überraschend.

Erst Anfang Mai dieses Jahres hatte die Gruppe Bruxelles-Lamport (GBL) ihren Anteil durch einen Ankauf von CIWLT-Aktien aus dem Portefeuille der saudiarabischen Gruppe Rolaco erhöht, und daher verblüfft der jetzige Verkauf. Nach Aussagen von Vertretern der GBL in der französischen Presse sollen strategische Gesichtspunkte für den Verkauf ausschlaggebend gewesen sein, denn man wolle sich wieder vermehrt auf die traditionellen Aktivitäten der Gruppe besinnen (Petrofina). Inwieweit dringende Bedürfnisse an Liquiditäten den Verkauf zusätzlich motiviert haben, darüber war nichts zu erfahren.

Im einzelnen wurden 19,5 Prozent des Kapitals der Wagons-Lits von der Société générale de Bruxelles übernommen, und weitere 7,25 Prozent wurden bis zum 1. Juli 1991 mit einer Option belegt. Die Kapitalanteile sollen in eine Holding eingebracht werden, die mehrheitlich von der Société générale de Bruxelles gemeinsam mit der Accor-Gruppe gegründet wird. Dabei sei in Erinnerung gerufen, dass die Société générale de Bruxelles mit 12 Prozent Kapitalanteil auch einer der Hauptaktionäre von Accor ist. Mit dieser Holding wird die Annäherung von zwei Riesen der französischen Tourismusbranche Wirklichkeit.

Von der neuen Konstellation direkt betroffen ist die Pullman-Hotelkette, die nun nicht mehr zu verkaufen ist, sondern bei der CIWLT bleibt. Um die notwendige Expansion des Hotelsektors von Wagons-Lits voranzutreiben, dürfte man sich nunmehr mit der Accor-Gruppe abstimmen, die schliesslich mit 800 Hotels in Europa eine der führenden ist.

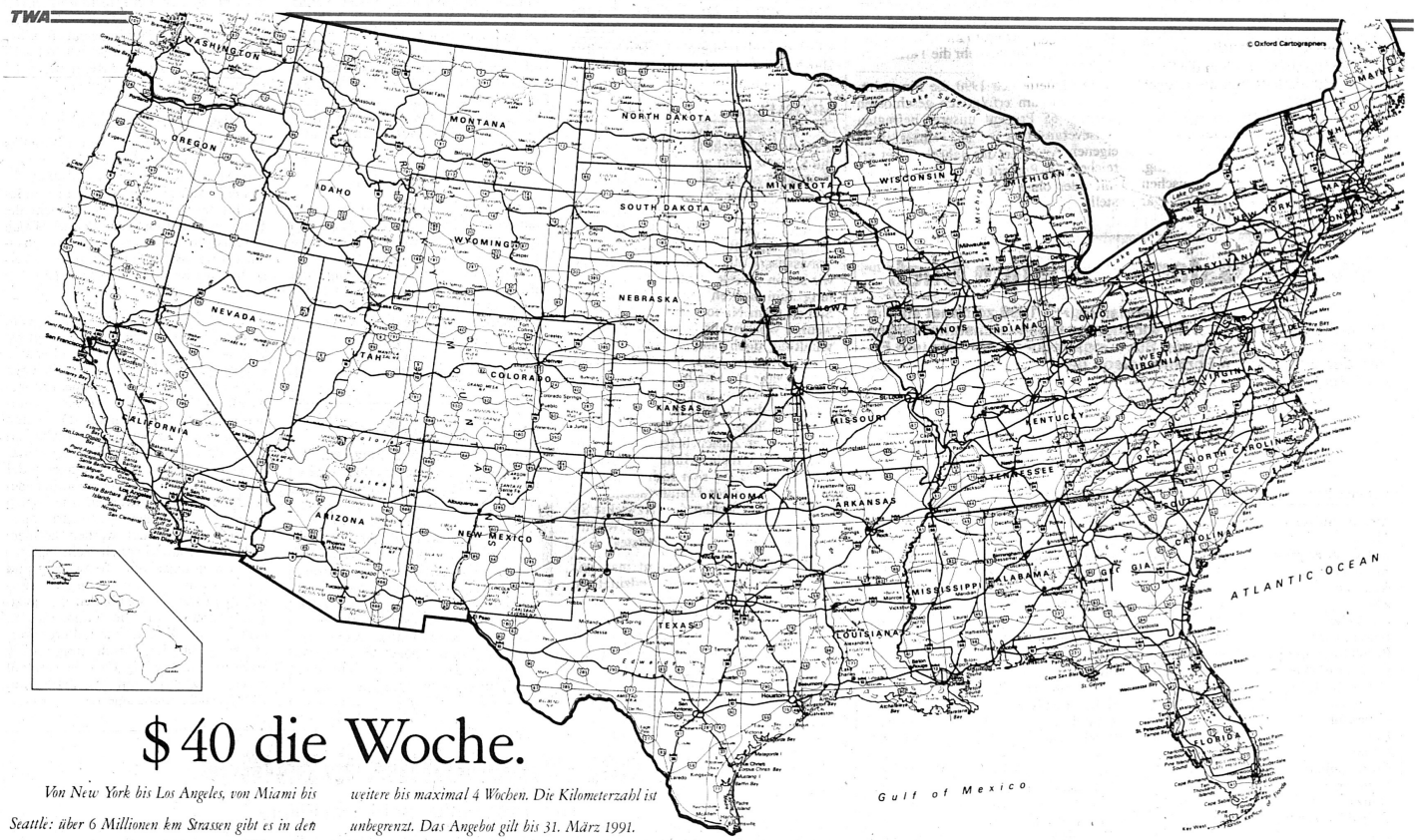
Auch auf dem Tourismussektor werden sich die neuen Partner wohl ergänzen. Während Accor seit kurzem auch als Veranstalter tätig ist und Wochenendaufenthalte anbietet (man will damit die am Wochenende traditionell leeren Zimmer besser rentabilisieren), erzielt die CIWLT 18 Prozent ihres Umsatzes durch das Reisemittlergeschäft und verfügt über ein äusserst weitgefächertes Verkaufsnetz. Gute Aussichten bestehen auch für eine Kooperation auf dem Rent-a-car-Sektor.

Restaurationsmonopol

Probleme dürfte es hingegen mit dem Restaurationsgeschäft geben, das 40 Prozent des Umsatzes der CIWLT ausmacht und wo die Gruppe an die Sodhexo gebunden ist. Gemeinsam erzielen die beiden Partner 12 Milliarden Francs Umsatz und liegen damit auf Platz drei der Weltrangliste. Einer ihrer stärksten Konkurrenten in Frankreich ist die Accor-Gruppe mit 5 Milliarden Francs Umsatz. Ein Zusammengehen des Gespanns Wagons-Lits/Sodhexo mit Accor wäre nicht nur schwierig zu realisieren, sondern würde auch ein schwer zu rechtfertigendes Monopol in der Restaurationsbranche Frankreichs schaffen.

Was den personellen Sektor angeht, so wurde dem neuen Zusammengehen bereits Rechnung getragen, und so wurden auf einer Aufsichtsratssitzung der CIWLT die Vertreter von GBL durch Aufsichtsratsmitglieder von der Société générale de Bruxelles, von Accor und von der Caisse des dépôts et des consignations ersetzt, die weiterhin 28 Prozent des Kapitals der CIWLT innehat. *has*

Ein Neuer am Steuer bei Wagon-Lits . . .



$ 40 die Woche.

Von New York bis Los Angeles, von Miami bis Seattle: über 6 Millionen km Strassen gibt es in den Staaten. Sie gehören Ihren Kunden, für nur $ 40 in der Woche, wenn sie mit TWA in die USA fliegen.

Hertz und wir haben dieses Sonderangebot für TWA-Passagiere arrangiert: ein Mietwagen für $ 40 in der ersten Woche und $ 55 für jede weitere bis maximal 4 Wochen. Die Kilometerzahl ist unbegrenzt. Das Angebot gilt bis 31. März 1991.

Eine einmalige Offerte für Ihre Kunden: sie fliegen mit TWA nach USA und bekommen das US-Strassennetz dazu. Für nur $ 40.

Nähere Informationen gibt Ihnen gerne TWA.

TWA *Tel. 01/361 41 11.*

For the *best* of America.

TWA

Dieses exklusive TWA-Angebot gilt in Verbindung mit allen TWA-Flugpreisen. Einlösbar bei allen Hertz-Geschäftsstellen mit Ausnahme von Manhattan. Mietwagen der Kategorie A. Preis exkl. Versicherung, Minimum 1 Woche. Mindestalter 21 Jahre. Hochsaison-Zuschlag von $ 20 pro Woche in einigen Destinationen.

JOHNNY FINGERZEIG

Need A Travel Agency? Start Your Own.

Join the exciting $300 billion international travel industry. And start at the top: as the owner of a TRAVELHOST Travel Agency. Set your own hours and vacations. Build financial security. Tour the globe with extensive travel benefits. No experience required. Ideal family-owned business. Call now!

1-800-537-2732

Ohne Erfahrung geht's ennet dem grossen Teich. Ideal ist da das Reisebüro als Familienunternehmen.

Johnny Fingerzeig lässt grüssen

COUNTER

Neue Vertretung für Premier Cruise Lines

Die Repräsentanz von Premier Cruise Lines in der Schweiz hat neu die Zürcher Firma Discover the World Marketing übernommen. Die Kreuzfahrtengesellschaft ist die offizielle Gesellschaft von Walt Disney World und zählt zu den grössten Leistungsträgern innerhalb des drei- und viertägigen Bahamas-Marktsegmentes, mit Kapazitäten von 1500 auf dem Star-Ship Oceanic, 1600 auf dem Star-Ship Atlantic respektive 950 auf dem Star-Ship Majestic. Alle Schiffe verkehren ab Port Canaveral, Florida.

Die Bahamas-Routen können mit einem Walt-Disney-World-Ferienarrangement unmittelbar vor oder anschliessend an die Kreuzfahrt verbunden werden. Das Package schliesst vier Übernachtungen auf dem Schiff, drei Hotelübernachtungen im Disney Resort, Eintrittskarten (3 Tage) für Magic Kingdom Park, Epcot Center und Disney MGM Studios Theme Park, Mietwagen während der ganzen Woche und einen Gratisbesuch des Nasa Spaceport USA im Kennedy Space Center ein.

Weitere Auskünfte: *Discover America Marketing, Neugasse 6, 8023 Zürich, Telefon (01) 271 07 08, Telefax (01) 271 06 66.* *pd*

Deutsches Pata Chapter

In Deutschland hat sich das Pata Chapter (wieder einmal) neu formiert, das heisst neuer Schwung ist angesagt und der Wille, endlich durchschlagende Kraft zu werden. Nachdem sich der bisherige Chapter-Präsident *Brian Duncan* der Wahl nicht mehr stellte – er verlor seinen langjährigen Job als Direktor des Neuseeländischen Fremdenverkehrsamts und macht sich jetzt selbständig – führten Neuwahlen zur Ernennung von *Peter Rickmers,* Hauptgeschäftsführer von Airtours international und erfahrener Spezialist für derartige Aufgaben. Der hinter ihm stehende Apparat wird dann auch im Interesse des Chapters zu nutzen sein. Stellvertreter wurden *Luise Hormann* (Hyatt Hotels) und *Dieter Stengel* (Lufthansa, Frankfurt).

Die finanzielle Situation des deutschen Chapters ist alles andere als rosig; die Einnahmen 1989 betrugen 70 600 Mark, was einem hohen Minus von 30 Prozent entsprach und dies nicht zuletzt auch deshalb, weil die Pata-Hauptverwaltung in San Francisco den Geldhahn weitgehend zugedreht hat. Nun will man durch die Reaktivierung einer gut funktionierenden Geschäftsstelle auch die Kommunikation mit San Francisco verstärken und versuchen, dort den Hahn wieder zu öffnen, wobei am ehesten Mittel für Seminare oder Reisemärkte in ganz Deutschland locker gemacht werden könnten. *SE*

Bahamas-Hotels für Reisebüroberater

Das Bahamas Tourist Office Frankfurt verschickt auf Wunsch eine umfangreiche Liste der Hotels, die bis Mitte Dezember 1990 Sonderangebote für Reisebüroberater anbieten.

Die Palette reicht von idyllischen Family-Island-Hotels, die einen kostenlosen Aufenthalt von zwei Nächten gewähren, bis hin zu internationalen First-Class-Hotels und Klubanlagen ab 20 US-Dollar pro Person. *pd*

Neue Software für Sales und Marketing

Zusammen mit den beiden Amerikanern *David Lehrer* und *Galen Bales* gründete der Schweizer *Peter Zahnd* die Point Informations Systeme GmbH in München. Das neue Unternehmen befasst sich mit Verkaufs- und Marketingsunterstützenden EDV-Systemen. Point heisst auch die neuangebotene Software, die sich speziell an Dienstleistungsunternehmen wie Hotelketten, Fluggesellschaften, Reisebüros, Mietwagenunternehmen, Kongresse- und Tagungsstätten richtet.

Das modular aufgebaute System automatisiert und optimiert sämtliche Marketing- und Verkaufsaktivitäten. Produktmerkmale sind Kunden- und Kontaktverwaltung, Berichterstattung, Termin- und Aktivitätenverwaltung, automatische Wiedervorlage, Preis- und Rabattinformationen sowie eine einfache Handhabung.

Point kann sowohl mobil (Labtop), als auch stationär eingesetzt werden und zwar am Einzelplatz wie auch im Netzwerk. Erforderlich sind ein IBM-kompatibler PC mit einer 40 MByte-Speicherkapazität und ein Laserjet-Drucker.

Weitere Informationen: *Point Informations Systeme GmbH, München, Telefon 0049 (89) 59 29 26, Telefax 0049 (89) 523 34 20.* *pd/r*

Aussie-Bundesstaaten eröffnen Frankfurt-Büro

Voraussichtlich ab Oktober 1990 werden die australischen Bundesstaaten Victoria und Tasmania auf dem europäischen Kontinent touristisch vertreten sein und in Frankfurt ein gemeinsames Büro einrichten. Vorausgesetzt, dass die finanziellen Mittel verfügbar sind, will sich auch der Bundesstaat South Australia an der gemeinsamen Vertretung beteiligen.

Das neue Produkt wird als «Australiens Südregionen» bekannt gemacht werden. Weitere Informationen erteilt Telefon 004969/7074065-6 oder Telefax: 004969/70 100 7. *pd*

Trümmer und Moneten

Kurzer Augenschein in Dresden

Die Grenzen sind offen. Auch Schweizer brauchen keine Visa mehr für einen Besuch in der DDR. Was noch vor acht Monaten hinter dem Eisernen Vorhang nur schwer zugänglich war und auch nur wenig interessierte, das ist heute offen im Angebot und kann besichtigt werden. Zum Beispiel Dresden.

FELIX THOMANN

Die MD-83 der Jet Alsace setzt auf der Landebahn des Dresdner Flughafens auf und rollt beim Bremsen an Hangers vorbei, in denen Migs und andere Militärflugzeuge unter Planen abgedeckt auf ihr Ende warten. Zwei Kurven, und dann steht die Maschine auf dem Abstellplatz vor dem zweistöckigen, unscheinbaren Flughafengebäude. Die Schar der Touristen wird mit einem Bus in drei Fuhren über knapp hundert Meter zu Zoll und Abfertigung gefahren. Noch stehen die alten Schalteranlagen mit doppelten Schnapptüren und über Kopf angebrachten Rückenspiegeln. Doch Ein- und Ausreise verlaufen reibungslos, die ehedem gefürchteten Grenzpolizisten sind sehr freundlich. Viel gibt es sonst im Flughafen nicht zu sehen – auch keine Kioske und keine Läden. Aber schon nach knapp einer Viertelstunde Busfahrt ist man im Stadtzentrum Dresdens.

Grosse, breite Strassen

Die Stadtrundfahrt gibt einen ersten Eindruck von der Stadt, die während des Zweiten Weltkriegs die schlimmsten Luftangriffe erlebt hat. Das Stadtzentrum war damals vollkommen zerstört worden.

Zuerst fallen die grossen, breiten Strassen auf, gesäumt von den Grossbauten aus den letzten dreissig Jahren, Wohnmaschinen und Bürobauten, Hochschulen und Institute – alles erstellt in Betonfertigelementen. Nicht eben schön, dafür gibt es dazwischen viele Freiflächen und Grünanlagen. Über die Elbe, die sich in weiten Mäanderbogen mit breitem, offenem Vorland durch die Stadt zieht, gelangt der Bus in die Altstadt mit den früheren Prachtbauten des Hofs der Sachsenkönige. Aber da wartet die Enttäuschung auf die Besucher. Ruinen, Ruinen – in der DDR war das Geld nie vorhanden, all die Zeugen deutschen Barockprunks wieder aufzubauen – ausser natürlich der Semper-Oper, deren Wiederaufbau erst vor knapp zwei Jahren mit grossem Aufwand gefeiert worden ist. Und dieser Bau macht deutlich, wie grandios die Architektur in Dresdens Mitte einmal gewesen sein muss.

Doch der Rest ist bitter – das Schloss ist noch immer eine Ruine, so wie es nach den grausamen Bombennächten vor 45 Jahren ausgebrannt stehen geblieben ist. Mehr noch: Am ehedem hellen Sandstein hat die Luftverschmutzung ihre Spuren hinterlassen. Schwarze Spuren, die an allen Sandsteinbauten überdeutlich sichtbar sind, heute sind diese Bauten alle einheitlich schwarz oder dunkelgrau, auch der Zwinger, eine architektonisch prachtvolle Barockanlage. Eine Ausstellung im Erdgeschoss des Schlosses orientiert darüber, dass Pläne bestehen, das Schloss wieder aufzubauen – so wie das auch bei der Semper-Oper wohl gelungen ist. Doch das dürfte noch Jahre dauern, denn nun warten vorerst wohl andere Aufgaben auf die DDR.

Ein lohnendes Ziel für Touristen ist die Gemäldegalerie Alter Meister. Allerdings sind die zahlreichen Rembrandts, die Cranachs, Holbeins, Canalettos sowie die Sammlung mit Gemälden von Rubens – mit der Sixtinischen Madonna als bekanntestes Werk – noch immer in einer Dépandance des früheren Museums untergebracht, im Abertinum, einem ebenfalls rabenschwarzen Bau. Und die Bilder sind leider auch nicht im besten Licht zu besichtigen. Trotzdem: Diese Kollektion von alten Meistern ist sehr eindrücklich.

Viel Geschäftigkeit

Das Leben in den Strassen war in der Woche nach der Währungsumstellung geschäftig, allerdings kaum fröhlich. Auf dem Altmarkt ist – aus Bayern kommend – ein Bierzelt mit Humba-Trärä-Schunkelmusik aufgestellt, wo in der Bierstadt Dresden bayerisches Gebräu angeboten wird. Auf den Strassen herrscht recht viel Betrieb, auch gibt es zahlreiche Marktstände, an denen fast alles angeboten wird. Und wo Besonderes winkt, da stehen die Leute auch Schlange, etwa, um ein Eiscornet von Mövenpick für harte D-Mark zu erstehen. In den Geschäften werden fast ausschliesslich Westwaren feilgeboten, derweil in Zeitungen schon davon berichtet wird, dass die DDR-Landwirtschaft ihre Ware nicht mehr losschlagen kann und das Gemüse gleich felderweise untergepflügt werden muss. In den Aussenquartieren – mit einer Tageskarte zu einer D-Mark aus der Strassenbahn gut zu erfahren – sieht man viele Lebensmittelgeschäfte: geschlossen.

Gesehen in Dresden – das Reisebüro im Container. *Bild Thomann*

Das Container-Reisebüro

An vielen Ecken der Innenstadt haben sich Reisebüros installiert, in Containern, in Wohnwagen und in Bussen. Westreisen sind Trumpf, auch in den wenigen Reisebüros, die fest in Ladengeschäften oder in Warenhäusern eingerichtet sind. Eine Woche Mallorca, mit Flug, Hotel und Teilverpflegung für 298 Mark. Tagesausflüge nach Venedig mit zwei Nächten im Bus und einem Tag in der Lagunenstadt für 80 Mark, oder auch mal drei, vier Tage Paris per Bus für weniger wie hundert Mark, aber ohne Essen und Hotel. Billigreisen sind gefragt.

Und natürlich stammen die meisten der Angebote aus dem Westen, das wird auch sicht- und spürbar an den Autos. Vor Geschäftshäusern und den wenigen höherklassigen Hotels stauen sich die Mercedesse, BMWs, Audis, Porsches, Volvos, sportlichen Fords und Opels mit Westnummern, doch kaum mittel- oder unterklassige BRD-Wagen.

Geschäftstourismus über alles

Der Dresdner Hof, die neue Nobeladresse der alten Sachsenhauptstadt, ist ausgebucht. Nicht etwa von den Kulturreisenden oder Menschen im Urlaub – im Gegenteil. Es blüht das harte Geschäft. Die Zimmerpreise in den Vier- und Fünfsternhäusern sind in den letzten Wochen buchstäblich explodiert. Geschäftsleute aus der BRD zahlen jeden Preis, wenn sie nur ein Zimmer bekommen. Touristische Gruppen sind da kaum mehr gefragt. «Wir kriegen derzeit jeden Preis», wurde einem Schweizer Touroperator beschieden, der – sich auf die Einhaltung von abgeschlossenen Verträgen berufend – Zimmer für die Wintersaison in der Semper-Oper für Kulturtouristen buchen wollte. Was vor zwei Monaten noch um die 200 Mark kostete, das ist heute nur noch für das Doppelte oder mehr noch – in harter D-Mark West/Ost – zu haben. «Ein normaler Tourismus ist so nicht mehr zu machen», stellte *Mathias Goldstein* von Cosmos-Reisen fest. Für Touristen, die nicht aufs grosse Geld aus sind, bleiben noch die einfacheren Unterkünfte, und es gibt auch Möglichkeiten, in die recht komfortablen Gästehäuser des früheren Staats-, Partei- und Gewerkschaftsapparats auszuweichen. Für normale Touristen ist das vielleicht auch besser so, denn in den Erstklasshäusern haben derzeit Glücksritter und andere Geschäftsleute Hochkonjunktur.

In ein paar Monaten, nach dem bitteren Erwachen, wird sich die Situation wohl wieder ändern . . . hoffentlich! □

Tages-Business

Dresden-Tagesflüge bietet im Raum Basel vor allem das Basler Reisebüro Cosmos an. Geflogen wird mit einer der drei MD-83 der Jet Alsace. Die letzten paar Flüge waren in der Regel praktisch ausgebucht. Dabei waren von den möglichen 167 Plätzen jeweils rund 100 von Passagieren aus dem süddeutschen Raum belegt. Knapp 20 Passagiere kamen aus dem Elsass und jeweils etwa 50 aus der Schweiz. Mehr und mehr entdecken auch Geschäftsleute aus dem süddeutschen Raum die Chance der Tagesflüge. Angesichts der horrenden Hotelpreise lohnt es sich – wenn man gut vorbereitet ist –, ein paar wenige Termine an einem Tag wahrzunehmen und am Abend wieder zurückzukehren. Letzte Woche waren es bereits über ein Dutzend Herren, die sich mit eleganten Aktenköfferchen unter die Schar der Ausflügler mischten. Diese Entwicklung zeigt auch, dass die Rechnung des Euro-Airports Basel-Mulhouse-Freiburg aufgeht, dass im süddeutschen Raum ein enormes Potential an Passagieren bereit ist, diesen Flughafen zu nutzen und so auf die Verbindungen nach Frankfurt oder Stuttgart zu verzichten. *THO*

(046) 05-63-33

Für Reservierungen in der Asien-Pazifik Region, das Shangri-La, was sonst?

SHANGRI-LA INTERNATIONAL
STADT ••• FERIENHOTELS

CHINA • FIDSCHI • HONGKONG • INDONESIEN • KANADA • MALAYSIA • PHILIPPINEN (1991) • SINGAPUR • THAILAND

SCHIFFSTOURISTIK

Neue Fährverbindung bei Delphi Reisen

Delphi Reisen AG Zollikon hat neu die Generalvertretung für die griechische Fähren-Reederei Seven Islands Lines übernommen. Deren Schiff, die C/F Cefalonian Sky mit Platz für 800 Personen und 220 Autos, verkehrt seit Frühling auf der Strecke Ancona–Patras. Zwischenhalte werden in Korfu, Igoumenitsa, Paxi und Kephalonia vorgenommen.

Vom 16. Juni bis 22. September startet das Schiff jeden Samstag ab Ancona nach Patras und jeden Mittwoch nach Paxi. Die Reise von Italien nach Griechenland kann in der günstigsten Kabine in der Nebensaison bereits für 99 Franken angetreten werden.

Als Einführungsangebot offeriert Delphi Reisen bei Buchung der Überfahrt Ancona–Patras drei Gratisübernachtungen im Camping Karavomilos Beach auf Kephalonia (vom 15. Juni bis 15. Juli und 15. August bis 30. September). *pd/r.*

Fantasy's Schwester enthüllt neue Pläne

Die im Bau befindliche Ecstasy von Carnival Cruise Lines wird ab dem 2. Juni 1991 Siebentagesfahrten in der westlichen und östlichen Karibik ab Miami anbieten, wie die Gesellschaft kürzlich verlauten liess. Ursprünglich wollte man sich bloss auf die östliche Karibik konzentrieren, änderte aber die Pläne, weil die Jubilee nach Los Angeles repositioniert wurde und im Hafen von Miami einen «Slot» freimachte.

Am Sonntag, dem 2. Juni 1991, wird die Ecstasy ihre Jungfernfahrt in Richtung östliche Karibik in Angriff nehmen und die Häfen von Nassau, San Juan und St. Thomas anlaufen. In der folgenden Woche, am 9. Juni, soll dann das neue Schiff Kurs nach Ocho Rios, Grand Cayman und Cozumel nehmen.

Carnival's Ecstasy befindet sich auf der finnischen Werft Masa Yards. Wie das Schwesternschiff Fantasy, welches seit letztem März Kurzfahrten ab Miami anbietet, wird die Ecstasy 70 000 Tonnen wiegen und Platz für 2050 Passagiere bieten. *CC*

Ocean Cruise entledigt sich der Ocean Islander

Was passiert mit der Ocean Islander? Das Schiff wird im Oktober, nach Absolvierung seiner Dienste im Mittelmeer, nicht mehr für Ocean Cruise Lines segeln. Es befindet sich im Eigentum der panamesischen Gesellschaft Shipping & General und gehörte nicht zum Kaufspaket, welches die französische Gesellschaft Paquet beim Kauf von Ocean Cruise Lines und Pearl Cruises schnürte.

Wie eine Pressesprecherin der Ocean Islander gegenüber dem amerikanischen Fachblatt «Travel Weekly» erklärte, seien zwei Kreuzfahrtengesellschaften und einige Charterunternehmen an der Ocean Islander interessiert. Ocean Cruise Line wollte ursprünglich die Islander im Winter in der Karibik kreuzen lassen, doch aufgrund der harten Konkurrenz- und Preissituation sieht man aus wirtschaftlichen Gründen davon ab. *CC*

FLUGTOURISTIK

Swissair fliegt neu nach Valencia

Die Swissair plant, ab 1. November 1990 dreimal wöchentlich – Montag, Donnerstag und Samstag – direkt von Genf nach Valencia zu fliegen. Die Flugzeiten sind zwar bereits bekannt (SR 678: GVA ab 13.40, VLC an 15.25/SR 679: VLC ab 16.10, GVA an 17.45), doch ist, wie Swissair-Pressesprecher *Hannes Kummer* bestätigte, die Flugplangenehmigung der spanischen Behörden noch ausstehend. *hu*

Balair – die neuste MD-83 ist eingetroffen

Seit dem vergangenen Wochenende kommt bei der Balair der neuste Jet, eine fabrikneue MD-83, zum Einsatz. Ihr erster Flug führte sie nach Olbia. Diese zusätzliche Maschine wurde bereits für Ende März erwartet, doch Lieferschwierigkeiten des Herstellerwerks führten zu einer dreimonatigen Ablieferungsverspätung. Balair musste eine grössere Anzahl von Flügen mit anderen Gesellschaften durchführen, was erhebliche Unkosten und Umtriebe verursachte.

Die neue MD-83 weist gegenüber den bewährten MD-82 einige Verbesserungen auf. Dank dem höheren Startgewicht, Zusatztanks und leistungsfähigeren Triebwerken sind Flüge von fünf Stunden Dauer ohne Zwischenlandung möglich. Sie erreicht somit eine Reichweite von 3800 Kilometern.

Diese vierte, 149plätzige MD-80-Einheit wird es der Balair ermöglichen, wie vorgesehen ein Flugzeug in Basel zu stationieren und damit ihre Ausbaupläne am EuroAirport zu verwirklichen. In diesem Sommer werden sieben Destinationen ab Basel angeboten, im nächsten Jahr sollen es einige mehr sein. *r.*

Swissair: Wonne im Mai

Die Swissair meldet ganz begeistert in ihrem neuesten Communiqué von Anfang Juli, dass sich ihr Ergebnis im Mai positiv von jenem der vorangegangenen Monate abhebt: Erträge +5 Prozent, bei immerhin Kosten von +6 Prozent. Im Vergleich zum Vorjahresmonat stieg die verkaufte Leistung gar um 6 Prozent. Die Sitzbelegung erhöhte sich um einen Prozentpunkt auf 65 Prozent. Mit den Direktflügen in ferne Destinationen nahm auch der Verkehr zu. Die Swissair verweist auf die ersten Erfolge der Sparübungen.

Die Swissair hofft, noch dieses Jahr Berlin anfliegen zu können. Tegel wäre das Wunschziel, doch dieser wird von den Alliierten kontrolliert. *r.*

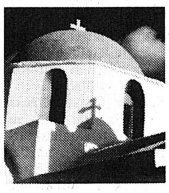
Deutscher Alleingang mit Sicherheitsgebühren

Unwillen herrscht in der Bundesrepublik sowohl im Reisegewerbe wie auch bei den Kunden über die jetzt auf den deutschen Flughäfen eingeführte Sicherheitsgebühr in Höhe von DM 3.50, die ab 1. Juli jeder Fluggast pro Sicherheitscheck zu entrichten hat. Transitgäste und Kinder unter zwei Jahren sind von der Bestimmung ausgenommen. Gleich am 1. Juli kam es zu erregten Debatten am Flughafen Frankfurt zwischen nicht informierten Fluggästen und den dort eintreibenden Organen. Verärgerung herrschte auch über die sehr kurzfristig getroffene Massnahme, die vielen noch nicht einmal bekannt war.

Die Lufthansa betrachtet die ganze Angelegenheit als dilettantisch eingeführt. Zwar seien derartige Gebühren auch anderswo üblich, beispielsweise in den USA, aber die Hals-über-Kopf-Einführung wird von der Lufthansa kritisiert. Der Vorschlag der Lufthansa war, die Gebühr ab 1. Juli zwar im innerdeutschen Verkehr einzuführen, für den Auslandsverkehr den Stichtag aber auf den 1. Oktober festzulegen.

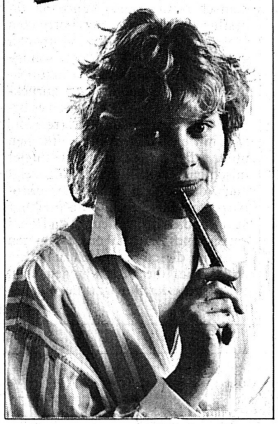
Die Sicherheitsgebühr wird nun je nach Coupon berechnet. Ein Transitgast aus dem Ausland wird sie im «direkten» Transit – also wenn er mit Lufthansa, von Zürich kommend, in Frankfurt umsteigt und von hier aus weiter nach München fliegt – nicht ein zweites Mal bezahlen müssen; bei jedem zweiten Umsteigen aber wird sie erneut fällig und muss von dem das Ticket ausstellenden Reisebüro in die Tax-Spalte eingetragen werden. Wenn nun die ausländischen Reisebüros die Sicherheitsgebühren aus Unkenntnis noch nicht berücksichtigt haben, wird eine Nachbelastung auf den deutschen Flughäfen nicht erfolgen, weil der Aufwand für DM 3.50 wirklich zu hoch wäre. Die Einführung der Gebühr wird von Sehr als den Flugverkehr behindernd angesehen. Die Möglichkeit, diese Einführung juristisch prüfen zu lassen, wird nicht ausgeschlossen. *SE*

für Griechenland- und Zypern-Ferien
Ihr Spezialist



PARIANOS-REISEN
01-262 24 44

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



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

Heisse Sonnenferien zu kühlen Preisen!

Miami
ab SFR. 980.-

ab 21. Juli jeden Samstag ab Zürich
jetzt wieder mit 3 Klassen über den Atlantik !

Economy — unsere Jubiläumsklasse für kühle Rechner
Comfort-Club© — mehr Komfort+Service für wenig Geld !
First Class — für den anspruchsvollen Feriengast !

Extra : Flughafentaxen / Annullationsschutzgebühr

Das beste Verkaufsargument ist unser Flugplan :

Zürich - Miami (Samstag)
Zürich ab 16.00 Uhr
Miami an 22.10 Uhr

Miami - Zürich (Freitag)
Miami ab 22.30 Uhr
Zürich an 14.00 Uhr *
* = Ankunft Samstag

Auskunft, Reservationen:
01/271 71 51

FERIEN-SERVICE
Ferien Service, Breitensteinstr. 27, 8037 Zürich Fax: 01/272 63 11

FERIEN-STRESSREPORT '90

Ich, Maria und zwei Mondscheinnächte

Ischia retour mit der Eurobus-Hostess Maria Alcaro

Genau 41 Stunden, 18 Minuten und 25 Sekunden dauerte die Zeitspanne zwischen dem verhaltenen «Guten Abend, Frau Alcaro» und dem kollegialen «Tschüss Maria». Dazwischen lagen zwei wunderschöne Mondscheinnächte, ein heisser Tag und 2360 Kilometer zügige Fahrt in einem vollklimatisierten Doppelstöcker . . .

CLAUDIO A. ENGELOCH

15.25 Uhr. Bern-Allmend. Ich besteige den Car, der mich nach Luzern führen soll. Erst dort erwartet mich der Eurobus, mit dem ich durch die Nacht bis nach Pozzuoli bei Neapel fahren werde. Um dann gleichentags mit demselben Bus, aber anderen Passagieren wieder Richtung Heimat zu jetten. Erst in Luzern werde ich auch die Hostess, die ich während der ganzen Fahrt (fast) nicht aus den Augen verlieren darf, kennenlernen. Wer mag sie sein?

15.35 Uhr. Wir fahren. Auch dieser Bus wird von einer Hostess begleitet. Hinter mir nehme ich die ersten Gesprächsfetzen von sich anbiedernden Kollektiv-Travellern auf: «Die Hostess isch no e nätti. Was heimer ächt nächhär für ne Cheese?» Die so biedermännisch und nicht gerade schmeichelhaft betitelte «Hostess danach» heisst *Maria Alcaro,* ist um zehn Uhr aufgestanden und betreut seit eineinhalb Stunden die Ischia-Ferienreisenden ab Schaffhausen. Über Winterthur und Zürich führt ihr Weg nach Luzern, wo sie nebst bem Rest der Passagiere auch ihren «Zwei-Tage-Schatten» übernimmt.

17.25 Uhr. Es geht los. Mit 39 Passagieren und drei Besatzungsmitgliedern an Bord braust der Bus in Richtung Gotthard. Crewleader und Chauffeur *Erich Bächtold* stellt sein Schaffhauser-Team, darunter Maria, näher vor. Sie, Maria, werde die Gäste auf der Fahrt bedienen und verwöhnen – soweit dies eben möglich sei. Obwohl Maria Alcaro erst zum dritten Mal als Hostess eine Reisegruppe begleitet, ist sie kaum nervös. Oder doch? «I bin scho chli verchlüpft, wo n'ig gseh han, dass dasmal so vil derby sind», gesteht sie «ihrem temporären Schatten». Auf ihren bisherigen Fahrten habe es noch nie Probleme gegeben, das sei eben auch eine ganz andere Klientel als etwa bei Spanien-Billigreisen. «Alkohol-Exzesse und daraus resultierende Aggressionen gibt es auf der Ischia-Strecke nicht, dazu ist die Gästestruktur ‚zu normal'.» In der Tat sind es denn heute auch ausschliesslich Familien und alleinstehende Damen im besten Alter, die carwärts zur Insel vor Neapel fahren.

18.19 Uhr: Erstmals wird der grüne Knopf über den Sitzen betätigt. Maria nimmt erste Getränkewünsche entgegen. Wenig später gilt es eine stimmgewaltige Italienerin zu beruhigen, der es vorerst zu kalt gewesen und jetzt zu heiss geworden ist. Viel könne man da nicht machen; der Bus sei vollklimatisiert, versucht Maria zu beschwichtigen. Worauf die beleibte Dame einen Fächer zückt und sich so die Hitze vom Leibe hält.

«Isch guet, Maria», fragt der zweite Chauffeur, *Stefan Holenstein,* nach dem Abendessen im Autobahnrestaurant die hübsche Vollblut-Italienerin. «Ja», entgegnet diese und gibt damit zu verstehen, dass alle Passagiere den Bus wieder bestiegen haben. Keine Minute später ist dieser bereits wieder voll in Fahrt.

Nicht viel passiert

Stressreportage. Das Stressigste daran war die Einsicht, dass eigentlich gar nicht viel passiert ist – wenigstens für jemanden, der daraus aus war, den Reisestress hautnah zu erleben. Auch Maria Alcaro empfand die beiden Reisetage im 12 Meter langen, vier Meter hohen und 2,50 Meter breiten Neoplan-Nichtraucher-Bus mit der Nummer SH 29 002 als völlig problemlos. 54 Kaffees, 25 Mineralwasser, fünf Biere und zwei Weine musste sie servieren. «Die Leute waren sehr diszipliniert und immer zur Zeit wieder da.» Doch das sei bei den anderen beiden Ischia-Reisen nicht anders gewesen. Maria ist's zu gönnen, und es bleibt zu hoffen, dass auch ihre weiteren Hostess-Einsätze nicht mehr Stressfaktoren mit sich bringen . . . CE

20.55 Uhr. Drei Tage nach Italiens (Fussball-)Stunde Null passieren wir die Grenze. Statt Passformalitäten und Warten genügen ein Cola und ein Orangina für den Zöllner und dessen Kollegen. Herrliche Europa-Zeiten stehen bevor. (Fast) alle sind zufrieden. Nur die hitzegeplagte Italo-Dame kritisiert bei Maria (vergebens) den schnulzigen Background-Sound. Heisse Musica aus bella Italia wäre ihr genehmer. Bei anderen nimmt der Durst jetzt zu. Erstmals kommt Maria zwar nicht gerade ins Schwitzen, aber doch zum tüchtig Arbeiten. Dann folgt die unvermeidliche Video-time. Dazu gibt es für Maria hie und da einen Schlummertrunk zu servieren, da und dort eine Wolldecke zu bringen und ab und zu ein Schwätzchen mit dem diensttuenden Chauffeur zu halten. Ansonsten ist es eine überaus ruhige Fahrt durch eine idyllische Mondscheinnacht.

1.30 Uhr. Lichterlöschen. Nach der letzten halbstündigen Rast geht im nachterprobten Eurobus die Innenbeleuchtung auf das gerade noch mögliche Minimum zurück. Ich versuche auf den Sitzen 51 und 52 zu schlafen. Maria legt sich mit selbiger Absicht auf die Sitze 53 und 54; doch ihr gelingt nicht mal zu dösen.

Die Ischia-Fahrer vor dem Einstieg *Bilder Engeloch*

Schuld daran sind aber nicht die zu betreuenden Gäste: «Ig bin damau eifach ned gnue müed», meint sie fast entschuldigend zu «ihrem Schatten».

4.25 Uhr. Der Bus hält an. «Häm er es Päuseli», posaunt es aus dem oberen Stock. Ja, wir haben. Maria verteilt Kaffee und versucht mittels Mikrowellenofen die ersten morgendlichen (Ess-)Gelüste zu stillen. Genau eine halbe Stunde später sind alle Schäfchen wieder zusammen, und weiter fährt's . . .

7.15 Uhr. Wir kommen in Baia Domizia, unserer ersten Zieldestination, an. Maria hat mittlerweile doch ein wenig geschlafen. Jetzt gib sie kleine Anweisungen und Tips an die hier verweilenden Gäste. Beim nachfolgenden Morgenessen geht's weiter ruhig zu und her. Alle scheinen noch ein wenig schläfrig.

8.15 Uhr. Kaum sind die noch fehlenden Gepäcketiketten verteilt, wird es erstmals richtig spannend. Polizeikontrolle. Wo immer ein Makel gesucht wird, ist er auch schnell gefunden. Die Tachoscheibe weist eine Geschwindigkeitsüberschreitung von sage und schreibe zwei Stundenkilometern auf. Der Polizist droht mit 800 000, dann 400 000 Lire Busse oder Ausweisentzug. Mit viel Diplomatie und Marias Charme gelingt es, ihn auf 50 000 Lire (60 Franken) «herunterzumärten». Nach fünfzehn aufregenden Minuten geht es endlich weiter. Einige der Passagiere sind schon nervös. Ob man jetzt die Fähre verpassen werde? Doch keine Panik, die nächste fährt nur eine halbe Stunde später . . .

9.20 Uhr. Am Ende hat's doch noch gereicht. Die Ischia-Kollektiv-Traveller können termingerecht der lokalen Reiseleitung in Obhut gegeben werden. Doch für Maria, Erich und Stefan ist die Reise noch nicht zu Ende. Vor dem Tageshotel steht «Carwash» auf dem Programm. Am Abend soll's ja mit ausgeruhten Urlaubern in die Schweiz zurückgehen.

10.20 Uhr. Noch eine Mandelmilch, dann ins Zimmer. Die Sonne brennt. Doch davon hat Maria nicht sehr viel. Siesta-time. Jetzt ist auch Maria müde . . .

17.30 Uhr. Die Eurobus-Crew trifft sich. Ausgeruht, geduscht und guter Laune. Anderthalb Stunden danach kommen die Ischia-Heimkehrer mit der Fähre an. Der Bus steht claro bereits bereit. Und Maria wartet mit der Passagierliste an der Tür.

19.10 Uhr. Back to Switzerland. Es geht los. Das eine oder andere Gespräch bahnt sich an. Alle geben sich gelöst(er). Man kennt sich bereits. Maria hat viele schon auf der Hinreise betreut und macht kleine Komplimente. «Ihr sind alli so bruun.» Dann erzählen sie, wie es gewesen ist. Natürlich schön. Und bald kommt unweigerlich die Frage nach dem Wetter in der Schweiz. Was, Regen und kühl? Man müsste ein wenig von hier mitnehmen können.

19.33 Uhr. Maria sitzt still im Sitz und koordiniert die Gästeverteilung ab Luzern. Wer geht nach Basel, wer nach Bern. Doch das ist schnell getan. Beim Nachtessen kommt noch der eine oder andere Kritikpunkt in Sachen Hotelqualität zur Sprache. Die wichtigen Hinweise werden an die Zentrale weitergegeben. Nach dem Essen wird es hörbar ruhiger.

Wie, wann und wo

Unser Mitarbeiter *Claudio A. Engeloch* begleitete während zweier Tage den Eurobus-Nachtexpress nach Ischia und zurück. Dieser beförderte in einem speziell für Nachtfahrten konzipierten Supercar 39 Gäste nach Ischia und 26 von dort zurück. Dabei blieb unser Mitarbeiter während der ganzen Zeit als «Schatten» der Bushostess *Maria Alcaro* in deren Nähe. Die Begrüssung der Gäste, deren Betreuung und Verpflegung unterwegs und die termingerechte Übergabe an die lokale Reiseleitung gehörten dabei zum wesentlichen Aufgabenbereich der jungen Italo-Schweizerin. Die Reportage wurde in verdankenswerter Weise durch den Reiseveranstalter Eurobus unterstützt. CE

1.45 Uhr. Erste Rast. Jetzt sind die Leute durstig geworden. Maria hat zu tun und kommt kaum dazu, die Toilette aufzusuchen. Nach der Weiterfahrt kuschelt sie sich wieder zum Schlafversuch zusammen. Diesmal auf den Sitzen 47 und 48. Als «Schatten» bin ich der Meinung, dass ihr dies in dieser Nacht sogar gelingt. Ohne Störungen, Staus und jeglichen Stress rollt's durch eine klare Vollmondnacht in die Schweiz zurück.

10.15 Uhr. In Luzern trennen sich unsere Wege. Mein Umsteigebus wartet schon. Tschüss Maria, es war zwar nicht berauschend, aber doch recht interessant. Und – zu Deinem Glück und meinem Pech – auch alles andere als stressig. □

Bushostess Maria Alcaro in klassischer Arbeitsposition: Im Gang zwischen den Stuhlreihen pendelnd.

Maria Alcaro

Die gelernte Verkäuferin Maria Alcaro feierte unlängst ihren 27. Geburtstag. Sie ist nur aushilfsweise als Reisehostess tätig. Die gebürtige Italienerin aus Kalabrien, die seit über 20 Jahren in der Schweiz lebt, hat zwar an der Hostesstätigkeit «riesig den Plausch», könnte sich aber nie und nimmer vorstellen, dies auch hauptberuflich zu tun. «Dafür bin ich viel zu häuslich veranlagt, dazu gäbe es Probleme mit meinen Tieren.» Dies sind ein zwanzigjähriger Papagei und ein Zwergkaninchen. «Eigentlich hätte ich auch gerne eine oder mehrere Katzen, aber das geht wegen des Papageis nicht.» Dafür sammelt Maria (fast) alles, was mit Katzen zu tun hat.

Seit zwei Jahren arbeitet sie in einem international tätigen Unternehmen im Werbeartikelbereich. Sie lebt mit ihrem Freund *Stefan Holenstein* zusammen. An seinem Namen lässt sich für den geneigten Leser unschwer feststellen, wie Maria (auch) dazu kommt, ab und zu aushilfsweise als Reisehostess tätig zu sein . . . CE

Insel der Affen

Je schöner etwas ist, desto mehr Namen verdient es. Und dabei hat es jeweils auch weniger schmeichelhafte darunter, wobei sich auch in denen immer ein Kern Wahrheit verbirgt. Das gilt auch für die Insel Ischia. Die volkstümlichste Deutung des griechischen Wortes «Pithaecusa», dem der Name Ischia entsprungen sein soll, leitet sich von «Pithekoi» (Affen) ab. Die Erklärung: Auf Ischia gab es tatsächlich affenartige Bewohner – nicht von der Gestalt her, sondern vom Benehmen. Des Rätsels Lösung: Als die ersten griechischen Siedler mit ihren hervorragend konstruierten, schnellen Booten die Insel Ischia ansteuerten, konnten deren Bewohner nur noch staunen. Und sie «äfften» die Boote mit zweifelhaftem Erfolg einfach nach. Dies könnte ja wirklich eine Erklärung des Namens sein. Oder ob man damals bereits Hunderte von Jahren weiterdachte und an eine ganz andere Invasion, ob der die Einheimischen manchmal auch nur noch staunen können . . .? CE

Versteckte Kamera: Polizeikontrolle in Süditalien. Bushostess Marias Job ausserhalb der Routine. Nach ihrer Vermittlung senkt sich die angedrohte Busse von anfangs 800 000 Lire auf 50 000, etwa 60 Franken.

L'Ile Maurice
Cosmopolite, ensoleillée, ensorcelante
Arline Tourist Services Aarau • Port Louis
ILE DE LA REUNION

Haben Sie schon *ARLINE* gesehen?

25639/249033

Prospekt - Nachbestellung Reisebürostempel auf Rückseite
... Expl. Hauptprosp.
☐ 1 ARLINE-Kleber

☎ (064) 24 18 68
Montag bis Freitag 09.30–17.00 Uhr

ARLINE Tourist Services AG
Adresse: Postfach, 5001 Aarau. Telegramme: *ARLINE* Aarau
Telex: 981 299. Fax: (064) 24 81 25

SWISS TRAVEL ORGANIZATION

Asien-Pazifik: Attraktiv bleiben

4. GV des Pata Switzerland Chapter in Lenzburg

Das Annual General Meeting des Switzerland Chapters der Pata (Pacific Asia Travel Association) fand vergangene Woche in Lenzburg statt. Die Destinationskurse werden künftig durch Studienreisen ersetzt. Die Pata-Chapter-Mitglieder erhalten das neue Handbook gratis. Pata will sich in Zukunft vermehrt der ökologischen Seite des Tourismus widmen.

Die letztes Jahr erstmals vom Pata Switzerland Chapter in Zusammenarbeit mit der Reisefachschule Aarau aufgelegten Out-of-Country-Workshops müssen neu überdacht werden. Von den drei geplanten Destinationskursen – drei Tage Schulung in Aarau und eine Studienreise in das im Kurs behandelte Land Malaysia – konnte mangels Anmeldungen nur der erste mit 12 Teilnehmern durchgeführt werden. Probleme geben offensichtlich die Studienreisen auf, da die Kursinteressenten anscheinend die genauen Daten im voraus zu wissen wünschen.

Airlines aber, die Gratisplätze für diese Reisen zur Verfügung stellen sollen, wollen sich nicht Monate im voraus auf einen bestimmten Flug festlegen. Bis ein neues Konzept dafür gefunden wird, werden aus diesem Grund keine neue Kurse aufgelegt.

Anstelle der Kurse will Pata eine Studienreise für Agenten durchführen. Sorgfältig ausgewählte Teilnehmer sollen angehalten werden, ihre Erfahrungen in Rapporten zusammenzufassen, die dann den Chapter-Mitgliedern als Information und Verkaufshilfen abgegeben werden. Im Zusammenhang mit dem Chapter Congress, der während der convention in Bali stattfinden wird, soll ein «Familiarization-Trip» für Mitglieder des Schweizer Chapters organisiert werden.

Im Rückblick auf das Geschäftsjahr 1989/1990 freut sich der Vorstandsvorsitzende *Werner Zingg* hauptsächlich über den Erfolg des BIT/ITB Go-Between Workshops, der Ende Februar in Zürich stattfand. Der Anlass habe sich durchgesetzt und wird zum dritten Mal am 26. Februar, wiederum im Hotel International in Zürich, durchgeführt.

Per Ende Mai traten zwei Vorstandsmitglieder zurück. *Vina Sanyal,* Direktorin des indischen Verkehrsbüros in der Schweiz, wird im Herbst in die USA versetzt. Sie ist erst seit einem Jahr Mitglied des Vorstandes. Da nicht viele asiatische Länder eine Vertretung in der Schweiz haben und ein Pata-Vorstandssitz möglichst durch eine Landesvertretung besetzt sein soll, wurde vorläufig keine Nachfolge für Frau Sanyal gewählt.

Anstelle von *Rolf Gammenthaler* von Thai International Airways wurde *Kurt G. Amrein,* Verkaufsdirektor der australischen Qantas Airways, in den Vorstand gewählt. *Michel Tondeur* agiert für ein weiteres Jahr als Controller. Als Ersatz für *Zadok Lempert* steht ihm *Hans-Ruedi Vogel* von Zentrum-Reisen AG Männedorf zur Seite.

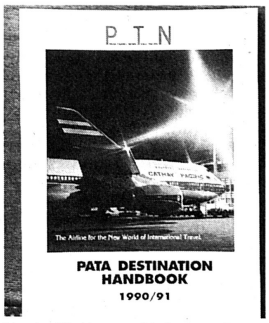
John Semone, Marketing-Direktor des Pata Headquarters aus San Francisco, ist zurzeit auf Europareise. An der GV des Switzerland Chapters in Lenzburg machte er auf das Pata Handbook aufmerksam, das nach einem längeren Unterbruch wieder erschienen ist. Es enthält zahlreiche Detailinformationen über alle PAT-Länder. Wie Zingg bekanntgab, wird ein Exemplar davon jedem Chapter-Mitglied gratis abgegeben. Zusätzliche Handbücher können gegen Entgeld beim Switzerland Chapter bezogen werden.

Einfluss auf die Regierungen

Als Member of the Board of Directors der Pata mit Headquarter in San Francisco erläuterte zudem *Hans Lerch* von Kuoni die Aktivitäten des Vereins. Da die asiatisch-pazifische Region bei Touristen seit einiger Zeit ohnehin sehr beliebt ist, tritt der bisherige Hauptzweck der Pata, nämlich für Tourismus in die asiatisch-pazifischen Ländern zu werben, nun etwas in den Hintergrund. Nun will man sich vermehrt für einen ökologisch gesunden Tourismus einsetzen, damit diese Länder für Besucher auch attraktiv bleiben. Die Möglichkeit, gar bei den Regierungen Einfluss auszuüben, besteht durch die überaus guten Kontakte, so Lerch, durchaus.

Es war die vierte Generalversammlung der Pata, die am vergangenen Mittwoch in Lenzburg stattfand. Vor der eigentlichen Sitzung besichtigten die Teilnehmer das Schloss Lenzburg. Wenn das diesjährige Annual General Meeting des Pata Switzerland Chapter als Erfolg gewertet werde, will man es auch in Zukunft in ähnlichem Rahmen abhalten. Der Vorstand dürfte deshalb bald Pläne für den Anlass im Juni 1992 schmieden.

SJ



Nach längerem Unterbruch erscheint es wieder: das Pata-Handbuch mit zahlreichen Detailinformationen über alle Pata-Länder *Bild Künzle*

Pata-Ziele

- Werbung für Tourismus von der Schweiz in die asiatisch-pazifische Region.
- Vermitteln und Verbessern der Produktekenntnisse über die Pata-Länder bei den Chapter-Mitgliedern und in der Reisebranche. *r*

Travel Mart in Europa

Der Pata European Travel Mart wird wohl zur Institution werden. Nachdem die erste Auflage vom letzten Jahr in München erfolgreich war, findet er nun am 22. und 23. November 1990 in Nizza statt. Am ersten Tag werden die asiatischen Anbieter zu einem Forum mit dem Thema «1992 and the Eastern European Markets» eingeladen. Da noch ungewiss ist, ob oder welche Marktanteile Asien in naher Zukunft zugunsten der osteuropäischen Länder verlieren könnte, dürften die Verkäufer aus Asien diesem Anlass mit Spannung entgegensehen.

Die Organisatoren rechnen mit mindestens acht Besuchern aus der Schweiz. Anmeldeformulare sind beim Pata-Sekretariat erhältlich. *SJ*

Sesselrücken in der Chefetage

InterContinental verlegt Hauptsitz nach London

Die InterContinental Hotels Corporation (IHC), seit Dezember 1988 mehrheitlich im Besitz der japanischen Saison Group, wird ihr Headquarter von Montvale, New Jersey, nach London verlegen.

Kurz nach Bekanntwerden der Hauptquartierverlegung der InterContinental Hotels Corporation fand das von der Branche bereits erwartete Stühlerücken auf der Führungsetage statt. Überraschend wurde bekannt, dass das Revirement ganz oben beim Präsidenten beginnt: der aus Deutschland stammende *Helmut Hoermann* (49) scheidet bei InterContinental aus und macht Platz für *J. T. Kuhlman,* der bisher als Regional Senior Vice President für Frankreich und den südlichen Mittelmeerraum zuständig war.

Im alten zentralen Head Office von Intercontinental in New Jersey arbeiteten rund 300 Leute. Davon durften nur 30 mit nach London kommen. Die übrigen sahen sich auf der Strasse wieder. Anscheinend ist diese Massnahme eher auf die japanischen Mehrheitsbesitzer als auf die SAS als Interconti-Beteiligte zurückzuführen.

Bereits dreimal Präsident

Hoermann, einst Absolvent der Hotelfachschule in Heidelberg und seit Jahren ein in der Branche hochangesehener Mann, gibt damit innerhalb weniger Jahre den dritten Präsidentensessel bei einer grossen Hotelgesellschaft auf. Der Spitzenmanager war zunächst «Big Boss» bei Hilton International, warf dort jedoch das Handtuch, als die Kette von der englischen Ladbroke-Gruppe übernommen wurde. Angeblich deshalb, weil sich die Ideen der neuen Herren nicht mit «seiner» Hilton-Philosophie deckten.

Schon wenig später meldete sich Hoermann von einem anderen Präsidentensessel: Der Japaner *Hiroyoshi Aoki* – kürzlich durch den spektakulären Kauf des Hamburger Vier Jahreszeiten und der Swissôtel-Kette wieder weltweit im Gespräch – holte ihn für seine Westin-Kette. Dass Hoermann schon nach vier Monaten auch dort wieder ausschied, soll Gerüchten zufolge damit zusammengehangen haben, dass Madame *Cheiko Aoki* zuviel bei Westin mitmischte . . . *KPP*

Bahnschalter bald als Reisebüros?

Der neue Job von Dr. *Dieter Färber,* dem ehemaligen Marketing-Direktor von Amadeus, scheint sich nun als umfassender zu erweisen als die bisher angenommene Funktion als EDV-Beauftragter und Koordinator der Bundesbahn. Ausserdem tritt die jetzt gehandelte Position von Färber eigentlich zunächst hinter die Bedeutung der von der Bundesbahn grundsätzlich verfolgten Absichten zurück. Die Absicht der Bahn, unterhalb einer bestehenden Zentralholding eine Reihe von Bahnaktivitäten, zum Beispiel auch ihre Beteiligungen, zu unterstellen, ist bereits seit langem im Gespräch.

Drei neue Holdings

So will die Bahn unter der bestehenden Zentral-Holding drei weitere Holdings anhängen, die jeweils die Sparten Passagierverkehr, Fracht und Serviceleistungen unter sich hätten. Es wird aber ebenfalls für möglich gehalten, dass die geplante Holding «Personenverkehr» in eine heute noch unter dem Arbeitstitel «Reisemarkt» geführte Institution aufgehen würde, an der die Bundesbahn zu 51 Prozent beteiligt wäre und die restlichen 49 Prozent dem Reisegewerbe zur Verfügung stellen würde. Hier ist es dann denkbar, dass sowohl die Bundesbahn-Töchter wie das DER, Rominger sowie das ABR unter anderem Anteile erhielten, wie aber auch freie Reisebüros sich beteiligen könnten. Im Rahmen diese «Reisemarktes» wird vor allem daran gedacht, die heutigen Fahrkartenschalter in Reisebüros umzuwandeln und diese sowohl als die an zahlreichen deutschen Bahnhöfen vorhandenen DB-Reise-Center auszubauen und profitabel zu führen.

Obgleich Bundesbahn-Vorstandsmitglied *Hemjö Klein* (Personenverkehr) in der Vergangenheit immer wieder beteuert hat, dass nichts ohne Wissen und Mitwirken des Reisegewerbes geschehen würde, ist Wachsamkeit angesagt, denn selbst eine Beteiligung an einem solchen Unternehmen schliesst nicht aus, dass das örtliche Reisebüro durch diese Agenturen am Bahnhof (man bedenke die hervorragende Lage!) konkurrenziert würde und ihr kleiner Anteil am «Reisemarkt» nur eine geringe Kompensation darstellen würde.

Hindernislauf

Noch ist das ganze Paket jedoch ein Projekt, dessen Geburtshilfe jetzt wohl Färber, der zunächst bei der Zentral-Holding angestellt wird, übernehmen soll. An Hindernissen bis zur Installierung dieser Holding kann man sich einige vorstellen, denn erst einmal muss dieser sogenannte «Reisemarkt» noch abgesegnet werden – hier spricht auch die Bundesregierung ein Wort mit – und wird es auch zu Oppositionen seitens der Gewerkschaften kommen, wenn das bisherige Schalterpersonal später für Reisebürofachleute Platz machen sollte.

SE, Frankfurt

GROSSE FERNOST 1990-91 UND AUSTRALIEN KREUZFAHRT ALL'ITALIANA

Erleben Sie die fernöstliche Welten und Meere an Bord des italienischen Traumschiffes **DANAE**.
102 Tage vom 22. Dezember 1990 bis 3. April 1991.
Oder in 5 Teilstrecken mit speziellen Flugverbindungen:

1 ISRAEL - AEGYPTEN JEMEN - INDIEN von Genua nach Bombay 22/12/90 - 9/1/91 19 Tage
2 INDIEN - MALEDIVEN THAILAND - MALAYSIA von Bombay nach Singapur 4/1 - 28/1/91 25 Tage
3 INDONESIEN - AUSTRALIEN von Singapur nach Sydney 22/1 - 15/2/91 25 Tage
4 AUSTRALIEN - MAURITIUS MADAGASKAR - KOMOREN von Sydney nach Mombasa 8/2 - 14/3/91 35 Tage
5 KENIA - SEYCHELLEN JEMEN - AEGYPTEN von Mombasa nach Genua 10/3 - 3/4/91 25 Tage

FWP 90056

Costa Kreuzfahrten

Verlangen Sie **Ihren** Prospekt in **Ihrem** Reisebüro oder direkt bei LINEA «C» – COSTA Schiffsreisen Zürich.

Name .....
Strasse .....
( ) Ort .....

HTR

Linea «C» COSTA Schiffsreisen - 8027 Zürich - Tel. 01/201 66 00

BEI MIR ZU HAUSE

Das Mädchen vom Fluss der Fische

Was die Heimat wert ist (6) – eine Reise mit Annamaija Tolonen nach Kalajoki

Der Kompetenz und dem Charme Annamaija Tolonens, Direktorin der finnischen Zentrale für Tourismus in Zürich, hier ein weiteres Denkmal setzen zu wollen, hiesse Eiche nach Finnland tragen. Vielmehr wollten wir wissen, wo sie aufgewachsen und wie sie in unser Land gekommen ist. Dass wir sie letztlich einem Losentscheid verdanken, dürfte manchen überraschen!

UELI STAUB

«Nimm d'Pelzjagge mit!» sagt mein Nachbar, als ich mich kurz vor dem längsten Tag zu meiner ersten Finnlandreise aufmache. Er gehört eben zu jenen Unverbesserlichen, die zwischen Skandinavien und einem Eisschrank keinen Unterschied zu machen verstehen.

40 000 Schweizer, so schätzt man vage, reisen jährlich nach Finnland; über die Motive, sieht man einmal von den Geschäftsleuten und den vielen Repeaters ab, herrscht naturgemäss weniger Klarheit als bei Badedestinationen. Bei mir indes war alles klar: Frau *Annamaija Tolonen* würde mich am Flugplatz Helsinki abholen und mich bis zu jenem verschwiegenen Walddorf führen, wo sie aufgewachsen ist. Schon ihretwegen war mir das Land der Wälder und Seen, von dem ich nur Sibelius, Nurmi und die Sauna kannte, sympathisch, ehe ich es gesehen hatte, was bekräftigen soll, dass sie die rechte Frau am rechten Platz ist.

Wir beginnen mit dem licht- und naturerfüllten Helsinki, wo das Wasser allgegenwärtig ist. Es ist gerade «Helsinki-Tag», die Strassen und die berühmte Esplanade sind voll von Musikanten. Ein weiterer Zufall: An einer Pressekonferenz wird mit Pohjanmaa just jene Touristenregion vorgestellt, in der auch unser Fernziel Kalajoki liegt. Frau Tolonen kennt jeder, mich begrüsst der Chef am Mikrophon als «lieben Gast aus Deutschland», was mich erröten und mit dem Schweizer Pass wedeln lässt. Den ersten Rundblick – ein echter Geheimtip – über die Grossstadt erhaschen wir dann von der in einem Türmchen untergebrachten Ateljee-Bar des Hotelli Torni aus, die man über eine Wendeltreppe erreicht. Man sieht den Hafen mit seinen Fährschiffen, den Dom, die russisch anmutende Uspenski-Kathedrale, die Inseln, das Fehlen von Hochhäusern und die Weite des Himmels, man lernt, dass hier oben (und nicht nur hier) ein offenes Bier 12 und ein Whisky 16 Franken kostet. Na denn Kippis (= Prost, die Red.)!

Flug in den Norden

Als Zwischenverpflegung essen wir in der wunderschönen Markthalle am Südhafen die Hirtenpastete Muikkokukko, zum Abendessen im Kasino gibt es Hering und Rentierfleisch, gut zubereitet, aber tolpatschig serviert. «Unser Gastgewerbe, das früher nur von Geschäftsleuten und Trunkenbolden frequentiert wurde, ist noch sehr jung», sagt meine Begleiterin. Wie wahr, sollte ich doch noch manche Kellnerin antreffen, die älter ist als besagtes Gastgewerbe. Dann fliegen wir nach Norden und landen spät abends bei prallem Sonnenschein in Kokkola am Bottnischen Meerbusen, wo sich Frau Tolonen ans Steuer eines Mietwagens setzt. Sie habe bei einem Rallyefahrer Stunden genommen, meint sie leichthin, doch meine Panik erweist sich als unbegründet. Immerhin: Ein gewaltiger Elch, der am Waldrand die Abendsonne geniesst, schaut uns kopfschüttelnd nach. Dass die lieben Tierchen Totalschaden verursachen können, glaube ich aufs Wort.

Kurz vor Mitternacht erreichen wir die Touristenregion Hiekkasärkät mit der wohl schönsten Dünenlandschaft Finnlands, in der auch Kalajoki liegt. Die vom vielen Lesen finnischer Wörter verrenkte Zunge kuriere ich mit einem Schlummerbier (8 Franken), im wunderschönen Bungalow des Hotels Kalajoki stosse ich erstmals auf eine Sauna. 1,5 Millionen von ihnen gibt es im Land, auf drei Finnen also eine, wobei anzumerken ist, dass Männlein und Weiblein züchtig getrennt dampfbaden.

Walddorf und Fischfluss

Das sehr familienfreundliche Urlaubszentrum von Hiekkasärkät mit langen Sandstränden, Hotels, Motels und Pensionen, Camping, Feriendörfern, Jugendherbergen, Tennis, Reiten, Minigolf, einer Dünen-Eisenbahn und einem prächtigen Wassersport-Park samt Hallenbad schauen wir uns genau an. Und dann nähern wir uns dem eigentlichen Ziel der Reise, Annamaija Tolonens Elternhaus. Es liegt in Metsäkylä (Walddorf), mitten in Kiefern- und Birkenwäldern, und gehört zum 17 Kilometer entfernten Kalajoki (Fischfluss). Die Mutter macht Kaffee, die Katze schnurrt, meine Gedanken beginnen zu wandern . . .

. . . so könnte es gewesen sein. Eines Tages griffen Polarforscher ein blondes, blaugrünäugiges Mädchen auf, welches, begleitet von seinem Lieblingselch, Polarbeeren am Fischfluss sammelte. Sie brachten es nach Helsinki und schmuggelten es auf einen Dreimaster, der gen Süden fuhr. Und so ist es gewesen: 1971 trat besagtes Mädchen nach absolvierter Matura und einem schüchternen Beginn auf dem Campingplatz von Hiekkasärkät dem Tourismus bei. An der Handelshochschule von Vaasa studierte sie dann Hotellerie, vom Zimmermädchen über Saunawirtin bis zum Verkauf. 1979 folgten in Helsinki sieben Monate der gehobenen Weiterbildung, worauf sie für ein Jahr bei der Finnish Tourist Association FTA unterschrieb. Nächste Station war die finnische Hotelkette Cumulus, wo sie Ausland-Verkaufsleiterin für Skandinavien und das deutschsprachige Europa wurde und später im Marketing und in der Personalschulung tätig war.

Deutsch dank Losentscheid

In der Schule galt Deutsch neben anderen Sprachen als Wahlfach. Es musste ausgelost werden, Annamaija Tolonen zog Deutsch. Und diesem Losentscheid verdanken wir, dass sie 1985 zu ihrer Vorgängerin nach Zürich kam und seit 1986 die Zentrale für Tourismus allein leitet. Gemäss der üblichen Job-Rotation müsste sie im Oktober 1991 die Schweiz wieder verlassen, darf aber, um dem Sohn den Schulabschluss zu ermöglichen, möglicherweise bis zum Frühling 1992 bleiben. Was dann folgt, ist ungewiss, in Frage kämen Paris, London, Hamburg, München, Amsterdam oder Helsinki, nicht zu reden von den Oststaaten wie das «sprächverwandte» Ungarn oder die DDR, deren Finnlandbesucher zahlenmässig die aus Dänemark bereits überflügelt haben.

Bleiben wir bei der Sprache. Finnisch tönt so, als würde die Neujahrsansprache des Bundespräsidenten rückwärts abgespielt. Einziger Strohhalm sind die international gebräuchlichen Fremdwörter, denen man ganz einfach ein i anhängt. So stösst man auf Hotelli, Posti, Pankki (Bank), Penkki (Sitzbank), Kioski, Tomaatti, Appelsiini, Apteekki (wo man Pilleri kauft), Taksi, Kahvi, Joghurti und bisweilen auch auf Sveitsi. Wer in der Baari zu viel Viski konsumiert, den könnte die Poliisi holen! Ueli hingegen ist bisweilen in anderer Hinsicht ein Fremdwort.

Zauber der Holzhaus-Dörfer

Am dritten Tag fliegen wir nach Turku, der ehemaligen Hauptstadt. Mit viel «Sissu» (Nationalbegriff fur Ausdauer, Kampfkraft) picken wir in der 1827 niedergebrannten und recht triste wiederaufgebauten Stadt die Sehenswürdigkeiten heraus. Den grössten Eindruck hinterlassen das appetitliche Sommerrestaurant Pinella, das Schulungsschiff Suomen Joutsen auf dem Aura-Fluss sowie das grossartige Handwerksmuseum am Klosterberg; der Gewitterregen schwemmt indes Sissu bald wieder weg.

Doch dann stellt sich heraus, dass Turku nur als Ausgangspunkt für das unvergleichliche Naantali ausgewählt worden war, einer der attraktivsten Küstenorte des Landes überhaupt. Die Altstadt mit ihren farbigen Holzhäusern gleicht einem Freilichtmuseum, Gärten, ein Jachthafen und Strandbeizchen tragen viel zu jener fast handgreiflich spürbaren Hochstimmung zu, wie sie die Finnen nach überstandenem Winter immer wieder befällt. Dass im Restaurant mein «Fisherman's Dream» von einem überbackenen Kartoffelstock-Kranz attackiert wird, nehme ich als Ausländer klaglos hin. Dass aber im sehenswerten Café Antonius an der Mannerheimstrasse die pausbäckige, blonde Wirtin aphrodisisch wirkendes Elchgeweihpulver in ihre Plätzchen mischen soll, vermag ich selbst nach konsumierten drei Kilos nicht zu bestätigen!

Annamaija Tolonen, Direktorin der finnischen Zentrale für Tourismus in Zürich vor ihrem Elternhaus. Es liegt in Metsäkylä (Walddorf), umgeben von Kiefern- und Birkenwäldern.

Der Tag der Abreise naht. Auf dem Weg zurück nach Helsinki wollen wir noch weitere Holzhaus-Dörfchen besuchen. Den Beginn macht das malerische Hanko mit seinen vorgelagerten Schären, der südlichste Punkt Finnlands. Unvergesslich das Fischrestaurant Origo mit seinem mittäglichen Heringsbuffet à direcrétion, hielt doch der Durst noch meilenweit an, unvergesslich auch das Küstenstädtchen Tammisaari, stellvertretend für Hunderte dieser touristischen Perlen längs der Küste.

Perlen längs der Küste

Vor dem Lähtöselvitys (Check-in, was denn sonst?) in Helsinki finden wir noch Zeit für ein letztes Gespräch, das sich um Annamaija Tolonens Arbeit in Zürich dreht. Nie sei ihr grösstes Ziel jenes gewesen, neue Veranstalter für Finnland-Programme zu finden, sagt sie. Immerhin – zu den bisherigen Glur, Finlandia, Lamprecht, TCS, Kuoni, Popularis und vielen Busunternehmen hat sie noch Kontiki, Peco und Fins-Tours an Land gezogen. Als wichtiger taxiert sie ihre Mitarbeit beim Vorhaben, den sich etwas gar ähnelnden Programmen ein eigenes, unverwechselbares Gesicht zu verleihen. Daneben richtete sich ihr Augenmerk auch auf den Winter, von dem eigentlich nur Glur Kenntnis genommen hatte; heute bieten schon einige eine Alternative zu dem an, was wir bei uns «Winter» nennen. Und schliesslich müssten doch auch Städteflüge möglich sein, fliegen doch nun Swissair und Finnair direkt und in knapp drei Stunden nach Helsinki. Ihr grösstes Verdienst erwähnt sie aus purer Bescheidenheit nicht, doch dem wurde schon eingangs dieser Zeilen ein Denkmal gesetzt. □

Die Schweiz erleben

Annamaija Tolonen über ihre Wahlheimat

Dezember 1985. Mein erster Eindruck in Zürich: Die Sonne scheint, ein Strassencafé am Limmatquai ist geöffnet, unsere Winterkleider sind zu warm. Es ist wie eine andere Welt für uns, nach Schnee, Kälte und Dunkelheit in Finnland. Zürich ist ja total anders als Helsinki, habe ich mir damals gedacht.

Aber dann, nach einigen Wochen, war die Stadt längst nicht mehr so unbekannt, so gegensätzlich. Wir hatten die Schule kennengelernt, das Tram Nr. 11 vom Balgrist in die Stadt, wir hatten unsere Migros gefunden, den Coiffeur, den Zahnarzt. Und endlich schneite es auch in Zürich!

Aus diesen ersten Wochen stammt auch ein wichtiges Erlebnis, und zwar von unserem Sohn. Eines Tages kam er nach Hause, erzählte dies und das über seine Mitschüler, über die Schule schlechthin, und sagte dann: «Es ist sonderbar, wie die Leute hier in der Schweiz vieles anders machen. Aber wer kann beurteilen, ob es besser oder schlechter sei – es ist ganz einfach nur anders!» Das wurde in unserer Familie zum geflügelten Wort, und diese Einsicht versuche ich immer beizubehalten, wenn ich auf etwas Neues, etwas Unbekanntes stosse.

Und in diesen fünf Jahren habe ich vieles gefunden, über das ich mich wundere, was ich bewundere. Hier funktioniert einfach alles – Post und Bahn, Behörden und Ämter, Elektriker und Putzfrau; alle halten, was versprochen wird. Und die Trams fahren sogar fahrplanmässig von der Haltestelle ab! Aber Effizienz bringt auch Ungeduld; Funktionieren reduziert die Herzlichkeit, Regeln erlauben kein Improvisieren. Und es wird diskutiert, diskutiert und nochmals diskutiert, überall und über alles. Darnach noch eine Entscheidung zu treffen, ist vielleicht zuviel verlangt – ein Problem, das wir auch in Finnland kennen!

Im Ausland zu wohnen, zu arbeiten, heisst auch lernen – von meiner neuen Heimat, meinen neuen Mitmenschen, aber auch über das «alte» Finnland und mich selbst. So bin ich nicht mehr der gleiche Mensch, der ich vor fünf Jahren war. Finnisch möchte ich immer sein, doch wenn etwas Schweizerisches hinzugekommen ist, wäre ich sehr froh. Hoffentlich kann ich einiges davon auch meinen Landsleuten beibringen.

In vielem, was mir in Finnland wichtig war, erwies sich die Schweiz als ebenbürtig. So bringt mir Skifahren ebensoviel Freude wie Langlaufen in Finnland, so bedeuten mir die Berge dasselbe wie das Meer in meiner Heimat, so schmecken die Kirschen hier ebenso gut wie die Multbeeren dort. Nur etwas habe ich in der Schweiz nicht gefunden – die stille Einsamkeit in der Natur. Aber ich muss ja einen Grund für den nächsten Finnlandurlaub haben!

1979 kam Frau Tolonen nach Helsinki, und hier begann auch ihre berufliche Laufbahn. *Bilder Staub*

TOURISTIK-STELLENMARKT

BERGBAHNEN FLIMS

Die Bergbahnen Flims suchen

Direktor(in)

Aufgaben

Nach entsprechender Einarbeitung übernehmen Sie als Direktor(in) die Führung des Bergbahnunternehmens Flims, «die Weisse Arena» in Graubünden. Der weitere Aus- und Aufbau für eine langfristige, gesunde Entwicklung des Unternehmens gehört ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet.

Was Sie mitbringen

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in Richtung Betriebswirtschaft und sind zwischen 30 und 45 Jahre alt. Erfahrung in Marketing, persönliche Beziehung zum Skisport, Teamfähigkeit, Ideenreichtum und unternehmerisches Denken setzen wir voraus.

Was wir bieten

Eine verantwortungsvolle, interessante, weitgefächerte Aufgabe, in der Sie Ihr Wissen und Ihre Fähigkeiten voll einsetzen können.
Ihren Leistungen und den Engagement entsprechende Anstellungsbedingungen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die Bergbahnen Flims AG, z. H. von Herrn Gaudenz Beeli, Präsident des Verwaltungsrates, 7017 Flims Dorf.

P 25709/44300

Als regionale Fluggesellschaft liegt uns viel an der persönlichen Betreuung unserer Commercial-Kundschaft und unserer Reisebüropartner. Wir suchen deshalb die/den

Verkaufsdelegierte(n) für die Region Bern

Zu ihren/seinen Aufgaben gehören:

- der Aufbau von persönlichen Beziehungen zu unseren Kunden innerhalb eines abgegrenzten Verkaufsgebietes
- der permanente Kontakt zu unseren Reisebüropartnern in bezug auf Produktinformation und Umsatzentwicklung
- die Behandlung von eingehenden Kundenfragen; das Beobachten und Erkennen der Markt- und Konkurrenzverhältnisse

Diese Tätigkeit eignet sich für eine dynamische Dame oder einen entsprechenden Herrn ab 25 Jahren. Voraussetzung sind eine kaufmännische Grundausbildung und praktische Erfahrung im Verkaufsbereich einer Fluggesellschaft oder eines Reisebüros. Eine natürliche Verkaufsbegabung, Teamfähigkeit sowie ein gewandtes und sicheres Auftreten sind ebenso gefragt wie gute Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse. PARS- und FQT-Kenntnisse erwünscht.

Interessenten senden Ihre Bewerbungsunterlagen an:

CROSSAIR

Aktiengesellschaft für
europäischen Regionalluftverkehr
z. H. Herrn Beat Schafroth
3123 Belp

25369/269352

JUNGFRAU-REGION

Hart arbeiten allein genügt nicht, um bei uns als

Verkaufsleiter

erfolgreich zu sein. Kreativität, Ideenreichtum, Beweglichkeit und Verhandlungsgeschick sind sowohl am Arbeitsplatz in Interlaken als auch auf den Auslandreisen die Grundsteine des Erfolges, eines Erfolges, der messbar ist und immer wieder zu weiteren Taten anspornt.

Verkehrsvereine, Verbände, Hotels, Reisebüros und Touroperators im In- und Ausland werden Ihre Gesprächspartner sein. Sie fragen nach den Sprachen? D, E, und F sind unerlässlich, I und E noch besser für die Kundenwerbung im Ausland. Herr Urs Kessler gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (036/22 52 52. Unsere Adresse für Ihre Bewerbung: Bahnen der Junfrauregion, Postfach, 3800 Interlaken.

O 25708/199176

Reisebüro am Zürcher Obersee sucht

flexible Reisebürofachkraft

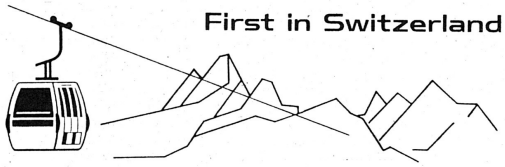
die gewohnt ist, in kleinem Team selbständig zu arbeiten.

Unser Büro ist mit Traviswiss/Galileo ausgerüstet. Erfahrungen mit diesen Systemen wären deshalb von Vorteil. Wiedereinsteiger(innen) würden jedoch geschult.

Wir könnten uns eine(n) Mitarbeiter(in) vorstellen, für den/die es sinnvoll wäre, während der Saison fast voll, ausserhalb der Saison jedoch etwas reduziert zu arbeiten. Da wir Flexibilität suchen, sind wir auch gewillt, diese zu offerieren. Andere Modelle, unter Umständen auch volle Arbeitszeit, könnten deshalb durchaus besprochen werden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, so lassen Sie uns bitte einen kurzen Beschrieb Ihres bisherigen beruflichen Werdeganges unter Chiffre 25074 an hotel revue, 3001 Bern, zukommen.

25074/234885



First in Switzerland

Höhepunkt jeder Schweizerreise

Als traditionsreiches Bergbahnunternehmen stehen wir unmittelbar vor dem Neubau einer 6er-Gondelbahn mit Nebenanlagen. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

Mitarbeiter(in)

für den

Werbe- und Marketingbereich

Ihre Aufgaben sind:
- Mitwirkung bei der Ausarbeitung des Werbe- und Marketingskonzeptes
- Durchführung der Werbe- und Verkaufsmassnahmen
- Unterstützung der Geschäftsleitung in allen Bereichen

Unsere Anforderungen:
- Praxis im touristischen Marketing
- Sprachen D, F, E
- Bereitschaft zu Reisetätigkeit

Wir bieten:
- verantwortungsvolle Aufgabe
- ausbaufähiger Arbeitsplatz
- den Leistungen entsprechendes Salär

Die schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Ihren Lohnansprüchen senden Sie bitte an die Direktion der **Bergbahnen Grindelwald-First AG, 3818 Grindelwald.**

Bergbahnen Grindelwald First

Schweizer Skischule – Swiss Ski School – Ecole Suisse de Ski – Scuola Svizzera di Sci

Saas-Fee

Sind Sie jung, dynamisch und einsatzfreudig?

Die Skischule Saas Fee sucht für die Wintersaison 1990/91 eine(n) kreative(n), selbständige(n) und verantwortungsbewusste(n)

Skianimator(in)

(Ideenreichtum, Freude am Skisport, an Kindern und an der Natur, gepaart mit Kontaktfreudigkeit und Organisationstalent, sind beste Voraussetzungen zur Erfüllung dieses interessanten und in der Schweiz fast einmaligen Jobs.)

Eine junge, dynamische, kontakt- und einsatzfreudige

Skischulsekretärin

(Interessante und vielseitige Tätigkeit in angenehmem Arbeitsklima mit sehr guter Möglichkeit zum Skilaufen.)

Freundliche, kinderliebende und skibegeisterte

Hilfsskilehrerinnen

(Ideale Saisonstelle für junge, aufgestellte Damen mit guten Sprachkenntnissen; werden von dipl. Skilehrern angelernt.)

Bewerber oder Bewerberinnen, welche an diesen abwechslungsreichen Saisonstellen interessiert sind, wenden sich bitte an:

Skischule Saas Fee, Bumann Rolf, Präsident, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 29 81

25610/271497

No 28
12 juillet 1990

revue touristique

hôtel revue + revue touristique
case postale, 3001 Berne; Tél. (031) 507 222
Téléfax: rédaction (031) 50 72 24, éditeur (031) 46 23 95

Etre plus concurrentiel

Conseil de guerre chez Swissair

La sérénité affichée par Swissair au cours des dix dernières années n'est plus de mise. Prise dans les turbulences que connaît le trafic aérien, engagée dans un vaste programme de coopération, notre compagnie nationale doit lutter avec toujours plus d'acharnement pour rester concurrentielle. Réunis la semaine dernière, les cadres de l'entreprise se sont penchés sur cette question.

Le contenu du communiqué diffusé à l'issue de cette réunion laisse apparaître que la situation est sérieuse et que la société est décidée à prendre des mesures énergiques. Elle annonce qu'elle a mis sur pied un groupe d'étude, dans lequel travailleront également des consultants externes, qui abordera certains points faibles de Swissair. Il discutera de sujets «tabous», tels que les transferts d'activités et la concentration de certains secteurs.

«Swissair est contrainte de prendre des mesures de rationalisation draconiennes, voire impopulaires, dans le cadre d'un programme qui s'étalera sur environ deux ans et demi, afin d'être prête pour le grand marché unique». L'éventualité de suppressions d'emplois n'est pas exclue, devait dire un porte-parole.

Amélioration

La compagnie a par ailleurs élaboré un projet à long terme, surnommé «Move», destiné à améliorer les résultats de façon «durable et sensible». La hausse des coûts est à l'origine de ce projet. A noter que le développement des résultats de mai présente «de nouveau une tendance plus positive», a annoncé la compagnie. Le trafic était certes en nette reprise, mais il apparaît aussi, dit la compagnie, que les mesures prises en mars commencent à porter des fruits.

Marketing

Enfin, un nouveau concept marketing a été établi. Un projet à long terme également qui sera déterminant pour le positionnement de la compagnie d'ici à l'an 2000. Celle-ci souhaite notamment cibler son offre sur la clientèle d'affaires. Une clientèle, estimée à 250 000 personnes, qui apporte à la société plus de la moitié du chiffre d'affaires. Swissair annonce qu'elle va «redoubler» d'efforts pour la satisfaire.

Swissair indique encore qu'elle doit aplanir les divergences qui ont surgi dans le processus de coopération avec les compagnies étrangères. *MH*

Chauffeurs de cars à l'école

Une participation à la qualité des prestations

Le voyage en car d'aujourd'hui n'est plus ce qu'il était. Les entreprises rivalisent d'astuce, tant en ce qui concerne les programmes que le confort pour que le client soit roi. Les cars, eux-mêmes, sont de plus en plus sophistiqués: des véhicules dont le prix atteint souvent 400 000 à 500 000 de nos francs. Jean Bussat, directeur général de Touriscar à Genève va aujourd'hui plus loin: il introduit des cours pour améliorer le rôle commercial du conducteur.

A la tête de l'une des plus grandes entreprises de cars de Genève, *Jean Bussat* est formel: «On ne se rend pas compte de l'importance du comportement du conducteur vis-à-vis du public. Raison pour laquelle, nous organisons régulièrement des cours, en collaboration avec une institution lyonnaise, pour leur apprendre les «ficelles du métier» en ce qui concerne leur rôle commercial auprès de notre clientèle... une sorte de service après-vente...» Pendant deux jours, les chauffeurs de l'entreprise retournent chaque année sur les bancs d'école, quelques heures de travail assidu où ils apprennent à satisfaire les besoins et le confort de leurs voyageurs.

Programme élaboré

Deux objectifs fondamentaux sont les thèmes de ces cours: entretenir l'esprit «qualité de service» qui contribue à développer la bonne image de marque de l'entreprise, et développer la motivation du conducteur à poursuivre ses efforts, dans le but d'améliorer encore ses relations avec la clientèle. Et cela, ce sont non seulement des objectifs, mais comme l'ajoute Jean Bussat: «des réalités de la vie de tous les jours!». Il faut que le chauffeur se rende compte que, pendant le voyage, il est le seul interlocuteur entre le client et l'entreprise, et c'est en cela que son rôle est particulièrement important. Le programme de ces heures de cours est donc chargé: la prise en compte par chaque participant de son implication à l'organisation et à la vie de l'entreprise, la prise de conscience qu'il est en relation directe, et permanente, avec le client et qu'il est l'agent commercial no 1 de l'entreprise et que c'est à travers son attitude que se bâtit l'image de marque de l'entreprise. Ils apprennent également quelles sont les bases fondamentales qui régissent la communication et les relations humaines efficaces. Des jeux permettent aussi d'approfondir les comportements et les attitudes indispensables, de même que des mises en situation, comme dans la réalité. Mais, ce qui est aussi important, c'est l'analyse de situations concrètes vécues par les participants depuis le dernier stage de formation et enfin élaborer les difficultés rencontrées, réfléchir à la motivation de chacun et comment résoudre les difficultés, ainsi que l'étude des moyens à mettre en œuvre pour parvenir à plus d'efficacité. Ces séances d'instruction sont également agrémentées de montages et de films vidéo, sans compter de nombreux jeux pédagogiques.

Vers l'efficacité

Les cours organisés par Touriscar ne font, pour l'instant, pas encore école dans les autres entreprises de Suisse. Ce qui, parfois, pose quelques problèmes lorsque, par la suite d'une demande trop forte, l'entreprise doit donner certains de ses contrats en sous-traitance. Il faut reconnaître que, face à d'autres moyens de transport ou à la voiture, le car offre aujourd'hui une alternative de taille, en particulier grâce à la qualité de ses services, et c'est précisément sur ce point que les responsables de cette opération mettent le doigt. Afin de mieux se défendre par rapport à la concurrence, plusieurs caristes de Suisse romande – dont Touriscar fait partie, ont constitué un groupement sous l'appellation de Pullman Tours, regroupant dans un même catalogue un échantillonnage de programmes correspondant aux désirs de la clientèle. Ces voyages connaissent un bon succès, en particulier de la part des personnes du troisième âge, qui apprécient le confort qu'offre aujourd'hui un car de luxe. Toilettes, bar, vidéo et service à bord, c'est un «plus» qu'offrent aujourd'hui la plupart des transporteurs. Il restait la formation «service» du chauffeur, et c'est maintenant chose faite pour une entreprise. On peut s'attendre à ce que d'autres suivent l'exemple: une nouvelle manière de concevoir le plaisir du voyage de leur clientèle.

RH

Départ Genève: un nouveau fil rouge pour le vacancier en puissance.

Satisfaction du public

Départ Genève An 1

Selon l'un des promoteurs de Départ Genève, le public répond favorablement à cette initiative valorisant la plateforme aéroportuaire romande. Formellement constituée en novembre dernier, l'Association Départ Genève vient tout juste de vivre les premiers grands départs de sa clientèle qui, assure-t-on, a beaucoup apprécié le comptoir mis à sa disposition au niveau enregistrement à l'aéroport de Genève. Voyageur souvent occasionnel, le vacancier est sécurisé par cette manière de nouveau fil rouge.

NATACHA DAVIDSON

Départ Genève, ce nouveau fil rouge, le vacancier en puissance le trouve dès qu'il feuillète les catalogues des voyagistes membres de l'Association. Il le retrouve encore à l'aéroport où les mêmes voyagistes disposent d'un comptoir Départ Genève aménagé pour être, lorsque le besoin s'en fait sentir, occupé simultanément par un représentant de trois t. o. Le week-end du 1er juillet a marqué le baptême du feu pour Départ Genève. Affréteur de trois MD-87 de CTA chaque semaine et assurant la vice-présidence de Départ Genève, Cruisair était l'interlocuteur rêvé pour cette prise de température au lendemain de la première transhumance.

Directeur général de Cruisair, société fondée, rappelons-le, en 1987, *Evanghelos Loverdos* se souvient d'avoir été traité d'utopiste lorsqu'il a pris l'an dernier le risque d'affréter chaque semaine un MD-87 de CTA pour relier Genève à Palma de Majorque. A l'évidence, le risque était bien calculé et cette année Cruisair, que certains qualifient de cascadeur de l'operating, affrète trois MD-87 de CTA. A destination de Palma le dimanche, d'Athènes le samedi et d'Heraklion, le dimanche également. Trois cent soixante passagers ont donc chaque semaine la possibilité de rallier Majorque, la capitale grecque et la Crète directement, sans passage quasi obligé par Zurich. Cruisair n'a pas le monopole des vols affrétés au départ de Genève: Airtour, Kuoni et Hotelplan affrètent conjointement un MD-87 de CTA également de Genève à Heraklion et Rhodes. Faisant cavalier seul, Cruisair, qui assure annuellement les vacances de quelque 12 000 personnes, n'est certes pas rongé par le doute qui pourrait l'effleurer en ce qui concerne ses trois affrètements. Chez Cruisair, en effet, on croit fermement à la force du marché romand et, dans une optique très européenne s'insérant d'ailleurs parfaitement dans le schéma des objectifs stratégiques de Départ Genève, à celle du marché transfrontalier faisant partie des ambitions à terme. M. Loverdos précise que les produits Cruisair ne font pas l'objet de vente directe mais qu'ils sont diffusés par l'intermédiaire de 486 points de distribution dans toute la Suisse romande. Spécialiste de la Grèce et des Baléares, Cruisair propose également des vacances à Chypre et en Tunisie.

Directeur des ventes de Cruisair et vice-président du comité de Départ Genève, *Marc Bodmer* observe qu'en matière de tour operating, la Suisse romande est par définition timorée par rapport à la Suisse alémanique. Il est grand temps de dépassser ce «syndrome du petit garçon», ajoute Marc Bodmer. A ce propos, on a le sentiment que Cruisair n'a pas trop de raisons d'être inquiet! Départ Genève donne à tous les t. o. romands la possibilité de renforcer leur position sur le marché même si, dans un premier temps, certains membres ne cernent pas avec précision les avantages dont tous devraient, à terme, bénéficier. En ce qui concerne les premières matérialisations des grands départs de l'été, Marc Bodmer déclare: «Grâce aux efforts conjoints des différents membres de l'Association et à l'excellent soutien de M. *Paul Genton,* directeur général de l'Aéroport de Genève, Départ Genève est en mesure d'accueillir et d'assister ses clients à son propre comptoir au niveau Départ. Face à l'innovation que constitue ce service personnalisé et romand, la réaction des voyageurs est enthousiaste.»

Marc Bodmer relève encore que l'utilisation du logo Départ Genève sur la couverture des brochures et sur les publicités a grandement favorisé l'identification par le voyageur romand d'un produit qui lui est spécifiquement destiné et pour lequel il bénéficie d'une assistance accrue avant même son départ effectif. Départ Genève, conclut Marc Bodmer, étaye la crédibilité d'un produit local. Dès l'an prochain, un arrangement CFF spécial doit permettre – dans le cadre du forfait vendu – l'acheminement des passagers depuis toutes les gares de Suisse romande. Après la saison qui vient de démarrer, Départ Genève renforcera ses activités promotionnelles en participant à des manifestations publiques comme le Comptoir suisse et professionnelles comme le TTW. □

Les membres de Départ Genève

Tour opérateurs
L'Atelier du Voyage, Lausanne
Croisières Chandris, Genève
Chine Voyages et Culture, Lausanne
Cruisair, Genève
Danzas Voyages SA, Genève
Deco Tours, Genève
Fert & Cie, Genève
Holiday Maker SA, Genève
Imholz-Jelmoli
Lavanchy Voyages SA, Lausanne
Planète, Genève
Royal Tours, Genève
SST Voyages, Genève
Stohler Voyages SA, Genève
Swissair, Genève
TCS Voyages, Genève
Tourisme Pour Tous SA, Lausanne
Tourorient, Genève
Travac SA, Genève et Zurich
VT Vacances, Verbier

Divers
CFF, 1er arrondissement, Lausanne
DAG-Direction de l'Aéroport de Genève
Liste valable pour l'année en cours

Compagnies aériennes
Air Afrique
Air Canada
Air France
Air India
Air Mauritius
Austrian Airlines
British Airways
Cathay Pacific
Crossair
CTA
Ethiopian Airlines
Finnair
Iberia
Japan Air Lines
KLM-Royal Dutch Airlines
LAP-Lineas Aereas Paraguayas
LOT-Polske Linie Lotnicze
Lufthansa
Qantas Airways
Sabena World Airlines
Swissair
Tunis Air
Turkish Airlines

Suisse – France

60 ans de liaison aérienne

Dans notre édition du 14 juin nous avons présenté quelques propos adressés par Armin Baltensweiler, président du Conseil d'administration de Swissair aux membres de la Chambre de commerce suisse en France, réunis à Paris. En conclusion de son exposé, il a évoqué les liaisons aériennes entre la Suisse et la France, qui fêteront l'an prochain leur 60e anniversaire.

C'est le 1er mai 1931 que, pour la première fois, Swissair a établi une liaison aérienne entre les deux pays; il s'agissait de la ligne Zurich–Bâle–Paris. Le lendemain, une autre ligne, Genève–Paris, via Lyon, était également inaugurée. Les appareils utilisés étaient des Fokker F 7A et F 7B, qui pouvaient transporter de 8 à 10 passagers à une vitesse de croisière de 178 km/h, mais seulement par beau temps!

La situation actuelle

Rien de commun donc avec la desserte actuelle où les Airbus A-310, MD-81 et Fokker 100 sont équipés pour les atterrissages en catégorie IIIa, ce qui les rend insensibles aux conditions météorologiques. D'autre part, des avions Saab 340 de Crossair assurent les liaisons entre Zurich et Lyon et Genève et Bordeaux. Ces appareils seront peut-être remplacés, par la suite, par des Fokker 50. En 1989, entre Genève, Zurich et Bâle-Mulhouse et les six villes françaises desservies, Swissair a transporté près de 673 000 passagers. Si l'on ajoute à ces chiffres les passagers qui ont emprunté les lignes d'Air France, ce sont, au total, près de 1,3 million de passagers qui ont utilisé les liaisons aériennes entre la Suisse et la France au cours de l'an dernier. A titre indicatif, 1,7 million de passagers personnes ont voyagé en 1989 en TGV entre Paris et Genève, Lausanne ou Berne, donc près de la moitié de la population de la Suisse s'est déplacée en train ou en avion entre les deux pays.

L'avenir

Comment les choses vont-elles se développer au cours de ces prochains mois? *Armin Baltensweiler* a répondu: «Nous allons continuer, avec nos amis d'Air France, à améliorer les liaisons aériennes franco-suisses de manière à favoriser, entre les deux pays, le développement indispensable des échanges économiques. Et ceci dans un seul but: la satisfaction de nos passagers!» A Paris, cependant, la direction pour la France de notre compagnie nationale connaît le changement: d'une part, l'agence de l'avenue de l'Opéra a été entièrement rénovée il y a quelques mois, ensuite les locaux de la direction générale, situés à la rue Ferrus, vivent une transformation intégrale. Les parois ont été supprimées pour la plupart, et la formule de travail des collaborateurs ressemble quelque peu à celle que l'on trouve depuis son ouverture dans le centre Swissair de l'aéroport de Cointrin. Les responsables de Swissair en France ont aujourd'hui de bons outils entre les mains pour développer l'image de Swissair dans l'hexagone.

Signalons encore que les structures de travail ont quelque peu changé dans le secteur français, limithrophe des aéroports de Genève-Cointrin et de Bâle-Mulhouse. Enfin, rappelons que, pour Swissair, l'escale de Charles-de-Gaulle à Paris est la plus importante de la compagnie à l'étranger en fonction du trafic.

RH

L'Autriche membre d'Eurocontrol

L'Autriche va devenir membre d'Eurocontrol, a annoncé cette organisation chargée de la sécurité de la navigation aérienne.

La commission permanente – organe de décision d'Eurocontrol – a accepté à l'unanimité la candidature autrichienne. Cette décision, qui doit encore être ratifiée, porte à 16 le nombre des pays adhérant à Eurocontrol. La Belgique, la RFA, la France, le Luxembourg, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, l'Irlande, le Portugal, la Grèce, la Turquie et Malte appartiennent officiellement à l'organisation. Quatre autres sont membres de fait, en attendant que leur adhésion soit officiellement ratifiée par les parlements nationaux: l'Italie et Chypre depuis 1988, l'Espagne et la Suisse depuis décembre dernier.

Par ailleurs, la commission permanente d'Eurocontrol a accepté de dégager les ressources nécessaires cette année au lancement, début 1991, du chantier du Centre européen de gestion du trafic aérien. Eurocontrol a été chargé de construire ce centre, qui fonctionnera à partir de 1993, par la CEAC (Conférence européenne de l'aviation civile). *ats*

EN BREF

Commande confirmée

La compagnie aérienne ouest-allemande Lufthansa a confirmé une commande de 20 Airbus A-321, un bi-réacteur moyen-courrier, en signant un contrat d'achat avec le consortium européen, a annoncé Lufthansa dans un communiqué. Lufthansa donne ainsi suite à un engagement d'achat conclu en juillet 1989. Le contrat inclut également des options pour 20 autres Airbus A-321.

L'A-321, le dernier-né de la famille Airbus, est une version allongée de l'A-320. Dans la version commandée par Lufthansa, il transportera 168 passagers sur des distances allant jusqu'à 3000 km.

Pour un trafic modéré

Une initiative veut modérer le trafic aérien dans la canton de Zurich et par là réduire les émissions de substances nocives et de bruit. Elle demande également de renforcer les limitations de trafic nocturne et de renoncer à des projets de construction qui pourraient augmenter la capacité de l'aéroport. L'initiative cantonale «Pour un trafic aérien modéré» a été présentée à la presse à Glattbrugg.

Le canton n'a rien à dire dans les questions de trafic aérien, ont reconnu les initiateurs, qui veulent justement faire inscrire leurs demandes dans la constitution cantonale. Les initiateurs ont déclaré s'être basés sur les pronostics d'experts de trafic aérien, selon lesquels un doublement du trafic est à prévoir dans les dix ans à venir. Selon eux, le trafic de transit, qui représente environ la moitié de l'ensemble du trafic de l'aéroport de Zurich-Kloten pourrait être limité.

Les auteurs de l'initiative cantonale ont critiqué le nombre inutile de destinations directes au départ de Zurich. «On peut tout de même exiger des voyageurs se rendant dans des régions exotiques qu'ils changent d'avion», ont-ils déclaré lors de la conférence de presse.

ats

Projet compromis

L'aéroport de Bâle-Mulhouse a subi un deuxième échec dans le différend qui l'oppose à la commune alsacienne de Blotzheim à propos d'une deuxième piste d'atterissage. Le jugement du tribunal administratif de Strasbourg, publié ce week-end, a rejeté sa demande d'annuler le permis de construire accordée par la commune de Blotzheim à une entreprise, lui permettant ainsi de s'implanter sur la zone convoitée par l'aéroport.

L'affectation précise du terrain sera décidée ultérieurement, a déclaré le directeur de l'aéroport Paul Rhinow. La commune française de Blotzheim espère y installer un parc technologique destiné à accueillir des entreprises de pointe. Elle s'oppose à l'agrandissement de l'aéroport en invoquant une clause de la convention franco-suisse de 1949 qui définit le terrain accordé à l'aéroport. Celui-ci ne pourrait être agrandi sans un nouvel accord entre Etats, selon la commune alsacienne. *ats*

Airbus pour Air Inter

La compagnie française Air Inter vient de signer avec Airbus un contrat d'achat portant sur sept A-321, version allongée de l'A-320 (186 places contre 150), et a pris huit options supplémentaires, confirmant ainsi l'engagement d'achat annoncé en juin 1989 par la compagnie intérieure française. *ats*

Commande pour Boeing

La compagnie aérienne British Airways a annoncé une commande de près de 4 milliards de livres (environ 9,9 milliards de francs) au constructeur aéronautique américain Boeing, portant sur 33 nouveaux long-courriers Boeing 747-400. British Airways a passé une commande ferme pour 21 appareils, d'une valeur de 2,33 milliards de livres (environ 5,8 milliards de francs) et pris des options sur 12 appareils supplémentaires (1,55 milliard de livres). *ats*

Le Royal Hawaiian Hotel: construit en 1927 pour la somme phénoménale de 4 millions de dollars.

Du charme discret à l'extravagance

Hôtels hawaïens

Hawaï a le vent en poupe. Japonais, mais également Suisses, Allemands, Italiens et Français sont toujours plus nombreux à découvrir ces petits joyaux que sont les îles hawaïennes, à 20 heures de vol de l'Europe, et le 50e Etat des Etats-Unis figure dorénavant en bonne place dans les catalogues de la plupart des organisateurs de voyages helvétiques.

MICHAEL WYLER

C'est que Hawaï, mélange de langueur polynésienne et d'efficacité américaine, a tout pour plaire: des kilomètres de plages de sable blanc quasiment désertes, des montagnes dont les sommets culminent à plus de 4000 mètres, des forêts tropicales, des canyons, des chutes d'eau et une hôtellerie à même de satisfaire tous les goûts et tous les budgets. Il faut rendre grâce aux architectes qui ont excercé leurs talents dans ces îles d'avoir su, du moins pour certains d'entre eux, adapter avec bonheur le confort moderne au charme et aux traditions polynésiens. Quant aux autres, il faudrait les condamner à habiter à perpétuité dans les palais de béton qu'ils ont construits.

Ville dont la tradition touristique remonte à 1837 (!), Honolulu est aujourd'hui une mégapole, à l'échelle de la Polynésie tout au moins. Avec ses 600 000 habitants et ses milliers de chambres d'hôtel, elle a perdu, il faut le dire, une bonne partie du charme qu'elle devait avoir dans les années trente et quarante.

Tout au long de l'avenue Kalakaua, le boulevard qui longe la plage de Waikiki, ce n'est qu'une succession d'hôtels gratte-ciel, mastodontes impressionnants comprenant jusqu'à 2000 chambres et qui, malgré leur architecture souvent heureuse, sont aussi impersonnels que leurs frères de New York ou de Los Angeles. De plus, ils ont l'inconvénient de ne pas être au bord de la mer, mais de l'autre côté de Kalakaua, ce qui oblige les baigneurs à traverser l'avenue pour se rendre sur la plage. Ces hôtels dits de bord de mer pratiquent par ailleurs des tarifs aussi élevés que le nombre de leurs étages: on s'en sort rarement à moins de 200 dollars pour une chambre double. Quelques rues en retrait, on trouve cependant des hôtels d'excellente qualité dont les chambres se louent à moins de 100 dollars la nuit, mais ils ont évidemment l'inconvénient de ne pas avoir de vue sur la mer.

Une oasis de quiétude

Que Waikiki soit souvent bondée n'enlève rien à la beauté de cette baie. Mais pour pleinement en profiter, il faut se plonger dans le luxe de celui qui est sans doute un des plus beaux hôtels du monde, le Royal Hawaiian.

Un des rares hôtels situé au bord même de la mer et disposant de sa propre plage, le «Pink Palace» comme l'appellent les Hawaiiens, est un monument d'architecture mauro-espagnole, un style très à la mode dans les années vingt, influencé par les succès cinématographiques de Rudolph Valentino. Construit en 1927, pour la somme phénoménale de quatre millions de dollars d'alors, il comprenait, lors de son ouverture, 400 chambres sur six étages et employait 300 personnes. A cette époque, les clients, qui arrivaient en paquebot, provenant aussi bien des Etats-Unis que d'Europe, séjournaient en moyenne 26 jours à l'hôtel, ce qui explique peut-être pourquoi nombre d'entre eux transportaient aussi bien leur voiture que leur personnel de maison (chauffeur et femme de chambre). Rénové, le bâtiment principal du Royal comprend aujourd'hui 384 chambres et suites et une annexe (pas très belle à vrai dire), construite en 1969, en compte 192. Décorées avec goût, dans le style des îles (meubles en bois massif et en rotin), les chambres sont spacieuses et confortables et le service de l'hôtel est tout simplement remarquable de discrétion et d'efficacité, rappelant celui qu'offrent certains palaces asiatiques.

La folie des grandeurs

Jeune, beau, sportif et multi-millionnaire, *Chris Hemmeter,* un promoteur immobilier installé depuis de nombreuses années dans les îles Hawaï, est loin de faire l'unanimité. Ses admirateurs (dont il fait partie) disent de lui que c'est un génie. Pour ses détracteurs, il n'est qu'un mégalomane avide de publicité.

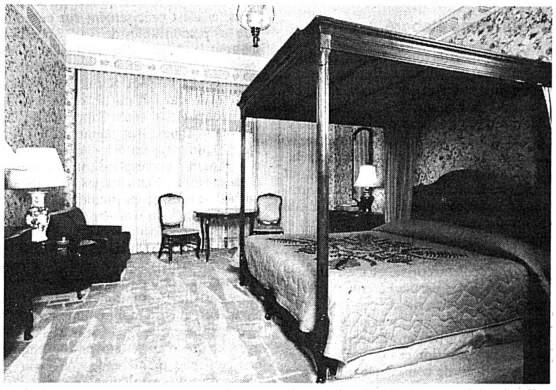
C'est que Hemmeter ne fait pas dans la dentelle: en 1987, il inaugurait sur la petite île de Kauai (42 000 habitants) ce qu'il appellait modestement «the greatest resort hotel in the world», le complexe de vacances le plus génial du monde. Un monument gréco-romano-américano-kitsch ressemblant à s'y méprendre aux décors d'une super-production hollywoodienne.

En 1989, il récidive et ouvre le Hyatt Regency de Waikoloa (sur la grande île de Hawaï). Construit pour la bagatelle de 620 millions de francs, comprenant 2500 lits et occupant 2000 personnes (dont une bonne centaine de jardiniers), cet hôtel est au Royal Hawaiian ce que le grand air de la Walkyrie de Wagner est à un quatuor à cordes de Mozart.

Pour se déplacer à travers les 32 hectares du complexe, les employés disposent de voitures électriques, alors que les clients eux, ont le choix entre des calèches tirées par des chevaux, des limousines Cadillac, des canots à moteur ou des gondoles vénitiennes (Hemmeter ayant équipé son complexe de voies d'eau artificielles). L'établissement dispose également de deux métros suspendus, un moyen de transport idéal pour ceux que les embouteillages de calèches pourraient irriter.

La piscine (du genre lac Léman) couvre plus de 8000 m², et les 3000 personnes qui peuvent tenir dans les 19 salles de conférence du complexe peuvent choisir parmi la bonne douzaine de restaurants qui s'y trouvent. A moins de bénéficier de tarifs pour groupes, le Hyatt Waikoloa n'est pas à la portée de toutes les bourses, les chambres s'y louant entre 400 et 600 francs (chambre double).

Si vraiment l'argent vous brûle les doigts, sachez que le Hyatt Waikoloa fera tout pour vous soulager, vous offrant notamment le «Ultimate Fantasy Vacation», un «paquet» d'une semaine qui revient à 35 000 francs pour deux personnes. Mais alors, quelle semaine! Vous passerez six nuits dans la suite présidentielle (deux bains, jacuzzi, sauna, piano à queue, cuisine et personnel à disposition 24 heures sur 24), ferez un tour de l'archipel de Hawaï en jet privé (une petite balade d'une journée), dînerez au Lanai Palace (ancien palais des rois de Hawaï) et disposerez d'une Porsche décapotable pendant votre séjour. D'un côté les 389 chambres du Pink Palace et un service personnalisé à l'extrême. De l'autre les 2500 lits et le métro du Hyatt de Hemmeter. Manifestement, ces deux extrêmes correspondent à un besoin de la clientèle, car tous deux affichent très souvent complet. Alors que Chris Hemmeter rêve de faire encore plus grand et encore plus fou (il est convaincu qu'à l'avenir, les hôtels de villégiature seront des super Club Meds de grand luxe ou ne seront pas), *William Scalley,* le directeur du Royal Hawaiian, regarde les gigantesques tours de béton qui l'entourent, priant le ciel pour que dans cent ans, son hôtel soit encore ce qu'il est aujourd'hui: une oasis de paix et de tranquillité. □



Des chambres spacieuses et un service hôtelier remarquable de discrétion et d'efficacité.

Swissair serre la ceinture

L'Histoire se répèterait-elle?

Le 28 mars 1950, la direction de Swissair envoyait une lettre circulaire à l'ensemble de ses collaborateurs. On pouvait y lire notamment ceci: «Nous vous avons mis au courant de la grave situation dans laquelle se trouve notre compagnie. Nous avons également dit que la direction recherchait tous les moyens pour assurer l'existence de Swissair (...). Les mauvais résultats sont dus (...) à la nette diminution des recettes provoquées par la réduction des tarifs, à la suite des dévaluations ayant eu lieu dans la plupart des pays européens. Dans ces conditions, le conseil d'administration a approuvé les projets envisageant une réduction du programme d'activité (...) avec une diminution correspondante de l'effectif du personnel.» Heureusement, la situation économique s'améliora par la suite et Swissair connut un essor remarquable.

Trente-sept ans plus tard, en 1987, Robert Staubli, alors président de la direction de Swissair faisait parvenir à son tour une lettre à l'ensemble de ses collaborateurs. Il y écrivait: «Cela fait plusieurs mois que la direction cherche à résoudre des problèmes structurels auxquels Swissair est en proie. (...) Il est notamment impératif d'éviter que le poste principal de nos dépenses, les frais de personnel, continue encore à s'alourdir. (...) Notre tâche principale consiste à maintenir Swissair sur la voie du succès. Ce but, nous désirons l'atteindre sans réductions de salaire ni suppression d'emplois...» Malgré ces propos plutôt alarmistes, Swissair enregistra un bénéfice record aussi bien en 1988 qu'en 1989.

Aujourd'hui, vingt-deux mois après le début de la restructuration de Swissair, c'est au tour de Otto Loepfe, président de la direction, de prendre la plume pour expliquer que 1990 s'annonce comme étant une année particulièrement difficile. C'est que malgré les sonnettes d'alarme tirées ces dernières années, le nombre de collaborateurs et les frais de personnel n'ont cessé d'augmenter. Un luxe que l'on peut à la rigueur se permettre lorsque les recettes augmentent très fortement, ce qui fut le cas en 1989, mais ne l'est pas cette année.

En effet, dire des résultats du premier trimestre qu'ils «ne correspondent pas aux espoirs» est une façon bien élégante de dire qu'ils ont été proprement catastrophiques puisque les dépenses (1,143 milliard de francs) ont augmenté de 14% par rapport au premier trimestre de 1989, alors que les recettes (1,121 milliard) n'ont augmenté que de 5%. Pour se rendre compte de l'étendue du problème, il suffit de savoir qu'au premier trimestre la compagnie a subi une perte de 22 millions de francs (avant amortissements), alors que le budget prévoyait un bénéfice de l'ordre de 45 millions de francs.

Ces mauvais résultats sont peut-être dus au fait que les problèmes structurels de Swissair n'ont pas été résolus par la réorganisation de l'entreprise. La hiérarchie a certes été simplifiée, mais le processus décisionnel est lourd et pesant, le personnel trop nombreux (l'année passée déjà, un membre de la direction affirmait qu'on pourrait réduire l'effectif administratif de 10% sans que cela ne crée de problèmes) et si la qualité des services de Swissair n'a pas baissé, celle du nombre de ses concurrents s'est très nettement améliorée. Notre compagnie nationale, naguère la Rolls Royce des cieux, n'est plus qu'une Volvo: solide et fiable, mais pas très excitante.

Dans une interview publiée dans la «revue touristique» en janvier 1989, Paul Reutlinger, membre de la direction de Swissair expliquait: «D'autres compagnies en ont fait plus que nous et nous ont rattrapé», précisant: «Les améliorations que nous annoncerons prochainement toucheront l'ensemble des services offerts et en 1990, nous serons de nouveau les meilleurs.»

On le voit, la direction de Swissair est parfaitement consciente des problèmes, mais elle a de la peine à les résoudre. Raison pour laquelle certains membres du conseil d'administration de la compagnie commencent à se demander si Otto Loepfe est vraiment l'homme de la situation. Car objectivement, Swissair a tout pour réussir, en particulier des collaborateurs de qualité et une clientèle fidèle.

Or, un peu obsédés par la manie du secret et à vrai dire plutôt introvertis, certains des dirigeants de Swissair semblent avoir oublié qu'une bonne communication ne consiste pas seulement à parler, mais également à écouter et qu'une bonne information interne excerce une influence considérable sur la motivation du personnel.

Mais que les fans de Swissair (et ils sont nombreux) se consolent: tout ira mieux l'année prochaine. Elizabeth Teissier, l'astrologue bien connue, n'écrivait-elle pas, en septembre 1989, que Swissair connaîtrait des difficultés financières au printemps et en automne 1990, mais que la détermination énergique des dirigeants de l'entreprise sauverait la situation? *Michael Wyler*

BAROMETRE CONJONCTUREL

Bonnes perspectives

Au cours des six premiers mois de l'année, l'économie mondiale a tourné à un rythme soutenu. En dépit d'un léger ralentissement en perspective, le prochain semestre et l'année 1991 devraient voir le maintien de la croissance économique dans la zone OCDE, écrit l'Union de Banques Suisses (UBS) dans sa dernière étude conjoncturelle. En Suisse, le produit intérieur brut (PIB) s'améliorera d'environ 2,5% en 1990 et en 1991.

Les économistes de l'UBS pensent toutefois que l'évolution conjoncturelle dans les pays industrialisés de l'Ouest pourrait être affectée par les bouleversements est-européens. «Certes, les changements politiques en Europe de l'Est sont sans doute irréversibles», notent-ils. «Mais les réformes économiques ne suivent pas au même rythme. En outre de fortes secousses dans la vie politique interne de l'URSS ne seraient pas sans effet sur la santé économique et monétaire des pays occidentaux.» *ats*

Franc suisse plus cher

Le franc suisse marque une pente ascendante. En juin, son indice réel de change (corrigé de l'inflation) s'est accru de 0,3% à 108,7 points (novembre 1977 = 100). Son taux est ainsi de 9,9% au-dessus de celui de mai 1989, lorsqu'il était au plus bas depuis la mi-1985, a communiqué l'Office fédéral des questions conjoncturelles. *ats*

Chômage en baisse

Le nombre d'heures chômées par suite de réductions de l'horaire de travail s'est élevé à 32 203 au mois de mai 1990, soit 472 heures de moins qu'en avril (– 1,4%) et 19 022 heures de moins qu'au mois de mai 1989 (– 37,1%). Le chômage partiel a ainsi légèrement diminué, mais il s'est réparti entre un plus grand nombre de personnes et d'entreprises, a indiqué lundi l'OFIAMT dans un communiqué. *ats*

Conjoncture américaine

L'indice composite des principaux indicateurs économiques, censé préfigurer la conjoncture aux Etats-Unis, a progressé de 0,8% en mai après une baisse de 0,1% en avril (chiffre révisé), a annoncé le Département du commerce. Le Département du commerce a révisé sa précédente estimation pour avril qui faisait état d'un recul de 0,2% de l'indice composite. Les experts prévoyaient généralement une hausse de 0,7% de l'indice en mai. *ats*

Renchérissement

Au premier trimestre 1990, le renchérissement s'est accéléré, les taux d'intérêts ont nettement augmenté, le franc suisse s'est raffermi et le produit intérieur brut (PIB) s'est accru de 3,2% en Suisse, indique la Banque nationale suisse (BNS) dans son bulletin trimestriel de juin. Celle-ci poursuit sa politique monétaire restrictive.

Au premier trimestre, le renchérissement s'est accéléré, l'indice des prix à la consommation étant de 5% supérieur à un an auparavant. Après avoir fléchi en avril, le taux de renchérissement a passé à 5,1% en mai, surtout à cause des hausses de loyers.

Sur le front des taux d'intérêt, la rémunération de l'argent au jour le jour à passé, d'un trimestre à l'autre, de 7,4% à 8,9% en moyenne sur le marché monétaire suisse. Quant à la rémunération des dépôts à trois mois sur le marché des eurofrancs, elle a passé de 7,9 à 9,3% au premier trimestre 1990. *ats*

Modeste inflation

L'indice suisse des prix à la consommation a augmenté de 0,1% en juin par rapport au mois précédent, s'établissant à 120,9 points (décembre 1982 = 100), a indiqué l'Office fédéral de la statistique. Cette quasi-stabilité s'explique par la baisse du prix du mazout. D'une année à l'autre, l'indice a augmenté de 5%, contre 5,1% en mai 1990 et 3% en juin 1989. *ats*

Guerre sans merci

Trop d'hôtels de luxe en Asie du Sud-Est

Depuis quelque temps, le tourisme intra-régional en Asie du Sud-Est augmente beaucoup plus vite que les arrivées de voyageurs étrangers à la zone Asie Pacifique. Ces visiteurs de pays asiatiques en plein développement économique ne recherchent pas des hôtels de luxe. Ils se contentent encore d'un logement de catégorie moyenne. Loin de s'adapter à cette tendance lourde de la demande, les hôteliers d'Asie du Sud-Est se livrent à une guerre sans merci dans le haut de gamme en multipliant les ouvertures d'hôtels de grand luxe.

GEORGES BAUMGARTNER

Ce phénomène risque de rendre l'offre de chambres pléthorique. Ce qui ne manquerait pas d'engendrer des pressions à la baisse sur leurs prix.

Il y a dix ans encore, le marché de l'hôtellerie de luxe en Asie du Sud-Est était réduit à un petit club très sélect dont les membres se comptaient sur les doigts d'une seule main. L'on trouvait les groupes Mandarin Oriental et Peninsula à Hong-kong, un nouveau venu à Singapour nommé Shangri-La, le Dutsit Thani à Bangkok, le Manila Hotel aux Philippines.

Entre-temps, ce club s'est élargi dans des proportions qui paraissent défier la logique. Le roi du sucre *Robert Kuok*, fort du succès du Shangri-La à Singapour, a investi son énorme richesse financière dans la construction d'établissements plus somptueux les uns que les autres à Kuala Lumpur, Bangkok et Hong-kong. D'ici la fin de cette année, il ouvrira dans la colonie britannique un deuxième hôtel encore plus grandiose que le premier. Suivi en 1992 d'une première implantation pour «happy few» à Manille. Par rapport à ses rivaux, le groupe Shangri-La n'hésite pas à accroître la capacité de ses hôtels de luxe entre 700 et 800 chambres, alors que la norme dans la région oscille, d'ordinaire, entre 400 et 500 chambres.

En 1980, la porte du club volait en éclats avec la venue en force du Regent à Hong-kong qui au bout de la péninsule de Kowloon posait un hôtel de grande classe dont les prix rivalisent désormais en hauteur avec ceux du Mandarin Oriental sis de l'autre côté de la baie. Sans atteindre, toutefois, ceux «stratosphériques» du plus petit Peninsula. L'appétit du Regent ne s'arrête pas à Hong-kong. Il a repris la gestion de l'ex-Peninsula à Bangkok. En novembre dernier, il a encore ouvert un hôtel de luxe à Kuala Lumpur qui aurait dû être géré par le Mandarin Oriental. Il a enfin été autorisé à Singapour à reprendre le management du Pavillon Inter-Continental, un établissement de classe moyenne qu'il est décidé à rendre plus fastueux.

«Cette percée du Shangri-La et du Regent dans l'hôtelierie de luxe en Asie du Sud-Est a été rendue possible par l'inactivité de ces deux plus beaux fleurons: le groupe Mandarin Oriental et le groupe Peninsula. Le premier n'a ouvert qu'un seul nouvel hôtel ces dernières années. Le deuxième aucun», explique *Patrick Galvin*, un analyste de la maison de titres Barclays de Zoete Wedd.

Autres intéressés

La région Asie-Pacifique n'attire pas seulement les convoitises des groupes locaux. Les Américains et les Européens sont aussi intéressés par le taux de profitabilité supérieur dont s'enorgueillissent les hôtels d'Extrême-Orient. La chaîne Grand Hyatts a déjà ouvert de nouvelles unités à Hong-kong et Papei. L'an prochain, ce sera au tour de Bangkok. Le Hyatt de Singapour est modernisé, le nombre de ses chambres réduit de 1088 à 738. Autre étranger à s'aventurer en Asie, le Ritz-Carlton qui a choisi Hong-kong pour construire son premier hôtel dans la région. Il a d'autres projets à Singapour et à Bangkok. De son côté, la chaîne japonaise Four Seasons ouvrira un hôtel de luxe à Singapour. Le Conrad est sur le point d'inaugurer le Pacific Place, un hôtel majestueux de 513 chambres à Hong-kong. Le groupe français Accor n'est pas en reste non plus. Il a pris une participation de 10% dans le capital du Mandarin Oriental à Hong-kong. A Bangkok, il envisage de développer en commun avec CP Land un hôtel de 650 chambres à proximité de la rivière Chao Phraya. Les spécialistes de l'industrie hôtelière se demandent quel sera l'impact de cette floraison de nouveaux hôtels dans un haut de gamme qui reste un marché relativement étroit, en tout cas pas extensible à l'infini?

La région Asie-Pacifique n'attire pas seulement les convoitises des groupes locaux. La chaîne Hyatt par exemple a ouvert de nouvelles unités à Hong-kong et Papei.

Au début de 1989, lorsque Hong-kong était encore la première destination dans la région, la colonie britannique recensait 2081 chambres dites de luxe sur ses 22 000 alors en service. Ces chambres pas comme les autres étaient fournies par quatre hôtels: le Peninsula, le Regent, le Mandarin Oriental et le Kowloon Shangri-La. Le taux d'occupation des chambres de ce dernier était de 75% contre une moyenne de 67% pour le Mandarin Oriental et de 46% seulement pour le Grand Hyatt.

Depuis les événements de la place Tienanmen, le taux d'occupation des hôtels de luxe de Hong-kong ne s'est pas amélioré. Encore moins à Hong-kong Island qu'à Kowloon. Les banquiers qui avaient leurs habitudes dans les hôtels de l'île de Hong-kong voyagent moins depuis la récente baisse des marchés financiers. Quant aux voyageurs individuels, les plus fortunés d'entre eux préfèrent le quartier de Kowloon jugé plus vivant pour y passer leurs nuits dans des hôtels prestigieux.

Nouvelles inaugurations

Reste que le nombre de ces riches voyageurs est, lui aussi, limité, qu'il peut diminuer au moindre éternuement de la conjoncture. Malgré tout, au cours de ces treize prochains mois, l'offre d'hôtels de luxe à Hong-kong va augmenter de 90% avec les prochaines mises en service des Conrad, Shangri-La et Ritz-Carlton. Parallèlement, des hôtels comme le Hilton et le Sheraton modernisent, eux aussi, leurs installations pour rivaliser avec les plus luxueux hôtels de la colonie. Cela au moment où le segment le nec plus ultra du marché manifeste de dangereux signes d'overdose.

A Singapour

A Singapour, la situation apparaît un peu plus rassurante, du moins à la surface, aux yeux de Patrick Galvin et de Barclays de Zoete Wedd. Si les prix des chambres prennent l'ascenseur, ils n'atteignent pas encore les niveaux prohibitifs de Hong-kong. Seuls trois hôtels à Singapour avec une capacité globale de 1667 chambres peuvent être considérés comme de luxe: Le Schangri-La, l'Oriental et le Sheraton Towers. Le Hyatt est en train de moderniser et de réduire le nombre de ses chambres de 1088 à 738 unités. Le Regent veut lui aussi monter en gamme en diminuant de 441 à 331 le nombre de ses chambres. L'année prochaine, lorsqu'il sera réouvert, le légendaire Raffles ajoutera 104 chambres à l'ensemble de celles du haut de gamme.

S'honorant d'un taux d'occupation de 80% dans le segment le plus huppé du marché, Singapour peut absorber cette nouvelle offre de chambres de luxe. Pour le moment du moins. Mais en 1993, quand le Four Seasons ouvrira sur Orchard Boulevard ses 300 chambres de très grande qualité et que le Ritz-Carlton, un an plus tard, l'imitera avec un hôtel de 500 chambres qui jouxtera l'Oriental, le haut de gamme sera, à son tour, saturé comme c'est le cas à Hong-kong. Bangkok est la grande métropole d'Asie la mieux préparée pour faire face à une explosion de l'offre de chambres de luxe. Elle accueille déjà plus d'hôtels de grande classe que n'importe quelle autre ville d'Asie du Sud-Est. Elle ne manque pas de terrains pour en recevoir d'autres. Ni de personnes qualifiées pour servir les exigences d'une telle clientèle. Il y a quelques mois encore, Bangkok disposait de quatre hôtels de luxe: l'Oriental, le Regent, l'Hilton et le Shangri-La. Ensemble, ils offraient 1964 chambres de grand standing. Avant la fin de cette année, il faudra ajouter à ce stock 1063 nouvelles chambres de luxe (+54%) avec la finition du Melia Arnoma (403 chambres), du Grand Hyatt (390 chambres) et du Sukhothai (270 chambres) le long de Sathorn Road.

Qu'un début

Et ce n'est qu'un début: l'agent immobilier First Pacific Davies estime que, d'ici à 1992, Bangkok comptera 10 000 chambres de plus. A tout le moins 1800 d'entre elles avec l'agrandissement du Shangri-La (150 chambres) et du Sofitel (650 chambres) appartiendront au haut de gamme. Le Peninsula et le Ritz-Carlton fourbissent, eux aussi, leurs armes. En 1995, Bangkok croulera sous les chambres de grande qualité. □

Tourisme écologique

Au mois d'avril dernier, l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) avait réuni les représentants de 21 Etats membres et affiliés pour rassembler les éléments nécessaires à la mise sur pied de stratégies concernant les aspects écologiques du tourisme. Lors de cette assemblée, le secrétaire général de l'OMT avait annoncé que le Comité de l'environnement reprenait ses activités après une interruption de sept ans. A la fin juin, une seconde séance consultative a eu lieu pour réunir toutes les propositions écrites des membres du Comité de l'environnement et du Conseil exécutif afin d'obtenir des réactions de la part des autres organisations internationales compétentes. La troisième réunion du Comité de l'environnement se tiendra du 26 au 29 septembre à Amsterdam sur l'invitation du Gouvernement des Pay-Bas. Ce «meeting» permettra de préparer un document de base pour les stratégies à adopter comme par exemple, le développement d'un tourisme «propre», l'assistance financière et technologique aux pays moins développés, la sensibilisation aux problèmes liés à l'environnement, la formation et l'éducation.

sp/CR

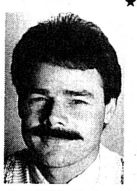
PERSONEN · FIGURES

Am Freitag, dem 13. Juli, eröffnet Knecht Reisen an der Badstrasse 31 eine zweite Filiale in Baden und somit das achte Reisebüro. Nebst den Eigenprodukten Ozeanien und Car können auch in der neuen Agentur, welche mit Traviswiss ausgerüstet ist, sämtliche Veranstalter gebucht werden. Filialleiterin wird **Claudia Bührer** (Bild), die seit über zwei Jahren für Knecht Reisen tätig ist. Nach ihrer Lehre bei Wagons-lits in St. Moritz sammelte sie während dreier Jahre beim Reisebüro Holiday in Baar als Verkaufsberaterin am Schalter wertvolle Erfahrung, bevor sie im März 1988 zu ihrem heutigen Arbeitgeber wechselte. In der Filiale Zürcherstrasse war sie zuerst als Schalterchefin tätig und wurde im Januar dieses Jahres zur Filialleiterin befördert. Mit **Karin Wüest** von der Filiale Wettingen und **Denise Beyer,** welche im August ihre Lehre beginnt, wird das Team vervollständigt.

★

Nach einem halben Jahr hat **Roger Mojon** (Bild) als Managing Director der Euroactividade Holidays Ltd, dem Vermietgeschäft der im Golftourismus tätigen Liechtensteiner Firma mit Sitz in London bereits den Hut genommen. Der Bilingue Mojon war nach Lehr- und Wanderjahren bei Hotelplan, British Airways, Swissair, zu Kuoni Genf gestossen, bevor er während zehn Jahren zuerst den Club Méditerranée Suisse in Zürich und anschliessend während fünf Jahren den Club Méd in Deutschland von Düsseldorf aus bis 1987 leitete. Als Vizedirektor kehrte er zu Kuoni zurück, um das Programm Romandie aufzubauen, was bekanntlich nicht gelang. Seit November 1989 versuchte er bei der als Immobilienunternehmen betriebenen Euroactividade seine europaweiten Marketingkenntnisse und touristischen Erfahrungen einzubringen, was offensichtlich gescheitert ist. **Karsten Steenken,** bisher für den Liegenschaftenverkauf zuständig, übernimmt zusätzlich auch die Verantwortung für das Mietgeschäft von Euroactividade.

★



Martin Wüthrich (Bild) hat auf Anfang Juli bei der Ernst Marti AG in Kallnach den neugeschaffenen Posten des Leiters Operating angetreten. Durch die Schaffung dieser neuen Stelle werden **Nick Pulver,** Verkaufsleiter, und **Fritz Schwab,** Produktionsleiter, massgeblich entlastet. Wüthrich war zwischen 1983 und Ende 1989 für Klopfstein-Reisen in Laupen tätig.

★

Donald Trump hat **Bruce Nobles,** President des Trump-Shuttles, rausgeworfen. Neuer Chef ist **Richard Cozzi,** der bisherige Vice President of Operations. Donald Trump erklärte, er sei mit dem Geschäftsgang des Trump-Shuttles, der die Strecken Boston–New York und New York–Washington befliegt, nicht zufrieden. Genauere Gründe für die Entlassung Nobles sind nicht bekannt.

★

Jürg Zysset nimmt ab sofort Einsitz in die Geschäftsleitung der Airtour Suisse. Seit über 18 Jahren ist er für Airtour tätig, seit April als Gesamt-Produktionsleiter. Die Geschäftsleitung setzt sich somit aus Kurt Strasser, Heinz Schmocker, Matthias Krebs und Jürg Zysset zusammen.

★

Frederick Rentschler wurde zum neuen Präsidenten und Chief Executive Officer der Northwest Airlines gewählt, wo er **Frederic Malek** ablöst. Rentschler kommt nicht aus dem Airline-Business: er war zuletzt Präsident von Beatrice, einem in Chicago ansässigen Unternehmen der Lebensmittelbranche.

★

Der Verwaltungsrat der Reisebüro Kuoni AG hat **Conrad E. Löffel** mit Wirkung per 1. Juli 1990 zum Mitglied der Geschäftsleitung ernannt. Conrad E. Löffel wurde gleichzeitig die Führung des Finanzdepartementes übertragen. Er tritt die Nachfolge von **Claude Losey** an, der sich auf Ende Juni in den Ruhestand begab. Löffel ist seit dem 1. August 1989 Direktor bei Kuoni. Vorher war er Finanzdirektor bei der Firma Intercontainer.

FERIEN-TV-PROGRAMM

An dieser Stelle finden Sie jeweils eine Auswahl jener TV-Sendungen, die in irgendeiner Form mit Tourismus zu tun haben.

Samstag, 14. Juli

«Frankreich»/Reisewege zur Kunst – Die Provence, von Orange nach Avignon
(B 3 20.15–21.00)

Sonntag, 15. Juli

«DDR»/Mit dem Zug von Zittau nach Rüeggen – Reisebeschreibung
(3 SA 16.20–17.50 Uhr)

«Kolumbien»/Abenteuer und Legenden – Transito Columbiano, Unterwegs in Kolumbien
(3 SA 18.15–19.00 Uhr)

«Schottland»/Bilder aus Europa – Schottland
(ZDF 19.30–20.00 Uhr)

«Sansibar»/Schauplatz der Geschichte Sansibar
(ARD 23.10–24.10 Uhr)

Mittwoch, 18. Juli

«Zaire»/Leben für die Savanne – Bei den Mönchen von Kasanza
(ZDF 22.15–22.45 Uhr)

Mit freundlicher Genehmigung der Programmzeitschrift «TELE» (Programmänderungen vorbehalten).

McSwissair

Erste Brocken des neuen Marketingkonzepts

McKinsey wird eines der maximal drei externen Unternehmen sein, die der Swissair beraterisch unter die Flügel greifen sollen. Vor einer Woche traf sich das Kader in Bassersdorf: «Sicher und zuverlässig» heisst von neuem die Devise. Von Kommunikation ist (noch) nicht die Rede. Ausserdem wird wieder zentralisiert.

Ein knallhartes Meeting» soll es gewesen sein, das Swissair-Kadertreffen in Bassersdorf, erzählt einer, der dabei war. «Wow! Es steht schlecht» hiess gleich zur Eröffnung die Botschaft des Präsidenten der Geschäftsleitung, *Otto Loepfe,* diesmal ohne übliche Begrüssungsfloskeln. Die Geschäftsleitung glaube jedoch, bis Ende 1990 zu schwarzen Zahlen zurückgekehrt zu sein.

Globales Absacken der Nachfrage im Flugreiseverkehr, Konkurrenz in den USA, «unechte Mehrumsätze» durch das Profitieren der als sicher erachteten europäischen Fluggesellschaft Swissair von Vorkommnissen wie Lockerby, «kollabierter» Yen und auch seit November die immensen Kosten durch die erzwungene Zumiete von Flugzeugen wegen der verspäteten Lieferung der McDonnell-Douglas-Maschinen MD-11 haben Kosten und Erträge durcheinandergewirbelt.

McKinsey soll beraten, nicht durchleuchten, präzisiert SR-Sprecher *Hannes Kummer,* dem es sehr daran gelegen ist, dass die gegenwärtig laufenden Einsparübungen nicht mit dem Vorstellen des Marketingkonzepts vermengt werden. Es wird also ohne McKinsey gespart.

Kommunikation?

Seit letztem November arbeitet ein permanenter Ausschuss am neuen Marketing-Konzept, das jetzt dem Kader vorgestellt wurde. Vor zwei Wochen erst ist es von der SR-Leitung verabschiedet worden. Kritisiert wird nun das Fehlen kommunikativer Inhalte, zugunsten von selbstverständlichen Grundbedürfnissen wie «sicher und zuverlässig». Dennoch: Laut Kummer beschäftigt sich ein Kapitel im Konzept mit Kommunikation.

Die Kernaussage, so ein in Bassersdorf Beteiligter, laute: Die Swissair soll sich auf ihr Primärprodukt Fliegen/Passagier konzentrieren. Über Fracht, technischen Dienst und ähnliches wird nicht gesprochen, nur über Flugleistung für den Passagier. Diese entscheide über die Trade-Mark, über den Markennamen Swissair. Alles übrige werde in Kooperation mit anderen (Flug-)Unternehmen getätigt, die für die Dienstleistungsqualität garantieren, für die auch Swissair gerade stehen kann – doch ohne ihren Namen dafür geben zu müssen. Vor- oder nachgelagerte Produkte, à la Swissôtel, werden abgetrennt. Sonst müsste ja die Swissair auch die SBB kaufen, nur um den Gast angenehm Zug fahren zu lassen . . ., soll in Bassersdorf gescherzt worden sein.

Mehr Leistungen werden künftig bei der SR wieder zentral erbracht. Die ganze Reorganisation war mit den eigenen Mitarbeitern gemacht worden, was sich als Fehler entpuppt habe, im Gegensatz zur Lufthansa, SAS oder gar zu British Airways, die einen Teil des eigenen Kaders über die Klinge springen liess. *APK*

Tschumpel oder König Kunde?

Zur neuesten Swissair-Standortbestimmung

«Aha, heute hat es also Sie auf den Sitz unter die lecke Klimaanlage verschlagen», lautete die Antwort der Swissair-Hostess zur Frage der Dame in der Business-Class, was denn die Wassertropfen zu bedeuten hätten, die regelmässig auf sie niedergingen. «Stopfen ***Sie*** *doch ein Papiertaschentuch in den Lüftungsschlitz», schlug die Flugbegleiterin dem Fluggast vor – und schwebte von dannen.*

★

Fotograf, Grafiker und Autor einer nicht unbedeutenden Transportfachschrift reisten in Begleitung des Grosskundenbetreuers der neusten Swissair-Tochter Skyracer nach London, um dort im Massstab 1:1 die Auslieferung eines in der Linienmaschine mitgeflogenen Dokuments festzuhalten. Der avisierte Swissair-Cargo-Marketing-Manager war nach dem Zoll nicht auffindbar, auch hatte er am benachbarten SR-Schalter keine Meldung hinterlassen, wo er allenfalls anzutreffen sei, geschweige denn die im Bereich der Gepäckkarussell gelangweilt herumsitzende, mit Sprechfunk ausgerüstete Swissair-Groundhostess nach unserem Verbleib kontaktiert. Schliesslich ist Terminal 2 in Heathrow bekannt für langwierige Passkontrollen – und wir standen genau eine Stunde Schlange. Als wir ihn dann endlich im Cargo-Center antrafen, war seine erste Frage: «Was haben denn ***Sie*** *so lange getan?»*

«Attitude of mind» nennt der Angelsachse das ganz grosse Problem unseres Nationalcarriers. Diese Geisteshaltung, die aller Marketingtheorie zuwiderläuft – weil sie den Kunden nicht für voll nimmt und vorab die eigenen Bedürfnisse in den Mittelpunkt stellt –, ist es, die zur neuen Standortbestimmung der Swissair führen müsste. Was da letzte Woche in Bassersdorf von ihrem Kader besprochen wurde, stösst im bis jetzt bekannten Inhalt kaum in diese Richtung.

Ergebnisverbesserungen, Durchsetzen der Kooperationen und Stellenabbau sind angesagt – von Wechseln im Management, das schliesslich für die gegenwärtige Misere verantwortlich ist, liest und hört man nichts. Dabei müsste zuerst in den oberen Etagen der «Change of mind» eintreten, in der Ausbildung und Training des Personals mit direktem Kundenkontakt rasch zu greifen beginnen. «Dienstleistungsverständnis» lautet das Stichwort, das es vor allen Spar- und Rationalisierungsmassnahmen um- und durchzusetzen gilt. Das bedeutet Rückbesinnung auf die Gastgeberrolle, auf das Credo «Der Kunde ist König». Dieses zu erreichen, heisst aber auch Schluss für oft und offen zur Schau getragene Überheblichkeit von uniformiertem Swissair-Personal. Kurt Metz

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Verlag
Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Bern

Geschäftsführender Herausgeber
Dr. Daniel Fischer

Chefredaktor
Hansjürg Schweizer (HjS)

stv. Chefredaktorin
Maria Küng (MK)

hotel revue
Hansjürg Schweizer (HjS), verantwortlicher Redaktor a. i., Roland Flükiger (RF), Bruno Lüthi (BL), Urs Manz (UM), John Wittwer (JW), Regula Stucki (rs)

touristik revue
Dr. Alexander P. Künzle (APK), verantwortlicher 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 responsable, Jean-Paul Fähndrich (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 Luka-Grossenbacher (MLG), Bern. Kurt Metz (MC), Bern. Eliane Meyer (EM), Zürich. Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich. Urs Müller (MU), Bangkok. Dr. Heribert Purtscher (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 Zelnicek, 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-Restaurateure SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (ASTA); Buspartner Schweiz; Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung (ORV).

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

AGENDA

Workshops

14.–15.7.	Schweizerische Reisefachschule Aarau, Flugtarif-Seminar Anfänger, Flugtarif-Seminar Fortgeschrittene
27.7.	Arline Tourist Services, Präsentation Mauritius/La Réunion, Landgasthof Werdenberg, Buchs, 19.30 Uhr
28.–29.7.	Schweizerische Reisefachschule Aarau, Flugtarif-Seminar Anfänger, Flugtarif-Seminar Fortgeschrittene
4.8.	Schweizerische Reisefachschule Aarau, Workshop «Karibik», 9.10 Uhr
6.–11.8.	Schweizerische Reisefachschule Aarau, Einführungskurs in die Reisebranche
9.8.	Arline Tourist Services, Präsentation Mauritius/La Réunion, Landgasthof Engel, Frick AG 19.00 Uhr
10.8.	Arline Tourist Services, Präsentation Mauritius/La Réunion, Restaurant Lacustre, Bellevue GE 19.00 Uhr
14.8.	Imholz/Jelmoli Agententagung, Hotel International, Zürich, 18.15 Uhr
16.8.	Arline Tourist Services, Präsentation Mauritius/La Réunion, Restaurant Suzy Wong, Winterthur 19.45 Uhr
16.8.	Imholz/Jelmoli Agententagung, Hotel Bellevue Palace Bern, 18.15 Uhr
17.8.	Arline Tourist Services, Präsentation Mauritius/La Réunion, Restaurant de la Charrue, Delémont 19.30 Uhr
20.8.	Imholz/Jelmoli Agententagung, Kursaal Casino Luzern, 18.15 Uhr
21.8.	Kuoni Agententagung, Zürich
21.8.	Kuoni Agententagung, Bern
22.8.	Schweizerische Reisefachschule Aarau, Kaderseminar Rechtliche Bedeutung
22.8.	Imholz/Jelmoli Agententagung, Hotel Hilton Basel, 18.15 Uhr
23.8.	Kuoni Agententagung, Bad Horn
23.8.	Kuoni Agententagung, Basel