**Zeitschrift:** Hotel-Revue
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein
**Band:** 99 (1991)
**Heft:** 24

**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**

Nr. 24
13. Juni 1991

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

No 24
13 juin 1991

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

touristik revue

revue touristique

hotel revue

# Golfkrise bremste

## GV der AG Hotel Schweizerhof Bern

**Knapp gehaltener Umsatz, eine Dividende von 10 Prozent und eine Aktienkapitalerhöhung für den Herbst, dies sind die wichtigsten Einzelheiten, welche an der Generalversammlung der AG Hotel Schweizerhof Bern zu erfahren waren. Die Golfkrise war im Erstklasshotel bereits im vergangenen Jahr stark zu spüren.**

Im Gegensatz zum anderen Fünfsternehaus in der Stadt Bern, dem Bellevue-Palace, kann der Schweizerhof nicht mit beträchtlichen Beiträgen der Nationalbank für Sanierungen rechnen. Vielmehr müssten alle Mittel für Unterhalt und Investitionen aus eigener Kraft erarbeitet werden oder aber über Kapitalerhöhungen finanziert werden. Für das vergangene Geschäftsjahr musste die Besitzerin des Hotels, die AG Hotel Schweizerhof Bern, bei einem Umsatz von 2,1 Millionen Franken allein für Unterhalt, Reparaturen und Abschreibungen 843 000 Franken aufwenden.

Während die Stadt Bern für 1990 einen Logiernächtezuwachs von 4,6 Prozent und eine durchschnittliche Bettenbesetzung von rund 60 Prozent verzeichnen konnte, hatte das Hotel Schweizerhof bereits unter der Golfkrise zu leiden. Aus Furcht vor Terroranschlägen blieben vor allem Amerikaner und Japaner aus. Mit 1866 Übernachtungen oder 6 Prozent weniger als im Vorjahr blieb jedoch die Einbusse in vertretbaren Grenzen.

Bei einem Umsatz von 2,1 Millionen Franken kann aber trotzdem ein Reingewinn von 166 188 Franken ausgewiesen werden. Die Generalversammlung beschloss deshalb eine Dividende von zehn Prozent.

### Kapitalerhöhung im Herbst

Für den Herbst kündigte Verwaltungsratspräsident *Paul Risch* eine ausserordentliche Generalversammlung an, an der über eine weitere Kapitalerhöhung zu beschliessen sein wird.

Als zusätzlichen Rechtsberater wählten die Aktionäre den Wirtschaftsanwalt *Guido Albisetti* in den Verwaltungsrat. Als neue Treuhandstelle wurde die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit bestimmt. *RF*

### East meets West

Spezialitätenwochen haben auch im Gauer Hotel Schweizerhof in Bern Tradition. Sozusagen zum Ende des kalten Kriegs präsentiert der Schweizerhof noch bis zum 23. Juni als Premiere ein gastronomisches Gipfeltreffen: Unter dem Patronat der Botschaften der USA und der Sowjetunion präsentieren Köche des Greenbrier Hotels in White Sulphur Springs, West Virginia, und des Hotels Oktjabrskaja in Moskau kulinarische Spezialitäten der beiden Supermächte. *RF*

## Wenn Frau will, steht alles still

Man(n) weiss es: Morgen wollen die Frauen, zehn Jahre nach dem Gleichheitsartikel in der Bundesverfassung, mit einem Streik auf nach wie vor bestehende Diskriminierungen aufmerksam machen. Weil auch im Tourismus ohne Frauen alles nichts wäre, beschäftigt sich die Redaktion mit dem Thema in der

**hotel revue Seite 3**
**touristik revue Seite 3**

# VSKVD für Swissline

## Frühlings-Generalversammlung der VSKVD

**Nicht ganz 100 Teilnehmer, darunter 15 stimmberechtigte Aktivmitglieder, waren bei der Frühlings-Generalversammlung des Verbands Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (SKVD) in Crans-Montana anwesend. Unter dem Präsidium von Patrick Messeiller drückte der VSKVD seine positive Einstellung gegenüber Swissline aus.**

SUSANNE RICHARD

*Patrick Messeiller* (Verbier) gab der Zufriedenheit darüber Ausdruck, dass der VSKVD an den Vorbereitungsarbeiten für Swissline mitarbeiten konnte. Obwohl die Organisation nicht formell auch um finanzielle Beteiligung angefragt worden ist, wurde einstimmig beschlossen, einen Beitrag an das Aktienkapital der Firma Swissline zu leisten. Der Vorstand soll die Höhe des Betrags bis zur Herbst-Generalversammlung am 4. November in Brunnen diskutieren und dann einen Vorschlag unterbreiten.

### Biga-Beitrag an Weiterbildung

Eine Anfrage des VSKVD beim Biga für Beiträge an die Weiterbildung wurde positiv beantwortet. Patrick Messeiller wies darauf hin, dass damit das Wirken des VSKVD in der Aus- und Weiterbildung anerkannt werde. Ein Betrag in der Höhe von 10 000 Franken wird nun aus dem vom Bundesrat für Weiterbildungsprojekte vorgesehenen Budget in die Aus- und Weiterbildungsseminarkosten fliessen.

### Änderungen auch beim VSKVD

Wie andernorts stehen auch beim VSKVD die Zeichen der Zeit auf Wandel. Änderungen stehen an: Eine Revision der Statuten wird nötig werden. Der etwas veraltete deutsche Name soll geändert werden. Der VSKVD möchte bei der Neugestaltung des nicht mehr befriedigenden Schneebulletins mitwirken. Laut *Roland Lymann,* Wildhaus, Vertreter des Vorstands, werden im Herbst erste Änderungsvorschläge vorliegen.

Schliesslich möchte der VSKVD einen rechtlichen Berater unter anderem für die Abänderung des Mustervertrages für die Kur- und Verkehrsdirektoren beiziehen.

In Sachen Reduktion der statistischen Daten auf eidgenössischer Ebene hat der Kanton Wallis die Bundesbehörden wissen lassen, dass nicht eine Reduktion der Daten nötig sei, sondern im Gegenteil ein Ausbau, um eine bessere Kenntnis der Märkte zu ermöglichen.

Verabschiedet wurde *Erich Gerber,* Zürich, und willkommen geheissen seine Nachfolgerin *Edith Strub,* die ihre Stelle am 1. August antritt.

Der VSKVD habe den Appell von SVZ-Vizedirektor *Peter Kuhn,* dass der SVZ 1992 ein um eine Million gekürztes Kommunikationsbudget zur Verfügung stehen werde, zur Kenntnis genommen, stellte Patrick Messeiller fest. Er versprach, der VSKVD werde sich dafür einsetzen, dass der SVZ ab 1993 die nötigen Mittel zur Verfügung stehen werden.

Patrick Messeiller rief die Kur- und Verkehrsdirektoren auf, Vertrauen zu haben in ihre Aufgabe, die häufig nicht einfach sei. Die Probleme seien zu bewältigen. □

### Weiter warten

Bei der nationalen Trägerschaft von Swissline wartet man weiterhin auf den Grundsatzentscheid des Bundesrates über die 3,5 Millionen Franken für eine Versuchsphase.

*Franz Dietrich,* Präsident der nationalen Trägerschaft hofft, dass der Entscheid in den nächsten ein bis zwei Wochen fallen wird. Dietrich bedauert, dass der Beschluss noch nicht gefällt worden ist. Denn jetzt seien alle Unterlagen vorbereitet, um die Firma gründen zu können. Der rechtlicher Status der Firma, das Organsiationsreglement, die Statuten für eine unternehmerische Führung der Firma usw. sind diskutiert worden.

Kein Entscheid bis Ende Juni würde den Start des Projekts entscheidend verlangsamen, insbesondere, da der federführende Biga-Direktor *Klaus Hug* nur noch bis Ende Monat im Amt sein wird. *sr*

## INHALT

**Kapazität** 5
In den USA besteht ein gigantisches Überangebot an Hotelbetten: Über den «Hotelbust» freut sich nur der Gast.

**Qualität** 7
Erstmals wurde in der Schweiz ein Hotel mit dem in der Industrie schon lange eingeführten Qualitätssicherungs-Zertifikat ausgezeichnet.

**Rentabilität** 9
Die Betreiber des Aparthotels Cabana in Gstaad stolperten über ein Finanzierungs- und Betriebsmodell aus Zeiten der Hochkonjunktur.

TOURISTIK REVUE

**Wie wirbt Holland?** 3
Neue Niederländische Schule der Landeswerbung – Interview mit *Michiel A. van Diggele.*

**Wie macht's Mobile?** 5
Railtour Suisse: Geschichte einer durchdachten Diversifikation.

**Wie nach Indien?** 6
Swissair fliegt jetzt direkt nach Delhi – der Süden Indiens als ideales Reiseziel.

## SOMMAIRE

**ASDOT** 17
Les directeurs d'offices du tourisme ont apporté leur soutien à Swissline.

**Emploi et tourisme** 19
Le tourisme fournit 30% de l'emploi global du district d'Aigle. C'est ce que démontre l'Association régionale pour le développement du district d'Aigle au travers d'une étude très fouillée réalisée par le CIG.

**Cure de jouvence** 21
Le thermalisme s'offre une nouvelle jeunesse. Grâce à la mode de la «Ahalassothérapie», la clientèle des stations de cure rajeunit. L'hôtellerie est fortement concernée par cette forme de tourisme.

REVUE TOURISTIQUE

**Défaillance aérienne** 10
Pour éviter que le voyageur se retrouve avec un billet d'avion pour nulle part, la FUAAV vole au secours des passagers. Le but: assurer une protection financière en cas de défaillance des transporteurs aériens.

**10 à l'heure** 11
Touristiquement parlant, le Vietnam est un tigre de papier qui attire à peine 10 touristes à l'heure en moyenne... Un pays qui a encore bien du chemin à parcourir.

Schweizer Hotelier-Verein • Société suisse des hôteliers
Società Svizzera degli Albergatori • Societad Svizera dals Hoteliers

## Gemeinsames Fachmagazin

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Verleger der *hotel + touristik reuve*, und die Verlagsgruppe der «Schweizer Handelszeitung» planen eine Zusammenarbeit im verlegerischen Bereich: Im Mai 1992 soll ein Fachmagazin für Kader in Hotellerie und Gastronomie auf den Markt gelangen. Diese Publikation ersetzt das im November dieses Jahres letztmals erscheinende «Hotel revue special» und basiert auf dem Magazin «Hotel & Gastgewerbe» aus dem SHZ-Fachverlag der «Schweizer Handelszeitung».

Vorgesehen ist, dass vorerst zweimal jährlich eine Spezialnummer von «Hotel & Gastgewerbe» gemeinsam konzipiert und mit einem eigenständigen Titelblatt der *hotel + touristik revue* beigelegt wird. Die Betreuung des neuen Magazins wird paritätisch bei SHV und Handelszeitung liegen. Für die technische Seite der Produktion zeichnet die SHZ Fachverlag AG in Küsnacht ZH verantwortlich.

Durch diese Zusammenarbeit werden die Mutterpublikationen (*hotel + touristik revue, «Hotel & Gastgewerbe»*) in keiner Weise tangiert.

Anlässlich der 14. Internationalen Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration (IGEHO) vom 21. bis 27. November 1991 in Basel, wird das Konzept des gemeinsamen Fachmagazins im Detail präsentiert werden. *shv*

# Nouveau vice-président

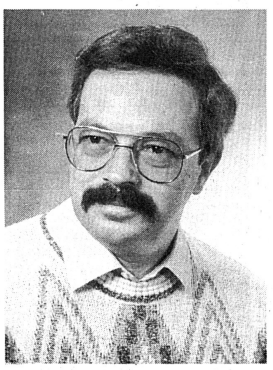
### Commission de gestion de la SSH

**La Commission de gestion (CG) de la Société suisse des hôteliers se caractérise à nouveau par une direction clairement structurée: En effet, il y a quelques jours, les membres de cette commission ont désigné vice-président Robert Infanger (Engelberg), élu lors de la dernière assemblée des délégués à Bienne. Robert Infanger assumera de facto la présidence de la commission jusqu'à ce qu'un nouveau président soit élu l'année prochaine. L'ancien président, Arnold W. Graf (Schaffhouse), qui s'est démis de ses fonctions à Bienne, restera à la disposition de la CG à titre de conseiller.**

Deux nouveaux membres, *Marco Torriani* (46) de Genève et *Robert Infanger* (45) sont venus ainsi s'ajouter aux côtés des autres membres de la CG, *Gaudenz Meiler* (Flims) et *Stefano Valli* (Brione), mais la commission était sans président et sans vice-président à l'issue de l'assemblée des délégués des 27 et 28 mai à Bienne.

Cette situation n'a duré que quelques jours. En effet, la semaine dernière, la CG a élu Robert Infanger vice-président étant donné que Meiler et Valli ne pouvaient pas se présenter à ce poste. Ainsi, Robert Infanger assurera la présidence de la CG jusqu'à l'élection d'un nouveau président, soit à l'assemblée des délégués de 1992 à Lausanne.

Robert Infanger ne sera toutefois pas seul à assumer ce mandat important. Arnold W. Graf restera à la disposition de la CG, non à titre de membre officiel mais de conseiller. Il prêtera son appui essentiellement à Robert Infanger et aussi dans le même esprit à la CG de la Société suisse des hôteliers. Une solution qui, vu que les tâches à remplir par la CG sont lourdes de responsabilité, ne peut qu'être accueillie favorablement ainsi que l'affirme le directeur de la SSH, *Heinz Probst:* «Cette solution permet d'assurer de façon optimale une continuité malgré une présidence délaissée.» *ssh*



Robert Infanger, nouveau vice-président de la CG Photo zvg

# Un souhait exaucé

### Groupes Erfa en Suisse romande

**Jusqu'à présent, 15 groupes d'échange (Erfa) se réunissaient régulièrement en Suisse. Les membres de ces groupes se recrutaient principalement parmi les établissements d'hébergement situés en Suisse alémanique. Les représentants des hôtels de Suisse romande avaient la possibilité de s'affilier à un de ces groupes déjà constitués. Jusqu'à ce jour, il n'existait pas de véritable groupe Erfa romand. La Société suisse des hôteliers (SSH) vient de combler cette lacune. Trois groupes Erfa ont vu le jour récemment en Suisse romande.**

Le secrétaire général de la SSH, *Peter Schlatter,* ne cache pas sa satisfaction. Il relève notamment que bon nombre d'établissements membres en Suisse romande ont clamé le besoin de créer un groupe Erfa dans la région. Cette demande a été satisfaite après une période de six mois seulement, nécessaire pour la mise au point et l'organisation. Le résultat de ces travaux préparatoires s'est traduit par la création des groupes Erfa 16, 17 et 18.

Selon les dires de M. Schlatter, une annonce appropriée dans *l'hôtel revue + revue touristique* et une enquête par écrit de l'autre côté de la barrière de rösti ont donné lieu à des résultats insoupçonnés. Ce ne sont pas moins de 36 établissements qui ont manifesté un réel intérêt, soit huit établissements 4 étoiles, seize 3-étoiles, et deux 2 étoiles.

Cette affluence a eu pour suite logique une invitation lancée par le secrétaire général Peter Schlatter, responsable pour la coordination des groupes Erfa, à participer à une assemblée constitutive qui s'est déroulée fin mai. Tous les participants sont relativement vite tombés d'accord et sur la base des déclarations des intéressés, trois groupes ont été mis sur pied, souligne M. Schlatter. Les hôtels situés en ville et dans les régions lacustres sont représentés dans le groupe Erfa 16 (responsable: *Walter Heppel,* Hôtel du Mont-Blanc au Lac, Morges), de même que dans le groupe Erfa 17 (responsable: *Toni Kuonen,* Hôtel Terminus, Sierre). Les hôtels de montagne sont rassemblés dans le groupe Erfa 18 (responsable: *Isabelle Nicolin,* Hôtel La Rocaille, Château d'Oex).

Lors de l'assemblée constitutive, l'ensemble des 36 intéressés ont été répartis en trois groupes, même si tous n'ont malheureusement pas pu participer à l'assemblée. Ces établissements absents seront immédiatement contactés et les éventuels souhaits de transfert seront naturellement pris en considération.

Les groupes ont pour but de communiquer et d'échanger les chiffres relatifs aux établissements ainsi que l'analyse qui en découle. Les groupes se réunissent deux fois par année, soit une fois au printemps à l'occasion de la séance dite de comparaison des établissements et une fois en automne pour la séance de comparaison salariale. La SSH évalue par la suite ces chiffres et livre ainsi des bases de discussion et des documents de travail.

Le fait de voir le nombre des groupes Erfa augmenter réjouit M. Schlatter dans la mesure où d'une part il a enfin été possible d'accéder à une demande des établissements membres de Suisse romande et où d'autre part, l'on acquiert par là un renforcement encore plus large des facteurs essentiels, révélant ainsi plus nettement les tendances dans l'ensemble de la Suisse.

M. Schlatter remercie les membres des trois nouveaux groupes Erfa et naturellement aussi leurs responsables pour leur engagement au service d'une meilleure gestion d'exploitation.

Les groupes d'échange se composent de la manière suivante:

**Erfa 16**: Du Mont-Blanc au Lac, Morges; Novotel Lausanne, Bussigny-près-Lausanne; De Chavannes-de-Bogis, Chavannes-de-Bogis; Eurotel, Fribourg; Carlton, Genève; Du Midi, Genève; De la Navigation, Lausanne; De la Paix, Lausanne; Eden au Lac, Montreux; Hostellerie du Débarcadère, St-Sulpice; Du Lac, Vevey; Aulac, Lausanne; Le Beaulieu, Lausanne.

**Erfa 17:** Terminus, Sierre; Des Voyageurs, Lausanne; Du Rhône, Martigny; Terminus, Montreux; Schiff, Morat; De la Truite, Le Pont; Du Lion d'Or, Le Sentier; Du Rhône, Sion; de Famille, Vevey; Touring-Balance, Genève; Moderne, Genève.

**Erfa 18:** La Rocaille, Château-d'Oex; Primavera, Montana; St-Georges, Montana; L'Etrier, Crans; Le Chamois, Les Diablerets; Ermitage, Château-d'Oex; Grand-Combin, Verbier; De Verbier, Verbier; Victoria, Vercorin; Panorama, Villars; Holiday Inn, Leysin; Twannberg, Douanne. *ssh*

# Newcomer wird Vizepräsident

### Geschäftsprüfungskommission des SHV

**Die Geschäftsprüfungskommission (GPK) des Schweizer Hotelier-Vereins weist wieder eine klare Führungsstruktur aus: Vor wenigen Tagen bestimmten die Mitglieder dieses Gremiums den an der letzten Delegiertenversammlung in Biel gewählten Robert Infanger (Engelberg) zu ihrem Vizepräsidenten. Bis zur Wahl eines neuen Präsidenten im kommenden Jahr übernimmt Infanger damit de facto die GPK-Leitung.**

Mit den zwei neuen Mitgliedern *Marco Torriani* (46) aus Genf sowie dem 45jährigen *Robert Infanger* und mit den nach wie vor in diesem Gremium verbleibenden *Gaudenz Meiler* (Flims) und *Stefano Valli* (Brione), jedoch ohne Präsident und Vizepräsident – so präsentierte sich die Geschäftsprüfungskommission (GPK) nach der Delegiertenversammlung vom 27. und 28. Mai 1991 in Biel.

Dieser Zustand dauerte nur ein paar Tage. In der letzten Woche wählte die GPK Robert Infanger zu ihrem Vizepräsidenten. Dies, nachdem sich die bisherigen Mitglieder Meiler und Valli nicht für dieses Amt zur Verfügung stellen konnten. Der Engelberger Infanger ist damit bis zur Wahl eines neuen Präsidenten – dies wird an der Delegiertenversammlung 1992 in Lausanne der Fall sein – GPK-Vorsitzender.

Robert Infanger wird in seiner wichtigen Funktion nicht völlig allein gelassen. *Arnold W. Graf* hat sich bereiterklärt, der GPK weiterhin zur Verfügung zu stehen. Allerdings nicht mehr als offizielles Mitglied, sondern in beratender Funktion. Er wird schwergewichtig Robert Infanger mit Rat und Tat zur Seite stehen, im gleichen Sinn und Geist aber auch die GPK des Schweizer Hotelier-Vereins schlechthin unterstützen. Eine Lösung, die angesichts der verantwortungsvollen Arbeit, die die GPK zu leisten hat, nur zu begrüssen ist, wie SHV-Direktor *Heinz Probst* bekräftigt. Und: «Damit ist eine optimale Kontinuität der Organisation gewährleistet, trotz dem verwaisten Präsidium.» *shv*

# Keine Rose ohne Dornen

### GV Hotelier-Verein Berner Oberland

**Am vergangenen Freitag lud der Hotelier-Verein Berner Oberland (HVBO) zur Generalversammlung nach Grindelwald. Während die statutarischen Geschäfte problemlos über die Bühne gingen, gaben Gegenwart und Zukunft der Hotellerie im Berner Oberland einiges zu reden.**

Unter anderem im Beisein von *Heinz Probst,* Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), und Verbandsjurist *Christian Hodler,* konnte *Peter Steiner,* Präsident des Hotelier-Vereins Berner Oberland (HVBO), am vergangenen Freitag im Grindelwalder Silence Hotel Kirchbühl zahlreiche Mitglieder und Gäste zur diesjährigen Generalversammlung des HVBO begrüssen.

Steiners erste Worte galten einer Frau: *Judith Noser,* Hoteliere im Spiezer Hotel Terminus, wurde zu ihrer hervorragenden Wahl in den Zentralvorstand des SHV mit Rosen bedacht, «mit Dornen allerdings», wie Peter Steiner sibyllinisch betonte. Judith Noser ihrerseits, die den Kandersteger *Albert Rikli,* der infolge Amtszeitbeschränkung ausscheiden muss, in der Verbandsleitung ablöst, bedankte sich für das Vertrauen, das ihr entgegengebracht werde, und gab ebenso schlagfertig wie symbolträchtig ganz genau einen Dorn an Steiner zurück.

#### Verstärkte Anpassung

1990 war für die Berner Oberländer Hotellerie ein gutes Jahr, das beste aller Zeiten in Sachen Ankünften, immerhin das drittbeste punkto Logiernächte. Als Zugpferde und Garanten für die erfreuliche Nachfrage wurden vorab die vierfarbig gestaltete A4-Broschüre «Bahn + Hotel» sowie das Angebot «Bunter Herbst – Farbige Preise» genannt.

Die politischen Ereignisse hätten sich 1990 «überstürzt», stellte Steiner fest, «eine verstärkte Anpassung» der Hotellerie sei jedenfalls nötig. In diesem Zusammenhang fand Steiner lobende Worte für das eben erschienene Papier des SHV zum europäischen Binnenmarkt und den Strategien der Schweizer Hotellerie. «Kompliment an den SHV für das Thesenpapier, wir können sehr viel daraus lernen», lautete sein Kommentar.

Mit einiger Genugtuung konnten Steiner und sein Geschäftsführer *Beat Anneler* feststellen, dass die Berner Oberländer Defizite etwa in bezug auf die Infrastruktur nach und nach Vergangenheit sind: 74 Prozent der Hotels verfügen mittlerweile über Dusche oder Bad, womit der Schweizer Durchschnitt von 75,2 Prozent bald einmal erreicht und überschritten werden dürfte.

#### Rendite und Verschuldung

Die Rentabilität der Berner Oberländer Betriebe kann laut Anneler im Vergleich zur übrigen Schweiz als befriedigend angesehen werden. Betriebsergebnis 1 wie auch der Cashflow seien überdurchschnittlich. Sorgen bereitet indessen die Verschuldung: Jedes Bett im Berner Oberland ist durchschnittlich mit 51 000 Franken belastet, rund 13 000 Franken mehr als der Schweizer Schnitt, die Schattenseite der Aufholjagd in Sachen Infrastruktur gewissermassen.

Die statutarischen Geschäfte gaben zu keinen Diskussionen Anlass: Mit Akklamation wurde Steiner, der laut dem Gstaader Vizepräsidenten *Hans Rudolf Schaerer* seine Aufgabe «mit Bravour» erfüllt, für eine zweite Amtsperiode bestätigt. Der Wengener *Paul von Allmen* und Gastgeber *Christian Brawand,* die beiden Hoteliers im Berner Kantonsparlament, rückten in den Vorstand, desgleichen *Hans Vogel* für die Lenker Sektion sowie *Hansjürg Seiler* und *Alfred Ropers* für die Sektion Thunersee. *PG*

# Kummer mit verblassten Sternen

### Delegiertenversammlung Kantonalverband Schwyz

**Der junge Kantonalverband wandte sich anlässlich seiner zweiten Delegierten- und Generalversammlung im Brunner Bellevue gegen die strengeren Normen der Hotelklassifikation. Mit gemeinsamen Anstrengungen wollen die 65 Mitgliedbetriebe die in- und die ausländischen Gäste wieder vermehrt in die Gaststuben und Fremdenbetten holen. Die «magere» Auslastung von 28 Prozent soll sich dem schweizerischen Mittel von 45 Prozent angleichen.**

«Unsere Jubiläumsfestgäste, seien es Wanderer, Ruhesuchende, Passanten oder Feriengäste, sollen so bedient werden, dass sie wiederkommen.» Mit diesen Worten eröffnete Sektionspräsident *Werner Achermann* in seinem Haus, dem Bellevue, die Tagung. Das Jahr 1991 solle die schlechte Bettenauslastung zu freundlicheren Höhen führen. Die 65 Mitglieder – sie verfügen über 3100 der insgesamt 6700 Gastbetten im Kanton – sollen gemäss Achermann vom Synergieeffekt des Jubeljahrs profitieren. Der Konkurrenzkampf sei gross und damit auch der Renovationsdruck.

Einen Seitenhieb verteilte Kantonalpräsident *Fred G. Eder* einer Studie von Studenten der Hotelfachschule Luzern, in welcher den Schwyzer Hoteliers «mangelnde Motivation und ungenügende Innovations- und Investitionsbereitschaft» vorgeworfen wurde. In den letzten zehn Jahren seien rund 120 Millionen Franken für Neu- und Erweiterungsbauten und 150 Millionen für Renovationen aufgewendet worden. Die angehenden Kollegen müssten, so Fred G. Eder, selbst erfahren, wie schwierig es für kleinere und mittlere Betriebe sei, genügend Kapital für Investitionen zu erwirtschaften.

Keine Freude hatten betroffene Vereinsmitglieder an der strengeren Hotelklassifikation. Eder: «Die Zurückstufung wurde oft zu abrupt gehandhabt, man sollte den Leuten jeweils zuerst sachlich mitteilen, wo es hapert und eine Toleranzfrist von drei Monaten setzen.» In Brunnen allein hätten gleich fünf Hoteliers wegen der «Sterne-Demontage» auf einen Weiterverbleib im Verein verzichtet.

Kein Verständnis haben die Schwyzer beispielsweise für die Nichtberücksichtigung des ganzen Küchensektors. Es sei ein Wunsch an den Schweizer Hotelier-Verein (SHV), künftig auch die Qualität der Küche zu berücksichtigen. Dazu Heinz Probst, Direktor des SHV: «Die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins hat über Politik und Verfahren zu entscheiden. Im Ausland beispielsweise, im EG-Raum gilt das Schweizer Modell immer noch als wegweisendes, gutes Beispiel.»

*Kurt Diermeier* (Verkehrsverband Zentralschweiz) berichtete über die bereits gelaufenen Ausstellungen und Messen. Als hochinteressanten Markt – auch für den Kanton Schwyz – seien die neuen deutschen Bundesländer einzustufen. Auf einer Informations- und Werbereise in Sachsen und Thüringen sei das Angebot «Rigi» auf grosses Echo gestossen. Die Leute in diesen Ländern hätten einen grossen Reise-Nachholbedarf. Den Rückgang an Hotelbetten bezeichnete Diermeier als bedauerlichen Verlust, der andererseits auch als Gesundschrumpfung angesehen werden müsse. *go*

Die Saison 1991 ist gut angelaufen: Kantonalpräsident Fred G. Eder (dritter von rechts), Sektionspräsidenten, Abgeordnete und Gäste sehen optimitisch in die touristische Zukunft. Bild go

TRIBÜNE

Edith Sovilla-Weibel, PR-Büro-Inhaberin und PR-Beauftragte Mövenpick Hotels International (MHI)

# Ja zum Menschsein!

*Der Mensch ist ein Kind seiner Zeit!*

*Die moderne Wissenschaft, Forschung und Technik konfrontiert uns täglich mit neuesten Erkenntnissen. Was heute brandneu ist, ist schon morgen überholt. Der Trend zum Spezialistentum ist unausweichliche Folge davon. Der hochqualifizierten Fachkraft steht die breite Masse gegenüber, die durch die modernen Technologien zunehmend verunsichert wird.*

★

*Der Mensch der Moderne ist ein Abbild seiner Zeit – er lebt in einer Welt von Gegensätzen. Auf der einen Seite ist durch die Technik fast alles machbar, auf der anderen Seite erfährt er gerade dies als Verunsicherung und Bedrohung. Stichwort: Umweltverschmutzung und Umweltzerstörung.*

★

*Am Arbeitsplatz entstehen durch den immer stärker werdenden Druck von oben und den Konkurrenzkampf von unten die bekannten Grundprobleme Stress und Zeitmangel, die zu Isolation und Vereinsamung führen. Das persönliche Gespräch findet nicht mehr oder nur vereinzelt statt, und im Team ist kaum jemand bereit, dem andern zuzuhören.*

★

*Gute innerbetriebliche Beziehungen schaffen die harmonische Atmosphäre, die den Leistungswillen und das Leistungsvermögen jedes einzelnen stärkt. Dazu gehören in erster Linie Kommunikationsbereitschaft und Konfliktfähigkeit, Tugenden, die in einer zunehmend automatisierten Welt leider immer mehr in Vergessenheit geraten!*

★

*Abgesehen von den zwischenmenschlichen Konflikten sowohl im Arbeits- als auch im Privatbereich unterliegt der Mensch in der heutigen Gesellschaft – oft gegen seine innere Überzeugung – Sachzwängen, die sich aus dem Ziel des unbedingten Unternehmenserfolges heraus ergeben.*

★

*Wirtschaftswachstum, Leistung und Erfolg zählen zum Credo unserer westlichen Industriehemisphäre. Auf der Strecke bleibt der Mensch. Gefordert wäre eine neue Ethik, die das Individuum hinter der Sache nicht vernachlässigt. Daher ist in dieser auf die Spitze getriebenen Leistungsgesellschaft ein Umdenken unausweichlich.*

★

*Die Schweiz erlebte in den letzten Jahren eine Phase der Hochkonjunktur. Eine Trendwende beginnt sich nun abzuzeichnen. Die Investitionsfreudigkeit wird durch das hohe Zinsniveau gedämpft. Seit Mitte 1990 befindet sich die Wirtschaft in einer Phase der Stagnation. Könnte diese Phase – die noch keineswegs identisch ist mit dem Schreckgespenst einer Rezession – nicht auch Chance zu einer fruchtbaren «Gesundschrumpfung» sein?*

★

*Diese nämlich erfordert in erster Linie eine Rückbesinnung auf menschliche Werte und gibt uns die Möglichkeit, Fehlentwicklungen, die in der Wachstumseuphorie passiert sind, zu erkennen und ungesunde Erscheinungen unseres Wirtschaftssystems zu überdenken.*

*Daher mehr denn je:* ***Ja zum Menschsein!***

# «Kein Thema»

## Frauenstreik und Gastgewerbe

**Die Frauen im Erwerbs- und Privatleben sind von Gewerkschaften und Frauenorganisationen aufgerufen, am 14. Juni im Gedenken an zehn Jahre gesetzlicher Gleichstellung von Mann und Frau die Arbeit niederzulegen. Ein Blick ins Gastgewerbe zeigt, dass hier der Parole kaum Folge geleistet werden dürfte.**

Gemäss Bundesamt für Statistik BfS sind im Jahresdurchschnitt gut 200 000 Personen zu mindestens 50 Prozent im schweizerischen Gastgewerbe beschäftigt, fast 60 Prozent darunter sind Frauen. 1985 wurden genau 129 468 weibliche Arbeitskräfte in Hotellerie und Gastwirtschaftswesen gezählt, exakt 89 860 oder gut 41 Prozent aller Angestellten waren Schweizerinnen, genau 45 228 oder gut 20 Prozent Ausländerinnen.

Morgen, wenn die Arbeitnehmerorganisationen in mehr oder minder kämpferischer Erinnerung an die gesetzliche Gleichstellung von Mann und Frau vor genau zehn Jahren zum «Frauenstreik» aufrufen, werden indessen die Frauen im Gastgewerbe in der Regel arbeiten wie immer, obwohl in der Branche wie nur an wenigen Orten der Slogan «Wenn Frau will, steht alles still» zutreffen würde.

Eine kleine und keineswegs repräsentative Umfrage der *hotel + touristik revue* hat ergeben, dass die Aktion in der Regel «kein Thema» ist, in Stadt und Land wird gearbeitet wie immer. Doch keine Regel ohne Ausnahme: Im Mövenpick Hotel beim Flughafen Zürich-Kloten kommen die Frauen zumindest in den Genuss eines zusätzlichen Freitages, blau gemacht wird indessen selbstredend nicht – siehe auch nebenstehendes Interview.

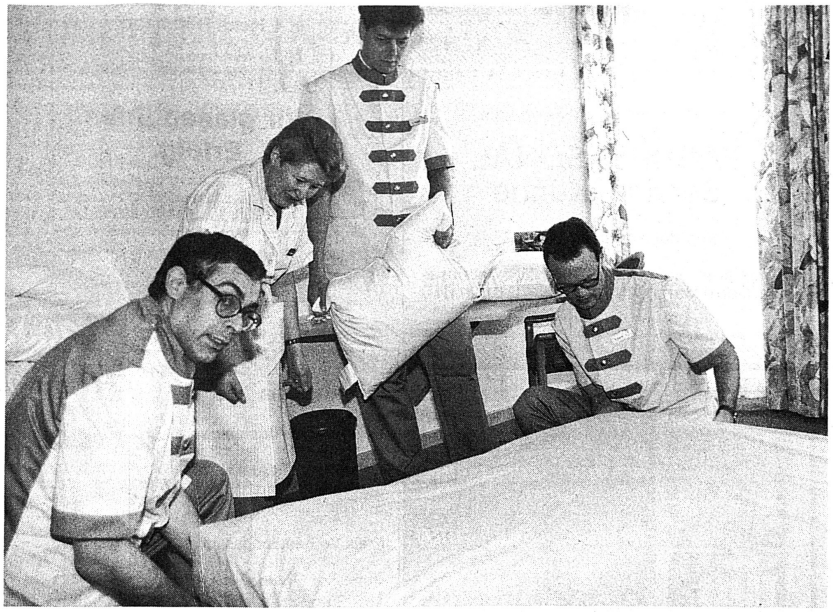
«Dass wir das Gastgewerbe nicht erreichen würden, war uns eigentlich ziemlich klar», heisst es zum Frauenstreik lapidar beim bei der Aktion federführenden Schweizerischen Gewerkschaftsbund SGB in Bern. Begründet wird die fehlende Durchschlagskraft in einer der frauenlastigsten Branchen mit dem hohen Anteil an Ausländerinnen. Sie hätten den Streik zwar «am nötigsten», könnten sich ihn aber «am wenigsten leisten».

«Gerade diese Frauen sind den grössten Gefahren ausgesetzt, und wir können diesen Frauenstreik nicht auf dem Buckel dieser Frauen austragen.» Die Aktion wird beim Gewerkschaftsbund «weitgehend» als «Solidaritätskundgebung» gerade gegenüber solch unterprivilegierten Frauen propagiert, es könne zwar sein, dass es im Gastgewerbe «zu Spontanaktionen» kommen werde, offiziell sei allerdings nur bekannt, dass in «alternativen Betrieben etwas laufen» werde.

### Friedenspflicht

«Wir haben die Friedenspflicht», erklärt wiederum die Union Helvetia UH, zwar nicht Mitglied des Gewerkschaftsbundes, aber mit rund 20 000 Mitgliedern, darunter knapp 50 Prozent Frauen, der zentrale Interessenvertreter der Angestellten des Gastgewerbes und harter Sozialpartner bei den laufenden Verhandlungen um den neuen Gesamtarbeitsvertrag GAV. Bei einem Scheitern der Verhandlungen und einem vertragslosen Zustand wird indessen sehr wohl mit Streik gedroht. *PG*

Wo sind denn hier die Frauen geblieben – in der Küche oder an einer Veranstaltung zum Frauenstreiktag? *Bild Comet*



In der Hauptprobe zum 14. Juni üben sich Hoteldirektor Riet Pfister, Food & Beverage Manager Daniel Wälti und Vizedirektor Beat Huber (v. l. n. r.) im Bettenmachen. Beaufsichtigt werden sie dabei von Zimmermädchen Renata Gompagnione.

# Wo Not am Manne ist

## Im Mövenpick-Hotel Zürich Airport wird der Frauenstreik zum Frauenfreitag

**Unter dem Motto «Heute legen unsere Frauen einmal die Hände in den Schoss und lassen uns Männern den Vortritt bei der Arbeit» werden am 14. Juni alle Mitarbeiterinnen des Mövenpick-Hotels Zürich Airport einen Freitag beziehen und die Männer ihre Arbeit übernehmen lassen. Die Aktion wurde von einem Mann organisiert – vom Hoteldirektor Riet Pfister persönlich und soll vor allem das Teamverständnis fördern.**

REGULA STUCKI

**Herr Pfister, Sie werden am 14. Juni in die Rolle und Uniform eines Zimmermädchens schlüpfen . . .**

In die Rolle, ja. Ich werde jedoch die Uniform eines Roomboys oder Portiers tragen. Unsere Aktion soll ja nicht zur Travestieshow verkommen.

**Was wir nicht bieten können ist der den Frauen eigene Charme.**

**Weshalb übernehmen Sie als Hoteldirektor nicht die führende Stellung einer Gouvernante?**

Am 14. Juni sollen die Männer des Hotel Mövenpick Zürich Airport erfahren, was Frauen tun, und deren Arbeit schätzen lernen. Denn mehr als die Hälfte unserer Mitarbeiter sind Frauen. Die meisten sind im Housekeeping, als Gouvernanten, an der Réception und im Service beschäftigt. Das grösste Manko wird denn auch bei den Zimmermädchen entstehen. Und so mache ich mich – zusammen mit Vizedirektor *Beat Huber* – ans Putzen und Aufräumen.

**Auch ein Teil Ihrer Köche wird sich «an die Betten machen». Bieten Sie auf Ihrer Speisekarte deshalb ein spezielles Streikmenu?**

Nein, nein. Wir behalten unser Angebot vollumfänglich bei, ganz ohne Einschränkungen. Wobei ich nicht verschweigen will, dass wir für Notfälle auf eine Reservestosstruppe zurückgreifen können. Das einzige, was wir nicht werden bieten können, ist wohl der den Frauen eigene Charme.

**Na, Männer können doch auch ganz charmant sein . . .**

Ja, schon, aber das ist doch eine andere Art von Charme. In einem Hotel, das zu 70 bis 80 Prozent männliche Gäste beherbergt, wird ein weibliches Wesen beim Empfang oder im Service erwartet und geschätzt.

**Wie und wann kamen Sie auf die Idee, den 14. Juni zum Frauenfreitag zu ernennen?**

«Meine Herren, wir möchten Ihnen bekanntgeben, dass wir am 14. Juni nicht zur Arbeit erscheinen werden», teilten uns *Rosmarie Furrer*, unsere Bankett-Managerin, und *Hedi Füchslin*, Rooms-Division-Managerin, an einer im vergangenen Oktober stattgefundenen Sitzung mit. Unsere typisch männliche Reaktion auf diese nicht ganz ernstgemeinte Androhung war: «Nein, das geht doch nicht!»

**Sie haben sich dann aber doch umstimmen lassen?**

«Das kann doch nicht unsere Antwort darauf sein», haben wir uns später gesagt und uns entschieden, an diesem Tag den Betrieb selber zu führen und Hand anzulegen, wo Not am Manne ist. Im wahrsten Sinne des Wortes. Und zudem wollen wir den Frauen natürlich beweisen, dass wir die Arbeit – für einen Tag zumindest – auch alleine schaffen können.

**Ihren Stolz zu wahren, konnte aber bestimmt nicht der einzige Beweggrund dazu sein?**

Nein, Grundgedanke und wichtigste Botschaft unserer Aktion sind: Das Teamverständnis soll gefördert, Hierarchien sollen gebrochen werden. Direktoren, die neben einem Mitarbeiterstab von 260 Angestellten oft etwas im Abseits stehen, sollen beweisen, dass auch sie leibhaftig mitarbeiten können. Diese ganze Aktion der gegenseitigen Wertschätzung wollen wir von der positiven Seite her angehen, mit Pfiff und Humor.

**Es bringt mehr, die Arbeit der Frauen zu tun, als Ihnen einen freien Tag zu schenken.**

**Haben Sie Ihren Mitarbeiterinnen vorgeschlagen, wie sie diesen Tag verbringen sollten?**

Unsere Zimmermädchen hatten bisher nie die Möglichkeit, gemeinsam etwas zu unternehmen. Noch ein positiver Aspekt dieses Tages: So werden sie nun zusammen auf eine Reise gehen – wir unterstützen sie auch mit einem kleinen Zustupf. Was unsere Mitarbeiterinnen jedoch unternehmen wollen, bleibt ihnen überlassen.

**Schenken Sie den Frauen diesen «Arbeitsfreitag»?**

Das wäre wohl keine sehr hohe Wertschätzung der Frau. Es bringt mehr, dass wir ihre Arbeit tun wollen, als wenn wir ihnen diesen Tag schenken. Wir werden ihnen diesen Tag mit zwei oder drei kleinen Geschenken noch verschönern und können zudem nicht ausser acht lassen, dass wir ein wirtschaftliches Unternehmen sind . . .

**Eben, ein geschenkter Frauenfreitag würde Sie auch sehr teuer zu stehen kommen . . .**

Ach, nicht deshalb. Doch wollen wir unsere Linie innerhalb eines Unternehmens beibehalten. Es wäre ungerecht, zu tun, was alle anderen Mövenpick-Betriebe nicht tun können.

**Nehmen Sie mit diesem «Freitag» den Frauen nicht den Streikwind aus den Segeln?**

Nicht unbedingt. Sicher kann man uns das vorwerfen. Viele Frauen würden sich wahrscheinlich aber gar nicht trauen zu streiken, obwohl sie von unserer Seite her sicher keine Repressalien zu befürchten hätten. Als Einzelbetrieb versuchen wir, neue Akzente zu setzen, zumal wir in einer Branche tätig sind, wo wir das auch können. Die Hotellerie und Gastronomie ist nämlich offener, als sie immer dargestellt wird. Vielleicht wird es eines Tages sogar zu einem Männertag kommen . . .

**Werden Ihre Mitarbeiterinnen am 15. Juni die nicht verrichteten Arbeiten des Vortages nachholen müssen?**

Nein, da besitzen wir also genügend Stolz, deren Jobs so zu erledigen, dass dies nicht der Fall sein wird. Sonst wäre die Aktion auch nur eine halbe Sache und kontraproduktiv. Obwohl zwei, drei spezifische Probleme wohl auftreten werden. Wir werden uns nach dem 14. Juni zusammensetzen, um diesen Tag zu besprechen und rauszufiltern: Was war gut? Welche Gedanken hat die Aktion gebracht? Wo müssen wir zu Veränderungen ansetzen?

**Hotellerie und Gastgewerbe sind offener, als sie immer dargestellt werden.**

**Und wie werden Sie Ihre Mitarbeiterinnen am «Tag danach» empfangen?**

Wir werden am 15. Juni die Schelte für schlecht oder gar nicht verrichtete Arbeiten entgegennehmen. □

### Ziel und Zweck

Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Hotel Mövenpick Zürich Airport sollen den 14. Juni als Initialzündung für ein grundsätzlich besseres gegenseitiges Rollenverständnis erleben. Rund 35 Prozent der weiblichen Mitarbeiter sind im Kaderbereich beschäftigt. Von den restlichen 65 Prozent arbeiten wiederum rund 70 Prozent im Hilfsbereich des Hotels.

Die Lohngleichheit zwischen Frau und Mann in den einzelnen Berufssparten bestehe zwar, doch könnten bestimmte Punkte aufgezeigt werden, die zur Förderung der Frau innerhalb des Betriebes beitragen würden, erklärte unser Interviewpartner, Hoteldirektor *Riet Pfister*. «Oft bewerben sich Frauen wegen mangelnder Courage nicht um eine Position, obwohl die Fähigkeiten dazu vorhanden wären. Unsere Aktion soll das Selbstvertrauen der Frauen stärken.» *rs*

ANTON VON EUW & PARTNER
DIE BERATER FÜR ALLE BERUFE

Wir rekrutieren und vermitteln

**FACHPERSONAL**
Service/Küche

aus der ehemaligen DDR.

Informieren Sie sich unverbindlich bei unserem Herrn Marco Vittori, Tel. (041) 61 91 61.

Anton von Euw & Partner AG
Bahnhofstrasse 12 6370 Stans Telefon 041-61 91 61 Telefax 041-61 89 71

P 37105/307092

**Heidi Hoffmann**
- Unternehmensberatung
- Verkaufsplanung
- Verkaufsförderung
- Vermittlungen

**Wir planen Ihren Erfolg.**

Haus zum Sternen
Postfach 35 • 9050 Appenzell
Tel. 071 87 53 28 • Fax 071 87 53 29

**Office of Security**

**Ihr Partner**
für Begleit-, Konferenz-, Objekt- und Personenschutz

Flachsacherstr. 453
CH-5242 Lupfig
Telefon (056) 94 75 66
Natel C (077) 63 61 49

36233/316423

# DIVERS

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

**Zu verkaufen**

NCR-42-Hotelbuchungsmaschine
Gestetner Umdrucker 4130
alte RUF-Intromat-54-Schreibmaschine.

Preis Verhandlungssache!

Hotel Hof Maran, 7050 Arosa
Telefon (081) 31 01 85
**Herr Rütti**

37127/1341

Infolge Aufgabe meiner Physiotherapie günstig abzugeben
**Badewanne kombiniert**
Anwendungsmöglichkeiten:
– Unterwasserstrahlmassage
– Medizinalbäder
– Galvanisation
– $CO_2$-Bäder

Weitere Auskunft durch
Frau Engeler
Telefon (093) 32 18 08.

37133/318353

Günstig abzugeben
schallschluckende
**Abdeckhaube**
für Telex Hasler SP 300.
Telefon (031) 507 111,
Herrn W. Mischler verlangen.

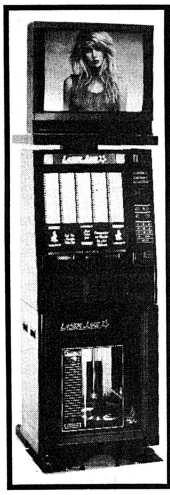
34937/254134

**Billard**

Grösste Ausstellung. Neu: Billard im Freien für Terrassen- und Gartenwirtschaft. Beratung, Verkauf und Service.

**Billard Alltrade AG,** Telefon (042) 41 50 97
Fax (042) 41 50 64

P 36511/244058



***Jetzt wollen plötzlich viele Hoteliers und Restaurateure mehr wissen über***

***VIDEO - LASER - JUKE***

*- 10 Bildplatten von PIONEER*
*- 100 Wahlmöglichkeiten*
*- 30 Clips jeden Monat neu*

*ebenfalls*

*LASER STAR - CD Jukebox*
*WALLSTAR - CD - Fernwähler*
*NOSTALGIA CD - Jukebox*

*Verlangen Sie Unterlagen:*

***DISCOWA AG***
***Zürichstrasse 38***
***8306 Brüttisellen***

***Tel. 01/ 833 44 57***
***Fax: 01/ 833 26 07***

**Setzen Sie in Ihrer Kommunikation auf bleibende Werte:**

HELVETIA 700

**Das Schweizer Markenpapier mit echtem, mehrstufigem Wasserzeichen.**

Exklusiv und zum 700. Geburtstag der Schweiz: Das vielseitig einsetzbare Wasserzeichen-Papier Helvetia 700, das Beständigkeit und traditionelle Qualität widerspiegelt, erhältlich im Jubiläums-Sortiment.

***Helvetia 700:***
***Holzfreies, hochqualitatives Universal-Papier in hochweiss matt, 85 gm2. Empfohlen auch für Kopierer und Laserprinter. Formate: DIN A4 und im Druckformat. Als 75-Blatt-Block, mit passenden, hochwertigen Couverts sowie als Papeterie.***

**sihl+eika**

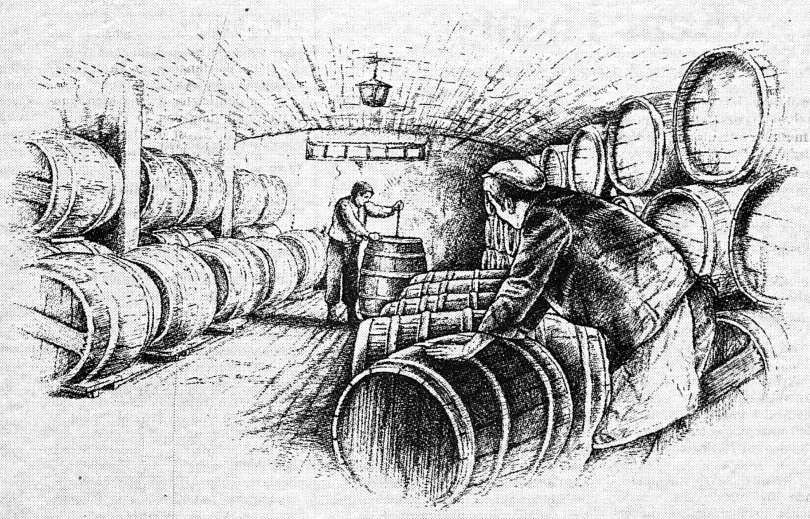
Der Schweizer Papiergrosshändler mit Innovation.

Sihl

Einziger Schweizer Hersteller von echten Wasserzeichen-Papieren.

Erhältlich bei Ihrem Drucker, Kopier-Lieferanten sowie überall dort, wo Sie Ihr Büropapier einkaufen.

In den Weinbergen Venetiens wachsen die herrlichen Trauben für den exquisiten Grappa Sarti. Verschiedene Traubensorten, vorherrschend Pinot, aber auch etwas Moscato, geben den abgerundeten Geschmack.
Die strenge Selektion und peinlich genaue Kontrolle der Trauben garantieren für die hohe Qualität dieser Grappa.



Nur die ausgewählten und reifen Trauben gelangen in die Presse. Anschliessend werden die Traubentrester mit grosser Sorgfalt destilliert.
Der Vor- und Nachlauf der Destillation werden ausgeschieden und anderen Zwecken zugeführt. Nur das Beste, der Mittellauf, wird für Grappa Sarti verwendet.
Nach der Destillation wird Grappa Sarti während mindestens vier Jahren in Eichenfässern gelagert. Der Verdunstungsverlust wird jährlich durch verschiedene Jahrgänge ersetzt. So werden insgesamt acht verschiedene Jahrgänge zusammengeführt, woraus die Bezeichnung «8 Annate» entstanden ist.
Auf diese Weise garantiert der Produzent für eine gleichbleibende, hohe Qualität.
Wenn Sie Grappa Sarti, mit dem fortlaufend numerierten Garantieanhänger, degustieren, werden Sie merken, warum wir uns solche Mühe geben und jedes einzelne Detail perfekt pflegen.
Verlangen Sie Grappa Sarti – der in der Kugelflasche mit der schwarzen Etikette.

grappa Sarti

Neu von BOLS-CYNAR AG, 8023 Zürich

# Wer ist der Grösste in Deutschland?

Der deutschen Fachzeitschrift «NGZ service manager» ist es zu verdanken, dass man stets weiss, welches unter den in Deutschland bestehenden Hotels denn nun das grösste sei.

Das Blatt untersucht alljährlich zu diesem Zweck 100 Unternehmen, wobei hier nur die ersten zehn mit den Veränderungen und Umsätzen aufgeführt werden. Deutlich ist bei der Untersuchung geworden, dass die Berliner Hotels von den neuen Verhältnissen in Deutschland am meisten profitiert haben; sie rangieren nun auch mit ihrem erzielten Umsatz in vorgerückten Positionen. Dabei machte das Hotel Esplanada einen Sprung auf den Platz 13 von zuvor Platz 38. Ein Plus ergab sich auch für den Schweizer Hof, der vom Platz 15 auf den Platz 11 rutschte.

Die 100 Hotels haben mit rund 31 000 Hotelzimmern drei Milliarden DM umgesetzt, was einem Plus von 14 Prozent entspricht. Dieser Zuwachs wird auch darauf zurückgeführt, dass deutsche Urlauber im vergangenen Jahr offensichtlich auch wieder vermehrt deutsche Ziele aufgesucht haben. *SE*

## Die zehn grössten Hotels

| Rang 1990 (1989) | Betrieb | Umsatz 1990 in Mio DM | Veränderung in Prozent | Auslastung der Zimmer in Prozent |
|---|---|---|---|---|
| 1. (1.) | Sheraton Hotel, Frankfurt | 111,6 | + 8,3 | 88,8 |
| 2. (2.) | Bayerischer Hof, München | 81,4 | – 1,7 | 70,8 |
| 3. (4.) | Intercontinental, Berlin | 79 | +24,8 | 82,9 |
| 4. (3.) | Intercontinental, Frankfurt | 59,4 | – 2,5 | 71,5 |
| 5. (5.) | Sheraton Hotel & Towers, München | 56,7 | – 4,3 | 70,3 |
| 6. (7.) | Frankfurter Hof, Frankfurt | 54,8 | + 0,8 | 65,9 |
| 7. (6.) | Hotel Park Hilton, München | 54,4 | – 7 | 70,9 |
| 8. (8.) | Vier Jahreszeiten Kempinski, München | 52,7 | + 0,1 | 76,2 |
| 9. (19.) | Maritim, Köln | 52,3 | +34,8 | 62,5 |
| 10. (14.) | Bristol Hotel Kempinski, Berlin | 51,8 | +34,8 | 87,2 |

Quelle: NGZ service manager, Frankfurt

## BIBLIOTHEK

### Das Buch zum Symbol

Dem Symbol der 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft, dem von *Mario Botta* geschaffenen Zelt, widmet sich ein im Verlag Casagrande erschienenes Buch.

Drei Autoren reflektieren die künstlerische Bedeutung dieser «mobilen Kathedrale», die 1991 in allen Landesteilen der Schweiz haltmachen wird und eben von der Industriemesse Hannover, wo es von über 150 000 Personen besucht wurde, in die Schweiz zurückgekehrt ist.

*Tita Carloni* untersucht in seinem Beitrag sowohl den historischen Bezug zum ersten Standort des Zeltes, den Castelgrande in Bellinzona, als auch die architekturgeschichtliche Bedeutung des Kuppelbaus.

*Jacques Pilet* stellt den Bezug zwischen dem Konzept der 700-Jahr-Feier, der Dezentralisierung und dem ephemeren Wert des Zeltes als solches her. Es symbolisiert den Raum Schweiz.

«Das Wunder von Castelgrande», diesen Titel wählte *Harald Szeemann* für seinen Beitrag. Als eigentliche Ersatzbrust von Mutter Helvetia, mit fast subversiver Kraft beseelt.

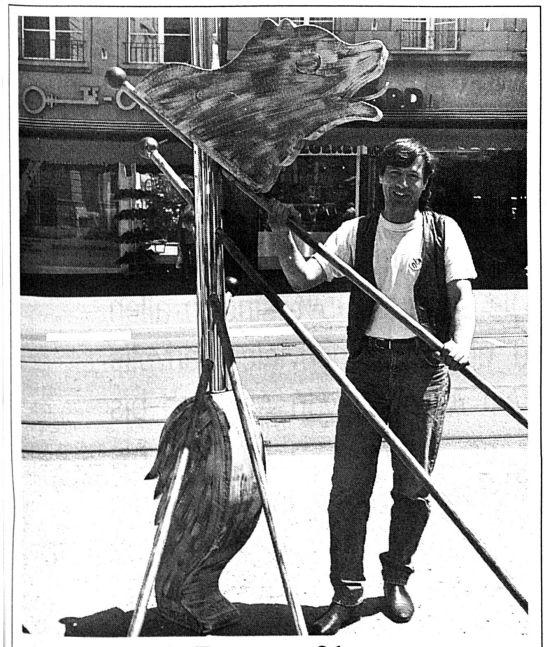
*Das vom Fotografen Pino Musi reich bebilderte Werk, mit einem Vorwort von Marco Solari und einem Postscriptum von Mario Botta ist für 40 Franken im Buchhandel, oder beim Verlag Casagrande, Bellinzona erhältlich.* *pd*

### Mit Schweizern mitticken

Haben Schweizer Humor? Wie kommen Ausländer mit Schweizern zurecht? Bringt man Schweizer zum Lachen? «Ticking Along Too» enthält viele Themen; ausländische Schriftsteller, Übersetzer, Geschäftsleute, Lehrer, Studenten und andere, die seit längerer Zeit mit den Schweizern «mitticken», erzählen von ihren Erlebnissen im schweizerischen Alltag, von sprachlichen Tücken und sonderbaren Begebenheiten.

«Ticking Along Too» bietet nicht nur Unterhaltung, sondern hält auch einige Überraschungen bereit. «Dead on Time» beispielsweise hat nichts mit der bestbekannten Pünktlichkeit der Schweizer zu tun und «Bus Stop Blues» nichts mit Musik. Hingegen zeigt sich ein Engländer verwirrt über «What We Have Done to the Swiss», und eine Amerikanerin glaubt zu wissen, «How Switzerland Became Clean».

*Erhältlich in allen Buchhandlungen oder bei Bergli Books AG, 6353 Weggis, Fr. 27.80.* *pd*



## Bärama 91

Auf Schritt und Tritt begegnet der Besucher in der Stadt Bern zurzeit einem Bären. Der Berner Künstler Housi Knecht (Bild, mit einem seiner Bären) hat das Berner 800-Jahr-Jubliäum zum Anlass genommen, nicht weniger als 33 Bären-Eisenplastiken zu gestalten. Die Ausstellung läuft unter dem Titel Bärama 91. *Bild keystone*

# Vom «hotel boom» zum «hotel bust»

## US-Hotellerie vor der grössten Herausforderung ihrer Geschichte

**Nach Auffassung des obersten Hyatt-Bosses befindet sich die US-Hotellerie in der schlimmsten je gesehenen Verfassung. Sie wandelte sich innert zehn Jahren von einem «hotel boom» zu einem «hotel bust». Als erste Priorität heisst es nun, den Weg in die Gewinnzone zurückzufinden. Voraussetzung dazu ist ein völliges Umdenken, wie sich Top-Experten an einem Panel-Gespräch in Denver einig waren.**

CLAUDE CHATELAIN

Man müsste meinen, die ganze Welt ziehe aus dem derzeitigen Desaster der amerikanischen Hotelindustrie ihre Lehren. Dennoch scheint im Osten Europas genau das zu passieren, was in den USA vor zehn Jahren geschah: Städtenamen wie Budapest, Warschau, Moskau oder Prag stehen auf der Wunschliste sämtlicher Hotelbauer. Alle fühlen sich von Glasnost und EG 92 angezogen, genau wie vor 10 Jahren in den USA, als jedermann vom damaligen Hotelboom beflügelt wurde.

*Darryl Hartley-Leonard,* Chef der Hyatt Hotels Corporation, fasst den Ursprung des Hotelproblems in den USA mit folgendem Beispiel zusammen: «Fünfzehn verschiedene Hotelbauer trafen sich mit fünfzehn verschiedenen Geldgebern, zur genau gleichen Zeit, und jeder dieser Geldgeber sprach einen Kredit im Glauben, sein Hotel werde im betreffenden Markt das einzige sein.» Fazit: eine riesige Überkapazität und Belegungsraten weit unter dem Breakeven. Die Zimmerbelegung lag 1990 auf 63,3 Prozent.

### Kranker Immobilienmarkt

Zu diesem Bauboom gesellte sich dann der Zusammenbruch des Immobilienmarktes. Die Hotelbesitzer werden Zeit ihres Lebens nicht genug Geld aus ihrem Grundstück erwirtschaften können, um die notwendigen Renovationen, die operationellen Aufwände und Kapitalzinsen bezahlen zu können. So sind die Finanzrechnungen der Hotels mit überbewerteten Anlagen durchsetzt, welche in den letzten zwei Jahren eine Wertverminderung von 15 Prozent erfahren haben. Selbst die Japaner sind nicht mehr zum Kauf bereit.

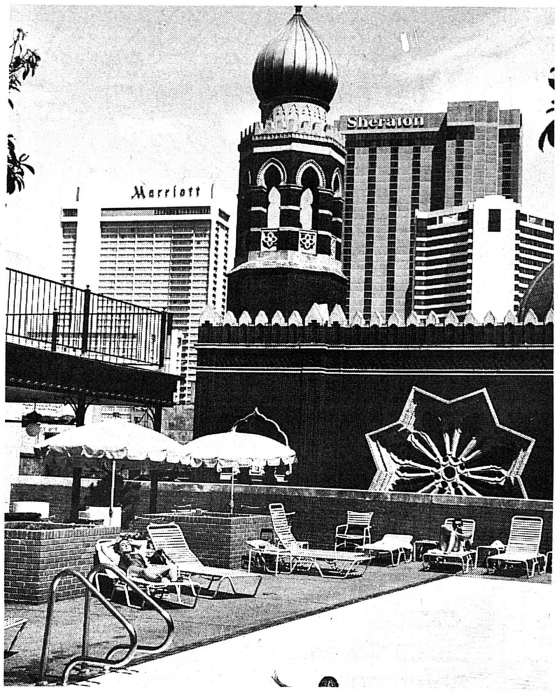
### «Hoffe, Marriott geht pleite»

Um die Sache noch schlimmer zu machen, reagierten die Hotels mit massiven Preisdumpings. So hinken die Preissteigerungen in der Hotellerie um zwei Prozent hinter der Inflationsrate nach. Und auch dieses Jahr dürfte sich die Preis-Kosten-Schere kaum schliessen, wenn man an all die Aktionen und Spezialarrangements denkt.

Jüngstes Beispiel eines solchen Preisdumpings lieferten die Marriott Hotels. Just am Tag, an welchem in Denver das Podiumsgespräch über die Bühne ging, verkündete Marriott die nun definitive Einführung eines «Super Saver Program» mit vorauszuzahlenden, nichtrückzahlbaren Übernachtungspreisen. In Anlehnung an die Apex-Tarife der Luftfahrt nennt Marriott ihre Preise Hopex. Das war für die Teilnehmer Anlass genug, die Marriott Hotels in Grund und Boden zu verdammen. Dicke Post versandte dabei *Mickael A. Leven,* Präsident von Franchise Hotels Division Holiday Inn Worldwide: «Ich habe es satt mit Marriott. Die Gesellschaft macht mit ihrer Politik die ganze Industrie kaputt. Ich hoffe aufrichtig, dass sie Pleite geht.»

### Gast profitiert

*Richard M. Kelleher* von den Guest Quarters Suite Hotels meinte denn an die Adresse der ausländischen Zuhörer: «Unser Problem ist ihre Gelegenheit.» Von diesem Preiskrieg profitiere allein der Gast, denn zu den tieferen Preisen biete man gleichzeitig eine bessere Leistung. Das Hotelpersonal sei weit besser ausgebildet als früher und mit der wachsenden Arbeitslosigkeit auch zunehmend bemüht, eine zufriedenstellende Arbeit zu verrichten.




Hotelgedränge à l'Americaine (hier in New Orleans): Vom Pool des Fairmont (750 Zimmer) blickt man auf das Meridien (508), das Sheraton (1200) und das Marriott (1354). *Bild Pfund*

Die Konjunkturabflachung und der Golfkrieg haben all diese Probleme nur noch verschärft. Nun steckt aber für Hartley-Leonard die grösste Gefahr darin, dass die Reiseabstinenz während der Kriegstage manchen Unternehmer – fälschlicherweise – zum Umdenken bewog, so dass er auch in Zukunft vermehrt zum Telefon und dem Faxgerät greifen werde, was für die Beherbergungsindustrie katastrophale Folgen zeitigte.

### Weniger wäre mehr

Bereits heute ist aber die finanzielle Verfassung der amerikanischen Hotels derart angeschlagen, dass die Rückgewinnung der Profitabilität als erste Priorität gelten muss, was wohl kaum vor 1995 geschehen dürfte. Als Firmenphilosophie kreierte Hartley-Leonard den Reim: «To survive till ninetyfive.»

So wie die amerikanische Gesellschaft im allgemeinen einen Gesinnungswandel durchexerziert, wird auch die Hotellerie umdenken müssen – am besten, indem man sich der neuen Gesinnung anpasst. Der exzessive Lebensstil der achtziger Jahre ist passé. Gefragt ist eine nüchterne Lebenseinstellung. Für Hartley-Leonard heisst daher die Lösung der neunziger Jahre: «Weniger gleich mehr.»

So gelte es ein Produkt zu entwickeln, welches aufs laufende Jahrzehnt zugeschnitten und welches mit dem Produkt der achtziger Jahre nicht zu vergleichen sei. «Die Reisenden aus aller Welt werden einige bedeutende Veränderungen in der US-Hotellerie feststellen können.» Unter anderem, so Hartley-Leonard weiter, müsse man eine grössere Toleranz für ältere Herbergen aufbringen. Das heisst, dass man sich an die gute alte Zeit der fünfziger, sechziger und siebziger Jahre erinnert, als Erstklassbetriebe alle zehn Jahre einer Renovation unterzogen wurden und nicht alle fünf Jahre, wie man das im vergangenen Dezennium beobachten konnte.

### Bloody Gemüsegarten

«Weniger gleich mehr» habe nichts mit Qualitätseinbussen zu tun, wie weiter zu hören war. Aber eine Bloody Mary sei eine Bloody Mary – ohne Gemüsegarten obendrauf. All die Schischi und Give-aways, die dem Hotelier nur Geld kosten und vom Kunden gar nicht gefragt seien, müssten verschwinden, wolle die Hotellerie den Weg zurück zur Profitabilität finden. Dazu habe aber der Hotelier herauszufinden, was der Kunde auch wirklich will.

Gemäss *John Norlander* von der Radisson Hotel Corporation geniesst die US-Hotellerie in diesem Punkt einen Vorteil. Die Amerikaner seien punkto Marketing gegenüber dem Rest der Welt um Lichtjahre voraus. Globalisierung sei nicht ein Trend, sondern ein Faktum. Im Zeitalter der Information profitierten die USA vom technologischen Vorsprung.

Wie am Panel-Gespräch in Denver auch klargemacht wurde, scheint man sich in den USA zunehmend bewusst geworden zu sein, dass das Wort Service weltweit eine unterschiedliche Bedeutung kennt. In anderen Teilen der Welt kann man wohl pro Gast zwei Angestellte bezahlen, nicht aber in den USA. Hartley-Leonard: «Das heisst nicht, dass wir in diesem Lande weniger Service bieten. Man muss nur das traditionelle Service-Konzept neu anpassen.» Also wird nun die Technologie zum Zuge kommen. Denn, so der Hyatt-Chef mit der rhetorischen Frage: «Weshalb braucht man zum Check-in einen Réceptionisten, wenn durch technologische Mittel einfachere Wege des Check-ins gefunden werden können?» □

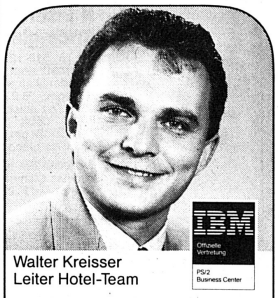
## FLASH

Morgan's Harbour Hotel and Yacht Marina auf Jamaica ist seit kurzem Mitglied von Swiss International Hotels. Neben der alten Stadt Port Royal, direkt am Meer gelegen, befindet sich die wunderschöne Hotelanlage. Sie ist zehn Minuten vom internationalen Flughafen oder zwanzig Auto-/Bootminuten von der Hauptstadt Kingston entfernt.

Die 60 Zimmer und Suiten (Airconditioning) sind alle modern eingerichtet – und mit einem Hauch aus der Piratenzeit des 18. Jahrhunderts. Kleine Konferenzräume sind gegeben. Ideal gelegen für ausgiebigen Wassersport und Erholung. Ausgezeichnete Dockanlagen des hoteleigenen Yachthafens stehen zur Verfügung. Das Restaurant ist bekannt für seine Fischspezialitäten und europäische Küche.

Geführt wird das Hotel vom Schweizer Besitzer *André Niederhauser.*

Reklame




Walter Kreisser
Leiter Hotel-Team

FIDELIO
Frontoffice
GADIS
Backoffice
vom
Hotelspezialisten

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE
ATAG ERNST & YOUNG

Telefon 01 810 53 00
Glattbrugg, Basel, Bern, Brugg
Langenthal, Luzern, Lausanne

**Gastronomie...**

Darin liegt für Sie ein wichtiger Vorteil!
HACO-Produkte sind für den Koch geschaffen und werden allen Ansprüchen gerecht.

Haco AG, 3073 Gümligen, Tel. 031/52 00 61

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

**Insecta Service, Abteilung der KETOL AG**
Dr. chem. Alfred Muhr

| | |
|---|---|
| 8157 Dielsdorf | 01/853 05 16 |
| Ostschweiz | 055/27 92 77 |
| Innerschweiz | 042/36 16 20 |
| BE, FR, VD, GE, NE, VS | 037/32 14 69 |
| Basel und Umgebung | 061/741 22 13 |
| Tessin | 091/59 26 37 |

**Der Sommerhit! Mietvelos**

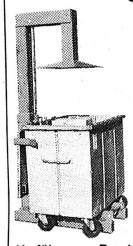
**bringt mehr!**
- Ovales, abfallendes Oberrohr
- Am Oberrohr verlegte Kabelzug-Führung
- Einzhr.-Hinterbau (monostay)
- TANGE Oversized-Rahmenrohre
- Attraktive Farben **Mehr im Prospekt**

**Bezugsquellen-Nachweis und Prospekte**
beim Importeur: FAMO AG, Seefeldstr. 24, 8008 Zürich
Telefon 01-252 41 42, Fax 01-252 41 45

**Für den Profi**

**Ihr Grossist hat's**

**Mit CONTENA-PRESS bis 50% weniger Abfuhrgebühren**



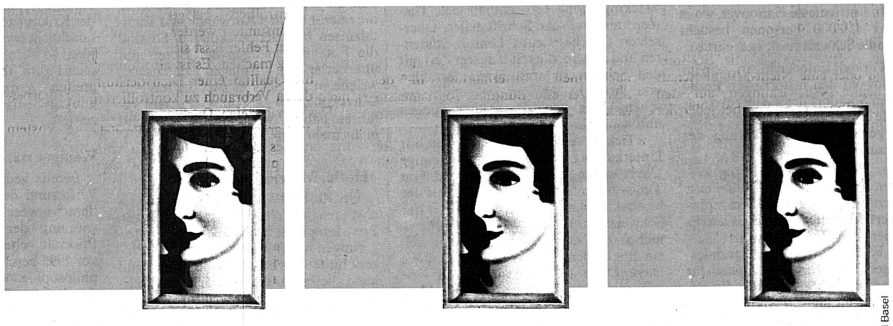
- Contena-Press elektrohydraulisch, 220-V-Anschluss

Unser Verkaufsprogramm:
- Kehrichtbehälter 120-800 l
- Presscontainer 10 m³
- Kehrichtzerkleinerer
- Dosenpressen
- Aktenvernichter
- Kehricht-Fahrzeuge.

Vorführung – Beratung – Verkauf – Service

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

**Warum 50'000 Schweizer Unternehmer nicht einfach 1,5 Milliarden Schweizer Franken pro Jahr verspeisen...**



ZSM Basel

**"FRÄULEIN, DIE RECHNUNG BITTE"**

...Weil WIR als Marketingmittel zu schade ist, um nur den Appetit zu stillen. Zwar gehören 5% der 50'000 WIR-Teilnehmer zur Gastronomie. Die anderen 95% sind in allen übrigen Sektoren tätig und bieten ebensoviele sinnvolle Plazierungsmöglichkeiten. Von A bis Z. Von Abbruch bis Zimmerei, von Akupunktur bis Zahnarzt, von Auto bis Zelt. Wenn man mit WIR richtig umgeht, ist der Erfolg vorprogrammiert. Möchten Sie mehr über WIR wissen? 061/277 91 11.

WIR

**WIR Wirtschaftsring-Genossenschaft** Auberg 1, 4002 Basel

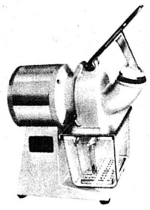
**WIR ist für Kenner.**

Bestechende Uniformen für jeden Beruf. Sofort lieferbar.

Fordern Sie ein KOSTENLOSES Exemplar unseres 150 seitigen Farbkataloges an und wenden Sie sich dabei bitte an:

Pfeiffer AG
MOLLIS
**Tel: 058 361111**
Fax: 058 341820

SIMON JERSEY
THE UNIFORM COMPANY



**N Eisbrechmaschine/ Brice-glace**

Art. Nr. 519-1281
aus rostfreiem Stahl, 220 Volt/370 Watt, Stundenleistung zirka 50 kg. Masse: H 34 cm, B 22 cm, T 42 cm. Gewicht 13 kg/en acier inoxydable, 220 Volt/370 Watt, débit env. 50 kg, dimension 34×22×42 cm, poids 13 kg.
Stück/la pièce Fr. 820.–

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

**Abegglen-Pfister AG Luzern**

**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 | 062 61 44 01 |
| LS | 021 617 77 67 | BE | 031 32 01 40 |
| FR | 037 23 27 23 | VERSOIX | 022 755 49 55 |

# «Teuer und langweilig»

## Bünden stellt sich europäischer Herausforderung

**An der in Savognin durchgeführten Delegiertenversammlung des Verkehrsvereins Graubünden (VVGR) konnte auf ein erfreuliches Tourismusjahr 1990 Rückschau gehalten werden. Gleichzeitig wurde der Blick nach vorne gerichtet und den Delegierten «Euro-Strategien für den Bündner Tourismus» dargelegt, denn man will und muss sich in Graubünden der wirtschaftlichen Herausforderung des im Entstehen begriffenen Europäischen Wirtschaftsraumes stellen.**

Die statutarischen Traktanden gingen an dieser 86. Delegiertenversammlung des VVGR speditiv und problemlos über die Bühne. Jahresbericht und Jahresrechnung (sie schliesst bei Erträgen und Aufwendungen von 4,8 Millionen Franken praktisch ausgeglichen ab) wurden einstimmig genehmigt und Regierungsrat *Christoffel Brändli* zum neuen Vizepräsidenten gewählt. Auch die Ersatzwahlen in das Vorstandsgremium gaben zu keinen Diskussionen Anlass. Neu gehören diesem *Marcel Friberg, Walter Sommer, Arno Sgier, Rudolf Schmidt, Mario Barblan* und *Paul Accola* an.

### Orientierungshilfe

«Tourismus und Tourismuspolitik dürfen nicht als isolierte Elemente der Europapolitik betrachtet werden», erklärte VVGR-Präsident *Luregn Mathias Cavelty,* der sich auch für eine weitgespannte Zukunftsplanung einsetzt. Beim Verkehrsverein Graubünden habe man diesen Forderungen bereits insofern Rechnung getragen, als VVGR-Direktor *Marco Hartmann* den Delegierten «Euro-Strategien für den Bündner Tourismus» präsentierte.

Mit diesem von einer siebenköpfigen Innovations-Gruppe erstellten achtseitigen Arbeitspapier will man dem Bündner Tourismus eine Orientierungshilfe für die kommenden Jahre bieten. Der bedeutsamste Wirtschaftszweig Graubündens wird sich nämlich in jedem Fall vor neue Herausforderungen gestellt sehen, egal ob sich die Schweiz für einen EWR-Vertrag, die EG-Integration oder eine Nicht-Mitgliedschaft entscheidet. Auswirkungen auf den Bündner Tourismus seien bei jeder der drei möglichen Varianten vorprogrammiert. Es gelte daher, frühzeitig neue Akzente im touristischen Anpassungsprozess zu setzen, so bezüglich Angebotsqualität, Umweltorientierung und Überwindung der Engpässe auf dem Arbeitsmarkt.

Auch für die sich abzeichnenden zunehmenden Verkehrsprobleme müsse eine vernünftige Lösung gefunden werden. Die Arbeitsgruppe ist aber davon überzeugt, «dass sich der Bündner Tourismus auch unter den neuen Bedingungen als attraktive Feriendestination in den Alpen behaupten kann».

### Flexibler werden

In einem vom Bündner *Hansmartin Schmid,* Deutschlandkorrespondent des Schweizer Fernsehens, geleiteten Podiumsgespräch stand das Thema «Europa und der Tourismus» zur Debatte. dabei kam zum Ausdruck, dass man im wirtschaftlichen Bereich weit weniger Bedenken gegenüber einer europäischen Integration der Schweiz hat als in politischer Hinsicht. Regierungsrat Brändli kann sich denn auch nicht für einen Beitritt der Schweiz zur EG erwärmen und der St. Moritzer Kurdirektor *Hanspeter Danuser* hat «als Schweizer Angst vor einem aufkommenden Zentralismus».

Für die an der Diskussion teilnehmenden Vertreter der Wirtschaftsverbände ist der Fall klar: Man muss sich den kommenden Herausforderungen stellen. Der durch Vizepräsident *Ernst Frauchiger* vertretene Schweizer Hotelier-Verein will mit professionellem Marketing und Spezialisierung den sich abzeichnenden Konkurrenzkampf bestehen. *Riet Theus,* Präsident des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmer, sieht mit dem in den nächsten Jahren immer mehr zunehmenden Privatverkehr die grössten Probleme auf die Schweiz zukommen, und *Gottfried Künzi,* Direktor des Schweizerischen Tourismusverbandes, fordert eine konsequente Anpassung an die sich verändernden Marktbedingungen: «Der Tourismusanbieter muss noch flexibler werden», ist er überzeugt, denn eines kam bei dieser Diskussion klar zum Ausdruck: Es wird in naher Zukunft europaweit ein Kampf der Tourismusanbieter um die Gäste stattfinden.

Um diesen erfolgreich bestehen zu können, sollte man so rasch als möglich der Forderung des Diskussionsleiters nach mehr Unterhaltung in den Schweizer und Bündner Tourismusstationen – und dies besonders in der Sommersaison – nachkommen, denn nach seiner Erfahrung habe die Schweiz unter anderem auch den Ruf, «als teuer und langweilig» zu gelten. *FS*

Mit der Realisierung des Freiluftbades der Tamina-Therme wurde das Angebot für Gäste und Einheimische in Bad Ragaz markant verbessert. *Bild Spanny*

# Unterhaltsame Therapie

## Freiluft-Thermalschwimmbad in Bad Ragaz

**Freudentag für Bad Ragaz: Mit der Inbetriebnahme eines Freiluftbades der Tamina-Therme wurde eine weitere Lücke im Kurortangebot geschlossen. Für das zwischen den beiden bestehenden Thermalbädern eingebettete Freiluftbad wird ausschliesslich Thermalwasser aus der Taminaschlucht verwendet, das eine Temperatur von 35 Grad aufweist.**

Die Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz haben sich zum Ziel gesetzt, alle ihre Betriebe und Einrichtungen höchsten Ansprüchen anzupassen. Mit Aufwendungen von 60 Millionen Franken soll die Erneuerung und Verbesserung der Infrastruktur bis Mitte der neunziger Jahre in die Tat umgesetzt werden. Mit der nun erfolgten Realisierung eines Freiluftbades der Tamina-Therme wurde ein langgehegter Wunsch verwirklicht und das Angebot für Gäste und Einheimische markant verbessert. «Man badet gern im warmen Wasser – wenn man das an der frischen Luft tun kann, ist das der Idealfall», meint *Alfred E. Urfer,* Verwaltungsratspräsident der Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz.

Das Freiluftbad der Tamina-Therme, dessen Realisierung sich die Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz 6,5 Millionen Franken kosten liessen, ist in einen Aktiv- und Passiv-Bereich gegliedert, so dass jeder Badegast das seinem Bedürfnis entsprechende Angebot vorfindet. Es verfügt über neun Massage-Unterwasserdüsen, sechs Sprudelsitze, acht Sprudelliegen, ein Heisswirbelbecken, eine Sprudelgrotte und einen Strömungskanal sowie einen Wasserfall. 38 Unterwasserscheinwerfer sorgen dafür, dass das Freiluftbad auch in den Abendstunden und sogar in der Nacht benützt werden kann. Die Konzeption der ganzen Anlage ist auf einen energiesparenden Betrieb angelegt.

Für die Gemeinde Bad Ragaz stellt nach den Worten von Gemeindeammann *Robert Staub* das ganzjährig geöffnete Freiluftbad nicht nur einen Grund zur Freude für die ganze Bevölkerung dar, sondern es ist auch Ansporn, die Einrichtungen zur Förderung des Tourismus in Bad Ragaz zu verbessern. *FS*

# Vorbildliche Pionierarbeit

## Qualitätszertifikat für das Hotel Sternen in Muri b. Bern

**Anlässlich einer kleinen Feier wurde Hans Robert Weiss, Hotelier vom 4-Stern-Hotel Sternen in Muri bei Bern, das Qualitätssicherungs-Zertifikat der Schweizerischen Vereinigung für Qualitätssicherungs-Zertifizierung (SQS) überreicht. Das Hotel Sternen Muri ist damit der erste gastronomische Betrieb in der Schweiz, der diese Auszeichnung erhalten hat.**

URS MANZ

Der Verleihung seien zwei Jahre intensives Arbeiten am System vorausgegangen, erläuterte *Hans Robert Weiss,* Direktor des Hotels Sternen in Muri b. Bern. Da die Normen der Schweizerischen Vereinigung für Qualitätssicherungs-Zertifizierung (SQS) grundsätzlich auf die Industrie ausgelegt seien, habe es bisher niemanden gegeben, der sie in einem Hotelbetrieb umsetzte. Eine weitere Schwierigkeit liege darin, eine Qualitätskontrolle in einem Dienstleistungsbetrieb überhaupt durchführen zu können.

Um Qualität zu definieren, zitierte Weiss *Jacques Horovitz:* «Qualität ist einerseits das Anspruchsniveau, das vom Unternehmen gewählt wurde, um seine Kundschaft zu befriedigen und andererseits der Massstab, inwieweit es dieses Niveau tatsächlich erreicht.»

Die vom Kunden erwartete Qualität erwächst aus den ihm bekannten Werten eines Unternehmens: Preis, Image und Signalen, die vom Unternehmen direkt gesendet werden (Werbung, Gebäulichkeiten, Ambiente und Erscheinungsbild der Mitarbeiter).

### Was ist Qualitätssicherung?

Qualitätskontrolle, wie wir sie in der Industrie kennen, ist in der Hotellerie/Gastronomie nicht oder nur sehr bedingt möglich. So kann eine Dienstleistung (z. B. der Empfang) nicht produziert, kontrolliert, gelagert und am Schluss konsumiert werden. Ein einmal begangener Fehler lässt sich nicht mehr rückgängig machen. Es ist also unmöglich, die Qualität einer Dienstleistung nach deren Verbrauch zu kontrollieren.

Deshalb ist eine Qualität «auf Anhieb» von grösster Wichtigkeit. Erreichbar ist dies durch die Qualitätssicherung, eine prozessbegleitende und steuernde Überwachung, welche fehlerverhütend statt fehlerbehebend wirkt und so in sehr starkem Masse zur Vermeidung von Fehlern und Verlusten führt. Die Aufbauorganisation eines Unternehmens wird dadurch transparent gemacht. Sie regelt die prinzipiellen Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortlichkeiten der für die Leistungserstellung zuständigen Mitarbeiter.

### Normierte Qualitätssicherung

Durch die Einführung einer Qualitätssicherungs-Norm durch die SQS im Jahre 1982 war die Schweiz das erste Land Europas, nach Japan und den USA, welches eine solche Norm eingeführt hat. Diese Norm definiert Leitlinien für ein unternehmensweites QS-System und trägt damit der Erkenntnis Rechnung, dass es branchen- und unternehmensunabhängige Grundsätze im Bemühen um Qualität gibt.

Heute gilt das international anerkannte Normsystem ISO 9001/EN 29000 (ISO: Vereinigung internationaler Normen). In dieser Norm ist insbesondere die permanente Schulung aller Mitarbeiter verankert. Alle Normensysteme legen unerlässliche Rahmenbedingungen für qualitätsbewusste Arbeit in den verschiedenen Abteilungen fest. Grosses Gewicht wird auch auf die klare Definition und Dokumentation aller Arbeitsabläufe gelegt. Wurde ein Qualitätssystem entsprechend der Norm aufgebaut, kann es von der Schweizerischen Vereinigung für Qualitätssicherungs-Zertifizierung (SQS) auf einem hohen Niveau geprüft werden. Wird ein Zertifikat erteilt, bleibt es drei Jahre gültig, danach muss die Prüfung wiederholt werden. Dadurch wird das kontinuierliche Bemühen um Qualität gewährleistet.

Freuen sich über die Verleihung des Qualitätssicherungs-Zertifikates: Von l. n. r.: H. Eggler, Betriebsassistent, P. Vogel, Gouvernante; H. R. Weiss, Direktor; K. Burri, Qualitätsleiterin; J. Jenny, Kochlehrling, und G. Brekelmans vom Service des Hotels Sternen Muri. *Bild zvg*

Am bedeutsamsten ist der Nutzen des neuen Qualitätsdenkens im menschlichen Bereich. Das Bewusstsein eigener Verantwortung motiviert einen Menschen; nur so wird die eigene Arbeit sinnvoll erfahren. Die von den Normen geforderte permanente Schulung eröffnet neue Chancen, vor allem im Dienstleistungsbereich, und zeigt jedem Mitarbeiter und jeder Mitarbeiterin, dass er/sie wertvoll ist und ernst genommen wird.

Durch den Aufbau eines QS-Systemes werden in einem Unternehmen sämtliche Abläufe neu überprüft, dokumentiert und erweitert. Geschäftsleitung und Führungskräfte stellen damit ihre Arbeit wie auch sich selbst in Frage. Das Resultat des Aufbaus eines Qualitätssystemes ist das Q-Handbuch, eine Essenz von Politik, Organisation, von Abläufen und Normen wird zur «Bibel» eines Unternehmens. Darin definiert ist aber auch das notwendige Kontrollinstrument: das interne Audit (Überprüfung). Es ist klar festgelegt, weshalb, wann und wie oft der/die Qualitätsleiter(in) Organisation und Abläufe jedes einzelnen Departementes inkl. der Geschäftsleitung hinsichtlich der Einhaltung des QS-Systemes überprüft.

Der Kunde findet in einem Unternehmen der Hotellerie/Gastronomie, dessen QS zertifiziert wurde, ein sehr gut organisiertes Unternehmen, in welchem die Motivation der Mitarbeiter auf einem hohen Niveau ist, wo somit auch eine kontinuierlich hochstehende Dienstleistung geboten wird. Dies ist für den Kunden besonders dann ein grosser Nutzen, wenn er dieses Unternehmen für einen weiteren Besuch in Betracht zieht.

### Ein Marketinginstrument

In der Industrie ist ein zertifiziertes QS-System bereits heute ein Marketinginstrument. Weshalb also nicht auch in der Hotellerie/Gastronomie? Besonders bei der dafür sensibilisierten Geschäftskundschaft ist dies ein klarer Marktvorsprung.

Auf dem heute alles entscheidenden Arbeitsmarkt kann ein zertifiziertes QS nur von grossem Vorteil sein: Fähige, interessierte, ambitiöse Mitarbeiter werden sich solche fortschrittlichen, mitarbeiter- und zukunftsorientierte Unternehmen bei der Stellensuche auswählen.

### Gefahren eines QS-Systemes

Beim Einbezug eines zertifizierten QS-Systemes in die Vermarktung eines Unternehmens wird ein breites Publikum darauf aufmerksam. Es könnte geschehen, dass Kunden durch das Verbinden des Wortes Qualität mit dem Namen eines Unternehmens künstlich hohe Erwartungen an ein Hotel/Restaurant richten. Eine Enttäuschung könnte somit zu einer Negativwerbung führen. Weiss dazu: «Generell muss darauf geachtet werden, dass die Flexibilität eines Unternehmens nicht beeinträchtigt wird. Ein Qualitätssicherungssystem muss täglich gelebt werden, es darf nicht mit Sturheit gleichgesetzt werden.» Weiss ist davon überzeugt, dass Qualitätssicherung in der Hotellerie und ganz allgemein in der Gastronomie ein Marketing-Werkzeug der Zukunft ist. Er ist daran interessiert, Kollegen zu unterstützen, soweit dies in unseren Möglichkeiten steht. □

### Qualitätssicherungs-Zertifikat

Die Schweizerische Vereinigung für Qualitätssicherungs-Zertifikate (SQS) ist ein Verein. Mitglieder der SQS können nur Wirtschafts- und Industrieverbände, staatliche Stellen und andere nichtproduzierende Körperschaften mit Sitz in der Schweiz oder im Fürstentum Liechtenstein werden. Die SQS fördert und unterstützt die Bestrebungen der Schweizer Wirtschaft auf den Gebieten des Qualitätsmanagements, der Qualitätssicherung, der Produkte- und Dienstleistungsqualität und der Produktivität.

Durch Vorgespräche, verschiedene Audits und Routineüberprüfungen begutachtet die SQS die definitive Aufbau- und Ablauforganisation, insbesondere im Hinblick auf die Erfüllung der Anforderungen von internationalen Normen, Richtlinien und Vorschriften.

Die SQS bescheinigt die Erfüllung der Anforderungen aus dem entsprechenden Normenwerk für die Qualitätssysteme durch die Erteilung eines zeitlich begrenzten Schweizerischen Qualitätssicherungs-Zertifikats (SQS-Zertifikat).

Das SQS-Zertifizierungsverfahren besteht aus verschiedenen freiwilligen und obligatorischen Überprüfungs- und Zertifizierungsschritten: Informationsgespräche, Vorgespräche, Voraudits, Zertifizierungsaudits, Nach-Audits. Nach der Erlangung des SQS-Zertifikats werden Wiederholaudits, Zusatzaudits und Routineüberprüfungen durchgeführt. *UM*

## ANGEBOTE/PROGRAMME

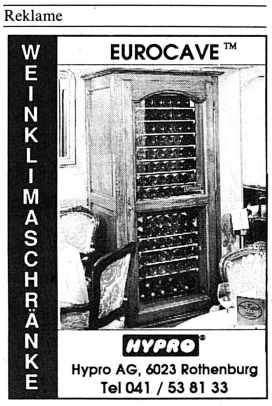
### Lieblinge sind geschätzt

Während in der Schweiz jede fünfte Familie im Hund als Haustier seinen Liebling kennt, ist dies in Frankreich bereits bei jeder zweiten Familie der Fall. Der Tatsache trägt die Interhome Rechung und verlangt von den meisten Ferienwohnungseigentümern und Hotelbesitzern ein kostenloses Unterbringen des Haustieres.

Bei Interhome muss gar nicht erst ein «Hunde-Leumundzeugnis» abgeliefert werden. Daher steht in jedem Katalog bei jenen Ferienwohnungen ein Wauwau-Signet. Bei 80 Prozent der Ferienwohnungen sind Hunde willkommen.

Der jeweilige Landeskatalog mit dem Wauwau-Signet kann kostenlos in jedem Reisebüro oder telefonisch bei **Interhome, Tel. (01) 497 27 77** angefordert werden. *pd*

Reklame



# Aus den Regionen

## Graubünden

Der **Kongresstourismus** stellt für **Davos** nach wie vor eine sehr **bedeutsame Einnahmenquelle** dar. Obwohl der Neubau noch nicht in Betrieb war, konnten im vergangenen Jahr 131 150 Logiernächte verbucht werden, welche im Zusammenhang mit Tagungen und Veranstaltungen im Kongresszentrum standen. Dieses wurde während 240 ganzen und 109 doppelten Belegungstagen in Anspruch genommen. Nach Meinung des Davoser Kurdirektors *Bruno Gerber* haben eine hervorragende Infrastruktur und Top-Dienstleistungen in gleichem Masse dazu beigetragen, dass Davos seine führende Stellung im Schweizer Kongresstourismus nicht nur festigen, sondern weiter ausbauen konnte. *FS*

★

Der **Bündner Tourismus und die Europäische Gemeinschaft** bilden das Thema des **5. Tourismusforums Graubünden,** das am 25. Juni im Schloss Brandis in Maienfeld abgehalten wird. Nationalbankpräsident *Markus Lusser* wird dabei über die zu erwartende Zinsentwicklung und eine gemeinsame Europawährung referieren und *Roland Zegg,* Direktor der Grischconsulta, «Eurostrategien» sowie die Konsequenzen der EG für Tourismusbetriebe in den neunziger Jahren aufzeigen. Prominente Referenten aus Österreich und Deutschland lassen diese in Zusammenarbeit mit touristischen Verbänden Graubündens durchgeführte Veranstaltung zu einem hochkarätigen Forum werden. *FS*

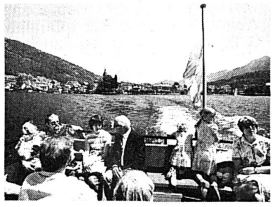
## Zürich

Rund um den 1. August **schenken** die Mitglieder des Zürcher Hotelier-Vereins ihren Gästen **die zweite Nacht.** Die löbliche Aktion zum Jubeljahr ist in der Zeit vom 5. Juli bis zum 11. August gültig. Voraussetzung für den Gast, will er bei zwei Übernachtungen in einem Zürcher Mitgliedbetrieb die zweite Nacht gratis übernachten: Er muss das Zimmer eine Woche im voraus buchen. Inbegriffen sind zudem ein Frühstück, eine Tageskarte für die Zürcher Verkehrsbetriebe und ein Eintritt in die Heureka-Ausstellung (das sind, für Erwachsene, immerhin 20 Franken!). Den Angebotsprospekt «Zürich 700 feiert» kann man unter der Buchungs-Telefonnummer (01) 211 05 05 beziehen. *EM*

★

Bei der kürzlich durchgeführten Generalversammlung der Zürcher City-Vereinigung wurde Präsident *Hans Georg Lüchinger* noch für ein weiteres Jahr gewählt – die Ablösung durch *Gabriel Marinello* ist um ein Jahr verschoben worden. Zentrales Thema der Geschäftsvereinigung der Innenstadt (bei der mit den beiden Verlagen NZZ und Tages-Anzeiger nun auch die Zürcher Presse Mitglied wurde) ist das Thema Sicherheit: Gefordert wird vermehrte Polizeipräsenz im Kampf gegen die zunehmenden **Ladendiebstähle und die Entreissdiebstähle an Zürchern und Touristen.** Unhaltbar seien auch die Zustände im Shopville beim Bahnhof geworden: Verkehrsdirektor *Erich Gerber* warnte vor **Imageverlust** und «Gangsterstadt-Ruf». Ausgebaut wird ferner – auch zum Wohle der Bahntouristen – der Päckli-Service: Die in der Innenstadt gekauften Waren werden gratis zu einer zentralen Sammelstelle am Hauptbahnhof transportiert. *EM*

★

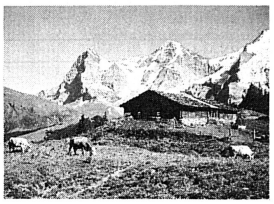


★

## Berner Oberland

Die einzige in der Schweiz noch regelmässig mit Dampf verkehrende **Zahnradbahn Brienz–Rothorn** hat den Sommerbetrieb aufgenommen. Im Winter hat eine Equipe von 12 Mann die drei Diesel- und die sieben Dampflokomotiven kontrolliert und die nötigen Reparaturen ausgeführt. Die Dampflokomotive Nr. 3 wurde der grossen Revision unterzogen, die zirka 1800 Arbeitsstunden erforderte. Der Unterhalt der fast 100jährigen Dampflokomotiven ist sehr zeit- und auch kostenintensiv. Die Brienz-Rothhorn-Bahn will aber die Dampftradition fortsetzen und erwartet diesen Sommer eine neue Dampflokomotive, die im Moment bei der SLM in Winterthur gebaut wird. *pd*

★



★

Nach vierjähriger Bauzeit präsentiert sich das zur Brienz-Rothorn-Bahn gehörende **Hotel/Restaurant Rothorn Kulm** mit einem abgerundeten Angebot: 3 Restaurants mit total 350 Plätzen, 50 Touristenunterkünfte in 2 Räumen, 52 Touristenbetten in 4er- und 8er-Zimmern und ab dieser Saison 48 Hotelbetten in 1er- und 2er-Zimmern. Als Einführungsangebot bekommt diese Saison jeder Hotelgast von der Brienz-Rothorn-Bahn einen Eintritt ins Freilichtmuseum Ballenberg geschenkt. *pd*

## Ostschweiz

**Bad Ragaz boomt:** Im vergangenen Jahr feierte die Thermalmetropole im St. Galler Oberland «150 Jahre Kurort Bad Ragaz». Neben zahlreichen kulturellen und gesellschaftlichen Anlässen feierte auch die Ragazer Hotellerie kräftig mit. 26 000 mehr Logiernächte als im Jahr zuvor (6 Prozent Zuwachs) verbuchten die insgesamt 30 Hotels (inkl. Schloss Wartenstein und Kurhotel Valens) während des Jubeljahres. *ss*

## Wallis

Als erste Gemeinden des Kantons wollen Brig und Naters den Schnellfahrern das Handwerk legen: Mit einer eigenen, rund 110 000 Franken teuren Radaranlage werden auf den Gemeindestrassen der rund 17 000 Einwohner zählenden Agglomeration seit Anfang Juni **Geschwindigkeitskontrollen** durchgeführt. Damit soll es in der Simplonstadt auch etwas ruhiger werden, was nicht zuletzt auch von Gästen begrüsst würde. *ger*

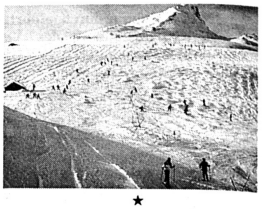
★

Die Agglomeration **Brig-Glis-Naters** mit rund 18 000 Einwohnern erhält einen **Ortsbus.** Das Stimmvolk stimmte einer dreijährigen Versuchsphase mit vier Bussen zu, die ab kommendem Jahr im 20-Minuten-Takt durch die Oberwalliser Metropole kurven werden. Anstoss für die Einführung des ersten städtischen Verkehrsmittels im Oberwallis gab eine Gemeindeinitiative. Die beiden Gemeindeverwaltungen Brig-Glis und Naters investierten gemeinsam 3,6 Millionen Franken. *ger*

★

★

Die **Vereinigung Valais Incoming,** der unter anderem der Walliser Verkehrsverband und der Walliser Hotelier Verein angehören, kann auf ein gutes drittes Geschäftsjahr zurückblicken. Auch wenn die Erfolgsrechnung weiterhin noch rote Zahlen schreibe, so zeige sich ein positiver Trend zu interessanten Erfolgsaussichten, heisst es im kürzlich veröffentlichten Communiqué. Aufgrund von Vereinbarungen mit Chartergesellschaften ist der Bereich Transporte auf 47 Prozent des gesamten Umsatzes angestiegen. Die dreijährige Erfahrung bestätigte zudem eine vermehrte Konzentration auf die Märkte der USA und Europa, schreibt Valais Incoming weiter, die sich vor allem auch vom Reservationssystem Swissline weitere wirkungsvolle Impulse erhoffen. *ger*



★

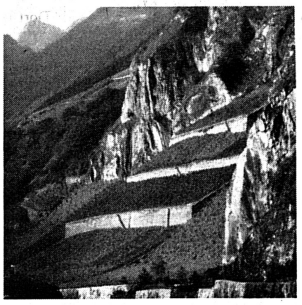
Das vergangene Geschäftsjahr bescherte dem Kur- und Ferienort **Leukerbad Rekordzahlen:** Mit 1094 Millionen Logiernächten ist der seit 1985 anhaltende Aufwärtstrend bestätigt worden. Die Übernachtungseinbussen infolge der prekären Schneeverhältnisse konnte an Ostern und im Herbst wettgemacht werden. Gesunken indes ist die Aufenthaltsdauer. Durchschnittlich weilte ein Gast 1990 sechs Tage in Leukerbad. Vor fünf Jahren waren es noch acht Tage. *ger*

## Zentralschweiz

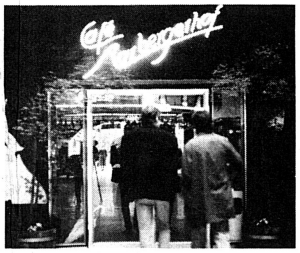
Seit kurzem verfügt das Freilichtmuseum Ballenberg ob Brienz über ein eigenes Restaurant. Es handelt sich dabei um das abgerissene und an neuem Ort wieder aufgebaute **Haus zum Degen aus Hünenberg ZG.** Und zwar wird es dort entsprechend seiner Tradition als Wirtschaft weitergeführt. Das fast 100jährige Haus, früher die Dorfbeiz des damals noch kleinen Hünenberg, umfasst aber auch ein kleines Coiffeurmuseum, denn ein Nebenraum diente ehemals auch einem Haarschneider als Boutique. Die Zuger sind stolz darauf, dass nun mit Hilfe ihres Kantons auch ein Haus aus ihrer Gegend in Ballenberg geführt wird. *kb*

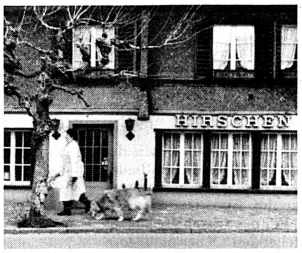
★

Das **Hotel Waldhaus** oberhalb **Horw,** im letzten Jahr von der Familie *Galliker* erworben und umgebaut, ist neu eröffnet worden. Das Haus mit über 30 Betten und eigenem Schwimmbad soll unter der Leitung von *Karl-Heinz Schmidt* sein bisher im Raum Luzern geschätztes hohes Niveau beibehalten. Dazu will auch der neue Küchenchef *Aldo Schmid* beitragen. *kb*



Überall zu Hause






Von lieblicher Fruchtigkeit ist er allerorten ein gern gesehener Gast, ob in der Beiz oder im Wirtshaus, im Bistro oder im Restaurant. Man schätzt seine herzhaft fröhliche Art, seine Frische. Er nennt sich Rocailles, ein Zungenrollen so köstlich wie eben der Fendant Orsat. Er ist zur Freundschaft geboren. Wo immer Sie sein mögen, laden Sie ihn zu Tische!

Fendant Rocailles

CAVES ORSAT VALAIS-SUISSE

ORSAT signe L'ORIGINALITÉ

# Couronne renoviert

## Neues Leben in alten Mauern

**Im historischen Städtchen Avenches (VD) hat mehr als zwei Jahre nach der Schliessung wegen Umbau und Erweiterung das Hotel-Restaurant de la Couronne die Türen wieder geöffnet. Rund zehn Millionen Franken flossen in das ungewöhnliche Projekt zur Schaffung einer Stätte erlebnisreicher Begegnungen.**

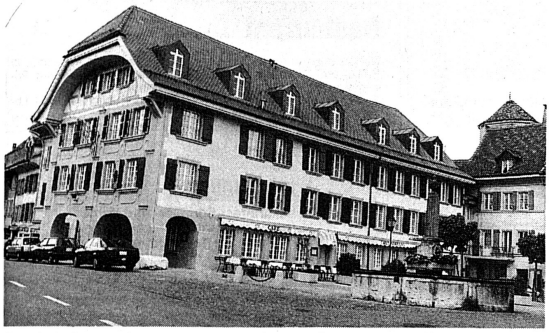
Der Unternehmer *Paul Buri* hatte das 300 Jahre alte, imposante Gebäude im Zentrum von Avenches seinerzeit schon mit ziemlich klaren Vorstellungen erworben. Er wollte hier eine Tradition wieder aufnehmen, frische Impulse auslösen, und das vor allem mit der Betonung auf «anders als andere».

Die lokalen und kantonalen Stellen standen ihm bei der Verwirklichung nicht im Wege, sondern begrüssten das Vorhaben ausdrücklich. Ihnen waren die Schaffung 20 neuer Arbeitsplätze und die Aufwertung des Städtchens in touristischer Hinsicht willkommen.

Im weltbekannten Künstler *Alfred Hofkunst* fand Buri den Mann, der ihm Gewähr leistete für das Besondere und den er mit der Gestaltung und Einrichtung der Couronne beauftragte. Hofkunst, mit grossen Freiheiten ausgestattet, setzte dabei eigenwillig neue Massstäbe. Phantasievoll und gekonnt verlieh er dem Haus eine geschmackvolle und unverwechselbare Ambiance.

Ein gleichermassen kreativer Mann hat die Rolle des Küchenchefs und Geschäftsleiters übernommen. *Norbert Ziörjen,* der zu den Besten seiner Zunft zählt, stellt sich mit Begeisterung und ungebrochener Experimentierlust einer neuerlichen Herausforderung, die immer gleich lautet: Essen, Trinken und Sein zu einem sinnlichen Erlebnis zu machen.

Das Hotel-Restaurant de la Couronne, auch für Seminare, Tagungen und Ausstellungen geeignet, ist sieben Tage in der Woche geöffnet. *pd*



Das bereits 1670 urkundlich erwähnte «Couronne» ist nach zweijähriger Umbauzeit wieder eröffnet worden. *Bild zvg*

# Garten muss warten . . .

## Weniger Nüchternheit – mehr Grün

**Als nächstes Thema für die Auszeichnung der SGGK für die Erhaltung, Restaurierung oder Neuschaffung eines Gartens oder einer Grünanlage sind Hotelgärten gewählt worden. Das Thema ist sehr aktuell. Bekanntlich gehören die Schweizer Hotels zu den besten der Welt.**

Probleme mit teilweise überalterten Hotelbauten machen sich aber vielerorts bemerkbar. Rund zwei Drittel der Schweizer Hotels sind vor dem Ersten Weltkrieg erstellt worden. Modernisierungen sind unumgänglich, Kapital ist aber selten sehr reichlich vorhanden. Neben- und Anbauten, Garagen und ihre Zufahrten sowie Parkplätze müssen so billig wie möglich erstellt werden.

Die ursprünglichen Parks und Gärten, die den alten Hotels einen eigenen, reizvollen Rahmen gaben und oft auch das erweiterte Ortsbild wohltuend prägten, sind Stück um Stück verschwunden. Das Kapital- und Werbepotential – das einer stilvollen, unzerstückelten Gartenanlage mit altem Baumbestand eigen ist – wird hierzulande scheinbar höchst selten wahrgenommen. Anders in England: Dort werben manche Hotels mit dem Hinweis, dass das Gebäude in einer von einem namhaften Gartenarchitekten geplanten Anlage steht und dass dort alte Bäume oder seltene Gewächse zu sehen sind. Aber auch in Paris soll ein Hotel vor ein paar Jahren seine Gartenanlage aus dem 18. Jahrhundert stilgerecht renoviert haben.

Die Nüchternheit, die den neuen Hotelbauten oft eigen ist, wird nicht selten mit den Finanzierungsschwierigkeiten begründet. Schon vor vier Jahren sollen die Baukosten eines neuen Hotels zwischen 70 000 und 100 000 Franken pro Bett betragen haben. Wie weit die Kosten der Umgebungsgestaltung in diesem Preis berücksichtigt sind, wissen wir nicht. Sicher gäbe es aber Möglichkeiten, ohne wesentlichen Mehraufwand den Umschwung manch eines Hotels weniger monoton und trostlos zu gestalten. Das kitschige Kleinmobiliar, das so oft zu sehen ist, und schlecht gewählte Bepflanzungen kosten ja auch Geld. *pd*

# Egli an Bord

## Attraktiver Sommerfahrplan der SGV

**Die Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV) hat sich gut auf den am 2. Juni begonnenen Sommerfahrplan hin gerüstet. Jetzt verlagert sich ja das Geschehen im Rahmen der 700-Jahr-Anlässe zunehmend in die Innerschweiz. Mit den drei neuen Motorschiffen Weggis, Brunnen und Flüelen, aber auch mit zusätzlichen Sonderangeboten will die SGV auch der erwarteten Mehrfrequenz Rechnung tragen.**

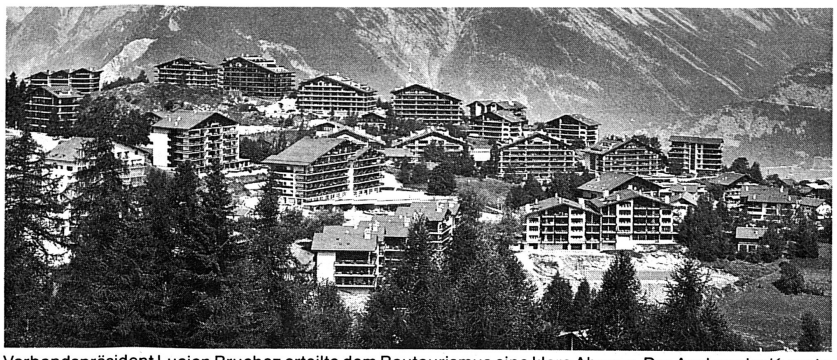
Wer diesen Sommer einen Sonnenuntergang auf dem See geniessen will, kann dies unter kulinarischer Begleitung und selbst beim Verzehr frischer Eglifilets an Bord eines der drei neuen Motorschiffe der SGV tun. Dieses tägliche Sonderangebot bildet Bestandteil des bis zum 22. September dauernden Sommerfahrplans der Gesellschaft, der ganz auf die Anlässe zur 700-Jahr-Feier und den «Weg der Schweiz» wie auch den «Waldstätterweg» ausgerichtet ist, der rund um den See angelegt ist.

### Mehr Kurse in den Urnersee

Neun, an Sonntagen gar zehn Schiffskurse führen in diesem Jahr in den Urnersee. Dort, wo drei neue Landestege errichtet worden sind, werden auf diese Weise der «Weg der Schweiz» und dessen Teilstrecken weit besser erschlossen. So wird gemäss SGV-Direktor *Hans Meiner* das Rütli doppelt so viele Male bedient wie im Vorjahr.

Diesen Sommer werden ständig zwei Schiffe in Brunnen stationiert, wo auch einer der drei neuen Landestege geschaffen worden ist. Das ist ein Novum, denn erst unter Hans Meiner ist überhaupt erstmals ein Kleinschiff in Brunnen stationiert worden. Dieser sogenannte «Kaffeelöffel» brachte im Winter dann die Passagiere vom oberen See nach Beckenried, wo sie auf das dann nur bis dorthin verkehrende Kursschiff aus Luzern umsteigen konnten.

Dank den drei neuen Schiffen müssen aber die übrigen Destinationen keineswegs vernachlässigt werden: Alpnachstad erhält neun, Küssnacht drei tägliche Kurse. Ferner fährt das sonntägliche Zmorgeschiff weiterhin Küssnacht an. Auch die Rundfahrten in der Luzerner Seebucht (bis Hermitage und Wagnermuseum) werden erneut durchgeführt. *kb*



Verbandspräsident Lucien Bruchez erteilte dem Bautourismus eine klare Absage. Der Ausbau der Kurorte sei nötig gewesen, aber jetzt sei eine Schmerzgrenze erreicht. *Bild zvg*

# Freude über Spitzenwinter

## Walliser Verkehrsverband blickt optimistisch in die Zukunft

**Zufriedene Gesichter an der Generalversammlung des Walliser Verkehrsverbandes in Champéry: Nach einem Spitzenwinter, der den Bahnunternehmungen ausreichend Schnee und der Walliser Hotellerie Rekordzahlen bescherte, blickt die WVV-Spitze voller Optimismus in die Zukunft. Einziger Wermutstropfen: Die gross angekündigte Sensibilisierungskampagne «Tourismus geht uns alle an» hatte alles andere als einen geglückten Start.**

GERMAN ESCHER

Die Zahlen, die WVV-Direktor *Melchior Kalbermatten* den rund 250 GV-Besuchern präsentieren konnte, sind erfreulich: Die Logiernächte in der Walliser Hotellerie stiegen im vergangenen Jahr um 3,5 Prozent auf 4,131 Millionen. Damit liegen die Walliser deutlich über der gesamtschweizerischen Zuwachsrate von 1,9 Prozent.

### Spitzenwinter

Ausserordentlich gut schnitt die Hotellerie im letzten Winter ab: Gesamtschweizerisch wurde eine Zunahme um 470 300 Übernachtungen festgestellt; davon entfielen 205 300 Logiernächte oder 43,6 Prozent auf Walliser Hotels, die gegenüber dem Vorjahr um 10 Prozent zulegen konnten. WVV-Direktor Melchior Kalbermatten führte das gute Abschneiden auf die günstige Konstellation von Weihnachten und Neujahr sowie auf die «ausgezeichneten Schneeverhältnisse» zurück. Die Einbussen auf dem amerikanischen (–48,77%) und japanischen Markt (–17,85%) im Zuge des Golfkrieges konnten auf dem bundesdeutschen (+31,92%), spanischen (+39,18%), holländischen (+29,68%), französischen (+22,92%) und italienischen (+15,60%) mehr als wettgemacht werden. Zuversichtlich blickt der Walliser Verkehrsverband jetzt auf die Sommersaison. Direktor Kalbermatten: «Der aktuelle Buchungsstand erweist sich als sehr positiv.» Die Sommersaison steht überdies unter dem Walliser Jahresmotto «Gastronomie», zu welchem der Verkehrsverband in Zusammenarbeit mit Dritten ein Kochbuch geschaffen hat, das sich grosser Nachfrage erfreut. Für das kommende Jahr wollen sich die Walliser wieder dem Jahresmotto der Schweizerischen Verkehrszentrale «Kultur und Kulturen im Herzen Europas» anschliessen. Geplant sind die Schaffung eines Kulturpasses Wallis und ein Kulturführer.

### Kampagne am Volk vorbei

Weniger positiv fiel die erste Zwischenbilanz zur kürzlich lancierten, auf fünf Jahre befristeten Sensibilisierungskampagne «Tourismus geht uns alle an» aus. Zwar stiessen die ganzseitigen Inserate in Fachkreisen noch auf positives Echo, die zusammenfassende Broschüre, welche den beiden Walliser Tageszeitungen beigelegt wurde, fand indes wenig Beachtung. «Wir haben bei der Lancierung das Volk nicht erreicht», gesteht WVV-Vizedirektor *Viktor Borter* offen. Eine Auswertung über die Sommermonate soll nun Korrekturen in der immerhin eine Million Franken teuren Kampagne ermöglichen. Die Stossrichtung ist bereits heute klar, wie Borter gegenüber der *hotel + touristik revue* ausführte: «Einerseits werden wir das Schwergewicht auf die Jugend und die Schulen legen. Andererseits wollen wir mit Podiumsveranstaltungen und der Teilnahme an Walliser Messen näher und direkter an die Bevölkerung herantreten.» Dabei ist sich die WVV-Spitze im klaren, dass Bewusstseinsbildung nur in mühsamer Kleinarbeit erfolgen kann und so der Walliser Tourismus bei der Bevölkerung nur allmählich den Stellenwert erhalten wird, den er auch wirklich verdient. Verbandspräsident *Lucien Bruchez* bezeichnete die Gastfreundschaft denn auch als einen der Haupttrümpfe des Walliser Tourismus. Er erteilte zudem dem Bautourismus eine klare Absage. Der Ausbau der Kurorte sei notwendig gewesen. Das Wallis habe aber jetzt eine Schmerzgrenze erreicht, die nur noch vereinzelte Retuschen ermögliche.

### Staatsrätliche Denkanstösse

Mit Blick auf die zahlreichen ausländischen Arbeitskräfte im Walliser Tourismus plädierte Staatsrat *Raymond Deferr,* Vorsteher des Volkswirtschaftsdepartementes, in seiner Grussbotschaft dafür, dass Einheimische wieder vermehrt in Tourismusberufe einstiegen. Hierzu müssten aber Arbeits- und Lohnbedingungen verbessert werden. Vor diesem Hintergrund mahnte Deferr, Statistiken doch mit Zurückhaltung zu interpretieren. Übernachtungszahlen seien das eine, Rentabilität sei das andere. □

# Abgestürzte Finanzakrobaten

## Aparthotel Cabana unter dem Hammer

**Die Hochkonjunktur der sechziger und siebziger Jahre gebar Auswüchse, deren fatale Folgen nicht selten erst jetzt zum Vorschein kommen. Beispielsweise in der Aparthotellerie, wo mit seltsamen Finanzierungs- und Betriebsmodellen eine Gratwanderung begonnen wurde, die mit einer sich abschwächenden Konjunktur fast unweigerlich zum Absturz führen musste. Ein Beispiel: die leidvolle Geschichte des Cabana.**

PETI GRUNDER

Es war Ende der sechziger Jahre und also mitten im wildesten Bau- und Investitionsboom in den touristischen Gebieten, als der Berner Immobilienhändler *Theodor Frick* im Berner oberländischen Saanen zwei Chalets mit Ferienwohnungen baute und im Stockwerkeigentum verkaufte.

Nachfrage und Verschuldung stiegen stetig, im Laufe der siebziger und achtziger Jahre kamen sechs weitere Chalets hinzu, so dass der Komplex schliesslich rund achtzig Wohnungen mit einem bis vier Zimmern umfasste. Zu den Ferienwohnungen kam gewissermassen als Dreingabe ein Hotel mit zwanzig Zimmern, Einstellhalle, zwei Kongresssälen, einem Hallen- und einem Freibad sowie weitere Infrastrukturen wie Restaurant und Fitnessraum.

### Pionierbetrieb Cabana

Das «Cabana», so heisst der Komplex, war eine der ersten Liegenschaften in der Schweiz, die ausdrücklich als Apartbetrieb hochgezogen wurde: Sofern sich die Wohnungseigentümer nicht vom Hotelbetrieb loskauften, waren sie verpflichtet, ihr Eigentum bewirtschaften zu lassen, wobei ihnen indessen jeweils vierzig Prozent des Ertrags vergütet wurden.

Die vom Hotel losgelösten Eigentümer ihrerseits mussten der Einwohnergemeinde Saanen jährlich einen bestimmten Prozentsatz des Mietwertes ihrer Wohnungen abliefern, die Regelung wurde ebenso ins Grundbuch eingetragen wie die Auflage, dass die Liegenschaft als Hotel bewirtschaftet werden müsse. Allein an Kurtaxen kamen vom Cabana jährlich runde 50 000 Franken, ein nicht unbedeutender Betrag, dessen Wegfallen das touristische Budget arg belastet.

Das ganze Projekt hatte seinerzeit insgesamt etwa fünfzig Millionen Franken gekostet, vergangene Woche kamen das Hotel, das Restaurant und einige Wohnungen für einen Zehntel davon und belastet mit gegen zwanzig Millionen Franken Schulden unter den Hammer. Einzige Interessentin: Die mit vierzehn Millionen Franken als Hauptgläubiger engagierte Berner Kantonalbank.

### Konkurs unvermeidlich

Im März warf die Berner Hotelmanagementunternehmung Toga AG, die letzte in einer Reihe von Betreiberinnen, schliesslich das Handtuch: Obschon zeitweise mehr als zweihundert Betten gewissermassen zum Hotel gehörten, dürfte es einleuchten, dass ein Hotel mit vier Sternen und nur vierzig Zimmern, aber einer vielfältigen und kostenintensiven Infrastruktur, nur schwerlich gewinnbringend zu bewirtschaften ist.

Anfang April war der Konkurs unvermeidlich, ein Versuch, den Betrieb mit einheimischen Hoteliers weiterzuführen scheiterte. Zur Versteigerung gelangte am letzten Donnerstag in einem Paket der gesamte Hotel- und Restaurationsbetrieb, die beiden Bäder und vier Wohnungen, der Rest bleibt Stockwerkeigentum, versteht sich.

### Hotel günstig abzugeben

Die Liegenschaft muss wegen des Dienstbarkeitsvertrages weiterhin als Hotel bewirtschaftet werden, «der neue Betreiber muss bei Null anfangen», heisst es bei der zwangsläufig mehr und mehr in die Hotellerie diversifizierenden Kantonalbank. Als Hotelier gedenkt die Berner Staatsbank jedoch nicht tätig zu werden, man sei gerne bereit, das Haus einem interessierten Betreiber abzutreten.

Bis zur kommenden Wintersaison bleibt das Cabana allerdings voraussichtlich geschlossen: Die komplizierte Rechtslage in bezug auf die Bewirtschaftungspflicht der Eigentumswohnungen bietet Kopfzerbrechen, es besteht ein gewisser Investitionsbedarf, ein handfestes Betriebskonzept tut not.

Zu hoffen ist, dass sich zum Wohle des Saanenländer Tourismus eine Lösung findet, die allseits befriedigt. Und zu wünschen wäre, dass dieses Exempel einer waghalsigen Finanzakrobatik ein Einzelfall bliebe . . . □

# LIEGENSCHAFTENMARKT

*Seitzmeir*
VERWALTUNGS AG

**ERLENBACH AM ZÜRICHSEE**

ZU VERMIETEN (EVTL. ZU VERKAUFEN) AN HERVORRAGENDER LAGE, LIEBEVOLL RENOVIERTE ALTLIEGENSCHAFT, GEEIGNET ALS

**BUSINESS - HOTEL**

MIT RESTAURATION, GROSSEM UNTERTEILBAREM SAAL, DIVERSEN SCHULUNGS- UND BÜRORÄUMLICHKEITEN, ZEHN EIN- UND ZWEIZIMMER - APPARTEMENTS, AUFENTHALTSRAUM, LIFT USW.

RUFEN SIE UNS AN. WIR BERATEN SIE GERNE.

**BAHNHOFSTRASSE 73, ZÜRICH**
**TEL. 01 / 211 55 77**

---

## Zu verkaufen

eine Familien-Aktiengesellschaft bestehend aus Hotel-Restaurant (24 Betten, 230 Innensitzplätze und 250 Aussensitzplätze), zwei Personalhäusern mit Garage, Nebenräumlichkeiten und externem Kiosk, alles umfassend eine Grundstückfläche von 6500 m².

Gut erschlossen an herrlichster Aussichtslage in der Zentralschweiz.

Die Landreserve erlaubt eine bedeutende Erweiterung und den Ausbau beispielsweise zu einem Schulungs- und Ausbildungszentrum sowie eine polyvalente Nutzung.

Für dieses interessante Anlageprojekt ist eine Machbarkeitsstudie vorhanden.

Ernsthafte Interessenten melden sich unter Chiffre 37083 an hotel revue, 3001 Bern.

35175/17825

---

Zu verkaufen oder zu vermieten

## Hotel-Restaurant

im Zentrum eines Westschweizer Dorfes, 100 m von einer Militärkaserne. Aussergewöhnliches Geschäft, geeignet für dynamisches Ehepaar. (Nur seriöse Interessenten.) Bei Kauf, Teilzahlung in WIR möglich.

Offerten unter Chiffre R 028-704466 an Publicitas, Postfach 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 36973/44300

---

**Basel**

Gegenüber Muba auf Frühling 1992 zu vermieten das gutgehende, bestingeführte

## Restaurant Landhof

zirka 100 Pl. und Terrasse 24 Pl.

Das Restaurant ist mit allen modernen Einrichtungen versehen. Sehr schöne Wirtewohnung und Angestelltenzimmer im Hause.

Es kommt nur ein solventes, tüchtiges Ehepaar in Frage, das Erfahrung nachweisen kann. Günstige Übernahmebedingungen.

Offerten an: Welinvest AG, Postfach 657, 4010 Basel.

P 37092/44300

---

I·H·R IMMOBILIEN HOTEL UND RESTAURANT

IMMOBILIENTREUHAND
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

17733/274933

---

Gesucht:

## Lokal im Stadtzentrum von Bern

- geeignet für Abendbetrieb
- Alkoholpatent
- sehr renovationsbedürftig

Kauf; evtl. Pacht.

2 solvente, hervorragend ausgebildete Gastgewerbler freuen sich auf Ihre Antwort unter Chiffre 37130 an hotel revue, 3001 Bern.

37130/318620

---

## Zu verkaufen vom Ersteller

ab sofort

## Hotel garni ★★★

im Wallis, Nähe Sierre, Zinal, Grimentz

- 28 Zimmer und Suiten mit Balkon. Modern und komfortabel einger., mit Radio, TV und Video, Mini-Bar, Telefon
- Konferenzraum für 25 Personen
- Sauna, Whirl-Pool, Solarium
- Bar
- Salon
- Cafeteria
- Autoeinstellhallenplätze
- 4-Zimmer-Wirtewohnung
- Baulandreserven

Weitere Auskunft erteilt Hanna Jenni, Immobilien-Treuhand, Wabernstrasse 71, 3001 Bern, Telefon (031) 46 06 26.

P 37117/44300

---

## Tessin

Einmalige Gelegenheit! Zu verpachten

## Restaurant mit Inventar.

Nähe Locarno, touristische, erhöhte Lage (keine Aussicht). 40 Plätze und Terrasse mit 80 Plätzen. Rustikale Möblierung. Privatparkplatz. Dazu eine 3-Zimmer-Wohnung.
Auskünfte unter Chiffre T 24-975051 an Publicitas, 6601 Locarno.

P 37096/44300

---

## Wir verkaufen

in bekanntem Sommer- und Winterkurort der Zentralschweiz gutgehendes, im Dorfzentrum gelegenes 80-Betten-Hotel mit Restauration.

Ernsthafte Interessenten melden sich unter Chiffre 36974 an hotel revue, 3001 Bern.

36974/10405

---

Kt. Aargau: zu verkaufen

## Motel (projektiert)

- 46 Betten
- sep. Bar

Ausfahrt N 1

Anfragen unter Chiffre 6698 RL, ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5600 Lenzburg

O 36860/199176

---

Zu vermieten per Anfang September oder nach Übereinkunft im Raume Oberaargau/Emmental gediegenes, modern eingerichtetes

## Bar-Dancing

zirka 120 Plätze, verlängerte Öffnungszeiten, gute Verkehrslage. Initiative, umgängliche Leute mit Fähigkeitsausweis A, die über etwas Eigenkapital verfügen, wollen bitte die üblichen Unterlagen unter Chiffre ofa 6710 wi, an Orell Füssli Werbe AG, 6130 Willisau, senden.

O 36832/199176

---

## Konkursamtliche Liegenschaftssteigerung

Infolge Konkurses wird am Freitag, 9. August 1991, 14.00 Uhr im Saal des Restaurant «Waldrand», Rugenparkstrasse 55, Interlaken, folgende Liegenschaft öffentlich versteigert:

1. Interlaken-Grundbuch Blatt Nr. 591
   Neu renoviertes Gebäude, Restaurant «New Line» (Parterre) mit zwei Sitzungszimmern und einem Büroraum im ersten Stock sowie 3½-Zimmer-Wohnung im zweiten Stock.
   Konkursamtliche Schatzung: Fr. 1 025 000.–.
2. Zubehör-Inventar: Fr. 84 000.–.

Die Steigerungsbedingungen und das Lastenverzeichnis liegen vom 22. bis 31. Juli 1991 beim Konkursamt Interlaken zur Einsichtnahme auf.

Besichtigung: Montag, 22. Juli 1991, von 9.00 bis 11.00 Uhr, und Mittwoch, 31. Juli 1991, von 14.00 bis 16.00 Uhr, oder nach telefonischer Vereinbarung, Telefon (036) 22 25 19. Treffpunkt: beim Versteigerungsobjekt.

Konkursamt Interlaken

P 37137/44300

---

## Graubünden

In beliebtem Ferienort, Nähe Engadin, **zu verkaufen** grosses

## Patrizierhaus/Hotel

2267 m² Umschwung, 7012 m³ umbauter Raum, grosses Restaurant mit Speisesaal, Pächterwohnung, 50 Zimmer, schöne Gartenanlage, Objekt 1977 renoviert.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 13-706121 an Publicitas, 7001 Chur.

P 37095/44300

---

**In Gersau,** bekannter Kur- und Ferienort am Vierwaldstättersee, verkaufen wir per Frühjahr 1992, im Stockwerkeigentum

## Restaurant mit grosser Gartenterrasse, sep. Büro und Lager (115 m² BGF)

unmittelbare Seenähe, interessanter Grundriss. Gerne senden wir Ihnen unverbindlich unsere Verkaufsdokumentation oder stehen für weitere Auskünfte zu Ihrer Verfügung.

P 33257/44300

aula ag
AULA AG, Generalunternehmung
Gewerbestrasse 10, 6330 Cham
Telefon (042) 41 83 41
(Herr D. Stalder oder Frau C. Blum)

---

## Schönried

An der Skipiste umständehalber Café/Tea-Room ohne Alkohol zu vermieten auf den 1. Dezember 1991.

Auskünfte abends: Tel. (030) 4 38 10, Fr. Gfeller.

37025/213411

---

DAVOS

Zu pachten (evtl. Kauf) gesucht

## Hotel oder Pension

auch älteres Objekt.

Offerten unter Chiffre 8062 D an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Promenade 60, 7270 Davos Platz.

O 37107/199176

---

Zu vermieten per Anfang September oder nach Übereinkunft im Raume Oberaargau/Emmental gediegenes, modern eingerichtetes

## Bar-Dancing

zirka 120 Plätze, verlängerte Öffnungszeiten, gute Verkehrslage. Initiative, umgängliche Leute mit Fähigkeitsausweis A, die über etwas Eigenkapital verfügen, wollen bitte die üblichen Unterlagen unter Chiffre ofa 6710 wi, an Orell Füssli Werbe AG, 6130 Willisau, senden.

O 36832/199176

---

DIE LIEGENSCHAFTER
STÄRKLE & STRAUB TREUHAND AG

Zu **verkaufen** aus familiären Gründen in bedeutendem **Regionalzentrum des Mittellandes** (Kanton Aargau), alteingesessenes, sympathisches

## Hotel/Speiserestaurant

an zentralster Lage in der Kernzone, mit sehr guter Auslastung, hohen Umsätzen und grosser Stammkundschaft.

Interessenten wenden sich für weitere Auskünfte sowie detaillierte Unterlagen an:

**Die Liegenschafter**
**Stärkle & Straub**
**Treuhand AG**
Nüschelerstrasse 2
8022 Zürich
Telefon (01) 211 80 82

O 26485/199176

---

Zu verkaufen in **Dornach** (SO) Liegenschaft mit

## Hotel und Restaurant

24 Hotelzimmer, Restaurant mit Saal 150 Plätze. Garten, Parkplätze, Wirtewohnung.
Parzellengrösse 1347 m².
Kapitalkräftige Interessenten wenden sich bitte an

**RWI INVEST AG,** Postfach 4009 Basel

P 37085/44300

---

Zu verkaufen in Iseltwald am Brienzersee

## Grundstück

an bevorzugter Lage, geeignet für die Erstellung eines Mehrfamilienhauses/Kur- oder Therapiezentrums usw. Mögliche Bruttogeschossfläche 2200 m², Grundstückfläche zirka 5000 m².

Preis: Fr. 1 190 000.–.

P 35894/44300

---

Suchen Sie einen exklusiven Hotelbus?

## Chevrolet Starmaster Van

7-Plätzer, innen Velours/Holz, Top-Ausführung, Motor V8-5,0 L, Farbe Blaugrau, ab MFK 5. 1991, VB Fr. 66 000.–.
Tel. (062) 46 14 50 oder Fax (062) 46 49 35

B 37102/283975

---

## Tessin – Indemini

Im bekannten Touristenort schönes **Haus mit kl. Restaurant** zu verkaufen. Grosse, sonnige Terrasse, Saisonbetrieb mit gutem Verdienst. Fr. 420 000.–.

Auskunft Telefon (093) 61 20 82, (022) 734 77 70.

P 37129/44300

---

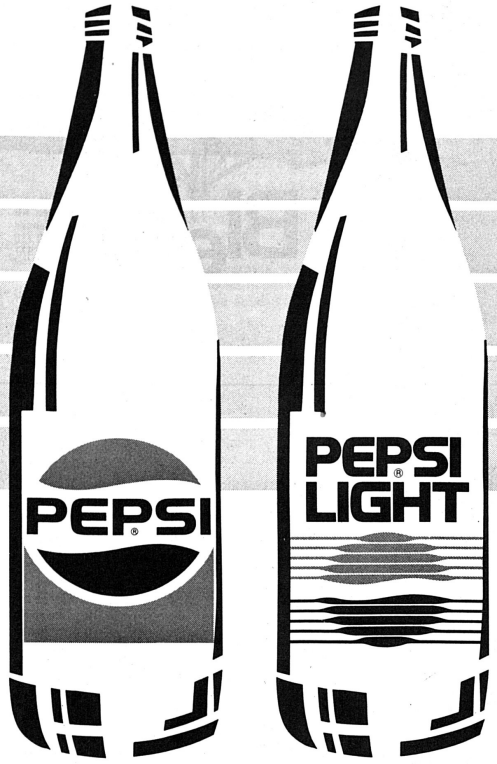
# hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

| Zahlungsweise: | 1/1 Jahr | 1/2 Jahr | 1/4 Jahr |
|---|---|---|---|
| Inland | ☐ Fr. 90.– | ☐ Fr. 57.– | ☐ Fr. 34.– |
| Ausland (Landweg) | ☐ Fr. 126.– | ☐ Fr. 72.– | ☐ Fr. 44.– |
| Ausland (Luftpost) Europa, Nahost | ☐ Fr. 189.– | ☐ Fr. 105.– | ☐ Fr. 66.– |
| Ausland (Luftpost) Übersee | ☐ Fr. 268.– | ☐ Fr. 147.– | ☐ Fr. 93.– |

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

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




**Der profitable Liter-Aktions-Rabatt bei Pepsi-Cola und Pepsi-Cola light fliesst in Ihre Kasse:**

In der Literflaschen-Aktion vom 10. bis zum 22. Juni 1991

**15 Rappen günstiger!**

Nutzen Sie die Gelegenheit dieser nationalen Preisaktion für eine Gross-Bestellung bei Ihrem Getränkehändler.

unifontes


# ANSCHLAGBRETT

## Service-Zusatzkurs SHV

**Teilnehmer:**
Berufsleute, die kürzlich ihre Lehre als Hotelfachassistentin, Koch/Köchin oder Hotelsekretär/in abgeschlossen haben.

**Kursdaten:**
20. Oktober bis 2. November 1991

**Ort:**
Hotel Huldi & Waldhaus, Adelboden

**Kurskosten:**

| | |
|---|---|
| Kursgeld inkl. Unterkunft und Verpflegung | Fr. 900.– |
| Materialgeld | Fr. 50.– |

**Anmeldung/Auskünfte:**
Schweizer Hotelier-Verein
Hotel-Handelsschulen SHV
Postfach
3001 Bern
Telefon 031 507 111

**Ziel:**
Der Kurs vermittelt die wichtigsten Service-Grundkenntnisse.

**Schweizer Hotelier-Verein**
**Hotel-Handelsschulen SHV**
**Postfach**
**3001 Bern**
**Telefon 031 507 111**


**Französischkurse in Nizza**

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

Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.

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

31429/123889

***Erfolgreich 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 25 Jahren.**

Farbkataloge erhalten Sie gratis.

**Dr. Steinfels Sprachreisen AG**
Dufourstrasse 31, Postfach 87314
8024 Zürich · Tel. 01/262 29 44
Fax 01/ 262 33 22

**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 verein baren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.

**Kursbeginn:** August/Februar
Name
Adresse
PLZ/Ort

**Sprachkurse in**

**Grossbritannien, Frankreich, Italien, Spanien, Malta, Kanada, USA, Irland, Australien, Portugal**

- Intensiv- und Feriensprachkurse ganzjährig, 1 bis 4 Wochen Dauer
- fachspezifische Spezialkurse
- Langzeitkurse von 4 bis 50 Wochen Dauer
- Examensvorbereitungskurse

**Mit iSi auf Erfolgskurs**

Auskunft und Broschüren erhalten Sie bei
**iSi Sprachreisen**
Seestrasse 412e · 8038 Zürich
Telefon (01) 482 87 65

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: _____

**Wirteprüfung – leicht gemacht!**

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

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

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren Wirtekurs.

Name: _____
Vorname: _____ Alter: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____ 4991

Hotelempfänger
«Telefonrundspruch»
oder «UKW»
(6 oder 7 Programme)
Farbfernseher – Akustikanlagen
Sat-Antennen
An diesem Radio-Hit
führt kein Weg vorbei,
auch Ihrer nicht...
Verlangen Sie ein Angebot!
Es wird Sie überraschen.
Hitton-Hotelkommunikation
Paul Welker
Hofwiesenstrasse 13
CH-8305 Dietlikon ZH
Telefon (01) 833 05 58
Fax (01) 833 05 18

HITTON
«Ex. Sondyna»

PTT/SEV-geprüft
Biennophone «Minitel»
Kompakt-Telefonrundspruchgerät in Miniausführung ohne Weckuhr

Gross-Sonnenschirme
Direkt ab Fabrik. Verlangen Sie die Musterkollektion.

Bieri
Bieri Blachen AG
6022 Grosswangen
Telefon 045-710 710
Telefax 045-712 977

Bosch & Butz

«Jetzt ist mein Erfolg komplett.»

Kaum hatte er sein Diplom in der Tasche, setzte er sich sein eigenes Hotel in den Kopf. Dank seiner Initiative wurde aus einem Luftschloss schon bald ein erstklassiges Hotel. Und das läuft jetzt so gut, dass er schon ans Erweitern denkt. Zum Glück hatte er sich von Anfang an für den richtigen Finanz-Partner entschieden. Das Spezialistenteam der SBG stand ihm mit entsprechendem Know-how zur Seite. Wenn auch Sie für Ihre Gäste weiterhin nur das Beste wollen, fragen Sie frühzeitig in Ihrer SBG-Niederlassung.

Wir machen mit. SBG Schweizerische Bankgesellschaft

# FOOD & BEVERAGE

## GASTROGRAMM AUS DEUTSCHLAND

### Radwandern mit Wein

Radfahren, auf dem besten Wege zum Volkssport zu avancieren, beflügelt auch die Angebote der Touristikbranche. «Radwandern mit Wein» bietet die Zentrale für Tourismus Südliche Weinstrasse in Landau in der Pfalz auf originelle und informative Weise an. Drei- oder sechstägige Radtouren mit Fahrradverleih, selbst solche mit «Tank und Füllung», mit Getränkebehälter im Frontbereich (wie das fachgerecht heisst), Gepäcktransfer, Übernachtung, Frühstück, mit Sekt- und Weinproben, mit Besichtigungen und Informationen aller Art über den Wein, die Landschaft, die Geschichte und vielem anderem werden hier im Komplettangebot offeriert.

Die Touren sind nach Schwierigkeitsgrad unterteilt. Übersichtliche Karten mit Tourenbeschreibung stehen zur Verfügung, touristische Hinweise helfen stets auf dem richtigen (Radwander-)Weg zu bleiben. Ebenso haben die einzelnen Touren Namen, wie Mandelblütentour im Frühling, Schlosstour – die Pfalz ist ein Schloss- und Burgenland –, Panoramatour usw.).

Informationen: Südliche Weinstrasse, Zentrale für Tourismus, An der Kreuzmühle 2, D – 6740 Landau, Telefon 0049 (6341) 380 148. *WA*

### Knollen zum Mittagessen

Beim Mittagessen in Ostdeutschland sind die Kartoffeln noch immer eine beliebte Beilage: mit rund 150 Kilo pro Kopf und Jahr werden auf dem Gebiet der ehemaligen DDR etwa doppelt so viele Knollen gegessen wie in Westdeutschland, wo im Schnitt nur 70 Kilo pro Kopf auf die Teller kommen.

Nach einem in Hamburg veröffentlichten Bericht der Union Deutsche Lebensmittelwerke GmbH werden somit im gesamtdeutschen Durchschnitt pro Kopf 90 Kilo Kartoffeln verzehrt. Damit reichen die Deutschen aber noch nicht an den Kartoffelverzehr der Iren, Engländer und Spanier heran, die mit mehr als 100 Kilo in Europa deutlich vorne liegen. *sda*

## GASTRO-FLASHES

### Gratis-Kinder-Streikmenu

Am 14. Juni, dem landesweiten Frauenstreiktag, offeriert das Hotel Krone in Murten Kindern bis 15 Jahren ein Gratismittagessen, falls sie in Begleitung ihrer Väter, aber ohne ihre streikenden Mütter erscheinen. Zur Auswahl stehen Zandernfilets mit Salzkartoffeln an Remouladensauce oder Rahmschnitzel mit Champignons und Nudeln.

Pro Vater werden bis zu vier Kinder gratis verpflegt. Zu bezahlen sind lediglich deren Getränke. Die Wirtefamilie *Nyffeler* hofft, dass «Männer somit diese schwere Prüfung leichter überstehen werden». *r.*

### Kurs für Kaufmännische

Der Kurs für kaufmännisches Personal des Weinfaches findet vom 9. bis 13. September an der Ingenieurschule in Wädenswil statt. Er will Teilnehmer in angemessenem Umfang in die Belange der Weinbereitung, Weinpflege, Weingeographie und Fragen der Weingesetzgebung einführen. Der theoretische Stoff wird täglich durch Lehrdegustationen abgerundet. Die gewonnenen Erkenntnisse sollen die Freude an der Arbeit und das Engagement im Beruf vertiefen.

Der fünftägige Kurs beginnt am Montag, dem 9. September, um 9.55 Uhr; die Kurskosten betragen 275 Franken.

Anmeldungen sind bis 21. August zu richten an die *Ingenieurschule Wädenswil, Kurssekretariat, 8820 Wädenwil, Tel. (01) 780 19 75 (Frau K. Schuler-Bislin verlangen).* *r.*

Food and Beverage Manager Association

### Rund ums Personal

Das diesjährige Podiumsgespräch der Food & Beverage Manager Association findet wie folgt statt:

*Termin:*
Dienstag, 18. Juni 1991

*Zeit:*
15.00 bis ca. 18.00 Uhr

*Ort:*
Hotel Atlantis Sheraton, Zürich

*Thema:*
Personalwesen

*Inhalt:*
Ist Personalwerbung noch aktuell? Wie werden Zeugnisse gelesen? Was erwartet der Personalchef oder Vermittler? Anforderungen des Stellensuchenden

Anmeldungen sind bis zum 18. Juni zu richten an: *Jürg Laichinger,* Hotel La Val, 7165 Brigels/Breil, Tel. (086) 4 12 52. *r.*

## Tessiner Weisswein

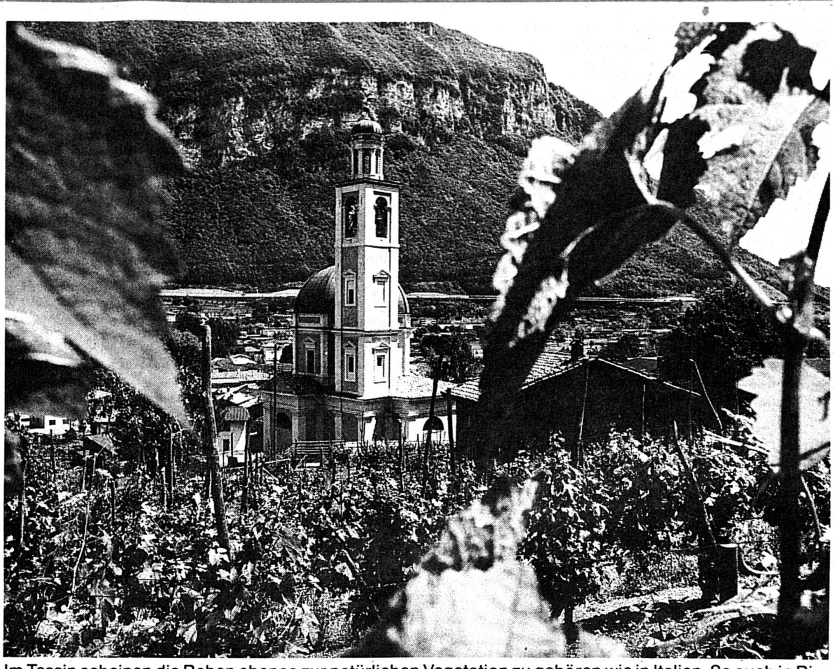
Wenn Tessiner Weisswein überhaupt bisher nur aus den roten Merlot-Trauben (die hierzu weiss gekeltert wurden) oder aus denen «amerikanischen» Ursprungs bestand, so gibt es heute Weisswein-Bepflanzungen wie Chasselas, Sémillon, Sauvignon, Chardonnay, Riesling × Sylvaner und Kerner, die ein bemerkenswertes Angebot darstellen. Auf dem Markt finden wir die traditionellen reinen Tessiner Merlot-Weissweine, aber auch solche aus den Mischungen Merlot-Chasselas-, aus reinen Chasselas- oder mal mit Chardonnay-, mal mit Sémillon- und Sauvignon-Trauben; oder noch spezieller sind die Produkte aus den Kerner- oder Riesling × Sylvaner-Trauben; andere Produzenten wiederum ziehen die traditionelle Produktion mit den amerikanischen Trauben vor.

Bereits etwa 15 Unternehmen versuchen sich auch in dieser besonderen Produktion, aber auch sehr viele kleine Weinbauern/Kelterer befassen sich mit der Kunst der Weisswein-Produktion zu privaten Zwecken. Im Handel finden wir nunmehr eine gute Auswahl dieser etwa 20 verschiedenen kühlen Tessiner Weine, welche zurzeit 5 Prozent der kantonalen Weinproduktion ausmachen.

Die Vielzahl der im Tessin zur Weisswein-Herstellung angewandten Traubensorten sind das Ergebnis einer speziellen Forschung der Tessiner Weinbauern und Kelterer, die auf die besten Lösungen für ein Produkt von hoher Qualität ausgerichtet sind. Je nach Bodenbeschaffenheit in den verschiedenen Tessiner Weinanbaugebieten wurden moderne Rebstock-Bepflanzungen mit den verschiedenen Sorten angelegt, welche vorher von der Agrar-Forschungsstation in Cadenazzo erprobt worden waren, um somit das beste Endprodukt liefern zu können. *pd*

## KULINARISCHE WOCHEN

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1. 6.–15. 7. | *Altnauer Spargeln* | Im Schäfli | Altnau |
| 3. 6.–16. 6. | *Melon* | Royal Savoy | Lausanne |
| 3. 6.–30. 6. | *Champagner-Wochen* | Elite | Biel |
| 4. 6.–16. 6. | *Prätorischer Fisch* | Stadtcasino | Baden |
| 7. 6.–21. 6. | *Omble chevalier* | Aulac | Lausanne |
| 15. 6.–15. 9. | *Antipasti Buffet* | International | Basel |
| 1. 7.–31. 8. | *Buffet d'été* | Aulac | Lausanne |
| 1. 7.–31. 8. | *Grilladen* | Nova Top | Zürich |
| 19. 7.–28. 7. | *Spanische Wochen* | Hotel Schweizerhof | Ascona |
| 7. 9.–21. 9. | *Champignons* | Aulac | Lausanne |
| 13. 9.–24. 10. | *Wildspezialitäten* | Elite | Biel |
| 25. 10.– 1. 12. | *Meeresfrüchte* | Elite | Biel |
| 7. 11.–21. 11. | *Brasserie* | Aulac | Lausanne |
| 2. 12.–22. 12. | *Champagner-Wochen* | Elite | Biel |



Im Tessin scheinen die Reben ebenso zur natürlichen Vegetation zu gehören wie in Italien. So auch in Riva San Vitale in Mendrisiotto. *Bild SVZ*

# Vino reimt sich auf Ticino

Unbekannte Wein-Schweiz (6), von der Monokultur zur Sortenvielfalt

**Gefühlsmässig liegt im Tessin die Gedankenverbindung zum Wein näher als in jedem andern Schweizer Kanton. Hier scheinen die Reben ebenso zur natürlichen Vegetation zu gehören wie in Italien. Doch der Weinbau, wie er sich heute in der Sonnenstube der Schweiz präsentiert, ist jünger, als man denkt, und im Wandel begriffen. Im «Kanton Merlot» beginnt eine Diversifikation einzusetzen.**

PETER OSTERWALDER

Die Sonderstellung des Weinbaukantons Tessin wurde wieder einmal augenfällig, als Mitte April dieses Jahres der Entwurf des neuen Bundesbeschlusses über den Rebbau herauskam und in die Vernehmlassung geschickt wurde: Das Tessin (zusammen mit dem südlichen Misox) soll zur eigenen Zone erklärt werden und hinter dem Wallis die zweitschärfsten Auflagen hinsichtlich der Mindestmostgewichte erfüllen müssen. Für Weissweine der ersten Qualität (mit Ursprungsbezeichnung) soll die untere Grenze bei 66 Öchslegrad liegen, für Rotweine bei 71.

### Keine alteingesessene Sorte

So alt der Weinbau im Tessin ist (er geht auf die Römerzeit zurück, wie fast überall in Mitteleuropa, auch wenn eindeutige Belege dafür fehlen), so jung ist der Anbau des Merlot im Südkanton der Schweiz. 1835 erstellte der nachmalige Bundesrat Stefano Franscini ein erstes Verzeichnis der angebauten Sorten und kam dabei auf 12 weisse und 17 rote Reben. Die Weine wurden häufig aus verschiedenen Sorten gekeltert und schlicht Nostrano genannt – der Unsrige. Merlot kam darin nicht vor. Einziger sortenreiner Wein, der den Namen seiner Traube erhielt, war der rote Bondola aus einer alten, heute ziemlich seltenen Tessiner Sorte, die einen robusten, eher rustikalen Wein ergibt.

### Americano-Wein

Die Reblauskatastrophe begann im Tessin im Jahre 1876. In der Folge schrumpften die Rebflächen dramatisch, wie die Zahlen im Kasten zeigen. Immerhin reagierten die Tessiner Winzer relativ rasch auf den Schädling und erneuerten die Weinberge mit reblausresistenten amerikanischen Stöcken. Ein grösserer Teil als in andern Schweizer Weinbaugebieten blieb ungepfropft und lieferte neben «Chatzeseicherli»-Tafeltrauben den muffigen, schwer abzusetzenden Americano-Wein. Die Mehrzahl wurde indessen mit Reisern verschiedener europäischer Reben veredelt, u.a. mit Syrah, Alicante, Grenache und der Veltliner- und Piemont-Sorte Nebbiolo, alle mit ernüchternden Resultaten.

### Merlot, der Tessiner

Erst 1904 kamen die ersten Merlot-Reben in die Südschweiz. Zu den Förderern gehörte die 1915 gegründete Landwirtschaftliche Anstalt in Mezzana. In den 20er Jahren schien sich die neue Sorte langsam durchzusetzen, fiel nochmals zurück und schaffte ihren Siegeszug erst nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs. Selbst dann erhielt sie noch Konkurrenz vom Pinot noir, der sich allerdings nicht durchsetzte und zurzeit nur noch in kleinen Mengen angebaut wird. Etwa drei Viertel der Tessiner Weinberge stehen heute unter Merlot-Reben, und der Merlot ist der einzige wirklich bekannte Tessiner Wein.

**Rebflächen im Tessin**

| | |
|---|---|
| 1876 (erstes Reblausjahr) | 7500 ha |
| 1900 | 6500 ha |
| 1920 | 4900 ha |
| 1940 | 1540 ha |
| 1960 | 1620 ha |
| 1978 | 830 ha |
| 1991 | 1246 ha |

### Aus- und Einsteiger

Wer eine Liste der Tessiner Merlot-Produzenten durchblättert, dem fallen die vielen Deutschschweizer Namen auf: *Daniel Huber, Hans Imhoof, Adrian Kaufmann, Rolf Kaufmann, Eric Klausener, Werner Stucky, Christian Zündel* und andere. Sie gehören einer Pioniergeneration junger Winzer an, die etwas andere Akzente setzen als die Grossen der Branche. Eigentlich tönt es paradox: Die Deutschschweiz ist der wichtigste Absatzmarkt für Tessiner Merlot. Also versuchen die grossen Erzeuger den Wein so zu bereiten, wie er ihrer Ansicht nach nördlich des Gotthards am besten ankommt, süffig, spontan ansprechend, freundlich entgegenkommend.

So halten es neben den beiden grossen Cantine Sociali in Giubiasco und Mendrisio auch einige der bedeutenden Weinhändler wie etwa Fratelli Matasci in Tenero mit ihrer beliebten Selezione d'Ottobre. Doch gerade die kleinen Deutschschweizer Erzeuger haben andere Ansichten; sie machen ihren Merlot auf traditionelle Weise mit Ecken und Kanten, sperrig und spröd in seiner Jugend, mit Noblesse und Tiefe nach einigen Jahren Reife. Und gerade ihnen gelingen Weine, die mit zum Besten gehören, was in der Schweiz reift.

### Viti oder Ticino?

Das Gütesiegel Viti, Abkürzung für Vini Ticinesi, ist das älteste seiner Art in der Schweiz. Es wurde bereits 1948 eingeführt und bleibt dem Merlot vorbehalten, der erst ein Jahr nach der Weinlese in den Handel kommt und eine Degustationsprüfung bestanden hat.

Das Gütezeichen geriet vor einigen Jahren in Gefahr: Neben dem Tessiner Merlot hat sich auch Merlot aus norditalienischen Gebieten wie Piave und Isonzo sowie aus osteuropäischen Ländern einen Platz in vielen Gastronomieangeboten gesichert. Wer im Restaurant einfach Merlot bestellte, erhielt häufig den billigsten, der auf der Karte stand – und das war keineswegs der Tessiner. So sollte Ticino als neues Gütezeichen zumindest im Gastgewerbe durchgeboxt werden. Inzwischen ist es stiller darum geworden. Viti erwies sich als vitaler.

### Americano zunehmend beliebter

Aus den Trauben der reblausresistenten Americano-Reben soll sich angeblich kein Wein keltern lassen, der einem kultivierten Christenmenschen zuzumuten wäre? Da sind viele Weinfreunde anderer Ansicht. Americano-Weine haben seit einigen Jahren Aufwind. Valsangiacomo in Chiasso keltert jährlich um die 40 000 Flaschen – weit mehr weissen als roten –, und die Nummer zwei, Badaracco in Lugano, bringt es immerhin auf 8000 Flaschen roten und 5000 Flaschen weissen Americano pro Jahr. Absatzsorgen kennen beide nicht; ausser den traditionellen Tessiner Grotti seien auch viele Deutschschweizer erpicht darauf.

### Weisswein rückt vor

Der Rotweinkanton Tessin ist daran, die Farbe (leicht) zu wechseln. Ganz anders als in der restlichen Schweiz, wo die roten Rebsorten auf Kosten der weissen unaufhaltsam vorrücken und bereits 47 Prozent der Weinberge bedecken, sind im Tessin die Weissweinreben im Vormarsch. Noch ist ihr Anteil mit etwa fünf Prozent der Fläche eher gering, doch er wächst langsam, aber stetig. Gekeltert werden teils sortenreine Weine aus Chasselas, Sémillon, Sauvignon, Riesling × Sylvaner, Kernewr und der weltweiten Modesorte Chardonnay, teils Mischungen aus verschiedenen Trauben. Dazu kommen, wie erwähnt, weisse Americano-Weine und weiss abgepresste Merlot-Gewächse in der Art des Dôle blanche. Der Markt dafür ist offenbar vorhanden, denn vermehrt tauchen weisse Tessiner Spezialitäten nun in den Angeboten des etablierten Weinhandels auf. □

FIRMEN BERICHTEN

## Direktmarketing im Tourismus

Unter dem Motto «Marketing zum Anfassen» bietet Müller Tourismus Marketing den Hotels und den Verkehrsvereinen individuelle Beratungen und verschiedene massgeschneiderte Marketing-Workshops an. Das Wort Work steht dabei im Mittelpunkt, denn am Ende jedes Seminars haben Sie Ihre nächsten Marketing-Aktivitäten bis ins Detail geplant. In einem Text-Workshop können Sie zudem lernen, wie Sie einen originellen Begleitbrief zu Ihrem Prospekt entwerfen – damit Ihr Angebot noch stärker beachtet wird.

Die technischen Voraussetzungen für ein erfolgreiches Direkt-Marketing-Management sind heute in der Hotellerie und in den mittleren und grossen Verkehrsvereinen vorhanden. Das adressierte Versenden von Angeboten an eine vorher ausgewählte Zielgruppe ist jedoch nur der erste Schritt. Direktmarketing-Management als Ergänzung zum traditionellen Marketing eignet sich besonders für qualitativ hochstehende Dienstleistungen und bietet gerade bei knappen Budgets viele Vorteile:

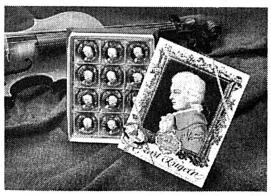
– Kostengünstig, weil keine Streuverluste entstehen.
– Kosten und Nutzen sind direkt messbar: Sie wissen immer, wie stark das Interesse an Ihren Angeboten ist.
– Flexible Planung: Dadurch können Sie die weiteren Schritte Ihrer Aktivitäten direkt beeinflussen und Ihre Mittel dort einsetzen, wo die Erfolgsaussichten am grössten sind.
– Direktmarketing kann die Wirkung der übrigen Marketing-Massnahmen gezielt verstärken.

**Müller Tourismus Marketing, 8048 Zürich, Tel. (01) 432 83 93**

## Kugel aus dem Café Reber

Im Mozart-Jahr möchte Twinings of London die Reber-Mozart-Kugeln vorstellen. Diese sind umhüllt mit einer feinherben Praliné-Schokolade und zusätzlich mit Vollmilchschokolade umgeben, wodurch der Pistazien-Marzipan- und Nougat-Geschmack verfeinert und abgerundet wird.

Die Reber-Mozart-Kugeln sind nur mit original grünem Pistazien-Marzipan gefüllt, wodurch der feine Geschmack entsteht. Der hohe Anteil an Mandeln, Nougat, Pistazien und Schokolade überwiegt den Anteil an Zucker. Hergestellt werden die süssen Kugeln in Bad



Reichenhall, unweit von Salzburg, dem Geburtsort von Wolfgang Amadeus Mozart.

**Fritz Walther AG, 8953 Dietikon, Tel. (01) 740 22 27.**

## Transporteinheit

Unter der Bezeichnung Menu-Mobil offeriert die Firma Haari AG ein transportierbares Verpflegungs-System für kalte und warme Speisen. Speziell entwickeltes Geschirr für Hauptspeise, Suppe, Salat und Dessert findet Platz in einem aus hochisoliertem Material gefestigten Behältnis.

Der patentierte Deckel garantiert für einen luftdichten Abschluss und macht aus der Garnitur eine perfekte Einheit. Die damit transportierten Mahlzeiten behalten ihre Temperaturen während gut zweier Stunden. Eine weitere Eigenschaft ist das «federleichte» Gewicht von nur 2770 Gramm. Mit einer Lebensdauer von 10 Jahren können damit bei zweimal täglicher Verpflegung über 7000 Mahlzeiten transportiert und serviert werden.

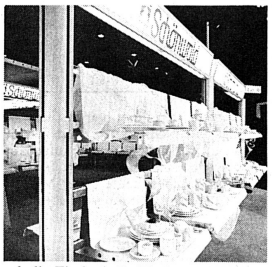
**Haari AG, 8125 Zollikerberg, Tel. (01) 391 71 00**

## Messestand-Konzept

Mit dem Messestand des italienischen Architekten und Designers *Matteo Thun* präsentierte sich Schönwald erstmals auf der Imega München im Herbst 1990. Auffallend auf den ersten Blick: die klare und übersichtliche Produktpräsentation. Das Standkonzept geht weit über den eigenen Tellerrand hinaus und kommt Kunden und den Wünschen ihrer Gäste weitgehend entgegen.

Diesem entscheidenden Schritt ging die weltweit erste Forschungsarbeit über die Geschmackswelten der Gäste voraus. Matteo Thun filterte «Regionalismus», «Internationalismus» und «Nostalgie» als bedeutendste «Lieblingswelten» der Gäste heraus.

Er verwendete als zentrales Element sogenannte Lifestyle-Limbos, Elemente



– halb Tisch, halb Vitrine –, die verschiedenste übereinanderliegende Produkthorizonte schaffen.

**Porzellanfabrik Schönwald, D-8671 Schönwald, Tel. 0049 (09287) 560**

## Drei kurze statt zwei lange

Die neuste Generation der elektronischen Energiesparlampen Dulux EL-N von Osram ist in den Leistungen 15, 20 und 23 Watt mit drei kurzen statt wie bisher mit zwei langen Leuchtröhrchen ausgestattet.

Dulux passt jetzt auch in kleine Leuchten und spart je nach Wattstärke zwischen 42 und 102 Franken Strom. Verglichen mit der herkömmlichen Glühbirne hat sie eine achtmal längere Lebensdauer.

**Osram AG, 8401 Winterthur, Telefon (052) 85 91 91**

## Die Frischpilzsaison beginnt

H.-C.-Frischpilze bieten ein reichhaltiges Angebot verschiedenster Wald- und Zuchtpilze – appetitlich und konsumentengerecht verpackt, so dass sich jeder von der Qualität überzeugen kann.

Dazu gibt es wissenswerte Informationen über die jeweilige Pilzsorte und köstliche Rezepte für die Zubereitung.

Die besonderen Vorteile der Frischpilze:

Amtlich kontrollierte Wald- und Zuchtpilze, sorgfältig und unter ständiger Kontrolle veredelt, längere Haltbarkeit durch hochwertige Verpackung, verkaufsfördernde Präsentation in Kartons mit Sichtfenster, wissenswerte In-

formationen in jeder Packung, Beilage wöchentlich neuer, abwechslungsreicher Rezepte und ein Lieferservice.

**Picosa AG, 9443 Widnau, Tel. (071) 72 72 44**


**Exklusive Schweizer Panorama-Aufnahmen**

Wenn Sie Aufnahmen suchen, bei denen es kein «déjà vu» gibt, fragen Sie uns. Unser Archiv umfasst Panorama-Aufnahmen bis 360° und hochwertige Mittelformat-Aufnahmen aus der Schweiz (Spezialität Gebirgspanoramas) und aus aller Welt. Für einmalige Dekorationen und überraschende Raumgestaltungs-Effekte. Wir liefern Vergrösserungen, montagefertig konfektioniert bis zu 20 m Länge.

**STUTZ DIA-ARCHIV, Am Bogen 10, 5620 Bremgarten, Tel. 057 / 33 30 51**

**An alle Pizzerien !**
**Für Ihr Ausser-Haus-Geschäft**
**PIZZAKARTONS**
**Mikrowellenkarton, alubeschichtet, mit oder ohne Ihrem Werbedruck in vielen Größen.**
Weiter stellen wir her:
**Werbeservietten, Tischsets, Speisekarten**
**Hoteldrucksachen, Werbezündhölzer**

Rüd
**Progastro GmbH**
**Heilsbergstrasse 31**
**D-7709 Hilzingen**
**Tel. 0049/7731 61 022**
**Fax 0049/7731 67 164**

**Interessiert an Feriengästen? An Kur-, Bade-, Reise-, Fahrgästen?**

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

Fragen Sie einmal die IVA. Denn das ist die erste Adresse für touristische Werbung. Die IVA entwickelt und realisiert wirksame Werbekampagnen. Professionell und individuell. Abgestimmt auf die Eigenarten der Hotels, Ferien- und Kurbetriebe, der Verkehrsvereine, Verkehrsverbände oder der Privatbahnen.

Die IVA hat aber auch seit 40 Jahren Erfahrung in der Tourismus-Gemeinschaftswerbung. Und diese Erfahrung ist Gold wert für Unternehmen, die auf eine preislich interessante Art neue Gäste ansprechen wollen. Denn auch mit IVA-Gemeinschaftswerbung kommt jede Einzelunternehmung in den Genuss eines effektvollen Werbeauftrittes.

Die IVA hat sich in Jahrzehnten einen Namen für Tourismus-Werbung geschaffen. Sie weiss wie, wo und wann man mehr Feriengäste aus dem In- und Ausland gewinnt.

Darum: Fragen Sie doch einmal uns!

IVA

**Geschäftssitz**
IVA AG für internationale Werbung,
Mühlebachstrasse 43, 8032 **Zürich,**
Telefon 01/251 24 50, Telefax 01/251 27 41

**Filialen**
Pré-du-Marché 23, 1004 **Lausanne,** Telefon 021/37 72 72 Telefax 021/37 02 80
Giacomettistrasse 96, 7006 **Chur,** Telefon 081/24 69 24 Telefax 081/24 61 38
Via Pico 28, 6906 **Lugano** - Cassarate, Telefon 091/52 66 84, Telefax 091/52 45 65

**HARDO immer einen Schritt voraus**

Modell Hardomat 4: Luxus-Ausführung mit Edelholzdessin grosser Vorratsschrank

**Neu**
Besonders geeignet als Etagen-Maschine

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

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

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

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

**Überlegene Technik aus mehr als 40jähriger Erfahrung**

## TE? HEUTE! HEUTE? HEUTE! HEUTE? HEU

**Heute:** *Hans-Peter Trachsel,* Obmann der Schweizer Gilde etablierter Köche: «Sie haben soeben die 36. Generalversammlung der Gilde hinter sich. Was sind die Ziele der Gilde, wo liegt das Geheimnis ihres langjährigen Bestehens, und was gibt es von ihrer GV zu berichten?»

*„Die Ziele der Gilde liegen in der Optimierung von gastgerechter Leistung, einem Image und Bekanntheitsgrad fördernden Auftritt in der Öffentlichkeit sowie im permanenten Bestreben, sich zum Wohle von Gast und Gastronomiebetrieb entsprechend zu engagieren. Die Gilde als Fachvereinigung bietet dazu immer wieder neue Impulse (auch Aus- und Weiterbildungsprogramme gehören dazu) und sorgt nicht zuletzt auch dafür, dass die Leistung, welche erbracht wird, in der Öffentlichkeit bekannt wird.*

*Wie sagten schon die alten Cäsaren: ‚Tu Gutes und sprich davon!' Deshalb hat die Gilde zum Beispiel ihr eigenes Medium geschaffen, die Zeitschrift ‚Schweizer Gastronom'. Wir geben das ‚Culinarium Schweiz' heraus, einen handlichen Gastronomieführer durch sämtliche Gildenbetriebe, um nur zwei Aktivitäten zu nennen.*

*Ein weiterer echter Leistungsausweis ist natürlich auch unsere neue Kochkunstequipe mit ihren beachtlichen nationalen und internationalen Erfolgen. Das Geheimnis des langjährigen Erfolges der Gilde liegt darin, dass hier nicht nur geredet, sondern vor allem zielorientiert gehandelt wird. Von der GV ist im wesentlichen zu berichten, dass einmal mehr seitens der Gildenmitglieder festgestellt wurde, dass man auf dem zeitgemäss richtigen Wege ist. Die Bestätigung des bisherigen Obmannes und Vorstandes für eine weitere dreijährige Amtsperiode mag dafür Beweis sein. Diese Tatsachen sind es, welche aus meiner Sicht den Ausschlag dafür geben, dass die Gilde und ihre Betriebe einen hohen Bekanntheitsgrad, einen guten Ruf und, was letztlich entscheidend ist, zufriedene Gäste haben.“* *BTE*

# Mit Struktur vorwärts

### Das Geschäftsjahr 1990 der Intermilch AG

**Der Delegierte des Verwaltungsrates der Intermilch AG, Karl Gnägi, konnte anlässlich der diesjährigen Bilanzpressekonferenz von einem guten Geschäftsjahr 1990 berichten. Im Vordergrund standen dabei die Weichenstellung zu einer neuzeitlichen Firmenstruktur, eine Umsatzzuwachsrate von 6,9 Prozent, eine Bruttoertragssteigerung um 10,5 Prozent und ein wesentlich höherer Betriebsgewinn der Intermilch-Gruppe gegenüber dem Vorjahr.**

Der Umsatz der Intermilch-Gruppe hat von 595 Millionen Franken im Vorjahr auf 636 Millionen Franken (6,9 Prozent) zugenommen. Besonders gut entwickelten sich laut *Karl Gnägi* die Umsätze bei Trinkmilch dank neuen Absatzkanälen, ferner bei Quark, Dessertprodukten, Käse, einzelnen Rahmsorten wie auch bei Glace- und Tiefkühlprodukten.

Auf der Kostenseite war die höhere Jahressteuerung spürbar. Besonders ins Gewicht fielen die gestiegenen Fremdkapitalzinsen. Die Intermilch-Gruppe hat im letzten Jahr für rund 54 Millionen Franken Investitionen getätigt, wovon rund 30 Millionen Franken durch Fremdkapital gedeckt werden mussten.

Die neue Firmenstruktur und Führungsorganisation ist im letzten Jahr vorbereitet und auf den 1. Januar 1991 in Kraft gesetzt worden. Damit wurden sämtliche unternehmerischen Tätigkeiten des Milchverbandes Bern in die Intermilch AG eingegliedert und das Aktienkapital gleichzeitig von 25 auf 55 Millionen Franken erhöht. Die Beteiligung des Milchverbands beträgt neu 90 Prozent, jene von Coop Schweiz als bedeutende Geschäftspartnerin 10 Prozent. Bis jetzt sind nur positive Reaktionen und Erfahrungen zu verzeichnen: Die einfacheren und schnelleren Entscheidungsabläufe, die klare Kompetenzordnung der Organe, die Optimierung der Produktions- und Absatzleistungen wirken sich schon heute günstig auf den Geschäftsgang aus. Auch sind mit der Neuorganisation gute Voraussetzungen für Kooperationen mit anderen Milchverbänden und Geschäftspartnern geschaffen worden.

Nach zweijähriger Bauzeit konnten im Verlauf des Jahres die mit einem Kostenaufwand von 52,5 Millionen Franken erstellten Milchproduktelager in Betrieb genommen werden. Damit verfügt Intermilch über moderne, sehr leistungsfähige Anlagen im Logistikbereich, was nicht zuletzt auch den zahlreichen Abnehmern von Milchfrischprodukten zugute kommt. In St-Imier konnte mit dem Ausbau der Fromagerie Milval begonnen werden. Die Modernisierung und Erweiterung mit einem Aufwand von 20 Millionen Franken wird nahezu eine Verdoppelung der Produktion ermöglichen.

Innerhalb eines Jahres soll bei Milval die Herstellung von Tête-de-Moine-Käse aufgenommen werden. Damit leitet Intermilch einen Schritt zur besseren Ausrichtung des Käseexportes auf die Marktsituation ein.

### Ausbau der Zusammenarbeit

Karl Gnägi setzte sich auch kritisch mit der aktuellen Branchensituation auseinander. Historische Strukturen, traditioneller Fleiss und hohe Qualität der Produkte genügen heute nicht mehr. Es drängen sich immer stärker wirtschafts- und unternehmenspolitische Änderungen auf. Die Branche wird – wo erforderlich – die Dorf-, Genossenschafts-, Kantons- und Verbandsgrenzen überwinden müssen, um nicht hoffnungslos zu erstarren und wirtschaftlich unattraktiv zu werden. Die Erstellung einer Studie über eine sogenannte Auffangkäserei in Deutsch-Freiburg, wie sie von Bund und Dachorganisationen der Milchwirtschaft verlangt wurde, und die Verwirklichung dieses Vorhabens werden wegweisend sein.

Prosperität wird in erster Linie durch den Ausbau der Zusammenarbeit mit Partnerunternehmen möglich sein. Die von Intermilch eingegangenen Partnerschaften bewähren sich im grossen und ganzen und werden zurzeit konsolidiert. Noch grössere Anstrengungen sind jedoch vonnöten. Der grenzüberschreitende Konzentrationsprozess ist überall unverkennbar und unaufhaltsam. *pd*

## GESCHÄFTSBERICHTE

### Zweifel AG, Spreitenbach

Die Zweifel Pomy-Chips AG hat ihren Umsatz im Geschäftsjahr 1990 um 7,7 Prozent auf Fr. 157 297 Mio gesteigert.

In den beiden Produktionswerken Spreitenbach konnten die Kapazitäten der neuen Produktionsanlagen saisongemäss gut ausgelastet werden. Die Einführung eines umfassenden Logistik-Konzeptes erlaubte nochmals eine Verkürzung der Lieferzeiten. Der Bau einer werkseigenen Abwasser-Kläranlage wurde abgeschlossen.

Im Bereich Chips wurden im Berichtsjahr 15 446 Tonnen Kartoffeln verarbeitet und daraus 4420 Tonnen Chips produziert. Im immer noch wachsenden Snackbereich betrug die Jahresproduktion 880 Tonnen Snacks.

Die Warengruppen Chips, Snacks und Süsswaren haben steigende Trends. Die Aussichten für 1991 werden von der Geschäftsleitung weiterhin positiv beurteilt. Innovationen wie Wavy Chips nature, Riffel-Chips «Sour Cream», sowie Tortilla-Chips «Mexican», Corn-Chips «Barbecue» und Apfel-Chips in neuen Snack-Bereichen unterstützen die Zuversicht. *pd*

### Gemüse-Union

Im Verlaufe des vergangenen Vereinsjahres der Schweizerischen Gemüse-Union (SGU) hat nach ebenfalls 22jähriger Mitarbeit der Vizedirektor *Erich Stengel* eine neue Stelle angetreten. Er leitet seit dem 1. September letzten Jahres als Direktor die Engros-Markthalle in Zürich. Die weiteren Schwerpunkte waren die neuen Bestimmungen zur Herkunftsbezeichnung (Anschreibepflicht der Produkte) sowie ein neues Reglement für die regionalen Treuhandstellen, die sich seit diesem Frühjahr «Gemüse-Börsen» nennen. Mit der Schweizerischen Kartoffelkommission und der Eidgenössischen Alkoholverwaltung wurde bezüglich Zusammenarbeit auf dem Gebiet der Qualitätskontrollen ein neuer Vertrag abgeschlossen.

Dass das kommende Jahr nicht weniger mit Arbeit und Aufgaben ausgefüllt sein wird, dafür ist bereits gesorgt. Ein neues Reglement für die IP-Produktion steht kurz vor der Genehmigung. Die Technische Kommission (die grösste Kommission in der SGU) ist in einer Restrukturierungsphase, und eine Arbeitsgruppe hat vor kurzem mit der vollständigen Revision der Qualitätsvorschriften begonnen. *pd*

Bei 173 Patienten mit gesicherter Nahrungsmittelallergie waren nach einer Untersuchung von Prof. *Brunello Wüthrich* vom Universitätsspital Zürich folgende Lebensmittel am häufigsten für die Allergie verantwortlich (Allergien auf mehrere Nahrungsmittel beim gleichen Patienten möglich):

| | |
|---|---|
| *Gemüse* | |
| – Sellerie* | 70 (40,5%) |
| – Karotte* | 20 (11,6%) |
| – Kartoffel | 9 (5,2%) |
| – Bohnen | 11 (6,4%) |
| – Petersilie* | 8 (4,6%) |
| *Hühnerei* | 36 (20,8%) |
| *Milch- und Käseprodukte* | 34 (19,7%) |
| – Milch/Käse | 17 (9,8%) |
| – Milch isoliert | 4 (2,3%) |
| – Käse isoliert | 13 (7,5%) |
| *Fisch- und Schalentiere* | |
| – Fisch | 21 (12,1%) |
| – Schalentiere | 7 (4,0%) |
| *Getreide* | |
| – Weizen, Roggen je | 9 (5,2%) |
| – Reis | 3 (1,7%) |
| *Tierische Eiweisse* | |
| – Fleisch | 11 (6,4%) |
| – Hühnerfleisch | 6 (3,5%) |
| *Gewürze* | |
| – Gewürze in Kombination* | 16 (9,2%) |
| – Gewürze isoliert | 6 (3,5%) |
| – Paprika, Peperoni | 11 (6,4%) |

*Sellerie-Karotten-Beifuss-Gewürz-Syndrom

# Essen als Albtraum?

### Nahrungsmittelintoleranzen und -allergien

**Neben der klassischen Nahrungsmittelallergie gibt es noch eine ganze Reihe weiterer Unverträglichkeitsreaktionen auf Lebensmittel und auch auf Lebensmittelzusatzstoffe, die allergieähnliche Symptome hervorrufen. Mit diesem Thema befasste sich eine öffentliche Tagung der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung, die Ende Mai in Zürich stattfand.**

Seit einigen Jahren wissen wir, dass verschiedene Zusatzstoffe in Lebensmitteln allergieähnliche Unverträglichkeiten hervorrufen können. Aus diesem Grund müssen künstliche Farbstoffe und Konservierungsmittel sowie gewisse Antioxidantien durch Einzelbezeichnung oder E-Nummern deklariert werden. Die Verwendung des gelben Farbstoffes Tartrazin (E 102) ist in der Schweiz zudem bereits verboten worden.

*Brunello Wüthrich* vom Universitätsspital Zürich hat an der öffentlichen Tagung zum Thema Nahrungsmittelallergien der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung in Zürich die folgenden Nahrungsmittel als häufig nachgewiesene Allergieauslöser bezeichnet: verschiedene Gemüsesorten, allen voran der Sellerie, gefolgt von Karotten und Bohnen, Milch und Milchprodukten, Eiern und Fischen. Insbesondere sei auch auf die häufige Assoziation der Pollenallergien mit gewissen Nahrungsmittelallergien hingewiesen, wie das sogenannte «Beifuss-Sellerie-Gewürz-Syndrom» (s. Kasten).

### Verbannung vom Speisezettel

Abwehrreaktionen des Körpers gegen ein bestimmtes Nahrungsmittel äussern sich durch Erbrechen, Durchfall, Schwindel, Hautausschlag, manchmal auch Asthma oder gar Depressionen. Die wirksamste Therapie von Unverträglichkeitsreaktionen auf die Zusatzstoffe besteht darin, das als allergieauslösend erkannte Lebensmittel oder den Zusatzstoff vom Speisezettel zu verbannen. Dies sei bei selten genossenen Nahrungsmitteln zum Beispiel bei einer Kiwi-Allergie, leicht zu bewerkstelligen. Schwieriger würde es, wenn jemand auf mehrere Lebensmittel allergisch reagiere, erklärt Wüthrich weiter.

«Wer auswärts isst, für den wird diese Eliminationsdiät praktisch undurchführbar.» Brunello Wüthrich empfiehlt in solchen Fällen eine prophylaktische medikamentöse Behandlung, um die Symptome der Allergie zu lindern. *rs*

# Grüne Oase in Kleinbasel

Nach aufwendiger, rund zweijähriger Bauzeit wird im September an der Greifengasse 11 in Kleinbasel das neue Einkaufszentrum Gryffe Galerie fertiggestellt. Neben diversen Ladenlokalen, Büros und Wohnungen wird im Parterre sowie im Untergeschoss das erste Marché-Restaurant in Basel eröffnet. Das Angebot besteht vorwiegend aus frischen Salaten, Tagesgemüsen, Teigwaren, Gratins, Fleischspezialitäten, Fisch und Desserts. Beim Haupteingang an der Greifengasse soll im Sommer '92 ein Marché-Boulevard-Café eingerichtet werden.

## BIBLIOTHEK

### Tradition im Elsass

*Wolfram Siebeck* hat die Gegend zwischen Strassburg und Mulhouse intensiv bereist. Vor allem um einfach und gut zu essen. 33 Weinstuben und Kleinrestaurants hat er für würdig befunden, in seinem Buch «Die Weinstuben des Elsass» vorzustellen. Dabei war nicht das hohe Niveau der Kochkunst ausschlaggebend, sondern die Aufrechterhaltung der Tradition. Küche und Ambiente der Weinstuben haben durch die Vergabe von Sternen eine grobe Klassifizierung erhalten, und ausserdem hat der Autor über jedes Testessen einen sprühenden Erfahrungsbericht niedergeschrieben.

Für alle, die nicht umgehend in Richtung Elsass aufbrechen können, gibt es im Anhang des Buches eine Auswahl typischer Rezepte für Vorspeisen, Fischgerichte, Wild und Geflügel, Fleischgerichte und Desserts zum Nachkochen.

*Wolfram Siebeck: Die Weinstuben des Elsass. Mit 40 Rezepten und 120 Fotos von Armin Faber, 256 Seiten, Fr. 35.40. ISBN 3-453-04775-3, Wilhelm Heyne Verlag München.*


prodega CASH+CARRY

Gültig vom 14. 6. bis 20. 6. 1991

**Rindshuft II**
GASTRO
per Kilo
23.50

**Schweizer Pouletschenkel**
frisch mariniert, Hochvakuumpack zu 6 × zirka 250 g
per Kilo
9.80

**Butterportionen 10-g-Becher**
Karton zu 96 Becher
15.35

**DITZLER Sommergemüse**
Karton zu 5 Kilo
per Kilo
3.38

**HOLCO Champignons**
Hôtel
Pack zu 1500 g
9.56

**GREY POUPON GURKEN**
unsortiert
5/1 Dose
8.19

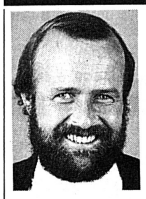
**Mâcon rouge AC**
Réserve du Grand-Duc
Pot 50 cl
2.70
+ Wust

**SUN**
Pulfer
Bidon zu 3 Kilo
9.90

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

# MANAGEMENT

## (M)EINE MEINUNG



Beat Krippendorf, Institut ibk, Bern

# Abschied vom Marketing

*Nun ist es also soweit. Die Gurus der Management-Literaten pfeifen es von den Dächern, schreiben es in ihren Büchern. Carlzon, Kotler, Peters und vor allem Gerken, sie alle hauen in die gleiche Kerbe. Sie alle nehmen Abschied vom Marketing als manipulative Managementtechnik, Abschied vom mechanistischen Weltbild der Manager, wo alles von aussen manipuliert werden kann. Marketing – gleich absatzorientiert, also extern ausgerichtet – hat in den sich turbulent verändernden und immer sensibler werdenden Märkten ausgedient.*

*Zu den immer zappeliger werdenden Märkten gesellt sich eine neue Dimension der Zeit, der Fristigkeiten. Ein neues Zeitdenken. «Die Fliessgeschwindigkeit der neuen Trends wird immer schneller. Wer die hohe Veränderungsgeschwindigkeit nicht mithält, den bestraft der Wettbewerb. Das Konsumfeld ist geschüttelt von wilder, ungestümer Veränderungslust. Die Konsummuster der Verbraucher ändern sich mit Rasanz. Darbietungsformen veralten im Hochgeschwindigkeitstempo.» Dies Aussagen des deutschen Marketers Heiner Hunsinger zum neuen Zeitdenken.*

★

*Es scheint, dass wir tatsächlich vor einem gewaltigen Umbruch stehen. Vor einer Abkehr vom mechanischen Managementdenken, einer Abkehr vom Bemühen, innerhalb des Marketing-Instrumentariums alles quantitativ im Griff zu haben. Vor einer Abkehr schliesslich vom «Macht-Modell» des Marketings und einem Hin zum Marketing als gesamtheitliche Managementaufgabe. Hin zur Interfusion.*

*Interfusion, ein von Gerken geprägter Ausdruck, ist das englische Wort für Verschmelzung. Damit steht der Hauptpfeiler der neuen unternehmerischen Grundhaltung auch schon. Verschmelzung mit dem Gast. Heisst: Teilnahme, Beziehungen, Integration, Arrangement, Vernetzung, Kooperation, Emotionen, Mitfliessen, Partnerschaft, Glaubwürdigkeit, absolute Kundennähe (Peters), Gesamtheitlichkeit.*

*Also klar weg vom abstrakten, kalkulierbaren Management – hin zum teilnehmenden Management. Hinein in den Fluss. Sauerstoffflaschen an den Rücken und eintauchen, sich verschmelzen mit dem Kunden, mit dem Gast.*

★

*Das neue Credo: Von der Manipulation zur Beziehung, zur Teilnahme, zur Verschmelzung.*

*Und es sollte klar sein: Man kann sich nur mit dem verschmelzen, was man innerlich liebt (Gerken). Damit ist auch schon gesagt, welches Denken die Interfusion braucht. Zuerst braucht es die Einsicht zur Veränderung des Denkens. Und das ist eine Frage des Herzens. Robert Jungk dazu: «Ohne Umkehr des Herzens gibt es keine Wende» oder «Die Aufwertung der nicht rationalen Werte ist überlebenswichtig.» Veränderung ist gefragt. Veränderung des eigenen Weltbildes. Nicht der ist König, der den Markt am besten steuert, sondern derjenige, der die Veränderungen seines Unternehmens und seiner selbst am besten im Griff hat. Man benötigt den Sprung in ein neues Weltbild und ein anderes Selbstkonzept.*

★

*Wie immer man das Marketing in Zukunft nennen mag, ob Interfusion, New Marketing, Turbo-Marketing (Kotler), gesamtheitliches Marketing . . ., angesagt ist jedenfalls eine Art Frühjahrsputz in Sachen Marketing-Theorie, damit wir fähig werden, auf die neue Umfeld-Wirklichkeit zu antworten. Das Umfeld fordert uns heraus.*

*Interessiert Sie das neue Denken? Fühlen Sie sich angesprochen? Hier die Literaturhinweise zu dieser Thematik. Tom Peters: Kreatives Chaos, Verlag Hoffmann und Campe; Gerd Gerken: Abschied vom Marketing und Management by love, Verlag Econ; Jan Carlzon: Alles für den Kunden, Verlag Campus.*

# Wehe, wenn sie losgelassen

## Wie sich die Anforderungen an Führungskräfte ändern

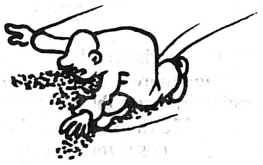
**Mit herkömmlichen Management-Methoden werden sich Unternehmen bald nicht mehr erfolgreich führen lassen. Während der letzten Jahre haben sich die Anforderungen an Führungskräfte massgeblich verändert. Dies wird sich auf die Auswahl und Ausbildung unserer zukünftigen Manager – dazu gehören auch die Hoteliers – auswirken. Kürzlich fand in Luzern ein Informationsanlass zum Thema «Anforderungen an den Manager der 90er Jahre» statt. Dabei wurde auch über das Führungsbild unserer nächsten Zukunft informiert. Ein Referat dazu geben wir hier in gekürzter Fassung wieder.**

PETER A. ABPLANALP*

So wie die Produktion die 50er Jahre, das Marketing die 60er, das Rechnungswesen die 70er und das Finanzwesen die 80er Jahre dominiert haben, dürften die «Human Resources» in den kommenden Jahren in den Mittelpunkt des Geschehens in einem Unternehmen rücken. Der Begriff Human Resources Management HRM lässt sich nur schwer ins Deutsche übersetzen. Am treffendsten wäre wohl die Umschreibung «Umgang mit menschlichen Ressourcen». Sicher ist, dass das HRM mehr umfasst als das altbekannte «Personalwesen», welches sich vielerorts wesentlich mit der Beschaffung von Personal, mit dem Lohnwesen und der Personalverwaltung beschäftigt.

### Trends und Auswirkungen

Folgende Veränderungen sind verantwortlich für das enorm gewachsene



Interesse am Begriff «Human Resources Management»:

- **Schwieriges, ökonomisches Umfeld:** Veränderungen des Lebensstandards, Stress nimmt zu, internationale Interdependenz bzw. Abhängigkeit (EG).
- **Entwicklung der Informationstechnologie:** Ausweitung der individuellen Leistungsfähigkeit durch den Computer, vermehrte Autonomie bei der Arbeit, bisherige Berufe verschwinden, neue Berufe entstehen.
- **Bedarf nach Produktivitätssteigerung:** Bedeutung der Arbeit im Team nimmt zu, Zunahme von Konflikt und Stress, neue Beurteilungssysteme.
- **Veränderungen im Beziehungs- und Wertgefüge:** Lebensqualität ist wichtig, neue Beziehungsstrukturen in Familie und Gruppe, neue Rolle der Frau in der Arbeitswelt.
- **Veränderungen im Lebensstil:** Flexibles Rentenalter, steigendes Umweltbewusstsein.
- **Veränderung von Organisationskonzepten:** Dezentralisierte Einheiten, Kurzeinsätze, Abnahme der Bedeutung hierarchischer Organisationskonzepte.
- **Energieknappheit:** Veränderung der Mobilität, wirtschaftliche Interdependenz, Inflation, individuelle Spar- bzw. Kostensensitivität.
- **Sozialer Stress:** Zunahme der Spannungen zwischen Arm und Reich, Migrationen, Ablehnung traditioneller Verteilungssysteme, Zunahme von Gewalt, ökonomische Probleme bei der Sicherung sozialer Auffangsysteme (AHV, Krankenkasse usw.).

Die hier aufgeführten Veränderungen bringen zum Ausdruck, dass mit einer turbulenten und konfliktträchtigen Entwicklung gerechnet werden muss.

### Ordnungsliebe reicht nicht

Mit herkömmlichen Management-Methoden werden sich Unternehmungen nicht mehr erfolgreich führen lassen. Pflichtbewusstsein, Ordnungsliebe, Pünktlichkeit und Fleiss – Eigenschaften der bisherigen Management-Generation – werden für die Lösung der Probleme nicht mehr ausreichen.

Da die Welt turbulenter und komplexer wird und sich mehr und mehr einem Zustand nähert, der sich als «fliessendes Chaos» bezeichnen lässt, braucht das Management in allererster Linie eine Ausweitung der «Box of Instruments», des Werkzeugkastens. Es ist auch die «weiche Seite des Managements» in den Führungsprozess einzubeziehen. Das kann konkret etwa einen anderen Umgang mit Gefühlen und Konflikten oder eine andere Haltung gegenüber «Verrücktheiten» bedeuten. Damit verändert sich aber auch die Tätigkeit der Führungskräfte. Die klassischen Rollen wie Planer, Befehlsausgeber und Überwacher werden an Bedeutung einbüssen. Rollen wie die folgenden werden zunehmend an Bedeutung gewinnen:

- Ideen-Katalysator
- Chaos Manager
- Moderator
- Kommunikator
- Macher
- Visions-Entwickler

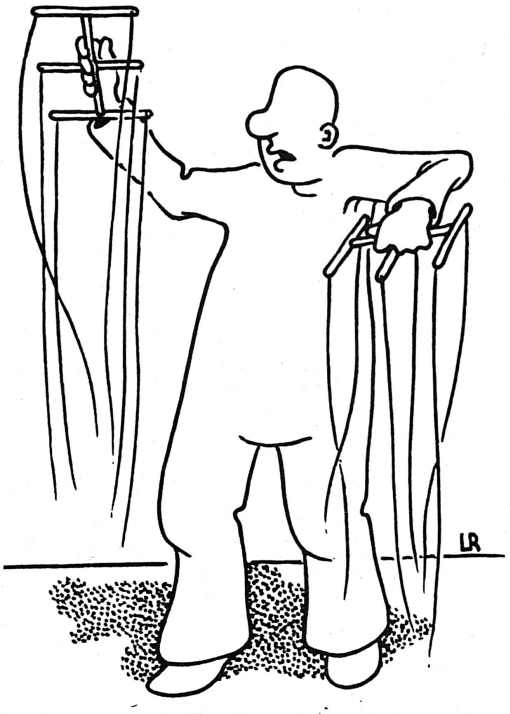
### Mangel an Fachkräften

Wir haben schon heute einen enormen Mangel an qualifizierten Managern und an anderen gut ausgebildeten Fachkräften. Durch den rasanten technischen Fortschritt verschärft sich diese Situation fast täglich. Die Unternehmensführung von morgen baut auf selbstbewusste und engagierte Mitarbeiter auf, die im Rahmen vereinbarter Ziele sich selbst steuern und koordinieren. Daher werden Manager und Mitarbeiter der Zukunft insbesondere folgende Schlüsselqualifikationen benötigen:

- **Kommunikationskompetenz:** Voraussetzungen für Teamgeist und Teamwork. Vorgesetzte und Mitarbeiter müssen fähig sein, Informationen offen auszutauschen und sie in einen produktiven Problemlösungsprozess einzubringen. Sie müssen Gruppenprozesse erkennen und diese gegebenenfalls steuern können.
- **Selbstorganisationskompetenz:** Mitarbeiter müssen ihre Arbeit weitgehend selber organisieren und kontrollieren, da eine «Kontrolle von oben» nur noch bedingt möglich bzw. zu teuer ist.
- **Führungskompetenz:** Der zukünftige Vorgesetzte muss Ziele und Ideen der Unternehmungsleitung gegenüber den Mitarbeitern verdeutlichen können. Er muss in der Lage sein, Gruppenprozesse auf ein gewünschtes Ziel hin in Gang zu bringen und allenfalls Wirkungsnetze zu erkennen und zu nutzen. Er muss mit Konflikten – die ein natürliches Element in den menschlichen Beziehungen darstellen – produktiv umgehen können.
- **Aufgaben-/Fachkompetenz:** Aufgaben- und Fachkompetenz können zunehmend nur noch zur Geltung kommen, wenn der betreffende Spezialist auch über ausreichende Kommunikations- und Selbstorganisationskompetenz verfügt.

Noch stellen sich uns in der betriebsinternen Ausbildung neue und grosse Aufgaben. Sie, meine Damen und Herren, sind aufgerufen, sich dieser anzunehmen. Sie haben es in der Hand, die erforderlichen Änderungen in den Unternehmungen einzuleiten bzw. durchzusehen. Wir werden die Entwicklung und die Veränderungen nur bewältigen, wenn dezentral Verantwortung übernommen wird. Helfen Sie mit, diese Verantwortung zu tragen. □

*Rektor der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule HWV, Olten



Das Loslassen von herkömmlichen Managementmethoden bedeutet nicht die Führungslosigkeit der Mitarbeiter. *Bild Löffler*

### Manager der 90er Jahre

Das ungekürzte Referat von *Peter A. Abplanalp* «Der Manager der Zukunft» sowie weitere Aussagen zum Informationsanlass «Anforderungen an den Manager der 90er Jahre» sind erhältlich bei *Learning International (Schweiz) AG, 3072 Ostermundigen, Tel. (031) 31 15 05.* *r.*

### Ganzheitliches Weltbild

Während das menschliche Weltbild von Begriffen wie Hierarchie, Mechanik, Objektivität, Logik, Ursache-Wirkungs-Denken, hartes und widerspruchsfreies Denken, Richtig/Falsch-Beurteilungen, fixe Planung geplanter Wandel, Organisation, männliches Prinzip, Führungskraft als Macher usw. geprägt ist, gelten für das ganzheitlich-systemische Weltbild Ausdrücke wie Visionen, lebendige Organismen, Selbstorganisation, gedeihen lassen, Energien freisetzen, Denken in Wechselwirkungen und Vernetzungen, weiches Denken (Psycho-Logik), weibliches Prinzip usw. *PA*

# Dreijähriger Gastwirt

## Neue Ausbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe

**Mehr als 200 000 Personen oder rund sechs Prozent aller Beschäftigten arbeiten heute in Hotellerie- und Restaurationsbetrieben. Somit bildet das Gastgewerbe in der Schweiz den drittgrössten Erwerbszweig und beschäftigt zudem 79 000 ausländische Arbeitskräfte. Der Schweizerische Wirteverband plant nun ein Ausbildungskonzept für ausländische Arbeitnehmer.**

Verglichen mit anderen Berufssparten stellt das Gastgewerbe, das sowohl die Hotellerie wie die Restauration beinhaltet, zwar eine traditionsreiche, aber dennoch dynamisch gebliebene Branche dar. Von den Mitarbeitern wird auf allen hierarchischen Stufen sehr viel Eigeninitiative und Selbständigkeit verlangt. Der Kontakt mit Gästen, das sichtbare Resultat der Arbeit, sofortige Anerkennung und viel Abwechslung im beruflichen Alltag zeichnen durchwegs alle Gastro-Berufe aus.

### Drei Ausbildungsrichtungen

Fachleuten mit dem notwendigen Talent und beruflichem Ehrgeiz stehen heute wie morgen ausgezeichnete Karrieremöglichkeiten im Gastgewerbe offen.

Der Nachwuchs rekrutiert sich hauptsächlich aus den drei Lehrberufen Hotelfachassistentin/Hotelfachassistent, Serviceangestellte/Kellner und Köchin/Koch.

Verstärkte Anstrengungen der Berufsverbände zur Personalrekrutierung täuschen nicht über die Tatsache hinweg, dass im Schweizer Gastgewerbe zurzeit etwa 20 000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fehlen: «Auf vier Lehrlinge, die ihre Ausbildungszeit abschliessen, kommen gegenwärtig nur drei Neuanfänger», heisst es beim Schweizerischen Wirteverband (SWV). Griffige Massnahmen in diesem Bereich gehörten deshalb zu den wichtigsten Verbandsaufgaben.

### Auf Ausländer angewiesen

Wo in der Hotellerie und Restauration keine Schweizer zu finden sind, springen Ausländer in die Lücken. Im Gastgewerbe gelten sie seit langem als unentbehrliche Stütze. Gemäss der letzten eidgenössischen Betriebszählung stellen sie mit 79 000 Personen rund 45 Prozent der Arbeitnehmerschaft. Wirte und Hoteliers sind dringend auf diese Arbeitskräfte angewiesen.

Mit der Erarbeitung eines Konzeptes für eine neue, dreijährige Berufslehre «Gastwirt(in)» und einem Ausbildungsprojekt für ausländische Arbeitnehmer visiert der SWV weitere Ziele zur Qualitätsförderung in der Branche an. *pd/rs*

## GASTROGRAMM

### Berater im Gastgewerbe

Die Vereinigung der Berater im Gastgewerbe, München, kurz B. I. G., hat sich zum Ziel gesetzt, einer Berufsbezeichnung Kontur zu geben, die bis heute, völlig ungeschützt, jedermann benutzen kann.

Den schwarzen Schafen unter den Beratern, die einen ganzen Berufszweig in Verruf zu bringen drohen, will der Verein, ein Zusammenschluss deutschsprachiger Fachberater, nun das Handwerk legen.

Zur Schaffung eines Anforderungsprofils sieht sich der Verein veranlasst, nachdem unseriöse Beraterpraktiken immer weiter um sich greifen und immer öfter vor allem aus den neuen Bundesländern gemeldet werden.

«Berater im Gastgewerbe», darüber ist sich der Vereinsvorstand einig, soll sich künftig nur nennen dürfen, wer über fundierte Fachkenntnisse und langjährige Beraterpraxis verfügt.

Auskunft erteilt: B. I. G. e. V., Kämpenstrasse 51, 4300 Essen 1, Telefon (0201) 739 600. *r.*

No 24
13 juin 1991

hotel revue

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

## TOURISTORIAL

*Le marchand de sable a passé, autrement dit les enfants dorment, les yeux picotants. On appelle ainsi ce magicien cosmique capable de distiller un sommeil bienfaisant à tous les enfants du monde. Or, si l'on songe – la nuit s'y prête – à l'hôtelier, n'est-il pas aussi un professionnel ayant pour vocation première de faire dormir ses hôtes... à défaut de pouvoir les endormir? Ce n'est ni un illusionniste, ni un marchand de sommeil, notion aussi péjorative que le marchand de soupe.*

# Marchands de sable

*Mais un vrai marchand de sable. Qui ne jette pas de poudre aux yeux. Son principal instrument de travail? L'objet le plus plat, le plus inerte, le plus immobile qui soit: le lit. Ce lit qui n'en est pas moins à la base du plus spectaculaire mouvement de personnes, dans le monde, plus communément appelé tourisme. Un commerce ayant la réputation de vendre du vent, c'est bien connu. Mais le sable et le vent, avec un peu de soleil tout de même, c'est toute l'offre d'un marchand de bonheur. Sous réserve de quelques conditions jetées ces jours en pâture dans l'opinion publique, médiatisée, sensibilisée et brusquement réveillée par des bruits d'Europe et de 21e siècle.*

★

*Certes, il n'est point paradoxal de devoir constater, dans la course effrénée qui est la nôtre, que l'hôtelier soucieux de son établissement et de son avenir, se trouve confronté à la fois à des problèmes spécifiques à sa profession, à des problèmes communs à tous les chefs d'entreprise et – phénomène beaucoup plus récent – à des problèmes de politique nationale, essentiellement liés à la construction européenne. Le public helvétique en a été saisi, non seulement parce qu'ils ont trait à la troisième industrie de ce pays, mais aussi parce qu'ils le touchent très directement en tant que clientèle quasi quotidienne du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Cette composante de la branche de services, qui génère directement un chiffre d'affaires de 20 milliards de francs et occupe 300 000 personnes, soit 10% de la population active, imprègne toute la vie de notre pays. Par des activités inductrices (qui apparaissent clairement dans l'ensemble de l'offre touristique) et induites (visibles notamment dans l'industrie qui le pourvoie), l'ensemble de ce secteur s'avère un partenaire à part entière de l'économie. Or, ce qui constitue une évidence pour nous est loin d'apparaître comme telle dans les sphères politiques, par une crasse et lancinante méconnaissance des faits. Il suffit pourtant de s'imaginer ce que serait le paysage industriel helvétique sans l'environnement et les équipements touristiques qui lui servent d'écrin et d'infrastructure d'appoint et d'accueil. C'est pourquoi il n'est pas présomptueux d'affirmer que l'on ne résoudra pas les divers et nombreux problèmes économico-politiques suisses sans prendre en considération les besoins, les intérêts et les potentialités du secteur touristique.*

★

*L'avenir apparaît dès lors bien comme un défi pour les hôteliers: c'est tout le sens du récent Rapport sur la situation de l'hôtellerie suisse qui préconise diverses mesures et stratégies à mettre en place, afin que tous ces chefs d'entreprise, y compris ceux qui sont à la tête de petits et moyens établissements, puissent envisager «un avenir plein d'espoir». Et il est intéressant d'observer que les directives proposées, tout en affirmant la nécessité d'un comportement commercial performant (politique de vente, gestion des ressources humaines, optimisation des coûts d'exploitation, dynamisation financière, etc.) et en brisant une lance en faveur d'un «management écologique actif» (la nature, capital no 1 du tourisme), remettent aussi l'hôtelier dans le chef d'entreprise. Et même si cette volonté est latente, il est indispensable de la cultiver – la «culture d'entreprise hôtelière» peut d'ailleurs faire des miracles – et de ne pas substituer à l'hôtelier un manager ou un entrepreneur qui aurait oublié jusqu'à la finalité de sa profession. Sa profession de marchand de sable d'abord, aux multiples activités certes, de l'hospitalité du plus humble à l'organisation de congrès, de la gastronomie au divertissement, de l'animation culturelle à la vie locale, de l'ange gardien faiseur de la nuit au maître de plaisir le jour. La technologie hôtelière, l'informatique, les associations professionnelles et, finalement, la «Politique touristique», ne sont là que pour parfaire le rôle premier de l'hôtelier. Hôtellerie rime encore avec poésie. Et c'est une attitude progressiste que de penser que tout le reste n'est que littérature.*

*José Seydoux*

## Nouvel atout

Nouvel atout touristique pour la région lausannoise. Lundi s'est ouvert dans l'ancienne teinturerie de Pully le Musée d'art contemporain de la Fondation Edelman, premier musée de Suisse romande consacré exclusivement à l'art contemporain. La première exposition se compose de 80 œuvres tirées de la collection de l'homme d'affaires américain Asher Edelman (photo), collection dotée de quelque 500 œuvres. Le musée entend présenter trois à quatre expositions par an. *Photo ASL*

Les acteurs inattendus d'une revue très réussie (de g. à d.): Gérard Bonvin, dir. OT Crans; Alfonso Passera, dir. OT Malcantone; Dominique Moritz, sous-dir. UFT; Roland Gründer, dir. CMP; Melita Hirschier, dir. OT Belalp; Walter Loser, dir. OT Montana. *Photo Dubost*

# Coup de pouce à Swissline

### L'ASDOT en réunion de printemps à Crans-Montana

**Le projet Swissline bénéficiera d'un soutien supplémentaire bienvenu. Réunis la semaine dernière en assemblée générale de printemps à Crans-Montana, les membres de l'Association suisse des directeurs d'offices du tourisme (ASDOT) ont en effet accepté sans opposition le principe d'une participation au capital-actions du futur grand système suisse d'information pour l'hôtellerie et le tourisme. Une décision importante.**

MIROSLAW HALABA

Le projet Swissline a de quoi séduire les directeurs d'offices du tourisme. L'ASDOT a été de ce fait particulièrement satisfaite de pouvoir participer aux travaux de préparation. «Cela nous a fait grand plaisir», a indiqué jeudi son président, *Patrick Messeiller* (Verbier). L'association n'a cependant pas été sollicitée financièrement comme l'ont été les grands partenaires tels que les PTT, Swissair, les CFF, l'ONST ou encore la SSH. Ce sont les stations qui seront contactées individuellement.

Pour Patrick Messeiller et son comité, il est pourtant «nécessaire» que l'ASDOT participe à la création de Swissline. «On ne veut pas être les quémandeurs», a-t-il dit. Aucun montant n'a été avancé jeudi, mais les quelque quinze membres actifs présents – eux seuls avaient le droit de vote – ont accepté sans opposition de donner mandat au comité de présenter à l'assemblée d'automne, le 4 novembre à Brunnen, une proposition de participation au capital.

### Geste de l'OFIAMT

Qui donne, reçoit aussi, dit-on. L'adage se vérifie en tout cas pour l'ASDOT. Au chapitre des informations sur les dossiers en cours, l'assistance a en effet pu apprendre que l'association recevra de l'OFIAMT un montant de 10 000 francs pour le financement de ses cours de perfectionnement. «C'est une reconnaissance de ce que nous faisons», devait dire M. Messeiller.

Partout, l'heure est au changement et l'ASDOT n'échappe pas au mouvement. Une révision des statuts est nécessaire, estime-t-on. Il faudra modifier le nom allemand de l'association, quelque peu suranné. Mais, ce n'est pas tout, a souligné *Roland Lymann* (Wildhaus) au nom du comité. Il serait judicieux, a-t-il dit, de fixer aussi les tâches à venir. Des propositions de modification seront présentées cet automne.

Une nouvelle mouture du bulletin d'enneigement devrait sortir pour la saison 1991/92. Un dossier que l'ASDOT suit de près. Présenté sous sa forme actuelle, ce bulletin n'est pas satisfaisant. Aussi, l'ASDOT souhaiterait-elle une meilleure coordination et davantage de rigueur dans les renseignements. «Les informations doivent être plausibles», estime son président.

Parmi les dossiers en cours, il convient de citer aussi que l'association veut se doter d'un conseiller juridique et qu'elle planche sur la révision du contrat-type pour les directeurs d'office du tourisme. Evoquant par ailleurs l'importante question du redimensionnement de l'Office fédéral de la statistique, M. Messeiller a indiqué que le canton du Valais avait fait savoir aux autorités fédérales qu'il ne voulait pas d'une réduction des prestations de cet office, mais plutôt un accroissement du volume des données récoltées. Car plus d'informations signifie aussi une meilleure image des marchés.

L'assistance a par ailleurs pris note de l'appel lancé par le vice-directeur de l'ONST, *Peter Kuhn:* l'ONST n'a pas assez d'argent pour être suffisamment efficace, il faut agir. «En 1992, le budget communication sera amputé d'un million de francs», a indiqué le représentant de l'office. Il faut donc convaincre les politiciens de s'engager en faveur de l'ONST afin qu'il retrouve dès 1993 les fonds nécessaires à son activité. «Nous ferons en sorte que l'ONST puisse remplir ses tâches», a assuré M. Messeiller.

«Croyez dans votre métier», s'est exclamé en début de séance Patrick Messeiller. Les directeurs d'office du tourisme n'ont pas la tâche facile. Un article paru dans *l'hôtel revue + revue touristique* du 18 avril sous le titre «Le 'blues' du directeur» évoquait ce problème. Reprenant l'idée qu'il avait développée dans cet article en réponse à nos questions, M. Messeiller a rappelé qu'il ne fallait pas généraliser.

Les problèmes existent, certes, mais il est possible d'y faire face. Comment? En étant vigilant, en ayant la foi dans le métier, en utilisant des mots justes, a-t-il dit en substance. Faisant par ailleurs allusion aux actions des partis écologiques, M. Messeiller a estimé que l'écologie était l'affaire des professionnels du tourisme, professionnels qui savent que sans la nature le tourisme n'existerait pas.

### Appel

Moins d'une centaine de personnes s'étaient par ailleurs déplacées pour cette assemblée. C'est peu. Trop peu pour M. Messeiller qui a dû faire un appel pour une participation plus massive. Sera-t-il entendu? Les prochaines assemblées le diront: à Brunnen le 4 novembre, à Mendrisio les 21 et 22 mai 1992. L'assemblée de printemps 1993 aura lieu quant à elle à Flims à une date qui n'a pas encore été fixée.

Disons encore que l'assistance a aussi pris congé du directeur de l'Office du tourisme de Zurich, *Eric Gerber,* qui quitte son poste après quinze ans d'activité. Il sera remplacé dès le 1er août par Mme *Edith Strub.*

Orateur invité, le directeur de la Société pour le développement de l'économie valaisanne, *Géo Bétrisey,* s'est livré à quelques réflexions sur le thème «l'économie et le tourisme». L'une d'elles était particulièrement intéressante. Souvent mis de côté, l'aspect culturel est, dans le développement du tourisme, un facteur de localisation prédominant, a-t-il dit.

### Animation

La partie récréative de cette réunion de deux jours a été notamment marquée par une animation humoristique présentée, lors de la soirée de gala, par des membres de l'association, intitulée la «Revue ASDOT» et consacrée aux événements et aux petits potins de l'association. Une innovation qui a été fort appréciée. □

## Mutations

Plusieurs mutations dans la liste des membres sont intervenues lors de cette assemblée.

Sont devenus **membres actifs:** *Gérard Bonvin,* Crans; *Roland Huber,* Bad Scuol.

Sont devenus **membres candidats:** *Jean-Denis Flury,* La Chaux-de-Fonds; *Daniel Burckhardt,* Brissago; *Ernst Baumberger,* Hasliberg.

Sont devenus **membres associés:** *Andreas Allenspach,* Stein; *Athos Jacoma,* Zurich.

Sont devenus **membres passifs:** *Giuliano Branca,* Brissago; *Daniel Fischer,* Berne.

A noter que la «liste des membres», petit fascicule publié tous les trois ans, sera désormais régulièrement complétée par des feuilles volantes comportant les derniers changements. *MH*

Dans certaines occasions,
les privilèges ne sont pas un luxe.

PUBLIVAL HERMANN+INSCOM

PROVINS VALAIS

La nature gâte certains de ses enfants. Plus que d'autres. Ainsi la Dôle veloutée Chanteauvieux, et le grand Fendant Pierrafeu, frais et chaleureux.
Des privilégiés qui relèvent encore l'éclat des grandes occasions de votre clientèle. Leur distinction leur vaut la Capsule Dorée, qui couronne les meilleurs crus d'une grande marque : Provins. Parce qu'ils proviennent des coteaux les mieux exposés, et que le vigneron leur porte une attention particulière, avant de les soumettre à l'approbation des oenologues.
Ainsi Provins tient ses promesses sur les grandes tables de Suisse. Envers vous, comme envers vos clients.

**Provins Valais.**
**Le signe du bon goût.**



GUY STEINER DECORATION

**1303 PENTHAZ /VD**
TÉL. 021/861 01 70
FAX 021/861 38 74

LE VRAI SPÉCIALISTE DE L'AMÉNAGEMENT DE VOTRE FUTUR RESTAURANT JAPONAIS

DEMANDEZ NOTRE DOCUMENTATION



Original!
**Bougies d'ambiance**

Rien de tel qu'une bougie en pure cire d'abeilles pour créer une atmosphère sympathique et originale.
Hauteur: 17 cm/Diamètre: 19 mm
**Fabrication artisanale**
Prix: 29.– la dz/Prix par quantité

**RITHNER & CIE**
025/71 21 54
**oute du Chili 29**
**CH - 1870 MONTHEY**

Fax (025) 71 93 55

M 36387/316598



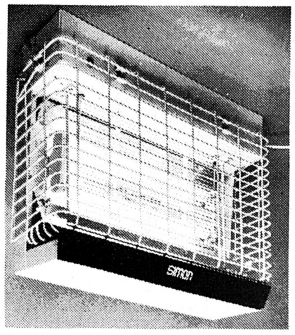
**Avec les engins de places de jeu GTSM**

vous gagnerez de nouveaux hôtes petits et grands!
- toboggans • bascules
- bascules à ressort
- tour à grimper
- engins combinés
- table de tennis pour l'extérieur.

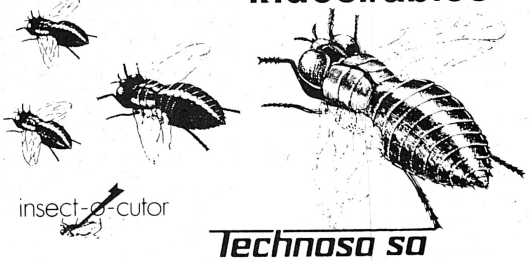
BON ☐ Veuillez nous envoyer le prospectus
Nom/adresse: _____

**GTSM MACOLIN** **TEL. 01/461 11 30**
2532 Macolin 8003 Zurich Aegertenstr. 56






**Détruisez ces intrus indésirables**



insect-o-cutor

**Technosa sa**
Av. Général-Guisan 58c
1009 Pully-Lausanne
Téléphone (021) 28 62 35

- L'INSECT-O-CUTOR est la meilleure arme contre les mouches, les guêpes, les mites, les moustiques et bien d'autres insectes volants
- Agit radicalement par attraction à l'aide de rayons ultraviolets
- Tue instantanément et ne laisse donc pas s'échapper sa proie
- Les insectes tombent dans un récipient collecteur et non sur les produits ou dans les locaux
- Totalement inoffensif pour l'homme
- Ne dégage aucun produit chimique poison
- Ne dégage aucune odeur
- Faible coût d'utilisation et pas d'entretien
- Raccordement facile au courant lumière 220 V
- Contrôlé par la ASE

TECHNOSA S.A., 1009 PULLY-LAUSANNE
Av. Général-Guisan 58c

Veuillez nous envoyer votre catalogue «Insect-O-Cutor»

Maison _____

Adresse: _____

Intéressé: _____



**pour le professionnel**

**disponible chez votre grossiste**

GASTRONOMIE

# Bonne cuisine

## Six nouveaux compagnons chez Mövenpick

**La quatrième journée annuelle des compagnons de la bonne cuisine Mövenpick s'est déroulée à l'hôtel Mövenpick-Radisson, à l'aéroport de Genève. Placée sous le patronage de Ueli Prager, cette confrérie a pour but de conférer ses lettres de noblesses au titre de chef de cuisine et, surtout, de contribuer au perfectionnement professionnel des compagnons provenant des diverses entreprises Mövenpick.**

Si Ueli Prager, que certains n'hésitent pas à appeler «Monsieur Mövenpick», s'est attaché à souligner l'importance de la formation professionnelle dans l'entreprise, le directeur général de l'entreprise, *Michel M. Favre,* a parlé de la qualité et des performances professionnelles des chefs dans l'entreprise, en soulignant le plaisir et la fierté d'exercer cette profession.

Le but visé aujourd'hui par ces compagnons semble clair: «faire sauter les nouvelles frontières de la gastronomie». Comment? En recherchant toujours plus de créativité dans le cadre de la motivation du personnel. Ces quelques phrases sont un échantillon des nombreux sujets et propos qui ont fusé autour d'une table de conférence et qui devaient permettre de saisir les grandes lignes de cette confrérie qui, aujourd'hui encore, est assez mal connue.

Cette rencontre de Genève devait aussi permettre l'intronisation de six nouveaux compagnons: *Pascal-André Collingro,* Lubeck, *Kurt Erlacher,* St-Gall, *Thomas Kurwan,* Hannovre, *Frank Müller,* Honnovre, *Robert Zenhäusern,* Egerkingen et *Christian Aerni,* Toronto, tous des chefs de cuisine travaillant dans des restaurants de la chaîne Mövenpick. Ce rendez-vous genevois a été l'occasion pour les participants de réhausser l'image de la bonne cuisine, et d'échanger leurs expériences. *RH*

Cinq des six nouveaux compagnons (en blanc) avec, devant eux, Michel M. Favre, directeur général, et Ueli Prager, président du conseil d'administration de Mövenpick.

PROJETS

# L'attente

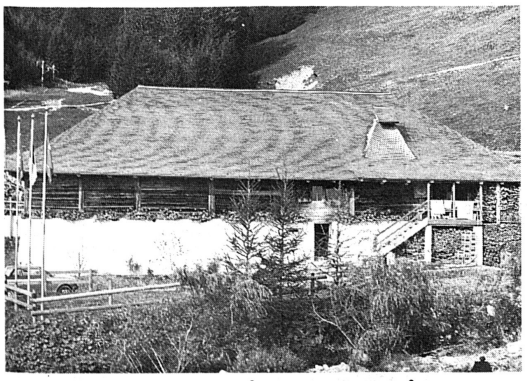
## Soutien à Swissline; pas de réponse du CF

**Le Conseil fédéral donnera-t-il son soutien au projet Swissline? Réunis lundi à Berne, les partenaires du projet de système d'information touristique ont été forcés de constater que la réponse des autorités fédérales, attendue ces jours, n'avait pas encore été donnée, a indiqué mardi le directeur de la Fédération suisse du tourisme, Gottfried Künzi, membre du groupe de travail.**

Rappelons que la demande porte sur un soutien financier de 3,5 millions de francs destiné à couvrir une partie des frais de lancement du projet dont le coût total est estimé à 25 millions de francs environ. «Le Conseil fédéral n'a malheureusement pas encore pris de décision, mais nous espérons qu'il le fera dans les meilleurs délais», a déclaré M. *Künzi.*

La séance de lundi a été consacrée à la discussion des divers problèmes en suspens. Il a notamment été question des modalités de la fondation de la société, d'un accord entre l'ONST et Swissline portant sur la coordination des activités communes. Une solution a d'autre part été trouvée pour le financement des frais qui se sont accumulés jusqu'ici et qui s'accumuleront jusqu'à fin juillet.

La fondation de la société est prévue dans un mois environ. Si l'on sait que le capital-actions de Swissline SA sera d'un million de francs, on ne connaît pas encore la localisation du siège de la société, ni le nom de son premier président. La prochaine séance du groupe de travail est prévue pour le 8 juillet. *MH*



## Une authentique attraction

Pour sa 275e saison de fabrication, la Fromagerie d'alpage de Moléson-sur-Gruyères, bien vivante dans son chalet du XVIIe siècle, annonce diverses, nouveautés: aménagement intérieur, diaporama sur la fabrication artisanale, exposition sur les costumes suisses, présentation de l'artisanat gruérien, saloir avec dégustation du gruyère d'alpage. Cette fromagerie artisanale est ouverte tous les jours, de 9h30 à 18h30, jusqu'à mi-octobre. *Photo Seydoux*

# La preuve par l'emploi

## Impact du tourisme dans le district d'Aigle

**C'est un grand coup que vient de frapper l'ARDA, l'Association régionale pour le développement du district d'Aigle, en donnant sa réponse au Gouvernement vaudois sur le dossier «Tourisme 2000»! En effet, au lieu de se contenter d'une réponse politique traditionnelle dans le cadre de la procédure de consultation, l'ARDA a assorti sa détermination d'une étude extrêmement fouillée – confiée au Centre international de Glion – sur l'impact socio-économique et financier du tourisme dans le district d'Aigle. Enquête qui démontre notamment que le tourisme fournit dans la zone considérée environ 3500 postes de travail soit près de 30% de l'emploi global du district.**

JEAN-CHARLES KOLLROS

De l'avis même de MM. *Gilbert Huser,* syndic de Villeneuve et président de l'ARDA, et *René Perret,* délégué économique, c'est la première fois qu'une étude de cette nature est réalisée, permettant une analyse globale de toutes les répercussions socio-économiques et financières du tourisme sur une région donnée.

Il est vrai que la Commission «Tourisme» de l'ARDA peut s'enorgueillir du résultat: le rapport de synthèse démontre de manière limpide l'impact du tourisme dans le district d'Aigle, lequel représente (avec cinq communes de montagne, 7 communes de plaine et 3 communes mixtes) le 5,5% de la population totale du canton de Vaud (30 540 habitants en décembre 1989).

### Le poids de l'hôtellerie

Il est ainsi tout d'abord démontré, chiffres à l'appui, que plus de quatre entreprises sur dix profitent de l'activité touristique dans le district d'Aigle. Parmi ces entités, un tiers vit directement de cette activité et deux tiers indirectement. Lorsqu'on analyse les chiffres d'affaires ou les revenus globaux des entreprises qui ont un lien direct et exclusif avec la demande touristique, on constate que l'hôtellerie et la restauration constituent – dans le district – de loin la branche la plus importante avec des chiffres d'affaires de l'ordre de 182 millions de francs sur un total de plus de 304 millions de francs (60% des revenus directs). L'apport des écoles privées (16% de l'ensemble) est particulièrement important, de loin supérieur même – à titre d'exemple – à celui des remontées mécaniques, autre élément majeur de l'offre touristique du district.

Tout aussi spectaculaire est l'impact des revenus indirects du tourisme, à savoir la part des chiffres d'affaires ou des revenus réalisés dans des branches économiques qui ont un lien indirect avec la demande touristique (construction, commerces de détail, secteur bancaire, affaires immobilières, produits pharmaceutiques et de beauté, santé, viticulture, compagnies d'assurances, garages, postes et télécommunications). Sur un total de près de 301 millions de francs suisses, le secteur de la construction apparaît comme le principal bénéficiaire (44% des revenus indirects). Les commerces de détail profitent également de façon massive de l'afflux de touristes dans les stations du district, la part de leur chiffre d'affaires en provenance du tourisme approchant les 100 millions de francs.

### 600 millions de francs par année

Tout cela permet d'arriver à un constat fondamental: les revenus annuels que le district retire directement ou indirectement du tourisme s'élèvent au total à plus de 600 millions de francs. Cette manne engendre des effets économiques vitaux sur le district au niveau de la redistribution notamment sous forme de salaires et d'achats.

Un autre chapitre de l'étude est consacré aux activités économique liées au tourisme, de manière directe ou indirecte. On constate ainsi – et c'est une révélation – que le tourisme fournit environ 3500 postes de travail soit près de 30% de l'emploi gobal du district. Sur les 600 millions de revenus réalisés par le secteur touristique, plus de 215 millions sont redistribués sous forme de salaires, traitements et prestations sociales. Ils produisent à leur tour des effets multiplicateurs ayant des répercussions sur toute l'économie régionale. Les entreprises hôtelières et de restauration font largement vivre les commerces de détail, l'agriculture et la viticulture du district grâce à des achats évalués à au moins 35 millions de francs.

### Toutes les communes concernées

A qui profite cette manne exceptionnelle? Là encore, l'étude bouscule quelques idées reçues et notamment la séparation que d'aucuns voudraient faire entre stations touristiques et autres lieux. Une analyse poussée des finances publiques démontre clairement (par comparaison des charges et dépenses globales avec celles engendrées par le tourisme) que toutes les communes du district présentent un bilan excédentaire (ou tout au moins équilibré dans le cas de Chessel, Noville et Villeneuve) de l'activité touristique. A l'échelle du district, le tourisme rapporte aux communes deux fois plus qu'il ne coûte. Il contribue ainsi dans une large mesure à l'équilibre des finances publiques.

On imagine bien que ces données ne vont pas rester dans un tiroir mais vont pouvoir être utilisées de manière fort efficace par l'ARDA et tous ceux qui luttent pour faire entendre avec force la voix du district d'Aigle du côté de Lausanne et des autorités cantonales. □

# Montreux respire!

## Centre des congrès et Symposium de TV

**Les responsables du tourisme montreusien et l'architecte Pierre Steiner peuvent pousser un énorme «ouf» de soulagement: le nouveau Centre de congrès et d'expositions – représentant un investissement total de près de cinquante millions de francs – est prêt à accueillir, dès ce jeudi 13 juin, le fameux Symposium international de télévision. La course contre la montre a été terrible mais Montreux ne pouvait se «louper»: le symposium est la véritable poule aux œufs d'or de la Riviera et ce ne sont pas moins de 30 000 visiteurs qui sont attendus à l'édition 1991.**

Soumis à un vote populaire en janvier 1990, le projet d'extension du Centre de congrès et d'expositions, avec création d'une véritable salle de concert, avait finalement recueilli l'adhésion de 62% de votants. Les opposants avaient toutefois clairement annoncé la couleur: l'évolution du chantier ferait l'objet d'une attention soutenue. Aujourd'hui, les partisans de MC3 respirent: non seulement les délais sont tenus mais cela semble également être le cas – en l'état actuel des choses – des coûts.

«Si cette nouvelle infrastructure n'avait pas été mise à disposition à temps, Montreux aurait certainement perdu le symposium à jamais», explique l'architecte *Pierre Steiner* tandis que *Michel Ferla* se félicite: «C'est une surface supplémentaire de 5500 m², totalement opérationnelle, que nous pouvons mettre à disposition du Symposium international de télévision.»

Naturellement, une fois passé le stress du symposium, qui implique le logement des congressistes dans tout l'arc lémanique et dans les Alpes vaudoises – Montreux ne pouvant héberger que 4000 personnes – il s'agira de satisfaire aux exigences d'un vaste programme de finitions étalé sur plusieurs mois, notamment en ce qui concerne la salle de spectacles.

### Ombre au tableau

Seule ombre au tableau en l'état actuel des choses: un grave déficit en places de parc. Plusieurs projets existent à Montreux mais il s'agit encore de musique d'avenir. Une chose après l'autre . . . se diront les Montreusiens qui vont naturellement «souffrir» de l'effervescence du symposium, du 13 au 18 juin 1991. *JCK*

# Sonnerie aux morts

## Il y a 30 ans... les vignes brûlées en Valais

**Il y a trente ans exactement – c'était les 2 et 3 juin 1961 – l'affaire dite «des vignes brûlées» secouait le Valais. Des milliers de mètres carrés de vignes, plantées hors du cadastre viticole dans les régions de Saxon, Saillon, Vétroz étaient détruites par des hélicoptères sur ordre des autorités fédérales et cantonales. La zone la plus touchée par les désherbants fut celle dite de «Tobrouk» entre Fully et Saillon. Une double manifestation marqua les 2 et 3 juin derniers ce souvenir douloureux de l'histoire valaisanne avec sonnerie «aux morts» dans la plaine et mise en terre de trois ceps symboliques en zone interdite.**

En effet, dimanche 2 juin, «entre chien et loup», un commando de producteurs de Saxon et Saillon s'est rendu à Tobrouk sur la parcelle qui fut la plus brûlée à l'époque. Des coups de feu furent tirés pour commémorer l'événement. On sortit pour l'occasion le fusil d'un ancien membre du Grand conseil qui avait tiré sur l'un des hélicoptères pour l'obliger à fuir. Le groupe, appuyé par plusieurs manifestants de l'époque dont l'ancien président de la commune de Saxon, planta ensuite, au son du clairon, en zone illégale, trois «barbus» vigoureux pour commémorer l'événement. On nota en fin de manifestation l'arrivée impromptue de la police mais sans intervention aucune.

Rappelons que les vignes furent brûlées le 2 juin 1961, à 4 heures du matin; jour de la Fête-Dieu, tandis que le lendemain, 3 juin, des milliers de personnes participèrent à des manifestations de révolte à Saxon où l'on brûla la bible sur la place publique et à Saillon où le drapeau valaisan fut aspergé d'essence et incendié, tandis que des ceps calcinés par les désherbants furent déposés à Sion devant le Palais du gouvernement.

En marge des manifestations de dimanche et lundi, le dossier des «Vignes de la colère» avec toute la correspondance entre le Valais et Berne fut remis par des autorités communales aux Amis de Farinet qui étaient à l'origine de ces manifestations du souvenir.

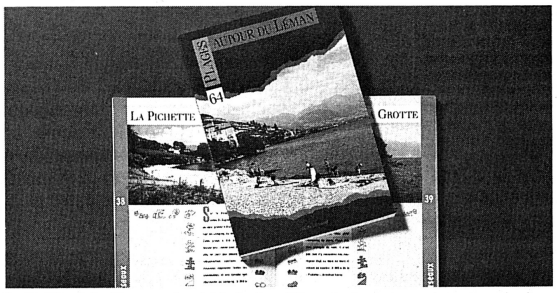
### Nécessité du tourisme

On insista d'autre part sur la nécessité d'éperonner tous les Valaisans pour qu'ils se rendent enfin compte que sans un tourisme vigoureux c'est l'ensemble de leur économie (vins, fruits, atisanat, environnement, agriculture de montagne, communications, aérodrome, etc.) qui risque de boîter.

En marge de leurs assises, les délégués de l'UVT furent l'objet d'une réception chaleureuse de la part de la commune de Champéry et plus encore de la Société de développement que préside *Pierre-Ignace Exhenry.* Rappelons que l'année 1991 est marquée en Valais non seulement par une dizaine de manifestations capitales dont la principale est l'inauguration de l'amphithéâtre de Martigny, restauré, et par une action en faveur de la gastronomie locale. *TH*

# 64 plages autour du Léman

## Un guide pour la baignade




**Invitation à la découverte et à la baignade, le premier guide consacré aux plages situées autour du lac Léman vient de paraître.**

Le rôle de cette nouvelle brochure en couleur et richement illustrée, intitulée «64 plages autour du Léman», est de susciter, tant chez les indigènes que chez les touristes étrangers en visite dans notre pays, un regain d'intérêt pour les 64 plages réparties le long de 167 kilomètres autour du Léman. Ce guide au format de poche contient 100 pages, chacune étant illustrée par une photo accompagnée de 22 symboles qui renseignent sur les installations sanitaires, la sécurité, la nature du sol, la profondeur de l'eau, les jeux, le parcage, etc.

Le graphisme et la simplicité d'utilisation de ce guide en font un ouvrage agréable à consulter et un outil supplémentaire certain à l'intention des promoteurs du tourisme romand en général. *JPF*

*«64 plages autour du Léman», Gilbert Schopfer, édition Relief à Lausanne. En vente dans les kiosques, librairies, grands magasins, plages, offices du tourisme, campings et magasins de sport.*

# Noces «made in Japan»

## Les lunes de miel japonaises sous le choc de la guerre du Golfe

**C'est la saison des lunes de miel japonaises. D'ordinaire, l'écrasante majorité des jeunes couples japonais (90% en 1988, 97% en 1990) choisissent un cadre exotique pour les consumer. Mais cette année, pour la première fois depuis quatre ans, ils sont moins nombreux que les autres années à se rendre à l'étranger.**

GEORGES BAUMGARTNER

Moins de 90% d'entre eux s'aventureront à l'extérieur de leurs îles à en croire les statistiques du Japan Travel Bureau qui attribue cette diminution au traumatisme de la guerre du Golfe et aux menaces terroristes inhérentes.

L'Europe est la région la plus touchée par cet accès de prudence de la part des jeunes couples japonais. Ils ne sont que 15% à s'y frotter cette année contre 23% un an plus tôt. Pas même l'année Mozart, encore moins la commémoration du 700e anniversaire de la Confédération ne les encouragent à franchir le pas.

L'Australie (sa Gold Coast et son Great Barrier Reef) est la première à profiter de cette méfiance envers l'Europe. Si vous ajoutez la Nouvelle Zélande et le Pacifique Sud, c'est un tiers de toutes les lunes de miel japonaises qui sont consumées, cette saison, en Océanie, soit 11% de plus par rapport à l'an dernier.

Longtemps en tête du hit-parade des lunes de miel japonaises, Hawaï doit se contenter, pour la deuxième année consécutive, de la deuxième place derrière l'Australie. La modernisation de certains hôtels de luxe à Waikiki n'y change rien. La partie continentale des Etats-Unis en recevant 14,8% des jeunes couples japonais contre 13% un an plus tôt, arrive au quatrième rang, juste après l'Europe, troisième. Les Caraïbes (10% des lunes de miel nippones) sont à la hausse. En cinquième place, on trouve le Canada (8,7%), pas de changement. Plus d'un tiers des couples japonais s'y rendent pour y pratiquer le ski. La Nouvelle Zélande est sixième (5,3% contre 2,9%), le Pacifique Sud septième (5% contre 2,7%).

L'Asie du Sud-Est, pourtant plus proche et donc moins chère, n'est pas assez exotique au goût des jeunes couples japonais. Elle accueille seulement 3,8% des lunes de miel nippones. La plupart optent pour Bali. A condition que les hôtels leur offrent des chambres de luxe. Les jeunes couples japonais ne veulent pas coucher dans n'importe quel lit. Cette exigence de confort est exprimée avec la même obstination à Guam et à Saipan. Quant aux destinations réellement exotiques pour les jeunes couples japonais les plus aventureux ou les plus individualistes, telles que l'Egypte, les Maldives ou la Chine, elles absorbent à peine 1% de toutes les lunes de miel nippones.

Combien de temps les jeunes couples japonais passent-ils à l'étranger? En moyenne 7,9 jours répond le Japan Travel Bureau. Ceux qui choisissent Hongkong, Guam ou Saipan n'y restent que quatre jours. Ceux qui vont plus loin jusqu'en Océanie séjournent entre neuf et dix jours. L'Europe parvient, mais pas toujours, à les retenir près de quinze jours.

Combien coûte une lune de miel? Avec une précision comptable, le Japan Travel Bureau répond 873 000 yens (plus de 9000 francs), une hausse de 5,6% comparativement aux 827 000 yens du printemps dernier. Voyager en Océanie coûte aussi cher que découvrir l'Europe. Toutefois, la lune de miel la plus chère est un voyage de 15 jours en Europe pour 2,3 millions de yens (près de 25 000 francs) et il se trouve quelques happy few parmi les jeunes mariés japonais pour s'offrir cette folie.

La guerre du Golfe a convaincu aussi beaucoup de jeunes couples japonais à rester chez eux. Beaucoup décidèrent d'aller faire du ski dans l'île septentrionale de Hokkaido. D'autres se concoctèrent une lune de miel plus culturelle en choisissant comme cadre les temples de l'ancienne capitale impériale de Kyoto. Les amateurs de soleil et de plages s'engouffrent à Okinawa. En moyenne, une lune de miel domestique coûte 252 000 yens par couple (pres de 3000 francs). □

# Apprentis en chute libre

## Les maîtres de cuisine tirent la sonnette d'alarme

**Réunie le 25 mai à l'École hôtelière de Lausanne pour sa 29e assemblée générale, l'Association suisse des maîtres de cuisine (ASMC) a tiré la sonnette d'alarme devant la chute spectaculaire du nombre d'apprentis (–40% entre 1985 et 1990) et souhaité être associée de plus près aux projets de nouvel apprentissage et d'examen professionnel intermédiaire.**

Regroupant 247 maîtres de cuisine en Suisse, l'Association suisse des maîtres de cuisine tente de stimuler les connaissances professionnelles de ses membres, de défendre les intérêts des maîtres de cuisine et de consolider l'esprit de camaraderie.

### Baisse de 40%

*Heinz Berger,* membre de la commission suisse de formation professionnelle de Weggis, a déploré la baisse des effectifs d'apprentis de cuisine (–16% en 1990). Entre 1985 et 1990, la chute moyenne se situe à 40%. Dans certains cantons, elle atteint plus de 50%. Comment remonter la pente s'interroge l'association. Il faut, selon elle, tout entreprendre pour rendre la profession plus attractive et revaloriser l'image du cuisinier. Le nouveau modèle de formation devrait y contribuer. Le concept d'apprentissage «gastrofutura», avec un accent plus prononcé sur la formation au centre professionnel et sur l'enseignement général, est en cours d'élaboration. Le règlement des examens professionnels pour cuisinières/cuisiniers en hôtellerie et restauration avec brevet fédéral, est également sous toit. Les premiers examens devraient intervenir en 1993. Ils seront un passage obligé vers la maîtrise nouvelle formule (un examen intermédiaire avec la partie pratique et un examen supérieur avec l'aspect management et direction d'une cuisine), dont la première mouture devrait paraître en 1995.

### Se faire entendre

L'Association des maîtres cuisiniers regrette également n'avoir pas droit au chapitre au sein de la commission professionnelle suisse (CPS), qui élabore le nouveau concept de formation, mais elle espère tout de même se faire entendre. Un projet de partenariat avec la Société suisse des cuisiniers (SSC) est d'ailleurs en cours. Ce rapprochement permettra une meilleure collaboration dans tous les domaines de la formation.

Signalons enfin qu'afin de renforcer la formation continue, l'association prévoit notamment pour l'hiver prochain la visite de l'entreprise Ed. Baer à Küssnacht. Un cours de trois jours aura en outre lieu du 17 au 19 octobre à Wädenswil et un cours sur la «cuisine sous vide» sera mis sur pied à Montreux les 1 et 2 juillet prochain. D'autres thèmes sont prévus pour l'été 1992 et notamment: «Alimentation et cancer», «Le cuisinier: futur ingénieur en agroalimentaire», «Nouveaux légumes et leur utilisation dans l'hôtellerie», «Nouveaux concepts pédagogiques, évolution ou révolution», «Accords entre mets et vins». Un cours informatique est également prévu pour septembre de la même année. Enfin, un voyage d'étude aura lieu du 1er au 7 octobre 1992 en Israël. *JPF/sp*

## VALAIS

### Centre de congrès de Viège

La ville valaisanne de Viège termine actuellement la construction de son Centre de culture et de congrès sous le nom de «La Poste». A l'exemple de ce qui s'est passé à Martigny avec le CERM ou à Monthey avec le théâtre de Crochetan, La Poste va servir grandement les intérêts touristiques valaisans. Plus de 600 personnes peuvent être réunies ici, non seulement pour un spectacle mais également, dans une autre salle, pour un banquet. Ce centre va desservir une large partie du Haut-Valais à l'heure où le Valais joue à fond la carte des congrès. Tout un programme d'animation vient d'être mis au point par les responsables des lieux, et cela dès novembre de cette année, avec la présence par exemple d'orchestres de renom international. *TH*

### Le Valais pour l'autoroute du Sud-Léman

Tout un mouvement s'amorce en Valais en faveur de la construction de ce qu'on appelle «L'autoroute Sud-Léman», soit une autoroute reliant toute la région de l'Ain, Haute-Savoie et Genève aux rives valaisannes de Saint-Gingolph, par la rive française du Léman. Il s'agit en fait d'une autoroute «trait-d'union» entre la «A 40» française et la «N 9» de la vallée du Rhône. Selon la Chambre valaisanne de commerce qui a empoigné ce dossier, avec notamment MM. *Pierre-Noël Julen* et *Arthur Kahl,* Le conseiller d'Etat *Raymond Deferr* est décidé «à mettre le paquet pour cette nouvelle liaison».

Sous le titre «Léman-Sud, utopie ou réalité», une table ronde est d'ailleurs prévue sur ce thème prochainement à Monthey, avec la participation de plusieurs personnalités suisses et françaises. *TH*

### D'une station à l'autre

On reparle de fusion du côté de Crans-Montana, fusion des deux sociétés s'occupant des installations de Tél-Aminona et des Violettes-Plaine Morte. Le sujet n'est pas nouveau mais les pourparlers avancent gentiment. A noter d'autre part, à propos de Tel-Aminona, les projets de construction de nouvelles installations pour skieurs dans le vallon de la Tièche et du côté de l'Ertentse. Cela dit, la société annonce un exercice 90-91 bien meilleur heureusement que celui de l'année précédente marqué par le manque de neige.

Pendant ce temps, à l'autre bout du canton, au-dessus de Monthey, Télé-Champoussin, croulant sous les dettes, a dû accepter la faillite. Les bourgeois de Val d'Illiez ont refusé de mettre, comme souhaité près de deux millions de francs, pour assurer la survie de la société. La vente aux enchères de tous les biens est pour bientôt afin de tenter de dédommager les créanciers. *TH*


# MARCHE IMMOBILIER

## Unique opportunity

To acquire a family-run guest house in a country estate on Costa del Sol, Spain.

Approx. 2 000 sq mts garden with 3 houses with 8 letting bedrooms (with the possibility of three more), owners private residence, private bar, stables, fully furnished, immaculate, s. pool, tennis, 200 meters to beach. Serious offers only.

1 180 000 MM SF.

Mrs. M. Massmann
Box 24, Torre del Mar 29740
Malaga Spain

37131/318582

A remettre à la Chaux-de-Fonds

**Restaurant et Brasserie**

**Salle à manger «Select» 40 places**
ambiance et cuisine soignées
**Brasserie-Bar 42 places**

Excellente affaire, jouissant d'un long bail, conditions intéressantes.

Pour tout renseignement s'adresser à

Fiduciaire J.-P. von Allmen
case postale 53
2301 La Chaux-de-Fonds
téléphone (039) 23 31 32
fax 23 04 80

A 37084/42790

Au cœur de la 1e station thermale française, hôtel 2 étoiles

**restaurant/ jardin romantique**

Vous êtes hôteliers-restaurateurs professionnels avec un fond propre de Fr. 200 000.– ou garantie équivalente.

Vous rêvez d'indépendante totale sans problèmes financiers. Voici une chance rare. Nous sommes hôteliers suisses en fin de carrière, sans successeurs, et recherchons une personne ou couple, partenaires-repreneurs dynamiques. Très belle affaire en expansion, facile à gérer, avenir prospère assuré. Ouvert à toutes propositions, une décision rapide est au bénéfice de la saison 1991.

Téléphone (0033) 70 97 73 00
(Gerber), Fax 70 97 48 25

36879/219754

A remettre:

## splendide Hôtel / Café / Restaurant / Bar

Terrasse ombragée, salles de banquets, 33 chambres.

Bord du lac – région Lausanne

(chiffre affaire important)

Ecrire sous chiffre 36451 à hôtel revue, 3001 Berne.

36451/58262

A vendre ou à louer

## hôtel-restaurant

situé au cœur d'un village de Suisse romande à 100 m d'une caserne militaire.

Affaire exceptionnelle qui conviendrait à un couple dynamique (pas sérieux s'abstenir). En cas d'achat, paiement partiel en WIR possible.

Faire offres sous chiffre G 028-704470 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 36972/44300

Ville du nord vaudois à vendre
**magnifique**
**hôtel-restaurant**
à transformer avec plans et autorisations.

P 36886/44300

Case postale 87
CH-1350 ORBE
Tél. 024/41 16 66/67
Fax 024/41 14 66
Thomann

# TABLEAU NOIR

## Concours d'entier

Les candidats à l'admission à l'Ecole hôtelière SSH, Lausanne pour l'année scolaire débutant au mois de février 1992 sont informés que les dossiers d'inscription doivent lui parvenir jusqu'au 30 juin 1991.

Le Concours d'entrée se déroulera les mardi 20 et mercredi 21 août 1991, à L'Ecole hôtelière de Lausanne.

Le service des admissions de l'Ecole, téléphone 021/785 11 11, se tient à disposition des intéressés pour tous renseignements complémentaires.

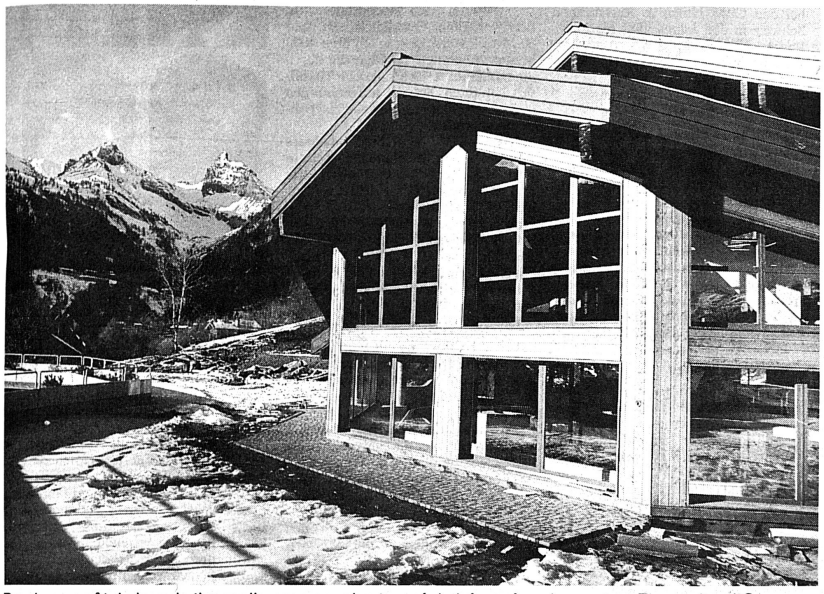
Ecole Hôtelière de Lausanne, Service des admissions, Le Chalet-à-Gobet, 1000 Lausanne 25.

DOSSIER

# La cure de jouvence

## Les stations thermales romandes visent une nouvelle clientèle

**Depuis la fin des années 70 et le début des années 80, les stations thermales romandes vivent une renaissance. Plusieurs dizaines de millions de francs ont été investis dans des installations ultra-modernes. Et ça n'est pas fini! Des projets sont en cours en Valais. Le curisme s'est profondément transformé. Grâce à la mode de la «thalassothérapie», popularisée en France, la clientèle rajeunit. L'hôtellerie est concernée par cette mue: elle prend le pas sur les cliniques, en l'absence d'une politique de prévention de la santé, dont la Suisse, pays riche et vieux, souffre cruellement.**



Remis au goût du jour, le thermalisme romand est un réel phénomène. Le centre «Thermalp» d'Ovronnaz (photo) le montre.

PIERRE THOMAS

Rien d'étonnant à ce redémarrage spectaculaire: «La Suisse romande n'avait aucune infrastructure moderne», rappelle *Claude Ogay*. Le directeur du Centre thermal d'Yverdon-les-Bains est également secrétaire de la Fédération internationale du thermalisme et du climatisme (FITEC), à Paris, qui tiendra son congrès en octobre à Baden, où elle a été fondée.

### L'exemple de Loèche

Renouveau des bains, donc, et changement de stratégie dans la manière d'aborder la clientèle: Loèche-les-Bains a valeur d'exemple. Même si la station est située outre Raspille, elle est bilingue. «Un climat à part, propre à l'endroit», dit un connaisseur. La moitié de sa clientèle suisse est romande. Et les quatre cinquièmes des touristes de la station sont Suisses!

Depuis dix ans, Loèche atteint ou dépasse le million de nuitées par an (dont 265 000 en hôtels et 70 000 en cliniques). le Grison *Alex Pedolin*, depuis huit ans directeur de l'Hôtel Maison Blanche explique: «Près de 70% de nos clients sont des habitués. Ils nous assurent un taux d'occupation de 80%. Les saisons d'hiver et d'été se valent. Chez nous, même l'absence de neige ne joue aucun rôle, même si la station a fait de gros efforts pour développer ses remontées mécaniques.» Cette constance dans la fréquentation, bien des stations l'envient à Loèche.

La commune elle-même est le moteur d'un développement extraordinaire. Son président, l'avocat et notaire *Otto Loretan*, est à la tête de la commune, mais aussi d'une société (mixte) des hôtels, des bains et des remontées mécaniques où la bourgeoisie est majoritaire. La commune, après avoir reconstruit ses bains publics en 1980 et 1989 (plus de 600 000 entrées!) a inauguré en octobre passé son centre sportif (19 millions de francs).

### Foncer sur le sport

Le Neuchâtelois *Jean-Pierre Egger*, directeur sportif, s'extasie devant cette «très grande ouverture d'esprit» qui se traduit par des actes. Loèche-les-Bains pourrait devenir centre d'entraînement olympique, dès l'an prochain. Contre mise à disposition de mille nuitées par an, la station obtiendrait d'organiser des camps de préparation.

L'ancien champion suisse de lancer du poids, entraîneur de *Werner Günthör*, croit dur comme fer aux vertus du thermalisme lié au sport: «En une semaine, aux bains et en altitude, un décathlonien accomplit un travail aussi bénéfique qu'en deux semaines en plaine. C'est idéal après un entraînement intensif, pour la récupération en fin de saison et, bien sûr, en cas de pépin. Après son hernie discale, Günthör a fait sa rééducation ici. Ce travail d'horloger lui permet d'aligner des performances qui en font, aujourd'hui, un candidat à une médaille à Barcelone», s'enthousiasme son entraîneur.

Misant sur le sport, Loèche-les-Bains va augmenter considérablement sa capacité thermale: le premier coup de pioche des nouveaux «Bains Saint-Laurent», rebaptisés «Alptherme», vient d'être donné. Coût de l'opération: 54 millions de francs, pour une ouverture programmée en hiver 1993. Là encore, c'est la société mixte qui investit.

### Remise en forme haut de gamme

Mais elle a aussi «offert» au couple *Isler*, depuis six ans à la tête de l'Hôtel des Sources des Alpes, la possibilité de réaliser «notre rêve», comme le dit Françoise Isler. Un «cadeau» à quinze millions de francs, pour faire d'un hôtel de cure, un palace de remise en forme. Passionnée de thermalisme, cette jeune femme est à la tête d'un «Relais et Château», seul «blason or» suisse. Un «cinq étoiles» qui affiche 65% de taux d'occupation de ses 30 chambres dans sa quatrième année d'exploitation: «Le renouveau du thermalisme, c'est aussi que les gens veulent qu'on leur parle, qu'on s'occupe d'eux, pour s'évader de la vie quotidienne. J'ai des PDG stressés de Zurich et Genève qui viennent régulièrement dix jours.» Et cette Normande vante les mérites de l'eau de source: «Je crois plus à l'eau thermale qu'à l'eau de mer.»

Le séjour, ici, forme un tout: l'hôtel abrite son propre centre de soins et la meilleure table du Valais, selon Gault-Millau. Une contradiction? Avec l'image de curistes septuagénaires se contentant de carottes Vichy, peut-être! Mais le chef français de La Malvoisie, *Patrick Burger*, se pose en champion de l'«alimentation équilibrée» et propose, à côté de la gastronomie de haut vol, une carte végétarienne. «Le jour de leur arrivée, je dis à mes clients: mangez gourmets. Après, une semaine durant, ce sera du sérieux. Et une alimentation surveillée, qui n'exclut pas le plaisir», assure Françoise Isler.

La solide réussite de Loèche-les-Bains a inspiré Yverdon-les-Bains. Le cliché de «la station thermale qui monte» est malvenu pour cette ville de plaine, qui tourne un dos remusclé à sa réputation de cité industrielle. Là aussi, la commune a pris son nouveau destin en mains. Non sans grincements de dents: après avoir investi 20 millions de francs dans un centre thermal à succès (325 000 entrées, soit +17% en 1990), on a consacré 40 millions à la construction d'un hôtel quatre étoiles de 128 chambres. L'intégration d'un «château» de 1736 et d'une «Rotonde» de 1896, deux témoins du passé thermal de la ville, expliquent cette lourde facture. En juillet, le Conseil communal devra allonger six nouveaux millions de francs pour éponger des déficits chroniques de plusieurs millions depuis deux ans. Sans quoi l'établissement courra à la faillite d'ici trois ans...

Ça n'est pas par hasard que *Claude Giauque* a repris les rênes de l'hôtel, géré par la chaîne CDM, au début de cette année. Ce Jurassien bernois a passé cinq ans à Loèche-les-Bains, à la tête de l'Hôtel de France, également propriété de la société mixte. Les recettes valaisannes sont bonnes pour le Nord vaudois: l'hôtel est relié directement au centre thermal; des forfaits, notamment le week-end, sont avantageux; le «dolce far niente» (bains à la carte, massages sportifs, sauna, fitness, soins de beauté) devrait attirer une clientèle rajeunie, à partir de 40 ans. Cible privilégiée: la Suisse alémanique (40% de la clientèle) et toute la Romandie, grâce à l'autoroute et au train.

Actuellement, l'hôtel réalise moins de 40% de ses nuitées par le thermalisme. C'est insuffisant. Parallèlement au développement des séminaires et du tourisme d'affaires, relancé actuellement, l'hôtel continue à viser une clientèle qui «profite» des bains. «C'est le but premier», reconnaît Claude Giauque, qui se met en quatre pour fidéliser sa clientèle.

### Sous contrôle médical

Les établissements de Lavey-les-Bains et Saillon, le premier réouvert en 1978, le second construit de fond en comble en 1980, sont connus pour leur thermalisme médicalisé. Sans promotion, l'hôtel de 107 lits propriété de l'Etat de Vaud, à Lavey, affiche un taux d'occupation de 78%. «Notre clientèle est plutôt traditionnelle», explique le directeur *Roberto Schrämmli*.

A Saillon (voir encadré), le groupe Gauer, qui gère les quelque 140 appartements loués à des curistes (40 000 nuitées en 1990 et 53% de taux d'occupation), un nouveau directeur, depuis le 1er mai, va assurer l'ouverture d'un hôtel de 70 chambres l'an prochain. Un investissement de 15 millions de francs. Pour *Pierre Fluckiger*, le nouveau patron, ex-directeur d'hôtels à Genève, la clientèle du thermalisme est spécifique: «On doit s'en occuper de manière personnalisée. En permanence. C'est la clé du succès d'une telle maison! Ce retour à notre vocation première d'hôte est un changement complet pour moi!»

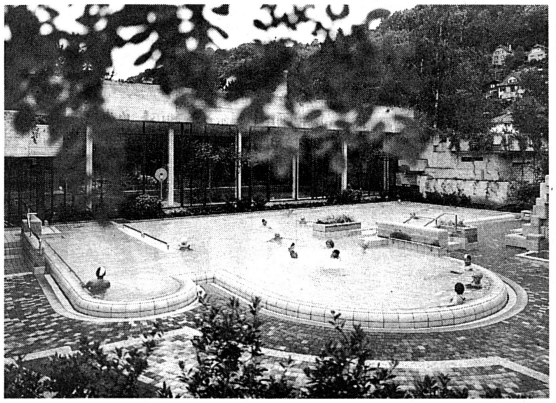
### Au tour d'Ovronnaz

Si elle ne fait pas encore partie de l'Association des stations thermales suisses (STS) – au contraire des quatre romandes citées, sur vingt-deux stations –, Ovronnaz vient de poser sa candidature. Plus de 50 millions de francs ont été investis par trois promoteurs locaux et un Anglais établi en Valais. Le centre thermal couvert situé à 1300 m d'altitude tire son eau d'une source à Leytron, à deux pas de Saillon, 800 m plus bas. Des bassins extérieurs sont en projet. Fin juin, 50 lits «trois étoiles» en apparthôtel seront mis à disposition. Un hôtel de cent lits est prévu, dans un programme qui a mis sur le marché 250 appartements. La Caisse de pension des employés d'hôpitaux genevois a déjà acquis un immeuble (200 lits). Selon *Philippe Stalder*, directeur, le centre Thermalp d'Ovronnaz vise «le préventif, la lutte anti-stress». Comme pour le futur hôtel de Saillon, l'organisation de séminaires et le tourisme d'affaire devraient assurer un complément.

Autre projet valaisan qui n'existe que sur le papier, à l'exception de petits thermes, sans vertu curative dûment reconnue, celui de Val-d'Illiez. *Richard Cohen*, promoteur genevois, président de la holding Landfinance, parle d'investir cent millions de francs, répartis entre un «centre de loisirs aquatiques», avec 160 appartements, et un «centre thermal» classique, avec un hôtel quatre étoiles de 230 lits. Selon le promoteur, seule la révision du plan d'aménagement de la commune valaisanne retarde la mise en chantier. La source principale et 80 000 m² de terrain sont propriétés de la société genevoise, qui s'impatiente...

Remis au goût du jour, relancé par le sport et la remise en forme, le thermalisme romand est un réel phénomène. «L'image est en train de changer et les stations sont optimistes», affirme le président des STS, le conseiller national bernois *Franz Dietrich*. «Il y a deux aspects dans le thermalisme: la dimension ludique, le plaisir de l'eau redécouvert et l'image médicale à conforter», résume Claude Ogay. Et personne ne parle de «concurrence» entre stations: s'il fallait être tantôt chic et friqué ou pâle et malade pour aller prendre les eaux, chacun, aujourd'hui, est susceptible de succomber à l'efficacité retrouvée des stations thermales. □

Eté comme hiver.



Un climat à part, propre à l'endroit...

## L'avis d'un médecin

Quel est le rayon d'action du thermalisme? Le Dr *Georges Sierro*, 43 ans, médecin responsable du Centre médical de Saillon-les-Bains, répond: **«Il y a l'axe médical classique, avec la rhumatologie, la pathologie (douleurs diverses), la rééducation (pour le sport et les accidents) et la médecine du sport en général. Et il y a les cures de remise en forme, basées sur des techniques qui ont fait leurs preuves, comme la physiothérapie, la sophrologie, la relaxation par l'eau. Le but est alors de faire prendre conscience aux gens de leur corps: on ne sait plus vivre aujourd'hui avec son corps. Nous visons à développer la convivialité entre le corps et l'esprit. Ça n'est rien d'autre que l'illustration de la maxime latine: «Mens sana in corpore sano».**

Comment agit l'eau thermale? **«Elle apporte la sensation de détente, diffusée sur l'ensemble des muscles, pour diminuer les tensions. Elle agit sur le plan psychologique aussi et favorise le travail sophrologique. Le traitement forme un tout: il n'y a pas de thérapeutique où seule l'eau entre en ligne de compte. L'eau est associée aux massages, au fango, à l'électricité, aux ultra-sons, etc. Elle n'est jamais le seul élément d'un traitement.»**

Une partie des curistes – variable d'une station thermale à l'autre – est envoyée sur le conseil d'un médecin. C'est une condition «sine qua non» pour prétendre à une éventuelle prise en charge du traitement par une caisse-maladie. Dans tous les cas, y compris pour une cure de remise en forme volontaire, il y a une visite au médecin de la station thermale, avant et après la cure. A Saillon, le Dr Sierro et son équipe établissent **«un bilan médical et ostéo-articulaire et un bilan biologique minimum avant le traitement. Une semaine ou dix jours plus tard, à la sortie, on fait à nouveau le bilan». «Il faut une programmation pour une prise en charge correcte»**, insiste ce spécialiste FMH en médecine physique et de réhabilitation, diplômé en médecine du sport et thermale de Grenoble, qui a travaillé huit ans à l'Hôpital universitaire de Genève, où il a terminé chef de clinique. *PTs*

# INDEX

## Grosse Ära geht zu Ende

### Besitzerwechsel im Hotel Stern in Chur

**Die Ära Pfister im Hotel Stern in Chur geht mit Riesenschritten ihrem Ende entgegen. Bevor Anfang Mai die Übergabe des Stern an Sandra und Walter Brunner-Decurtins stattfindet, wird es allerdings noch einige Abschiedsfeiern geben. Eine davon fand statt, als die Sektion Grischun des Vereins der Diplomierten Hoteliers VDH/SHV zum letzten Mal die Gastfreundschaft von Dolores und Emil Pfister geniessen durfte.**

Der Aufmarsch zu diesem Abschiedsmeeting im Stern, wo der VDH seit mehr als zwei Jahrzehnten seine monatlichen Zusammenkünfte abhält, war beeindruckend. Neben zehn Ehrengästen waren mehr als 30 Mitglieder der VDH Grischun und Nachbarkantone gekommen, um *Dolores* und *Emil Pfister* ihre Reverenz zu erweisen, wie schon so oft noch einmal kurzweilige Stunden unter der Ägide Pfister im Stern zu verbringen und dabei die sehr beachtlichen Leistungen der Küchen- und Servierbrigade zu geniessen.

**Verdiente Würdigungen**

Vorgängig der Tafelfreuden aber wurden im «Tempel» in zahlreichen Ansprachen die Verdienste von Dolores und Emil Pfister um die Bündner Hotellerie im allgemeinen und den Stern in Chur im besonderen hervorgehoben. Der Reihe nach würdigten *Jürg Thommen,* amtierender Präsident des Schweizer VDH/SHV, *Ernst Frauchiger,* Vizepräsident des Schweizer Hotelier-Vereins, *Eugen Hangartner,* 21 Jahre Obmann des VDH Grischun, und *Rudolf Schmidt,* Präsident des Bündner Hoteliervereins, die jahrzehntelange vorbildliche Tätigkeit des Ehepaares Pfister im Dienste von Einheimischen und Touristen, «die ein Paradebeispiel für den Fremdenverkehrskanton Graubünden ist».

Es gab an diesem Abend natürlich auch Geschenke für Dolores und Emil Pfister. Unter anderem eine Fahrt mit einem Ballon ab Flims, die anzutreten Emil Pfister offenbar noch einige Überwindung kosten dürfte, sonst hätte er nicht den Versuch unternommen, die Ballonfahrt gegen eine Fahrt mit dem Caumasee-Bähnli umzutauschen. Als besonderes Geschenk für Dolores Pfister brachte ein Kinderchor Volkslieder aus mehreren Ländern zu Gehör und begeisterte damit nicht nur das letztmals als VDH-Gastgeber fungierende Ehepaar Pfister, sondern alle Anwesenden.

Auch in die kulinarischen Genüsse wurden Dankesadressen eingeflochten, so vom amtierenden VDH-Grischun-Obmann *Hansueli Baier,* für den der Abschied von Emil Pfister insofern leichter zu ertragen ist, «weil ‚Milo' ja in Zukunft für die FDH-Meetings mehr Zeit haben wird». Dann verteilte *Claudio Sandi* aus Bad Ragaz in einer humorvollen Ansprache Sterne en masse: den schönsten, der alles überstrahlt, «an die Dame des Hauses», die im Hintergrund so viel dazu beigetragen hat, dass der Stern eine legendäre Gastfreundschaft und Herzlichkeit ausstrahlt.

Sichtlich ergriffen dankte Emil Pfister für die 22jährige Treue, die ihm der VDH gehalten hat und wies mit Stolz auf die Zentrumsfunktion des Stern für den VDH hin. *Walter Brunner,* ab 1. Mai Nachfolger von Emil Pfister im Stern, liess keine Zweifel darüber aufkommen, dass er sich glücklich schätzen würde, in die Fussstapfen seines Vorgängers treten und dem VDH weiterhin Gastrecht im Stern einräumen zu dürfen. *FS*

## FLASH

Zur 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft ist das **Schweizerische Museum für Glasmalerei in Romont** von den Kantonen und der Eidgenossenschaft beschenkt worden: **27 morderne Kunstwerke** geben einer alten Schweizer Tradition, der Stiftung von Glasgemälden zu historischen Anlässen, ein neues Gesicht. 25 bekannte Schweizer Künstler haben Werke geschaffen, die sich in zeitgenössischer Weise mit ihrem Kanton und seinen Wappenfarben auseinandersetzen. Keine traditionellen Wappenscheiben sollten entstehen, sondern und die Faszination der Glasmalerei der Gegenwart gezeigt werden. Die überraschende und inspirierende Ausstellung setzt der Sammlung des Museums – Glasmalereien aus dem Jahr 1200 bis heute – ein neues Glanzlicht auf. *pd*


## IMPRESSUM

**hôtel revue + revue touristique**

**Editeur**
Société suisse des hôteliers (SSH), Berne

**Direction administrative**
Werner Friedrich

**Rédaction**
**Direction a. i.**
Werner Friedrich

**hotel revue**
John Wittwer (JW), rédacteur responsable a. i., Roland Flükiger (RF), Maria Küng (MK), Urs Manz (UM), Susanne Richard (sr), Hansjürg Schweizer (HjS), Regula Stucki (rs)

**touristik revue**
Dr. Alexander P. Künzle (APK), rédacteur responsable, Sam Junker (SJ), Anita Kummer-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 Fähndrich (JPF)

*Collaborateurs extérieurs*
Georges Baumgartner (GBr), Tokyo. 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**
**Production**
Jörg Feierabend, responsable

**Marketing**
Stefan Sarbach, responsable

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

hôtel revue + revue touristique
case postale, 3001 Berne
téléphone (031) 507 222
téléfax annonces (031) 46 23 95
téléfax rédaction (031) 50 72 24

**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); Association suisse des stations thermales; Swiss Congress; Communauté des établissements de cure suisses sous direction médicale (IGKS); HSMA Swiss Chapter; Food & Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Association des hôteliers-restaurateurs diplômés SSH (AHD); Association suisse des chargés de voyages d'affaires; American Society of Travel Agents Swiss Chapter (ASTA); Carpartenaire Suisse.



Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie
Temporärstellen
Dauerstellen
Kaderstellen
ADIA HOTEL
ADIA HOTEL, ADIA Interim AG,
Ecke Badenerstr./Langstr. 11, 8026 Zürich, 01/242 22 11


## PERSONEN · FIGURES

**Yvette F. Thüring,** seit Ende 1989 bei CEM Hotels & Restaurants, wirkt nun schon seit dem 1. Januar 1990 in Mexiko, zuerst als Resident Manager im Hotel El Meson Del Angel, Puebla. Am 1. Dezember 1990 hat sie die Direktion des Hotels Oro Verde in Puerto Vallarata übernommen.

Frau Thüring begann ihre Karriere bei den CEM Hotels & Restaurants Schweiz in den Jahren 1981 bis 1986. Bevor sie nach Mexiko «ausgewandert» ist, war sie für Swissôtel in China und im Head Office in Zürich in der Corporate Rooms Division tätig.

★

**Heidi** und **Ulrich Stümpfig** managen das Interhome-Ferienhotel in Disentis. Stümpfigs arbeiteten vorher im Hotel Solvia in Sedrun und im Schwanen in Solothurn.

★

Ende dieses Monats wird **Markus Keller** seinen Posten als Interhome-Landeschef für Deutschland verlassen. Keller geht als Geschäftsführer zu Best Western Deutschland. **Eugen Laub,** Ex-Dr.-Wulfs-Geschäftsführer und Bayer, übernimmt die Nachfolge.

★

Am 1. Juni 1991 hat **Eric Anthony Rüegger,** von Rothrist AG, das Hotel Schützen in Stansstad als Nachfolger von **R. Näpflin** übernommen.

Eric A. Rüegger, der den Beruf des Hotelier-Restaurateurs über eine Kochlehre erlernt hat, ist Absolvent der Hotelfachschule Lausanne und des Unternehmerseminars des Schweizer Hotelier-Vereins. Er war während vieler Jahre in diversen erstklassigen Hotels und Restaurationsunternehmen in der ganzen Schweiz und im Ausland in verantwortungsvollen Funktionen tätig.

★

Die Basis der Hotellerie lernte **Matthias E. Froelich** mit einer KV-Lehre im Park-Hotel Waldhaus in Flims kennen. Weitere Stationen waren: das Victoria-Jungfrau in Interlaken, das Royal-Savoy in Lausanne, Sprachaufenthalte im In- und im Ausland, das Le Richmond in Genf und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit in Zürich. Im April 1990 absolvierte er die Hotelfachschule Luzern. Seit dem 1. Juni ist er nun in Thailand im Palm Reef Hotel auf Ko Samui – ein Hotel der Siam-Lodge-Gruppe, als Resident Manager tätig.

★

**Robert Delaquis** zieht sich Ende Juni in sein Haus am Mont Vully über den Gestaden des Murtensees zurück. Seit 1959 steht er als Küchenchef der Zentralküche des Inselspitals in Bern vor. Einer Grossküche mit rund 60 Mitarbeitern, die täglich über 4000 Menus zubereitet. 1964 hat die durch ihn konzipierte Zentralküche (Bandservice) ihren Betrieb aufgenommen und in der Folge europaweite Nachahmung gefunden.

Delaquis unterrichtete mehrere Jahre an der Berufsschule für Köche in Bern, war Fach- und Prüfungsexperte und ist heute noch Präsident des «Cercle des Chefs de cuisine de Berne». Überdies war er auch Mitglied der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe. Während 32 Jahren blieb er seinem Arbeitsplatz im Inselspital infolge Krankheit keinen einzigen Tag fern!

★

Mit dem Engagement von **Thomas Helbling** ist das erste angestrebte Teilziel von Scuol Marketing erreicht worden. Man hat in der Person von Helbling einen ausgewiesenen jungen Fachmann mit wissenschaftlichem Hintergrund für die anspruchsvolle Aufgabe gefunden.

Thomas Helbling schloss im Frühjahr 1991 sein Studium an der Hochschule St. Gallen in Betriebswirtschaftslehre mit Vertiefung in den Sparten Tourismus und Verkehrswirtschaft erfolgreich ab. Seine Erfahrungen im Tourismus konnte er sich in verschiedenen Aufgaben für Tourismusleistungsträger aneignen, so unter anderem mit der Diplomarbeit «Die langfristigen Auswirkungen einer alpinen Ski-WM auf die Surselva» und einer Fallstudie über das Erlebnisbad Säntispark sowie einem Praktikum im Verkehrsverein Laax.

★

Am 1. Juni 1991 hat **Eric Anthony Rüegger,** von Rothrist AG, das Hotel Schützen in Stansstad als Nachfolger von **R. Näpflin** übernommen.

Eric A. Rüegger, der den Beruf des Hotelier-Restaurateurs über eine Kochlehre erlernt hat, ist Absolvent der Hotelfachschule Lausanne und des Unternehmerseminars des Schweizer Hotelier-Vereins. Er war während vieler Jahre in diversen erstklassigen Hotels und Restaurationsunternehmen in der ganzen Schweiz und im Ausland in verantwortungsvollen Funktionen tätig.

★

Ab 1. Juli 1991 übernimmt **Andreas Zimmerli** (links oben) als Pächter und zusammen mit drei Partnern diesen Betriebszweig am Riehenring. Andreas Zimmerli war nach Abschluss der Hotelfachschule Lausanne unter anderem bei der Kölner Messe, im Hotel International Basel und die letzten Jahre bei Churrasco Schweiz tätig. **Andreas Hess** (rechts oben), ebenfalls Absolvent der EHL und diplomierter Hotelier-Restaurateur VDH, war längere Zeit in Südafrika und die letzten acht Jahre als Personalchef im Hotel International Basel. **Arrigo Nazzari (links)** stammt aus Italien, wo er auch ausgebildet wurde und die Hotelfachschule abschloss. Nach verschiedenen Saisonstellen in der Schweiz kam er vor fast zwanzig Jahren ins Schützenhaus Basel. Der Jüngste im Bunde ist der Küchenchef **Günther Moser** (rechts). Nach seiner Lehre in der Weserei in Kandern erweiterte er seine Fachkenntnisse in Basel, unter anderem im Hotel Drei Könige, Euler, Quatre Saisons und zuletzt im Restaurant Schützenhaus.

★

Als Neuheit steht diesen Sommer für die Gäste in Flumserberg ein Sportanimator zur Verfügung. In der Person von **Otto Steuble** konnte der Kurverein Flumserberg einen kompetenten Mann verpflichten. Nebst der Erteilung von Tennisunterricht wird er für Bergwanderungen, Rad- und Mountainbike-Touren und vieles andere mehr verantwortlich sein.

## AGENDA

### Messen • Foires

| | |
|---|---|
| **17.–21.6.** | Vinexpo, Bordeaux |
| **26./27.6.** | Travi Swiss, Benutzertage im Hotel Ramada Renaissance, in Zürich |
| **7./8.9.** | Swiss Fitness, Interlaken |
| **18.–20.9.** | Infratourist, St. Gallen |
| **12.–17.10.** | Anuga, Weltmarkt für Ernährung, Köln |
| **23.–26.10.** | Management & Marketing Services, Europa-Marketing, Frankfurt am Main |
| **23.–29.10.** | Equip'hôtel, Paris |
| **1.–10.11.** | Caravaning Salon, Barcelona |
| **21.–27.11.** | IGEHO, Basel |
| **1992** | |
| **16.–19.1.** | Ferien Bern |
| **22.–27.2.** | Intergastra Stuttgart |
| **22.–26.1.** | Fespo Zürich |
| **13.–16.2.** | Ferienmesse St. Gallen |
| **31.1.–2.2.** | Ferienmesse Basel |
| **6.–9.4.** | FAFGA, Innsbruck |
| **12.–17.9.** | Imega, München |
| **8.–10.10.** | Interalpin 1991, Innsbruck |
| **25.–29.10.** | 15. Salon international de l'alimentation, Paris |

### Kongresse • Congrès

| | |
|---|---|
| **30.6.–5.7.** | Association internationale de l'hôtellerie, Stockholm |
| **20.–27.7.** | Afta Convention Hamilton Island |
| **25.9.** | Schweizerischer Gewerbekongress, Bern |
| **22.–25.11.** | Symposium «Touristische Nutzung des Alpenraumes», Bern |
| **25.–28.11.** | 8th Japan Congress of International Travel and Travel Trade Show, Tokio |

### Generalversammlungen Assemblées générales

| | |
|---|---|
| **13.6.** | GV Verkehrsverein Stadt St. Gallen, St. Gallen |
| **21.6.** | Assemblée générale et 50 ans de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, Montreux |
| **27.6.** | Assemblée des délégués de l'Association hôtelière du Valais, Saas Grund |
| **28.6.** | GV Verkehrsverband Ostschweiz, Schaffhausen |
| **1.7.** | Generalversammlung Groupement de Hôtels de tout premier rang en Suisse |
| **5./6.9.** | GV VöV, Weinfelden |
| **11./12.9.** | GV STV, Weggis |
| **2.10.** | MinOtels Suisse Accueil, Davos |
| **10./11.10.** | GV SVS, Interlaken |
| **6.11.** | GV VSKVD/Asdot/Asdut in Brunnen |

### Kalender 700-Jahr-Feier

| | |
|---|---|
| **Febr.–Juni** | La Suisse en jeu: 700 ans d'histoire à travers les jeux de société. Musée du jeu, La Tour-de-Peilz. |
| **5.3.–30.6.** | «Pestalozzi», Theater der Theatergruppe Olten, verschiedene Orte in der Schweiz. |
| **22.3.–30.9.** | «La Suisse et ses cantons à la rencontre de l'Europe», Ausstellung, Genf. |
| **23.3.–3.11.** | «Nyon, une ville et ses photographes 1865–1991», Schloss Nyon, Musée du Léman et musée romain. |
| **12.4.–14.6.** | Tag des kulturellen Erbes des Saanebezirkes: Auf Entdeckung der Klöster Freiburgs, Freiburg |
| **1.5.–30.9.** | Freiwilligenarbeit von Frauen – Problematik und Perspektiven, Solothurn |
| **1.5.–30.9.** | Audiovision: Filme und verschiedene Darbietungen, Martigny VS |
| **1.5.–31.10.** | «Bärner Visite», OK Bern 800, Bern |

Nr. 24
13. Juni 1991

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

# STELLENMARKT

## MARCHE DE L'EMPLOI

**Warum nicht zur hotel + touristik revue?**

Die führende Schweizer Wochenzeitung für Hotellerie, Tourismus (Incoming/Outgoing) und Freizeit sucht

### eine Redaktorin oder einen Redaktor

zur Ergänzung ihres jungen, motivierten Teams.

**Wir erwarten** ein breites Interesse an Themen der Hotellerie (Management, Marketing, Zukunftsfragen), des Tourismus und der Freizeit, Kenntnis der wirtschaftlichen Zusammenhänge, Sprachenkenntnisse (f/e) sowie Teamfähigkeit. Fundierte journalistische Erfahrungen sind erwünscht.

**Wir bieten** eine selbständige Tätigkeit mit der Möglichkeit, sich als Journalist(in) im drittwichtigsten Schweizer Wirtschaftszweig auszuzeichnen.

Stellenantritt 1. Juli 1991 oder nach Vereinbarung.

Arbeitsort Bern.

... Interessiert? Warum also nicht zu uns?

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum 25. Juni 1991 an die hotel + touristik revue, Werner Friedrich, administrativer Leiter, Postfach, 3001 Bern.

**Schweizer Hotelier-Verein**

Monbijoustrasse 130 Telefon 031 507 222
Postfach Telefax 031 507 224
3001 Bern Telex 912185 htr ch

37002/84735

---

**Höhere Gastronomie-Fachschule Thun**

### Nach 2½ Jahren können Sie im Gastgewerbe den Ton angeben.

Machen Sie eine Karriere à la carte: Als dipl. Gastronomie-Fachmann/-Fachfrau (mit Fähigkeitsausweis zum Führen eines gastgewerblichen Betriebs) stehen Ihnen anspruchsvolle und vielseitige Kaderpositionen in Hotellerie und Gastronomie offen. Sie treffen Entscheidungen, führen Mitarbeiter, empfangen und verwöhnen Gäste und tragen massgeblich zum Erfolg des Unternehmens bei.

An der Höheren Gastronomie-Fachschule Thun – einer Institution des Schweizer Hotelier-Vereins – werden Sie in abwechslungsreichen Lehrgängen dazu ausgebildet. In einzigartiger, kollegialer Atmosphäre. Mit der charmanten Thuner Altstadt, dem See und öffentlichen Sportanlagen direkt vor der Tür. In Sichtweite die tollsten Skigebiete.

Eine Schule für Berufsleute mit gastgewerblicher Grundausbildung, Maturanden, Inhaber eines Handelsdiploms oder gleichwertiger auch branchenfremder Ausbildung. Verlangen Sie unverbindlich die ausführliche Dokumentation mit Anmeldeunterlagen.

Höhere Gastronomie-Fachschule Thun
Mönchstrasse 37, Postfach, 3602 Thun,
Tel. 033 21 55 77

**Auf, mit uns in eine neue Zukunft.**

19746/149926

---

### Kongresshaus-Restaurant Thurpark 9630 Wattwil

Auf den 1. August 1991 werde ich von der politischen Gemeinde Wattwil das Kongresshaus Thurpark übernehmen. Dem Betrieb sind ein Tagesrestaurant und ein **Gourmet-Stübli** angegliedert.

Für diesen abwechslungsreichen und gut eingerichteten Betrieb suche ich eine Dame als

### Aide du patron

Ich stelle mir vor, dass meine zukünftige Mitarbeiterin vor allem als Gastgeberin für die Kunden besorgt sein sollte und den Mitarbeiter(innen) als tüchtige und versierte Chefin vorstehen kann. Das Idealalter stelle ich mir zwischen 30 und 45 vor.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann erwarte ich gerne Ihren Anruf, oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

Pius Schätti, Direktor, Hotel Kapplerhof, 9642 Ebnat-Kappel, Telefon (074) 3 91 91, oder **privat:** Erlenstrasse 31, 8645 Jona SG, Telefon (055) 28 54 74

36949/126837

---

Wir sind ein renommiertes Speiserestaurant in der Nähe der Stadt Zürich und suchen per 1. November oder nach Vereinbarung

### Küchenchef

zur selbständigen Führung unserer marktorientierten, neuzeitlichen Küche.

Diese verantwortungsvolle Arbeit erfordert eine solide berufliche Aus- und Weiterbildung sowie ein gesundes betriebswirtschaftliches Denken.

Wir setzen Führungsqualitäten im Umgang mit den Mitarbeitern ebenso voraus wie Sinn für gesamtbetriebliche Zusammenarbeit. Organisationstalent, Flexibilität und Aufgeschlossenheit im menschlichen wie auch fachlichen Bereich runden die Hauptanforderungen an unseren neuen Kadermitarbeiter als engsten Mitarbeiter der Direktion ab.

Wir bieten Ihnen eine gut eingerichtete Küche, die Mitarbeit einer Brigade mit 12 Mann, gute Entlöhnung und Entfaltungsmöglichkeiten in einem bestbekannten Betrieb.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen unter Chiffre 36942 an hotel revue, 3001 Bern.

36942/129771

---

**Gesund und aufgestellt ins Jahr 2000 ...**

**... im**

HILTL vegi

**... als**

### rechte Hand unseres Küchenchefs

- in der täglichen Produktion unserer neuzeitlichen Gerichte voll mit dabei sein und mitkochen
- neue, vollwertige Rezepte mitentwickeln und Ihre Ideen weitergeben
- unseren Küchenchef unterstützen und vertreten

Eine gutbezahlte Herausforderung für eine(n) junge(n) Koch/Köchin.

Ihr Interesse an neuzeitlicher Ernährung ist natürlich Bedingung. 20 bis 30 Jahre jung, aufgestellt und voller Ambitionen sollten Sie sein.

Rufen Sie uns doch unverbindlich an.

Herr Heinz Hiltl, Rolf Hiltl oder Herr Peter Vauthier sind für Sie da.

HILTL Vegi Restaurant
Sihlstrasse 28
8001 Zürich-Stadtzentrum
Telefon (01) 221 38 72 oder (01) 221 38 70

36257/48780

HILTL vegi

---

**swissôtel**

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das moderne ★★★★★-Kongresshotel Le Plaza in Basel mit verschiedenen Restaurants, Bar, Relax-Center und Bankett-/Kongressmöglichkeiten für bis 2500 Personen sucht nach Übereinkunft den versierten, jüngeren

### 1. Maître d'hôtel

für unser Erstklassrestaurant Rôtisserie Le Plaza. Sie verfügen über eine abgeschlossene Servicelehre und einige Jahre Erfahrung in Erstklasshäusern in führender Position. Dann freut sich eine gut eingespielte, fachkundige und teamorientierte Brigade von 7 Mitarbeitern darauf, mit Ihnen zusammenzuarbeiten und Sie tatkräftig zu unterstützen.

Gerne informieren wir Sie bei einem Hotelrundgang näher über diese sehr interessante Position und erwarten gerne Ihre Bewerbung mit Foto an Herrn D. J. Steinbeck, Personalchef.

Messeplatz 25, 4021 Basel
Telefon (061) 692 33 33

36963/3387

---

**Anzeigenschluss: Freitag 17.00 Uhr**

# HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

## Auszug aus den offenen Stellen der Kadervermittlung

Nebst den untenstehenden Positionen haben wir noch viele andere interessante Stellen offen. Rufen Sie uns an, verlangen Sie den Bewerbungsbogen oder senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Ihren Wünschen an unsere Adresse. Diese Dienstleistung ist für alle Kandidaten kostenlos.

Ihre Herausforderung als

### DIREKTIONSPAAR

in einem 4-Stern-Hotelbetrieb in der Zentralschweiz.
Sie sollten Erfahrung als Vizedirektor mitbringen, mindestens 30 Jahre alt sein, auf der Suche nach einer Jahresstelle, sehr gute Sprachkenntnisse haben, Führungserfahrung besitzen und auf dem Sprung in die Selbständigkeit sein.
Die optimale Ausbildung wäre Kochlehre mit abgeschlossener Hotelfachschule.
Der Betrieb hat knapp 50 Betten, eine Restaurationskapazität von 300 Plätzen (inklusive Garten) und ist komplett neu erstellt.

Sind Sie ein

### COMPUTERFREAK?

Dann wären Sie wahrscheinlich der/die Kandidat(in), welche(n) wir suchen.
Nebst Freude am Computerwesen sollten Sie Erfahrung in der Hotellerie mitbringen, zwischen 25 und 35 Jahre alt sein und in Bern auf der Suche nach einer Jahresstelle.

### CHEF DE SERVICE

- Eine(n) Chef(in) de service mit Erfahrung in gleicher Position suchen wir für einen Hotelbetrieb in der Innerschweiz (nicht Stadt).
  Sie wären vorwiegend für die Hotelgäste zuständig und für die Seminare.
  Es kann sich hier um eine Jahres- oder Saisonstelle handeln. (Bewilligung für Personen mit Erfahrung in der Schweiz ist vorhanden.)
- Per sofort haben wir in der Stadt Luzern in Jahres- oder Saisonstelle die Position eines/einer Chefs (-in) de service anzubieten. Verlangt wird Erfahrung in ähnlicher Position.

Sind Sie entscheidungsfreudig, flexibel, bringen Erfahrung in der Personalführung mit und arbeiten gerne selbständig?
Sie könnten der neue

### GESCHÄFTSFÜHRER

sein, welchen wir für einen turbulenten Restaurantbetrieb in der Ostschweiz suchen.

## EINZELVERMITTLUNG

3-Stern-Hotel in Ascona hat auf 1. Juli 1991 eine Stelle offen für

### Réceptionistin

mit Erfahrung. Italienischkenntnisse sind von Vorteil, aber nicht Bedingung.
Nur Schweizerinnen oder Bewerberinnen mit B/C-Bewilligung.

Betrieb in Zürich sucht per sofort einen

### KOCH

für 2 bis 3 Tage pro Woche (von 8.00–18.00 Uhr) oder 5mal einen halben Tag.

3-Stern-Hotel am Murtensee sucht per sofort einen

### KELLNER

Sprachen: D oder F, Erfahrung im Servicebereich. Bewilligung für D/A/F kann besorgt werden.

5-Stern-Hotel in Zürich sucht auf November 1991 einen

### Commis de cuisine (w/m)

und auf September 1991 einen

### Chef de rang (w/m)

Keine Saisonbewilligung vorhanden.

Internationales Hotel in Zürich sucht per sofort einen

### Night-Auditor

PC-Erfahrung ist erforderlich.
Nur Schweizer oder Bewerber mit B/C-Bewilligung.

4-Stern-Hotel am Thunersee hat folgende Stelle zu besetzen:

### Réceptionist

Eintritt: sofort.
Voraussetzungen: Sprachkenntnisse D/F/E, guter und sicherer Autofahrer, Erfahrung an der Réception erwünscht, aber nicht Bedingung. Bewilligung für A/D/NL vorhanden.

37068/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein

---

Victoria Jungfrau

**Aussergewöhnliche Mitarbeiter suchen sich in der Regel auch aussergewöhnliche Stellen aus.**

**Bei uns heisst das:**
- neues Personalrestaurant mit Sonnenterrasse und Kreditkartensystem für individuelle Abrechnung
- neuerstelltes, schmuckes Personalhaus mit über 50 Studios mit Bad/WC oder Dusche/WC, Kochnische
- Sondertarif zur Benützung der 7 hoteleigenen Tennisplätze usw.

Wenn Sie daran interessiert sind, in dieser Sommersaison (Eintritt per sofort) von diesen und weiteren Vorteilen zu profitieren, dann melden Sie sich doch einfach für eine der nachstehenden Stellen. Unser Personalchef, Herr A. Stump, erwartet gerne Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

**Patisserie**

**Demi-chef pâtissier**

**Hauptküche:**

**Dem-chef de cuisine**
**Commis de cuisine**

37122/16632

Grand Hotel VICTORIA-JUNGFRAU
CH-3800 Interlaken
Telefon 036 21 21 71

Member of The Leading Hotels of Switzerland

---

Rehabilitationsklinik
ZIHLSCHLACHT
NEUROREHABILITATION

Die Rehabilitationsklinik Zihlschlacht ist eine neurologische Rehabilitationsklinik im Kanton Thurgau zwischen Konstanz und St. Gallen. Sie verfügt über zirka 70 Betten und ein vielseitiges Angebot an Therapieeinrichtungen in villenartigen Gebäuden inmitten eines grossen Parks.

Zur kompetenten Betreuung des gesamten hauswirtschaftlichen Bereichs suchen wir auf den nächstmöglichen Eintrittstermin eine

## Gouvernante/Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Die sehr vielseitige und selbständige Aufgabe umfasst:
- den gesamten Einkauf (exkl. medizinischer Güter)
- Patienten- und Personalverpflegung
- Cafeteria
- Reinigungsdienst
- Wäscheversorgung
- Mitwirkung bei der Neustrukturierung organisatorischer Abläufe und bei der Planung baulicher Massnahmen

Anforderungen:
- einige Jahre Berufserfahrung
- Freude an und Fähigkeit zu Führungs- und Organisationsaufgaben
- Sinn für betriebliche Zusammenhänge und wirtschaftliches Denken
- Begeisterungsvermögen zur Mitarbeit in einem sich in Entwicklung befindenden Betrieb

Wir bieten:
- ein der Verantwortung entsprechendes Salär
- überdurchschnittliche Sozialleistungen
- Wohnmöglichkeit bei Bedarf
- Bereitschaft zu einer fruchtbaren Teamarbeit in einem übersichtlichen Kleinbetrieb

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Direktion der Rehabilitationsklinik Zihlschlacht, 8588 Zihlschlacht.

Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Herr U. H. Bächi, Telefon (071) 82 82 82.

37070/318507

---

Hotel Krone Sarnen

## Ist kochen, planen und organisieren Ihre Stärke?

Unser langjähriger Küchenchef verlässt uns Ende September, und wir suchen für ihn einen qualifizierten und engagierten Nachfolger.

Möchten Sie
- ... eine 14köpfige Küchenbrigade führen?
- ... Ihr Fachwissen in einem regen A-la-carte- und Bankettbetrieb unter Beweis stellen?
- ... die Chance haben, sich weiterzubilden?
- ... in einem Betrieb arbeiten, in dem Teamwork und Kollegialität grossgeschrieben werden?
- ... ab und zu Ihre Belastbarkeit prüfen?
- ... eine seriöse Einführung durch den jetzigen Küchenchef?
- ... das volle 13. Monatsgehalt vom ersten Tag an?
- ... dass wir Ihnen eine 4-Zimmer-Wohnung zur Verfügung stellen?

Wenn ja, sind Sie unser neuer

## Küchenchef

Rufen Sie uns an, gerne gibt Ihnen unser Herr Dir. B. Bachmann nähere Auskünfte, oder senden Sie Ihre Unterlagen an die Personalabteilung.

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

Brünigstrasse 130
6060 Sarnen
Telefon 041 - 66 66 33
Telex 866 455 krsa ch
Telefax 041 - 66 82 34

P 36998/64084

# Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

## Stellengesuche

Fax (031) 507 334

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** | | | | | | | |
| 1309 | Küchenchef | 26 | D | B | Okt. 91 | D/F | Restaurant, ZH, SG, SH |
| 1310 | Chef Tournant/ Sous chef | 25 | NL | A | sofort | D/F/E | ZH/LU |
| 1311 | Konditor | 39 | F | A | sofort | F/D | |
| 1312 | Pâtissière | 20 | CH | | Juni 91 | D/F | ★★★- bis ★★★★★-Hotel, Vierwaldstättersee |
| 1313 | Sous-chef | 28 | CH | | Sept. 91 | D, F, E | Hotel/Rest. |
| 1314 | Hilfskoch/Pizzaiolo | 23 | P | A | Okt. 91 | D/F/I | |
| 1315 | Chef de partie | 23 | D | A | Nov. 91 | D | ★★★- bis ★★★★★-Hotel, Davos und Umgebung |
| 1316 | Hilfskoch | 26 | P | A | Okt. 91 | F/I/D | Hotel/Restaurant |
| 1317 | Küchenchef | 46 | D | B | Aug. 91 | D | SG |
| 1318 | Geschäftsführer/ Küchenchef | 41 | CH | | Nov. 91 | D/F/E | |
| 1319 | Koch | 20 | CH | | Nov. 91 | D/F | ★★★★- bis ★★★★★-Hotel, GR |
| 1320 | Küchenchef/Koch | 53 | CH | | Juli 91 | D/F | bis 10. 8. 91 |
| 1321 | Küchenchef | 45 | D | A | Sept. 91 | D/F/I | Hotel/Restaurant, Ost-CH |
| 1322 | Chef saucier | 27 | F | B | sofort | F/D/E | ZH/LU/Lausanne |
| **Service/Service** | | | | | | | |
| 2081 | Kellner | 22 | A | A | Juni 91 | D | Rest./Bar, Deutsch-CH |
| 2082 | Sefa | 19 | A | A | sofort | D/E | Nachtlokal |
| 2083 | Kellner | 29 | YU | A | Aug. 91 | D/E | |
| 2084 | Commis de bar/Kellner | 17 | A | A | Juli 91 | D/E | Deutsch-CH/FL |
| 2085 | Chef de rang | 22 | D | A | Sept. 91 | D/E | ★★★★- bis ★★★★★-Hotel |
| 2086 | Sefa | 20 | CH | | Aug. 91 | D/E | Tagesbetrieb, VD/NE |
| 2087 | Barman | 21 | A | A | sofort | D/E | zus. mit 2088 |
| 2088 | Sefa | 20 | A | A | sofort | D/E | Nachtlokal, zus. mit 2087 |
| 2089 | Sefa | 32 | A | A | Juni 91 | D/F | Hotel/Café, Gstaad/ Saanen |
| 2090 | Barman | 33 | P | B | sofort | D/F/E | Hotel/Rest., Juni–Okt. 91 |
| 2091 | Kellner/Barman | 25 | D | A | sofort | D/E/F | Grenzgänger/Basel |
| 2092 | Kellner | 22 | A | A | sofort | D/E | Winterthur/Deutsch-CH |
| 2093 | Chef de service/m | 41 | A | A | März 92 | D/E | ★★★★- bis ★★★★★-Hotel |
| 2094 | Chef de service/w | 25 | A | A | sofort | D/E | Tagesbetrieb, Ost-CH |
| 2095 | Sefa/Buffet | 18 | F | A | Juli 91 | F/D/E | Café/Rest., Luzern oder Chur |
| 2096 | Kellner | 29 | A | A | sofort | D/E | AG |
| 2097 | Réceptionistin/Sefa | 25 | D | A | Juni 91 | D/E | BS/BL |
| 2098 | Sefa | 21 | A | A | Juli 91 | D/E | bis 1. 9./ zus. mit 2099 |
| 2099 | Sefa | 24 | A | A | Juli 91 | D/E | bis 1. 9./zus. mit 2098 |
| 2100 | Sefa | 26 | A | A | Juli 91 | D/E/I | Rest./Bar/Hotel, 1. 7. bis 31. 8. 91 |
| 2101 | Demi-chef de bar | 29 | D | A | Nov. 91 | D/E/F | ★★★★- bis ★★★★★-Hotel, Wintersportort |
| **Administration/Administration** | | | | | | | |
| 3251 | Betriebsass./w | 23 | D | A | Okt. 91 | D/E/F | Mind. ★★★-Betrieb, Klosters/Bad Ragaz |
| 3252 | Anfangsrécept./w | 21 | CH | | Juli 91 | D/F/E | |
| 3253 | Anfangsrécept./m/ Commis de cuisine | 29 | A | A | sofort | D/E/I | ★★★★- bis ★★★★★-Hotel, TI |
| 3254 | Anfangsrécept./w | 22 | CH | | Juli 91 | D/E/F | bis 29. Sept. 91 |
| 3255 | Anfangsrécept./w | 19 | CH | | Aug. 91 | D/F/E | |
| 3256 | Anfangsrécept./w | 23 | CH | | sofort | D/F/E | Hotel, Bern |
| 3257 | Betriebsass./w | 26 | CH | | Okt. 91 | F/E/I | Hotel/Rest., Zürich |
| 3258 | Anfangsrécept./m | 22 | CH | | Juli 91 | D/F/E | ★★★- bis ★★★★★-Hotel, Genfersee |
| 3259 | Anfangsrécept./w | 17 | CH | | Sept. 91 | I/D/F | Locarno/Ascona |
| 3260 | Anfangsrécept./w | 21 | CH | | Nov. 91 | D/E/F | Berner Oberland/ Innerschweiz/GR |
| 3261 | Réceptionistin | 24 | CH | | sofort | D/F/I | |
| 3262 | Réceptionist | 37 | D | G | Juli 91 | D/F/E | Hotel |
| 3263 | Buchhalter | 30 | CH | | Aug. 91 | D/F | ★★★- bis ★★★★★-Hotel/ Klinik |
| 3264 | Hotelsekretärin | 20 | CH | | Sept. 91 | D/F/E | Hotel, West-CH |
| 3265 | F&B-Ass./m | 26 | NL | C | Okt. 91 | D/E/F | GR |
| 3266 | Anfangsrécept./w | 20 | I | C | n. Ver. | D/F/I | ZH |
| 3267 | Geschäftsführer | 29 | CH | | sofort | D/E | |
| 3268 | Réceptionistin | 46 | CH | | n. Ver. | D/F/E | Zürich und Umgebung |
| 3269 | Anfangsrécept./w | 22 | CH | | Okt. 91 | D/E/F | Bern, Mittelland |
| 3270 | Anfangsrécept./w | 25 | E | A | sofort | F/E/D | |
| 3271 | Anfangsrécept./w | 18 | CH | | Aug. 91 | D/F/E | ★★★★- bis ★★★★★-Hotel, Seegebiet, VD/BE/NE |
| 3272 | Direktionsass./m | 23 | CH | | Aug. 91 | F/D/E | West-CH |
| 3273 | Anfangsrécept./w | 23 | CH | | Aug. 91 | D/F/E | Hotel, Ost-CH/GR |
| 3274 | Geschäftsführerin | 42 | CH | | Okt. 91 | D/F/I | Hotel/Rest., Zürich und Umgebung |
| 3275 | Anfangsrécept./w | 19 | CH | | Sept. 91 | D/E/F | ★★★- bis ★★★★★-Hotel, Genf/Lausanne |
| 3276 | Anfangsrécept./w | 25 | CH | | Juli 91 | D/F/E | ★★★- bis ★★★★★-Hotel, West-CH/Tessin |
| 3277 | Direktionsass./m | 31 | S | C | sofort | F/E | ★★★★- bis ★★★★★-Hotel, Lac Léman/Valais |
| **Hauswirtschaft/Ménage** | | | | | | | |
| 4943 | Hofa/Sefa | 31 | S | A | Juni 91 | D/E/F | Luzern und Umgebung |
| 4944 | Anfangsrécept./w | 21 | CH | | sofort | D/F/E | Zürich/Winterthur/SG |
| 4945 | Hofa-Tournante | 23 | CH | | Juli 91 | D/F | Hotel, nur Interlaken |
| 4946 | Hausbursche | 25 | P | A | sofort | F/I | |
| 4947 | Hilfsgouvernante | 19 | CH | | Sept. 91 | D/F/E | Lausanne und Umgebung |
| 4948 | Zimmermädchen | 24 | CH | | sofort | D | Region Aarau/Zurzach |
| 4949 | Tournante | 28 | CH | | Juli 91 | D/F/E | Mittelgrosses Hotel, Thunersee |

37067/84735

1 Referenznummer
2 Beruf (gewünschte Positionen)
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. 285.– pro Halbjahr oder Fr. 500.– pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern, Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

1 Numéro des candidats
2 Profession (position souhaitée)
3 Age
4 Nationalité
5 Permis de travail pour les étrangers
6 Date d'entrée
7 Connaissances linguistiques
8 Type d'établissement/région préférée (souhait)

**Abonnez-vous au Service de placement accéléré**

Pour le prix d'abonnement de frs. 285.– par semestre ou frs. 500.– par anée, 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: _____

Foto

Art des Betriebes: _____

Aushilfsstelle vom: _____ bis: _____

Bemerkungen: _____

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

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

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

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

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

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


**GESUCHT**

...sind zur Krönung unseres Teams auf sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

**Direktionsassistent(in)**
**Koch/evtl. Alleinkoch**

Auf Sie wartet eine interessante Aufgabe in einem mittleren Hotelbetrieb.

**Sie haben:**
- Erfahrung in Küche und Service
- evtl. einen Abschluss mit Wirteprüfung oder eine ähnliche Ausbildung
- Belastbarkeit und organisatorisches Flair sind kein Fremdwort für Sie

**Wir bieten:**
- ausgezeichnete Anstellungsbedingungen
- leistungsorientierter Lohn (mit Fixum)
- jährliche Weiterbildung

Wir freuen uns heute schon auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

**Ihr Hotel-Krone-Team, 6064 Kerns**
**E. und M. Rüetschli, Telefon (041) 66 13 67**

37111/150126

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das 5-Stern-Hotel Le Plaza in Basel mit 500 Betten, 3 verschiedenen Restaurants, Bar, Swimming-Pool, Bankette und Kongresse bis 2500 Personen, sucht im Zuge einer Umstrukturierung den versierten

**Verkaufsrepräsentanten**

für die Schweiz und Europa. Haben Sie mehrjährige Erfahrung im Verkauf und in der Akquisition von Seminaren und Kongressen, dann würden wir Sie gerne näher über diese anspruchsvolle Position informieren.

Damit wir Sie baldmöglichst kennenlernen und Ihnen die hervorragende Infrastruktur zeigen könnnen, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an Herrn Steinbeck. Absolute Diskretion zugesichert.

Messeplatz 25, 4021 Basel
Telefon (061) 692 33 33

36962/3387

Stadtärztlicher Dienst Zürich
Krankenheim Irchelpark

Für unser modernes 50-Betten-Krankenheim mit integriertem Tagesheim (10 Plätze) suchen wir infolge Berufsveränderung der jetzigen Stelleninhaberin eine

**Hauswirtschaftsleiterin**

Wir wünschen uns für die verantwortungsvolle Tätigkeit eine selbständige und einsatzfreudige Persönlichkeit, die fachlich qualifiziert ist und Wert auf eine gute Zusammenarbeit legt.

Stellenantritt: 1. August oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie mehr über die Stelle erfahren möchten, gibt Ihnen Frau Ch. Schaffner, Hauswirtschaftsleiterin, gerne Auskunft. Telefon (01) 363 36 00.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Städtisches Krankenheim Irchelpark
Frau M. Squindo, Heimleiterin
Langensteinenstrasse 65, 8057 Zürich

M 37057/282987

10A BALTIS

Im **Sporthotel Signina★★★★** mit eigenem Tenniscenter suchen wir per sofort noch folgende Mitarbeiter:

## Commis de cuisine
## Chef de partie

Möchten Sie noch mehr über diese attraktiven Arbeitsplätze wissen, dann rufen Sie doch einfach an, Telefon (081) 39 01 51. Fräulein Evelyn Gürber gibt Ihnen gerne Auskunft.

Unsere Anschrift:

**Sporthotel Signina, 7032 Laax**

**Die gute Stelle.** LAAX

36911/17930



KULM HOTEL ST. MORITZ

Wir suchen für unser Haus, mit Eintritt nach Vereinbarung, einen

## Front Office Manager

Für diese anspruchsvolle Kaderstelle wünschen wir uns einen qualifizierten Bewerber mit entsprechender Erfahrung an der Réception ähnlicher Betriebe. Gute Fach- und Sprachkenntnisse, Organisationstalent, beste Umgangsformen und Führungseingenschaften sind Voraussetzung für diese Position.

Wir bieten eine interessante und vielseitige Jahresstelle mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Vizedirektor.

Bewerber, die an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, senden ihr vollständigen Unterlagen an:

Kulm Hotel
z. H. Heinz Hunkeler, Direktor
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 11 51

34379/33812

Member of The Leading Hotels of Switzerland



Für unseren Bereich

**merkur Restaurant**

suchen wir für unser **Restaurant an der Spitalgasse in Bern** per sofort oder nach Vereinbarung

## Betriebsassistent(in)

Die Aufgaben dieser wichtigen Kaderstelle umfassen:
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- Erledigung von administrativen Arbeiten
- Überwachung von Küche und Service

**Wir bieten:**
- Sonn- und Feiertage frei
- Kaderbeteiligung
- persönliche Karriereplanung
- Kaderschulung intern und extern
- Einkaufsvergünstigungen bei MERKUR
- Arbeitsplatz im Zentrum von Bern

**Wir erwarten:**
- abgeschlossene gastgewerbliche Lehre
- Freude am Kontakt mit Gästen
- eventuell Führungserfahrung
- Übernahme von Verantwortung
- flexible Einsatzbereitschaft

Sind Sie interessiert? Herr Graber, Geschäftsführer, erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

MERKUR Restaurant
Spitalgasse 2, 3011 Bern
**Telefon (031) 22 39 19**

O 37010/86851



Landgasthof Restaurant Hotel Dancing Bar Werdenberg
085/7 46 46

Für unseren lebhaften, vielseitigen ★★★-Betrieb an bevorzugter Lage im St. Galler Rheintal suchen wir per 1. Oktober oder nach Übereinkunft

## GESCHÄFTSFÜHRER(IN)
### (evtl. Geschäftsführerpaar)

**Die Lokalitäten umfassen:**

| | |
|---|---|
| Restaurant/Pizzeria | 80 Plätze |
| Sonnige Terrasse | 120 Plätze |
| Pub | 50 Plätze |
| Discothek mit Galerie | 200 Plätze |
| Unterteilbarer Saal | 180 Plätze |
| sowie 60 Hotelbetten | |

**Von unserem zukünftigen Geschäftsführer erwarten wir**
- eine vielseitige Ausbildung im Gastgewerbe
- eine abgeschlossene Hotelfachschule
- viel Eigeninitiative, Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen und überdurchschnittlichen Einsatz
- Sprachgewandtheit

**Dafür erwartet Sie**
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit weitgehender Selbständigkeit
- eine grosszügige Entlöhnung mit Erfolgsbeteiligung
- eine gute, internationale Kundschaft

Wenn Sie Interesse haben, diesen Betrieb weiter auf Erfolgskurs zu steuern, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Willi Meier
Sarganserstrasse 58
8887 **Mels**

(Absolute Diskretion zugesichert)

O 36958/78328



novotel Zürich 01/810 31 11

**★★★ NOVOTEL ZÜRICH-AIRPORT ★★★**

**Grösste Hotelkette Europas!**
**Accor eröffnet jeden 3. Tag ein neues Hotel!**

**Ihr Wunsch:**
Direktor(in) zu sein in einem mittleren oder grossen Hotel im In- oder Ausland in 1 bis 2 Jahren.

**NOVOTEL erfüllt Ihn:**
Starten Sie Ihre Karriere bei uns im NOVOTEL ZÜRICH-AIRPORT als

## Vizedirektor(in)

**Gewünschtes Profil:**
- abgeschlossene Hotelfachschule
- Führungserfahrung im Gastgewerbe
- Verkaufserfahrung
- Flair im Umgang mit Zahlen
- Sprachkenntnisse D, E, F
- Alter zwischen 30 und 40 Jahren

**Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich:**
- Coaching des Chef de réception
- direkte Leitung der Verkaufsabteilung
- Kundenkontakte pflegen

Haben wir Ihren «Know-how-Sinn» geweckt? Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

NOVOTEL ZÜRICH-AIRPORT
Talackerstrasse 21
8152 Glattbrugg

P 36983/205575



RESTAURANTS
**GLATT-DÖRFLI**

*Glatt und gut*

**Wir haben eine interessante und verantwortungsvolle Kaderposition neu zu besetzen.**

Per Mitte August 1991 suchen wir:

## Chef des restaurants/ Sous-Direktor

für die Leitung der acht Restaurantabteile mit total 550 Sitzplätzen und einem vielgestaltigen Angebot.

Falls Sie einen mehrjährigen erfolgreichen Praxisnachweis, vorzugsweise als Chef de service, haben, wenn Sie Durchsetzungsvermögen und ein hohes Qualitätsbewusstsein in allen Belangen mitbringen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Führungsposition mit interessanten Anstellungsbedingungen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Herrn Josef Doggwiler, Direktor
RESTAURANTS GLATTDÖRFLI
8301 Glattzentrum
Telefon (01) 830 55 51

O 36612/13609

## Hotel Silberhorn Wengen

4-Stern-Hotel: 140 Betten und Appartements. Restauration: Rötisserie, Snack, Terrasse, gesamt 250 Plätze. Auch im Haus: Disco, Bar, Sauna, Whirlpool, verschiedene Geschäfte.

Ab Dezember 1991 suchen wir einen

## Küchenchef

**Wir erwarten von Ihnen:**
- selbständige Küchenführung
- selbständig Einkauf abwickeln
- Verkaufsplanung, Menugestaltung
- Personal einstellen und Einsatz planen
- Lehrlingsausbildung
- gute Zusammenarbeit im Team

**Wir bieten Ihnen:**
- selbständige, ausbaufähige Position
- Mitsprache bei Betriebsfragen
- den hohen Anforderungen entsprechendes Gehalt
- sämtliche Sozialleistungen

Wenn Sie Freude und Interesse an dieser vielseitigen Position haben, so senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung.

Hansjakob Beldi
Hotel Silberhorn, 3823 Wengen
Telefon (036) 56 51 31
Fax (036) 55 22 44

36947/37800



Auf den 1. August 1991 oder nach Vereinbarung suchen wir eine kontaktfreudige, flexible Person als zweite

## Betriebsassistentin

als Ergänzung unseres hauswirtschaftlichen Teams.

**Aufgabenbereich:**
- Vertretung der Betriebsassistentin
- Verantwortung für die Wohnpavillons (160 Betten) und den Wäschebereich

**Anforderungen:**
- absolvierte Hofa-Lehre oder ähnliche Ausbildung in hauswirtschaftlicher Richtung
- Teamfähigkeit, Eigeninitiative
- Interesse an Jahresstelle

**Wir bieten:**
- verantwortungsvolle Stelle
- 42½-Stunden-Woche bei organisierter Arbeitszeit
- wenige Wochenend- und Abenddienste
- gute Entlöhnung, ausgebaute Sozialleistungen

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Frau V. Reinhardt, Ausbildungszentrum SRK
6207 Nottwil

37074/318450

★★★★

## HOTEL NATIONAL DAVOS

*Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 15. Juli 1991 oder nach Übereinkunft eine freundliche, sprachgewandte, initiative und erfahrene*

## *1. Réceptionistin*

*Freut es Sie, unsere Gäste herzlich willkommen zu heissen? Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher und aufgestellter Mensch?*
*Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht? Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf der vielfältigen Réceptionsarbeiten mitverantwortlich zu sein?*
*Wir bieten eine schöne Kaderstelle mit viel Selbständigkeit. 5-Tage-Woche.*
*Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.*

*Albert Bachmann, Hotelier VDH/SHV, Hotel National 7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 60 46* 37014/45730

---

OSCAR'S RESTAURANT

Oscar's Restaurant sucht per sofort oder nach Vereinbarung ambitionierte(n)

## Koch/Köchin

und

## Kellner/Chef de rang

und

## Betriebsassistent

Wir sind ein kleines Gourmet-Restaurant mit moderner, neuzeitlicher Küche. Aber auch traditionelle Schweizer Spezialitäten finden sich modernisiert wieder auf unserer Speisekarte.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Andrea + Peter Bührer
Oscar's Restaurant
Horneggstrasse 15
8008 Zürich
Telefon (01) 55 13 55

37132/293180

---

Für unseren Bereich

**merkur Restaurant**

suchen wir für unser modernes **Restaurant Al forno im Glattzentrum**

## Betriebsassistent(in)

Die Aufgaben dieser wichtigen Kaderstelle umfassen:
- Überwachung von Küche und Service
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- Erledigung von administrativen Arbeiten

**Wir bieten:**
- Sonn- und Feiertage frei
- Kaderbeteiligung
- persönliche Karriereplanung
- Kaderschulung intern und extern
- Einkaufsvergünstigungen bei MERKUR

**Wir erwarten:**
- abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
- Freude am Kontakt mit Gästen
- eventuell Führungserfahrung
- Übernahme von Verantwortung
- flexible Einsatzbereitschaft
- Alter von 23 bis 28 Jahren

Sind Sie interessiert? Frau Schneider, Geschäftsführerin, erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung.
MERKUR Restaurant Al forno
Postfach
8301 Glattzentrum
**Telefon (01) 830 50 90**

O 36967/86851

---

**Hotel-Restaurant Kappelerhof 5400 Baden**

Unser langjähriger Küchenchef möchte sich nach 20 Jahren verändern. Daher suchen wir auf August oder nach Vereinbarung ideenreichen, dynamischen

## Küchenchef

in unsere mittlere Küchenbrigade. Gepflegtes Speiserestaurant mit A-la-carte-, Bankett- und Restaurationsservice. Angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung mit den üblichen Sozialleistungen.

Anfragen und tel. Auskünfte bei:

B. und E. Wiederkehr-Müller
Telefon (056) 22 38 34

36310/2496

---

★★★★

## Hotel Waldegg

*Restaurant Français*
*vormals Ring-Hotel Engelberg*

In Engelberg, dem bedeutendsten Sommer- und Wintersportort der Zentralschweiz, bieten wir in unserem bestbekannten Haus ab sofort folgende interessante Stelle an:

## DIREKTIONSASSISTENT

(m)

Wir stellen uns vor, dass Sie eine fundierte Ausbildung im F&B-Bereich mitbringen, und möchten Ihnen folgende Aufgaben übertragen:
- Stellvertretung der Direktion
- Überwachung von Küche und Service
- Leitung des Seminar- und Bankettbereichs
- Erledigung von administrativen Arbeiten

Haben Sie Freude am Umgang mit Gästen? Sind Sie ein interessierter und kooperativer Mitarbeiter, der mithilft, in einem guten Betriebsklima die unternehmerischen Ziele zu erreichen, dann zögern Sie nicht, uns Ihre Unterlagen zu senden.

Peter Traber, Geeringstrasse 95, 8049 Zürich
Telefon (01) 341 00 05

37104/10391

---

Für unser umsatzstarkes Restaurant in der Luzerner Altstadt suchen wir

## Geschäftsführer-Assistent(in)

Sie haben die Chance, einen modernen Betriebstyp kennenzulernen und einen entscheidenden Karriereschritt zu tun, wenn Sie die Entschlossenheit mitbringen, Überdurchschnittliches zu leisten. Für diese anspruchsvolle Aufgabe setzen wir Organisationstalent und Erfahrung im Umgang mit Kunden und Mitarbeitern voraus. Wenn Sie zwischen 25 und 33 sind und gute Englischkenntnisse haben, schreiben Sie uns mit den üblichen Bewerbungsunterlagen.
Wir bieten attraktives Gehalt und interessante Leistungsprämien.

Mc Cheaper AG
z. H. Herrn C. Otto
Oberfeldstrasse 7, 6037 Root
Telefon (041) 91 42 35

I ♥ McCheaper
Herzhaft gern

34438/274739

---

## Altstadt von Luzern

Für unser heimeliges Restaurant in der Luzerner Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung freundliche und aufgeschlossene

### Serviceangestellte

sowie auf den 1. August 1991

### Buffet/Küchenhilfe

Jeden Sonntag frei. Ausländer nur mit Bewilligung B/C.

Auf Ihren Anruf freut sich sehr:

Frau Bühlmann
Restaurant Pinocchio
Hirschenplatz 3, 6004 Luzern
Telefon (041) 51 10 96

37053/318345

---

Für ein **italienisches Spezialitätenrestaurant** halten wir Ausschau nach einem (einer)

### Pächter(in)

in einem historisch ehrwürdigen Haus.

Offerten unter Chiffre 36951 an hotel revue, 3001 Bern.

36951/317888

---

## Lieben Sie Gäste?

Macht es Ihnen Spass, unser Café-Restaurant im Modehaus Spengler in Basel zu leiten? Wir suchen eine

## Gerantin

(mit Fähigkeitsausweis)

Wenn Sie eine initiative Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern sind, dann rufen Sie uns an.
Herr M. Gerber
Spengler Gastro AG
4142 Münchenstein
Telefon (061) 34 11 11

O 36909/317896

**spengler**
...WEIL'S MEHR SPASS MACHT!

---

★★★★

## HOTEL KAPPLERHOF

Seminar- und Kongresshotel
im schönen Toggenburg, Nähe Wattwil

Auf den 1. Juli 1991 oder nach Übereinkunft suchen wir in unseren lebaften Hotel- und Restaurationsbetrieb einen

## Chef de service

(männlich oder weiblich)

Wir stellen uns vor, wenn Sie
- einen gepflegten Speiseservice schätzen und à-la-carte-kundig sind
- Freude haben, Bankette zu organisieren
- über Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern verfügen
- bereit sind, Lehrlinge und Praktikanten auszubilden

Sie für uns die Person sind, welche die frei werdende, verantwortungsvolle Stelle bei uns besetzen könnte.

Wir bieten Ihnen in unserem schönen und bestens eingerichteten Betrieb fortschrittliche Anstellungsbedingungen und bezahlen Ihnen ein der Verantwortung und Leistung entsprechendes Gehalt (13. Monatslohn).

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, dann rufen Sie uns an zwecks Vereinbarung eines Vorstellungsgesprächs oder senden Ihre schriftliche Bewerbung an

Hotel Kapplerhof
P. Schätti, Direktor
9642 Ebnat-Kappel
Telefon (074) 3 91 91

36659/274801

---

**MÖVENPICK**
Für Menschen und Ideen.

## Mövenpick Bellinzona Süd

Sprungbrett für Ihre Karriere und erst noch in der Sonnenstube der Schweiz.

Für unseren Restaurantteil im 1. Stock suchen wir eine(n)

## Leiter/in

Sie tragen die Verantwortung über eine Essbar mit 24 Plätzen, 1 Esslokal mit 140 Plätzen und eine grosse Sommerterrasse.

Als flexible, versierte Gastrofachkraft ist Ihnen die Betreuung unserer Gäste sowie die Führung von 15 Mitarbeitern ein ehrliches Anliegen. (Gute Italienischkenntnisse sind von Vorteil.)

Wir bieten Ihnen ein kollegiales Team, kreative Mitgestaltung in Ihrem Arbeitsbereich sowie gezielte Schulung um Ihnen bei einem weiteren Schritt in die Zukunft behilflich zu sein.

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Dann melden Sie sich bei Silvio Bernasconi, Telefon 092/27 21 47.

Mövenpick Bellinzona Süd
Autostrada N2
6513 Monte Carasso

MÖVENPICK Bellinzona Sud
Autostrada N 2 6513 Monte Carasso

P 37041/361

DAS LEBEN LEBT DURCH GEGENSÄTZE.

Business und Holidays, Spannung und Entspannung, Italianità und nördliche Kühle, westliche Pragmatik und japanische Stille. Das ist das Parco Paradiso – die Hotel-Insel in Lugano.

*MÖGEN SIE GEGENSÄTZE?*
*Ambitionen haben – Realist sein. Mitarbeiter führen – teamfähig bleiben. Persönlichkeit besitzen – Persönlichkeit akzeptieren. Äussere Hektik ertragen – innere Ruhe ausstrahlen. Kreativ sein – Traditionen schätzen. Der feinen Küche Italiens vertrauen – die Faszination der asiatischen Küche erleben.*

*KÜCHENCHEF*
*(CHEF DE CUISINE)*
*Eintritt: 1.1.1992. Jahresstelle. Hoteleröffnung: Frühling 1992.*

WERDEN SIE VON GEGENSÄTZEN ANGEZOGEN?

Dann schreiben Sie an Pierre L. Bravin, Direktor. Oder rufen Sie an Telefon 091 51 02 40. Wir freuen uns.

PARCO PARADISO LUGANO
SUITENHOTEL-RESIDENZ

VIA CARONA 27, CH-6902 LUGANO
EIN HOTEL DER MONTELAGO HOTELS DAVOS/LUGANO

T 37145/315826



Wir suchen für unseren Jahresbetrieb am Vierwaldstättersee nach Vereinbarung in Jahresstelle

# Küchenchef

Unser Erstklasshaus, 4 Sterne, mit 2 Restaurants, Banketten und verwöhnten Hotel- und Seminargästen, verlangt unserem zukünftigen «Chef» ganz schön etwas ab.

Aber mit Organisationstalent, Blick fürs Ganze, Motivationsfähigkeit und kreativem Fachkönnen schafft er es leicht.

Die bestehende Kücheninfrastruktur und die willige Küchenbrigade machen es einfach, **kulinarische Höchstleistungen** mit der nötigen **Rendite** zu vollbringen.

Interessenten melden sich schriftlich mit kompletten Unterlagen unter Chiffre 37115 bei hotel revue, 3001 Bern. Diskretion zugesichert.

37115/11932



Wirtschaft zum Doktorhaus Wallisellen

Wir sind ein renommiertes Speiserestaurant am Stadtrand von Zürich und suchen zur Unterstützung unserer Brigade per sofort oder nach 1. Juli

## Chef garde-manger
## Chef entremetier

Verfügen Sie über Initiative und Kreativität, welche Sie gerne täglich anwenden und erweitern möchten?

Wir pflegen eine abwechslungsreiche Frischmarktküche und eine Kundschaft, die zu schätzen weiss, wenn die Küche Aussergewöhnliches bietet.

Auf Ihre Mitarbeit freut sich ein junges, aufgestelltes Team.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau R. Essig.

Ausländer berücksichtigen wir gerne mit Bewilligung B oder C (oder sofern Sie noch nie in der Schweiz tätig waren, steht uns noch eine 18monatige Bewilligung zur Verfügung). 36724/129771

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Tel. 01/830 58 22



CAFETERIA RESTAURANT BRASSERIE

BANKETT-TAGUNGS-ZENTRUM

Helvetia-PLATZ

Gesucht in lebhaften Grossbetrieb, Tagungszentrum, per sofort oder nach Vereinbarung

## Chef de restaurant

für 15 ihm unterstellte Servicemitarbeiter. Wir stellen uns einen erfahrenen Chef de service mit guten Führungseigenschaften vor. Sein Aufgabengebiet ist frontorientiert und umfasst Gästebetreuung, Bankettorganisation, Arbeits- und Einsatzplanung in seinem Bereich, Schulung der Mitarbeiter usw. Wir bieten leistungsgerechtes Salär, Karriereplanung bis zum zukünftigen Geschäftsführer sowie Selbständigkeit.

Anfragen sind schriftlich mit Foto und Lebenslauf zu richten an: M. Badertscher, Rest. Helvetiaplatz, Stauffacherstrasse 60, 8004 Zürich, Telefon (01) 242 11 55.

37047/179248



MONGOLIAN HAN BARBECUE

**Eine Idee auf Erfolgskurs!**

Nach erfolgreichem Start in Thun, unser neuer Standort Biel, Herbst 1991.

Sind Sie unser(e)

## Manager(in)?

- Sie sind eine Verkäuferpersönlichkeit
- Sie sind fähig, ein Team zu leiten
- Sie besitzen den Fähigkeitsausweis A

**Wir bieten:**
- weitgehend selbständiges Management
- die Mitarbeit in einer neuen System-Gastronomie
- attraktive Erfolgsbeteiligung
- Sonntag geschlossen

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

**MB Mongolian Barbecue AG, Ey 5, Postfach 57**
**3063 Ittigen**

A 37128/318639



Lugano
Fassbind Hotels

Gesucht nach Lugano

## Sekretärin

Angebote an:
Hotel Continental
6903 Lugano

Telefon (091) 56 11 12
Herrn E. Fassbind verlangen

34063/94200



## Gerant(in) für Cafeteria

Die M-INFORMATIC AG – ein Unternehmen der MIGROS-Gemeinschaft – betreibt für mehrere Betriebe im Gewerbehaus Grünaustrasse 23 in Dietikon eine Cafeteria mit Mahlzeitenservice für die Mittagsverpflegung. Die Öffnungszeiten sind von Montag bis Freitag 8.30 bis 15.30 Uhr.

Unserem (-r) Geranten (-in) übertragen wir die Leitung des gesamten Betriebes mit Einkauf, Präsentation des Verpflegungsangebotes, Personaleinsatzplanung und Budgetverantwortung. Er/sie sorgt aber auch für eine ansprechende Atmosphäre für unsere Gäste.

Von unserem (-r) neuen Mitarbeiter(in) erwarten wir nebst sehr guten Umgangsformen eine einschlägige Erfahrung im Gastgewerbe sowie eine der Aufgabe entsprechende Belastbarkeit und einen Führerausweis Kat. C.

Interessiert Sie unser Angebot? Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen. Wir nehmen umgehend Kontakt mit Ihnen auf.

37113/318558

Grünaustrasse 23
8953 Dietikon

Telefon 01-743 71 11
Telefax 01-743 71 71

Postadresse: Postfach
8010 Zürich-Mülligen

M-INFORMATIC AG



Flösserhof Biberist

Wir übernehmen auf den
**1. Juli 1991**
diesen schönen, interessanten und abwechslungsreichen Betrieb in der Nähe der Stadt Solothurn.
Für unsere 3 Restaurants und den grossen Bankettbetrieb suchen wir zur Komplettierung unseres jungen Teams noch folgende Mitarbeiter(innen):

**Service**
**Servicefachangestellte**
(Anfänger/innen und Wiedereinsteiger/innen bilden wir gerne aus)
**Servicefachlehrlinge**

**Küche**
**Chef de partie**
**Commis de cuisine**
**Hilfskoch**
**Kochlehrling**
(Eintritt 1. Oktober)

**Hauswirtschaft**
**Hausbursche**
**Hausmädchen**
**Bühnenmeister**
(Teilzeitbeschäftigung, gerne auch ein «rüstiger» Pensionär, der einiges an handwerklichem Flair mitbringt)

Wir freuen uns auf Ihre erste Kontaktnahme (Telefon 032/82 12 42) oder auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Irene und Heinz Wüthrich
Bielstrasse 2a, 3273 Kappelen

P 37138/89087



ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Wir suchen für eine interessante Bistro-Bar-Neueröffnung in der Stadt Zürich

## Pächter(in)

In der grössten und exklusivsten PORSCHE-Ausstellung der Schweiz entsteht eine sympathische Tagesbar mit kleinem Bistro, die eine äusserst elegante Ambiente ausstrahlen werden.

Alle räumlichen und bautechnischen Voraussetzungen sind für einen erfolgreichen Kleinbetrieb gegeben; die Pachtbedingungen sind vorteilhaft. Die Öffnungszeiten des Lokals richten sich nach den Ausstellungszeiten; Samstag abend und Sonntag bleibt es geschlossen.

Wir wünschen uns eine(n) Gastgeber(in) mit fachlicher Kompetenz, Kreativität und dem festen Willen, diese Bistro-Bar zu einem lebendigen, pulsierenden Treffpunkt anspruchsvoller Gäste zu machen.

Wir bitten Interessenten (-innen) für diese einmalige unternehmerische Aufgabe um Kontaktaufnahme mit dem Unterzeichneten. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und orientieren unseren Auftraggeber erst aufgrund eines persönlichen Gesprächs und mit Ihrem ausdrücklichen Einverständnis.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES, Huttenstrasse 60, 8006 Zürich

37059/291714



Gesucht in kleinem Gourmetrestaurant in Agarone, Tessin

## Chef de service

mit Ausbildung und guter Einstellung.

Interessenten schreiben an Luca Brughelli, Osteria della Posta, 6597 Agarone, Telefon (092) 64 12 42.

A 37126/42790



Für ein führendes, internationales Hotel der gehobenen Klasse, mitten in der Stadt (Kanton Bern), suchen wir einen fachlich sehr gut ausgewiesenen

## Koch

zur Übernahme des bestehenden Gastronomiebetriebes mit 120 Plätzen sowie Terrasse.
Seriöse Bewerber mit Erfahrung senden ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bitte unter Chiffre 36515 an hotel revue, 3001 Bern.

36515/241962

Flughafen Restaurants Zürich

An unserer

## Sekretärin

schätzen wir Eigeninitiative und Vielseitigkeit!

Für unser Verwaltungssekretariat suchen wir auf Juli eine Mitarbeiterin mit kaufmännischer oder gleichwertiger Ausbildung – auch Wiedereinsteigerin – und PC-Erfahrung.

Wenn Sie einige Jahre Berufserfahrung und Freude am Gastgewerbe haben, an exaktes Arbeiten gewöhnt sind und gerne im Team arbeiten, so erwartet Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an

FLUGHAFEN-RESTAURANT AG
Herrn J. Grohe
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen

37091/40290

---

Für ein neues Kongresszentrum im Herzen von Zürich suchen wir in Jahresstelle auf Anfang/Mitte August (Eröffnung 2. 9. 1991) noch die folgenden Mitarbeiter:

## Servicemitarbeiterin

ganztags oder Aushilfe

## Koch/Alleinkoch

(mit Unterstützung von unserem Hauptgebäude)

Der Betrieb ist von Mo bis Fr von 7.30–18.00 Uhr, bei Abendveranstaltungen bis 22.00 Uhr, geöffnet.

Möchten Sie bei einem neuen Betrieb von Anfang an dabei sein und auch von den vielen Vorteilen eines grossen Unternehmens profitieren, dann rufen Sie uns an:

**CULINARIUM AG**
Herr B. Wyrsch
Hallwylstrasse 71
8004 Zürich
Telefon (01) 235 76 32

P 37139/150550

SUBSG Culinarium

---

VILLA SASSA

LUGANO

Für unser Zentrum mit Hotel, Residenz, Fitness-Club, Klinik und Gourmet-Restaurant, suchen wir in Jahresstelle eine qualifizierte Person als Verantwortliche(r) für

## Personalschulung und Personaladministration

Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie Interesse haben, in einem jungen und dynamischen Team zu arbeiten; über mehrjährige Erfahrung in Personalführung und -schulung besitzen; im Hotel- oder Tourismusgewerbe tätig waren; zudem die italienische sowie deutsche Sprache gut beherrschen und wenn möglich auch über Kenntnisse in Spanisch oder Portugiesisch verfügen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Peter F. Sprenger, Generaldirektor
Centro Villa Sassa, Via Tesserete 10, 6900 Lugano
Telefon (091) 28 41 11

37032/237213

---

RAMADA RENAISSANCE HOTEL ZURICH

## Eine Welt für sich – eine Welt für Sie

Das zweite Schweizer Ramada Renaissance Hotel, ein Haus der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Bankettträumlichkeiten, an idealer Lage zwischen Airport und City-Center, wurde am 1. März 1991 eröffnet.

Zum baldigen Eintritt suchen wir initiative und belastbare

## Chefs de partie und Demi-chefs

Wir bieten Ihnen den modernsten Arbeitsplatz in Zürich, eine gute, leistungsbezogene Bezahlung, kontinuierliche, intensive Schulung und die echte Möglichkeit für weltweite Transfers.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Ramada Renaissance Hotel Zürich, Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg.

37140/307475

---

Suche

## Baurechtspartner

für Vollwert-Restaurant und Hotel auf der Rigi (autofrei); idyllisch gelegen, trotzdem gut erschlossen mit Zahnradbahn, baubiologisches Bauen sowie Solar- und Sonnenkollektoranlage. Gute Eignung für Kur-, Kurs- und Schulungszentrum, für homöopathische und Naturärzte ...

Nähere Information unter Chiffre 37147 an hotel revue, 3001 Bern.

37147/318671

---

HOTEL EUROPE

Für unsere gemütliche, im englisch-kolonialen Stil eingerichtete Bar mit 45 Plätzen suchen wir für die Sommersaison resp. in Jahresstelle aufgestellte

## Barmaid/Barman

Sind Sie interessiert?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Foto.

Hotel Europe Davos
Roland Walker, Personalchef
Promenade 63, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 71 51 (Bürozeiten)

DAVOS

O 37078/9334

---

ZERMATT MATTERHORN

In unserem neu umgebauten **Hotel Abendruh** mit 50 Betten und familiärer Atmosphäre ist es uns ein Anliegen, für das Wohlergehen und die Zufriedenheit der Gäste zu sorgen.

Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir ab Mitte Juni für die kommende Sommersaison, evtl. auch Wintersaison

## Jungkoch/Koch

In einer modern eingerichteten Küche mit abwechslungsreichem Angebot verwöhnen Sie zusammen mit unserem Küchenchef Gäste.

## 2 Servicemitarbeiter(innen)

für eine interessante Arbeit in Restaurant, Bar, Speisesaal und Sonnenterrasse.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Unterlagen an:

HOTEL RESTAURANT Abendruh
Fam. Hannelore und André Köslich
3920 ZERMATT
Telefon 028/67 23 38
Telefax 028/67 59 01

35085/38660

---

EDEN HOTEL ★★★★ SPIEZ

sucht per sofort oder Übereinkunft für die Sommersaison

## Jungkoch/ Commis de cuisine

## Mitarbeiter für Réception

(auch Praktikant) mit Sprachkenntnissen und Fahrbewilligung

Rufen Sie uns an:
Telefon (033) 54 11 54
Familie Ch. Zölch

37086/32018

---

HOTEL DREI KÖNIGE SEVELEN

Wir suchen für unsere gepflegte, gutbürgerliche Küche kreativen

## Sous-chef

und flinke(n)

## Koch/Köchin

per Juli oder August. Sehr gute Arbeitsbedingungen. Wir freuen uns auf Ihr Telefon.

Telefon (071) 77 31 49

37069/318515

---

Emmental

Landgasthof Löwen Heimiswil bei Burgdorf

Urkunde 1340
Tavernenschild 1669

Ab 5. August suchen wir in unserem bestbekannten Spezialitätenlandgasthof

## Chef de partie

und

## Garde-manger/Jungkoch

Nette Personalwohnung für 2 Personen steht zur Verfügung. Ausländische Fachkräfte nur mit Bewilligung. Offerten mit Bild sind zu richten an:

Peter Lüdi
Landgasthof Löwen
3412 Heimiswil
20 Min. von Bern, 5 Min. von Burgdorf.

Betreff Salär und Arbeitszeit empfangen wir Sie gerne zu einem Gespräch.

Mo und Di geschlossen.

SOMMERBETRIEBSFERIEN: 14. Juli bis 5. August.

P 37000/15504

---

# Wir suchen

## DIPL. KÜCHENCHEF

Wir suchen für einen mittelgrossen Restaurationsbetrieb inmitten der Metropole Zürich einen ausgewiesenen Fachmann, der mit einem abwechslungsreichen Angebot eine anspruchsvolle Kundschaft verwöhnt. Haben Sie «Flair» für Mitarbeitermotivation und möchten von Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten profitieren, dann melden Sie sich noch heute.
Zürich, Herr Bieri

## SOUS-CHEF

Zur Stellvertretung des Küchenchefs dieses bestbekannten Restaurationsbetriebes mir regem Bankettbetrieb auf dem Platz Zürich suchen wir einen qualifizierten Sous-chef, welcher mit Freude Verantwortung für die gepflegte klassische sowie saisonale Küche übernimmt. Es erwartet Sie eine Top-Aufgabe in einem schönen Betrieb. Sa/So haben Sie frei.
Zürich, Herr Bieri

## SOUS-CHEF

in einem mittelgrossen Hotel- und Restaurationsbetrieb am See in Romanshorn SG. Sie übernehmen zusammen mit dem Küchenchef die Verantwortung über eine mittelgrosse Brigade (8 Personen) und eine saisonale A-la-carte-Küche. Auch einem motivierten Chef de partie wird die Möglichkeit geboten, sich zu provilieren ... Das junge und motivierte Team (inkl. Direktion) freut sich auf Sie.
St. Gallen, Herr U. Kläger

## SOUS-CHEF/ CHEF DE PARTIE

in das erste Haus auf dem Platz St. Gallen (15 Punkte Gault/Millau). Dieses renommierte Speiserestaurant bietet Ihnen überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen, z. B. 43-Stunden-Woche (Stempeluhr), Lehrlingsbetreuung, Stellvertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit. Auch bietet Ihnen dieser Betrieb die Möglichkeit, sich auf eine Kaderposition vorzubereiten. Für weitere Informationen rufen Sie mich doch unverbindlich an.
St. Gallen, Herr U. Kläger

## CHEF DE PARTIE/ COMMIS DE CUISINE

Wir suchen für einen Restaurationsbetrieb in Zürich junge qualifizierte Berufsleute, die in einer topeingerichteten Küche arbeiten möchten. Sie sind kreativ und qualitätsorientiert und möchten von hervorragenden Arbeitsbedingungen profitieren, dann melden Sie sich noch heute bei uns. Übrigens: Samstag und Sonntag hätten Sie frei.
Zürich, Herr Bieri

## BETRIEBS-ASSISTENT(IN)

Wir suchen die junge Persönlichkeit in einen vielfrequentierten Restaurationsbetrieb auf dem Platz Zürich. Ihre neue Aufgabe bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Erfahrungen sowohl an der Front als auch hinter den Kulissen anzuwenden und zu erweitern. Sie sind für den reibungslosen Ablauf des Services, die Personalschulung und die Erledigung diverser administrativer Arbeiten zuständig.
Zürich, Frau Wysling

## ETAGEN-GOUVERNANTE

Wir suchen eine gelernte Hofa in ein schönes, mittelgrosses Erstklasshaus auf dem Platz Zürich. Sie haben ein Flair für Schönes, einen Blick für das Detail und arbeiten gerne mit einem kleinen Team.
Zürich, Frau Wysling

***Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie***

*Temporärstellen*
*Dauerstellen*
*Kaderstellen*

**ADIA HOTEL**

***ADIA HOTEL, Filialen: HOTEL***

| | | |
|---|---|---|
| **8026 Zürich** | **Ecke Badenerstr./Langstr. 11** | **01/242 22 11** |
| **9000 St. Gallen** | **Marktplatz 18** | **071/22 29 56** |
| **3001 Bern** | **Bahnhofplatz 10A** | **031/22 80 44** |
| **6003 Luzern** | **Pilatusstrasse 3A** | **041/23 08 28** |

C 37082/183466

---

**Hotel-Restaurant DIANA**
**3772 St. Stephan BE**

Wir suchen für Sommersaison

**Küchenbursche**

oder

**Küchenmädchen**
**Serviertochter**

Hotel-Restaurant DIANA
Fam. G. Ginggen
3772 St. Stephan, Berner Oberland
Telefon (030) 2 34 00

36988/62510

See you in GSTAAD SCHÖNRIED im
Solbad-Hotel
ERMITAGE·GOLF
3778 SCHÖNRIED – GSTAAD
Tel. 030/4 27 27

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

Unser 5-Stern-Angebot, wie 72 luxuriöse Zimmer und Suiten, 3 Restaurants, 2 Bars, Solbad (Hallen- und Freibad 35°), Tennisplatz, Squash-Halle, Sauna-Park, aber auch das Spezielle in der Ausstrahlung gibt unserem Hotel eine Vorrangstellung in der Reihe der Spitzenhäuser.

Haben Sie Organisationstalent, den richtigen Sinn fürs Detail und Freude an der Hauswirtschaft, so sehen wir Ihrer Bewerbung als

## 1. Gouvernante

mit Interesse entgegen. Diese Kaderstelle ist in der obersten Führungsequipe unseres Hauses integriert.

Wir erwarten gerne Ihre Unterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien. 36952/32565

---

## Suchen Sie eine faszinierende Kaderstelle?

Hier ist sie. Als

# Assistent der Geschäftsleitung

können Sie in unserem mittelgrossen Hotelbetrieb (★★★), in einem bevorzugten Erholungsgebiet (Seeregion) an der Sprachgrenze, einen Teil der Verantwortung übernehmen. Sie sollten sich über eine sehr gute theoretische Ausbildung, aber auch über mehrere Jahre Praxis mit Führungserfahrung vor allem im Restaurations- und Gastronomiebereich ausweisen können.

Ihr Arbeitsgebiet umfasst nicht nur verwaltungsinterne und Marketingaufgaben, sondern auch Führung der Mitarbeiter und persönlichen Einsatz an der Front bei der Betreuung und Bedienung unserer Gäste. In diesem florierenden Betrieb besteht bei entsprechender Eignung die Möglichkeit, in die Geschäftsleitung aufzurücken und den Betrieb später selbständig zu führen.

Eintritt: 1992.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto unter Chiffre 37033 an hotel revue, 3001 Bern.

37033/26255

---

**DAS LEBEN LEBT DURCH GEGENSÄTZE.**

Business und Holidays, Spannung und Entspannung, Italianità und nördliche Kühle, westliche Pragmatik und japanische Stille. Das ist das Parco Paradiso – die Hotel-Insel in Lugano.

***MÖGEN SIE GEGENSÄTZE?***

*Organisationstalent haben und trotzdem spontan bleiben. Beruflich erfahren, aber nicht eingefahren. Persönlichkeit besitzen und Persönlichkeit akzeptieren. Viele Sprachen (D/I/F/E) sprechen und trotzdem zuhören können. – Gastgeber sein und das aus ganzem Herzen als*

## *MAÎTRE D'HÔTEL*

*Eintritt: 1.1.1992. Jahresstelle. Hoteleröffnung: Frühling 1992.*

**WERDEN SIE VON GEGENSÄTZEN ANGEZOGEN?**

Dann schreiben Sie an Pierre L. Bravin, Direktor. Oder rufen Sie an Telefon 091 51 02 40. Wir freuen uns.

PARCO PARADISO LUGANO
SUITENHOTEL-RESIDENZ
VIA CARONA 27, CH-6902 LUGANO
EIN HOTEL DER MONTELAGO HOTELS DAVOS/LUGANO

T 37146/315826

---

Clinica Sant'Anna Sorengo

Wir sind eine bestbekannte Privatklinik von 100 Betten in der Nähe von Lugano.

Zur Weiterentwicklung und Förderung der Aktivität der Klinik suchen wir eine führende und kreative Persönlichkeit als

## Leiter/Leiterin der Hotellerie

In dieser Rolle organisieren und leiten Sie die gesamte Hauswirtschaft: Zimmer, Küche, Reinigung, Wäsche-Lingerie.

Für diese Aufgabe sind eine fachliche Ausbildung mit Diplom, eine mehrjährige praktische Erfahrung und Italienischkenntnisse notwendig.

Wenn Sie weitere Informationen über das Tätigkeitsgebiet und das Umfeld wissen möchten, dann wenden Sie sich telefonisch ab 17. 6. 1991 an Herrn A. Tognola, Direktor, Telefon (091) 55 01 61, dem Sie auch Ihre Bewerbung mit handgeschriebenem Begleitbrief direkt senden können.

Wir freuen uns, Sie kennenlernen zu dürfen.

CLINICA SANT'ANNA
6924 Sorengo

37071/318493

---

# Vor den Toren Zürichs

Auf Europas grösster Autobahnbrücke wird das Mövenpick-Restaurant und die Küche komplett erneuert und vergrössert. Es handelt sich um einen Restaurationsbetrieb mit 260 Sitzplätzen.

Für die auf den neuesten technischen Stand eingerichtete Küche suchen wir für den Herbst 1991 einen

## Küchenchef

Einem aufstrebenden, verantwortungsbewussten und fähigen Sous-chef geben wir gerne die Chance, ein ausbaufähiges Arbeitsgebiet für die Zukunft mitzuorganisieren.

Damit wir Ihnen mehr über Ihren neuen Arbeitsplatz und Ihre Aufstiegsmöglichkeiten sagen können, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns einfach an. Unser Küchendirektor, Herr F. Munderich, eidg. dipl. Küchenchef, oder unsere Personalchefin, Frau K. Wyss, geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

MÖVENPICK
**Restaurant- und Shopping-Brücke**
**Würenlos N1, Telefon 056/74 01 61**

P 36997/361

---

BLUE RIVER
HOTEL DIAMANTE BLU – BLUE RIVER CLUB

Tessin

Das Mot-Hotel Diamante Blue River an der Gotthardstrasse, 15 Minuten vor Lugano, ein 3-Stern-Betrieb mit 4-Stern-Komfort, 180 Betten, alle Zimmer mit Bad/WC, Direktwahltelefon, TV, Radio, Minibar; A-la-carte-Restaurant mit Barbecue (300 Plätze), 4 Kegelbahnen mit Tinello (60 Plätze), 3 Tennisplätze, grosses Schwimmbassin (25×12 m), Sauna, Fitnesscenter sowie Nachtclub und Dancing, geöffnet bis 3.00 Uhr (250 Plätze), mit 2 Bars.

Wegen Direktionswechsel suchen wir mit baldmöglichstem Eintritt

## Geschäftsführer(in)

Wir legen Wert auf tüchtige, initiative Person mit Praxis in leitender Funktion, sprachenkundig, Führungsqualitäten, Freundlichkeit und gepflegtem Auftreten, Erfahrung im A-la-carte- und Bankettservice.

**1 Direktionssekretärin**
**2 Barmaids**
**1 Chef de partie**
**1 Chef saucier**
**2 Chefs de rang**

Wenn Sie Wert auf selbständiges Arbeiten legen, Verantwortung und Kompetenzen schätzen, dann schreiben Sie mit den nötigen Referenzen, oder telefonieren Sie uns unter Nummer (091) 48 25 43, H. Merkli, Prop., Taverna del Pini, 6818 Melano.

37142/118559

---

Für die Leitung unseres **EXPRESS-BUFFETS in Arosa** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

## Geschäftsführerin

Wir bieten Ihnen:
- eine weitgehend selbständige Position innerhalb unserer gut organisierten Restaurantkette
- attraktive Erfolgsbeteiligung
- ein gut ausgebautes Sozialpaket
- Weiterbildung an internen und auswärtigen Kursen
- eine 5. Ferienwoche

Was sollten Sie mitbringen:
- Berufserfahrung im Gastgewerbe
- Erfahrung in der Personalführung
- Besitz des Fähigkeitsausweises mit Alkohol
- Initiative und Freude am Verkauf und am Kontakt mit Gästen

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

MERKUR AG
Personalabteilung Gastronomie
Dornacherstrasse 60/62
4002 Basel

Für telefonischen Kontakt steht Ihnen Walter Lehmann unter Tel. (061) 35 30 03 gerne zur Verfügung.

O 37051/86851

---

**SIEMENS NIXDORF**

Siemens Nixdorf Informationssysteme AG als Generalunternehmer mit den abgerundeten **Produktepalette-Lösungen**

## FIDELIO, GARCON und ABACUS

für das Hotel und in der Restauration, bei der Buchhaltung und Lohn, ist vollumfänglich auf die Bedürfnisse des Marktes ausgerichtet.

Zur Unterstützung der beratenden Verkaufstätigkeit suchen wir Sie, den kompetenten Kenner der Branche zum Einsatz in den Regionen Zentralschweiz, Bern, Basel und Suisse Romande als Mitarbeiter für

## Beratung und Verkauf

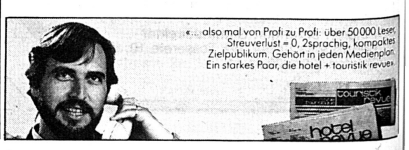
Ihren Stützpunkt haben Sie am Hauptsitz in Kloten. Wir stellen uns vor, dass Sie über praktische Erfahrung in allen Bereichen der Hotellerie und des Gastgewerbes verfügen. Altersmässig sind Sie zwischen 25 und 30 Jahren. Bedingt durch das Einsatzgebiet beherrschen Sie Deutsch und Französisch in Wort und Schrift. Sie bringen das Flair für Verkauf und Beratung – wir bieten Ihnen eine umfassende Ausbildung mit Bezug auf den Einsatz von moderner, zukunftsorientierter Hard- und Softwaretechnologie im Umfeld von Hotellerie und Gastronomie. Die Anstellungsbedingungen sind zeitgerecht, Ihre Leistung wird honoriert. Ein kompaktes Team von langjährigen Mitarbeitern freut sich auf Sie als neuen Arbeitskollegen!

*Angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn M. Frey, der über Tel. 01/816 81 83 auch erste Auskunft erteilt.*

Siemens Nixdorf
Informationssysteme AG
Personalabteilung
Obstgartenstrasse 25
8302 Kloten

P 36996/149497

---



**RESTAURANT STADTHAUS**

CHINA GARDEN

Chinaspezialitäten-Restaurant
im Restaurant Stadthaus

In junges aufgestelltes Team suchen wir per sofort

## Jungkoch (Köchin)

sowie

## Serviceangestellte

Montag und Dienstag frei.

Bitte melden bei:

Familie H. P. Jordi-Gertsch
3800 Unterseen/Interlaken
Telefon (036) 22 86 89

37026/35190

---

**Couronne**
**Hotel Krone Murten**

Für unser ★★★-Hotel im Zentrum Murtens suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

## 1 Servicefachangestellte(n)

Für unser Speiserestaurant mit gepflegtem A-la-carte- und Bankettservice.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Nyffeler
Hotel Krone, 3280 Murten
Telefon (037) 71 52 52

37006/26190

---

**Romantik Hotels und Restaurants**

Romantic Hotel Tamaro
6612 Ascona

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

## Sekretärin CH (mit Erfahrung)

Offerten erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Romantik-Hotel Tamaro
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 82

36955/2275

---

## Kongresshaus-Restaurant Thurpark 9630 Wattwil

Auf den 1. August 1991 werde ich von der politischen Gemeinde Wattwil das Kongresshaus Thurpark übernehmen. Dem Betrieb sind ein Tagesrestaurant und ein **Gourmet-Stübli** angegliedert.

Folgende Stellen sind noch frei:

## 1 Sous-chef de cuisine
## 1 Chef de partie
## 1 Commis de cuisine
## 1 Kochlehrling
## 3 Servicefachangestellte/ Kellner
## 1 Service-Lehrtochter
## 1 Hofa-Lehrtochter

Meinen zukünftigen Mitarbeitern (-innen) biete ich eine sen. Ausländer nur mit Bewilligung.
guten Betriebsklima an. Selbstverständlich sollen Sie für Ihre guten Leistungen mit entsprechender Entlöhnung honoriert werden.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sollten Sie unbedingt mit mir Kontakt aufnehmen oder Ihre Bewerbung senden an:

Pius Schätti, Direktor, Hotel Kapplerhof, 9642 Ebnat-Kappel, Telefon (074) 3 91 91, oder **privat:** Erlenstrasse 31, 8645 Jona SG (Ausländer mit Bewilligung B + C)

36950/126837

---

JANUAR / DEZEMBER

*Unsere Mandantin ist ein renommiertes, innovatives Unternehmen der **Hotellerie und Gastronomie**, das nach einer strukturellen Anpassung – und der damit verbundenen strategischen **Neuausrichtung** – eine gezielte, zukunftssichernde Geschäftspolitik verfolgt.*

*Zur kompetenten **Führung** eines **GROSSBETRIEBES** suchen wir Kontakt mit einer praxiserfahrenen, dynamischen und initiativen **Persönlichkeit**, die als*

***Direktor(in)/Restaurateur(in)***

*dem gebotenen unternehmerischen Freiraum optimal zu nutzen vermag und betriebliche wie persönliche **Entfaltungsmöglichkeiten** voll zum Tragen bringt; denn sowohl in der engen Zusammenarbeit mit unserer Auftraggeberin im Bereich der **Konzeption** sowie in **Umsetzung** der gesamten **Marketingstrategie** sind **Kreativität** und **neuzeitliche** Vorgehensweise gefragt.*

*Angesprochen sind in erster Linie bewährte **Branchenfachleute** mit entsprechender **Weiterbildung**. Die **Managementposition** verlangt Organisationstalent und Führungsqualitäten sowie **vor allem** ein ausgesprochenes Kontakt-, Motivations- und Durchsetzungsvermögen.*

***DAMEN und HERREN**, die sich im Einklang mit dem Unternehmen weiterentwickeln und **profilieren** möchten, setzen sich bitte mit uns schriftlich in Verbindung. **Diskretion** ist für uns verpflichtend.*

***Terminieren Sie mit der TERMINIA** auf Herbst **Ihre Zukunft!***

36953/211990

**Terminia Consulting**
Limmattalstrasse 37 ☎ 01 341 31 34
8049 Zürich 01 341 31 39

---

**Manz**
MANZ PRIVACY HOTELS

Für die Generaldirektion der Manz Privacy Hotels suchen wir, Eintritt nach Vereinbarung,

## Sekretär(in)

für den administrativen Bereich. Eine einschlägige Praxis oder Hotelfachschule wäre vorteilhaft.

Zuschriften mit Bewerbungsunterlagen an:

Friedrich G. Eder, Generaldirektor Manz Privacy Hotels, CEM-Gruppe, Lintheschergasse 21, 8001 Zürich (keine Telefone – nur schriftlich).

37012/41220

---

Gesucht in heimeliges Restaurant mit Speiseservice versierte

## Serviceangestellte Restaurationsangestellte

(Ausländer nur mit Bewilligung C)

Zimmer im Hause, evtl. 1½-Zimmer-Wohnung, steht zur Verfügung.
**Eintritt: 15. August 1991.**

Restaurant Wichlern
Wichlernstrasse 7, 6010 Kriens
Telefon (041) 45 54 31
A. Renggli-Knüsel

A 36977/42790

---

Am Tor zur Via Mala

**Hotel Splügen**

wie anno dazumal

Telefon 081/81 41 51

Wir suchen in schönes, mittelgrosses, rustikales **Hotel** mit regem Passantenverkehr

## Anfangsréceptionistin

mit Mithilfe im Service.

Eintritt nach Vereinbarung.

Auf Ihren Anruf freuen sich Eric Gasser/Heidi Steiner, Hotel Splügen, 7430 Thusis, Telefon (081) 81 41 51.

## Das Haus mit Herz und Pfiff

36991/242020

---

**Gasthof Rose**

Dorfstrasse 42, 8803 Rüschlikon
(10 Min. von Zürich)

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft in unser gepflegtes Restaurant in kleines Team

## Koch/Köchin
## Jungkoch
## Serviertochter/Kellner

(ab August/September)

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Sonntag und Montag frei.
Betriebsferien: 14. 7. bis 4. 8.

Bitte rufen Sie uns an.

Familie Mielke
Telefon (01) 724 08 55

36964/248509

---

**Hotel-Restaurant Gümligen Kreuz**

Wir sind ein mittelgrosser Betrieb an der Stadtgrenze Bern und suchen nach Vereinbarung

## Serviertochter

Wir bieten Ihnen Sonntag und Montag frei, Schichtbetrieb, ein angenehmes Arbeitsklima sowie gute Verdienstmöglichkeiten.
Ausländer nur mit B- oder C-Ausweis.
Es würde uns sehr freuen, Ihnen noch mehr über Ihre neue Stelle und unsern Betrieb zu erzählen. Rufen Sie doch einfach an.

Felix Künsch, Küchenchef, Hotel Kreuz, 3073 Gümligen, Telefon (031) 52 02 20

O 36969/68268

---

In unserem gutgehenden Spezialitätenrestaurant in der Region Bern–Emmental können wir Ihnen eine Stelle als

## Küchenchef

anbieten. Wenn Sie diese interessante Herausforderung anspricht, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre L-05-628014 an Publicitas, 3001 Bern.

P 36995/44300

---

Gepflegtes Privathaus in der Zentralschweiz sucht tüchtige(n), jüngere(n)

## Alleinkoch/-köchin

für Saison- oder Ganzjahresstelle. Eine nicht alltägliche Herausforderung erwartet Sie. Sie können in kleinem Rahmen Grosses vollbringen!

Bewerbungen mit guten Referenzen und Foto unter Chiffre 37093 an hotel revue, 3001 Bern.

37093/228303

---

**Hotel Derby**
3954 Leukerbad

Wir suchen per 1. Juli 1991 oder nach Übereinkunft:

## Küchenchef oder Küchenchefin

Sollte in der Lage sein, den Bereich Küche selbständig zu leiten.

Ferner suchen wir qualifizierten

## Jungkoch oder Jungköchin
## Servicefachangestellte D/F

Unser ★★-Hotel verfügt über 50 Betten sowie über ein rustikales Restaurant mit 40 Sitzplätzen und eine kleine Sonnenterrasse.

Qualifizierten Bewerbern bieten wir der Verantwortung entsprechende Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima und auf Wunsch Unterkunft und Verpflegung im Hotel.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie einfach unseren Herrn Zenklusen an.

Hotel-Restaurant Derby
3954 Leukerbad, Telefon (027) 61 17 27

37019/20290

---

★ ★ ★ ★
**SCHILLER HOTEL**
LUZERN

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

## Chef de partie
## Commis de cuisine
## Saaltochter
## Saalkellner
## Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Kontaktaufnahme z. H. Frau Bea Bütler.

37076/23299

Steak House La Parilla, Grand Café
Casablanca-Bar, 120 Betten

PILATUSSTR. 15 · 6003 LUZERN/SCHWEIZ
TEL. 041·23 51 55

---

Member of ★★★★★ The Leading Hotels of Switzerland

## Hotel Eden au Lac Zürich

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab 1. November 1991 oder nach Übereinkunft:

Küche: **Commis de cuisine**

Service: **Chef de rang**

Unsere Küche wurde vollständig renoviert und sehr modern eingerichtet. Unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant verfügt über zirka 60 Plätze und ist für seine Spezialitäten bestens bekannt. Bankette finden in kleinerem Rahmen statt.

Falls Sie sich angesprochen fühlen und interessiert sind, unsere internationalen Hotel- und Restaurantgäste zu verwöhnen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.

Auf Wunsch stehen Unterkunftsmöglichkeiten in unserem Personalhaus zur Verfügung.

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle. Ausländer nur mit C- oder B-Bewilligung.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Hotel Eden au Lac Zürich
z. H. Frau K. Bärtschi
Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon (01) 261 94 04

EDEN AU LAC ZÜRICH

36956/40185

★★★★★

PARK HOTEL DELTA ASCONA

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober einen versierten, selbständigen

**Chef garde-manger**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Anruf.

**PARKHOTEL DELTA**
6612 Ascona
Telefon (093) 35 11 05

35970/1961

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH - 6612 ASCONA
TEL.093 35 11 05-FAX 093 35 67 24



★★★

**HOSTELLERIE GEROLDSWIL**
(wo me jämechunnt)

Zur Vervollständigung des Teams suchen wir für unser ★★★-Seminar- und Geschäftshotel per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

**Administration**
**Réceptionistin**
D, F, E, mit Erfahrung
**Praktikantin (CH)**
mit Handelsschule oder KV

**Küche**
**Chef de partie**
Entremetier

**A-la-carte-Restaurant**
**Chef de rang** (m. oder w.)

**Dorfbeiz**
**Kellner oder Serviertochter**

Wenn Sie an einer dieser Stellen interessiert und Schweizer resp. Besitzer einer gültigen C- oder B-Bewilligung sind, freue ich mich auf Ihren Anruf (01/748 18 20) oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Christine Weber, Directrice
Hostellerie Geroldswil
Am Dorfplatz
8954 Geroldswil-Zürich

CEM
CASPAR E. MANZ
HOTELS & RESTAURANTS
CEM GASTRONOM AG

O 37101/13323



Wirtschaft
**Trumpf-Zunft**
im Erholungsgebiet Riedholz
6030 Ebikon/Luzern
Rudolf Fischlin
Telefon (041) 34 62 52

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft in Jahres- oder Saisonstelle

**Koch/Köchin**
(Brigade von 4 Köchen)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Nur Schweizer oder Ausländer mit B-Bewilligung. 2-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Rudolf Fischlin
Telefon (041) 34 62 62

O 37015/61727



Für unser Speiserestaurant im Herzen von Bern suchen wir auf den 1. September oder nach Übereinkunft einen aufgestellten und jungen

**Küchenchef**

Sie sind kreativ, qualitätsbewusst und möchten sich in der traditionellen Küche und in der Cuisine du marché profilieren?

Dann sind Sie bei uns richtig. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre Nr. 35823 an hotel revue, 3001 Bern.

35823/54909



TRATTORIA BURGER
Alb. Zwyssigstr. 86 CH-5430 Wettingen
Tel. 056-26 22 64

Wenn Gästebetreuung eine Ihrer Stärken ist und Sie Freude haben, eine vielseitige Kundschaft kulinarisch zu verwöhnen, dann sind Sie ab sofort oder nach Übereinkunft der

**Chef de service** (auch weiblich)

für unser italienisches Spezialitätenrestaurant im Herzen von Wettingen!

Wenn Sie ausserdem dynamisch sind, gute Fachkenntnisse und Servicerfahrung haben, freut sich Herr Flückiger auf Ihr Telefon oder Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir bieten Ihnen gute Entlöhnung, 13. Monatslohn und eine angenehme Arbeitszeit in einem jungen, fröhlichen Team.

P 37161/318647



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA
★★★★★

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende qualifizierte, fachlich gut ausgewiesene Mitarbeiter:

Chef Gardemanger
Chef Tournant

Ist es auch Ihr Ziel ...
... berufliche Perfektion anzustreben
... in einem jungen, motivierten Team neue kulinarische Akzente zu setzen
... in Ihrer Freizeit das vielseitige Sportangebot und die herrliche Natur des Oberengadins zu geniessen ...?
... dann zögern Sie nicht, sich mit unserem Personalchef, Herrn Andreas Ludwig oder unserem Küchenchef, Herrn Bernd Wehrle, in Verbindung zu setzen.

CH-7504 Pontresina · Telefon 082-6 01 11

37042/27782



★★★★

**Hotel Waldegg**
*Restaurant Français*
*vormals Ring-Hotel Engelberg*

In Engelberg, dem bedeutendsten Sommer- und Wintersportort der Zentralschweiz, bieten wir in unserem bestbekannten Haus auf Mitte November folgende interessante Stelle an:

**KÜCHENCHEF**

Diese Position ist eine Herausforderung für jeden Fachmann, der über Initiative und Kreativität verfügt und folgende Qualifikationen mitbringt:
- Leitung der Küche für Bankett- und Seminarbetrieb, Hotelgäste und unser A-la-carte-Restaurant français
- Menugestaltung und -planung
- Führungserfahrung und Verantwortungsstärke
- preisgerechter Einkauf
- Begeisterung für eine qualitätsbewusste und feine Küche

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Möchten Sie wissen, was wir Ihnen bieten können, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Peter Traber, Geeringstrasse 95, 8049 Zürich
Telefon (01) 341 00 05

37110/10391



**Richtig inserieren**

Ja? Dann haben wir einige Wünsche an Sie:
- Ihre Inserate können wir nur schriftlich (maschinengeschrieben) annehmen.
- Unser Anzeigenschluss ist jeden Freitag um 17.00 Uhr
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon (031) 507 222
Telefax (031) 46 23 95



Für die Leitung unseres **RESTAURANT CENTRO im Herblinger Markt** suchen wir per 1. September 1991 oder nach Vereinbarung

**Geschäftsführerin oder Geschäftsführer**

**Wir bieten Ihnen:**
- eine weitgehend selbständige Position innerhalb unserer gut organisierten Restaurantkette
- attraktive Erfolgsbeteiligung
- ein gut ausgebautes Sozialpaket
- Weiterbildung an internen und auswärtigen Kursen
- eine 5. Ferienwoche

**Was sollten Sie mitbringen:**
- Berufserfahrung im Gastgewerbe
- Erfahrung in der Personalführung
- Besitz des Fähigkeitsausweises mit Alkohol
- Initiative und Freude am Verkauf und am Kontakt mit Gästen

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

MERKUR AG
Personalabteilung Gastronomie
Dornacherstrasse 60/62
4002 Basel

Für telefonischen Kontakt steht Ihnen Walter Lehmann unter Telefon (061) 35 30 03 gerne zur Verfügung.

O 37079/86851



**TAGSÜBER FREI, EIN TRAUM WIRD WAHR!**

Machen Sie gerne die Nacht zum Tage und geniessen dann, nach angemessener Schlafenspause, den freien Tag?

Wir wenden uns an alle Nachtschwärmer, die gerne die interessante Herausforderung im Front-Office-Bereich als

**NIGHT MANAGER**

annehmen möchten.

Als Night Manager arbeiten Sie von 22.30 Uhr (22.30 bis 23.00 Uhr Nachtessen im Restaurant) bis 8.00 Uhr in der Früh und sind verantwortlich für die Gästebetreuung, die gesamten Tagesabschlüsse sowie die allgemeine Sicherheit im Hause.

Wir können Ihnen noch viele weitere Details zu diesen vielseitigen Aufgaben aufzählen (u. a. dass Sie den vollen 13. Monatslohn pro rata erhalten, sofern Sie länger als 6 Monate bei uns arbeiten), doch in einem persönlichen Gespräch lassen sich diese mündlich ausführlicher besprechen. Frau R. Müller, Personnel und Training Manager, freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

swissôtel
ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL

36961/40495



VILLA SASSA
LUGANO

Zur Ergänzung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine(n)

**Assistenten (-in) für die Buchhaltung und Administration**

mit fundierter kaufmännischer Grundausbildung sowie mehrjähriger Hotel(buchhaltungs)-Erfahrung.

Schriftliche Bewerbungen sind zu senden an:

Peter F. Sprenger, Generaldirektor
Centro Villa Sassa, Via Tesserete 10, 6900 Lugano
Telefon (091) 28 41 11

37031/237213

RESTAURANT SCHLOSS-BURG

## Restaurant Schloss-Burg

(ein Betrieb der A.B.B. AG Gastronomie)

sucht auf 1. Juli oder nach Vereinbarung:

## Betriebsassistent

(Stellvertreter des Geschäftsführers)

für 260plätziges Restaurant (davon 170 auf Gartenterrasse) mit A-la-carte- und Bankettservice.

Unser Restaurant liegt inmitten einer herrlichen Landschaft im Kanton Thurgau.

**Wir erwarten:**
selbständigs Arbeiten
bereit sein, Verantwortung zu übernehmen
Erfahrung in ähnlicher Position

**Wir bieten:**
sehr gutes Salär
viel Spielraum für eigene Ideen
auf Wunsch Zimmer im Haus
5-Tage-Woche

Sind sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch einfach an oder schicken Ihre Bewerbungsunterlagen an A.B.B AG Gastronomie, Herrn A. Baumgartner oder Herrn U. Suter, Bahnhofstrasse 2, 8353 Elgg, Telefon (052) 48 10 18, (054) 21 26 03

37023/218588

VOLLBLUTGESTÜT + RESTAURANT Schloss-Burg
8522 Häuslenen
Telefon 054 21 26 03

---

PHB

PARK HOTEL BEAUSITE
WENGEN · JUNGFRAU

110 Betten, 2 Bars, 3 Restaurants, La Terrasse
Schwimmbad, Solarium, Sauna

*Dis-moi oui!*

**Sommersaison 1991**
**1. Juni bis 30. Oktober**

## (Demie) Chef Garde Manger
## (Demie) Chef Tournant

Richten Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungen an:
Chr. J. Strässle, Park Hotel Beausite, 3823 Wengen

36943/37605

Familie Hans Strässle, Gold Coast, CH-3823 Wengen
Phone 036 56 51 61, Fax 036 55 30 10
Telex 923 252 park ch

---

GASTHOF ZUM SCHÜTZEN
Schachenallee 39 · 5000 Aarau · Telefon 064 22 28 53

**Wir vergrössern...**
...weil die Nachfrage unserer Gäste grösser ist, als unsere Kapazität.

**Wir bauen um...**
...weil wir «up to date» bleiben möchten.
So sieht unser Angebot aus:
- *Speiserestaurant/Wintergarten (100 Plätze)* Jung · innovativ · kreativ
- *Quartierrestaurant (60 Plätze)* Gemütlich · einladend · freundlich
- *Selbstbedienungsrestaurant (150 Essen p/Tag)* Leicht · bekömmlich · abwechslungsreich
- *Bankett- und Seminarwesen (250 Plätze)* Modern · neuzeitlich

**Wir suchen Sie...**
...weil Sie vor allem DIENSTLEISTUNG gross schreiben, Freude am Beruf haben, ein gutes Teamwork lieben und dazu beitragen, und weil Sie von Anfang an dabei sein möchten. Als

- Chef de Partie
- HOFA
- Barmaid
- Teilzeitangestellte
- Commis de cuisine
- Servicefachangestellte
- Praktikanten

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf an Herrn Schläpfer. Ausländer leider nur mit Bewilligung B und C.

O 37052/96580

---

HOTEL MARHOF

Restaurant, Gourmetstube, Bar, Kegelcenter, Bankett- und Tagungssäle

Familie H. + R. Schneider-Lüthi
5103 Wildegg, Tel. (064) 53 23 23,
Telefax (064) 53 15 04

sucht in Jahresstelle:

## 2. Gouvernante

(Lingerie/Etage)

- Arbeitszeit: 9.00–18.00 Uhr
- gute Entlöhnung
- angenehmes Arbeitsklima
- 3- bis 5mal monatlich Banketteinsätze erwünscht
- Eintritt auf Anfang Juli
- eine 2-Zimmer-Wohnung könnte zur Verfügung gestellt werden

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Hans Schneider, Dir.

37037/76325

---

★★★★
HOTEL MONOPOL LUCERNE

sucht für sein bestbekanntes Restaurant Français Arbalète

## Chef de partie

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in dynamischem Team bei geregelter Arbeitszeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

P. Wallimann, Direktor
36552/23116

6003 Lucerne, Pilatusstrasse 1, beim Bahnhof
☎041-23 08 66

---

Für unsere Réception suchen wir per 1. August 1991 oder nach Übereinkunft eine(n) sprachgewandte(n)

## Réceptionisten (-in)

welche(r) Freude an Selbständigkeit und individueller Gästebetreuung hat.

Nebst Réception würden Sie auch diverse Büroarbeiten, wie Gästekorrespondenz, Rechnungstellungen sowie buchhalterische Abrechnungen unseres Restaurationsbetriebes tätigen.

Interessieren Sie sich für diese abwechslungsreiche, kompetente Aufgabe? Gerne erwarten wir Ihren Anruf:

Tel. (01) 211 59 17, Fr. F. Schmid oder Frl. A. Mozo verlangen

**★★★-Hotel-Restaurant Kindli**
Pfalzgasse 1/Rennweg
**8001 Zürich**

36986/40576

---

**Hotel Jungfrau**
**3812 Wilderswil bei Interlaken**
**Berner Oberland**

Wir suchen für Saison- oder Jahresstelle

**Barmaid** (Hotelbar)
**Serviceangestellte(r)**
**Betriebsassistent(in)**
**Réceptionspraktikant(in)**

Für diese Stellen sind Englischkenntnisse erforderlich.
Eintritt nach Vereinbarung.
Auf Wunsch Unterkunft in Studios möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto oder Ihren Anruf: Telefon (036) 22 35 31.

36944/38075

---

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

## Bern und Umgebung

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei. Vielleicht können wir auch IHNEN bei der kostenlosen Vermittlung behilflich sein.

Auszug aus unserem Angebot:

### Küche:

Für einen Hotelbetrieb in Spiez suchen wir in Saisonstelle (sofort bis Sept./Okt. 1991) einen

### Commis de cuisine

Eine Bewilligung für deutschsprechenden gelernten Koch könnte besorgt werden.

In Bern haben wir einen interessanten Job für einen qualifizierten, erfahrenen und selbständigen

### Koch

in einer Botschaftsfamilie neu zu besetzen.
Arbeitszeit: 9.00–14.00 und abends je nach Anlass.
Sie sollten ideenreich sein, Freude an der Abwechslung haben, ein guter Kalkulator und Einkäufer sein.

### Service:

Haben Sie Bankettserviceerfahrung und Zeit, am 13., 14. und 15. Juni zirka 7 Stunden pro Tag zu arbeiten? Wir haben genau an diesen Tagen noch Einsätze mit gutem Stundenlohn zu vergeben (ohne Inkasso).

Eine

### Serviceangestellte

suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in einen Restaurantbetrieb in Thun. Falls Sie Erfahrung haben, CH oder B-/C-Bewilligung sind/haben, erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Besuch.

Für einen Restaurantbetrieb mit Schicht (Samstag/Sonntag frei) in Bern suchen wir einen

### Kellner

oder eine

### Sefa

per 1. Juli 1991. Nur CH-Bewerber(innen) oder mit B-/C-Bewilligung.

Per sofort suchen wir in einen Restaurantbetrieb in der Nähe von Flamatt eine

### Serviceangestellte

2-Schicht-Betrieb, Sonntag geschlossen.

Von Montag bis Freitag suchen wir für ein Café (mit Essen) per Juli 1991

### Serviceangestellte

Der Betrieb ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln günstig zu erreichen.

**HOTEL JOB SHV** Marktgasse 36, 3011 Bern, Telefon 031 21 25 31

37065/84735

---

Gesucht in Privathaushalt nach Basel oder Zürich

## Ehepaar

ohne Kinder, mit Arbeitserlaubnis B oder C. Kochen, Servieren, Zimmermachen, Wäsche und Gartenarbeiten gehören zu Ihren Aufgaben. Sehr guter Lohn und geregelte Freizeit. Möblierte Wohnung vorhanden. Eintritt nach Vereinbarung.

Poly Services
Büro für Hauspersonal
Frohalpstrasse 48, Zürich
Telefon (01) 482 12 95

37021/283622

---

## Gesucht

aufgestellte, freundliche

### Serviertochter

sowie flinke

### Buffettochter

(Allrounderin)
die gewillt ist, auch zwischendurch im Service mitzuhelfen. Auch Ausländerinnen mit guten Deutschkenntnissen angenehm.

Rest. Zugerberg (8 Min. von Stadt Zug), 6316 **Zugerberg**
M. Graber, Telefon (042) 36 50 49 (ab 19.00 Uhr)

36993/318086

---

HOREGA SELECT
Kader

Im Auftrage einer renommierten Gastronomieunternehmung, welche ebenfalls im Catering und in der Grossverpflegung tätig ist, suchen wir nach Übereinkunft den

## Produktionsmeister

Als kompetenter Leiter der Catering-Küche produzieren Sie für die eigenen Betriebe und für Drittkunden ein qualitativ hochstehendes Menuangebot mit einer überdurchschnittlichen konstanten Waren- und Dienstleistungsqualität.

Sie sind kreativ in der Planung neuer Gerichte im Rahmen der Sortimentspolitik und sind ebenso ein kostenbewusster und geschickter Verhandlungspartner gegenüber den Lieferanten.

Planung und Organisation der Produktion sowohl in mengenmässiger wie personeller Hinsicht, Sicherstellung und Überwachung der Produktequalität in Zusammenarbeit mit dem betriebseigenen Labor sind weitere Schwerpunkte der Tätigkeit.

Den Anforderungen entsprechend sollten Ihre Qualifikationen etwa wie folgt aussehen:
- fundierte Aus- und Weiterbildung als Koch bis zum Meister mit Catering-Erfahrung
- möglichst mit Zusatzausbildung an einer Hotelfachschule, kaufmännische Weiterbildung mit EDV-Kenntnissen (optional).
- mit dem Verständnis und Freude an einer fortschrittlichen Küchentechnik
- Führungserfahrung, Verantwortungsstärke, Kalkulationssicherheit, Weiterbildungswille einerseits sowie Kreativität und Experimentierfreudigkeit andererseits sind weitere Stichworte zur Position
- Alter zirka 33–40jährig; Arbeitsort ist Grossraum Zürich

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung oder stehen für eine telefonische Kontaktaufnahme zur Verfügung. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

HoReGa Select Kaderberatung AG
Hr. Rolf Reutener
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 281 95 91

36740/208191

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

---

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Bestbekannter und moderner Landgasthof im Raume Baselland mit guter Stammkundschaft sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

## Küchenchef

der eine feine und kreative Küche führen möchte, sowie initiativen und begeisterungsfähigen

**Chef de partie** sowie
**Serviceangestellte** und
**Hotelfachassistentin**
**Buffetangestellte**

Bei uns erwartet Sie die Mitarbeit in einem jungen, aufgestellten Team, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie leistungsbezogene Löhne.

Junge, dynamische Personen, die über entsprechende Erfahrung im Gastgewerbe verfügen, verantwortungsbewusst und einsatzfreudig sind, finden bei uns eine selbständige und verantwortungsreiche Aufgabe.

Bitte melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 36575 an hotel revue, 3001 Bern. Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

36575/11690

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

---

Saas-Fee

Ab 1. September suchen wir für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

## Tournante

Réception – Service

**Sonntags frei!**

Unterkunft vorhanden.

Aufgabenbereich:
- Réception
- Ablösungen im Service

Wir sind ein ★★-Hotel mit 40 Betten und familiärer Atmosphäre.

Rufen Sie uns an! Wir freuen uns, Sie informieren zu dürfen.

**Familie Walter Bumann**
**Hotel Gletschergarten**
**Restaurant «Carl-Zuckmayer-Stube»**
**3906 Saas Fee**
**Telefon (028) 57 21 75**

37018/29750

hotel restaurant jardin bern

Wir suchen auf Mitte August oder nach Absprache eine flexible und aufgestellte Mitarbeiterin für

## Réception/Service

(Aide du patron)

Réception: Frühdienst, Telefon und allg. Büroarbeiten. Etage: Überwachung und Kontrolle. Service: über die Mittagszeit als flinke und routinierte Servicemitarbeiterin in unserem Quartierrestaurant.

Französisch- und Englischkenntnisse von Vorteil. Kein Spätdienst, Sa und So frei.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel-Restaurant Jardin
Militärstrasse 38, 3014 Bern
Telefon (031) 40 01 17

37045/164801

POSTILLON
MOTOTEL RESTAURANT

Das moderne ★★★★-Hotel am Vierwaldstättersee.

Per 15. Juni 1991 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

**Servicefachangestellte**
im A-la-carte-Service

Die gleiche Position ist auch im Hotel Fürigen, Stansstad, neu zu besetzen.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

MOTOTEL POSTILLON, Personalabteilung
Frau Odette Stierlin, 6374 Buochs

36939/138240

Mototel Postillon CH-6374 Buochs Luzern/Switzerland
an der Autobahn N2 Telex 72616 Telephone: 041 64 54 54
Buochs - N2 - Luzern

**PERSONAL SIGMA**
PERSONALBERATUNG
PERSONALFÖRDERUNG

***LUCERNE BY NIGHT***

*Für einen renommierten Night Club in Luzern mit internationaler Kundschaft suchen wir einen charakterfesten und im Gastgewerbe erfahrenen*

***STV. GESCHÄFTSFÜHRER***

***MIT ENTWICKLUNGSMÖGLICHKEITEN***

*Sie wollen in diesem Umfeld Ihre Fremdsprachenkenntnisse anwenden, Führungserfahrung einbringen, sind loyal und zuverlässig. Wenn Sie eine nicht alltägliche Aufgabe mit interessanten Perspektiven und Anstellungsbedingungen (5-Tage-Woche/So frei) suchen, kontaktieren Sie den beauftragten Personalberater, Herrn J. Zemp.* ***TELEFON (041) 24 44 88.*** *Personal Sigma Luzern, Zentralstrasse 1, 6002* ***LUZERN.***

B 37003/311642

P.S.
*NEU IM BAHNHOF LUZERN*

VPS/SCI

**Bodensee/Lago di Constanza**

Wir suchen für unser italienisches Ristorante «LA CASA» mit Live-Musik – Eröffnung Oktober 1991

## Küchenchef

(cucina italiana, deutschsprachig)

## Jungkoch (Italiener)
## Oberkellner

(Italiener, deutschsprachig, gewandt in gutem A-la-carte-Service)

## Commis de rang

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung unter Chiffre 37008 an hotel revue, 3001 Bern.

37008/318191

novotel Zürich 01/810 31 11

## Night-Auditor

Sind Sie unser(e) neue(r) Mitarbeiter(in)? Abgeschlossene Berufslehre/Ausbildung ● zielstrebig ● integrer Charakter ● viel Enthusiasmus ● Zahlenflair ● positive Einstellung ● Muttersprache Deutsch, Französisch- und Englischkenntnisse von Vorteil ● **Haben Sie das?** Sich für ein internationales Produkt einsetzen ● interne Weiterbildung ● Teamwork ● Herausforderung ● Abwechslung ● **Möchten Sie das?**

**Dann wählen Sie Novotel für Ihre berufliche Zukunft.**

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien an:

Novotel Zürich-Airport, z. H. Frl. B. Bartholet, Talackerstrasse 21, 8152 Glattbrugg, Telefon (01) 810 31 11.

P 36984/205575

Das SeminarHotel am Aegerisee, 15 Autominuten von Zug entfernt, ist eine Tochtergesellschaft der ELVIA-Gruppe. Es ist eines der modernsten Ausbildungszentren der Schweiz mit eigenem ★★★★-Hotelbetrieb.

Für das Wohlbefinden unserer Gäste an Seminaren, in den Restaurants sowie an Banketten suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

einen

## Chef de partie

einen

## Commis de cuisine

eine

## Servicefachangestellte

Wir
- pflegen eine marktfrische sowie kreative Küche
- verwöhnen unsere Gäste bei Tisch und in der Freizeit
- gestalten rund um unsere Seminare und Tagungen eine positive Atmosphäre

Unsere Arbeitsbedingungen sind fortschrittlich. Ein junges, aufgestelltes Team macht unser Arbeitsklima angenehm. In unserem Personalhaus sind auf Wunsch jederzeit schöne Zimmer frei.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf als gut ausgewiesener Chef de partie oder Commis de cuisine an unseren **Küchenchef, Herrn Peter Liechti.**

**Frau Barbara Bürgl** freut sich, nähere Informationen über unser Hotel an eine Servicefachangestellte mit guten Fachkenntnissen zu geben.

SEMINARHOTEL AM AGERISEE

SeminarHotel am Aegerisee, Seestrasse 10
6314 Unterägeri, Telefon (042) 72 27 27

O 37077/35033

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platze Zürich mit heute 37 Betrieben und suchen zur Entlastung unserer Bereichsleiter eine/einen

## Assistentin/Assistenten

Für diese interessante und 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
- selbständig arbeiten, die Übersicht auch in schwierigen Situationen behalten und fähig sind, interimsweise Betriebe zu leiten

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen, zeitgemässe Entlöhnung sowie gute Sozialleistungen. Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an Frau Esther Fink.

**ZFV-Unternehmungen**
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

37035/41408

UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

## Service-angestellte

Bewilligung für 12 oder 18 Monate vorhanden.

Bewerbung an:

M. + R. Lässer
Gasthof Kreuz
6282 Urswil/Hochdorf LU

Oder rufen Sie uns einfach an:
**Telefon (041) 88 12 83**

A 36978/42790

**Christiania Hotels Zermatt**

Wir suchen für unser ★★★★-Sporthotel ab zirka 20. Juni 1991 für die Sommersaison, evtl. auch Wintersaison, noch folgende Mitarbeiter:

**1 Sekretärin/ Réceptionistin**
**1 Commis de cuisine**
**1 Zimmermädchen**

Unterkunft, Verpflegung und Benützung der Sportanlagen möglich.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Christiania Hotels Zermatt
z. H. Direktion Franzen
3920 Zermatt VS
Telefon (028) 67 19 07

37087/38946

SAMEDAN

**im Herzen des Oberengadins**

Der Kur- und Verkehrsverein sucht in Jahresstelle ab 1. 10. 1991 oder nach Vereinbarung

## Sekretärin

**Ihre Aufgabe:**
telefonischer und schriftlicher Auskunftsdienst, Schalterdienst, Hotel- und Ferienwohnungsvermittlung, allgemeine Büroarbeiten

**Wir erwarten:**
kaufmännische Lehre oder Handelsdiplom und wenn möglich Praxis; Sprachen D/F/E und Italienischkenntnisse

**Wir bieten:**
abwechslungsreiche, vielseitige Tätigkeit, zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten bis am **15. Juli 1991** an:

**KUR- und VERKEHRSVEREIN**
**z. H. Gian Leder, Kurdirektor,** 7503 Samedan
Telefon (082) 6 54 32

P 36989/285960

Kongresshaus Zürich

Wir suchen zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade ab August 1991 oder nach Vereinbarung folgende Küchenmitarbeiter:

## Sous-chef
## Chef de partie
## Commis tournant
## Aushilfskoch

(bis Mitte Juli 1991)

## Hilfskoch

(mit Küchenerfahrung und Bewilligung B oder C)

für unsere neuzeitlich eingerichtete Bankettküche und die beiden Satellitenküchen unserer Restaurants METROPOL und INTERMEZZO (Parkplätze vorhanden).

Möchten Sie gerne Ihre Fachkenntnisse in einem Grossbetrieb anwenden und erweitern? Unser Küchenchef, Herr Würgler, erteilt Ihnen gerne telefonisch weitere Auskünfte, schriftliche Bewerbungen senden Sie bitte an:

Betriebsgesellschaft, KONGRESSHAUS ZÜRICH AG, Gotthardstrasse 5, 8002 Zürich, Telefon (01) 201 66 88, z. H. Personalbüro.

37034/40584

Für unseren Bereich

merkur Restaurant

suchen wir für unser **Restaurant im Züri-Oberland-Märt in Wetzikon** per sofort oder nach Vereinbarung

## Betriebsassistent(in)

Die Aufgaben dieser wichtigen Kaderstelle umfassen:
- Überwachung von Küche und Service
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- Erledigung von administrativen Arbeiten

**Wir bieten:**
- Sonn- und Feiertage frei
- Tagesbetrieb (ausser Do Abendverkauf)
- Kaderbeteiligung
- persönliche Karriereplanung
- Kaderschulung intern und extern
- Einkaufsvergünstigungen bei MERKUR

**Wir erwarten:**
- Kocherfahrung
- Freude am Kontakt mit Gästen
- eventuell Führungserfahrung
- Übernahme von Verantwortung
- flexible Einsatzbereitschaft

Sind Sie interessiert? Herr Kamber, Geschäftsführer, erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung.
MERKUR Restaurant
Züri-Oberland-Märt
8622 Wetzikon
**Telefon (01) 930 20 00**

O 36968/86851

TOURING MOT-HOTEL
# BELLAVISTA
6574 VIRA GAMBAROGNO/TI - TEL. 093 61 11 16

TICINO, Nähe Locarno

Moderner ★★★-Hotelbetrieb, 120 Betten, sucht ab 1. März oder nach Übereinkunft:

## Hotelsekretär(in)

für Réception, Kassa, Korrespondenz. Sprachen: Deutsch und Französisch.

Angenehmes Arbeitsklima in kleinem, dynamischen Team. Gute Entlöhnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Unterkunft in modernem Personalhaus, Einzelzimmer mit Dusche/WC.

Offerten bitte an die Direktion.

Telefonische Auskunft: (093) 61 11 16

37099/36617

---

# PALACE HOTEL GSTAAD
SUISSE

sucht für die kommende Sommersaison 1991

## Masseur/Masseurin

Wenn Sie die entsprechende Ausbildung sowie Sprachkenntnisse in (E, D evtl. F) besitzen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Palace Hotel, 3780 Gstaad
z. H. Herrn G. Ambühl, Vizedirektor
Telefon (030) 8 31 31

37123/15067

---

## Personalrestaurant Dow Europe SA

Für diesen interessanten, modernst eingerichteten Betrieb suchen wir auf den 1. Oktober eine tüchtige

## Betriebsassistentin/ Gouvernante

zur Unterstützung der Betriebsleitung.
Im Rahmen Ihres vielseitigen Aufgabengebietes wird Ihr Einsatz hauptsächlich in der Aufsicht und Mithilfe im Personalrestaurant sowie in der Organisation des Services im A-la-carte-Restaurant bestehen.
Wir erwarten eine gute Ausbildung und Praxis im Gastgewerbe. Sie sollten fähig sein, rasch und überlegt zu handeln, praktische Mitarbeit schätzen sowie Geschick in der Mitarbeiterführung haben.
Englischkenntnisse setzen wir für diese Aufgabe voraus.
Wir bieten Ihnen angemessene Entlöhnung, Samstag/Sonntag frei.

Wenn Sie an dieser Stelle interessiert sind, richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

**Personalrestaurant**
**Dow Europe SA**
**W. Ruegg**
**8810 Horgen**

36673/252514

---

DG
# DOMINO GASTRO
Attraktive Stellen
in Gastronomie und Hotellerie

In Kundenauftrag suchen wir auf Sommer 1991 für einige bestens geführte Hotel-/Restaurationsbetriebe in Basel und Region

**Chef saucier**
**Chef de partie**
**Jungköchin/-koch**

sowie

**Réceptions-Schichtleiterin**
**Hotelsekretärin**
(für Réception und Sekretariat)

**Night-Auditor**
(Dauer- und Teilzeitstelle)

sowie

**Maître d'hôtel**
**Chef de service**
**Serviertochter/Kellner**
**Buffetdame**

sowie

**Chef de bar**
**Barman**

Zum Teil ist es möglich, im Personalhaus zu wohnen. Weitere Auskünfte über die attraktiven Arbeits- und Anstellungsbedingungen erhalten Sie bei Frau M. Otterbach.

A 37120/252930

DOMINO GASTRO
St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel
Telefon (061) 313 40 10

---

Wir suchen per 1. August oder nach Übereinkunft

# KÜCHENCHEF

für unser Spezialitäten-Restaurant im Zentrum der Stadt Bern. Damit Sie (und wir) keine Enttäuschungen erleben, sagen wir Ihnen am besten, was bei uns "In" ist und was "Out".

**IN**
- Alter 25-35 Jahre
- Erfahrung als Küchenchef
- Aktive Mithilfe am Herd
- Unsere 7 Köche kollegial führen
- Selbständig und geschickt einkaufen
- Döner Kebab, Thai Fried Rice, Kalbssteak mit Pilzen
- Kreative und saisongerechte Spezialitäten
- Humor, Lachen

**OUT**
- Commis/Sous-chef/Chef in 2 Jahren
- Den ganzen Tag im Büro sitzen
- In der Küche herumbrüllen
- Piccata milanaise, Schnitzel, Pommes frites
- Die Speisekarte so lassen, wie sie immer schon war
- Reklamationen sind grundsätzlich unberechtigt
- Muffer Grind

Sind Sie "In"?
Telefonieren oder schreiben Sie uns!

**Restaurant Aarbergerhof**
**Erich Loeffel**
**Aarbergergasse 40, 3011 Bern**
**Tel. 031 22'08'70**

37125/4014

---

**Britannia-Hütte**

Saas-Fee

Für den kommenden Sommer 1991 suchen wir zuverlässige

## Hüttengehilfinnen

ab sofort oder nach Vereinbarung bis Ende September.

Auskunft erteilt:
Th. Andenmatten-Renaud
Telefon (028) 57 22 88

37075/207284

---

Hotel-Restaurant

sonnenberg

CH-6010 Kriens-Luzern

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

**Koch** m/w
**Hilfskoch**
**Hausangestellter**
**Buffetangestellte**

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Lieben Sie die kreative Küche und würden Sie gerne in einem lebhaften Betrieb mitarbeiten? Da haben wir die richtige Stelle für Sie. Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung, auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre geschätzte Bewerbung.

Familie R. Ammann
Telefon (041) 45 66 44

37134/17736

---

Unsere neue Küchenbrigade braucht Verstärkung. Wir suchen

**Patissier**

und

**Garde-manger**

männlich oder weiblich.

Offerten bitte an
Andreas Stübi, Küchenchef
36941/23450

★ ★ ★ ★
WILDEN MANN LUZERN
ROMANTIK HOTEL UND RESTAURANT
Bahnhofstrasse 30 · CH-6000 Luzern 7
Tel. 041/23 16 66
P Kesselturm gegenüber

---

BANKETTSÄLE RESTAURANT-BAR
**HOTEL ROTES HAUS BRUGG**
HAUSLIEFERUNGEN PARTY-SERVICE

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

# Jungkoch

(Garde-manger/ Entremetier)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

O 36960/6084

FAMILIE J. MAURER-HALLER
TEL. 056 41 14 79 - TELEX ROHO 825105

---

Wir suchen ab sofort

## Kellner(in)

Sprachkenntnisse erwünscht.
Nur Personen mit Jahresarbeitserlaubnis.
Kommen Sie vorbei oder telefonieren Sie an Ristorante della Posta, 6613 Porto Ronco, Telefon (093) 35 71 91.

A 37103/42790

---

M

**Nicht jeder Koch kann die freien Abende und Sonntage geniessen!**

Und in unserem **Migros-Restaurant Effretikon** können Sie als

## Koch/Köchin

noch vieles mehr geniessen; zum Beispiel Ihre 5 Wochen Ferien, die 41-Stunden-Woche, die Gratis-Klubschul-Kurse und die weiteren M-Sozialleistungen.

Rufen Sie uns an! Der Gerant, Herr P. Fluck, informiert Sie gerne über diese Stelle,
**Telefon (052) 32 76 34**

**Migros**
**Winterthur/**
**Schaffhausen**
**Personalabteilung**
**Postfach 974**
**8401 Winterthur**

P 37121/318531

MIGROS

---

# Hier wartet ein Arbeitsplatz an der Sonne auf Sie.

Wir suchen für unser 4-Stern-Hotel und unsere Nebenbetriebe in 5-Stern-Umgebung per sofort und auf die kommende Sommersaison:

## Chef de réception/ 1. Réceptionistin
## Chefs de partie
## Commis de cuisine
## Saalkellner
(m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an unsere Personalabteilung, z. H. Frau Jacqueline Moser.

Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und unsere Nebenbetriebe erfahren möchten, geben wir Ihnen telefonisch gerne nähere Auskunft.

37089/11193

Flims
HOTEL ADVLA
Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims-Waldhaus,
Telefon 081/39 01 61, Telefax 081/39 43 15.
4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene, Genuss für den Gaumen.

---

# RÖSSLI BUSSWIL
HOTEL-RESTAURANT

Fam. E. Rätz, 3292 Busswil, Tel. 032 84 23 56, Mittwoch geschlossen

Gesucht auf 1. August oder nach Vereinbarung in Landgasthof Nähe Biel/Lyss

## Koch/Sous-Chef

Einem qualifizierten Koch warten abwechslungsreiche Aufgaben in unserer neuzeitlichen Spezialitäten- und Bankettküche. Sind Sie interessiert, ein junges Team zu ergänzen und in kurzer Zeit Führungsaufgaben zu übernehmen?

Wir bieten Ihnen:
Angenehmes Arbeitsklima
Weiterbildungsmöglichkeiten und
einen den Anforderungen entsprechenden Lohn

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf
Fam. E. Rätz, Tel. 032 84 23 56

P 37062/52280

---

# Romantik Hotels und Restaurants

Romantik-Hotel
Gasthof Sternen
Kriegstetten

**Einer der schönsten Landgasthöfe, direkt an der Autobahn N 1, Ausfahrt Kriegstetten.**

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir auf sofort oder nach Übereinkunft

## Chef de partie
## Saucier
(Sous-chef)

sowie

## Produktionskoch
(Tagesstelle)

Wir bieten eine marktgerechte, kreative Küche und schätzen daher initiative und dynamische Berufsleute.

Sie finden bei uns ein angenehmes Arbeitsumfeld sowie gute Anstellungsbedingungen.

Wir erwarten mit Interesse Ihre Bewerbung an Herrn J. Bohren-Vögeli, Telefon (065) 35 61 11.

37063/17710

# HoReGa Select

Saison

## Warum nicht eine Sommersaison in den Bergen?

Für erstklassige Häuser in St. Moritz, Pontresina, Arosa usw. suchen wir dringend für die kommende Sommersaison

## Commis de cuisine
## Chef de partie
## Hofa/Gouvernante

Bewerber(innen) mit abgeschlossener Lehre (CH, D, A) finden bei uns eine Palette mit hervorragenden Angeboten. Bitte rufen Sie uns für nähere Informationen an, oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an

HoReGa Select AG
Stänzlergasse 7
4051 Basel
Telefon (061) 281 95 75

37038/208191

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

---

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft eine(n)

## Commis pâtissier

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch Kost und Logis in unserem modernen Personalhaus.

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto adressieren Sie bitte an das

**PALACE HOTEL, Personalbüro**
**Haldenstrasse 10, 6002 Luzern**
**Telefon (041) 50 22 22**

37064/23159

---

**Posthotel Oberiberg**

CH-8843 Oberiberg, Telefon 055 - 56 11 72

Für unser Ferien- und Seminarhotel im Wintersportplatz und Sommerkurort **Oberiberg**/Zentralschweiz (je eine Autostunde von Zürich und Luzern entfernt) suchen wir auf den 1. Oktober 1991 in Jahresstelle einen initiativen

## Küchenchef

**oder versierten**

## Sous-chef

in kleine Brigade

Von unserem neuen Kadermitglied erwarten wir:
- Leitung der Küche für Ferien- und Seminarbetrieb
- selbständige Menugestaltung und -planung
- Kalkulationssicherheit, Initiative und Kreativität
- Einkauf (Hotelbus vorhanden)
- Teamwork und Mitberatung bei der Betriebsführung

Wir bieten:
- der Verantwortung entsprechende gute Salarierung
- gutes Betriebsklima und Selbständigkeit
- 6 Wochen bezahlte Ferien nach der Wintersaison
- gratis eine Saisonkarte für alle Lifte und Bahnen
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Vermittlung einer preisgünstigen Wohnung

Küchenchefs oder versierte Sous-chefs melden sich bitte mit Lohnvorstellungen und den üblichen Bewerbungsunterlagen bei: Ruedi Steiner, Posthotel Oberiberg AG, 8843 Oberiberg.

37039/27081

TOP International Hotels — Klub kinderfreundlicher Schweizer Hotels — Club des hôtels suisses «enfants bienvenus» — Happy Family Swiss Hotels

50 km von Zürich und Luzern
1130–2200 m ü. M.
Zentralschweiz

Zimmer mit Bad/WC
Familiensuiten
Restaurant à la carte, Postgrill
Dancing Chrotäloch
Besitzer Ruedi Steiner

---

HOTEL
**–PULLMAN–**
COMMODORE

*Lugano*

Wir suchen per 1. Juli 1991 oder nach Vereinbarung

**Koch**
**Commis de cuisine**
**Hilfskoch**

Evtl. Jahresstelle.
Unterkunft möglich.

Riva A. Caccia 6, CH-6900 Lugano
Téléphone (091) 54 39 21

*member of* A 37011/21814
PULLMAN INTERNATIONAL HOTELS

---

**Seehotel National**
**Weggis**

Wir suchen noch für die Sommersaison:

**Serviceangestellte**

und

**Küchenhilfe**

die Freude haben, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Urs Gerny und Anne Hunziker
Telefon (041) 93 12 25

37058/37389

---

Wir suchen nach Übereinkunft

**Chef de partie**

sowie

**Jungkoch**

in mittlere Brigade. Wir führen eine anspruchsvolle und kreative A-la-carte-Küche.
Ihre Offerten oder Ihren Anruf erwarten gerne Frau Gemperle oder Frau Frauchiger. P 36980/129518

**Bahnhofbuffet**
CH-8401 Winterthur
Telefon 052 22 13 35

---

Für unser gutbekanntes Speiserestaurant im Herzen der Altstadt Berns suchen wir

**Servicefachangestellte**

oder

**Kellner**

in aufgestelltes, junges Team. Gute Entlöhnung zugesichert.

Eintritt per 15. August 1991 oder nach Vereinbarung.

Auf Ihren Anruf freuen sich Verena Andrejkovic und ihr Team.

RESTAURANT RATSKELLER
GERECHTIGKEITSGASSE 81, 3011 BERN,
TEL. 031 22 17 71

37017/133531

---

**Restaurant**
**Zum Goldenden Sternen**

St.-Alban-Rheinweg 70
4052 Basel

Wir suchen für unser Restaurant einen jüngere(n)

**Chef(in) de service**

mit Durchsetzungsvermögen, guten Umgangsformen, Freude an der Verwirklichung unserer und eigener Ideen sowie einer gesunden Portion Fröhlichkeit.

Gerne besprechen wir die Details mit Ihnen persönlich und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an, Herr H. Gravschitz, Telefon (061) 272 16 66, steht Ihnen gerne für weitere Informationen zur Verfügung.

P 37050/44300

---

Gesucht per Anfang Juli 1991 oder nach Übereinkunft

**Serviceangestellte**
(aus deutschem Sprachgebiet)

Wir bieten:
Sa, So und allgemeine Feiertage frei; hoher Lohn garantiert.

Telefonieren Sie an:

Peter Iberg
Restaurant Gotthard
Seestrasse 19
8002 **Zürich**
Telefon (01) 202 28 57
(17.00 bis 19.00 Uhr)

37049/220744

---

**WITSCHI'S**
RESTAURANT & BAR

**Heinz Witschi,**
eidg. dipl. Küchenchef
sucht für Sommer/Herbst 1991 noch einige flotte, kulinarisch ausgebildete Küchenmitarbeiter.

**2 Chefs de partie/**
**1 Sous-chef**
**2 Commis de cuisine**
auch Praktikanten

**1 Patissier**
motivierter Koch/Köchin wird gerne umgeschult

**1 Kochlehrling**
auch Mädchen

Sonntag und Montag geschlossen. Sommer- und Weihnachtsferien (5–6 Wochen). Zeitgemässe Top-Löhne.

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C. Grenzgänger aus dem Kreis Waldshut. Bewilligung für Fachpraktikanten aus F, D und A für 12 Monate.

Bitte melden Sie sich mit den nötigen Unterlagen bei Heinz Witschi, Zürcherstrasse 55, 8103 Zürich-Unterengstringen.

Telefon (01) 750 44 60
Fax (01) 750 19 68

37004/204099

Zürcherstrasse 55
8103 Unterengstringen
Telefon 01/750 44 60

---

**Restaurant Hirschen, Oberwangen**

Das gediegene A-la-carte-Restaurant unweit von Bern.
Wir suchen per 1. Juli oder nach Übereinkunft

**Serviertochter**

Anfängerin wird angelernt. Sehr schöner Verdienst, Schichtbetrieb, Di ab 15.00 Uhr, Mi ganzer Tag geschlossen sowie jeden zweiten Sonntag frei.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Paul + Annerös Frei-Wyss
Telefon (031) 34 04 92
Ausländer nur mit Bewilligung.

P 36987/44300

---

**FÜRIGEN**
**HOTEL**
Restaurants * Bar * Kongresszentrum
Fürigen * Stansstad * Harissen
Tel. 041-63 22 22 * Telefax 041-61 27 24

Wir suchen ab Juli oder nach Übereinkunft

## Betriebs-assistenten (-in)

**Ihre Aufgaben sind:**
- Unterstützung des Direktors und des Vize-Direktors in allen Bereichen
- aktive Mitwirkung an der Front
- Ablösung des Chefs de service
- Betreuung und Durchführung von Seminarien, Banketten, Restauration

Eine interessante Stellung für jungen, dynamischen Herrn oder Dame, welche über Fronterfahrung verfügen, mit Ehrgeiz zu neuen Taten bereit sind und das Sprungbrett zur Chefetage nützen wollen.

Bewerbungen sind direkt zu richten an:

Hotel Fürigen
6363 Fürigen
Telefon (041) 63 22 22

37090/11932

---

## Nova-Stellen-Info

Gefällt Ihnen eine Aufgabe mit viel KUNDENKONTAKT im Empfangsbereich eines INTERNATIONALEN Grosshotels?

Innerhalb unseres jungen Front-Office-Teams mit zirka 40 Mitarbeitern(-innen) bieten wir Ihnen die Stelle einer (eines)

## Réceptionistin (-en)

Sie sollten Deutsch und Englisch sprechen und bereits über etwas entsprechende Berufserfahrung verfügen.

Ihre hauptsächliche Tätigkeit umfasst den Empfang der Gäste. Nebst diesem sind Sie auch Anlaufstelle für allgemeine Auskünfte usw.

Möchten Sie mehr über diese Stelle wissen? Rufen Sie uns doch einfach an, Herr Sinniger oder Herr Strebel geben Ihnen gerne weitere Auskünfte. Oder senden Sie uns direkt Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

37040/40819

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

---

HOTEL
BAUR AU LAC
ZURICH

Wir suchen zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade, mit Eintritt nach Vereinbarung, noch folgende tüchtige Fachkräfte

## Chef de partie
## Chef tournant
## Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Arbeitsstelle in einem Stadthotel der Luxusklasse. Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer in unserem Personalhaus zur Verfügung stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, unserem Personalbüro zu telefonieren, **Telefon (01) 221 16 50,** oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

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

34323/39918

---

RESTAURANT
CHALET-HOTEL
***

**ALTE POST**

**Grindelwald**

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft für unseren neuen 3-Stern-Betrieb nette, freundliche

**Hofa-**
**Réceptionspraktikantin**

oder

**Tochter**
mit Sprachkenntnissen

für den Frühstücksservice, zum Bedienen unserer Gäste an der Hausbar und zur Mithilfe an der Réception.

Eine interessante Stelle für junge, kontaktfreudige Person.

Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen, Telefon (036) 53 42 42 (Frau Gruber verlangen).

36621/14273

Hotel CRAP Ner

Wir – das junge Crap-Ner-Team
Wir – die Freude an der Gastronomie haben
Wir suchen auf Anfang Juli noch den

## Commis de cuisine (m/w)

der (die) bereit ist, in einer mittleren Brigade sein (ihr) Können durch Einsatz und Lernbereitschaft zu erweitern.

Wir freuen uns jedenfalls schon jetzt auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an folgende Adresse:

Hotel Crap Ner
Direktion: Ulf Toprieser
7017 Flims-Dorf
Telefon (081) 39 26 26

36821/11142

Flims

Restaurant Giardino · Bar · Dancing · Hallenbad
7017 Flims Dorf · Telefon 081 39 26 26

---

mp

**theiler menu-plan ag**
das bessere verpflegungs-konzept

Wir sind ein junges Unternehmen im Catering- und Menudienst und beliefern Personal-Verpflegungsstätten von Industrie und Gewerbe. Zur Komplettierung unseres noch kleinen Küchenteams suchen wir per 1. Juli 1991 oder eventuell früher einen

## Jungkoch

Nebst zeitgemässer Besoldung bieten wir 5 Wochen Ferien und geregelte Arbeitszeit von Montag bis Freitag.

Weitere Informationen gibt Ihnen gerne unser Betriebsleiter, Herr Haller, Telefon (01) 483 00 66, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

**theiler menu-plan ag, Albisstrasse 9, 8038 Zürich**

O 36842/309150

---

SEMINARHOTEL
AM AGERISEE

Unsere Gourmet-Küche erfreut sich eines hohen Bekanntheitsgrades. Unsere Gäste lassen sich im A-la-carte-Restaurant bei grossen Banketten und Hochzeiten sowie in unserm Seminar-Restaurant gerne kulinarisch verwöhnen.

In unser Küchenteam, das unserem Ruf Ehre macht, sucht unser Küchenchef Peter Liechti per sofort oder nach Vereinbarung einen

## Chef de partie

Vorläufig soviel: Ob Frau oder Mann spielt keine Rolle. Unsere Arbeitsbedingungen sind fortschrittlich. Ein junges, aufgestelltes Team macht unser Arbeitsklima angenehm. Jahresbewilligung ist Voraussetzung. In unserem Personalhaus sind auf Wunsch jederzeit Plätze frei.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau Irène Wyss, Personalwesen. Sie freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien.

**SeminarHotel am Ägerisee, 6314 Unterägeri ZG**
**Telefon (042) 72 50 60**

O 36965/35033

---

SEEHOTEL
★★★
CH-8590 Romanshorn

Wir suchen für unser Hotel, das direkt am Bodensee liegt, nach Vereinbarung:

● **Sous-chef** (Ganzjahresstelle)

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Direktion: Trine und Hanspeter Werner, Telefon (071) 63 42 94

O 37055/29084

---

Gesucht ausgelernte

**Hofa**

für Hauswirtschaft und Ablösung

**Gouvernante**

in vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb der **Thermalquelle AG Zurzach.**

Offerten an:

M. Jordan-Kunz
Turmhotel & Kurhotel
8437 Zurzach
Telefon (056) 49 24 40

36919/41807

---

PARKHOTEL BELLEVUE

★★★★
3715 ADELBODEN
100 Betten

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir für die kommende Sommersaison auf Anfang Juni:

**Commis de cuisine**
**Sekretärin/Réceptionistin**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie H. R. Richard
Parkhotel Bellevue
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 16 21

36765/205

---

Ein führendes Erstklass-Seminar- und Kongresshotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht zum baldmöglichsten Eintritt einen jüngeren

**Küchenchef**

Wir suchen eine Persönlichkeit, welche kreativ und ideenreich unsere internationale und anspruchsvolle Kundschaft in 4 Restaurants und diversen Sälen zu verwöhnen weiss, mit ihrem grossen Fachwissen ihrer Brigade vorsteht und aber ebenso ein kostenbewusster und geschickter Verhandlungspartner gegenüber den Lieferanten ist.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder stehen Ihnen für eine erste telefonische Kontaktnahme zur Verfügung.

F. + S. Rüttimann
Postfach 251
6353 Weggis
Telefon (041) 93 03 53

36929/317969

---

Saas-Fee

**Hotel Ambassador ★★★★**

Wir suchen für die Sommersaison 1991 noch folgende Mitarbeiter:

**Réceptionistin**
**Saaltöchter**

Auf Ihre Bewerbung mit Unterlagen oder Ihren Anruf freut sich:

**Hotel Ambassador**
**Gebrüder Supersaxo**
**3906 Saas-Fee**
Telefon (028) 57 14 20

P 36847/97608

---

Für Mitte Juli oder nach Vereinbarung suchen wir in unser junges Team:

**Commis de cuisine**

- Mo bis Fr, **Sa/So frei**
- guter Lohn
- **1 bis 2 Abende frei**

Für Ausländer nur mit Bewilligung B oder C möglich.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich:

Hr. S. Nenna und Hr. F. Bettosini
**Telefon (01) 211 73 10**
Restaurant Vis-à-vis
Talstrasse 40, 8001 Zürich

36923/110299

vis-à-vis

*Restaurant «vis-à-vis», Saumonerie und Lachs-Bar Talstr. 40 (nur 2 Min. vom Paradeplatz) 01 211 73 10*

---

**Gasthof Linde**
**Fislisbach**

*Wir suchen in unsere modern eingerichtete Küche, in mittelgrosse Brigade, vom 1. August bis Ende Jahr oder länger, einen jungen, aufgeschlossenen*

***Entremetier/ Garde-manger***

*Für weitere Informationen erwarte ich gerne ein Telefon.*

*Markus Schibli*
*Landgasthof Linde*
*5442 Fislisbach*
*Telefon (056) 83 12 80*

36784/201260

---

chez Rico

Pension-Restaurant
Sonnenterrasse
BURGENER
3920 Zermatt

Wir suchen in unser junges, aufgestelltes Team für sofort oder Ihre nach Übereinkunft:

**Jungkoch/Köchin**

Über Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freut sich

Rico Schöb
Bahnhofstrasse
Tel. 028 67 10 20
Fax 028 67 55 79

Ferienwohnungen und Studios im Chalet Montanara

36616/38890

---

Hotel Alpenblick

*Gaststube*
*Spezialitäten-Restaurant*
*Auserlesene Küche*

*CH-3812 Wilderswil/Interlaken*
*Telefon (036) 22 07 07/08*
*Telefax (036) 22 80 07*
*Telex 92 33 41*
*Richard Stöckli*

**Hotel mit persönlicher Note.**
**Kreative Küche.**
**Gepflegtes Serviceteam.**
**In wunderschöner Landschaft mit allen Möglichkeiten.**

Zur Ergänzung unseres fachlichen, dynamischen Teams suchen wir einen Mitarbeiter mit Freude am Beruf und der Hotellerie.

Wir bieten folgende, interessante Stelle zur Neubesetzung an:

**Chef de rang**
für Juni 1991

**Servicefachangestellte**

Der Stellenanforderung entsprechend bieten wir neuzeitliche Arbeitsverhältnisse sowie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem gut eingespielten Team.

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen, unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche bzw. telefonische Bewerbung.

Richard Stöckli
HOTEL ALPENBLICK
CH-3812 Wilderswil

36554/38008

---

Wissen Sie schon, dass wir Ihre Top-Stelle im Gastgewerbe haben?

- **Betriebsassistentinnen**
- **Réceptionistinnen**
- **Küchenchef**
- **Koch/Jungkoch**
- **Chef de rang/partie**
- **Sous-chef**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf!

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

**mdz Personalberatung**

Marlies Dorner Zürich
Mühlegasse 14
8025 Zürich
**Telefon 01/251 17 95**

O 32414/305227

---

**Hotel-Restaurant**
**Weisses Kreuz**
**3800 Interlaken**

sucht

**Koch**
**Jungkoch**
**Servicefachangestellte**
(à la carte)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:
R. Bieri, Telefon (036) 22 59 51

36853/16640

---

Dancing BARBARELLA

Attention please! Traumjob in Sicht?

Für unseren Top Disco Club mit Live Bands suchen wir in Jahresstelle per 1. August 1991 oder nach Vereinbarung

jungen, aufgestellten

**Kellner**

oder servicefachkundigen Nachtschwärmer.

Ein fröhliches Team heisst Sie herzlich willkommen. Nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C.

Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

E. Häberli, Sekretariat Clubs, Dancing Barbarella, 3800 Interlaken.

36927/77178

**im Grand-Hotel Victoria-Jungfrau Interlaken**
**Tel. 036/22 12 38**

---

**Petermann's Kunststuben in Küsnacht**

2 Sterne Guide Michelin, 19 Punkte Gault Millau

**sucht auf 1. Juli 1991**

**Commis de cuisine**

**und auf 1. August 1991**

**Chef de rang oder Servicefachangestellte**

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei:
Horst Petermann, Restaurant Kunststuben, Seestrasse 160, 8700 Küsnacht, Telefon (01) 910 07 15.

36851/110680

---

**Seerestaurant-Hotel ★★★**
**Aqua Welle**

Schiffstation
**CH-3700 Spiez am Thunersee**
Berner Oberland/Schweiz

Wir suchen nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

für Apero-Bar, Grill-Room, Fischrestaurant, Bankettsaal, grosse Seeterrasse

**Köche**
**Servicemitarbeiter**
(nur CH, D, A)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Peter + Rolf Baumer, Telefon (033) 54 40 44

36766/32123

**Öpfelchammer**
Alt Zürcher Weinlokal mit Gottfried Keller-Stübli
Rindermarkt 12, Telefon 01/251 23 36

Für das traditionsreiche Restaurant, inmitten der Zürcher Altstadt, mit Neuer Schweizer Küche, suchen wir

## Küchenchef
(kreativ, marktorientiert)

## Service-fachangestellte(n)
(mit Sprachkenntnissen)

Sie arbeiten gerne selbständig, wollen Verantwortung tragen, dann erwartet Sie eine gutbezahlte, interessante und abwechslungsreiche Aufgabe.
Das Restaurant ist Sonntag und Montag geschlossen. Ausländer nur mit Bewilligung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:
Werner Hausmann
Restaurant Öpfelchammer
Rindermarkt 1, 8001 Zürich
Telefon (01) 251 23 36

36674/287628

---

**HOTEL DU NORD**
**AM HÖHEWEG**
**3800 INTERLAKEN**
**Tel. 036 / 22 26 31**

Für unsere internationale Gorumetküche suchen wir zur Verstärkung der Küchencrew noch folgende Mitarbeiter:

## Chef tournant
und
## Commis de cuisine
Eintritt nach Vereinbarung

## Réceptionistin (E, F)
Eintritt 15. Juni oder nach Vereinbarung

Wir und unser Küchenchef, Herr A. Vescoli, freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Familie
R. und T. Engel-Maurer
3800 Interlaken

36762/16250

---

Sternstunden für eine

Hotelfach-Assistentin.

Ein Betrieb mit 44 Hotelzimmer, 3 Restaurants, verschiedenen Bankett- und Sitzungsräumen sowie einer Lingerie erwartet Sie! Die Unterstützung der Gouvernante in einem wirklich organisierten Betrieb, ein super Teamgeist und Weiterbildung gehören dazu! Fühlen Sie sich angesprochen? Richten Sie Ihre Bewerbung an Frau Christine Weiss, dann könnten Sternstunden für Sie in Erfüllung gehen.

STERNEN MURI****

Thunstrasse 80 3074 Muri-Bern Telefon 031 52 71 71

36683/52310

---

RISTORANTE–BAR–PENSIONE

**ANITA**

CH-6515 GUDO (TI)

(an zentraler Lage zwischen Bellinzona und Locarno)

Wir suchen auf Anfang Juni oder nach Übereinkunft für unser gutgehendes, original-rustikales Tessiner Ristorante mit Café-Bar, 20 Betten, freundliche, fachkundige

## Serviertochter
(in A-la-carte-Service)

sowie
**Buffetmädchen** (Service)

Kost und Logis im Hause.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Familie Cupic-Schneider
Telefon (092) 64 11 97
(Di + Mi geschlossen)

36460/56502

---

**Saas-Fee**

Hätten Sie Lust, in einem interessanten A-la-carte-Restaurant mit grosser Sonnenterrasse zu arbeiten? In unserem jungen, aufgestellten Team fehlen noch

## Serviertöchter
(fliessend Deutsch sprechend)
Wir beginnen Mitte Juli 1991.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen sich:
Daniel und Silvia Supersaxo
Rest. Glacier-Stube, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 13 30 oder
(028) 57 20 73

36154/191248

---

Hotel
und Restaurant KRONE
Dietikon, Telefon (01) 740 60 11

Die schönste historische Gaststätte des Limmattals sucht per sofort oder nach Vereinbarung

## Chef de partie
## Koch-Tournant
sowie auf Anfang September
## Sous-chef/Saucier

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit, hohen Lohn und eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team. Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen, unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.
Telefon (01) 740 60 11
(Herrn Italo oder Herrn Hirzel verlangen).

O 36734/63126

---

HOTEL-RESTAURANT
BAR

**Chrueg**

Ipsach am Bielersee

Für unseren neuzeitlich eingerichteten Betrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

**Chef entremetier**
**Commis de cuisine**
**Koch-Lehrling**
**Chef de service**
**Service-Lehrtochter oder Lehrling**
**Servicefachangestellte oder Kellner**

Ausländer nur mit Bewilligung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

P. Mügeli-Sollberger
Hotel Chrueg, 2563 Ipsach
Telefon (032) 51 50 11

P 36874/47309

---

**hotel romana savognin ****

Für unsere kreative Spezialitätenküche suchen wir

Saucier
als Stellvertreter
des Küchenchefs

Sind Sie interessiert?
Dann rufen Sie uns bitte an oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Romana Savognin
Piero Savoldelli
Tel. 081 74 15 44

36606/30520

---

**HOTEL EIGERBLICK**
Grindelwald

Wir suchen per 1. Juni 1991 eine

## Hilfsgouvernante
als Anwärterin auf die Position der Gouvernante. Erfahrung im hauswirtschaftlichen Bereich wird gewünscht.

Per 1. Juli 1991 eine

## Servicefachkraft
für eine Saison von 3 Monaten.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
**HOTEL EIGERBLICK**
CH-3818 Grindelwald
Telefon 0041/36 54 54 14

36811/14443

---

**Grächen/Wallis**
Gesucht für sofort

## Réceptionistin (Allrounder)
sowie auf 1. Juli
## Koch (Sous-chef)

Erfahrung mit Kombigärer.

Sind Sie interessiert? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung. Telefon (028) 56 22 56, Fax (028) 56 20 70

P 36849/44300

---

Es bietet sich die Gelegenheit, in einem der renommiertesten Spezialitätenrestaurant im Raume Zürich eine Stelle zu besetzen als

## Sous-chef
## Entremetier
## Patissier/Confiseur

Bei Ausländern kommen nur Bewerber mit Bewilligung B oder C in Frage.

Wir bezahlen zeitgemässe Löhne, bieten 6 Wochen Ferien und feste 5-Tage-Woche.

Ich und meine Brigade freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 36637 an hotel revue, 3001 Bern.

36637/204099

---

LINDE BADEN

HOTEL-RESTAURANT
Telefon (056) 22 53 85 Telex 825 097 LIHO CH
Fax (056) 22 07 70

In unser lebhaftes Passantenhotel suchen wir in Jahresstelle sprachenkundige(n), zuverlässige(n) und einsatzfreudige(n)

## Réceptionisten (-in)
**(Willige Anfänger werden angelernt.)**

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit in Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche, die üblichen Sozialleistungen, guten Lohn.

**Fam. F. Wanner**
**Hotel-Restaurant Linde**
**Mellingerstrasse 22**
**5400 Baden**
**Telefon (056) 22 53 85**

36865/66699

Parkhaus hinter dem Hotel

---

Wir suchen den/die

## Personalberater(in)

zur Führung unserer Abteilung Hotel.

Humor, Belastbarkeit, Ausgeglichenheit, ziel- und verkaufsorientiertes Arbeiten sind einige Eigenschaften, die Sie mitbringen sollten.

Wir vermitteln Temporär- und Dauerstellen im Gastgewerbe. Ihre Grundausbildung in der Hotellerie verschafft Ihnen das nötige Know-how, um unsere Kunden und Mitarbeiter kompetent und rasch zu beraten.

Schätzen Sie einen zentral gelegenen Arbeitsplatz, selbständiges Arbeiten in einer guten Atmosphäre und sind Sie mindestens 24jährig, dann setzen Sie sich mit Herrn G. Liechti in Verbindung.

ADIA INTERIM AG
Bahnhofplatz 10A
3001 Bern
Telefon (031) 22 80 44

**ADIA** *in eigener Sache*

P 36934/160389

---

**WYSSES RÖSSLI SCHWYZ**

Hotel ****-Restaurant
Schwyz (Zentralschweiz)

In unseren lebhaften und gepflegten Betrieb mit A-la-carte-/Bankett- und Restaurationsservice suchen wir noch Mitarbeiter(innen) zum baldigen Eintritt.

**Küche:**
## Chef de partie
## Koch/Köchin
## Commis de cuisine

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst sowie flottes Arbeitsklima sind selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf einen Anruf.

36330/32700

am Hauptplatz
6430 Schwyz

Tel. 043 21 19 22
Fam. G. Gaffuri

---

*Hotel*
**SCHWEIZERHOF**
*Lucerne · Luzern*

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

## Chef de partie (Entremetier)
## Gouvernante im Economatbereich

zur Ergänzung unseres Teams.

Unser Hotel verfügt über 220 Betten und ein beliebtes und lebhaftes Stadtrestaurant mit einem internationalen Angebot sowie über Bankettträumlichkeiten für 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.

36893/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 - 50 22 11

---

**Hotel Garni Allalin** *****

Familie V. Abgottspon-Julen
Telefon 028/67 16 31
Telex 472 114
CH - 3920 ZERMATT

Zur Ergänzung unseres Teams für unser heimeliges **** Hotel Garni in Zermatt suchen wir auf Ende Juni eine freundliche, sprachenkundige

## Réceptionistin/Sekretärin

welche Freude hat, unseren Gästen mit Rat und Tat zur Seite zu stehen und abwechslungsweise die Betreuung der Hausbar zu übernehmen.

Studio in Hotelnähe vorhanden.

Wir würden uns freuen, wenn Sie diese selbständige und vielseitige Stelle interessiert und erwarten gerne Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse.

Hotel Garni Allalin
Fam. V. Abgottspon-Julen
3920 Zermatt

36876/52175

Hotel PARK Arosa

**Herr Zeller unter Telefonnummer**

**081/31 01 65**

**gibt Ihnen gerne Auskunft**

Sind Sie an einer der folgenden Stellen in diesem bekannten Hotel mit 120 Zimmern, Hallenbad, Tennisplätzen, Squash-Hallen und Kegelbahnen interessiert?

Für die Sommersaison 91 suchen wir motivierte, freundliche, dynamische Mitarbeiter als:

**Receptionisten/innen**
**Nachtportier**
**Zimmermädchen**
**Chef de partie**

Ein Heidi´s - herzjubelwohl Hotel

P 37112/1520

---

**Kolonie Herdern**
Heim- und Wiedereingliederungsstätte für psychisch und körperlich behinderte Männer
8535 Herdern

Wir sind ein Heim für 80 behinderte Männer und suchen per 1. Juli 1991 oder nach Vereinbarung eine

**Leiterin der Hauswirtschaft**
**(auch Teilzeitanstellung möglich)**

Ihr Aufgabenbereich umfasst im wesentlichen die Führung der Bereiche Küche und Wäscherei sowie eventuell des Gartenbaus. Wir stellen uns auf jeden Fall vor, dass Sie in Zusammenarbeit mit der eigenen Gärtnerei die Planung für den Anbau von Gemüse für die Selbstversorgung vornehmen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne beantwortet Ihnen Frau Bommeli (Telefon 054/47 15 21/22) Ihre Fragen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an den neuen Verwalter der Kolonie Herdern, Edwin Bosshard, Lauenenweg 53, 3600 Thun.

O 36976/318035

---

**Wichtig!**

5590159
HOTEL + TOURISTIK REVUE 164 3214
ABONNEMENTSDIENST
POSTFACH
3001 BERN 1 FAECHER

***Vergessen Sie bitte nicht, Ihre Kundennummer anzugeben,***

- *wenn Sie Ihre Abonnements-Gebühren an uns überweisen,*
- *wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,*
- *wenn Ihnen die hotel + touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgesandt werden soll,*
- *wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.*

***Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir können für Sie alles noch schneller erledigen.***

***Besten Dank!***

**hotel + touristik revue**
**Abonnementsdienst**
**Postfach**
**3001 Bern**

---

**RDV*****

Die Unternehmensberatung für Hotellerie und Gastgewerbe mit den fünf Sternen

**Haben Sie Teamgeist und Charme, und möchten Sie sich beruflich verändern?**

Für verschiedene renommierte Restaurants und Hotels suchen wir qualifizierte und aufgestellte Persönlichkeit als:

**Gerant(in), AG**
**Chefs de service, ZH**
**Personal-Sachbearbeiterin, ZH**

Wir freuen uns, Sie über diese attraktiven Positionen umfassend informieren zu dürfen.

37022/124958

**Rolf de Vries** · Badenerstrasse 75 · CH-8004 Zürich
Telefon 01/291 13 24 · Telefax 01/241 04 03

---

Im Herzen der Altstadt Berns verwöhnen wir unsere Gäste mit marktfrischer Küche und Berner Spezialitäten.

Zur Wiedereröffnung unseres Restaurants mit umgebauter Küche suchen wir auf den 15. August 1991 oder nach Vereinbarung

**Koch/Köchin**

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und in einem jungen Team arbeiten möchten, freuen sich auf Ihren Anruf

Verena Andrejkovic und ihr Team

RESTAURANT RATSKELLER

GERECHTIGKEITSGASSE 81, 3011 BERN,
TEL. 031 22 17 71

37016/133531

---

**CHUR**

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in junges Team freundliche, junge

**Barmaid**
(nur Schweizerin)

Interessentinnen melden sich bitte unter Telefon (081) 22 18 47, Herrn U. Tanner verlangen.

O 36713/199176

---

**M**

**Nicht jeder Koch kann die freien Abende und Sonntage geniessen!**

Und in unserem **Migros-Restaurant Wetzikon** können Sie als

**Koch/Köchin**

noch vieles mehr geniessen; zum Beispiel Ihre 5 Wochen Ferien, die 41-Stunden-Woche, die Gratis-Klubschul-Kurse und die weiteren M-Sozialleistungen.

Rufen Sie uns an! Der Gerant, Herr R. Fischer, informiert Sie gerne über diese Stelle, **Telefon (01) 930 77 54**

**Migros Winterthur/ Schaffhausen Personalabteilung Postfach 974 8401 Winterthur**

P 37121/318531

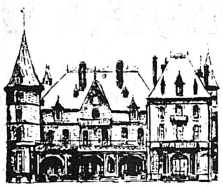
**MIGROS**

---

**Wenn's pressiert...**

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

---



Schloss Schadau
Thun

Sie möchten erfolgreich sein, anspruchsvolle Gäste verwöhnen und bedienen und dazu in einem der schönsten Restaurant am Thunersee arbeiten?
Wenn ja, dann sind Sie bei uns genau richtig.
Dieses Märchenschloss direkt am Thunersee gelegen mit dem anerkannt hochstehenden Niveau der Küche und einem einzigartigen Service bietet Ihnen als versierte(n)

**Chef de partie/ Anfangschef de partie**

oder gepflegte(r) und sprachgewandte(r)

**Servicefachangestellte(r)**

per sofort oder per 1. Juni 1991 diese Topstellen an.
Optimale und attraktive Bedingungen sind bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung erreicht uns an:
W. H. Zimmermann
Schloss Schadau, 3600 Thun
Telefon (033) 22 25 00

36682/60593

---

SEEHOTEL RESTAURANT **FRIEDHEIM**
**HERGISWIL**
Tel. 041-954242
Propr. Kurt Buholzer
Dir. Walter Blaser

Für unseren renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir eine(n) jüngere(n), dynamische(n) und gut ausgewiesene(n)

**Chef de service m/w**

mit A-la-carte- sowie Banketterfahrung für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant.

Herr Blaser ist gerne bereit, Sie über nähere Einzelheiten zu informieren.

**Telefon (041) 95 42 42**

P 36999/15547

---

«... seit ich sie abonniert habe, gehöre ich zu über 50000 informierten Lesern. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue».

---

RESTAURANT
FLUGPLATZ BIRRFELD, CH-5242 LUPFIG
zwischen Baden und Brugg

**NEUERÖFFNUNG: 1. SEPT. 91**

Gesucht per 1. September 1991 folgende Mitarbeiter:

- **Betriebsassistent/in**
- **Koch (M/W)**
- **Hilfskoch (M/W)**
- **Serviceangestellte/r**
- **Hilfspersonal**
- **Serviceaushilfen (Sa/So) nur CH oder Ausl. mit Bew. B oder C und Grenzgänger**
- **Grenzgängerbew. möglich**

Geregelte Arbeitszeit und gute Entlöhnung sind für uns selbstverständlich.

Neue Personalzimmer D/WC, sowie eine moderne 4½-Zimmer-Wohnung bei vernünftigem Mietzins stellen wir gerne zur Verfügung.

Interessiert?

Dann freut sich auf Ihren Anruf, zur Zeit:

**Peter Spengler**
**Hotel Winterthur**
Meisenstrasse 2
8401 Winterthur
Tel. 052/22 82 51

WOTSCH ERLÄBE EN «TOUCH» VO DE GROSSE WIITTE WÄLT, DÄNN CHUM CHO SCHAFFE, UF DE FLUGPLATZ IN BIRRFELD

P 36994/38407

---

★★★★
**flora**
Flora-Betriebe

Für unser Viersternhotel mitten in der Stadt Luzern, mit 280 Betten, 2 Restaurants, Seminar- und Bankettsälen, Bar und Dancing, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

**Réceptions-sekretär(in)**
(in Jahresstelle)

Erwünscht sind:
- praktische Berufserfahrung
- Sprachgewandtheit
- Sinn für Teamwork

Haben Sie genug Energie, um in einen lebhaften Hotelbetrieb einzusteigen, dann wenden Sie sich an:

**Flora-Betriebe Luzern**
Personalbüro
Seidenhofstr. 5
6002 Luzern
Telefon (041) 24 44 44

36985/22896

---

HOTEL **MARHOF**

Restaurant, Gourmetstube, Bar, Kegelcenter, Bankett- und Tagungssäle

Familie H. + R. Schneider-Lüthi
5103 Wildegg, Tel. (064) 53 23 23,
Telefax (064) 53 15 04

sucht in Jahresstelle:

**Koch**

mit Erfahrung in mittlerem Betrieb.

- 25- bis 40jährig
- Arbeitszeit: Mo–Fr 9.00–18.00 Uhr (Ausnahme Ferien des Küchenchefs)
- Eintritt nach Übereinkunft
- eine 2-Zimmer-Wohnung könnte vermittelt werden

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Hans Schneider, Dir.

37036/76325

# MARCHE DE L'EMPLOI


HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

## POURQUOI UNE ANNONCE?

IL SUFFIT QUE VOUS SOUHAITIEZ TROUVER UN NOUVEAU JOB . . .
QUE VOUS PRENIEZ CONTACT PAR ECRIT OU PAR TELEPHONE AVEC NOTRE BUREAU
REMPLISSIEZ UN FORMULAIRE DE CANDIDATURE

ET VOILA . . .

NOUS NOUS OCCUPONS DE TOUT LE RESTE

ALORS A BIENTOT

HÔTEL JOB
Elisabeth Sermier-Chahidi, Isabelle Sgariglia-Saudan
HÔTEL JOB SSH, Rue des Terreaux 10, Case postale 377, 1000 Lausanne 9, Téléphone (021) 20 28 76

37066/84735

**HÔTEL JOB SSH** Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 202 876/200 907 **Société suisse des hôteliers**



## Pour Swissair, plaisir du voyage et plaisirs de la table ne font qu'un.

Si Swissair est toujours en tête du classement des meilleures compagnies aériennes du monde, ce n'est pas uniquement grâce à sa ponctualité, à sa fiabilité, au service attentionné, au confort des sièges ou à la jeunesse de sa flotte. Il faut ajouter à cela l'une de ses constantes préoccupations: offrir à la clientèle un accueil digne de la tradition hôtelière helvétique. Pour gérer et développer cet important secteur d'activité de Swissair, nous mettons au concours le poste de

### Responsable de notre division Hôtellerie Genève.

**Sa mission** consistera notamment à assumer la responsabilité de la production et de la gestion des services *Catering, Restaurants du personnel* et *Foyer des équipages* en garantissant un niveau qualitatif irréprochable. Il devra constamment chercher à optimiser les méthodes de travail et planifier les besoins en personnel, locaux, équipements et marchandises. Ses activités le conduiront à développer et à promouvoir services et produits auprès d'une clientèle exigeante, en étroite collaboration avec nos services catering à Zurich.

**Connaissances, expérience et entregent** dans le secteur *Food and Beverage* sont nécessaires pour maîtriser toutes les facettes de ce poste d'entrepreneur qui exige par ailleurs de son titulaire une vision stratégique, le sens de la négociation ainsi qu'une solide expérience de la conduite du personnel. Compétence en matière de gestion financière et maîtrise des langues française (si possible langue maternelle), allemande et anglaise sont en outre indispensables.

**Etes-vous prêt à relever ce défi?**
Si c'est le cas, adressez sans tarder votre dossier à:
**Swissair, Service du Personnel et Formation, Mme Tina Georgiadis, case postale 316, 1215 Genève 15.**

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à appeler le (022) 799 30 42. A bientôt!

swissair 1931 1991
P 37160/67814



pizpaz
Restaurant • Bar • Pizzeria
Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken

Per il nostro rinomato Ristorante italiano con Pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per subito o per data da convenire

**cameriere**

Inviare offerte con certificati e foto alla Direzione.
Per informazioni telefono (036) 22 25 33.

37088/72214



Pour notre **Restaurant MERKUR à Genève** qui va ouvrir ses portes comme «Al forno» nous cherchons pour mi-août ou à convenir un(e)

**assistant(e) de direction**

Votre tâche dans cette position serait: remplacement du gérant, surveillance du service et de la cuisine, administration.

**Nous vous offrons:**
- possibilité d'avancement dans une importante chaîne de restaurants
- remise sur vos achats chez MERKUR
- formation interne et externe

**Nous demandons:**
- apprentissage gastronomique
- sens des responsabilités
- bonnes connaissances de la langue allemande

Si vous souhaitez travailler dans un établissement bien organisé, veuillez nous présenter votre offre à l'adresse suivante:

MERKUR AG
Personalabteilung Gastronomie
Dornacherstrasse 60/62
4002 Basel

Si vous avez d'autres questions, demandez Monsieur Lehmann, téléphone (061) 35 30 03.

O 37080/86851



Beau Rivage
GENEVE
1865

cherche

**chef de réception**

**entrée: 1er août ou à convenir**

- expérimenté(e)
- apte à diriger et motiver une équipe jeune existante
- facilités de contact et d'adaptation
- bonne maîtrise de l'informatique
- langues: français, anglais, allemand

Si vous êtes Suisse ou en possession d'un permis valable, veuillez nous adresser votre dossier avec photo: au Bureau du personnel, Beau-Rivage, 13, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève.

P 36981/12254



Ristorante Rustica
DA CESARE
Zurlindenstr. 21, 8003 Zürich, Tel. 01 463 59 24

cerca

**cuoco/cuoca**

referenziati, per la raffinata cucina italiana.

Permesso stagionale
1. 9. 1991–31. 5. 1992.

36982/163899



ELITEL
SOCIÉTÉ SUISSE DE GESTION D'HÔTELS ET DE RESTAURANTS

Nous cherchons pour un établissement entièrement rénové, doté d'un restaurant-gril confortable d'environ 80 places et d'une terrasse de 100 places

**un couple de gérants**

ayant une volonté affirmée pour la qualité et le travail bien fait.
Monsieur, responsable de la cusine, aurait à cœur de faire du restaurant un des relais gourmands de la région de St-Cergue.
Madame serait responsable de l'accueil et de l'organisation de l'entreprise.
Une participation dans l'entreprise est souhaitée.

Date d'entrée à convenir.

Vos offres, qui seront traitées en toute confidentialité, doivent être adressées à:
M. Olivier Vulliamy
Elitel Management SA 36899 251054
33, avenue de Rumine, 1005 Lausanne
Tel. (021) 311 11 94, Fax (021) 311 12 01



**Femme de chambre**

avec expérience dans le service de table pour maison privée.

Personne qualifiée avec permis de conduire – non fumeuse – libre de voyager – connaissant l'anglais – bonne présentation – références exigées.

Téléphone heures de bureau au (022) 732 27 77.
Attention: Madame Thiaudiere.

37124/213055



**Nouveau Restaurant-Bar «Le Scoop»**

situé au bord du lac, à Nyon

cherche pour compléter au plus vite son team jeune et dynamique

**un cuisinier seul**

Suisse ou permis valable, autonome, motivé et doué d'initiative

**une barmaid**

Suissesse, 20 à 35 ans, très bonne présentation, honnête, motivée et dynamique; débutante acceptée

**une serveuse qualifiée**

Suissesse ou permis valable, 20 à 35 ans, bonne présentation

Faire offre manuscrite avec curriculum vitae et photo à la **Direction de Scoop SA, place St-Martin 9, 1260 Nyon.**

P 37046/44300



Psssst...
pour une discrétion absolue écrivez sous chiffre

Important restaurant/tea-room de la région lémanique cherche

## directeur ou directrice avec grande patente

Il s'agit d'un poste d'adjoint au propriétaire pour personne âgée de 30 à 40 ans, à même de diriger une équipe de 25 employés.
Nous requérons quelques années d'expérience dans une fonction similaire.
Offres manuscrites avec documents usuels et prétentions de salaire sous chiffre 179302 à Publicitas, 1800 Vevey.

P 36979/44300

---

Hôtel ★★★★ LE BRISTOL Villars

Nous recherchons de suite ou à convenir:

Réception: **Secrétaire**
Cuisine: **2 chefs de partie**
Service: **1 chef de service**
**1 chef de rang**

Postes à l'année ou saison pour Suisses ou permis B/C.

Nous vous prions d'adresser vos offres complètes au:

**Bureau du personnel**
Mme Florence Jenny
Hôtel Le Bristol
1884 Villars
Tél. (025) 36 11 36

Hôtel ★★★★, 110 chambres, 2 restaurants, bar, salles de séminaires/banquets, piscine, squash, solarium, whirlpool, fitness.

charisma
Hotel Management AG

36940/238058

---

Nous engageons de suite:

**sommeliers (-ères)**
**1 chef de rang**
**1 commis de cuisine**
avec CFC

**1 chef de partie**
**1 vendeuse/responsable**
pour notre kiosque.

Veuillez adresser vos offres à:
Direction des Bains de Saillon
1913 Saillon

P 36971/136913

Les Bains de Saillon, 1913 Saillon, VS, tel 026 44 31 41

---

Auberge gastronomique à la campagne (à 15 km d'Yverdon) cherche pour début août ou à convenir

**serveur** (19–22 ans)

avec CAP, aimant travailler seul. Place stable pour personne honnête, sobre et travailleuse. Possibilité permis frontalier ou saisonnier. Personne de langue allemande pourrait apprendre le français.

Faire offre avec curriculum vitae, photo et prétentions de salaire sous chiffre 36966 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

36966/178187

---

Désirez-vous travailler dans la vieille ville de Zurich avec des collegues de travail comprenant votre langue maternelle?
Aimeriez-vous exercer votre métier avec les techniques de travail actuelles les plus modernes pour une cuisine créative du marché?
Si tel est votre cas, vous êtes peut-être le

**COMMIS DE CUISINE**
**COMMIS PATISSIER**
**CHEF DE PARTIE**

qui manque dans notre jeune brigade!

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail renouvelable à l'année sont prié(e)s de faire leurs offres à Marc Zimmermann, chef de cuisine, (01/261 76 18)

ZUNFTHAUS ZUR SCHNEIDERN
KÖNIGSTUHL Restaurants & Bar

Stüssihofstatt 3 8001 Zürich

36530/41530

---

**RISTORANTE RODOLFO**
**Waldis Ratti**
6574 VIRA GAMBAROGNO - tel 093 61.15.82

Per impiego annuale cerchiamo

**giovane chef di servizio**

E' richiesta professionalità e conoscenza delle lingue nazionali
Inizio della collaborazione: subito o da stabilire
Ottimo trattamento salariale; 5 settimane di vacanza all'anno
Il Ristorante rimane chiuso tutti i lunedì e martedì
*I candidati mancanti dei requisiti richiesti sono pregati di astenersi*

A 37024/250112

---

Kombinieren Sie Ihre Karriere mit Ihrer Freizeit

Wir suchen:

**Chef de partie**
**Koch**
**Servicemitarbeiter**

**Wir bieten:**
- Karriereplan
- Arbeitszeit während Bürostunden
- **freies Wochenende und abends frei**
- **überdurchschnittlichen Lohn**

Offerten bitte an:
Herrn A. Baumann, ELITEL Services SA, Diakoniewerk Neumünster, 8125 Zollikerberg, oder Telefon (01) 391 77 00, int. 3032.

37013/218213

---

Nous cherchons pour date à convenir

**portier de nuit**
2 fois par semaine et
**réceptionniste d'hôtel**

à temps complet.
Veuillez adresser vos offres avec CV, photo et certificats à la Direction.

GRAND HOTEL DES BAINS ★★★★
Av. des Bains 22 • CH-1400 Yverdon-les-Bains
Tél. 024/21 70 21
cdm HOTELS & RESTAURANTS

P 37118/250660

---

**Restaurant d'altitude à Crans-Montana**

cherche

**chef de cuisine**

début saison d'hiver 1991/92. Congé le soir.

Téléphone (027) 41 55 30.

P 37056/44300

---

## Hôtel du Rhône
GENEVE

L'hôtel du Rhône entame d'importants travaux de rénovation et de transformations: cuisine, restaurants, réception, chambres.

C'est l'occasion pour des professionnels avisés de rejoindre une équipe jeune, dynamique et ambitieuse.

Nous cherchons

**employée aux réservations**
**réceptionniste-caissier(e)**
**gouvernante d'étages**

**Nous demandons:**
- bonne formation professionnelle
- langues française et anglaise parlées et écrites
- sens de l'initiative
- apte à prendre des responsabilités
- excellente présentation

**Nous offrons:**
- travail varié, intéressant et avec responsabilités
- possibilité d'avancement
- ambiance de travail sympathique dans un futur cadre luxueux
- conditions sociales attrayantes, possibilité de logement au centre ville

Dates d'entrée à convenir ou rapidement.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail renouvelable à l'année, sont prié(e)s de faire leurs offres à Sonja Delnon, Chef du personnel, Hôtel du Rhône, case postale 2040, 1211 Genève 1, téléphone 731 98 31.

37020/12599

---

LE RESTAURANT AU BORD DE L'EAU

1468 CHEYRES ☎ 037 / 63 21 36

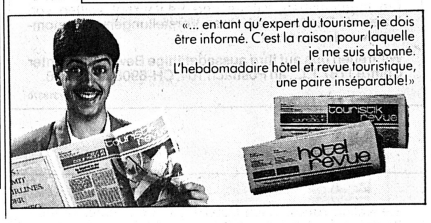
cherche pour entrée immédiate

**jeune cuisiner**
**commis de cuisine**
**aide de buffet**
**lingère**
**jeune fille**
pour kiosque d'été

**jeune fille**
pour garder 2 enfants
Permis à disposition.
Téléphone (037) 63 21 36, M. Gendre.

P 37043/144703

---




«... en tant qu'expert du tourisme, je dois être informé. C'est la raison pour laquelle je me suis abonné. L'hebdomadaire hôtel et revue touristique, une paire inséparable!»

---

# A chacun le sien

## ...et à moi le mien!

**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 souscris l'abonnement suivant:

| Abonnement: | 1 an | 6 mois | 3 mois |
|---|---|---|---|
| Suisse | ☐ Fr. 90.– | ☐ Fr. 57.– | ☐ Fr. 34.– |
| Etranger (par voie de surface) | ☐ Fr. 126.– | ☐ Fr. 72.– | ☐ Fr. 44.– |
| Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient | ☐ Fr. 189.– | ☐ Fr. 105.– | ☐ Fr. 66.– |
| Etranger (par avion) Outre-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

# INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHE INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Unser Haus zählt seit fast zwei Jahrzehnten zu den führenden Häusern in Köln – der Messe- und Kongressstadt, Tourismuszentrum und Karnevalshochburg.
Neben 290 Gästezimmern verfügen wir über fünf Restaurationsbetriebe sowie über ein Konferenzzentrum mit einer Kapazität bis 1000 Personen.
Unsere Küche, unter der langjährigen Regie von Küchenchef Gerd Rein, ist international ausgerichtet. Neben dem Restaurant-Geschäft sind die Bereiche Bankett und Catering stark ausgeprägt.
Um den ständig steigenden Anforderungen gerecht zu werden, müssen wir uns in der Küche und im Service verstärken – und suchen dafür Mitarbeiter(innen) für die Positionen

## Demi-chef/Chef de partie
## Commis/Demi-chef de rang
## Commis de bar/Barmann

Ein Wechsel zu uns wäre sicherlich mit wesentlichen Vorteilen für Sie verbunden. So bieten wir Ihnen alle Vorzüge einer internationalen Hotelgesellschaft mit über 100 Hotels in 47 Ländern, zu denen wir Ihnen die Transfermöglichkeiten bieten.
Und Köln, als neue Wirkungsstätte, ist auch sehr reizvoll. Davon sollten Sie sich einmal überzeugen.
Wir würden uns freuen, Sie in unserem Team begrüssen zu können und bitten um Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Andreas Osterode, Personaldirektor
Hotel Inter-Continental Köln
Helenenstrasse 14, D-5000 Köln 41
Telefon (0049221) 2 28 28 00

INTER·CONTINENTAL 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

R 37106/110329

INTER·CONTINENTAL HOTELS DEUTSCHLAND
BERLIN
DÜSSELDORF
FRANKFURT
HAMBURG
HANNOVER
KÖLN
STUTTGART

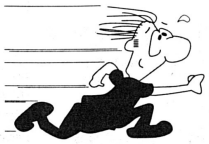
Die Inter-Continental Hotels sind weltberühmt für ihre fachkundigen, freundlichen Mitarbeiter. Bei uns finden Sie einen sicheren Arbeitsplatz und gute Aufstiegschancen.

## Couple de professionnels suisses

15 ans d'hôtellerie internationale haut de gamme, possédant grande patente et sérieuses références, recherche en **gérance libre** pour fin 1991 ou printemps 1992 une **hostellerie de classe** ou un complexe touristique à fort potentiel (à développer) dans environnement de qualité (non saisonnier). Discrétion et réponse assurées.

Faire offre sous chiffre 36990 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

36990/307009



## Pressé?...

hôtel revue et revue touristique *dispose d'un* **téléfax.**
Vous pouvez transmettre tous vos annonces, au numéro
**031 46 23 95.**
Et cela 24 heures sur 24.

hotel + touristik revue
Case postale
CH-3001 Berne
Téléphone 031 507 222
Télex 912185 htr ch
Téléfax 031 46 23 95

# Erfolgreich sein im MARITIM

Nutzen Sie Ihre Karrierechance in der expansiven MARITIM Hotelgruppe mit 29 First-Class-Hotels im In- und Ausland.

## KÖLN

Für unser First-Class-Hotel – direkt am Rhein, in der historischen Altstadt gelegen – mit 454 luxuriös eingerichteten Zimmern und Suiten, 4 Restaurants, Café, eleganter Hotelbar, Schwimmbad, Sauna, Solarium, Fitnessraum und Veranstaltungsmöglichkeiten für bis zu 1600 Personen suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

## Sous-chef

für unser Feinschmecker-Restaurant Bellevue

★★★★

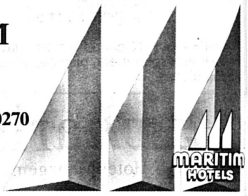
## Demi-chef pâtissier
## Commis pâtissier

★★★★

## Commis de cuisine

Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an unsere Personalabteilung. Bei der Wohnungssuche sind wir Ihnen gern behilflich.

**MARITIM**
**Hotel Köln**
**Heumarkt**
**5000 Köln 1**
**Telefon (0221) 20270**




P 36970/124133

**TOSCANA/WEINSTRASSE/SIENA - FLORENZ**

## Pächter-Ehepaar für Romantikhotel

Wir gehören zu den wirklich bedeutenden Weingütern der Toscana, gelegen in einem der wichtigsten und besten Weinbaugebiete der Welt: Chianti Classico DOC G (Gallo Nero). Über eine Allee von 1000 alten Zypressen erreichen Sie das Zentrum unseres Familien-Weingutes: die mit hohem Aufwand renovierte Villa/Château, umliegende Gebäude, Privatkirche, Kellerei und alter Weinkeller als Festsaal, ein eigenständiges Borgo, umgeben von mehr als 400 ha Weinbergen, Wald, Wiesen und 5 km Flusslauf.
In der geschichtsträchtigen Villa sind zirka 30 Betten vorhanden, zahlreiche Nebenräume, auch für Seminare und Konferenzen auf höchstem Niveau, alles in Bestzustand, renoviert vor wenigen Jahren. Vorhandene, zirka 300 Jahre alte Landhäuser können zur Erweiterung ausgebaut werden.
Wir bieten einem hochqualifizierten (Ehe-)Paar mit Ambitionen , das Spass und Freude an Arbeit und Leben in der Toscana verbinden will, Gelegenheit, an etwas Besonderem mitzuwirken. Ein modern und international orientiertes Weinmanagement wird Sie dabei unterstützen. Ihr Ziel sollte sein: Aufnahme in Relais & Châteaux. Wir bieten die Möglichkeit der Selbstverwirklichung durch einen vorhandenen Background, wie er wohl nur ganz selten geboten wird. Einige Investitionen im weiteren Innenausbau, Küche und Restaurant sollten von Ihnen als Pächter nach Ihren Vorstellungen vorgenommen werden können.

Wir freuen uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung unter Chiffre 1787 T.L., an Postfach 104, CH-6906 Lugano 6.

I 37109/318370

الشرق للسياحة
**ORIENT TOURS**

sucht

## Reiseleiterin

für Ausflüge und Rundreisen in den Vereinigten Arabischen Emiraten und dem Sultanat von Oman.

Einsatz vom 1. September 1991 bis 31. März 1992.
Wir offerieren: steuerfreies Fixgehalt. Spesen und freie Unterkunft.
Sprachen: D/E/F/I/(S).

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und neuerem Passfoto an folgende Adresse:

**ORIENT TOURS P. O. Box 772 Sharjah, V. A. E.**
**Telefon 00971-6-549333, Fax 00971-6-525077.**

37114/318566

## Richtig inserieren

Ja? Dann haben wir einige Wünsche an Sie:
- Ihre Inserate können wir nur schriftlich (maschinengeschrieben) annehmen.
- Unser Anzeigenschluss ist jeden Freitag um 17.00 Uhr
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern

Telefon (031) 507 222
Telefax (031) 46 23 95

Sie wollen zurück nach Österreich und in einem netten Städtchen in den **österreichischen Dolomiten** arbeiten?

Für unser modernes 4-Stern-Haus suchen wir zum baldigen Eintritt oder nach Vereinbarung:

## ● Chef de rang (weiblich)

Umsichtige, versierte Fachkraft. Sprachkenntnisse, Organisationstalent und Führungseigenschaften sind vorteilhaft, Aufstiegsmöglichkeit.

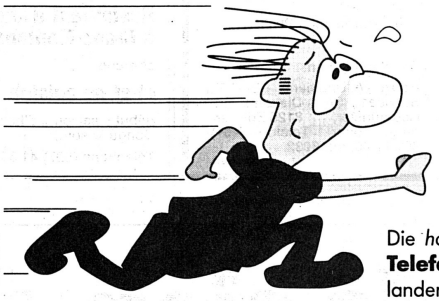
Interessentinnen sind auch für einige Tage zum «Schnuppern» bei uns eingeladen.

Damen auch mit Kind angenehm. Moderne Wohnungen und Unterkünfte vorhanden.

Rufen Sie einfach Herrn Dir. Gerald Müller an.

HOTEL SONNE, A-9900 Lienz/Dolomiten
Telefon (0043) 4852.63311, Fax 63314, Telex 46661

36945/274240



## 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 912185 htr ch
Telefax 031 46 23 95

# STELLENGESUCHE · DEMANDES d'EMPLOI

**Bitte beachten Sie bei der Aufgabe Ihrer Anzeige:**
- Wir können nur maschinengeschriebene Manuskripte akzeptieren.
- Geben Sie uns das genaue Erscheinungsdatum und die Grösse an.

**Avant de nous remettre votre annonce, veuillez prendre note de ceci:**
- Nous ne pouvons accepter que les textes écrits à la machine.
- La taille de l'annonce et sa date de parution devront nous être indiquées avec précision.

!!! Österreicher suchen Arbeit !!!

## Studenten (w/m)

im Service oder Buffet, ab 1. Juli auf 2 Monate

## Kellner

abgeschlossene Hotelfachschule, schon 1½ Jahre in der Schweiz beschäftigt, ab sofort auf 4 bis 9 Monate, in die **französische Schweiz**

## Kellner

abgeschlossene Hotelfachschule, schon mehrjährige Tätigkeit als Kellner in der Schweiz, ab 15. August 1991 auf 6 bis 9 Monate in Raum **Zürich**

Honesty AG, 9434 Au SG
Telefon (071) 71 71 84, Fax (071) 71 28 39

37060/310360

## Hotelkaufmann/Controller

Nach langjährigen Führungsaufgaben in weltweiter Hotellerie, spezialisiert im Controlling, mit breiter EDV-Erfahrung, versiert in sämtlichen Belangen eines modernen Rechnungswesens, Personalerfahrung, fliessend D, F, E, I

## sucht

neuen Wirkungskreis in Ticino als Chef Finanz- und Rechnungswesen in mittlerer Unternehmung.
Kontaktaufnahme unter Chiffre 24-901381 an Publicitas, 6901 Lugano.

P 37001/44300

Für die Sommersaison 1991 sucht

## dipl. Masseurin

32jährige Schweizerin, Anstellung für Sport-, Klassisch- und Fussreflexmassage.

B. Stocker, Zanggerweg 10
8006 Zürich, Telefon (01) 361 30 67
oder Fax (01) 273 08 10.

37005/316695

Junges, initiatives

## Hotelier-Ehepaar (EHL)

sucht zur selbständigen Führung ein attraktives Erstklasshaus, in welchem sowohl Kreativität wie unternehmerisches Denken gefragt sind.

Erste Kontaktnahme unter Chiffre 36957 an hotel revue, 3001 Bern.

36957/318019

Schweizer, 27, HFZ BePa

## dipl. Hotelier

mit F&B- und Kongress- und Front-Erfahrung in ★★★★★-Hotel, sucht neue Herausforderung als Vizedirektor/F&B-Manager in ★★★★- oder ★★★★★-Hotel. Sprachen: D, E, F.

Chiffre 37007, hotel revue, 3001 Bern.

37007/318205

**Griechischer Fotograf** (45), Deutsch sprechend, sucht

## Saisonstelle

um die schweizerische Küche kennenzulernen. Evtl. Buffet/Zimmer. Keine Arbeitsbewilligung vorhanden.

Offerten unter Chiffre 36889 an hotel revue, 3001 Bern.

36889/317861

Junge Frau mit Fähigkeitsausweis A sucht eine schöne Stelle als

## Betriebsassistentin

im Raume SG/GR.

Ich freue mich auf Ihr Angebot.
R. Schumacher
Bartholomeplatz 3
7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 51 81

37116/318540

Erfolgsorientierte **Hotelfachfrau,** 28, CH (F, CH-D, D, E, Sp.), Abschluss Hotelfachschule Lausanne 1985, Front- und Back-Office-Erfahrung, unabhängig, sucht

## neue Herausforderung

in der Stadt Zürich oder im Ausland. Als Führungskraft (höhere Kaderstelle) in **Tourismus**/Reisegesellschaft oder in ★★★- bis ★★★★-Hotel, Stellenantritt nach Vereinbarung.

Offerten erbeten unter Chiffre 36581 an hotel revue, 3001 Bern.

36581/316920

## Kreativer Sales Manager

mit originellen Ideen sucht neuen Wirkungskreis.

15 Jahre internationale Verkaufserfahrungen und -kontakte, auf Incentives-Kongresse und Gruppen spezialisiert. Gewinnung individueller Gäste durch Kunst und Kultur, Seminar- und Kurs- sowie Unterhaltungsprogramme.

Mehrsprachig, gutes Organisationstalent und angenehme Erscheinung.

Zuschriften bitte unter Chiffre 37009 an hotel revue, 3001 Bern.

37009/159123

**Küchenchef,** 40, Schweizer, ab sofort einsatzbereit. Kreativität und Selbständigkeit sind

## zwei meiner Trümpfe

die ich in Ihrem Betrieb ausspielen möchte.

Offerten bitte unter Chiffre 36882 an hotel revue, 3001 Bern.

36882/225924

**Deutsche Köchin,** 20jährig, sucht

## Arbeit

ab September dieses Jahres.

Offerten bitte bis 30. Juni an:
Frl. Ninon Schuster
Emmestrasse 3
4562 Biberist

und ab 1. Juli bitte an:
Frl. Ninon Schuster
G.-Merbitz-Strasse 11
D-O-8029 Dresden

37072/318477

## Küchenchef

und

## Servicefachangestellte

suchen neuen Wirkungskreis. Kein Seminarbetrieb. Innerschweiz, Kanton Bern und Kanton Zug bevorzugt. Angebot bitte unter Chiffre 37044 an hotel revue, 3001 Bern.

37044/255149

**Deutscher Koch,** 22jährig, sucht

## Arbeit

ab September dieses Jahres.

Offerten bitte bis 30. Juni an:
Herrn Jörg Schlenkrich
Emmestrasse 3
4562 Biberist

und ab 1. Juli bitte an:
Herrn Jörg Schlenkrich
Winterbergstrasse 84 e
D-O-8036 Dresden

37073/318485

## Restaurateur

mit langjähriger Erfahrung in selbständiger und unselbständiger Tätigkeit sucht neue Herausforderung. Wirtepatent vorhanden.

Offerten erbeten unter Chiffre 37061 an hotel revue, 3001 Bern.

37061/318361

Sportive

## employée de commerce, 19

cherche un poste intéressant dans un bureau d'école de ski ou tourisme, région valais. Bonnes connaissances des langues français/allemand, allemand/anglais, ainsi qu'une bonne formation commerciale – aime le contact avec les clients.

Date d'entrée: 1er novembre 1991.

Chiffre 45747, Publicitas, 3400 Burgdorf.

P 37048/44300

Hotelfachmann, CH, 26 J., gelernter Koch, Sprachen D/F/E, Absolvent der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich und der Schule für angewandte Informatik Bern, sucht per sofort/nach Vereinbarung

## interessante Tätigkeit im Hotel-Management

Region: Schweiz und Ausland (Europa).

Angebote erbeten unter Chiffre S 37-706512 an Publicitas, Postfach, 4501 Solothurn.

P 37119/44300

Auf Herbst oder nach Übereinkunft suche ich (CH, 45) neuen Wirkungskreis als

## Directrice

in Hotel garni.
Langjährige Berufserfahrung, D/F/I/E, Fähigkeitsausweis A.
Eventuell Miete.

Angebote bitte unter Chiffre 36741 an hotel revue, 3001 Bern.

36992/317314


# Jedem die seine

## Über 50000 Leser bestätigen es:

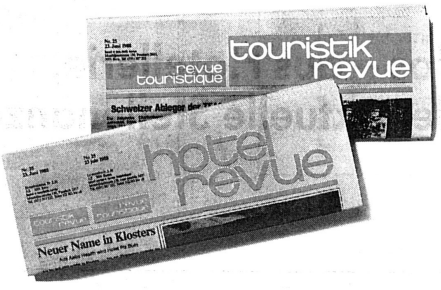
## Ein starkes Paar!

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

# A chacun le sien

Gisin & Gisin

## ...et à moi le mien!




**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 souscris l'abonnement suivant:

| Abonnement: | 1 an | 6 mois | 3 mois |
|---|---|---|---|
| Suisse | ☐ Fr. 90.– | ☐ Fr. 57.– | ☐ Fr. 34.– |
| Etranger (par voie de surface) | ☐ Fr. 126.– | ☐ Fr. 72.– | ☐ Fr. 44.– |
| Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient | ☐ Fr. 189.– | ☐ Fr. 105.– | ☐ Fr. 66.– |
| Etranger (par avion) Outre-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

Nr. 24
13. Juni 1991
hotel + touristik revue
Postfach, 3001 Bern, Tel. (031) 507 222
Telefax: Redaktion (031) 50 72 24, Verlag (031) 46 23 95

revue touristique

touristik revue

# Amadeus ohne SAS

## American Airlines als Nachfolger?

**Fast zeitgleich mit dem Erscheinen des Geschäftsberichts für 1990 und nur wenige Tage vor der Bekanntgabe der Entlassungen haben die kaum jemals zimperlich mit der SAS verfahrenden schwedischen Medien die Spekulation in Umlauf gebracht, wonach die 3-Länder-Airline ihre 25prozentige Beteiligung am Computer-Reservations-System Amadeus aufgeben möchten.**

Auf Anhieb überrascht dieser massive Rückzug, da SAS sozusagen von der ersten Stunde an bei der Lancierung dieses Verbundes dabei war und dies auch als Bestandteil ihrer Strategie betrachtet hat, um ein globales Verkehrssystem – vorwiegend im Interesse des Geschäftsreisenden – aufzubauen. Nun hat aber die skandinavische Fluggesellschaft, wie die meisten europäischen Airlines auch, 1990 einen massiven Verlust eingeflogen, und die ersten drei Monate 1991 präsentieren sich, laut SAS-Boss *Jan Carlzon*, noch schlechter. Dies hat bereits zu einigen markanten betriebswirtschaftlichen Veränderungen und Umstruktuierungen auf der Führungsebene innerhalb der SAS-Gruppe geführt.

Unter anderem wurde beschlossen, 3500 Mitarbeiter zu entlassen, die, wie eingangs erwähnt, den blauen Brief bis spätestens 15. Juni 1991 erhalten werden. Angesichts dieser Massnahmen überrascht es sodann auch weniger, dass die skandinavische Fluggesellschaft ihre doch kostenintensive Beteiligung am Amadeus-System nun loswerden will. Schliesslich sollen, gemäss Carlzon weiter, innerhalb der nächsten zwei Jahre drei Milliarden schwedische Kronen eingespart werden.

### Sabre und Amadeus?

Mittlerweile wurde von SAS-Seite auch offiziell bestätigt, dass die Beteiligung abgetreten worden ist. Weitere Details indessen waren von skandinavischer Seite nicht in Erfahrung zu bringen. Fest steht aber, dass der US-Carrier American Airlines sein Interesse an dieser Tranche angemeldet hat, weil dessen Sabre-System mit Amadeus kooperieren will. Diese Möglichkeit muss jedoch mit einigem Vorbehalt betrachtet werden. Zum einen, weil American Airlines jeweils sehr rasch Interesse an allfälligen Optionen bekundet. Bestes Beispiel dafür ist das Bemühen der USA-Gesellschaft an potentiellen europäischen Kooperationspartnern im zivilen Flugverkehr, wo sie jedoch, im Gegensatz zu ihrer Konkurrenz (Delta/Schweiz, United/British Airways, Continental/SAS), nicht einmal annähernd fündig geworden ist. Zum andern wäre der Einstieg von American Airlines in das europäische Amadeus-Produkt von der EG-Kommission noch gutzuheissen. Und soweit ist es bis jetzt noch nicht gekommen, wie auch am Europa-Sitz von American Airlines in London bekanntgegeben wurde.

### Geld muss her

Indessen ist es klar, dass die skandinavische Fluggesellschaft SAS zu Mitteln kommen muss, um ihr Netz an Kooperationen und Beteiligungen aufrechtzuerhalten. Bestes Beispiel dafür findet sich – wie American Airlines – ebenfalls in den USA, wo die skandinavische Airline 16,8 Prozent der Aktien von Continental Airlines hält und damit ein Stimmrecht von 18,4 Prozent ausüben kann. Will SAS diesen Anteil in einer sich restrukturierenden und unter dem Chapter 11 des Konkursgesetzes sich befindlichen Continental weiterhin halten, so müssen erhebliche Mittel zusätzlich investiert werden, wie der Continental-Chief Executive Officer *Hollis Harris* vor kurzem unmissverständlich verlauten liess. Im weitern hat die SAS-Gruppe bereits 1989 mit ihrer 40prozentigen Beteiligung an der japanischen Saison Holding, und damit an den weltweiten Inter-Continental-Hotels, mit 3,148 Milliarden schwedischen Kronen ebenfalls tief in die Tasche greifen müssen. Irgendwo muss dieses Geld wieder hereinkommen, und mit der Fliegerei allein wird dies in den gegenwärtigen Zeiten kaum schwerpunktmässig der Fall sein. *CB*

# ISTO-Beitritt verschoben

Die Prognosen der ISTO (Interessengemeinschaft spezialisierter Touroperators, bereits in diesem Sommer weitere Mitglieder in der Interessengemeinschaft begrüssen zu können, haben sich nicht bewahrheitet. Die durch Golfkrieg und Rezessionsbefürchtungen ausgelöste Zurückhaltung bei den Buchungen hat fünf potentielle Interessenten bewogen, ihren Entscheid auf Ende Jahr zu verschieben. ISTO ist jedoch zuversichtlich, Anfang 1992 das eine oder andere Neumitglied in die Vereinigung aufnehmen zu können.

Die Superkommissionsregelung der ISTO bietet den Agenten offenbar Anreiz genug, vermehrt die Produkte der ISTO-Mitglieder zu verkaufen. Bereits Ende Mai hatten elf Schweizer Reisebüros den Minimalumsatz von 50 000 Franken erreicht, der zu einer Superkommission berechtigt. Ihnen hat ISTO-Geschäftsführer *Urs Hirt* je 5000 Franken Motivationsumsatz überreicht. Das heisst mit anderen Worten, dass die elf Reisebüros ohne eigenes Dazutun bereits um 5000 Franken näher an die nächste Superkommissionsstufe von zwei Prozenten ab 100 000 Franken Umsatz gerückt sind. *pd*

## INHALT

**Ein Mann geht** 3
NBT-Direktor *Michiel A. van Diggele* verlässt die Schweiz. Rück- und Ausblick – Ein Interview.

**Wenn Frau will** 5
Immer mehr Frauen reisen allein – Anstandsregeln gelten auch für sie.

**Wenn Fähren kreuzen** 8
Immer mehr Luxus im Bottnischen Busen.

## SOMMAIRE

**Défaillance aérienne** 10
Pour éviter que le voyageur se retrouve avec un billet d'avion pour nulle part, la FUAAV vole au secours des passagers. Le but: assurer une protection financière en cas de défaillance des transporteurs aériens.

**10 à l'heure** 11
Touristiquement parlant, le Vietnam est un tigre de papier qui attire à peine 10 touristes à l'heure en moyenne... Un pays qui a encore bien du chemin à parcourir.

## Das Werden einer Marke

Mobile von Railtour Suisse: Wie ein Bahnspezialist zum «Auto-Veranstalter» wird. Fallstudie einer durchdachten Diversifikation im Operator-Geschäft. Seite 5

# Mutter und Tochter teilen den Job

## Swissair ist neu GSA von Crossair im Ausland

**Seit März dieses Jahres hält Swissair mit 51 Prozent die Aktienmehrheit von Crossair. Nun rücken sich die zwei Schweizer Linien-Fluggesellschaften auch ausserhalb der Finanzen näher. Seit dem 1. Juni nimmt der National Carrier die Interessen der Regionalfluggesellschaft im europäischen Ausland als General Sales Agent wahr. Für die Zusammenarbeit in anderen Belangen sind Gespräche im Gang. Jedoch soll Crossair ihre Eigenständigkeit wahren.**

SAM JUNKER

In all den acht europäischen Ländern, die beide Schweizer Linienfluggesellschaften Swissair und Crossair in ihrem Streckennetz haben, ist Swissair seit dem 1. Juni General Sales Agent (GSA). Dabei handelt es sich um Österreich, Deutschland, Holland, Belgien, Luxemburg, Grossbritannien, Frankreich und Italien. Das einzige Verkaufsbüro, das Crossair bis anhin im Ausland unterhielt, ist in Freiburg im Breisgau. Dieses bleibt auch bestehen und führt seine Funktionen in Absprache mit Swissair weiter. Wie *Michael Eggenschwiler*, Mitglied der Crossair-Geschäftsleitung, bestätigt, wurde dies im letzte Woche abgeschlossenen Vertrag berücksichtigt.

### Aber Crossair bleibt

Gemäss einer Pressemeldung bedeuten diese Neuerungen, dass die Swissair-Verkaufsorganisation die Interessen der Crossair wie ihre eigenen wahrnehmen wird, obwohl beide Airlines ihre Eigenständigkeit und Identität wahren werden. Der nun gemeinsame Verkauf im Ausland bringt für die Passagiere kaum Änderungen mit sich. Als Vorteil wird gewertet, dass Reisebüros und -veranstaltern in den genannten Ländern die gut ausgebaute Swissair-Verkaufsorganisation ab sofort auch für Belange der Crossair zur Verfügung steht. Die zwei Fluggesellschaften schliesslich wollen mit der Kooperation Doppelspurigkeiten vermeiden und Synergien nutzen. Als Beispiel der Doppelspurigkeiten nimmt Eggenschwiler den Verkauf in England, wo Crossair seit März ab Zürich Bristol und seit Mai ab Basel Stansted bedient. Statt dass der Swissair-Verkäufer allein die SR-Flüge an den Mann bringt, verkauft er auch die erwähnten Flüge der Tochter, diese aber klar unter dem eigenen Namen Crossair.

Ob die kleine Crossair in der grossen Swissair nicht doch plötzlich untergeht? Dies ist laut Eggenschwiler undenkbar, da der Vertrag so ausgelegt sei, dass der

*Fortsetzung auf Seite 3*

### Crossair in der Schweiz

Zurzeit finden zwischen Swissair und Crossair zudem Gespräche über eine engere Zusammenarbeit auch in der Schweiz statt. Hier jedoch stellt sich das Problem anders, da beide Gesellschaften eigene Verkaufsorganisationen unterhalten. Swissair mit Schwerpunkt Zürich, Genf und Basel, Crossair mit Schwerpunkt Basel und Lugano. Die Frage, ob eventuell ein Teil der Crossair-Büros in Basel, Bern, Genf, Lugano und Zürich geschlossen werden, verneinte *Michael Eggenschwiler*. Dies sei wohl eine Möglichkeit, aber natürlich sei es nicht Ziel der Crossair, die Präsenz in der Schweiz abzubauen. Vielmehr stünden eine bessere Aufteilung und das sich gegenseitige Ergänzen zur Diskussion, man wolle die aufgebaute Verkaufsorganisation, die die Crossair-Philosophie bis anhin stark «hinaustrug», nicht plötzlich aufgeben. *SJ*

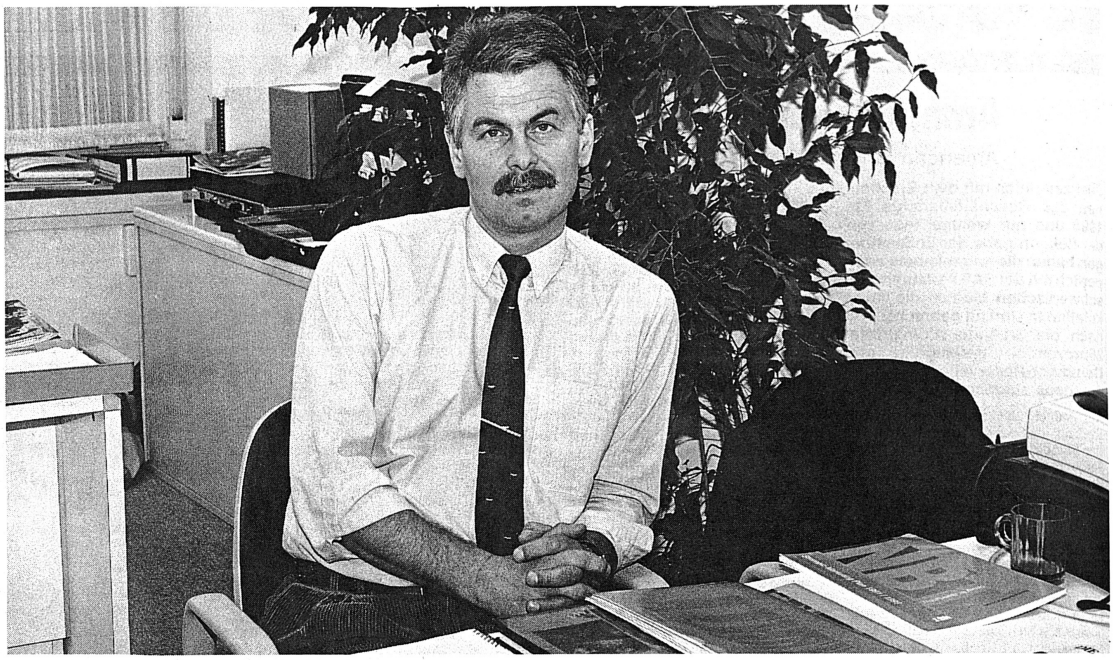
STOHLER TOURS
GENEVE / SCHWEIZ / SUISSE / SWITZERLAND
Die Profis für Südafrika - 022/732 44 22
01/363 38 23

# INTERVIEW

# Beste holländische Schule

## Michiel A. van Diggele vom Niederländischen Büro für Tourismus malt die Systematik seiner Landeswerbung aus

**Fünf Jahre stand Michiel A. van Diggele an der Spitze des Niederländischen Büros für Tourismus (NBT) in Zürich und zeichnete verantwortlich für die Märkte Schweiz, Italien und Österreich. Im September verlässt er die Schweiz und folgt der Berufung als Direktor für Nordamerika der NBT nach New York. Für van Diggele fünf erfolgreiche Jahre: Aus dem Nebenschalter der KLM wurde ein aktives Verkehrsbüro, die Besucherzahlen aus der Schweiz stiegen in dieser Zeit um 40 Prozent.**



Michiel A. van Diggele, Direktor Niederländisches Büro für Tourismus in Zürich: «Wir haben bewiesen, dass unser kleines Büro in Zürich mit einem zwar geringen Budget, dafür mit gezielten Aktivitäten etwas erreicht hat. *Bild Kummer-Stebler*

ANITA KUMMER-STEBLER

**Herr van Diggele, nach fünfjähriger Tätigkeit als Direktor des Niederländischen Büros für Tourismus in Zürich verlassen Sie bald die Schweiz. In welcher Form haben Sie damals das Büro in Zürich übernommen?**

Es gab gar keines. Anfang April 1986 wurde ich zum Direktor für Italien, die Schweiz und Österreich ernannt. Damals war eigentlich vorgesehen, dass ich meine Zelte in Italien aufschlagen und aus Mailand die Märkte Schweiz und Österreich betreuen sollte. Es kam jedoch anders: In Italien hatten wir 1986 noch überhaupt kein Büro, und die logistischen Arbeiten – die Telefoninstallation nur als ein Beispiel – hätten in Italien viel zu lange gedauert.

In der Schweiz bestand wenigstens ein kleiner Auskunftsschalter in den Räumlichkeiten der KLM. Zudem geht die Organisation einer neuen Infrastruktur in der Schweiz viel rascher. So entschlossen wir uns sehr kurzfristig, das neue Niederländische Büro für Tourismus (NBT) in Zürich zu eröffnen.

Dieser Entscheid war nachträglich gesehen richtig. Das Mailänder Büro eröffnen wir nun in diesem Jahr, nachdem wir in Italien zwei Jahre lang auf die Anerkennung durch das Ministerium gewartet haben.

**Bei diesem Auskunftsschalter bei der KLM ist es ja nicht geblieben?**

Nein, hier in der Schweiz haben wir eigentlich mit Null angefangen und alles bis zum heutigen Zeitpunkt aufgebaut. Zwei Monate nach meiner Ankunft in Zürich konnten wir die heutigen Räumlichkeiten an der Talstrasse 70 übernehmen. Zuerst galt es, überhaupt ein Büro einzurichten und sich sehr langsam an die neue Arbeit heranzutasten.

**Wie tastet sich ein neuer Verkehrsbürodirektor an den Schweizer Markt heran, wie lange gibt er sich Zeit, bis er die Strukturen kennt?**

Wenn ein neuer Direktor bereits auf eine eingespielte Infrastruktur zählen darf, benötigt er meiner Meinung nach ein bis anderthalb Jahre, um nicht nur die Strukturen der Branche, sondern auch die Menschen, die dahinter stehen, kennenzulernen. Dieser persönliche Kontakt ist etwas, was ich leider durch die Mehrbelastung mit den Märkten Österreich und Italien etwas verfehlt habe. Die Kontakte zu den wichtigen Veranstaltern und zur Presse sind da, aber es ist mir nicht gelungen, einen engen persönlichen Kontakt zu den vielen kleineren Touroperator aufrechtzuerhalten. Ich hoffe, dass mein Nachfolger oder die Nachfolgerin mehr Zeit dafür finden wird.

**Und wie informiert man sich, wie der Markt Schweiz funktioniert?**

Jeder muss sich im Grunde genommen selber informieren und die Schlüsse daraus ziehen. Man lernt viel im Gespräch mit Verkehrsbürokollegen oder aus der Lektüre der Fachzeitungen. Wichtig ist auch, dass man sich nicht hinter dem Pult versteckt, sondern sich unter die Reisebranche mischt.

**In den vergangenen fünf Jahren haben Sie einiges an neuen Aktivitäten eingeführt.**

Ja, wir bieten heute dem Reisenden und den Reisebüros eine reichhaltige Palette an. 1986 bearbeitete das NBT nur wenige Anfragen, 1990 registrierten wir 19 000 Kontakte, Prospektanfragen und anderes mehr.

**Ein schönes Büro allein genügt nicht, Holland muss für die Touristen und die Reisebüros zielgerecht vermarktet werden. Nach welchen Marketingüberlegungen wird bei der NBT gearbeitet?**

Die Marketingstrategie ist in drei Teilen zusammengefasst. Unsere «Bibel» heisst «Strategic Marketing Plan 1991/1995» und wird von der NBT in Holland sehr professionel ausgearbeitet. Dann erhält jedes Land einen mittelfristigen dreijährigen Marketingplan. Dieser ist für Italien bereits ausgearbeitet, mein Nachfolger wird den Marketingplan für die Schweiz und Österreich aufarbeiten. Das dritte Instrument – ein jährlicher Aktivitätenplan – wird jeweils auf das entsprechende Land massgeschneidert.

**Welche Konsumentenaktivitäten sind denn für die Schweiz vorgesehen?**

Inserieren wäre eigentlich das Beste, um die Konsumenten zu informieren. Aber für die Schweiz ist die direkte Inseratenwerbung im Strategischen Plan nicht vorgesehen. So versuchen wir es quasi durch die Hintertüre. Wir laden Journalisten nach Holland ein – die Reisen stehen jeweils unter einem bestimmten Motto wie Holland Blumenland oder Holland Wasserland – und erhalten für die Konsumenten über die Publikation von Artikeln die gewünschte Publizität.

Zweitens bekommen die Tourismusredaktionen sechsmal jährlich Kurzpressemitteilungen über holländische Themen, die wir selber bestimmen. Als drittes möchte ich die Teilnahme an den vier Ferienmessen erwähnen, die auch für 1992 vorgesehen sind.

**Und die Aktivitäten für die Veranstalter und Reisebüros?**

Für die Reiseindustrie haben wir ein deutschsprachiges Handbuch, das in erster Linie als Kommunikation dienen soll. Ein weiteres Informationsmittel für Reisebüros sind die «Hollandnachrichten», die 1991 noch fünfmal und 1992 sechsmal erscheinen werden. Dieses Mailing attraktiver und noch lesenswerter zu gestalten, ist auch eine der Aufgaben meines Nachfolgers. Im weiteren pflegen wir den Kontakt mit den Reisebüropartnern am alljährlichen TTW in Montreux und über den Holland-Workshop in Zürich.

Ein gutes Mittel, eine Destination näher zu bringen und ein Veranstalterprodukt zu fördern, ist die Studienreise. Die Schalterleute der Reisebüros sind jedoch sehr verwöhnt und bekommen viele attraktive Einladungen. So organisieren wir immer die Studienreisen in Zusammenarbeit mit einem Holland-Anbieter sowie der KLM und laden die 20 besten Verkäufer persönlich ein.

**Und für 1992, gibt es ein Novum?**

Ja, einen neuen Weg beschreiten wir: Wir haben mit Swissair zusammen Tagesausflüge nach Amsterdam an die Floriade organisiert. Vorgesehen sind vier Flüge mit je 25 Personen. Mit diesem Programm möchten wir hauptsächlich junge und neue Schalterangestellte ansprechen.

**Diese Aktivitäten haben auch ihren Preis?**

Natürlich, wir haben aber nicht so viel Geld zur Verfügung, keine Mittel für Riesenshows. Das braucht es auch nicht. Die erwähnten Standardaktivitäten, die wir seit einigen Jahren pflegen, versuchen wir aber jedes Jahr auszubauen, zu intensivieren und unserer Kundschaft die bestmögliche Qualität zu bieten. Für uns gilt es, das Produkt Holland qualitativ so gut wie möglich zu verkaufen. Und die Zahlenentwicklung aus der Schweiz nach Holland gibt uns recht, seit 1986 steigt sie kontinuierlich. Ich glaube, ich darf das so sagen: Das NBT Zürich hat bewiesen, dass unser kleines Büro mit einem zwar geringen Budget, dafür mit gezielten Aktivitäten, etwas erreicht hat.

**Erfolg ist auch durch Effizienz zu erreichen.**

Das ist richtig, wir arbeiten hier in Zürich mit drei Personen, und das soll auch in Zukunft so bleiben. Mehrarbeit soll nicht durch mehr Personal gelöst werden. Vielmehr versuche ich, dies mit der heutigen Technik zu lösen. So werden beispielsweise die Prospektanfragen nicht von Zürich aus verschickt, sondern die Angaben per Telepac nach Amsterdam überspielt und dort von einer zentralen Stelle aus versandt. Mit diesem System entstehen keine Transportgebühren, kaum Lagerkosten. Es wertet zudem die Arbeit des Personals auf.

**Mir scheint, dass innerhalb der NBT der Wind des kommerziellen Denkens weht.**

Ja, vor 15 Jahren waren wir noch eine Promotionsorganisation, heute sind wir eine professionelle Marketingorganisation geworden. Vieles hat mit unserem wirtschaftsorientierten Generaldirektor in Holland zu tun. Er hat es verstanden, aus einem «normalen» Betrieb ein kommerziell denkendes Geschäft zu machen, uns alle mitzureissen und zu begeistern. Heute gehören wir zu den besten kommerziell organisierten Verkehrsbüros. Andere ausländische Verkehrsbüros stehen noch dort, wo wir vor zehn Jahren waren.

**Wie lautet denn der kommerzielle Auftrag?**

50 Prozent unserer Ausgaben werden vom Ministerium aufgebracht. Die anderen 50 Prozent unseres Budgets müssen wir selber erwirtschaften. So haben wir zum Beispiel neben den NBT-Büros auch das Netherlands Services Center for Tourism. Hier verkaufen wir alles, was in irgendeiner Form mit Holland zu tun hat, wie Stadtpläne, Bücher, Videokassetten. In New York beispielsweise erwirtschaften wir einen Umsatz von einer Million Dollar.

Hier in der Schweiz hat Peco Tours den Verkauf von diesen Artikeln übernommen. Mit Peco Tours arbeiten wir sehr eng zusammen. Peco ist auch der einzige Schweizer Veranstalter, der ein spezifisches Holland-Programm auf dem Markt hat.

**In welcher Form arbeiten Sie noch mit Peco Tours?**

Peco Tours hat beispielsweise die Verbindung zur niederländischen Reservierungszentrale bekommen, welche alle Ein- bis Fünfsternhotels in Holland reserviert. Da 50 bis 60 Prozent aller Holland-Touristen individuell reisen und man um die Schwierigkeiten einer einzelnen Hotelreservation in einem Reisebüro weiss, sehe ich in diesem Reservationssystem eine weitere Dienstleistung an den Kunden. Im weiteren hat der Holland-Spezialist auch den Vorverkauf für die Rembrandt-Karten bekommen.

**Es gibt aber noch andere Einnahmequellen, ich denke da an Ihre computerisierte Adresskartei.**

Ja, bereits im nächsten Jahr können wir Kundenadressen nach spezifischen Segmenten – beispielsweise Veloferien – an Touroperators verkaufen. Der Veranstalter bekommt qualitativ hochstehendes Material, und wir erhalten eine willkommene Einnahme. Ich verkaufe Adressen aber auch nach Holland. Für holländische Veranstalter ergibt sich somit die Möglichkeit, ihren eigenen Prospekt den «Hollandnachrichten» beizulegen und somit Präsenz in der Schweiz zu markieren. Im weiteren verdienen wir auch an der Portorückerstattung beim Versand von Prospekten, welche ich vor vier Jahren in der Schweiz eingeführt habe.

**Noch ein Wort zum erfolgreichen Van-Gogh-Jahr. Wie wichtig sind diese Grossveranstaltungen für ein Land?**

Touristisch war das Van-Gogh-Jahr mit 25 Prozent mehr Übernachtungen aus der Schweiz ein Riesenerfolg. Ich bin überzeugt, das sich solche thematischen Veranstaltungen touristisch sehr gut vermarkten lassen. Wir haben aber gelernt, dass nicht nur der Anlass selber sehr gut organisiert sein muss, sondern auch Jahre zuvor bereits die Werbeorganisation zu stehen hat. Beispielsweise für die Floriade 1992 sind wir bereits fünf Jahre vorher in die Werbung eingestiegen. Bei van Gogh haben wir aus den vielen Schwierigkeiten mit dem Ticketverkauf gelernt und verfügen ein Jahr vor der grossen Rembrandt-Ausstellung über ein gutfunktionierendes Verkaufsnetz.

**Und welcher Maler kommt nach van Gogh und Rembrandt für Holland?**

Ja, das ist ein Problem. Wir sehen auch, dass es nach den beiden Künstlern und der Floriade vorderhand keine grossen Anlässe mehr gibt. Eine Möglichkeit wäre, die zehn besten Events zusammenzubauen sowie eine Top-ten-Veranstaltung zu lancieren und zu vermarkten. Entsprechende Abklärungen laufen bereits.

**Mit über 130 000 Schweizern in Holland dürfen Sie sicher zufrieden sein. Und doch gibt es noch ausbaufähige Segmente?**

Ja, es gibt noch viele Möglichkeiten. Mit dem «normalen» Tourismus haben wir etwas erreicht, aber in der Schweiz habe ich noch nie eine Special-Interest-Gruppe für Vereine gemacht, und auch das Incentive-Geschäft liegt brach. Dabei hätte ich wunderschöne Themen zu verkaufen. Dieses Potential anzukurbeln, dürfte ebenfalls eine Hauptaufgabe für meinen Nachfolger sein.

**Sie sind Präsident der Aontes, dem Verein Nationaler Fremdenverkehrsbüros in der Schweiz. Wie geht es da weiter?**

Ja, das ist ein Problem. Ich war nur ein Jahr Präsident, ich hätte das sehr gerne noch länger gemacht. Die Generalsekretärin *Heidi Boller* ist bereits zurückgetreten. Das heisst, ich muss auf die Suche nach neuen Mitgliedern für den Vorstand. Die Zeit drängt, ich bin nicht mehr soviel in Zürich, wenn ich meinen Terminkalender anschaue.

**Und nun auf nach New York?**

Ja, ich freue mich sehr. Ich habe bereits für NBT in Toronto gearbeitet. Nun mache ich den Schritt von drei kleineren Ländern in ein sehr grosses Land mit insgesamt 4 Büros und 22 Angestellten. Die Teams in Nordamerika sind bereits sehr gut eingespielt und die Büros mehr entwickelt als in Zürich. In New York warten neue Aufgaben und eine grosse Herausforderung auf mich. □

### Zahlenstatistik

Die Schweizer in Holland:

| | |
|---|---|
| *Auskünfte:* | |
| 1985 | 81 900 |
| 1986 | 83 500 |
| 1987 | 88 400 |
| 1988 | 97 900 |
| 1989 | 112 100 |
| 1990 | 131 400 |
| *Übernachtungen:* | |
| 1985 | 177 300 |
| 1986 | 185 000 |
| 1987 | 191 200 |
| 1988 | 208 900 |
| 1989 | 247 200 |
| 1990 | 298 500 |
| *Durchschnittliche Aufenthaltsdauer:* | |
| 1985 | 2,16 |
| 1986 | 2,22 |
| 1987 | 2,16 |
| 1988 | 2,13 |
| 1989 | 2,20 |
| 1990 | 2,27 |

*Quelle NBT*

## KOLUMNE

Hans Lerch, Direktor Produktion Übersee, Reisebüro Kuoni AG, Zürich

# Tendenz: Individuell?

*Es gibt kaum jemanden, der die klassische Definition des neuen Konsumenten nicht kennt. Er fährt Mercedes auf Leasing, kauft sich seine Jeans für 15 Dollar in Bangkok auf der Durchreise, die Bally Schuhe im Ausverkauf und scheut sich nicht, samt Hermes Shoppingtasche für einen Big Mac bei McDonald's einzukehren oder eben im Gourmettempel – ganz wie es das Herz begehrt. Man sagt dem auch Lebenseinstellung, man will beweisen, dass man sich nicht mehr in alten Schemen bewegt, dass man tun und lassen kann, was man will, und dass man ein Individualist ist. Individualismus ist längst kein Schlagwort mehr, es ist der Trend und die Wirtschaft, allen voran die Konsumgüterbranche, lebt damit und wird weiterhin damit leben.*

★

*Was wir in unserer Branche mit Baukasten umschreiben, ist das touristische Produkt, das dieser Tatsache Rechnung trägt. Ein Produkt, das auf den Markt ausgerichtet ist und dessen Beliebtheitsgrad nach wie vor wächst. Seine Existenz darf man allerdings nicht nur im neuen Konsumverhalten suchen und die Frage ist – in was denn sonst noch? In Tat und Wahrheit ist es ja so, dass das klassische Badeferienpäckli wohl eine Package Tour ist, aber gleichzeitig auch ein Arrangement, welches ganz klar Individualferien vermittelt. Man fliegt wohl mit anderen Leuten, aber das tut man ja meistens, wird gegebenenfalls noch mit andern Leuten in ein Hotel transferiert, um dann zwei Wochen lang zu tun und lassen, was man will. Dies sind Individualferien per Definition, und der Kunde sieht dies meistens ebenso.*

*Trotzdem sind die Tendenzen zur Päcklientschnürung offensichtlich und die gestellte Frage berechtigt. Schlussendlich ist es ja eine Tatsache: je transparenter die Ausschreibung, desto kleiner die Margen für Veranstalter wie Wiederverkäufer, obschon die Beratung im Verkauf aufwendiger ist. Gesund oder nicht gesund ist allerdings nicht die Frage, weil Markt ist Markt, und auch wenn alle Veränderungen grundsätzlich als Gefahr wahrgenommen werden, eröffnen sie doch immer auch Chancen. Aber zurück zur Frage – welcher andere Faktor, neben dem Konsumverhalten, beschleunigen den Prozess oder haben ihn eingeleitet?*

★

*Als Hypothese gelte – wenn es keine Grossraumflugzeuge geben würde, hätten die Fluggesellschaften vor 15 Jahren schon weniger Überkapazitäten gehabt, man hätte in der Zukunft ein profitableres Geschäft gesehen, und man hätte in der Konsequenz den Graumarkt nicht zu erfinden brauchen. Angebot und Nachfrage hätten sich besser die Waage gehalten, und die Angleichung der günstigsten, publizierten Tarife mit den günstigsten Netto-Volumentarifen hätten nicht in dem Ausmass stattgefunden, wie sie stattgefunden hat. Durch die Tatsache, dass Reisende realisierten, dass sie mit einem Graumarktticket, plus zugekauften Landleistungen à la carte, ähnliche Preise bezahlten wie für ein Päckli, hat natürlich manch einen zum Individualismus bewegt.*

*Oder nehmen wir die Chartergesellschaften. Wenn Veranstalter Kapazitäten nicht mehr voll abnehmen können, müssen neue Vertriebswege aufgebaut werden. In Deutschland schreiben Condor, LTU und Hapag Lloyd schon lange sogenannte Public Charters aus, ähnlich wie dies CTA über Navijet jetzt versucht. Dies wird von keinem Veranstalter gern gesehen. Nur was man klar nicht erwarten darf ist, dass eine Chartergesellschaft entweder leer oder gar nicht fliegt. Auf der andern Seite, Public Charter wie Graumarkt fördern individuellere und kompliziertere Buchungsabläufe. Überkapazitäten sind der Grund und was folgt sind neue Vertriebswege, welche sich sehr wohl innerhalb der Gesetze der Marktwirtschaft bewegen. Deshalb also die quintessenzielle Frage für Veranstalter wie Wiederverkäufer: Wo ist die zukünftige Wertschöpfung und was kann in diesem neuen Umfeld noch verdient werden? Alle Versuche zur Erhaltung alter Werte haben tendenziell protektionistische Züge und alles was protektionistisch ist, hat längerfristig keine Chance. Der Markt ist immer stärker und man tut gut daran, sich damit abzufinden.*

*Wo die Reise hingeht, ist vielleicht noch nicht ganz klar. Aber eines ist sicher – die Herausforderungen sind gross und auch die Tourismusbranche in der Schweiz kommt nicht darum herum zu realisieren, dass die grossen Veränderungen der heutigen Zeit, von denen wir viel und gerne reden, schlussendlich auch uns betreffen.*

Der Verfasser der Kolumne bringt seine persönliche Meinung zum Ausdruck. Diese braucht sich nicht mit derjenigen der Redaktion zu decken.

## Mutter und Tochter teilen den Job

*Fortsetzung von Seite 1*

Verkäufer Crossair mit der gleichen Motivation wie Swissair verkaufe. Für ihn handle es sich dabei um ein Gesamtprodukt.

### Weitere Schritte geplant

Das Zusammengehen im kommerziellen Bereich der zwei Airlines ist ein Anfang und gibt der Partnerschaft erste konkrete Formen. «Weitere Schritte in die gleiche Richtung sollen folgen», ist der offiziellen Mitteilung zu entnehmen. So liegen gemeinsame Werbeauftritte im Bereich des Möglichen. «In der Schweiz werden wir aber immer stärker selber auftreten als im Ausland, wo wir rein physisch ja nie vertreten waren», erklärt Eggenschwiler. Es mache ja keinen Sinn, gut Eingeführtes plötzlich wieder abzuschaffen, was auch der Grund sei, dass die Lösungen In- und Ausland getrennt worden seien.

Bestimmt gibt es noch mehr Sparten, wo eine nähere Zusammenarbeit von Swissair und Crossair denkbar ist. Beide verfügen beispielsweise über eigene Catering-Unternehmen, die nicht nur die eigenen Maschinen bedienen. Bahnt sich hier ein weiterer Schritt an? «Noch ist es zu früh, davon zu sprechen», stimmt Eggenschwiler bei, «jedoch sind auch diesbezügliche Verhandlungen im Tun.»

### Kein Piloten-Pool

Ab und zu hört man, es wäre für Fluggesellschaften ideal, ihre Piloten von kleinen auf immer grössere Maschinen umzuschulen, weil so die Motivation gewährleistet sei. Natürlich hat auch Swissair kleinere und grössere Flugzeuge, aber böte sich hier nicht die Gelegenheit, bei noch kleineren anzufangen, dadurch jüngere Piloten anzustellen und damit das Budget nicht allzusehr zu strapazieren? Heute verfügen beide Fluggesellschaften über getrennte Pilotenkorps, gemeinsame Verträge oder Ausbildung gibt es nicht. Eine Zusammenlegung der zwei Pilotenkader sei momentan auch nicht geplant. «Kein Thema», sagt der Crossair-Mann dazu kurz und bündig. Auch die Flight-Attendants bleiben reine Crossair- beziehungsweise Swissair-Mitarbeiter. Es gehe darum, dass beide Gesellschaften ihre Identität behalten und gerade das Bordpersonal stelle einen sehr starken Pfeiler der Identität einer Fluggesellschaft dar, ist Eggenschwiler überzeugt.

Bleibt noch die Zusammenlegung des Streckennetzes. «Das Crossair-Streckennetz ist schon heute sehr komplementär auf jenes der Swissair ausgelegt, deshalb macht eine Zusammenlegung keinen Sinn», meint Michael Eggenschwiler. Es gibt also keine einzige Strecke, die beide Airlines bedienen, es sei denn, die Crossair fliege sie im Auftrag der Swissair, wie zurzeit von Zürich nach Düsseldorf oder von Zürich nach Brüssel mit einer Swissair-Kursnummer. Mit solchen Aufträgen passt sich Swissair den Kapazitäten an.

Davon, dass Crossair plötzlich nicht mehr existiert und Swissair dafür über eine Anzahl kleiner Flugzeuge verfügt, will Eggenschwiler jedoch nichts wissen. Genau aus diesem Grund habe sich Swissair an Crossair beteiligt, nämlich um das Segment Regionalverkehr abzudecken, ohne es selber viel teurer produzieren zu müssen, als das Crossair kann. Vorstellbar sei hingegen, dass die Strekken, die heute Crossair im Auftrag der Swissair fliegt, im Zuge der Zusammenarbeit ganz in die Verantwortung des Basler Unternehmens übergehen und sich die beiden Airlines trotzdem ideal ergänzen. So könne das richtige Gerät zur richtigen Zeit auf der richtigen Strecke eingesetzt werden und trotzdem blieben Operation und die kommerzielle Verantwortung im gleichen Haus. □

# Belästigt oder begrüsst?

## Als Frau solo unterwegs

**Es gibt Länder und Kontinente, wo sich alleinreisende Frauen – ob als Touristin oder Businesswoman – besser fühlen als in anderen. Generell aber ist die Reisewelt frauenfreundlich – wenn es die Reisende auch ist und sich an einige Regeln hält. Nur den Fundamentalisten, gleich welcher Religion, stellen alleinreisende Frauen kein gutes Zeugnis aus.**

ELIANE MEYER

Bei meiner keineswegs repräsentativen Miniumfrage unter allein oder in kleinen Frauengrüppchen reisenden Weltenbummlerinnen schälte sich keine klare Trennung zwischen frauenfeindlichen und frauenfreundlichen Reiseländern heraus. Es kommt wohl auf den einzelnen Typ, das Benehmen, die Umstände, das Alter und die Erfahrung an, wo und wann man sich belästigt vorkommt. *Wanda Meyer,* Geschäftsführerin der Swiss International Hotels und sowohl beruflich wie privat viel allein unterwegs, fühlte sich sogar in islamischen Ländern nie bedrängt: «Die Muslime respektieren die Frauen; in Ägypten kann man sozusagen ‚von Mann zu Mann' miteinander verhandeln, in Jemen wurde höchstens meine blonde und mit ihren üppigeren Formen begehrenswertere Freundin angestarrt, angepöbelt wurden wir nie.»

Ich hingegen machte vor einigen Jahren – trotz männlicher Begleitung ! – in einem der Emirate unschöne Erfahrungen: Ein sich als Polizeichef ausgebender, uns angeblich sein Land zeigen wollender Mann wollte mich zu einem Schäferstündchen von meinem Begleiter weglotsen und drohte dann, mit dessen Wut und meinem Nein konfrontiert, uns beide ins Gefängnis zu werfen. Nur mein verzweifelter Tränenausbruch (dem ich etwas nachhalf) verschonte uns schliesslich vor der Rache des lüsternen Machos.

### Mit Kulturknigge unterwegs

Ohne zu wollen, habe ich dem Mann offenbar irgendwann einladende Signale ausgesendet, ich kannte mich in der spezifisch arabisch-islamischen Kultur zuwenig aus. Unkenntnis der jeweiligen Landesgebräuche können Frauen in brenzlige Situationen führen – sogar der weitgereisten Dr. *Charlotte Peter* ist solches schon passiert. «Es war in Nordindien, in einem bitterkalten Winter. Ein Mann bot mir einen Schlafsack an, was ich gerne annahm. Erst als er den Schlafsack zuerst mit sich selber füllte, merkte ich, dass ein solches Angebot dort heisst: ‚Ich will mit Dir schlafen.' Ich habe dann auf den Schlafsack verzichtet – der Mann nahm mir das nicht übel.»

In Thailand etwa, so Charlotte Peter weiter, bedeute die Berührung eines Mannes soviel wie «Ich bin zu mehr bereit.» «Passieren kann so etwas schnell, etwa wenn man im Taxi sitzt, sich verständlich machen will, der Verkehrslärm aber alles übertönt. Dann berührt man den Fahrer halt am Arm – und schon sendet man ungewollte Signale aus.» Damit frau nicht in den Hammer läuft, empfiehlt die Reisejournalistin die Lektüre des für die meisten Länder erhältlichen «Kulturknigges» oder des englischen Pendants «Cultural Shock». Immer nützlich finden wir auch den Kontakt mit Frauen am Reiseziel, die in ähnlichen Verhältnissen leben wie wir zuhause und in etwa auch unser Alter haben. Das können Hotel- oder Botschaftsangestellte sein, Geschäftsfrauen, Galeristinnen, Reisebüromitarbeiterinnen. Sie erzählen uns, wie die einheimischen Männer mit (ihren) Frauen umgehen, welches Benehmen, welche Kleidung, auch welche Trinkgelder erwartet werden.

«Viel gelernt über Indien habe ich auf den langen Bahnfahrten im ‚Damen-Abteil' von meinen Gesprächen mit indischen Frauen. Oder 3500 Kilometer unterwegs im Buschtaxi mit Afrikanerinnen in Mali, Tschad, Burkina-Faso», erzählt Charlotte Peter. «In Schwarzafrika ist die Gesellschaft überhaupt noch sehr matriarchalisch organisiert – entsprechend respektiert werden die Frauen.»

### Lächelnder Buddhismus

Den Fernen Osten, überhaupt alle buddhistischen Länder, halten wir alle für sehr frauenfreundlich. Probleme mit aufsässigen Männern gibt's dort sowenig wie in China: «Kommunistische oder streng sozialistische Länder achten streng auf Gleichberechtigung», findet Charlotte Peter.

Auch in den protestantisch geprägten Ländern – dazu gehören auch die USA, Kanada und Australien – bewegt frau sich völlig unbehelligt – anders sieht's dort aus, wo strenger Katholizismus regiert. Rigide Moralsitten (wie sie auch die islamischen Fundamentalisten kennen) führen offenbar bei einheimischen Männern zu Nachholbedarf, den sie dann an fremden, freien Frauen befriedigen wollen . . .

So empfiehlt sich weder Südeuropa noch Südamerika für unbeschwertes Solo-Reisen – ausgenommen Brasilien, dessen Bewohnerinnen selbst soviel Spass am Sex haben, dass die Männer nicht auf fremde Eroberungen angewiesen sind.

Damit sich Frau allein auf einer Reise auch wohlfühlt, sollten bestimmte Verhaltensregeln wie sicheres und selbstbewusstes Auftreten eingehalten werden. *Bild Keystone*

### «Please dress politely!»

Sozusagen als Profis in Sachen Alleinreisen finden wir, dass Frauen noch mehr als Männer die lokalen Kleidersitten respektieren müssen. «Wer in islamischen Ländern Fleisch zeigt, muss sich über Belästigungen nicht wundern», resümiert Wanda Meyer. «Eine Bekannte von mir, die in Oman den Souk in Shorts besuchte, wurde sofort aus dem Land ausgewiesen.» Charlotte Peter behängt sich zudem bewusst nie mit einem Fotoapparat und stimmt auch ihre Kleiderfarben lokal ab: «Gedämpftes für China, Buntes und etwas Schmuck für Indien.» Ich kaufe nach Möglichkeit im Reiseland dort übliche Kleider und Schmuck ein – das macht erst noch Spass!

Sicheres, selbstbewusstes Auftreten, zielbewusstes Gehen und nicht suchendes Schlendern und freundliche, aber nicht anbiedernd-einladende Umgangsformen sind ebenfalls wichtig. «Zudem sollte man immer ein gutes Hotel als Adresse wählen, das Sicherheit und kompetente Dienstleistungen im Notfall bietet», meint Wanda Meyer.

Alle sind wir übrigens der Meinung, dass alleinreisende Frauen Vorteile gegenüber Männern haben. «Eine Frau wirkt weniger aggressiv», sagt Charlotte Peter. «Sie kommt deshalb oft in näheren Kontakt mit Land und Leuten – und wird sogar ins Haus geladen. In Jemen luden mich einmal Frauen zu einer Hochzeit ein – die einheimischen Männer mussten vor der Türe warten . . .» Mit zunehmendem Alter wird das Reisen übrigens immer einfacher – als Mutter- oder gar Grossmutterfigur wird man, statt belästigt, respektiert und auch privat noch lieber willkommen geheissen . . . □

# Sturmflut auf den Malediven

## Hotel-Inseln wurden nicht betroffen

**Die Malediven, hauptsächlich im Winter Feriendestination für Wasserratten und Sonnenanbeter, wurden Ende Mai/Anfang Juni von verherenden Unwettern heimgesucht. Die meisten Hotels befinden sich auf dem Nord Male Atoll, das nicht verwüstet wurde.**

Das ohnehin ökologisch anfällige Ferienparadies Malediven wurde vorige Woche von einer Sturmflut in Mitleidenschaft gezogen. Die Medien berichteten von Obdachlosen, Todesopfern und verwüsteten Plantagen. Auf den Malediven ist zurzeit nicht Hochsaison, die Feriengäste dort relativ spärlich. Trotzdem tauchte in Branchenkreisen natürlich die Frage auf, ob auch Gästeinseln oder gar Touristen von den Unwettern betroffen seien. «Keine», lautet die einhellige Antwort der Malediven-Anbieter in der Schweiz. Stark verwüstet wurden Inseln des Addu-Atolls ganz im Süden des Archipels. Inselbewohner und Gäste mehr im Norden, wo sich die Hotels hauptsächlich auf dem Nord Male Atoll befinden, sind wohl nochmals mit einem Schrecken davongekommen. Ausser länger dauernden Transfers, die von den Reiseleitungen vorausgeplant worden sind, gab es für die Gäste keine Probleme. Sie mögen sich vielleicht über den fehlenden Sonnenschein geärgert haben, bestimmt aber hatten die Reisebüros sie über die saisonalen Wetterverhältnisse informiert. Denn Wetterumstürze, wenn auch nicht immer in diesem Ausmass, sind während des Monsunwechsels ja nicht aussergewöhnlich. In der Zwischenzeit aber scheint wieder die Sonne; dem Baden, Wassersport und gar Tauchen darf man bereits wieder frönen.

★

*Die Malediven zählen zu den zehn ärmsten Ländern der Welt. Haupteinnahme-, das heisst Ausfuhr- und auch Hauptnahrungsquelle ist die Fischerei und Landwirtschaft. Nun haben die Stürme 135 000 Bananenbäume und zahlreiche Brotbäume zerstört, 200 000 Bewohner haben die Häuser verloren. Die Regierung beziffert den Schaden auf rund 30 Millionen Dollar und bittet um dringende, internationale Hilfe.*

*Tourismus, der den Malediven etwas Devisen bringt, gibt es seit doch etlichen Jahren auf zwar nur wenigen der zahlreichen Inseln. Die Reiseveranstalter dürften jedoch an der baldigen Normalisierung und an der Weiterexistenz des Archipels interessiert sein. Wäre es verwegen zu hoffen, dass die internationale Reiseindustrie ihre Solidarität kund tut und kräftig beim Wideraufbau ihres so gut vermarktbaren Inselparadieses mithilft.*

*Sam Junker*

Seychellen
STOHLER TOURS
der istu Spezialist
01/363 38 23
022/73244 22

## Sonderschau am TTW

Im Rahmen des TTW '91 vom 29. bis 31. Oktober in Montreux wird erstmals die neue Sonderschau Travel Services zur Durchführung gelangen. Dabei handelt es sich um eine Präsentation der gesamten Welt der modernen Infrastruktur eines Reisebüros.

Der zum übrigen Workshop räumlich und atmosphärisch klar abgegrenzte Sektor TTW Travel Services wird ein breites Spektrum von Produkten und Dienstleistungen rund um die Bedürfnisse eines Reisebüros oder Reiseveranstalters vorstellen. Die Palette der Aussteller wird dabei von Einrichtungen, Möblierung und Informatik über Bürotechnik, Prospektdruck, Fachliteratur und Handbücher bis zu Lösungen im Bereich Marketing, Personalmarketing, PR und Werbung sehr umfassend gehalten sein. *pd*

## Austrotels verkauft

Die Austrotel-Gruppe ist an die britische Hotelgruppe Queens Moat Houses verkauft worden. Dies gab *Udo Chistee,* Vorstand und Gründer der Austrotel-Gesellschaft, am Montag in Wien bekannt. Die 13 Austrotels (davon die Hälfte Lizenzbetriebe) waren erst Anfang April von der Wiener «Zentralsparkasse» übernommen worden. Danach war zur Diskussion gestanden, die Austrotels über die «Trend»-Hotels der Zentralsparkasse in die geplante Hoteltochter des österreichischen Verkehrsbüros einzubringen (zu dieser Hotelgruppierung werden neben den Trend-Hotels noch die Top-Hotels der Girozentrale und die Austropa-Hotels des Österreichischen Verkehrsbüros gehören), oder aber bei Vorliegen eines guten Angebots zu verkaufen. *HP*

# Qantas streicht 3600 Jobs

### Millionenverluste behindern Privatisierung

**Der australische Nationalcarrier Qantas wird bis September rund 3600 Arbeitsstellen streichen. Damit wird das Personal auf 17 100 reduziert.**

Die Einzelheiten sind zwar noch nicht endgültig beschlossen, und zudem handelt es sich bei diesem Programm formal nur um die Empfehlung der Unternehmensberatungsfirma Coopers & Lybrand, die von Qantas mit der Durchleuchtung der Airline beauftragt worden war. Doch gilt als sicher, dass diese Vorschläge ohne grosse Abstriche in die Tat umgesetzt werden.

Hintergrund dazu ist, dass sich Qantas' Erwartungen zur Entwicklung der Passagierzahlen, die sich an Boomjahren wie 1988 orientierten, nicht erfüllten. Auch Qantas-Chef *John Ward* gibt ohne weiteres zu, dass Qantas zu viele Leute beschäftigt.

Drastisch verschärft hatte sich die finanzielle Lage für Qantas zusätzlich durch die Rezession vor allem im eigenen Land und in den USA und durch gestiegene Treibstoffkosten. So wird für 1990/91 ein Verlust aus dem Flugbetrieb von 350 Millionen Dollar erwartet. Nur durch den Verkauf von neun älteren B-747 kann die Rechnung unterm Strich doch noch ausgeglichen werden.

Vom Personalabbau am stärksten betroffen sind Flughafen- und Kabinenpersonal, Wartung und Catering. Die Gewerkschaften, die sich über den Arbeitsplatzabbau natürlich bestürzt zeigen, dürften dennoch von Streiks absehen, weil auch das Management massiv von den Streichungen betroffen ist.

Die Schlankheitskur soll aber nicht nur eine gesunde Betriebsrechnung bescheren. Sie soll die Braut attraktiver machen. Die Regierung hat ja, wie bereits gemeldet, beschlossen, Qantas zu 49 Prozent zu verkaufen (und Australian Airlines ganz). 35 Prozent sollen ausländische Fluggesellschaften übernehmen. Diesen will man natürlich eine möglichst schmackhafte Qantas präsentieren. 14 Prozent sollen australischen Aktionären angeboten werden. Als Interessenten im Gespräch sind vor allem asiatische Carrier, Japan Airlines und Singapore Airlines, aber auch amerikanische und europäische. Lufthansa und Swissair zählen jedoch nicht dazu. *mss, Sydney*

**FLUGTOURISTIK**

## Lauda Air: Erstflug nach Seoul und Taipei

Mit nur einer Woche Verspätung fand nun der Erstflug Wien–Seoul–Taipei der Lauda Air am Sonntag, dem 9. Juni 1991, statt. Es handelt sich dabei um die schnellste Verbindung zwischen Wien, Südkorea und Taiwan. Ferner nimmt Lauda Air wieder ihren normalen Flugbetrieb auf, der viermal pro Woche den Fernen Osten und Australien mit Europa verbindet.

Die Flugzeiten nach Seoul/Taipei sind wie folgt: Wien, jeden Sonntag ab 13.25 Uhr, Ankunft in Seoul Montag, 08.35 Uhr, und in Taipei um 10.55 Uhr. Rückflug Montag, 17.00 Uhr, Ankunft in Seoul um 21.30 Uhr, und Rückkehr in Wien am Dienstag morgen um 04.20 Uhr.

Den Verlust der zweiten Boeing 767-300 ER gleicht Lauda Air nun mit einer nagelneuen Maschine des gleichen Typs, die von der französischen Fluglinie Air Maritim geleast wurde, aus. *pd*

## Vietnam: US Carrier mit Zukunftsroute

Seit Ende des Vietnamkrieges 1975 ist es aufgrund des USA-Handelsembargos den amerikanischen Carriern untersagt, Vietnam anzufliegen. Aus humanitären Gründen wird jedoch Northwest ab Ende Juni 1991 einmal monatlich Ho-Chi-Minh-City, das frühere Saigon, ansteuern, um ausreisewillige Vietnamesen zu transportieren. Diese Regelung bringt die Airline in eine gute Ausgangslage, sobald Washington das Embargo aufheben wird und der reguläre Flugverkehr nach Vietnam gestattet ist. Offen bleibt vorerst noch, ob Northwest direkt von den USA nach Vietnam verkehren wird, oder ob ein Stop-over in Bangkok eingelegt werden soll. *CB*

## Passagierzahlen in Zürich-Kloten rückläufig

Der Flughafen Zürich-Kloten hat im April erneut rückläufige Passagierzahlen verzeichnet. Wie die Flughafendirektion (FDZ) mitteilte, benützten 968 399 Passagiere oder 11,7 Prozent weniger als im April des Vorjahres den Zürcher Flughafen für ihre Flugreise. Dem Passagierrückgang steht eine geringe Zunahme der Flugbewegungen um 3,2 Prozent gegenüber dem Vorjahresmonat auf 18 413 Starts und Landungen gegenüber.

Die Passagierzahl setzte sich aus 870 021 Linienreisenden (minus 10,1 Prozent), 89 995 Charterreisenden (minus 27,5 Prozent) und 8383 Fluggästen (plus 53,7 Prozent) der allgemeinen Luftfahrt zusammen. Die Zahl der Linienbewegungen mit 13 134 Starts und Landungen fiel nur um eine Bewegung geringer aus als im April 1990. Dagegen verzeichnete der Charter- und Sonderverkehr einen massiven Rückgang um 22,5 Prozent, den die FDZ mit dem Osterverkehr begründete, der bereits in den März fiel.

## Swissair: 6 Stunden weniger für Tokio

Die unvermeidliche Zwischenlandung in Anchorage auf dem Weg nach Tokio gehört für Swissair-Passagiere demnächst der Vergangenheit an: Ab dem 26. Juni bedient Swissair die japanische Metropole mit Direktflügen auf der Sibirienroute. Für den Fluggast bedeutet dies ein Zeitgewinn von sechs Stunden. Swissair-nahe Kreise in Tokio bestätigten Informationen der japanischen Presse, wonach die Strecke Zürich–Tokio künftig in beiden Richtungen ohne Zwischenhalt geflogen wird. Das japanische Transportministerium muss allerdings noch seine Zustimmung zur Aufhebung der Polarroute erteilen.

Zwei Flüge pro Woche betreibt Swissair gemeinsam mit Japan Airlines, weil ihr die japanischen Behörden nur vier wöchentliche Flüge zugestehen. Zum Einsatz kommen die neuen MD-11-Langstreckenmaschinen.

Für Swissair bedeute die neue Sibirien-Route beträchtliche Einsparungen, da sie nicht mehr eine ganze Besatzung tagelang in Anchorage lassen muss und diese auf anderen Strecken einsetzen kann. *pd*

**FLASH**

Neuling **Compass Airlines** heizt den **Preiskampf** im **innerauslralischen** Luftverkehr weiter an. Dank Rabatten von 70 Prozent kostet ein einfaches Ticket Sydney–Melbourne oder Sydney–Brisbane noch 85 australische Dollar (95 Franken). Australian Airlines, Ansett und Eastwest haben nachgezogen.

★

Die nationale Fluggesellschaft von Moçambique **LAM** plant ihre langsam in die Jahre kommenden DC-10 ab 1992 durch Boeing 767 zu ersetzen. Für den Kurzstreckenverkehr hat die LAM zwei Boeing 737-300 bestellt, von denen eine bereits abgeliefert wurde und nun auf Inlandflügen eingesetzt wird.

★

**Martinair** fliegt ab Juli bis Herbst fünfmal wöchentlich **von Amsterdam** nonstop **nach Fort Lauderdal.** Für die holländische Fluggesellschaft ist dies nebst Miami und Tampa die dritte Destination in Florida.


Die einmalige Inselgruppe im Mittelmeer

MALTA ▪ GOZO ▪ COMINO

Linienflüge 5× wöchentlich mit Air Malta und Swissair.

- Städtereisen
- Familienferien
- Badeferien
- Wassersport
- Tennisferien
- Inselkombination

...und vieles mehr zum Erleben.

Ihr Malta-Spezialist seit über 10 Jahren.

HOLIDAY MAKER REISEN AG

Prospekte – Buchung – Auskunft:

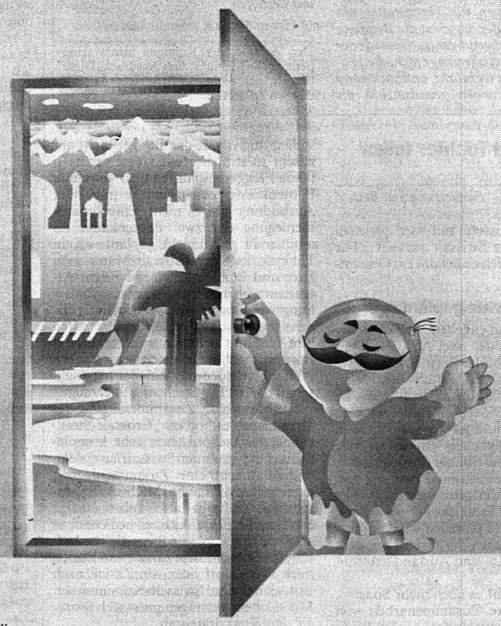
Holiday Maker Reisen AG, Schweizergasse 8, 8023 Zürich

Tel. 01-221 32 36

Fax 01-221 19 76



Wie man Indien besucht.



Tun Sie's mit Air India.
Als erstes besuchen Sie eines unserer mehr als 100 Büros, die es überall auf der Welt gibt, oder Ihr IATA-Reisebüro.
Wählen Sie den Air India-Flug, der Ihnen zusagt.
Stellen Sie sich darauf ein, ein wirklich wunderbares Flugerlebnis zu genießen.
Gastfreundschaft, die in 5000 Jahren zu einer Kunst perfektioniert wurde.
Raffinierte indische Küche vom Besten;
erlesene Köstlichkeiten für westliche Gaumen bieten wir ebenfalls.
Die Weine stammen aus den berühmtesten Kellern Europas.
Jedes Detail wird beachtet. Sie reisen in allem vorstellbaren Komfort.
Es ist die perfekte Einstimmung auf ein Land, das in der Welt ohne Beispiel ist.
Kommen Sie in dieses Land.

एअर इंडिया AIR INDIA

8001 ZÜRICH, TALACKER 50, TELEFON 01/221 17 67

1201 GENÈVE, RUE DE CHANTEPOULET 7, TELEFON 022/732 06 60


**TOURISTIK-STELLENMARKT**


**Einstieg in die Reisebranche**

Fox-Travel hat

**1 bis 2 Jobs** (halbtags)

zu vergeben.

Wir organisieren Gruppen- und Spezialreisen. (Kein Schalterverkauf.)

**Wir erwarten:**
- selbständiges Arbeiten
- kaufm. Erfahrung
- D und E in Wort und Schrift (Schulfranzösisch)
- PC-Erfahrung
- Kenntnisse über Israel, Ägypten, Türkei

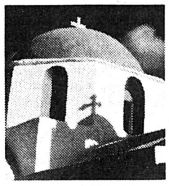
Ihre schriftlichen Unterlagen senden Sie bitte an Fox Travel, z. H. Herrn Flepp, Waffenplatz 78, 8002 Zürich.

A 37108/318442



**für Griechenland- und Zypern-Ferien**

Ihr Spezialist



PARIANOS-REISEN

01-262 24 44

# MARKTSTUDIE

# Mobile: Wie eine neue Marke eingeführt wird

## Railtour Suisse macht aus der Algen-Not eine Auto-Tugend

**Im Frühjahr 1988 sah es für den Berner Reiseveranstalter im Bereich Badeferien Italien schlecht aus: Die drohende Algenplage an der Adria liess für das bisher bedeutendste Bein in der Produktion wenig Gutes erhoffen. Das Team unter Direktor René Keller nahm die Herausforderung an, besann sich auf die bereits vorhandenen Stärken, analysierte weitere möglichen Schwächen des nahezu monopolistischen Bahnangebots und hielt Ausschau nach valablen Alternativen. Das Resultat ist klar vom Markt her inspiriert: Mobile befriedigt den Anspruch auf grenzenlose Individualität.**

KURT METZ

«Massarbeit», so *René Keller,* «war bei unserer Bahnreiseproduktion schon immer eine Stärke, bloss haben wir sie nie voll ausgenutzt. Zu den Schwächen unseres Unternehmens gehörte klar unser Mangel an Diversifikation, die Abhängigkeit von der Bahn, die gleichzeitig unser wichtigster Kunde ist. Von der Umwelt her kam dazu, dass sich die Entwicklung weg von den klassischen Badeferien beschleunigte. Damit war der Rahmen abgesteckt. Die Lösung musste eine bahnunabhängige Produktionslinie sein, bei der unsere organisatorischen und personellen Stärken voll zum Tragen kommen.»

Der Auftrag an die Werbeagentur Polyconsult, die Railtour Suisse schon seit Jahren bei ihrem Auftritt betreut, hiess «Motivforschung im Markt». Ihre Ansätze lauteten in Stichworten «Mobilität» und «Individualität», zwei Ansprüche, die vom Transportmittel her nur vom Auto erfüllt werden können. Auf Ferien umgesetzt bedeutet das konsequentes freies Wählen von Zeit, Dauer, Route und Ort. Damit waren die theoretischen Voraussetzungen für das neue Produkt gegeben.

### Disposition im März . . .

Dieses sollte so attraktiv sein, dass es bereits im ersten Jahr zwischen 5000 bis 10 000 Passagiere anspricht und Spontanbuchungen erlaubt. Vom Stil her war Eleganz gefragt, vom Angebot Exklusivität, so dass es sich klar von bestehenden 08/15-Programmen unterscheidet. Der erste Auftritt sollte durch und durch als Überraschung gelingen, um die nötige Aufmerksamkeit für eine neue Marke sicherzustellen.

Beschränkte sich der Kreis der Eingeweihten bis in den Sommer auf die Geschäftsleitung, so wurden im Juli die Produktion und ganz besonders die Einkäufer miteinbezogen. Kurze Zeit später erfolgte die Orientierung aller Mitarbeiter; allerdings blieb das Vorgehen vertraulich.

Die Werbeagenturen wurden eingeladen, ihre Vorschläge für eine Kampagne zu präsentieren. Sie schlugen ein Konzept vor, das mit «Mobile» dem Anspruch auf Individualität und Mobilität gerecht wurde. Schliesslich musste der Verwaltungsrat der Railtour Suisse SA überzeugt werden, was im Oktober denn auch ohne grosse Widerstände gelang.

### . . . Produkt im November

«Die einzige Panne im gesamten Ablauf bestand darin», gibt René Keller heute unumwunden zu, «dass wir die Information an den Aktionär bereits am Montag, 5. November, versandten und so die *hotel + touristik revue* schon am 8. November das Geheimnis lüftete, bevor noch die Pressekonferenz am gleichen Tag stattfand, die den eigentlichen Auftakt zur Lancierung von Mobile darstellte.» Den Railtour-Suisse-Agenten wurde das neue Produkt als Vorpremiere ebenfalls in dieser Woche in einem Mailing präsentiert, also rund sechs Monate nach dem Entscheid für die Schaffung der neuen Linie. Dann folgten die Informationen an Branche und Publikum Schlag auf Schlag:

- Am 22. November erreichte die Agenten in einer auffälligen Röhre ein Poster, welches die Wiederverkäufer über Mobile umfassend orientierte.
- Der 6. Dezember war der Tag für den «starken Auftritt», der die Reiseprofis ins Bild setzte über die Werbemassnahmen in der Publikumspresse und die Kommissionierung gekoppelt mit einem Wettbewerb, dessen Fragen nur aufgrund des Prospektstudiums gelöst werden konnten.
- Zwei Tage später waren die Prospekte im Versand.
- Knapp vor Weihnachten erreichte 600 Agenten «dicke Post» in Form von Dekorationsmaterial fürs Schaufenster und der Ankündigung, dass dann im Januar und Februar der Mobile-Mann umgehe, welcher Überraschungen an teilnehmende Unternehmen verteile.
- Zwischen dem 6. und 8. Januar startete die erste Welle der Medienkampagne mit vier Sujets in Tages- und Wochenzeitungen.
- Am 9. und 16. Januar wurde in Bern und Zürich Mobile unter der Mitwirkung von rund 60 Wiederverkäufern offiziell getauft.

Dann allerdings brach der Golfkrieg aus, welcher gleichzeitig zum Abbruch der Einführungswerbung von Mobile führte, deren erste Welle zu rund zwei Dritteln erschienen war. Mit etwas mehr als hundert Buchungen stand man am 15. Januar da, während den rund sechswöchigen Feindseligkeiten trafen weitere 50 Reservationen ein.

In der Zwischenzeit nahmen am Branchenwettbewerb mit Einsendeschluss 18. Januar über tausend Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Reisebüros teil. Den ersten Preis, ein neuer Peugeot Look, gewann *Susanne Humm* von Zentrum-Reisen in Wattwil.

### Gemeinsamer Neustart

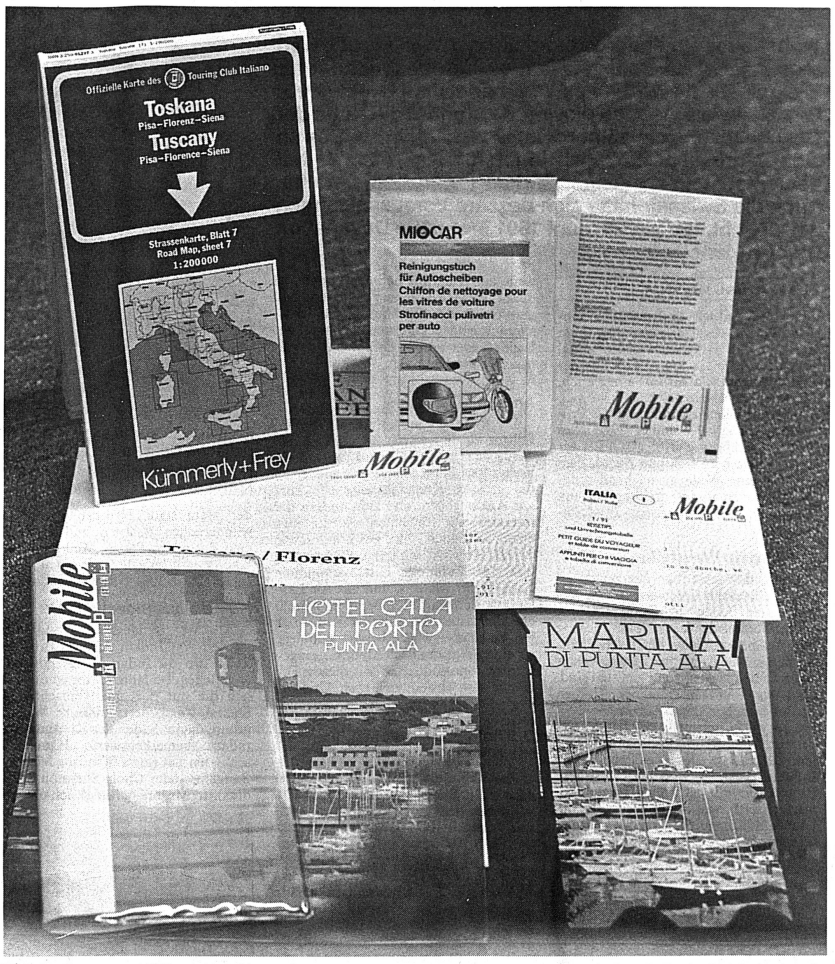
«Nach dem Waffenstillstand hat es rund eine Woche gedauert, bis die Telefone für Mobile wieder läuteten», fasst Keller die weitere Entwicklung zusammen, «Ende März war der Stand bei 1000 Dossiers, Ende April bei rund 1500 verkauften Arrangements, und Ende Mai überschritten wir klar die Schwelle von 2000 Reservationen. Dass diese Entwicklung möglich war, liegt offensichtlich in der Überzeugungskraft des Produkts und dem Einfallsreichtum in der Vermarktung von Mobile.»

So erhielten beispielsweise alle Mitglieder des ACS Sektion Bern den Katalog persönlich adressiert in einer Schrumpfpackung mit dem Slogan «Mobile für Sie entdeckt!» In der Kundenzeitung von Peugeot-Talbot wurde ein Wettbewerb mit Mobile-Preisen ausgeschrieben. Anlässlich von Autoausstellungen lag der Katalog neben jenen der fahrbaren Untersätze, quasi als Anleitung, was man dann mit dem neuen Wagen so alles unternehmen könnte.

### Signal auf Grün gestellt

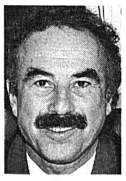
Die abgebrochene erste Welle der Inseratkampagne wird nicht nachgeholt, auch die geplanten Schaltungen für April/Mai liess man ausfallen. Für den Herbst allerdings will Keller das Signal auf Grün stellen und das traditionellerweise starke Geschäft für Kurzferien in unseren Nachbarländern ankurbeln.

Was die Produkteentwicklung anbelangt, so kümmern sich drei Personen um Anpassungen und Verbesserungen von Mobile, auf dass es in eine möglichst staufreie Zukunft fahre. □




Was im Sommer 1988 mit der Algenplage an der Adria begann, präsentiert sich seit Ende 1990 als durchdachtes Alternativprodukt. Trotz Golfkrieg und Abbrechen der Einführungswerbung sind bisher über 1800 Buchungen für Mobile eingetroffen. *Bild Metz*

Seitenteil aus dem Mobile-Prospekt. Städte sind sehr gefragt.



René Keller, Direktor Railtour Suisse SA, Bern

## Knapp und rationell

**Herr Keller, wie haben die Agenten auf Mobile reagiert?**

Die spontanen Kommentare waren sehr positiv. Besonders freut mich, dass auch bedeutende Stimmen im Reisemarkt Schweiz gute Worte für Mobile finden.

**Trifft es Sie, dass Ihr bester Kunde und grösster Aktionär, die SBB nämlich, Mobile nicht anbietet?**

Der Entscheid ist verständlich und war zu erwarten. Allerdings machen die Reisedienste einiger Privatbahnen mit.

**Entspricht die Marktreaktion Ihren Vorstellungen?**

Wir haben unsere potentiellen Kunden nicht schlecht eingeschätzt, das Verhältnis von Buchungen nach Aufenthalten in Städten und Ferien in ländlichen Gebieten beträgt etwa 1 zu 3, also das, was wir erwarteten.

**Haben die gemeinsamen Auftritte mit der Automobilindustrie kein böses Blut bei den Agenten verursacht?**

Mit Mobile weichen wir in keiner Weise ab von unserer Rolle als reiner Vernstalter und Grossist. Wo wir auch präsent sind, an Ausstellungen oder in Inseraten in der Automobilpresse, weisen wir immer darauf hin, dass Buchungen nur über Reisebüros möglich sind.

**Wie stellen Sie sich zur Kritik, Mobile sei bloss eine Kopie des Autoplans von Hotelplan?**

Dazu möchte ich vier Dinge sagen. Erstens ist Mobile kein Massenprodukt, sondern ein mit viel Sorgfalt gepflegtes Individualangebot unter dem Motto «Soignez les détails». Zweitens bietet das Produkt eine Freizügigkeit in den Daten wie sonst kein anderes. Der Kunde allein bestimmt nämlich über das Abfahrtsdatum und die Reisedauer. Drittens haben wir Mobile auf Rosinen ausgerichtet, die Akzente auf die Bedürfnisse je nach Reiseziel und Ferientyp anders gesetzt. Und schliesslich können und wollen wir auf Sonderwünsche eingehen, die zu einer handverlesenen Programmgestaltung führen.

**Kann das der Kunde noch bezahlen?**

Ich glaube, den Beweis treten wir an, wenigstens habe ich bis heute noch keine diesbezügliche Bemerkung gehört. Wir sind uns gewohnt, rationell zu arbeiten und knapp zu kalkulieren. Sicher ist, dass wir den Aspekt nicht aus den Augen verlieren dürfen.

**Machen denn die Hoteliers bei diesem Anspruch an Flexibilität auch wirklich mit?**

Unsere Einkäufer wurden mehrheitlich mit offenen Armen empfangen. In klassischen Feriengebieten ist es eher schwierig, die Zahl und Belegungsdauer von Betten unabhängig von der Aufenthaltsdauer einzukaufen, aber dort, wo wir diese Leistungen für Mobile eigentlich wollen, war auch die Bereitschaft am grössten, mitzumachen, weil in diesen Betrieben Individualität schon immer gross geschrieben wurde und die Gesprächspartner wussten, von was wir reden und was wir mit diesem Programm im Sinn haben.

**Wenn Sie noch einmal vor dem Entscheid, Mobile einzuführen, stehen würden, was würden Sie anders machen?**

Den Bezug von Mobile als Produkt von Railtour Suisse stärker herausheben, um das Vertrauen in und die Erfahrung mit unserem Unternehmen noch besser zu nutzen.

**Wagen Sie, nach den ersten sechs schwierigen Monaten bereits ein Fazit zu ziehen?**

Ja: Wir liegen voll im Ziel.

*Interview: MC*

## Die Mobile-Hitparade

Bei den Städtedestinationen hatte Wien bereits Ende Mai das Budget übertroffen. Erfreulich entwickelt hatten sich auch Paris, Amsterdam, Hamburg und Florenz, derweil Mailand und Salzburg noch hinter den Erwartungen nachhinkten. Zur grossen Überraschung kam München beim Publikum bis zu diesem Zeitpunkt gar nicht an, obwohl hier wegen der langen Bahnreise das eigene Auto eine echte Alternative bietet.

Für den Produktebereich Exklusiv-und Rundreisen bestanden noch nicht genügend Reservationen, um eine aussagekräftige Zwischenbilanz zu ziehen. Schlossferien zogen allerdings deutlich an.

Bei den Badeferien lagen erwartungsgemäss die Toscana und Camargue gut im Rennen, derweil von der Insel Elba etwas mehr erwartet wurde.

Überraschend hingegen war das Überschreiten des Jahresbudgets bei den übrigen Angeboten in Italien, die bereits mit über zweihundert Passagieren auch absolut an der Spitze der Gesamtrangliste standen. *MC*

# Indien als Verkaufsargument

## Das Auf und Ab des Subkontinents

**Wohl kaum ein anderes Land auf der Welt sorgt derart regelmässig für Schlagzeilen, und im besonderen für Ereignisse, die westliches Verständnis noch immer vor Rätsel stellen. Auch in diesem Jahr bricht die Kette der Geschehnisse, die aufhorchen lassen, nicht ab. Das an sich begrüssenwerte Visit India Tourism Year '91 hat dementsprechend seine Wirkung gänzlich verfehlt. Auch die Swissair hätte sich bessere Voraussetzungen gewünscht, um am 24. Juni 1991 ihre neue Destination Delhi zu lancieren.**

CLAUDE BAUMANN

«Jetzt sind endlich die Broschüren eingetroffen, die aus Anlass des Visit India Tourism Year '91 kreiert worden sind», berichtet *Carlo A. Rinalducci,* District Sales Manager von Air India in Zürich, «das ist natürlich ein halbes Jahr zu spät, genauso wie die Ankündigung des Promotion-Jahres im Sommer 1990 alles andere als frühzeitig erfolgt ist.» Bei Air India tröstet man sich nun damit, dass jetzt für eine Weile ausreichend gutes Informationsmaterial greifbar ist, um potentielle Indien-Touristen zu dokumentieren.

### Zuerst viele Vorurteile

Denn, davon ist man überzeugt, sobald die dunkeln Ereignisse in den verschiedenen Teilen des Subkontinents, die im Verlauf der letzten paar Monate die Aufmerksamkeit der Weltöffentlichkeit auf sich gerichtet haben, wieder etwas in den Hintergrund getreten sind, wird der Touristenstrom nach Indien wieder anziehen. Natürlich nie in dem Masse, wie es beispielsweise bei der unbestrittenen Trend-Destination Thailand der Fall ist. Doch das Potential an Indien-Reisenden wird nie versiegen. Rinalducci: «Es ist immer wieder bemerkenswert, wie viele Vorurteile die Leute anfangs mit Indien in Verbindung bringen. Wenn sie einmal dort gewesen sind, kehren sie begeistert zurück.» Soviel steht fest: im Vergleich zu anderen Fernzielen verweilen Touristen relativ lange (durchschnittlich 28 Tage) in Indien, und die Repeater-Quote ist ebenfalls wesentlich höher als bei anderen Destinationen.

### Ein ganzer Kontinent

Gerade weil der Subkontinent im Ausland mit so vielen Vorurteilen beladen sei, habe man, so Rinalducci weiter, es seit jeher vermieden, in der Touristikbranche mit dem Begriff Indien als solches zu argumentieren. Vielmehr habe man stets darauf geachtet, die einschlägigen Höhepunkte, wie etwa den Taj Mahal in Agra, den Bundesstaat Rajasthan oder das Dreieck Agra–Delhi–Jaipur in den Vordergrund zu stellen.

Mit der Lancierung des Visit India Tourism Year '91 hätte sich das für einmal ändern sollen, allein schon deshalb, weil es an der Zeit ist, neue Destinationen zu erschliessen – das Gros der Indien-Reisenden hat nunmehr die traditionellen Sehenswürdigkeiten abgehakt – und die Vielseitigkeit des Subkontinents endlich einmal zum Ausdruck gebracht werden sollte. Wie man mittlerweile zur Kenntnis nehmen konnte, ist dieser Versuch vorerst gescheitert, und damit auch die Bemühung, eine der sicherlich eindrücklichsten Regionen des Landes einer breiten Öffentlichkeit vertraut zu machen.

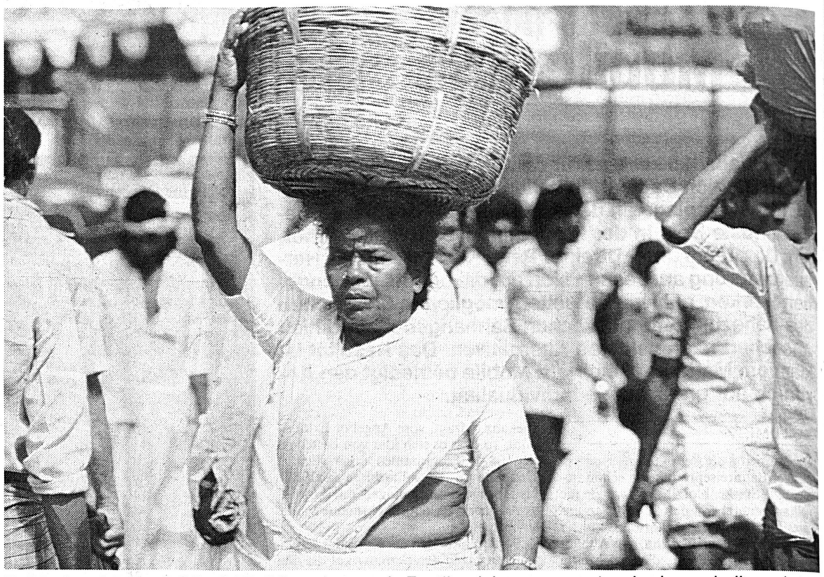
### Ambitiöser Süden

Die Rede ist von Südindien. Das Einfallstor zu dieser vom Tourismus noch wenig beachteten Gegend ist Indiens viertgrösste Stadt Madras, wo zum einen die grossen Kreuzfahrtenschiffe kurz vor Anker gehen, und zum andern der internationale Flughafen seit nun etwa einem Jahr auch Flüge aus London von British Airways empfängt. Gleichzeitig bietet Air India eine Direktverbindung Paris–Delhi–Madras, und mit Air Lanka lässt sich via Colombo in die heimliche Hauptstadt des Südens reisen. Auch bei Lufthansa wurde bereits evaluiert, ob eine Frequenz nach Madras gezogen werden könnte, doch ist es in diesem Fall erst bei der Absicht geblieben. Und wer aus der Schweiz dorthin gelangen möchte, wird vorderhand entweder in Delhi oder Bombay die Maschine wechseln müssen.

Zu Südindien zählen vier Bundesstaaten. Im Südosten ist es Tamil Nadu, wo neben dem geschäftigen und farbigen Leben in der Grossstadt Madras, vor allem die Tempel von Kanchipuram, Thanjavur und Mahabalipuram (zugleich auch ein Resort) sehenswert sind. In westlicher Richtung zur Küste hin liegt Kerala mit der ganz im Süden gelegenen Hauptstadt Trivandrum, von wo es nur 16 Kilometer bis nach Kovalam sind, wo einer der schönsten Strände des ganzen Landes zu entdecken ist. Zugleich bietet Kerala eine überaus farbige und gänzlich unverfälschte Kultur.

Weiter nördlich schliesst der Bundesstaat Karnataka an, wo sich in Bangalore das Silicon Valley des Subkontinents befindet. Wie kaum eine andere Stadt erweist sich Bangalore als gepflegte und wohlhabende Metropole, die ganz im Gegensatz zu den pauschalen Negativvorurteilen der Europäer steht und als Hort der Elektronikindustrie und Computertechnologie, Interessenten und Abnehmer in der ganzen Welt findet. In Kontrast zur Modernität Bangalores präsentiert sich das malerische Mysore, wo sich eines der eindrücklichsten Palasthotels des Landes befindet, das manchem Besucher einen ebenso unvergesslichen Eindruck hinterlassen hat, wie etwa der Taj Mahal.

Der flächenmässig grösste Bundesstaat des Südens ist Andhra Pradesh mit der Hauptstadt Hyderabad, die mit wunderlichen Palästen und verworrenem Basar, wo Perlen, Weihrauch und Kupferwerk feilgeboten werden, atmosphärisch an 1001 Nacht gemahnt.



Politisch zu kopflastig? Zuviel Politik und zu wenig Exotik zeichnen momentan das Image Indiens als touristische Destination aus. Dabei vergisst man leicht, dass Indien gar keine Destination, sondern ein Subkontinent mit einigen hundert Destinationen ist. So wäre zum Beispiel Südindien touristisch schon konkreter «vermarktbar». *Bild Baumann*

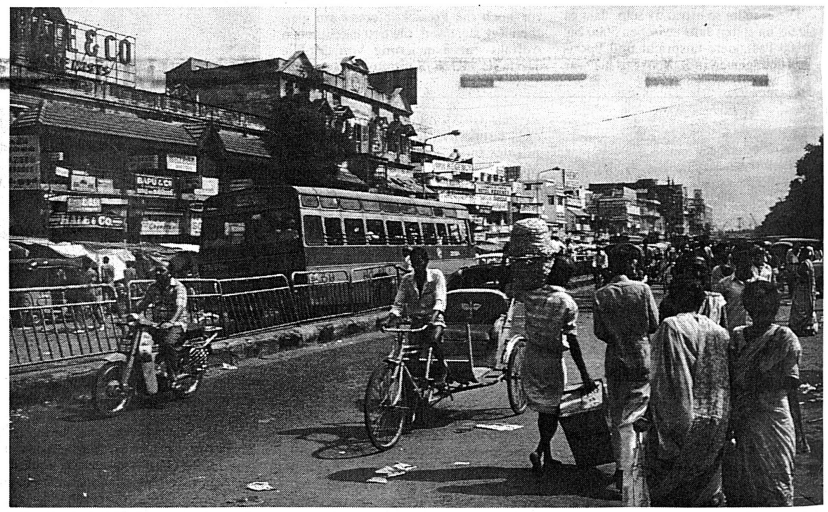
### Keine Massendestination

Alle vier Bundesstaaten Südindiens werden von Indian Airlines (und teilweise von Air India) im Linienverkehr angeflogen. Im Hotelsektor ist es vor allem die mit der amerikanischen ITT Sheraton assoziierte indische Welcomgroup, die im Süden des Kontinents geradezu bemerkenswerte Häuser erschlossen hat (etwa Windsor Manor in Bangalore oder Chola Sheraton in Madras). In Mysore befindet sich das Lelitha-Palasthotel im Besitz der staatlichen Ashok-Gruppe, während Oberoi in nächster Nähe im Bau eines 5-Stern-Hotels begriffen ist. Auch die andere legendäre Kette Indiens The Taj Group of Hotels will sich noch vermehrt in den vier Südstaaten engagieren; ein weiteres Indiz dafür, dass diese Region einer ambitiösen Zukunft entgegensieht.

Was vorderhand in Südindien noch zu Engpässen führt, ist die fehlende Infrastruktur für grössere Touristengruppen in den Orten ausserhalb der Hauptstädte. Doch, wie eingangs bereits erwähnt wurde, ist Indien keine Massendestination, was die zahllosen Individualreisenden um so höher schätzen und entsprechend wieder zurückkehren. □

### Neue Flüge nach Indien

Während die Swissair am 24. Juni 1991 den Flugverkehr von Zürich nach Delhi – vorerst mit einem Airbus Intercontinental, später mit der neuen MD-11 – dreimal wöchentlich in Angriff nehmen wird, fügt Air India zur bereits bestehenden Verbindung von Genf via Rom nach Delhi ab 1. Juli 1991 eine zweite Frequenz hinzu. In einer ersten Phase wird ebenfalls mit einem Airbus operiert, spätestens aber im kommenden Herbst soll ein Jumbo auf dieser Strecke zum Einsatz kommen. *CB*



Der südliche Teil des indischen Subkontinents hat auch in den politischen Wirren eine Ruhe bewahrt, die Voraussetzung für Tourismus ist. Im allgemeinen ist der Süden auch reicher als der Norden. *Bild Baumann*

# Dem Wasser nach bis zum Verstehen

## Das neue Mondo-Buch: «Der Ganges – Indiens heiliger Fluss»

**Mit Reiseführern allein ist einem Land der Grösse Indiens nicht beizukommen. Indien-Interessierte und somit mögliche Indien-Reisende wollen mehr. Ein Buch über Indiens heiligen Fluss Ganges ist kürzlich im Mondo-Verlag erschienen. Ohne Ganges gäbe es kein Indien.***

PETER JAEGGI

Wer sich nach Indien aufmacht, um darüber zu berichten, begibt sich auf eine Gratwanderung irgendwo zwischen Bauch und Kopf – stets der Gefahr ausgeliefert, auf die eine oder andere Seite abzustürzen. Ist man (oder frau) dazu noch Schweizer(in), geprägt von helvetischen Wertmassstäben, erhöht sich diese Gefahr wohl um ein beträchtliches. Um so mehr, wenn es das Ziel ist, mitten ins Herz und die Seele der hinduistischen Kultur vorzudringen, sich also vornimmt, den Ganges, heiliger Fluss der Hindus, von «innen» zu betrachten. Man hat auf der Hut zu sein.

### Einfühlsam bebildert

Vielleicht sind es diese «Sicherheitsmassnahmen», die das neueste Werk aus dem Mondo-Verlag so überzeugend auftreten lassen. Nie voyeuristisch, nie anbiedernd oder gar aus eurozentristischer Sicht kommt es daher. So hat *Walter Imber* eine Kamera geführt ohne aufdringliche Nähe, keine verletzende Knipserei, wie sie allzuoft von Instant-Touristen verübt wird. Seine Bilder zeugen von grossem Einfühlungsvermögen, leben mehr von Stimmungen als von isolierten Details. Der Schweizer Reisefotograf hat hier seine Erfahrungen als Bildautor von rund vierzig Büchern voll ausgeschöpft. Ergänzt sind seine Aussagen mit jahrhundertealten, wunderschönen Miniaturen aus der hinduistischen Götterwelt. Es sind Trouvaillen aus der französischen Nationabibliothek, hier erstmals veröffentlicht.

Gleichermassen subtil geht die Westschweizer Journalistin *Isabelle Guisan* das schwierige Thema an. So gesteht sie gleich zu Beginn: «Es ist unmöglich, die Bedeutung des Ganges im Leben der Hindus allein verstandesmässig zu erfassen.» Ihr Text ist eine spannend geschriebene Mischung aus eigenen Beobachtungen, Erlebnissen und historischen Informationen, die sich geschickt und geschichtenhaft bringt. Fast immer hat man beim Lesen das Gefühl, mitten drin zu sein, ja, das Leben am Ganges buchstäblich zu hören, zu riechen: «. . . ein alter Mann greift langsam nach seiner Kupferkanne, er scheint den Gegenstand zu erfühlen, bevor er ihn erfasst. Und die Vielfalt der Geräusche, Klänge, Töne: Wischende Besen, schlurfende Sandalen auf den Stufen, Stimmen, Glöckchen, Lautsprecher, das Plätschern der Ruder und Platschen der Badenden . . .»

### Hingerissen und beschämt

Das Buch folgt der klassischen Pilgerroute vom eiskalten Quellgebiet im Himalaja bis zum feuchtheissen und stickigen Delta in der Bucht von Bengalen. Dabei erfährt man, auf welch abenteuerliche Weise die Götter «die Ganga» zur Erde schickten. Man begleitet Wandermönche (Sannyasin) auf ihrer Pilgerreise, die manchmal sechs Jahre dauert. Lernt einen unberechenbaren, rund 2800 Kilometer langen Fluss kennen, der sein Gesicht fast täglich verändert. Erfährt von einem Krankheit und Tod bringenden Fluss, dessen Wasser gleichzeitig ewige Glückseligkeit verspricht. Taucht in das unglaubliche Gewühl der «Kumbh Mela», eines Pilgertreffens mit mehr als zehn Millionen Menschen! Und ist hingerissen von der heiligen Stadt Benares, ein «seltsamer Cocktail aus Religion und Elend» und «des Todes liebster Wohnort: Vierzigtausend Leichen werden hier jährlich von den Flammen verzehrt.» Ist beschämt über den «Elendstourismus» in Kalkutta, wo Westler Sterbehäuser besuchen, «einen Blick in die Runde werfen und dann gehen sie wieder. Sie absolvieren den Elendsparcours. Was sehen, was fühlen sie, diese Besucher? Bewegen sie sich in den Elendsvierteln des Westens mit derselben Unbekümmertheit? Wieso kommen sie hierher, um den Tod zu besichtigen . . .?»

### Öffne Augen . . . und Sinne

Was bringt dieses Buch dem Reisenden? Er wird wohl Kalkutta, Benares, Allahbad, Hardwar und anderen Städte am Ganges anders, ehrfürchtiger begegnen als nach dem Überfliegen von Fastfood-Reiseführern. Er wird vielleicht der hinduistischen Kultur, integrierter Bestandteil des indischen Alltagslebens, mit offeneren Augen begegnen. Und vielleicht wird er einige der für uns manchmal so seltsamen Bilder, die ihm begegnen, sogar ein bisschen verstehen. □

* «Der Ganges – Indiens heiliger Fluss», Isabelle Guisan, Walter Imber (Fotos). Mondo-Verlag, Lausanne. Preis: 50 Franken, oder mit 500 Mondo-Punkten Fr. 24.50.

# SCHIFF

## SCHIFFSTOURISTIK

### Marlines-Fähre nach Griechenland und Zypern

Die griechische Fährenreederei Marlines, seit Beginn dieses Jahres durch Cosulich in Zürich vertreten, fährt diesen Sommer mit vier Schiffen nach Griechenland und Zypern. Die Fahrten nach Kusadasi wurden ersatzlos gestrichen.

Ab Ancona via Igoumenitsa nach Patras und zurück kommen die Countess M und die Crown M zum Einsatz. Vom 26. Juni bis 6. September bedient die Crown M zusätzlich Zypern, wobei die Fahrten ab Patras nach Heraklion, Rhodos und Limmasol verlängert werden.

Ab Brindisi nach Korfu, Igoumenitsa, Patras und zurück fahren die Baroness M und die Duchess M dreimal pro Woche. Vom 21. Juni bis 30. September wird die Strecke täglich bedient, und am Wochenende steht eine Schnellverbindung Brindisi–Igoumenitsa–Korfu–Brindisi zur Verfügung. *pd*

### Queen Elizabeth 2: Günstig nach New York

Zwischen Juni und Dezember 1991 hält Cunard jetzt 14 «QE2-Termine zum Einsatz in Manhattan» parat, die mit einem Linienflug der Lufthansa kombiniert sind und preislich bemerkenswert niedrig liegen. Schon ab rund 2400 Franken kann die fünftägige Atlantiküberquerung auf dem Luxus-Oceanliner mit zwei Übernachtungen im Sheraton Park Avenue und den Flügen von und bis in alle deutschen Flughäfen gebucht werden. *pd*

### Neuster Stern im Kreuzfahrtenmeer

Eine weitere Kreuzfahrtenmarke im Luxusbereich ist im Entstehen begriffen: Sie soll Majesty Cruise Line heissen. Es ist eine Tochtergesellschaft von Dolphin Cruise Line, welche nun neben der Dolphin IV und der SeaBreeze ein drittes Schiff – aber eben im Luxusbereich – führen will. Die 32 000 Tonnen schwere Royal Majesty wird Platz für 1100 Passagiere haben und im Sommer 1992 von der finnischen Masa-Werft vom Stapel laufen.

Laut Angaben von Dolphin's Marketingchef *Edward Mass Jr* soll die neue Luxuslinie dereinst drei bis vier Schiffe enthalten und im Bereich von Holland America Line positioniert werden. Das Routing ist noch nicht bestimmt.

Dolphin Cruise Line ist die zweite Kreuzschiffahrtsgesellschaft innert zwei Jahren, die den Aufbau einer Luxuslinie an die Hand nimmt. 1989 hat Chandris neben Chandris Fantasy Cruises die luxuriöse Schwestergesellschaft Chandris Celebrity Cruises ins Leben gerufen. *CC*

### Fährschiff-Verbindungen Korea–Japan–Korea

Die Pukwan-Fähre (Pusan–Shimonoseki) verkehrt täglich zwischen Korea und Japan. Die Schiffe verlassen Pusan und Shimonoseki um 17 Uhr und erreichen Japan beziehungsweise Korea am andern Morgen um 8.30 Uhr. Die Kabinenpreise variieren zwischen 55 und 90 US-Dollar (1. Klasse Doppelkabine).

Die Kuk-Jae-Fähre verbindet Pusan mit Osaka (Japan) in 22 Stunden. Pusan ab Montag, Mittwoch, Donnerstag und Samstag um 17 Uhr. Osaka ab Montag, Mittwoch, Freitag und Samstag um 12 Uhr. Kabinenpreise von 90 bis 200 US-Dollar (Doppelbett, Bad und Sauna).

Die Fähren ab Pusan, Mokp'o und Wando nach der koreanischen Insel Cheju verkehren täglich. Reisedauer: 12 Stunden ab Pusan, 6 Stunden ab Mokp'o und 3 Stunden ab Wando. Fahrpreise ab Pusan zirka 70 Franken, ab Mokp'o 45 Franken und ab Wando 25 Franken (Mittelklasse). *pd*

# Feuer im Hafen

## Brand auf der Pegasus in Venedig

**Grosse Verwirrung herrscht um das Kreuzfahrtschiff Pegasus der Epirotiki Cruises: ein Brand hat es im Hafen von Venedig-Maritima lahmgelegt. Noch ist unklar, wie gross die Schäden sind.**

Experten untersuchen die Pegasus und werden darüber befinden, was mit dem Schiff passiert. Es liegt mit 15 Grad Schlagseite im Hafen.

Glück ist es, dass beim Brand niemand verletzt wurde. An Bord befanden sich bei Ausbruch des Brandes am Sonntag abend, 2. Juni, um 22 Uhr 60 Mitarbeiter der deutschen Firma Bosch und die Besatzung. Das Schiff hätte zwei Stunden später im Vollcharter als Ausstellungsschiff für 15 Tage rund um Italien reisen sollen.

Schon am Montag darauf hat Epirotiki Cruises die Experten der Handelsmarine, der Reederei und der Polizei aus Piräus nach Venedig geflogen. Die Arbeit der Spezialisten erschwerte sich aber durch das weitere Schwelen des Brandes. Bis jetzt steht lediglich fest, dass die Schadenhöhe ins Immense steigt . . .

Die Pegasus wurde 1976 in Skandinavien als Fähre gebaut, kam dann in die USA, ehe sie von Epirotiki 1985 gekauft und 1986 total umgebaut wurde. Das 14 000-BRT-Schiff galt seither als sehr modernes Kreuzfahrtschiff. Es wurde in den Sommermonaten für die drei- und viertägigen Kreuzfahrten in der Ägäis eingesetzt, während es im Winter in der Karibik aufkreuzte. *pd*

# Kommission auf Trinkgeld

*71 Jahre alt sind meine Frau und ich zusammen – und pudelwohl haben wir uns während zweier Wochen auf einem Kreuzfahrtenschiff der Royal Viking Line unter all den älteren Amerikanern gefühlt. Wir sind nicht die einzigen verhältnismässig jungen Leute, die Seereisen entdeckt haben und diese Ferienformel geniessen. Cruisewatch, ein britischer Spezialist, hat in einer aktuellen Umfrage festgestellt, dass in den letzten zehn Jahren das Durchschnittsalter der Kreuzfahrer von 53 auf gut 41 Jahre gesunken ist. Norwegian Cruise Line gibt für ihre kurzen Karibiktrips einen Schnitt von 28 Jahren an – mit einem grossen Anteil von Honeymoonern.*

*Wer später dann das ganze Jahr als Mutter Kinder betreut, schätzt es, wenigstens während der Ferien die Aufmerksamkeit der dienstbaren Geister auf sich zu lenken. Und wer als Manager beruflich aus dem Koffer lebt, geniesst eine Kreuzfahrt um so mehr, weil das Bett mitreist, statt dass man auch noch während des Urlaubs täglich in ein neues Hotel einchecken, Gepäck auspacken, wieder einpacken und auschecken muss.*

*Wir haben auf der Royal Viking Sky nicht zugenommen, weil wir aus der Essensfülle bewusst ausgewählt haben. Meine Frau vergnügte sich allabendlich mit Aerobic. Ich umkreiste regelmässig das Promenadendeck – eine Runde = 325 Meter – und kam dabei noch zum Bonus, an einem Abend Walfischen beim Spielen zuschauen zu können. Von Langeweile dank dem Beschäftigungs- und Unterhaltungsangebot an Bord und den geführten Landausflügen wie den selbst organisierten Entdeckungen keine Spur – kurz: alle Vorurteile, die Sie über das Kreuzfahren kennen, können Sie ruhig über Bord werfen.*

*Die Angst, Kreuzfahrten zu verkaufen, beruht doch einerseits auf Unkenntnis dieser Reiseformel und andererseits auf der Qual der Wahl. Besonders wenn's um Kabinen geht. Dabei ist viel wichtiger, welche Destinationen das Schiff anläuft und über welche Möglichkeiten es an Bord verfügt, als welche Unterschiede zwischen den Kabinen auf den verschiedenen Decks bestehen. Wie sagt doch der Spezialist Christian Möhr: «Wählen Sie auf einem guten Liner lieber eine einfache Kabine als auf einem einfachen Schiff eine Suite.»*

*Denn die Route, das Essen und das Entertainment wie der Service sind für alle Passagiere gleich – ungeachtet des Passagepreises.*

*Und wenn wir schon beim Geld sind: Bei welcher anderen Ferienformel erhalten Sie als Wiederverkäufer Kommission auf der Reise, den Mahlzeiten, Ausflügen und Kosten für Unterhaltung, ja sogar auf den im Pauschalpreis eingeschlossenen Trinkgeldern?, wie dies schon heute bei den beiden Seabourne-Schiffen der Fall ist und ab 1992 auch für die Royal Viking Queen sein wird. Also: Kreuzfahrten ahoi!* *Kurt Metz*

# SCHIFF

# Kreuzfahrten mit Kreuzfähren

## Mit der Silja Serenade haben übliche Fähren ausgedient

**«Ah, Serenade!», rief der Taxichauffeur aus, der mich an diesem grauen Morgen vom Flughafen Turku zur Masa-Werft fuhr, als ich ihm mein Ziel nannte. «Oh, so hatte ich mir das dann schon nicht vorgestellt!», entfuhr es spontan Jens-Peter Berg, dem Buchungsleiter der deutschen Finnjet-Silja Line GmbH auf der Präsentationsfahrt beim ersten Glas Champagner an der Bon Vivant Bar. Das neuste Schiff zwischen Finnland und Schweden ist wirklich etwas Besonderes.**

KURT METZ

«Was hat die Serenade noch mit einem Schiff gemeinsam?», war die wohl am meisten gehörte Frage unter den verwöhnten Fachjournalisten, die während 24 Stunden in der finnischen Schärenlandschaft und vor Tallin den Neubau von Bug bis Heck bestaunten. Auf einen Nenner gebracht: Von einer Fähre darf man da wahrlich nicht mehr schreiben, eher schon von einem schwimmenden Resort im nächtlichen Liniendienst zwischen Helsinki und Stockholm. Jeweils um 18.00 Uhr legt sie abwechslungsweise in der schwedischen oder finnischen Hauptstadt ab, bis dann im Frühsommer das neue Schwesterschiff, die Silja Symphony, den gleichzeitigen Pendelverkehr in beiden Fahrtrichtungen möglich macht.

Eine neue Schiffsgeneration schwimmt zwischen Helsinki und Stockholm – Die Silja Serenade kommt der Bezeichnung eines schwimmenden Resorts viel näher als einem Fährschiff.

### Riesig und doch intim

Über die äusserliche Form von modernen Schiffen kann man geteilter Meinung sein, unbestritten ist die Silja Serenade aber ein grosser Brocken. Mit ihren 56 000 Brutto-Registertonnen schlägt sie nun die Nummer 2 in der Baltik, die Cinderella der Konkurrentin Viking Line, die 10 000 Tonnen weniger verdrängt. Im Reigen der Ozeanriesen liegt sie etwa in der Mitte zwischen der ehemaligen Titanic und der heutigen Queen Elizabeth 2. So richtig bewusst wird man sich ihrer Ausmasse im Hafen von Helsinki, wo Vergleiche mit dem Finnjet (einst selbst das grösste «Fähr»-Schiff der Welt, aber nach wie vor das schnellste), den Russenschiffen und Bauten der Viking Line jedermann leichtfallen.

Wer nun befürchtet, das imposante Äussere führe zu einem ebenso riesigen Innern, sieht sich getäuscht. Den Architekten ist es nämlich gelungen, die Serenade so zu unterteilen, dass sie sogar ausgesprochen viele intime Ecken und kleine Lokale aufweist. So befällt einen nie das Gefühl, man gehe in der Masse vollständig unter.

### 950 Kabinen – 2500 Passagiere

Jeder Passagier an Bord der Serenade hat ein Bett. Es gibt also keine Deckplätze oder Liegesessel mehr – womit auch klargemacht wird, welche Kundenkreise man anspricht oder eben nicht mehr. Allerdings existieren unter den insgesamt 950 Kabinen noch Budgetkabinen mit vier versetzt übereinander angeordneten Betten auf einer Grundfläche von fünf Quadratmetern unterhalb des Autodecks und mit gemeinsamen sanitären Anlagen. Bereits in den gut doppelt so grossen Touristenabteilen aber gehören Dusche und WC zum Standard. Ab Deck acht kann der Passagier Kabinen mit bis zu vier Betten (je zwei übereinander) entweder auf der Meer- oder Promenade-Seite wählen, ist doch die Silja Serenade im Innern vom Heck bis etwa zwei Drittel Richtung Bug «hohl». Sie verfügt über ein fünf Deck hohes Atrium, genannt Promenade. So haben die einen Kabinen Blick auf die See, die anderen dank leicht abgewinkelten und ins Atrium hinausragenden Fenstern Sicht auf das bunte Treiben entlang der Promenade.

In der Silja-Class – die vom Mobiliar, seiner Anordnung und dem Ambiente her ohne weiteres als 4-Stern-Stadthotelzimmer durchgehen würde – gibt es französische Betten. Wer nebst einem Schreibtisch noch einen Salon mit mehreren Sitzgelegenheiten wünscht, bucht eine 25 Quadratmeter grosse Commodore-Class-Suite, in deren Badezimmer auch eine Badewanne steht. Genügt das nicht, bieten sich die Commodore-Class mit Balkon oder die Silja-Suite mit eigener Sauna an. Auch die zwei Romantica-Suiten mit rundem Bett, Spiegeldecke und Jaccuzi-Bad wie die Familienkabinen finden ihre Gäste.

Für Behinderte sind rollstuhlgängige Kabinen mit Zimmerservice vorhanden. Rund die Hälfte aller Kabinen ist für Nichtraucher reserviert, und für Allergiker sind einige Wohn-/Schlafräume mit entsprechenden Materialien eingerichtet worden. Die Decks erreicht man mit dreizehn Liften, von denen acht als Panoramaaufzüge im Hyatt-Stil das Atrium auf- und abfahren.

### Essen statt Verpflegen

Auf der Serenade ist der riesige Speisesaal mit dem traditionellen Buffet, dem endlosen Schlangenstehen und der peinlichen Schlacht um Lachs und Krevetten Vergangenheit. Zwar gibt es noch skandinavische Spezialitäten in Selbstbedienung, aber dies ist nur noch eine unter vielen Möglichkeiten, sich auf der Überfahrt kulinarisch verwöhnen zu lassen:

- Atlantis Dining (78 Plätze) bedeutet à la carte essen mit Showeinlagen
- Wall Street (50); trendige Cuisine du marché
- Bon Vivant (60); Weinbar mit Gourmet cuisine française
- Happy Lobster (42); für Meerfrüchte
- Casa Bonita (50); Steakhouse im mexikanischen Stil
- Maxim (288); A-la-carte-Restaurant
- Seaport-Brasserie (208); für Salate, Pastagerichte, Tacos und andere Leckereien
- Buffet Serenade (404); für das skandinavische Buffet

Dazu gesellen sich das Seaside Café mit Gebäck und Kuchen und das Pub Maritim im britischen Stil sowie zwei schöne Bars, die intime Seaside Bar und die elegante Marco Polo Bar.

### Unterhaltung à la carte

Einem Kreuzfahrten-Liner gleich präsentiert sich die Entertainment-Palette. Auf dem 12. Deck und vollverglast lockt die Sunflower Oasis mit Sauna und einer Wasser-Spiel-Landschaft – wer das römische Dampfbad und weitere Saunas sucht, findet diese unter dem Namen Carcalla Bath auf Deck fünf im Bug. Kinder und Eltern haben den Plausch am Silja Land, dem betreuten Aktivcenter für die Jungmannschaft. Papa und Mama bekommen einen Piepser, so dass sie sorgenfrei essen, shoppen oder sich unterhalten können, währenddem der Nachwuchs sich als Pirat, Legobauer oder Malkünstler beschäftigt.

Etwas Ältere treffen sich in der über zwei Decks hohen Caméleon Disco. Getanzt wird auch im Atlantis Palace – dem Nachtclub in Amphitheaterform für 1000 Passagiere – nach der Show oder auf dem runden Stardust-Parkett, dem mondän-gemütlichen Lokal rund um den Kamin mit Live-Band, Cocktails und der Aussicht auf Meer und Sternenhimmel. Nicht zu vergessen das Atlantis Casino mit einarmigen Banditen und Spieltischen.

### Shopping als Sport

Der Promenade entlang finden sich – wie das an Land nicht anders wäre – nebst den kleinen Restaurants und Bars auch die meisten Geschäfte. Active Shop mit Markenkleidung für die Freizeit, Drugstore mit Geschenken und Artikeln des täglichen Gebrauchs, Shop Noblesse für elegante Wünsche, Grand Cru für besondere Weine, Silja Land Toy Shop für die kleinen Lieben und der Electric Bazar für Unterhaltungselektronik.

Den eigentlichen Tax Free Market mit Alkohol und Nikotin sowie die Parfümerie Cleopatra hat man bewusst auf ein Deck unter die Promenade gelegt – das alte Image vom Spritdampfer und Zigarettenkutter passt schiesslich nicht mehr zur Generation der Serenade Liners.

Dabei vergisst man ganz, dass das Luxusschiff auf zwei Decks auch 450 Personenwagen oder 60 Lastenzüge befördert und für Chauffeure gar ein eigenes Inn und eine spezielle Sauna aufweist. □

Ein Blick ins Innenleben der Silja Serenade: Kabinen mit Blick auf die See oder wie auf dem Bild ins Atrium, in die sogenannte Promenade.
*Bilder Metz*

## Geld schwimmt in der Ostsee

*Staunende Fachjournalisten, hingerissene Reisefachleute – und das Publikum wird begeistert sein. Mit der Silja Serenade ist dem finnisch-schwedisch-norwegischen Team von Architekten, Ingenieuren und Designern ein Wurf gelungen, welcher in der Schiffahrt Geschichte machen wird. Das Ambiente mit dem geschmackvollen Dekor, der frohen Farbgebung, dem nordischen Stil und das vielfältige Angebot des schwimmenden Resorts können auf einer einzigen Überfahrt von 15 Stunden Dauer nur erschnuppert werden.*

*Damit ergibt sich eine ganz neue Komponente der Vermarktung dieser Fährverbindung zwischen Schweden und Finnland. Die Wiederholer sind programmiert, denn nach der ersten Überraschungsfahrt mit dem Luxus-Liner wird man ihn beim zweiten Mal so richtig entdecken und erst in der dritten Runde voll geniessen. Ein Schiff also, das sich für den Einstieg ins Kreuzfahren ideal eignet. Zu Hin- und Rückfahrt provoziert, mit einem Tagesaufenthalt in Helsinki oder Stockholm. Oder in Kombination mit dem Finnjet zur mehrtägigen Seereise mit zusätzlichen Stops in Hamburg und Lübeck animiert.*

*Und mit seiner Infrastruktur für Gruppen eröffnen sich schliesslich neue Perspektiven im Incentivebereich. Kurz: Mit den Schiffen wie der Serenade lassen sich für den kreativen Reiseberater verwöhnte Kunden begeistern und viel Geld verdienen.*

*Kurt Metz*

## Heimliche Experten auf hoher See

### EffJohn International schwimmt vor

**Die Serenade ist das neuste Schiff der Silja Line, Tochtergesellschaft der finnisch-schwedischen EffJohn International, die insgesamt sieben Kreuzfahrten- und Fährunternehmen mit zwanzig Schiffen in Europa, den USA und der Karibik besitzt.**

Der Name EffJohn setzt sich aus Effoa-Finland Steamship Co. und Johnson Line AB, Sweden, zusammen. Die beiden Firmen sind seit zehn Jahren über eine aktive Partnerschaft in Silja Line miteinander verbunden und hatten gemeinsame Interessen in den Sundance Cruises, die in der Zwischenzeit allerdings an Royal Carribean Cruises abgetreten wurden. 1987 begann eine noch engere Kooperation und die Übernahme von Reedereien in der Baltik, im Ärmelkanal und im Golf von Mexiko.

Schliesslich schlossen sie sich im letzten Jahr zur EffJohn International zusammen und besitzen heute folgende Töchter und Schiffe:

- Silja Line mit den vier Linern Wellamo, Svea, Serenade und ab Sommer 1991 dem Neubau 1309, die zwischen Stockholm, Turku und Helsinki verkehren, sowie dem Finnjet auf der Route Travemünde–Helsinki.
- Sea Wind Line und SeaRail als Silja-Töchter befördern Lastwagen, Eisenbahngüterwagen und Passagiere zwischen Stockholm und Turku;
- Vaasa Ferries und Jakob Lines verbinden mit vier Schiffen die schwedischen und finnischen Häfen im Norden der baltischen See;
- Johnson Baltic Traffic Management betreibt die beiden Fährschiffe der Gotland Line zwischen dem schwedischen Festland und der Insel Gotland;
- Sally Line von Stockholm und Anedin-Linjen von Helsinki aus operieren mit je einem Schiff Kurzkreuzfahrten in der Ostsee;
- Sally UK Holdings befährt die Strecke Dünkirchen–Ramsgate mit zwei Passagierfähren, dazu kommen zwei Cargoschiffe der Schiaffino Line auf der Route Oostende-Ramsgate. Zudem gehört ihr der private Hafen von Ramsgate;
- Europa Cruise Line mit der MS Eurosun offeriert im Winter Kreuzfahrten ab Las Palmas und fährt im Sommer von Venedig nach Istanbul unter dem Markenzeichen Orient Express;
- Mit Commodore Cruise Lines schliesslich hat EffJohn ein Bein im Kreuzfahrtengeschäft in den USA und der Karibik. Die drei Schiffe der Mittelklasse operieren ab New York, Miami und San Diego.

Für die Ablieferung in den Jahren 1992/93 wurden bereits drei neue Bauten bestellt. Zwei für je 900 Passagiere sind für den USA-Seereisenmarkt bestimmt, das dritte mit dem Namen Eurocruiser für Sally Line für Kreuzfahrten in der Baltik und anderen europäischen Gewässern. *MC*

Schiffsreisen
Cosulich
der istu Spezialist
01/363 52 55

# Neuer Zug mit neuen Preisen

## Sich besser auskennen im Intercity-Express ICE

**Jetzt braust er dahin auf deutschen Schienen und kommt in einem Jahr – so sind die Pläne – auch in die Schweiz. Die Rede ist noch einmal vom Intercity-Express (ICE), dem brandneuen, deutschen Superschnellzug.**

Seit Anfang Juni ist er zwischen Hamburg und München auf Achse, der Hochgeschwindigkeitszug Intercity-Express der Deutschen Bundesbahn. Die *hotel + touristik revue* berichtete bereits vor Wochenfrist darüber. Damit Reisebüromitarbeiter beim Verkauf noch genauer Auskunft erteilten können, haben wir die ICE-Wagen etwas näher betrachtet.

Im Erstklasswagen des ICE finden 48 Personen in verschiedenen Abteilbereichen Platz. An den Eingang am einen Wagenende reihen sich im Grossraum A drei Sitzblöcke, wo die Passagiere an Tischen vis-à-vis sitzen, rechts je nur einer, links je zwei nebeneinander. Drei statt vier Plätze sind jedoch im dritten Sitzblock links, weil die Garderobe Raum in Anspruch nimmt. Im anschliessenden Grossraum B sitzt man in der Fahrtrichtung in Reihen, links wiederum zwei Passagiere, rechts einer, total 16. Dann verschiebt sich der Durchgang an den rechten Waggonrand, hier ist man in der Sitzzone C, auch Abteilzone genannt. In drei separaten Abteilen sitzen sich die Fahrgäste gegenüber, auf der einen Seite drei, auf der anderen zwei nebeneinander.

Gleich ist auch der Zweitklasswagen eingeteilt mit dem Unterschied, dass auf gleichem Raum Sitzplätze für 66 Passagiere geschaffen wurden. Im Grossraum A hat es Platz an Tischen für total 22, vier Blöcke mit je vier und zwei Blöcke mit je drei Passagieren. Nach der Garderobe im Grossraum B mit Sitzreihen in Fahrtrichtung können 20 und in den vier Abteilen im Abteilbereich je sechs Personen sitzen.

Zur Hälfte weist auch der Servicewagen Zweitklassbestuhlung für 39 Personen auf, davon 22 an Tischen. Zudem hat es Platz für zwei Rollstuhlfahrer. Der Konferenzraum mit vier Sitzplätzen um einen Tisch ist mit Fax, Kopiergerät, Funktelefon und Schreibmaschine ausgerüstet. In diesem Wagen ist auch das Abteil für den ICE-Zugbegleiter. Zugänglich vom Korridor, in der Mitte des Wagens wiederum rechts aussen, befindet sich die Telefonzelle mit Kartentelefon sowie der PC-Terminal als Mailbox für Vorbestellungen. Eine der zwei Toiletten ist behindertengerecht. Darin befindet sich auch ein ausklappbarer Wickeltisch.

### Ein spezielles Tarifsystem

Für die neue Bahn hat die Deutsche Bundesbahn ein sehr spezielles, streckenbezogenes Tarifschema entwickelt. Die gesamte ICE-Strecke wurde in Blöcke eingeteilt, die es erlauben, auf vielbefahrenen Strecken einen höheren Fahrpreis zu erheben. Falls jemand dem ICE mit einem üblichen Fahrschein zusteigt, wird ein Zuschlag direkt im Zug erhoben. Die recht komplizierte Tarifberechnung ist auch für die Deutsche Bundesbahn Neuland. Ein Bahnbuch, das zurzeit nur im Vorabdruck existiert, soll Klarheit schaffen.

Für die Sparpreise und Super-Sparpreise als Nachfolger des «rosaroten Elefanten» für beliebig lange Fahrten an bestimmten Tagen gibt es Preise mit und ohne ICE. Besitzer des Euro-Domino zur Bahnfahrt an fünf frei wählbaren Tagen und des German-Rail-Passes zur Fahrt an 10 beziehungsweise 15 frei wählbaren Tagen können den ICE ohne Zuschlag benutzen. Auch für Rail-&-Fly gibt es Preise mit und ohne ICE-Berechtigung. *SJ*

# Swissair vor deutschen Agenten

## Deutsche IATA-Agententagung: Tarife, Rabatte, Provisionen

**Als Vertreter der ausländischen Carrier hatte die Swissair kürzlich in Deutschland Gelegenheit, an der dortigen IATA-Agententagung einige Pflöcke in den deutschen Reiseboden zu schlagen. Kritik an Firmen-Reisestellen, Ticketautomaten, Einfluss der IATA-Agenten und überhaupt Vertriebsprobleme waren Themen. Auch für Schweizer Leser recht interessante Aspekte.**

Der Frankfurter Swissair-Verkaufs- und Marketingdirektor *Burkhard Baumgärtner* nahm an der deutschen IATA-Agententagung die Gelegenheit wahr, von den Agenten den richtigen Umgang mit dem Tarifgefüge zu fordern. Bei den während der Golfkrise aufgetretenen Schwierigkeiten, so Baumgärtner, hätten die Agenten die Zeichen der Zeit nicht erkannt und ungenügend reagiert. Auch sei im übrigen nicht die EG und der von ihr verordnete freie Wettbewerb zu geisseln, sondern «wir selbst arbeiten an der Aufweichung der Bestimmungen», womit Baumgärtner vor allem die Weitergabe von Provisionen an die begehrlichen Firmen-Reisestellen kritisierte. Provisionen, von denen die Reisebüros gerade mal recht und schlecht lebten. Man solle besser nicht über fehlende Rendite reden, wenn man zuvor aus fremden Geldbeuteln gezahlt hatte.

### Liebesentzug

Baumgärtner zitierte auch den Brief einer nicht genannten Firma an Reisebüros, die von der Swissair zehn Prozent Rabatt fordert und ihn nicht bekommen hat und darauf bei Swissair nicht mehr buchen wollte. Es habe zwar schon immer Firmen gegeben, die mit Liebesentzug gedroht hätten, aber hier sei nun eine neue «Qualität» der Bedrohlichkeit eingetreten, so Baumgärtner. Er bedauerte dabei auch, dass die IATA-Agenten offensichtlich nicht mehr an ihren eigenen Einfluss glaubten und ihre Empfehlungskompetenz aufgäben. Die Swissair habe jedenfalls nicht vor, sich am Gängelband der Kunden führen zu lassen.

Der Kostendruck und die Technik würde die Airlines zwingen, Ticketautomaten, wie jetzt von der Lufthansa auch angekündigt, bei Wahrung der Provision für die Reisebüros, aufzustellen, meinte der Frankfurter Swissair-Mann im weiteren. Man könnte dies aber auch an den Agenten vorbei tun und die Automaten direkt in den Reisestellen aufstellen – und was mache dann der Agent? –, so Baumgärtner provozierend! Wenn alles an ihm vorbeiläuft, dann verkommt er schliesslich selbst zum Ticketautomaten und muss schlucken, was der Produzent ihm bietet. Die Swissair baue aber nach wie vor auf die Agenten und sei interessiert an einer breiten Reisebürostruktur. Die Leistungsfähigkeit der Agenten müsse erhalten bleiben, auch die Leistungsbereitschaft der Kleinen. Wenn man zu differenzieren beginne, Baumgärtner spielte wohl auch auf das jetzt von der Lufthansa vorgestellte Partnerschaftskonzept an leide der gesamte Standard des Vertriebs.

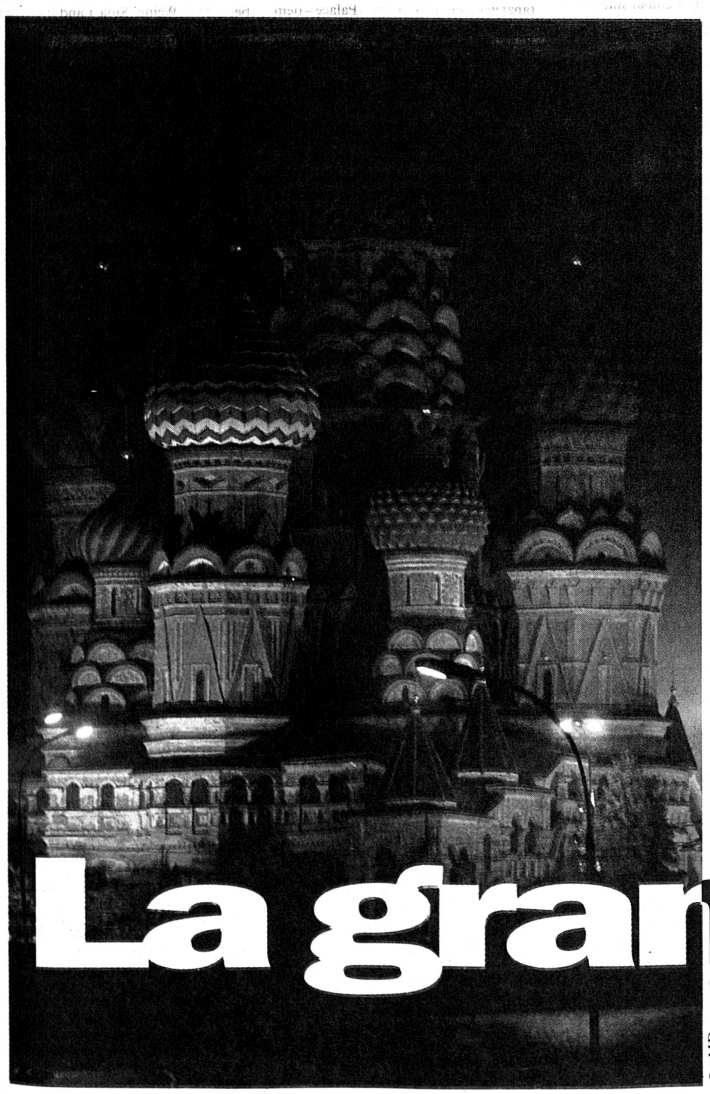
### Risikoteilung

Es sei der Swissair zwar nicht recht, wenn ein Kunde abspringt, aber es gehöre zu ihrem Selbstverständnis, dass jede Leistung ihren Preis habe. In diesem Sinne wolle die Swissair zu den Reisebüropartnern als Unternehmer zu Unternehmen reden und nicht als Handelsherr zu Untergebenen, was aber auch bedeute, dass auch die Reisebüros heute schon Unternehmensrisiken übernehmen müssten. – Zum Thema TOD betont Baumgärtner, dass die Swissair die Tickethinterlegung als natürlichen Service für die Kunden erachtet. Wenn dieser Mehraufwand nicht im Ticket integriert werden könne, sei nicht einzusehen, weshalb dieser dann auf irgend einer Swissair-Strecke zu erheben wäre. *SE, Frankfurt*

# Rekordergebnis für Berlin

Ein absolutes Rekordergebnis brachte das vergangene Jahr dem Berlin-Tourismus. Erstmals wurde die 2,5-Millionen-Grenze bei den Besuchern im ehemaligen Westteil der Stadt deutlich überschritten. Da es keine Statistik für die damaligen Ostbezirke gab, lässt sich das Ergebnis für ganz Berlin nur schätzen: rund 3,3 Millionen Besucher dürften an die Spree gereist sein und in Hotels oder Pensionen übernachtet haben.

Die Statistiker zählten 1990 im Einzelnen mehr als 2,6 Millionen Touristen, die im vormaligen Westteil wohnten. Dies waren rund 458 000 Gäste mehr als im entsprechenden Vorjahreszeitraum, was einer Steigerung von 21,3 Prozent entsprach. Die Zahl der Übernachtungen lag bei über 6,2 Millionen. Der Zuwachs gegenüber 1989 betrug hier 11,9 Prozent (plus 664 000). Insgesamt besuchten knapp zwei Millionen Bundesbürger die Stadt, was eine Steigerung von plus 19,3 Prozent bedeutete. Überproportional wuchs (plus 28 Prozent) die Zahl der ausländischen Gäste. Rund 637 000 kamen im letzten Jahr nach (West-) Berlin, wiederum ein neuer Rekord. Der Anteil der ausländischen Touristen lag bei 25 Prozent. *pd*


O&MD

**20 Millionen Besucher. 110 Länder. 176 Tage und 176 Nächte. 104 Pavillons. 50.000 Veranstaltungen. Dazu 21 Bühnen, 200 Restaurants und 100 Verkaufsstellen. Ein Hafen. Ein neuer Bahnhof. Ein Hubschrauberlandeplatz. 1.500 km Autobahn. Ein Flughafen. Eine Hochgeschwindigkeitsbahn. Tausende von Hotelbetten. Tag für Tag 14 Stunden Sonne... und alles an einem Ort: in Sevilla.**

*Das ist die Weltausstellung. Die EXPO'92 in Sevilla, Spanien. Das Ereignis des Jahrhunderts. Das grösste Fest aller Zeiten. Ein echtes Starangebot für Ihren Umsatz. Und die grösste Chance für Ihr Business, Ihr Unternehmen und für Sie. Ein touristisches Grossereignis, das jetzt Ihre ganze Aufmerksamkeit verdient. Denn jetzt ist der beste Zeitpunkt Ihre Aktivitäten zu planen, zu informieren und sich informieren zu lassen. Um Sie dabei zu unterstützen, haben wir ein Telefon-Informationszentrum eingerichtet, das Ihnen umfassende Beratung in Deutsch, Englisch, Französisch und natürlich in Spanisch bietet. Rufen Sie uns einfach unter der Nummer 00 345-429 25 92 (ab Juni 1991 wählen Sie dann bitte 00 345-446 19 91) an. Für schriftliche Informationen senden Sie diesen Coupon an EXPOTOURIST SERVICE, Apartado de correos nº 1992, 41080 Sevilla, SPANIEN. Oder benützen Sie unseren Telefax (Nr. 00 345-429 03 07). Ueberzeugen Sie sich von den einzigartigen Möglichkeiten, die Ihnen die EXPO'92 in Sevilla bietet.*

EXPO'92® SEVILLA

*Empfänger:* EXPOTOURIST SERVICE *Apartado de Correos nº 1.992 41080 Sevilla SPANIEN*
NAME/VORNAME (HERR/FRAU) .....
FIRMA .....
POSITION .....
ADRESSE .....
PLZ/ORT CH ..... LAND .....
TELEFON NR. ..... FAX NR. .....
TSTR

No 24
13 juin 1991

revue touristique

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

# Plus cigale que fourmi

## 10 millions de Japonais à l'étranger en 1990

**En 1990, le cap des 10 millions de touristes japonais à l'étranger a été franchi pour la première fois.**

Le gouvernement qui s'était promis de doubler leur nombre en l'espace de cinq ans doit la transformation de ce remarquable essai aux jeunes japonaises, des étudiantes et des secrétaires dans leur écrasante majorité, bien plus nombreuses à s'aventurer en dehors de l'archipel que les hommes. Trop occupés, ces derniers, à faire battre aux entreprises qui les emploient de nouveaux records économiques. Ne sachant plus comment réduire ses insolents excédents commerciaux, le gouvernement japonais, il y a cinq ans, avait demandé aux Japonais de prendre leurs vacances à l'étranger. Dépensant deux à trois fois plus d'argent que les touristes européens ou américains, les Japonais ont repondu aux vœux de leurs autorités au-delà de leurs espérances. L'an dernier, le Japon a accusé un déficit de sa balance touristique de 21,3 milliards de dollars.

### Parents gâteaux

Dans son livre blanc sur le tourisme, le Ministère des transports note que près de 11 millions de Japonais ont passé, durant l'année fiscale 1990 (elle se termine le 31 mars 1991), leurs vacances en dehors de leurs îles. Plus de 40% d'entre eux étaient des femmes. Dans le détail, 1,7 million d'entre elles étaient âgées de 20 à 25 ans, des OL (office ladies) ou des diplômées de l'université, assez fortunées d'avoir des parents gâteaux pour leur offrir des vacances «exotiques».

Les Etats-Unis restent la destination la plus populaire. Hawaï et Guam s'arrogeant 60% des 3,2 millions de Japonais qui ont volé vers l'Est du Pacifique. L'Asie si proche emmenée par la Corée du Sud, Hong-kong, Singapour et Taiwan, arrive au deuxième rang. A signaler la performance de Macao (en hausse de 34%) et celle de la Chine (+30%). Ce qui laisse à penser, pour cette dernière destination, que les événements de Tienanmen qui ont ensanglanté Pékin en juin 1989 sont effacés des mémoires japonaises.

### Dépensiers

Tout de même près de ses sous, le Gouvernement japonais note que ses touristes, pour la deuxième année consécutive, se sont montrés plus dépensiers que les Allemands, longtemps considérés comme les plus riches du monde. Chaque Japonais a laissé dans les tiroirs-caisses étrangers une moyenne de 2,266 dollars. Par comparaison, plus fourmi que cigale, le touriste étranger qui a visité le Japon a dépensé 1104 dollars sur un séjour moyen de 13 jours. En 1990, l'archipel a accueilli 3,2 millions de visiteurs étrangers, 14% de plus qu'un an plus tôt. *GBr*

# Grande vitesse

## Le Texas choisit le TGV

**Le Texas a choisi le TGV français au détriment de son rival allemand FasTrac pour la construction d'un système de train à grande vitesse dans cet Etat, a annoncé la commission chargée du dossier.**

La commission Texas High Speed Authority a voté à l'unanimité pour confier au Texas TGV le montage financier et la construction d'ici 1998 du premier train à grande vitesse du continent américain, pour un coût total de 5,8 milliards de dollars (8,4 milliards de francs).

Le choix du TGV par le Texas est un «événement fondamental pour l'industrie française», a déclaré *Michel Perricaudet,* directeur général de GEC-Alsthom, groupe qui a développé le TGV. Car, a-t-il souligné, «c'est la reconnaissance sur l'important marché nord-américain que ce système est économiquement viable».

Le contrat texan va considérablement renforcer les positions du TGV face à ses concurrents allemands et japonais dans la bataille pour d'autres grands contrats dans le monde, a-t-il ajouté.

Au terme d'une phase initiale, une première liaison Houston–Dallas en moins de 90 minutes, à une vitesse de 320 km/h., sera mise en service en 1998. Outre cette ligne, des liaisons avec San Antonio et Austin (capitale de l'Etat) sont également prévues dès 1999. *ats*

# Rendez-vous manqué

S'il est un artiste suisse qui est très concerné par les festivités du 700e anniversaire de la Confédération, c'est bien le Fribourgeois *Jean Tinguely.* Tellement même, que *Rolf Kressig,* directeur général de la CTA n'a pas hésité à lui demander de réaliser un joli dessin, destiné à marquer ces festivités sur le fuselage des quatre MD-87 de la compagnie. L'opération n'a pas été simple: d'abord parce qu'il a fallu choisir le sujet, ensuite parce que le dessin retenu a dû être reproduit sur un autocollant spécial: une opération fort onéreuse, mais qui permettra de laisser ce souvenir pendant quelques mois sur les fuselages des avions, juste à droite de la porte d'entrée, à l'avant de l'appareil.

Or, l'autre jour, une petite cérémonie était prévue dans l'un des hangars de Swissair à Zurich-Kloten, pour inaugurer le premier dessin, en forme de cœur, et d'une originalité certaine. Tout exprès, Rolf Kressig, encadré de deux journalistes genevois, débarquait à l'aéroport de Kloten. Un absent: Jean Tinguely! Mais où donc était-il? Pas de problèmes pour joindre l'artiste: sa voiture est équipée d'un natel. C'est là que le grand patron de la CTA entre en contact avec lui et apprend que l'absent était en train de faire route vers... Genève! Il n'y a pas eu de cérémonie.

En revanche, pour ne décevoir ni les journalistes ni les photographes présents, il y a tout de même eu une séance photo, en compagnie d'un maître de cabine et d'une hôtesse de l'air. Rolf Kressig ne serait pas seul sur la photo, l'honneur était sauf. Quant à Jean Tinguely, il est rentré à son atelier pour réaliser d'autres œuvres de cette journée. *RH*

Photographes et mise en scène parfaite, malgré l'absence de l'artiste... *Photo R. Hug*

Les agents de voyages prennent des mesures pour protéger le consommateur. *Photo ASL*

# Billet pour nulle part

## La FUAAV au secours des passagers cloués au sol lors de la défaillance d'un transporteur

**Au nom des agents de voyages du monde entier, la Fédération universelle des associations d'agences de voyages (FUAAV) travaille actuellement sur un projet d'initiative en vue de protéger les passagers (et les agences de voyages du même coup) contre les risques financiers en cas de défaillance des transporteurs aériens. Le but de l'opération est évident: éviter que le voyageur se retrouve avec un billet pour nulle part...**

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Les compagnies aériennes, on l'a vu ces derniers mois, n'ont jamais été aussi vulnérables. Les raisons ne manquent pas: la guerre au Moyen-Orient, l'accroissement de capacité, disproportionné avec le nombre de passagers, le ralentissement économique actuel ou, encore, l'émergence de méga-compagnies ou d'alliances entraînant l'absorbtion des plus petits etc. Quelle est, dans ce contexte, la protection des passagers, détenteurs de billets et qui se trouvent bloqués où dont les déplacements et les correspondances sont perturbés lors de la défaillance d'une compagnie?

La FUAAV, dans un communiqué publié récemment, rappelle l'effondrement récent d'Air Europe qui a brutalement cessé ses activités au début de l'année 1991. Certains agents de voyages souffrent encore du contre-coup de l'effondrement de Laker en 1982. Plusieurs d'entre eux ont ainsi été assignés en justice pour avoir conservé le prix de billets qui n'ont pas été honorés. Dans certains cas, les agents de voyages, désireux de conserver leurs meilleurs clients, ont payé eux-mêmes les billets de remplacement, donc supporté la perte. Dans le même ordre d'idées, le recours par Eastern Airlines il y a deux ans environ, à la protection du chapitre 11, avait donné lieu à la création par cette compagnie d'un fond de garantie afin de regagner la confiance du public et des agents de voyages, bien que depuis lors la cessation d'activité ait eu lieu.

Même si le grand public a l'impression que tous les services qu'il achetète dans une agence de voyages sont financièrement garantis, avertit la FUAAV, et si certains agents de voyages s'imaginent que l'IATA offre une protection financière comparable en cas de défaillance d'une compagnie aérienne il n'existe en fait qu'un «gentleman's agreement» entre certaines compagnies qui acceptent de transporter les passagers lorsqu'une compagnie ne tient pas ses engagements. Il est vrai par contre, dit encore la FUAAV, que beaucoup d'agents de voyages faisant partie des associations nationales membres de la FUAAV, au cas où l'un d'entre eux devient insolvable, sont couverts par la garantie de leur association, afin de protéger le consommateur.

La FUAAV a donc pris le taureau par les cornes et insiste sur la nécessité d'un plan de protection du consommateur en cas de faillite d'un transporteur aérien. Elle travaille en ce moment sur un projet consistant à créer un fonds de garantie alimenté par un droit de transaction des billets d'avion vendus.

Etant donné les pertes prévues par les transporteurs membres de l'IATA en 1991, la FUAAV déplore qu'aucun plan pratique destiné à protéger le consommateur ne soit envisagé par l'IATA et que celle-ci n'encourage pas son propre projet. A son avis, l'introduction d'un programme de protection des consommateurs sous l'égide des associations nationales membres de la FUAAV serait la solution. □

## La proposition de la FUAAV

La proposition de la FUAAV en vue de protéger le consommateur contre la défaillance d'un transporteur est en substance la suivante:

1. Instaurer un droit de transaction de un dollar par billet (ou l'équivalent dans une autre devise) à charge du consommateur lors du paiement du billet.
2. Cette taxe ferait partie du prix global du billet
3. Ce droit de transaction serait récolté grâce à un arrangement commercial dans le cadre du plan de règlement par voie et versé à un fonds spécial créé par l'association nationale.
4. Pendant la période de transaction, au cours de laquelle le fonds de protection alimenté par les droits de transaction atteindrait progressivement un niveau raisonnable, les compagnies aériennes membres de l'IATA seraient priées d'offrir des garanties aux consommateurs.

Ce programme, estime la FUAAV, augmenterait le capital-confiance des transporteurs en protégeant les achats de billets et conférant la certitude que ceux-ci restent valables pour un voyage à une date ultérieure. D'autre part, ce programme devrait finalement aboutir à l'autofinancement. Le but ultime de la FUAAV est d'établir dans chaque pays un plan de garantie totale couvrant toutes les sommes payées par le consommateur aux agents de voyages. *JPF*

# Nouvelle jeunesse

## Certains vieux principes des auberges de jeunesse remis en question

**Durant leur conférence régionale, aux archives cantonales de Schwyz, les représentants des auberges de jeunesse européennes se sont placés dans la perspective de l'évolution politique actuelle. La question de l'abandon de certains vieux idéaux du mouvement, en raison de l'évolution des mentalités, a été abordée, en présence de quelque 70 délégués venus de 24 pays.**

Certains principes d'ascétisme, datant du début du siècle, ont été l'objet de discussions. Parmi ceux-ci figure l'obligation de rentrer avant 22 heures, toujours caractéristique de l'institution même si elle n'est plus guère appliquée dans les villes. Les usagers des auberges de jeunesse réclament davantage de confort, mais aussi davantage de liberté qu'autrefois, a-t-il été constaté.

D'un autre côté, l'évolution de la situation politique en Europe a permis l'éclosion rapide de nouvelles vagues de voyageurs. Leurs aspirations ne sont cependant pas encore bien connues, a relevé *Alex Schudel,* président du comité directeur des auberges de jeunesse suisse.

Compte tenu des possibilités et des limites propres aux touristes d'Europe de l'Est, l'opportunité de changements impliquant de coûteuses transformations – réclamés par certains usagers – ne fait pas l'unanimité. Pour *Max Steiner,* vice-président de l'Association suisse des auberges de jeunesse, les auberges ne doivent pas perdre leur vocation de simplicité.

Outre la possibilité pratique d'effectuer des travaux annexes pour diminuer les frais de voyage, d'autres priorités ont été évoquées, comme la recherche d'un enrichissement interculturel, né de l'échange des usagers entre eux. Le mouvement des auberges de jeunesse est présent dans 59 pays. 27 sont en Europe, administrant 3810 maisons. Sur les 36 millions de nuitées enregistrées en 1990, quelque 30 millions l'ont été sur le vieux continent, dont quelque 932 000 en Suisse. *ats*

# VIETNAM

# Tourisme: du 10 à l'heure

## Un potentiel important, mais encore bien du chemin à parcourir

**Touristiquement parlant, le Vietnam est un tigre en papier qui attire à peine 80 000 touristes par année (donc une moyenne de 10 touristes à l'heure), ce qui est bien peu lorsque l'on songe que, peuplé de 65 millions d'habitants, ce pays s'étend sur 1600 km et qu'on y trouve aussi bien des plages somptueuses que des montagnes majestueuses. Si son potentiel est important, le Vietnam a néanmoins encore bien du chemin à parcourir pour devenir un paradis touristique.**

MICHAEL WYLER

Avril 1991. Ho-Chi-Minh est mort depuis vingt-deux ans et seize ans se sont écoulés depuis que les Vietcongs ont pénétré dans Saïgon. Depuis, le temps semble s'être arrêté, les termes glasnost et perestroïka n'ont manifestement pas encore été traduits en vietnamien et ce pays, dont la situation économique est catastrophique, ne peut même plus compter sur l'URSS pour l'aider à boucler les fins de mois.

Tout le monde s'accorde à dire que des changements profonds sont inévitables et à Saïgon, que seuls quelques rares vieux de la vieille garde du parti (l'âge moyen des membres du Comité central est de 76 ans...) s'obstinent à appeler par son nouveau nom, Ho-Chi-Minh Ville, le vent du changement souffle fort.

### L'Occident présente

En effet, malgré 16 ans d'«occupation», les nordistes ne sont pas arrivés à unifier le Vietnam et au nord le climat est ingrat (il y fait souvent froid et pluvieux) et la vie austère. Il en va bien autrement dans le sud où le soleil brille plus souvent qu'à son tour et où l'on trouve quasiment tous les biens de consommation occidentaux, à des prix qui les placent cependant hors de portée de la plupart des habitants. Avec ses 3,5 millions d'habitants, Saïgon et sa ville chinoise, Cholon, grouillent d'activité et restent les pôles d'attraction des rares touristes.

Ces derniers se recrutent essentiellement parmi les vétérans américains et les Vietnamiens de l'étranger et si certains d'entre eux poussent leur voyage jusqu'à Hué, l'ex-ville impériale, voire à Hanoï, c'est à Saïgon qu'ils se sentent le plus à l'aise et pour cause: cette ville, qui demeure le centre industriel et commercial du Vietnam, est également la seule à connaître un peu d'animation, même si l'atmosphère y est plutôt tristounette.

Avec ses 1200 chambres d'hôtel pour touristes, Saïgon a un quasi-monopole de l'hôtellerie, le pays comptant à peine 2000 chambres d'hôtel (dont 400 à Hanoï). Et alors qu'une vaste majorité de la population trime dur dans les champs afin de produire de quoi se nourrir, les Saïgonais, en bons citadins, semblent consacrer leur temps au commerce d'on ne sait trop quoi et au trafic de marchandises.

### Timide ouverture

Si certains dirigeants cherchent à encourager le tourisme (1990 avait même été consacrée «Année du tourisme»), toute illusion que l'on pourrait avoir quant à la volonté d'améliorer l'accueil part en fumée dès l'arrivée à l'aéroport de Saïgon. La bureaucratie y règne en maître: lors de l'arrivée de notre vol en provenance du Cambodge (un des deux vols desservant Saïgon ce jour là), nous avons compté 82 (!) fonctionnaires de la police et des douanes (et Dieu sait combien étaient occupés à trier la paperasse dans les bureaux), soit un peu plus d'un fonctionnaire par passager...

Mais dès que l'on quitte ce paradis de la bureaucratie pour entrer en ville, tout change: les rues, animées, grouillent de monde; les vendeurs de rues rivalisent de baratin avec les tenanciers des nombreux magasins pour vendre à qui des T-shirts, à qui des chewing-gums ou des cigarettes aux quelques touristes en goguette et si l'on croise ça et là quelques hommes d'affaires – français et japonais pour la plupart – c'est encore une denrée rare et cela le restera jusqu'au jour où les Américains décideront que le temps de la reconciliation est venu. Au niveau hôtels, on trouve de tout à Saïgon, de l'hôtel flottant à 5 étoiles (naguère installé au large de Cairns, en Australie), équipé de télex, de fax et d'une salle de musculation, le tout à 100 dollars la nuit (dans un pays où le salaire mensuel dépasse rarement 10 dollars), aux hôtels pour touristes (autour de 50 dollars) et jusqu'aux bouis-bouis où l'on peut dormir pour moins de 10 dollars.

### Haut-lieu culinaire

Les amateurs de nostalgie ont tous un faible pour l'Hôtel Majestic que l'on a pu voir dans de nombreux films dits «de guerre» et qui était autrefois le centre d'activité de la ville et le quartier général des correspondants étrangers basés à Saïgon. Le restaurant, situé au dernier étage de l'hôtel, offre une vue superbe sur le fleuve et, si l'on n'y mange que moyennement bien, on y croise tout ce qui compte à Saïgon. A défaut d'être un paradis de l'hôtellerie, cette ville est un haut-lieu de la cuisine. On y trouve d'excellents restaurants où un bon repas coûtera rarement plus de 3 dollars par personne et, tout au long des rues, des femmes popotent des soupes délicieuses (à quelques centimes le bol) sur des réchauds à gaz.

### Trois jours suffisent

Inutile de passer quinze jours à Saïgon, en trois ou quatre jours, on en a fait le tour. Il convient certes de faire un tour à la cathédrale et de ne pas manquer le Musée des crimes de guerre, assez impressionnant. Il vaut également la peine de faire un saut au palais présidentiel dont le portail, massif, a fait la une de tous les journaux du monde lorsqu'il fut défoncé par un tank T-54 de l'armée du Vietnam en avril 1975. Se rendre de Saïgon à Hanoi n'est pas une sinécure. On peut s'y rendre en avion, un vol de trois heures que seuls les étrangers inconscients font à bord d'un des Tupolev d'Air Vietnam (alors que les Vietnamiens ainsi que les mécaniciens soviétiques chargés de l'entretien des Tupolev effectuent le trajet via Bangkok en prenant la Thai ou Air France!). On peut également s'y rendre en train (le voyage dure alors trois jours) ou en voiture (5 jours au minimum).

Scène de rue à Saïgon. *Photo Comina*

Si les routes sont dans un état désastreux et grouillent de cyclistes, le paysage est splendide et en longeant la côte, il vaut la peine de s'arrêter à Nha Trang dont les plages de sable fin, désertes, font rêver, à Danang, ancienne place forte américaine, et à Hué, la ville impériale.

### Les tunnels de Cu Chi

La plupart des touristes qui vont au Vietnam sont cependant en transit puisqu'ils s'y rendent dans le cadre d'un tour Laos–Cambodge–Vietnam organisé au départ de Bangkok et ils ne disposent alors que deux à trois jours sur place.

Le temps étant compté, il convient de ne pas rater les tunnels de Cu Chi. A 30 km de Saïgon (90 minutes de voiture), le district de Cu Chi abrite le centre d'un réseau de tunnels devenu légendaire dans les années soixante, ayant joué un rôle déterminant dans la guerre que se livraient alors Américains et Vietcongs. A l'époque où il était pleinement opérationnel, ce réseau de tunnels s'étendait sur plusieurs centaines de kilomètres, de la capitale du Vietnam du Sud jusqu'à la frontière cambodgienne, et rien que dans le district de Cu Chi, il s'étend sur plus de 250 km.

Construits sur trois niveaux (respectivement à deux, cinq et huit mètres endessous de la surface du sol), ces tunnels, ou plutôt ces étroits boyaux auxquels on accédait par des trous d'homme bien camouflés et farcis de pièges, comprenaient des centres d'habitation, des cuisines, des fabriques d'armement et des hopitaux, le tout équipé de filtres à fumée artisanaux pour que rien ne puisse se voir depuis l'extérieur. Extrêmement étroits (les étrangers, trop grands et trop gros, ne peuvent en visiter qu'une petite partie, spécialement aggrandie à leur intention) et déconseillés aux claustrophobes, ces tunnels abritaient jusqu'à 10 000 Vietcongs.

### 50 000 tonnes de bombes

Naguère utilisés par les Viet Minh, lors de la guerre contre les Français (le début de la construction date des années 1940), ces tunnels furent réaménagés au début de l'insurrection Vietcong et servirent à infiltrer des espions dans Saïgon, certaines sorties du tunnel se trouvant à quelques centaines de mètres de l'aéroport de la capitale. L'offensive du Têt, en 1968, fut planifiée et lancée depuis Cu Chi et les Américains, qui cherchaient par tous les moyens à lutter contre les infiltrations Vietcong, ont même été jusqu'à construire, sans le savoir, une base au-dessus des tunnels. Par la suite, soupçonnant l'existence de ce réseau, l'armée américaine a lâché, outre des défoliants, la bagatelle de 50 000 tonnes de bombes et 300 000 pièces d'artillerie sur cette zone de 150 km², en faisant la zone la plus bombardée de toute l'histoire.

Deux tendances s'affrontent actuellement au sein du parti: la nouvelle vague souhaite attirer les investisseurs étrangers et lutte pour que la libéralisation et l'ouverture vers une économie de marché, déjà entrée dans les mœurs au sud du pays, devienne une politique de l'Etat, alors que les anciens, gens du nord pour la plupart, lorgnent du côté de la Chine, l'exemple à suivre.

Pour un diplomate vietnamien de haut rang – qui pour des raisons évidentes désire garder l'anonymat – il ne fait aucun doute que le Vietnam va connaître un développement phénoménal au cours des années à venir. «La main-d'œuvre y est abondante, qualifiée et avantageuse», explique-t-il. «Aujourd'hui, les communications ne sont plus les routes et les poteaux télégraphiques, mais les ordinateurs et les fibres optiques. Il nous suffirait de disposer de capitaux pour rapidement transformer le Vietnam en un pays à la pointe du progrès.»

### Capacité d'adaptation

Il est vrai que partout où ils se sont installés dans le monde, les Vietnamiens suscitent l'admiration pour leur capacité d'adaptation et le niveau élevé de leurs compétences. Or, nombre d'entre eux ont le mal du pays et rentreraient probablement s'ils pouvaient librement y laisser cours à leur esprit d'entreprise.

Ce pays sera-t-il le Singapour ou la Corée du Sud de demain? Ce n'est pas impossible. Mais en attendant que les vieux bonzes du parti – ou leur relève – se secouent de leur torpeur idéologique, le Vietnam n'a pas grand-chose à offrir, si ce n'est d'être un des derniers pays à ne pas (encore) être submergé par le tourisme. □

Saïgon: le vélo règne en maître. *Photo Comina*

Le Musée des crimes de guerre, un hélico de l'armee américaine.

## TV-PROGRAMM

An dieser Stelle finden Sie jeweils eine Auswahl jener TV-Sendungen, die in irgendeiner Form mit Tourismus zu tun haben.

**Freitag, 14. Juni**

«Italien»/Was die Grossmutter noch wusste – Italien
(S 3 19.15–20.00 Uhr)

«England»/Reisewege zur Kunst: England – Londons Osten
(B 3 20.15–21.00 Uhr)

**Sonntag, 16. Juni**

«Sowjetunion»/City – Trends – Leningrad – ein Städteporträt
(S 3 21.00–22.00 Uhr)

«Mark Brandenburg»/Reisewege zur Kunst – Kulturlandschaften um Potsdam
(S 3 19.45–20.30 Uhr)

**Freitag, 21. Juni**

«Irland»/Reisewege zur Kunst – von Dublin nach Galway
(S 3 20.15–21.00 Uhr)

*Mit freundlicher Genehmigung der Programmzeitschrift «Tele» (Programmänderungen vorbehalten).*

## COUNTER

### Spitzenleistungen der SRF-Studenten

An der Iata/UFTAA-Diplomprüfung vom März 1991 erzielten die Studenten der Schweizerischen Reisefachschule (SRF) in Aarau wie in den vergangenen sechs Jahren eine Spitzenleistung. 25 von 28 Prüfungsteilnehmern des IATA-Standard-Kurses der SRF bestanden die IATA-Prüfung. Die Erfolgsquote liegt für die SRF-Studenten aus Aarau mit 89,3 Prozent wesentlich über dem weltweiten Durchschnitt (69 Länder) von 54 Prozent.

Gesamtschweizerisch sieht das Ergebnis allerdings nicht so glänzend aus: Von den schweizerischen Prüflingen (SRF Aarau, Ecole les Jeunes Genf, SST Zürich, Ecole Migros Genf und Hosta Leysin) bestanden diesmal im Durchschnitt insgesamt nur 48,4 Prozent.

Seit 1985 absolvierten 312 Studenten von IATA-Standard-Kursen der SRF die Diplomprüfung, davon bestanden 245 Teilnehmer oder 78,5 Prozent. *pd*

### MS Mozart – Spezialangebot

Vom 24. Juni bis 3. Juli bietet die Erste Donau-Dampfschiffahrts-Gesellschaft (DDSG) Reisebüromitarbeitern die Möglichkeit, die MS Mozart zum Spezialpreis von 190 Franken pro Person und Tag kennenzulernen. Dieser Preis gilt auch für Partner oder mehrere Familienmitglieder. Die Reiseroute: Wien – Bratislava – Budapest – Belgrad – Svistov – Russe – Giurgiu – Oltenita – Sulina – Crisan – Tulcea. Das Angebot gilt auch für die Reise in umgekehrter Richtung vom 3. bis 12. Juli.

Cosulich AG Zürich, Generalagentur der DDSG, teilt zudem mit, dass die Reederei entschieden hat, wegen ungenügender Nachfrage zwei Donau-Fahrten mit der MS Mozart «Auf den Spuren der Monarchie» zu streichen. Als Ersatz werden drei Fahrten Wien – Budapest – Wien vom 20. bis 26. Juli, 27. Juli bis 2. August und 3. bis 9. August zu günstigen Preisen durchgeführt. *pd*


## IMPRESSUM

**hotel + touristik revue**

**Herausgeber**
Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Bern

**Administrative Gesamtleitung**
Werner Friedrich

**Redaktion**
**Leitung a. i.**
Werner Friedrich

**hotel revue**
John Wittwer (JW), verantwortlicher Redaktor a. i., Roland Flükiger (RF), Maria Küng (MK), Urs Manz (UM), Susanne Richard (sr), Hansjürg Schweizer (HjS), Regula Stucki (rs)

**touristik revue**
Dr. Alexander P. Künzle (APK), verantwortlicher Redaktor, Sam Junker (SJ), Anita Kummer-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 Fähndrich (JPF)

*Ständige Mitarbeiter*
Claude Chatelain (CC), New York. Sybill Ehmann (SE), Frankfurt. German Escher (ger), Brig. Ronald Goldberger (GDB), Tel Aviv. Peti Grunder (PG), Interlaken. Klaus Höhle (KH), Genf. Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern. Kurt Metz (MC), Bern. Eliane Meyer (EM), Zürich. Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich. Urs Müller (MU), Bangkok. Dr. Heribert Purtscher (HP), Wien. Kurt Riedberger (KR), Zürich. Ueli Staub (US), Zürich. Felix Thomann (THO), Basel.

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

**Verlag**
**Produktion**
Jörg Feierabend, Produktionsleiter

**Marketing**
Stefan Sarbach, Marketingleiter

**Adresse**
(Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst)

hotel + touristik revue
Postfach, 3001 Bern
Telefon (031) 507 222
Telefax Verlag (031) 46 23 95
Telefax Redaktion (031) 50 72 24

**Anzeigenverkauf**
(Geschäftsanzeigen)

Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri,
Telefon (057) 44 40 40
Telefax (057) 44 26 40

Westschweiz

Annonces Mosse S. A.
10, rue Beau-Séjour, 1003 Lausanne
Telefon (021) 312 39 39
Telefax (021) 20 76 87

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

## PERSONEN · FIGURES

Nicht schlecht staunten vergangene Woche die Northwest-Passagiere der First Class auf ihrem Flug von San Diego nach Detroit über zwei spezielle Mitflieger. Es waren zwei **Koalabären**, die vom San Diego Zoo an den Toledo Ohio Zoo ausgeliehen wurden. Koalas sind sensible Tierchen und reagieren extrem auf Temperaturunterschiede und mögen gar keinen Lärm ertragen. Daher konnten sie nicht im Frachtraum mitfliegen. Um den Bärchen den Flug angenehm zu gestalten, mussten zwei First-Class-Sitze entfernt werden, was wiederum eine Erlaubnis der Luftfahrtbehörde (FAA) benötigte. Auf dem Northwest-Flug mit Frühstücksservice genossen die beiden Spezial-Gäste Eucalyptuszweige.

★

Der langjährige Commercialprofi, **Fritz Meyer** (links), wird per 1. August 1991 als Partner beim TTS-Mitglied Passage Reisen AG Kloten einsteigen. Er wird dort die Commercialabteilung weiter ausbauen. Fritz Meyer ist nun neben **Beat Walser** (rechts) Mitinhaber dieses Reisebüros (vormals Falinda Kloten) mit Sitz im Verwaltungsrat.

Nach wie vor wird Beat Walser für die Bereiche Touristik/Gruppen und die Gesamtleitung verantwortlich sein.

★

Am 1. August 1991 wird **Alice Weber** (Bild) die Leitung der Verkaufsausbildung am Hauptsitz der Reisebüro Kuoni AG in Zürich übernehmen. Sie tritt die Nachfolge von **Jörg Müller** an, der zum Leiter Personaldienste ernannt wurde. Alice Weber ist seit 22 Jahren bei Kuoni Luzern tätig. 1988 wurde sie zur Prokuristin befördert. Seit 1974 ist sie Schalterchefin.

★

**«Ef dabelju»**, wie die Südafrikaner ihren Präsidenten **F. W. de Klerk** nennen, macht offenbar auch in touristischer Hinsicht Furore. Mit einer Maschine der South African Airways durchbrach F. W. dieser Tage eine Bresche, indem das Flugzeug erstmals seit 1963 (offiziell!) Afrika wieder überflog. F. W. de Klerk landete in Nairobi zu einem Arbeitsbesuch, wo er sich für wirtschaftliche Zusammenarbeit stark machte. Nairobi darf von der SAA seit Dezember wieder angeflogen werden. Bereits an der letzten Indaba im April in Kapstadt sprach man von der wachsenden Bedeutung des innerafrikanischen Tourismus. Südafrika mit seinen Konsumtempeln, Freizeitparks und seinen weltbekannten Spitälern hofft, mit der Zeit für die afrikanischen Gutverdiener ein Anziehungspunkt zu werden. An der Indaba feierte man insbesondere auch eine kenyanische Tourismusjournalistin, die als erste Schwarzafrikanerin seit langem ohne Visum nach Südafrika einreisen konnte. Seit April darf die SAA Abidjan, seit Mai Casablanca wieder anfliegen.

★

Als Verstärkung für das Verkaufsteam ist bei Qantas Schweiz der diplomierte Marketingplaner **Peter Plan** (Bild) angestellt worden. Peter Plan hat sehr fundierte Kenntnisse in Tourismus, Airline und natürlich Marketing, die er sich in den vergangenen zehn Jahren bei Swissair in den verschiedenen Departementen angeeignet hat. Zusammen mit **Kurt Amrein** wird sich Peter Plan hauptsächlich um den Mark Deutschschweiz und Tessin kümmern.

★

Neu für das Marketing bei der Österreich Werbung in Zürich zuständig ist **Dieter Scharf.** Der gebürtige Wiener wirbt seit über acht Jahren für das Ferienland Österreich und war – nach Einsätzen in Frankfurt/Main, Wien und Köln – zuletzt in Chicago tätig.

★

Die Reisebüros im Bereich Aargau/östliches Solothurn kennen ihn bereits: **Urs Forster** (Bild) heisst der neue Swissair-Verkaufsdelegierte für diese Region. Seit Beginn dieses Jahres hat er nach und nach die Aufgaben seines Vorgängers **Franco Peduzzi** übernommen. Urs Forster, 27jährig, hat beruflich schon immer luftige Höhen bevorzugt. Als ehemaliger Dachdecker mit abgeschlossener Berufslehre arbeitete er bei der Swissair zuerst im Catering, verbrachte dann je einen halbjährigen Sprachaufenthalt in Australien und Kanada und arbeitete darauf im Passagierdienst am Flughafen Zürich. Im vergangenen Oktober liess er sich in die Abteilung der Verkaufsbeziehungen Passagen versetzen, wo er den Beruf des Verkaufsdelegierten zuerst vom Innendienst her kennenlernte. Dank seiner umfassenden Ausbildung weiss Urs Forster über die vielfältigen Aspekte des Luftverkehrs und über die Swissair im besonderen Bescheid.

★

Der neue Leiter der Abteilung Werbung-Vertrieb bei Kuoni in Zürich heisst **Martin Wittwer** (links). Er übernimmt die Stelle von **Angiolina Schwarzenbach** (rechts), die Kuoni auf Ende Juni verlässt.

Martin Wittwer arbeitet seit 1985 bei Kuoni. Er hat sich durch den Aufbau des «Twen Clubs», den er vier Jahre leitete und gestaltete, einen Namen gemacht.

Angiolina Schwarzenbachs Karriere bei Kuoni begann 1961 mit der Organisation und dem Verkauf von Badereisen. Darauf bekleidete sie, meist als erste Frau, zahlreiche Kaderpositionen. In den siebziger Jahren lancierte sie unter anderem die Kuoni City Flüge. In den achtziger Jahren gestaltete und organisierte sie die Prospektabteilung völlig neu und wurde 1987 zur Stellvertretenden Direktorin ernannt. Bis zur Reorganisation im Jahre 1990 war sie für den gesamten Werbeauftritt und die Verkaufsförderung von Kuoni in der Schweiz verantwortlich. Angiolina Schwarzenbach tritt auf den 1. Juli ins Privatleben über.

★

Kuoni hat Anfang Juni die beiden Abteilungen Kultur-/Studienreisen und Expeditionen/Trekking zusammengelegt. Leiterin der Abteilung ist **Emilia Meier,** die bisher für die Kultur- und Studienreisen verantwortlich war. Untergebracht ist die neue Abteilung an der Löwenstrasse 66 in Zürich.

Im November wird der Prospekt «Kukturreisen und Expeditionen/Trekking» von Kuoni erscheinen. Das Angebot wird rund 70 Destinationen umfassen. Die Kulturreisen werden weiterhin in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Lehrerverein ausgearbeitet.

★

Interstate Hotels Corporation, qui gère une quarantaine d'établissements aux Etats-Unis, vient de reprendre le célèbre hôtel St-Moritz-On-The Park, à New York. **Klaus Ottman** a été nommé à la direction de cet établissement bien connu de 675 chambres, localisé face à Central Park, au cœur de Manhattan.

# Reiseverkauf über Lokalradio

## Ungewöhnliche Werbegags von Karthago Reisen

**Karthago Reisen bietet seinen Agenten via Interessengemeinschaft Isto pfannenfertige Werbespots für die Lokalradios an. Interessenten werden sie professionell im Tonstudio mit Name und Adresse des Reisebüros fertiggestellt. Zu bezahlen bleibt einzig der Werbetarif des Radiosenders.**

Radiohörer haben das Lokalradio entdeckt. Sie geniessen es, Informationen aus der Gegend im gewohnten Dialekt – es gibt Ausnahmen – zu konsumieren.

Fazit: lokale Radiosender haben Erfolg. Dies will sich der Tunesien-Spezialist Karthago Reisen aus Baden zunutze machen.

### Neue Kunden ansprechen

Via Interessengemeinschaft Isto liess Karthago Reisen 45 ausgewählten Wiederverkäufern, die seine Produkte gut verkaufen, kürzlich eine Tonbandkassette zukommen. Zu hören gibt es Werbespots des Reiseunternehmens für Tunesien, Griechenland und den Club Dido. Falls diese gefallen und ein Reisebüro an neuer Kundschaft interessiert ist – und wer ist das nicht? – und zudem den Bekanntheitsgrad seines Unternehmens steigern will, bleibt nur, das beiliegende Bestellformular auszufüllen. Karthago Reisen übernimmt dann die professionelle Fertigstellung des Spots mit Reisebüronamen und Abschlusstext. Dieser Service ist zudem gratis. Allein die Werbezeit des Lokalradios muss der Reisebüroinhaber selber bezahlen.

Was diese kostet, kann er anhand einer Broschüre, die auch der Kassette beiliegt, in Erfahrung bringen. Übrigens übernimmt Karthago auch die Koordination, damit für das gleiche Produkt nicht mehrere Reisebüros in ein und derselben Region werben.

### Fax-Papier als Geschenk

Der rührige Reiseveranstalter aus Baden hat noch einen weiteren Gag auf Lager: Weil Reisebüros immer mehr Angebote per Fax ins Haus geliefert bekommen, offeriert er jedem eine Rolle Fax-Papier. Man muss sie nur bestellen. *SJ*

# ACCOR übernimmt WLT-Hotels

Die Compagnie Internationale des Wagons Lits (CIWL) will nun doch endgültig ihren gesamten Hotelsektor an die ACCOR-Gruppe abtreten. Was noch vor wenigen Wochen (siehe *touristik revue* vom 11. März 1991) als breit angelegte Kooperation angekündigt wurde, nimmt nun die Form eines Verkaufsprozesses an, dessen Modalitäten derzeit noch untersucht werden. Gestaffelt über drei Jahre will die CIWL ihre gesamten Anteile am Hotelsektor aufgeben – also auch die von den bisherigen Verhandlungen ausgeschlossene Billigkette Arcade – und soll dafür voraussichtlich von ACCOR auf dem Restaurationssektor entschädigt werden und zudem verstärkt in das Kapital der ACCOR-Gruppe einsteigen. Die endgültige Form der finanziellen Abwicklung soll im Juli auf einer ausserordentlichen Aufsichtsratssitzung der CIWL festgelegt werden.

Mit dem Verkauf des Hotelssektors und der Rent-à-car-Filiale Europcar will die CIWL ihre Schulden verringern (zwei Milliarden französische Francs auf dem Hotelsektor, 1,5 Mrd Francs für Europcar) und neue Disponibilitäten erringen. Dafür sollen dann im kommenden Jahr notwendige Investitionen auf dem Sektor der Restauration, der Eisenbahn und im Tourismus getätigt werden. Für 1993 erhofft man sich dann erstmals wieder positive Ergebnisse.

*has, Paris*