

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: - (1990)
Heft: 49

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

Einzelnummer Fr. 2.50
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

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

touristik
revue

revue
touristique

hotel revue

Schneien erlaubt

Bündner sprechen sich für Schneekanonen aus

Grosse Erleichterung in Tourismuskreisen Graubündens: die von linken und grünen Kreisen lancierte Volksinitiative «Schnee ohne Kanonen» wurde am Wochenende von den Stimmberechtigten relativ klar abgelehnt.

Bei einer Stimmbeteiligung von 34 Prozent vereinigte ein weitgehendes Verbot der künstlichen Beschneigung von Skipisten 17 266 Ja-Stimmen auf sich, 21 844 Stimmbürgerinnen und Stimmbürger lehnten diese weitgehenden und sogar rückwirkenden gesetzlichen Bestimmungen über den Einsatz von «Schneekanonen» ab. Damit wurde eine weitere Verschlechterung der Konkurrenzsituation Graubündens zu ausländischen Wintersportstationen in den Alpen vermieden.

Zu verdanken ist dies allerdings einzig und allein den Stimmberechtigten in den Wintersportgebieten. Diese wissen sehr wohl, dass ein minimales Angebot für den Skifahrer die einzige Garantie für ihr wirtschaftliches Wohlergehen ist. Und wenn die im Vorfeld dieser Abstimmung skizzierte «Frau Holle» die Bündner Skistationen in einem an die Substanz gehenden Ausmass im Stich lässt, dann muss man eben die Errungenschaften der Technik sinnvoll einsetzen, um ein wirtschaftliches Desaster zu verhindern. Im benachbarten Ausland tut man dies schon lange, hat dabei keine so hohen gesetzlichen Hürden zu überspringen wie in Graubünden und wird

bei der Errichtung von Anlagen für künstlichen Beschneigung sogar noch vom Staat finanziell unterstützt.

Trotz des für den Tourismus erfreulichen Resultats hat diese Volksbefragung gezeigt, dass es mit dem Tourismusverständnis in der Bündner Bevölkerung noch sehr im argen liegt. **FS**

Kein Bündner Sololaut

Die Stimmbürger des Kantons Graubünden haben die Initiative «Schnee ohne Kanonen» abgelehnt. Das Ergebnis der Abstimmung ermöglichte auch künftig einen touristisch sinnvollen Einsatz von Schneeanlagen und sei deshalb zu begrüssen, schreibt der Schweizer Tourismusverband (STV) in einer Stellungnahme. Mit dem Entscheid habe eine ungleiche Regelung des Schneeanlageneinsatzes in unserem Land vermieden werden können.

Die strengen Bewilligungsvoraussetzungen sowie die finanziellen und natürlichen Ressourcen böten in der Schweiz bereits heute Gewähr für einen sinnvollen und angepassten Einsatz von Schneeanlagen. Der STV erinnert daran, dass massvolle künstliche Beschneigung als eine von vielen anderen Massnahmen zur Verbreiterung des kurörtlichen Angebotes und damit für einen zukunftssicheren Tourismus durchaus sinnvoll und nötig sei. **STV**



Der Schweizer Stand am WTM 1990: ins Schwarze getroffen?

Bild Hutschneker

Den Puls der Welt gefühlt

Schillernder 11. World Travel Market

Die Vorzeichen für die rund 200 offiziell und ungezählt individuell nach London gereisten Schweizer Tourismusfachleute standen im Widerspruch zur Atmosphäre in den zu kleinen Hallen des Ausstellungszentrums von

Olympia: Politisches und wirtschaftliches Umfeld lassen auf eine Rezession schliessen, derweil ein neuer Rekord bei den Anbietern des 11. World Travel Markets aus aller Welt zu verzeichnen war.

KURT METZ, LONDON

Die Wahl von Margaret Thatchers Nachfolger, John Major, erlebten die Teilnehmer am 11. World Travel Market (WTM) in London so hautnah wie den sich abzeichnenden Rückgang im Konsumverhalten der Briten. Vor Harrods standen die Taxis und nicht ihre Fahrgäste Schlange, bei Richoux war in kurzer Zeit ein Tisch für den Lunch bereit, selbst für Joan Collins Auftritt in «Private Lives» fand man noch zehn Tage vor der Aufführung freie Plätze.

Britische Geschäftsfreunde bestätigten die Eindrücke: hohe Zinsen und die neue Kopfsteuer, die umstrittene Poll Tax, beginnen nun das durchschnittliche Haushaltsbudget zu belasten.

Winter o. k., Sommer k. o.?

Das spürt auch die Vertretung der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) am Leicester Square. Direktor Joe Bühler kann der Situation für die nächsten Monate noch ein Plus abgewinnen: «Hohe Zinsen bringen höhere Einkommen für unsere traditionellen Wintergäste, haben sie doch grösstenteils ihr Haus abgezahlt und erhalten nun mehr auf ihrem Ersparten.» So bleibt er zuversichtlich für die angelaufene Saison,

für die der Schnee gerade rechtzeitig und in mediengerechtem Ausmass eingetroffen ist.

Anders sieht jedoch der Sommer aus, der preisbewusste und in Gruppen reisende Kreise in die Alpen zieht: «Da müssen wir selbst als Optimisten mit einem Rückgang rechnen, ganz abgesehen von der Entwicklung am Golf», so Bühler.

Den Zugang erleichtert

Zu den grossen Trümpfen des Schweizer Angebots gehört das Swiss Travel System, das unter Chris Zoebeli, ex SVZ New York, am WTM stark vertreten war. Dieser berichtet, dass die Preise kein Thema seien und die Aussichten für den Sommer gut stehen, eine friedliche Lösung der Golfkrise vorausgesetzt.

Für 1992 kann er den vielen britischen Dampffreunden die Renaissance der Bluemlisalp auf dem Thunersee ankünden, 1993 wird der Kanaltunnel den Zugang zum Ferienland Schweiz weiter erleichtern. Gegenwärtig finden im Hinblick auf die Einführung und die Eröffnung des Chunnels (Kanaltunnel) ein Personal austausch zur Information und Schulung von Mitarbeitern der British Rail und der BLS statt.

Mit John Major als neuem Premier sieht Fritz Lauber von der Londoner SVZ-Front Chancen für eine belebende Zinssenkung. Seine Devisen heisst Durchhalten. Nach seinen Aussagen ist der Buchungsstand für unser Land bei Thomson im Plus, bei Kuoni wie im Vorjahr und beim Swiss Travel Service um 30 Prozent im Minus. «Für Gäste, die innerhalb von vier Wochen abreisen wollen, hat der Marktführer eine telefonische Hot-Line eingerichtet, die dank den Schneefällen nun rege genutzt wird und Hoffnung macht, den Rückstand noch aufzuholen.»

Kritisches Echo hat die Horwath-Studie zur Zukunft des Schweizer Tourismus besonders in der Hotellerie gefunden, der vorgeworfen wird, sie sei zwar sauber, dafür zu wenig marktorientiert. Was das bedeutet, konnten sich die anwesenden Schweizer Touristiker in der immensen Fülle der Konkurrenzangebote aus aller Welt in Olympia selbst zu Gemüte führen. Umfassender, bunter, origineller und an der Oberfläche optimistischer denn je, gestaltete sich das Londoner Treffen der Branche. Als ob die gedämpfte Stimmung ausserhalb der Ausstellungshallen nicht existieren würde. □

Lesen Sie auch die WTM-Berichterstattung in der touristik revue auf Seite 3.

INHALT

Golf statt Chalets 3

In Randa VS soll ein Golfplatz eine Feriensiedlung mit 150 Chalets verhindern.

Wider das Erstarren 5

Die Horwath-Studie zeigt langfristige Trends im Schweizer Tourismus.

GV Groupement 7

Die führenden Hotels der Schweiz wollen noch besser und noch bekannter werden.

Umstritten 11

Die Behandlung von Lebensmitteln mit hochfrequentierter Strahlung.

TOURISTIK REVUE

Auswählen statt buchen 1

Ein Berner Büro stellt für 30 Fränklipreislisten vergleichbarer Pauschalreisen zusammen.

Ausziehen statt bleiben 7

Touristisches Trauerspiel auf der Maldiveninsel Reethi Rah: Schweizer Management zieht aus.

Ausfliegen statt kriegen 16

Geisel statt Hoteldirektor ad interim: Jörg Hauri nach viereinhalb Monaten Bagdad.

SOMMAIRE

Incertain 16

Le tourisme est entré dans une phase d'incertitude. Les caprices du climat obligent ses responsables à repenser leur stratégie.

Une seule Gruyère 17

«Il n'y a qu'une Gruyère»: le slogan ne date pas d'aujourd'hui, mais seule une politique dynamique permet de mettre cette affirmation au futur.

La Suisse au WTM 19

La Suisse occupait comme à l'accoutumée une large place au World Travel Market de Londres. Notre pays jouit toujours d'une grande popularité auprès des skieurs anglais.

REVUE TOURISTIQUE

Côte d'Ivoire 13

Par sa mise en valeur, la restauration peut participer à l'image de marque d'un pays. Souffrant de leur réputation, certains pays d'Afrique noire ont pourtant certains atouts à faire valoir. Tel est le cas de la Côte d'Ivoire.

Difficile performance 14

Malgré une progression de son chiffre d'affaires, Air France doit faire face aux mêmes difficultés que l'ensemble des compagnies aériennes.

Hotelwäsche-Leasing vom Spezialisten

aare

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

LUCULLUS

Gastronomie und EDV

Burgfelderstr. 2
4012 Basel
Tel. 061 44 78 78

Budweiser
BUDWEISER
BUD-Bräu

Generalimporteur:

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

Die Gesamtlösung vom weltweit grössten Hotel-Software-Hersteller heisst:

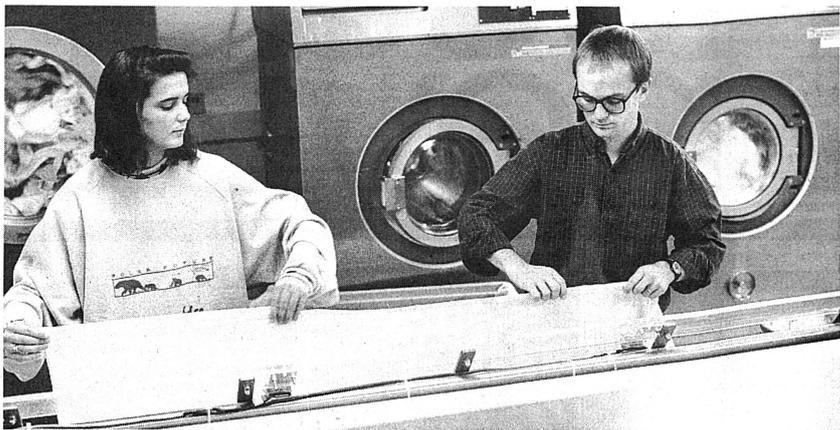
LANmark

- Front Office
- Back Office
- F & B
- Sales, Catering, Bankett

Die neue Hotel-Software-Generation.

Lodgistix®

Sumpfstrasse 26, 6300 Zug
Tel. 042-4175 41, Fax 042-41 60 52



Berufsberater Christoph Seiler in der Lingerie des Hotels Sternen in Muri: «Erfahrungen sammeln, um praxisbezogen zu beraten.» Bild: Perrenoud

Wenn Berufsberater sich beraten lassen

SHV ermöglicht Blick hinter die Kulissen des Hotelgewerbes

Eine verbesserte Partnerschaft zwischen Berufsberatung und der Wirtschaft, das Erleben der Arbeits- und Betriebswirklichkeit und das Erkunden des Werdeganges eines Produktes, einer Dienstleistung sowie der Denk- und Handlungsabläufe in den verschiedenen Tätigkeiten. Die Ziele der als «Wirtschaftswoche» bezeichneten obligatorischen Fortbildungstage für die bernischen Berufsberater sind hoch gesteckt. Vor kurzem schauten sie hinter die Kulissen des Hotelgewerbes. Den Schleier lüften half der Schweizer Hotelier-Verein.

«Neben der üblichen Fortbildung verpflichtet sich jeder Berufsberater und jede Berufsberaterin, alle zwei Jahre eine Wirtschaftswoche zu absolvieren. Sie dauert in der Regel fünf aufeinanderfolgende Tage.» Ein kurzer Auszug aus dem mehrseitigen, vom kantonalbernerischen Amt für Berufsberatung verfassten Reglement.

Aufgrund dieser Vorgaben entscheiden sich zwei Berufsberater und zwei Beraterinnen in der Stadt Bern für einen Einblick ins Hotelgewerbe. Der Bereich Nachwuchsmarketing des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) vermittelte in der Folge mehr als nur die notwendigen Kontakte, wie Elisabeth Zbinden bestätigt: «Es gehört zum Aufgabenbereich des Nachwuchsmarketings, nicht Jugendliche ausschliesslich zu orientieren, sondern beispielsweise auch Berufsberater, damit diese dann die gemachten Erfahrungen ihrerseits weitergeben können.»

Die Optik kennen

Zusammengestellt wurde ein umfangreiches Programm, das sowohl einen theoretischen Teil als auch «den Einsatz an der Front» umfasste. Der Ablauf der Wirtschaftswoche entsprach damit vollumfänglich den Richtlinien des Kantons. Elisabeth Zbinden: «Es ging uns insbesondere darum, den Berufsberatern sämtliche Facetten der gastgewerblichen Berufswelt präsentieren zu können.»

Schwerpunkte gesetzt habe man einerseits in die verschiedenen Arbeitsfel-

der, die in einem Hotelbetrieb zu bestehen sind, andererseits sei es aber auch darum gegangen, den Berufsberatern die Auswirkungen unterschiedlicher Betriebsphilosophien zu zeigen. «Ein grosses Ziel ist erreicht, wenn beide Seiten voneinander etwas lernen können, wenn jeder die Optik des andern kennt», führt Elisabeth Zbinden weiter aus.

Im Hotel Sternen in Muri bei Bern sowie im Hotel Schweizerhof (Bern) wurde dafür gesorgt, dass dem auch so war, in diesen beiden Betrieben hatten die Berufsberater Gelegenheit, Theorie und Praxis in Einklang zu bringen. Ein Umstand, der in beiden Hotels sehr begrüsst wurde. Lilo Liberti (30), Personalchefin im Schweizerhof: «Es ist nur zu begrüßen, dass Berufsberater die praktische Seite einer Berufsgattung erleben.»

Sie können diese Erfahrungen bestimmen wirklichsnaher weitergeben. Das bringt allen Beteiligten ja nur Vorteile. Und: «Wohl konnten wir unsere vielfältige Arbeitspalette vorzeigen, doch wir hatten auch Gelegenheit, mehr über das Wirkungsfeld der Berufsberater zu erfahren, was sicher auch positiv ist.» Mit einem ganz klaren Ja kann sie damit auch die Frage nach der Notwendigkeit und Nützlichkeit derartiger Veranstaltungen beantworten.

Reicher Erfahrungsschatz

Diese Meinung deckt sich mit den Aussagen von Hans Robert Weiss (38), Inhaber des Hotels Sternen in Muri bei Bern. Er glaube an solche Aktionen und sei überzeugt, dass damit das Image der Branche angehoben werden könne. Weiss weiter: «Ich bin der festen Überzeugung, dass dem Hotel- und Gastgewerbe auf diese Weise weitaus mehr geholfen werden kann, als durch Diskussionen an den runden Tischen.» Er begrüsse den Umstand, dass die Berufsberater den Blick hinter die Kulissen von verschiedenen Hotelkategorien gewagt hätten, «die Tuchfühlung mit Leuten, die an der sogenannten Front stehen, kann sehr unterschiedlich sein, und damit können die „Schnupperlehrlinge“ aus einem noch reicheren Erfahrungsschatz schöpfen», hält Weiss fest. Es werde so eine gesunde Branchennähe angestrebt, die nur vorteilhaft sei.

Ist man nicht der Versuchung erlegen, den Berufsberatern vor allem die Sonnenseiten der Branche zu zeigen? Lilo Liberti und Hans Robert Weiss verneinen. «Die Leute hatten Gelegenheit, mit den Mitarbeitern aus den verschiedensten Bereichen zu sprechen. Es entstanden Diskussionen, die nicht durch uns organisiert oder gar beeinflusst wurden», bekräftigt Weiss. Es sei sogar sehr wichtig, dass man über Schatten- und Sonnenseiten spreche, nur so sei das Bild vollkommen.

Die Realität erlebt

«Wir sahen ganz bestimmt die Realität und hatten auch immer wieder Gelegenheit, uns noch eingehender zu informieren und zu vergewissern.» Christoph Seiler, 33jähriger Berufsberater im Solde der Stadt Bern, fasst die Eindrücke aus der Wirtschaftswoche stellvertretend für seine Kolleginnen und seine Kollegen zusammen. «Wir hatten Gelegenheit, mit Absolventen des Seminars SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Gastgewerbe zu sprechen», erläutert Seiler weiter. Auch das verstehe er als «eingehendere Information».

Dass das Gesehene und Erlebte in der Tätigkeit als Berufsberater Verwendung findet, davon ist Christoph Seiler überzeugt. Natürlich könne man nun nicht davon ausgehen, dass das Hotelgewerbe ab sofort von einer Lehrlingsflut überschwemmt werde. Man stehe schliesslich nicht auf der einen oder andern Seite, sondern sei zu Objektivität verpflichtet. Aber: «Wir können praxisbezogener beraten.»

Aufgabe der Berufsberatung sei es, Interessenten auf dem Weg zu ihren Zielvorstellungen zu begleiten, ohne dabei die Begabungen der betreffenden Person ausser acht zu lassen. «Wenn sich im Verlaufe dieses Prozesses abzeichnet, dass jemand einer Arbeit im Hotelgewerbe nicht abgeneigt und auch dafür geeignet ist, dann führen wir diese Person in die entsprechende Richtung.»

Seiler fasst zusammen: «Wir erlebten eine äusserst interessante und lehrreiche Wirtschaftswoche. Alle Beteiligten sind überzeugt, dass sich sowohl die „Theoriestunden“ als auch der Arbeitseinsatz sehr fruchtbar auf unsere weitere Tätigkeit auswirken werden.» shv

Neue Prämien

Krankenpflegeversicherung ab Wintersaison 1990/91

Weiterhin steigende Spital- und Pflegekosten sowie eine massive Kürzung der Bundessubventionen zulasten der beruflichen Kassen machen per 1. I. 1991 (neben kosten-dämpfenden Massnahmen) eine Erhöhung der Prämien für die Krankenpflegeversicherung notwendig.

Die neuen Prämien der Krankenkasse HOTELA für Krankenpflege sowie Franchise und Selbstbehalt (Krankenscheingebühr) betragen ab 1. I. 1991 (bzw. ab Beginn Wintersaison 1990/91 für Kollektivversicherungen):

Kollektivversicherung

(ab 1. I. 1991 bzw. ab Beginn Wintersaison 1990/91)

Grundprämie für Krankenpflege:

2,0 Prozent des AHV-Bruttolohnes (bisher 1,8%) zulasten der Arbeitnehmer

Zusatzversicherungen:

unverändert

Einzelversicherung

(ab 1. I. 1991)

Grundprämie für Krankenpflege (Männer und Frauen):

bis 60. Altersjahr Fr. 85.– pro Monat (bisher Fr. 70.–/80.–)

ab 60. Altersjahr Fr. 90.– pro Monat (bisher Fr. 80.–)

Kinder bis 15. Altersjahr Fr. 30.– pro Monat (bisher Fr. 25.–)

Zusatzversicherungen:

unverändert

Franchise und Selbstbehalt

bzw. Krankenscheingebühr (ab 1. I. 1991)

Fr. 90.– pro Krankheitsfall (bisher Fr. 75.–); gültig wie bis anhin für 3 Monate beim gleichen Arzt.

Für den Stiftungsrat der Krankenkasse SHV

Christian Hodler, Fürsprecher

Vizedirektor SHV



4. Waldhütten-Party

Die bereits traditionelle Waldhütten-Party wird erneut im «Waldhaus» in Fällanden stattfinden. Sie und ihre Freunde sind zu diesem stimmungsvollen Abend herzlich eingeladen.

Mittwoch, den 12. Dezember, um 19.30 Uhr im Waldhaus Fällanden, zwischen Fällanden und Dübendorf gelegen. Parkplätze sind vorhanden. Taschenlampe mitbringen. Der Anlass wird 30 Franken pro Person kosten.

Anmeldungen bitte bis 8. Dezember an Urs A. Büchler, Rosengartenstrasse 11, 8706 Meilen, Telefon (01) 923 12 76. pd



Die Weihnachtfeier des VDH Grischun findet am Montag, 10. Dezember, ab 17.45 Uhr statt. Anschliessend an den Aperitif in der Alois-Cariget-Stube des Romantik Hotels Stern in Chur folgt eine kleine Feier in der Regularkirche mit dem Chor der Musikschule Surselva, unter der Leitung von Armin Caduff. Um 19.15 Uhr trifft man sich zum Weihnachts-Gala-Diner in der Ratsstube. Anmeldung bei Milo Pfister, Hotel Stern, 7000 Chur (Fax: 081 22 19 15).

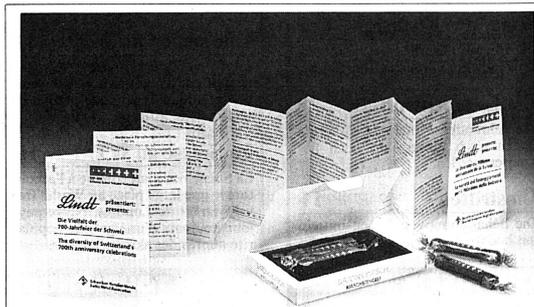
Traditionsfamilien und ihre Hotels

Seit vielen Jahren erforscht der ehemalige Hotelier und Hotel-Kaufmann Fred Ammann die Geschichte traditioneller Hotels und Gasthöfe und deren Besitzerfamilien. Frucht dieser Tätigkeit sind viele Zeitungsartikel und die Reihe der «Genealogischen Kartei Schweizer Gastgeberfamilien».

Eben ist das 28. Faszikel erschienen, das die Dynastien der Antille, Bonvin, Emery, Mudry, Cereda, Forni, Gauer, Mayer und Zufferey sowie einige kleinere Familien behandelt.

Wie gewohnt berührt der Verfasser sowohl genealogische Aspekte wie auch die Geschichte der jeweiligen Häuser. Wertvoll an der Reihe ist vor allem, dass der Autor für seine Forschungen immer auch den persönlichen Kontakt mit Familienangehörigen gesucht und für kommende Generationen die sonst unwiederbringlich verloren gegangene mündliche Überlieferung sichergestellt hat.

Die illustrierte Broschüre mit einem Vorwort von alt Bundesrat Chevallaz ist beim Verfasser Fred Amman, Hintertgasse 41, 2504 Biel, zu beziehen. (Q.R.)



Süsser Willkommensgruss

Der 700. Geburtstag der Schweiz ist ein Ereignis, das sowohl die einheimische Bevölkerung als auch ausländische Gäste interessieren wird, ganz besonders natürlich die vielfältige Programmpalette des Jubiläumsjahres 1991. Dass Mutter Helvetia grosses Fest auch für unsere Hotellerie ein Thema sein muss, liegt auf der Hand, denn gerade im Hotel können potentielle Interessenten sehr direkt angesprochen werden.

Mit einem speziell gestalteten Willkommens-Geschenk, bestehend aus vier Kirschtengel und einem Faltprospekt mit den wichtigsten Daten der Jubiläums-Veranstaltungen in der ganzen Schweiz, ist dies auf sympathische und einfache Art und Weise auch möglich.

Der Schweizer Hotelier-Verein ist für dieses Vorhaben eine Partnerschaft mit dem Delegierten des Bundesrats für die 700-Jahr-Feier und dem Schokoladenproduzenten Lindt & Sprüngli

AG eingegangen. Der SHV zeichnet als Patronatsträger für die administrative Abwicklung verantwortlich.

Lanciert wurde die Aktion mit einem Informations-Flyer zuhanden aller SHV-Mitglieder. Inhen ist es nun überlassen, mit der entsprechenden Bestellkarte die gewünschte Anzahl Willkommens-Geschenke – der Stückpreis beläuft sich auf zwei Franken, die Minimalbestellung besteht aus 100 Schachteln – via SHV zu ordern.

Es besteht die Möglichkeit, den Veranstaltungsprospekt separat zu beziehen, um das traditionelle Give-away mit dieser attraktiven Gästeinformation zu bereichern. Ein Bündel Faltprospekte zu 250 Exemplaren kommt auf 25 Franken zu stehen.

Weitere Informationen sind erhältlich beim Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Öffentlichkeitsarbeit, Mombjousstrasse 130, 3001 Bern, Tel. (031) 507 111.

Les absents ont toujours tort!

VDH-Weiterbildungseminar in Bern

Am 11./12. November 1990 trafen sich die Aktiven VDHler zur GV und zum praxisnahen VDH-Weiterbildungseminar in Bern. Der «harte Kern» vom Zyklus 2 organisierte ein Ergänzungsprogramm. Galt es doch, das vor 20 Jahren von 38 Teilnehmern erworbene Diplom kräftig zu feiern.

Etwas mehr als die Hälfte der Klasse traf sich am Sonntag, dem 11. November, um 19 Uhr in Begleitung ihrer Angetrauten im Bellevue-Grill zum Begrüssungssapero und anschliessendem Degustationsmenu. Ergiebig wurden alte Erinnerungen aufgefrischt und über den schon vollzogenen Sprung in die Selbständigkeit diskutiert.

Kulinarisch wurden wir himmlisch bewirtet und verwöhnt. Le maître Mon-

sieur Aeberhard und seine Servicebrigade haben uns fürstlich bedient.

Steinreiche Schweiz

Nach einem ausgiebigen Frühstück stand am Montag, dem 12. November eine Führung durch unser Bundeshaus auf dem Programm. The Capitol of Switzerland, Hand aufs Herz, wer von Euch kennt das Bundeshaus? Das bald hundertjährige Gebäude wurde in Mischbauweise erstellt. Aus Gestein von 16 verschiedenen Kantonen wurden die tragenden Elemente gefertigt. Eine prächtige und farbenfrohe Komposition bietet sich dem Besucher. Tatsächlich, die Schweiz ist doch «steinreich».

In seinem Referat zeigte Botschafter Manz viele Gemeinsamkeiten zwischen Diplomaten und Hoteliers auf.

Der Diplomat wie auch der Hotelier sind auf ein intaktes Familienleben und auf die Unterstützung und Mitarbeit des Ehepartners angewiesen.

Hoteliers sind Ambassadors der Gastfreundschaft.

Diplomaten wie Hoteliers betreiben in angenehmer Atmosphäre Werbung für ihr Land.

Beide Berufe befinden sich in Umwandlung: neue Herausforderungen in der Administration und sich stetig verändernde Mentalitätsbegriffe.

Neue Philosophien fürs 3. Jahrtausend sind zu entwickeln.

Des Schreiberlings Vorschlag zum «silbernen Jubiläum» des VDH-Seminars: ein Referat zum Thema «Der Sprung in die Pensionierung».

Johann R. Erne

INTERVIEW



Interview mit Andreas Weissen, Regional-Koordinator WWF Oberwallis

Weg vom Bauen

In Chermignon wurde ohne Baubewilligung, aber im Einverständnis mit dem Gemeinderat ein Golfplatz errichtet, der sich zumindest auf den ersten Blick gut in die Landschaft einfügt. Dennoch fordern Sie die Wiederinstandsetzung des ursprünglichen Zustandes. Warum?

Auf den ersten Blick fügen sich alle Golfplätze gut in die Landschaft ein. Aus der Nähe betrachtet, entpuppen sie sich oft als lebensfeindliche Felder par excellence. Die Wiederinstandsetzung ist für uns eine Forderung, die in erster Linie darauf hinweist, dass man einfach nicht illegal bauen soll. Und solange mit Nachbewilligungsverfahren illegale Bauten sanktioniert werden, ermutigt man alle Promotoren, mit der Pflasterkelle und dem Bagger zuzuschlagen.

Sie haben immer wieder betont, dass der WWF nichts grundsätzlich gegen Golfplätze einzuwenden hat. Aber wo ziehen Sie die Grenzen? Welche Projekte werden bekämpft und welche beantwortet?

Der WWF verlangt eine kantonale Planung, die eine gewisse Anzahl Golfplätze festlegt. Wertvolle Biotope, also Trocken- und Feuchtstandorte kommen für uns als Golfplatz nicht in Frage. In Frage kommt in erster Linie Bauland. Wir haben im Wallis überdimensionierte Bauzonen, die für das mehrfache der heutigen Bevölkerung ausreichen. Da Rückzonen anscheinend politisch nicht möglich sind, so wäre dies eine gute Gelegenheit, solche überdimensionierte Bauparzellen in Golfplätze umzuwandeln.

Das heisst, wenn jetzt in Randa statt der 150 Chalets ein Golfplatz geplant wird, sollte dies den WWF eigentlich freuen?

Es sollte, und je nachdem wie das Projekt im Detail ausgearbeitet wird, ist es sogar möglich, dass es den WWF freuen wird.

Sie wünschen einen vermehrten Dialog mit den Promotoren von Tourismusprojekten. Ist der WWF wirklich kompromissbereit?

Der WWF ist kompromissbereit, wenn es sich um Projekte handelt, die wirklich dem Grundsatz des qualitativen Tourismus entsprechen. Wenn aber Skipisten in BLN-Gebieten, also in Landschaften von nationaler Bedeutung, geplant sind - wie beispielsweise in der Aletschregion - oder wenn neue Skigebiete wie am Sidelhorn oder in Albinen gebaut werden sollen, so ist eine grundsätzliche Opposition von uns zu erwarten.

Aber die Fronten haben sich verhärtet. Immer häufiger tritt der WWF als Baupolizei und Kläger auf. Geht es dem WWF heute wirklich noch um die Sache, den Naturschutz?

Um was sonst?

Um Parteipolitik.

Der WWF ist parteipolitisch unabhängig.

Dem WWF wird aber doch vorgeworfen, er bekämpfe praktisch jedes Tourismusprojekt und verleite die Promotoren geradezu zu illegalem Handeln, indem immer häufiger keine Baugesuche eingereicht werden. Was halten Sie von dieser Kritik?

Hier stürzen sich die Täter selber in die Pose der Opfer. Ohne Bewilligung gebaut wurde im Wallis, bevor es den WWF gab. Im Oberwallis befasst sich der WWF seit zwei Jahren mit Tourismusprojekten. Das Baudekret des Kantons Wallis verlangt schon seit den 60er Jahren, dass für Skipistenplanung und Terrainveränderung ein ordentliches Baubewilligungsverfahren durchgeführt wird. Es gibt hier Leute, die sich in der Rolle der Opfer gefallen, in Wirklichkeit aber im gleichen Stil weiterwursten wie bisher. Aber eigentlich sollten wir heute soweit sein - in den Leitbildern sind wir es - dass man die Schonung der Landschaft, des Kapitals des Tourismus, anerkennt. Im Alltag ist es aber nach wie vor der Bautourismus, die Bauböly, die den Ton angibt und nicht der Dienstleistungstourismus.

Aber grundsätzlich: Das Wallis ist ein Touristenkanton, der sich weiterentwickeln will und wohl auch muss. Sollte der WWF nicht auch dieser wirtschaftlichen Notwendigkeit Rechnung tragen?

Der WWF ist keine wirtschaftliche Organisation, sondern hat zum Ziel, Lebensräume und eine natürliche Vielfalt zu erhalten. Heute hat dieser expansive landschaftszerstörende Tourismus zur Folge, dass immer mehr schützenswerte Gebiete bedroht werden. Die Zukunft des Tourismus - um mit Jost Krippendorf zu sprechen - hängt nicht von der maximalen Erschliessung unserer Landschaft, sondern von der Bewahrung von möglichst viel landschaftlicher Schönheit ab.

Wie sehen Sie den Walliser Tourismus der Zukunft?

Der Walliser Tourismus der Zukunft muss wegkommen vom Tagesausflugs-tourismus, muss darauf abzielen, die vorhandene Kapazität von immerhin 250 000 Betten besser auszulasten als heute. Wir müssen weg vom Bautourismus. Wir haben genug Bettenkapazität erstellt. Es geht jetzt darum, diese zu bewirtschaften. Verglichen mit der Parahotellerie, ist die traditionelle Hotellerie die landschaftsschonendste und ökologischste Form des Tourismus. Sich mehr Zeit nehmen, Dauergäste anlocken und nicht auf Masse und das schnelle Geld machen. Die ökologischen Folgen kurzfristigen Gewinnstrebens sind heute greifbar. Die ökonomischen Folgen werden in Zukunft deutlich, wenn wir nicht aufhören, die Landschaft zu zerstören.

Interview German Escher



Soll mit einem Golfplatz verhindert werden: Feriendorf Klein Matterhorn mit 150 Chalets. Bild Escher

18 Löcher statt 150 Chalets

Golfplatz soll Feriendorf verhindern

Eine ungewohnte und entsprechend teure Strategie gegen ein baureifes und bewilligtes Feriendorfprojekt verfolgen die Gemeindebehörde und Tourismuskreise im Matter-

tal: Statt der umstrittenen 150 Chalets soll in der Bauzone Randa für rund 18 Millionen Franken ein 18-Loch-Golfplatz gebaut werden.

GERMAN ESCHER

Nicht etwa Umweltschützer, sondern Kommunalpolitiker, Hoteliers und weitere Tourismuskreise aus Zermatt, Täsch und Randa wollen unter der Federführung von Werner Perrig, Ersatzrichter am Bundesgericht und Präsident der Golf Mischabel AG, das Feriendorfprojekt «Klein Matterhorn» in Randa verhindern.

«Es hat in den letzten Jahren ein gewisses Umdenken stattgefunden», stellt Kurdirektor Amade Perrig fest. Der Komplex mit 150 Chalets und entsprechender Infrastruktur wurde zwar von der Gemeindeversammlung gutgeheissen, der Quartierplan vom Staatsrat genehmigt, eine Verfahrensbeschwerde des WWF abgewiesen und die Baubewilligung erteilt.

Dennoch hat sich im Mattertal Widerstand formiert. Die Gegner fürchten zu Recht negative Auswirkungen. Kurdirektor Perrig: «Die dort bewilligten Gasbetten würden den ohnehin schon hohen Tagesausflugs-tourismus weiter erhöhen und die Anlagen und Einrichtungen von Zermatt weiter belasten.» Erneute Kapazitätsausbauten am Fusse des Matterhorns wären die Folge. Aber dies will man mit allen Mitteln verhindern.

Golf als Diversifikation

Statt zusätzlicher Beherbergungskapazität und einer dadurch bedingten weiteren Verschlechterung der Bettenbelegung, soll nach den Worten Perrigs ein «Angebotssegment im Dienste der Qualitätssteigerung» entstehen. Mit einem Golfplatz - so die kurortspolitische Argumentation - könne eine auf Qualität ausgerichtete Diversifikation des Sommerangebotes geschaffen wer-

den. Gemeindepolitiker und Tourismuskreise treffen also gleich zwei Fliegen auf einen Schlag: Angebotsverbesserung und Verhinderung eines überrissenen Feriendorfprojekts, das keineswegs mehr in die heutige Tourismuslandschaft passt.

Doch der Doppelschlag hat seinen Preis. Rund 18 Millionen Franken soll der Golfplatz in Randa kosten. Allein für Bodenkäufe und die Abgeltung bisher aufgelaufener Projektierungskosten der Chaletplaner müssen stolze 9 Millionen Franken hingelegt werden. Mit einer jetzt angelaufenen Aktienkapitalerhöhung auf 6 Millionen Franken und Beiträgen der Clubmitglieder, die sich je nach Herkunft auf 4000 bis 16 000 Franken belaufen, hoffen die Golf Mischabel AG und der Golfclub Matterhorn ihr Spielparadies finanzieren zu können.

Da sich ein Grossteil der insgesamt 45 Hektaren im Bauland befindet, wäre ein Golfplatz nicht zonenkonform. Die Standortgemeinde wird deshalb neu

eine Zone für Sport und Erholung schaffen und dem Stimmvolk unterbreiten müssen. Angesichts der touristischen Bedeutung und der Tatsache, dass die Golf AG der Gemeindekasse als Abgeltung für die durch den Bauverzicht des Feriendorfes entstandenen Gebührenverluste rund 400 000 Franken bezahlen wird, werden Einheimische dem Golfplatz wohl zustimmen. Auch die Umweltorganisationen haben nach einer ersten Begehung signalisiert, mit dem Golfplatz leben zu können. Eine definitive Stellungnahme werde jedoch erst im Verlauf der Planaufgabe abgegeben, heisst es beispielsweise beim WWF.

Die Golf AG hofft, das definitive Baugesuch im Herbst nächsten Jahres einzureichen. Läuft alles nach Wunsch, dürften die Golfer 1994 vor den Toren Zermatts zum ersten Ballabschlag aus-holen.

Golfplatz-Planung gefordert

Eine allfällige Opposition gegen den Golfplatz in Randa ist in einem gesamt-kantonalen Kontext zu sehen: Auch wenn die Umweltorganisationen diesem Projekt grundsätzlich nicht ablehnend gegenüber stehen, muss mit einer Einsprache des WWF gerechnet werden. Man streube sich nicht gegen jedes Golfplatzprojekt, wolle aber klare Prioritäten setzen, erläutert etwa der Regionalkoordinator Andreas Weissen (siehe auch nebenstehendes Interview) die Politik des WWF. Solange sich die Walliser Regierung aber nicht zu einer konkreten Golfplatzplanung durchringen kann, wird der WWF angesichts der Flut von über 20 Golfplatzideen mit Einsprachen und Beschwerden Druck ausüben, denn für Weissen ist klar: «Es geht nicht an, dass jede zweite Gemeinde mit einem Golfplatz liebäugelt.»

Golfieber

Das Golfplatzprojekt Randa hat am Fusse des Matterhorns eine eigentliche Welle der Begeisterung ausgelöst. Laut Auskunft von Kurdirektor Amade Perrig sind innert 24 Stunden rund 280 Einheimische dem neuen Golfclub «Matterhorn» beigetreten. Und dies trotz der happigen Eintrittsgebühr von 10 000 Franken. Die Tatsache, dass mit dem Golfplatz ein umstrittenes Feriendorf verhindert werden kann, hat laut Perrig auch viele nicht am Sport Interessierte zu einem Beitritt bewogen.

Fass ohne Boden

Regierung hilft bedrängtem Sportzentrum

Sportzentren gehören in vielen Kurorten zum guten Ton, ein Geschäft aber sind sie fast nirgends. Nicht selten erscheinen Sportanlagen den Gästen und den Verantwortlichen als fast selbstverständliche Dienstleistung; eine befriedigende Auslastung wird nur selten erreicht, ja oft nicht einmal angestrebt.

Dass beispielsweise in Mürren ein grosszügiges Sportzentrum nur schwerlich rentieren kann, versteht sich von selbst, die verantwortliche Aktiengesellschaft steht denn auch tief in der Kreide. 1981 war mit dem Bau begonnen worden, 1983 wurde er fertiggestellt und in Betrieb genommen, rentiert hat er nie. Gegen zwanzig Millionen Franken hat das Alpine Kur- und Sportzentrum in Mürren gekostet, gut sieben Millionen Franken steuerte der Kanton Bern bei, fünf Millionen kamen von der Fremdenverkehrs-förderung. In Mürren befindet sich unter anderem eine grosse Mehrzwecksporthalle, ein wettkampftaugliches Hallenschwimmbad und eine Curlinghalle.

Bis 1987 konnte die AG mit einer Mehrheitsbeteiligung des Schweizerischen Landesverbandes für Sport SLS unter Betriebsleitung des Kurdirektors ihren finanziellen Verpflichtungen nachkommen, seither sind jedoch die Zinsen und Amortisationsaufgeläufe. Allein der Kanton Bern wartet auf gut eine halbe Million Franken.

Der Bernische Regierungsrat, die Exekutive des Kantons, scheint indessen nun gewillt, den Schuldenberg mit abzutragen: Er empfiehlt nämlich seinem Parlament, dem Sportzentrum die gesamte Restschuld zu erlassen. Die Geschäftsprüfungskommission der Legislative ihrerseits hatte kurz vorher in derselben Sache einem Schuldenerlass nur unter Vorbehalt zugestimmt: Die finanzielle Zukunft, sprich die Auslastung der Anlagen, sei nicht gewährleistet, das Sportzentrum mithin nach wie vor ein Fass ohne Boden.

Im Dezember wird nun das bernische Parlament über den Antrag seiner Regierung zu entscheiden haben. Überraschungen sind nicht ausgeschlossen. PG

550 Kilometer im Schwung

Neue Skiregion von Frutigen bis Villars

Die erfolgreiche Zusammenarbeit der beiden Nachbarregionen Gstaad und Super Ski Region und Adelboden/Lenk, neu mit Frutigen, wird ab dieser Wintersaison ergänzt durch die Region Alpes Valdoises. So können zwischen Frutigen und Villars nun dieselben Skibillette benutzt werden.

Der winterliche Alpenraum muss sich heute gegen die südlichen Verlockungen von Sonne, Sand und Meer wehren. Die drei Skiregionen Gstaad Super Ski Region (Saanenland, Rougemont, Châteaud'Ox und Teile des Obersimmentals), Adelboden/Lenk (neu mit Frutigen) und Alpes Valdoises (Les Mosses, Les Diablerets, Leysin, Villars und Gryon) stellen deshalb Partnerschaft statt kurzfristiges Konkurrenzdenken in den Vordergrund. Sie behalten dabei ihre Eigenständigkeit und ihren Charakter durchaus bei, wie Peter Kuntz, Geschäftsführer der Gstaader Super Ski Region, festhält.

Wer sich in den drei Skiregionen einen Skipasspartout (Wochen- oder Tages-

wahlabo) von mindestens sechs Tagen Gültigkeitsdauer kauft, sichert sich ein grossflächiges Skivergnügen. Frau und Mann profitieren von einer neu entstandenen überregionalen Grossskiregion mit 170 Bergbahnen und 550 Kilometer Skipisten, von einem «grenzenlosen Skivergnügen von Adelboden bis an die Ufer des Genfersees», so der Pressetext. Als Neuheit im Miteinander der Schweizer Anbieter gilt, dass im Fallprospekt der neu entstandenen Skiregion, auch die Panoramen mit den Pistenplänen der Nachbar-Skigebiete veröffentlicht werden.

Fast grenzenlos

Hinzu kommt, dass wer ein Saisonabonnement der Gstaad Super-Ski Region besitzt, zusätzlich in den Genuss kommt, das Oberengadin mit St. Moritz und jetzt neu Kitzbühel im Tirol ohne Aufschlagspreis zu entdecken. Das ermöglicht es dem Skifahrer, über 3000 Bergbahnen und Skilifte mit etwa 1100 Kilometer Skipiste zu benutzen.

Was noch verbessert werden soll und als nächstes ansteht, ist die Vereinheitli-

chung der in den drei Skiregionen noch unterschiedlichen Skikarten-, Abrechnungs- und Kontrollsysteme. Kuntze weist darauf hin, dass es Ziel der drei Skiregionen ist, auf ein kompatibles System umzusteigen, das auch den Verkauf erleichtert wird. So könnten die Tageskarten durch die Anreisenden bereits an den Bahnhöfen des Mittellandes bezogen werden. UM

OERTLE TEXTIL AG 9030 ABTWIL SG

- Bettwäsche
• Bettwaren
• Reinigungen
• Frotté-Wäsche
• Tisch-Wäsche

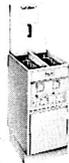
persönliche Beratung Tel. (071) 31 48 31 Fax (071) 31 48 32

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

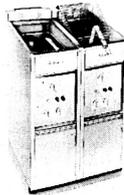
Alle Friteusen mit trockengangfesten Chromnickelstahl-Heizkörpern, modernster DIALOG-Schaltung, automatischer leistungsgesteuerter Öl-/Stromsparschaltung.



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
90x40x86 cm



Typ: P-2/94-DIALOG
2x7 oder 2x9 Liter
2x7 Liter
12 kW Fr. 4130.-
2x9 Liter
12 kW Fr. 4400.-
2x10 Liter TURBO
20 kW Fr. 5620.-
Masse:
2x7 Liter 40x58x80 cm
2x9 Liter 50x58x80 cm



NORMA-DIALOG 3368
2x12 Liter, 16,5 kW
60x60x85 cm
Fr. 5860.-
Typ 3379, 16,5 kW
60x70x90 cm
Fr. 6140.-
Typen 3368/3379
JET, 21,6 kW
Mehrpreis Fr. 300.-



Typ PENSION 1/94
9 Liter
6 kW, 25x58x80 cm
Fr. 2200.-
PENSION 1/94-TURBO
10 Liter
10 kW
Fr. 2810.-



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 braun
Fr. 970.-
Fahrbar 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, Telefon Büro (01) 53 20 08, Lager (01) 53 20 03 ◊, Fax (01) 382 04 16

DIE KOMPAKTE

Vielseitig variables Interieur
mit 6 Plätzen oder bis
2500 Liter Laderaum, für nur
18750.-



GROSSRAUMLIMOUSINE



Ein Vorreiter im Trend, der Wagon: auf kleinster Fläche ein Maximum an Raum und Vielseitigkeit. Mit 6 Komfortsitzen, die sich auf die unterschiedlichsten Arten nutzen lassen. Und von denen man die beiden vordersten nach hinten drehen kann. Oder 5 herausnehmen, sodass der Wagon mit 2500 Litern Laderaum im Geschäft mithilft. Auch fürs Picknick oder als Schlafwagen gibt er sich gerne her, denn seine Vielseitigkeit erlaubt zwischen 1 und 6 Plätzen noch weitere Nummern. Und alles mit der Sicherheit des 4WD per Knopfdruck, in berühmter Subaru-Qualität und mit 52 kräftigen PS aus einem spar-

samen 1200er. Was will man mehr für weniger als 20 000 Franken, genau für nur 18750.-? Weitere Informationen beim Importeur: Streag AG, 5745 Safenwil, Telefon 062/99 94 11, und den über 300 Subaru-Vertretern. Günstiges Subaru-Multi-Leasing. **SUBARU 4WD** Wegweisende Spitzentechnik. Telefon 01/495 24 95.



SUBARU WAGON 4WD

I ♥ NEW YORK

Beny Epstein nimmt Stellung

Im neuen Swissair-Winterkatalog «The Alpine Experience» fallen die vielen neuen Städteangebote auf. Im letztjährigen Katalog opferte man nur gerade eine Seite für Hotelangebote in Zürich und Genf. Diesmal jedoch findet man eine Seite «City Shortstops» mit Angeboten in Zürich, Genf und München sowie fünf Seiten «City Breaks» mit Angeboten in Paris, London und Amsterdam. Peter S. Beard, Manager Tour Department bei Swissair Nordamerika in New York, hat eine ganz einfache Erklärung dafür: «Vom Skitourismus allein können wir nicht mehr leben.» Mitte November lagen die Buchungen um die 15 Prozent hinter dem Vorjahr zurück. Als Grund für diesen Rückgang sieht Beard weniger den Dollar als die Schneeknappheit der letzten Jahre.

In welchem Ausmass die amerikanischen Skistationen von der alpinen Schneeflaute profitieren werden, lässt sich noch nicht beurteilen. Die Verantwortlichen beschäftigen sich mit der Frage der Rezessionsresistenz des Skitourismus. In den 70er Jahren nämlich konnten konjunkturelle Tiefs dem Skibusiness wenig anhaben, wie die Statistiken belegen. In der Rezession Anfang der 80er Jahre hingegen ging das Verkehrsaufkommen auf den amerikanischen Skipisten laut «Wall Street Journal» um 10 Prozent zurück. So blickt man sorgenvoll in die nahe Zukunft und hofft, dass wenigstens der Schnee kommen werde. Selbst die überwältigenden Buchungszahlen bringen die Verantwortlichen nicht zum Jubilieren. Steamboat Springs Ski Resort im nördlichen Colorado vermeldete Mitte November ein Buchungssplus von 24 Prozent gegenüber dem Vorjahr und West Virginia's Snowshoe Mountain Resorts ein solches von 20 Prozent.

Von West bis Ost gibt es ähnliche Zahlen zu vermelden. Doch mahnig befürchtet, dass es sich hier um einen Frühbuchungstrend und nicht um einen Nachfragezuwachs handelt. Ein Frühbuchungstrend deshalb, um von den in Aussicht gestellten Flugpreiserhöhungen nicht betroffen zu sein. Dass Anlass zu Skepsis gegeben ist, beweist auch das Beispiel Aspen. Nobelpreisträger dieser Art haben normalerweise ihre eigene, rezessionsgeprüfte

Kundschaft. Dennoch warf Aspen Anfang November eine Art Last-Minute-Angebot mit Skiliftpreisen von \$ 3.75 auf den Markt, so wie anno 1947 bei der Einweihung der Skistation.

Nichts Neues im Falle von Dial Switzerland. Eigentümer Baruch Epstein sitzt nun im Büro von B.C.B. Travel in Miami und ist unter der Nummer 305-963 0940 erreichbar. Einigen Leuten soll er dem Vernehmen nach erzählt haben, dass die amerikanischen Reisebüros Dial Switzerland oft als Verkehrsbüro «missbraucht» und allgemeine Informationen einholen. Die hohen Kosten der 800-Nummern seien dann nicht mehr zu verkraften gewesen. Das habe sich vor allem dann intensiviert, als der Verkauf der Bahnbillette vom Swiss National Tourist Office zu French Rail überging.

Baruch Epstein war nicht sonderlich erfreut, als ich ihn anrief und mich nach dem Stand der Dinge erkundigte. Er sei von der *hotel + touristik revue* oft unkorrekt angegangen worden und wolle zuerst mit seinem Anwalt sprechen, ob er sich äussern wolle. Zwei Tage später gab er mir dann einen Kommentar ab, den ich auf Band aufnehmen durfte und der an dieser Stelle wörtlich und ungekürzt wiedergegeben werden soll:

«Mister Chatelain: Dial Switzerland Instant Reservation Incorporated ist out of business and closed. Dial Switzerland Instant Reservation Incorporated has no assets. All establishments such as hotels, tourist offices, incoming operators and other suppliers in Switzerland and in the U.S. have been fully informed. As you are a reporter for a paper which is owned by the Swiss Hotel Association and which is an interested party in this matter no further statements are made to you. In case you will write any additional or different quotes attribute it to me it will be held against you and against the *hotel revue* and against the Swiss Hotel Association. Mister Chatelain, we have come to the end of our phone conversation. Good bye Mister Chatelain. Thank you.»

Worauf Beny Epstein den Hörer auflegte – sind noch Fragen?
Claude Chatelain, New York

Bitte nicht zu selbstgefällig

Horwath-Studie hält Schweizer Tourismus den Spiegel vor

Die Schweiz verfügt über ein gut etabliertes Tourismusprodukt, welches aber der Modernisierung und besseren Vermarktung bedarf. Der Schweizer Tourismus unterliegt der Gefahr, in Selbstgefälligkeit zu erstarren. Dies das Fazit der anlässlich der Tagung «Tourismuspolitik der 90er Jahre» in Bern vorgestellten Horwath-Studie.

URS MANZ



Die Schweiz stehe mit dem Rest der Welt im Wettbewerb um Tourismuseinnahmen, stellte Jonathan A. Bodlender, Präsident der Horwath Consulting in London, Herausgeber der Studie über

langfristige Trends im Schweizer Tourismus und die Rolle des Marketings, eingangs fest. Da neue wettbewerbsfähige Länder und Regionen mit modernen, gut verpackten Produkten auftauchten, könne sich die Schweiz beim Angebot und der Vermarktung ihres touristischen Produktes keine Selbstgefälligkeiten leisten.

Um neue und aufkommende touristische Quellgebiete zu erschliessen, werde die Schweiz auf dem Markt so entschlossen auftreten müssen, wie ihre Konkurrenten dies heute schon tun würden: Ein Rückgang von Ankünften

- Über den Wintersport hinausgehende Sport- und Aktivferien;
- Kurzurlaube, einschliesslich kurze Skiaufenthalte;
- Städteferien.

Bodlender hält fest, dass das Marketing des Schweizer Tourismus unbedingt verbessert werden müsse, wenn unser Land seinen Anteil am grenzüberschreitenden Tourismus halten wolle. Die Branche beginne an einer mangelnden Koordination ihrer Marketinganstrengungen zu leiden. Er empfiehlt daher allen im und für den Tourismus tätigen Institutionen, Image und Marketing des Schweizer Tourismus zu harmonisieren und zu koordinieren. Verbesserungen sollten angestrebt werden durch ein Überdenken des vorhandenen Marketingpotentials, durch eine Verstärkung der Saisonalität höchste Priorität beigegeben werden müsse, denn damit würden bestehende Anlagen und Personal über das ganze Jahr während längerer Zeitspannen effizienter genutzt. Von Saisonhotels und Saisonferienorten sollte das Produkt Tourismus so flexibel gestaltet werden, dass es auch in anderen als den traditionellen Hochsaisonmärkten verwendbar werde.

Flexibler werden

Die Horwath-Studie kommt bezüglich der Saisonalität des Schweizer Tourismus zum Schluss, dass der Glättung der Saisonalität höchste Priorität beigegeben werden müsse, denn damit würden bestehende Anlagen und Personal über das ganze Jahr während längerer Zeitspannen effizienter genutzt. Von Saisonhotels und Saisonferienorten sollte das Produkt Tourismus so flexibel gestaltet werden, dass es auch in anderen als den traditionellen Hochsaisonmärkten verwendbar werde.

Bezüglich des Images des Schweizer Tourismus gab Bodlender zu bedenken, dass sich in der Schweiz eine Imageverbesserung des Tourismus ganz allgemein und der Hotellerie im besonderen aufdränge, dies in Zusammenarbeit mit den Behörden des Bundes, der Kantone und der breiten Öffentlichkeit.

Wer mehr von dieser Horwath-Studie wissen will, kann sie bestellen beim Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga) in Bern, bei dessen Dienst für Tourismus, Telefon (031) 61 27 52 oder 61 29 38.

Empfehlungen an Hotellerie

- Zum Teil vorhandene Selbstgefälligkeit überwinden. Nicht nur Kosten, sondern auch Marketing Aufmerksamkeit schenken.
- Stand der technischen Einrichtungen verbessern. In den letzten Jahren sind die Kosten für computergestützte Systeme drastisch gesunken.
- Job Enrichment auch in der Hotellerie. Angesichts der Probleme, geeignete Arbeitskräfte zu finden, bessere Arbeitspraktiken anregen.
- Der Schweizer Hotellerie-Verein muss unbedingt marketingorientiert bleiben. Er muss geeignete Mitglieder zur Mitgliedschaft bei geeigneten Marketingkonsortien auffordern.
- Marketing muss als obligatorisches Fach an allen Hotelfachschulen gelehrt werden. *UM*

Empfehlungen an SVZ

- Unbedingt marketingorientiert bleiben.
- Weiterhin in Zusammenarbeit mit lokalen und kantonalen Behörden sowie der Privatwirtschaft jährliche Themen entwickeln. Mit einem Hauptthema im Mittelpunkt und dazu einigen ergänzenden Nebenthemen. Die Durchsetzung dieser Themen entschlossen angehen.
- Ein grosser Teil des SVZ-Budgets entfällt heute auf laufende Kosten statt auf eigentliches Marketing. Mehr für das Marketing ausgeben. *UM*

aus unseren Nachbarländern sei ange-sagt. Dieser könnte aber künftig durch einen Anstieg von Ankünften aus Skandinavien, besonders aus Schweden, ausgeglichen werden. Japan und die Schwellenländer seien im Begriff, ihr Reisevolumen zu vergrössern, dies sei ebenfalls ein nicht zu unterschätzendes Potential für die Schweiz, so die Prognose der Horwath-Studie.

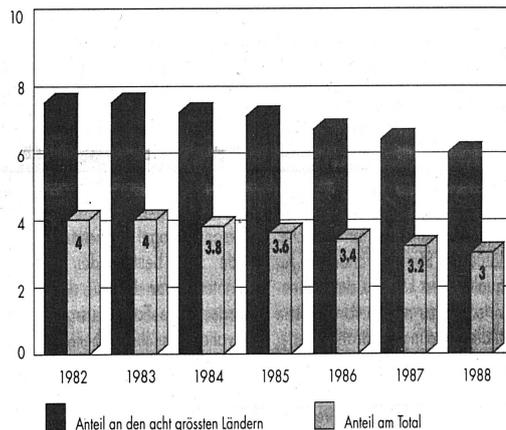
Marketing unbedingt verbessern

Um die Nachfrage aus den angestammten Märkten zu halten, werde es angesichts der Konkurrenz nötig sein, aktiver und aggressiver für die Schweiz zu werben. Folgende spezialisierte Tourismusaktivitäten müssen von der Schweiz stärker ausgebaut werden:

- Konferenz- und Incentive-Tourismus;

Anteil der Schweiz in % am internationalen Tourismus

Entwicklung 1982-1988



Quelle: World Tourism Organisation/Horwath & Horwath

Die Volkswirtschaft

Noch hält die Schweiz international bezüglich der Tourismuseinnahmen den achten Platz. Sie muss sich aber anstrengen, um diesen zu halten. Die Konkurrenz ist stark.



Baum der Gastfreundschaft

Eine Kastanie, im Grunde keine einheimische Pflanze und demnach selber Gast, soll die Gastfreundschaft in der Stadt Bern symbolisieren. Zum Abschluss der Feierlichkeiten zu dessen 100-Jahr-Jubiläum stiftete die Stadt «ihrem» Verkehrsverein einen «Baum der Gastfreundschaft». Unser Bild: Verkehrsdirektor Walter Rösli legt wacker Hand an beim kürzlich erfolgten Pflanzen des Baumes. *Bild Flügiger*

Sauberkeit wirbelt Staub auf

Reaktionen zur Horwath-Studie

Bereits in der Wochenendausgabe vom 24./25. November berichtete die *Financial Times* auf ihrer vielbeachteten Reisesseite über die Ergebnisse der Untersuchung.

«Just too clean» titelte Reisedirektor David Churchill seine Zusammenfassung der Dinge, die er mit der Falschinformation abschloss, dass das Swiss Tourism Office in London für nächsten Frühling eine neue Marketingkampagne plane. Am World Travel Market stellte Joe Bühler, SVZ-Direktor in London, dann richtig: «Es handelt sich natürlich um das grundlegende neue Konzept der Verkehrszentrale, das aber zu diesem Zeitpunkt noch nicht bereit sein wird.»

Damit aber «The Future of Swiss Tourism» nicht erst in weiter Ferne beginnt, hat er in zehn Kernsätzen den Handlungsspielraum und seine Wünsche an die touristischen Partner abgesteckt. Daraus einige Rosinen:

- Die Schweiz muss als «Value for Money»-Reiseziel vom Kunden erkannt werden.
- Die Anbieter von touristischen Dienstleistungen, dazu gehören ganz bestimmt auch die Hoteliers, müssen

Produkte bereitstellen, die der Markt will. Nicht das, von dem der Anbieter glaubt, der Markt solle sich darauf ausrichten.

- Es ist wünschenswert, dass das Marketing des Tourismusangebots Schweiz zwischen der SVZ, den Regionen, Orten und dem kommerziellen, operationellen Unternehmen harmonisiert stattfindet.
- Das Produkt ist die Schweizer Reise als Ganzes.

Traditionelle Märkte mit lauwarmer Marketing und einem schlechten Produkt zu bearbeiten, bringe nichts. Tourismus dürfe auch nicht den Anstrich von alt und müde haben. Um von diesem Image wegzukommen, brauche es eine Koordination der Marketinganstrengungen, die Voraussetzung sei, um den benötigten Imagewechsel auch zu erreichen. Zum Vorwurf der klar erkennbaren Selbstgefälligkeit der Branche im Horwath-Bericht, vermerkt Bühler, dass zwar die Kosten der Schweizer Hotellerie als Problem dargestellt wurden, dem fehlenden Marketing aber nur spärliche Aufmerksamkeit geschenkt habe.

MC

Reklame

EUROCAVE™

Der Weinklimaschrank
20 verschiedene Modelle

HYPRO®

Hypro AG, 6023 Rothenburg
Buzibachling 1, Tel 041 / 53 81 33

GRATIS - KATALOG

Name: _____

Strasse: _____

PLZ, Ort: _____

Roland schleicht sich in die Gästezimmer



Und das schätzen die Nachbarn an Roland besonders: Weil sein Piano über einen Kopfhöreranschluss verfügt, können auch sie ihren Abend und ihren Schlaf geniessen. Tagsüber machen verschiedene Klangfarben das Zuhören ohnehin zur Freude, nicht zuletzt, weil sich Roland's Piano nie verstimmt.

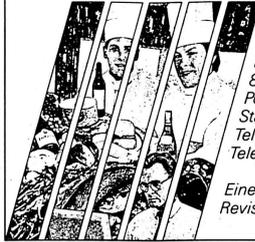
Bestellen Sie unsere Broschüre «Digital Piano». Tel. 061 98 60 55 oder Roland CK (Switzerland) AG, 4456 Tenniken

Roland
CREATIVE PIANOS

Haben Sie Fragen zur Betriebs- und Buchführung?

Unsere Spezialisten unterstützen Gastgewerbe und Hotellerie in allen Fragen der Buchführung, Saläradministration, Steuern, Betriebsorganisation und der Anwendung von EDV. Rufen Sie uns doch an und lassen Sie sich über unsere Dienstleistungen informieren.

prorest treuhand



Prorest Treuhand AG
8035 Zürich
Postfach 329
Stampfenbachstr. 109
Telefon 01/365 66 22
Telefax 01/365 64 64

Eine Gesellschaft der Revisuisse-Gruppe

30840/299170

RAUCH + FEUER-ALARM 

für Häuser, Wohnungen, Büros, Kleinfirmen, Schulen, Heime
Schutz + Sicherheit gegen Verluste wie Wertsachen, Mobiliar, Ersparnisse, Gebäude, Menschenleben

- Erfasst Brände im Frühstadium, bevor Lebensgefahr besteht
- Batteriebetrieb 1 Jahr
- Lautstarke Alarmsirene eingebaut
- Kontroll-Lampe, Test und Batterie-leer-Alarm fest eingebaut - Prospekt verlangen
- Notstromlampe

MEGA-SMOLARM mit Relais Fr. 292.-
MEGA-SMOLARM Fr. 232.- (inkl. Alkali-Batterien)

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



Türanhänger/Étiquette de porte Art. Nr. 777-1

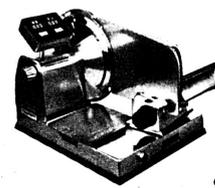
Karton zum Anhängen an die Zimmertür, 20 x 11 cm, Schlüssellochform, bedruckt, «Bitte nicht stören» und «Bitte Zimmer aufräumen» / 20 x 11 cm recto rouge «Prière de ne pas déranger», verso vert «Prière de faire la chambre de suite»
Preis per Bund/prix par paquet
Bd/Pq. 1 5 10
Fr. 33.- 30.- 27.-
Bestellen Sie noch heute!
Veuillez commander dès maintenant!
Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

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

Otto Mathys

OMRON Kassensysteme



- Modelle für jede Betriebsgrösse u. jedes Budget
- Einfachste Bedienung
- Modernste Elektronik
- Höchste Qualität und Zuverlässigkeit
- Funkruf in allen Fahrzeugen, **Piktoddienst**
- Eigene Systemabteilung
- Kassen sind unser Beruf
- Tausende von Referenzen in der ganzen Schweiz
- **50 Jahre Dienst am Kunden**
- Filialen und Servicestellen in: Aarau, Bern, Buchs SG, Littau/Luzern, L'Isle/Lausanne, Zürich

Es interessiert mich mehr über OMRON zu erfahren

Name _____ Adresse _____

PLZ/Ort
OTTO MATHYS AG Marchweg 6 5035 Unterentfelden Tel. 064 45 01 1

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

Farbfernseher - Akustikanlagen
Jetzt wollen plötzlich viele Hoteliers mehr über uns wissen. SIE AUCH?

Dann verlangen Sie unser Angebot! Es wird Sie überraschen.

Hitton Hotelkommunikation
Paul Weiker
Hofwiesenstrasse 13
CH-8305 Dietlikon ZH
Telefon (01) 833 05 58



«Ex. Sondyna»



PTT/SEV-geprüft

Biennophone «Minitel»
Kompakt-Telefonrundspruchgerät in Miniausführung ohne Weckuhr

Prospektständer aller Art!



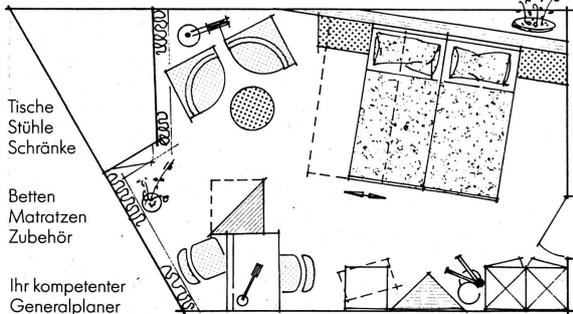
erma-dietikon
E. Matt
Moosmattstrasse 6
8953 Dietikon
Tel. (01) 740 29 91
Fax (01) 741 45 44

Verlangen Sie Gratisprospekt

30811/186805

Zeitgemässe Hotelmöblierung

- fantasievoll
- unkompliziert
- kostensparend
- termingerechte Lieferungen in Spitzenqualität



KLEINER HOLZMANUFAKTUREN AG

Fabrikation von Möbel-Systemen
Zentrum für Möbel-Design
Ossingerstrasse
CH-8526 Oberneunforn TG
Telefon 054/45 25 25
Telefax 054/45 18 53

COUPON

WIR WÜNSCHEN MEHR INFORMATION ÜBER HOTELZIMMER

HOTEL _____
ZUSTÄNDIG _____
ADRESSE _____
PLZ / ORT _____



VITESSA

Die komplette Buffet-Organisation

Kellner-Selbstbedienungs-Anlage
Hotel- und Gastgewerbe-Elektronik

VITESSA AG, CH-3065 Bolligen
Telefon (031) 58 86 58
Büro Lausanne
Telefon (021) 37 59 46

Aus den Regionen

Wallis

Die Tourismusregion «Rund um Visp» sucht einen neuen Verkehrsdirektor. Dieses Amt hat seit Anfang Jahr das Planungsbüro von Peter Furger wahrgenommen. Da dieser aber neu auch die Regionalstelle der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für das Berggebiet (SAB) übernommen hat, reichte er auf Mitte 1991 seine Demission ein. Der Aufgabenbereich des Verkehrsdirektors ist vielseitig. Nebst dem Verkehrsverein Visp und der Betreuung der gesamten Tourismusregion ist der Furger-Nachfolger auch für die Litternahalle sowie das im kommenden Jahr in Betrieb gehende grosse Kultur- und Kongresszentrum «la Poste» verantwortlich. *ger*

Im Skigebiet von Crans-Montana hat man auf die neue Wintersaison hin wacker investiert. So wurde die bestehende Sesselbahn Pas-du-Loup durch eine neue Vierer-Sesselbahn mit einer Stundenkapazität von 2400 Personen ersetzt. Im weiten sind der neue Skilift Mt. Lachaux-Cry d'Err und für die Sechser-Gondelbahn Montana-Cry d'Err eine neue Mittelstation erstellt worden. *ger*

Berner Mittelland

Die Regierungen der Städte Freiburg im Breisgau und Bern haben beschlossen, ab 1. November 1990 die Verbundabonnemente der Freiburger Verkehrs AG und der Städtischen Verkehrsbetriebe von Bern gegenseitig anzuerkennen. Berner mit «Bäre-Abi» können somit künftig in Freiburg i. B. kostenlos Tram und Bus fahren, das gleiche gilt für Inhaber von Monats- und Jahreskarten der Zähringerstadt im Schwarzwald, wenn sie die Bundesstadt besuchen. *MT*

Berner Oberland

Unter der neuen Direktion von Walter Felix wird das Steigenberger Hotel zwischen Schönried und Saanen für rund 6,5 Millionen Franken modernisiert und erweitert. Ausser für die Erneuerung der Zimmer, des Restaurants und der Bar ist das Geld für neue Konferenzräume sowie für einen Neubau von 25 Zimmern vorgesehen, die zu einem Drittel für das Personal gedacht sind. *PG*

1991 ist ein besonderes Jahr für die Lenk, denn vom 2.-9. Januar wird zum 50. Mal das Schweizerische Jugendklatager durchgeführt, an dem jeweils rund 600 Kinder und 200 Helfer aus der ganzen Schweiz teilnehmen. Zum Jubiläum wird am offiziellen Eröffnungstag vom 3. Januar erstmals ein spezielles Winterfest unter Mitwirkung von nationaler Prominenz veranstaltet.

Zürich

Zum 15. Mal bereits wird vom 6. bis 9. Dezember im Züsä-Ausstellungsgelände in Zürich die Weihnachts-Sammelerbörse durchgeführt. Mit rund 700 Ausstellern aus der Schweiz und dem benachbarten Ausland hat sich die Ausstellung zum grössten Schweizer Antiquitätenmarkt entwickelt. *MM*

Graubünden

Die Davos-Parsonn-Bahnen warten mit Saisonbeginn mit einer Schweizer Novität auf: Am vergangenen Samstag wurde die erste Tele-Informationsanlage in Betrieb genommen. Sie ermöglicht dem Skifahrer bereits in der Eingangshalle der Parsonn-Bahn einen Blick ins Skigebiet. Diese visuellen Informationen können aber auch im Hotel oder zuhause empfangen werden und sollen den Entschluss erleichtern, sich in hoffentlich sehr oft sonnige Höhen zu begeben. Mit einem weiteren Novum will man in diesem Winter bei den Parsonn-Bahnen den Gästen die manchmal unvermeidlichen Wartezeiten erträglicher gestalten: auf einer Showbühne zwischen den beiden Kassenschaltern werden an stark frequentierten Tagen Musiker, Zauberer und sonstige Künstler auftreten. *FS*

Seit vergangem Samstag hat Graubünden ein zweites Lokalradio: Radio Piz Corvatsch hat seine Sendungen aufgenommen. Man wollte ausgewogen über die Geschehnisse im ganzen Sendegebiet informieren und keineswegs St. Moritz-privat sein, erklärte Dino Bornatico, der verantwortliche Leiter. Von grosser Bedeutung ist für Bornatico auch eine umfassende Information der Gäste des Engadins. «Wir hoffen, dass die Besitzer von grossen und mittleren Hotels die für den Empfang von Radio Corvatsch erforderlichen Einrichtungen anschaffen werden, um den Zimmerempfang zu ermöglichen», so der Senderleiter, der verspricht, auch Sendungen bezüglich Pistenvorhältnisse, aber auch Börseninformationen auszustrahlen, dies in mehreren Sprachen. *FS*

Zentralschweiz

Der bekannte Dirigent und Komponist Matthias Bamert, manches Jahr Leiter des Radio-Sinfonieorchesters Basel, wird ab Herbst 1991 Direktor der Internationalen Musikfestwochen Luzern (IMF). Bamert, gebürtiger Berner, heute in London lebend und als Gastdirigent bekannter Orchester tätig, löst Ulrich Meyer-Schoellkopf ab, der nach zehnjähriger erfolgreicher Tätigkeit als Intendant zu den Berliner Philharmonikern wechselt, ebenfalls auf dem Berufsweg. Der gute Name Bamerts bürgt für die Kontinuität der auch nach aussen klingelnden Veranstaltung der Touristenstadt Luzern. *kb*

Einen Spezialprospekt anstelle der sonst monatlichen Veranstaltungsübersicht bringt jetzt der Verkehrsverein Luzern an die Tourismusbörsen und zu den weiteren Empfängern. Darin finden sich nicht nur die gebildete Geschichte der Stadt wie auch ihr eigenes Veranstaltungsangebot für 1991 in deutscher und englischer Sprache, sondern auch dasjenige der ganzen Zentralschweiz. Der Prospekt wird im Frühjahr, wenn auch die letzten Daten und Anlässe touristischer Relevanz bekannt sind, durch ein Einlageblatt ergänzt. *kb*

Willkommen Herr Buchhalter

Groupement-Club für Kadermitarbeiter

Ein neuer Hotelführer, eine massgeschneiderte Medienarbeit und ein Incentive-Ausweis für Kadermitarbeiter, das sind Massnahmen des Groupements des hôtels de tout premier rang de Suisse zur Erfüllung der Vorgabe, noch bekannter und noch besser zu werden.

MARIA KÜNG



Das Bekenntnis zu höchster Qualität ist nur mit qualifiziertem und motiviertem Personal zu verwirklichen. Dessen ist man sich im Groupement bewusst. So überlegte man sich bereits anlässlich der ordentlichen Generalversammlung im Sommer, wie die Personalsituation verbessert, die Treue der Mitarbeiter zum Betrieb und ihre Identifikation mit dem Groupement gefördert werden könnte.

Mehr als ein «Zückerli»

Einstimmig, von positiven Äusserungen begleitet, hiessen die Mitglieder nun das inzwischen erarbeitete Projekt des Mitarbeiter-Clubs mit Stand-by-Card gut. Der Karteninhaber ist berechtigt, in jedem Groupement-Betrieb pro Jahr zwei Übernachtungen (für 2 Personen) zu buchen. Zu bezahlen hat er einen Drittel des publizierten Minimalpreises. Über die Clubzugehörigkeit entscheidet der jeweilige Arbeitgeber. Die Groupement-Hoteliere versprechen sich von diesem Incentive auch einen Weiterbildungseffekt und hoffen, nicht nur mehr Mitarbeiter innerhalb des Groupements zu halten, sondern, dank deren besserer Produktkenntnis auch mehr Gäste.



Emanuel Berger, Präsident des Groupement, empfängt ...

Präsident Emanuel Berger empfahl im weiteren die Beteiligung an bereits bestehenden Erfa-Gruppen für Kaderangestellte, von denen sich jene der Unterhalts-Chefs als besonders fruchtbar erweise.

Konsequenter vorwärts

Richard A. Lendi, Obmann der Qualitätskontrolle, legte die durchwegs zufriedenstellenden «Zeugnisse» der ex-aminierten Mitgliederbetriebe vor. Wie ernst man es nun mit der Verpflichtung zum tout premier rang nimmt und wie sehr man dem Wachstum der Ansprüche Rechnung trägt, beweisen die rund 120 Millionen Franken Investitionen, welche allein das Eden Roc und das Castello del Sole in Ascona sowie das Hôtel du

Rhône in Genf zurzeit investieren oder in nächster Zukunft zu investieren gedenken. Die Versammelten bekräftigten ihren Entscheid, die Qualitätskriterien weder für bestehende noch kandidierende Mitglieder grosszügig interpretieren zu wollen. Die Qualitätskontrolle habe sich schon wiederholt als ausgezeichnetes Instrument erwiesen, um Verwaltungsräten Beine für notwendige Erneuerungen zu machen.

Unter Mutationen gab es Vertretungen neu zu regeln: Marco Torriani, Hôtel du Rhône, Genf, und Michael Gaedeke, Eden Roc, Ascona, sind neue Repräsentanten ihrer Betriebe.

Peter Bally erweist sich als hartnäckiger Unterhändler gegenüber den Kreditkartenorganisationen. Wenn er auch der Amexco noch keine Prozente ausreissen konnte, so erreichte er zumindest eine schnellere Zahlungsabwicklung. Die Vorstände auf diesem Terrain erfolgen koordiniert mit The Leading Hotels of the World.

«Hemmungslos» gegenüber Medien

Dem Ziel, besser bekannt zu werden, dient ein Medienseminar für Groupement-Mitarbeiter. In einer ganztägigen Ausbildungsveranstaltung sollen sie Anleitung zum erfolgreichen Umgang mit den Medien erhalten. Die «Vorarbeiter», das heisst die Hoteliere, des Groupements absolvierten im Anschluss an ihre Herbsttagung eine Übung im Umgang mit den Medien. Zahlreiche Pressevertreter waren der Einladung zur Präsentation des neuen Hotelführers und zur Orientierung über die Qualitätsziele gefolgt. Persönlichkeiten aus dem Tourismus, unter ihnen Nationalrat Dumeni Colombier, Präsident der parlamentarischen Kommission für Tourismus, und Kuoni-Direktionspräsident Peter Oes, bezeugten mit ihrer Anwesenheit der Gruppierung der Luxushäuser Sympathie und ihre Anerkennung für deren grosse Anstrengungen, top zu bleiben. *□*



... dem Guide '91 aus den Händen einer «Living Doll».

Hand in Hand mit Piaget

Inseratenseiten im Groupement-Hotelführer? Nur mit Wenn und Aber mochten sich damals bei der Diskussion um die Neugestaltung ein paar der Mitglieder auf das kommerzielle Glatteis begeben. Sie werden nun deutlich viel aufmerksamer als ihre Gäste prüfen, ob die Uhrenmarke zum Editorial ihres Präsidenten passe oder das Mineralwasser der «weltoffenen Ungezwungenheit» des daneben platzierten Hauses entspreche. Einen Missgriff hat Realisator Marti Publishing, Zürich, kaum getan, und der Blick auf die Kostenseite dürfte Skeptiker endgültig überzeugt haben.

Die Hotels selbst werden mit einer grösseren Aussenaufnahme (wie bisher) und drei Briefmarkenbildchen vorgestellt, die allerdings genügen, um Appetit zu wecken. Aus der Dreisprachigkeit des jeweiligen Kurzbeschriebes ist lediglich das Royal Hotel Bellevue in Kandersteg ausgeschert. Es gibt sich nur englisch. *MK*

Die schwierige Aufgabe, ein Luxushotel in knapp 60 Worten zu charakterisieren, ist noch nicht durchwegs glücklich. Vor allem erstaunt, wie oft die Bezeichnungen Tradition, modernster Komfort, zeitgemässer Luxus und ähnliche Formulierungen verwendet wurden. Das müsste sich im Führer der hôtels de tout premier rang erübrigen, um so mehr als auch im Vorwort das Qualitätscredo abgelegt wird. Dass sie alle Restaurants und zumindest eine gepflegte Küche haben, dürfte der Gast ebenfalls als selbstverständlich voraussetzen.

Hingegen gewinnt man von den Texten her den Eindruck, «Familien-Kinder» seien für die Luxushäuser kein Marktsegment. Ein Eindruck, der von der Tatsache, dass 6 Hotels das Kindergarten-Piktogramm aufführen, nicht widerlegt wird. Sauber und dienlich ist die Angabe der Adressen, Verantwortlichen und Reservationskanäle. *MK*

Ikea steigt ins Hotelfach

Sweden Inns bringen das Hotelfach zum Überlaufen

Trotz massiven Überkapazitäten auf dem nordamerikanischen Hotelmarkt gibt es solche, die neu einsteigen wollen: So zum Beispiel die schwedische Möbelfirma Ikea.

«Willst Du wirklich für diese Leute bezahlen?» – fragt die Stimme in Ikea's TV-Spot, und auf der Mattscheibe sieht man herumstehende Berater, sprich: Verkäufer von traditionellen Möbelhäusern. Ikea hingegen führt keine solchen Menschen auf der Lohnliste und vermag daher mit tieferen Preisen aufzuwarten. Das Konzept besticht. Das schwedische Möbelhaus erfreut sich in Nordamerika eines enormen Zuspruchs.

Erfolgsverwöhnt versuchen sich nun die Schweden auf einem anderen Markt, dem Hotelmarkt. Synergien sind augenfällig: die neuen Hotels werden vom Dachstock bis in den Keller mit Ikea-Möbeln ausgestattet sein. Errichtet wer-

den sie im Einzugsgebiet von bisherigen Möbelhäusern in den USA und Kanada, wo der Name Ikea bereits einen gewissen Bekanntheitsgrad geniesst. Die Möbelkataloge machen dann auf die neuen Sweden Inns, so der Name der Hotels, aufmerksam. Denn die Zielgruppe ist identisch: Der Mann der Mittelklasse, der bei Ikea einkauft, soll auch der Kunde der Sweden Inns sein.

Günstige Zinse, billige Möbel

Es wird mit Sicherheit nicht einfach sein, in einem hart umkämpften Markt Fuss zu fassen. Doch die Schweden sind offenbar mit Glücksgütern gesegnet.

Denn sie wollen das Netz von rund hundert Sweden Inns nicht über Franchising-Verträge oder Konversionen aufbauen, sondern über Neubauten – finanziert mit eigenem Kapital. «Eines der grössten Probleme der amerikanischen Hotellerie sind die hohen Schulden», meinte Chekitan Dev, ein Marketingprofessor an der Hotelfachschule der Cornell Universität, «wenn aber die Schweden ihr eigenes Cash einsetzen können, bleibt ihnen Zeit, das Produkt zu verfeinern und die Belegungsrate langsam zu heben.» Hinzu kommt, dass sich die Sweden Inns zweier Kostenvorteile erfreuen: Sie besitzen, bauen und betreiben die Häuser in eigener Regie und müssen daher keine hohen Pachtzinsen oder Managementgebühren entrichten. Im weiteren können sie sich bei

der Muttergesellschaft mit preisgünstigen Möbeln eindecken.

Sweden Inns gehört zu je 50 Prozent Inter Ikea und einer privaten Holdinggesellschaft, die von Jonathan Myette, einem kanadischen Hotelier, kontrolliert wird. Das erste Haus wird im nächsten Jahr in Montreal in der Nähe des Flughafens eröffnet. Es kostet um die 15 Millionen kanadische Dollar, verfügt über 158 Zimmer und bietet standardgemäss eine Sauna sowie eine schwedische Küche an. Der Zimmerpreis liegt bei 80 bis 90 kanadischen Dollar. *CC*

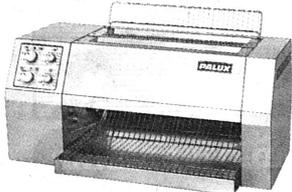
FLASH

Das im Oktober vergangenen Jahres eröffnete, in Dietikon gelegene Dreisternehotel Conti wird von der H&G Hotel Gast AG, Altendorf, per 1. Februar 1991 übernommen und geführt. Als Grund für den Verkauf wird der Tod von Fritz Heinger, der das Conti zusammen mit seinem Sohn Kurt Heinger erbaut hatte, genannt.

Vom H&G-Inhaber Guglielmo L. Brentel ist zu erfahren, dass er ein gut frequentiertes Haus übernimmt. Das 53-Betten-Hotel erwirtschaftete im ersten Betriebsjahr rund 3 Millionen Franken. Als konzeptionelle Änderung will Brentel neu die Restaurants durchgehend an sieben Tagen öffnen und die Bar verstärken. Im weiteren können sie sich bei

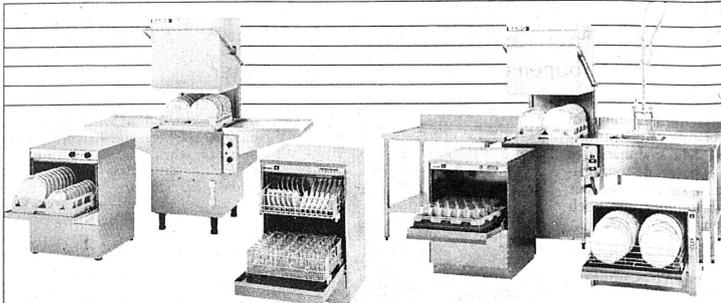
Sie glauben es nicht, bevor Sie es nicht selbst geschmeckt und ausprobiert haben – Fitbraten mit dem PALUX® ROTIMAT.

- Saftige Kurbratstücke gesund und fettlos in kürzester Zeit.
- Geringster Arbeitsaufwand, keine Beaufsichtigung des Bratvorgangs.
- Superleichtes Handling. Immer betriebsbereit.



Erleben Sie eine professionelle Vorführung im Koch-Studio eines unserer Partner ganz in Ihrer Nähe. Rufen Sie noch heute an!

- | | | |
|--|--|---|
| Fa. Kurt Flückiger
8607 Aathal-Seegraben
Telefon 01/9 32 33 88 | Fa. Hugentobler +
Zraggen AG
8801 Thalwil
Telefon 01/7 21 16 36 | Fa. Wirtz-Shop
6300 Zug
Telefon 0 42/211 32 7 |
| Fa. Gastra-Großküchen AG
3930 Visp
Telefon 0 28/46 72 73 | Fa. KRIESI SA
6528 Camorino
Telefon 0 92/62 28 45 | PALUX
Technik für die Gastronomie GmbH
Postfach 16 20
W-6990 Bad Mergentheim
Telefon (79 31) 5 51 88, Tx. 74 21 2
Telefax (79 31) 84 97 |
| Fa. G. Hammer AG
Großküchen-Einrichtungen
7000 Chur
Telefon 0 81/22 63 36 | Fa. Rochat SA
2053 Cormier
Telefon 0 38/53 35 33 | PALUX
Technik für die Gastlichkeit |
| Fa. HUGENTOBLER
8627 Helmburg
Telefon 0 33/37 75 73 | Fa. Paul Schoch
9524 Zuzwil
Telefon 0 73/28 18 19 | |



HAMO GS-50 Geschir- und Gläserpülmachine 3 x 360 Volt
 Masse: B = 600 mm, T = 600 mm, H = 820 mm

HAMO TDS-800 Geschir- und Gläserpülmachine zum Einbau in Kombinationen als Durchscheibe- oder Eckmodell mit ergonomischer Stundenleistung 3 x 360 Volt.
 Masse: B = 620 mm, T = 765 mm, H = 1430/1890 mm

HAMO Gastro 55 Universal-Spüler für Einbau oder freistehend als Geschir- und Gläserpüler im Gastgewerbe 220 oder 3 x 380 Volt.
 Masse: B = 550 mm, T = 590 mm, H = 850/1800 mm

HAMO GS-30 Geschir- und Gläserpülmachine 3 x 360 Volt.
 Masse: B = 600 mm, T = 600 mm, H = 830/1850 mm

HAMO TDS-1000 Moderne Geschir- und Gläserpülmachine 3 x 360 Volt als Durchscheibe oder Eckmodell zum Einbau in Kombinationen oder als freistehend geeignet.
 Masse: B = 670 mm, T = 700 mm, H = 1260/1810 mm

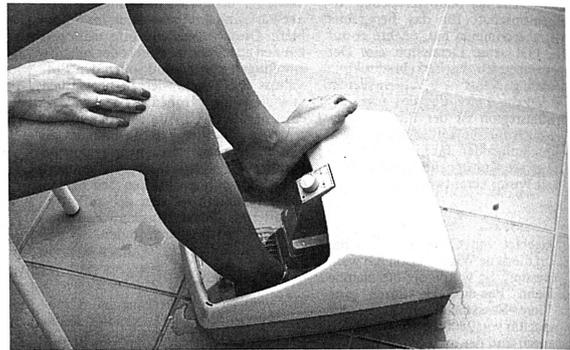
HAMO Express Universal-Spüler für Gläser, Geschir, Besteck, Behälter, Utensilien ect. 220 oder 3 x 380 Volt.
 Masse: B = 720 mm, T = 545 mm, H = 810 mm

HAMO
 HAMO AG, CH-2542 Pieterlen/Biel
 Telefon 032 87 30 11, FAX 032 87 21 10

Geschirrspüler sind Vertrauenssache.

Einige Beispiele aus unserem Spülautomaten-Programm. Lassen Sie sich von unseren Spezialisten beraten.

Liebe Chefin, lieber Chef, denken Sie an die Füße Ihres Personals und schenken Sie ihnen CLAIROL FOOT SPA, das einzigartige Fussmassage-System.



CLAIROL FOOT SPA, schenkt nach einem langen, anstrengenden Tag Entspannung und Wohlbefinden.

Vibrierende, natürlich geformte Fussaufgaben mit Noppen, massieren und beleben die Füße.

Foot-Spa-Massage-System

- lindert Schmerzen, Müdigkeit und Kältegefühl in Füßen und Beinen
- hilft wohltuend bei geschwollenen Füßen und Beinen
- entkrampft verspannte Muskeln
- verbessert die Blutzirkulation in Füßen und Beinen und regt damit die Durchblutung der Organe und des ganzen Körpers an
- ermöglicht Warmwasser-, Kaltwasser- und Trockenmassagen

CLAIROL FOOT SPA

Ihr Team und deren Füße werden dankbar sein.

Erhältlich in Drogerien, Apotheken, Warenhäusern, im Elektrofachhandel.

30514/30375

HAARI AG



Von uns dürfen Sie mehr erwarten!
 Telefon 01 391 71 00

Motivation durch Animation

Anerkennung
 Ein Lob auf Ihre Leistungen durch die Gäste motiviert.

Wir helfen Ihnen zu noch mehr Lob mit repräsentativen Farbprospekten und Tischkarten.

Beratung Sattelerstellung Gestaltung

PROFISA AG
 Schürmattstr. 2 Tel. 031 - 522 555
 3073 Gümliigen Fax 031 - 525 810

P 29155/299502

Wirth-Jet

Sprühextraktions-Bürstautomat für alle Reinigungsarbeiten auf Teppich- und Hartbodenbelägen zum Bürsten, Säugen, Schrubben, Shampooieren und Sprühextrahieren in einem Arbeitsgang. Universell und mobil im Einsatz.

gegründet 1958

Wirth Paul Wirth CH-5316 Gippingen
 Teppich- und Bodenreinigungsmaschinen und -produkte für Industrie und Haushalt
 Telefon 056/45 16 37 - 43
 Telefax 056/45 18 36

Wenn's presiert...

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



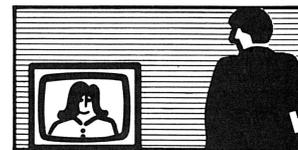
Bündnerfleisch Unterspälte Bell 1/1, vac	kg	53.80*
Salami-Extra Bell	kg	22.80*
Schlagrahm UHT	li	10.58*
Halbrahm 25% UHT	li	7.99*
Kochbutter	kg	11.99*
Weissmehl "Gastro"	kg	1.56*
Erdnussöl HOWEG	li	4.49*
Hausmacher-Nudeln ERNST	kg	3.98*
Tomates concassées DUE FAGIANI 5/1 Ds		6.98*
Gulaschsuppe HILCO 3,5 Ds		14.98*
Beaujolais Château Jarnioux A.C. 70 cl		5.50**
Eppes Réserve St-Urbain 1989 70 cl		9.50**
Dézaley Réserve St-Urbain 1989 70 cl		14.50**
Moët & Chandon Impérial brut 75 cl		27.90**
Veuve Clicquot brut 75 cl		29.95**
Johnnie Walker Red Label 40% 70 cl	065/51 21 51	

* Netto Preise
 ** Netto Preise + Wust

Gültig bis 31.12.1990

PROFESSIONELLE ELEKTRONIK

Die Fachleute für Installationen im Bereich professionelle Elektronik für Hotel und Gastronomie in der ganzen Schweiz!



Hotel-TV



Beschallungen



Spezial-Projekte

RADIO TV STEINER
 PROFESSIONELLE ELEKTRONIK

Auch in Ihrer Nähe:
 Basel, Bern, Biel, Chur, Dulliken, Glattpfurg, Grabs, Horw, Lamone TI, Reinach, Solothurn, St. Gallen, Thun

Koordinations-Nummer:
 061 691 63 66

HOWEG GASTRO

Howeg Gastro AG Telefon 065 51 21 51 Telefax 065 52 99 09
 2540 Grenchen 021 869 98 81 021 869 90 50
 1122 Romanel sur Morges 081 56 11 81 081 51 29 77
 7302 Landquart

HOTELPLANUNG

INTERVIEW



Hans Ruedi Meier,
Direktor
Charisma
Hotel
Management

Bedürfnisse erkennen

Herr Meier, die Charisma Hotel Management AG beschäftigt sich in letzter Zeit mit grösseren Projekten vor allem im Ausland. Heisst das, dass in der Schweiz für Sie nichts mehr zu realisieren ist, die Charisma also eine Flucht nach vorne angetreten hat?

Nicht unbedingt. Unsere Zielsetzung ist es aber, in Feriendestinationen Hotelanlagen neu zu planen, zu beraten und Ferienhotellerie zu betreiben. Es ist klar, dass im Ausland mehr Anlagen realisiert werden als in der Schweiz. Das Potential wie auch die Nachfrage dort sind doch um einiges grösser als in unserem Land.

Die Kanarischen Inseln wollen Sünden der Vergangenheit korrigieren, die im Zusammenhang mit der touristischen Erschliessung begangen wurden. Welche Chancen sehen Sie da noch für das grosse Vorhaben Puerto Ventura, das dereinst weit über 4000 Zimmer anbieten soll?

Die Hauptchance besteht ganz klar im Angebot der gesamten Anlage mit ihrer Komplexität, das es unter anderem erlaubt, das Produkt in unterschiedlichsten Marktsegmenten zu verkaufen. Ausser der Zufuhr von Elektrizität, Wasser und Lebensmitteln wird der Gesamtkomplex autonom und nach Mass auf die gesamte Infrastruktur geplant. Die Grosswäscherei gehört da ebenso dazu wie ein Entsorgungskonzept mit eigener Kehrichtverbrennung.

Packen Sie das Thema Entsorgung und Umwelt in der Südtürkei, auf den Maldiven, an der Adria, in der Schweiz oder sonstwo genau gleich an, oder gibt es da Unterschiede?

Unterschiede sind da ganz sicher auszumachen. Die Umweltverträglichkeit unseres sich im Bau befindlichen Projektes in Hurghada am roten Meer, das 900-Betten-5-Stern-Swiss-Village, das Ende 1991 eröffnet wird,

ist wesentlich anders als zum Beispiel diejenige eines 4-Stern-Saisonhotels in der Schweiz. Denn bei diesem Projekt in Ägypten müssen wie vorhin auch bei Puerto Ventura erwähnt sowohl die Energiebedarfs- wie auch die Entsorgungsplanung autonom, das heisst selbstversorgend sein. Zusätzlich bauen wir in Hurghada noch Wasserentsalzungsanlagen.

Erlebt ein Hotelberater auch Negatives?

Sicher. Zum Beispiel, wenn er sich gemäss Vertrag zwei Jahre intensiv mit einem Projekt befasst hat, der Auftraggeber dann das Gefühl hat, er wisse jetzt selber genug, einen Manager anstellt und sechs Monate oder ein Jahr später Schiffbruch erleidet. Auch in der Welt der Hotelberatung gibt es immer wieder Erlebnisse, die nicht meinen Wunschvorstellungen entsprechen. Doch aus diesen Erfahrungen versuche ich jeweils umgehend das Positive in den Vordergrund zu stellen.

Ihre Meinung zu eben dieser Hotelberatung?

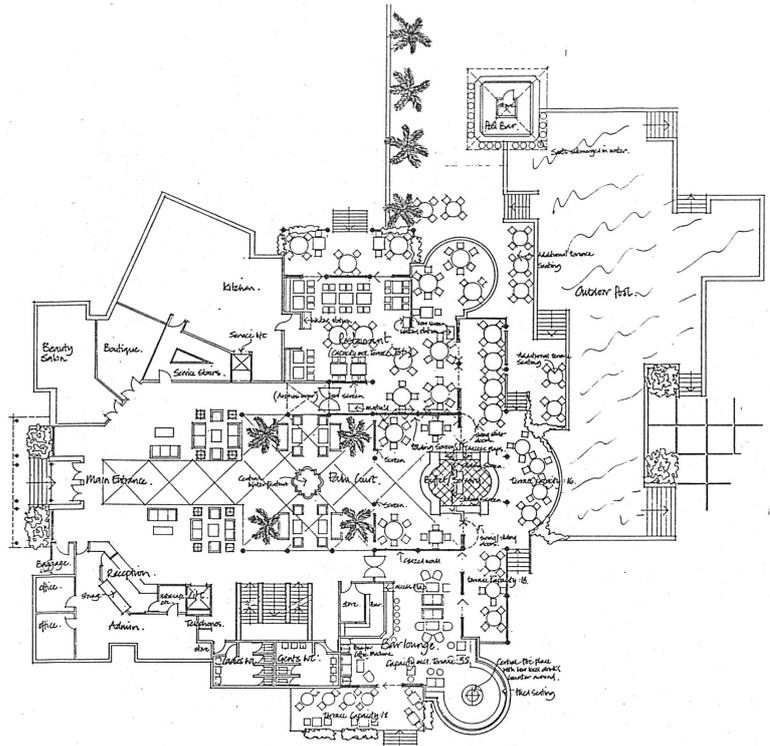
Zeit und Geld in die Planung investiert ist Geld in der zukünftigen Operation verdient. Ich bin der Meinung, dass wir mit einer konsequenten und objektiven Strategie neue Projekte in eine sichere Zukunft führen können. Vor allem auch unser Schweizer Touch ist im Ausland immer wieder gefragt.

Was sehen Sie für mögliche Entwicklungen und Trends auf die Schweizer Hotellerie zukommen?

Der Bedürfnis- und Existenzberechtigungsfrage muss in Zukunft mehr Gewicht beigemessen werden. Das heisst für mich, vermehrt standardisierte Betriebskonzepte mit möglichst genauen Ertragsschätzungen aufzuzeigen. Damit ist es auch besser möglich, den Anforderungen der Hotelmitarbeiter gerecht zu werden und die Abdeckung von Finanz- und Anlagekosten zu gewährleisten. Konsequente Marktbeobachtung ermöglicht rasches Agieren und das Erkennen der sich immer schneller wandelnden Bedürfnisse.

Einen Trend sehe ich vor allem darin, Hotelkonzepte zu spezialisieren, sei punktueller auf die anvisierte Gäste-schicht zuzuschneiden. Je genauer dies geschieht, desto optimaler ist das Resultat der Hotelbetriebsfunktionalität. Es gilt jedoch vor allem, nicht einfach nur neue Hotels ins Blaue hinaus zu bauen, sondern vorher den Betrieb, respektive das Betreiben eines solchen genau zu prüfen.

Interview John Wittwer



Dem langen Weg bis zum Layout-Plan folgt oft noch ein längerer bis zur Eröffnung eines neuen Betriebes.

Mehr als Beratung

Ein Blick hinter die Kulissen der Charisma Hotel Management AG

Ein Fünfster-Beach-Resort-Hotel an der Südküste der Türkei in Antalya, ein Villa-Club-Golfhotel in La Manga, Spanien, und ein Ferienhotel in Kamerun, um nur einige Betriebe und Projekte aufzuzählen. Was ha-

ben diese Betriebe wohl gemeinsam mit dem Hotel Le Bristol in Villars sur Ollon, dem Seehotel Rigiblick in Buochs am Vierwaldstättersee oder dem GDI-Migros-Projekt Kongresshotel Zürich?

JOHN WITTWER

Es ist die Charisma Hotel Management AG, die nebst vielen anderen Projekten auch hier ihre Erfahrungen einbrachte. Die oben begonnene Aufzählung kann noch um einiges erweitert werden. Zum Beispiel mit dem wunderschönen gelegenen Golfhotel Bodensee, dem Konferenzhotel Säntispark St. Gallen, dem auf der kanarischen Insel Fuerte-Ventura geplanten «Megaprojekt» Puerte Ventura mit über 4000 Zimmereinheiten oder dem Bungalow-Village mit 5000 Betten für die Expo-'92-Weltausstellung in Sevilla. Auf dem ganzen Erdball sind die Fachleute der Charisma «am Ball», stehen im Gespräch mit Hotel- und Tourismusfachleuten, mit Finanziers, staatlichen Stellen, verschiedensten Organisationen oder Einzelpersonen.

Ihren Sitz hat die Charisma Hotel Management AG in Glattbrugg, direkt beim Flughafen, wie es sich für eine international tätige Firma geziemt. Aus der ehemaligen Kuoni Hotel Management hervorgegangen, ist Charisma, mit einem Aktienkapital von sechs Millionen Franken, heute ein Teil der Société hôtelière d'investissement Genf (SHI), die ihrerseits zu 40 Prozent der in Genf domizilierten und 402 Millionen Aktienkapital-Franken schweren Sasea Holding gehört. Die Sasea ist als Stammhaus einer internationalen Gruppe vor allem im Finanzierungsbereich tätig. Sie steht an der Spitze von etwa vierzig Gesellschaften, von denen sie mehr als die Hälfte kontrolliert.

Ein Teil der Tätigkeit der Sasea Holding sind denn auch Beteiligungen im Bereich Immobilien, Hotellerie, Tourismus und Freizeit. Durch die Zusammenarbeit mit diesem starken Partner profitiert Charisma von wertvollen internationalen Verbindungen.

Komplex und vielfältig

So vielfältig der Charakter, die Art und die Konzepte der angesprochenen Projekte oder Betriebe sind, zu irgendeinem Zeitpunkt wurde jede dieser Planungen über den gleichen Leisten geschlagen. Charisma-Direktor Hans Rudolf Meier, verantwortlich für die Bereiche Betriebsführung und -beratung: «Am Anfang eines Projektes steht immer ein sogenannter Beratungsvertrag. Ein solcher wird zwischen dem Besitzer, der unsere

Mitarbeiter wünscht, und der Charisma Hotel Management abgeschlossen. Ge-regelt werden in einem solchen Papier alle Schritte zur Preopening-Planung bis zur Betriebseröffnung und dem Management eines Gesamtbetriebes.»

Die Komplexität und auch die Vielfalt der Aufgaben werden einem bei der Diskussion eines solchen Vertrages vor Augen geführt, und es wird klar, wieviel Fachwissen und Erfahrung zur Bearbeitung eines Projektes erforderlich sind. Da wird die technische und operationelle Unterstützung genauso geregelt wie die Bestellung und Zusammensetzung einer Baukommission und eines Koordinators. Weiter ist da die Rede von Budgetierung und Betriebswirtschaftlichkeitsprüfung, von Spezifikationen der technischen und operationellen Bereiche wie auch von regelmässigen Überprüfungen des Projektstandes und der Durchführung eines Countdowns.

Einen Abschnitt betrifft die Voreröffnungsphase. Hier werden in den Bereichen Betriebsführung, Finanzen, Marketing, Food & Beverage, Mitarbeiter- und Schulungswesen Dinge geregelt wie die gemeinsame Erstellung einer Geschäftsphilosophie und Marketingphilosophie mit Marketing-Aktivitätenplan (MAP), das interne Hotelablaufkonzept, das Erstellen eines detaillierten Budgets sowie einer Kostenanalyse, die Organisation der EDV-Systeme und der Controlling-Administration und weiteres mehr.

Ihre Beratung unterteilt die Charisma in folgende Bereiche:

- Phase 1:**
- Konzept und Philosophie
 - Marktanalyse und Strategie
 - Betriebskonzept
 - Wirtschaftlichkeitsberechnung
 - Finanzplanung

- Phase 2:**
- Projekt-Definition
 - Masterlists aller Profitcenters/Outlets
 - Erstellen von Manuals für Planung

- Entwicklung von Hotelspezifikationen
- Planung sämtlicher zukünftiger Hotel-Betriebsbereiche

- Konzept-Entwicklung
- Vorgaben Innenarchitektur
- Betriebsabläufe
- Einrichtungs- und Ausstattungslisten

- Geschäftspolitik/Marketingstrategie
- Marktanalysen
- Preispolitik
- Marketing-Aktivitäten
- Public Relations, Promotion, Sales

- Betriebswirtschaftlichkeits-Planung
- Organisationschema
- Budgetbereinigung
- Mitarbeiterplanung
- Mitarbeitertraining
- F&B-Konzept

- Countdown
- Voreröffnungsplanung
- Betriebseröffnung

Weitergehender Vertrag

Enthalten ist in einer solchen Abmachung vielfach auch eine Absichtserklärung beider Vertragsparteien bezüglich des Abschlusses eines weitergehenden Vertrages für das Management und die Betriebsführung. Meier: «Wir sind flexibel und legen uns nicht auf eine einzige Hotelkategorie fest. Wir realisieren ein Dreisternhotel genauso wie einen Fünfsterbetrieb oder eine Tourismus-Villa-Anlage. Zudem wählen wir uns unsere Kunden aus, dies sowohl zum eigenen wie auch dem Vorteil des Kunden. Ausschlaggebend für die Ausführung eines Auftrages ist die Wirtschaftlichkeit des in Frage stehenden Projektes, die von uns vor Abschluss eines Vertrages sehr genau geprüft wird. Unser Instrument dazu ist die sogenannte Machbarkeitsstudie.»

In aller Kürze

Charisma Hotel Management AG,
8152 Glattbrugg
Gegründet: 1989
Aktienkapital: 500 000 Franken
Management: Hans Ruedi Boli, Generaldirektor, Hans Rudolf Meier, Direktor, Patrizia Egloff, Marketing/Verkauf, Rolf Häslar, Human Resources, Phillip Stocker, Studien/Projekte
Tätigkeit: Beratung/Consulting, Machbarkeitsstudien, Marketing und Verkauf, Personal/Schulung, Betriebsführung
Spezialität: Ferien- und Resort-Hotellerie

Beispiel einer Machbarkeitsstudie

Vom Auftrag bis zu den Schlussfolgerungen

Das Beispiel eines Inhaltsverzeichnis einer Machbarkeitsstudie der Charisma vermag aufzuzeigen, wie breit ein Projekt vor Inangriffnahme abgestützt wird, wieviele Arbeiten schon lange vor dem ersten Spatenstich erledigt werden.

Auftrag und Ausgangslage
Auftrag und Auftraggeber, Zielsetzungen, aktuelle Situation, Ausgangslage, allgemeine Informationen, Lage, Standort, Baustelle- und Infrastrukturplan.

Land/Kontinent
Wirtschaft, Tatsachen und Zahlen, Bevölkerung, Landessprache und Dialekte, Religion, Politik und Regierung, Exportartikel, Handelspartner, Zeitunterschied, Klima, Flugesellschaften/Flugverbindungen.

Beurteilung des Marktes
Marketing, Marktanalyse, wirtschaftliche Entwicklung, Aktivitäten, Freizeitangebot, regionale Beurteilung, überregionale Beurteilung, Verkehrskonzept, Kommentar zur Marktanalyse (Vorteile/Nachteile).

Der Tourismus
Hintergrund, Fauna und Flora, Geographie, Folklore und Kunst, Tourismusmöglichkeiten, Kongress-tourismus, Schiffsreisen, Erholungs-ferien, Kulturreisen, Städtereisen, usw., aktuelle Tourismusstruktur.

Konkurrenzanalyse
Hotellerie, Konkurrenzbetriebe, Allgemeines, geographische Übersicht der Hotelbetriebe, Preisstruktur, Besetzungsstruktur, Hotelstatistik, Restauration, Konkurrenzbetriebe, Restauration, Freizeitbetriebe, Abendunterhaltung, Konkurrenzanalyse Freizeitangebot, Kommentar zur Konkurrenzanalyse, Hotels/Restaurants, Freizeit

Vorschlag mögliches Betriebskonzept
Betriebskonzept, allgemeine Feststellungen, betriebswirtschaftliche Überlegungen, Angebotspalette, Profitzentren, Hotel, Restauration, Hotelkonzept, Restaurationskonzept, Freizeit- und Sportanlagen.

Vorschlag mögliches Baukonzept
Grundstückplan, Allgemeines, Baukostenübersicht.

Rechnung/Wirtschaftlichkeitsbudget
Basisangaben (Jahresbudget), Zehnjahresplan, Rentabilitätsberechnung Gesamtanlage, Kommentar.

Schlussfolgerungen
Betriebsführungsvarianten, Betriebskonzept (gesamthafte), Personal-konzept, Wirtschaftlichkeit/Ertragswert, weiteres Vorgehen, Schlusskommentar.

FROM THE ROCKS.



Neuer Verschluss

Ob mit viel oder weniger Kohlensäure, ob in der Dreideziliters- oder Einliterflasche – mit Fontessa schenken Sie Ihren Gästen ein Mineralwasser von ursprünglicher Reinheit ein: Es sprudelt natürlich und direkt «from the rocks» aus den Glarner Alpen, genauer aus den Tiefen der Martinsquelle von Elm. Die leichte Mineralisation von Fontessa entspricht den modernsten Erkenntnissen der Ernährungsforschung. Mit diesem natürlichen Erfolg ist es einfach, Ihren Gästen «Gesundheit» zu wünschen.

Fontessa – ein Produkt der Unifontes, Rheinfelden

Fontessa
DAS PURE AUS ELM

FOOD & BEVERAGE

Ein Fuss in der EG

Wertheimer überschreitet die Landesgrenze

Die auf dem Sektor Delikatessen und Spirituosen tätige Wertheimer AG, Freienbach SZ, hat ihr Ertragsziel nicht erreicht. Während der nicht konsolidierte Gruppenumsatz leicht über dem Vorjahr liegt, sind Cash-flow und Reingewinn beträchtlich zurückgegangen. Mit der Übernahme der holländischen Ambrosius-Gruppe hat man sich sein EG-Standbein gesichert.

Im per Ende Juni abgeschlossenen Geschäftsjahr konnte ein währungsbereinigter, nicht konsolidierter Umsatz von 202,4 Mio Franken verbucht werden (Vorjahr: 199,7 Mio Franken). Der Cashflow ging um 24,8 Prozent auf 2,28 Mio Franken (Vorjahr: 3,03 Mio Franken), der Reingewinn um 40,7 Prozent auf 1,31 Mio Franken (Vorjahr: 2,21 Mio Franken) zurück. Als Gründe werden Bruttomargen-Einbussen, reduzierte Kapitalerträge sowie höhere Betriebskosten genannt.

Während die ausländischen Töchter Haddon House Food Products, Medford/USA sowie die neu akquirierte holländische Firmengruppe ein Wachstum in lokalen Währungen von 11 Prozent erreichten, hat sich das wirtschaftliche Umfeld für die in der Schweiz operierenden Betriebe als schwieriger denn vorausgesehen erwiesen.

Ambrosius als EG-Standbein

Im April 1990 hat die Wertheimer-Gruppe rückwirkend per 1. Januar 1990 die holländische Firmengruppe Ambrosium BV mit den beiden Tochtergesellschaften «De Rit BV» in Holland und

«Grüne Welle GmbH» in Deutschland übernommen. Das Sortiment umfasst zur Hauptsache Produkte auf Honigbasis, Reformbackwaren, Pollen- und Getreideprodukte sowie Naturkosmetik. Während man in der Schweiz auf die Absatzschiene des Lebensmittelhandels setzt, bedient man sich in Holland und Deutschland spezialisierter Naturkost-Vertriebswege. Ertragskraft sowie Wachstumsaussichten dieser Produkte werden als vielversprechend beurteilt.

Gedämpfter Optimismus

Während bei Schaumweinen und Champagner Marktanteile gewonnen werden konnten, war das im hartumkämpften Spirituosensektor heuer nicht mehr möglich. Bei den Nahrungs- und Genussmitteln gelang es der Gruppe, mit qualitativ hochwertigen Frischprodukten den Marktanteil zu erweitern. Dank einer Straffung im Sortiment konnten die Margen gehalten werden. Der vor Jahresfrist angekündigte Standortwechsel der Cenovis AG, Rheinfelden, nimmt konkrete Formen an: In Kreuzlingen wurde ein neues Fabrikationsareal gefunden, doch sind die Bau- und Bewilligungsverfahren noch hängig.

Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen sind zweifellos schwieriger geworden. Dank der komfortablen Eigenfinanzsituation ist man allerdings sicher, diese knifflige Herausforderung zu meistern. Mit der Übernahme der Ambrosius-Gruppe betrachtet man den Ausbau von EG-Stützpunkten als nicht abgeschlossen. MM



Wachstum und Gedeih unserer Nahrung hängen von der natürlichen Sonnenbestrahlung ab - Konservierung und Haltbarkeit werden durch künstliche, hochfrequentierte Strahlung beeinflusst.

Trotz Verbot auf dem Tisch

Die Behandlung von Lebensmitteln durch hochfrequentierte Strahlung

Artikel 11b der Lebensmittelverordnung LVO unterstellt die Bestrahlung von Lebensmitteln zwecks Haltbarmachung einer Bewilligungspflicht. Entsprechenden Gesuchen wurde jedoch bislang nicht stattgegeben.

Mit der europäischen Integration, die ab 1992 vom Atlantik bis zur Oder einen Markt bringen wird, stellt sich nun allerdings auch bei uns die Frage, ob das umstrittene Verfahren zur Anwendung gelangen soll.

PETI GRUNDER

«Die konventionellen Methoden zur Verbesserung der Haltbarkeit und der Hygiene der Lebensmittel sind heute so hoch entwickelt, dass dem Konsumenten auch ohne das neue Verfahren hochwertige und sichere Lebensmittel angeboten werden können.» Jenes «neue Verfahren», welches des Bundesamt für Gesundheitswesen BAG gemäss obigem Zitat gewisse Massen für überflüssig hält, ist die Behandlung von Lebensmitteln mit hochfrequenter Strahlung (siehe Kasten).

Alte Methode, neue Aktualität

Neu ist das Verfahren allerdings nicht. Das entsprechende Patent stammt aus dem Jahr 1905. «Die ursprünglich in die Lebensmittelbestrahlung gesetzten Erwartungen haben sich jedoch nicht erfüllt», wie das BAG weiter festhält. Neu ist indes, dass vorab im Zusammenhang mit der europäischen Integration der Druck auf die Schweiz wächst, die Bestrahlung von Lebensmitteln ganz freizugeben. Hierzulande ist das Verfahren nämlich bislang bewilligungspflichtig. Genehmigungen wurden allerdings noch keine erteilt. Die Welternährungs-

organisation FAO und die Weltgesundheitsorganisation WHO der Vereinten Nationen befürworten jedoch die Methode. Knapp vierzig Länder behandeln derzeit in rund fünfzig Anlagen gegen eine Million Tonnen Lebensmittel pro Jahr. Allein der niederländische Lebensmittelgigant Gammaster bestrahlt wöchentlich über einhundert Tonnen an Essbarem.

Ethundert Tonnen pro Woche

Im vergangenen Jahr hatte der Solothurner Nationalrat Rolf Bütikofer erfolgreich ein Postulat eingebracht, das vom Bund eine Neubeurteilung der Lebensmittelbestrahlung forderte. Die Methode blieb in der Folge verboten, doch «nach dem Vorliegen verbindlicher EG-Regelungen», so das BAG in einer Mitteilung vom vergangenen Oktober, «werden wir unsere Haltung betreffend die Anwendung ionisierender Strahlen im gesamten Lebensmittelsektor überprüfen».

Ein Richtlinienentwurf der EG von Ende 1989 liegt vor. Trockenfrüchte, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Getreideflocken, getrocknete Kräuter und Gewürze, Garnelen, Entbeintes, Geflügel und Gummiarabicum sind darin zur Bestrahlung freigegeben. Zwiebeln, Kartoffeln und Früchte jedoch wurden vorab auf Druck der Bundesrepublik Deutschland wieder aus der Liste gestrichen.

Über die gesundheitlichen Risiken herrscht unter Fachleuten, ähnlich wie bei Mikrowellengeräten, allgemeine Uneinigkeit: Gegner erklären aufgrund von Tierversuchen und Studien am Menschen, dass bestrahlte Nahrung massive Gesundheitsschäden verursacht. Moniert werden, je nach Strahlungsintensität, Missbildungen bei Nachkommen, Veränderungen der Erbanlagen, des Blutbildes, der Niere und der Thymsdrüse, die eine zentrale Rolle im Immunsystem spielt.

Wie gehabt: Gelehrtenstreit

Befürworter der Bestrahlung wiederum weisen darauf hin, dass ausgedehnte Versuche auch in der Schweiz den Nachweis von Schädlichkeit nicht erbracht haben. Sie stellen darüber hinaus fest, Bestrahlung sei beispielsweise bei Sea Food oder Geflügel die einzige Methode zur Entseuchung, und sie sehen im Verfahren nicht zuletzt eine Chance, grosse Nahrungsmittelmengen, die heute etwa in Entwicklungsländern sinnlos verderben, haltbar zu machen.

Einigkeit herrscht allein über die Notwendigkeit einer Deklarationspflicht. Doch hier kommt ein gewichtiger Einwand von Praktikern: Der Deklarationen seien mittlerweile bereits so viele, dass alte wie neue gar nicht beachtet würden, nicht beachtet werden könnten, da verlorene Zeit in der Branche mehr als anderswo verlorenes Geld sei.

Fest steht jedenfalls, dass auch in der Schweiz nicht oder irreführend deklarierte, bestrahlte Nahrungsmittel zuhause auf den Tisch kommen, und fest steht auch, dass Puristen selbst dann nicht auf die bestrahlte Ware verzichten können, wenn sie generell nur einheimische Nahrungsmittel einkaufen - importierte Futtermittel kommen nicht selten bestrahlt ins Land!

Wer was bestrahlt

Gemäss Weltgesundheitsorganisation WHO gelangt in Europa die teure Bestrahlung im grossen Rahmen in Holland, Dänemark, Finnland, Belgien, Frankreich, Ungarn und Jugoslawien zur Anwendung. Verboten oder einer Bewilligungspflicht unterstellt ist das Verfahren in den deutschsprachigen Ländern, in Portugal und Spanien; hin und wieder bestrahlt wird in Italien, Grossbritannien, Polen, der Tschechoslowakei und Bulgarien.

Unter anderem Kartoffeln, Gemüse, Getreide, Früchte, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Pilze werden dabei einer radioaktiven Strahlungsquelle ausgesetzt und haltbar gemacht: Die Strahlen töten je nach Intensität Mikroorganismen (Pasteurisierung), Bakterien (Sterilisierung) und Viren ab; sie verhindern schon bei geringen Dosen eine Keimung und verlangsamen Reifeprozesse.

Bei verderblicher Ware aus fernen Ländern muss eine Bestrahlung meist angenommen werden. Israel, Südafrika, Mexiko, Brasilien, Thailand, die USA und die UdSSR wenden die Technik jedenfalls im grossen Stil an. Gewürze, Tee, Kakao und Kaffee werden zur Entkeimung in der Regel einer radioaktiven Quelle ausgesetzt, wobei an dieser Stelle darauf hinzuweisen ist, dass die Ware selbst dadurch nicht radioaktiv wird. PG

GASTRO-FLASHES

Centro, Schönbühl

Das Restaurant Centro im Zentrum Schönbühl in Luzern bietet unter dem Motto «Wir machen Mais» noch bis Ende Dezember Spezialitäten mit und um das goldene Korn an. Die Küche von Padrone Peter Eitschinger überrascht ihre Gäste mit phantasievollen Gaumenfreuden. So stehen nahrhafte, ernährungsphysiologisch wertvolle Gerichte wie Chili Sombroero oder Polenta mit Pilzragout auf der Speisekarte.

Mit den Spezialitätenwochen ist im Centro auch ein Wettbewerb verbunden. Als Preis winkt ein Maiskorn aus echtem Gold.

Eiweiss statt Fleischmehl

Wegen der Rinderseuche BSE will die Vereinigung der landwirtschaftlichen Genossenschaftsverbände der Schweiz (VLG) bei der Futtermittelherstellung für Wiederkäuer künftig auf die Beimengung von Fleisch- und Knochenmehl verzichten. Stattdessen sollen pflanzliche Proteine und anorganische Mineralsalze verwendet werden.

Diese Änderung der Futtermittelzusammensetzung wird laut VLG eine Preiserhöhung für Wiederkäuer-Futtermittel nach sich ziehen. Sie wird zwischen einem und drei Franken pro hundert Kilo betragen. sda

Ende des Wahnsinns?

Sofortmassnahmen gegen die BSE-Rinderseuche

Obschon seit dem ersten Auftreten der BSE-Rinderseuche in der Schweiz keine weiteren Fälle mehr bekannt geworden sind, hat das Bundesamt für Veterinärwesen (BFET) letzte Woche Sofortmassnahmen gegen die Krankheit erlassen (die *hötel + touristik revue* hat in Nr. 48 vom 29. 11. darüber berichtet). Wie Christoph Riggenbach vom BVET erklärt, müssen ab sofort alle Kühe und Rinder, die älter als sechs Monate sind, vor der Schlachtung lebendig untersucht werden. Erfahrungsgemäss befällt die Krankheit nur Tiere, die älter als zwei Jahre sind.

Es gehört zu den Pflichten der Tierhalter, krankheitsverdächtige Tiere einem Tierarzt zu melden. Gehirn, Rückenmark und Innereien gelten als ungeniessbar und müssen als Schlachtabfälle vernichtet werden.

Die Milch verdächtiger Kühe darf nicht als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden. Schaf- und Ziegenbestände, in denen Tiere von der BSE-ähnlichen und seit langem bekannten Traberkrankheit befallen wurden, sind zu schlachten, die kranken Tiere zu verbrennen.

Im weiteren hat das BVET die Einfuhrbedingungen für Futtermittel tierischer Herkunft verschärft. Ausländische Produzenten sollen nur noch in die Schweiz liefern dürfen, wenn ihre Betriebe vom BVET anerkannt werden. Die Anerkennung ist unter anderem vom Nachweis abhängig, dass die Fleischabfälle genügend hoch erhitzt werden. Die Verschärfung der Einfuhrbedingungen kommt einem vorübergehenden Importstopp gleich. sda/rs

KULINARISCHE WOCHEN - QUINZAINES CULINAIRES

1. 11.-15. 12.	Fruits de mer	Mövenpick	Ouchy
1. 11.-31. 12.	Italien	Rosengarten	Zollikoberberg
1. 11.-31. 12.	Knoblauchdüfte	Schönegg	Wädenswil
15. 11.-20. 12.	Frankreich	Bahnhof Buffet	Basel
16. 11.-30. 12.	Cabaret Russe	Nova-Park	Zürich
20. 11.- 8. 12.	Les Truffes blanches	Waldhaus	Horw
23. 11.-15. 12.	Les Fruits de mer	Schweizerhof	Bern
1. 12.-31. 12.	Austernwochen	Baslerort	Luzern
7. 12.-23. 12.	Aufgespisstes	Drei Könige	Sevelen
15. 12.-29. 12.	Tessiner Wochen	Jägerstübli	Staffelbach
1. 1.-28. 2.	Hexenwochen	Schönegg	Wädenswil

Radioaktiv? Radioaktiv!

Ob Licht, ob Funksignale, ob Mikrowelle, ob Radioaktivität: Alles ist Strahlung, und «allein die Dosis macht, dass ein Ding Gift ist», wie weiland Paracelsus schrieb. Geht es nun um die Haltbarmachung von Nahrung, heisst die Devise: Einerseits genügend Gift zur Verhinderung von Reifeprozessen und Keimung, genügend Gift für die Eliminierung von Insekten, Parasiten, Mikroorganismen, Bakterien, Sporen und Viren; andererseits zu wenig Gift, um den Menschen zu gefährden.

Auf energiereiche Strahlung als Mittel zum Zweck ist man, wie im nebenstehenden Artikel erwähnt, bereits Anfang des Jahrhunderts gekommen. Diskussionen um die Schädlichkeit einer derartigen Behandlung sind selber nicht abgerissen. Tatsache ist, dass bestrahlte Nahrung selber nicht radioaktiv wird. Tatsache ist aber auch, dass steril machende Strahlung um ein Vielfaches stärker ist als eine für den Menschen tödliche Dosis. PG

FIRMEN BERICHTEN

Currysauce mit orientalischer Note

Currygerichte erfreuen sich einer immer größeren Beliebtheit und sind heute auf vielen Speisekarten anzutreffen. Dies bewog die Firma Haco AG, eine speziell auf die Bedürfnisse der professionellen Küche abgestimmte Sauce Casimir zu entwickeln. Diese hält auch den harten Praxisanforderungen bezüglich Bain-Marie, Tiefkühlung und Regenerierung stand, und zwar ohne geschmackliche Einbußen.



Die mit feinen, getrockneten Ananas-, Bananen-, Apfelstückchen und Rosinen angereicherte Sauce verleiht Ihren Currykreationen eine besonders orientalische Note. Die neue Sauce zeichnet sich durch ihren vielseitigen Anwendungsbereich, die kurze Kochezeit und durch eine ausgewogene, milde Würzung aus. Eine persönliche Note

verleihen Sie der fertigen Sauce, indem Sie ihr zusätzlich Rahm, Kokosnussmilch oder Butterflockli beimischen.

Haco AG, 3073 Gümligen, Tel. (031) 52 00 61

Lieferung am nächsten Tag

Seit einem guten Monat ist nun die Cardinal Brauerei Wädenswil AG als Handelsbetrieb tätig, und die neue Unternehmensstruktur nimmt deutliche Formen an. Nach kurzer Einführungszeit läuft das Geschäft bereits besser als erwartet. Man hat Zugriff für etwa 3000 Produkten. Die am häufigsten bestellten Produkte sind am Lager, für die restlichen wird die Infrastruktur der 18 Betriebe unter anderem der zur Gruppe gehörenden Lanz AG zunutze gemacht. Die logistischen Erkenntnisse bezüglich Lagerhaltung kommen dem Kunden direkt zugute.

Betriebsintern sind einige Veränderungen im Gang: Der Informationsfluss wurde beschleunigt, der «Papierkram» dank EDV abgebaut, die Auslieferungszeit deshalb verkürzt. Wer bis morgens 10.00 Uhr bestellt, kann grundsätzlich mit einer Lieferung bereits am darauffolgenden Werktag rechnen. Es ist allerdings zu beachten, dass nicht alle Touren täglich gefahren werden. Doch auch hier ist eine Reorganisation im Gang, deren Erfahrungswerte man laufend berücksichtigt. Ein neuer Telefonanschluss mit Anrufbeantworter ermöglicht auch Bestellungen nach Büroschluss.

Sibra SA, 1700 Fribourg, Telefon (037) 82 11 71

Etikette des Jahres 1990

Die Vereinigung der spanischen Sammler von Weinetiketten verleiht, zusammen mit der Zeitschrift Bouquet, jährlich einen Preis für die bestgestaltete Etikette. Dieses Jahr ging die Auszeichnung an das Haus Josep Masachs S.A. Sie wurde verliehen für die Gestaltung der neuen Etikette des Cava «Carolina de Masachs», der den Namen der kleinen Tochter des Besitzers trägt.



Verpackung muss stets auf ihren Inhalt verweisen. So aussergewöhnlich, frisch und herb wie die Etikette, präsentiert sich auch der Cava. «Carolina de Masachs» ist eine Assemblage aus den traditionellen Traubensorten der Penedès-Region mit einem Anteil von 10 Prozent Chardonnay. Der Cava zeigt eine angenehme spritzige Säure, zarte

Apfelaromen und eine feine angenehme Mousse.

Cava ist die geschützte Bezeichnung für spanische Schaumweine der Spitzenklasse, die unter strenger Überwachung des Consejo Regulador nach traditioneller «methode champenoise» gekeltert werden.

Henry's Kontor GmbH, 8700 Küssnacht, Tel. (01) 911 09 41

Vakuumverpackung in der Gastronomie

Die Vorteile der Vakuumverpackung sind bekannt: Verlängerung der Haltbarkeit, geringer Gewichtsverlust des Packgutes, verlustfreie Lagerung ohne Qualitätseinbußen und die Verhinderung von Geruchs- und Geschmacksübertragungen. Sonderangebote der Grosshändler, Lieferanten oder Metzger können besser ausgenutzt werden. Der Gastronom kann grössere Mengen der preiswerten Ware einkaufen, vakuumverpacken und sie dann über längere Zeiträume verlustfrei lagern.

weggeworfen werden müssen. Das Portionieren der Lebensmittel kann ausserhalb der Stosszeiten erfolgen. Die Portionen werden in ruhigeren Geschäftszeiten vakuumverpackt und bei Kühlungstemperatur gelagert. Dies gilt sowohl für frische Ware als auch für selbstzubereitete Fertiggerichte. Diese müssen bei Bedarf nur noch im Mikrowellenherd oder im Heisswasserbad erhitzt werden.

Wurst, kalter Braten, Käse, geräucherter Lachs usw. werden gleich nach dem Einkauf portioniert und vakuumverpackt. Es gibt keine ausgetrockneten Scheiben oder Anschnitte mehr, die

Das Portionieren und Verpacken kann von Hilfskräften durchgeführt werden. Teures Fachpersonal wird so entlastet und kann nutzbringend im eigentlichen Fachbereich eingesetzt werden.

Helmut Boss Verpackungsmaschinen, D-6380 Bad Homburg 6

Restaurant-Kassensystem

Die Computel-Hotelverwaltung ist eine leistungsfähige, modular aufgebaute Software für die gesamte administrative Abwicklung. Sie gewährleistet eine schnelle, komfortable und sichere Durchführung aller anfallenden Arbeiten im Front- und Back-Office-Bereich. Der Hoteller erhält eine schnelle Übersicht über sein Haus, und die gewonnene Zeit kommt der intensiveren Gästebetreuung zugute.

Die Computel-Restaurantkasse kann in ein bestehendes Hotelprogramm integriert werden. Die Übernahme der Restaurantrechnung auf das Gastkonto sowie die Verwaltung der Kassensammlerdaten und die Verarbeitung der Restaurantumsätze sind Ziele dieses Programm-Moduls.

Gastronomiebetriebe haben unterschiedliche Interessen und Schwerpunkte. Um all diese Anforderungen abdecken zu können, bietet CCS eine Vielzahl von ergänzenden Produkten an. Dazu gehören u. a.: Restaurantkassen, Kreditkartenleser, Warenwirtschaftssysteme, Weckboy, Telefonanbindung und Gästekartei. Der Hoteller erhält eine geschlossene Komplettlösung aus einer Hand. Diese kann durch variable Stammdaten individuell an seine Bedürfnisse angepasst werden.

Wichtig für die Entwicklung der CCS-Systeme war neben dem modularen Aufbau auch die Möglichkeit der sinnvollen Integration zu einem leistungsfähigen und umfassenden Gesamtkonzept für Gross-, Mittel- und Kleinunternehmen. Der modulare Aufbau gewährleistet, dass alle angebotenen Systeme sowohl unabhängig voneinander als auch in jeder denkbaren Kombination eingesetzt werden können. Besondere Aufmerksamkeit wurde auf eine übersichtliche Bedienung und leichte Verständlichkeit gelegt. Der Gastronom kann sich somit ausführlich über alle Teilbereiche informieren.

Computel Computer Systeme, D-5568 Daun, Telefon 0049 (6592) 20 20.

Garantiert

wirksame, wissenschaftliche Schädlingsbekämpfung seit 60 Jahren



Rentokil

in über 40 Ländern, weltweit

ZH	01 750 25 50	TI/GR	092 25 26 18
BS	061 301 77 11	SO	065 23 50 15
LS	021 617 77 67	BE	031 32 01 40
FR	037 23 27 23	VERSOIX	022 755 49 55



Reinigungssysteme

Sauber durch Qualität



Wap TURBO Sauger
Superleise Naß- und Trockensauger ergänzen Flüssigkeitssauger, Anti-staubstrahlsauger, Drehstromsauger und Sauger für gesundheitsgefährdende und krebsregende Stoffe.

Wap AG
9606 Bütschwil SG
Telefon 0 73 / 33 01 11
Telex 883 272 wap ch
Telefax 0 73 / 33 27 58

Verkaufs- und Servicestellen:
1029 Villars-St.-Croix VD
2764 Courrendlin JU
3147 Mittenhausern BE
5442 Felsbach AG
7007 Chur GR
8500 Frauenfeld TG



Traitafina AG, 5600 Lenzburg 1
Tel. 064 50 21 01

Buro Grenchen, Tel. 065 53 06 01 - Bureau Crissier, Tel. 021 635 16 84
Buro Landquart, Tel. 081 51 61 50 - Ufficio Ticino, Tel. 091 95 22 21
Bureau Valais, Tel. 026 36 21 71

Aktuelle Angebote und Aktionen für Gross-Verbraucher vom 3.12. - 21.12.1990

Holzfaller-Schinken Vorder-schinken, gekocht ohne Bein, 2,5-4 kg	Fr. 15.40/kg
Rouladen-Sortiment ca. 6 kg, VAC	Fr. 11.40/kg
Salami REALE Supero extrafino Tipo Milano, ca. 1,2 kg	Fr. 19.40/kg
Kalb-fleisch-pastete ca. 2 kg	Fr. 23.-/kg
Lachs-Terrine ca. 1,6 kg	Fr. 35.30/kg
Rauchlachs Grönland Seite pariert, frisch, 1,3-1,8 kg	Fr. 44.80/kg
Kanada Rauchlachs pariert, 1-2 kg	Fr. 36.80/kg
Kanada Rauchlachs pariert, 0,5-0,8 kg	Fr. 32.80/kg
Cocktail-Crevetten frisch, in Lake, Dose zu 900 g	Fr. 26.90/Ds
Riesen-Crevetten 8/12 lose gefroren ohne Schale, Beutel zu 1 kg	Fr. 33.70/kg
Felchenfilets CH mit Haut, 70-100 g, Karton à 5 kg, TK	Fr. 14.30/kg
Wildlachstranchen ca. 160 g, Karton à 5 kg, TK	Fr. 19.90/kg
Pouletbrustfilets ohne Haut, 110-130 g, Karton zu 5 kg, TK	Fr. 9.20/kg
Entenbrustfilets mit Haut, 170-180 g, Karton zu 5 kg, TK	Fr. 22.20/kg

A 31040/228052

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten



Teppiche werden märchenhaft sauber!

Die neue TASKI aquamat 35 Sprühextraktionsmaschine

Das sind Ihre Anforderungen an die Sprühextraktions-Reinigung textiler Bodenbeläge: Grosse Leistung, kurze Trocknungszeit, einfache Maschinen-Handhabung und eine fasertiefe Reinigung. Und das ist die neue Lösung: TASKI aquamat 35, die kompakte, allzeit-bereite Sprühextraktionsmaschine mit der enormen Quadratmeter-Stunden-

leistung. Ihre hohe Saugkraft garantiert ein rasches Auftrocknen und die integrierte, rotierende Bürste noch bessere Reinigungsergebnisse. Lassen Sie sich diese neue Dimension an Leistungsfähigkeit und Wirtschaftlichkeit vorführen. Coupon oder Telefon genügt für einen starken Auftritt des neuen TASKI aquamat 35 bei Ihnen!

Bitte noch mehr Informationen zum TASKI aquamat 35. Vielen Dank!

Name/Firma _____
Adresse _____
Telefon _____
Verantwortlich _____



28711/44520

TE? HEUTE! HEUTE? HEUTE! HEUTE? HEU



Heute: Chasper Campell, Direktionspräsident und operativer Chef der Calanda-Haldengut-Gruppe:
«Aus Chur sind seit dem Zusammenschluss von Calanda Haldengut deutlich aggressive Töne zu vernehmen. Bedeutet dies, dass man nicht nur mit Blötiwassermarken und dem Coop-Bier, sondern auch mit Heineken expandiert und die Firma Sibra-Cardinal schon bald vom zweiten Platz verdrängen will?»

seinen Durst bei uns mit einem breiten, vollwertigen Sortiment an Getränken kostengünstig zu stillen.

Die Rahmenbedingungen in der Getränkeproduktion und -verteilung haben sich im Laufe der letzten Jahre drastisch verändert. Die zunehmend differenziertere Nachfrage der Konsumenten nach verschiedenen Getränken, wie auch die überproportionale Zunahme der Verteilungs- beziehungsweise Logistikkosten haben eine neue Ausgangslage geschaffen. Langfristig überleben kann nur derjenige, der die Problematik erkennt und die notwendigen Konsequenzen zieht.

Es ist unseres Erachtens deshalb auch legitim, im Sortiment neben unseren einheimischen, qualitativ hochstehenden Bieren eine möglichst anerkannte, internationale Biermarke zu führen und anzubieten. Damit ist auch Ihre Frage, ob wir mit den getroffenen Massnahmen in erster Linie einen Mitbewerber vom Markt verdrängen wollen, bereits beantwortet. Uns geht es nicht um Wachstum um jeden Preis. Unser Ziel ist es, in Zukunft im Markt zu bestehen. Dazu brauchen wir eine marktgerechte Unternehmenspolitik. **BTE**

«Mitarbeiter, Kunden, Lieferanten und die Öffentlichkeit sind gebührend über den Zusammenschluss orientiert worden. Auch die Absicht, noch vermehrt als genereller Getränkeproduzent und -verteiler tätig zu werden, haben wir unmissverständlich bekanntgegeben. Diese Erklärung, die – wie es uns scheint – einem aktuellen, marktgerechten Verhalten gleichkommt, hat mit Aggressivität wenig zu tun. Was wir wollen ist, dem Kunden die Möglichkeit zu geben,



Ein Schritt bis zur Spitze

Die Aargauer Kochgilde mit Teamchef Franz Jonke (Oase Paul Scherrer Institut, Würenlingen), Pierre Kelch (Parkhotel Zurzach), Hannes Reimann (Culinarium SBG Aarau), Gerhard Schneider (Hotel Löwen Dielsdorf) und Johannes Hösl (Klinik Königsfelden Windisch) präsentierten sich an der kürzlich durchgeführten Expogast in Luxemburg. Die Equipe gewann mit ihren Kreationen siebenmal Gold und durfte ebenfalls den Grossen Preis des Staates Luxemburg in Empfang nehmen. Mit diesen Leistungen rückt die Kochgilde als zweite Mannschaft hinter dem Cercle des chefs de cuisine, Zürich, an die Weltspitze heran.

GASTRO-FLASHES

Commis Rôtisseur 1990

Sie waren nicht älter als 25 Jahre, die Wettbewerbsteilnehmer für den besten jungen Commis Rôtisseur an der Hotelfachschule in Lausanne. Organisator von der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs lockte die Veranstaltung Mitte November Jungköche aus 13 verschiedenen Ländern an den Genfersee.

Die Sieger, die aus einem gefüllten Warenkorb eine Vorspeise mit Kabeljau, ein Hauptgericht mit Lamm und ein Dessert aus Äpfeln zu kreieren hatten, heissen: **Bärbel Rammel** (Hostellerie Bacher, Neunkirchen/Saar (D)), **Nicolas Vernier** (Sochaux F) und **Peter Hebel** (Quatre Saisons, Basel). **rs**

Finale am Toque d'Or

Seit 1974 führt der Schweizerische Kochverband (SKV) in Zusammenarbeit mit Nestlé Produkte AG den Wettbewerb Toque d'Or durch. Kürzlich trafen sich die 18 Finalisten in der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern zur Endauswertung um die Goldmedaille. In drei Kategorien massen sich die sechs Finalisten. Für einmal ging es nicht um kalte Ausstellungsstücke, sondern um die warme Zubereitung von Gerichten respektive um im Berufsalltag nachvollziehbare Dessertkreationen.

Von der «Herz-Hinterrinne auf Bohensalat im Kressebett», vom «Kotentraum» über den «Zander im Strudelteig» bis hin zu «Apfelmousse auf Apfel-Calvados-Sauce» boten die Konkurrenten eine riesige Palette an Ideenreichtum und Kreativität. Die Sieger heissen: (Kategorie 1 – Lehrlinge) **Gregor Zimmermann** (Bellevue Palace Bern), **Agnes Kehrl** (Hotel Bern, Bern), **Christian Gspöner** (Maison Blanc

Leukerbad); (Kategorie 2) **Robert Lammer** (Mövenpick Radisson Lausanne), **Felix Eppisser** (Giardino Ascona), **Georges Pfaffli** (Mövenpick Feldschlösschen Zürich); (Kategorie 3) **Ernst Knam** (Gualtiero Marchesi Milano), **Hansruedi Kemmler** (Alters- und Pflegeheim Näfels) und **Urs Regli** (Culinarium AG Zürich). **r.**

Erfolg in Luxemburg

Mit dem zweiten Gesamtrang hinter den USA kehrt die Nationalmannschaft des Schweizerischen Kochverbandes von der Expogast '90 aus Luxemburg zurück. Für das Team, das erstmals in dieser Zusammensetzung international auftritt, ist diese Leistung besonders hoch einzustufen.

Ebenso wie die schliesslich siegreichen Amerikaner verdiente sich die Equipe von **Hans Zäch** (Bahnhofbuffet HB-Zürich) mit **Teamchef Othmar Furling** (Klinik Hirslanden Zürich), **Alessandro Haab** (Zürcher Kantonbank Zürich), **Rolf Böhi** (Hotel Klosterhof Stein am Rhein), **Felix Hardegger** (Alters- und Pflegeheim Zumi-Park, Zumiikon) und **Urs Regli** (Schweizerische Bankgesellschaft Culinarium Zürich) eine goldene Auszeichnung. Im warmen Programm vom Dienstag resultierte für die Schweizer Silber, während die Amerikaner nochmals Gold errangen. Dies bedeutete den Sieg für die Mannschaft aus Übersee, den zweiten Platz für die Schweizer und den dritten für die Deutschen.

Mit diesem Resultat legte die Mannschaft des SKV für die weiteren internationalen Aufgaben in Chicago (The American Culinary Classic, Mai 1991) und Frankfurt (IKA/HOGA 1992) eine gesunde Grundlage. **r.**

WEINMARKT

Süsser die Gläser nie klingen

Dessertweine zum festlichen Jahresausklang

Lange Zeit haben selbsternannte Weinkenner auf das Stichwort «Süsswein» mit Hohn oder angewidertem Kopfschütteln reagiert. Seit einigen Jahren wird man den Gewächsen mit natürlicher Restsüsse wieder besser gerecht und entdeckt ihren oft hinreissenden Charme in Verbindung mit Desserts, aber auch Terrinen, Foie gras und sogar Blauschimmelkäse. Der Weinhandel zieht mit – das Angebot an Dessertweinen wird allmählich reicher.

Weinmoden haben ihre Perioden. Es ist noch gar nicht so lange her, da standen süsse Gewächse in hohem Ansehen, und zwar nicht nur der Yquem und nicht nur am russischen Zarenhof. Mit der unvermeidlichen Folge, dass man der Restsüsse mitunter künstlich nachholf, wo sie sich nicht auf natürlichen Wege einstellen wollte. Bald einmal wurde jeglicher Zucker im Wein suspekt, und namentlich die trockenen Schweizer warfen gerne alles in den

gleichen Topf – Sauternes aus edelfaulen Trauben, Vendages tardives und Trockenbeerenauslesen genauso wie die mit «Süssreserve» versetzten Kreszenzen.

Nun differenziert man wieder, Sauternes steht höher in Gunst als noch vor einigen Jahren, desgleichen die Muscats aus Südfrankreich und die vielen naturstüssigen Spezialitäten aus dem Elsass, aus Deutschland, Italien, Ungarn und anderswo. Nicht zu vergessen die Schweiz, die mit den Walliser Flétri-Weinen im Chor der grossen Süssen angenehm mitsingt.

Ein Erlebnis für alle Teilnehmer war die Degustation mit Käse und Flétri-Weinen der Domaine du Mont d'Or (Sion) anlässlich der Gastronomie in Lausanne, die zum Teil sehr überraschende Harmonien ergab. Am verblüffendsten: Glarner Schabzieger mit etwas Butter in Verbindung mit einem Johannisberg flétri Saint-Martin 1989. Was zeigt, dass das Feld für gelungene Kombinationen mit Süsweinen viel grösser ist, als man gemeinhin annimmt.

Weine mit natürlicher Restsüsse	Fr. ohne Wust	35/37.5 cl	70/75 cl
<i>Schweiz</i>			
Fleurette de Grandvaux, vend. tard. 1989, J. Vogel (Planteurs)	11.50		
Goût du Conseil 1989, Mont d'Or (Bujard)		20.70	
Malvoisie Crête Ardente 1989, Mont d'Or (Bujard)		20.70	
Malvoisie flétrie 1987, Biollaz (Planteurs)		14.90	
Malvoisie Spätlese 1988, Chanton (Getränke-Dienst)		23.—	
Ermitage Merle des Roches 1983, Mont d'Or (Bujard)		26.40	
Petite Arvine sous l'escalier 1985, Mont d'Or (Bujard)		21.40	
Johannisberg St-Martin 1985, Mont d'Or (Bujard)		20.70	
<i>Frankreich</i>			
Riesling d'Alsace Gd cru AC Kastelberg 1985, vend. tard., Kreyden (Fischer)		36.—	
Gewürztraminer d'Alsace AC 1985, vend. tard., Pfaffenheim (Curti)		29.50	
Gewürztraminer d'Alsace AC 1985, vend. tard., Hugel (Aarau)		47.—	
Ch. Mont-Benaull 1985, Coteaux du Layon AC (Fischer)		21.—	
Ch. Bellerive 1986, Quarts de Chaume AC, Gd cru (Fischer)		36.—	
Ch. de May 1988, Graves supérieur AC (Martel)		9.50	
Ch. Lafon 1987, Sauternes AC (Landolt)	10.10	18.10	19.20
Ch. Beauséjour 1988, Sauternes AC (Grossenbacher)			
Ch. Doisy-Daëne 1978, Sauternes AC, 2e cru classé (Bujard)		29.95	
Ch. Caillou 1988, Sauternes AC, 2e cru cl. (Planteurs)	15.—	27.—	
Ch. Filhot 1986, Sauternes AC, 2e cru classé (Rutishauser)		19.20	29.40
Ch. Rayne-Vigneau, Sauternes AC, 1er cru classé (Planteurs)		28.—	
Ch. Suduiraut 1986, Sauternes AC, 1er cru classé (Itschner)		22.40	44.—
Ch. Haut-Peyraguey 1986, Sauternes AC, 1er cru cl. (Landolt)		27.50	
Ch. Lafaurie-Peyraguey 1988, Sauternes AC, 1er cru classé (Planteurs)		45.—	
Ch. Guiraud 1986, Sauternes AC, 1er cru classé (Lanz)	25.—	48.—	48.—
Ch. Rieussec 1986, Sauternes AC, 1er cru classé (Lanz)			
Ch. d'Yquem 1983, Sauternes AC, 1er cru sup. cl. (Martel)	120.—	240.—	
Ch. d'Yquem 1985, Sauternes AC, 1er cru sup. cl. (Aarau)		229.—	17.90
Ch. Piada 1985, Barsac AC (Schuler)		30.30	
Ch. Broustet 1986, Barsac AC (Grossenbacher)			18.30
Ch. Loubens 1975, St-Croix-du-Mont AC (St. Gotthard)			16.20
Grand Enclos du Ch. de Cérons 1982, Cérons AC (St. Gotthard)		13.50	52.—
Ch. La Brie 1986, Monbazillac AC (Martel)		26.—	23.—
Ch. Monbazillac 1975, Monbazillac AC (Fischer)			
Jurançon AC 1988, Clos Lapeyre (Fischer)			
Muscat de Rivesaltes AC, Dom. Cazes (Fischer)			
Muscat de Beaumes de Venise AC 1986, Coyeux (Martel)	13.—		
<i>Italien</i>			
Recioto di Soave DOC dei Capitelli 1987, Anselmi (Caratello)		30.50	
Verduzzo Colli Orient. d. Friuli DOC 1989, Marin (Bindella)		17.50	
Picolit Ris. Colli Ori. d. Friuli DOC 1986 (Rutish.) 50 cl	42.50		
Torcolato 1985, Maculan (Caratello)	25.10	42.10	
Vin Santo di Carmignano DOC 1984, Villa Capezzana (Caratello)		32.50	26.80
Vin Santo DOC 1982, Tenuta di Pomino (Curti)		26.80	26.50
Malvasia delle Lipari DOC, Carlo Hauner (Bindella)			
<i>Diverse</i>			
Hattenheimer Nussbrunn 1976, Riesling-Beerenauslese, Schloss Schönborn (Martel)		41.—	
Winkler Hasensprung 1976, Riesling-Beerenauslese, Baron von Brentano (Martel)		45.—	
Rüdesheimer Berg Roseneck 1976, Riesling-Beerenauslese, Schloss Groenesteyn (Martel)		45.—	
Eltviller Sonnenberg 1971, Riesling-Beerenauslese, Freiherr Langwert von Simmen (Martel)		64.60	

Die Preise ohne Wust stammen aus den Angeboten von: Weinkellerei Aarau, Aarau (064) 22 47 21; Bindella, Zürich (01) 276 62 62; Bujard, Lutry (021) 39 13 13; Curti, Bern (031) 26 06 21; Fischer & Rhs, Biel (032) 22 47 41; Getränke-Dienst, Dietikon (01) 833 23 23; Grossenbacher, Langenthal (063) 22 19 52; Il Caratello, St. Gallen (071) 24 88 55; Itschner, Zürich (01) 252 36 32; Landolt, Zürich (01) 202 88 40; Lanz, Dietikon (01) 740 22 55; Martel, St. Gallen (071) 22 64 51; Planteurs Réunis, Vevey (021) 922 68 52; Rutishauser, Scherzungen (072) 74 65 65; Schuler, Seewen-Schwyz (043) 24 32 32; St. Gotthard, Zürich (01) 271 55 11. Richtigkeit der Preise und Verfügbarkeit der Weine ohne Gewähr. **VINFO**

prodega CASH+CARRY
JUBILÄUMS-JOKER

Entrecôte la
ohne Strang per Kilo **34.90**

Butterportionen
10-g-Würfel
Karton 100 x 10 g **17.97**

Endivien-Salat
aus Italien
in Gitter zu 18 Stück
per Kilo BFN **11.5**

Sais Friture 100
Kanne 25 Liter
per Liter **4.02**

Thomy Mayonnaise
Kessel 8 Kilo **33.95**

Amatore
Schaumweine mit Pfirsichlikör
Flasche 75 cl **9.75**
+Wust

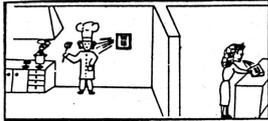
Dinner Servietten weiss
¼ Falz, 41 x 41 cm
Pack 8 Stück **1.88**
+Wust

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

Gültig vom 7. 12. bis 13. 12. 90

HOLEX
Electronic AG

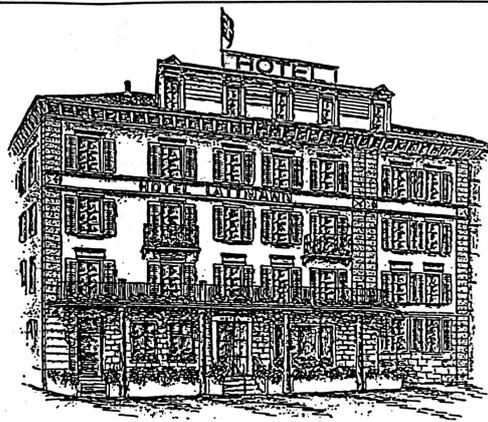
DIE GUTE SPRECHVERBINDUNG
(auch in lärmiger Umgebung)



Sprechverbindung
Rufton
Notlicht
Solaranwendungen

Verlangen Sie Unterlagen oder Offerten
Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit

HOLEX Electronic AG
Wilerstr. 63 Postfach
CH - 9630 WATTWIL
Tel. 074 7 60 70 Fax 074 7 10 46



ARREDIL 54

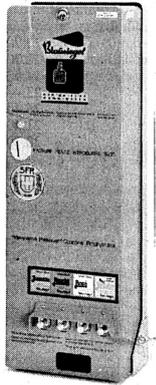
CH-6900 Lugano Via alla Campagna 6
Tel. 091 52 73 63 Fax: 091 52 73 96

Komplette
Hotelnuegestaltung
Gepflegte Ausführung
in allen Stilrichtungen:
antik, rustikal oder
modern.
Auslieferung mit
vollständigem Hotellerie-
Restaurantzubehör.
Sofortige Offerte, ohne
Verpflichtung Ihrerseits,
möglich.
Fachgerechte, gepflegte
Ausführung in kürzester
Zeit.
Gerne besuchen Sie
unsere
spezialausgebildeten
Facharbeiter und stehen
Ihnen gerne zur
Beratung bei.

VERSCHIEDENES ANSCHLAGBRETT • TABLEAU NOIR

**Blausiegel
Präservativ-Automat**

- Höhe 73 cm, Breite 23 cm, Tiefe 16 cm
- 4 verschiedene Sorten
- Automat 4sprachig beschriftet
- der Automat wird für Sie gratis montiert
- hohe Umsatzbeteiligung
- Beschädigung und Reparatur zu unseren Lasten
- Ihr zuverlässiger Partner dank 19 Jahre Erfahrung



Generalvertretung
LITE International Limited
Telefon (075) 3 41 88
Fax (075) 3 41 95
Bei Abwesenheit automatischer
Gesprächszeichner mit
Eurosignal

**Finanzierungen/
Sanierungen**

Als internationale Gesellschaft offerieren wir Finanzierungen, Leasing, Beteiligungen, Venture-Kapital und Sanierungen. Wir sind schnell, erfolgreich und diskret. Vertraulichkeit zugesichert (keine Rechtsberatung).

Weitere Informationen erhalten Sie unter Chiffre 44-52831 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 31086/44300

Zugreifen!

Kühl- und Tiefkühlzellen

Demo-Modell, steckerfertig, inkl. Transp., Montage und Vollgarantie. Einige Beispiele:

- Kühlzelle 156x191x211 cm Fr. 6 300.-
- Kühlzelle 191x191x211 cm Fr. 7 800.-
- TK-Zelle 191x226x211 cm Fr. 10 500.-

Weitere Grössen auf Anfrage.

Rufen Sie uns an:

SCHALLERUTO

Telefon (01) 811 00 22 P 31093/178080

Gelegenheit

Von Privat zu verkaufen
1 blauer Saphir aus Ceylon
Ovalschliff facettiert, **18,25 Karat** (Rarität), mit Certificat
1 Brillant, 1,02 Karat, River, lupenrein, mit Certificat
1 Brillant, 0,50 Karat, Top-Wesselton VVsi
Sehr günstig!

Telefon (061) 67 45 35
(ab 18.00 Uhr)

P 31135/44300

Wenn's pressiert...

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



Endlich genug?

Azoren und Algarve für Um-/Aussteiger

- Problemlose Existenz
- hohe Lebensqualität
- Freiheit, die Sie meinen

Besichtigungsreise: 26. bis 31. 12. 1990.

Chiffre 30996 an hotel revue, 3001 Bern.

30996/305219

Gestelle

aus Gegengeschäft. Alu, viele Abmessungen, für Lager-, Kühl- und Tiefkühlräume.

Sehr günstig!

Rufen Sie uns an:

SCHALLERUTO

Telefon (01) 811 00 22 P 31094/178080

Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue



RIBA
BETRIEBSBERATUNG HOTELLERIE & GASTRONOMIE

PLANEN SIE
JETZT IHREN SOMMERGARTEN 1991!



IHR GARTENARCHITEKT SPEZIALISIERT FÜR HOTELS UND RESTAURANTS BERÄT SIE GERNE!

CHRISTOPH G. RISLER
ALTSTETTERSTRASSE 149
CH - 8048 ZÜRICH
TEL. 01 / 432 95 00
NATEL 077 / 61 77 66

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



ENGLISH Karriere?

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH
Mit dem Englisch-Sprachkurs für Hotellerie und Gastgewerbe
4. Februar bis 15. März 1991
15. April bis 24. Mai 1991
4. Nov. bis 13. Dez. 1991
Anfänger beginnen jeweils 4-8 Wochen früher.

Beratung:
ENGLISH in Bournemouth
metz consulting bern
Chutzenstr. 47, 3007 Bern
Telefon 031 45 62 32
Vtx *ENGLISH#

Französischkurse in Nizza

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

Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.

Neues Programm 1990/91
Deutschsprachige Auskunft und Freiprojekt:

Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice - France
Telefon (003393) 96 33 84
Telex 462265
Fax: 93 44 37 16

17412/123889



Handels- und Verkehrsschule Bern
Schwanengasse 11, Tel. 031/22 54 45

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr. Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.



Kursbeginn: April/August/Februar.

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

Hotel-Fernkurs

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

Wann Sie etwas für den Erfolg im Beruf unternehmen Sie etwas, um mehr zu wissen, mehr zu können, mehr zu leisten. Wenn Sie uns den nachstehenden Bogen senden, dann informieren wir Sie gratis über das Kursprogramm.

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

Kostenlose Information erbeten für neuen Hotel-Fachkurs:

Name: _____
Alter: _____ 4529
Strasse: _____
Ort: _____

Hotel- und Gastgewerbe Spezial-Fachschule



Die hohe Schule für die gepflegte Gastronomie
Kleine Kurse: 12 - 16 Teilnehmer
Auskünfte, Prospekte und Kursprogramm erhalten Sie unverbindlich bei:
Kursleitung:
Markus Grab
Eidg. dipl. Restaurateur
Eidg. dipl. Maître d'hôtel
Telefon (041) 44 69 55

Barmix-Spezialkurs
10.-14. 12. 1990
Flambieren/Tranchieren
17.-21. 12. 1990

Weitere Kurse
Service-Grundsicherung
14. 1.-1. 2. 1991

Prospekte und weitere Kursdaten: Telefon(041) 44 69 55

31138/137820

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barschule der Schweiz.

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

Kostenlose Stelleninformation. Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

TEL. 01/261 00 66 (Mo-Fr 10.00-20.00 Uhr)

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

LIEGENSCHAFTENMARKT

IMMOBILIEN TREUHAND
 Daniel Vetsch AG Hauptstrasse 104
 CH - 9422 Staad
 Telefon: 071 - 42 75 75
 Telefax: 071 - 42 75 77

Ihr Partner für
Kauf, Verkauf
Miete, Vermietung
 von Hotels und Restaurants

Immobilientreuhand, Verwaltungen
 Betrieb von Hotels und Restaurants
 Buchhaltung, Unternehmensberatung
 17733/274833

Wir verkaufen im Alleinauftrag das

Hotel Weisses Kreuz Bergün GR

Verlangen Sie unverbindlich die Dokumentation, Telefon (01) 932 41 44 oder (01) 830 10 73.

30465/47104

Zu verkaufen gutgehendes Schweizer Restaurant

in Ontario, Kanada, Nähe Toronto, in Ski- und Baderegion. Unterlagen sind anzufordern unter Chiffre 030138 an hotel revue, 3001 Bern.

30138/35254

Wegen besonderen Umständen: Liegenschaft im Rohbau
 mit 5-Stern-Hotel-Konzept in weltbekanntem Skigebiet zu verkaufen

Innenausbau kann nach bestehenden Plänen fertiggestellt werden, oder eignet sich auch als Spital, Gesundheits- oder Kongresszentrum.

Das Gebäude umfasst: 75 Zimmer mit grosszügigem Grundriss, Swimmingpool, Fitnessräume, Bankettsäle, Kongressräume und eigene Tiefgarage. Unverbaubare Aussichts- und Südhang.

Verkaufspreis der Liegenschaft im Rohbau Fr. 14 Mio.
 Verkaufspreis der Liegenschaft im 5-Stern-Standart Fr. 22 Mio.

Für einen Besichtigungstermin und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Herrn Risler

A 31005/42790

RIBA
 BETRIEBBERATUNG HOTELLERIE & GASTRONOMIE

MIETE - KAUF - PACHTOBJEKTE
 NEUERÖFFNUNGEN
 REVISIONEN WERBUNG
 GARTENARCHITEKTUR

CHRISTOPH G. RISLER
 ALTYETTERSTRASSE 149
 CH - 8048 ZÜRICH
 TEL. 01 / 432 85 00
 NATEL 077 / 61 77 66

H-Organisation
 sucht 3- oder 4-Stern-Hotels (ganze Schweiz).

Angebote bitte unter Chiffre 30663 an hotel revue, 3001 Bern.

30663/47104

Hotel - Miete/Kauf oder Direktion

Junges, dynamisches, selbständiges und unabhängiges **Gastgeber-Direktions-Ehepaar** sucht neue Herausforderung. Per **Anfang 1991** oder nach Vereinbarung suchen wir **Hotelbetrieb im Miete/Kauf oder Direktion**.

Ihre schriftliche Offerte erreicht uns unter:

M. + L. Wasser-Diener
 Postfach, Schachenstrasse 15, 8633 Wolfhausen

31083/27339

RIBA
 BETRIEBBERATUNG HOTELLERIE & GASTRONOMIE

Lukratives Tagescafé nahe HB Zürich

Dieses gemütliches Tagescafé mit über 70 Sitzplätzen ist nach Vereinbarung zu vermieten. Das Mobilbar und Inventar muss übernommen werden.

Für einen Besichtigungstermin und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Herrn Risler.

MIETE - KAUF - PACHTOBJEKTE
 NEUERÖFFNUNGEN
 REVISIONEN WERBUNG
 GARTENARCHITEKTUR

CHRISTOPH G. RISLER
 ALTYETTERSTRASSE 149
 CH - 8048 ZÜRICH
 TEL. 01 / 432 85 00
 NATEL 077 / 61 77 66

Einmalige Gelegenheit!
 Zu verkaufen aus gesundheitlichen Gründen

3-Stern-Hotel-Restaurant Geschäftshaus/Wohnhaus

70 Betten, neu renoviert, modernste Zimmer, Kantons-hauptort, Nähe Autobahn-ausfahrt, in der Zentral-schweiz, Reservierungen 1991 ausgebucht.

Nur solvente Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 31096 an hotel revue, 3001 Bern.

31096/30880

Zu verkaufen oder zu vermieten bezugsbereite

Zermatt

Bar-Pub
 mit Inventar, mitten im Dorfkern gelegen (Patent vorhanden).
 Interessenten melden sich unter Chiffre 36-12523 bei Publicitas, 3900 Brig.

P 31137/44300

Hotel-Ehepaar sucht nach Übereinkunft

Hotel
 mit kleiner Restauration in Miete oder zur selbständigen Führung (Bergregion ausgeschlossen). Offerten unter Chiffre 31044 an hotel revue, 3001 Bern.

31044/39759

RIBA
 BETRIEBBERATUNG HOTELLERIE & GASTRONOMIE

Restaurant auf dem Lande zu verkaufen

Wir können Ihnen einen einmaligen Restaurationsbetrieb im ländlichen Stil zum Kauf anbieten. Die renovierten Lokalitäten befinden sich in einem tadellosten Zustand, 15 Autominuten von Zürich entfernt. Das Restaurant liegt mitten im Dorf und verfügt über ca. 90 Sitzplätze, ein Sali, eine Gartenterrasse und eine 4-Zimmerwohnung.

Für einen Besichtigungstermin und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Herrn Risler.

MIETE - KAUF - PACHTOBJEKTE
 NEUERÖFFNUNGEN
 REVISIONEN WERBUNG
 GARTENARCHITEKTUR

CHRISTOPH G. RISLER
 ALTYETTERSTRASSE 149
 CH - 8048 ZÜRICH
 TEL. 01 / 432 85 00
 NATEL 077 / 61 77 66

Restaurant auf dem Lande zu verkaufen

Wir können Ihnen einen einmaligen Restaurationsbetrieb im ländlichen Stil zum Kauf anbieten. Die renovierten Lokalitäten befinden sich in einem tadellosten Zustand, 15 Autominuten von Zürich entfernt. Das Restaurant liegt mitten im Dorf und verfügt über ca. 90 Sitzplätze, ein Sali, eine Gartenterrasse und eine 4-Zimmerwohnung.

Für einen Besichtigungstermin und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Herrn Risler.

MIETE - KAUF - PACHTOBJEKTE
 NEUERÖFFNUNGEN
 REVISIONEN WERBUNG
 GARTENARCHITEKTUR

CHRISTOPH G. RISLER
 ALTYETTERSTRASSE 149
 CH - 8048 ZÜRICH
 TEL. 01 / 432 85 00
 NATEL 077 / 61 77 66

RIBA
 BETRIEBBERATUNG HOTELLERIE & GASTRONOMIE

Restaurant auf dem Lande zu verkaufen

Wir können Ihnen einen einmaligen Restaurationsbetrieb im ländlichen Stil zum Kauf anbieten. Die renovierten Lokalitäten befinden sich in einem tadellosten Zustand, 15 Autominuten von Zürich entfernt. Das Restaurant liegt mitten im Dorf und verfügt über ca. 90 Sitzplätze, ein Sali, eine Gartenterrasse und eine 4-Zimmerwohnung.

Für einen Besichtigungstermin und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Herrn Risler.

MIETE - KAUF - PACHTOBJEKTE
 NEUERÖFFNUNGEN
 REVISIONEN WERBUNG
 GARTENARCHITEKTUR

CHRISTOPH G. RISLER
 ALTYETTERSTRASSE 149
 CH - 8048 ZÜRICH
 TEL. 01 / 432 85 00
 NATEL 077 / 61 77 66

RIBA
 BETRIEBBERATUNG HOTELLERIE & GASTRONOMIE

Buchhalter-Einkäufer und Maître d'Hotel
 suchen in Miete oder Kauf

Restaurant-Hotel oder Dancing
 in der Region Freiburg-Bern. Fähigkeitsausweis für Restaurant und grosse Erfahrung vorhanden. Auch führende Anstellung im Gastgewerbe möglich. Offerten bitte unter Chiffre 17-555928 an Publicitas AG, 1701 Freiburg.

P 31092/44300

Gesucht für Restaurant in der Umgebung von Locarno

Mitinhhaber zu 50%

Nur solvente Personen. Interessenten schreiben unter Chiffre 24-975686 an Publicitas, 6601 Locarno.

P 31085/44300

Wir verkaufen im Alleinauftrag das

Top-Hotel De l'Ours in Court BE

Verlangen Sie unverbindlich die Dokumentation, Telefon (01) 932 41 44 oder (01) 830 10 73.

30467/47104

Zu verkaufen oder vermieten neuerstelltes Haus

mit luxuriöser Wohnung, Restaurant und Umschwung in Italien (Abruzzen), 5 km vom Meer auf Anhöhe.

Kapitalkräftige Interessenten können sich unter Telefonnummer 0039 85 89 30 520 oder (01) 311 85 48 melden.

30912/305308

Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue

Im Tessin von Privat zu kaufen gesucht

kleine bis mittelgrosse Pension
 Raum Lugano oder Locarno.

Barablösung
 Zuschriften unter Chiffre 30480 an hotel revue, 3001 Bern.

30480/303720

Die Gemeinde Andeer erstellt einen neuzeitlich konzipierten Um- und Neubau, der sich sehr gut als

«Herberge für Rekonvaleszente und Betagte»

eignet. Die Anlage befindet sich im Zentrum des bekannten Ferien- und Badekurortes ganz in der Nähe des Kurzentrums. Das Hauptgebäude umfasst 24 Zimmer mit total 38 Betten nebst den erforderlichen Wirtschaftsräumen. Das ebenfalls neue Nebengebäude enthält neben einem Mehrzweck- und Therapieraum eine grosszügige 4½-Zimmer-Wohnung für den Betriebsinhaber.

Auf den Sommer 1991 vergibt die Gemeinde Andeer dieses Objekt in

Miete

Interessenten, die sich über die notwendigen Fähigkeiten zum Führen dieser Herberge ausweisen können, wollen sich an die unterzeichnete Treuhandfirma wenden, wo Sie auch weitere Unterlagen und Auskünfte erhalten.

ALLEMANN + ZINSLI
 Quaderstrasse 11, 7001 Chur
 Telefon (081) 22 65 76

P 31091/44300

Zu verpachten ab 1. November 1991

Bahnhofbuffet BVZ Stalden VS

Anmeldetermin: 31. Januar 1991

Dem Bewerbungsschreiben sind Zeugnisausschnitten, Beschreibung des Lebenslaufes und eine Fotografie beizulegen. Die allgemeinen Vorschriften über die Pacht und den Betrieb des Buffets können bei der Direktion in Brig eingesehen werden.

Anmeldung erbeten an:
 Direktion der Brig-Visp-Zermatt-Bahn
 Nordstrasse 20, 3900 Brig

P 31090/44300

TEGNA TI Nähe Locarno, an sehr sonniger Lage zu verkaufen

schönes grosses Haus
 (Baujahr zirka 1910, Massivbau) mit 200 m² Wohnfläche. Zwei Wohn-geschosse, Kellergeschoss, Estrich-geschoss. Grundstückfläche 1800 m². Bau-projekt und Kostenvoranschlag für **Hotel garni mit 28 Betten und Schwimmbad** vorhanden. Baubewilligung in Aussicht gestellt. Auskunft unter Chiffre 84-37083 Assa, Schweizer Annoncen AG, 6601 Locarno.

Psst...

Inserate unter Chiffre... für absolute Diskretion

hotel revue



Suchen Sie eine Herausforderung?

Wir: bekanntes Hotel-Restaurant
 20 Hotelzimmer
 50 Plätze Restaurant
 48 Plätze Speiseraal
 40 Plätze Bankettsaal
 90 Plätze Gartenrestaurant

Sie: junges, dynamisches Ehepaar
 Er: Koch, eventuell mit Wirtepatent
 Sie: Hofa, Servicefachangestellte oder gleichwertige Ausbildung, eventuell mit Wirtepatent

Zusammen könnten wir hier, im Raume Seeland, ein Treffen vereinbaren, um uns darüber zu unterhalten, wie Sie, nach gründlicher Einarbeitung, in einigen Jahren unser Hotel-Restaurant entweder in Pacht oder käuflich übernehmen könnten.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Trauen Sie sich diese Herausforderung zu? Ja? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 31127 an die hotel revue, Postfach, 3001 Bern. Absolute Diskretion unsererseits ist für uns selbstverständlich.

31127/66770

ibk + partner

Der Schritt in die Selbständigkeit.

Für das bekannte Restaurant Walliser Kanne in Naters, an guter Passantenlage, suchen wir im Auf-trag per 1. April 1991 das

Mieter-Ehepaar
 oder den/die

Mieter(in)

Das Angebot des Betriebes umfasst:
 80 Sitzplätze in der Walliser Kanne
 60 Sitzplätze in der Pizzeria Taverna
 150 Sitzplätze im Saal, unterteilbar zu je 50 Sitzplätzen
 60 Sitzplätze auf der Terrasse
 5½-Zimmer-Wirtewohnung

Wenn Sie über eine solide Grundausbildung in der Küche verfügen, Erfahrung in ähnlicher Position mit-bringen und den Schritt in die Selbständigkeit oder eine neue Herausforderung suchen, bietet Ihnen dieser Betrieb eine interessante und vielseitige Aufgabe mit einem sicheren Einkommen.

Gerne erwartet Herr Urs Bachmann Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder erteilt Ihnen weitere Auskünfte, Telefon (031) 44 28 88.

30866/272990

ibk + partner, kaderelektion, anshelmstrasse 2, 3005 bern

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

Oui aux canons à neige

Les Grisons défavorables à une réglementation

Les citoyens et citoyennes des Grisons ont repoussé ce week-end par 21 844 voix contre 17 266 l'initiative cantonale demandant une réglementation de l'utilisation des canons à neige.

Soutenue par les partis écologistes et de gauche, elle était combattue par les partis bourgeois et les milieux économiques.

En cas d'acceptation de l'initiative, les Grisons auraient été le premier canton suisse à réglementer l'emploi d'engins fixes ou mobiles servant à l'enneigement artificiel des pistes de ski. Les initiants

souhaitaient que le recours aux canons à neige soit limité aux endroits exposés des pistes ainsi qu'aux tronçons rendus dangereux par le manque de neige. En revanche, l'enneigement artificiel de pistes entières aurait été interdit.

L'initiative était combattue par les partis bourgeois ainsi que les milieux touristiques et économiques, qui la jugeaient inutile et dangereuse. A leurs yeux, l'emploi des canons à neige est déjà très restrictif dans les Grisons. L'acceptation de l'initiative aurait en outre porté un coup à certaines stations de ski qui se sont équipées à grands frais. *ats*

De la dôle... et des pierres

Promouvoir les produits du pays

«Développer des produits haut de gamme basés sur leur originalité et sur la créativité», tel est le credo de la nouvelle société AlpWine Sion qui a successivement lancé cette année une bouteille avec une étiquette «Réserve spéciale Mur de Berlin», intégrant une pièce de gravier du même mur, et une autre bouteille consacrée, cette fois-ci, au Cervin, avec un petit bout de la montagne, extrait, sans attestation notariée, le 20 mars 1990...

AlpWine Sion, fondée par Bernard Micheloud, se propose de promouvoir les produits du pays; la société réunit des spécialistes en marketing, en art et en applications graphiques. Elle s'apprête à produire une série de 24 bouteilles dont

les étiquettes représenteront les costumes cantonaux, plus une bouteille du 700e.

Des exclusivités de vente

Le réseau de AlpWine Sion se développera pour les restaurants par des points de vente exclusifs; un seul établissement pourra vendre ces produits. La vente directe sera assurée par la société sur la base de mailings. «Nous avons de nouveaux produits en préparation et nous chercherons à développer des habitudes nouvelles de consommation», nous explique M. Micheloud, persuadé qu'il reste beaucoup à faire dans l'habillage et la mise en valeur des authentiques produits du pays, par le recours à des solutions créatives originales. *JS*

Zermatt veut son «18 trous»

Nouveau projet de golf alpin

Afin d'améliorer son infrastructure touristique d'été, la vallée de Zermatt projette la construction d'un terrain de golf de dix-huit trous sur le plateau entre Randa et Grächen, à 1400 mètres d'altitude.

Selon Amadé Perrig, directeur de l'Office du tourisme des trois communes concernées, celui-ci devient nécessaire pour résister à la concurrence internationale. Le projet estimé à 18 millions de francs, a été présenté récemment à Randa.

Le parcours de dix-huit trous situé à environ 8 kilomètres en aval de Zermatt devrait profiter aux deux communes voisines Randa et Täsch, estimant les promoteurs du projet réunis dans la société Golf-Mischabel SA. Le Golf-Club

Matterhorn devrait être chargé de l'exploitation. Selon Amadé Perrig, le projet doit prendre forme le plus rapidement possible. En 1991, le projet devrait être mis à l'enquête, les travaux devraient commencer en 1992, 1993.

Pour financer le terrain de golf les initiateurs du projet veulent augmenter le capital actuel de 71 000 francs par l'émission de 6000 actions nominales à 1000 francs l'une, pour atteindre les 6 millions. Ce capital d'action serait utilisé pour l'achat des terrains. La création du terrain de golf nécessiterait par ailleurs un changement de zone pour les terrains concernés qui passeraient de la zone agricole en zone de sports et loisirs. Une partie des 40 hectares nécessaires seront achetés, le reste sera loué. *ats*



Le tourisme leur doit son existence.

Photo Comet

Environnement incertain

Des propositions pour le développement touristique

Il est loin le temps des grands projets d'expansion touristiques fondés sur la croyance d'un environnement écologique stable. Des exemples l'ont montré, cet environnement est en fait incertain et il faut en tenir compte. Auteur d'un rapport présenté lors de la con-

férence sur la politique suisse du tourisme des années 90, le professeur Paul Messerli, directeur de l'Institut de géographie de l'Université de Berne, esquisse les grandes lignes d'une stratégie prenant en compte cette réalité.

MIROSLAW HALABA

Le travail du professeur Messerli, sur lequel il convient de revenir (voir aussi notre édition du 22 novembre), se penche en particulier sur le tourisme de montagne. Un choix normal, compte tenu de l'importance globale de ce tourisme et de sa sensibilité écologique. L'expansion touristique dans les régions alpines a été particulièrement forte dans les années 60, appuyée qu'elle était par la quasi certitude d'une stabilité de l'écologie. Le phénomène de raréfaction des biens de l'environnement se fit toutefois peu à peu sentir. On réalisa que l'offre était limitée alors que la demande ne cessait de croître.

D'autres conditions se modifièrent aussi. «Au cours des années 80, écrit le professeur Messerli, nous avons été les témoins d'une série de catastrophes écologiques et d'évolutions périlleuses pour l'environnement dans les Alpes.» La courbe du développement du tourisme subit un changement très net: à une croissance de plus de trente ans succéda une phase de stagnation de la demande. Quant aux prévisions, elles sont incertaines à l'instar des conditions d'environnement.

Le climat

Le rapport du professeur bernois accorde une place importante aux modifications climatiques et à leurs retombées sur l'activité touristique dans les régions de montagne. Le manque de neige, par exemple, a créé des problèmes de privation dans «l'offre», mettant du même coup en question les choix unilatéraux des investissements touristiques. Il paraît sûr et certain, écrit Paul Messerli qu'il faut s'attendre à un réchauffement général de l'atmosphère avec des répercussions régionales très différentes. Les spécialistes prévoient une augmentation des précipitations, surtout dans les régions montagneuses, et une tendance aux situations météorologiques extrêmes. Et de citer: une propension accrue aux giboulées, aux orages et à la grêle.

Pour l'arc alpin, ceci signifie à court terme une plus grande instabilité de l'évolution météorologique, avant tout pendant le semestre d'été, et à long terme un réchauffement estimé à 3,8 degrés. Une perspective peu réjouissante pour les stations situées entre 800 et 1500 mètres. La pratique du ski dans sa forme actuelle est menacée de disparition. Le

professeur Messerli est donc d'avis que ces modifications climatiques, que l'on ne saurait exclure, pourraient conduire à un important processus de restructuration du marché.

Mesures préventives

Mais les modifications des conditions climatiques ne sont pas les seuls facteurs qui perturbent l'activité touristique. La dégradation de l'environnement, notamment par une utilisation excessive, hypothèque également l'avenir de la branche si des mesures préventives ne sont pas mises en place. Aux yeux du professeur Messerli, la qualité du paysage et de l'environnement «est la principale ressource d'avenir du tourisme de montagne». Aussi, la prévoyance en matière d'environnement doit-elle devenir la «tâche cruciale» de la politique touristique.

Le tourisme d'été et d'hiver doit son existence, estime le professeur Messerli, à l'agriculture de montagne et aux travaux sylvicoles. Sans eux, en effet, les paysages ne seraient pas préservés des nombreuses forces naturelles et ne jouiraient pas de la stabilité actuelle. On comprendra dès lors aisément que son maintien constitue un des piliers d'une politique de prévention. Il est important ensuite de définir et de reconnaître les limites à l'utilisation de la nature. N'importe quelle pente ne peut être utilisée

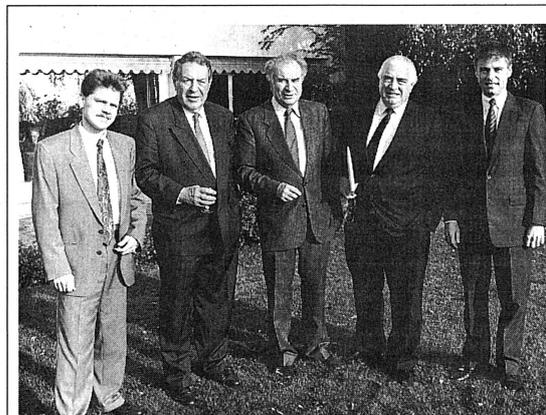
judicieusement par l'homme ou être vouée à la pratique du ski, écrit le professeur Messerli.

Le tourisme enfin devrait être davantage prévoyant lorsqu'il procède à des investissements, de même qu'il devrait prendre à sa charge les coûts occasionnés par la garantie des surfaces écologiques. Ce postulat implique une politique active dans le domaine d'entretien et de la garantie de ces surfaces.

Identité culturelle

Mais quelles sont les conditions de réalisation de ces propositions? Pour le professeur Messerli, il est «indispensable», et ceci de manière plus consciente que jusqu'ici, d'intégrer le tourisme dans le réseau du tissu économique, social et écologique dans le contexte des communes et des régions. Le professeur Messerli insiste notamment sur le développement de l'identité culturelle. «Sans identité culturelle, dit-il en substance, il n'y a pas de base commune aux valeurs qui permettent l'indispensable naissance d'une responsabilité envers l'environnement.»

La tâche est donc lourde pour le tourisme. Toutefois, estime le professeur Messerli, ce dernier ne saurait être livré à lui-même. Il a besoin de soutien extérieur et de celui des autorités supérieures. On rejoint ici ceux qui déclarent que le tourisme est l'affaire de tous. *0*

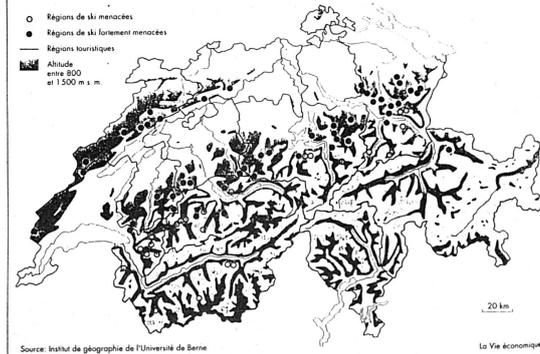


Nouveau guide pour une chaîne suisse

Quelque 19 hôtels localisés en Suisse viennent de se joindre à la chaîne hôtelière Swiss International Hotels à Zurich qui groupait jusqu'alors 52 hôtels, sis à l'étranger mais dirigés par des Suisses ou en mains suisses. La SIH a tiré à 100 000 exemplaires un nouveau «Guide des Hôtels suisses» qu'elle a présenté à Morges. Les 19 hôtels appartiennent aux catégories 4 et 5 étoiles. Voici de g. à dr. à Morges: J. Meier de Zurich, le président Hansueli Strässle, Hôtel Schweizerhof à Zurich, Rodolphe W. Scheibert, la Fleur au Lac à Morges, Dominique Betschart, fondateur Groupement international et Peter Angele de Crans-Montana. *Photo asl*

Altitudes importantes pour le climat en Suisse

La zone critique se situe entre 800 et 1500 m sur mer, c'est là que risque de se produire un réchauffement de +3°C qui mettrait en péril l'exigence des domaines skiables

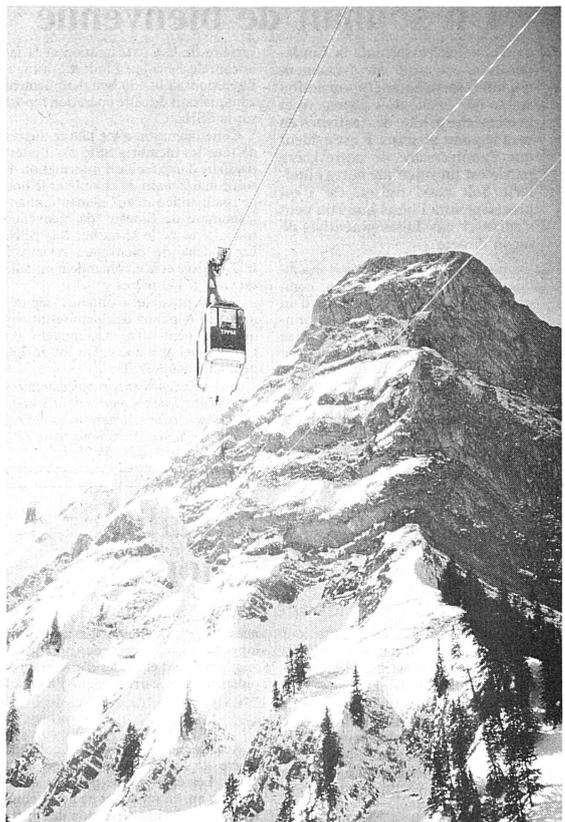


Il n'y aura qu'une Gruyère

Un futur touristique passant par des hommes et des moyens

«Il n'y a qu'une Gruyère»: le slogan ne date pas d'aujourd'hui, mais seule une politique dynamique dotée de nouveaux moyens humains et matériels, conjuguant aussi les efforts publics et privés, permet de mettre cette affirmation au futur. C'est du moins la conclusion d'une étude réalisée par le Centre de recherches en économie de l'espace de l'Université de Fribourg

(CRESUF) sur mandat de l'Association pour l'aménagement, le développement et l'équipement de la Gruyère. Cette contribution en vue de la mise à jour du concept touristique régional laisse également apparaître, au passage, l'intelligente collaboration possible en Suisse romande entre la recherche universitaire et le secteur touristique.



En Gruyère comme ailleurs, les sociétés de remontées mécaniques, surtout victimes de trois hivers catastrophiques, se trouvent dans une situation financière très précaire, à l'instar des installations de Moléson.

JOSÉ SEYDOUX

Des questions pressantes se posent en matière touristique pour les régions préalpines. Les sociétés de remontées mécaniques, surtout, victimes de trois hivers catastrophiques, se trouvent dans une situation financière très précaire, alors même que leurs équipements réclament des investissements considérables en vue de leur rénovation et de leur modernisation. «Il est donc urgent de réexaminer ces programmes d'investissements à la lumière des conditions particulières qui orientent le tourisme dans les zones intermédiaires, entre le plateau et la haute montagne», affirme Anne Küng, auteur de l'étude précitée, qui précise que «la Gruyère n'échappe pas à cette problématique et doit prendre des décisions cruciales pour son avenir touristique.»

Des atouts? Oui, mais...

En Gruyère, une étude de faisabilité économique de certaines entreprises touristiques s'avérait absolument nécessaire avant de lancer le plan quinquennal 1990-1995 d'investissements LIM. D'autant que l'étude en question débouche sur des considérations positives et optimistes, car le tourisme grüérien continue de posséder, à son niveau, un avenir prometteur. Il représente un apport économique direct non négligeable, le seul chiffre d'affaires du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, de loin pas seul à bénéficier du mouvement touristique, dépassant 60 millions de francs. D'ores et déjà, 8,4% de emplois dans le district concernent ce secteur et le recensement statistique en cours ne manquera pas de souligner à cet égard une

importante évolution. Enfin, les atouts sont là, indéniables et flagrants, envieux aussi: le calme, la beauté d'un paysage bucolique, une nature encore intacte, une culture populaire collant à l'image de l'Helvétie, une activité été/hiver (si la météo le veut bien!), un fromage et une cité comtale connus dans le monde entier. Le tout traversé par la N 12, élément d'un important axe autoroutier européen...

Cependant, une nouvelle étape de développement et d'innovation s'impose, faite de quoi l'on risquerait d'assister notamment à une diminution de ces retombées économiques. «Il faut croire à ce développement», déclare le professeur Gaston Gaudard qui, avec son collègue, le professeur Joseph Deiss, a supervisé l'étude en question. Indépendamment des solutions techniques et financières, il sied que la région se prenne en main, par des efforts accrus et une collaboration de la part de tous.

Cette étude démontre que l'on ne pourra pas promouvoir efficacement le tourisme grüérien sans élaborer et développer un concept pour toute la «Région Gruyère». Dans cette optique, comme le tourisme grüérien souffre d'un réel manque de professionnalisme, il devient urgent de combler une telle lacune: c'est aussi l'avis de la nouvelle Association touristique de la Gruyère, qui a succédé à la Société de développement et s'apprête à lancer le processus d'engagement d'un directeur d'office de tourisme. Un pas similaire a été franchi, au niveau local, à Charmey.

La mise en vigueur, au début 1991, de la nouvelle loi fribourgeoise sur le tourisme dotera chaque région, constituée

sur la base de critères précis, de nouveaux moyens financiers. En Gruyère, ceux-ci s'allieront aux efforts à entreprendre pour résoudre les différents problèmes posés pour assurer l'essor harmonieux du tourisme: la préservation de l'offre originelle, le financement des infrastructures et des équipements, voire pour certains leur renouvellement, l'amélioration de l'accueil (dans son sens large) et le développement du tourisme de séjour.

Il s'agira de maintenir l'essor du tourisme estival, de première importance dans la verte Gruyère, mais aussi d'accroître la fréquentation hivernale. «A cette fin, concluent les auteurs de l'étude, le maintien et même le renouvellement de plusieurs de ces équipements de base que constituent les installations de remontées mécaniques est indispensable.» Ils n'en prononcent pas moins la diversification des activités ainsi que le développement du tourisme de congrès et la construction de quelques hôtels de taille appropriée dans le district.

Le talon d'Achille du tourisme grüérien réside dans le maintien des infrastructures de base, en particulier des télécabines de Charmey/Les Dents Vertes et de Moléson-sur-Gruyères, reconnues pour leur rôle stratégique dans la réalisation du concept révisé du tourisme régional. Or, si l'on reconnaît la rentabilité sociale de ces sociétés, on souligne aussi leur difficulté de rentabilité en raison du coût élevé de leurs investissements et du caractère de quasi-collectivité de leurs services. «Le seul salut possible passe par une intervention financière massive de la part de l'Etat», soulignent les auteurs de l'étude. □

Du Léman à Adelboden!

Une seule offre pour 550 km de pistes

Nécessité à fait loi ou, en tous les cas, accord! On peut désormais skier sans différence dans les Alpes vaudoises, à Gstaad, à la Lenk ou à Adelboden, c'est-à-dire sur l'un des plus vastes domaines skiables d'Europe, desservi par 180 remontées mécaniques et riche de 550 km de pistes.

De fait, la collaboration entre les domaines skiables de Gstaad et de Lenk/Adelboden existait déjà depuis deux ans. Nouveauté de poids: les stations des Alpes vaudoises - Les Diablerets, Leysin, Les Mosses, Villars et Gryon - entrent désormais dans le jeu. La reconnaissance réciproque des abonnements dans les trois régions est acquise. A condition que l'abonnement soit d'une durée minimale de six jours. Deux possibilités existent, soit l'achat d'un carnet de six bons (à prix réduit) donnant droit à une carte journalière dans les différentes

stations de cette grande région, soit l'abonnement de plus de six jours qui devient un véritable «passe-partout» convertible de la vallée du Rhône à Adelboden, sans majoration de prix, et tenant également compte de l'offre de Gstaad Super-Ski-Region et du Montreux-Oberland-Bernois.

Ce «Ski sans frontières» répond de fait à une double nécessité: d'une part, celle de marquer des points face à une concurrence très active, d'autre part, celle de compresser les effets négatifs de trois hivers déastreux. Pour plusieurs stations, ce «passe-partout» coïncide également avec des nouveautés, à l'image de Leysin et de son fameux «Kuklos».

Bien entendu, sur le plan pratique, différentes améliorations techniques devront être opérées, par exemple pour harmoniser les systèmes de contrôle et de perception à l'entrée des pistes. C'est alors que pourra être introduit véritablement le ticket unique. J-C

Même si la neige semble vouloir - à première vue! - se montrer un peu plus généreuse cette année, les stations de montagne sont aujourd'hui condamnées à se livrer une lutte sans merci pour conquérir de précieuses nuitées. Dans ce contexte, Leysin a la chance de pouvoir compter sur un atout de taille grâce au nouveau complexe hôtelier du Holiday Inn.

Cette affirmation ne découle pas d'un à priori favorable mais de la réalité de la statistique fédérale des nuitées de juillet, août et septembre. Des données réellement révélatrices qui prouvent que Leysin a maintenant accès à un nouveau marché tout sauf négligeable.

Ce marché, c'est bien sûr celui de la clientèle habituelle de la chaîne (1600 hôtels et 370 000 chambres à travers le monde), mais également celui des congrès et incentives: avec ses neuf salles modulables et équipées selon les critères les plus modernes pouvant accueillir de 20 à 350 personnes selon les besoins, le Holiday Inn de Leysin est bien armé pour répondre à la demande croissante dans ce secteur et attirer une clientèle extrêmement porteuse.

Une analyse statistique détaillée permet d'ailleurs de mesurer l'apport de nuitées (en particulier des Etats-Unis) pendant la période précitée: 250 per-

Statistiques révélatrices

Leysin et le Holiday Inn

sonnes pendant 4 jours à Leysin, cela est tout sauf négligeable, surtout lorsque le fait se prolonge plusieurs semaines. L'Hôtel Central Résidence a également profité de cette synergie et bien entendu l'ensemble de la station.

D'une manière plus générale, la très sérieuse statistique fédérale des nuitées est là pour quantifier l'impact du Holiday Inn pendant les mois de juillet, août, septembre, marqués par une augmentation générale des nuitées hôtelières de l'ordre de 10 à 12%. Ainsi, sur un total de 27 184 nuitées en juillet, 3085 ont été le fait du nouveau fleuron de la grande chaîne internationale. En août, la proportion s'est établie par 3660 nuitées sur

22 208, respectivement par 1864 sur 10 047 pour septembre 1990.

Leysin, ville de congrès? Le slogan est aujourd'hui véritablement devenu une réalité. C'est donc la tête haute que la station a pu participer, il y a quelques semaines à Lausanne, au quatrième Swiss Convention and Incentive Mart, le fameux SCIM des professionnels du tourisme.

Si l'on rappelle que Leysin possède également dès cet hiver la séduction complémentaire du restaurant parnamique et tournant Kuklos, au sommet de La Berneuse, on a une idée assez précise de la longueur d'avance que possède Leysin à l'heure des premiers flocons. J-C



Un funi en bourse

Montage économique original

D'un côté, la Bourse de Lausanne qui choisit de fermer ses portes, de l'autre, un funiculaire des hauts de Montreux, le Territet-Glion, ne cessant de voir progresser ses actions... il n'en fallait pas plus pour qu'un groupe de promoteurs immobiliers et d'investisseurs de la Riviera et Edgar Styger, directeur du groupe MOB, ne décident de mettre en place les structures d'un véritable holding ayant accès à la Bourse de Genève.

Le nouvel holding, c'est TEGE-Holding, une structure qui tire son nom de la contraction de Territet-Glion, ce petit funiculaire dont l'actionnaire majoritaire était, jusqu'à il y a quelques jours, la Commune de Montreux, au travers de 1542 actions. Payés 275 francs pièce en 1971, le rachat de ces titres avait permis le sauvetage de la ligne. Dès lors, actionnaire majoritaire, la commune avait investi dans son automatisatisme quelque 340 000 francs sous la forme de paiements d'intérêts. Le MOB rachètera les

actions 325 francs pièce et il s'engage à rembourser le montant des intérêts payés par la commune. De plus, 240 actions reviendront à la Ville à fin 1991 et la Municipalité gardera un siège au conseil d'administration de TEGE-Holding.

TEGE-Holding verra officiellement le jour au début du mois de décembre, en partenariat avec un groupe de nouveaux actionnaires rassemblés autour de l'industriel Jean-Paul Uldry. Avec ses 20 millions, la nouvelle structure sera cotée à la Bourse de Genève, conformément à l'objectif recherché par ses initiateurs-investisseurs. Pour les usagers (indigènes et touristes), le T. G. étant un des éléments de la montée aux Rochers-de-Naye - il n'y a pas de craintes à avoir quant à une modification de l'exploitation: «Une société du groupe MOB ne peut pas adopter une politique contraire aux collectivités locales», a affirmé M. Styger devant le Conseil communal de Montreux, suite à de nombreuses interventions s'inquiétant du maintien de l'exploitation. «Cette opération servira directement les intérêts de la région», a encore dit le patron du MOB. J-C

Se définissant lui-même comme un holding suisse de dimension européenne, le groupe Poupon & Reitzel Industries Holding SA a tenu la semaine dernière à présenter ses nouvelles structures, et cela dans le cadre privilégié de l'entreprise qui se trouve à la base de son heureuse évolution: Reitzel Frères SA à Aigle.

En clair et en résumé: Français et Vaudois ont choisi de s'unir plus étroitement pour servir les plaisirs de la table, en profitant de l'acquis. Dans les années septante, Reitzel Frères SA s'était en ef-

Holding pour la table

Liens accrus entre Poupon et Reitzel

fet déjà posé la question de son développement sur les marchés étrangers. En 1971, une usine a également été créée en Espagne.

Aujourd'hui, la situation générale est plutôt favorable: spécialiste reconnu des produits au vinaigre et condiments, le groupe réalise un chiffre d'affaires d'environ 22 millions de francs en Suisse et d'environ 4 millions de francs en Espagne. Dans le courant de 1988, il a été procédé à la création du PRI France, filiale à 100% du PRI Holding SA, sous la forme d'un sous-holding.

La stratégie de développement rete-

nue se fonde sur une double construction: difficulté de croissance intérieure d'une part, bonne santé financière d'autre part. D'où la volonté d'agir par la recherche de nouvelles activités (acquisitions en France et en Suisse pour commencer) d'entreprises du secteur alimentaire et par le renforcement de l'acquis.

Ce dernier objectif a notamment été concrétisé par la création d'une marque internationale - Hugo Reitzel - et par le rachat de Sonnegg. Enfin, le groupe est désormais présent en Turquie, grand pays agricole, par le biais d'accords avec la société Zey Tur San. J-C

Un souhait de bienvenue

Le 700^e anniversaire de la Confédération constitue un événement qui intéressera autant la population suisse que la clientèle étrangère et la très riche palette des festivités en sera le point de mire. Il est évident que l'anniversaire de notre mère patrie est un sujet que notre hôtellerie doit aussi traiter, car c'est précisément à l'hôtel que l'on peut s'adresser aux hôtes potentiels de façon directe.

Un petit cadeau de bienvenue spécialement conçu pour l'occasion, composé de 4 bâtonnets au kirsch et d'un dépliant dans lequel figurent les principales dates des manifestations qui se dérouleront dans toute la Suisse pour commémorer l'événement, est une manière sympathique et originale d'informer l'hôte.

La Société suisse des hôteliers a, dans ce but, conclu un accord de partenariat avec le délégué du 700^e anni-

versaire de la Confédération et le fabricant de chocolats Lindt & Sprüngli. La responsabilité du bon déroulement administratif de cette opération repose sur la SSH.

Cette opération a été lancée auprès de tous les membres SSH par l'intermédiaire d'une feuille d'information. Il suffit maintenant de compléter le bon de commande y relatif en mentionnant le nombre de cadeaux de bienvenue souhaités et de le retourner à la SSH. Un cadeau de bienvenue revient à fr. 2.-/pièce et la commande minimale est fixée à 100 pièces.

Il est possible d'obtenir, séparément, le dépliant des manifestations que l'on peut offrir accompagné du traditionnel give-away. Un lot de 250 déplaçants coûte fr. 25.-.

Des renseignements supplémentaires peuvent être obtenus auprès de la Société suisse des hôteliers, département des relations publiques, Mombijoustrasse 130, 3001 Berne, tél. (031) 50 71 11.

Nouvelles modalités d'inscription

L'EHL abandonne les listes d'attente

Les longues listes d'attente qui obligeaient les étudiants de l'EHL à s'inscrire plusieurs années à l'avance ont été supprimées. Désormais, chaque étudiant désirant acquiescer une formation à l'Ecole hôtelière de Lausanne, et remplissant les conditions d'admission, est soumis à un concours qui lui permet de rentrer dans l'institution six mois plus tard.



Les années 80 ont donné une leçon d'humilité à toutes les entreprises. Elle ne peuvent plus ignorer leurs concurrents étrangers et doivent rapidement

assimiler les nouvelles technologies ainsi que les nouveaux concepts organisationnels. De plus en plus de sociétés et d'institutions sont parfaitement conscientes de la nécessité de transformer leur mentalité et de s'adapter aux besoins de leur marché en développant des stratégies compétitives de marketing.

Etre flexible

Plus aucun pays ne détient le monopole de la qualité, de la créativité ou du capital. Les entreprises importantes actuelles survivent grâce aux victoires qu'elles remportent sur les places internationales. Les marchés sont progressivement envahis par d'habiles acteurs d'Extrême-Orient et d'ailleurs. Les enjeux sont gros et seules sont gagnantes celles qui réussissent à capter le mieux les désirs de leurs clients et à recruter des cadres formés et performants. Oui, l'acteur dépourvu des compétences requises sera vite mis hors jeu. Dans cet environnement évolutif il faut être flexible et agir rapidement.

C'est ce qu'a fait l'Ecole hôtelière de Lausanne. Ainsi, l'ancien système basé sur une liste d'attente de plusieurs an-

nées a été abandonné. La liste, trop longue, décourageait de nombreux jeunes motivés et avides d'entamer rapidement une carrière dans l'hôtellerie.

Nouvelle procédure

Actuellement, l'entrée à l'Ecole hôtelière de Lausanne se fait par concours. Les épreuves se tiennent deux fois par an, en février et en août, pour l'admission à chaque session des meilleurs candidats. Les candidats non admis peuvent se représenter à la session suivante. Cette nouvelle forme d'admission se rapproche d'avantage des besoins des jeunes d'aujourd'hui qui sont de moins en moins disposés à attendre des années sur une liste leur entrée dans l'institution de leur choix.

La nouvelle procédure offre l'avantage aux plus brillants d'être admis dans la prestigieuse école au moment où ils découvrent leur vocation qui semble venir plus tardivement que par le passé. Il est intéressant de constater qu'aujourd'hui seul le 10% de ces étudiants est issu de familles hôtelières. Il est vrai que les études en hôtellerie et en restauration permettent de voyager et ouvrent les portes à un vaste secteur économique qui s'étend d'année en année; cette formation offre des possibilités de carrières de cadre d'entreprise dans des domaines variés: gestion financière, marketing, informatique, gestion des ressources humaines, recherche et développement et bien d'autres encore.

Les entreprises sont multiples: hôtels, chaînes de restauration, parcs d'attractions, compagnies de navigation et aériennes... en Suisse ou de par le monde. Les exemples sont nombreux d'anciens élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne que l'on retrouve à des positions-clé sur les cinq continents. La Suisse a toujours été réputée pour sa formation, son hôtellerie et son tourisme; l'Ecole hôtelière de Lausanne a fermement l'intention de maintenir sa place de première école hôtelière depuis 1893 et elle s'y emploie. *sp*

Pour une stratégie ferroviaire

Le point de vue de Hans Eisenring, président de la direction des CFF

Les CFF travaillent d'arrache-pied à la réalisation du projet «Rail+Bus 2000», qui n'a pu être mis au net qu'après l'approbation du peuple en 1987 et la prise en compte des nouvelles contraintes découlant de la politique de l'environnement. Le plus urgent est donc de parachever la chaîne de transport dans le trafic public. Il en résultera pour le tourisme une grande «qualité de récréation». Les CFF estiment d'autre part que les futures portes d'entrée du réseau TGV de demain sont Genève et Bâle. On pourra mettre alors à profit de nouveaux potentiels touristiques dans les

relations France/Espagne-Suisse. En dehors du TGV, les CFF soutiennent le trafic en provenance de l'étranger en attirant méthodiquement les trains haut de gamme (Pendolino, express Intercity allemand, Talgo). Enfin, l'offre «Excursions et loisirs» constitue un point fort que l'on va consolider avec un test de marché pour la prochaine saison hivernale «Vacances brèves en hiver». Telles sont les lignes de force de l'interview que M. Hans Eisenring, président de la direction générale des CFF, a accordé par écrit à l'hôtel revue + revue touristique.

Monsieur le Président, si l'on reprend les grands axes de la politique des CFF, voudriez-vous faire le point, en premier lieu, du projet «Rail 2000». Ce projet a près trois ans de retard et la facture subit déjà un dépassement de deux milliards de francs. Que répondez-vous aux critiques de M. Jean-Pascal Delamuraz qui fait observer que depuis septembre 1987, date de l'acceptation par le peuple du projet, la France a construit un TGV roulant à 514 km/h alors que la Suisse n'a pas encore posé un mètre de rail?



A côté de «Cargo 2000» - la stratégie d'avenir en trafic marchandises -, du projet de transit à travers les Alpes et de l'adaptation constante de l'entreprise aux exigences croissantes en matière d'organisation et de finances, il y a le projet «Rail+Bus 2000», qui constitue naturellement un élément fondamental de la future orientation des CFF et de l'ensemble des transports publics du pays. Pour ce qui est de la durée de réalisation du projet, il faut considérer les deux faces de la médaille: d'une part, la conception de l'offre, avec les points de correspondance répartis systématiquement sur l'ensemble du pays et un minimum de nouveaux tronçons indispensables, a fait l'objet de la consultation populaire du 6 décembre 1987. Le projet ne pouvait être mis au net qu'après le oui de la population suisse.

D'autre part, nous avons en Suisse une procédure d'autorisation certes des plus démocratiques, mais extrêmement longue (par opposition au système centralisateur de la France). A cela s'ajoutent les changements intervenus dans l'environnement politique depuis le vote: les nouvelles dispositions d'exécution concernant la législation sur la protection de l'environnement ainsi que les ordonnances sur la protection contre le bruit ont entraîné de nouveaux retards.

Que répondez-vous à la SDES (Société de développement de l'économie suisse) pour laquelle Rail 2000 n'est qu'un «laborieux plan de retouches ferroviaires destiné à glaner dix minutes de parcours de ci de là», alors qu'un projet comme Swiss Metro apporterait une solution viable? D'autre part, Rail 2000 intègre-t-il, en dehors de sa vocation utilitaire, une dimension touristique?

Les CFF travaillent d'arrache-pied à la réalisation du mandat populaire. Je trouve originale l'idée du «Swissmetro», mais elle relève d'un avenir plus éloigné sur le plan de la politique des transports.

Il est impossible de réaliser un tel projet avant 2030-2040, cela pour des raisons de technique et de temps. De plus, je me demande si un métro suisse serait profitable au tourisme... Ce qui est le plus urgent pour le moment (et non pas dans 40 ans ou plus!), c'est l'achèvement par étapes de la chaîne transport dans le trafic public. Cela montre clairement que «Rail+Bus 2000» contribuera largement, aussi pour le tourisme, à une grande «qualité de récréation».

Etes-vous confiant dans la possibilité d'un accordement des CFF aux réseaux européens de TGV? Il semble en effet qu'il y ait maintenant un consensus entre le Conseil fédéral, les cantons allemands et même les cantons romands, initialement impliqués dans une «guerre du rail» entre Lausanne et Genève, pour que la Suisse soit rattachée par Bâle et Genève, au TGV européen. Quoi qu'il advienne, y a-t-il risque ou non de voir la Suisse romande, déjà contournée à l'ouest par le projet TGV Rhin-Rhône, Sud de l'Alsace, Bourgogne, évitée aussi au Sud dans le schéma directeur de la SNCF? Dans l'affirmative, quelles pourraient être les parades? Sur le plan touristique, certains milieux redoutent que l'option Lyon-Chambéry-Turin, qui serait préférée au tronçon Mâcon-Genève pour assurer une connexion avec le TGV Paris-Lyon existant, n'attire toute une clientèle suisse vers les stations de montagne de Savoie et vers la Côte d'Azur. Est-ce une perspective inquiétante?

Avec les cantons de Suisse romande et ceux de la Suisse allemande qui sont intéressés, les CFF estiment que les futures portes d'entrée du réseau TGV de demain sont Genève et Bâle. Alors que le

nord et l'est du pays peuvent être reliés au mieux par Bâle soit au TGV-Est (via Strasbourg) soit du TGV-Rhin-Rhône (via Dijon-Mulhouse), pour la Suisse romande, la jonction doit manifestement être aménagée par une nouvelle ligne Genève-Mâcon (-Paris/Lyon-sud de la France-Espagne). Une telle liaison serait profitable aux régions françaises de Haute-Savoie et l'Ain, tandis que, pour des raisons évidentes, la région Rhône-Alpes penche dans l'ensemble pour le projet du TGV-Mont-Cenis.

Sous l'angle touristique, il en résulte pour la Suisse de nouveaux potentiels non encore mis à profit dans les relations France/Espagne-Suisse! Le risque de contournement de la Suisse n'est pas très grand à mon avis, car l'avion est utilisé actuellement pour la plupart des voyages au départ de la région genevoise vers l'Europe de l'Est par exemple.

Dans le domaine touristique en général, comment les CFF envisagent-ils leur promotion auprès de la clientèle pour les années à venir? La protection de l'environnement, la saturation prévisible du trafic routier, le maintien de la modernisation du réseau secondaire, les activités annexes de l'industrie hôtelière et de la restauration constituent-ils autant d'atouts?

Dans le domaine du trafic touristique, nous avons fixé clairement nos objectifs. D'une part, nous soutenons le trafic en provenance de l'étranger en attirant méthodiquement en Suisse des trains haut de gamme; j'ai déjà esquissé la stratégie dans le domaine TGV. Dans les relations Genève/Berne-Milan, une offre Pendolino est à l'examen alors qu'au nord le très confortable express Intercity (ICE) allemand s'infiltrera vraisemblablement jusque dans les relations internes suisses. Enfin, l'offre de nuit Talgo, grand confort, rendra très agréables les voyages en train dans les relations Vienne-Zürich-Bâle et Berlin-Zürich.

D'autre part, il y a un point fort dans l'offre «excursions et loisirs» qu'il s'agit de consolider («RailActiv»), combinaison Rail+Hôtel par ex.). Compte tenu des expériences faites l'hiver dernier, où l'on manquait de neige, nous avons préparé pour la prochaine saison hivernale un test de marché avec la nouvelle offre combinée «Vacances brèves en hiver»: un large éventail de vacances actives de quelques jours (aventure, tour en haute neige, vol en parapente, etc.) doit permettre de vivre pleinement l'hiver, avec ou sans neige. Ces activités ont pu être mises sur pied grâce à la fidèle collaboration des entreprises de transport concessionnaires.

Interview Pierre Grandjean

MARCHE IMMOBILIER

A vendre près de Fribourg et sortie autoroute, dans centre commercial en plein développement

restaurant

avec patente H, 60 places intérieures et 60 places terrasse, excellent chiffre d'affaires. Immeuble à l'état de neuf. Prix de vente inventaire compris à Fr. 1 100 000.-

Ecrite sous chiffre 81-30850 à ASSA. Annonces Suisses SA, case postale 1033, 1701 Fribourg. A 29881/42790

A remettre ou a vendre sympathique auberge de campagne

à 30 min. de Lausanne et d'Yverdon. Sur les contreforts du Jura avec vue sur le lac Léman et les Alpes. Restaurant de 45 places. Les intéressés sont priés d'adresser leur offre sous chiffre 22-144451 à Publicitas, 1401 Yverdon. P 30825/44300

RESTAURANT DES DEUX CLEFS, 2710 TAVANNES

A louer en première location

Restaurant de 60 places et terrasse avec cuisine entièrement équipée. Possibilité de louer un appartement dans l'immeuble. Disponible immédiatement ou selon entente. Renseignements au (032) 91 24 32. 93-56603

Proche de Cossonay à vendre Auberge de Campagne

85 places, bon chiffre d'affaires à développer, appartement de service de 6 pièces, cube incendie: 1347 m³, surface de la parcelle: proche sortie d'autoroute, idéal pour couple de métier. Financement à disposition. P 31088/44300

BOSQUETS SA
RÉGIE IMMOBILIERE
CH. DES BOSQUETS 4 - 1315 LA SARRAZ
TEL (021) 866 65 66

U.S.A., Colorado, Denver

Restaurant français à vendre 350 000.- dollars, 110 places, 1 million de dollars chiffre d'affaire. Bénéfice 10% déclaré. Etablis depuis 10 ans. Possibilité achat murs. Profitez bas dollars.

Tél. en France: 0033 (16) 45 84 90 92. 305235

Couple d'hôteliers avec excellentes références cherche à louer

hôtel (60-80 lits)

se trouvant en Suisse romande. Etudions toutes propositions. Faire offre sous chiffre P 36-114624 à Publicitas, 3690 Sierre. P 31089/44300

Espagne Ibiza, Iles Balears

A vendre petit

hôtel-restaurant

26 chambres et penthouse, grande terrasse et jardin. Joli vue sur la mer, à 100 m de la plage.

Renseignements: Tél. 003471 330256 Fax 3471 331169 ou Hotel Casa Pepe Escana, Sta. Eulalia 306 Ibiza 30718/301752

Cherche à acheter

hôtel

20 à 50 chambres, bassin lémanique. Faire offre sous chiffre H 05-581860 à Publicitas, 3001 Bern. P 31119/44300

La Suisse au WTM

Bilan et perspectives

Avec 3175 exposants - 90 de plus qu'en 1989 - et environ 38 000 visiteurs, le World Travel Market a fait le plein cette année encore. La Suisse, comme à l'accoutumée, occupait une large place avec 384 m² et 23 exposants, soit

un investissement locatif de 60 000 francs dont 20 000 francs assumés par Swissair. Par rapport à 1989, la structure du stand était plus compacte de manière à éviter tout débordement des stands voisins.

RÉGINALD THIÉVENT

C'est ainsi que régions touristiques et chaînes hôtelières se présentaient sous forme de blocs distincts parcourus par des allées ouvertes au public. Certains participants ont déploré les panneaux qui aveuglaient les arrières des stands isolant quelque peu ceux-ci du flux des visiteurs. Quant à l'équipement et à la décoration, ils étaient pareils à l'année passée et notre emblème se remarquait de très loin: d'où une localisation facile.

Plus grande surface

Mais en 1992, tout changera. En effet, le WTM déménagera à Earls Court, ce qui mettra 32 000 m² de surface d'exposition à disposition des exposants, en place des 22 500 m² actuels, soit plus d'espace pour les stands. Dans cette perspective, une équipe de trois personnes planche déjà sur la nouvelle conception du stand suisse, mais il est trop tôt pour connaître sous quelle forme se présentera celui-ci. Peut-être en saurons-nous davantage lors du prochain WTM qui se déroulera du mardi 26 au vendredi 29 novembre 1991.

Pour l'ensemble des exposants suisses, la présence de notre pays à Londres ne se discute pas, d'autant plus que selon une enquête entreprise en 1989, par l'ONST de Londres, la Suisse jouit d'une grande popularité auprès des skieurs anglais. Nous «tenons» à peu près le cinquième de ce marché: sur 650 000 skieurs, 130 000 dévaleraient nos pentes... Un grand nombre de ces derniers réservant leur séjour individuellement, soit en hôtel, soit en location.

Interrogés sur leur présence au WTM et leurs premières conclusions à l'issue de cette manifestation, tous les offices de tourisme romands s'accordent sur un point: être présent est un must pour entretenir les contacts locaux et retrouver régulièrement les clients. Quant aux tendances du marché et aux motivations personnelles, certains participants ont bien voulu se confier.

Christian Sarbach, directeur du marketing de Verbier, station numéro 1 au hit-parade des skieurs anglais venant en Suisse, relève que les tours-opérateurs anglais s'attendent à une année difficile, la récession économique anglaise faisant sentir ses effets sur les projets de vacances. Plusieurs petits t. o. qui proposaient Verbier ont ainsi disparu...

Pour *Mlle U. Richoz*, office du tourisme de Genève, l'intérêt pour sa ville est toujours le même, les demandes de renseignements nombreuses et ses interlocuteurs vont du tours-opérateur japonais à l'organisateur de conférences londonien en passant par les nombreux individuels.

W. Loser, directeur du marketing de Crans-Montana, visitait cette année les t. o. japonais en finalisation de son récent voyage au Japon. Pour lui, ce marché représente un potentiel intéressant et les contacts pris l'ont conforté en ce sens. Mais comme pour ses collègues des autres stations de ski, c'est la neige qui mène le bal...

Pour le directeur de l'office du tourisme de Villars, la bonne position de sa station sur le marché anglais et la qualité de son produit s'adressant à une clientèle

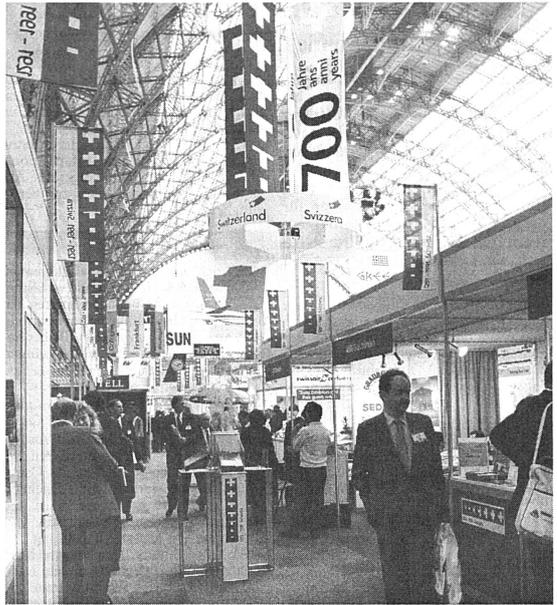
de bon niveau, il ne pense pas que la récession actuelle en Grande-Bretagne puisse affecter ses clients.

Mlle Staub, office du tourisme de Lausanne, se montre satisfaite, ses contacts sont positifs et elle n'a pas enregistré de commentaires défaitistes de la part des t. o., du moins en ce qui concerne notre destination. Par contre, *Mlle Staub* remarque que ce sont les t. o. proposant les destinations «soleil» bon marché qui ont souffert le plus cette année: 20 à 25% de baisse, tendance qui devrait persister en 1991.

Débordons un peu sur le Tessin: *E. Foglia*, directeur de l'office de tourisme de Lugano, a, comme toujours, de nombreux visiteurs attirés également par l'«exotisme» de son stand. Il est vrai qu'un stand suisse sans le Tessin, c'est comme une journée sans soleil.

«Monsieur Suisse»

Laissons la conclusion à *M. J. Bühler*, directeur de l'ONST à Londres: «Il faut être prudent pour 1991, ce sera une année médiocre ou à tout le moins tassée». La récession économique en Grande-Bretagne est la cause essentielle de la baisse des départs en vacances. L'élection du nouveau premier-ministre y changera-t-elle quelque chose? Par contre, *Monsieur Bühler* se réjouit que deux grands t. o. (Kuoni et Swiss travel service) prennent l'initiative de proposer des vacances actives en Suisse, répondant ainsi à une nouvelle tendance de la clientèle jeune. Excellent moyen pour pallier à la désaffection des sports d'hiver due au manque de neige de ces derniers hivers.



Pour l'ensemble des exposants suisses, la présence de notre pays au WTM de Londres ne se discute pas. Photo ONST

M. Bühler pense qu'il s'agit là d'un excellent créneau pour la Suisse, de même que les incitations qu'il encourage de travailler «à fond». Notre «Monsieur Suisse» juge qu'il faut persévérer en Angleterre vers un tourisme de qualité, s'adressant par conséquent à une clientèle à bon pouvoir d'achat et donc moins sensible aux aléas de la conjoncture.

D'autant plus que pour ce type de tourisme, *Monsieur Bühler* se plaît à souligner la compétitivité de nos prix et de notre offre. A l'issue de cette année touristique 1990 et presque à l'aube de 1991, souhaitons seulement que les événements du Golfe ne bouleversent pas nos projections.

Bilan d'une promotion

Tourisme neuchâtelois

Entre mars et mai, une importante campagne de promotion a été organisée par les Offices du tourisme du canton de Neuchâtel, la section cantonale des hôteliers (SSH) et la Société de navigation.

Strasbourg, Karlsruhe, Stuttgart et Saint-Gall ont constitué des étapes durant lesquelles toute l'artillerie promotionnelle a été sortie. Depuis la conférence de presse jusqu'au repas fondue en passant par des concours ouverts au grand public, tous les éléments se sont mis en place afin de faire connaître le Pays de Neuchâtel et ses nombreux avantages touristiques.

Le bilan de cette campagne vient d'être publié. Il apparaît comme particulièrement satisfaisant. C'est ainsi que de nombreux journalistes se sont intéressés et que des articles importants ont paru dans les différentes régions. Plusieurs émissions radio ont aussi été réalisées. Un stand d'information a été exploité dans plusieurs centres commerciaux, favorisant ainsi le contact avec le grand public.

«Après avoir effectué, durant les premières campagnes de promotion, un effort important en Suisse alémanique, le Groupe de promotion s'est attaqué au marché allemand (près de 20 000 nuitées dans l'hôtellerie du canton en 1989), deuxième meilleur client du Pays de Neuchâtel, premier client de la Suisse. Il n'en a pas négligé pour autant le marché français (23 200 nuitées), ni la Suisse alémanique puisqu'il a également agi à Saint-Gall», relève *Thony Blaettler*, vice-président de la section neuchâteloise de la SSH.

Ce groupe de promotion se veut être la carte de visite de l'ensemble du canton.

Il agit dans le cadre d'une campagne annuelle présidée par la Société des hôteliers du canton de Neuchâtel. La sensibilisation apportée par la campagne 1989 est intéressante à tous les points de vue. L'ouverture a été bien marquée en faveur du potentiel touristique neuchâtelois, même si dans l'immédiat, il est encore difficile de chiffrer les résultats.

RJ

Les TN et l'avenir

Réorganisation des transports publics neuchâtelois

Une hausse des cadences, mais aussi une augmentation des tarifs marqueront la Compagnie des transports en commun de Neuchâtel et environs (TN) à partir du milieu de l'année prochaine. Une réorganisation du réseau est actuellement en cours. **Place Pury**, à Neuchâtel, colonne vertébrale des transports de la région, un regroupement va s'organiser. Il s'agira de créer deux nouveaux axes.

Dès le 2 juin 1991, les usagers pourront se déplacer de Cormondrèche à Marin (ligne 1) et depuis Hauterive jusqu'à Serrières (ligne 7) sans changer de véhicule.

A la même date, un nouvel horaire offrant des cadences plus rapides entrera en vigueur. De plus, 21 nouveaux véhi-

cules articulés entreront en service. Durant la journée, le trafic sera assuré toutes les 10 minutes sur les grandes lignes, alors que des passages toutes les 6 minutes seront assurés dans la plupart des cas et notamment aux heures de pointe.

Investissements

Si l'investissement financier découlant de ces améliorations a été planifié depuis quatre ans, le budget des TN pour 1991 ne s'en porte pas mieux. *Peter-Henry Gaze* a reçu la délicate mission de présenter tout récemment. Il sera en hausse de 16% par rapport à celui de cette année. Il se monte à près de 17 millions. Ce budget souffre de la surcharge de frais de personnel (engagement de sept agents d'exploitation), indexation des salaires et introduction du 13e salaire pour un montant de 2 millions environ. Les modifications du tarif de l'électricité

entrent aussi pour une part dans ces dépenses. Il est donc logique que les TN cherchent des ressources nouvelles. Une adaptation des tarifs de l'ordre de 15% devrait apporter quelque 900 000 francs.

Pour l'an 2000

Dans son exposé, *Gilles Attinger*, président du conseil d'administration, a souligné que les TN prévoient de terminer la construction d'un dépôt à Marin en 1993 et de rénover celui de l'Evoles, au centre de Neuchâtel, en 1994. Il est prévu aussi de prolonger la ligne 1 jusqu'à la Tène et d'améliorer encore la cadence du Littoral, entre Neuchâtel et Boudry. Une prolongation vers l'est, jusqu'à Saint-Aubin, est déjà envisagée. Des projets qui pourraient dépasser les huit millions jusqu'en l'an 2000.

RJ

Fribourg honore ses enfants

Prix 1990 de l'Union fribourgeoise du tourisme

Pour la sixième année consécutive, l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) a décerné ses distinctions. Au palmarès 1990, deux personnalités qui, dans des registres très différents, ont contribué au rayonnement du Pays de Fribourg. L'une dans la musique et l'autre dans la restauration, mais toutes deux dans des activités qu'elles exercent principalement à l'extérieur.

Au sens technique du terme, la promotion touristique est assumée par l'UFT, en collaboration avec les sociétés locales et régionales de développement. Il importe, cependant, que cette activité, vu l'ampleur de la tâche et les moyens limités à disposition, puisse s'appuyer, à l'intérieur du canton, sur un maximum

d'actions et d'initiatives susceptibles, dans les domaines les plus divers, d'en renforcer les effets.

C'est précisément afin de susciter à long terme une telle émulation qu'a été institué le Prix de l'Union fribourgeoise du tourisme, dont le but spécifique est de récompenser, dans quelque domaine que ce soit, une contribution particulièrement remarquable et profitable à l'image, au renom ou à l'essor touristique du Pays de Fribourg.

Ce prix, d'une valeur de 10 000 francs, peut être remis à un ou plusieurs lauréats. Le jury du Prix 1990 a décidé, considérant les mérites exceptionnels qu'ils se sont acquis, de l'attribuer conjointement à *Michel Corboz*, musicien, chef de chœur et chef d'orchestre, pour son action de grande qualité - notamment dans le cadre du festival fribourgeois qui

porte son nom - au service et pour le rayonnement universel de l'art choral et instrumental, et à *August Fasel*, restaurateur, en qualité d'exploitant, depuis 35 ans, de la «Fryburgerstübli» de la Mustermesse à Bâle, pour son action insalvable de mise en valeur et de promotion des réalités touristiques fribourgeoises.

Une cérémonie a marqué lundi dernier la remise de ces distinctions devant un parterre de représentants des milieux politiques, touristiques et culturelles du canton de Fribourg. On rappellera que *Michel Corboz*, enfant de la Gruyère, mène une carrière musicale de haut de gamme sur le plan international, non sans revenir, tous les deux ans, animer le Festival qui porte son nom à Fribourg et dont le renom a lui aussi d'ores et déjà dépassé les frontières de notre pays.

JS

Réouverture des Bains de Val d'Iliez

Les Bains de Val d'Iliez rouvriront le 20 décembre ont annoncé la commune et la société d'exploitation. En octobre, le propriétaire, exaspéré par les lenteurs administratives qui retardent son projet de développement, avait envisagé la fermeture des lieux. Il aurait obtenu du canton des assurances pour une accélé-

ration de la procédure d'autorisation. Mais la décision de l'Etat du Valais n'est toujours pas tombée.

Ouverts en 1984, les Bains de Val d'Iliez emploient actuellement 5 personnes, a indiqué *Richard Cohen*, président du Conseil d'administration de la société.

Victimes de leur succès, ils souffrent de l'exiguïté des locaux et des installations.

La construction du nouveau complexe, devisé à plus de 100 millions de francs, est liée à une modification du plan d'aménagement communal, a indiqué de son côté le président de la commune de Val d'Iliez.

ats

VOTRE BIBLIOTHEQUE

Nouvelle édition du «Coup de fourchette»

Entièrement revue (ses adresses sont renouvelées pour plus d'un tiers), la nouvelle édition du guide du «Coup de fourchette», réalisée et publiée à Lausanne par la rédaction du quotidien «24 heures», vient de sortir de presse.

Du bistrot familial au palace, cet ouvrage présente et recommande plus de trois cents restaurants de Suisse romande, allemande et italienne, ainsi que quelques-uns de France voisine.

Ce répertoire est désormais complété par une liste des établissements ouverts le dimanche soir et par une signalisation symbolique permettant au lecteur de repérer, au fil des pages, les tables marquées par un envol exagéré des prix.

Le guide reprend pour le reste la formule qui fait son originalité: celle d'un commentaire rédactionnel et d'une fiche technique résumant l'essentiel des menus disponibles, des vins et de leurs prix (à qui s'ajoute pour la première fois, l'indication des cartes de crédit); l'ensemble est assorti d'une double cotation gastronomique et financière.

Articulée selon plusieurs sommaires alphabétiques, qualitatifs et régionaux, la matière du «Coup de fourchette» est



enrichie par une sélection de terrasses estivales lacustres, campagnardes et citadines, par une liste de bonnes maisons repérées dans nos régions frontalières et par un tableau très complet des millésimes en vins blancs et rouges, dûment mis à jour.

sp

INDEX

«Flip and fun» in der Disco

... aber ohne Unfall nach Hause

Über ein Drittel der jährlich auf unseren Strassen Verunfallten sind junge Lenker und deren Mitfahrer im Alter von 18 bis 25 Jahren. In einer Mitte November gestarteten Aktion will die Schweizerische Beratungsstelle für Unfallverhütung (bfu) besser über die Gefahren für diese Altersgruppe informieren. Auch Discobesitzer und Wirte sollen sich ihrer Verantwortung bewusst werden.

Junge Lenker zwischen 18 und 25 Jahren sind besonderen Gefahren ausgesetzt. Vor allem an Wochenenden, auf der Heimfahrt von Festen und Discobesuchen, werden Jahr für Jahr rund 5500 Jugendliche verletzt und etwa 175 getötet.

Dabei spielen verschiedene Faktoren eine Rolle. Durch blendendes Licht in Discos ermüden die Augen, laute Musik führt zur Verminderung des Hörvermögens. Hochstimmung kann zu Selbstüberschätzung führen und mangelnde Fahrpraxis erhöht gerade bei Nachtfahrten die Gefahr.

Wirte können helfen

Alle diese Faktoren werden auch schon bei geringem Alkoholkonsum verstärkt. Deshalb appelliert die bfu in ihrer Aktion auch an Discobesitzer und Wirte. Sie sollen genügend günstige alkoholfreie Drinks anbieten, auf der Alkohol-Getränketelefonkarte den Vermerk «Achtung, gefährlich für Autofahrer» (wie bei Medikamenten) setzen und den jungen Frauen die bfu-Schlüsselanhän-

ger mit dem Slogan «Fahre ohne Alkohol, uns zuliebe» verteilen, damit diese ihn (mit Foto versehen) ihrem Partner schenken können.

Die bfu in Bern stellt interessierten Betrieben Kleinplakate, Informationsblätter und Schlüsselanhänger zur Abgabe an die jungen Lenker zur Verfügung. RF

FLASH

In Zürich hat die erste «Lokomotive 2000» die ABB-Montagehalle verlassen. Die Re 4/4 wird nach umfangreichen Mess- und Einstellfahrten im Frühling 1991 an die SBB ausgeliefert. Bisher haben die Bundesbahnen 99 Maschinen dieses Typs bestellt. pd

Österreichs Generalwerber Klaus Lukas ging auf Erkundungsreise in den Osten und kehrte mit der Erkenntnis zurück, jetzt seien die Entscheide zu treffen, um sich in den nächsten Jahren für Österreich grössere Marktanteile zu sichern. Denn, so Lukas, der Ferne Osten und Südostasien seien mittelfristig für Österreich von grösster Bedeutung.

Als besonders vielversprechend schätzt er Südkorea ein. In diesem Land will die Österreich-Werbung nun zur Unterstützung des Handelsdelegierten, welcher sich sehr für die Belange einsetzt, eine einheimische PR-Agentur einschalten. Diese Massnahme ist für weitere Fernostländer vorgesehen, um die Öffentlichkeitsarbeit auf breiter Front zu forcieren, solange die Budgetknappheit eine grössere Werbetätigkeit in diesen Ländern nicht gestattet. r.

IMPRESSUM

hôtel revue + revue touristique

Editeur

Société suisse des hôteliers (SSH), Berne

Direction administrative

Werner Friedrich

Rédaction

Rédacteur en chef

Hansjürg Schweizer (HjS)

Rédactrice en chef adjointe

Maria Küng (MK)

hôtel revue

Hansjürg Schweizer (HjS), rédacteur responsable a. i., Roland Flückiger (RF), Urs Manz (UM), Susanne Richard (sr), 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, Catherine Chapuis (CH), Jean-Paul Fährdrich (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

Chef d'édition

Aldo Marzorati

Urs Flückiger, responsable des annonces

Nicole Zelmeick, 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.

PERSONEN · FIGURES

Mit Isidor Lustenberger scheidet einer der letzten langjährigen Mitarbeiter der Zürcher Caspar E. Manz Betriebe, CEM Hotels & Restaurants, aus dem Konzern aus. Lustenberger hatte dem Unternehmen während 25 Jahren die Treue gehalten; in seiner letzten Funktion betreute er die Sozialversicherungen.

Ab 1. Dezember zeichnet Lustenberger bei den Mövenpick Unternehmungen, Adliswil, verantwortlich für die Leitung der Pensionskasse.

Ende Oktober ist Peter Süsstrunk, (siehe Bild), lic. oec. publ., aus der Geschäftsleitung der CEM Hotels & Restaurants, Zürich, ausgeschieden. Betriebswirtschaftler Süsstrunk, für Finanzen und Controlling zuständig, war genau drei Jahre bei CEM: «Meine beiden ersten Jahre unter Caspar E. Manz waren super.» Über seine zukünftige Tätigkeit will sich Süsstrunk noch nicht aussprechen.



Mit der Note 5.9 ein Glanzresultat erreichte Corinne Denzler vom Hotel Flüela in Davos bei ihrer Absolvierung des Wirteskurses im Schulungszentrum Rosengarten in Chur. Zusammen mit fünfzig weiteren Teilnehmern dieses Kurses konnte sie die Gratulationen von Peter Alesch, dem designierten Bündner Regierungsrat, und von Andy Abplanalp, dem Präsidenten des Wirtverbandes des Kantons Graubünden, entgegennehmen.

Als Nachfolger von Fred G. Eder, der per Ende Jahr pensioniert wird, hat

die Verwaltung des Migros-Genossenschaftsbundes Paul R. Rüegg zum neuen Direktor per 1. Januar 1991 gewählt.

Während der Amtszeit des scheidenden Direktors, der acht Jahre das migros-eigene Panorama Feuisberg erfolgreich geleitet hat, wurden auch verschiedene bauliche Veränderungen vorgenommen. So steht das neu erbaute Guesthouse mit 28 Einzelzimmern kurz vor seiner Eröffnung. Das Viersternhotel verfügt damit ab Weihnachten über 100 Gästezimmer mit insgesamt 182 Betten.



Charles Pubill, Chefpatissier im Restaurant La Malvoisie, Hôtel Les Sources des Alpes, erkämpfte sich neun Goldmedaillen an der Exposita in Luxemburg. Er gewann den Culinary World Cup vor den Vertretern aus den USA, Japan, der BRD und Italien. Der 30jährige Franzose aus St-Gaudens arbeitet seit zweieinhalb Jahren im La Malvoisie.



Wachablöse in der Bundessektion Fremdenverkehr in der Bundeswirtschaftskammer der obersten Ständes- und Interessenvertretung der österreichischen Tourismuswirtschaft. Am 30. November 1990 löst der Salzburger Gastronom («Sternbräu»), Dr. Günter Puttinger, 48, den langjährigen Obmann der Bundessektion Fremdenverkehr, Josef Fröhlich, ab. Mit Puttinger zieht erstmals seit vielen Jahren ein Westösterreicher in die Bundeskammerzentrale in der Wiedner Hauptstrasse. Fröhlich, der mit

grossem Engagement die Interessen der rot-weiss-roten Tourismuswirtschaft vertreten hat, wird die Stelle von Otto Scheiner als Vizepräsident der Bundeskammer einnehmen.



Im November 1940 gründeten die Verkehrsdelegierten von Basel, Bern, Genf, Lausanne, St. Gallen und Zürich die Gemeinschaft der Schweizer Städte Sechs im Hotel Schweizerhof in Bern. Gleichentfalls feierten die jetzigen Verkehrsdelegierten dieser Städte das 50jährige Bestehen ihrer Organisation. Ihr Einsatz für den Städtetourismus wurde 1989 von der Schweizerischen Verkehrszentrale mit dem Tourismusjahr der Schweizer Städte belohnt. Die Schweizer Sechs befassen sich im weiteren mit gemeinsamen Werbe- und Verkaufsförderungsaktionen und pflegen einen intensiven Erfahrungsaustausch. An der Jubiläumssitzung trat Werner Boos, St. Gallen, nach 9jähriger Tätigkeit als Präsident zurück. Zu seinem Nachfolger wurde der Basler Verkehrsdelegierter Hans-Peter Ryhiner gewählt.

Un nouveau directeur de l'Office du tourisme de La Chaux-de-Fonds a été nommé en la personne de Jean-Denis Flury. Agé de 33 ans, originaire de La Chaux-de-Fonds, M. Flury remplacera dès le 3 janvier Jean-François Borel, démissionnaire. Diplômé de l'Ecole supérieure de commerce, il a tout d'abord acquis une expérience administrative. Employé ensuite dans la société horlogère Longines, il a occupé des fonctions de promotion sur le marché international, puis de vente, de responsable de publicité et de relations publiques sur le marché suisse. M. Flury a été choisi parmi une vingtaine de candidats.

ANGEBOTE / PROGRAMME

Zwei Ferienorte

Als Spezialangebot zur 700-Jahr-Feier bieten die Zentralschweizer Ferienorte Brunnen und Sörenberg kommenden Sommer ein 4-Nächte-Angebot CH an. Unter dem Motto «Zwei Tage am See – Zwei Tage in den Bergen» soll das Pauschalangebot ein vielseitiges und interessantes Bild des Ferienlandes Schweiz im Jubiläumjahr vermitteln.

Information und Reservationen bei Verkehrsbüro Brunnen, Telefon (043) 31 17 77 und Verkehrsbüro Sörenberg, Telefon (041) 78 11 85. RF

Party mit Risotto- und Spaghetti-Pausch.

Damit auch Nichtskifahrer in klaren Engadiner Winternächten aktiv sein können, wird der gemeindeeigene Eisplatz jeweils am Montag, Mittwoch und Donnerstag abends beleuchtet sein.

Informationen zu diesen Winterneuerungen sind beim Verkehrsbüro, 7524 Zuoz, Tel (082) 7 15 10, Fax (082) 7 33 34, erhältlich. pd

Bernerhof pauschal

Das Viersternhotel Bernerhof Gstaad und das benachbarte Dreiersternhaus Posthotel Rössli bieten eine Reihe attraktiver Pauschalwochen an: Curlingwoche, Skiwoche für Senioren, Winterwanderwoche, Wintersport total, Skitournee im Frühjahr, P(ajuschal-Skiwoche mit Fackelabfahrt, Fondueparty usw. Weitere Informationen dazu bei den Hotels Bernerhof Gstaad Telefon (030) 8 33 66 und Posthotel Rössli Gstaad (030) 4 34 12.

Nachtskifahren in Zuoz

Zuoz möchte im kommenden Winter das grösste Nachtskifahrerangebot im ganzen Engadin auf die Beine stellen. Jeden Mittwoch, vom 26. Dezember 1990 bis Saisonende, werden bei guten Verhältnissen die Pisten der Skilifte Survivi und Pizetz von 19 bis 21 Uhr beleuchtet. Am gleichen Abend steigt im Pisten-Restaurant Pizetz eine grosse

BIBLIOTHEK

Marketing-Jahrbuch

Zum zweiten Mal hat der St. Galler Verlag Künzler-Bachmann das Jahrbuch Direkt-Marketing (DM) auf den Markt gebracht. Mit Berichten über die neuesten Trends im Marketing, mit handfesten Tipps aus dem Alltag von DM-Experten und gelungenen Beispielen aus der Praxis ist die neue Publikation Ideenfundus und Ratgeber für alle, die in der Kommunikationsbranche tätig sind oder für Markterfolge verantwortlich sind.

Der Serviceteil mit zahlreichen Adressen, Daten und Fakten wurde aktualisiert und durch Zusatzinformationen komplettiert und stellt ein ideales Nachschlagewerk für die Praxis dar. Durch optische und inhaltliche Neuerungen ist die Neuausgabe noch leserfreundlicher und attraktiver gestaltet worden.

Jahrbuch Direkt-Marketing 1991, 210 Seiten, Einzelpreis 47 Franken, im Abonnement 39 Franken. Verlag Künzler-Bachmann AG, 9001 St. Gallen. Bestellungen unter Tel. (071) 23 55 55.

AGENDA

Messen • Foires

1.-12.	Mediterranea, Barcelona
1991	
9.-12.1.	Fachmesse Horecava, Amsterdam
10.-13.1.	Ferien Bern
18.-20.1.	Ferienmesse Basel
19.-27.1.	CMT, Stuttgart
23.-27.1.	Fachmesse FITUR, Madrid
24.-28.1.	Fespo Zürich
25.-27.1.	Ferienmesse St. Gallen
27.-31.1.	FBK, Bäcker/Konditorenbedarf, Bern
2.-10.2.	Internationale Bootschau, Wolf
7.-10.2.	Ferien und Freizeit, Genf
8.-17.2.	Reise & Freizeit Dortmund
9.-17.2.	Reisen '91, Hamburg
25.2.-1.3.	didacta '91, Düsseldorf
28.2.	Hotels/Travel Workshop, Zürich
2.-7.3.	ITB, Berlin

4.-7.4.	Pata Travel Mart, Jakarta
7.-9.4.	STM, Montreux
7.-10.4.	Alles für den Gast – exklusiv, Salzburg
24.-26.4.	Irix '91, Las Vegas
14.-16.5.	EIBTM, Genf
17.-21.6.	Vinexpo, Bordeaux
12.-17.10.	Anuga, Weltmarkt für Ernährung, Köln
8.-10.10.	INTERALPIN 1992, Innsbruck
21.-27.11.	IGEHO, Basel

Kongresse • Congrès

1991	
13.-18.1.	SWV-Forum zum Thema «Weibliche Führungskräfte aus dem Gastgewerbe»
20.-26.1.	17th Seminar on Professional Congress Organisation, Wolfsberg, Ermatingen
7.-10.4.	3rd Pata Chapter World Congress, Bali
9.-13.4.	40th Pata Conference, Bali

Generalversammlungen
Assemblées générales

7.12.	GV TOP International Hotels, Zürich
14.12.	Swiss Congress Lugano

Seminare

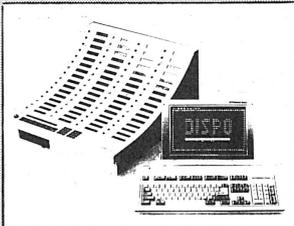
9.-12.1.	FCSI Foodservice Consultants Society International, Amsterdam
----------	---

Schweizer Hotelier-Verein
Société suisse des hôteliers

13.12.	Sitzung Finanzdelegation, Bern
1991	
28.1.	Verwaltung SGH
18.3.	Verwaltung SGH
13.5.	GV und Verwaltung SGH
26.5.	Sitzung Verbandsleitung, Biel

Die optimale Hotel-Frontoffice-Lösung

- Reservationen
- Stammgastverwaltung
- Mailing's
- Gästebuchhaltung
- Auswertungen
- Fremdwährungen
- Telefongebühren-Übernahme



Einfach und schnell Dispo SYPROMAT in der Bedienung!

RC-SYPROTEL AG Silbernstr.10, 8953 Dietikon

Telefon (01) 740 02 20, Fax (01) 740 13 23

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

STELLENMARKT

MARCHE DE L'EMPLOI

BINDELLA UNTERNEHMUNGEN

Unsere diversifizierte Unternehmung mit Sitz in Zürich beschäftigt 700 Mitarbeiter und umfasst die vier Zweige

Weinbau - Weinhandel
Gastronomia italiana
Handwerksbetriebe
Immobilien.

Für das

Sekretariat der Unternehmensleitung

suche ich eine kaufmännisch ausgewiesene und erfahrene Mitarbeiterin. Es handelt sich um eine verantwortungsvolle, selbständige, vielseitige und entwicklungsfähige Aufgabe.

Eine kaufmännische Ausbildung, Zuverlässigkeit, Organisationsfreude, gute Sprachkenntnisse (F und I) und ein Flair für die italienische Kultur sind die idealen Voraussetzungen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an

Dr. Rudi Bindella
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich

31099/39969

bielersee biel lac de bienne seeland

Der Verkehrsverband Biel-Seeland-Bielерsee mit Sitz in Biel sucht auf 1. Juli 1991 für den altershalber ausscheidenden Stelleninhaber eine(n)

Direktor(in)

Er/Sie soll die Tourismuspolitik kontinuierlich fortführen, ihr weitere Impulse geben und die Interessen des regionalen Tourismus konsequent und erfolgreich vertreten.

Die Aufgaben sind:

- »» Vertretung der regionalen Tourismus-Interessen in Gremien, Verbänden, Institutionen
- »» Entwicklung von Marketingrichtlinien, Sicherstellung der Umsetzung
- »» Führung der Geschäftsstelle

Diese Position ist eine Herausforderung für eine profilierte Persönlichkeit, die vor allem folgende Anforderungen erfüllen muss:

- Führungsstärke und Kooperationsfähigkeit
- Erfahrung im Tourismus
- konzeptionelles Denken, organisatorisches Geschick
- betriebs- und marktwirtschaftliche Kenntnisse
- sehr gute Fremdsprachenkenntnisse (F/D/E)

Die Besoldung wird flexibel geregelt, Sozialeinrichtungen sind vorhanden.

Vollständige Unterlagen unter Angabe der Saläransprüche sind bis spätestens 15. Dezember 1990 zu richten an

Herrn Jean-Pierre Baumer, Direktor Gewerbeschule, Wasenstrasse 5, 2502 Biel, wo auch nähere Informationen bezogen werden können.

Verkehrsverband Biel-Seeland-Bielерsee
Die Geschäftsleitung

30903/150914

HOTEL **** Säntispark

Das **** Hotel Säntispark in Abtwil, am westlichen Stadtrand von St.Gallen, ist das modernste Hotel der Ostschweiz direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufspark Säntispark.

Unsere Kundschaft setzt sich hauptsächlich aus Konferenz- und Seminarteilnehmer und aus Geschäftsleuten zusammen.

Für die Leitung des gesamten Servicebereichs suchen wir in Jahresstellung per Anfang Februar 1991 oder nach Übereinkunft einen kompetenten und seriösen

Maitre d'hôtel

Selbständigkeit, Kontaktfreude, Durchsetzungsvermögen und Flexibilität sind für diese Kaderstelle genauso Voraussetzung, wie motivierende Führungseigenschaften und Bereitschaft zur Zusammenarbeit. Wichtig ist einfach, dass Sie es verstehen, für Gäste und Mitarbeiter eine angenehme Atmosphäre zu schaffen.

Neben überdurchschnittlichen Sozialleistungen, Weiterbildungsmöglichkeiten und einer interessanten und vielseitigen Tätigkeit haben wir einem ausgewiesenen Fachprofi aber noch mehr zu bieten. Dies und weitere Einzelheiten würden wir gerne mit Ihnen an Ort und Stelle besprechen.

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

HOTEL Säntispark Abtwil
B. Walter, Direktor
9030 Abtwil, Telefon 071 / 32 15 75

****Hotel, beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, 144 Betten, 2 Restaurants, Bar-Cocktail-Lounge, Konferenz-, Tagungs- und Seminarräumlichkeiten für bis zu 70 Personen. Bankett-Angebot. Immer genügend 30701/207721

CASINO LUZERN

Per Januar/Februar 1991 oder nach Übereinkunft ist die Stelle des

Die Casino Betriebe umfassen das weltbekannte Folklorelokal Le Chalet, Kongresssäle bis zu 1000 Personen, eine Gartenterrasse, das Dancing Black Jack, den Night-Club Red Rose, die Roulette Bar und natürlich das Casino.

Ein eingespieltes Mitarbeitererteam erwartet Sie als initiativen, freundlichen, ideenreichen Chef, um mit Ihnen neue Ziele zu stecken und diese zu erreichen. Der Verwaltungsrat steht voll hinter Ihnen und freut sich, mit Ihnen neue Ideen zu verwirklichen.

Ein Betrieb, den es zu führen Spass macht!

Ihre ausführliche Bewerbung richten Sie bitte mit dem Vermerk «vertraulich» an:
Hrn. Georges Bucher, Präsident des Verwaltungsrates
Kursaal-Casino AG, Haldenstrasse 6, 6002 Luzern

30566/46051

WIR SUCHEN DEN FÜHRUNGSSTARKEN, FACHLICH BESTENS AUSGEWIESENEN RESTAURATIONSFACHMANN ODER HOTELIER, DER SEINE INTERNATIONALEN BEZIEHUNGEN ZU FIRMEN, REISEVERANSTALTERN UND ORGANISATIONEN IN EINEM ANSPRUCHSVOLLEN BETRIEB VOLL EINSETZEN KANN.

neu zu besetzen.

DIREKTORS

Gestellte Anforderungen:

- Verkaufsflair im F & B-Bereich
- Erfahrung in der Organisation von Grossbanketten, Kongressen und Tagungen; gute Personalführung
- Kontakte zu internationalen Veranstaltern; Kreativität
- Feeling im Umgang mit internationalen Kundschaft
- gute Sprachkenntnisse in D, E, F, I

Geboten werden:

- volle Unterstützung bei der Verwirklichung neuer Ideen
- den Anforderungen entsprechendes, leistungsbezogenes Salär
- gute Sozialleistungen
- intensive Einarbeitung

Anzeigenschluss:

Die letzte Ausgabe 1990 erscheint am 20.12.1990
Anzeigenschluss: Freitag, 14.12.1990, 17.00 Uhr

Für Ausgabe Nummer 1/1991
Freitag, 21. Dezember 1990, 12.00 Uhr

HOTEL *job* SHV

PERSONALBERATUNG

Folgende interessante Posten haben wir unter vielen anderen noch anzubieten. Für Fragen steht Ihnen Monica Wüthrich-Rohner gerne zur Verfügung.

Nach Vereinbarung haben wir in Zürich die Stelle eines

Front Office Managers

neu zu besetzen.
Sie sollten Erfahrung als Chef de réception mitbringen, gute Sprachkenntnisse haben, auf der Suche nach einer Jahresstelle sein und mindestens 28 Jahre alt sein.

Auf April 1991 suchen wir in der Innerschweiz für einen Hotelbetrieb (Ausflugsziel) eine

Aide du patron (w)

für folgende Aufgaben:

- Réception
- Debitorenbuchhaltung
- Serviceüberwachung

Wir suchen eine dynamische, unternehmerisch denkende Kandidatin ab zirka 26 Jahren. Es handelt sich hier um eine Jahresstelle.

Per sofort haben wir im Wallis (Skigebiet) in Jahresstelle die Stelle für eine

Direktionsassistentin

mit guten Aufstiegsmöglichkeiten offen.
Sie sind weiblich, haben Erfahrung in der Hotellerie, lieben den Umgang mit Gästen und repräsentieren gerne.
Wir stellen uns eine Kandidatin mit sehr guten Sprachkenntnissen, Dynamik und Erfahrung in allen Bereichen der Hotellerie vor.
Réception, Front und Marketingaufgaben sind nur einige des interessanten Postens.

Auszug aus den offenen Stellen der Einzelvermittlung

★★★★-Hotel in der Stadt Zürich sucht per 1. Januar 1991 oder nach Vereinbarung ein(e)

Réceptionist(in)

mit Erfahrung und Sprachkenntnissen (D/F/E).
Nur CH-Bewerber(innen).

Für ein ★★★-Hotel in Bad Ragaz suchen wir eine

Hofa (auch Ablösung im Service und Réception)

Eintritt: Februar 1991 oder nach Vereinbarung.
Einer Schweizer Bewerberin wird eine abwechslungsreiche Stelle geboten.

Restaurant im Zentrum der Stadt Bern sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef de partie sowie einen Commis de cuisine

Nur Schweizer oder Bewerber mit B/C-Bewilligung.

In einem ★★★-Hotel in der Stadt Bern ist die Stelle frei für einen

Chef de partie

Es sind keine Saisonbewilligungen vorhanden.
Eintritt nach Übereinkunft.

Wenn Sie an einer dieser Stellen interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

31159/84735

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



Schweizer Hotelier-Verein

Ein VIP-Job für einen VIP-Mitarbeiter

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Wir sind ein renommiertes ****-Hotel im Herzen von Zürich, mit vier Restaurants und einem ausgebauten Bankett- und Partyservice.

Für unsere Küchenbrigade mit ca. 50 Mitarbeitern suchen wir nach Vereinbarung einen qualifizierten

Sous-Chef

Ihre Aufgaben:

- Überwachung der gesamten Produktion sowie Qualitätskontrolle, aktive Mitarbeit
- Überwachung des Serviceablaufes, Vertretung des Küchenchefs und 1. Sous-Chefs bei deren Abwesenheit
- Mitverantwortung für den praktischen Teil der Lehrlingsausbildung

Ihr Profil:

- Kochlehre, mehrjährige Erfahrung
- Führungspraxis, Motivation, für eine grosse Brigade mitverantwortlich zu sein
- auch in Stresssituationen einen kühlen Kopf bewahren können

Interessiert? Dann rufen Sie an, damit wir Ihnen mehr über diese herausfordernde Tätigkeit erzählen können: Rolf Rädlein, Küchenchef, Christoph Kurer, Personalchef. Wir sind beide über Telefon 01/211 55 00 erreichbar.

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

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00



30895/41220

MARZ PRIVACY HOTELS

«Das Pub mit Ambiance»



LÖWEN PUB

9532 Rickenbach

Telefon (073) 23 30 10

Englich von 15 bis 24 Uhr geöffnet

Geschäftsführerin gesucht

Neues, sehr schönes englisches Pub sucht eine aufgestellte Geschäftsführerin.

Dank der früheren Managerin ist das Pub sehr gut eingeführt und hat einen gepflegten Kundenstamm durch alle Altersklassen.

Auf Wunsch schöne Wohnung im Haus.

Eintritt auf Februar 1991 oder nach Übereinkunft.

Postkarte genügt und wir nehmen Kontakt auf mit Ihnen für eine Betriebsbesichtigung, oder senden Sie die üblichen Unterlagen an:

P. Fink, M. Frey
Löwen Pub, 9532 Rickenbach/Wil
Telefon (073) 23 34 91/23 30 10
Fax (073) 23 89 61

30547/304247

Ostschweiz

Koch oder Köchin evtl. auch Geschäftsführerpaar oder Mieter

In einen schönen Landgasthof, Nähe St. Gallen.

Sehr gute Arbeitsbedingungen mit Erfolgsbeteiligung und Spesenleistungen.

Rufen Sie doch einfach an und vereinbaren Sie einen Termin.

TURONO AG
Postfach 604, 9006 St. Gallen
Telefon (071) 24 67 91
(Frau Helfenberger) A 31171/42790

Wystube Tschudy

Bahnhofstrasse 17
4450 Sissach

Für unser Spezialitäten-Restaurant suchen wir kreativen

Chef de partie (Küchenchef)

mit Erfahrung in guten Häusern
sowie

Commis de cuisine

für gepflegte Küche.
Samstag/Sonntag geschlossen.

Offerten an M. Hermann, Telefon (061) 98 12 31.

31131/217000

Restaurant Luna 3812 Wilderswil bei Interlaken

sucht auf März/April 1991 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einen jüngeren, gutausgewiesenen, selbständigen und kreativen

Küchenchef

Sie stehen einer mittleren Brigade vor, vermögen die Mitarbeiter zu begeistern und helfen persönlich am Herd mit, den Qualitätsstand hochzuhalten.

Wir bieten:

- sehr gute Entlohnung
- Selbständigkeit
- angenehmes Arbeitsklima
- sehr gut eingerichtete Küche

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf.

F. Amacher
Telefon (036) 22 84 14
12.00 bis 14.00 und 18.00 bis 24.00 Uhr

31124/38063



HOTEL AMBASSADOR GARNI

★★★★

CH-4500 Solothurn

Möchten Sie die neue

Gastgeberin (Directrice)

in unserem HOTEL AMBASSADOR werden?

Das gut besuchte 4-Stern-Hotel-Garni verfügt über 46 Betten, eine Cafeteria und eine Hotelbar. Wir erwarten eine junge, charmante Dame, die mit viel Geschick und Freude am Beruf einem kleinen Team vorsteht.

Die Betreuung unserer internationalen Kundschaft wird bestimmt auch Sie begeistern.

Fühlen Sie sich angesprochen - was uns sehr freuen würde - dann senden Sie uns bitte Ihre Offertunterlagen.

Hermann und Mariann Sahli
Hauptgasse 41
4500 Solothurn, Telefon (065) 23 33 44

31038/31917

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	28	CH	Feb. 91	D/F/E	Region Basel
1140 Sous-chef	27	F	Jan. 91	F/D/E	Hotel/Rest
1141 Küchenchef	24	D	März 91	D/E	Hotel/Rest, Winterthur, St. Gallen
1142 Koch	24	D	März 91	D/E	Hotel oder Rest., Kt. ZG/ LU/SZ
1143 Chef de partie, Entremetteur	27	A	Jan. 91	D/E	Hotel/Rest, Kt. ZG/ LU/SZ
1144 Chef de partie	21	D	Jan. 91	D/E	Hotel/Rest, Kt. ZG/ LU/SZ
1146 Commis pâtissier	22	D	Jan. 91	D/F/E	Hotel/Rest
1147 Commis de cuisine	19	D	Jan. 91	D/E	Zermatt
1148 Commis de cuisine	20	CH	Jan. 91	D/F/E	Zermatt

Service/Service	22	CH	Dez. 90	D/E/F	****- bis *****-Hotel, West-CH/Skigebiet
2819 Barman	22 <td>CH</td> <td>Dez. 90</td> <td>D/E/F</td> <td>****- bis *****-Hotel, West-CH/Skigebiet</td>	CH	Dez. 90	D/E/F	****- bis *****-Hotel, West-CH/Skigebiet
2820 Chef de service	23 <td>CH</td> <td>sofort</td> <td>D/F/E</td> <td>****- bis *****-Hotel, GR/BE/LU/VS/SZ</td>	CH	sofort	D/F/E	****- bis *****-Hotel, GR/BE/LU/VS/SZ
2821 Chef de service, Gerant	29	I	Jan. 91	D/F/I	Rest./Bar/Pizz., TI/GR
2822 Kellner	24	YU	Jan. 91	D/E	Hotel/Rest
2823 Aide du patron, Maître d'hôtel	35	MA	Jan. 91	D/F/E	Hotel/Rest., Region Luzern
2824 Serviceprakt./w	21 <td>CH</td> <td>Dez. 90</td> <td>D/F/I</td> <td>***- bis ****-Hotel, Lugano</td>	CH	Dez. 90	D/F/I	***- bis ****-Hotel, Lugano
2825 Sefa	19	NL	Jan. 91	D/F/E	Hotel/Rest., Zh, LU, Skigebiet
2826 Barmaid/Sefa	27	NL	Jan. 91	D/E	Hotel/Rest., Zh, LU, Skigebiet
2827 Kellner/Küchenbursche	21	E	sofort	E	Hotel/Rest.
2828 Barman/Kellner	22	E	sofort	D	Hotel/Rest.
2829 Barman/Kellner	27	E	sofort	D	Hotel/Rest.
2830 Chef de service	23	A	März 91	D/F/E	Hotel/Rest., Kanton Luzern
2831 Kellner/Portier	42	YU	März 91	D	Hotel/Rest., Kanton Luzern
2832 Chef de rang/-	29	A	Febr. 91	D/F/E	Rest./Hotel, Nordost-CH
2833 Chef de service	29	A	Febr. 91	D/F/E	Rest./Hotel, Nordost-CH

Administration/Administration

3884	Antfangsreceptionist/ Sekretärin	26	D	Dez. 90	D/F/E	St. Moritz, Pontresina
3885	Antfangssekretärin	22	CH	Feb. 91	D/I/E	***-Hotel, Lugano oder Umgebung
3886	Antfangsreceptionistin	20	CH	sofort	D/F/E	***- bis *****-Hotel, West-CH
3887	Kellner/Receptionist	35	CH	Jan. 91	D/F/I	Hotel/Rest., West-CH
3888	Animatourin/Receptionistin	26	CH	Jan. 91	D/F/E	Sport/Hotel, West-CH
3889	Receptionistin	20	CH	n. Ver.	D/E	Raum Zürich/Skigebiet
3890	Antfangsrecept./w	24	CH	Dez. 90	D/F/E	Region Lugano
3891	Diraktionsass./m F & B	29	F	Jan. 91	D/F/E	Hotel/Rest., Region Zürich
3892	Aide du patron/ Chef de service	28	CH	Dez. 90	D/F/E	Hotel/Rest.
3893	Geschäftsführer	57	CH	Dez. 90	D/F/E	Hotel/Rest.
3894	Receptionistin	21	D	März 91	D/F/E	***- bis *****-Hotel, Zürich, Basel
3895	Antfangsreceptionistin	22	D	März 91	D/F/I	****- bis *****-Hotel, ZH, BE, GE
3896	Antfangsreceptionistin	22	A	März 91	D/F/E	Hotel/Rest., Inner-CH
3897	Antfangsreceptionistin	22	CH	März 91	D/F/I	***- bis *****-Hotel, Tessin, West-CH
3898	Receptionistin	19	CH	Dez. 90	D/F/E	Berner Oberland
3899	Beiratsass./m Receptionist	28	D	April 91	D/I/E	Hotel, Tessin, Brig, Zermatt
3900	Antfangsreceptionistin	34	F	Dez. 90	D/I	Graubünden
3901	Buchhaltung/ F&B Controller/w	24	CH	Mai 91	D/F/I	Bern
3902	Receptionsprakt./w	23	CH	sofort	D/F/E	Berner Oberland
3903	Administration/ Personalsass./m	24	CH	Jan. 91	D/F/E	***- bis *****-Hotel, Inner-CH, Zürich
3904	Receptionsprakt./w	21	CH	Febr. 91	D/F/I	**- bis ***-Hotel, Raum Bern, Thun
3905	Gerant/ Geschäftsführer	31	CH	Jan. 91	D/I	Restaurant, keine Grossbetriebe
3906	Antfangsreceptionistin	27	CH	Dez. 90	D/F/E	**- bis *****-Hotel, Oberegadin
3907	Antfangsreceptionistin	22	F	Mai 91	D/F/E	Neuenburg/Biel
3908	Receptionistin	23	CH	Jan. 91	D/F/E	****- bis *****-Hotel, Gené, Lausanne

3909	Receptionsprakt./w	26	NL	Febr. 91	D/E	Garni, Tessin, Luzern
3910	Betriebsleiterin	40	CH	Jan. 91	D/F/I	VS, GR, Berner Oberland
3911	Receptionistin	26	D	Dez. 90	D/F/E	
3912	Antfangsreceptionist	41	CH	Jan. 91	D/E/I	
3913	Receptionist	26	F	Dez. 90	D/F/E	Hotel

Hauswirtschaft/Ménage

4810	Gouvernante	20	CH	April 91	D/F	Region Montreux, Vevey
4811	Officebursche	19	P	April 91	F	
4812	Kellner/ Küchenbursche	28	YU	März 91	D/F/I	CH-Erfahrung
4813	Buffetkellner/ Zimmermädchen	27	E	Jan. 91	D	Restaurant, LU, NW, OW, SE, AG, Luzern
4814	Lingerie-Gouvernante	20	CH	März 91		

- 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 unbegrenzte 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: _____

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

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

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

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

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

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

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



Schweizer Jugend- und Bildungszentrum CH-8840 Einsiedeln

Sie suchen eine neue Aufgabe und haben Erfahrung in der Hauswirtschaft eines gastgewerblichen Betriebes. Dann sind Sie sicher daran interessiert, etwas über die Stelle der

Leiterin der Hauswirtschaft

in unserem Bildungszentrum mit 100 Betten in Ein- und Zweibettzimmern und 100 Kajütenbetten in den beiden Jugendhäusern zu erfahren.

Als Inhaberin dieser Stelle sind Sie verantwortlich für die Bereiche Etage, Lingerie, Office und Service. Eine Hotelfachassistentin steht Ihnen zur Seite.

Sie verstehen es, das Personal zu führen und zu motivieren.

Sie schätzen den Kontakt zu unseren Gästen, die allen Altersgruppen angehören und sich zur Erholung oder zu Bildungswecken in unserem Haus aufhalten.

Interessiert Sie dieses Stelle? Möchten Sie mehr wissen? Rufen Sie uns doch an. Frau Edith Zehnder gibt Ihnen gern Auskunft.

Schweizer Jugend- und Bildungszentrum Einsiedeln, Telefon (055) 53 42 95

O 30965/290009



HOTEL ZURZACHERHOF

sucht in mittlere Brigade in ein aufgestelltes Zurzihof-Team per sofort oder nach Vereinbarung:

Küchenchef

Ausländer mit Bewilligung B und 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 Zurzachhof, Dr.-Martin-Erb-Strasse 5, 8437 Zurzach, Telefon (056) 49 01 21

O 31067/41815

Zurzach und «DE ZURZIHOF»

e gsundi Sach



HOTELS WILDHAUS FRIEDEGG

An alle

Commis de cuisine

die für die Wintersaison 1990/91 noch eine interessante Stelle suchen.

Meldet euch im Hotel Friedegg, 9658 Wildhaus, bei Regula Kuhn, Telefon (074) 5 13 13.

31123/38229

Hotel-Restaurant Churfürsteblick, Flumserberg (grösster St. Galler Winterkurort), sucht für Wintersaison

Serviertochter Hofa

Anfängerin wird gerne angeleitet. Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Telefon (085) 3 11 24

P 31132/295256



Stelle frei

Gletscherrestaurant Vorab 3000

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für die Wintersaison noch folgende(n) Mitarbeiter(in):

Kassier(in)

für SB-Restaurant

Auch Teilzeit möglich.

Nur Tagesbetrieb von 8 bis 17 Uhr.

Nebst einem guten Lohn, geregelter Freizeit, fahren Sie in der Weissenen Arena gratis Ski, bieten wir Ihnen eine günstige und komfortable Unterkunft in unserem Personalhaus an der Talstation. Möchten Sie noch mehr wissen, dann rufen Sie uns doch einfach an. Fräulein Evi Gürber, Telefon (081) 39 01 51, gibt Ihnen gerne Auskunft.

Unsere Anschrift: Hotel-Restaurationsbetriebe Crap Sogn Gion AG, 7032 Laax

31140/17930

Die gute Stelle.

LAAX

Hotel Zürichberg, Zürich

Für unser traditionelles und stark frequentiertes Hotel an bester Aussichtslage der Stadt Zürich suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams eine zuverlässige und pflichtbewusste

Réceptionistin

mit guten Sprachkenntnissen F, E zur Betreuung unserer internationalen Gäste. Das abwechslungsreiche Arbeitsgebiet umfasst den Empfang, die Gästebuchhaltung mit NCR 2152, Telefon-, Telex- und Informationsdienst sowie allgemeine Réceptionsarbeiten.

Interessiert? Dann setzen Sie sich umgehend mit Herrn H. Suren in Verbindung, Telefon (01) 383 14 85, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
Mühlebachstrasse 86
8032 Zürich

31000/41408



UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS



In unserem renommierten Schloss Böttstein suchen wir per 1. Februar 1991 oder nach Übereinkunft einen zielstrebigen, kreativen

Chef tournant

Wer möchte nicht:

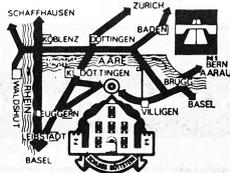
- 6 Wochen bezahlte Ferien haben (über Weihnachten, Neujahr und 2 Wochen im Juli/August)
- ein angenehmes Arbeitsklima vorfinden
- viel Abwechslung
- Mitverantwortung tragen
- in einem jungen, aufgestellten Team arbeiten?

Der Küchenchef, Herr Grütter, ist gerne bereit, Sie über nähere Einzelheiten zu informieren.

Rufen Sie uns einfach an, Telefon (056) 45 23 70.

Landgasthof Schloss Böttstein
Familie H. Fries
5315 Böttstein

30852/5312



Für unsere Hotelbrigade suchen wir zum Eintritt nach Vereinbarung einen tüchtigen

Chef de rang

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Arbeitsstelle in den Bereichen Etagenservice, A-la-carte-Restaurant und Bankettabteilung. Auf Wunsch können wir Ihnen ein Einzelzimmer zur Verfügung stellen.

Sind Sie interessiert, in einem Stadthotel der Luxusklasse Ihre Karriere fortzusetzen? Dann zögern Sie nicht, unserem Personalbüro zu telefonieren (01/221 16 50), oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Yves Dreyfus, Personalchef
HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich

30709/39918



Als Nummer 1 garantieren die McDonald's Familienrestaurants ihren Gästen Tag für Tag nur das Beste.

Auf dem Platz Zürich bieten wir

zukünftigen Geschäftsführer/innen

neben einmaligen Aufstiegschancen:

- fundierte und umfassende Ausbildung in der Schweiz und im Ausland
- ein motivierendes Arbeitsumfeld mit grossem Spielraum für eigene Ideen und Initiativen
- weitreichende Verantwortung an der Spitze eines Teams von 80-120 Personen

Ist Verantwortung für Sie eine Herausforderung? Dann verfügen Sie bestimmt auch über die nötigen Voraussetzungen, um mit uns den Erfolg eines Unternehmens zu teilen, welches seit 1955 weltweit einen legendären Ruf geniesst:

Sie haben berufliche Ambitionen und wollen Ihre Zukunft selbst in die Hand nehmen. Nebst Deutsch haben Sie Kenntnisse in Englisch und/oder Französisch.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: McDonald's Restaurants (Suisse) SA, Jürg Bauer, Personalmanager
Centre McDonald's, 1023 Crissier oder verlangen Sie ein Bewerbungsformular 021/634 72 41.



Baden, Basel, Bern, Biel, Crissier, Freiburg, Genf, Lausanne, Luzern, Sion und Zürich.

P 29319/299847

Für einen mittelgrossen Restaurationsbetrieb mit Verkaufsladen in der Ostschweiz suchen wir eine(n)

Geranten (-in)

Unsere Erwartungen:

Ihre Aufgaben erledigen Sie initiativ und selbständig. Sie geben den Mitarbeitern die nötigen Impulse und Unterstützung. An der Front und im Verkauf mit unserer vielseitigen Kundschaft sind Sie aktiv und vermitteln Qualität und Gastlichkeit.

Eine gründliche Ausbildung in der Gastronomie und der Fähigkeitsausweis A sind Voraussetzung. Ebenso Erfahrung in Betriebs- und Personalführung.

Wir bieten:

Eine anerkannte, gutdotierte Position und eine vielseitige, verantwortungsvolle Tätigkeit mit viel Spielraum für Eigeninitiative.

Umsatzbeteiligung, fortschrittliche Arbeitsbedingungen und Sozialleistungen sind selbstverständlich. Eine schöne Wohnung ist vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Zuschriften unter Chiffre 33-910636 an Publicitas, 9202 Gossau.

P 31059/44300



Seniorenresidenz
«Im Brühl»
Zürich-Höngg

Möchten SIE 1991 mit einer neuen Herausforderung beginnen?

In attraktiv gestalteten Gebäuden werden insgesamt 95 Mietwohnungen angeboten. Internes und öffentliches Restaurant, Hallenbad mit Physiotherapie, Arztpraxis, Pflegeabteilung sowie weitere Dienstleistungen stehen zur Verfügung. Wir suchen qualifizierte Fachleute für folgende Positionen:

Direktionsassistent(in)

(Schwergewicht Administration)

Für diese verantwortungsvolle Position suchen wir eine Persönlichkeit ab 32 Jahren. Zu Ihren Aufgaben im kleinen Team gehören die selbständige Führung der Buchhaltung mit EDV sowie Mitarbeit im Sekretariat und Betreuung der Gäste an der Réception. Die Stellvertretung des Direktors ist vorgesehen. Übrigens: Teilzeit-Anstellung als Buchhalter von 50% möglich, jedoch 5 Wochen pro Jahr Volleinsatz zur Stellvertretung.

Chef(in) de service

Wir suchen eine(n) fachlich gut ausgewiesene(n) Kandidaten (-in), der die Gäste unseres gediegenen Restaurants mit Charme verwöhnt. Sie sind im kleinen Team verantwortlich für die Organisation und den Ablauf des gesamten Servicebereiches. Wenn Sie ausserdem Freude daran haben, uns beim Aufbau des Bankettgeschäftes mitzuhelfen, sind Sie der Bewerber für uns!

Eintritt Januar 1991 oder nach Vereinbarung.

Die Residenz ist Eigentum der Zürcher Kantonalbank und wird geführt von Tertium AG, eine auf die Planung und Betrieb von Seniorenresidenzen spezialisierte Firma mit Hauptsitz in Zürich. Bitte richten Sie Ihre kompletten Unterlagen direkt an: Seniorenresidenz «Im Brühl» Eugen Lehmann, Direktor Kappenhöweg 11, 8049 Zürich

31097/299120

STERNEN EMMEN

Für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb suchen wir in Jahresstelle

Küchenchef

Wenn Sie Freude haben,

- eine kleinere Brigade zu führen
- interessiert an einer kreativen Küche zu sein
- ein guter Organisator und Planer zu sein
- motivierend unsere Lehrlinge auszubilden

dann finden Sie bei uns eine attraktive Stelle mit A-la-carte- und Bankettservice in modern eingerichteter Küche und mit neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.

(Montag Ruhetag)

30750/10073

FAM. M. HALTER-SIGRIST TEL. 041-55 1674



Das ****Hotel Santspark in Abwil, am westlichen Stadtrand von St.Gallen, ist das modernste Hotel der Ostschweiz mit «eigenem» Freizeit- und Einkaufspark.

Da der bisherige Stelleninhaber die Führung einer eigenen Küche übernimmt, haben wir per Herbst 1990 die Stelle eines

Sous-Chef

neu zu besetzen.

Die Pflege unserer modernen, leichten und erstklassigen Küche verlangt von unserem neuen Kader-Mitarbeiter gute Fachkenntnisse, Einsatzbereitschaft, Freude am Beruf und Kreativität. Um die Qualität konstant hoch zu halten, suchen wir für diesen verantwortungsvollen und interessanten Posten als Unterstützung unseres Küchenchefs, August Minikus, einen erfahrenen, qualifizierten Nachfolger.

Da es sich um eine Jahresstelle handelt, kommen nur Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung in Frage.

Neben neuzeitlichen Arbeitsbedingungen finden Sie bei uns ein sehr angenehmes Arbeitsklima in einem jüngeren Team, sowie auf Wunsch neu eingerichtete und komfortable Personalzimmer direkt beim Hotel. Für Freizeit, Sport und Spiel steht auch unseren Mitarbeitern das einzigartige und phantastische Freizeitzentrum Santspark zur Verfügung.

Sind Sie interessiert oder möchten Sie einfach mehr über die Stelle oder unseren Betrieb erfahren?

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung

Hotel Santspark
B. Walter, Direktor
9030 Abwil, Telefon 071/32 15 75

30848/207721

****Hotel, beim Freizeit- und Einkaufszentrum Santspark, 144 Betten, 2 Restaurants, Bar-Cocktail-Lounge, Konferenz-, Tagungs- und Seminarräumlichkeiten für bis zu 70 Personen, Bankett-Angebot. Immer genügend ☑

Jobby-Phone: Tel. 01/202 86 95
 Gibt jederzeit Auskunft über die interessantesten Stellen bei Mövenpick.

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Gäste verwöhnen macht Ihnen Freude, die Mitarbeit in einem aufgestellten Team Spass.
 Sind Sie eine fröhliche und fachkundige Persönlichkeit und haben ein

Flair für den gepflegten Service

Dann bieten wir die Gelegenheit, auf den 1. Januar 1990, eine abwechslungsreiche Tätigkeit in Angriff zu nehmen.

Wir sind ein lebhafter und sehr vielseitiger Mövenpick-Betrieb. Nebst einem typischen Themenrestaurant in ländlichem Stil verwöhnen wir unsere Gäste im schönen und exklusiven Wintergarten-Restaurant «Pavillon» mit dem Feinsten aus Küche und Weinkeller.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Alexander Beck erwartet gerne Ihren Anruf und steht Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Mövenpick Restaurant Grüt Farm
 Zürichstrasse 69

8134 Adliswil
 Telefon: 01/710 6319

GRÜT FARM
 MÖVENPICK

Wiedereröffnung im Mai

Casino Bern

- 2 Restaurants mit 180 Sitzplätzen
- Terrasse mit 140 Sitzplätzen
- Bankettsäle für bis 1000 Personen
- zentral gelegen
- modernste Infrastruktur
- Wohnmöglichkeiten für Mitarbeiter
- Schulungs- und Weiterbildungschance
- Einsatzgebiete- und -zeiten nach Wunsch
- hervorragende Verdienstmöglichkeiten

Wir suchen Leute, die morgen für unseren Erfolg mitverantwortlich sind.

In wenigen Monaten öffnet Mövenpick die Tore des traditionellen Berner Casino in neuem Glanz.
 Mit drei Restaurants, zahlreichen Bankett-Räumlichkeiten und modernster Infrastruktur bieten wir verschiedenste Einsatzmöglichkeiten.

in Küche und Service

in einem interessanten Umfeld.

Ab Mitte Mai geht es los. Sind Sie vom 1. Tag an dabei und gestalten Ihren und unseren Erfolg mit? So rufen Sie noch heute an.

031/22 20 27

Silvio Bernasconi oder Hans Traffalet

Gerne geben wir Ihnen Auskunft auf all Ihre Fragen.
 Casino Bern, Mövenpick, Herrengasse 25, 3011 Bern

CASINO BERN
 MÖVENPICK

Damit wir unsere Qualitätsziele, eine optimale Gästebetreuung und Mitarbeiterführung gewährleisten können, sind wir auf begeisterungsfähige Kader angewiesen. Für unser Cindy-Restaurant Steinen, in der **Steinvorstadt**, suchen wir eine(n)

Geschäftsführer-assistent(in)

Ihre Berufs- und evtl. erste Führungserfahrungen haben Sie sich vorzugsweise im Gastgewerbe oder Lebensmittel-detailhandel angeeignet.

Wir bieten Ihnen ein ausbaufähiges und selbstständiges Arbeitsgebiet, in welches Sie gezielt eingeführt werden.

Zudem kommen Sie in den Genuss unserer begleitenden Führungsgrundschule. Was wir ausser einer geregelten

Arbeitszeit sowie 8 Kompensationstagen zusätzlich zu Ihren 4 Wochen Ferien und einem gestaffelten 13. Monatslohn noch zu bieten haben, sagen wir Ihnen gerne persönlich.
 Für nähere Auskünfte steht Ihnen Albert Brugger gerne zur Verfügung, oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

Mövenpick Systemgastronomie
 Silberkugel AG
 Personaldirektion
 Zürichstrasse 106
 8134 Adliswil

Telefon: 01/712 24 12

CINDY
 Restaurants

Unser junges Empfangsteam gibt Ihnen den **Einstieg** als

Receptionistin / Praktikantin

wollen Sie bei uns **sofort definitiv** im **Provisorium "for ever"** (Motel mit 120 Betten am Stadtrand von Zürich) in **kurzer Zeit viel lernen** und nachher **um- oder aufsteigen**.

Dann rufen Sie uns an: 01/710 85 85
 Fr. J. Graf, Geschäftsführerin
 Jolie Ville Motor Inn, Zürichstrasse 105
 8134 Adliswil

Jolie Ville motor inn
 MÖVENPICK

Und so fängt Ihre Karriere bei Mövenpick an:

Mit dem nebenstehenden Coupon wissen Sie bald mehr über uns, mehr über Ihre Einstiegsmöglichkeiten, mehr über unser Aus- und Weiterbildungsangebot.
 Planen Sie Ihre Laufbahn mit uns!

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

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> in einem Restaurant | <input type="checkbox"/> Westschweiz |
| <input type="checkbox"/> im Hotel | <input type="checkbox"/> im Tessin |
| <input type="checkbox"/> in einem Marché-Restaurant | <input type="checkbox"/> Süddeutschland |
| <input type="checkbox"/> in einem Silberkugel- oder Cindyrestaurant | <input type="checkbox"/> Norddeutschland |
| <input type="checkbox"/> in der Küche | <input type="checkbox"/> Kanada |
| <input type="checkbox"/> im Service | <input type="checkbox"/> Mittlerer Osten |
| <input type="checkbox"/> im Handel/Produktion | <input type="checkbox"/> Ferner Osten |
| <input type="checkbox"/> in der Verwaltung | <input type="checkbox"/> Region spielt keine Rolle |
| <input type="checkbox"/> Deutschschweiz | <input type="checkbox"/> |

Meine Adresse:

Name: _____
 Vorname: _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____
 Telefon: _____
 Alter: _____
 Beruf: _____
 Nationalität: _____
 Bewilligung: P 31136/172677

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

Chance '91

Für einen top ausgebildeten, initiativen

Geranten

haben wir eine Kaderstelle in einem erstklassigen Spitzenbetrieb zu vergeben.

Da wir uns laufend vergrössern, setzen wir eine grosse Selbständigkeit voraus.

Sie sind ein perfekter Gastgeber, haben Freude an französischer und italienischer Küche und sind interessiert, diesen Betrieb mit 30 Angestellten kostengerecht zu führen. Sie haben berufliche Ambitionen und wollen Ihre Zukunft selbst in die Hand nehmen, dann sind Sie unser Mann. Der Betrieb liegt 20 Min. ab Zürich an der N 1 Richtung Bern im Kt. Aargau.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft und freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 30934 an hotel revue, 3001 Bern.

30934/241636

Für unser führendes 4-Sterne-Hotel in bestbekanntem Winter- und Sommerferienort in Graubünden suchen wir ein ausgewiesenes

Direktions-Ehepaar

mit Erfahrung in der Saisonhotellerie.

Es wird Ihnen die grosse Chance geboten, ein bestens eingeführter, neuzeitlicher Hotelbetrieb mit überdurchschnittlicher Restauration im Verlaufe der Sommersaison 1991 zu übernehmen. Sie werden von der bisherigen Direktion sorgfältig in Ihre neue Aufgabe eingeführt.

Sie sind ein unternehmerisch denkendes Paar mit gründlicher Ausbildung, wenn möglich Absolventen des Unternehmungsseminars SHV, mit ausgeprägten Gastgeberqualitäten und überdurchschnittlicher Einsatzbereitschaft.

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung für diese aussergewöhnliche Direktionsstelle. Sie können auf absolute Diskretion zählen. Bitte reichen Sie Ihre Unterlagen ein unter Chiffre 30821 an hotel revue, 3001 Bern.

30821/175900

Für unser bestgeführtes Nachtlokal/Dancing in Bern suchen wir

Geschäftsführer

mit Fähigkeitsausweis.

Sind Sie eine starke Führungskraft, dynamisch, initiativ und gewillt, Ihre Fähigkeiten einmal anders einzusetzen?

Falls Sie mehr über diese vielseitige Stelle erfahren möchten, so richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (mit Foto!) unter Chiffre T-05-593857 an Publicitas, 3001 Bern.

P 30916/44300



sucht für Eintritt nach Übereinkunft

Vizedirektor(in) Direktionsassistenten (-in)

mit abgeschlossener Hotelfachschule oder langjähriger Erfahrung an der Réception, deutsche oder italienische Muttersprache, mit Freude an der Betreuung unserer Gäste.

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit Unterlagen an:

Gianni Biasca-Caroni
Hotel Ascona
6612 Ascona

31113/1856

FRANKE ist Hersteller von modernen Grossküchenapparaten für die Gemeinschaftsverpflegung.

Zur Verstärkung unserer Verkaufstätigkeiten in der Schweiz suchen wir einen kundenorientierten

Koch-Demonstrator und Instruktor

Die Hauptakzente dieser Position liegen in der Ausführung von:

Verkaufsbezogenen Kundenseminarien für die Anwendung moderner Grossküchenapparate in unserem Schulungszentrum in Aarburg sowie unseren externen Schulungszentren in der Schweiz

Betreuung und Beratung wichtiger Kunden im Gastronomiebereich und der Gemeinschaftsverpflegung in der Handhabung unserer Grossküchenapparate

Unsere Ausschreibung richtet sich an einen ausgewiesenen Küchenchef mit

- mehrjähriger Berufserfahrung mit modernen Kochapparaten
- sicherem Auftreten, zielstrebigem Arbeitsweise und persönlichem Engagement
- Sprachen Deutsch und Französisch; Italienisch- oder Englischkenntnisse erwünscht
- Alter 28 bis 35 Jahre
- Wohnsitz in der Region Aarburg

Wir bieten eine selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team, attraktive Anstellungsbedingungen mit den sozialen Sicherheiten einer internationalen Unternehmung.

Sind Sie an dieser Herausforderung interessiert, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir sichern Ihnen volle Diskretion zu.

0 30963/43354

Franke AG
Personalabteilung
CH-4663 Aarburg
Telefon 062 43 31 31

FRANKE

Spülische
Verpflegungs-
Getränketechnik
Industrie-Metalbau
Waschraumeinrichtungen
Badezimmermöbel

■ Technik ■ Qualität ■ Design

BÜRGENSTOCK HOTELS

Hoch über dem Vierwaldstättersee und wenige Autominuten von Luzern liegt das einzigartige Erholungs- und Kongresszentrum. Drei renommierte Hotels - jedes mit fünf Sternen ausgezeichnet - mit eigener Golfanlage, luxuriösem Hallenbad und Fitnesscenter.

Für die kommende Sommersaison 1991 (März bis Ende Oktober) suchen wir für unser rustikales A-la-carte-Restaurant «Taverne» mit schöner Sonnenterrasse (Terrasse 120 und Restaurant 80 Sitzplätze) einen

Küchenchef

Diese Stelle eignet sich für einen erfahrenen Sous-chef, der Freude an einer bürgerlichen, regionalen Spezialitätenküche hat, sehr kreativ ist, mindestens 26 Jahre alt ist und über gute Führungsqualitäten verfügt.

Wir bieten einen modern eingerichteten Arbeitsplatz in dem sich unser neuer Küchenchef voll entfalten kann. Eine schöne Unterkunft im Hause können wir gerne zur Verfügung stellen. Der Bürgenstock an sich bietet zudem unzählige Freizeitmöglichkeiten.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an die Bürgenstock Hotels, z. H. von Frau J. Hussauf, 30590/51004



Telefon 041 61 47 50, Bürgenstock Hotels,
CH-6366 Bürgenstock

STEIGENBERGER BELVEDERE

D A V O S

Chef de réception (Dame oder Herr)

Sie sind sich bewusst, dass

- Sie Ihre Hotelkarriere fortsetzen wollen. Fach- und Sprachkenntnisse sind selbstverständlich
- Empfang, Loge, der hauswirtschaftliche Bereich mit Etage und Wäscherei, zu den arbeits-, umsatz- und ertragsstarken Pfeilern des Belvédère gehören
- locker-straffe Mitarbeiterführung und Motivation die Grundlage ist, um erfolgreich zu sein
- Gästekontakt nicht am Schreibtisch stattfindet
- das praktische Marketingkonzept mit klarer Segmentierung im Individual- und Tagungsgeschäft, eine transparente Angebots- und Preispolitik wichtigste Instrumente zum Erreichen der qualitativen und quantitativen Ziele sind
- Ihre Weiterbildung Ihnen wichtig ist
- Ihre Mitarbeit leistungs- und erfolgsorientiert honoriert werden soll
- Sie Arbeit nicht als Selbstzweck ansehen. Lebensqualität ist Ihnen ebenso wichtig.

Ihre Bewerbung erwarte ich mit viel Interesse und Spannung, damit wir ab Frühjahr 1991 zusammenarbeiten können.

Raeto Steiger, Hotelier SHV/VDH



STEIGENBERGER BELVEDERE DAVOS
PROMENADE 89, CH-7270 DAVOS PLATZ
TEL. 081/44 12 81, FAX 081/43 11 71

31062/9210

Wir suchen nach Übereinkunft

Küchenchef und Koch

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz bietet Ihnen Möglichkeiten, an die Sie bisher vielleicht noch gar nicht gedacht haben. Sie leiten Ihre Küche selbständig und achten auf Qualität, Kooperation und Ausbildung Ihrer Mitarbeiter.

Rufen Sie uns an, wenn Sie diese Stelle interessiert (Herrn oder Frau Strasser verlangen).

A 31172/187941

OLIVENBAUM RESTAURANTS

beim Bahnhof Stadelhofen

Für diesen neuen, stark frequentierten Betrieb suchen wir einen dynamischen und frontorientierten

Geschäftsführer (Frau oder Mann)

der gewillt ist, das erarbeitete Betriebskonzept durchzusetzen und mit eigenen Ideen zu ergänzen.

Auf diese interessante, anspruchsvolle Aufgabe sind Sie optimal vorbereitet, wenn Sie:

- über eine gastgewerbliche Ausbildung/Praxis und über kaufmännische Erfahrung verfügen
- ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auch in kleinen Dingen haben, das Sie beharrlich durchsetzen
- selbstständig arbeiten, Übersicht auch in schwierigen Situationen behalten und fähig sind, Ihr Team (zirka 30 Mitarbeiterinnen) motivierend zu führen

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen, zeitgemässe Entlohnung sowie gute Sozialleistungen.

Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an Herrn H. Suren, Personalabteilung der

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich
Telefon (01) 383 14 85

P 32238/41408

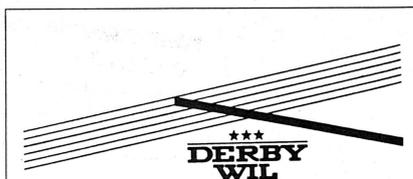


UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

Weiterbildung SHV

in Ihrem
Interesse

031 507 111



Gesucht wird auf Frühjahr 1991 oder nach Vereinbarung in vielseitige Gastronomie - vereint in einem Betrieb Ristorante, Pizzeria, Café-Restaurant, Snack-Bar und diverse Banketträume, in der Ostschweiz - das

Geschäftsführer- Paar

Ihr Vorgänger reist ins Ausland, deshalb wird diese anspruchsvolle Position neu vergeben.

Sie haben vielleicht eine Hotelfachschule besucht oder Sie kennen sich in der Küche und der Administration aus. Sie sind belastbar und bereit, einen schönen Betrieb weiter auf Erfolgskurs zu führen - wichtig ist auch, dass Sie gerne selbstständig arbeiten und viel Verantwortungsbewusstsein haben.

Dafür erwartet Sie nebst einer interessanten Aufgabe ein toller Gastronomiebetrieb, eine den Leistungen entsprechende überdurchschnittliche Entlohnung, und überhaupt - Sie sind Ihr eigener Chef.

Am besten senden Sie uns sofort Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien und Foto an

DERBY RESTAURANTS
BANKETTSÄLE, KONFERENZRÄUME
Fam. Ch. Scherrer
Am Bahnhofplatz, 9500 WIL
Telefon (073) 22 26 26

C 31145/37940

Für meine expandierende Restaurationsunternehmung mit zurzeit einem Hotel, einer Brasserie, einer Pizzeria und einer Bar im Zentrum der Stadt Zürich, einem Restaurationsbetrieb mit Bar und Billard in Schlieren suche ich nach Vereinbarung eine

rechte Hand

Weitere Betriebe werden folgen. Alle Betriebe sind mit modernsten Kontrollsystemen ausgestattet und mit einem Zentralcomputer verbunden.

Sind Sie interessiert, tatkräftig beim Führen und Weiteraufbau mitzuhelfen, Speise- und Getränkearten mit Hilfe unserer eigenen EDV-Grafik zu kreieren, Geschäftsführer der verschiedenen Betriebe zu unterstützen und abzulösen, sind Sie belastbar, flexibel und arbeiten gerne im Team, so freue ich mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ich erwarte eine Grundausbildung im Gastgewerbe, Führungsfähigkeiten, evtl. Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch sowie Fahrbewilligung. Ich biete eine abwechslungsreiche und interessante Arbeit mit Kompetenzen und Verantwortung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Hermann E. Trümpp, Limmatstrasse 5, 8031 Zürich, Telefon (01) 271 54 00.

31152/41289



3715 ADELBODEN 100 Betten

Für die kommende Wintersaison (Eintritt zirka 20. Dezember) suchen wir noch:

Barmaid oder Barman

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Mit Interesse erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Parkhotel Bellevue
H. R. Richard
3715 Adelsboden

31112/205

100 BÄTTEN

Stelle frei

Tegia Curnius

Können Sie sich vorstellen, am Morgen die erste auf der Piste zu sein? Dann interessiert Sie bestimmt ein Arbeitsplatz in unserer topmodernen Skihütte:

Buffetochter
Auch Teilzeit möglich.

Übrigens haben Sie mit wenig Ausnahmen um 17.00 Uhr Feierabend. Günstige Unterkunftsöglichkeit im betriebseigenen Personalhaus und das Winterskiabonnemnt der Weissen Arena gratis.

Rufen Sie uns doch einfach an. Telefon (081) 39 01 51. Fräulein Evi Gürber gibt Ihnen gerne Auskunft.

31141/17930

Die gute Stelle.

LAAX

Wollen Sie mit Ihrem Wissen und Ihrer Persönlichkeit dazu beitragen, dass wir als Familienhotel noch bekannter werden und auch die Konkurrenz nicht fürchten können.

Suchen Sie auf 1. März oder Übereinkunft – jedoch Eintritt nicht später als 1. Mai – eine neue Herausforderung als

Etagengouvernante

Dann sind Sie bei uns richtig.

Damit Ihnen Ihre Aufgabe Freude macht, bieten wir Ihnen:

- die Möglichkeit der beruflichen sowie auch der privaten Weiterbildung
- eine verantwortungsvolle Führungsaufgabe mit entsprechenden Kompetenzen um ein Mitarbeiterteam von 6 bis 14 Mitarbeitern – je nach Saison – selbständig führen zu können.
- wöchentliche Kadersitzungen, um wichtige Entscheide im Team zu treffen
- vergünstigte Aufenthalte für Angehörige
- die Möglichkeit vergünstigter Ferien
- Mithilfe bei allfälliger Wohnungssuche

Sie verfügen über:

- eine Ausbildung als Hofa oder eine ähnliche Lehre und einige Jahre Erfahrung als Gouvernante
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Italienisch
- Organisationstalent und können Mitarbeiter gut motivieren
- Stehvermögen und behalten auch bei grösserem Andrang die Ruhe und Übersicht

Haben wir Sie neugierig gemacht? Rufen Sie uns an. Telefon (091) 68 85 91. Fr. oder Hr. Omischl geben Ihnen gerne Auskünfte über die Stelle.

4-Stern-Ferienhotel mit 160 Betten, direkt am See, mit grossem Garten, nur 8 km vom Zentrum Lugano und 70 km zur Metropole Mailand.

3 Restaurants, Hotelbar, Kiosk, Kindergarten, Schwimmbad und Wassersportmöglichkeiten.

31126/5100

HOTEL Lago di Lugano
6816 Bissone-Lugano

Zermatt

Im Auftrag suchen wir auf Frühjahr 1991 für ein bekanntes Hotel mit 60 Betten und Restaurationsbetrieb ein

Direktionsehepaar

das nach Einarbeiten diesen Betrieb weitgehend selbständig führt.

Neben den beruflichen Fähigkeiten ist es wichtig, dass der mit grosser Stammkundschaft ganzjährig geöffnete Betrieb freundlich und familiär geführt wird.

Wenn Sie an dieser Aufgabe interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

Treuhandbüro
E. Imhasly
Rhonesandstrasse 24
3900 Brig

P 31057/164321

Sport Motel Zweisimmen
3770 Zweisimmen
Berner Oberland

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Barmaid
(für Dancing mit Life-Musik)

Aufgestelltem und an selbständiges Arbeiten gewöhntem Fräulein bieten wir sehr guten Verdienst. Auch für Ausländerinnen Bewilligung kann besorgt werden. Nur Abenddienst, Sonntag immer Ruhetag.

Rufen Sie uns an:
Telefon (030) 2 14 31
Herr Schumacher

31125/41874



Wir suchen

KÜCHENCHEF

Wir suchen für ein Spezialitätenrestaurant ersten Ranges in der Zentralschweiz einen versierten, dynamischen Fachmann. Legen Sie Wert auf eine neuzeitliche, zukunftsorientierte Ernährung? Verstehen Sie es, Ihr «Flair» für Motivation vor einer mittelgrossen Brigade einzusetzen? Wenn ja, dann sollten Sie uns anrufen.

Zürich, Herr Bieri

SOUS-CHEF

Wir suchen den jungen Sous-chef in ein schönes Hotel in der Nähe von Zürich. Sie pflegen eine vielseitige, abwechslungsreiche Küche, planen in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef die von der Kundschaft sehr beliebten saisonalen Aktionen und führen eine mittlere Brigade.

Zürich, Frau Wysling

CHEFIN DE RÉCEPTION

Wir suchen die erfahrene Réceptionistin mit guten Sprachkenntnissen, welche in einem schönen, mittelgrossen Seminar- und Tagungshotel im Limmattal die Verantwortung für die Réception übernimmt. Sie sind verantwortlich für die gute Betreuung der Kundschaft, führen ein kleines Team und sind ausserdem mit der organisatorischen Abwicklung des Seminarverkaufs betruet.

Zürich, Frau Wysling

EDV-PROJEKT-KOORDINATOR(IN)

Wir suchen eine junge, dynamische Persönlichkeit, welche eine erfolgreiche Unternehmung bei der Markteinführung eines neuentwickelten Programms für die Hotellerie tatkräftig unterstützt. Sind Sie verkaufsorientiert und verfügen über einen Berufsabschluss und/oder Hotelfachschulabschluss, einige Jahre Erfahrung, dann sollten Sie sich noch heute mit Ihren kompletten Unterlagen und Foto bei uns melden.

Zürich, Herr Bieri

C 31108/183466

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

Temporärstellen
Dauerstellen
Kaderstellen

ADIA HOTEL

ADIA HOTEL, Filialen:

8026 Zürich	Ecke Badenerstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St. Gallen	Marktplatz 18	071/22 29 56
3001 Bern	Bahnplatz 10A	031/22 80 44
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/23 08 28
1006 Lausanne	Rue Mauborget 9	021/20 43 01

Restaurant Goldenberg · Winterthur

Wir suchen (Termin nach Vereinbarung) für unser oberhalb von Winterthur, zwischen Wald und Rebhang gelegenes Restaurant mit wunderschöner Aussicht auf die Stadt:

Chef de partie (m/w)
Commis de cuisine (m/w)
Servicefachangestellte(n)

Wir wünschen uns **fähige, motivierte und fröhliche Mitarbeiter**, die ein **gutes Arbeitsklima** schätzen und für die die hektische Zeit im Sommer kein Problem ist.

Sie finden
ein Restaurant mit lebhaftem A-la-carte-, Bankett- und im Sommer Terrassen-Service.

Wir offerieren unseren Gästen eine qualitativ hochstehende, gutbürgerliche Küche mit Pfiff. Moderne, sehr gut eingerichtete Arbeitsräume ein Team von 10 (im Winter) bis 15 (im Sommer) Mitarbeitern ausgezeichnete Sozialleistungen
13. Salär ab Arbeitsbeginn
guter Teamgeist
2 Wochen Ferien anfangs Februar und 3 Wochen Ferien anfangs Oktober
Vorgesetzte, die wissen, dass ein Geschäft nur mit Hilfe aller Mitarbeiter erfolgreich geführt werden kann.

Wenn Sie sich für eine Stelle bei uns interessieren, freuen wir uns über Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Familie R. und V. Thür, Restaurant Goldenberg,
8400 Winterthur, Telefon (052) 27 82 53

31100/130150

PARK HOTEL DELTA

Für die Sommersaison 1991, Eintritt Mitte März, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef saucier
Chef garde-manger
Chef tournant
Commis de cuisine

Speisesaal:

Chef de rang
Commis de rang

Bar:

2. Barman
Commis de bar

Hauswirtschaft:

Economat-/Office-Gouvernante

Interessenten senden ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an:

M. Colombo
Parkhotel Delta
6612 Ascona
Telefon (093) 35 11 05

31122/1961

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 Fünfsternehotels mit viel Ambiance, ungewohntem Arbeitsklima und zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Für die Wintersaison 1990/91 (bis zirka Mitte April 1991) sind ab sofort folgende Stellen zu besetzen:

Commis de rang (Speisesaal)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:

Andreas J. Gredig
Flüela Hotel
7260 Davos Dorf
Telefon (081) 47 12 21

30978/8958



Pizzeria al Capone
LINDE WICHTRACH

Wir suchen auf Januar 1991 oder nach Vereinbarung für unser aufgestelltes Team einen

Sous-chef

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

30873/133906
TELEFON 031 781 31 31

Zur Ergänzung unseres Top-Teams suchen wir einen

Koch

In gepflegtem Landgasthof in der Agglomeration von Lenzburg bieten wir eine Stelle in modernster Küche an. Die 5-Tage-Woche ist bei uns so selbstverständlich wie gute Sozialleistungen. Rufen Sie uns an, Telefon (064) 56 11 52, Frau Gross.

30935/241638

Die Stelle eines

Alleinkochs

auf Schloss wird frei.

Interessenten mit Englischkenntnissen bewerben sich unter Chiffre 30961 an hotel revue, 3001 Bern.

30961/286500

LINDE BADEN

HOTEL-RESTAURANT
Telefon (056) 22 53 85 Telefax 056 22 53 85
Fax (056) 22 07 70

In unser lebhaftes Passantenhotel suchen wir in Jahresstelle sprachkundige(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
Mellingstrasse 22
5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85

29199/66699

Parkhaus hinter dem Hotel



Romantik Hotel

Gesucht für lange Sommersaison 1991 (Anfang März bis November)

Restaurant-Oberkellner Sekretärin CH mit Erfahrung Lingerie-Gouvernante Saucier Entremetier Commis de cuisine Restaurationstöchter Saaltöchter

Offerten erbeten an:
Familie Paolo Witzig
Romantik Hotel Tamaro
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 82

30118/2275

*Persönliche Gastlichkeit
in historischen Häusern*

Für führende Häuser in der ganzen Schweiz suchen wir laufend Mitarbeiter für die Bereiche

Küche (alle Posten) Service und Bar Verwaltung, Réception Housekeeping

Mehr über die jeweiligen Aufgaben erfahren Sie bei:
Frau G. Sebregondi, Telefon (056) 26 01 26, Altenburgstrasse 53, 5430 Wettingen.
Bewerbungen bitte mit Arbeitszeugnissen/Foto.
Top-Stellen International

O 30954/305367

Saas-Fee

Wir suchen auf zirka 20. 12. 1990 für lange Wintersaison oder Jahresstelle:

Küchenchef oder erfahrener Koch

Fühlen Sie sich angesprochen? Es erwartet Sie ein kleines, eingespieltes Team. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel*** Mischabel
Fam. E. + J. Burnann-Fux
CH-3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 21 18

30756/29823

Gesucht in Saison- evtl. Jahresstelle

Jungkoch (Köchin)

sowie

1 Koch

als Aushilfe, zirka 20. Dezember 1990 / 6. Januar 1991 in gutbürgerliche Küche.

Guter Lohn garantiert, auf Wunsch mit Kost und Logis. Mitten im Skigebiet.

Offerten bitte an:

Familie Rubli
Hotel + Restaurant Passhöhe
8843 Ybergereg SZ
Telefon (043) 21 20 49

30883/115770



☆☆☆☆
Duc de Rohan

Per Anfang Januar 1991

2. Réceptionssekretärin

gesucht.

Interessenten wenden sich bitte an:

Telefon (081) 22 10 22
G. Berry
Hotel Duc de Rohan
7000 Chur

P 30894/7803

Suchen Sie etwas Besonderes? Möchten Sie in einer wunderschönen Gegend mitten in der Natur und doch nur 15 Autominuten von Winterthur und Zürich entfernt arbeiten? Dann sind Sie vielleicht unser neuer

Küchenchef

mit Möglichkeit zur Vertretung des Geranten, oder unser zukünftiger

Commis de cuisine

ab Mitte März 1991 im **Golfclub Breitenloo**.

Wir erwarten von unserem zukünftigen Küchenchef:

- Erfahrung als Küchen- oder Sous-chef
- Menugestaltung für à la carte und Bankett
- Führungs- und Organisationstalent
- Kreativität und Freude am Beruf

Wir bieten unseren zukünftigen Mitarbeitern:

- Jahresstelle (8 Monate aktiv, 4 Monate passiv, mit Jahressalär)
- junges Team und einen modernen Arbeitsplatz
- guten, leistungsentsprechenden Lohn
- viel Freiraum für Ihre Ideen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Philippe Delannoy, Weststrasse 131, 8408 Winterthur, Telefon (052) 25 35 78 (ab 19.00 Uhr).

M 30933/236683

das
grandiose



wie Guardalej, Grosszügig, Gastfreundlich, Gemütlich, Gepflegt, Geliebt

St. Moritz
TOP OF THE WORLD

Freizeitspezialisten!

... sind gefragt; denn die Freizeit ist das Wertvollste, was Sie im Oberengadiner Champagnerklima geniessen müssen. Ob **skifahren, langlaufen, schiittschuhlaufen, snow-boarden** oder einfach beim **Sonnenbaden mit der Seele baumeln**; wer einen Aktiv-Job in einem der schönsten Ferienhotels, dem Guardalej innehat, soll, wie alle Guardalej-Gäste, auch von dem schönen Stück Ferienerlebnis mitprofitieren.

Mögen Sie Menschen?

... ob liebevoll erworbene Stammgäste oder die internationalen, renommierten Gäste aus aller Herren Länder, alle werden an der **Guardalej-Réception** mit dem herzlichen «Allegra» und einem Glas «Champagne» empfangen. Neue **Réceptions-Praktikantinnen** und **Telefonistinnen** mit dem Herz am rechten Fleck sind gesucht. Nebst den kaufmännischen Grundkenntnissen und Sprachen besitzen alle Frontdeskmitarbeiter natürlich die berühmte guardalej-anische frisch-adrette Ausstrahlung und die Schweizer Nationalität.

Sind Sie Feinschmecker?

... Gian H. Kùlbs, Küchenchef und Créateur der drei Restaurants braucht nämlich keine gewöhnlichen **Chefs de parties** und **Commis de cuisine**. Feinschmecker mit sensiblen Gefühl für seine Engadiner Sonnenküche sind verlangt! Bei Gian H. Kùlbs soll das Kochen Spass machen. Der **Commis-Pâtissier** ist dabei seine wichtigste Stütze, damit echte Gastroleistungen neue Massstäbe erhalten.

Die liebende Hand

... und die Kunst, Gäste verwöhnen zu können, besitzen alle Guardalej-**Etagen-Portiers**, die den Gästen den gemütlich-wohligsten Ferienaufenthalt bieten. So braucht es nach wie vor diese männlichen Stützen.

O 31025/7269

Alle Jobs sind ab Anfang/Mitte Dezember 1990, zum Beginn der Wintersaison neu zu besetzen. Wichtig ist, dass Sie Herz haben und trotz des Willens Ihr Bestes zu geben, noch zur Guardalej-Philosophie stehen können, wo Gast und Mitarbeiter als Mensch im Zentrum stehen.

Die luxuriöse Guardalej-Ferienwelt inmitten der noch heilen Heidi-Berggegend gehört zu den Rosinen, die Sie sich als zukünftiger Mitarbeiter noch herauspicken können.

Christine, die Personalsekretärin nimmt gerne Ihre Bewerbung entgegen.



**Wir freuen uns
auf Sie kommen**

CHESA GUARDALEJ

Hotel Chesa Guardalej
Personalsekretariat
CH-7512 Champfèr/St. Moritz
Telefon 082 2 31 21, Fax 082 3 23 73

Schilthorn

Piz Gloria
Mürren Berner Oberland

Schilthorn/Piz Gloria sucht:

Sales Assistant

für die schwerpunktmässige Bearbeitung der Märkte Schweiz und Deutschland sowie die lokale Betreuung unserer internationalen Geschäftspartner. Nebst sicherem Auftreten und gepflegter Erscheinung sind gute Fremdsprachenkenntnisse unerlässlich. Verkaufserfahrung (auch andere Branchen) erwünscht. Wir bieten nebst modernem Arbeitsplatz in Interlaken zeitgemässe Entlohnung und gute Sozialleistungen. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Schriftliche Bewerbung mit Gehaltsansprüchen und den üblichen Unterlagen an:

Direktion Schilthornbahn AG, z. H. Herrn P. Feuz
Höhweg 2, 3800 Interlaken

P 30872/305294



BAUR AU LAC ZÜRICH

Möchten Sie weiterkommen in Ihrer Karriere? Dann nutzen Sie die Gelegenheit, in unserem weltweit bekannten Fünfsterhotel als

Etagen-Hilfsgouvernante

weitere Erfahrungen zu sammeln.

Haben Sie Freude am Kontakt mit unseren internationalen Gästen und mit unseren langjährigen Mitarbeitern? Sprechen Sie Deutsch, Englisch und etwas Französisch?

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein schönes Einzelzimmer zur Verfügung.

Sind Sie interessiert?

Dann zögern Sie nicht, unserem Personalbüro zu telefonieren, (01) 221 16 50, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Yves Dreyfus, Personalchef
Hotel Baur au Lac
Postfach
Talstrasse 1, 8022 Zürich

31101/39918

Wer hier fehlt ist wichtig.

Mögen Sie Gäste und möchten Sie diese auch kulinarisch verwöhnen? In unserem Party-Service bietet sich die Gelegenheit dazu!

Wir suchen per 1. Januar 1991 oder nach Vereinbarung eine junge, einsatzfreudige und aufgeschlossene

Assistentin Sach- bearbeiterin

für den Leiter unseres Party-Services. Wenn Sie einige Büroerfahrung und gute Schreibmaschinenkenntnisse mitbringen, sich für die Gastronomie begeistern können (d. h. schon über einige Praxis verfügen), Freude an Kundenberatung haben, dann rufen Sie uns bitte an.

Übrigens: Bei uns haben alle Mitarbeiter mind. 5 Wochen Ferien!

PARTY SERVICE Globus

Bahnhofstrasse, 8001 Zürich
Personalabteilung
Tel. (01) 221 33 11

0 31169/25294

Auf Anfang 1991 wollen wir unser Dienstleistungsangebot im Bereich Aus- und Weiterbildung erweitern und suchen dafür

Verantwortliche/n der Innerbetrieblichen Schulungen

Ihre Aufgaben:

Sie unterstützen Gastbetriebe in innerbetrieblichen Schulungsfragen, erstellen Schulungskonzepte, führen selbständig Schulungen in Betrieben durch und vermitteln entsprechende Fachreferenten. Sie beraten Betriebe in der Personalarbeit (z.B. Gestaltung der Arbeitszeit, Qualitätszirkel etc.)

Wir erwarten:

Erfahrungen und Ausbildung im methodisch/didaktischen Bereich und/oder Personalwesen; Wenn möglich Berufserfahrung im Gastgewerbe, unternehmerisches Denken und Handeln sowie Freude am Kontakt mit Menschen.

Wir bieten:

Gute Anstellungsbedingungen, ein selbständiges und Entwicklungsmöglichkeiten bietendes Arbeitsfeld und ein Einsatzgebiet in der ganzen Schweiz. Arbeitsort ist unser neues Verwaltungsgebäude in Zürich-Affoltern.

Sind Sie interessiert?

Senden Sie uns Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen. Für telefonische Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung



Schweizer Wirtverband

Berufsbildung, Hr. P. Bachmann oder Hr. N. Gruntz
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 01/3775111

31073/44636

ZUNFTHAUS ZUR ROSEN



RESTAURANT - AMADEUS & OBERE STUBE - WEINSTUBE
8260 Stein am Rhein

Für die Übernahme auf Januar 1991 suchen wir noch folgende flexible, kreative Fachkräfte in unser junges, aufgestelltes Team:

kreativen Küchenchef begeisterungsfähigen Chef de partie

So/Mo Ruhetag, 13. Monatsgehalt und geregelte Arbeitszeiten sind bei uns selbstverständlich.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

K. Tschumi
Weihergasse 38
4538 Oberblpp
Telefon (065) 76 32 83

31144/305880



Restaurant Pizzeria
im Wollenhof
Mönchaltorf/Uster

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

1 Koch

mit italienischen Kochkenntnissen

1 Kellner

auch als Aushilfe
Auf Wunsch Zimmer im Haus.
Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Telefon ab 10.00 Uhr:
(01) 948 08 10

31147/305928

Bilco- Schwabenland

Wir sind eine traditionelle, gutegeführte Handelsfirma im Gastronomiebereich und suchen zur Ergänzung unseres Teams eine(n) fachlich versierte(n)

Sachbearbeiter(in)

vorwiegend für den Bereich Glas, Porzellan, Serviceartikel.

Ihre Aufgabe: Telefon und schriftlicher Kontakt mit Kunden, Offertwesen, Kundenberatung im Ladengeschäft, Unterstützung des Verkaufes, eventuell auch Exportschichtarbeit.

Ihr Profil: gute Grundausbildung in der Gastronomie oder ähnliche Branche, kaufmännische Weiterbildung; französische und englische Sprachkenntnisse sind von Vorteil.
Haben Sie ein Flair für das Schöne und Gediegene. Möchten Sie in einem jungen, äusserst erfolgreichen Team in einer interessanten Position mit dabei sein, dann machen Sie den ersten Schritt und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die Direktion der

Bilco-Schwabenland AG, Hardgutstr. 16,
8010 Zürich, Telefon (01) 491 26 06

31104/97110

Wir bieten Ihnen

keine ruhige Aufgabe!

Als

Bereichsleiter

betreuen Sie vor allem unsere Mitarbeiter in den Speisewagen der SBB und Rhätischen Bahn ab Chur und sind für einen reibungslosen Betriebsablauf zuständig.

Gute Führungsqualitäten sowie Kenntnisse der englischen und/oder italienischen Sprache sind ebenso Voraussetzung wie Integrität und Belastbarkeit. Eine Herausforderung und anspruchsvolle Aufgabe für einen gelernten Chef de service oder Koch (mit Serviceerfahrung), der seine mehrjährige Berufstätigkeit voll einsetzen möchte!

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien. Ein anschliessendes persönliches Gespräch wird Ihnen Aufschluss über unsere fortschrittlichen Anstellungsbedingungen und Ihre Entwicklungsmöglichkeiten geben.

P 31173/27243



Schweizerische Speisewagen-
Gesellschaft Olten
Compagnie Suisse des
Wagons-Restaurant Olten

Personalabteilung
Neuhardstrasse 31

4601 Olten

JANUAR				DEZEMBER			
Mo	Lu	1	8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26		
Di	Ma	2	9 16 23 30	6 13 20 27	6 13 20 27		
Mi	Me	3 10 17 24 31	7 14 21 28	7 14 21 28			
Do	Je	4 11 18 25	1 8 15 22	1 8 15 22 29			
Fr	Ve	5 12 19 26	2 9 16 23	2 9 16 23 30			
So	Sa	6 13 20 27	3 10 17	3 10 17 24 31			

Im Auftrag unseres Klienten suchen wir nach Zürich in ein renommiertes Haus einen praxiserprobten

F&B-Assistent(in) (Banqueting Manager)

Wenn Sie Freude am Verkauf von Banketten und Veranstaltungen jeglicher Art haben, dem Gast gerne beratend beistehen sowie die Organisation und Durchführung der Anlässe mit überwachenden wollen, dann haben wir das Richtige für Sie.

Der Kunde stellt sich einen initiativen Mitarbeiter vor mit guten Kenntnissen in der Restauration und Erfahrung im Bankettbereich. Eine Grundausbildung in der Administration sowie Fremdsprachenkenntnisse sind erforderlich.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir informieren Sie professionell sowie kompetent.

31129/211990

Terminia Consulting

Limmattalstrasse 37 ☎ 01 341 31 34
8049 Zürich ☎ 01 341 31 39



Im SPORHOTEL SIGNINA****, mit eigenem Tenniscenter, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgenden Mitarbeiter:

Entremetier

Möchten Sie mehr über diesen attraktiven Arbeitsplatz wissen, dann rufen Sie uns an, Telefon (081) 39 01 51, Frau Cathomen gibt Ihnen gerne Auskunft.

Unsere Anschrift:
Sporthotel Signina
7032 Laax

31148/17930

Die gute Stelle.





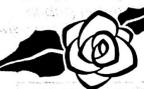
DOMINO GASTRO
Attraktive Stellen
in Gastronomie und Hotellerie

POWER-TEAM sucht POWER-WOMAN/MEN.
DU BIST es Leid, immer den gleichen Trost zu haben. Du willst jetzt endlich in eine neue Branche einsteigen.

Wir suchen
die interessierte, die aufgestellte, die pfiffige, die junge, mutige Verkaufspersönlichkeit, der es Spass macht, in einer turbulenten Branche zu arbeiten:

In der Personalberatung
Suchst Du die Entfaltung in Deinem Job, dann sollst Du den Hörer in die Hand nehmen. Telefon (01) 432 73 73, Dein Arbeitsplatz ist Zürich.

DOMINO GASTRO A 31082/251/88
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich
Telefon (01) 432 73 73
Bern, Interlaken, Luzern, Rapperswil, Solothurn, Suhr



La Fleur
RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTERN A.A.
Leo und Pia Hagenbuch, Tel. 01-761 62 82

Auf Anfang Januar 1991 oder nach Übereinkunft suchen wir in unser junges 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 gerne Ihre Bewerbung.

Restaurant La Fleur
Telefon (01) 761 62 82
8910 Affoltern am Albis

31077/209767



Gefällt Ihnen die INTERNATIONALE ATMOSPHERE der HOTELBAR eines Grosshotels?

Wenn ja - wir suchen für den TAGES-DIENST eine(n)

Barangestellte(n)

Als eigentlicher Treffpunkt im Zentrum des Hotels gelegen, wird unsere Bar nebst den Hotelgästen auch von vielen Passanten (Stammgäste) frequentiert.

Diese Stelle eignet sich sowohl für erfahrene Barfachleute als auch für jüngere Personen, die sich gerne in den Barservice einarbeiten möchten.

Interessiert Sie diese Aufgabe...? Rufen Sie uns doch einfach mit der DURCHWAHL (01) 401 01 44 während BÜROZEITEN an. Herr SINNIGER oder seine Mitarbeiterinnen geben Ihnen gerne weitere Auskünfte und vereinbaren einen Vorstellungstermin.

PS: Diese Stelle eignet sich auch für Berufsleute aus dem Ausland, die noch nie in der Schweiz tätig waren.

30830/40819

365 Zimmer · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Kongress-Center



HOTEL NOVA-PARK
- angegliedert an die weltweite
Penta International Hotelgruppe -
Badenerstr. 420 · 8040 Zürich · Tel. 01/491 22 22

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem jungen, initiativen Team? Unser moderner, mittelgrosser Betrieb im Raum Zürich mit Bankett und A-la-carte-Geschäft bietet ein interessantes Arbeitsgebiet für eine(n) junge(n), initiative(n)

Küchenchef(in)

Zu Ihren wichtigsten Aufgaben gehören die Führung und Motivation der Mitarbeiter, die Ausbildung von Lehrlingen, Mitgestaltung der Menükarte, der marktgerechte Wareneinkauf und die dazugehörigen Kalkulationen.

Wir erwarten: 25 bis 35 Jahre jung, Berufserfahrung, Verantwortungsbewusstsein, kreative Mitarbeit, Einsatzbereitschaft.

Wir offerieren: dynamisches Team, gute Verdienstmöglichkeit, grosszügige Kücheneinrichtung, freie Wochenende, kostenloser Parkplatz.

Es würde uns freuen, nicht nur qualifizierte männliche, sondern auch qualifizierte weibliche Bewerbungen zu erhalten (Eintritt nach Übereinkunft). Bitte senden Sie die üblichen Unterlagen unter Chiffre 31061 an hotel revue, 3001 Bern. Diskretion selbstverständlich.

31061/40380



8897 Flumserberg

Lieben Sie den Kontakt mit netten Gästen, und arbeiten Sie gerne in einem jungen und aufgestellten Team?

Dann sind Sie bei uns richtig. Wir haben noch folgende Stellen frei: auf kommende Wintersaison 1990/91, eventuell Jahresstelle

Chef de partie Commis de cuisine

auf Herbstschulbeginn 1991

Kochlehrling Servicefachlehrling Hotelfachlehrling

Sind Sie interessiert? Herr Kurath lädt Sie zu einem unverbindlichen Gespräch ein.

Auf Ihren Anruf oder Ihren Besuch freut sich Herr Sepp Kurath-Tormen, Hotel Cafritza, 8897 Flumserberg, Telefon (085) 3 11 93.

31073/52167

HOTEL HULDI & WALDHAUS
3715 Adelboden
Fam. K. P. Gyag, Tel. (033) 73 15 31

Für die kommende Wintersaison (evtl. Jahresstelle), ab zirka 15. Dezember, haben wir noch folgende Stellen neu zu besetzen:

Hotelfachassistentin

Laufende Abwechslung im Hauswirtschaftsbereich und Hand anlegen wo's brennt, macht Ihnen Spass.

Rôtisserie «Le Tartare»
(vorwiegend Abendgeschäft mit Live-background-Musik)

Chef de restaurant (Dame oder Herr)

mit dem besonderen Flair, einem kleinen, gepflegten Betrieb vorzustehen und eine bestehende anspruchsvolle Kundschaft zu betreuen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir unterhalten uns gerne mit Ihnen über präzisere Einzelheiten und freuen uns auf Ihren Anruf.

30593/248



CH 3954

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams für die Wintersaison kreative, versierte, tüchtige und zuverlässige Mitarbeiter

2 Servicefachangestellte 1 Hotelfachassistentin 1 Commis de cuisine

Wir bieten:

- Jahres- oder Saisonstelle
 - selbstständiges Arbeiten
 - Verantwortung
 - guten Lohn
- Bewerber melden sich bitte bei

HOTEL ALPENBLICK
CH-3954 Leukerbad
Telefon (027) 61 11 83
Herr J.-R. Roten

31095/20214

Hotel / Aparthotel



Inter Golf Montana - Crans / VS

Ihre Chance - Greifen Sie zu!

Das Hotel/Aparthotel Inter Golf ist eines unserer exklusivsten 4-Stern-Betriebe. Zur Unterstützung der Direktion suchen wir für möglichst sofort:

DirektionsassistentIn

Wir erwarten von Ihnen:

- Fähigkeit, sich zu integrieren und Menschen im Team zu führen.
- Bereitschaft, sich an der Réception und im Abendservice gleichermassen einzusetzen.
- Freundlichkeit
- Gute Fachkenntnisse (Hotelpatent, Hofa oder ähnliches erwünscht)
- Sprachenkenntnisse (D, E, F, evtl. I)
- Selbständigkeit

Dafür bieten wir Ihnen:

- Topmodernen Betrieb im mondänen Montana - Crans
- Karriere und Entwicklungsmöglichkeiten in der Lauber - Hotelgruppe
- Interessante Marketingaufgabe für die gesamte Lauber - Hotelgruppe
- Leistungsbezogenes Salär
- Know-how und unsere volle Unterstützung

Zögern Sie nicht. Mit Ihnen sind wir ein starkes Team
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Lauber Holidays

Herrn O. Zurbriggen, Belalpstrasse 11
3900 BRIG - Tel. 028/24 34 64

P 31128/25753



SCHWEIZERHOF

Für unser Erstklasshaus mit internationalen Gästen suchen wir:

Réceptionist(in)

Bewerberinnen und Bewerberinnen mit Hotelfachschulabschluss oder gleichwertiger Ausbildung bieten wir eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe. Sind Ihnen ein gutes Arbeitsklima und Selbständigkeit wichtig, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 7
8023 Zürich
Telefon (01) 211 86 40

31048/4108



**HOTEL
WEISSES KREUZ-
MURTEN**

Murten, der idyllische Ort für Ferien und Sport. In unser Erstklasshotel, direkt über dem See, suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams noch folgende Mitarbeiter:

In modernst eingerichtete Küche:

Sous-chef

Wir suchen einen Nachwuchsmann, der an seinen Posten: hohe Ansprüche stellt. Als Stellvertreter des Chefs ist er für den leistungsgewandten, ideenreichen und kalkulationssicheren. Sodann muss er das Kochen noch als Kunst betrachten.

Chef de partie Commis de cuisine

In verschiedene Restaurants mit anspruchsvollem Service:

Chef(in) de service Servicefachangestellte Servicefachpraktikantin

In neu eingerichtetes Büro:

Sekretärin (D, F, E) Sekretärin-Praktikantin (D, F)

Für Etage, Buffet und Frühstücksservice:

Hotelfachassistentin

Eintritt: März, April, Mai oder nach Vereinbarung.

Wir haben noch folgende Lehrstellen auf Sommer/Herbst 1991 frei (Schnupperlehre möglich):

Servicelehrtöchter / Lehrling Kochlehrtöchter / Lehrling Hotelfachassistentin- Lehrtöchter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und erteilen auch gerne telefonische Auskünfte:

Alice und Daniel Bischoff
Telefon (037) 71 26 41

31102/2525

Für die Abteilung
Rechnungswesen

sucht die Zentralverwaltung einer Gastgewerbeorganisation in Zürich eine junge, vielseitig interessierte Mitarbeiterin. Sie wird in die anspruchsvollen Bereiche des Rechnungswesens einbearbeitet. Die Buchungen erfolgen auf einer IBM-S/36-EDV-Anlage.

Bewerberinnen (beispielsweise Hofa) mit Freude an Zahlen und gewöhnt an exakte und speditive Arbeitsweise richten ihre vollständige Dienstfotografie an Herrn K. Bachmann, Telefon (01) 383 14 85.

ZFV-Unternehmungen
Mühlbachstrasse 86
8032 Zürich

17921/41408



UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

**Hotel Restaurant Grill
eigene Konditorei**

Zur Vervollständigung unserer Crew suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft

**Koch oder Köchin
Kellner oder
Servicefachangestellte
Bäcker-Konditor(in)**

Wir bieten einen neuzeitlichen, organisierten Hotel- und Restaurationsbetrieb, ein junges Team, geregelte Arbeitszeit und einen leistungsbezogenen Lohn.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. 30802/211052

Walida
3806 Bönigen / Brienersee
B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55

Kaga Gastro
Immer die richtige Stelle finden statt suchen

Truhand
Beratung
Personal

**z. B. für Köche,
Serviertöchter, Kellner usw.**

Wir vermitteln Dauerstellen, Aushilfsstellen, Kaderstellen im Gastgewerbe.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns:

Kaga Gastro Personal

8500 Wil (073) 22 14 10 / (073) 22 49 13 Fax
8640 Rapperswil (055) 26 12 80 / (055) 26 12 82 Fax
8408 Winterthur (052) 25 83 25
3110 Münsingen/BE (031) 721 23 35 /
(031) 721 25 33 Fax 24827/229423

**Haushaltungsschule Lindenbaum
8330 Pfäffikon**

In unserer Schule mit Internat bieten wir 32 lernbehinderten weiblichen Jugendlichen eine erstmalige berufliche Ausbildung an. Für die selbständige Führung unserer grossen Betriebsküche und die Ausbildung von Kochanlehrlingen suchen wir einen ausgebildeten

Koch

Wir erwarten:

Mindestens 3-jährige praktische Tätigkeit als Koch, evtl. mit absolviertem Lehrmeisterkurs
Geduld und pädagogisches Geschick für die Ausbildung von lernbehinderten weiblichen Jugendlichen
Fähigkeit zur Zusammenarbeit mit Mitarbeiter(innen) aus verschiedenen Fachbereichen
Mindestalter zirka 30 Jahre

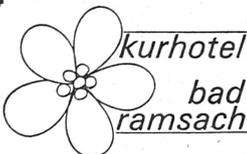
Wir bieten:

Selbständige, ausbaufähige Tätigkeit in aufgeschlossenem Team
Geregelte Arbeitszeit, ohne Abend- und Wochenenddienst
Lohn nach kantonalen Ansätzen, sehr gute Sozialleistungen

Stellenantritt: 1. März 1991 oder nach Vereinbarung.
Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnis kopien richten Sie bitte an:

Frau L. Klatt, Haushaltungsschule Lindenbaum
Wallikerstrasse 44, 8330 Pfäffikon
Telefon (01) 950 14 09, die Ihnen auch telefonisch Auskunft erteilt.

31019/305685



Tel. 062/69 23 23
Telefax 062/69 18 39
4448 Läuflingen

Spass und Freude an kreativem, abwechslungsreichem Arbeiten in jungem, aufgelistetem Team, mit den besten mir zur Verfügung stehenden Produkten, in grosszügiger, moderner Küche, im wunderschönen Oberbaselbieter Jura, möchte ich meine Kochkünste als

**Sous-chef
Koch**

unter Beweis stellen.

Als Badekurort-Hotel bieten wir Ihnen all diese Möglichkeiten. Wir können Ihnen sogar eine 2-Zimmer-Wohnung zur Verfügung stellen.

Der heutigen Zeit angepasste Sozialleistungen sowie Arbeitszeiten.

Eintritt: 1. Februar 1991 oder nach Vereinbarung.
Weitere Auskünfte gibt Ihnen Frau Vreni Kälin, Telefon (062) 69 23 23.



© 30886/47031

*Hotel Alex
Zermatt*

Für unser Erstklasshaus mit internationaler Kundschaft suchen wir für die kommende Winter- und Sommersaison noch folgende Mitarbeiterinnen:

Büro/
Réception: **Hotelsekretärin**
(mit sehr guten Sprachkenntnissen für Korrespondenz und Empfang)
Praktikantin
(gute Sprachkenntnisse)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu senden:

Hotel Alex
Familie Perron
CH-3920 Zermatt

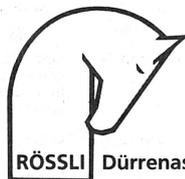
30772/38695

Sind Sie die flinke, aufgestellte

Serviertochter

die uns noch fehlt?
Der Landgasthof zwischen Brugg und Lenzburg sucht Sie.
Rufen Sie uns an, Telefon (064) 56 11 52, Frau Gross.

30936/241638



RÖSSLI Dürrenast

Auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft suchen wir

Hofa

Wir bieten interessanten Schichtbetrieb, d. h. jede 2. Woche abends frei und ein Wochenende pro Monat frei.

Ebenso suchen wir auf 1. Januar 1991 oder nach Übereinkunft

**Küchenchef-
Stellvertreter(in)**

in kleine Brigade, der (die) sich an initiatives und selbständiges Arbeiten gewöhnt ist.

Wir bieten interessante Arbeitszeiten und gute Entlohnung.

Gerne erwarten wir Ihren Besuch oder Anruf zur weiteren Besprechung.

Familie W. + M. Künzli
Gasthof Rössli
3604 Thun-Dürrenast
Telefon (033) 36 80 66

30819/141151

Gesucht per sofort

Alleinkoch

für Wintersaison oder in Jahresstelle.

Nähere Auskünfte erteilt:

Telefon (043) 21 50 21
Hotel Fronalp
Sportzentrum
6433 Stoos
Dir. E. Horat

30816/30530



**Planen Sie jetzt
Ihre Karriere!**

Wir sind eines von 300 weltweit vertretenen Pullman International Hotels im Zentrum von Zürich und suchen für unsere und Diff ab sofort oder nach Vereinbarung einen

**Chef de partie und
Commis de cuisine**

zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgabe in einem lebhaften Betrieb (gute Entlohnung).

Wir erwarten eine abgeschlossene Berufsausbildung, einige Jahre Berufserfahrung, einen guten Teamgeist und Interesse, etwas Neues zu lernen.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an.

HOTEL PULLMAN CONTINENTAL
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon (01) 363 33 63

Verlangen Sie FrL. Kaufmann oder unseren Küchenchef Herrn S. Sandor.

31015/40118

**HOTEL
PULLMAN
CONTINENTAL**

Stampfenbachstrasse 60
CH-8035 Zürich

Telefon 01/363 33 63
Telex 817089

Erstklasshotel im Zentrum von Zürich
mit 330 Betten, zwei Restaurants und Bars.



HOTEL ALBANA

(100 Betten)
CH-6353 Weggis (bis Luzern 1/2 Stunde)
VIERWALDSTÄTTERSEE

Gesucht für Saison 1991
(Anfang April bis zirka Mitte Oktober)
folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Sous-chef
Chef de partie
Entremetier
Kellner/Chef de rang**

(Sprachen: D, F, E)

Empfangssekretärin

(Sprachen: D, F, E)

Gouvernante

(Etage)

Wir bieten:
regelmässige Arbeitszeit
aufgestelltes Team
gute Entlohnung und Unterkunft

Wir erwarten:
abgeschlossene Lehre
Freude an Beruf und Arbeit
praktische Erfahrung
Teamgeist

Eintrittsdatum: nach Absprache/Arbeitsbewilligung vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

HOTEL ALBANA
CH-6353 Weggis
(Frau Una Wolf verlangen)
Telefon (041) 93 21 41, Fax (041) 93 29 59

30882/37265



Für die Küchenbrigade unseres Erstklasshotels im Zentrum von Zürich suchen wir

**Sous-chef
Pâtissier**

**Chefs de partie
Commis de cuisine**

Unsere französische Küche, welche modern ausgerüstet ist, betreut die drei Lokale

**Restaurant La Soupière
Café Gourmet
Tartar-Bar**

Küche, mit Freude an ihrem Beruf und an einem lebhaften Betrieb senden ihre vollständigen Unterlagen an

Direktion Hotel Schweizerhof
Postfach 6375, 8023 Zürich

Gerne erteilen wir Interessenten telefonisch weitere Auskünfte (Telefon 01/211 86 40) und laden sie zu einem Vorstellungsgespräch ein.

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

28674/41068



Für unsere Weinhandlung und unser Traiteurgeschäft **Bonne Ménagère** suchen wir per Anfang Januar 1991 oder nach Vereinbarung eine tüchtige

Praktikantin

für den Verkauf und Beratung im Ladengeschäft sowie administrative Arbeiten mit dem IBM-Computer (System 36).

Haben Sie eventuell bereits etwas Erfahrung im Hotelfach, besitzen Sie Französischkenntnisse und möchten gerne das interessante Gebiet des Weines näher kennenlernen, dann bitten wir Sie, unserem Personalbüro zu telefonieren, Telefon (01) 221 16 50, oder uns Ihre Unterlagen zu senden an:

Yves Dreyfus, Personalchef
HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich

30690/39918



Wir suchen ab Dezember in Jahresstelle:

**Saucier
Entremetier**

Bewerbungen mit Zeugnissen und Foto an Max Ritter.

27924/16128

Fam. Ritter, Propr.
3800 Interlaken



Tel. (036) 22 81 81
Telex 923 131
Fax (036) 23 29 26



Truhand- & Beratungsstelle
für das Gastgewerbe AG
Geroldswil

Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams
(z. Zt. 14 Mitarbeiter) suchen wir:

kaufm. Mitarbeiter(in)

für die Übernahme von selbständigen Arbeiten (nach sorgfältiger Einführung) in allen Bereichen unserer Dienstleistungen (Kundenbuchhaltungen, Lohnbuchhaltungen, kurzfristige Zwischenabschlüsse, Jahresabschlüsse, Budgets usw.)

Für diese vielseitigen Aufgaben sind erforderlich:
kaufmännische Ausbildung und/oder Hotelfachschule, Freude am Umgang mit Zahlen und exaktem Arbeiten, Interesse an EDV (IBM System/36 & Macintosh), Ambitionen für berufliche Weiterbildung. Praktische Erfahrungen im Gastgewerbe sind sicher ein Vorteil.

Wir sind in einem neuen, modernen Geschäftshaus mit neuingerichteten Büros. Bushaltestelle vor dem Haus.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:



Truhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG
z. H. von Herrn F. Graber
Limmattalstrasse 10/Steinhaldenring 8, Postfach
8954 Geroldswil

Telefon (01) 748 06 00, Telefax (01) 748 33 20

30962/46264

**MITARBEITEN
AN DER
ZUKUNFT DER
BAHN**

Zürich, Winterthur, St. Gallen, Chur - dies ist eine kleine Auswahl unserer rund 200 Restaurations- und Kioskbetriebe.

Zur Verstärkung unseres Teams bei der Liegenschaftsverwaltung in Zürich suchen wir eine(n) erfahrene(n)

**Gastronomie-
spezialisten (-in)**

Sie sind verantwortlich für den Unterhalt und die Erneuerung der Betriebe.

Sie erarbeiten und verwirklichen neue Betriebskonzepte für die Bahnhofrestauration, Bahnhofkioske, Bahnhofshops.

Wenn Sie eine solide gastgewerbliche und kaufmännische Ausbildung mit Führungserfahrung haben, dazu initiativ und innovativ sind, dann sind Sie die ideale Person für diese Aufgabe.

Wir bieten: selbständige, interessante Aufgaben innerhalb einer aktiven, modernen Abteilung, attraktive Lohnbedingungen, sehr gute Sozialleistungen, Arbeitsort Zürich.

Weitere Auskünfte erteilen Ihnen gerne Herr Grünenfelder (Telefon 01/245 25 20) oder Herr Zbinden (Telefon 01/245 25 38).

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

SBB, Kreisdirektion III,
Hauptabteilung Liegenschaften
Postfach
8021 Zürich



030952/305472

**Restaurant Terminus
Steiner
6410 Goldau SZ**

Für die Neueröffnung unseres Restaurants per Februar 1991 suchen wir unser

Mitarbeiterteam

- Küchenchef
- Koch/Köchin/Hilfskoch
- Serviceangestellte/
Kellner

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein heimeliges Restaurant und eine moderne Küche.

Wir freuen uns auf Sie!
Alles Weitere bei einem persönlichen Gespräch.

Schicken Sie uns Ihre Unterlagen, oder telefonieren Sie uns.

Restaurant Terminus Steiner
Fam. M.+E. Forster
6410 Goldau
Telefon (042) 72 61 85 oder
(042) 21 84 73.

30799/108537



Hotel-
Restaurant
Roter Turm
4500 Solothurn

Wer möchte seine neue Jahresstelle im Zentrum der schönen Aarestadt Solothurn, in einem neuzeitlich gut geführten Hotel antreten?

Hotelfachassistentin

(welche Abwechslung sucht)
Réception/ Buffet + eventuell
1 Tag im Service

Serviceangestellte

im A-la-carte-Restaurant,
5. Stock.

Sollten Sie Freude haben, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten, erwarten wir Ihren Telefonanruf.

Direktion D. Lorenz-Wirth
Telefon (065) 22 96 21

30702/31879

**GRAND HOTEL
LOCARNO**

Zusätzlich zu unseren 50 zufriedenen Mitarbeitern suchen wir noch für die folgende Posten motivierte, interessierte Bewerber für die kommende Sommersaison (Beginn Ende März 1991).

RECEPTION

- Receptionist(e)
D, I, GB, F, NCR 2152

CUISINE

- Chef tournant
- Commis pâtissier
- Commis de cuisine
- Chef de Grill

SERVICE

- Chef de rang
- Commis de rang

BUFFET

- Buffet governante
- Buffetdame

ETAGE

- Femme de chambre
- Portier d'étage

Interessiert Sie eine dieser Stellen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an

30967/21164

GRAND HOTEL LOCARNO
M. Sutter, Direktor
Via Sempione 17
6600 Locarno-Muralto

HOTELS & RESTAURANTS

Strandhotel Restaurant



CH-3705 Faulensee am Thunersee

Propr.: Fam. Habegger . Tel. (033) 54 23 21.

Für unser gediegenes 3-Stern-Hotel-Restaurant, direkt am Thunersee, suchen wir für die kommende Sommersaison (1. März bis Ende Oktober) noch folgende Mitarbeiter:

Küchenchef

Wir gehen davon aus, dass er folgende Voraussetzungen mitbringt: fundiertes Fachwissen, Kreativität, Organisationstalent, sorgfältige und korrekte Personalführung.

Jungkoch

Chef de service (Dame)

Für unseren gepflegten, lebhaften und vielseitigen Restaurationsbetrieb:

**Serviertöchter/Kellner
Buffettochter (auch Anfängerin)**

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Ausländer nur mit B- oder C-Ausweis.

Familie Habegger, Telefon (033) 54 23 21

30820/10863

**ECCO
PERSONALBERATUNG**

Jedem Herrscher über die Kochkunst sein Königreich!

Ihnen, dem erfolgreichen, vorwärtsstrebenden

**Küchenchef
Sous-chef**

können wir jederzeit interessante Arbeit in erstklassigen Häusern, Spitzensaläre, gute Sozialleistungen, großzügige Ferien- und Feiertagsentschädigungen sowie kostenlose persönliche Beratung anbieten. In Temporär- und Dauerstellen.

Rufen Sie sofort Frau Susanne Lenz an. Telefon (01) 211 71 71. Oder kommen Sie vorbei. Ihr Königreich erwartet Sie bei uns.

Ihre ECCO Adressen in der Region:

Zürich	Gessnerallee 46	01/211 71 71
Zürich	Renweg 22	01/212 05 60
Oerlikon	Schwamendingenstrasse 10	01/311 51 50
Dietikon	Bahnhofplatz/Neumattstrasse 24	01/741 24 00
Baden	Schwertstrasse 4	056/21 54 91

M 30099/243922



BRINGT SIE WEITER...
Temporär und auf Dauer

Wein

Sind Sie nicht nur Liebhaber von gutem Wein, sondern auch versierter Fachmann auf diesem faszinierenden Gebiet?

Bei einer der bedeutendsten Weinkellereien in der Ostschweiz ist eine wichtige Kaderposition zu besetzen. Nebst den qualitativ hochstehenden Eigenprodukten führt das bekannte Unternehmen ein grosses Sortiment an in- und ausländischen Spezialitäten. Der Ressortleiter

Einkauf, Produkt- und Qualitätsmanagement

ist verantwortlich für das ganze Sortiment mit allen damit zusammenhängenden Aufgaben, von der Offerte bis zur Kellerkontrolle. Schrittweise möchte man Ihnen auch die Bereiche Export, Degustation, Schulung übergeben.

Für diese Schlüsselstelle ist ein fundiertes Wissen über Wein mit entsprechender Praxis erforderlich. Gute kaufmännische Kenntnisse sowie mindestens mündlich Französisch, evtl. Italienisch, gehören dazu.

Über die breitgefächerte Aufgabe, die auch für Ihre Zukunft höchst interessante Aspekte aufweist, geben wir in einem persönlichen Gespräch weitere Auskunft. Absolute Diskretion ist garantiert.

Ihr Berater: Markus Schai

O 31041/291781

1965-1990
25 Jahre
Vertrauen

PERSONALBERATUNG WILHELM AG

9001 St.Gallen Bahnhofstrasse 4 Telefon 071 22 03 22

St.Gallen Winterthur Zürich

vormals Fritz Müller AG



SCHINZENHOF HORGEN

Begegnungs- und Kongressort am Zürichsee

Geben Sie Ihrer Karriere eine Chance, in einem vielseitigen Betrieb vorwärtszukommen und Ihre Karriere zu planen.

Wir sind ein grösseres Unternehmen mit 2 Restaurationsbetrieben, Dancing, grossem Saal und verschiedenen Sitzungsräumlichkeiten.

Auf Anfang Februar 1991 suchen wir Fachkräfte mit abglossener Berufslehre.

Direktions-Assistenten

mit dem Hauptaufgabenbereich F+B Einkauf und Inventarwesen

Betriebs-Assistentin (-en)

zur Unterstützung des F+B-Bereiches, insbesondere der Lagerbewirtschaftung

Generalgouvernante

die mit ihrer Brigade unser Haus in Schwung hält und Freude am Umgang mit Menschen hat.

Ein ausgezeichnetes, den Anforderungen entsprechendes Salär ist neben gleitender Arbeitszeit, 5-Tage-Woche und ausgebauten Sozialleistungen selbstverständlich.

Wenn Sie nähere Einzelheiten erfahren wollen, richten Sie bitte Ihre Anfragen direkt an den Direktor J. Wurmband, Telefon (01) 725 27 05, oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto zu.

Restaurationsbetriebe Schinzenhof
Alte Landstrasse 24, 8810 Horgen

30994/129 267

HOTEL MONOPOL

Grischuna

Für die kommende Wintersaison suchen wir kurzfristig zur Ergänzung unseres Teams noch einen fachkundigen

Masseur/Bademeister

Für weitere Fragen erteilen wir Ihnen gerne telefonische Auskünfte und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

31078/33898



S+K Asprion
Direktion
Tel. 082-3 44 33



Für eines der bestlaufenden italienischen Restaurants in Bern suchen wir

Chef de service

und

Geschäftsführer(in)

mit Fähigkeitsausweis.

Packen Sie diese Herausforderung! Einer starken Führungskraft, die gewillt und initiativ ist, bieten wir das ideale Wirkungsfeld. Entsprechender Lohn und Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (mit Foto!) unter Chiffre S-05-594852 an Publicitas, 3001 Bern.

P 31053/44300



EVANGELISCHES
ZENTRUM
SCHLOSS
HÜNIGEN



3510 Konolfingen

SCHLOSS HÜNIGEN – eine Berner Campagna aus dem 16. Jahrhundert. Stilvoll zum modernen Konferenzhotel umgebaut, heute mit einem sehr regen Bankettbetrieb sucht zur Ergänzung seines Teams eine ausgebildete

Hofa (Hotelfachassistentin)

Wenn Sie flexibel sind, gerne Verantwortung übernehmen und Freude am Weitergeben Ihrer Kenntnisse an unsere Lehrlinge haben, dann sollten Sie mit uns Verbindung aufnehmen.

Wir bieten Ihnen: 5-Tage-Woche, Arbeitsbedingungen nach L-GAV, gute Weiterbildungsmöglichkeiten. Auf Wunsch Kost und Logis im Schloss. Unser junges, aufgestelltes Team freut sich, Sie kennenzulernen. Wenden Sie sich an:

Evangelisches Zentrum
Schloss Hünigen, z. H. Hans-Ueli Gerber
3510 Konolfingen
Telefon (031) 791 26 11 30999/64548

Hotel de Luxe

mittelgross, im Zentrum von Zürich, sucht

Réceptionist

mit Erfahrung und umfassenden Sprachkenntnissen.
Zuschriften unter Chiffre 30043 an hotel revue, 3001 Bern.

30043/40231

Zermatt

Gesucht

Serviertochter

für die Wintersaison.
Telefon (028) 67 32 93

30312/92861



Seehotel Rigiblick Buochs

Das kleine Prunkstück am Vierwaldstätter-See

Für unser kleines Grandhotel mit dem Charme eines Familienbetriebes suchen wir

«die perfekten Kochkünstler»

für unsere marktgerechte Frischküche!
Rufen Sie uns ganz einfach an!

Familie Sepp und Sandra Wimmer
und Mitarbeiter

31070/95869

6374 BUOCHS am Vierwaldstättersee, Tel. (041) 64 48 64

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG BAD ZURZACH

KURHOTEL **** und TURMHOTEL ***

Folgende Stellen sind in unseren Hotels neu zu besetzen:

CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

Den zukünftigen Angestellten erwarten eine modern eingerichtete Küche mit einem aufgestellten, jungen Team. Bereits Gelerntes kann bei uns vertieft und Neues dazu gelernt werden.

KELLNER SERVICE- ANGESTELLTE

In einem erstklassig eingerichteten Restaurant erwartet Sie eine internationale Kundschaft. Sie haben bereits Service-Erfahrung und wünschen sich eine neue Herausforderung, dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne laden wir Sie zu einem Gespräch mit Betriebsbesichtigung ein, um alle weiteren Details mit Ihnen persönlich zu besprechen.

Voraussetzung: Sie sind Schweizer oder Inhaber eines B- oder C-Ausweises.

Sie erreichen uns unter folgender Telefonnummer (056) 49 25 25; verlangen Sie bitte unseren Direktor, Herrn M. Jordan-Kunz oder den Betriebsassistenten, Herrn Ruprecht.

P 30987/41807



MARA

Delikatessen / feine Snacks

Für unsere Snackproduktion suchen wir einen jüngeren

Bäcker-Konditor

oder

Koch

Wochenende frei, Tagesarbeit. Ein eingespieltes Team von 11 Mitarbeitern freut sich auf Ihren baldigen Anruf. Telefon (01) 820 20 51.

Kurt Rathgeb AG
Im Schörlil 3, 8600 Dübendorf
31051/267082

sport hotel

pontresina

Zur Entlastung unserer Gouvernante suchen wir eine tüchtige und aufgestellte

2. Gouvernante/ Hofa

evtl. in Jahresstelle

Ihren Eintritt wünschen wir auf Anfang der Wintersaison (20. 12.) oder nach Übereinkunft. Wir bieten Ihnen neben zeitgemässer Entlohnung auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Falls Sie Interesse an dieser verantwortungsvollen Tätigkeit haben, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

30971/27855

HOTEL Astoria

wie im #Rittchen

Für die Wintersaison (18. 12. 1990 bis 21. 4. 1991) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie Commis de cuisine

Möchten Sie in einem jungen, aufgestellten Team mitwirken? Wir bieten familiäres Arbeitsklima und gute Entlohnung.

Ihre Bewerbung mit Unterlagen richten Sie bitte an Hotel Astoria, T. M. Schmid, CH-7050 Arosa.

L 31103/1295

BADRUTT'S PALACE

HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison 1990/91

Glätterin Badmeister(in)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

31033/33944

Hotel SCHWEIZERHOF Lucerne - Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Anfangsreceptionist(in) Kellner Serviceangestellte Chef de partie (Saucier) Commis de cuisine

zur Ergänzung unseres Teams.

Nebst dem herkömmlichen Hotelbetrieb verfügen wir über ein beliebtes und lebhaftes Stadtristorant mit einem internationalen Angebot sowie über Bankettmöglichkeiten bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie eine dieser Stellen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr D. Thüer (Personalchef) zur Verfügung.

31080/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 - 50 22 11

ART **** FURRER HOTELS RIEDERALP

Dringend gesucht mit baldmöglichstem Eintritt ins Skiparadies Aletsch:

Gouvernante Réceptionistin Koch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

Art Furrer Hotels
z. H. Herrn Theler
3987 Riederalp
Telefon (028) 27 12 41

31047/28703

Hotel Europe **** Olten Suisse

Mühlegasse 6
4600 Olten

Do you like fun and a good working team?

Dann sind Sie unser(e) neue(r) Mitarbeiter(in) Mitunternehmer(in)

Denn wir platzen aus allen Nöten, bei uns, da läuft was

Barmails Hofa

Réceptionistinnen Pub-Mitarbeiter (Liberty's Pub)

30964/50270

Meldet Euch oder ruft mich doch einfach an unter 062/323 555 und verlangen Sie Herrn Aegerter.



GASTRONOMIE MIT STIL

Für unser bestbekanntes Erstklasshotel in der Luzerner Altstadt suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine freundliche

Barmaid

für unsere schöne, moderne Piano-Bar

Falls Sie bereits über Serviceerfahrung verfügen und gerne noch etwas dazulernen möchten, würden wir uns freuen, Ihre Bewerbung zu erhalten.

Peter E. Büsser, Direktor

30984/22683

HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT LUZERN - 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR - SALLE DES BALANCES - TERRASSE - BISTRO
TELEFON 041/51 18 51



IMMENSEE

Wir suchen nach Vereinbarung in Jahresstelle in gepflegten A-la-carte- und Tellerservice

Serviceangestellte/ Kellner Kochlehrling für Herbst 1991

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Arbeit in einem kleinen Team suchen, schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen oder telefonieren Sie uns (Ausländer nur mit Bewilligung).

Seerestaurant zum Schlüssel
6405 Immensee
Telefon (041) 814 814

31038/101370



Hotel Bellevue ENGELBERG

Nostalgie mit Charme

Für eine tolle Wintersaison 1990/91 benötigen wir folgende charmante Mitarbeiter

Réception/Hauswirtschaft:

Direktionsassistentin Réceptionist(in) Nachtportier Hilfskräfte

Küche:

Sous-chef Chef de partie Hilfskräfte

Service:

Chef de service (m/w)

Chef de rang (m/w)

Demi-chef de rang (m/w)

Ein junges und unkompliziertes Team freut sich schon jetzt auf Ihre Mitarbeit.

Bewerbungen an:
Herrn Beat Kistler
Hotel Bellevue-Terminus
CH-6390 Engelberg
Telefon (041) 94 12 13

3108/10197



blümlisalp

Hotel-Restaurant

CH-3624 Goldiwil ob Thun

****-Apartresidence ob Thun

sucht auf Anfang 1991 oder nach Übereinkunft

Empfangssekretärin

(KV- oder DA-Ausbildung)
Schweizerin oder B/C-Ausweis

Chef de partie

kreativ und initiativ, der eine kleine Brigade als Anfangsküchenchef übernehmen will. Schweizer oder B/C-Ausweis.

Person

zur selbständigen Leitung unserer Sporting Bar mit Sauna, Dampfbad, Hallenbad und Fitnessraum

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind an Heinz Zwahlen, Aparthotel Blümlisalp, 3624 Goldiwil, zu richten.

30991/13781

WERNER WILHELM KADERSELEKTION

St. Gallen, Zürich

● Einkauf ● Trading

sind kurz gesagt die Verantwortungsbereiche, die Sie in diesem bekannten Handelsunternehmen in der Ostschweiz übernehmen können. Es hat sich erfolgreich spezialisiert auf Fleisch, Fisch, Geflügel, Wild, Comestibles, die es in der ganzen Welt einkauft und in der Schweiz sowohl Grossabnehmern wie Detailhandel und Gastronomie anbietet. Als

Beschaffungs-Manager

wählen Sie die Lieferanten aus, verhandeln die Konditionen, bestimmen massgeblich das Sortiment und betreuen zudem als Trader die Grossabnehmer. Dem Idealbild entspricht ein

Einkaufsprofi oder Fischspezialist

der sowohl fachlich wie persönlich die hohen Anforderungen dieser Kaderstelle zu erfüllen vermag. Sie sind also ein Macher, unternehmerisch, integer, verhandlungsstark und kreativ. Dabei sollten Sie den Lebensmittelhandel gründlich kennengelernt haben, möglichst in einer leitenden Funktion. Französisch und Englisch sind erforderlich, weitere Fremdsprachen erwünscht.

Sie können hier in hohem Masse Ihre Vorstellungen von Selbständigkeit, Verantwortung und Handlungsspielraum auf Geschäftsebene erfüllen. In einem persönlichen Gespräch in St. Gallen oder Zürich gibt Ihnen Herr M. Schai gern weitere Auskunft. Absolute Diskretion ist Ihnen garantiert.

© 31042/291781

Werner Wilhelm Kaderselektion
Bahnhofstrasse 4
Postfach, 9001 St.Gallen
Telefon 071 22 03 25

Assistentin für die Niederlassung Schweiz

Sie kommen aus dem Hotelfach und haben Erfahrung im Bereich Réception/Administration.

Sie stehen mit dem Computer auf Du und Du und haben Freude daran, mit ihm zu arbeiten.

Sie sprechen und schreiben Deutsch, Französisch und evtl. auch Italienisch.

Ihre unkomplizierte, aufgeweckte Art steckt andere an, und man schätzt Ihre Belastbarkeit.

Wir sind europaweit eines der führenden Unternehmen im Bereich der EDV-Lösungen für die Hotellerie.

Sie werden nach eingehender Einarbeitung in unserer süddeutschen Zentrale selbständig alle Aufgaben des Innendienstes übernehmen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:



NEPTUNE COMPUTER AG
z. H. Pierre Bosshard
Grundstrasse 22 a
CH-6343 Rotkreuz

N 30966/305529

ALEXANDER

Warum nicht
ins Alexander am See?

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

per sofort:

Receptionist(in)
mit Erfahrung

Servicemitarbeiter(innen)

für März 1991:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Wenn Sie Lust haben, in unserem Team kreativ und selbstständig mitzuarbeiten und gerne eine anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Alexander am See
Seestrasse 182
8800 Thalwil
Telefon (01) 720 97 01

P 31056/34525



Hotel Wildstrubel, Lenk

Berner Oberland

Wir suchen auf den 20. Dezember 1990
(Saison bis zirka 10. April 1991)

Portier
und Zimmermädchen

(Ehepaar, Spanier oder Portugiesen)

Ihre Bewerbung senden Sie bitte mit den üblichen Unterlagen an:

F. Schürch, Hotel Wildstrubel
3775 Lenk i. S.
Telefon (030) 6 31 11

30889/19380

freundlich kreativ spontanisch *fachkundig kollegial Verantwortunglich*

sollte mein(e) Nachfolger(in) sein.

Nach über drei Jahren als Servicemitarbeiterin verlasse ich meinen Arbeitgeber, um eine Familie zu gründen. Das Arbeiten mit meinem Chef war schön und angenehm.

Er bietet: 5-Tage-Woche (42 Stunden), 5 Wochen Ferien und ein gutes Arbeitsklima. Ein Telefon genügt, mein Chef freut sich auf mein(e) Nachfolger(in).
Eintritt 5. Januar 1991.
Monika

O 31024/10300

LANDGASTHOF BÄREN
4934 Madiswil
Jürg Ingold
Telefon (063) 56 27 27



RESTAURANT AGNES AMBERG

sucht auf Anfang 1991

Commis de cuisine

Sie haben Freude am Beruf, einen ausgeglichenen Charakter und stellen an sich hohe Qualitätsansprüche – dann passen Sie in unser frohes Team.

SEKRETARIAT AGNES AMBERG
Hottingerstrasse 5, 8032 Zürich
Telefon (01) 251 44 81, Frau H. Trepp

30970/129364



BÜRGENSTOCK
HOTELS

Hoch über dem Vierwaldstättersee und wenige Autominuten von Luzern liegt das einzigartige Erholungs- und Kongresszentrum. Drei renommierte Hotels – jedes mit fünf Sternen ausgezeichnet – mit eigener Golfanlage, luxuriösem Hallenbad und Fitnesscenter.

Für die kommende Sommersaison 1991 (April bis Mitte Oktober) suchen wir für unser Grand-Hotel-Team

ein(e)
Chef(in) de réception

Sie sind Mitte Zwanzig, eine gepflegte Erscheinung, und besitzen Sie nebst sprachlicher Begabung (D, E, F) auch noch das Flair, einen Empfang in hektischen Zeiten sicher zu steuern? Bringen Sie bereits Luxus-Hotel-Erfahrung und Computerkenntnisse mit?

Wir bieten einen modern eingerichteten Arbeitsplatz, ein neuzeitliches Computersystem (REBAG AS 400) und gründliche Einarbeitung. Eine schöne Unterkunft in unserem neuen Personalhaus stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an die Bürgenstock Hotels, z. H. von Frau J. Hussauf.

30591/51004



Telefon 041 61 47 50, Bürgenstock Hotels,
CH-6366 Bürgenstock

Hotel Alpina
Restaurant
Grindelwald

sucht für Wintersaison/Jahresstelle

Serviceangestellte
Koch oder Köchin

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an Fam. D. Wolf-Kaufmann, Telefon (036) 53 33 33.

29875/14265



Gesucht für Sommersaison oder ganzjährig

2 Chef de partie

(Saucier oder Entremetier)

Eintritt 1. 4. 1991 oder nach Übereinkunft.

Offerte an die Direktion.

30251/21873

Via Canton 18, CH-6902 Lugano
Telefon: 091/242333 - Telegramm: Dolepaix, Telen: 73949

HOTEL RESTAURANT GRILLROOM
SÖNNEGG
ZWEISMIMMEN

Wir suchen für die Wintersaison oder in Jahresstellung

Serviceangestellte

Für Anstellungsbedingungen und Lohn verlangen Sie bitte A. Imobersteg
Hotel Sonnegg
Telefon (030) 2 23 33

30988/97772

Nova Residence AG

Hotel-Apartements sucht per sofort

Zimmermädchen

nur mit Bewilligung B oder C.

Bitte melden Sie sich bei Frau Mayer,
Telefon (01) 491 47 11.

O 31029/229504

Hotel Real

sucht

Serviertochter

in gepflegten Service.
Eintritt nach Übereinkunft.

Hotel Real Relais Châteaux
Telefon (075) 2 22 22

31032/35416

Flims, Graubünden
Wintersaison
oder Dauerstelle?
Für den Eintritt ab sofort suchen wir:

Barmaid/ Snack-Bar
Koch/Köchin

Seid Ihr Spitzenleute, dann meldet Euch noch heute!
Telefon (081) 39 23 33,
Direktion.

30981/11126

★★★★
Hotel Eiger
Mürren



Berner Oberland, super für Wintersport, mit neuem Sportzentrum.

Dynamische Mitarbeiter mit Teamgeist finden in unserem ****-Haus eine verantwortungsvolle Aufgabe.

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch

Tächi-Bar
Dancing: **Barkeller**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Annelis und Walter Stähli-von Allmen
Hotel Eiger, 3825 Mürren
Telefon (036) 55 13 31

32071/25992



DOMINO GASTRO

Attraktive Stellen
in Gastronomie und Hotellerie

Gut frequentierter Restaurationsbetrieb mittlerer Grösse im aargauischen Mittelland, beauftragt uns zur Suche einer

Betriebsassistentin

Als wichtige Stütze im administrativen und frontbezogenen Bereich.

Ihre künftigen Aufgaben sind vielseitig und eignen sich als Markstein zur beruflichen Weiterentwicklung ganz besonders.

Gratis: Konzerninterne Schulung kann angeboten werden!
Unser Herr Schaar erwartet gerne Ihre kompletten Unterlagen, die selbstverständlich vertraulich behandelt werden:

Telefon (064) 31 48 31

Sie können uns unter dieser Nr. auch anrufen.

A 31084/25260

DOMINO GASTRO

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
Telefon (064) 31 48 31
Bern, Interlaken, Luzern, Rapperswil,
Solothurn, Suhr, Zürich



Gefällt Ihnen eine Aufgabe mit KUNDEN-KONTAKT im Empfangsbereich eines INTERNATIONALEN Grosshotels?

Innerhalb unseres jungen Rezeptionsteams mit zirka 40 Angestellten bieten wir Ihnen die Stelle einer

Telefonistin

Sie sollten D, E und etwas F sprechen. Berufserfahrung 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 mit der DURCHWAHL (01) 401 01 44 während BUROZEITEN an. Herr SINNIGER oder seine Mitarbeiterinnen geben Ihnen gerne weitere Auskünfte und vereinbaren einen Besprechungstermin. Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

30831/40819

365 Zimmer · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Kongress-Center

HOTEL NOVA-PARK
– angegliedert an die weltweite
Penta International Hotelgruppe –
Badenerstr. 420 · 8040 Zurich · Tel. 01/491 22 22



★★★★-Kurhaus
Alpenblick
Weggis

Folgende Mitarbeiter werden gesucht:

1. Januar
1991: **Réceptionspraktikantin**
evtl. **Réceptionistin**
Fremdsprachen nicht notwendig

1. Januar
1991: **Kellner** in Jahresstelle
Serviertochter in Jahresstelle

1. März
1991: **Koch** neben Küchenchef
in Jahresstelle (Ausländer für 9 Monate)

Wir sind ein Viersternhaus in Weggis und suchen liebenswürdige, freundliche Mitarbeiter. Kein Nachtdienst.

Bitte melden Sie sich bei Robert und Lisbeth Ammann, Kurhaus Alpenblick, Weggis.

30822/55123



Hotel zum Storchen



Für unser renommiertes Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir nach Übereinkunft eine

Assistentin der General-Gouvernante

Sie haben eine Hofa- oder Hausbeamtinnenausbildung abgeschlossen und möchten nun in Ihrem gewählten Beruf Karriere machen.

Zur Unterstützung für unsere General-Gouvernante suchen wir eine Housekeeping-Allrounderin, die sich nicht scheut, in den Bereichen Office, Economat, Lingerie und Etage Verantwortung, selbstverständlich verbunden mit den nötigen Kompetenzen, zu übernehmen und ihren Mitarbeitern mit Rat und Tat aktiv zur Seite zu stehen.

Wenn Sie nun Interesse haben, mehr über diese Stelle zu erfahren, dann freut sich Frau A. Wälchli, General-Gouvernante, oder Herr P. N. Hösly, Personalchef, Ihnen nähere Auskunft zu geben.

30997/41483

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zuric|hôtels

LANDGASTHAUS

Baldenhof

8559 Fruthwilen ob Ermatingen

Haus der Spitzenklasse mit moderner Infrastruktur

sucht in Saison- oder Jahresstellen, mit Eintritt ab 1. 2. 1991 folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte/
Kellner
Buffetdame
Hofa

Auf Herbst 1991:

Kochlehrling (-tochter)
Servicefachlehrling (-tochter)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an.

F. Peter, Telefon (072) 64 19 64

30968/11886

Thurgau
Thurgau · Bodensee · Schweiz



4702 Oensingen
Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft zur Ergänzung unserer Kleinen Brigade

Kellner
Serviceangestellte
Hotelfachassistent(in)
Serviceaushilfen

(Ausländer nur mit Bewilligung)

Wir sind ein junges, dynamisches Team mit 22 Angestellten.

Wir bieten gute Entlohnung, 13. Monatslohn, Überstundenkompensation usw.

Melden Sie sich doch unverbindlich bei Herrn oder Frau Lindemann.

Telefon (062) 76 29 88/89

P 30661/61840



2 - 3 TAGE **KOCHEN**
4 - 5 TAGE **FREI** ODER **SERVICE / BUFFET**
SAMSTAGE KUHETAGE

• ABWECHSLUNGSREICHE **KÜCHE**
• INTERESSANTES **TEAM**
• BUNT GEMISCHTES **PUBLIKUM**

BEGINN MITTE OKTOBER ODER N.V.
GELERTE **KÖCHIN/KOCH** BEVORZUGT

31034/302104

Fischrestaurant



Fischrestaurant Trischli
Ermatingen am Untersee

Wir suchen in unser heimeliges Fischrestaurant

junge, freundliche
Serviertochter

auf Februar 1991 oder nach Vereinbarung.

Wir bieten 4-5-Tage-Woche sowie sehr guten Verdienst.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Familie K. Läubli, Telefon (072) 64 17 03.

30861/197840

RESTAURANT
SCHLOSS BINNINGEN



In französisches Spezialitäten-Restaurant suchen wir per 1. Januar 1991 oder nach Übereinkunft

Kellner oder
Servicefachangestellte

oder

Commis de cuisine

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 30865/60739



HOTEL RESTAURANT
WINTERTHUR

Gesucht nach Vereinbarung in mittlerem Stadthotel (Restaurant, Bar, Terrasse, grosser Saal, Hotel 83 Betten)

eine(n) Betriebsassistenten (-in)

Wir erwarten:
- gewerbliche Lehre oder Hotelfachschule

- Erfahrung im Service

- Idealerweise 24-30 Jahre

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Kaderstellung in jungem Team

- geregelte Arbeitszeit und leistungsbezogene Entlohnung sind für uns selbstverständlich

Es freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Herr P. Spengler, Hotel Winterthur

Meisenstrasse 2, 8400 Winterthur

P 31013/38407



Zunfthaus
zur Schmiden

Sehr gepflegte Gastlichkeit in historischen Räumen mitten in der Altstadt von Zürich.

Hätten Sie Freude, Ihren erlernten Beruf und Ihre Fähigkeiten in einem bekannten Restaurant auf dem Platze Zürich auszuüben und auszubauen?

Nach Vereinbarung sind bei uns folgende Stellen zu vergeben:

Chef tournant
Chef entremetier
Commis de cuisine
Chef patissier
(evtl. Aushilfe für 2 bis 3 Monate)

Kochlehrling (-tochter)
Servicelehrling (-tochter)
Hofa-Lehrtochter

Rufen Sie uns an, gerne zeigen wir Ihnen unser Haus.

Zunfthaus zur Schmiden
F. und M. Oldani
Marktstrasse 20, 8001 Zürich
Telefon (01) 251 52 87

27599/41521

hotel
bahnhof
Interlaken

sucht auf Januar 1991 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Anfangs-Küchenchef

eventuell

Sous-chef

zur selbständigen Führung einer mittleren Küchenbrigade

sowie

Commis de cuisine
Jungkoch/Köchin

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an P. Steiner, Telefon (036) 22 70 41.

30584/16101

Dringend gesucht per sofort:

1 Koch mit Erfahrung
1 Chef de service

in lebhaften Betrieb im Herzen der Stadt Winterthur.

Gute Entlohnung wird zugesichert.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:

Telefon (052) 22 42 41, Herr oder Frau Mukusan verlangen.

RESTAURANT STADTCASINO
Familie A. Mukusan

30805/12826

Hotel Schweizerheim
Wengen (Bernere Oberland)

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unser junges Team

Koch oder **Köchin**
Hilfskoch
Hofa

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

H. und E. Lauener-Kläy
Telefon (036) 55 11 12

30776/70637

F L O R H O F
8001 Zürich

HOTEL und RESTAURANT
Florhofgasse 4, Telefon (01) 261 44 70

Das ruhige Patrizierhaus
Nähe Kunsthaus und Theater

Wir suchen eine freundliche, sprachkundige

Telefonistin
Réceptionistin

und eine

Hofa-Tournante

(Hilfsgouvernante-Réception)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

30679/40274

GASTRONOMIE MIT STIL

Für unser bestbekanntes Erstklasshotel in der Luzerner Altstadt direkt an der Reuss suchen wir nach Vereinbarung eine

Direktionsassistentin
Back

Der verantwortungsvolle Aufgabenbereich umfasst:

Finanzbuchhaltung
Personalwesen
Überwachung der Administration
Stellvertretung der Direktion

Sie verfügen über die entsprechende Erfahrung und Ausbildung, haben Durchsetzungsvermögen, sicheres Auftreten und ein grosses Flair für Zahlen.

Wir bieten Ihnen eine äusserst interessante Tätigkeit in einem sehr attraktiven, lebhaften Betrieb, modernst eingerichtetes Büro sowie dem EDV-System IBM 36. Ein junges, motiviertes Team steht Ihnen zur Bewältigung der vielfältigen Aufgaben zur Verfügung.

Übrigens, Samstag und Sonntag haben Sie frei!

Fühlen Sie sich angesprochen? - Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Peter E. Büsser, Direktor

30983/22683

HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041/51 18 51



Nova-Stellen-Info

Mögen Sie den Umgang mit Menschen? Grossstadtlair und internationale Atmosphäre? Macht Ihnen die Arbeit in einem gut eingespielten Team Spass? Tragen Sie gerne Verantwortung, und reagieren Sie auf wechselnde Herausforderungen flexibel?

Dann wartet bei uns eine vielfältige Aufgabe als

Sekretärin F & B

auf Sie. Am besten rufen Sie gleich unseren Herrn Sinniger oder seine Mitarbeiterinnen an (Durchwahl 01/401 01 44, während Bürozeiten) und vereinbaren einen Termin. In einem persönlichen Gespräch zeigen sie Ihnen gerne die Möglichkeiten, die Ihnen nur ein Grosshotel bieten kann.

30832/40819

365 Zimmer · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Kongress-Center
HOTEL NOVA-PARK
- angegliedert an die weltweite
Penta International Hotelgruppe -
Badenerstr. 420 · 8040 Zurich · Tel. 01/491 22 22

HOTEL ORIGLIO
COUNTRY CLUB
CH-6945 Origgio-Lugano/TI Telefono 091 93 19 21
Telex 844 735 Fax 091 93 10 31

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende lange Sommersaison 1991 (März bis Dezember) noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionist(in)**
I, D, F, E

Restaurant: **Chef de rang**
Demi-chef de rang
Commis de rang

Cuisine: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Zeugniskopien und Foto, die Sie bitte an die Direktion, Hotel Origgio Country Club, 6945 Origgio-Lugano adressieren wollen.
Telefon (091) 93 19 21

31050/27316

HOTEL ZURZACHERHOF

sucht in mittlere Brigade in ein aufgestelltes Zurzihof-Team per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de service
(m/w)

Réceptions-Praktikantin
Servicefachangestellte(n)
für Bar + Service

Ausländer mit Bewilligung B und 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, Dr.-Martin-Erb-Strasse 5, 8437 Zurzach, Telefon (056) 49 01 21

© 31064/41815

Zurzach und «DE ZURZIHOFF»

e gsundl Sach

Die Chance

Kurhotelbetrieb im Fricktal sucht ein einsatzfreudiges

Pächter-Ehepaar

Kaufmännisch versierte und freundliche Interessenten bewerben sich schriftlich bei

© 31048/305715

WILLORA 5242 Birm-Lupflig
Immobilien & Verwaltungs AG
056/94 90 00

Café-Conditorei Restaurant Gruber am Bodensee sucht

Chef de service

Beruflich sind Sie

- gut ausgebildet
- leistungsorientiert
- zielstrebig
- motiviert
- in der Lage, Personal zu führen und auszubilden

Wenn Sie interessiert sind an einer selbständigen und vielseitigen Tätigkeit mit Fixlohn und Umsatzbeteiligung, so rufen Sie uns an oder schicken Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Café-Conditorei Gruber
8596 Scherzingen
Telefon (072) 75 20 75

© 31078/305782

pronto personal ag
Ihr Partner für Hotellerie und Gastgewerbe

Für **Chefs de partie/Köche**

haben wir die guten Stellen in der Hotellerie/Gastgewerbe

M. Schnetzer, Telefon (01) 401 06 00
Pronto Personal AG, 8004 Zürich
© 31066/279145

ASTORIA
DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant «Belle Epoque»
Greenlife-Bar, 240 Betten

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Mitte Dezember oder nach Übereinkunft:

Réceptionspraktikantin
Commis de cuisine
Barmaid/Barserviceangestellte

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Kontaktaufnahme z. H. Herrn F. Sieber.

31048/22667

Hotel Astoria
Pilatusstrasse 29
6003 Luzern
Telefon 041-24 44 66

HOTEL ORSELINA LOCARNO Saison 1991

Wir suchen ab zirka 1. März oder 1. April bis Ende Oktober 1991 für unseren gepflegten Hotelbetrieb:

Sous-chef/Saucier
Réceptionssekretärin
Saalkellner(in)
Commis de rang

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen, gute Entlohnung und angenehmes Arbeitsklima.

Schriftliche Bewerbungen mit Foto und Zeugniskopien bitte an:

Familie Amstutz, Hotel Orselina, 6644 Orselina

31106/27359

Hotel Bern

Hotel mit 100 Zimmern und 170 Betten
Exklusive Rôtisserie, Kurierstube
Stadrestaurant «7-Stube»
Piano-Bar «7-Bar»
Bankett- und Kongressräume für 600 Personen

Wir suchen nach Übereinkunft für die Hauswirtschaft:

eine Gouvernante
ein Zimmermädchen
und einen Hausburschen

(Schweizer oder Ausländer/innen 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.

31037/4683

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Peter Schiltknecht
Hotel Bern
Zeughausgasse 9, 3011 Bern, Telefon (031) 21 10 21

SPORT - HOTEL MONTANA DAVOS

Für unser rustikales Sporthotel Montana mit 90 Betten, Spezialitätenrestaurant und Bar suchen wir für die Wintersaison (Dezember bis anfangs April) eine fröhliche, aufgestellte

Barmaid

mit gewinnendem Auftreten und Freude am Kontakt mit unseren internationalen Gästen. Verfügen Sie über Barmkenntnis, sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt und schätzen eine Arbeitszeit, die erst am späten Nachmittag (16 Uhr) beginnt, dann freuen wir uns, Sie bald kennenzulernen!

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Passfoto an:

SPORTHOTEL MONTANA
7260 Davos Dorf
Telefon (081) 46 34 44
Direktion: Blaise Allemant und Rachel Jenni

31111/9032

CH-7260 DAVOS-DORF
BAHNHOFSTRASSE 2
TELEFON 081 46 34 44

ZÜRICH KLOTEN AIRPORT

HILTON

Karriere bei Hilton International?

Folgende interessante und vielseitige Stelle ist nach Vereinbarung neu zu besetzen:

Bankettkoordinatorin/-sekretärin

Eine administrative Tätigkeit, bei der Sie Ihre Sprachkenntnisse anwenden können und die grosse Abwechslung garantiert. Flexibilität, Organisationstalent und die Fähigkeit, in hektischen Momenten die Ruhe zu behalten, sind Ihrer starken Seite zuzuordnen.

Sie haben auch Freude daran, Gäste zu beraten und unsere Bankettmöglichkeiten zu verkaufen.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz in einem aufgestellten Team, geregelte Arbeitszeiten sowie auf Wunsch ein Personalstudio.

Diese Stelle wäre ideal für eine Hotelfachschulabsolventin, die Interesse am Bankettwesen hat.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Telefonanruf.

ZÜRICH KLOTEN AIRPORT HILTON, Personalbüro, Postfach, 8058 Zurich-Airport, Telefon (01) 810 31 31

THE HILTON - THE HOTEL

31074/40428

Stelle frei

Berghotel Crap Sogn Gion
2222 m ü. M.

Möchten Sie einen Winter lang im Herzen der Weissen Arena arbeiten? Dann können wir noch die folgenden Arbeitsplätze offerieren:

Commis tournant
Serviceangestellte
Buffettochter*

* Nur Tagesbetrieb von 8 bis 17 Uhr. Auch Teilzeit möglich.

Nebst einem guten Lohn, geregelter Freizeit, fahren Sie in der Weissen Arena gratis Ski, bieten wir Ihnen eine komfortable Unterkunft auf dem Berg oder direkt an der Talstation. Möchten Sie noch mehr wissen, dann rufen Sie uns doch einfach an. Fräulein Evi Gürber, Telefon (081) 39 01 51, gibt Ihnen gerne Auskunft.

31142/17930

Unsere Anschrift:
Hotel-Restaurationsbetriebe
Crap Sogn Gion AG, 7032 Laax

Die gute Stelle.

LAAX

Hotel Merkur Rôtisserie «Le Mazot»
Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Wir suchen

Küchenchef
Chef de partie

für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb. Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz in mittlerer Brigade und einen angemessenen Lohn. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Direktion, oder rufen Sie uns an, Telefon (036) 22 66 55.

28909/16446

Suchen Sie die Herausforderung als

Betriebsleiter

Verantwortungsbewusste Führung nach gemeinsam erarbeiteten Zielen.

Der Betrieb beinhaltet zwei Beherbergungsformen, zwei Restaurationsformen und strebt zwei Millionen Umsatz an in einem Zwei-Saison-Touristenort.

- ★ Sie sind ständig am Probieren und Experimentieren
- ★ Sie zeigen Begeisterung für alles Neue
- ★ Sie stehen fortlaufend im Wettbewerb für neue Ideen
- ★ Sie weiten neue Ideen sorgfältig und systematisch aus
- ★ Sie bereiten das Personal gezielt auf jede Neuerung vor

Wenn Sie Geduld und Stehvermögen, Engagement und Frustrationstoleranz, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein, Mut und Herz haben, sind Sie der richtige Partner für uns als Mann oder Frau.

Bewerben Sie sich bitte mit treffenden Unterlagen unter Chiffre 31060 an hotel revue, 3001 Bern.

31060/133426



Hotel zum Storchen



Für unser Erstklass-Hotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per 1. Januar 1990 oder nach Übereinkunft eine

F&B-Sekretärin

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Organisation von Anlässen sowie die damit verbundenen administrativen Arbeiten. Es erwartet Sie eine lebhaft und abwechslungsreiche Tätigkeit, bei der Sie Ihre Fremdsprachenkenntnisse (E/F) täglich anwenden können.

Wenn Sie über eine kaufmännische Ausbildung verfügen und Sie den Umgang mit unserer internationalen Kundschaft schätzen, rufen Sie uns an. Gerne informieren wir Sie im Detail über diese interessante Stelle.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Herrn P. N. Hösl, Personalchef.

31031/41483

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zurichhotels



Unser Plaza-Team braucht für die kommende Wintersaison noch Verstärkung:

Commis tournant Servicefachangestellte(n)

Neuzeitliche Anstellungsbedingungen, ein Arbeitsplatz an der Talstation eines bekannten Skigebietes, Gratisskibonnetten, günstige Unterkunft im betriebs-eigenen Personalhaus, das müsste Sie doch interessieren. Lassen Sie mir einfach Ihre Kurzbewerbung zukommen, ich setze mich unverzüglich mit Ihnen in Verbindung.

Restaurant Piazza
Frau J. Frei, 7032 Laax
Telefon (081) 39 19 58

31143/17930

Die gute Stelle.



Herzlich willkommen

- Alde du patron/ Betriebsassistent(in)
- Kellner
- Serviertochter

Unserem Auftraggeber gehört ein erfolgreicher Landgasthof im Seeland (Region Bern-Biel).

Auf zirka 15. Januar braucht er Ihre tatkräftige Mitarbeit im Betrieb. Auch ist er in der Lage, Ihren finanziellen und beruflichen Anforderungen zu entsprechen.

Wenn Sie eine herausfordernde, interessante Stelle suchen, senden Sie uns bitte unbedingt Ihre Bewerbungsunterlagen. Diskretion ist zugesichert.

inter intrag interlaken
treuhand ag

P 31014/160733

Höheweg 37, 3800 Interlaken
☎ 036 23 11 22

Bilco-Schwabenland

Wir sind eine traditionelle, guteingeführte Handelsfirma im Gastronomiebereich und suchen zur Ergänzung unseres Teams eine(n) fachlich versierte(n)

Export-Sachbearbeiter(in)

Ihre Aufgabe: telefonischer und schriftlicher Kontakt mit Kunden, Offertwesen, Bestellungsverarbeitung, Lieferkontrolle. Ihr Profil: gute Grundausbildung in der Gastronomie oder ähnliche Branche, kaufmännische Weiterbildung, englische Sprachkenntnisse, Französischkenntnisse von Vorteil.

Möchten Sie in einem jungen, äusserst erfolgreichen Team in einer interessanten Position mit dabei sein, dann machen Sie den ersten Schritt und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die Direktion der

Bilco-Schwabenland AG, Hardgutstr. 16, 8010 Zürich, Telefon (01) 491 26 06

31104/97110



RESTAURANT OCHSEN

Wir suchen zur Ergänzung unserer jungen Brigade in unser A-la-carte- und Bankettrestaurant einen

Koch

Eintritt nach Übereinkunft, sofort oder im neuen Jahr. Für eine Kontaktnahme oder ein Rendezvous verlangen Sie bitte Herrn Alex Brunner, Restaurant Ochsen, 9202 Gossau, Telefon (071) 85 25 31. Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.

P 31130/120898

Hotel Jungfraublick Wengen

In unser lebhaftes 3-Stern-Familienhotel, Zweisaisonbetrieb mit 100 Betten, ohne Restauration, gutbürgerliche Küche, suchen wir mit Eintritt im Dezember einen kreativen und kostenbewussten

Küchenchef/Alleinkoch

der es versteht, auch anspruchsvolle Gäste zu verwöhnen. Bei guter Zusammenarbeit würden wir ein längerfristiges Engagement begrüssen.

Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung.
Rolf Frick, Hotel Jungfraublick 3823 Wengen
Telefon (036) 55 27 55

27712/37229



Für unseren renommierten Restaurationsbetrieb suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen und aufgestellten Teams qualifizierte Mitarbeiter.

Die Wirtschaft zum Doktorhaus, Wallisellen, ist ländlich gelegen, und doch an Zürichs Stadtgrenze.

Folgende Positionen sind per 1. Januar 1991 oder nach Übereinkunft neu zu besetzen:

Patissier

(kann auch weiblich sein)

Marktfrisches und abwechslungsreiches Küchenangebot, 11köpfige Brigade, geregelte Freizeite, möblierte Studios sowie eine neuzeitlich eingerichtete Küche haben wir Ihnen anzubieten.

Sind Sie kreativ und möchten Ihre Ideen verwirklichen, dann freuen wir uns auf Ihre Mitarbeit.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Rita Essig, Wirtin
Telefon (01) 830 58 22

Jeden Tag geöffnet

210263/129771

Wirtschaft zum Doktorhaus, Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen, Tel. 01/830 58 22

DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

Nach Übereinkunft ist die Stelle des

Chef Controller

neu zu besetzen.

Schätzen Sie eine vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabe, in der Sie Ihre bisherige Erfahrung im Bereich der Finanzbuchhaltung voll einsetzen können?

Dann erwartet Sie ein kleines Team, mit dem Sie für folgende Aufgaben voll verantwortlich sind: Betreuung des EDV-Systems, Debitoren, Kreditoren, Bank/Kassa/Rechnungswesen, Kontrollwesen, Budgetierung und vieles mehr.

Wir stellen uns einen Kandidaten vor mit abgeschlossener Hotelfachschule oder kaufmännischer Ausbildung. Dazu bringen Sie Erfahrung im Bereich Buchhaltung und EDV mit.

Möchten Sie gerne mehr über diese Stelle erfahren, so gibt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Im-Obersteg, gerne weitere Auskünfte, oder senden Sie ihm Ihre kompletten Unterlagen zu.

30850/40150

one of The leading Hotels of the World

Directphone
(056) 270 260

Wir suchen einen erfahrenen

Alleinkoch

für ein italienisches Restaurant im Raume Baden.
Eintritt nach Vereinbarung.
Saisonier möglich.
Rufen Sie uns an!

Käner AG
Personal- und Jobberatung
Landstrasse 49
5430 Wettingen

Käner

Käner kennen Käner. M 30973/285498

TOP OF THE WORLD

Hotelsekretärin

31153/34070

Wir suchen eine tüchtige und zuverlässige Mitarbeiterin mit Sprachkenntnissen (D./E.). Ab sofort oder nach Vereinbarung

Wir bieten interessante Arbeit und Abwechslung in einem jungen Team. Ein Anruf genügt.

Hotel Steffani

Ihr Hotel für Sport und Ferien

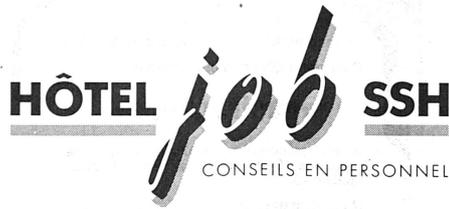
Peter Märky
CH-7500 St. Moritz
Telefon: 082 72 21 01
AMBASSADOR SWISS HOTELS

Wenn's presiert...

Die hotel + touristik revue hat auch einen **Telefax**. Mit der Nummer **031 46 23 95** landen Ihre Inserat-Aufträge direkt auf unserem Schreibtisch. Und zwar rund um die Uhr.

hotel + touristik revue
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 507 222
Telex 912 185 htr ch
Telefax 031 46 23 95

MARCHE DE L'EMPLOI



Mademoiselle, vous qui aimez l'hôtellerie et souhaitez y faire une brillante carrière, en voici l'occasion:

Nous cherchons

une attachée commerciale

avec expérience, souriante, fonceuse, bonnes connaissances linguistiques.

De même qu'une

assistante de direction

formation EHL ou patente, sachant prendre des responsabilités aimant les contacts, disponible, dynamique et polyvalente.

Ces deux postes s'adressent à des personnes suisses ou avec permis valable.

Nous avons également plusieurs «chouettes postes» de

secrétaire de réception ou réceptionniste

avec expérience dans une position similaire, excellentes connaissances linguistiques, et surtout le sourire... (Suisse ou permis valable) postes en stations ou en ville

Et toujours pour vous messieurs de nombreux postes en qualité de

commis de cuisine

et

chef de partie

avec CFC ou CAP. Vous qui désirez progresser et vous perfectionner dans le métier rien de tel qu'un nouveau challenge...

Alors n'hésitez pas à nous appeler.

A bientôt chez Hôtel Job SSH

Hôtel Job SSH
Isabelle Sgariglia-Saudan
Elisabeth Sermier
rue des Terreaux 10
1000 Lausanne 9
Téléphone (021) 20 28 76

31158/84735

HÔTEL JOB SSH Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 202 876 / 200 907



Société suisse des hôteliers

Un «Challenge»



Nous cherchons pour un établissement international de formation hôtelière

1 cuisinier

capable de donner des cours

1 chef de partie

1 chef de service/enseignant

1 chef pâtissier

Nous offrons:

- possibilité d'avancement au sein d'un centre mondialement réputé
- ambiance et cadre de travail agréables
- formation interne

Nous demandons:

- bonnes connaissances de la langue anglaise
- sens des responsabilités et des relations humaines
- des personnes qualifiées et expérimentées

N'hésitez pas, la porte du succès vous est grande ouverte. Entrée: à convenir. Discretion assurée.

Veuillez contacter Christian Lecoultre ou Anne-Lise Ducret. P 31030/297984

39, r. de la Madelaine
1800 Vevey
Lausanne 021 20 68 11
Morges 021 802 45 45
Nyon 022 51 94 54
Renens 021 634 97 43
Yverdon 024 23 11 33

ideal job
021 921 20 55
Conseils en personnel



Hotel Penta
Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne
internationale

cherche
réceptionniste-caissier
night-auditor
téléphoniste
chef de brigade
chef de rang
chef de partie

Nous souhaitons:

- des personnes qualifiées et expérimentées
- pour les postes en contact avec la clientèle, la connaissance de la langue anglaise et si possible allemande

Nous offrons:

- des possibilités de promotion et de formation continue
- Veillez 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

31098/13005

Pour la prochaine ouverture d'un restaurant-brasserie, région Neuchâtel, nous cherchons

sommeliers (-ères) commis de cuisine aide cuisine plongeur fille ou dame de buffet

Entrée début janvier 1991.

Suisses ou permis valables.

Prendre contact téléphonique (038) 31 87 36, le matin.

P 31174/44300

Café-restaurant très fréquenté cherche

serveuse/serveur

qualifiés, pour servir soupes ou fondues avec humour.

Ecrire sous chiffre 200-5754 à Assa Genève, 6, rue de la Gabelle, case postale 394, 1211 Genève 26.

A 31026/42790

Cabaret ABC Fbg du Lac - Neuchâtel

cherche pour début février 1991

un sommelier pour cabaret

- Salaire au dessus de la moyenne
- Congé le dimanche

Sans permis s'abstenir

Faire offre à Cabaret ABC
D. Juillerat
Téléphone (038) 25 22 22
ou 25 03 47

P 31109/158372

Hôtel Carlton★★★★

son restaurant «Le Richelieu»
4, av. de Cour, 1007 Lausanne

Après 12 ans à la tête de nos cuisines, notre chef Luis Arias a décidé de voler de ses propres ailes et va nous quitter en février prochain.

Pour lui succéder, nous cherchons

un jeune chef de cuisine

possédant toutes les qualités requises pour ce poste important (brigade de 10 hommes).

Restaurant gastronomique de 40 places, salles de banquets de 6 à 80 personnes, bar-snack et restaurant d'été au jardin.

Les candidats sont priés d'adresser leurs offres à:

André Chollet, directeur, ou de nous téléphoner aux fins de fixer une entrevue.

Discretion absolue assurée.
31133/19457

Brasserie-Cabaret l'Escale
Rue de l'Hôtel de Ville, Neuchâtel
cherche pour le 1er mars 1991

Brasserie: une fille ou garçon de buffet

une serveuse ou le garçon de salle

Cabaret: une barmaid expérimentée

et de bonne présentation (âge de 25 à 40 ans)

Faire offre à M. D. Juillerat
Fbg du Lac 27, Neuchâtel
Téléphone (038) 25 22 22
ou 25 03 47

P 31110/158372



GOLF CLUB
DU
DOMAINE IMPERIAL

GLAND

cherche pour le début de l'année 1991

chef de cuisine

Nous offrons:

- place à l'année
- poste à responsabilités comprenant: composition de la carte et des menus, achat des marchandises, planification des horaires de travail
- salaire en conséquence.

Nous demandons:

- expérience dans la conduite du personnel (brigade moyenne)
- initiative et créativité
- contacts avec la clientèle.

Si vous êtes intéressé à collaborer au sein d'une équipe dynamique et dans un cadre merveilleux, nous vous prions de faire vos offres de service par écrit avec curriculum vitae, photocopies de certificats et photo à la direction du golf du Domaine Impérial, case postale 84, 1196 Gland.

P 31011/299448



CENTRO D'INFORMATICA PER LA GASTRONOMIA
INFORMATIK - ZENTRUM FÜR DIE GASTRONOMIE

rappresentiamo tra l'altri i programmi leader

- Dialog 2000 c HOTEL
- Lucullus F & B Control

nel cantone Ticino
per il nostro nuovo centro d'informatico cerchiamo per data da convenire un

consulente d'informatica

Il ramo alberghiero è la sua forza e vuole usare e approfondire la sua conoscenza dell'informatica nel settore alberghiero/gastronomico?
Noi siamo pronti ad inserirla nel ramo dell'EDV e nel Dialog 2000 c HOTEL e occuparsi della sua futura formazione.

Le piace il contatto con la gente, desidera una lavoro non monotono.

Se parla l'italiano e ha buone conoscenze del tedesco e se si ritiene di avere buone doti per presentare, vendere soluzioni d'informatica e istruire il compratore, prenda contatto con noi, saremo lieti di poterla incontrare per un colloquio informativo.

GASTRODATA SA
E. Ebner, Dir.
Via Orselina 54
6645 Brione s/Minusio
Telefono (093) 33 83 97/fax 33 25 95

31017/305677

Ville de Lancy La Fondation communale pour le logement de personnes âgées

cherche, en vue de l'ouverture du Foyer «La Vendée» au Petit-Lancy, en automne 1991.

un(e) directeur (-trice)

Cet établissement avec encadrement médico-social comprendra 64 lits.

Les candidat(e)s doivent:

- avoir une solide formation en gestion commerciale ou hôtelière
 - être de nationalité suisse ou permis C
- Des connaissances en informatique sur PC sont souhaitées.

Date d'entrée en fonction: printemps 1991.

Le cahier des charges peut être consulté, sur rendez-vous, auprès de Mme Odile de Garrini; Secrétaire de la Fondation, Mairie de Lancy, téléphone 706 15 17.

Les candidat(e)s sont invités à adresser leurs offres manuscrites, avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie, sous pli confidentiel, jusqu'au 31 décembre 1990, à:

Monsieur Henry Rosset, Président de la Fondation communale pour le logement de personnes âgées, p. a. Mairie de Lancy, 41, route du Grand-Lancy 1212 Grand-Lancy.

P 31052/305766

nous cherchons

RESTAURANTS
Les îles
SION

Un établissement des hôtels Sella à Zermatt

Notre établissement comprend un restaurant français, une brasserie/terrasse et des salles de banquet jusqu'à 250 personnes.

Nous cherchons pour le début mars 1991

chef de cuisine

de première force, capable de diriger une brigade de 15 cuisiniers, bon organisateur, créatif, aimant les responsabilités.

Nous offrons les avantages sociaux d'une grande entreprise et un salaire correspondant aux exigences du poste.

Les candidats intéressés sont priés d'adresser leurs offres avec curriculum vitae, photo et copies de certificats à M. Fritz Langenegger, directeur, Restaurant Les îles, Route d'Aproz, 1950 Sion, téléphone (027) 36 44 43.

30778/143820

Pssst...

pour une discrétion absolue.
écrivez sous chiffre

Restaurant gastronomique

cherche

1 chef de cuisine
2 chefs de partie
1 pâtissier

Faire offres avec curriculum vitae complet sous chiffre 176222, à Publicitas, 1800 Vevey.

P 31055/44300

Der Schweizer Porzellanhersteller

Chance professionnelle dans la vente.
Pour notre département de vente

«gastronomie»

nous cherchons pour la Suisse romande une personnalité de vente en tant que conseiller spécialisé.

Nous demandons:

- connaissance de la branche hôtelière
- expérience dans la vente
- un sens des responsabilités, d'organisation et d'initiative
- langues française parlée et écrite, connaissance de l'allemand

Nous offrons:

- un produit de qualité approprié au marché de la gastronomie
- des possibilités de formation permanente et de développement futur
- des conditions d'emploi adaptées aux exigences actuelles

Les personnes intéressées sont priées de faire parvenir leur offre manuscrite accompagnée d'un curriculum vitae, des copies de certificats et d'une photographie. Pour de plus amples détails, téléphonez à Madame I. Bützberger.

O 30998/44270

Langenthal
Porzellanfabrik Langenthal AG
CH-4900 Langenthal
Telefon 052 232 101

Società di primaria importanza con sede a Lugano cerca

segretaria

Mansioni: informazioni e offerte ai clienti e pubbliche relazioni.

Si richiede:

- lingua madre italiana
- ottime conoscenze di T. F.
- esperienza in campo turistico
- età 30 a 45 anni
- senso di responsabilità
- precisione
- attitudine al lavoro autonomo

Impiego annuale a tempo pieno.

Inizio: da convenire.

Inviare offerte manoscritte con CV, certificati e pretese a chiffre 30969, hotel revue, 3001 Berna.

30969/284220

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Nous cherchons pour des hôtels de 4 et 5 étoiles en Suisse romande

directeur de la restauration

Les candidats diplômés, possédant plusieurs années d'expérience dans le domaine F & B dans des hôtels internationaux sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photographie à l'attention de Monica Wüthrich-Rohner.

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

Schweizer Hotelier-Verein

NOGA HILTON GENEVE

Nous cherchons pour une date d'entrée rapide ou à convenir

une secrétaire

pour notre directeur de réception.

Nous demandons:

- langues française et anglaise parlées et écrites
- sens de l'initiative
- esprit d'équipe
- connaissance du traitement de texte

Nous offrons:

- un emploi stable
- un travail varié
- bonne ambiance de travail
- conditions sociales intéressantes
- horaires réguliers

Les personnes suisses ou titulaires d'un permis de travail valable, renouvelable à l'année sont priées de faire leurs offres au bureau du personnel à:

Diana Aboulian
Directrice du Personnel
HOTEL NOGA HILTON
19, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève
Téléphone (022) 731 98 11
(interne 8162)

31039/73083

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

In der Rheinmetropole Köln (Messe- und Kongressstadt, Kultur- und Medienzentrum und nicht zuletzt Hochburg des rheinischen Karnevals) zählt unser Haus seit nunmehr neunzehn Jahren zu den führenden Hotels der Luxuskatégorie.

Wir verfügen über 290 Gästezimmer sowie über ein Konferenzzentrum für 1000 Personen. In unseren Restaurants sowie im Bankett- und Catering-Bereich sind wir vorrangig auf die internationale Küche ausgerichtet.

Die ständig steigenden Anforderungen machen es erforderlich, dass wir unser Küchenteam unter der bereits langjährigen Führung von Küchenchef Gerd Rein erweitern müssen und möchten hierfür die Positionen

Chef de partie

Demi-chef de partie

besetzen, möglichst kurzfristig.

Ein Wechsel in unser Haus wäre sicherlich ein positiver Schritt für Ihr berufliches Fortkommen, denn wir bieten Ihnen alle Vorzüge einer weitläufigen Hotelgesellschaft. Dazu zählen ein hochqualifiziertes Fortbildungsprogramm, die Möglichkeit zu Auslandsaufträgen (100 Hotels auf allen Kontinenten) und ungeheure Aufstiegschancen.

Und Köln als Wohnort ist auch sehr reizvoll (siehe oben). Für die Anfangszeit Ihrer Tätigkeit bieten wir Ihnen in direkter Nähe eine Unterkunftsmöglichkeit.

Schreiben Sie uns bitte oder wenden Sie sich zuvor einmal telefonisch an unsere Personaldirektion, Herrn Andreas Osterode.

L 30844/110329

INTER-CONTINENTAL HOTELS KÖLN

HOTEL INTER-CONTINENTAL KÖLN
Helenenstrasse 14, D-5000 Köln 1, Telefon (0049-221) 2 28 28 00

IHRE BERUFLICHE ZUKUNFT HEISST
INTER-CONTINENTAL HOTELS

Die Inter-Continental Hotels sind weltberühmt für ihre fachkundigen, freundlichen Mitarbeiter. Bei uns finden Sie einen sicheren Arbeitsplatz und gute Aufstiegschancen.

One of the world's leading hotels offer the following positions:

Executive Sous Chef

30 years old.

Experience: - At least 4 years in 5 star hotel in Asia in similar position as well as solid background in top restaurant in Europe would be preferred. Should be able to train large kitchen brigade of 200 staff.

Commencement: January 15, 1991

Pastry Chef

at least 30 years old.

Experience: - Should have solid background in 5 star hotel and able to set up first class gourmet shop. Strong leadership ability (brigade of 25 staff). - Should have extensive and certified knowledge in Bakery and Pastry section.

Commencement: March 1, 1991

Restaurant Manager

between 28-32 years old.

Experience: - Hotel school graduate or Maitre D' experience in 5 star hotels. - Proven leadership and training skills. - Able to supervise large service brigades.

Commencement: February 1991

We are offering two-year contract, paid airfare to and from hiring point, medical coverage, tax-free salary, accommodation allowance.

Please forward application with curriculum vitae, recent photo and expected salary to:

Mr. Michael Saglid, Director of Food & Beverage
Shangri-La hotel, Bangkok, 89 Soi Wat Suan Piu
New Road, Bangkok, Bangkok 10500, THAILAND
TELEX: 84265 SHANGLA, FAX: 2368579

30881/252743

Where else but
Shangri-La
International
to advance
your career.

Shangri-La hotel
BANGKOK
A SHANGRI-LA INTERNATIONAL HOTEL



KIRIS WORLD IST EIN LUXUS RESORT HOTEL MIT 410 ZIMMERN, VILLEN, SUITEN UND BUNGALOWS UND ZÄHLT ZU DEN SCHÖNSTEN UND GROSSZÜGIGSTEN HOTELANLAGEN AM MITTELMEER. FÜR DIE KOMMENDE SAISON SUCHE ICH EINEN

ROOMS-DIVISION MANAGER

ES HANDELT SICH UM EINE NEU GESCHAFFENE POSITION, DIE EINE GROSSE ERFAHRUNG IN DER RESORT-HOTEL- LERIE VORAUSSETZT UND FOLGENDEN AUFGABENBEREICH UMFASST:

- FRONT-OFFICE
- BACK-OFFICE
- RESERVATIONS
- INFORMATION/GUEST-RELATION
- HOUSE-KEEPING

WEITERE DETAILS ÜBER DIESE ANSPRUCHSVOLLE POSITION UND DIE ENTSPRECHENDEN ANSTELLUNGS- BE- DINGUNGEN ERTEILE ICH IHNEN GERNE PERSÖNLICH. ICH BIN TÄGLICH VON MONTAG BIS FREITAG VON 09.00-16.00 UHR (SCHWEIZER ZEIT) UNTER FOL- GEN- DEN NUMMERN ZU ERREICHEN:

TELEFON 00 90 3214 3300-05, FAX 00 90 3214 3344

ICH FREUE MICH AUF IHREN ANRUF
ROLF URBEN, GENERALDIREKTOR

SALES OFFICE SWITZERLAND FÜRSTSTRASSE 7, CH-8832 WOLLERAU
POSTA KUTUSU 99, 07980 KEMER-ANTALYA, TURKEY

H 30990/304034

Palace Hotel Bari Palace Congressi

****, 200 camere
centro congressi

cerca

per nuovo ristorante Roof-Garden:

chef di cucina 1° maitre d'hôtel

Al candidato ideale si richiede provata esperienza, dinamicità, personalità.

Data inizio da convenire.

Inviare curriculum vitae a:

MIG S. r. l.
Piazza Massari 6, I-70122 Bari

30765/304832



Eigentümergeellschaft eines 5-Sterne-Luxushotels in Antalya - Südtürkei bietet Herausforderung für eine(n) qualifizierte(n) und führungsstarke(n)

Fachmann/-frau und Hotelmanager(in)

der (die) zum baldmöglichsten Eintritt die verantwortungsvolle und interessante Aufgabe

als Direktor(in)

übernimmt und seine (ihre) internationalen Beziehungen zu Firmen, Reiseveranstaltern und Organisationen in einem anspruchsvollen Betrieb wirkungsvoll einsetzen möchte.

Es handelt sich um ein Stadthotel mit Feriencharakter in landschaftlich reizvoller Lage, welches über 342 Zimmer, mehrere Tagungsräume sowie umfangreiche Freizeiteinrichtungen verfügt.

Als ideale(r) Bewerber(in) haben Sie nach Absolvierung eines Hotelfachschulstudiums Berufserfahrung als F&B-Manager(in) bzw. stellvertretende(r) Direktor(in) gesammelt, unternehmerisches Handeln und Denken gelernt und in der Personalführung überzeugt.

Neben Organisationstalent, Kooperationsbereitschaft, Flexibilität und Budgetsicherheit verfügen Sie auch über Erfahrung in der Betreuung der Hotelgäste im Sport- und Freizeitbereich. Die finanziellen und sozialen Bedingungen der ausgeschriebenen Position entsprechen dem Gestaltungsrahmen eines Grossunternehmens.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (tabellarischer Lebenslauf, Zeugniskopien und Lichtbild) unter Angabe Ihres Gehaltswunsches und nächstmöglichen Einstellungstermins an die deutsche Kontaktadresse:

**ÖRSA GmbH, z. H. Frau Keuter
Messenhäuser Str. 4, D-6057 Dietzenbach**

W 031175/306002

Teaching Position in F & B

Announcement:

Teaching position opening at the Hotel Managing College in Kobe, Japan, collaborated with Ecole hôtelière Lausanne is seeking full-time teaching staff who can teach cooking, F & B Services, Bar operations, Banqueting and Catering. Instruction must be in the English language.

Term:

From April 1991 to March 1992.
One year contract, extendable after one year.

Place:

Kobe, Japan.

Send your resume with photo to:

Mr. Kawashima
Sundai Hotel Managing College
Nakamura Build. 2F
5-3-9, Kita-Nagasaki
Chuo-ku, Kobe-City, Hyogo Pref.
Japan 658

30416/18627

Novotel Turquoise Side-Turquie

- 280 Zimmer
- 3 Restaurants
- 3 Bars
- 1 Discotheque
- Bankettsaal

sucht einen erfahrenen

Küchenchef (35-45 Jahre alt)

Spezialist für Buffets und Dekoration
(tägliche Buffets mit 600 Couverts)

- kreativ
- mit guten Wirtschaftskennntnissen
- anpassungsfähig (auf lokale Produkte)
- guter Umgang mit Menschen (ein Team von 30 türkischen Mitarbeitern)

Arbeitsanfang: Februar 1991
Vorteilhafte Arbeitsbedingungen.

Bitte schicken Sie Ihren Lebenslauf, ein neues Passbild und Ihren handgeschriebenen Bewerbungsbrief an

Directeur General
Novotel Turquoise Side
PK 70/71
Side-Antalya
TURQUIE

31002/305650



Holiday Inn is now the world's largest international hotel chain. In China we are leaders in a market which is changing rapidly and becoming increasingly sophisticated. But we are also something else: Pioneers and Teachers.

With nine hotels in operation and a further seven under construction, we are pursuing a rapid expansion programme across China. Excellent career opportunities and a tax-free package make China very special.

We are looking for experienced professionals to ensure that we maintain our lead:—

- * RESIDENT MANAGERS
- * FOOD & BEVERAGE MANAGERS
- * RESTAURANT MANAGER
- * EXECUTIVE CHEFS
- * PASTRY CHEFS
- * TRAINING MANAGERS
- * CHIEF ENGINEERS

Please apply in writing enclosing a detailed resume and a recent photograph to:
Human Resources Manager China, Holiday Inn Worldwide
20/F Tower 3, China Hong Kong City
33 Canton Road, Tsimshatsui
Hong Kong
or fax directly to Hong Kong 7353160.

Working to be the preferred hospitality employer



31012/305669



THE BEST KNOWN & KNOWN BY THE BEST

London Office
17 Charing Cross Rd.
London WC2 HOEP
Tel.: 071-930.0541 (8 lines)
Fax: 071-930.2860
Telex 21593 VIPCO G
Offices - Representation Worldwide
founded in 1986. Operated by
Professionals for Professionals.

EXECUTIVE & MANAGEMENT WORLDWIDE

INDIAN OCEAN
DIRECTOR OF MARKETING, GROUP FINANCIAL MANAGER, HOTEL ACCOUNTANT, ASSISTANT SALES & MARKETING MANAGER for National Tourist Board Hotel Group. Interviews in London shortly. C.V. by fax please.

ASIA
DIRECTOR OF MARKETING - This is a large super de-luxe world renowned hotel (int. chain). Previous Asia experience an advantage. SALES MANAGER, Japanese speaking, also required. RESIDENT MANAGER i/c F & B for this old famous renowned de-luxe hotel. Previous overseas experience in similar operation a must. DIRECTOR OF F & B - P.R.C. - New de-luxe hotel (int. chain). GENERAL MANAGER - Resort de-luxe hotel in India. Indian national preferred. Minimum 5 years experience as G.M. in 5* ops. GROUP GENERAL MANAGER responsible for approx. 8 hotels. Previous overseas experience essential. Also F & B MANAGER for resort hotel.

RESTAURANT MANAGER, Portuguese speaking and MAITRE D', French speaking for Hong Kong de luxe-hotel. EXEC. HOUSEKEEPER leading large de-luxe hotel (int. chain). FINANCIAL MANAGER and EXEC. HOUSEKEEPER for Indonesian de-luxe beach hotel. GROUP DIRECTOR OF HOTEL DEVELOPMENTS/PROJECTS COORDINATOR - Top int. hotel group. Must have minimum of at least 10 years previous experience in Asia at Executive or G. M. level.

SOUTH RUSSIA
ACCOUNTANT AND ASST. FINANCIAL CONTROLLER, EXEC. HOUSEKEEPER for large international hotel opening. Immediate interviews. C.V. by fax please.

EUROPE
Germany - F & B MANAGER for large 5* city centre de-luxe hotel (int. chain). Spain - FINANCIAL CONTROLLER, Spanish/English speaking - major international hotel chain. Portugal - EXEC. HOUSEKEEPER, previous 5* de-luxe experience (int. chain).

ENGLAND
F & B MANAGER £30/40 K neg., EXEC. HOUSEKEEPER £23/27 K neg., TOP PUBLIC RELATIONS OFFICER £ neg., PA/SEC. to G. M. £15/18 K neg. - The above are required for super de-luxe hotels in the West End. Only the finest professionals with previous 5* experience need apply.

MIDDLE EAST & AFRICA
GENERAL MANAGER - Resort operation (int. chain). CHIEF ENGINEER - Large de-luxe leading hotel complex. SALES MANAGER, SALES EXEC. (Pref. F), EXEC. HOUSEKEEPER, BANQUETING MANAGER, ASST. F & B MANAGER for various large international operations.

CARIBBEAN
GENERAL MANAGER - Approx. 100 room beach hotel operation. ASSISTANT to G. M., emphasis F & B, EXEC. HOUSEKEEPER, MAITRE D', HEAD COCKTAIL BAR TENDER - Immediate commencement, de-luxe club. SOMMELIER, WAITERS (CHEFS DE RANG) starting Spring '91, interviews in London now.

CHEFS INTERNATIONAL
Positions available worldwide for leading international hotels:
EXEC. CHEFS - South Russia, Kenya, Egypt, Germany, W. Indies, China, London.
EXEC. SOUS/SOUS CHEFS - Indonesia, South Russia, M. East, Africa, Caribbean.
CHEF PATISSIERS - Japan, Asia, Pacific, M. East, Africa, PRC, USSR, W. Indies.
SPECIALITY ITALIAN CHEF - China, Indonesia, M. East, Caribbean, North Africa.
CHEFS DE PARTIE - Bermuda, starting Spring '91. Min. age 21 + with 4/5* experience.

WORLDWIDE DE-LUXE CRUISE LINES
SHIPBOARD MANAGER, F & B MANAGER, EXEC. CHEFS, EXEC. SOUS CHEFS, SENIOR CHEFS DE PARTIE, HEAD WAITERS, SILVER SERVICE WAITERS, WINE WAITERS, BAR/COCKTAIL WAITRESSES - High tax free salaries.

PRESS RELEASE-HOSPITALITY - "VIP the first International Consultants" and "Probably the largest Worldwide Management Recruitment Consultants in the Hospitality Industry".

Restaurant Manager

An experienced and qualified Restaurant Manager is being sought for our fine Continental restaurant in the Jianguo Hotel, Beijing, China. Situated in the centre of Beijing, the Jianguo was the first joint venture hotel in China. It has 450 rooms and is a luxury business hotel.

Candidates should have previous experience, strength in supervision of staff and good public relations abilities as well as the ability to converse in English.

We offer attractive remuneration, substantial benefits and excellent career development opportunities.

Please write enclosing C.V. to:
Martin Kreutzinger
Executive Vice President
Swiss-Beihotel Management Ltd.
1505 Bond Centre, West Tower
Hong Kong

31149/30583

The Swiss Caterer

ICS International Catering Services

Wir suchen für die moderne Flugküche des Buenos Aires Catering S.A. in Buenos Aires, Argentinien, eine(n)

Kochfachlehrer(in)

In unserer topmodernen Grossküche bereiten wir täglich 15 000 warme und kalte Mahlzeiten für 17 internationale Airlines sowie Erstklassbuffets für unser 5-Stern-Party-Service zu.

In Ihrer Tätigkeit als Kochfachlehrer(in) sind Sie verantwortlich für die Leitung von Kochkursen in unserer neuen, optimal ausgestatteten Kochschule. Da unsere Kurse noch in der Aufbauphase sind, werden Sie die Möglichkeit haben, eigene Ideen zu verwirklichen.

Kursteilnehmer unserer Kochschule sind sowohl Köche aus den besten Hotels Argentiniens als auch Köche aus unserem Betrieb.

Wir erwarten von Ihnen:

- eine Kochlehre und mehrjährige Berufserfahrung
- Erfahrung als Ausbilder/in
- Sprachkenntnisse, Englisch- und Französischkenntnisse von Vorteil
- Alter ab 25 Jahren

Wir bieten Ihnen:

- einen lokalen Vertrag mit guten Bedingungen
- bezahlte Hin- und Rückreise
- Arbeit in einer internationalen Firma mit Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

ICS International Catering Service
z. H. von Herrn J. C. Hollenstein
8058 Zürich-Flughafen

P 31134/7890



ROYAL VIKING LINE

The world's most respected and luxurious cruise line invites you to sail to every corner of the globe.

- This fall/winter:
- Bermuda/Caribbean
 - South Pacific, Latin America
 - 70 days circle Pacific
 - Southeast Asia/East Africa and Australia/New Zealand
 - 70 days around South America
 - 100 days Grand World Cruise

Applications from top candidates are now being accepted for the following positions:

Chefs de rang

Applicants must be fully qualified in silver service. Candidates are to have a very good command of English.

**Demi-chefs de partie
Pâtisseries
Bakers
Commis de cuisine**

Fully qualified applicants only. Candidates must be able to communicate in English. All candidates should be between the age of 22 and 35. Solid experience from international leading hotels and restaurants is required for all positions.

Apply now to:

KLOSTER CRUISE LIMITED
Royal Viking Line
P.O. Box 100, Smestad
N-0309 Oslo 3, Norway

Employment includes free transfer to the ship. Sailing periods normally between 6 and 7 months, followed by approx. 2 months of vacation.

ALL APPLICATIONS TO INCLUDE CV, PHOTO AND REFERENCE PAPERS!

P 19644/125647



WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

**Chefs de partie
(saucier, garde-manger)
sous-chefs
pastry-chefs**

are professionals for whom there is a worldwide demand i. e. now in

**Shanghai, Seoul,
Hongkong, Abu Dhabi,
Dubai, London,
München etc.**

If you are looking for a new challenge, now or in the future, contact us for detailed information.

BYFANGWEG 20, 4051 BASEL
SWITZERLAND
TEL. 061/23 37 03 FAX 061/23 43 52

Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue



Opportunities at
**The Peninsula
Hong Kong**

The Peninsula Hotel, one of the leading hotels in the Far East, invite application for the following position:

FRONT OFFICE MANAGER

This is a key position and the ideal candidate should have comprehensive knowledge of Front Office management and procedures and be equipped with profound management and leadership skills, thorough and complete in decision making. He should possess an outgoing personality with excellent command of written and spoken English, knowledge of additional languages would be a definite advantage. He should ideally have worked in similar capacity with deluxe hotels.

We offer excellent career advancement opportunities, and an attractive remuneration package including year-end bonus; long service bonus; private medical and dental care; provident fund; housing allowance; overseas travel allowance and the use of company leisure facilities.

Please write with a detailed personal resume and a recent photograph to

A RECRUITMENT COMMUNICATION

Mr. Felix M. Bieger
The General Manager
THE PENINSULA
Salisbury Road, Tsimshatsui, Kowloon
Tel. 366 6251 Telex: 43821 PEN HX Fax: 722 4170

31069/49250

The Peninsula

Owned by THE HONGKONG AND SHANGHAI HOTELS, LIMITED

**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	<input type="checkbox"/> Fr. 90.-	<input type="checkbox"/> Fr. 57.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 126.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 105.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-	<input type="checkbox"/> Fr. 93.-
<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen			

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

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.

Küchenchef

Schweizer, 34, mit mehrjähriger Berufserfahrung, sucht per Anfang 1991 verantwortungsvolle Führungsaufgabe im Raum Nordwestschweiz, vorzugsweise BS/BL.

Meine Stärken:

- fundierte Fachkenntnisse
- hohes Qualitätsbewusstsein
- kooperativer Führungsstil
- offen für Neues
- Sprachkenntnisse in E, F, I

Offerten unter Chiffre 30855 an hotel revue, 3001 Bern.

30855/305189

Gelernter Konditor-Confiseur Patentinhaber, 1954

sucht per Anfang 1991 eine neue Herausforderung in oder im näheren Umkreis von Zürich. In Frage kommt die Leitung eines grösseren Personalrestaurants (mehnjährige Erfahrung) oder die Übernahme eines Cafés.

Offerten unter Chiffre 31107 an hotel revue, 3001 Bern.

31107/183466

Bieten Sie Ihren Gästen eine Massage

von einer medizinisch ausgebildeten Masseurin. Falls Sie sich für diese Idee begeistern können und im Raume Zürich oder der näheren Umgebung zu finden sind, schreiben Sie mir unter Chiffre 31075 an hotel revue, 3001 Bern. Ein Angebot ihrerseits würde mich freuen.

31075/305774

Haben Sie Probleme in Ihrem Hotel/Restaurant? Oder wollen Sie einmal richtig ausspannen? Als erfahrene, praxisorientierte

Direktions-Ehepaar

vertreten wir Sie und helfen Ihnen, von der Küche bis zum Keller. Kurz- oder längerfristig. Sie können sich auf uns verlassen. NW-Schweiz bevorzugt. Ihr Angebot erreicht uns unter Chiffre 31115 an hotel revue, 3001 Bern.

31115/305812

Gelernter Koch, mit Abschluss Hotelfachschule Lausanne 1988, sucht nach 7monatigem Auslandsaufenthalt eine neue Herausforderung

F + B + Pers.-Administration im Raum Zürich oder Saisonhotel. Bitte richten Sie Ihre Offerte an:

Markus Amsler
Brüggelfeldweg 17
5001 Aarau

31151/305936

Hotelkauffrau, 32 Jahre, Sprachen D, E, F, I, 13 Jahre Berufserfahrung, speziell Réception, Guest Relation und PR, sucht für kommende Saison ab 1. März 1991 bis Ende November 1991

adäquate Position in First-Class-Hotel

Zuschriften erbeten unter Chiffre 31018 an hotel revue, 3001 Bern.

31018/305693

Restaurateur mit Hotelfachschulabschluss sucht neue Herausforderung

in Führungsposition. Raum Zürich und Umgebung.

Telefon Mittwoch bis Sonntag: (01) 869 15 80

29458/291862

Junges Ehepaar sucht neue Herausforderung

Er: Küchenmeister, Sie: GerantIn, Ausweis A. Hotel garni/Tagescafé (Pacht oder Kauf). Region BO oder SH bevorzugt. Wir freuen uns auf Ihre Offerte unter Chiffre 31056 an hotel revue, 3001 Bern.

31056/305790

Suche Stelle ab Mitte Januar 1991 als

Serviceangestellte

im Raume Bern. Bin Österreicherin mit Wirtprüfung. Bewilligung müsste besorgt werden.

Offerten unter Chiffre 30854 an hotel revue, 3001 Bern.

30854/305170

Wir suchen für

Portugiesen

mit Referenzen für die kommende Wintersaison Stellen in den Bergen (teilweise Deutsch oder Französisch sprechend). Für den Arbeitgeber ist die Vermittlung **kostenlos**.

Büro Rio & Select
Kuttelgasse 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 17 65
oder 211 61 73

28523/217190

Welcher **Gastronomiebetrieb** hat für mich eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle und selbständige

Stelle frei?

Meine berufliche Ausbildung umfasst folgende Stationen:
Hotel Schweizerhof Bern (Kellnerlehre mit Abschluss)
Hotel Waldpark
Landgasthof Riehen
Hotel Merlan
Hotel Europe, des Quatre Saisons
Inhaber des Wirtpatentes Basel-Stadt

Auf ein Angebot würde ich mich freuen unter Chiffre X 03-354139 an Publicitas, 4010 Basel.

P 30974/44300

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



Futur apprenti commerçant, 16 ans, cherche emploi comme stagiaire

dans un hôtel/restaurant en Suisse romande: dans la cave, cuisine, buffet.

J'aimerais améliorer mes connaissances en français avant que mon apprentissage commence en août 1991 (libre dès le 1. 12. 1990).

Marco Scheibli
c/o Kurhotel Im Park
5116 Schinznach-Bad
Téléphone (056) 43 11 11

31121/32433

Erfahrenes Direktions-Ehepaar

sucht anspruchsvollen Betrieb. Hotel und/oder Restaurant. Wir sind keine sterilen Theoretiker, sondern packen kräftig mit an. Kreativität, Konzeptentwicklung, Einführung, Training usw. D, F, E.
 Wieviel Gemeinsamkeiten wir haben, wird sich bei einem ersten Gespräch zeigen. Wir freuen uns darauf. Schreiben Sie uns unter Chiffre 31114 an hotel revue, 3001 Bern.

31114/305812

Réceptionniste/Praktikantin

Eintritt ab März 1991.

Zuschriften unter Chiffre 31148 an hotel revue, 3001 Bern.

31148/305871

Suisse, 35 ans, chef de cuisine, bonnes références, cherche place

entrée de suite ou à convenir, de préférence stations Valais, Grison, Tessin.

Adresse:
Christian Roulin
Rue des Forgerons 18
Restaurant Fleur de Lys
1700 Fribourg
Téléphone (037) 22 79 61.

30815/305022

Cuisinier avec CFC

au bénéfice d'une patente d'auberge cherche emploi ou gérance.

Disponible de suite.

Ecrire sous chiffre 93-31068 à Assa, Annonces Suisses SA, Collège 3, 2610 St-Imier.

A 31170/42790

Biete freie Mitarbeit freundschaftliche Leistungen und

Fähigkeitsausweis

in der Deutschschweiz und im Tessin. Bitte schreiben Sie an UMRO, Postfach 5152, 6002 Luzern.

30999/286184

Junge Jugoslawin (22), gelernte Serviertochter, mit zwei Jahren Erfahrung in der Schweiz, sucht Stelle als Serviertochter

oder andere Arbeit in Hotel und Gastgewerbe. Bewilligung muss besorgt werden. Telefon (062) 35 51 12

P 31063/44300

Zurück von einjährigem Sprachaufenthalt in Kanada suche ich, 21jährig, kontaktfreudig, sprachbegabt, selbständig, flexibel, eine interessante Aufgabe als Sekretärin

Wer bietet mir eine Stelle an, wo ich selbst organisieren und disponieren kann? Gerne erwarte ich Ihre Unterlagen unter Chiffre 31054 an hotel revue, 3001 Bern.

31054/305804

Junger Tunesier sucht

Saisonstelle in Service und Küche

Französisch sprechend, etwas Deutsch. Praxis vorhanden. Bewilligung müsste besorgt werden. Offerten unter Chiffre 31001 an hotel revue, 3001 Bern.

31001/305626

Restaurantfachfrau, 22 Jahre, Deutsch, Englisch in Wort und Schrift, sucht Stelle als Anfangs-empfangssekretärin

in gut renommiertem Haus. Angebote sind zu richten an:

Annette Lanzenberg
Willatz 119
D-7989 Argenbühl 1

31016/305707

Tourismusprofi

30, m, D, E, F, mehrjährige TO-Erfahrung in den Bereichen RL/RM, Reserv./Oper., Planung/Einkauf, eidg. Marketingplanerdipl., sucht neue Herausforderung in Tourismusbetrieb (Verkehrsv./Airline/Hotel/TO usw.), wo Kommunikations- und Konzeptstärke gefragt sind. Raum Deutsch-/Westschweiz oder Ausland.

Offerten unter Chiffre 31150 an hotel revue, 3001 Bern.

31150/305901

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name/Vorname _____ Abonnementen-Nr.

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Mitglied SHV Abonnett

Betrieb _____

Neue Adresse

Name/Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

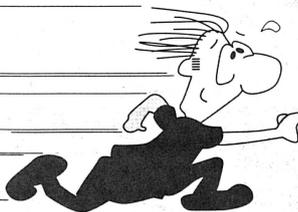
PLZ/Ort _____

Telefon _____

Mitglied SHV Abonnett

Zutreffendes bitte ankreuzen

Zu senden an:
 hotel + touristik revue, Abonnementdienst, Postfach, 3001 Bern



Wenn's pressiert...

Die hotel + touristik revue hat auch einen **Telefax**.
 Mit der Nummer **031 46 23 95** landen Ihre Inserat-Aufträge direkt auf unserem Schreibtisch. Und zwar rund um die Uhr.

hotel + touristik revue
 Postfach
 CH-3001 Bern
 Telefon 031 507 222
 Telex 912 185 htr ch
 Telefax 031 46 23 95



Jedem die seine



...und mir die meine!



hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

Zahlungsweise:

<input type="checkbox"/> 1/1 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/2 Jahr	<input type="checkbox"/> 1/4 Jahr
Inland <input type="checkbox"/> Fr. 90.-	<input type="checkbox"/> Fr. 57.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-
Ausland (Landweg) <input type="checkbox"/> Fr. 126.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost <input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 105.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
Ausland (Luftpost) Übersee <input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-	<input type="checkbox"/> Fr. 93.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

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

Der Balair-Asien-Charter fliegt

Jetzt ziehen die Buchungen an

Mit viel Enthusiasmus und Freude hatte die Branche im Sommer auf die Ankündigung des kombinierten Balair-Charters nach Delhi, Bangkok und Phuket reagiert. Plötzlich wollten nun Gerüchte wahrhaben, die Flugkette sei bereits nach dem Festtagsverkehr in Frage gestellt. Balair-Chef Fred Notter jedoch bestätigt: «Wir fliegen bis Saisonende.»

Im letzten Winter war die Nachfrage für Flüge nach Asien grösser als das Angebot. Nicht jeder Asienreisende fand den Flug nach Wunsch, mit Sicherheit gab es solche, die ihre Asienreise – vornehmlich über die Festtage – gar verschieben mussten. Als Balair dann für die Reise-saison 1990/91 den wöchentlichen Charter, die DC-10 mit 322 Plätzen, auflegte, fiel den Anbietern ein Stein vom Herzen.

An Weihnachten ausgebucht

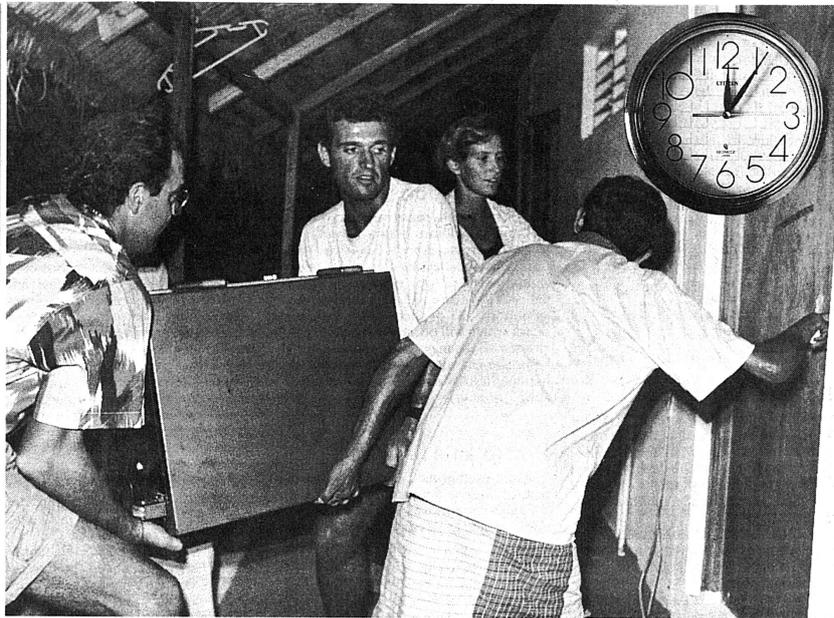
Die Flugkette beginnt am 18. Dezember, der letzte Hinflug ist für den 9. April geplant. Die ersten Daten für einen Ferienaufenthalt über die Festtage waren denn auch relativ rasch ausgebucht. Danach aber gähnte für lange Zeit eine Leere. Das muss der Grund für das in den letzten Tagen aufgeflammete Gerücht sein, der Balair-Charter nach Asien sei nach Weihnachten in Frage gestellt.

Die hotel + touristik revue wollte es genau wissen, liess sich von einigen Ver-anstaltern über die Buchungssituation informieren und fragte auch nach mög-

lichen Gründen, warum der Charter nicht «laufe», wie man sich das vorgestellt habe. So war zu erfahren, dass das Angebot an Linienflügen grösser ist als noch vor einem Jahr, Fluggesellschaften Tickets zu Graumarktpreisen unter dem ABC-Flugpreis der Balair verkaufen und erst noch die Möglichkeit bieten, an fast jedem beliebigen Wochentag abrei-sen zu können. Der Treibstoffzuschlag, der auf die Golfkrise zurückzuführen ist, beträgt für die Balair 120 Franken. Man ist sich zwar einig, dass dies nicht der Hauptgrund für die fehlenden Buchungen ist, aber trotzdem einen gewissen Einfluss haben dürfte.

Bereits vor einem Monat trafen sich die Veranstalter, die den Balair-Asien-Charter anbieten, mit der Balair-Lei-tung, um eventuelle Lösungen zu besprechen. Es war jedoch zu früh, sich schon ein definitives Bild über die Buchungen für Januar und später machen zu können. Weitere Gespräche sollen für gestern Mittwoch angesetzt worden sein. Ob sie stattgefunden haben, war bei Redaktionsschluss noch nicht bekannt. Andererseits war von zwei grossen Tour Operators zu erfahren, dass die Buchungen in den letzten Wochen angezo-gen hätten, recht erfreulich, wenn auch nicht zufriedenstellend.

«Ich weiss nicht, wie solche Gerüchte immer wieder entstehen», verwundert sich denn auch Balair-Direktor Fred Notter. Er habe davon letzte Woche sogar in Indien gehört. «Von mir aus ist dieser Charter nicht in Frage gestellt», weiss er denn auch bestimmt zu über-zeugen. Die Buchungssituation habe sich bedeutend verbessert. SJ



Fünf nach zwölf in Reethi Rah

Wie kommt es, dass auf der Malediven-Insel Reethi Rah um Mitternacht ein Schweizer Tresor in Sicherheit gebracht werden muss? Das gutgehende und stark gebuchte Inselidyll stand bis vor kurzem unter dem Schweizer Management von Daniel und Fränzi Müller. Aufgrund unklarer Vertragsauslegungen haben jetzt wieder die Malediver das Sagen. Man ist nicht mehr unbedingt auf Schweizer Touristen angewiesen. Abschied von Reethi Rah auf Seite 7

Ein weiteres Golf-Opfer?

Continental Airlines vor dem Konkurs

Continental Airlines geht zum Konkursrichter. In der amerikanischen Fachsprache heisst das «Chapter 11» und bedeutet, dass die Kreditoren ihre Schulden nicht einfordern dürfen. Das heisst aber auch, dass die Gesellschaft unter diesem Gläubigerschutz während Jahren noch weiterexistieren kann. Als Beispiel sei da Eastern Airlines genannt: Die frühere Schwes-tergesellschaft von Continental meldete am 9. März 1989 den Konkurs an und fliegt immer noch. Immer noch in der Bemühung, einen Reorganisationsplan auszuarbeiten, der von den Gläu-bigern und dem Konkursrichter genehmigt werden wird.

Continental Airlines ist die fünf-grösste Fluggesellschaft der USA. Sie bedient mit ihren 338 Flugzeugen 88 amerikanische und 55 internationale Destinationen. Seit Ausbruch der Golfkrise und den einhergehenden

Treibstoffpreis-Erhöhungen flirtete der Carrier bereits mindestens einmal mit dem Konkursrichter. Damals jedoch sann man vorerst nach anderen Alternativen, nach dem Verkauf von Vermögensteilen. Vor allem SAS, der starke Partner von Continental, soll gegen die Insolvenzerklärung opponiert haben.

Diesmal jedoch scheint es keinen anderen Ausweg mehr gegeben zu haben. Die Schuldenlast in der Höhe von 2,2 Mrd Dollar – ein Erbe von Frank Lorenzos aggressiver Politik – erwies sich in der heutigen konjunkturell schwierigen Zeit als zu schwer. Wie jedoch Hollis Harris, der kürzlich von Delta Air Lines geholt wurde, Chairman und Chief Executive Officer, versicherte, werde der Flugbetrieb im bisherigen Rahmen weitergeführt. «Der Konsument wird davon nichts spüren.» CC

Wo krieg ich's billiger?

RPV – Der Computer sucht das billigste Reiseangebot nach Wunsch

Jedem Reisebüromitarbeiter sind sie genau diesen Kunden gibt es neu den bekannt, die Dreimaltschlaun, die sich RPV-Service in Bern. Gegen Bezahlung in verschiedenen Reisebüros über den erhält er die Preise vergleichbarer Pau-schalangebote von 400 deutschen und Preis von ein und derselben Reise er-40 Schweizer Veranstaltern. Buchungen kundigen und hoffen, irgendwo zu extra günstigen Bedingungen zu buchen. Für jedoch nimmt RPV keine entgegen.

SAM JUNKER

RPV steht für Reise-Preis-Vergleich, und genau diese Dienstleistung bietet ein neues, in Bern ansässiges Unternehmen dem Konsumenten an. Die Idee ist nicht neu. Sie wurde in Deutschland geboren, wo dieser Service bereits seit rund drei Jahren von heute drei Firmen angeboten wird. RPV-Service Bern ist denn auch eine Filiale von Bender + Günther im deutschen Wiesbaden. Dieses Unternehmen hat eine Software entwickelt, die es erlaubt, innert nützlicher Frist die Preise von vergleichbaren Paketreisen verschiedener Anbieter zusammenzu-ziehen und auszudrucken. In der Berner Speichergasse muss man nicht etwa Ausschau nach einem Reisebüro halten. RPV-Service ist «nur» ein dem Advoka-turbüro Dres. von Wattenwyl & Knüsl angeschlossenes Sekretariat, das Anfra-gen entgegennimmt und weiterleitet.

So wird's gemacht

Hat sich ein Konsument für eine Rei-se entschieden, schreibt er möglichst viele Details, mindestens aber Destina-tion, Reisedaten, Aufenthaltsdauer, Name des Hotels, Personenanzahl, Art des Zimmers (Belegung, Standard, Lage) und der Verpflegung (Vollpension, Halbpension oder Frühstück) auf, legt für Badeferien und Städtereisen 30, für Rundreisen 40 Franken in einen Um-schlag und sendet es an RPV-Service.

Falls das Geld einer Anfrage nicht bei-liegt, wird sie nicht bearbeitet. RPV will so Inkasso-Probleme vermeiden, die Kosten möglichst tief halten.

Nach 5 bis 8 Tagen

Die Anfragen werden in Wiesbaden in den Computer eingegeben. Nach fünf bis acht Arbeitstagen erhält der Inter-essent eine Liste, woraus hervorgeht, bei welchen Reiseveranstaltern er seine

Wunschreise zu welchem Preis buchen kann. Dringende Anfragen werden in drei Arbeitstagen erledigt. Dafür wird ein Zuschlag von 10 Franken erhoben.

Kein Broker

RPV-Service versteht sich also nicht als Broker, der Buchungen vermittelt und mit einer Kommission verdient, sondern einzig als Dienstleistungsan-bieter. RPV wertet denn auch die Ange-bote nicht, der Konsument soll in keiner Weise beeinflusst werden. Wie RPV-Geschäftsführer Walter Knüsl sagt, können auch Reisebüros von der Dienstleistung profitieren, zum Beispiel zu Kalkulationszwecken. Mit wie vielen Anfragen man bei RPV rechnet, konnte Knüsl nicht sagen. Man wisse noch nicht, wie der Schweizer Markt auf das Angebot reagiere. Das entsprechende Bedürfnis habe sich in Deutschland je-doch mehr als nur bestätigt.

Sonderangebots-Touch

Ein Konsument bestätigte nach ent-sprechenden Erklärungen, dass er den Service im gegebenen Fall in Anspruch nehmen würde. Mitarbeiter von Reise-büros waren da bedeutend skeptischer. Angesprochen wurde der Touch von Sonderangeboten, die in nächster Zeit doch in kleinerer Anzahl erscheinen

4048 Franken weniger

Mit einem Beispiel legt RPV-Service dar, dass die Ersparnisse doch be-deutend sein können. Die Anfrage lautet auf zwei Erwachsene und ein sechsjähriges Kind im Doppelzim-mer mit Zusatzbett für das Hotel Palm Beach in Maspaloma auf Gran Canaria, Halbpension für 14 Tage, Abflug am 22. Dezember 1990. Die Liste enthält die Angebote von 17 Veranstaltern mit Abflügen vom 21., 22. und 23. Dezember ab Zürich, Bas-el, München oder Stuttgart. Der Unterschied zwischen dem teuersten Angebot von Kuoni mit Abflug ab Zürich und dem billigsten von Euro-jet ab Stuttgart beträgt 4048 Fran-ken... Auf der Liste sind die Tele-phonnummern von acht deutschen Veranstaltern verzeichnet. SJ

Fortsetzung Seite 5

INHALT	
Denk-Anschluss	3
Travac möchte mit einem neuen Reisebüroautomationssystem Denkan-sässe austauschen.	
Gleise-Anschluss	9
Intercity in England: nur so dahin-flitzende British Rail.	
Nord-Anschluss	11
Finnlands touristisches «Snow-how» im Winter.	

SOMMAIRE	
Principes directeurs	12
La Fédération suisse des agences de voyages a tenu ses assises annuelles. Au menu de cette assemblée, de nou-veaux principes directeurs pour les années à venir.	
Difficile performance	13
Malgré une progression de son chif-fre d'affaires, Air France doit faire face aux mêmes difficultés que l'en-semble des compagnies aériennes et enregistre un recul de ses perfor-mances économiques.	

PORTUGAL

Ein dreifaches
Azoren-Hoch
auf unsere neueste
Destination.

Cosmopolitan

Cosmopolitan Reisen AG
Stampfenbachstrasse 42
CH-8035 Zürich

01 362 74 00



ROUNDUP NOVEMBER

Not consulted?

Airlines affected by the forthcoming changes in Zurich Airport's terminal arrangements have complained that they were not consulted about them.

The plan is for Terminal A - at present used for European flights and US carriers - to be reserved for Swissair and its European partners. All other airlines will use Terminal B.

Several airlines, including British Airways and Lufthansa, say they are not happy about the plan and were not consulted before the decision was made.

A Swissair spokesman said that the airport management had held discussions or had informed the airlines and that in any case it was for the Airport Real Estate Company to negotiate with them.

The Airport Manager, **Hans-Peter Staffelbach**, stated that the airlines had not been included in the decision-making group but that they had been told about a year ago that changes in the terminal user concept were being studied. (15 November)

gers and Sfr. 4 million turnover. (15 November)

Sixth time round

The Berne Holiday Fair, at present the country's biggest tourism consumer event, will be held for the sixth time from 10 to 13 January.

It will occupy three halls totalling 12 000 square metres at the BEA Bern expo premises. More than 250 exhibitors from over 30 countries will be there, an increase of more than ten per cent.

Information about the celebrations marking Switzerland's 700th anniversary will be available from an official representative of the government delegate for the event. A special stand will feature holidays on Swiss farms and there will be a Swiss coach firms' show. (8 November)

New attraction

The new Zurich consumer fair, **Fespo '91**, which combines holiday, sport and leisure interests, expects 60 000 visitors during its five-day span from 24 to 28 January at the Züsli premises. The organisers say there will be a total of 485 exhibitors, 333 of them in the tourism sector which will occupy two halls. They also say all the major tour operators will be present, along with 26 airlines, 23 national tourist offices and 24 regions. (29 November)

Hotelplan's takeover

The old-established West Swiss travel firm of **Tourisme pour Tous TPT Inter SA** has been acquired by **Hotelplan** but will continue to be run as a separate entity.

TPT is based in Lausanne and has nine agencies. In the 1989/90 business year its turnover was more than Sfr. 40 million. The new manager in Lausanne is **Daniel Détraz**, who previously worked for **Hotelplan** in France. TPT founder **André Baud** is retiring from business for age reasons but will remain on the board, to which **Dr. Mario Bonorand** and **Walter Zürcher** also belong. **Hotelplan** now has 25 agencies in West Switzerland. (8 November)



Expansion planned

Gambia plans to double the number of beds for tourists from its present 5000 to 10 000 by 1995, said the African country's Tourism Minister, **Mr. Alkali James Gaye** at a press conference in Montreux. A first step was the opening at the end of August of the hotel complex **The Kairaba** under the management of **Steigenberger Consulting GmbH**. It has 116 luxury bungalows and a modern congress centre.

The Kairaba is already being offered by **Imholz-Jelmoli** in its new **Gambia/Senegal** catalogue. CTA is running direct charter flights from Zurich to Gambia from 7 December to 26 April next year and the Gambian authorities expect this will result in a big increase in visitors from Switzerland. (1 November)

Xanaplan sells...

Western Tours, which belongs to the **Travac** group and specialises in Canada and Mexico has bought the **Canada/Alaska** specialist **Reisedienst-Xanaplan, Werner Hess**, who founded the firm ten years ago, is emigrating to Canada next year.

Mr. Hess emphasised that he had not been obliged to sell, as his firm, which sells individual travel and whose customers include anglers, was doing well, with an annual turnover of Sfr. 2.5 million. He intends to set up as a tourism consultant in British Columbia and says he will probably also act for **Western Tours** there. (15 November)

... and so does Top Tours

Geneva, Israel and Tunisia specialist **Startour** has taken over a majority holding in **Top Tours** of Zurich, also specialising in Israel, from **Gad Mor**, who founded the firm after a period as **El Al** manager in Zurich.

A 25 per cent shareholding is being retained by the Jerusalem-based incoming firm of **Travex**.

A **Startour** spokesman said **Top Tours** had been in serious financial difficulties even before the Gulf crisis and the massive drop in Israel business as a result of developments in the region had accelerated its collapse.

Management of **Top Tours** has been taken over by former **Imholz** man **Hansjörg Osterwalder**, who joined **Startour** at the beginning of November. There will be no redundancies. (29 November)

... but Saga doesn't

Saga-Reisen board chairman **Beat Iseli** has scotched rumours that the company, which specialises in northern Europe, is being sold.

He explained that negotiations had been held with **Hotelplan** some time ago but these had been broken off as the latter's offer had not met his expectations. (15 November)

New GSA

Air Sea Land Representations of Küssnacht, Zurich, has been appointed **General Sales Agent** for Switzerland and Liechtenstein for the **Holland America Line** and its companies.

The **Holland American Line** operates four modern ships for cruises mainly in the Caribbean, South Pacific, Hawaii and Alaska. It also owns **Westour Inc.**, **Gray Line of Alaska**, **Gray Line of Seattle** and **Westmark Hotels**. (1 November)

Long-haul plans

TEA Basel AG is to take long-haul flights into its programme next year. **Sales Manager Ernst Preiswerk** told *«hotel + touristik revue»* there would definitely be a 14-day rotation to **Antigua** from the end of March, flown exclusively for **Universal Flugreisen, Vaduz**.

Mr. Preiswerk was unable to confirm other **TEA** plans but said a service to **Orlando** in Florida and another **Caribbean** rotation could not be excluded.

All the long-haul flights will be from **Basle**, using a **TEA France A-310** aircraft with 275 seats, 50 of them in the business class. The cockpit crew will be French, the cabin personnel French and Swiss and the catering Swiss. (1 November)



Lower prices

Jet Alsace will operate direct weekly charter flights to **Reunion/Mauritius** from **Basle-Mulhouse Airport** for **Vögele-Reisen** from 16 December. Departures will be on **Sundays** and the return flight on **Tuesdays**.

Vögele-Reisen boss **Bruno Tanner** says that because the flights are direct instead of via Paris the arrangements should be around **Sfr. 200** cheaper. The emphasis will be on **Reunion** but combinations with **Mauritius** will be possible. (1 November)

Moving headquarters

Aviator AG has moved its headquarters into central Zurich, to the premises of **Obutoren Reisen AG**. The move has been made in the interests of improving synergy possibilities and to simplify the organisational structure. The new address is: **Aviator AG, Pelikanplatz 15, 8022 Zurich, Tel. (01) 211 39 11.** (1 November)

John Miles

Mobile

Railtour's new line

Swiss rail travel specialist **Railtour Suisse** has announced a new product called **Mobile**, aimed at motorists. While being able to choose the departure date and length of holidays themselves, they can take advantage of a number of additional services.

Railtour's 96 page **Mobile** catalogue - valid for one year from next February - covers a wide range of holiday activities throughout Europe.

Drivers can decide their routes themselves, but are given a road map and information about such things as interesting sights, places to eat and where to fill up with unleaded petrol. Parking spaces at hotels are guaranteed. In the case of travel to cities, hotels located on the outskirts are used and customers get a pass for public transport.

In the **Mobile** programme's first year **Railtour** is budgeting for 7000 passen-

TOURISTIK-STELLENMARKT

Kaufmann-Reisen

Am Wipkingerplatz, 8037 Zürich

Für die Sommersaison 1991 suchen wir mehrere junge, aufgeweckte

Hostessen

zur Betreuung unserer Gäste auf der Insel **Ischia** (Golf von Neapel) oder in Spanien an der **Costa Brava**.

Der Einsatz dauert je nach Destination von März bis Oktober und erfordert von Ihnen Belastbarkeit, viel persönliches Engagement und selbständiges Arbeiten. Zudem sollten Sie sich in der jeweiligen Landessprache einwandfrei verständigen können und mindestens 21 Jahre alt sein.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an, Frau Kuster gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Telefon (01) 272 48 10

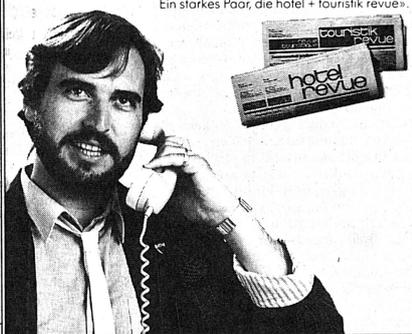
31008/217239

Reiseleiterin Reiseleiter

Abend- und Ganztageskurse in Zürich/Basel/Bern/Chur/St. Gallen
Verlangen Sie das Gratiskursprogramm!

Reiseleiter und Hostessenschule AG
Kreuzbühlstrasse 8
8008 Zürich
Tel. 01/261 66 35

vom Schweizerischen Reisebüro-Verband empfohlen



«... 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.»

H&R SoftLAN

Suchen Sie einen nicht alltäglichen Job, eine echte Herausforderung?

Beides können wir Ihnen bieten, denn wir suchen zur Verstärkung unseres Teams eine(n)

Mitarbeiter(in)

Sie sind für die Schulung und den Support der Anwender unserer **ASCOM-Hotel-und-Restaurant-Management-Systeme** verantwortlich. Die Beratung der Kunden und das Erstellen kundenspezifischer Konzepte, in Zusammenarbeit mit der Projektleitung, gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben.

Sie haben Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie, mit Vorteil eine Hotelfachschule absolviert, beherrschen Deutsch und Französisch in Wort und Schrift und stehen mit der EDV auf DU und WD. Weiter sind Sie flexibel und belastbar, zwischen 23 und 30 Jahre jung und bereit, sich im Bereich EDV weiterzubilden.

Wollen Sie mehr über diesen nicht alltäglichen Job wissen? Dann nehmen Sie mit unserem Herrn F. Rittmeyer Kontakt auf. Er freut sich, Sie kennenzulernen.

H & R SoftLAN AG
Grundstrasse 20, 6343 Rotkreuz
Telefon (042) 64 43 64

30922/279781

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Per 1. Januar oder nach Vereinbarung suchen wir

Reisebüromitarbeiter(in)

zur selbständigen Führung unserer Filiale. Als Filialeiter(in) erwarten wir von Ihnen:

- abgeschlossene kaufm. oder Reisebürolehre
- Initiative und Selbständigkeit
- Erfahrung im Tourismus

Wir bieten:

- junges, motiviertes Team
- neues, modernes Büro in grösserem Ort der Region St. Gallen
- aktive Unterstützung und Einarbeitung

Die Stelle erfordert aktives Mitdenken und selbständiges Handeln.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wagen Sie's und bewerben Sie sich. Wir freuen uns auf Ihren Brief!

Erste Kontaktaufnahme bitte unter Chiffre US 1735 ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8610 Uster

0 31027/199176

H&R SoftLAN

sucht

Mitarbeiter

für die Betreuung der Anwender unserer Informations- und Reservationssysteme **FERIS** und **KURTAX**

Sie haben Erfahrung in den Bereichen Verkehrsbüro und EDV (vielleicht haben Sie bereits auf unseren Systemen gearbeitet), sind kaufm. ausgebildet, sprechen Deutsch und Französisch, sind flexibel und belastbar und bereit, sich im Bereich EDV weiterzubilden.

Interessiert? Dann nehmen Sie doch mit Herrn F. Rittmeyer Kontakt auf.

H & R SoftLAN AG
Grundstrasse 20, 6343 Rotkreuz
Telefon (042) 64 43 64

30924/279781

Dähler Reisen

Wir suchen per 1. Dezember 1990 oder nach Vereinbarung

eine(n) Reiseberater(in)

- Sie haben eine Reisebüroausbildung
- Sie beherrschen Pars/FQT/Traviswiss, sind flexibel, kreativ und zuverlässig
- Privat- und Geschäftsfreisende sind unsere Kunden

Wir bieten Ihnen:

- modernes, zentral gelegenes latein. Reisebüro
- leistungsgerechtes Salär, gute Sozialleistungen
- kontinuierliche Weiterbildung
- Reisevergünstigungen

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Reisebüro Dähler AG
Christoffelgasse 5
3011 Bern
(031) 22 40 33
Frau U. Mühlemann

Reisebüro Dähler AG
Poststrasse 10
3400 Burgdorf
(034) 22 26 17
Frau U. Born

30360/276561

STELLENGESUCHE

Ich, vifer

Reiseprofi

(30, m), breche nach kreativer Pause zu neuen Ufern auf!

Biete nebst üblicher Reisebüro-Erfahrung/Ausbildung vielfältige Fernost-Kontakte aus früherer PM-Tätigkeit an.

Welche(r) TO, Airline, Hotelkette möchte als Erste(r) von diesen Kenntnissen profitieren.

Angebote bitte unter Chiffre 31035 an hotel und touristik revue, 3001 Bern.

NB: Natürlich bin ich jung, dynamisch und belastbar. Aber Hand aufs Herz - hätten Sie etwas anderes erwartet?

31035/305723

Durch nichts zu erwecken

Ägypten-Aktionen verschiedener Art

Dem lahrenden Interesse an Ägypten tritt Imholz mit einem Rundschreiben an Agenten und Presse entgegen. Unter anderem werden die Mövenpark Hotels noch bis Mitte Dezember zu Spezialpreisen angeboten. Und auf Abflügen mit Egypt Air wird «bis auf weiteres» auf einen Treibstoffzuschlag verzichtet.

ROLF BÜHLER

Aus einer Anzahl eingefangener Stimmen von Wiederverkäufern geben wir nachstehend einige besonders pointierte wieder. Sie haben diesen gemeinsamen Nenner: Wer Angst hat, dem ist Ägypten zum jetzigen Zeitpunkt auch mit Preisreduktionen nicht schmackhaft zu machen. Und viele haben Angst! Erstaunlich auch, dass bei unserer Umfrage mehrmals der geringere Verdienst bei solchen Übungen zur Sprache kam. Die Kommissionierung bleibt wohl unverändert. Aber der geschrumpfte Bruttobetrag bringt dem Agenten unter dem Strich halt doch (etwas) weniger.

Reisebüro Danzas, Bahnhofplatz, Zürich

Christian Strässler: «... Nur über den Preis verkaufte Reisen lohnen sich letzten Endes nicht. Wenn es schiefgeht, in diesem Falle der Krieg doch ausbricht, wird es heissen, Sie händ öis über de Priis verwütscht! Auf einer solchen Reise muss dann nur eine Ungereimtheit passieren, und schon haben wir die Bescherung. Sie händ öis ja det ane geschickt. Wo wir doch anderswo für unseren Frieden gerne ein paar hundert Franken mehr gezahlt hätten! Natürlich kommt bei unschlüssiger Kundschaft Ägypten noch immer auf den Tisch.

Sehen Sie, wenn ich für eine blaue Krawatte in den Laden gehe und mir die Verkäuferin partout eine grüne aufschwätzen will, werde ich argwöhnisch. Dann muss ich ihr sagen, entweder bringen Sie mir jetzt die blaue, oder Sie

verlieren mich als Kunden. Überschnorre gilt nööd!»

Reisebüro Wiederkehr AG, Adliswil

Bernhard Wiederkehr: «... Gegen Angst ist kein Kraut gewachsen. Auch ein günstigerer Preis wird dann nicht überzeugen können. Wenn sich jemand nicht auf seine Ferien freuen kann, kann auch ein Schleuderpreis seine Motivation nicht erhöhen. Deshalb glaube ich nicht, dass solche Aktionen von grossem Nutzen sind. Ganz abgesehen davon, dass ein unterbleibender Zuschlag, der nicht im Prospekt erscheint, keine Reduktion ist. Hingegen gibt es gelegentlich auch Kundschaft, die mich arglos gegenfragt: 'Was meined Sie; chammer gah?' Dieser antwortete ich: 'Selbstverständlich chammer gaa; ich rate es Ihnen sogar an. Denn so wenig Gedränge und Herzlichkeit werden Sie so rasch nicht wiederfinden!'

Holiday Maker Reisen AG, Zürich

Jack Bachofen: «... Dieses Bemühen, den Kunden jetzt für Ägypten über den Preis zu gewinnen, mag gut gemeint sein, aber bringen wird es wenig. Von unseren VAE-Programmen her wissen wir dies sehr wohl. Krisengebiete - präziser: mögliche Krisengebiete - mit Rabatten verkaufen zu wollen, ist nutzlos. Ganz abgesehen davon, dass unsere eher in oberen Preisklassen angesiedelte Kundschaft auf das Preisargument kaum ansprechbar ist. Abu Dhabi würde selbst für die Hälfte des Normalpreises nicht mehr gebucht. Für Abu Dhabi mache ich schon gar keine Reklame mehr. Ich würde es nicht einmal dann tun, wenn ich im Stile von 'Chomm, jetzt gheied mer no echli Schutz use!' einen nicht deklarierten Gewinn, verspicken' müsste. Immerhin gibt's noch ein paar vereinzelt nüchterne Denker. Die sagen sich, wenn Swissair und KLM noch immer nach Abu Dhabi fliegen, kann es so schlimm nicht sein. □



Spezialservice in Ägypten: Eigentlich wäre es jetzt dort wunderbar, aber niemand geht hin. Realistisch oder ängstlich?

«Lebensgefährliches» Leben

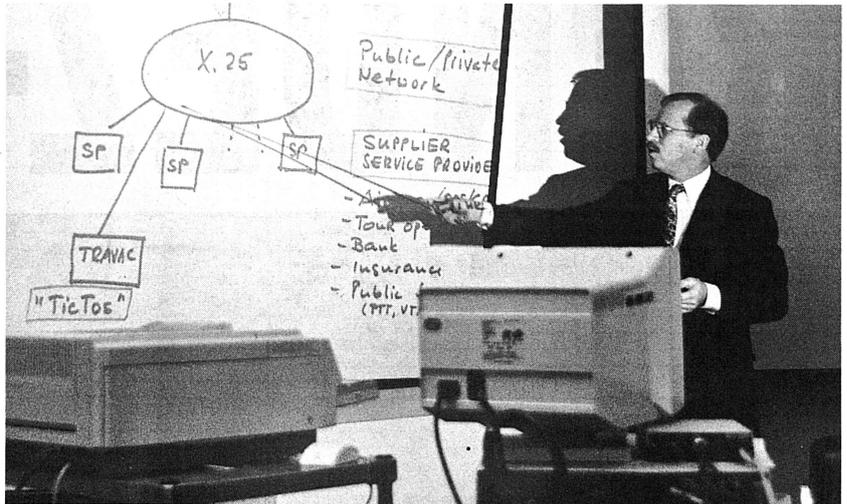
Die Schweizer halten sich also zurück. Verkehrsbüro (Zusatzfonds: 30 000 USA-Dollar) und Ägypten-Operators lancieren Pressesseiten und -reisen. Der Zustand von Normalität im Land wird zelebriert: Business as usual, nicht mehr Nervosität, nicht mehr Polizei. Und weniger Touristen verheisst bekanntlich besseren Service und halbleere Grabkammern. Falls Saddam seine «Dicke Berta» doch aktivieren sollte, würde garantiert jeder Tourist heimgefliegen; subito. Im Falle von bombardierten Flughäfen - das schlimmste Szenario - notfalls via Israel oder per Schiff.

Ich meine, solche PR-Übungen bringen dem Ferienland nicht viel. Denn die Angst des Touristen gilt dem Kriegsgebrauch und was dann mit ihm passiert - oder eben nicht passiert. Die Schilderung von Friedensidyllen betrifft das Hier und Heute. Niemand sagt, was morgen ist. Genau dies möchte der Ägypten-Interessent für die Entscheidungsfindung aber wissen. In diesem Dilemma zog Israel die Konsequenzen und hat seine Landeswerbung gänzlich eingestellt. Verstandensorientierte Wahrscheinlichkeitsrechnungen taugen kaum als Verkaufsargument: Ewa jene, dass Ägypten ganz einfach «zu weit ab vom Schuss liegt», eine ägyptische Front un-

wahrscheinlich ist. Solidarisierung mit den Amerikanern hin oder her.

Doch so ist es halt: Der Tourismus ist ein fragiles Pflänzchen. Es welkt schon vor dem Weiterleuchten. Kommt des Schweizer ausprägtes Sicherheitsbedürfnis dazu. Fast schon so etwas wie ein Ausdruck von Lebensangst! Es spiegelt sich nicht zuletzt in unserer Einstellung gegenüber Versicherungen. Und ob wir uns versichern! Seit Jahren geben die Schweizer pro Kopf der Bevölkerung weltweit am meisten für Privatversicherungen aus. In der Sigma-Statistik von 1988 liegen wir mit 2324 Dollar pro Jahr und Kopf noch vor den Japanern und Amerikanern. Wechselkursbedingt lag 1987 unsere Versicherungssumme sogar bei 2734 Dollar. (Die Deutschen scheiden sich mit 1296 Dollar, der EG-Durchschnitt liegt bei 821 Dollar.)

Es passt deshalb ins Bild, dass Ägypten in der Schweiz «oversichert.» Eigentlich kann man sich hierzulande nur gegen irige Meinungen noch nicht versichern lassen. Gegen jene zum Beispiel, dass mit (noch mehr) Versicherungen unser Leben sicherer werde. Wo doch etwas mehr Gelassenheit gefragt wäre. Ein bisschen von jener Einsicht nämlich, dass Leben immer «lebensgefährlich» ist. Am Nil/so gut wie hier - zum Beispiel am Stadlerberg vor Kloten. Rolf Bühler



Travac-Datentechniker Ivo Vögeli zeigt die drei Ebenen auf, auf denen der Reisemarkt aus Travac-Sicht kommuniziert: Ganz unten Anbieter wie Airlines, Veranstalter, Banken, und eben Travac, in der Mitte das Leitungsnetz X.25 und oben über SwissTas die Wiederverkäufer und Agenten. Bild Künzle

Travacswiss statt Traviswiss

SwissTas: Das neue Wunderding in Sachen Automation

Rund um den Geschäftsfall Individualreise tut sich in der Schweiz die Reservationselektronik noch schwer. Die Travac-Gruppe, die für ihre Art von Geschäft mit dem Traviswiss-System von Swissair (noch) wenig anzufangen

weiss, hat deshalb für sich das SwissTas im Auge: Swiss Travel Agent System. Die Travac sieht darin eine Alternative und/oder Ergänzung zur Traviswiss-Reisebüro-Automation. Vorige Woche wurde das Produkt vorgestellt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Im Fernen Osten und in Australien unter anderem Namen anscheinend bereits recht verbreitet, soll das Reisebüro-Automationssystem Swiss Travel Agent System, SwissTas, nun auch in der Schweiz Einzug halten - in Konkurrenz oder eben als Ergänzung zum Swissair-System Traviswiss, dessen Geburt ja nun schon eine ganze Weile dauert. In Elektronik-Zeitheiten gemessen jedenfalls. In die Schweiz gebracht wurde SwissTas von der Travac-Gruppe, deren Datentechnikspezialist Ivo Vögeli den SwissTas-Erdenker und Australienschweizer Hannes Bachmann aus alten Zeiten kennt.

In Symbiose

SwissTas ist kein Megareservations-system, sondern ein System für die Geschäftsbeziehung zwischen Veranstalter und Wiederverkäufer. Es funktioniert zusammen mit einem der grossen Reservationssysteme. Während der Demonstration vorige Woche in Zürich war es provisorisch mit Sabre verbunden. «Das funktioniert jedenfalls», meinte Travac-Chef Urs Frey vieldeutig zu dieser Kombination.

Nicht entweder-oder

Wichtig zu wissen: SwissTas soll als Alternative und/oder als Ergänzung zu Traviswiss allen Wiederverkäufern von Travac angeboten werden und sei dem individuellen Reisemarkt der 90er Jahre besser angepasst als das heutige Tra-

wiss-System, dessen Konzeption auf die Mitte der achtziger Jahre zurückgehe, wie die Travac-Führung meinte.

Dass Travac mit Traviswiss nie sehr weit vorankam, sei inzwischen schon Historie, befand Frey, der sieht, dass die SBB, Interhome, die Swissair und teilweise Kuoni Traviswiss bereits nutzen, er aber mit dem Traviswiss-Ablauf («Topas» den für Travac üblichen Geschäftsfall Individualreise nicht administrieren könne. Deshalb sucht Frey sein Produkt nun über SwissTas im Datenverband mit einer Vielzahl von Reisebüros abzuwickeln. Dieses Veranaltersystem für Reisebüroakästen wird sich vor allem durch eine Dezentralität auszeichnen: lokales Verwalten von Kundendossiers. Ivo Vögeli nennt das «Downsizing» im EDV-Jargon, es bedeutet weg von grossen Computersystemen, hinein in lokale Netze. Ausserdem sei die jetzige EDV-Lösung von Travac nun rund zehnjährig und müsse deshalb ohnehin langsam abgelöst werden.

Bewegung in die Szene

Im Zusammenhang mit Traviswiss lautet die Beurteilung der Travac-Lösung durch Travac selbst: seit zwei Jahren kein echter Fortschritt mehr, schlechte Benutzung des Distributionskanals, teure und zeitintensive Entwicklung. Das neue Travac-Konzept als Alternative legt demgegenüber Wert auf die Beziehung Kunde - Dienstleister (Netzwerk), auf Unix als neues und nun auf andere Systeme übertragbares Betriebssystem und auf Standardprodukte,

was die Büroautomation betrifft. Ziel sind offene Systeme mit klaren Schnittstellen zur Aussenwelt.

Den ganzen Tag

SwissTas wurde derart konzipiert, dass der Benutzer/Wiederverkäufer den ganzen Arbeitstag im System bleibt und dort beispielsweise auch seine Agenda, sein Tagebuch führt. Ausserdem sind Briefversand und andere Marketingfunktionen, Statistiken, Finanzen und ähnliches abrufbar. Das System ist offen, so dass Schnittstellen zu Reservationssystemen von Fluggesellschaften, Hotelketten, Autovermietern und Veranaltersystemen möglich werden: Daraus lässt sich dann ein Reisepaket zusammenstellen. Andererseits bleiben Kundendossiers und alle sie betreffenden Informationen im Hause, so dass bei externen Pannen oder Ausfällen anderer das eigene System weiterfunktioniert.

Für Reisebüros mit bereits installierten eigenen Anlagen kann theoretisch jeder Personalcomputer, auch mehrere gleichzeitig, mit SwissTas ausgerüstet werden, wenn er auf der Grundlage des Industriestandards MS-DOS läuft. Hardware muss also nicht unbedingt beschaffen werden. □

Koexistenzszenario

Freundlicher Schubs für Swissair?

Mit dem vorliegenden Alternativangebot in Sachen Veranstalter/Reisebüro/Automation dürfte sicher auch ein Denkanstoss in Richtung Swissair erfolgt sein, die ja das Traviswiss-System entwickelt und betreibt. Doch ist dieses im Gegensatz zu SwissTas momentan nicht offen.

Die Travac sieht nun drei mögliche Szenarien kommen: Entweder die Travac-Gruppe geht ihren eigenen Datentechnikweg, das «Toti» wird als Übergangslösung benutzt und SwissTas wird an alle Agenten, die es wünschen, verteilt - mit oder ohne Traviswiss. Wobei ein Anschluss von SwissTas an Travacs TicTas oder an Sabre oder an ein anderes grosses Reservationssystem erfolgt. Kommuniziert wird über die PTT.

Oder die Swissair öffnet Traviswiss, und SwissTas wird als Agentenplattform auf der Traviswiss-Anlage benutzt, mit Koexistenz mit PC-Travel und einem Interface nicht zu Sabre,

sondern zu Swissair/Galileo. Zu diesem Szenario 2 bemerkt Urs Frey, dass die Kombination SwissTas/Sabre funktioniert, mit Traviswiss jedoch noch nicht gehe, die Option dennoch offenstehe.

Szenario 3 sieht SwissTas als das Reisebürossystem der Schweiz, das PC-Travel und TO-Link ersetzt. Die Swissair liefert, installiert und unterstützt mit Hardware, wobei der Agent eigene Hardware einsetzen kann. Das Netzwerk der Swissair wird benutzt. Ein Interface zu Swissair/Galileo würde geschaffen, aber das System müsste auch offen sein für Sabre, Amadeus und andere grosse Reservationssysteme, wobei sich ja ohnehin die meisten Agenten nur für ein einziges grosses System entscheiden.

Kommentar Vögeli: Travacwunschszenario ist Nummer drei. Kommentar Frey: Das wahrscheinlichste Szenario ist Nummer zwei. APK

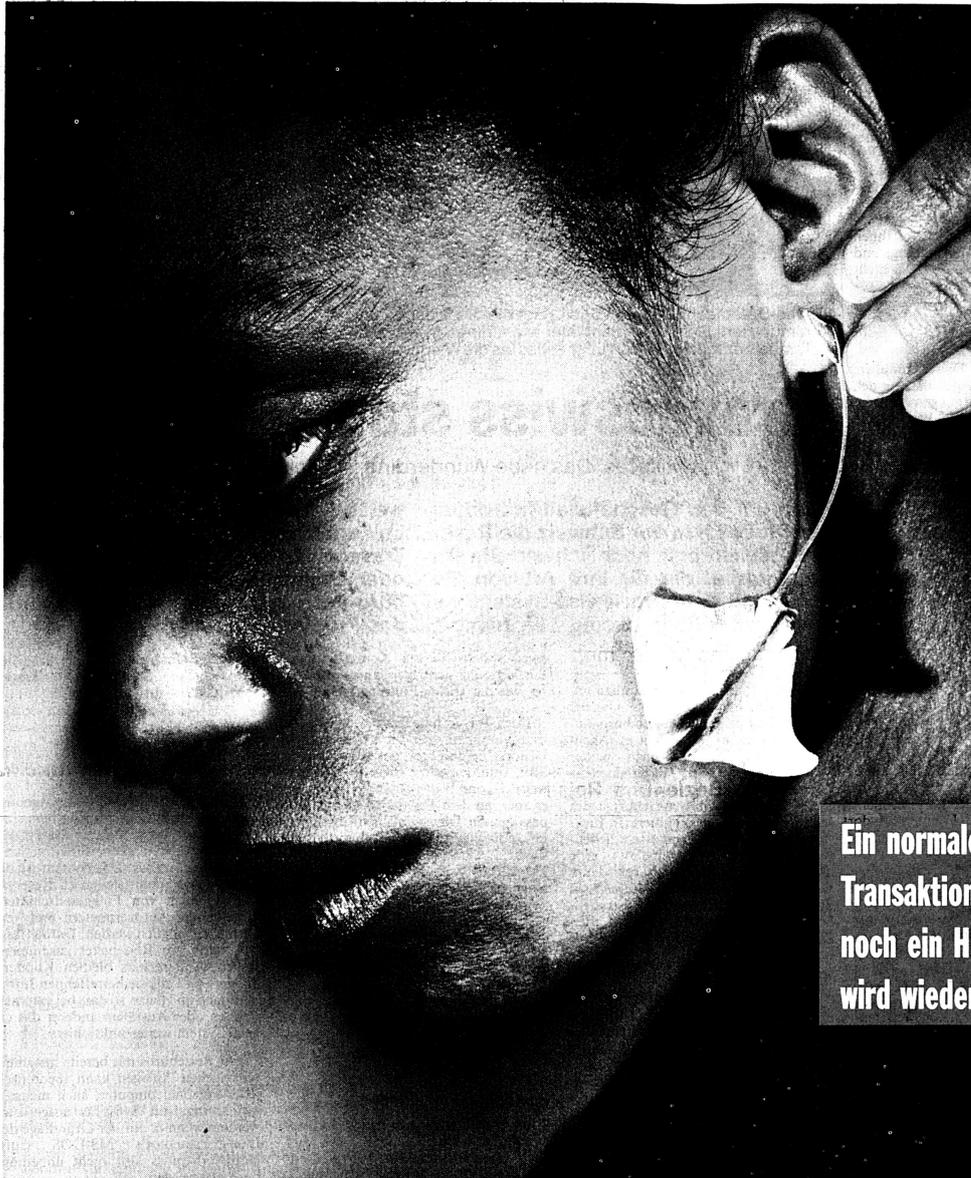
Veraltet?



besitzt zwei neue, flüsterleise Boeing 737-300. TEA die Schweizer Ferienfluggesellschaft mit der europäischen Dimension ist modern!

RENDEZ-VOUS

MIT PATRICIA



«Wie bitte, was wollen die? ... Wie viele ... ? ... Aber nicht im Ernst... Und das so kurzfristig... Mince!... Alles der Reihe nach, bitte.» Patricia nahm ihre Ohrringe ab, während die Reisebüro-Angestellte am Telefon ausführlich das Problem schilderte ... «Ja, ich habe begriffen ... Das ist zu lösen... Nur, wenn Sie mit dem Programm noch nicht genügend vertraut sind, ist

Ein normaler Tag am Help Desk. 50 000 Transaktionen, 67 Anrufe. Kurz vor 19 Uhr noch ein Hilferuf. Pat's Freund wird wieder einmal warten müssen.

es einfacher, wenn ich es von hier aus erledige.» Pat's Gedanken schweiften zu

Roger, der im «Gitano» auf sie wartete und sicher schon nervös mit den Fingern den Takt zur Musik trommelte. Er wird sich noch einige Zeit gedulden müssen. Zehn Finger mehr hätte Pat jetzt gut gebrauchen können... Sie verwünschte denjenigen, der die Verkaufskonferenz in letzter Minute von Florida nach Singapur verlegt hatte... Alle Arrangements mussten heute noch umgebucht werden... 192 Flüge von 17 verschiedenen Ländern... Unzählige Sonderwünsche... 19.30 Uhr, armer Roger... Zum Glück kannte sie das schnellste Reservationssystem in- und auswendig... Nach einer knappen Stunde hatte sie die Flüge bei 40 Airlines in 4 Kontinenten gebucht und bei 9 verschiedenen Hotels Zimmer bestätigt... Eine letzte Aufgabe... Rollstühle für Teilnehmer aus Palermo... Geschafft!... Das System bestätigte alle Buchungen korrekt... Pat zog ihre Ohrringe wieder an... Eine halbe Stunde später traf sie Roger im «Gitano»... «Wo bist du denn gewesen?»... «Fast um die halbe Welt... und jetzt habe ich Lust auf einen Singapore Sling», antwortete sie lächelnd.



GALILEO

traviswiss – Ihr Link zum weltweiten Galileo-System



SRV-Ombudsmann

Walter Schüpp, seit einem Jahr Ombudsmann des Reisebüro-Verbands: «Ich geniesse erfreulicherweise einen Bekanntheitsgrad, der mich erstaunt.» Von den 223 Fällen, in denen Schüpp intervenierte, wurden 48,5 Prozent für die Kunden befriedigend gelöst, in 37 Prozent der Fälle gab es keine Lösung, und in 14,5 Prozent gelang es nicht, den Kunden zu befriedigen. Schüpp bietet sich ausserdem an, den Veranstaltern ihre Kundendienstabteilungen zu beraten. Oft werde, so liess sich Schüpp ungern vernehmen, die Schuld auf die Veranstalter abgeschoben, obschon sie bei der falschen Beratung des Wiederverkäufers lag.



Der Vorstand des Reisebüro-Verbands in Fribourg: (v. l. n. r.) J. C. Fert, Fert & Cie., Genf; Peter Koch, Geschäftsführer; Peter Eberschweiler, American Express International, Zürich, Präsident; Kurt Heiniger, Reisebüro Kuoni AG, Zürich, Vizepräsident; Urs Bauer, Wm. Müller & Co. AG, Basel.

Bilder/Montage Künzle/Bund

Wo krieg ich's billiger?

Fortsetzung von Seite 1

würden. Zudem sei eine solche Entwicklung ungesund, man wolle ja den Kunden wieder zu mehr Qualität erziehen. Natürlich ist klar, dass der immer preisbewusstere Kunde, hauptsächlich der Nörgeler, einen unabhängigen Preisvergleich begrüsst. Klar ist aber auch, dass dadurch das Vertrauen, das gerade zwischen Kunden und Reisebüro von grosser Wichtigkeit ist, geschwächt, ja unterhöhlt wird. Einmal vertritt gerade ein kleineres Reisebüro nicht alle Tour Operators, von ausländischen gar nicht zu sprechen. Und zudem kann auch der beste Reiseverkäufer beim besten Willen nicht alle Angebote mit Preiszeilehen kennen.

Link zu R+B

Einen Hinweis jedoch dürfte sich das Reisebüro merken: Wenn ein Kunde bereit ist, für einen Preisvergleich eine Gebühr zu bezahlen, dürfte es auch leichter fallen, ihm eine Reservations- und Beratungsgebühr in Rechnung zu

stellen. Zudem dürfte es ja nur eine Frage der Zeit sein, bis solche Preisvergleiche via die Reservationssysteme möglich sind.

Einmal mehr bestätigt sich jedoch, dass das Geschäft mit Reisen seltsame Blüten treibt. Ferien und Reisen sind die beliebtesten Beschäftigungen wohl aller. Warum aber will man denn gerade dabei sowenig Geld wie nur möglich ausgeben? Dass in Deutschland nicht nur Reisen, sondern auch die meisten anderen Konsumgüter günstiger zu haben sind, liegt an der unterschiedlichen Wirtschaftslage. Die Löhne sind dort auch bedeutend tiefer als in der Schweiz. Ein Preisvergleich hinkt also bereits aus diesem Grund.

Wo es hapert

Auf jeden Fall ist sicher, dass zahlreiche Leistungen, mit denen sich viele Tour Operators profilieren, zum Beispiel die Betreuung durch die Reiseleitung, Qualität des Fluggerätes, bequeme Abflugzeiten und so weiter, die gerade anspruchsvollen, guten Kunden wichtig sein dürften, vom Preisvergleich nicht erfasst werden können.

Lehrbuchfall der Konkurrenz

Generalversammlung des Schweizer Reisebüro-Verbands in Fribourg

In Fribourg fand vergangene Woche die 63. ordentliche Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüro-Verbands statt. Themen: Automation, Ausbildung, Beziehung Reiseveranstalter/

-vermittler, EG 92, Informationspolitik, Ombudsmann, Gebühren, Leitbild. Die Reisebürobranche sei, so hiess es in Fribourg, sozusagen der Lehrbuchfall der freien Konkurrenz.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Peter Eberschweiler, Präsident des Schweizer Reisebüro-Verbands, legte in seiner Ansprache nochmals die wichtigsten Themen des abgelaufenen Jahres offen. Damit wurde gleichzeitig auf die kommenden Jahre verwiesen.

Automation: Eberschweiler wies auf den Umstand hin, dass das Produkt Travisswiss vom SRV nicht gehört, dass er nur der Initiator dieses Reisebüro-Automationssystems gewesen sei. Auch bleibe es dabei, dass die Swissair alles Interesse daran haben müsse, Abnehmer für die Terminals zu finden. Woraus soll man denn lernen, wenn man keine Fehler mache - die Reisebüros sollten sich dessen bewusst sein, bevor sie lauthals wegen Travisswiss reklamieren.

Bahnen: Faszinierend gut zurecht mit Travisswiss komme die SBB. Fluggesellschaften - seht euch vor! Wenn die SBB den Vertriebsweg Reisebüro als interessant erachtet, sollten auch die Reisebüros ihre Mitarbeiter überzeugen, dass ein Bahnbillet nicht nur ein notwendiges Übel sei.

Hotellerie: Mit dem Schweizer Hotelier-Verein ist eine Vereinbarung getroffen worden, die schon lange überfällig war - die Probleme seien deshalb noch lange nicht aus dem Weg geräumt und werden es wohl auch nie vollständig sein: So viele Partner, zu viele verschiedene Interessen.

Schulung oder Werbung

Seereisen: Eberschweiler fände es sehr schön, wenn die neuen Fachagenturen für Seereisen es schaffen würden, dem Durchschnittsschweizer die Scheu

vor der Seefahrt zu nehmen. Ist es Sache der Ausbildung oder der Werbung?

Ausbildung: Mit Recht sei die Branche stolz auf das Erreichte. Dass gut geschultes Personal A und O jedes Reisebüros sei, müsse wohl inzwischen den meisten SRV-Mitgliedern klar sein. Wenn wir für das Suchen von Personal mehr Geld ausgeben als für die Miete des Ladenlokals, dann stimmt etwas nicht mehr. Bevor wir uns in die Haare geraten um des Personals willen, schulen wir es lieber gemeinsam. Genau das ist geschehen mit der Gründung der Reisefachschule in Aarau. Ein grossartiges Instrument für Ein- und Umsteiger, für Abgänger und Fortgeschrittene.

EG 92: Noch vor einem Jahr glaubten hier viele, dass uns das alles in der Schweiz nicht passieren kann. Eurokraten sind Theoretiker, nicht einmal Politiker. Wir müssen uns auf eine Art Touristenrecht vorbereiten, und die Iata-Resolution 814 akzeptieren. Unser Ziel muss sein, soviel Mitbestimmungsrecht zu erhalten wie nur irgendwie möglich. Es hat keinen Sinn, wenn man von uns heute verlangt, dass wir endlich die Lizenzierung einführen, oder einen Garantiefonds aufstellen, wenn es gar nicht dem entspricht, was man von uns in Zukunft erwartet.

Die Schweiz wird nicht darum herum kommen, die EG-Richtlinien einzuführen, auch wenn diese heute noch zum Teil im Widerspruch zum geltenden Schweizer Recht stehen. Unser Obliegenrecht wird revidiert werden müssen. Wie lange so etwas in unserem Land dauert... was uns Zeit gibt, uns darauf vorzubereiten. Für die Initiative Neukomm wäre es ohnehin das Beste, sie würde vergessen, denn sie ist durch die europäische Politik ohnehin überholt. Wir sind notgedrungen kooperationsbereit. Gut beraten wäre der Verband, wenn er sich auf eine europäische Zukunft vorbereitet, wobei die Reisebüros hier im gleichen Boot mit der Swissair sitzen.

Informationspolitik des Verbands: «Lieber liefere statt lafere». Erste Pressekonzferenzen mit überraschend grossem Echo.

Ombudsmann: Die wohl populärste Aktion des SRV. Kein Entscheid hat dem SRV so viel Goodwill gebracht wie die Ombudsdeide.

R + B: Man kann den Reisebüros nicht befehlen, wie, wann oder ob sie

Verbandsfinanzen

Budget 1990/91: Total Einnahmen 752.600 Franken, davon Mitgliederbeiträge 653.000 Franken. Hauptausgabe: Sekretariat 397.000 Franken. Vermögen: 119.000 Franken. In diesem Budget ist eine Erhöhung der Jahresbeiträge der Aktivmitglieder um 5 Prozent vorgesehen.

diese Gebühren anwenden, aber wir könnten es ihnen in ihrem eigenen Interesse wärmstens empfehlen.

Tarifwirrwarr: Wenn das Reisebüro innovativ ist und professionell arbeitet, ist und bleibt das Reisebüro für Leistungsträger wie die Airlines der billigste und günstigste Vertriebsweg. Je grösser der Tarifwirrwarr, desto nützlicher das Reisebüro, als einzig verbleibender objektiver Partner des Kunden. Die Forderung nach Kommissionserhöhung ist deshalb fundiert und berechtigt.

Leitbild-Vorstellung

Kurt Heiniger, Kuoni, stellte das neue Leitbild des Verbands vor. Es soll die Grundlagen und Politik des SRV modernisieren, sich mit dem Markt bewegen und die Effizienz des SRV steigern. Formuliert werden Leistungs-, Führungs- und soziale Ziele, zum Beispiel dass die Interessen aller Mitglieder gleichwertig vertreten werden. Wenn dieses Leitbild 1991 angenommen würde, müssten auch die SRV-Statuten angepasst werden.

Fast den Vogel abgeschossen



Das gute alte Vogel-Logo des Reisebüro-Verbands hätte fast einige Federn lassen müssen. Ein Antrag auf Logo-Änderung ging an der Generalversammlung bachab. Schade: Es hätte ja nicht gleich eine Totalrevision sein müssen. Aber eine sanfte Renovation des stark nach siebziger Jahre aussehenden SRV-Vogels in Richtung neunziger Jahre hätte kaum geschadet.

APK

Nicht nur Algarve

Portugal mit neuem Marketing-Konzept

Vor Jahresfrist ist Carlos Carvalho Costa als neuer Direktor des Portugiesischen Verkehrsbüros in die Schweiz gekommen. Ab dem kommenden Jahr wirbt er mit einem neuen Marketing-Konzept für sein Land. Über Details will er im Februar berichten.

«Portugal profitiert in der Schweiz von einem guten Image» freut sich Carlos Carvalho Costa, Direktor des portugiesischen Verkehrsbüros in der Schweiz. Natürlich bezieht er dieses mit ein in sein neues Marketing-Konzept und will es beibehalten. Er weiss aber auch, dass Portugal-Arrangements in der Schweiz teurer sind als vergleichbare Angebote in andern Ländern. Dies sei so, weil sich zurzeit 60 bis 80 Prozent der Nachfrage aus der Schweiz auf Erstklass- und Luxushotels bezögen. Da die Schweiz aber durchaus auch Portugal-Interessenten

hat, die einfachere Unterkunft vorziehen, soll der Öffnung in dieser Richtung mehr Beachtung geschenkt werden.

Fertige Angebote

Für viele heisst Portugal nach wie vor nur Algarve. Das Land am südwestlichen Ende Europas hat aber weit mehr zu bieten. Gerade im stets zunehmenden Trend der Individualreisen dürften andere Regionen wie die Costa Verde, die Costa de Prata oder das geschichtsträchtige Landesinnere an Bedeutung gewinnen. Diese Gegenden will Carlos Carvalho Costa in der Schweiz besser bekannt machen. Für kleinere TOs und unabhängige Reisebüros sollen pflanzenfertige Angebote in Prospektform erscheinen. Interessierte Reisebüros können dann direkt mit den Leistungsträgern oder aber mit einem Incoming-Agenten in Portugal verhandeln.

Die Pousadas in Portugal, Hotels in Schlössern und Klöstern, sind während der Reisezeit meistens ausgebucht. Als ebenso originelle aber meistens günstigere Übernachtungsmöglichkeiten setzt der Portugal-Vertreter auf die Herrschafts- und Farmhäuser (Casas Antigas). Alte Gutstüze werden mit Staatshilfe renoviert, mit Gästezimmern ausgestattet und sind auch durch eine Zentrale reservierbar.

Schliesslich will man in Portugal vermehrt Gäste mit speziellen Interessen anlocken. Eine entsprechende Broschüre wird unter dem Namen «Die Schutzkammern Portugals» erscheinen. Als Beispiel für solche Special-Interest-Reisen erwähnt Carvalho Costa Musikfestivals oder Belle-Epoque-Hotels. SJ

Kongress auf den Fersen

Vom 9. bis 13. Januar geht in Lissabon die portugiesische Tourismus-Messe Bolsa de Turismo de Lisboa BTL über die Bühne. In diesem Zusammenhang findet am 8. und 9. Januar ein Seminar statt, das sich mit den Trends internationaler Kongresse, Incentive-Reisen und Ausstellungen befasst. Auch will man erfahren, wie Portugal aber auch andere südeuropäische Länder in diesem Markt Fuss fassen können.

SORRY, ABER
 "ALL INCLUSIVE"
 IN DER
 KARIBIK HEISST
 WIRKLICH
 "ALLES INBEGRIFFEN".



EINE WELT FÜR SICH.

MÖCHTEN SIE MEHR KUNDEN? SIE HABEN MEHR ALS 30.000 MÖGLICHKEITEN!

Keine Verkaufsförderung ist besser als der direkte Kontakt. Und das ist das was Ihnen die FITUR bietet. Direkter Kontakt zu mehr als 30.000 Besuchern, die ebenfalls zur FITUR kommen werden.

Investieren Sie in die FITUR'91 und nutzen Sie die sich Ihnen dadurch bietenden Vorteile!

140 Länder, 3.000 Aussteller, 240 Stunden für Ausstellung, Kontakte und gemeinsame Aktivitäten garantieren Ihnen Erfolg.

Ihre Vorausbuchungsvorteile:

- * Spezielle Preise für Übernachtung, Flug und Bahnfahrt.
- * 50% ermässigte Eintrittsgebühren.
- * Frei: Ausstellerkatalog, täglicher Transfer vom Hotel zur Fitur und zurück, Krankenversicherung.

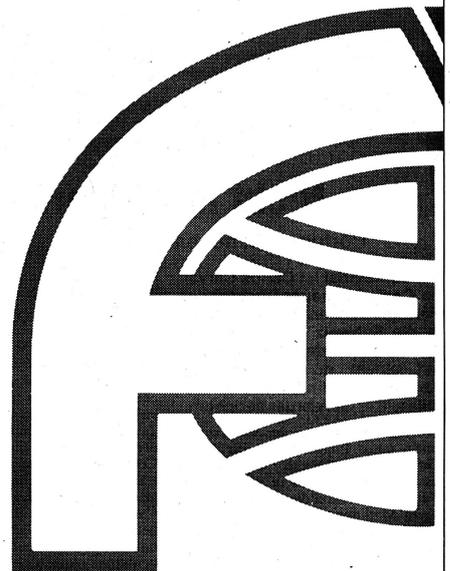
Schreiben, telexen oder faxen Sie uns an unten genannte Adresse, und **vergessen Sie nicht unseren Anmeldeschluss: 15. Dezember.**

FITUR 91
 INTERNATIONALE TOURISTIKFACHMESSE



MADRID 23/27 - 1 - 1991
 RECINTO FERIAL CASA DE CAMPO
 SPANIEN

Av. Portugal, s/n. - 28011 Madrid (Spanien)
 Tels. (34-1) 470 10 14 - 463 90 80
 Télex 44025 IFEMA E - 41674 IFEMA E
 Fax (34-1) 470 22 47



REPORTAGE

Abschied vom Paradies

Reethi Rah: Die erste «Schweizer» Malediven-Insel ist nicht mehr schweizerisch

Ein Gerichtsurteil brachte es ans Licht: Die Schweizer Pächter von Reethi Rah («Hübsche Insel») waren im Besitz eines ungültigen Vertrages. Folgen: In den letzten Tagen musste das Schweizer Management-Team das Eiland räumen.

Jetzt ist Reethi Rah fest in maledivischer Hand. Reethi Rah war die erste und bekannteste Malediven-Ferieninsel, die von Schweizern betrieben wurde. Die hotel + touristik revue war bei der Übernahme der Insel live dabei.

PETER JAEGGLI
MALE/REETHI RAH

Gebeugt und ächzend unter ihrer Last schleppen zu mitternächtlicher Stunde zwei Schweizer einen Tresor mit dem letzten Barguthaben des ehemaligen Reethi-Rah-Managements über die sandige Insel. Man traut den neuen Leuten nicht, will die Dollars und Rufias in Sicherheit wissen. Einige Tage zuvor wurde das Schweizer Management abgesetzt und durch ein maledivisches abgelöst. Das Verhalten des abgehalfterten Schweizer Teams ist von Misstrauen geprägt. Dass die neuen Leute die Schlösser des Büros und des Getränkelagers auswechseln, trägt auch nicht zur Erheiterung des Gemütes bei. Immerhin lagern im Warenraum noch Getränke im Wert von rund 40 000 Dollar. «Und die gehören uns», reklamiert Sikander von Bhicknapahari. Der Zürcher indischer Abstammung jette als Treuhänder von Southern Cross Limited, der abgesetzten Schweizer Insel-Pächterin, in die Tropenrepublik.

Einige Tage nach der Übernahme durch die Malediver wird ein Teil der verbliebenen Schweizer freundlich, aber bestimmt aufgefordert, Reethi Rah zu verlassen. Darunter Annette Schmid, seit einem Jahr Réceptionistin und Buchhalterin auf dem rund 900 Meter langen Eiland. «Ich bin zutiefst enttäuscht», sagt sie. Darunter Markus Niederhauser, Ex-Küchenchef: «Was wir hier aufgebaut haben, wird nun nach und nach zerstört. Zum Beispiel habe ich bewusst so wenig Büchsen wie möglich eingekauft. Jetzt serviert man bereits Kartoffel- und Fruchtsalat aus Konservendosen. Zudem haben wir Softdrinks in Mehrwegflaschen serviert. Nun stehen im Lager bereits wieder Büchsendrinks.» Und wie man weiss: Am Ende landet alles im Meer. Auch Franziska Müller muss gehen: «Das alles ist bitter für uns.»

Was ist geschehen?

1983 schlossen der damalige Journalist Walter Bosch und Adia-Interim-Generaldirektor Willy Koch mit dem maledivischen Inselverpächter Ali Ahmed einen Vertrag ab, der den Schweizern das Recht gab, die Insel für sieben Jahre als Ferienresort zu betreiben. Integrierender Bestandteil des Vertragswerks: eine Option für weitere fünf Jahre. 1985 wurde diese Option mit einem Zusatzvertrag besiegelt.

Mitte November dieses Jahres platze die Bombe: das höchste Gericht des Landes segnete ein zuvor vom «Gericht Nummer 3» gefälltes Urteil ab, laut dem Ali Ahmed nie das Recht hatte, den Schweizern eine Option zu versprechen. Grund: Ali Ahmed selber ist ein Unterverpächter, der damals die Rechte für Reethi Rah von seinem Vermieter nur bis Ende 1990 erwarb. Laut Willy Koch vermietete Ali Ahmed also eine Insel, die ihm gar nicht mehr gehörte.

Allerdings ist die Lage heute wieder anders. In der Zwischenzeit, nach einem

Rechtsstreit mit seinem Vermieter, besitzt Ali Ahmed wieder alle Befugnisse über Reethi Rah und könnte also die Schweizer weiterhin auf der Insel lassen. Doch zur masslosen Enttäuschung von Walter Bosch und Willy Koch will er mit dem Management aus dem Alpenland nichts mehr zu tun haben. Gegenüber der hotel + touristik revue erklärt Ali Ahmed: «Ich habe diese Option immer nur als Absichtserklärung und nie als Zusage verstanden.» Dazu Walter Bosch: «Das rührt mich zu Tränen.» Und: «Wir sind schlicht betrogen worden.» Doch Ali Ahmed sieht das ganz anders. Unter anderem weist er auf eine Feinheit der Optionsklausel im Vertrag von 1983 hin, die den Begriff «first preference» trägt. Im Klartext: Übernimmt Ali Ahmed nach sieben Jahren das Inselmanagement selbst, fallen die Schweizer ausser Abschied und Traktanden. Und genau das ist jetzt geschehen.

Dies obschon laut Walter Bosch von prominenter maledivischer Seite – unter anderem von einem früheren Tourismusminister – versichert worden sei, die Verlängerung um fünf Jahre sei kein Problem. «Zudem hat Ali Ahmed noch im vergangenen September unter Zeugen erklärt, wir bekämen die Insel für fünf weitere Jahre.» Darauf angesprochen, meint Ali Ahmed: «Unsinns, sowas habe ich nie gesagt!»

Der grosse Fehler zu Beginn

Als der eigentlich Betrogene fühlt sich Ali Ahmed selber: «Walter Bosch hat grosse Investitionen versprochen – aber in den letzten fünf Jahren geschah auf der Insel fast nichts.» Viele Palmdächer und Bungalows seien defekt, und vor allem seien unter dem Schweizer Management unzählige Büsche und Bäume auf der Insel als Feuerholz für die Personal-küche verwendet worden. Holz gehört auf den Malediven zu den kostbarsten Ressourcen. Dazu Mohammed Ko, seit sieben Jahren Küchenbursche auf Reethi Rah: «Ich bin sicher, dass hier gegen tausend Büsche und Bäume gefällt worden sind.» Etwas, was Walter Bosch vehement bestreitet. «Wir haben 1983 eine heruntergewirtschaftete Insel mit verfallenen, insektenverseuchten Gebäuden übernommen, wir haben sogar Palmen gepflanzt, rund 780 000 Dollar investiert und Reethi Rah zu einem Begriff gemacht.»

Doch Ali Ahmed scheint es nicht nur um Geld zu gehen. Als Malediver, dem Gastfreundschaft heilig ist, sitzt ihm ein Erlebnis von 1983 noch tief in den Knochen: «Als die Schweizer die Bauarbeiten begonnen hatten, kam ich eines Tages auf die Insel. Da gab man mir zu verstehen, ich solle verschwinden, ich hätte hier nichts zu suchen.» Dieses Erlebnis sei ihm derart eingefahren, dass er während den vergangenen sieben Jahren Reethi Rah gemieden habe.

Für ihn ist es klar: die Schweizer haben zu wenig Sorge zu «einer» Insel getragen, und deshalb müssten sie jetzt gehen. Beim Gericht in Male hat er die

ehemaligen Schweizer Pächter auf Schadenersatz eingeklagt. Nicht sehr vertrauensbildend, so Ali Ahmed, sei auch der häufige Personalwechsel auf Reethi Rah gewesen. 1983 bis 1990 sah die Insel sechs verschiedene Managern und neun Küchenchefs.

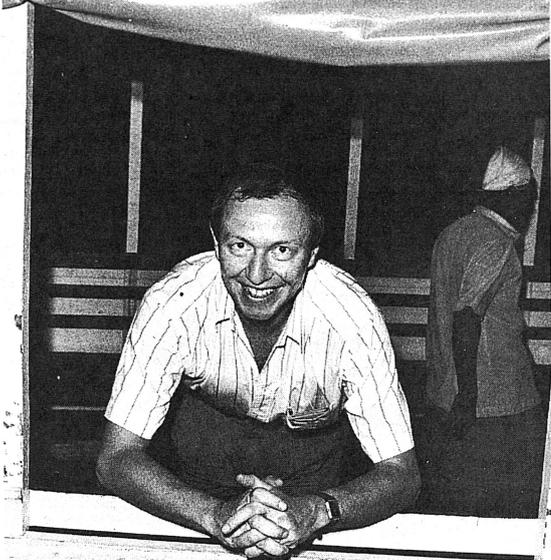
Selbziehen um das Inventar

Einige Tage nach dem endgültigen Verdikt beginnt auf der Insel ein zermürbendes Selbziehen um die Guthaben der Schweizer. Im Zentrum steht dabei ein Inventar aus dem Jahre 1983. Darin sind sämtliche mobilen und immobilen Haben aufgeführt – vom Teller bis zum Whisky, von der Moschee bis zur Bar. Fatal wirkt sich jetzt aus, dass 1983 nur ein quantitatives Inventar erstellt wurde, das nichts über den Zustand des damals Übernommenen aussagt. Der neue maledivische Manager, Ahmed Sali, geht davon aus, dass 1983 alles unversehrt war, und so möchte er die Sache jetzt auch übernehmen. Das Gegenteil kann ihm jetzt auch der aus der Schweiz entsandte Treuhänder Sikander von Bhicknapahari nicht mehr beweisen. Von Bosch und Koch mit Vollmachten ausgestattet, kam er her, zu retten, was noch zu retten ist. Erstes Ziel: erreichen, dass das Schweizer Management bis Ende



Daniel Müller geht, Ahmad Salih (Bild) als neuer maledivischer Manager kommt: auf Schweizer Touristen nicht unbedingt angewiesen. Bilder Jäggi

Wintersaison (April 1991) auf Reethi Rah zu verlassen sei. Auf der fast voll ausgebuchten Insel, so schätzt Bhicknapahari, hätte dies rund eine halbe Million Dollar eingebracht. Zweitens: die 110 000 Dollar Jahresmiete, die laut Vertrag auf einem Sperrkonto (Deposit) liegen, heimzuschaffen. Drittens: sicherstellen von rund 200 000 Dollar unter anderem für das bestehende Esswaren- und Getränkelager und für eine im letzten Jahr installierte Entsatzungsanlage (Wert: 100 000 Dollar).



Kuoni-Direktor Hans Lerch, für einige Stunden auf die Malediven gekommen: «Wenn die Wintersaison auf Reethi Rah klappt, bleiben wir – sonst eben nicht.» Bilder Jäggi

Doch jetzt scheint es, dass der Treuhänder mit leeren Händen zurück nach Zürich fliegen muss. Sein lakonischer Kommentar: «So wie's aussieht, müssen wir froh sein, wenn wir nicht noch draufzahlen müssen.» Dies alles, weil Ali Ahmed davon überzeugt ist, dass die Schweizer die Insel geschlissen hätten. Und diesen Schaden möchte er jetzt gedeckt haben.

Die Seele geht verloren

Die «Vertreibung» aus dem Paradies könnte laut Willy Koch Folgen für all jene Touristen haben, die Reethi Rah bereits gebucht haben: «Es war eine typische Schweizer Insel mit Schweizer Management, mit einem Schweizer Küchenchef, mit Schweizer Betreuung. Das war unser Erfolgsrezept.» Zudem, so Ex-Manager Daniel Müller, habe Reethi Rah auch eine Schweizer Seele gehabt: «Gäste und das Schweizer Team waren eine grosse Familie, und das wurde sehr geschätzt.» Und Walter Bosch ist überzeugt: «Das alles bringen die Malediver nie hin. Der Schweizer Tourist, der jetzt auf Reethi Rah geht, wird nicht mehr jenes Produkt finden, das er gekauft hat.»

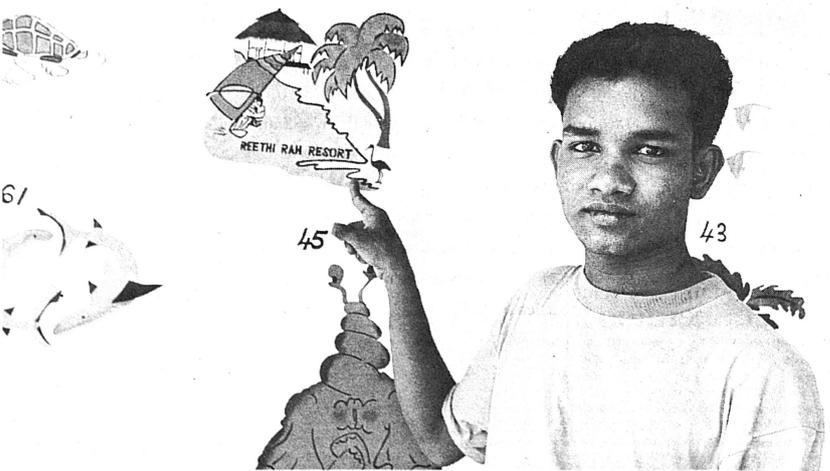
Das sind auch die Befürchtungen von Kuoni-Direktor Hans Lerch, Leiter der Produktion Übersee. Kuoni belegt zusammen mit Airtour Suisse auf Reethi Rah ein grosses Kontingent an Bungalows, gehört also zu den Direktbetroffenen. «Wir haben für Reethi Rah einen grossen Marketing-Aufwand betrieben. Die Insel ist in der Schweiz ein bestkanntes Produkt, und das möchten wir eigentlich behalten», erklärt er. Und er sagt's nicht an seinem Schreibtisch in Zürich, sondern mitten im Brennpunkt des Geschehens: Hans Lerch jette nämlich auf die Malediven, um mit dem neuen Management ein paar wenige Stunden persönlich verhandeln zu können. Ankunft am frühen Nachmittag. Zurück in die Schweiz am Abend. Eine Blitzaktion, die den neuen Manager Ahmed Sali zutiefst beeindruckt: «Wenn Walter Bosch wirklich so an der Insel hängt, wäre er jetzt auch hier», meint er mit einem Seitenhieb auf den grossen Abwesenden. Die Bewunderung scheint

gegenseitig. Hans Lerch: «Ich bin positiv überrascht; Ahmed Sali macht mir einen sehr guten, kompetenten Eindruck.» Und jetzt hilft der Kuoni-Manager mit, Reethi Rah soweit möglich («schweizerisch») zu erhalten. Bereits in den nächsten Tagen und Wochen will er einen neuen Schweizer Küchenchef sowie eine helvetische Transfer- und Gästebetreuung beschaffen. Erhalten bleibt auch die von Schweizern geführte Eurodivers-Tauchbasis und der Surf-Club Mistral, eine der Hauptattraktionen auf der Insel.

Das Produkt scheint also vorerst gerettet. «Wenn die Wintersaison wie gewünscht über die Bühne geht, werden wir bleiben», verspricht Hans Lerch, «andernfalls müssten wir im nächsten Jahr die Insel aus unserem Programm kippen.» Was der neue maledivische Manager verkaufen könne: «Wir bringen unsere Bungalows auch ohne die Schweizer voll», glaubt er.

Verständnis für Tränen

Zu den Leidtragenden dieser ganzen Geschichte gehört das Schweizer Management-Team der letzten Stunde. «Wir haben unser Herzblut gegeben», sagt Ex-Manager Daniel Müller, der hier zusammen mit seiner Frau Fränzi und ihrer bald zweijährigen Tochter viel zur so geschätzten familiären Atmosphäre beigetragen hatte. Tief enttäuscht auch Hanspeter Moser, den hier alle nur als «Ajax» kennen. Er, seit drei Jahren offizieller Vertreter von Kuoni und Airtour Suisse, wirkte als Gästebetreuer. Nein, er war viel mehr: Unterhalter, Philosoph, Hauspsychologe und das alle verbindende Familienmitglied. Es gab viele Tränen während dieser letzten Tage auf Reethi Rah. Und für die unverschuldete Gehassten beginnt eine ungewisse Zukunft. So haben zum Beispiel Daniel und Fränzi Müller ihr Haus in Isisberg für zwei Jahre fest vermietet. Walter Bosch tröstet: «Selbstverständlich werden wir uns um die Leute, die ja alles Spitzenkönnen sind, kümmern. Ich bin überzeugt, dass wir für alle eine befriedigende Lösung finden.»



Reethi Rah Resort auf den Malediven: Die erste maledivische «Schweizer» Insel. Jetzt haben die Malediver wieder das Sagen.

Verlust: 1 Million Dollar

Reethi Rah wurde 1983 von der «Southern Cross Limited» (Willy Koch, Walter Bosch) und ein nicht genannt sein wollender Rechtsanwalt als stiller Teilhaber) mit Sitz in Kilchberg ZH gepachtet. Jahrespacht: 110 000 Dollar. Laut Vertrag musste ein Sicherheitsdeposit in der Höhe einer Jahresmiete hinterlegt werden.

Investitionen 1983/84: 446 274 Dollar; 1984/85: 93 235 Dollar; 1985/86: 50 300 Dollar; 1986/87: 1027 Dollar; 1987/88: 24 000 Dollar. Weitere Investitionen (u. a. für eine 1989 in Betrieb gesetzte Meerwasser-Entsatzungsanlage im Wert von 100 000 Dol-

lar): 165 000 Dollar. Total Investitionen laut eigenen Angaben: 779 940 Dollar.

Laut «Southern Cross Limited» entsteht nach der unerwarteten Übernahme der Insel ein Verlust «von mindestens einer Million Dollar». Da Reethi Rah erst in letzter Zeit befriedigend bebucht worden sei, habe man keine Gewinne realisieren können, heisst es bei den ehemaligen Schweizer Pächtern. Brancheninsider verbreiten allerdings das Gerücht, dass die Southern Cross Limited doch nicht ganz leer ausgegangen sei. PJ

HOTELS

Vom Königssitz auf Kreta zum Ferienpalast

Im Mai 1991 wird auf Kreta das Knossos Royal Village, eine neue 5-Stern-Anlage mit 331 Hotelzimmern und 120 Betten in Luxusapartements, eröffnet. Die vor 3500 Jahren verschüttete minoische Palastanlage soll auf der Landzunge von Hersonissos (25 Kilometer östlich von Heraklion) eine wahre Auferstehung erleben.

Ein Erlebnispool mit 1600 Quadratmetern Wasseroberfläche ist nur ein Teil des Bauwerkes, bei dem für alle Bedürfnisse des Erholungssuchenden vorgesorgt sein soll: Zum Rahmenangebot

gehören sämtliche Sportmöglichkeiten, Gästeanimation, geschulte, liebevolle Kinderbetreuung sowie eine umfangreiche Gastronomie. Auch für Incentives soll die Anlage mit ihren insgesamt 400 Personen fassenden Konferenzräumen ein idealer Standort sein. *pd*

Ayers Rock: Das Yulara nun komplett

Das Yulara Resort am Ayers Rock bietet jetzt eine komplette Palette an Unterkünften. Das neue All Seasons Red Centre Hotel, Preise in drei Kategorien ab 150, 73 und 18,50 Dollar, schließt die Lücke zwischen dem Sheraton und dem Four Seasons Hotel einerseits und Zeltplatz, Caravanpark und den Maisonettes für Selbstversorger andererseits. *mms*

Viermal Flag International in Westaustralien

Flag International hat vier Hotels im Nordwesten von Westaustralien aufgemacht und ist damit 27mal in Westaustralien vertreten. Die neuen Häuser: Potshot Motel, Exmouth; Karratha International Hotel, The Roebuck Bay Resort Hotel, The Mangrove in Broome.

Flag will das Geschäft mit einem «Discover Western Australia»-Pass fördern, der einen Discount anbietet, wenn im voraus gebucht und bezahlt wird. Mit dem Pass kostet ein «Standard»-Zimmer 27, ein «Superior»-Zimmer 49 australische Dollar. *mss*

Jolly Hotel S.p.A.: Höherer Ertrag

Trotz der um 1,7 Prozent gesunkenen Übernachtungen ist der Umsatz der Jolly Hotel S.p.A. (Kapitalmehrheit in den Händen der Textilfamilie Marzotto) im ersten Halbjahr 1990 gegenüber der Vergleichsperiode um 12,7 Prozent auf 136,1 Milliarden Lire gestiegen, während der Reingewinn sogar um 41,3 Prozent auf 12,6 Milliarden Lire zunahm. Das gute Ergebnis ist vor allem den noch im Gange befindlichen Rationalisierungsmaßnahmen und der Hoherpositionierung einer Anzahl von Konzern-Hotels zu verdanken. Noch vor Ende des Jahres will die Konzernleitung den Umbau und die Renovierung der Hotels in Amster-

dam und Mailand sowie den Neubau des Hotels in Brüssel zum Abschluss führen. *GÜD*

Italien: Neue Hotel-Franchise-Kette

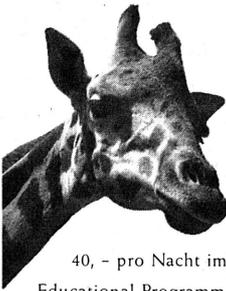
Der Verband der italienischen Bar- und Kaffeehausbetriebe (Confesercenti) in Rom wird im Rahmen des mit der französischen Accor-Gruppe vor einem Jahr abgeschlossenen Kooperationsabkommens eine Kette von rund 2000 Hotel-Franchisern aufbauen. Die ersten Hotels der Kette sollen im Frühjahr kommenden Jahres funktionsfähig sein. Die Hotels werden alle drei Sterne haben, sie werden sich aber durch besondere Qualität des Services auszeichnen. *GÜD*

BEI ITT SHERATON WERDEN KLEINE DINGE GROßGESCHRIEBEN • BEI ITT SHERATON WERDEN KLEINE DINGE GROßGESCHRIEBEN • BEI ITT SHERATON WERDEN KLEINE DINGE GROßGESCHRIEBEN

BEI ITT SHERATON WERDEN KLEINE DINGE GROßGESCHRIEBEN • BEI ITT SHERATON WERDEN KLEINE DINGE GROßGESCHRIEBEN • BEI ITT SHERATON WERDEN KLEINE DINGE GROßGESCHRIEBEN

BEI ITT SHERATON WERDEN KLEINE DINGE GROßGESCHRIEBEN • BEI ITT SHERATON WERDEN KLEINE DINGE GROßGESCHRIEBEN • BEI ITT SHERATON WERDEN KLEINE DINGE GROßGESCHRIEBEN

ITT Sheraton stellt die U.S.\$ 40 Weltreise für Reisebüro-Angestellte vor.



Entdecken Sie die Welt von ITT Sheraton - reisen Sie von Brüssel nach Buenos Aires für nur US 40,- pro Nacht im Rahmen des Travel Agent's Educational Programme.

Auf diese Weise lernen Sie alle interessantesten Sheraton-Destinationen in der ganzen Welt kennen.

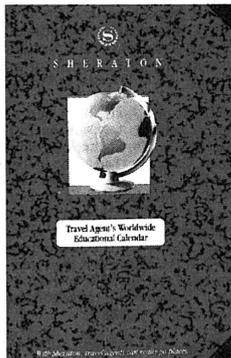
Von dem Zauber Australiens bis zum Trendsetter Kalifornien - das ist Ihre Chance, hunderte von Sheraton-Hotels in Europa, Afrika, Naher Osten, Asien, Nordamerika, Hawaii, Lateinamerika und Australien zu bereisen.

Folgendes müssen Sie tun:

Setzen Sie sich zuerst mit Ihrem örtlichen ITT Reservations Office in Verbindung und verlangen Sie einen Travel Agent's Educational Calendar. Nachdem Sie Ihren Reisemonat festgelegt haben, wählen Sie ein Zielgebiet der aufgeführten Sheraton-Hotels.



Den Travel Agent's Educational Calendar können Sie auch durch Ihr Zentrales



Reservierungssystem unter Sheraton anfordern.

Für Reservierungen rufen Sie einfach Ihr zuständiges Büro an und lassen sich den Preis für das Travel Agent's



Educational Programme geben. Dann kann es losgehen - US 40,- pro Nacht bei einem Aufenthalt mit bis zu drei Übernachtungen.

Wir bieten nicht nur ausgewählte Unterkünfte, sondern haben zusätzlich in jedem Hotel ein kurzes Fortbildungsprogramm organisiert, das Ihnen den einzigartigen Reiz unserer Destinationen näherbringen wird.

Genießen Sie Sheraton's grenzenlosen Service und die persönliche Betreuung während Ihres Aufenthaltes. Nutzen Sie das Sheraton Travel Agent's Educational Programme noch heute.

Reservierungen für das Travel Agent's Educational Programme nimmt das Schweiz ITT Sheraton Reservierungsbüro unter der Nummer 04605-3535 (zum Ortstarif) entgegen.

Stellen Sie selbst fest, wie umsatzfördernd eine Weltreise sein kann.

DER REISANFANG DER REISEDATEN ERFOLOGT DREI MONATE VOR ABREISE. DIESES ANGEBOT GILT AUSSCHLIEßLICH FÜR REISEBÜROANGESTELLTE BEI EINEM HOCHSTAUFWERT VON DREI NÄCHTEN, PROGRAMMANZAHL VORBEHALTEN. DER ZIMMERPREIS BÄSST AUF US-DOLLAR ODER ENTSPRECHENDEM GELDESWERT UND GILT FÜR EINZEL- ODER DOPPELBELEGUNG, VORAUSRICHTENDE SIND NOTWENDIG. DER PREIS BEZIEHT SICH NUR AUF DAS ZIMMER, STUHL, MÖBEL, TISCH UND TRINKGELÄßER SIND AUSGESCHLOSSEN. IN DEN AM PROGRAMM TEILNEHMENDEN SHERATON-HOTELS IM RAHMEN DES FORTBILDUNGSPROGRAMMS SIND MEHRERE RÜCKGANGEN IN VERSCHIEDENEN HOTELS MÖGLICH. LEGEN SIE IHRE VISITKARTEN UND EIN EMPFEHLUNGS-SCHREIBEN BEIM CHECK-IN VOR. VISITKARTEN OHNE BEGLEITSCHREIBEN WERDEN NICHT AKZEPTIERT.

BEI ITT SHERATON WERDEN KLEINE DINGE GROßGESCHRIEBEN • BEI ITT SHERATON WERDEN KLEINE DINGE GROßGESCHRIEBEN • BEI ITT SHERATON WERDEN KLEINE DINGE GROßGESCHRIEBEN

BAHN

Tempo und Service sind top

Der neue Pullman Intercity 225 von British Rail

Schneller geht's auf einem aus dem letzten Jahrhundert stammenden Bahntrasse wohl kaum mehr. Denn wenn der Yorkshire-Pullman Londons nördliche Vororte verlassen hat und mit Tempo 225 Richtung Leeds braust, dann schwappt der Kaffee schon mal über. Ein idealer Fahrplan, die komfortable Inneneinrichtung, umfassender Service an Bord und die mit dem Flugverkehr vergleichbaren Reisezeiten zwischen den Stadtzentren verhelfen der British Rail zum kommerziellen Erfolg.

KURT METZ

Seit die Regierung Thatcher dem Bahnverkehr zwischen den Grossstädten jegliche Subvention abgesprochen hat, wird das Angebot allein von den Marktdürfnissen bestimmt. Der Profitcenter Intercity sieht sich der grossen Konkurrenz des dichten Inlandflugnetzes, der Fahrt mit dem eigenen Wagen auf dem fast vollständig ausgebauten Autobahnnetz und den privatisierten Fernreisebussen gegenüber.

Strategie für Tag und Nacht

Statt den aussichtslosen Kampf gegen alle Mitbewerber aufzunehmen, hat sich Intercity unter ihrem Direktor, Dr. John Prideaux, auf eine selektive aber nicht minder offensive Strategie eingeschossen. Im Tagesverkehr nimmt man die Herausforderung bis zu rund vier Stunden Reisezeit auf, im Nachtverkehr

spielt man die Stärke des Schlafwagens über längere Distanzen zwischen London, Schottland und dem Südwesten sowie diesem, den Midlands und dem einstigen Caledonian aus.

Die neuen Intercity-225-Einheiten und die Elektrifizierung der sogenannten Ostküstenlinie von der Hauptstadt nach Edinburg über York-Newcastle allerdings lassen die Reisezeiten nun um einiges kürzer werden und verschieben die Grenzen des bisherigen Einzugsgebiets der Tagesverbindungen bis in die schottische Kapitale.

150 im Schnitt

Ab Fahrplanwechsel im nächsten Mai werden die Intercity 225 die rund 650 Kilometer von Londons King's Cross nach Waverly Station in vier Stunden durchflitzen, was einer kommerziellen Reiseschwindigkeit - also Unterwegshalte inbegriffen - von über 150



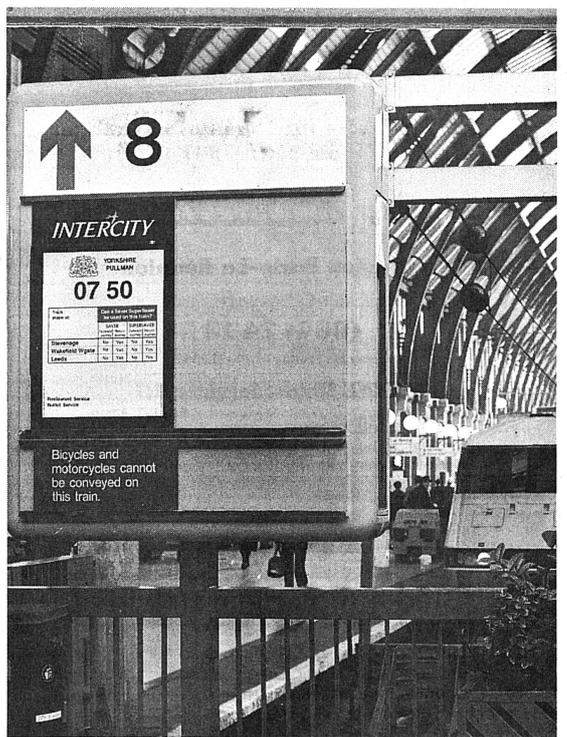
Der neue Pullman Intercity 225 wird die Strecke zwischen London und Schottland in vier Stunden durchflitzen. Bild Metz

Stundenkilometern entspricht. Heute verkehren sie bereits mit Erfolg auf der mit Oberleitung ausgerüsteten Linie zwischen London King's Cross und Leeds.

Alter Name - neues Angebot

Wie im Luftverkehr, so entscheiden auch auf der Schiene der Anteil der vollzahlenden Passagiere über Gewinn und Verlust. Aus der Erkenntnis heraus, dass der Geschäftsreisende seine Zeit möglichst lange und weitgehend ungestört nutzen will, hat Intercity vor einigen Jahren den Pullman-Standard als eine Art Super-Erste-Klasse eingeführt. Dabei handelt es sich um ein Servicekonzept, das an Wochentagen und vor allem in den ersten Zügen am Morgen zwischen den Provinzstädten und London und am späten Nachmittag zwischen der Themsestadt und den anderen Wirtschaftszentren des Landes angeboten wird - allerdings ist es heute bereits so populär, dass auch in den entgegengesetzten Richtungen sowie mittags Intercity-Züge mit Pullman-Angebot verkehren.

Dieses basiert in den neuen IC225-Einheiten auf Erstklasswagen der Marke-IV-Serie mit 46 Sitzen, die alle über Arbeitsflächen verfügen. Einzelplätze in Flugzeugbestuhlung. Diese verschaffen eine gewisse Privatsphäre, welche abgelöst wird von Zweier- und Viererkombinationen, und das mit Glas abgetrennte Coupé für eine Gruppe von sechs Reisenden vervollständigt den Mix. Farbgebung, indirekte Beleuchtung und individuelle Spotlichter für jeden Platz verleihen dem Wageninnern, zusammen mit den Teppichwänden und -böden und den Vorhängen, jene entspannend-elegante Atmosphäre, die sowohl angeregte Gespräche wie ein erholsames Nickerchen oder konzentrierte Lektüre erlauben. Telefonkabine, Gepäckablagen und



Das Intercity-Konzept - Schneller geht's auf dem Bahntrasse kaum mehr. Bild Metz

Stansted-Express

Bereits im Februar werden die ersten Kompositionen des neuen Stansted-Express zur direkten Erschliessung des neuen Terminals des dritten Londoner Flughafens im Nordosten der Hauptstadt eingesetzt. Sie ersetzen die bisherige Umsteige Verbindung mit Bahn via Bishop Stortford an der Linie nach Cambridge und Bus. Der direkte Anschluss erfolgt ab Liverpool Street Station (Central, Circle und Metropolitan Underground Lines) und wird im März 1991 eröffnet.

Der Fahrplan sieht alle 30 Minuten einen Zug vor, der mit einem Halt in Tottenham Hale - Schnittstelle mit der Victoria-Untergrundlinie - die gut 50 Kilometer lange Strecke in 41 Minuten durchfahren wird. MC

Garderobe an den Wagenenden - aber vom Sitz aus überblickbar, da innerhalb von Stirntüren, - und Ablagefläche für die bahneigene Geschäftsreisezeitung «Intercity» ergänzen die Inneneinrichtung.

Kulinarische Auswahl

In Zügen mit Pullman-Service - und diese fahren mittlerweile auf allen wichtigen Strecken - wird das der Tageszeit entsprechende Essen am Platz serviert. Der Renner - das traditionelle grosse englische Frühstück mit Ei, Speck, Champignons, Tomaten und Bratkartoffeln - wird nun durch eine schottische Variante mit geräuchertem Lachs und Rührei ergänzt. Die Menüs für Mittag- und Abendessen sind Ende Mai aufgrund einer Konsumentenumfrage den aktuellen Wünschen der Reisenden - dazu gehören vegetarische Gerichte, kalorienarme Steaks und eine aussergewöhnliche Auswahl von Sandwiches - angepasst worden. □

Moderne Regionalzüge

In diesen Tagen sind die ersten Expresszugskompositionen für den Verkehr von British Rail auf regionalen Routen abgeliefert worden. Bei den Super-Sprinters der Klasse 158 handelt es sich um die Nachfolgegeneration der Super-Sprinters der Klasse 156, die bereits auf Routen in Schottland ihre Feuertaufe bestanden haben. Die neuen Einheiten erreichen Spitzengeschwindigkeiten von 150 Kilometern in der Stunde, sind leichter zu reinigen und günstiger im Unterhalt. Ihre Ausstattung mit Teppichboden, Gepäckabteil im Wageninnern, rollstuhlängige Toilette, Lautsprecheranlage und Verpflegungsmöglichkeit an Bord übertrifft den Komfort vergleichbarer Regional- und Schnellzüge in der Schweiz. MC

Reisepionier namens Pullman

Vor 140 Jahren schlug seine Idee ein

Einer, dessen Name in die Erfindergeschichte eingegangen ist und der dazu beitrug, das Reisen mit der Eisenbahn bequem zu machen, war der amerikanische Reisepionier George Pullman. Mit seiner Idee, die Eisenbahnzüge mit Schlaf- und Speisewagen (ohne übrigens Hotels und Gaststätten zu «konkurrenzieren») auszurüsten, erwarb er sich nicht nur ein riesiges Vermögen, sondern auch grosses Ansehen, indem sein Name zum Begriff und in Amerika eine Stadt nach seinem Namen erbaut wurde. Schlicht gesagt, wurde seine Idee ein Welt Erfolg.

Pullman wurde weltberühmt

Als vor über 100 Jahren die ersten «Schlafwagen» in Amerika auftauchten, waren das noch Holzwagen mit harten Schlafbänken. Als Beleuchtung dienten Öllampen oder Kerzen. Der Wind drang durch Türspalten und Fensterritzen. Mr. George M. Pullman aus Chicago hatte um das Jahr 1850 in einem dieser «Schlafwagen» eine schlaflose Nacht verbracht. Dabei war ihm die Idee gekommen, die ihn weltberühmt machen sollte: die Idee des bequemeren Reisewagens, des Pullman-Wagens. Als ihm damals dieser Gedanke keine Ruhe liess, war er noch ein junger Mann von knapp 20 Jahren. Aber schon 1858, also vor 132 Jahren, «bastelte» er bereits den ersten Schlafwagen, der aber wenig erfolgreiche Versuche zeitigte. Mit 27 waren seine Pläne so weit gediehen, dass er mit der Chicago & Alton Railroad einen Vertrag abschliessen konnte, der den Umbau zweier normaler Eisenbahnwagons in Schlafwagenabteile vorsah. Dabei verwertete er seine Idee: Er baute an den Längsseiten der Coupés Klappbetten, die auf Träger ruhten. Mit den dabei gewonnenen Erfahrungen konstruierte er ein Jahr darauf noch einen dritten Schlafwagen. Aber obwohl alle drei von der Chicago & Alton Railroad in Dienst gestellt und sehr schnell populär wurden, zögerten die Eisenbahngesellschaften vorerst, Schlafwagen in grossem Umfang einzusetzen.

Bis es klappte

Pullman verliess darauf Chicago und ging nach Colorado, wo er im

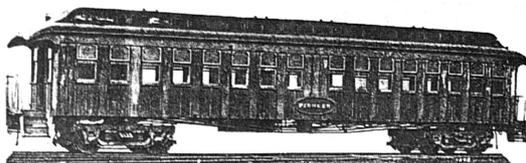
Bergbaugbiet einen Laden eröffnete. In seiner Freizeit aber arbeitete er weiter am Pullman-Schlafwagen. 1863 kehrte er nach Chicago zurück und begann, zusammen mit einem Freund, noch einmal von vorn. Zunächst liessen sie das Klappbett patentieren, und dann bauten sie ein volles Jahr am «Pionier», dem ersten wirklich komfortablen Luxus-Schlafwagen. Zum oberen Bett kam ein ebenfalls patentiertes unteres, das sich auch zum Sitzen herrichten liess. Es hat sich, ebenso wie die Anordnung der Betten, im Prinzip bis heute erhalten. Im Jahre 1865 wurde der «Pionier» zum ersten Mal verwendet, und zwar für eine eindrücklich-besinnliche Fahrt: den Begräbniszug von Präsident Abraham Lincoln. Und diesmal war Pullmans Erfolg von Dauer. Das Reisepublikum nahm den «Pionier» mit noch grösserer Begeisterung auf als seine Vorgänger.

Wagen aller Typen

Von seinem Erfolg ermutigt, baute Pullman in den folgenden Jahren noch eine Reihe anderer Typen, darunter den berühmten Palastwagen - Typen, die bald darauf in seinem eigenen Wagenbauunternehmen entstanden. Mit dem Schlafwagen aber liess es Pullman nicht bewenden. Im Jahre 1867 führte er den sogenannten «Hotelwagen», einen Schlafwagen mit Küche und Speiseabteilen, ein. Der erste von Pullman gebaute und 1868 in Betrieb genommene Speisewagen war der «Delmonico». Heute fahren viele tausend Speisewagen in aller Welt, und es gibt viele hundert Spezialwagons, darunter die von Pullman 1875 erfundenen «Klubwagen» und die von ihm 1887 erstmals in Dienst gestellten «Ausichtswagen», in denen man ebenso wie in den «Salonwagen» auch Speisen und Getränke serviert bekommt.

Ein typischer Selbmademan

George Mortimer Pullman brachten seine Schlaf- und Speisewagen ein grosses Vermögen ein. Er war nicht nur der Leiter seiner eigenen Waggonfabriken, sondern auch ein fremden beteiligt, Besitzer einer New Yorker Drahtfabrik und Präsident einer Eisenbahngesellschaft. MC



Pullman baute 1874 den ersten richtigen Schlafwagen, den er zu Recht «Pioneer» (Pionier) nannte.

Angst vor Gesichtsverlust

Air-France-Mitarbeiter fordern Sicherung ihres persönlichen Prestiges

Seit rund drei Wochen lähmt eine Air-France-Mitarbeitergruppe den Verkehr auf dem Flughafen Nizza. Die Flüge von Air France sind völlig blockiert, der Verkehr anderer Gesellschaften ist in Mitleidenschaft gezogen. Swissair-Passagiere zum Beispiel müssen ihr Gepäck selbst zum Flugzeug beziehungsweise vom Flugzeug ins Abfertigungsgebäude tragen. Auf anderen südfranzösischen Flughäfen ist der Verkehr ebenfalls beeinträchtigt.

KLAUS HÖHLE

Die Air-France-Mitarbeiter fordern keine höheren Löhne, sie widersetzen sich vielmehr Managemententscheidungen, die im Umfeld einer allgemein günstigeren Konjunktur wahrscheinlich fast reibungslos über die Bühne gegangen wären. Allerdings beklagen sich auch nichtstreikende Angestellte der Gesellschaft, die Öffentlichkeit werde besser informiert als die Mitarbeiter.

Air France zieht gegenwärtig nicht nur die Konsequenzen aus der stagnie-

renden oder rückläufigen Konjunktur. Die Gesellschaft will auch Umstrukturierungen vornehmen, die durch die Zustimmung der Europäischen Kommission zur Übernahme von UTA und damit indirekt von Air Inter (hotel + touristik revue Nr. 45) möglich werden.

Gegen Versetzung

Nach französischen Rundfunkberichten haben rund sechzig Air-France-Mitarbeiter in Nizza die Arbeit niedergelegt. Aus Interviews mit Vertretern der Streikenden geht hervor, dass sie nicht damit einverstanden sind, von Air France zu einer anderen Gesellschaft der Gruppe, nämlich Air Inter, versetzt zu werden. Dies bedeute eine Minderung ihres persönlichen Prestiges, sagen sie. Andererseits fordern sie vom Air-France-Management klar und deutlich, die Bedienung von Strecken beizubehalten, auch wenn diese unrentabel sind.

Anpassung des Angebots

Die Air-France-Direktion ihrerseits erklärt, die Entwicklung der Konjunktur im Gefolge der Golfkrise verursache Mehrkosten von rund einer Milliarde

französischer Francs. Dem stehen nur 300 Millionen Francs Mehreinnahmen durch die Anwendung höherer Tarife gegenüber. Deshalb habe sie dort Veränderungen im Flugprogramm beschlossen, wo Strecken nicht innerhalb kurzer Frist Kostendeckung erreichen können und aus unternehmensstrategischen Gründen nicht von grundlegender Bedeutung sind.

Im einzelnen handelt es sich um Veränderungen des Flugprogramms, die in der einfachsten wirtschaftlichen Logik liegen. So soll beispielsweise das Angebot nach Algerien relativ stark verringert und nur noch die Stadt Algier angefliegen werden. Das Angebot nach den Französischen Antillen soll um einige Prozent zurückgenommen werden. Grund in beiden Fällen: Rückgang der Nachfrage. Auch der interregionale Europaverkehr, also zwischen französischen Wirtschaftszentren ausserhalb von Paris und anderen europäischen Wirtschaftsregionen, soll verringert werden.

Andererseits wird das Angebot nach Fernost und nach den Vereinigten Staaten verstärkt. In nachfragestarken Monaten soll ausserdem viermal in der Wo-

che eine zweite Verbindung Paris-New York mit der Concorde eingeführt werden.

(Noch) keine Entlassungen

Obwohl Kenner der Strukturen des französischen Luftverkehrs der Meinung sind, die neue Air-France-Gruppe (einschliesslich UTA und Air Inter) könne mit einem Personalabbau von zehn Prozent wesentlich wirtschaftlicher arbeiten, ist bisher von der Air-France-Direktion kein Wort von Entlassungen gesprochen worden. Vermutlich will man zunächst die Möglichkeiten ausschöpfen, die sich aus der natürlichen Personalfuktuation ergeben.

Ausserdem, das war vorauszusehen, erfolgt nach unternehmensstrategischen Gesichtspunkten eine Neuverteilung der Strecken auf die drei Hauptgesellschaften der neuen Air-France-Gruppe. Beispielsweise wird San Francisco künftig nur von UTA angefliegen (bisher Air France und UTA in Konkurrenz miteinander), und der Verkehr zwischen Nizza und Paris wird neu verteilt. Auch zwischen den beiden Chartergesellschaften der Gruppe (Air Charter und die UTA-

abhängige Aéro maritime) wird es zu einer Neuverteilung der Verkehrsgebiete kommen.

Hätte die Geschäftsleitung in Personalangelegenheiten völlig freie Hand, wäre sie sicher geneigt, diese Veränderungen zum Personalabbau zu nutzen, wie dies Konkurrenzgesellschaften, zum Beispiel British Airways / BCal, in einer vergleichbaren Situation getan haben. □

Eine Streikpremiere

Es wäre falsch, die gegenwärtige Drucksituation bei Air France mit der Bemerkung abzutun, dass die Streikfreudigkeit in Frankreich wahrscheinlich grösser ist als anderswo in Europa. Denn es werden keine besseren Arbeitsbedingungen, keine höheren Löhne, keine Erhöhung der Freizeit gefordert. Es handelt sich vielmehr um die wahrscheinlich erste Arbeitsniederlegung, die ganz grundsätzlich das Recht einer Geschäftsleitung zur Leitung der Geschäfte in Frage stellt und einen Prestigeanspruch der Mitarbeiter geltend macht. KH

L'île Maurice
Compagnie, escales, escales



REUNION

Airline* der Spezialist für L'île Maurice und REUNION

* 1990er-Preise für 1991 bei Buchungen bis 31. 1. 1991

* NEU fliegt **AIR OUTREMER** für

Airline* nonstop Paris-La Réunion

(064) 24 18 68

Montag bis Freitag 09.30-12.00 Uhr

ARLINE Tourist Services AG

Adresse: Postfach, 5001 Aarau. Telegramme: **ARLINE** Aarau
Telex: 981 299. Fax: (064) 24 81 25

SWISS TRAVEL ORGANIZATION

Städteflüge nach Helsinki

Die Hauptstadt Finnlands bietet dem Besucher im Winter eine aussergewöhnliche Stimmung. Die schneebedeckten Gassen und die teilweise gefrorene Ostsee werden auch Ihre Kunden begeistern! Ein Wochenende in Helsinki gibt es schon

ab Fr. 955.--

Eingeschlossene Leistungen:

- Linienflug Zürich - Helsinki retour mit Finnair, Economy-Class
- Aufenthalt in Helsinki Freitag-Montag (3 Nächte), Verlängerung möglich
- Unterkunft z.B. im Hotel Pasila, Doppelzimmer mit Dusche/Bad, WC
- Frühstücks-Buffer

Verlangen Sie die Spezialprospekte bei:

Lamprecht
Reisen

Brandschenkestrasse 6, 8039 Zürich

Tel. 01/201'34'44

Höchste Zeit, die charmante Tochter der Ostsee kennenzulernen. Fliegen Sie mit Finnair zum

Weekend-Bummel in Helsinki!

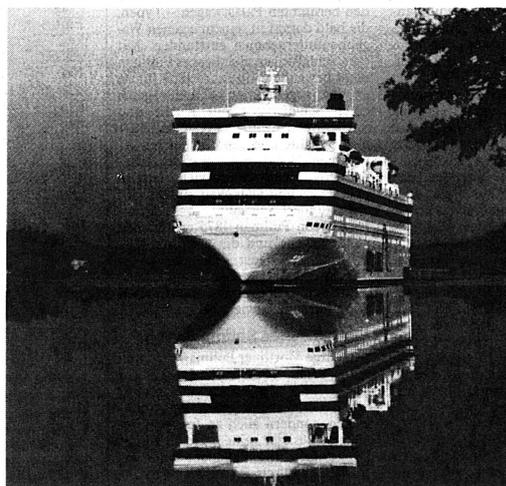
Mit Finnair fliegen Sie bequem und nonstop von Zürich nach Helsinki. Sie werden in Nähe des Stadtzentrums in komfortablem Erstklass- oder Luxushotel - natürlich mit Sauna - wohnen. Und Sie werden ein unvergessliches Wochenende in dieser charmanten Stadt verbringen. Dieses Angebot der FINNAIR TOURS ist gültig bis 31.3.1991. Es umfasst: 3 Tage/2 Nächte (Freitags bis Sonntag), inkl. Finnair Linienflug, Transfers, komfortables Hotel mit Frühstück und Helsinki-Card mit vielen Vorteilen für Sie. Ab Fr. 845.--

Verlangen Sie den Spezialprospekt «Helsinki-Bummel» mit Tips für Besichtigungen, Shopping, Restaurants usw. bei Ihrem Reisebüro.

FINNAIR

8001 Zürich, Löwenstr. 56, Tel. 01/22114 60

SILJA LINE



First Class auf dem Weg nach Finnland

Die Ganze Ostsee aus einer Hand
Finnjet-Silja Line, Les Jordils, 1261 Le Vaud
Tel. 022/66 42 30, Telex 419 415, Telefax 022/66 41 78

GETS FINNJET, M/S SILJA SERENADE, M/S NEW BUILDING, M/S SVEA, M/S WELLAMO
31010/238970

FINNLAND

«Wir haben das beste Snow-how der Welt»

Winter in Finnland als Alternative zu grünen Alpen

«Finnland hat das beste Snow-how der Welt», verkündet Heikki Artman, Berater des Schneeballprojekts für die Finnische Zentrale für Tourismus in Helsinki, cool. Helvetische Schneesucher zog es in den letzten Jahren nicht gerade scharenweise ins schneesichere Finnland. Doch das kann sich ändern: Finnland versucht den Wintertourismus anzukurbeln.

URS OSKAR KELLER, HELSINKI

Die kompakte Schneeball-Interessengemeinschaft kann mit potenten Teilnehmern aufwarten: von Finnair, der Finnischen Zentrale für Tourismus bis hin zu den nördlichen Gemeinden Lapplands ist alles zur «Schneeballschlacht» angetreten. «Die deutschsprachigen Länder sowie Frankreich, Grossbritannien und Italien sind unsere Zielländer», bestätigt Annamajja Tolonen, Leiterin der Finnischen Zentrale für Tourismus in Zürich. Das Schneeballprojekt zur Förderung des Wintertourismus soll drei Jahre dauern. Der Etat beläuft sich auf rund fünf Millionen Finnmark (rund 1,8 Millionen Franken).

Die Palette der Freizeitmöglichkeiten im «Winterferienparadies» (Werbeprospekt) wird jedes Jahr grösser und bunter. Soll's vielleicht ein Golfturnier in Rovaniemi sein? Eine Rentiersafari, Up-Ski in Hetta, Autorally bzw. Winterfahrtschule, oder vertrauen Individualreisende mit Drang zur Einsamkeit vielleicht eher auf eine Huskietour durchs Land der Lappen? Ein Blick in die interessante, reich bebilderte 33seitige Broschüre «Der SnowHow-Winter für den aktiven Urlauber und für den Abenteuerer in Finnland 1991» (siehe Kasten) gibt viele Tips und Informationen.

Paradies der Langläufer

Am Polarkreis, wo die Eisenbahn nicht mehr weiterkann, dort beginnt Finnisch-Lappland: Nördlich der Lappenhauptstadt Rovaniemi (1000 km von der Hauptstadt entfernt) bringen nur noch Busse und Flugzeuge den Ski- und Abenteuerurlaub ans Ziel. Lappi, wie die Region auf Samisch heisst, ist das Paradies für Langlauf total. Die Wintersportzentren bei Luosto, Levittunturi/Kittilä und rund um Sodankylä bieten Langlaufmöglichkeiten, von denen Schweizer nur im Engadin träumen können. Die Saison dauert ungefähr von Mitte November bis Mitte Mai.

Wer lieber stundenlang geduldig am Eisloch hocken möchte, um vielleicht einen Hecht oder Weissfisch an die Angel zu kriegen, der kommt in Finnland mit seinen über 60 000 (gefrorenen) Seen sicher auf seine Rechnung. Das Eislochfischen ist dort fast so populär wie Langlaufen. Über 300 000 Finnen sollen diesen Sport ausüben.

Auch Volksskilaufe ziehen die Schweizer immer mehr an. Im vergangenen Jahr hatten zwar auch die Veran-



Die Wintersportzentren in Finnisch-Lappland bieten Langlaufmöglichkeiten, von denen Schweizer nur träumen können, und dies erst noch von Mitte November bis Mitte Maj.

stalter des Finlandia-Skilaufs von Hämeenlinna nach Lahti (im kommenden Jahr findet er am 16. Februar 1991 statt) in Südfinnland mit dem Winter, der ein Frühling war, etwelche Mühe, so dass rund 200 Teilnehmer aus der Schweiz schlussendlich zu Hause blieben. Pirkka-, Oulu Teer oder Pogosta-Skimara-

thon zählen zu Highlights unter den Langlaufreaks.

Handicap minus 20° Celsius

Wer glaubt, ein Green müsse grün sein und nicht weiss und ein Golfball weiss und nicht gelb oder rot, der irrt. Zum zweiten Mal eröffnet der Weihnachtsmann am 15. März persönlich das arktische Golfturnier auf dem 1380 Meter langen gefrorenen Kemijoki-Fluss und auf dem Gebiet des Rovaniemi Yacht Club. «Das Interesse ist gross, und auch seriöse, ambitionierte Spieler sollen bei Minustemperaturen Spass daran finden», glaubt Lea Peippo vom Finnair-Tour-Departement in Helsinki. In Finnland ist halt vieles anders als anderswo.

Mehr Nervenkitzel

Abenteuertouren und Survivalkurse unter den Polarlichtern für Exoten, angehende Offiziere im Generalstab oder solche, die schon immer vom grossen Abenteuer schwärmen sind bereits ab 3700 Finnmark (FM) zu haben. Warum die Lust am Abenteuer, an gefährlichen Freizeithobbies zunimmt, ist für Lea Peippo klar: «Der Alltag ist heute für viele zu langweilig und von Routine geprägt. So lechzen immer mehr Menschen nach mehr Nervenkitzel, nach neuer Stimulanz und intakter Natur. Exklusivität muss mit einer Dosis Gefahr gepaart sein.»

Eine Novität ist zum Beispiel Skiwandern von der nordkarelischen Stadt Iisalmi nach Petroskoj und Murmansk (UdSSR). Dank Gorbatschows Reformkurs ist diese grenzüberschreitende «Skiwanderung der Freundschaft» über 800 Kilometer möglich geworden. Zusammen mit 20 russischen Teilnehmern überquert die Gruppe die Grenze und läuft in Etappen von rund 50 Kilometern pro Tag nach Petroskoj. Unterkunft in Hotels und Herbergen. Organisiert wird dieser Trip von Suomen Latu in Helsinki.

Natürlich kann man/frau in Finnland auch in einem der 130 Skizentren skifahren, reiten, spazieren, schlitteln, jassen oder in der Hütte einen Wodka trinken (Kippis!). Und was ist wohl die Krönung eines finnischen Wintertages? Ja richtig: eine Sauna.

Noch bis Mitte Dezember gibt es erstmals kurze «Weihnachts»-Kreuzfahrten auf der russischen Konstantin Simonov von Helsinki nach Vyborg, das früher Viipuri hiess und zu Finnland gehörte. Die Idee stammt von Lidia Usvahtii von der verantwortlichen Saimaa Lines Ltd. in Espoo.

Und last but not least organisiert Finnair in Zürich noch bis zum 31. März 1991 wiederum die dreitägigen Helsinki-Bummel-Städteflüge (jeden Freitag bis Sonntag) ab 845 Franken pro Person. □

Informationen

Reichhaltiges Informationsmaterial («Der Snow-how-Winter...», «Finnland im Winter», «Blick auf Finnland») kann bei folgenden Adressen kostenlos angefordert werden:

Finnische Zentrale für Tourismus
Schweizergasse 6
8001 Zürich,
Telefon (01) 211 13 40,
Fax (01) 211 11 19
Finnair
Löwenstrasse 56
8001 Zürich
Telefon (01) 221 14 60,
Fax (01) 212 27 89



Verkehrte (Golfer-)Welt in Finnland: Das Green ist weiss, die Bälle farbig, der Caddy motorisiert.

Neues 5-Stern-Hotel

SAS Royal Hotel Helsinki öffnet 1991

Mit einer durch Fiskalabgaben bedingten Verspätung von rund drei Jahren soll am 1. Juni 1991 das neue SAS Royal Hotel im Zentrum von Helsinki endlich eröffnet werden. Das neue 5-Stern-Hotel wird über 260 Zimmer, zahlreiche Kongressräumlichkeiten und zwei Spitzenrestaurants verfügen und soll besonders Geschäftsleute ansprechen.

Das ambitionierte 260-Millionen-Finnmark-Projekt von *Kiinteistö Oy Keskustahotelli*, welches vom finnischen Bauunternehmen Polar Rakennus (Helsinki) realisiert wird, soll von SAS International Hotels geführt werden, bestätigte SAS-Marketingleiter *Tom Karlsson* in Helsinki. Der grössere Hotel- und Geschäftskomplex befin-

det sich in der Nähe des Busbahnhofs (Ecke Runebergin-/Salomonkatu).

Der Bau hat leider die alte Synagoge der Stadt visuell ein wenig ins Abseits gedrängt. Nur noch die schöne Kuppel ist zwischen den zwei Gebäuden zu erkennen. Trotzdem: Mit dem SAS Royal Hotel wird die finnische Metropol wohl bald über drei Inter-Continental-Hotels (Inter-Continental Helsinki, Strand Inter-Continental) verfügen (bekanntlich gehören SAS rund 40 Prozent dieser Kette). Die 13 SAS-Flüge pro Tag nach Helsinki (1500 Sitze, rund 1000 Passagiere täglich) sollen das nötige Basiskundenpotential sichern, hofft Karlsson. Der Konkurrenzkampf sei bereits spürbar härter geworden, klagten verschiedene Hoteliers. UOK

Echange de participations

Swissair/Singapore Airlines

Swissair et Singapore Airlines ont conclu un accord de participations croisées valable dès juin 1991, au terme duquel la compagnie asiatique reprend 2,77% du capital de Swissair et la compagnie helvétique 0,62% de celui de Singapore Airlines, a communiqué Swissair lundi à Genève.

Swissair acquerra 4 millions d'actions de Singapore Airlines et cédera 64 000 titres à celle-ci. Les deux compagnies coopéreront dans l'élabora-

tion des horaires de vols et dans le domaine du service à bord, du fret et de la technique.

Les deux compagnies sont engagées avec la compagnie américaine Delta Airlines dans une alliance nommée «Global Alliance». Swissair fait aussi partie d'une alliance européenne avec la compagnie scandinave SAS, Austrian Airlines (Autriche) et Finnair (Finlande). *ats*

Airbus société publique?

Londres confirme le projet

British Aerospace (BAe) a déclaré qu'un article du «Sunday Times», rapportant que les partenaires du consortium Airbus Industrie envisagent de donner au constructeur d'avions le statut de société commerciale d'ici un an, était «proche de la réalité».

Selon le journal, Daimler-Benz et BAe envisagent de transformer Airbus en société commerciale, première étape vers un statut d'entreprise totalement indépendante dans laquelle l'investisseur européen pourrait acquérir des actions. Il y a longtemps que les membres du

consortium songent à transformer Airbus en société publique, ajoute le Sunday Times.

La Commission Européenne souhaite vivement qu'Airbus devienne la première société proprement européenne, bien que ce type de statut puisse prendre des années à se concrétiser, écrit le Sunday Times.

Le directeur financier de Daimler, **Gerhard Liener**, a déclaré au Sunday Times qu'il était toujours possible d'immatriculer Airbus au titre de société française ayant des actionnaires étrangers, et que cela pourrait se produire d'ici la fin de 1991. *ats*

Continental Airlines en faillite

Continental Airlines, l'une des principales compagnies aériennes américaines, a annoncé qu'elle se mettrait sous la protection du chapitre 11 de la loi sur les faillites.

La compagnie continuera de fonctionner, mais sous la tutelle de la justice et de ses créanciers.

Continental connaît des difficultés financières depuis plusieurs mois. La crise du Golfe, avec pour conséquence la hausse du kérosène, n'a fait qu'aggraver

son endettement, déjà élevé en raison de la récession américaine.

La compagnie a également annoncé qu'elle avait décidé de vendre à American Airlines la ligne Seattle/Tacoma vers Tokyo, pour un prix de 150 millions de dollars.

Les liaisons internationales de Continental représentent entre 25 et 30% de son chiffre d'affaires. La société holding de Continental Airlines possède aussi Eastern Airlines, qui s'est déjà placée sous la protection du chapitre 11 de la loi sur les faillites. *ats*



Les Maquis d'Abidjan

La restauration est un des rejets de la culture d'une société. Aussi, par sa mise en valeur, elle peut participer à l'image de marque d'un pays. Les pays d'Afrique noire n'ont pas à ce sujet une excellente réputation. Et pourtant, certains ont quelques atouts à faire valoir. Tel est le cas de la Côte d'Ivoire

Page 15

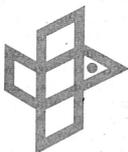
Cas de légitime concurrence

Assemblée générale de la Fédération suisse des agences de voyages

Les assises annuelles de la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV) viennent de se tenir à Fribourg. Au menu de cette assemblée générale ordinaire: réservation informatisée, gestion de l'espace aérien, frais de travail, relations tours-opérateurs/revendeurs, Europe 92, formation, politique d'information, nouveaux principes directeurs. Autant de thèmes qui devraient servir à poser les bases d'une nouvelle philosophie

directrice de la Fédération et à tracer la voie et les options futures de l'industrie des voyages et du temps libre dans notre pays. En reconnaissant que le secteur des voyages est un véritable cas d'espèce en matière de libre concurrence, la FSAV a fait un pas de plus vers l'élaboration de structures plus solides. L'assemblée a également été l'occasion d'un bilan, après une année d'activité, du rôle de conciliateur.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH



Lors de son allocution d'ouverture à la 93^e assemblée générale de la FSAV, le président **Peter Eberschweiler** a tenu à passer en revue les problèmes et les enjeux actuels du secteur des

voyages et à présenter la nouvelle philosophie de la Fédération dans un marché en pleine mouvance. Peter Eberschweiler a ainsi rappelé combien la branche des voyages représente un cas d'espèce du phénomène de la libre concurrence et la nécessité d'une attitude positive face à l'avenir, même si les problèmes du Golfe ont sans doute réussi à semer parfois la zizanie à l'intérieur de la fédération des agents de voyages.

Concernant les systèmes de réservation informatisés, le président a rappelé que Travisswiss n'est pas la propriété de la FSAV qui n'en a été qu'un des initiateurs. Les agents de voyages, consommateurs privilégiés du produit Travisswiss, feraient bien d'y penser avant de céder trop facilement à la critique. Les CFF l'ont bien compris et s'investissent d'ailleurs de plus en plus dans la direction Travisswiss. «Les agences de voyages devraient par ailleurs persuader leurs collaborateurs que le billet de chemin de fer n'est pas un mal nécessaire, mais un produit tout à fait complémentaire», a insisté le président. De manière plus générale, Peter Eberschweiler note que plusieurs agences spécialisées dans le voyage maritime ont dernièrement vu le jour. Il souhaite que celles-ci parvien-

nent à combattre l'appréhension de la clientèle suisse à l'égard des croisières.

Le président a ensuite brièvement rappelé qu'il conviendrait à l'avenir dans le monde du voyage de se concerter afin de mettre en place un système de formation aussi efficace que complet. Et de regretter le manque, en Romandie surtout, de bases solides de formation.

Europe 92

Concernant la politique de l'après-1992, le président constate que la Suisse n'est pas à l'abri, loin de là, et que le marché helvétique des voyages doit se

tenir prêt à adopter une réglementation en matière de tourisme. Il précise toutefois que le plus important est d'obtenir un droit à une co-décision.

Dans ce processus d'intégration, la résolution 814 de l'IATA est souhaitable et nécessaire. A long terme, la Suisse ne pourra pas faire cavalier seul, et la branche du voyage doit se tenir prête à la coopération et à un avenir européen.

«Nous sommes trop peu de chose pour nous cantonner dans l'immobilisme», a précisé le président. «Que l'on exige de nous d'introduire enfin l'octroi de licences ou la constitution d'un fond de garanties n'a pas de sens si cela ne correspond pas à ce que l'on attendra de nous à l'avenir», a-t-il conclu.

Espace aérien

Selon **Hugo Doswald**, sous-directeur de Swisscontrol, présent à Fribourg pour un exposé intitulé «Sécurité aérienne des années 90: le développement européen et son influence sur la Suisse», les mouvements aériens ont augmenté en moyenne de 10% par an. La capacité de l'espace aérien devient de plus en plus limitée et sa gestion de plus en plus difficile. L'ouverture politique de l'Est aura de fortes incidences. On prévoit ainsi de manière générale un doublement du trafic aérien d'ici à l'an 2000. Pour la Suisse, cette surcharge inattendue de transports aériens a mis à jour les déficiences de collaboration entre les états. M. Doswald regrette que les systèmes de gestion de l'espace aérien ne soient, en Europe, pas assez liés et souligne la nécessité absolue d'un seul concept européen de gestion du trafic aérien. Un centre physique et géographique unique n'est cependant pas nécessaire. *J-PF*

Frais de travail

Le président Eberschweiler a ensuite insisté sur la nécessité de la fameuse liste des frais de travail, dont les bases ont été, rappelons-le, posées par l'Association zurichoise des agences de voyages. L'application de ces nouvelles résolutions doit se faire dans la plus grande cohésion possible, bien que l'on ne puisse pas forcer l'agence quant au moment et à la manière dont celles-ci doivent effectivement être introduites. Il est certain en tous les cas que la prétention à une hausse des commissions en matière de voyages est actuellement tout à fait justifiée.

Le président a enfin rappelé la nécessité d'une amélioration de la politique d'information de la FSAV. L'information du personnel de vente devrait aller dans le même sens.

Au chapitre des finances, la FSAV boucle ses comptes annuels 1989/90

Suite à la page 13



Liaisons ferroviaires internationales

La mise en place du réseau ferroviaire à grande vitesse chez nos voisins de France, d'Allemagne et d'Italie est en train de se faire à grands pas. La Suisse avec son vaste projet de transit alpin veut réaliser une transversale ferroviaire qui lui permettra de se relier à ce réseau. Toutefois ce franchissement des Alpes ne pourra être achevé au plus tôt qu'en 2005-2010. Dans l'intervalle, il faut améliorer à court terme les liaisons internationales Milan-Berne-Bâle (Mannheim), et Milan-Lausanne-Genève. Les cantons de Bâle-Ville, Berne et de Suisse romande examinent avec les CFF et le BLS les possibilités de réaliser cet objectif dans les meilleures conditions et ont présenté les mesures lors d'une conférence de presse à Berne. Voici de g. à dr. Mathias Feldges, conseiller d'Etat de Bâle-Ville, René Bärtschi, conseiller d'Etat de Berne, et Bernard Bornet, conseiller d'Etat du Valais. *Photo asl*

Cas de légitime concurrence

Suite de la page 12

avec un excédent de dépenses de 19 000 francs. Pour parer à ce manque à gagner, le budget 1990/91 prévoit une augmentation automatique de 5% de cotisations des membres actifs.

Mais le point le plus important de ces assises annuelles aura sans doute été la présentation aux membres des nouveaux

principes directeurs de la Fédération, qui cherche de nouvelles voies. Ces principes devraient permettre à la Fédération de moderniser ses structures de base, optimiser son efficacité et de se repositionner sur le marché.

L'introduction dans les faits de ces nouveaux principes directeurs sera soumise à l'approbation de l'Assemblée générale de l'année prochaine. Les statuts de la fédération devront être naturellement reformés dans le sens de ces principes directeurs.

Difficiles performances

Air France en 1989

En 1989 le groupe Air France a réalisé un chiffre d'affaires de 39,6 milliards de francs (environ 10 milliards de francs suisses) ce qui a permis de dégager un bénéfice net consolidé de 841,3 millions (environ 210 millions de francs suisses).

NATACHA DAVIDSON

On notera avec intérêt que plus du 50% de ce chiffre a été réalisé hors de France. Par rapport à l'exercice 1988, le chiffre d'affaires fait apparaître une progression de 11,8% tandis que le bénéfice net est en retrait de 27% par rapport à celui de 1988, également. Ce résultat illustre ce que Bernard Attali, président d'Air France, qualifie de recul des performances économiques.

Ce phénomène frappe l'ensemble des compagnies aériennes européennes qui, toutes, ont dû faire face l'an dernier à une hausse des coûts, notamment celui du carburant. Cette augmentation des coûts n'a été que partiellement compensée par celle des recettes unitaires. Il en a découlé une dégradation généralisée des résultats d'exploitation. Ces constatations prendront un relief nettement plus accusé lors de la présentation des résultats de l'exercice en cours et cela pour la très grande majorité des transporteurs européens.

Le trafic

Pendant l'année 1989, Air France a transporté 16 099 836 passagers ce qui représente une augmentation de 8,7% sur 1988. Pendant cette période, le trafic lié aux tarifs promotionnels a augmenté de 5,5% (il représente 62% du trafic passagers mais seulement 49,5% des recettes) et le trafic «plein tarif» a progressé de 16% (il représente 38% du trafic total de passagers et 50,5% des recettes). Ces résultats mettent en évidence l'effort de sélection des clientèles les plus rémunératrices. Pendant l'exercice 1989, l'offre s'est accrue de 6,3% (en termes de sièges kilométriques offerts) tandis que la demande (en passagers kilométriques transportés) a augmenté de 6,9% faisant passer le taux d'occupation moyen de 70,1% à 70,5%. La répartition du trafic par zones géographiques est restée stable, les long-courriers s'attribuant 68,9% du volume de trafic contre 69,2% pour l'exercice précédent. La seule variation supérieure à 1% concerne l'Asie-avec une hausse de 1,2%. Pour les moyen-courriers, la stabilité a, là encore, été de mise, la variation la plus forte à la hausse étant intervenue entre Paris et l'Europe (+0,5%) et

à la baisse, sur le Proche-Orient (-0,5%).

Développement en 1989

L'an dernier, Air France a pris livraison de 5 Airbus A-320 et de 2 Airbus A-310-300, la flotte a donc compté 113 appareils, 125 pour le groupe en incluant ceux d'Air Charter, filiale d'Air France. Au chapitre des commandes d'avions, Air France a pris de gros engagements l'an dernier: 28 appareils (Airbus et Boeing de divers types) et 14 options. Les engagements financiers pris pour le renouvellement de la flotte se chiffrent à 11,8 milliards (environ 3 milliards de francs suisses) l'an dernier. Le réseau a été développé avec l'ouverture de 9 lignes intra-européennes au départ de Paris, 16 lignes intra-européennes au départ de villes de provinces; 4 nouvelles liaisons entre les régions (Mulhouse, Lille, Lyon, Strasbourg) et New-York; une nouvelle escale long-courrier Kilimandjaro; 4 nouvelles liaisons (sous numéros de vol Air Inter) entre Paris et Bordeaux, Lyon, Montpellier et Nantes; 3 nouvelles lignes entre les régions et les Antilles (Guadeloupe, Martinique et Saint-Martin). Enfin, le secteur Tokyo-Papeete a rouvert en mai 1989, permettant à Air France de boucler le tour du monde par l'itinéraire Paris-Tokyo-Papeete-Los Angeles-Paris. Diverses innovations commerciales sont venues renforcer la qualité des produits Air France tandis que de nouvelles étapes de développement du système Amadeus facilitent les rapports avec les agences de voyages.

L'heure des incertitudes

Dans son message accompagnant le rapport de l'exercice 1989, Bernard Attali souligne que l'heure n'est pas à l'euphorie, la rentabilité devenant un problème majeur pour les compagnies de l'ensemble du monde industrialisé à l'heure où la concurrence ne peut que s'amplifier dans un environnement de plus en plus déréglé. Placée entre la «puissance de feu» des géants américains qui ont survécu aux combats de la déréglementation et l'esprit d'entreprise des transporteurs asiatiques qui ne sont pas ligotés par des coûts d'exploitation très élevés, un lourd endettement et des obligations sociales, l'aviation commerciale européenne ne peut que se garder, à

gauche et à droite, géographiquement parlant bien sûr.

Européen dont la conviction n'est plus à démontrer, Bernard Attali constate que l'avenir du transport européen se jouera, pour une grande part, hors d'Europe. En outre, les transporteurs européens ont commis des erreurs de prévision dans deux domaines essentiels: la maîtrise de l'espace aérien et la formation. Pour le premier point, Bernard Attali précise que le ciel n'est pas encombré mais qu'il n'est pas géré comme il devrait l'être, ce qui n'est pas la même chose. En matière de formation, Air France comme bien d'autres compagnies aériennes européennes est confrontée à une pénurie de moyens en personnel qualifié. Air France a lancé un important programme de formation sur trois ans concernant plusieurs centaines de futurs navigants techniques notamment. Par ailleurs, un cap essentiel a été franchi le 12 janvier 1990 avec le rachat de près de 70% d'UTA, assurant de ce fait le contrôle d'Air Inter.

L'avenir

Devenu par ce rachat le plus grand groupe aérien européen et le troisième au plan mondial, le groupe Air France se déclare désormais fort de ses nouvelles synergies et estime disposer maintenant des moyens de sa stratégie et des instruments d'une reconquête. Air France se reconnaît trois grandes ambitions: rechercher la qualité, assurer le développement et améliorer la compétitivité.

Le président d'Air France assure qu'aucun moyen n'est épargné pour satisfaire à ces trois ambitions et que «le temps de la frilosité, des monopoles et des protections est révolu». Bernard Attali n'oublie pas non plus ce qu'il qualifie d'essentiel: la dimension humaine. «Une entreprise, en effet, beaucoup plus qu'une organisation, des techniques et des procédures, c'est une communauté d'hommes et de femmes qui se distingue par son professionnalisme, son attachement au service de l'entreprise. Là est le principal atout d'Air France.» L'atout se mériterait-il parfois en arme à double tranchant? La situation ayant récemment prévalu à Nice pendant une dizaine de jours de laisse supposer.

Une année Ombudsmann

En matière de voyages, les réclamations prennent généralement le chemin du bureau de Walter Schiepp, conciliateur de la FSAV. Chargé d'examiner les différends entre les consommateurs et les membres de la FSAV, Walter Schiepp a en effet tenu à rendre compte de ses activités et à poser un premier bilan très intéressant de sa délicate activité. Walter Schiepp constate aujourd'hui que le public, de plus en plus, exige des voyages bon marché, mais exige aussi les prestations offertes par des arrangements plus coûteux. Il remarque également que la tolérance de la clientèle est en diminution et que ce sont en général les consommateurs clients des bureaux de réclamation. Walter Schiepp a pourtant rappelé combien l'écho rencontré par ce nouveau service a été positif, tant auprès des consommateurs insatisfaits qu'auprès des agents de voyages. Il constate que trop de revendeurs rejettent d'emblée la responsabilité sur le tour opérateur, alors que l'erreur provient souvent de la mauvaise information fournie par l'agence de voyages; d'où la nécessité pour les agences de toujours et formuler les arrangements par écrit. En chiffres, une année d'Ombudsmann:

Du 1. 1. 1990 au 22. 11. 1990

Réclamations ou demandes de renseignements (65% provenant de membres FSAV)	487
Nombre de cas résolus (plaintes) (55% membres FSAV/45% non membres)	367
Réclamations non-justifiées	29%
Raisons de litiges	
● hébergement:	27%
● transport:	17,5%
● annulations:	16,5%
● information:	9,5%
● guide:	2,5%
● excursions:	2%
● overbooking:	2%
A blâmer pour la faute	
● tour opérateur:	27%
● client:	25%
● tiers:	23%
● revendeurs:	16%
● incident:	8%
● autres:	1%

SST Sunshine reprend Grand-G Voyages

En date du 25 octobre et avec effet immédiat, SST/Sunshine Tours SA a repris le porte-feuille commercial de Grand-G Voyages. Ceci inclut la reprise des locaux et facilités au World Trade Center, ainsi que de son personnel. Les bureaux de Carouge, Morges et Sierre sont exclus de

cette transaction où Grand-G continue son activité normalement, en développant son département tourisme et en créant un département foires et congrès. Le bureau du World Trade Center s'appelle donc désormais SST Voyages at World Trade Center.

Train de rêve

Une société propose de revivre comme en 1900

C'est en 1973 que deux passionnés de chemins de fer, Alby Glatt et Edy Züger, se sont lancés dans une aventure peu commune en rachetant et restaurant d'anciens wagons de chemin de fer de luxe; sous le nom d'Orient-Express ils les mettent aujourd'hui à la disposition de groupes, d'entreprises ou même de particuliers qui souhaiteraient revivre une journée ferroviaire comme au temps du début du siècle.

Mieux encore, ils ont passé un accord avec la compagnie aérienne Classic Air, afin de réaliser un voyage réellement nostalgique, dans un sens avec le train d'époque et le retour avec le DC-3 des années 30.

Cette société, c'est Intraflug qui a son siège à Egg, près de Zurich. Elle a présenté l'autre jour son programme d'excursions proposées au grand public pour l'an prochain.

Ce sont même d'importants voyages qui sont au programme de l'activité

d'Intraflug pour 1991. Avec 23 voitures, comprenant des wagons Pullman, wagons-restaurants, wagons-lits, wagons-bar et wagons-douche et de réserve, la société vise haut: les points forts du programme prévoient des voyages à destination d'Istanbul, Moscou et Leningrad, ainsi que pour les villes historiques de l'Anneau d'or. Pour fêter les 15 ans de la société, l'offre de l'an prochain s'enrichira d'un voyage sur la Côte d'Azur, ce sera pendant un week-end de mai. Les voyageurs pourront ainsi se rendre au Grand Prix de Monaco de Formule 1, ou encore se divertir pendant une journée à bord des chemins de fer historiques de Digne, en Provence. Au cours de l'année, des voyages culturels seront aussi organisés à Vérone et à l'opéra Semper de Dresde.

Le 17 mars, un voyage d'une journée est prévu pour emmener les amateurs de trains anciens de Lausanne à Brigue avec un convoi tiré par un véritable locomotive à vapeur. De quoi mettre tous les voyageurs dans l'ambiance de l'époque. Un déjeuner sera servi à bord. En ce qui concerne les formules combinées train/avion, elles auront lieu le 29 juin (Milan)

13 juillet (Sion), 17 août (Munich) et 18/19 août un voyage de deux jours (Salzbourg). Enfin, toujours au niveau des programmes, signaux qu'Intraflug organise des voyages charter à destination de l'Espagne et du Portugal pour les travailleurs étrangers, en collaboration avec les compagnies aériennes Air Europa et Air Sur.

Quatre des neuf voitures-restaurants de l'Orient-Express d'Intraflug disposent de leur propre cuisine, et chacune est équipée d'une cuisinière à charbon. Ce qui permet de préparer les repas même si le train est tracté par une locomotive à vapeur. Chaque cuisine peut servir des menus comprenant 5 à 7 plats pour environ 80 personnes. On peut encore ajouter que le personnel des wagons-restaurants représente 24 personnes. C'est une cuisine bourgeoise de haut-niveau qui est chaque fois sélectionnée pour les repas servis à bord. On peut ainsi allier les plaisirs du palais à ceux du voyage en train d'époque, et même prendre le temps d'un bon apéritif dans le wagon-piano/bar. Ces wagons de collection sont restaurés avec une fidélité remarquable. Ils circulent nor-

malement sur le réseau des CFF comme des entreprises étrangères de chemin de fer.

L'Orient-Express qui circule en Europe a un petit cousin: l'American European Express, qui assurera dès 1991, en tant que train spécial, la liaison Chicago - Washington - New York. L'idée de ce train est née dans l'esprit des promoteurs de l'Orient Express, Alby Glatt et Edy Züger au début des années 80. Ils ont réalisé cette initiative en collaboration avec des partenaires américains et leurs propres spécialistes du domaine technique et du design, de l'hôtellerie, de la gastronomie et des finances. Grâce à des accords avec les compagnies aériennes American Airlines et All Nippon Airlines, les chaînes d'hôtels Four Seasons et Intercontinental, ainsi que d'agences de voyages, dont American Express en Suisse, le chemin de fer historique américain compte accueillir en 1991 quelque 20 000 voyageurs.

Malgré le prix assez élevé des prestations de ces trains historiques (le coût de lancement d'une telle opération ne l'est pas moins), les amateurs de ce genre de voyage ne manquent pas. Le succès des

deux promoteurs helvétiques Alby Glatt et Edy Züger est aujourd'hui assuré, ceci sur le plan suisse du moins, avec une excellente collaboration avec les CFF qui, apparemment, eux aussi, leur pierre à l'édifice.



Bien sûr un abonnement! hôtel revue + revue touristique

Nom _____
 Prénom _____
 Profession / Position _____
 Rue et no _____
 NAP et lieu _____
 No de téléphone _____

Je désire recevoir l'hôtel revue + revue touristique régulièrement et souscrire l'abonnement suivant:

Abonnement: 1 an 6 mois 3 mois

Suisse Fr. 90 - Fr. 57 - Fr. 34 -
 Etranger (par voie de surface) Fr. 120 - Fr. 72 - Fr. 44 -
 Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient Fr. 189 - Fr. 105 - Fr. 66 -
 Etranger (par avion) Quatre-mer Fr. 268 - Fr. 147 - Fr. 93 -

Cocher ce qui convient

A découper et envoyer à: Hôtel revue + revue touristique, service des abonnements
 Case postale, CH-3001 Berne

«... depuis que je suis abonnée, je fais partie des plus de 50 000 lecteurs informés. L'hebdomadaire hôtel et revue touristique, une paire inséparable!»

MARCHE DE L'EMPLOI TOURISTIQUE

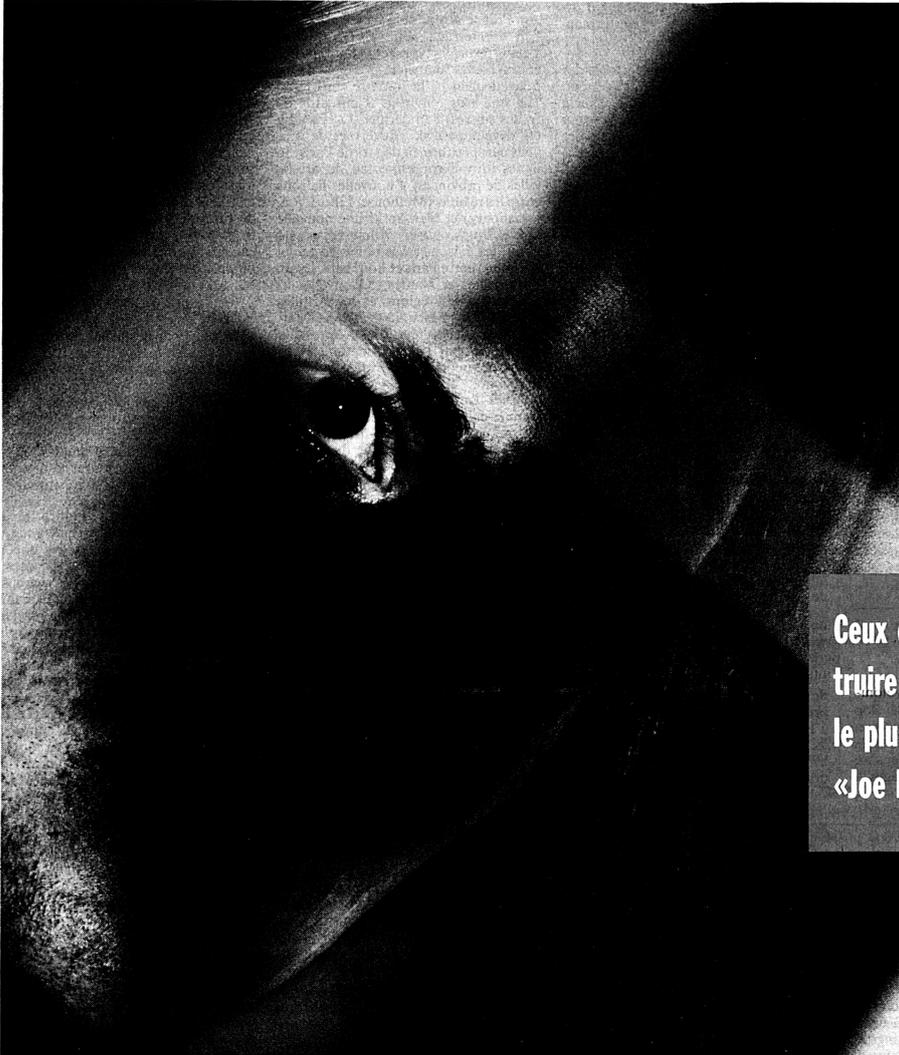
Agent de voyage dynamique et compétent (4 ans de pratique), connaissances étendues dans le domaine, cherche

un poste correspondant

dans la région Romande.
 Ecrire dès mars 1991.
 Adresse sous chiffre 31118 à hôtel revue, 3001 Berne.

31118/305855

CRAZY JOE



Ce qui les irritait, c'étaient ses yeux. Des yeux fascinants, perçants. Et ses mains – elles aussi, créaient le malaise... comme elles couraient sur le clavier – irréelles, insaisissables. Mais ces yeux... comme s'ils s'enfonçaient jusque dans le cerveau de l'ordinateur... pour le démonter en bits détachés. Ils étaient sept représentants Galileo à observer le travail de Joe

Ceux de Galileo ont mis deux ans pour construire le système de réservation par ordinateur le plus complet qui soit. Puis ils firent venir «Joe le pirate», roi de la flibuste informatique.

voyages aimerait donc qu'un étranger farfouille dans ses dossiers? ... Et nul n'était plus prédestiné que Joe pour tenter de pénétrer dans le système Galileo... A 12 ans déjà, Joe passait plus de temps à désosser des jeux d'ordinateur et à paralyser des salons de jeu qu'à user ses fonds de culotte sur les bancs d'école. A 15 ans, il pouvait déjà se vanter de passer pour le meilleur «pirate» du pays. Il s'arrêta de pianoter et jeta un dernier regard sur l'écran... «Le système me paraît pas mal sûr», marmonna Joe... «même avec un programme émulateur de terminal, il faudrait des années pour dégoter le bon code.» Visible soulagement parmi l'assistance... «Mais, je n'ai eu aucun problème à réserver 16 vols directs de Katmandou à Caracas», laissa tomber Joe... «Et en quoi cela vous gêne-t-il?» s'enquit un quidam dans la salle. «Aucune compagnie du monde n'assure cette ligne», fit Joe en ricanant... et, pendant que 7 paires d'yeux épouvantés fixaient l'écran, «Crazy Joe», le prestidigitateur, disparaissait sans laisser l'ombre d'une ombre.



GALILEO

traviswiss – en direct avec le réseau mondial Galileo

VOYAGE SOUS LA LOUPE



La Côte d'Ivoire: des atouts à faire valoir.

Les maquis d'Abidjan

A la découverte de la restauration ivoirienne

La restauration est un des reflets de la culture d'une société. Aussi, par sa mise en valeur, elle peut participer à l'image de marque d'un pays et contribuer à son enrichissement économique. A cet égard, l'Italie, la France ou la Chine sont

les exemples les plus significatifs. En revanche, les pays d'Afrique Noire n'ont pas à ce sujet une excellente réputation. Et pourtant, certains ont quelques atouts à faire valoir. Tel est le cas de la Côte d'Ivoire.

ANDRÉ MATTIO *

L'histoire récente de la Côte d'Ivoire a été marquée par une croissance rapide des flux touristiques. Le nombre des voyageurs étrangers est ainsi passé de 188 934 en 1975 à 198 900 en 1979. En revanche, à partir de 1980, on assiste à une stagnation: 200 000 visiteurs en moyenne par an. Bordée au Sud par le Golfe de Guinée (550 kilomètres de côte), à l'Est par le Ghana, au Nord par la Burkina Faso et le Mali, et à l'Ouest par la Guinée et le Liberia, la Côte d'Ivoire, dont l'un des attraits touristiques est la richesse et la diversité de ses cultures, compte 66 ethnies, chacune ayant sa personnalité propre. De ce fait, les arts traditionnels ivoiriens sont parmi les plus réputés d'Afrique et leur préservation est un des grands objectifs de la politique touristique. Mais la Côte d'Ivoire produit également, avec le Sénégal, la meilleure cuisine d'Afrique de l'Ouest.

Malheureusement, celle-ci est mal connue des Occidentaux. D'abord, parce qu'il y a une certaine crainte à manger africain. Mais cela n'est pas très surprenant si l'on admet que manger constitue, à l'heure actuelle, «le risque le plus menaçant du voyage» (1). Ensuite, parce que les pouvoirs publics ne font pas as-

sez de promotion pour la gastronomie de leur pays.

Les grandes étapes

En Côte d'Ivoire, jusqu'à la colonisation (1893), il n'était pas dans les traditions de prendre ses repas en dehors de la cellule familiale. Et, lorsque l'Ivoirien partait à l'étranger, il était obligé d'aller se restaurer dans une famille dont il était l'hôte. Ce sont les premiers Européens, venus s'installer en Côte d'Ivoire, au début de la colonisation, qui ont introduit dans ce pays cette façon de vivre qui consiste à aller prendre ses repas dans un lieu public. Deux raisons permettent d'expliquer l'implantation, par les colons, des premiers campements-hôtels en Côte d'Ivoire (2):

- la nécessité de garder, entre eux, certains contacts;
- la nécessité de conserver un régime alimentaire conforme à leur culture.

La gestion de ces petites unités hôtelières était le plus souvent assurée par un couple d'Européens, lequel utilisait de la main-d'œuvre africaine; en particulier des tirailleurs sénégalais. Ces derniers étaient utilisés pour le service de table et pour l'exécution de courses diverses.

Par la suite, ces tirailleurs sénégalais, qui avaient acquis quelques notions du métier de cuisinier, s'installèrent à leur propre compte. De ces initiatives naquirent les restaurants africains. En outre, leur personnel fut recruté parmi les jeu-

nes Ivoiriens. Et ces derniers, à leur tour, une fois qu'ils furent formés, allèrent créer leurs propres établissements. «Dès lors commença l'éclosion d'une génération de tenanciers de restaurants africains» (2).

Quant à la cuisine ivoirienne dite moderne, on estime que c'est à partir des années 1939-1940 qu'elle fait son apparition dans le système de restauration publique. Elle est dominée par deux plats:

- le «riz sénégalais» servi avec du poisson, du manioc, des pommes de terre, des aubergines, des oignons et de gros piments rouges;
- le «riz à la sauce claire» aux tomates.

Jusqu'en 1959, les Occidentaux ne fréquentaient pas les établissements africains, en particulier parce qu'il leur était difficile de s'accoutumer aux mets ivoiriens.

En fait, c'est au cours des années 1960 et surtout 1970 que s'est véritablement réalisée l'intégration des mets ivoiriens dans la restauration que les professionnels du pays appellent, dans leur jargon, la «néo-restauration ivoirienne». Selon D. Gnanngan (2), «cette intégration s'est opérée au cours de la période qui a suivi l'intégration du secteur touristique dans le processus du développement économique et social de la Côte d'Ivoire et aussi, au fur et à mesure qu'un brassage des deux civilisations européenne et africaine s'est fait et que des réseaux de contacts et des relations se sont établis entre les deux couches». Toujours d'après cet auteur, les premiers établissements ivoiriens du type moderne qui ont révolutionné la cuisine ivoirienne sont entre autres l'«Attougblan», le «Nanan ya moussou» et le «Chez Mami», tous ces restaurants étant situés à Abidjan. Mais, pour beaucoup, ce sont les «maquis» qui sont à l'origine de l'impulsion précédemment décrite.

Les maquis d'Abidjan (3)

Les maquis sont de petits restaurants africains qui ont fait leur apparition à Abidjan vers la fin des années 1960. Quant à savoir pour quelles raisons ces établissements portent ce nom, les avis sont controversés. «Pour certains, dès l'origine, ils étaient des lieux de rencontre où les habitués (les «maquisards») parlaient politique et refaisaient le monde. Pour d'autres, ils ont été créés dans l'illégalité, dans des locaux de fortune, sans autorisation préalable» (4).

Quoi qu'il en soit, en proposant une cuisine typiquement ivoirienne, ils ont constitué une sorte de révolution culinaire car, jusqu'alors, «de steak frites régnait en maître à côté de l'omelette dans les restaurants populaires d'Abi-

djan, alors que les mets, venus de France» étaient portés aux nues dans les restaurants chics des hôtels de classe internationale» (4). En général, les «maquis» populaires sont des établissements très rudimentaires: «On mange en plein air ou sous un préau. Le sol est sablé. Quelques tables faites en bois de vieilles caisses et des chaises branlantes. Sur les murs peints à la chaux sont parfois dessinés des poulets dans le plus pur style des «naïfs». Dans un coin, une douzaine de «canaris» (récipients de terre cuite rouge), hermétiquement fermés, sont posés sur les réchauds contenant du charbon de bois» (4).

Certes, dans ces «maquis», la décoration est beaucoup plus sobre que dans les «maquis pour blancs». Mais elle reflète l'état réel des coutumes, des mœurs et l'évolution des mentalités. L'ambiance y est plus chaleureuse et une musique locale la rend, de surcroît, plus joyeuse. De plus, c'est dans ces lieux que l'on peut déguster les mets les plus typiques. Parmi les plus réputés, nous citerons:

- le poulet «Kedjenou»: poulet cuit à la vapeur dans un récipient en terre cuite, accompagné d'une sorte de semoule appelée «Attéké» (semoule de manioc plus légère que la graine de couscous);
- le fofoufou: banane plantain ou igname, ou parfois les deux, bouillie puis pilée. On peut le servir, par exemple, avec un poulet braisé, ou encore avec une sauce au beurre ou de gombo;
- une multitude de sauces:
 - sauce graine: à partir de graines de palmiers pilées. On passe la pulpe des graines dans de l'eau chaude. Ensuite, on passe l'eau et la pulpe à la passoire;
 - sauce agraras: à base de petits piments rouges. Ces derniers sont également utilisés comme médicaments;
 - sauce gombo: à partir du gombo (fruit) pilé;
 - sauce claire: viande ou poulet, oignons, tomates fraîches, eau et piments. Se mange surtout avec l'Attéké;
 - sauce feuille: à base de feuilles de manioc ou de feuilles de «patates». Elles sont pilées. Ensuite, on y ajoute de l'eau, de la viande, des piments et divers ingrédients.
- grillades de poisson, et en particulier de daurades;
- diverses viandes: biche, par exemple;
- civets: agouti.

Tous ces mets sont préparés dans un grand plat posé au centre de la table. Il n'y a pas d'assiettes individuelles et on mange avec les doigts. La plupart des produits sont frais. Ainsi, les femmes font griller «les daurades fraîches que les clients choisissent d'abord crues dans un grand récipient émaillé de couleurs vives» (4). De même, les poulets, élevés en totale liberté, sont réputés pour leur goût. En Côte d'Ivoire, on a pris l'habitude de l'appeler «poulet bicyclette», car «il a des cuisses musclées que certains aiment à comparer aux mollets des coureurs cyclistes» (4).

Les enseignements à retenir

Le maquis est un produit original. Entre autres, il permet de découvrir l'ambiance chaleureuse et inimitable de l'Afrique Noire. De ce fait, il faudrait que ce type d'établissement soit mieux connu des touristes en quête d'authenticité. Or, les maquis sont confrontés à deux handicaps majeurs:

- l'absence de promotion. Le ministère du tourisme ne fait pas assez d'efforts pour faire connaître les maquis aux touristes, notamment parce qu'il considère que ces établissements livrent une concurrence déloyale aux restaurants déclarés;
- le poids des préjugés. Les touristes évitent les maquis parce qu'ils craignent

un certain manque d'hygiène, mais aussi parce que la cuisine africaine a la réputation d'être difficile pour un organisme qui n'y est pas habitué. Or, comme le fait remarquer M. Rémy (5), si l'on surmonte sa crainte, on est souvent surpris de constater que «le piment n'est pas inévitable et que certains mets sont beaucoup plus doux, comme les grillades de dindon, la bouillie de petit mil, les ignames en ragout, délicieux légume qui ressemble beaucoup à la pomme de terre».

Cependant, pour être objectif, on doit reconnaître que des préjugés comme le manque d'hygiène ne sont pas sans fondement. Cela pour dire que les tenanciers et leurs employés devraient être mieux formés et informés. Selon nous, le ministère du tourisme ne doit plus se contenter d'élaborer des programmes de formation uniquement à l'intention des individus qui œuvrent dans la restauration déclarée. Ces projets doivent également concerner ceux qui opèrent dans le secteur informel et cela pour au moins trois raisons.

En premier lieu, parce que les maquis créent des emplois et procurent, surtout pour les patrons, des revenus plus que substantiels. En second lieu, parce que ce sont essentiellement des femmes qui font fonctionner ce type de restaurants. Or, pour des spécialistes comme M.-S. Swanimathan (6), le développement est avant tout une affaire de femmes. En



substance, ce penseur estime que c'est en s'enrichissant que ces dernières pourront s'alphabétiser et, par la suite, choisir d'avoir moins d'enfants et de l'éduquer.

Enfin, en encourageant ces activités, on réduirait l'importation de certaines denrées. Car, comme s'interrogeait un jeune commerçant ivoirien: «Pourquoi ne pas tirer le maximum de ce que nous produisons?» Et de poursuivre en soulignant: «Nous avons de délicieux fruits tropicaux, et entre un sorbet aux fruits de la passion et un sorbet aux poires importés à grand prix, la réponse devrait être toute trouvée.»

Références

- (1) A. Beaulieu, *Le voyage et le repas*, Revue Teotos, Montréal, 1984
- (2) D. Gnanngan, *L'intégration des mets ivoiriens dans la restauration moderne...*, in Fraternité, Abidjan, Côte d'Ivoire, 1982
- (3) Abidjan est la capitale économique de la Côte d'Ivoire et Yamoussoukro, la capitale administrative
- (4) Afrique contemporaine, Côte d'Ivoire: Les «maquis» d'Abidjan..., in La Documentation Française, Paris, 1982
- (5) M. Rémy, *La Côte d'Ivoire aujourd'hui*, Ed. J.a., Paris, 1986
- (6) cf. l'ouvrage de G. Sorman: *Les vrais penseurs de notre temps*, Ed. Fayard, Paris, 1989

* Dr ès sciences économiques / Professeur au Centre International de Glicon



Femmes ivoiriennes qui préparent le fofoufou.



En général, les «maquis» sont des établissements très rudimentaires.

TV-PROGRAMM

An dieser Stelle finden sie jeweils eine Auswahl jener TV-Sendungen, die in irgendeiner Form mit Tourismus zu tun haben.

Freitag, 7. Dezember

«Der Fluss Okavango»/Der Fluss, der nie das Meer erreicht; Beobachtung am Okavango (3SAT 20.15-21.00 Uhr)

«Australien»/Cowboys im Sturzflug,

Wilder Westen in Australien (3SAT 22.25-23.10 Uhr)

Sonntag, 9. Dezember
«Südamerika»/Terra-X, Deutsche Er-oberer in Südamerika (ZDF 19.30-20.15 Uhr)

Montag, 10. Dezember
«Kalash»/Länder - Menschen - Abenteuer. Geheimnisvolle Kultur der Kalash (S 3 19.30-20.15 Uhr)

HITPARADE NOVEMBER

Städtereisen

1. Rang	London	(34 Punkte)
2. Rang	Wien	(17 Punkte)
3. Rang	Paris	(12 Punkte)

Ferien Mittelmeerraum

1. Rang	Kanarische Inseln	(27 Punkte)
2. Rang	Spanien	(11 Punkte)
3. Rang	Türkei	(10 Punkte)

Ferien Übersee

1. Rang	Thailand	(20 Punkte)
2. Rang	USA	(19 Punkte)
3. Rang	Karibik	(13 Punkte)

1. Rang erhält 5 Punkte, 2. Rang 3 Punkte und 3. Rang 1 Punkt. Somit sind maximal 50 Punkte möglich.

Folgende Reisebüros wurden für die November-Hitparade erfragt:

Reisebüro Treff, Flamatt; Benitez Viajes, Basel; Popularis Tours, Luzern; Bachmann & Spitzer, Rütli ZH; Müllener Touristik, Herisau; Knecht Reisen, Frick; Hotelplan, Chur; Agencia Bellia AG, Baden; ACS Reisen, Naters, und Gast Reisen, Schönbühl.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Herausgeber
Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Bern

Administrative Gesamtleitung
Werner Friedrich

Redaktion
Chefredaktor
Hansjürg Schweizer (HjS)

stv. Chefredaktorin
Maria Küng (MK)

hotel revue
Hansjürg Schweizer (HjS), verantwortlicher Redaktor a. i., Roland Flückiger (RF), Urs Manz (UM), Susanne Richard (sr), 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, Catherine Chapuis (CH), Jean-Paul Fährdrich (JPF)

Ständige Mitarbeiter
Claude Chatelain (CC), New York. Sybill Ehmann (SE), Frankfurt. German Escher (ger), Brig. Ronald Goldberg (GDB), Tel Aviv. Peti Grunder (PG), Interlaken. Klaus Höhle (KH), Genf. Marianne Luka-Grosenbacher (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

Verlagsleitung

Aldo Marzorati

Urs Flückiger, Anzeigenleiter
Nicole Zelnicke, Verkaufsförderung

Adresse

(Redaktion, Stellenanzeigen und Abbonementsdienst)

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

(Geschäftsanzügen)

Agentur Markus Flühmann, 5628 Biri,
Telefon (057) 44 40 40
Telefax (057) 44 26 40

Westschweiz

Annances Mosse S. A.
10, rue Beau-Sejour, 1003 Lausanne
Telefon (021) 312 39 39
Telefax (021) 20 76 87

Offizielles Organ

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

Statt ad interim ad infinitum

Geisel-Interview mit dem Bagdad-Sheraton-Direktor a. i. Jörg Hauri

Ende November durfte der Schweizer Hotelier Jörg Hauri (39) nach viereinhalb Monaten unfreiwilligem Aufenthalt in Irak das Land verlassen und zusammen mit weiteren Geiseln in die Heimat zurückfliegen. Hauri, Absolvent der Hotelfachschule Lausanne und im Besitz eines Master Degree der Cornell University, Ithaca/USA, ist seit sechs Jahren für den amerikanischen Hotelkonzern Sheraton tätig. Eigentlich nur ad interim ab Juli in Bagdad eingesetzt, wurde für Hauri aus dem Irak-Aufenthalt ad interim fast ein ad infinitum.

MARIANNE MING-HELLMANN

Herr Hauri, was hatte Sie nach Bagdad geführt?

Seit Beginn dieses Jahres war ich in unserem in Kairo gelegenen Head-Office Middle-East temporär eingesetzt. Ich wartete dort auf mein Visum für Dubai am Persischen Golf, das meine nächste Station gewesen wäre. Anfang Juli wurde ich nach Bagdad delegiert. Der Vertrag mit unserem dortigen General Manager war ausgelaufen. Er musste das Land verlassen, und ich sollte den Betrieb während vier Wochen ad interim leiten. Aus vier Wochen wurden die längsten viereinhalb Monate meines Lebens.

Wann erfuhren Sie von der irakischen Invasion in Kuwait?

Erste Meldungen sickerten bereits am Abend des 1. August zur Residenz der Schweizer Botschaft durch, wo wir zu einem Empfang geladen waren. Am Morgen danach wurde mir der Vorfall durch einheimische Mitarbeiter bestätigt. Im Verlaufe des Vormittags dann erhielten wir von seiten der Regierung strikte Anweisungen, was mit dem Hotel zu geschehen habe: Sämtliche Gäste ausser Amerikanern, Deutschen, Engländern und Franzosen hatten das Sheraton innerhalb von sechs Stunden zu verlassen.

Das 350 Zimmer zählende Haus war zu diesem Zeitpunkt zu 100 Prozent belegt. Zahlreiche unserer Gäste waren auswärts bei der Arbeit, um ihre Zimmer räumen zu können, mussten wir ihre Koffer packen. Wir waren den Gästen bei der Suche nach anderweitigen Unterkunftsstellen behilflich.

Wurde dieser Räumungsbefehl begründet?

Nein, es hiess lediglich, dass «Gäste» aus Kuwait – man sprach von 200 bis 250 Personen – kommen würden. Das war dann jedoch nicht der Fall. Wäh-



Jörg Hauri (Mitte), als er in Kloten von Familie und Freunden abgeholt wurde. Die viereinhalb Monate Geiselhaft in Irak stehen ihm im Gesicht geschrieben.

rend rund einer Woche konnten wir keine anderen Gäste aufnehmen. Da wir allerdings das einzige noch funktionierende internationale Hotel am Platze waren, bewirkten wir mit Druck auf die Regierung, das Haus wieder normal zu öffnen. Das gab uns dann auch zusätzliche Sicherheit.

Wie haben Sie denn das Essen für die Gäste eingekauft?

Grundnahrungsmittel waren in Irak schon immer knapp. Als Hotel konnten wir unsere Waren allerdings in sogenannten Government Stores – es handelt sich dabei um Läden, welche durch Regierungsstellen kontrolliert werden – beziehen. Diese Läden konnten nach der Kuwait-Invasion ihre Bestände mit Gütern aus dem besetzten Gebiet gewaltig aufstocken. Und als es eines Tages mit dem Fleisch-Nachschub nicht mehr klappte, reiste unser irakischer Einkaufschef kurzerhand nach Kuwait und kam prompt mit einigen Tonnen Fleisch zurück.

Das Bagdad Sheraton – mit seinen 130 Metern Höhe gilt es als höchstes Gebäude in Irak – zählt 350 Zimmer, verschiedene Restaurants und Bars sowie ein Casino. Wie viele Mitarbeiter beschäftigten Sie?

Im Juli waren es noch 640 Personen aus 26 Nationen. Rund 300 von ihnen sind inzwischen ausgereist. Im Gegensatz zu anderen lokalen Hotels haben wir ausreisewillige Mitarbeiter nicht zum Bleiben gezwungen.

Ihre irakische Arbeitsbewilligung lief nach einem Monat aus, Sie durften nach dem 9. August nicht mehr berufstätig sein. Wie führten dann das Hotel?

De facto wurde aus Sri Lanka stammender Controller, aber ich ging ihm

dabei zur Hand. Die Führung des Hauses wird nun wohl ganz von der Regierung übernommen werden.

Sie waren der Initiator der Sechsergruppe, die Druck auf unsere Regierung ausübte und eine offizielle Delegation zur Reise nach Irak bewegen konnte. Wie hat unser Ausussenminister, das EDA, auf Ihre Rückkehr reagiert?

Ich habe bis heute nichts aus Bern gehört. Wir erachten das als empörend und werden dies in Medienauftritten auch zum Ausdruck bringen.

Was werden Sie jetzt tun?

Vorerst werde ich mich während eines dreitägigen Spitalaufenthaltes einem gründlichen medizinischen Checkup unterziehen; ich hatte während der vergangenen Wochen Probleme mit meinem Magen. Darauf fahre ich mit meiner Familie einige Zeit in die Ferien. Und dann werden wir weitersehen. □

Operation Kalif und Tourismus

Wer hat nicht die Gruppe von Parlamentariern am Fernsehen mitverfolgt, die unter Leitung von Nationalrat Edgar Oehler Mitte November in Irak weilte und trotz teilweise anders lautenden Prognosen einige Geiseln heil nach Hause bringen konnte? Was hat das mit Tourismus zu tun? Geisel und Hotelier Jörg Hauri war der Initiator der Sechsergruppe, von der die Sache ausging. Auch in der Tourismusbranche lässt sich also Politik machen, wenn Not am Manne ist.

Einfach ein Macher

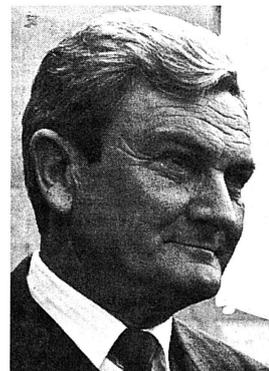
Österreich-Chef Hans Timko tritt ab

Am 6. Dezember verabschiedet die Österreich Werbung, Wien, offiziell ihren Zweigstellenleiter in Zürich, Direktor Hans Timko, und vertraut den von ihm in 13 Jahren glänzend gefestigten Posten Frau Dr. Elisabeth Zaunbauer an.

Es ist kein Wechsel, der zu reden gibt, denn Hans Timko war eher selten dort anzutreffen, wo die grossen Glocken geläutet oder die Buschtrommeln geschlagen werden. Alle haben ihn gekannt, doch werden die bekannten Leute aus der Branche genannt, ist sein Name nicht unter den ersten. Timko gehörte nicht zu jenen, die bei jeder Gelegenheit schillernde Federn spreizen, Virtuosen des Small talks sind und an jeder Veranstaltung wissen, wo und mit wem der Abend am fetzigsten läuft. Von ihm war eher ein säurehaltiger Spritzer als ein spritziges Geplätscher zu erwarten. Hans Timko brauchte keinen Vordergrund, er schuf Hintergrund. Je mehr er seinen Mitarbeitern ihr Feld überliess, desto spürbarer wurde die Sicherheit, das Selbstvertrauen, das er ihnen zu geben wusste. Bei der Österreich Werbung in Zürich waren sie mehr als ein Team, eben ein Tim-ko.

Neben seinem überragenden Know-how, vor Übernahme der Aufgabe in der Schweiz 1977 zusammengetragen in verschiedenen europäischen Ländern und in Übersee, war diese Fähigkeit, die Mitarbeiter auf sein Wollen einzuschwören, wohl die Ausrüstung, welche ihn auf einen sehr hohen Erfolgsgipfel führte.

Es entspricht der ebenso weitsichtigen wie kritischen Einstellung Timkos, dass



Hans Timko, ein Mann mit Profil und Weitsicht.

er nicht auf die wunderbare Vermehrung der Schweizer Logiernächte in Österreich von 1 143 627 auf rund 3 000 000 in seiner hiesigen Amtszeit stolz ist, sondern darauf, dass es gelungen ist, den durchschnittlichen Aufenthalt auf fast 4 Tage zu steigern sowie Österreich auch als Sommerdestination beliebt zu machen. Als weitere schönste Früchte seiner Ernte bezeichnet er die Tatsache, dass Österreich heute von Dutzenden Veranstaltern, Reisebüros und Fluggesellschaften im Programm geführt wird (188 im vergangenen Sommer, 89 im vorherigen Winter; 1977 waren es 66 für Sommer und Winter), und dass der touristische Vertreter Österreichs heute als zuverlässiger, effizienter Partner mit gutem Angebot ernst genommen wird.

Als ein Beweis für die Qualität der rotweiss-roten Werbestelle in Zürich angeführt werden kann ihr dreimaliger Gewinn in Folge des 1. Platzes in der Kategorie Fremdenverkehrsämter in der Umfrage der hotel + touristik revue nach den Besten der Branche. Von einer Anerkennung der Verdienste ihres sehr aktiven Landeswerbers in Zürich durch österreichische Stellen konnten wir leider und erstaunlicherweise nie berichten. Oder hat er allenfalls einen Orden still und heimlich in den Sack gesteckt?

Hans Timko zu verabschieden fällt nicht leicht. Man weiss, dass eine starke, verantwortungsbewusste Persönlichkeit die Branche verlässt und ein hochgeschätzter Partner aus dem Arbeitsumfeld ausscheidet. Er war einer, an dem man noch Mass nehmen konnte und von dem man sich wünschte, geprüft und für gut befunden zu werden. Anerkennung und Respekt, das würde er, so wie wir ihn kennen, bereits der Sperrgutfahrt in Zürich mitgeben. Schiedmen wir also aus Dankbarkeit und Freundschaft eine kleine Kostbarkeit, auf dass er daheim in Kärnten beim Orchideenzüchten sich unser erinnern und sich noch viele Jahre mit uns verbunden fühle.

Der Nachfolgerin Frau Zaunbauer wünschen wir, es möge ihr gelingen, gute Zäune zu bauen, denn Zäune sind notwendig. Zäune heben das Andersartige hervor, machen auf Unterschiedliches aufmerksam, mahnen zu Behutsamkeit, lassen einen der Nachbarschaft bewusst werden. Zäune wecken Neugier und steigern die Lust auf die Kirschen in Nachbars Garten. Zäune sind da, damit Rosen sich ranken und Velos angelehnt werden können. Und Zäune sind da, um sich über sie hinweg die Hände zu reiben. Viel Glück, Zaunbauer! MK

VON IHNEN
DIE FERIENTRÄUME.

VON KUONI
DIE TRAUMFERIEN.



EINE WELT FÜR SICH.