

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 99 (1991)
Heft: 30

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>

hotel revue

touristik
revue

revue
touristique

Sprung ins Jahr 2000

Montreux setzt auf Kongresstourismus

Seit 1955 setzt Montreux auf den Kongresstourismus. Jetzt soll mit einem neuen Kongress- und Kulturzentrum der Sprung ins nächste Jahrtausend geschafft werden. Ende 1992 soll das neuerbaute Zentrum die ersten Gäste empfangen. Im bereits fertiggestellten Rohbau – nur die Inneneinrichtungen fehlen noch – lud die Stadt zu einem Internationalen Televisionssymposium ein.

Seit 1955 bemüht sich Montreux, den Kongresstourismus anzukurbeln. Zu diesem Zweck wurde 1973 das Kongress- und Ausstellungszentrum gebaut. Es befindet sich direkt am Seeufer und wurde 1981 vergrössert, so dass es 2000 Personen aufnehmen konnte. Ein internationales Programm von Veranstaltungen zieht sich über das ganze Jahr hin (Goldene Rose, Jazz-Festival, Musikfestwochen usw.).

Eine neue Ära

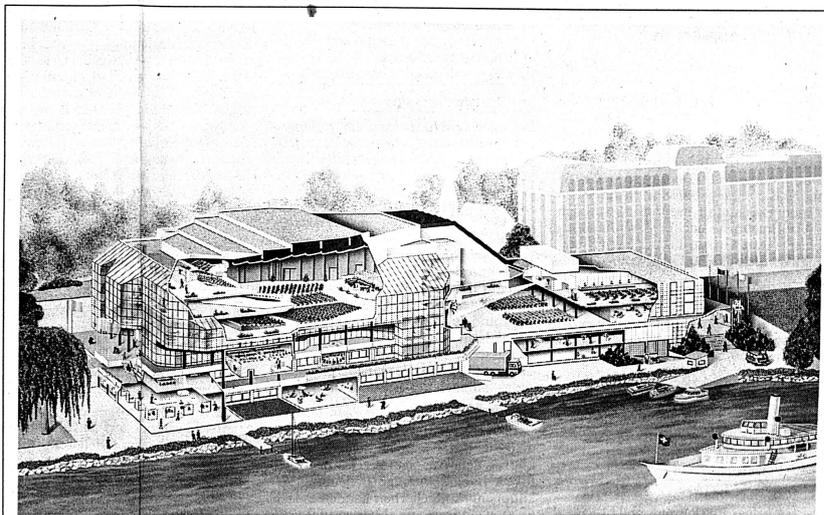
Montreux will sich aber für die Zukunft rüsten; das jetzige Angebot reicht nicht mehr. Mit dem Bau eines neuen Begegnungszentrums plant die Stadt bis weit ins nächste Jahrhundert, um noch akzentuierter zum Treffpunkt für Tourismus, Wirtschaft, Technik, Kultur und Kunst (sowie Sport) zu werden. Das gewaltige Bauvorhaben «katapultiere» Montreux bis ins zweite Jahrtausend. Schon in 16 Monaten (also 1992) werden die ersten Gäste im neuerbauten Kon-

gress- und Kulturzentrum empfangen werden können. An Räumen und Begegnungsmöglichkeiten dürfte es nicht fehlen: der Konzertsaal bietet Platz für 2000 Personen; für Vorführungen von Film und Video steht eine Grosselektro wand bereit; für Ausstellungen und Messen wird eine Fläche von 20 000 m² angeboten; Büros in allen wünschbaren Grössen und mit verschiedenen Einrichtungen dienen als Infrastruktur für Veranstalter und Aussteller; mehr als 20 Säle mit Plätzen bis zu 2500 Personen sind mit modernsten technischen Installationen ausgestattet.

Die perfekte Planung des neuen Zentrums hat nichts ausgelassen: Ultramoderne Fernmeldeeinrichtungen, fixe und bewegliche Ton-Kontrollstellen in allen Sälen, audiovisuelle Geräte, Kommunikationssysteme und Anlagen für Simultanübersetzungen bieten «supertechnologisch-internationalen Standard».

Eröffnung Ende 1992

Obschon die offizielle Eröffnung des neuen Zentrums erst 1992 stattfindet (der Rohbau steht bereits, es müssen nur noch die Inneneinrichtungen fertiggestellt werden), wurde die Presse von der Stadt und den ausführenden Architekten zu einem Internationalen Televisionssymposium eingeladen. Dreihundert weltbekannte Firmen zeigten hier – und zwar ohne bemerkenswerte Pannen – ihre technischen Neuheiten. Man konnte nur staunen: Eine solche Fülle und Perfektion der Kommunikationstechnik ist einmalig. TT



Imposantes Kongresszentrum

Mit über 60 Hotels und 4000 Betten sind die Logiermöglichkeiten in Montreux breit gefächert. Durch den Bau des neuen Kongresszentrums Montreux, dessen Baukosten rund 50 Millionen Franken betragen werden, wird dieses Angebot gewichtig erweitert. Lesen Sie dazu nebenstehenden Artikel.

Bild Tièche

Die Euregio Bodensee ist vital

Touristisches Miteinander im Bodenseeraum

Alles spricht heute über Europa, von Zusammenarbeit über die Grenzen hinweg. In Europa der Zukunft werden überstaatliche Regionen an Wichtigkeit zunehmen. Einen Beweis hierfür, dass sich auch touristische Euroregionen bilden und funktionieren können, erbringt der Bodenseeraum. Hier ist das Zusammenwirken der touristischen Anbieter über den See hinweg sehr eng. Daraus resultieren wiederholt erfolgreiche Projekte.

URS MANZ

Mit dem grenzüberschreitenden Wanderangebot «Kul-Touren» der Regionen rund um den Bodensee wurden gleich zwei Fliegen auf einen Schlag erwischt. Einerseits wird damit einem im Tourismus immer mehr zu beachtenden Bedürfnis nach Kultur entsprochen, andererseits wird hier nicht nur über Zusammenarbeit über die Grenzen gesprochen, sondern auch danach gehandelt.

Auf schweizerischer Seite ist die Initiative hierzu vom agilen Verkehrsbüro Appenzellerland ausgegangen. Andreas Allensbach vom Verkehrsbüro Appenzellerland zu «Kul-Touren»: «Zusammen mit Uwe Kraus vom Landratsamt Sigmaringen, mit Winfried Dummel von Konstanz und mit Winnie Nesensohn von der Insel Mainau entwickelte ich die Idee, den kulturhistorischen Wanderweg durch das Appenzellerland mit der schwäbischen Hohenzollernstrasse zu verbinden.»

Bereits Bestehendes verbinden

Beide Wege hatten eigentlich schon bestanden: Die Hohenzollernstrasse entlang zum Teil barocker Architektur, führt von der Schwäbischen Alb bis

nah an den Bodensee und der Weg «Kultur zu Fuss» führt von Urnäsch nach Rheineck durch den Kanton Appenzell AR. Die Idee war nun aber, bereits bestehendes miteinander zu verbinden. Mit dem Prospekt, der neben den beteiligten touristischen Organisationen auch von «Appenzeller Käse» gesponsert worden ist, wird auch bezweckt, die Gäste auf die jeweilige Partnerregion aufmerksam zu machen. Damit sei ein weiterer Marktstein in der hervorragenden Zusammenarbeit zwischen dem Appenzellerland und der deutschen Bodenseeregion gesetzt, stellt Allensbach stolz fest.

Im Prospekt sind auch die von den Verbindungsrouthen zwischen den beiden eigentlichen Kulturwanderrouten durchquerten Gebiete, nämlich Schaffhausen Thurgau und St. Gallen auf schweizerischer Seite und dem deutschen Bodenseeufer, näher beschrieben. Damit soll der Wanderer auch auf diese Regionen gluschtig gemacht werden.

Weiterführende Informationen über dieses internationale Wander- und Kulturangebot kann auf schweizerischer Seite vom Verkehrsbüro Appenzellerland, Postfach 16, 9063 Stein AR Tel. 0711/59 11 59, eingeholt werden. □

Bodensee für Tagungen

Einen konkreten Beitrag für die aufstrebende Euregio Bodensee leisten die bedeutendsten Tagungsorte am Bodensee: Gemeinsam wollen sie das Kongressgeschäft in der Region ankurbeln. Sie haben sich zur Internationalen Tagungslandschaft Bodensee (Intabo) zusammengeschlossen. Ziel dieses Werbeverbundes ist es, die Bodenseeregionen als internationale Tagungslandschaft zu profilieren, das Tagungsgeschäft weiter zu professionalisieren und den Service für Tagungs- und Kongressveranstalter zu verbessern.

Gleichzeitig versteht sich die Intabo als Organisation der Euregio Bodensee und wird mit anderen Institutionen und Zusammenschlüssen der internationalen Bodenseeregion zusammenarbeiten. Für ihre Aktivitäten hat die Werbegemeinschaft in Konstanz ein Büro für Presse und Information eingerichtet.

Internationale Tagungslandschaft Bodensee, c/o Frank Siegfried Verlag, Zum Klausenhorn 5, D-7750 Konstanz 18; Tel. 0751/33 69 12. UM

INHALT

Aufgeatmet 3

Frankreich ist der Schweiz in Sachen Hotelreservierungssysteme einige Schritte voraus. Eine Übersicht.

Bio vom Bauern 9

Biologisch gezogenes Gemüse ist dem konventionell produzierten deutlich überlegen.

Luft hält Einzug 12

Ein Berner Ingenieurunternehmen bietet ein natürliches Belüftungssystem für Restaurant und Küche – die Quell-Lüftung.

TOURISTIK REVUE

Mallorca-Marketing 1

Die Balearen wollen neue Kundensegmente erreichen – ein Marketingplan wird vorgestellt.

Alter Glanz 5

Die Schönheit schimmert in Danzig durch abbröckelnden Verputz. – Unser Zyklus Osteuropa.

Neu in Portugal 8

Mit dem Crowne Plaza Lissabon setzt Holiday Inn neue Massstäbe.

SOMMAIRE

Hôteliers en vert 13

Le 29e congrès de l'Association internationale de l'hôtellerie (AIH) à Stockholm: un congrès vert pour sensibiliser les hôteliers aux données nouvelles de l'environnement et de l'écologie.

Président trouvé 13

Les problèmes de succession à l'Office du tourisme de Villars ont trouvé une solution partielle.

Projets en Suisse 15

Le groupe Holiday Inn a des projets d'expansion en Europe et notamment en Suisse. Notre correspondant a rencontré son PDG Bryan D. Langton, de passage dans les Alpes vaudoises.

REVUE TOURISTIQUE

Mariage à trois 10

Plus turbulent et compliqué que prévu: le mariage à trois entre le groupe japonais de grands magasins Saison, la compagnie aérienne SAS et la vénérable chaîne hôtelière américaine Inter-Continental.

Suisses en Amérique 11

Parmi les voyages lointains, l'Amérique du Nord demeure la destination préférée des Suisses: la diversité de ses paysages représente son premier atout de séduction.

DER AUSGEZEICHNETE



TRIBÜNE



Max Engel, Engel & Associates, Hotel Management, Zürich

Lame duck

ist in den USA die Bezeichnung für einen Politiker oder für eine Führungskraft mit nachlassender «performance». Der Kandidat hat, wie sein gefiederter Namensvetter im Tierreich, grosse Chancen – über kurz oder lang – in der freien Wildbahn abgeschossen zu werden.

Vor die Gewehrläufe der starken Konkurrenten und skrupellosen Konsumenten geraten auch in unserer Branche immer mehr fluglahme Enten, die den rettenden Aufwind nicht zu nutzen wissen. Dieser Flurberührung ist keine Träne nachzuweinen; sie wirkt wie das reinigende Gewitter: nach Blitz und Donner tritt der anzupeilende Horizont wieder schärfer zutage.

Nur, wer ist mutig genug, sich als «lame duck» zu bekennen und die Konsequenzen zu ziehen?

Im neusten Lagebericht der Schweizer Hotellerie wird z. B. die Mittelmässigkeit des Ausbildungsstandes unserer Führungskräfte bedauert. Just in einer Zeit der unbegrenzten Möglichkeiten mit einer noch niemals dagewesenen Angebotssut: 1., 2., 3. Bildungsweg, unzählige Seminare und Kurse stehen buchstäblich jedermann offen. Doch der Jedermann lässt sich wenig befehlen oder will die gewonnenen Erkenntnisse in der Praxis nicht umsetzen. Im gleichen Bericht steht als zweite Strategie: «Wir wollen eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik betreiben.» In Wirklichkeit bestehen noch an allzu vielen Orten Missstände.

Härtefälle ausgenommen, sind die meisten betrieblichen Schwierigkeiten «zuversichtlich» und können mit Elan, «Zuversicht» und Engagement überwunden werden. Nur den Rückständigen darf die Bereitschaft nicht fehlen, sich neue Wege aufzusehen zu lassen und sie dann auch zu beschreiben.

Wenn Hopfen und Malz verloren sind, müssen diese «Lahmen» darauf gefasst sein, dass sie links liegen bleiben; deren Mutlosigkeit und Resignation zeugen von Fatalismus.

Die «Förderung der Erfolgreichen» müsste auf den Fahnen der Verbände, Vereinigungen und Behörden geschrieben stehen! Die Rücksichtnahme auf die Schwachen mit grobglässiger Selbstverschuldung nimmt an vielen Stellen übermässig Raum ein. Ist es der Ängst-

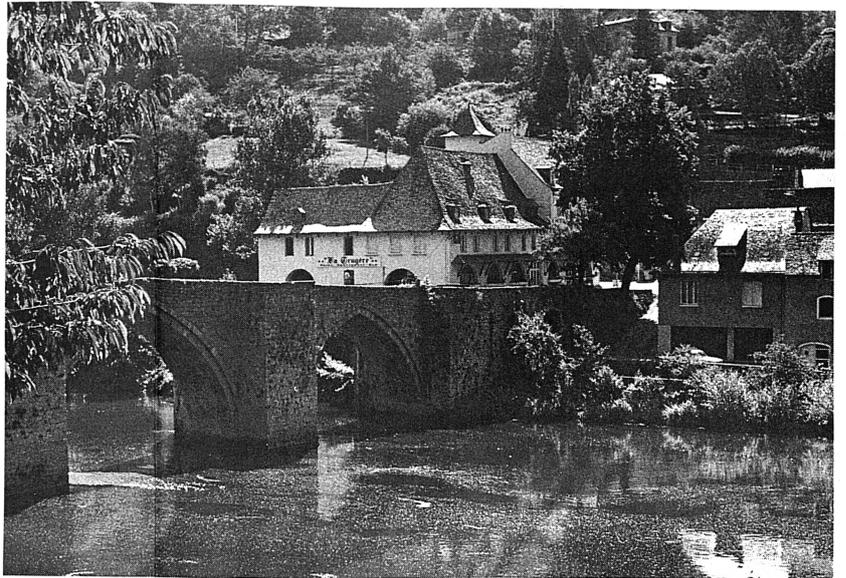
lichkeit der angesprochenen Vertreter um ihre politisch gefärbten Sitze zu schreiben, dass von ihnen keine klare Bekenntnisse zu erwarten sind? Schwer vorstellbar, dass gerade unsere Spitzenvertreter die Zeichen an der Zukunftswand ignorieren könnten.

Es ist zudem unverkennbar, dass sich unter vielen fortschrittlich denkenden Standsvertretern ein gewisser Unmut manifestiert, und gerade sie eine Neuorientierung begrüssen würden.

Dazu eine wunderliche Traumvision: Mir träumte, ich sässe in einer Touristikloge und würde eine Sitzung mit erlauchten Hoteliers belauschen. Sie diskutierten, redeten und antworteten – offensichtlich war eine Präsidentenkonferenz im Gange – recht manierlich miteinander. Sie waren aus allen Regionen der Schweiz angereist, lobten gegenseitig die Vorzüge ihrer Destinationen und vertraten deren Interesse mit Eloquenz. Doch da gab es eine Wortmeldung aus den hinteren Reihen, die das gegenseitige Wohlverhalten zu stören vermochte: «Liebe Kolleginnen und Kollegen», hob der mir ganz und gar unbekannte Redner an und exponierte sich vor den hohen Herren mit dem etwa folgenden Konzept: Es sei wohl im Vorfeld der grossen Veränderungen – in und um Europa – an der Zeit, den kleinteiligen Röstgraben, die Kantons- und Gemeindegrenzen etwas zu vergessen und forderte die ganze Gesellschaft zu grosser Brüderlichkeit auf. Damit erriete der Interpellant grosse Zustimmung, und ich vernahm aus den unterschiedlichsten Lagern etliche «Bravo»-Zurufe. Doch er fuhr alsbald mit der Herausforderung fort, diese veralteten Zäune durch andersartige Separationen zu ersetzen. Er schlug keck und allen Ernstens vor, es sei eine neue Sektion zu gründen, in der sich ausschließlich die Vertreter der Hoteliers aus sämtlichen Sternklassen, doch aus allen Gegenden der Schweiz, zusammenfinden und sich gegenüber den Rückständigen abzugrenzen vermöchten. Diese Speerspitze der Hoteliers – sozusagen das Fähnlein der 700 Aufrechten – werde alsbald mit fortschrittlichen Sozialverträgen, zeitgemässen Betriebskonzepten und einem wohltemperierten Marketing die internationale Konkurrenz herausfordern und unsere schweizerische Hotellerie wiederum zu hohem Ansehen verhelfen. Hier wurde der arme Visionär niedergeschrien und mit «Kassitt», «Geit's» mundot gemacht. ... bei diesem allgemeinen Tumult zerriss die Traumwelt.

Der Traum war kein guter... und trotzdem sind ob den allgegenwärtigen Problemen die gesunden Betriebe nicht zu vergessen. Sie sind Rückgrat unserer Branche und bedürfen der Unterstützung in ihren Anliegen.

Sollte das schwächste Glied in der Kette als Maxime der Stärke unserer Branche gelten, werden sich die Starken nicht mehr verstanden fühlen und sich abwenden.



Der Präsenz in verschiedenen Reservationssystemen verdanken Hotels in der französischen Provinz einen beachtlichen Teil ihrer Buchungen. Bild Künzle

Reservation auf französisch

Irrwege und Lösungen bei Hotelreservationssystemen in Frankreich

Innert kurzer Zeit hat sich in Frankreich das Hotelreservationssystem entwickelt. Nach den missglückten Start von Sesamtel haben andere Verkaufskanäle mehr Erfolg zu vermelden. Einerseits sind die regionspezifisch arbeitenden Services loisirs accueil (SLA) mit Pauschalangeboten entstanden und andererseits benutzen die Provinzen ihre Vertretungen in Paris vermehrt als effektives Verkaufsfenster.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Das französische Tourismusministerium hat 1990 und 1991 aus der Verbesserung des Hotelangebots im Lande eine Priorität gemacht. In Frankreich gab es im vergangenen Jahr 20 287 Hotels mit insgesamt 543 857 Zimmern. Der Anteil der unabhängigen Hotels (12 327 Etablissements mit 284 242 Zimmern) ist mit respektive 60,6 Prozent (Hotelanzahl) und 52,1 Prozent (Zimmeranzahl) immer noch sehr hoch. Hier will man nun ansetzen, um einerseits eine Verbesserung der Qualität der mehrheitlich als Familienbetriebe geführten Hotels zu erzielen. Zum andern soll ihr Angebot via freiwillige Zusammenschlüsse oder durch Einstieg in ein elektronisches Reservierungssystem für den Kunden leichter zu erreichen sein.

Hotelketten

Diese Förderung der traditionellen Hotellerie muss vor der blitzartigen Entwicklung der integrierten Hotelketten in Frankreich gesehen werden, auf die Anfang 1991 rund ein Viertel der disponiblen Hotelbetten des Landes entfiel. Insgesamt gehörten im Januar 2865 Hotels mit 286 588 Zimmern zu integrierten Ketten und damit respektive 43,3 und 42,5 Prozent mehr als im Vorjahr. Damit auch die anderen Hotels mithalten können und das französische Angebot seine Vielfältigkeit bewahren kann, fördert das Ministerium nun die qualitative Verbesserung der unabhängigen Hotels.

Gleichzeitig will man aber die traditionellen Hoteliers auch für eine aggressive Verkaufspolitik gewinnen, denn man zieht hierzulande allmählich die Lehren aus der Pleite von Sesamtel.

Sesamtel abgestürzt

Dieses globale Hotelreservationssystem wurde 1985 in Betrieb genommen und sollte es jedem französischen und ausländischen Hotel gestatten, Mitglied zu werden und seine Kontingente via Esterel (französisches Pendant zu Traviss) abzusetzen. Dabei konnte das Hotel einer Kette angehören oder nicht, es konnte bereits mit Computern arbei-

ten oder auch nicht. Nach ersten Erfolg kam Sesamtel jedoch in Schwierigkeiten. Die Accor-Gruppe lehnte es ab, ihre Reservierungen über das neue System abzuwickeln, und damit fiel bereits ein entscheidender Kunde weg. Zudem waren die grossen Hotels durch das Preissystem benachteiligt und mussten im Verhältnis zu viel bezahlen, weshalb sie eine Mitgliedschaft ablehnten, zumal sie meist bereits in anderen internationalen Systemen präsent waren. Nur die Pullmann-Kette nutzte das System, da der Mitgliedbeitrag billiger kam als der Aufbau eines eigenen Reservierungssystems. Mit der Übernahme der Pullmann-Hotels durch die Accor-Gruppe wird aber auch dieser einzige «grosse Fisch» bald abspringen.

Entscheidend für den Misserfolg war aber auch das wenig kommerzielle Verhalten der kleineren Hoteliers, die entweder vor Sesamtel zurückschreckten, weil sie ihre Reservierungen keinem Fremden anvertrauen wollten. Oder wenn sie Mitglied waren, die Engagements oft nicht hielten; d.h. Zimmer, die über Sesamtel reserviert worden waren, einfach noch einmal vergeben.

Alternative Pauschalen

Unabhängig von Sesamtel hatten sich die lokalen Tourismusverantwortlichen (Regionen und Départements) Gedanken gemacht, wie die Hoteliers in der tiefen Provinz ihre Offerten besser absetzen könnten, zumal ihr spezifisches Angebot – z. B. Anglerferien in der Haute-Vienne – vom potentiellen Käufer nur schwer zu identifizieren war.

Ende der siebziger Jahre gingen sie daran, sogenannte Services Loisirs Accueil (SLA) zu schaffen, die beauftragt wurden, verkaufbare Pauschalen auszuarbeiten, und zwar sowohl einfache Hotelpauschalen als auch Aktivferien, jedoch immer unter Berücksichtigung der Besonderheit der jeweiligen Départements. Ende 1990 gab es 52 solcher SLA mit einem Umsatzvolumen von rund 200 Millionen Francs, das zu 70 Prozent durch den Verkauf an Franzosen und bisher nur zu 30 Prozent durch den Verkauf an Ausländer erzielt werden konnte.

Reservationssystem für SLA

Um die Pauschalen besser an den Mann bringen zu können, suchte man Anschluss an ein Reservierungssystem. Erste Versuche liefen 1988 an, als zwölf ausgewählte Produkte von zwölf verschiedenen SLA in das Verkaufssystem von Wagons-Lits aufgenommen wurden. Danach wurden rund 25 Prozent des Angebotes über Reisebüros abgesetzt, während der Rest im Direktverkauf wegging. Diese Proportion will man nun umkehren und so hat der französische Reisebüroverband Snav beschlossen, die SLA-Angebote allen seinen Mitgliedern zugänglich zu machen, und so sollen ab Januar 1992 via Esterel die gesamten SLA-Angebote abgerufen werden können. Damit hat der Hotelier in der Provinz plötzlich Zugang zu rund 3300 französischen Verkaufspunkten und bald, über Amadeus, zu den europäischen Reisebüros. Allerdings gilt es dann auch, Disziplin zu wahren und Kontingente zu respektieren, weshalb die SLA ihr juristisches Statut verändert

haben und jetzt als nationaler Incoming-operator arbeiten, also auch die Leistung der Hoteliers vor Ort garantieren.

Provinz in Paris

Eine andere Reservierungsmöglichkeit ist den unabhängigen Hoteliers durch die regionalen Vertretungen in Paris erwachsen. Was ursprünglich als Schaufenster der französischen Provinzen begonnen hatte, hat sich inzwischen zu einer effizienten wirtschaftlichen Präsenz der Provinz in der Hauptstadt entwickelt. Insgesamt 18 regionale Vertretungen haben sich zur Association des Maisons Régionales à Paris (Adimap) zusammengeschlossen. Sie vertreten 41 französische Départements, beschäftigen 90 Angestellte und haben jährlich 600 000 Kontakte. Waren die Häuser ursprünglich eher Informationsbüros für die verschiedenen Regionen, so hat sich ihre Rolle inzwischen verändert und die grosse Mehrzahl nimmt feste Buchungen vor. Darüber hinaus ist z. B. die Vertretung von Savoie eingeschriebenes Reisebüro mit Lizenz (auch die Bretagne strebt das an) und verkauft neben den Produkten vor Ort auch den Transport und eventuelle Zusatzleistungen (rent a car etc.). Das Maison Nord-Pas-de-Calais versteht sich gar als Plattform für die Wirtschaftsträger der Region und so rühren nicht nur touristische Leistungsträger dort die Werbetrommel, sondern auch die Industriellen Nordfrankreichs versuchen, sich dort durch Tagungen, Ausstellungen und Vorträge zu profilieren.

Natürlich sind hauptsächlich Pariser Kunden in den Adimap-Häusern anzutreffen, aber allmählich spricht sich auch bei ausländischen Touristen rum, dass hier Last-minute-Buchungen möglich sind. Wer von Paris aus zum Trip in die Provinz aufbricht, kann durchaus erst theoretisch auf Reisen gehen und dabei das lang gesuchte, abgelegene Hotel in den Pyrenäenbergen aufstöbern. □

Dampfschiff «Blüemlisalp»

Der schlechte Zustand der bernischen Staatsfinanzen hat am Donnerstag die Debatte des Grossen Rates über den Betrieb des restaurierten Salondampfers «Blüemlisalp» überschattet. Dennoch wurde ein jährlich wiederkehrender Betriebsbeitrag von 300 000 Franken mit 76 zu 64 Stimmen in erster Lesung gebilligt.

Damit ging der Rat unter die halbe Million, die von der vorbereitenden Kommission vorgeschlagen worden war. Die BLS als Betreiberin des Schiffs hatte mehrmals deutlich gemacht, dass sie ein Defizit aus dem Betrieb des ehrwürdigen Raddampfers nicht tragen könne und wolle.

Eine Diskussion entspann sich um den Gesetzespassus, wonach der Kanton ein Defizit, das den festgelegten Höchstbetrag übersteigt, übernehmen

kann. Schliesslich stimmte das Parlament knapp zu.

Die Befürworter des Gesetzes, das aufgrund einer Initiative ausgearbeitet worden ist, waren der Ansicht, der Kanton könne nicht ein knappes Jahr bevor das Schiff betriebsfähig werde die Türe zuschlagen. Er habe die Initiativen von der Genossenschaft Vaporama zur Renovation mit einem Beitrag von 2,25 Millionen Franken in ihrem Handel bestärkt. Vaporama selbst hat bisher über 4 Millionen an Spendengeldern für die Restaurierung des 1906 erbauten Schiffs gesammelt. Jetzt nein zu sagen wäre wider Treu und Glauben, wurde gesagt.

Die Gegner, zu denen auch die Regierung gehörte, waren der Meinung, alle müssten angesichts der Finanzklemme des Kantons Haare lassen. Der Dampfbetrieb auf dem Thunersee sei bloss wünschbar, aber nicht notwendig. Die Gesetzesinitiative wird dem Volk zu unterbreiten sein. sda

Zusätzlich 900 Millionen

Das Parlament hat Motiven von Nationalrat Franz Steinegger und Ständerat Ulrich Gadiant überwiesen, mit denen der Bundesrat beauftragt wird, ab 1992 zusätzliche Mittel für die Investitionshilfe im Berggebiet bereitzustellen. Nach der Botschaft des Bundesrates soll der IHG-Fonds bis zum Jahr 2000 um 670 Millionen Franken aufgestockt werden. Am 10. Juni folgte der Ständerat dem Antrag seiner vorbereitenden Kommission und stimmte einer Aufstockung des Fonds um 900 Millionen zu. STV

WINKLIMASCHRÄNKE

EUROCAVE™

HYPRO

Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33

Swissline-Entscheid folgt

Wie in der hotel + touristik revue vom 11. Juli berichtet, ist der Entscheid bezüglich Swissline auf die Budgetberatungen des Bundesrates im August verschoben worden. Bei der Trägerschaft liegen alle Unterlagen für eine baldige Gründung der Firma bereit. sr

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



IVA

IVA AG für internationale Werbung
Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich
Telefon 01/251 24 50, Telefax 01/251 27 41
Filialen in Lausanne, Chur, Lugano

Im aufstrebenden Brüssel auf dem Weg nach oben

Kurt Renold, Cadett Hotel Mövenpick, Brüssel

In den Medien erscheint Brüssel dank EG und Nato häufiger als manche andere Metropolen. Touristisch besehen hinkt «Europas heimliche Hauptstadt» aber völlig zu Unrecht hinter den anderen her. Trotzdem stösst nun Mövenpick in den Benelux-Raum vor, eröffnet als erstes ein Cadett in Brüssel – eine echte Herausforderung für dessen Direktor Kurt Renold, war doch bisher der Name «Mövenpick» in Belgien nur in Zusammenhang mit... Glace ein Begriff!

UELI STAUB



Die Eröffnung findet im Rahmen eines «soft opening» am 2. August 1991 statt, meisterhaft vorbereitet durch eine in Blau gehaltene Kampagne. Zuerst wurde in der Stadt mit Schöller-Möven-

pick-Glace geworben, dann mit Eiscrème und Hotel zusammen, und jetzt prangt nur noch Cadett Hotel Mövenpick auf blauem Grund. Geschickt wurde also das bereits bestehende Qualitätsimage der Glace auf neue Hotel übertragen. Das mit den drei «s» am Schluss gehört ebenfalls ins Reich der Werbung; wer nach dem Sinn fragt, hat bereits angeissen. Schliesslich wird ja Mövenpick auch nicht mit «w» geschrieben!

Schweizer Hoteliers in der Welt

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

Mit Kurt Renold sitze ich in einem Restaurant auf der Grand'Place, einem der schönsten Plätze Europas; wir unterhalten uns über die Hotelsituation in dieser so krass unterschätzten Stadt.

«In Brüssel gibt es, neben Nato und EG, viele internationale Firmen. Dies bedeutet, dass von März bis Juni und von September bis November die Stadt von Montag bis Freitag von Geschäftsleuten und Politikern wimmelt», erklärt Renold. Sonst herrscht Ebbe, da ja der Tourismus nicht mithalten kann. Fazit: Der Touristenmarkt ist hart umkämpft, teils mit Dumpingpreisen, wovon selbst Fünfster-Hotelketten nicht zurückschrecken.

Dreistern-Plus-Klasse

Wo liegt denn Mövenpicks Chance? «Wir gehören zur Dreistern-Plus-Klasse. Zwischen dem hitzigen Viersternmarkt und den günstigen Zwei- oder Dreistern-Kleinhotels klafft eine grosse Lücke, in der wir fast allein auf weiter Flur sind!» Seine 128 Zimmer, meint Renold, würden durchaus der Viersternqualität entsprechend doch sei man 40 bis 100 Franken günstiger als vergleichbare Häuser jener Kategorie.

Integriert in Überbauung

Dann fahren wir zur Rue Paul Spaak, wo sich, nur etwa 100 Meter von der berühmten Avenue Louise entfernt und trotzdem in ruhiger Abgeschiedenheit, das Hotel als Teil einer grossen Überbauung befindet. Die postmoderne Backsteinfassade mit den grünen Fensterrahmen ist bereits vollendet, auch ein Musterzimmer. Es ist klimatisiert und verfügt, neben TV, Radio, Minibar, Schreibtisch, Telefon sowie PC- und Fax-Anschlüssen, über einen fast unanständig bequemen «Lazy Boy»-Fauteuil, auf den Renold sichtbar stolz ist.

Das Cadett-Konzept

«More of what you really need» steht auf dem Hotelprospekt; gemeint sind Geschäftsleute. Denn getreu dem Cadett-Konzept, das dem des «Courtyard by Marriott» nachempfunden wurde, fehlen grosse Bankettäume und Suiten, verzichtet man auf Pool, Ballsaal oder zusätzliche Restaurants. Dafür gibt es



Zwischen hitzigem Viersternmarkt und günstigen Zwei- und Dreistern-Kleinhotels: Kurt Renold, Direktor des Brüsseler Cadett Hotel Mövenpick. Bild Staub

ein Mövenpick-Restaurant mit Essbar (ursprünglich wollte man es des leicht reduzierten Angebots wegen Mövenpicko nennen!), einen Fitnessraum mit Sauna, eine Tiefgarage, zwei Konferenzräume, zehn Tagungszimmer sowie ab Oktober im Keller auch einen Caveau-Weinpub. Drei Cadett-Spezialitäten: Die Wände von Renolds Büro neben der Lobby bestehen aus Glas, in den Zimmern sind Lavabo und Bad räumlich getrennt, zur Anwendung gelangen Einheitspreise, gleichgültig, ob sie von einem oder zwei Hotelgästen bewohnt werden. 53 Mitarbeiter hat Renold, der seit September ein Preopening-Office führt und sich oft genug wie ein Pionier fühlt, unter Vertrag; in Luxor waren es fast zehnmals mehr.

Abends zeigt er mir, wie grosszügig und attraktiv die von vielen Parks und Geheimtip Brüssel

Grünflächen durchsetzte Stadt ist. Auffallend auch die phantastische Palette origineller Restaurants, wie ja Brüssel unter Kennern als gastronomischer Geheimtip gehandelt wird – wohl auch eine Folge der vielen «Eurokraten», die sich hier im Umfeld der EG tummeln. Rund ums Zentrum ist die Szene zwar touristisch arg aufgemöbelt, mit höflich-aufdringlichen «Reinschmeisern» bestückt; abseits der Grand'Place aber bietet sich eine schier unendliche Auswahl, aus der wir die berühmte «Quincaillerie» herauspicken. Das Rätsel, weshalb Brüssel, ja, ganz Belgien mit

seinen wunderschönen Städten im touristischen Abseits steht, können auch wir nicht lösen. Neben dem Städtebummler der Swissair, die einige Linienflüge von Crossair durchführen lässt, ist nur noch Imholz – ein neuer Versuch nach einem erfolglosen Start vor Jahren – mit Städteflügen vertreten, nicht aber mit Bahnreisen, die wiederum von Railtour angeboten werden. Sicht man von den Bus- und Autoreisenden ab, die oft den ganzen Benelux-Bereich zum Ziel haben, ist Belgien, ganz im Gegensatz zu Holland, ein weisser Fleck auf der Destinationskarte. Renold stört das wenig.

Politische Pause nutzen

Seine Marktlückenposition haben wir bereits erwähnt; nachzutragen wäre seine Überzeugung, dass Brüssel generell wie auch im Kongresswesen an Bedeutung gewinnen werde. In den «politischen Pausen» kann er sich auf Märkte wie etwa Deutschland abstützen, wo Mövenpick bereits einen guten Namen besitzt. Zugute kommt ihm auch, dass durch das neue Cadett nun auch Radisson in Belgien einen Stützpunkt hat, was von den Reservationen her nur positiv sein kann. Jedenfalls läuft der September, für den Renold 75 Prozent Belegung erwartet, schon sehr gut an.

Kurt Renold wurde 1952 in Baden AG geboren, betrachtet sich als «Spätberufener». Nach Matur und Seminar gab er als Primarlehrer zwei Jahre lang Schule, wechselte aber 1977 für drei Jahre als Reiseleiter zu Kuoni. Mit 28 absolvierte er die Hotelfachschule Lausanne, erhielt so Kontakte zu Mövenpick und wurde vom damaligen Direktor Hanspeter Dürr – zuerst als Direktionsassistent, später als Rooms Division Manager – ins Hotel Zürich Airport geholt. 1986 schickte man ihn als Vizedirektor ins Heliopolis Kairo, von 1988 bis 1990 war er Direktor im Jolie Ville Luxor. Renold ist verheiratet mit Monika und hat zwei Kinder von 4 bzw. 6 Jahren.

Passugger serviert, zweimal gewonnen.



Wer Passugger serviert, gewinnt auf einen Streich zweimal: Zufriedene Gäste und mit etwas Glück einen schönen Batzen beim grossen Gewinnspiel aus dem Harrass. Wir bedanken uns herzlich bei über 30 000 Mitspielern. Und das sind die Volltreffer der letzten Ziehung des Passugger Gewinnchecks vom Juni 1991:

En servant Passugger, vous décrochez deux fois le trophée: des convives réjouis et, avec un peu de chance, un joli pactole. Grâce à notre tombola! – Nous remercions chaleureusement les 30 000 participants, parmi lesquels le sort a désigné, en juin 1991, les gagnants suivants des chèques Passugger:

Hasler René/Rest. Römerhof, Arbon. Natalie Meyer/Hotel Astoria, Luzern. Pierre Hartmann/Hotel/Rest. Bären, Ostermündigen. E. Signer/Rest. Kreuz, St. Gallen. Gasthof Rössli, Untertentfelden. Silvia Ehrensberger/Rest. Galerie, Weinfelden. M. Anleiner/Rest. Hüsy, Blankenburg. Werner Matti/Rest. Bellevue, Ittigen. A. Van Sprundel/Hotel Rhodannenberg, Klönthal. André Major/Arbachtstr. 22a, Baar. Gadola Immobilien, Oetwil a. S. Andy Krättli/Rest. Bären, Ostermündigen. Anita Hutz/Gasthaus Au, Vaduz. E. E. Fischer/Vinum Verlags AG, Zürich. Beatrice Beger/Bäterkinden, R. Conolly/Hotel Bären, Ostermündigen. Toni Willi, Rüschiikon/ZSR, Maria Heltli/Rest. Seger, Vaduz. Petra Rothermann/Rest. Blumenfeld, Zuchwil. N. Aeschmann/Hotel Basel, Basel. Nadia Castellazzi/Café Mére, Chur. M. Dubach/Cafeteria Emilio, Luzern. Sylvie Verrillo/Auberge de l'Onde, St. Saphorin. F. Hiller/Rest. Florhof, Zürich.

Maria + Margrit/Rest. Tennisplatz, E. Wolf/Rest. Kasino Zürichhorn, Hof, Bubikon. R. Abelho/Rest. Claude Voegel/Auberge du Gd St. Winterthur. Bruno Lustenberger, Basel. Annemarie Indermayer/Wollisberg/Rest. Sonne, Eich. Anzenmatt Emmental, Olten. Fam. G. Zunfthaus z. Mosen, Zürich. Ralf Lehnhof, Aitdorf. Karl Mattle/Rest.

Preis für Ucliva

Die 1978 von Einheimischen der Gemeinde Waltensburg/Vuoz im Bündner Oberland gegründete Genossenschaft Ucliva (romanisch ucliva = Weiler, Hof) ist am Donnerstag in Strassburg mit dem EG/EURÓTER-Preis «Tourisme Europe rurale» ausgezeichnet worden. Die Genossenschaft setzt sich für die Förderung und Realisierung eines sanften, umweltschonenden Tourismus und damit für die Erhaltung und Schaffung von Arbeitsplätzen für Einheimische ein.

Ziel der Verwirklichung dieser Genossenschaftsidee soll eine wirtschaftliche Belebung der Gemeinde ohne Ausverkauf der Heimat und eine touristische Entwicklung ohne Verschandelung der Landschaft sein, wie es in einem Communiqué heisst. Für die Realisierung dieses Gedankens durfte die Genossenschaft Ucliva schon 1981 den Heimatschutzpreis entgegennehmen. 1987 erhielt sie einen Anerkennungspreis in Rom und ein Jahr später eine

Auszeichnung des Europarates in Lübeck/Travemünde.

Die Genossenschaft Ucliva betreibt seit 1983 in Waltensburg das gleichnamige Genossenschaftshotel. Entsprechend den von ihr verfolgten ökologischen Grundsätzen wurde beim Bau und Betrieb dieses Hauses stark auf die Verwendung umweltfreundlicher Baustoffe und sanfter Energie geachtet.

So wurde 1987 die bisher grösste solarthermische Energieanlage Graubündens mit einer Sonnenkollektorfläche von 96 Quadratmetern in Betrieb genommen. Zusammen mit einer Holzvergaserheizung liefert sie rund zwei Drittel der benötigten Energie. Ferner unterstützt die Genossenschaft die örtlich und regional bestehende, jedoch nur teilweise ausgelastete ökonomische Infrastruktur wie Landwirtschaft und Versorgungsbetriebe durch Einkauf und Bezug umwelt- und artgerecht produzierter Produkte. *sda*

ANGEBOTE / PROGRAMME

Abenteuer-«Triathlon»

Eine ungewöhnliche Reise durch das Berner Oberland bietet Eurotrek-Abenteurerreisen an. Auf dem Weg von Boligen im Simmental nach Bern werden die wilden Wasser der Simme im Schlauchboot gemeistert. Vor der Kulisse von Eiger, Mönch und Jungfrau wird der Thunersee unter Segeln gekreuzt, und dann wird die Reise im Kanu auf der Aare von Thun nach Bern fortgesetzt.

Kompetente Begleiter für das Zweitages-Abenteuer sind vorhanden. Mitmachen kann jeder ab 14 Jahren, auch ohne Vorkenntnisse in den drei Sportarten.

Weitere Auskünfte erteilt Eurotrek-Abenteurerreisen, Malzstr. 17-21, Postfach, 8036 Zürich. *pd*

Nidelzone und Bloderchäs

Neben unvergesslichen Naturerlebnissen im Wanderparadies Toggenburg erwartet die Teilnehmer am 4-Tage-Wanderplausch des Toggenburger Verkehrsverbandes (5.-8. September, 10.-13. Oktober 1991) allerlei schmackhafte Alplerkost. Auf der Alp werden ihnen die beiden Toggenburger Traditionsgerichte Nidelzone und Bloderkäse serviert. Im Preis von 225 Franken für Erwachsene

sind 3 Übernachtungen mit Halbpension, 4 Tage freie Fahrt auf allen Postautos und Bergbahnen, 3 Tage Betreuung durch einen Wanderleiter und selbstverständlich Nidelzone und Bloderkäse enthalten.

Auskunft und Anmeldung: Verkehrsbüro Unterwasser, 9657 Unterwasser, Tel. (074) 5 19 23. *pd*

«Kul-Tour(en)»

Die Arbeitsgemeinschaft «Kul-Tour(en)» hat einen neuen Wanderführer herausgebracht. Grenzüberschreitend werden kulturhistorische Wanderwege durch Appenzell Ausserrhoden und die «Hohenzollernstrasse» durch die Schwäbische Alb miteinander verknüpft.

Die neue Touristikroute «Hohenzollernstrasse» führt durch die ehemaligen hohenzollernischen Lande von der Schwäbischen Alb bis nahe an den Bodensee. Der Wanderweg «Kultur zu Fuss» führt von Urnäsch nach Rheineck längs durch den Kanton Appenzell Ausserrhoden.

Bezogen werden kann die Broschüre beim Verkehrsbüro Appenzellerland, Postfach 16, 9063 Stein AR, Telefon (071) 59 11 59. *pd*



In ihrem 100. Betriebsjahr transportierte die BVZ 2,8 Millionen Passagiere zwischen Brig und Zermatt. *Bild Escher*

Ins nächste Jahrhundert

Mit neuem Namen: BVZ in Zermatt-Bahn umbenannt

Unter neuem Namen wird die Brig-Visp-Zermatt-Bahn ins zweite Jahrhundert rollen: An der 100. Generalversammlung, die kürzlich in Zermatt stattfand, wurde die BVZ in Zermatt-Bahn umbenannt und zugleich der Geschäftssitz von Lausanne ins Matterhorn-Dorf verlegt. Damit wird die immer stärker werdende Verankerung der ehemals von Westschweizern gegründeten Bahnunternehmung in Oberwallis und der übrigen Deutschschweiz deutlich.

Auch in ihrem 100. Betriebsjahr hat die BVZ ein flottes Ergebnis eingefahren: Insgesamt sind auf dem Schienennetz der Brig-Visp-Zermatt-Bahn 2,8 Millionen Passagiere befördert worden. Gegenüber dem Vorjahr konnte der Glacier-Express erneut um 10 Prozent auf nunmehr 220 000 Reisende zusetzen. Und der Güterverkehr stieg gar um 15,7 Prozent auf nunmehr 56 183 Tonnen. Dem Gesamtertrag von 43,18 Millionen Franken stehen Ausgaben von 34,82 Millionen gegenüber. Nach den Abschreibungen von 5,49 Millionen Franken resultiert ein Betriebserfolg von 2,9 Millionen Franken.

Weniger erfolgreich lief indes das neue Geschäftsjahr an. Die beiden Bergstürze in Randa begruben das Bahntrasse unter sich. Bis der neue Schienenstrang betriebsbereit ist, dürfte es laut Auskunft vom Direktor Perren August werden. Die Jubiläumsfeierlichkeiten, die Mitte Juni hätten stattfinden sollen, will man nach Möglichkeit noch im Herbst nachholen. Die finanziellen Auswirkungen des Bergsturzes auf die Bahn lassen sich derzeit noch nicht genau beziffern. BVZ-Direktor Raymond Perren spricht gegenüber der *hotel revue* von «gewissen Ausfällen» im Mai und Juni. Vereinzelt hätten Gruppenreisen undisponiert. Dies falle aber nicht besonders ins Gewicht, zumal seit der Eröffnung der provisorischen Umfahrungenstrasse in Randa die fahrplanmäßige Verbindung – allenfalls mit Umsteigen auf den Bus – gewährleistet sei. Die Kosten für das provisorische Bahntrasse sollen vollumfänglich vom Bund übernommen werden, wie Bundesrat Ogi auf eine entsprechende Interpellation von Ständerat Daniel Lauber geantwortet hat.

Westschweizer haben vor 100 Jahren die «Compagnie du chemin de fer Brigue-Visp-Zermatt» mit Sitz in Lausanne gegründet. Und bis heute waren

sämtliche Geschäftsberichte und die Generalversammlung auf Französisch. Doch mittlerweile sind die Aktien breit gestreut. Auch im Oberwallis und in der übrigen Deutschschweiz hat die Gesellschaft immer mehr Verankerung gefunden. Diesem Umstand wurde nun an der 100. Aktionärsversammlung Rechnung getragen. Der Gesellschaftsname erhält den Zusatz Brig-Visp-Zermatt AG. Als neuer Sitz wurde Zermatt bestimmt, das neu auch gleich den Verwaltungsratspräsidenten stellt. Die Nachfolge des zurückgetretenen Emile Taugwalder tritt der frühere Zermatter Gemeindepräsident, Ständerat Daniel Lauber, an.

Neuer Name aus Werbegründen

Die BVZ will ihre Marketing-Anstrengungen verstärken, wie Direktor Perren weiter erklärte. In diesem Kontext ist auch die jetzt beschlossene Namensänderung zu sehen. Der bisherige Name Brig-Visp-Zermatt-Bahn sei schwerfällig gewesen, was sich vor allem in der Werbung nachteilig ausgewirkt habe. Zermatter-Bahn töne schlagkräftiger und sei – ähnlich wie Lötschbergbahn oder Gornergratbahn – einfacher zu vermarkten. Weniger Freude dürften die Brigier und Visper haben, die bisher von den Werbebemühungen und dem Schriftzug der Bahn profitierten. *GER*

Passagier sur la table - deux fois le gros lot!



Kalchane, Winterthur, B. A. + Basel, P. Rappold / Gasthof Bahnen, Rest. Schweizerbund, Dachsen, Schönbühl, B. Maurer / Jelmoli SA, Figini / Verschaffler Clique, Soto / Rest. Rablus, Biel, Andrea Klostern, D. Lüthold / Tagungs- und Rössli, Schwyz, T. Meier / Zürich, A. Seltlinger / Rest. Hasler / Hotel Alexander, Weggis.

Verena Güntensperger / Rest. Hirschen, Bütschwil, Ristorante Molino, Dietikon, Ljubo Paulic / Buffet C. F. F., Fribourg, Fam. Trachslor / Gasthaus Linde, Grüt, Fam. Hinder / Rest. Speer, Kaltbrunn, René Dick / Rest. Frohe Aussicht, Mels, Willi Rohner / Rest. Brauerei, Rheineck, Ursula Schwalder / Rest. Löwengarten, Rütli, Adrian Schwyter / Rest. Krone, Siebnen, Gottfried Keller / Rest. Lido, Steckborn, Caroline Wilhelm / Schloss-Str. 51, Vaduz, R. Vessaz / Rest. L'Exotique, Vevey, Thomas Braun / Rest. Löwen, Wiesendangen, B. E. Wackerlin / Klubhaus Schweiz, Rückvers, Zürich, F. Ruch / Rest. z. alten Friesenberg, Zürich, Hans Sreyer / Rest. Frohsinn, Bern, Ivan Andrejic / Hotel Waldegg, Engelberg, Martin Boesch / Hotel Krone, Grusch, Urs Hasler / Alte Landstr. 4, Kloten, Werner Caderas / Bar Dancing, Casa Veglia, Laax, R. Näpflin / Hotel Schützen, Stansstad, Myrtha Lendi / Rest. Schloss Grymau, Uznach.

Wir gratulieren den glücklichen Gewinnern.
Toutes nos félicitations aux heureux gagnants!

PASSUGGER

LIEGENSCHAFTENMARKT

GESUCHT wird von versiertem Gastronomie-Paar in Miete oder Kauf attraktives, heimeliges, gepflegtes

Speiserestaurant

(max. 80 Plätze)

Bevorzugt werden Kurorte wie St. Moritz, Lenzerheide, Davos.

Offerten erbeten unter Chiffre 38085 an hotel revue, 3001 Bern.

38085/185744

Zu verkaufen (oder Beteiligung) 4-Stern-Stadt-Hotel

mit 122 Betten im benachbarten deutschsprachigen Grenzgebiet.

Interessante Rendite (ausbaufähig). Vorhandene Bankfinanzierung zu 7,11% kann übernommen werden. Einsicht in die aktuelle Geschäftsbilanz ist zugesichert.

Verhandlungsbasis sFr. 8,0 Mio.

Interessenten melden sich unter Chiffre 38083 an hotel revue, 3001 Bern.

38083/321087

Zu verkaufen in Grächen, Wallis

3 1/2-Zimmer-Wohnung

im Dachgeschoss, mit Galerie.

Anfragen: Telefon (028) 56 20 16

37913/194557

★★★-Hotel-Restaurant

Aussichtslage Lago Maggiore, Tessin, 1a-Finanzierung.

Unterlagen werden Ihnen gerne unter Chiffre 37545 an hotel revue, 3001 Bern, geschickt.

37545/47104

Region Locarno/Ascona

Bestbekanntes Restaurant an einmaliger Lage in unmittelbarer Nähe von Ascona/Locarno, Ganzjahresbetrieb, wunderschöne Terrassen, langfristig zu verpachten. Das Restaurant ist in vollem Betrieb und könnte auch sofort übernommen werden. Absolute Diskretion zugesichert und verlangt. Anfragen an Postfach 716, 6612 Ascona.

37748/320480

Zu verkaufen in Gerra Gambarogno

Gebäude mit Restaurant mit Zimmer und Privatwohnung

Interessanter Preis.

Sich wenden an:
A. Cacciagnagna, Locarno
Telefon (093) 31 34 63

A 38066/42790

Tessin

Zu verkaufen in Pianezzo, oberhalb Giubiasco (5 Minuten von Bellinzona), gut eingeführtes

Restaurant garni

mit 6 Zimmern und separater 3-Zimmer-Wohnung. Sehr ruhige und sonnige Lage, wunderbare Aussicht. Interessanter Preis.
Anfragen an Telefon (093) 35 08 80 (Bürozeiten), Fax (093) 35 08 84. (Abwesend 29. Juli bis 2. August)

A 38019/42790

Zu verkaufen im St.-Johann-Quartier in Basel, Nähe Industrie, schöne, vollvermietete

Restaurantliegenschaft

mit gutgehendem Restaurationsbetrieb, Laden, verschiedenen 2-, 3- und 4-Zimmer-Wohnungen. Die Liegenschaft ist renoviert und befindet sich in gutem Zustand. Bruttorendite: 6%. Auskunft erhalten Sie unter Chiffre Z 03-712303 an Publicitas, 4010 Basel.

P 38126/44300

Zu kaufen gesucht oder zu pachten

Hotel garni

oder

Pension garni

(ganze Schweiz)

Offerten unter Chiffre 38127 an hotel revue, 3001 Bern.

38127/321443

Berner Oberland

(Mittelstation Gondelbahn)

Zu verkaufen:

Bergrestaurant mit Liegenschaft

Offerten unter Chiffre 38165 an hotel revue, 3001 Bern.

38165/250899

Kanada/B.C.

Einzigartige Gelegenheit

Zu verkaufen: erstklassige Guest Ranch
- Grundstückgröße 118 ha
- 170 km von Williams Lake (Luftlinie)
- Preis ca \$1 900 000,- inkl. Mob. und Inventar
- optimal für Reit-, Jagd-, Fisch-, Wander- und Wassersportlerien

Für Detailunterlagen wenden Sie sich bitte an:

Mitglied des 
Crova Ltd. AG
Ausl. Immo. + Vers.-Treuhand
Beratung und Verkauf
3604 Thun
Telefon (033) 36 38 38

Es melden sich bitte nur solvente Interessenten.

A 38039/42790

VERSCHIEDENES

Neuwertiges

Hummerbassin

günstig abzugeben.
130x57x100

Telefon (052) 33 11 51

38004/79430

Zu verkaufen

Vollautomat-Cimbali-Kaffeemaschine

Neupreis: Fr. 22 950,-, erst 2 Jahre alt, wenig gebraucht, wie neu, sehr günstig.

Telefon (045) 71 27 26

38128/321451

Occasions-Wäschereimaschinen

zu verkaufen: 1 Waschextraktor WASCATOR, 40 kg, Neuoccasion; 1 Waschextraktor SCHULTHESS, 40 kg, gepfl. Occasion; 1 Zylinder-mange DUBIX, mit autom. Längstaltung, 250 cm Breite. Günstige Preise, garantierter Service.
Telefon (071) 41 9956 (ab 18 bis 20 Uhr)

38164/321591

20 Jahre Blausiegel Präservativ-Automaten

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

1 Kaffeemaschine

Modell Rex-Royal Supermatic, für Fr. 3000,- zu verkaufen.
Telefon (01) 362 25 98

38170/321684



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

Was Sie beim Beantworten von Chiffre-Inseraten beachten sollten

1. Damit die Diskretion gewahrt werden kann, sollten Sie auf dem Briefumschlag auf jeden Fall die Chiffre-Nummer vermerken.
2. Zeugnisse und andere unersetzliche Papiere sollten Sie nie im Original beilegen, sondern immer als Fotokopie. Der Verlag lehnt jede Haftung für nicht zurückerstattete Dokumente ab.
3. Wenn Sie eine Rücksendung Ihrer Dokumente wünschen, sollten Sie dies deutlich vermerken und das Rückporto beilegen.
4. Die Adressen von Chiffre-Anzeigen werden nicht bekanntgegeben. Weder auf telefonische noch auf schriftliche Anfrage.
5. Empfehlungs- und Werbesendungen werden nicht an Chiffre-Inserenten weitergeleitet. Der Verlag behält sich das Recht auf Stichproben vor.
6. Sie wollen sich auf mehrere Chiffre-Inserate melden? Alle Ihre Antworten können Sie uns in einem einzigen Umschlag senden.

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



ANSCHLAGBRETT

Schweizer Hotelier-Verein



Société suisse des hôteliers

Weiterbildung

Formation continue

Führung des Telefongesprächs – gästeorientiert und verkaufs- bewusst

9. August 1991, Zürich

Referent:
Walter Rohrer, Verkaufstrainer, Ebmatingen

Teilnehmer:
Alle Mitarbeiter im Gästekontakt, die wirksamer und verkaufsbezogener telefonieren möchten.

Kursziel:
Basisregeln für gastegerechtes Telefonieren beachten. Sicherheit in der Ausdrucksweise gewinnen. Anwenden einer methodischen Gesprächsführung. Das verkäuferische Element bewusst einsetzen, um bessere Resultate zu erzielen.

Kurspreis: Fr. 200.–

Mehr Sicherheit bei Mitarbeiter- entscheiden

27. bis 29. August 1991, Motel Egerkingen

Referent:
Daniel D. Thönen, Syntegra, Bern

Teilnehmer:
Geschäftsführer, Verantwortliche der Mitarbeiter, Verantwortliche der Aus- und Weiterbildung

Kursziel:
Zu den zentralen Anliegen des Mitarbeitermanagements gehören die sichere Einstellung und systematische Förderung von guten Mitarbeitern. Ziel des Kurses ist es, Mittel und Wege aufzuzeigen, mit deren Hilfe eine solide Entscheidungsgrundlage für Mitarbeiterentscheide erarbeitet werden kann.

Kurspreis: Fr. 750.–

Marketinggrundwissen

9. bis 11. September 1991

Referent:
Roland Berger, Marketingleiter, SHV, Bern

Teilnehmer:
Kader

Kursziel:
Die Marketingzusammenhänge und die Marketingsprache verstehen, das Gedankengut des Buches «Hotel Marketing» betriebsbezogen anwenden und das eigene Marketingkonzept schreiben.

Kurspreis: Fr. 660.–

SHV-KURSE FINDEN DAS GANZE JAHR STATT – VERLANGEN SIE UNSERE
KURSBROSCHÜRE

Rhetorik – sich richtig ausdrücken

13. und 14. August 1991, Muri/Bern

Referent:
Peter B. Grossholz, Abteilungsleiter Weiterbildung SHV, Bern

Teilnehmer:
Unternehmer, Kader, Mitarbeiter im Frontbereich.

Kursziel:
Die Fähigkeit erlangen, richtig aufzutreten, persönliche Hemmungen abzubauen und wirkungsvoll zu sprechen.

Kurspreis: Fr. 440.–

Erfolgreicher Verkauf im Service

4. und 5. September 1991, Zürich

Referent:
Walter Rohrer, Verkaufstrainer, Ebmatingen

Kursziel:
Gäste gewandt, bestimmt und überzeugend beraten. Aktiv und zielgerichtet beraten und verkaufen. Die wesentlichsten Methoden des Beratungs- und Verkaufsgesprächs kennen und anwenden.

Kurspreis: Fr. 400.–

Vom Reden zum Tun – Ökologie im Betriebsalltag

10. und 11. September 1991, Gersau

Referent:
Martin Volkart, Umweltberater, Waltensburg

Kursziel:
Die Notwendigkeit und den Nutzen von umweltverantwortlichem Handeln in der Hotellerie verstehen. Die Voraussetzungen und Möglichkeiten kennenlernen, Ökologie im Betriebsalltag kreativ und mit Erfolg umzusetzen.

Kurspreis: Fr. 400.–

38154/84735



Ihre Zukunft ist uns wichtig. EUROCARD.

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

Société suisse des hôteliers
Formation continue
10, rue des Terreaux
Téléphone 021 20 03 32, 1003 LAUSANNE



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: _____



The EFA International School
WORTHING West Sussex (England)
Schule im Süden, direkt am Meer

Englisch lernen macht Spass mit EFA

- Fachkurs für Hotellerie und Touristik
- allgemeine Englischkurse für Anfänger bis Fortgeschrittene
- Kursdauer 4, 8, 10 und 12 Wochen
- Cambridge 1st Certificate

Verlangen Sie kostenlose Dokumentationen
Frau N. Frei, Schädritstr. 18, 6006 Luzern, Tel. 041 - 31 57 18



**HOTELSCHULE
LÖTTSCHER**

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

Gerne senden wir Ihnen nähere Informationen zu
folgenden nächsten Kursen:

Réceptionskurs

13. Oktober bis 8. November 1991
11. Oktober bis 6. November 1992

Restaurant-Management-Kurs

8. bis 27. November 1992

Anzeigen-Aufträge
per Telefax
031 46 23 95
Wenn Sie uns den nachstehenden Bon-
rund um
die Uhr.



Hotel-Fernkurs

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann
es Ihnen gerade passt. Sie halten engen
Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-
branche, die Ihnen in jeder Beziehung ra-
ten und helfen. Und Sie machen zum
Schluss eine Prüfung an unserer Fach-
schule in Zürich.

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

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

Kostenlose Information erbeten für neuen
Hotel-Fachkurs:

Name _____

Alter _____ 5001

Strasse _____

Ort _____

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

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
Freiprosppekt:

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

31429/123889

Aus den Regionen

Berner Mittelland

Im Mai 1990 wurde die Emmental Tours AG gegründet mit dem Ziel und Zweck, die verschiedenen vielfältigen touristischen Angebote im Emmental zu koordinieren. Für die Bevölkerung von Sumiswald und Umgebung steht die Emmental Tours AG auch als Reisebüro zur Verfügung.

An der kürzlich durchgeführten Generalversammlung nahmen die Aktionäre vom guten Auftakt der Aktivitäten Kenntnis, und der Geschäftsführerin, Ursula Balz, wurde die Anerkennung ausgesprochen. An der Spitze des Verwaltungsrates fand ein Wechsel statt. Ueli Moser (Verkehrsverband) trat das Präsidium dem bisherigen Vizepräsidenten Jean-Pierre Hubmann (EBT) ab. Neuer Vizepräsident ist Fritz Born (Dähler AG).

Als kleines und bewegliches Team kann das Incoming-Büro die verschiedensten Kundenwünsche erfüllen, und das erst noch mit guten Kenntnissen der lokalen Spezialitäten.

Mit 532 151 Fahrgästen hat die Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft (BSG) 1990 praktisch gleich viele Personen befördert wie im Jahr zuvor. Wie die BSG am Montag im Anschluss an ihre Generalversammlung mitteilte, erreichte sie als eine der ganz wenigen Gesellschaften ohne Subventionen einen Kostendeckungsgrad von 100 Prozent. Der Umsatz liegt bei 3,7 Mio Franken.

Über 130 Umweltverträglichkeitsprüfungen sind bisher im Kanton Bern bearbeitet und gegen 60 Vorhaben beurteilt worden. Die Umweltschutzdelegation des Regierungsrates nahm dies zum Anlass, eine erste Bilanz zu ziehen. Grund-

lage dazu war eine Studie, welche die Koordinationsstelle für Umweltschutz (KUS) bei der Forschungsstelle für Wissenschaft und Politik in Auftrag gegeben hatte. Die Studie ging der Anwendung dieses neuen Instruments innerhalb der Verwaltung nach.

Mit ihren statistischen Angaben widerlegt die Studie verschiedene Vorurteile über die UVP. So ist die UVP zum Beispiel kein Verhinderungsinstrument: 9 von 10 UVP-pflichtigen Vorhaben werden - in der Regel mit Auflagen - zur Bewilligung beantragt und von der zuständigen Behörde auch bewilligt.

In neuer Frische präsentiert sich nach umfassenden Renovationsarbeiten das Interieur des Berner Schützenmuseums an der Bernastrasse. Unter anderem wurden die elektrischen Installationen erneuert, die Ausstellungs vitrinen neu ausgeteilt. Der Museumsbesucher kann sich nun in einer angenehmen Museumsatmosphäre und aufgrund eines übersichtlich geordneten Ausstellungsgutes über die Entwicklung des Schiesssports und des Waffenbaus informieren.

Ende April wurde der hauskundliche Wanderweg im Gebiet des Bauernmuseums Jerisberghof-Ferenbalm bei Gurbrü (an der Strecke der Bern-Neuenburg-Bahn) nach umfangreichen Instandstellungsarbeiten neu eröffnet. Zusammen mit den Berner Wanderwegen hat die Stiftung des Bauernmuseums ein neues Markierungskonzept entwickelt und realisiert. Auf zwei Routen (Marschdauer 2½ und 2¾ Stunden) kann mit Hilfe des Begleitführers mehr über die ländliche Zimmermannskunst vergangener Jahrhunderte erfahren werden.

Graubünden

St. Moritz hat im Sommer 1990 seine frequenzstärkste Sommersaison erlebt. Wie der Kurverein mitteilte, übernachteten im letzten Sommer 177 665 Gäste in St. Moritzer Hotels und Ferienwohnungen. Das sind 75 Prozent mehr als vor zwölf Jahren. 1979 hatte man 101 651 Sommergäste gezählt. Im gleichen Zeitraum nahmen die Logiernächte um 19 Prozent von 434 663 auf 515 297 zu.

Erfreulich sei auch, dass heute, und das im Gegensatz zu früher, alle St. Moritzer Hotels ebenfalls im Sommer geöffnet seien und auch eine weit bessere Auslastung aufwiesen. Dadurch werde der Ort belebt. Trotz der guten Entwicklung des Sommergeschäftes bleibe jedoch für St. Moritz der Winter nach wie vor die Hauptbasis des Tourismus, heisst es in der Mitteilung des Kurvereins weiter.

Der Wintergast verbleibe im Schnitt doppelt so lange im Hotel, nämlich rund sechs Tage, als der Sommergast mit etwa drei Tagen Aufenthalt. Auch gebe der Wintergast erheblich mehr aus als der Sommergast, woraus eine höhere wirtschaftliche Wertschöpfung resultiere.

Die Skigebiete im Raum Mittelbünden sollen in den kommenden 15 Jahren um 20 Prozent oder 800 Hektaren erweitert werden können. Dies sieht ein vom Regionalverband Mittelbünden präsentierte Richtplan vor, bei dem besonders touristische Aspekte im Vordergrund stehen. So sind laut Richtplan Erweiterungen der Skigebiete in Savognin und Bivio und ein Zusammenschluss der Skigebiete Chur-Dreibündenstein mit Churwalden-Pradschätter denkbar. Ob nach einigen schneearmen Wintern auch die für die Realisierung erforderlichen

Geldmittel vorhanden sein werden, ist eine andere Frage.

Die seit 1965 bestehende Hotel- und Touristikfachschule Chur, die im einstigen «Kurhaus Passugg» über ein eigenes Schulhotel verfügt, hat sich zu einer vor allem im Ausland sehr gefragten Ausbildungsstätte der Gastgewerbe- und Touristikbranche entwickelt. Nachdem seit Ende 1990 der Hotel-Lehrgang vom Biga eidgenössisch anerkannt ist, konnte kürzlich an mehr als vierzig Schulabsolventen erstmals ein Diplom «Hotelier-Restaurateur HF» abgegeben werden. Bei dieser Diplomfeier liess es sich übrigens der norwegische Botschafter in der Schweiz nicht nehmen, seinen erfolgreichen Landsleuten persönlich zu gratulieren.

Wallis

Das Hotel Brigerhof in Brig kommt unter den Abbruchhammer. Das über 100jährige Gebäude soll Anfang nächsten Jahres einem Wohn- und Geschäftshaus weichen. Damit verliert die Briger Hotellerie rund 45 Betten. Ebenfalls vom Abbruchhammer bedroht ist das Hotel Sporting (50 Betten), das voraussichtlich einer grösseren Überbauung weichen müssen. Und schliesslich werden durch die Umfunktionalisierung der Hotels Elite in ein Internat der Hotelconsult weitere 90 Betten wegfallen. Demgegenüber ist mit der Neueröffnung des Hotels Simplan und der Sanierung und Erweiterung des Du Pont auch eine Qualitätssteigerung im Bettenangebot des Simplontädchens festzustellen.

Bürchen ist um eine Attraktion reicher: Mitte Juli konnte im kleinen Ferienort

die erste Minigolfanlage der Region eröffnet werden. Der rund 220 000 Franken teure Parcours wartet gleich mit zwei Besonderheiten auf: Zum einen ist der Minigolfplatz vollauf behindertengängig, indem breite Wege angelegt und auf Treppen verzichtet wurde. Zum anderen entspricht die Anlage den schweizerischen Richtlinien. Die Verantwortlichen hoffen denn auch, in Blüthen Trainingslager und Meisterschaften durchführen zu können.

Berner Oberland

Die Wengernalpbahn musste im Geschäftsjahr 1990 einen Frequenzrückgang von 6,8 Prozent sowie eine Verminderung des Verkehrsertrages um 2,0 Millionen auf 27,8 Millionen Franken in Kauf nehmen. Einem witterungsbedingten (Schneemangel) Rückgang im Winter von rund 3,0 Millionen Franken stehen Mehreinnahmen von 1,0 Millionen Franken im Sommer gegenüber. Der Cashflow beträgt 4,4 Millionen Franken (Vorjahr 5,3 Millionen Franken). Bei einem Unternehmungsgewinn von 0,963 Millionen Franken (0,966 Millionen Franken) wird der Generalversammlung die Ausschüttung einer unveränderten Dividende von 8 Prozent beantragt.

Liechtenstein

Das neue Ferienhandbuch der Liechtensteinischen Fremdenverkehrszentrale, FL-9490 Vaduz, enthält eine interessante Übersicht über Daten, Fakten und Zahlen, kulturelle Einrichtungen, historische Sehenswürdigkeiten, Sportanlagen und Unterhaltungsbetriebe. In diesem praktischen Tourismus-Vademecum sind auch Listen über die Hotellerie und Gastronomie sowie das touristische Angebot und der Veranstaltungskalender enthalten.

Tücher-Etagère/Etagère
 Art. Nr. 5204-6
 Ablage für Hand-, Dusche- und Badetücher, 5 Etagen, bogenförmig und platzsparend, Grösse: 23 cm hoch, 26 cm breit/pour serviettes à main/douche/bain, 5 étages, prend peu de place, 23 x 26 cm
 Preis per Stück/Prix par pièce
 St. 1 10 20
 Fr. 44.- 42.50 41.50
 Bestellen Sie noch heute!
 Veuillez commander dès maintenant!
 Tel. (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

RATTAN
 Möbel



Grösste Rattan- und Rattan-Design-Ausstellung
 Wegmüller, Eichwatt 17, 8105 Watt-Regensdorf
 Telefon 01/840 13 93, Fax 01/870 07 14

Einmalige Gelegenheit!
 zu verkaufen, günstige Vorführgeräte

- **Kühlvitrine** zentralgekühlt
 bronze eloxiert, Schieber Kundenseite
 Neupreis Fr. 9200.-
 Jetzt nur Fr. 4025.-
- **Heisse Theke «Mr. Pick»**
 steckerfertig, Wasserbad 2x 6N 1/1
 Neupreis Fr. 3200.-
 Jetzt nur Fr. 1720.-

Tel. 01/810 53 33
 Herr Ph. Stockmann
 gibt Ihnen gerne weitere Auskunft

minigolf plant and built

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
 Alle Systeme (unverbindliche Beratung)

siegrist

5712 Beinwil am See
 Telefon (064) 71 35 17

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

Grosser Gratis-Wettbewerb!

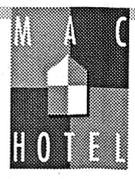
Wenn Sie die folgenden vier Fragen richtig beantworten, sind Sie der glückliche Gewinner des

1. Preises: Ein Probe-Exemplar von Salz & Pfeffer, der pikanten Zeitschrift für Gast und Gastgeber.

Bitte diesen Teilnahmecoupon ausschneiden und einsenden an: Salz & Pfeffer, Postfach 551, 8401 Winterthur. Einsendeschluss ist morgen abend um 18 Uhr.

1. Frage: Name?
2. Frage: Vorname?
3. Frage: Strasse?
4. Frage: Wohnort?

H A L L O



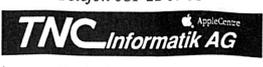
H O T E L I E R

Träumen Sie lieber von teurer EDV oder von einer EDV-Lösung, die Ihnen lieb und teuer ist?

Frau Helena Oswald berät Sie gerne und schickt Ihnen die ausführlichen Unterlagen.

MacHotel - Die traumhaft klare EDV-Lösung für ein traumhaft effizientes Front-Office!

Telefon 081-22 07 53



In Zusammenarbeit mit Schweizer Hotelfachleuten entwickelt

Alexanderstrasse 18, 7000 Chur

FOOD & BEVERAGE

GASTROMESSEN

Küche und Keller

«Noch mehr Aussteller, eine wesentlich vergrösserte Ausstellungsfläche und ein bunteres Rahmenprogramm» – mit diesen Schlagworten lässt sich die diesjährige Wiener Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie, Küche und Keller, beschreiben. Das Branchenevents wird vom 5. bis 9. Oktober in den Zentren West und Mitte des Wiener Messegeländes über die Bühne gehen und der Erfolg der Veranstaltung scheint bereits vorprogrammiert.

Die eindrucksvolle Besuchersteigerung von 30,7 Prozent auf 21 777 Fachbesucher im Jahr 1990 lässt auch heuer wieder ungebrochenes Interesse erwarten. In sieben Hallen wird auf über 11 000 Quadratmetern Ausstellungsfläche ein Angebot von rund 300 Direktausstellern präsentiert.

Natüremässig liegt der Schwerpunkt dabei auf technischen Einrichtungen und Geräten für den Gastronomie- und Grossküchenbereich. Dem Food & Beverage-Bereich wird heuer besondere Aufmerksamkeit geschenkt: Die neu

dazugekommene Halle 18 ist ausschliesslich dem Sektor Nahrungsmittel und Genussmittel gewidmet.

Nicht zuletzt wird die Bedeutung des «Food & Beverage»-Sektors auch durch grosse internationale Präsentationen unterstrichen: Unter anderem werden Ungarn, Spanien, Rumänien und Italien auf der «KuK» in Wien präsent sein. *pd*

Ljubljana in Graz

Der Internationale Wein-Wettbewerb von Ljubljana (Slowenien) findet wegen der Krise in Jugoslawien dieses Jahr im österreichischen Graz statt. Der zehntägige Wettbewerb, an dem 20 Weinproduzierende Länder teilnehmen, begann am 22. Juli.

Die Schweiz, die in Ljubljana mit ihren Weinen bisher jedes Jahr mehrere Goldmedaillen erhielt, wird auch heuer in Graz gut vertreten sein. Wie Jean Crettenand von der Eidgenössischen Forschungsanstalt in Changins VD, Schweizer Vertreter in der Wettbewerbsjury, erklärt, beteiligen sich zwischen 80 und 100 Schweizer Weinproduzenten an der Veranstaltung. *sda*

GASTRO-FLASHES

Menu Sound of Music

In Salzburg wird das Musical «Sound of Music» seit Mai dieses Jahres unter der Leitung von Frank Langer am Originalschauplatz als Bühnenshow aufgeführt. Ergänzt wird die Show durch ein eigens dafür kreiertes «Sound of Music»-Menu, das aus den im Originaltext besungenen Gerichten zusammengestellt worden ist.

Das Menu setzt sich wie folgt zusammen: Kraftsuppe mit Profiteroles, gebackenes Schnitzel vom Truthahn, hausgemachte Nudeln «Carbonara» und zum Abschluss ein knuspriger Apfelstrudel. Die Show findet bis Oktober täglich (ausser Mittwoch) um 19 Uhr statt, dauert drei Stunden und kostet zirka 40 Franken.

Informationen und Reservationen bei: Salzburg Panorama Tours, A-5020 Salzburg, Tel. 0043 (662) 883 211. *rs*

La Difference, Zürich

Im Restaurant La Difference in Zürich-Regensdorf haben Gäste während der Sommermonate Juli, August und September Gelegenheit, an einem Wettbewerb zum Thema «Kalifornischer Wein» teilzunehmen. Dem Gewinner winkt eine Weinreise für zwei Personen nach Kalifornien.

Das La Difference im Zentrum Eichwatt schenkt elf verschiedene Flaschenweine gläserweise aus. Zudem werden im Restaurant und an der Bar über hundert verschiedene Weine aus der ganzen Welt angeboten. *rs*

Vier Tonnen Rind

Ob es am 1. August regnet, weiss boss Petrus zum voraus. Dass dem Bundesrat zum Festmah aber Schwyzer Rindschmorbraten mit Alpermakkaronen gereicht wird, steht bereits fest.

Vier Tonnen Rindschulterstübe haben die Schwyzer Metzger in einer Gemeindefestsaktion für das patriotische Menu einfrieren lassen. Was jedoch zum Jubiläumsdessert kreiert werden soll, behalten die Bäcker vorerst noch für sich. *rs*

Teure Biokartoffeln

Für umweltschonend produzierte Kartoffeln können höhere als die offiziellen Preise verlangt werden. Ermöglicht wird das durch den versuchsweisen Verzicht auf die Festsetzung von Höchstpreisen für Speisekartoffeln der Ernte 1991.

Der Bundesrat hat diese und andere Massnahmen zur Kartoffelverwertung beschlossen und die einschlägigen Verordnungen entsprechend geändert. *sda*



Ein Bio-Gemüseteller liegt dem Geldbeutel etwas schwerer auf, nicht aber dem Magen.

Bild Stucki

Biogemüse setzt sich durch

Die Qualität steht heute nicht mehr in Frage

Nachdem Biobauern jahrelang belächelt, Vegetarier bemitleidet und «Bio» auf einen schrumpfligen, scharfgen Apfel reduziert wurde, ist es Zeit, die Vorurteile gegenüber Bioprodukten abzulegen. Biobauern sind längst keine Aussenseiter mehr. Der produktionsbedingte Aufpreis der Bioprodukte ist mehr als gerechtfertigt. Dies bestätigt auch Claudia Moser, Wirtin des Rebstock Luzern.

ANNE-MARIE HALLER

Im Rebstock in Luzern kann es auch mal dazu kommen, dass die Wirtin und Hoteltiere Claudia Moser in den Keller steigt, um sich eine Gemüselieferung anzusehen. Nicht weil es diesbezüglich etwas zu bemängeln gäbe, was ohnehin Sache des Küchenchefs wäre, im Gegenteil.

Frisch geernteter Mangold vermochte letzte Woche die besondere Aufmerksamkeit der Chefin auf sich zu lenken. Die Augenweide in Grün, dies war ihr sofort klar, musste noch am selben Abend auf dem Tisch stehen. «Sicher, unser Gemüsehändler liefert auch gute Ware», versichert Claudia Moser, «doch nicht so schöne.» Dafür bezahle sie auch gerne etwas mehr, denn mit Biogemüse habe man auch weniger Abfall. «Zudem ist dieses Gemüse viel intensiver im Geschmack.» Sie würde gerne ausschliesslich Biogemüse verwenden, «doch unsere Nachfrage ist viel zu gross».

Mehr Nährwerte

Mit ihren Beobachtungen steht die Rebstock-Wirtin diametral gegenüber der weitverbreiteten Meinung, Biogemüse sei teuer und qualitativ weniger gut als jenes aus konventionellem Anbau. Die Beobachtungen stimmen aber überein mit den Ergebnissen des deutschen Professors Werner Schuphan, dem ehemaligen Leiter für Qualitätsforschung in der BRD.

Biogemüse ist zudem frei von Pestizidrückständen und ist besser lagerfähig, da es weniger Wasser enthält; deshalb ist auch der Gewichtsverlust beim Kochen geringer als beim Gemüse, das mit Kunstdünger getrieben worden ist. Der Konsument bezahlt zwar etwas mehr für Biogemüse, unter dem Strich geht die Rechnung aber auf. Auch für die Wirtin Claudia Moser: «Der Gast bezahlt auch gerne etwas mehr für ein Fleisch vom Biohof.»

Im Rebstock in Luzern werden seit zwei Jahren nebst konventioneller Küche auch vegetarische Gerichte serviert, was sich in keiner Art und Weise widersprechen muss. Im Gegenteil: Auf der einen Seite wird diese Auswahl von den Gästen sehr geschätzt, da alle auf die Rechnung kommen. Andererseits sind qualitativ hochstehende Produkte, Kreativität und gute Zubereitungsarten seit je die Voraussetzungen jeder guten Küche.

So machten die Köche im Rebstock aus dem wunderschönen, aber eher un-

attraktiven Mangold der letzten Woche gefüllte Mangoldköpfl, die als Beilage zum Siedfleisch oder mit einer frischen Tomatensauce als Hauptspeise serviert wurden. Daneben stand ein zartes Lammfilet im Mangoldblatt auf der Karte.

Im Trend

Claudia Moser stösst mit ihrem Angebot, das sie ursprünglich aus eigenem Bedürfnis eingeführt hat, auf grosses Interesse. Vollwertige Küche liege eindeutig im Trend; so bevorzugen nach zwei Jahren bereits 40 Prozent ihrer Gäste fleischlose Gerichte. Mit dieser Beobachtung steht Moser nicht alleine da. Deshalb plant die engagierte Wirtin, in absehbarer Zeit ein rein vegetarisches Restaurant in Luzern zu eröffnen. «Man darf nicht starr bleiben, sondern muss den Trendwendungen immer etwas voraus sein.»

Auch der Biolandbau hat in den letzten Jahren stark an Bedeutung gewonnen. Biobauern sind längst keine Aussenseiter mehr. Ihre Betriebe sind Modelle für eine Neuorientierung in der Landwirtschaft. Denn die bisherige

Agrarpolitik hat nicht nur zu immer grösser werdenden Problemen mit Überschüssen geführt, sondern auch dazu beigetragen, dass die Schweizer Landwirtschaft in einem immer stärker werdenden Masse Umweltschäden verursacht, die grosse volkswirtschaftliche Kosten zur Folge haben.

Qualitätsgarantie

Bis zum heutigen Datum ist «Bio» als Qualitätsbezeichnung nicht geschützt. Für das gern missbrauchte Wort besteht also keinerlei Garantie. Deshalb hat die Vereinigung Schweizerischer biologischer Landbau-Organisationen (VSBL) eine Schutzmarke, die Knospe, geschaffen. Die Knospe garantiert für Produkte aus biologisch-dynamisch (nach Rudolf Steiner) oder organisch-biologisch geführten Betrieben, die regelmässig und wirtschaftsunabhängig kontrolliert werden.

«Natürlich kann Missbrauch betrieben werden», meint Claudia Müller darauf angesprochen, doch sie vertraue ihren Biobauern voll und ganz. «Ich muss auch auf alle anderen Partner vertrauen können.»

Der biologische Landbau

Der biologische Landbau unterscheidet sich vom konventionellen durch eine grundsätzlich andere Betrachtungsweise. Ein Bauernhof ist mehr als nur eine Produktionsstätte. Er ist in sich ein möglichst geschlossenes System mit dem vorrangigen Anliegen, die optimale Bodenfruchtbarkeit dauernd zu erhalten und Massnahmen zu vermeiden, welche die Umwelt belasten oder zu ihrer Verarmung beitragen.

Nach den Richtlinien der Vereinigung Schweizerischer biologischer Landbau-Organisationen (VSBL) müssen die Produkte nach naturgerechten Anbauweisen gezogen werden und dürfen deshalb nicht mit leicht-

löslichen Mineraldüngern getrieben und nicht mit chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln behandelt werden.

Der Pflanzenschutz im Sinne des konventionellen Anbaus existiert nicht. Die Pflanzen werden vorwiegend durch vorbeugende Gesundheitsmassnahmen gefördert. Dazu dienen geeignete Sortenwahl, Fruchtfolge, Mischkulturen, Gründüngung und anderes sowie das Schaffen von idealen Lebensbedingungen für natürliche Feinde der Schädlinge.

Jegliche Anwendung von Herbiziden zur Unkrautregulierung ist verboten; zugelassen ist nur die Hacke.

AMH

Handels- und Verteilorganisationen

Der biologische Anbau sucht Wege, seine Produkte möglichst direkt und ohne technologische Verarbeitung den Konsumenten zukommen zu lassen. Viele Grossverbraucher beziehen direkt an Biohof. Produkte, die beim Bauer nicht erhältlich sind, können bei folgenden Verteilorganisationen bezogen werden:

● **AVG, Anbau- und Verwertungsgenossenschaft Galmiz**, 3285 Galmiz, (037) 71 42 44

● **Hauptprodukte:** Frisch- und Lagergemüse, Kartoffeln, Obst, Beeren, Getreide. Gebiet: ganze Schweiz.

● **Biofarm Genossenschaft**, 4936 Kleindietwil, (036) 56 20 10

● **Hauptprodukte:** Getreide, Getrei-

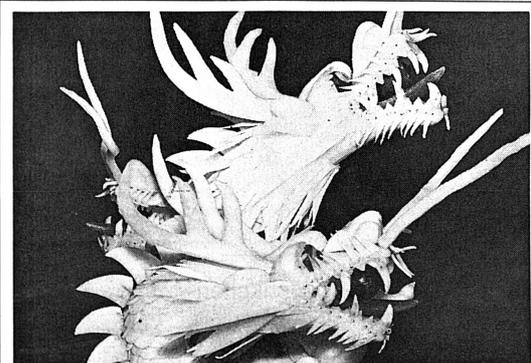
deprodukte, Obst, Beeren, Verarbeitungsprodukte, umfassendes Trockenproduktsortiment, Tee- und Gewürzkräuter, Fleisch, Lagergemüse. Gebiet: ganz Schweiz.

● **Horai**, Bahnstrasse 21, 3008 Bern, (031) 25 05 22

● **Hauptprodukte:** Früchte, Gemüse, Milchprodukte. Gebiet: BE.

● **Reform-Express**, Ramsenburgerweg 1, 9100 Herisau, (071) 52 24 29

● **Hauptprodukte:** Frisch- und Lagergemüse, Früchte, Milch und Milchprodukte, Getreide und Getreideprodukte, Brot und relativ umfassendes Trocken- und Verarbeitungsproduktsortiment. Gebiet: AG bis GR. *AMH*



Chinesische Rettichdrachen

Die Gerichte des China-Restaurants Li Tai Pei in Luzern werden mit viel Kunsthandwerk verziert. Wang Xiang aus Peking, Küchenchef und Künstler in einem, fertigt seine Arrangements aus Gemüseschnitzereien für Bankette und Feiern sogar bereits nach Wünschen der Gäste an. Die Kunstwerke werden aus frischem Gemüse wie Rettich, Karotten, Kürbis und Rändern hergestellt und erfordern viel Begabung, Zeit und Fingerspitzengefühl.

KULINARISCHE WOCHEN

19. 7.-28. 7.	Spanische Wochen	Schweizerhof	Ascona
23. 7.- 1. 9.	Krebspezialitäten	St. Gotthard	Zürich
15. 8.-31. 8.	Tessinerwochen	Drachen	Basel
16. 8.-25. 8.	Mozartwochen	Victoria-Jungfrau	Interlaken
1. 9.-30. 11.	Chinesisch	Altbach	Bassersdorf
7. 9.-21. 9.	Champignons	Aulac	Lausanne
13. 9.-24. 10.	Wildspezialitäten	Eulac	Biel
25. 10.- 1. 12.	Meeresfrüchte	Elite	Biel
7. 11.-21. 11.	Brasserie	Aulac	Lausanne
2. 12.-22. 12.	Champagner-Wochen	Elite	Biel

GASTRO-FLASHES

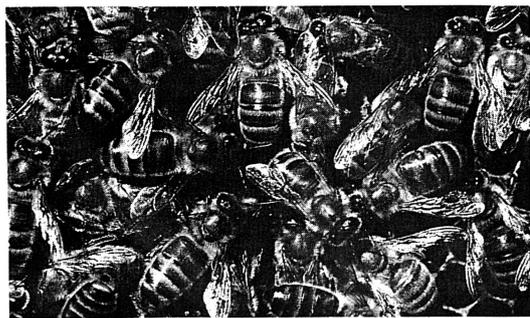
Rebbaubeschluss 1991

Die SP Schweiz macht die Zustimmung zum neuen Rebbaubeschluss davon abhängig, dass der Bundesrat «verbindliche und sofortige Vorschläge» für ein neues Weinstatut unterbreitet. Dieses müsste das bisherige Kontingentsystem ersetzen, und zwar mit einem Zollzuschlag und ergänzt mit einem Leistungssystem, verlangt die SP.

In ihrer veröffentlichten Vernehmlassung schreibt die Sozialdemokratische Partei der Schweiz weiter, zwar begrüße sie es, dass der Bundesrat nach der verlorenen Volksabstimmung von 1990 den Rebbaubeschluss jetzt wiederum vorlege. Allerdings sei in der neuen Vorlage der wohl entscheidende Hauptpunkt der Gegnerschaft von 1990, die Weinimportpolitik und insbesondere das Kontingentsystem, nicht berücksichtigt. Diese Frage sei – da habe der Bundesrat recht – im Weinstatut zu regeln. Doch eine Absichtserklärung allein reiche hier nicht aus, die SP Schweiz fordert deshalb verbindliche Vorschläge.

Die Zürcher Kantonsregierung unterstützt den neuen bundesrätlichen Rebbaubeschluss. Sie bedauert indes, dass nicht gleichzeitig die Vorstellungen des Bundesrates über die Zukunft des Weinimports in die Vernehmlassung gingen. Die Schaffung von drei Qualitätskategorien für Wein begrüsst die Regierung und empfiehlt die Einstufung des Ostschweizer Riesling x Sylvaner in der höchsten Klasse, wie die Kantonale Informationsstelle am Mittwoch mitteilte.

Der Regierungsrat empfiehlt eine Anpassung der Weinproduktion an die Absatzmöglichkeiten und begrüsst die Einführung einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung für besonders hochkarätige Weine. Den Mindestzuckerhalt möchte er nicht für die vom Bund vorgeschlagenen sechs geoklimatischen Zonen festsetzen, sondern je nach Qualitätskategorie einheitlich für alle Rebgebiete. Weiter spricht sich die Zürcher Regierung für strenge Kontrollen der Bestimmungen und scharfe Strafen bei deren Missachtung aus. *sda*



Schweizer Imker sehen schwarz

Die Varroa, eine gefährliche Milbenkrankheit der Honigbiene, verursacht schon seit einigen Jahren verheerende Schäden in den Bienenbeständen unseres Landes. Die Imker bezweifeln hierzu, ob im bevorstehenden Frühling überhaupt noch genügend Bienen zur Befruchtung der Kulturpflanzen vorhanden sein werden. Wenn die Bienen sterben, zerbricht mit ihnen ein wichtiges Glied in der ökologischen Kette. Vor allem für den Obst-, Beeren- und Rapsanbau wären die Folgen katastrophal.

FIRMEN BERICHTEN

Vom Koffer in Berlin

Die Gewinner der letztjährigen Hügli-Jungkoch-Prämierung traten kürzlich ihre dreitägige Reise nach Berlin an. Im Restaurant Rockendorf in Berlin wurde den jungen Leuten ein Gastro-Erlebnis in Form eines achtgängigen Menus geboten. Zum Kaffee diskutierte und philosophierte der Nachwuchs mit dem Lokalbesitzer höchstpersönlich über Themen der Gastronomie.



Weitere Stationen des Besuches waren das Hotel Schweizerhof, der Kudamm und der Fernsehturm im ehemaligen Ostberlin. Unser Bild zeigt (v. l. n. r.): Rolf Büchli (Hügli Nährmittel AG), Christoph Wilhaber, Serge Carrel, Matthias Brunner und Christoph Oberli (sitzend), Brigitte Gisler und Luzia Hubli.

Hügli Nährmittel AG, 9323 Steinach, Tel. (071) 46 92 92

Mousseux aus Äpfeln

Äpfel lassen sich zu einem Schaumwein mit besonders fruchtigen Aromen kelteren. Exakt nach dem Cuve-close-Verfahren wird der feinerliche Obstschaumwein Sélection classique demisec von Pomdor hergestellt.



Wer Rosé bevorzugt, wählt die Sélection royale aus Apfelschaumwein und Cassis. Beide Produkte enthalten nur 7 Volumenprozent Alkohol. Sie sind das spritzige, perlende Erlebnis in Richtung des heute stark beachteten gesundheitsbewussteren Verhaltens.

Pomdor AG, 3117 Kiesen, Tel. (031) 98 04 54

Trouvaille aus Willisau

Ein Gewächs besonderer Art ist neuerdings im Angebot der Divisa Willisau zu finden: Cava Vallformosa aus dem Penedes. Dass es sich um einen gut ausgebauten Blanc de Blancs Brut handelt, merkt der Fachmann sofort an der feinerlichen Konsistenz. Beim Degustieren bestechen das sortentypische Bouquet, der mittelgewichtige Körper verbunden mit frischer Fruchtigkeit.



Keine Spur von spanischer Massenproduktion – die Méthode champenoise prägt den Vallformosa höchst positiv.

Divisa SA, 6130 Willisau, Tel. (045) 81 18 15

VARIO-CODE-SYSTEM

Mehr als ein Schliess-System für Hotels



SCHÄNIS AS Schänis Automaten AG

8718 Schänis, Tel. (058) 37 14 84, Fax (058) 37 19 09

Grösste Billard-Ausstellung der Schweiz.

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



Gratis-Farbkatalog

Bitte senden Sie mir gratis Ihren Billardkatalog Zubehörkatalog Reparaturservice-Info

Name _____
 Adresse _____
 PLZ/Ort _____
 Billard Brunner Zürich AG Seefeldstr. 62, 8008 Zürich, Tel. 01/3

Aktion Duvetreinigung:

Benützen Sie jetzt die Gelegenheit, Ihre Duvets preisgünstig, prompt und zuverlässig reinigen zu lassen. Zu einem Stückpreis von nur Fr. 12.-.

Aktion Sommerduvets:

Luftig leichtes Sommerduvet, 160x210, 600 g, neue reine Entendaunen, 60% grau, statt Fr. 218.- nur Fr. 149.-.

Gültig für Bestellung und Aufträge bis 15. August 1991.

OCHSNERHANDELS AG

Bettwarenfabrikation

Brandstrasse
 3852 Ringgenberg
 Tel. 036 22 53 76
 Fax 036 22 89 75



37248/316679



Ein Meisterwerk



LUDWIG VAN BEETHOVEN

EDV im Hotel hat viele Möglichkeiten – aber nur eine Lösung!

FIDELIO Front Office

FIDELIO Food & Beverage SHT-Back Office

Mit der SHT Informatik AG sind Sie richtig verbunden.

SHT INFORMATIK AG
 Herr Martin Weber
 Steinstr. 11
 8036 ZÜRICH
 01/461 47 40

FSH INFORMATIQUE S.A.
 Mile Marianne Hitz
 Ave Florimont 1
 1800 MONTREUX
 021/963 51 51

FSI INFORMATICA SA
 Signor Marzio Minotti
 Via Monte Ceneri
 6800 LUGANO
 091/23 83 03

EDV-Unternehmen der SHT - SCHWEIZERISCHE HOTEL-TREUHAND AG

TE? HEUTE! HEUTE? HEUTE! HEUTE? HEUTE!



Heute: Quirinus Reichen, Direktor Schweizerisches Gastronomie-Museum Schloss Schadau in Thun.

«Wie sieht die finanzielle Zukunft des Museums aus, und wie ist die Zusammenarbeit und Unterstützung der Schweizer Fachverbände? Wie stellen Sie sich dazu, dass das Museum ins Schloss Thun versetzt werden soll und die Harry-Schrämli-Bibliothek im Schadau verbleibt?»

Die finanzielle Lage ist erheblich besser als vor einem Jahr. Dennoch sind noch weitere Anstrengungen erforderlich. Einerseits zur längerfristigen Sicherung der Betriebsmittel, andererseits zur Restitution des Stiftungskapitals. Trotz Fortschritten ist das Ziel noch nicht erreicht. Lobenswert ist, dass der Schweizer Bäcker- und Konditorenmeisterverband dieses Jahr nicht nur seinen jährlichen Beitrag von 2000 Franken erbracht, sondern aus freien Stücken weitere 2000 Franken an das Stiftungskapital geleistet hat. Ein Beispiel, das Schule machen sollte, um so mehr, als dass leider einige hochkarätige Firmen der Lebensmittelbranche schon wieder auf dem Krebsgang bis hinab zu Fran-

ken null sind!

Das Engagement des SHV haben wir letztes Jahr besonders gelobt; wir sind zuversichtlich, dass nun auch der Wirtverband nachzieht, an Zeichen erster Sympathie hat es aus dem SWV auf jeden Fall nicht gefehlt. Zur Frage der Raumprobleme ist es eine Tatsache, dass das Museum unter Raumnot und einem ungünstigen Erscheinungsbild leidet. Das Nebeneinander mit dem Restaurant ist ebenso befruchtend wie nicht problemlos. Lösungen werden studiert. Gleichzeitig befindet sich das Historische Museum im Schloss Thun in einer Restrukturierungsphase. Es werden aus diesen Gründen verschiedene Möglichkeiten geprüft, wie die Thuner Museumslandschaft global gestaltet werden könnte. Vom Status quo bis zur totalen Umgestaltung müssen alle Möglichkeiten durchgespielt werden. Zurzeit laufen erst Abklärungen, beschlossen ist noch gar nichts, und wesentliche Veränderungen müssten auch wesentliche Verbesserungen bringen. Grundsätzlich muss hier aber doch festgehalten werden, dass das Gastronomie-Museum eine schweizerische Institution ist. Daher ist es nicht zwingend an Thun gebunden. Dies auch wenn Thun sehr viele Pluspunkte hat, und ich persönlich sehr an Thun hänge. M.G.M., selbstverständlich mitsamt der Bibliothek. 66 BTE



Eine heisse Sache

Im Garten des Mövenpick-Restaurant Pub 'n' Grill beim Bahnhof Selnau bereiten sich Gäste ihre Fleisch- und Gemüsedelikatessen nach Lust und Laune selber auf einem heissen Stein zu. Kaninchenfilet-, Schweinsbutt- und Pouletbruststreifen sowie Lammfilet und Chipolatas stehen zur Auswahl für eine leichte und gesunde Zubereitungsart von Gebratenem. Von Montag bis Freitag abend ab 18 Uhr erhält der Restaurantbesucher die Möglichkeit, einmal selber Hand anzulegen.

GESCHAFTSBERICHTE

Minibar AG, Zug

Die Minibar AG, Zug, steigerte im Geschäftsjahr 1990 ihren Umsatz um 40 Prozent auf 60 Mio Franken (Vorjahr 43 Mio Franken). Der ausgewiesene Reingewinn beläuft sich auf über 5 Mio Franken. Das Schweizer Unternehmen betreibt in 20 Ländern rund 350 000 Minibar-Systeme und steht vor einer wichtigen Expansionsphase.

Wie der schwedische Unternehmensgründer und Präsident des Verwaltungsrates, Thorbjörn Laag mitteilt, will die Minibar AG bis zum Jahr 2000 eine weitere Million Minibar-Systeme auf den Markt bringen. Als Wachstumsmärkte bezeichnet Laag die Länder des ehemaligen Ostblocks, des Fernen Ostens und der USA. In der Schweiz hält die Minibar AG einen Marktanteil von 98 Prozent. Das Unternehmen, das 1991 sein 20jähriges Bestehen feiert, beschäftigt weltweit rund 150 Mitarbeiter. pd

Brauerei Feldschlösschen

In einem Brief an ihre Aktionäre teilte die Brauerei Feldschlösschen Rheinfelden kürzlich mit, dass der Trend zum leichten Genuss und die Straffung ihrer Produktpalette sie dazu veranlasst hätten, ein neues alkoholfreies Bier zu kreieren. Ab September werde Schlossgold alkoholfrei im Schweizer Markt eingeführt.

Im Stammhaus Rheinfelden wurde mit dem Bau einer eigenen Abwasserreinigungsanlage begonnen. Diese arbeitet unter Sauerstoffausschluss, womit sich der bei Belüftungssystemen erforderliche Strombedarf weitgehend einsparen lässt. Zudem resultiere daraus Biogas, das sich in der brauereieigenen Wärmezentrale als Prozesswärme nutzen lassen, heisst es weiter.

Die Gesamtinvestitionen für das neue System betragen rund 10 Millionen Franken. □

GASTRO-FLASHES

Walhalla, St. Gallen

Das St. Galler Hotel Walhalla geht auf eine kulinarische Reise nach Malaysia. Kok Yap, Souschef im Walhalla, stellt Gerichte aus seinem Heimatland vor. Beim Genuss von Saté Lombok (Rindsfilet-Spiesschen in Erdnussauce, Ingwer und Kokos) und Korma Kambing (Lammfilet-Ragout mit exotischen Kräutern und parfümiertem Reis), werden Träume an dieses ferne Land wach.

Die Erlebnisgastronomie begnügt sich nicht nur mit den Originalrezepturen und Zutaten aus Malaysia. In Zusammenarbeit mit Malaysia Airlines präsentiert sich das Restaurant geschmückt mit verzaubernden Gedanken an dieses fremde, exotische Land. Ein Ambiente von Palmenstränden, Abenteurer, Dschungel und Batik entführt Sie mit Fantasie in diese neue Welt. Die Aktion dauert noch bis zum 20. September. pd

Kaffeepreiserhöhung

Kolumbien und Brasilien wollen die Kaffeepreise wieder nach oben drücken. Um dieses Ziel zu erreichen, streben die zwei grössten Kaffeeproduzenten der Welt eine Neuauflage des vor zwei Jahren geplatzten Weltkaffeeabkommens an, erklärten Mitglieder einer brasilianischen Delegation, die sich derzeit in Bogota aufhält.

Nach weiteren Angaben haben die Kaffeeproduzenten durch den Preisrückgang nach dem Auseinanderbrechen des Abkommens über fünf Milliarden Dollar verloren. Wie ein neuer Vertrag zwischen Hersteller- und Konsumentenländern aussehen könnte, wurde zunächst nicht bekannt. Kolumbien exportierte im vergangenen Jahr Kaffee im Wert von 1,4 Milliarden Dollar. Brasilien gab die Höhe seiner Ausfuhrerlöse mit 1,3 Milliarden Dollar an. sda

Pasta-Hochkonjunktur

Italienische Teigwaren erfreuen sich auch im Ausland immer grösserer Beliebtheit. Während Anfang der achtziger Jahre knapp 100 000 Tonnen des Lebensmittels aus Hartweizen den Weg in andere Länder fanden, waren es 1990 bereits 590 000 Tonnen und damit ein gutes Viertel der nationalen Produktion. Die gegenüber 1989 um acht Prozent gestiegene Exportquantität schlug sich für die italienische Pasta-Industrie in einem Erlös von rund 730 Milliarden Lire nieder.

In Italien sind derzeit 180 Betriebe mit der Erzeugung von Teigwaren in den verschiedensten Ausformungen beschäftigt, die jährlich etwas mehr als 2 Millionen Tonnen herstellen. Unter den Importeuren von Pasta «Made in Italy» stehen die USA mit einer Steigerung um 25 Prozent auf 72 000 t an erster Stelle, knapp gefolgt mit 71 300 t von Frankreich mit einer Steigerung um 13 Prozent. Zuwächse bei den Einfuhren an italienischen Teigwaren gab es auch in der Schweiz, ferner in Österreich, Schweden und Osturopa, wohin 1990 insgesamt rund 5000 t geliefert wurden. Als neuer Abnehmer konnte im vergangenen Jahr Japan gewonnen werden.

Kochanlagen nach Norm

Ein wichtiges Anliegen der europäischen Hersteller von Grosskochanlagen ist eine übersichtliche und einheitliche Ordnung der Normen und Vorschriften ihrer Geräte. Zu diesem Zweck wurde kürzlich ein technischer Ausschuss gebildet, der alle laufenden technischen Arbeiten auf europäischer Ebene verfolgen will.

An der in Luzern stattfindenden Generalversammlung hat Fritz Rudolf von der Firma Franke AG das Amt des Präsidenten des europäischen Verbandes nach zwei Jahren an seinen belgischen Kollegen Maurice Rubbens übergeben. rs

Nahrungsmittelindustrie

Die schweizerische Nahrungsmittelindustrie verzeichnete auch 1990 einen guten Geschäftsgang. 156 Betriebe mit insgesamt rund 23 500 Beschäftigten erzielten einen Gesamtumsatz von 6418 Mio Franken, 6,4 Prozent mehr als im Vorjahr. Im Mittel wurden rund 85 Prozent davon, 5447 Mio Franken, im Inland erwirtschaftet, mit mengen- und wertmässigem Wachstum in fast allen Branchen.

Trotz der realen Konsumzunahme blieb der Schweizer Markt hart umkämpft, und der Importanteil an industriell hergestellten Nahrungsmitteln nahm weiter zu. Das Exportgeschäft entwickelte sich uneinheitlich, doch wiesen die meisten Sparten Zuwachsraten auf, die über den Ergebnissen des Inlandmarktes liegen.

Die Nahrungsmittelindustrie verarbeitet wiederum bedeutende Mengen an landwirtschaftlichen Rohstoffen wie Milch, Zucker, Gemüse usw. und leistete damit einen wichtigen Beitrag für die einheimische Landwirtschaft.

Die Konkurrenzfähigkeit der Nahrungsmittelindustrie in der Zukunft hängt entscheidend von zwei Bedingungen ab: Von einem europakompatiblen schweizerischen Lebensmittelrecht - hier bietet die in der parlamentarischen Beratung befindliche Totalrevision des Lebensmittelgesetzes Gelegenheit, die entsprechenden Voraussetzungen zu schaffen, - und einem vollumfänglichen Ausgleich des landwirtschaftlichen Rohstoffhandicaps: Dazu bedarf es im Rahmen der laufenden EWR-Verhandlungen einer Verbesserung der bestehenden Kompensationsregelungen, um die agrarpolitisch bedingten Wettbewerbsnachteile der schweizerischen Nahrungsmittelindustrie gänzlich zu neutralisieren. pd

Walliser AOC-Verordnung

Die neue Verordnung zur kontrollierten Ursprungsbezeichnung «Appellation d'origine contrôlée» (AOC) für Walliser Weine ist kürzlich veröffentlicht worden. Sie musste aufgrund eines BundesgerichtsUrteils neu erarbeitet werden.

Nun gilt nicht mehr eine Erntebeschränkung für den ganzen Kanton, sondern für einen Sektor. Bei der Einteilung in Sektoren nahm der Staatsrat auf regionale Bedingungen wie Klima, Reb-sorten und Lage Rücksicht. Die maximale erlaubte Erntemenge beträgt je nach Region zwischen 1,25 und 1,4 kg pro m².

Die Maximalbeschränkung bezieht sich auf die gesamte Rebfläche eines Weinbauern. Wenn ein Winzer also zum Teil junge Rebstöcke hat, die noch nicht viel abwerfen, kann er bei den älteren Reben viel ernten und erreicht den erwünschten Durchschnittswert immer noch. sda

BIBLIOTHEK

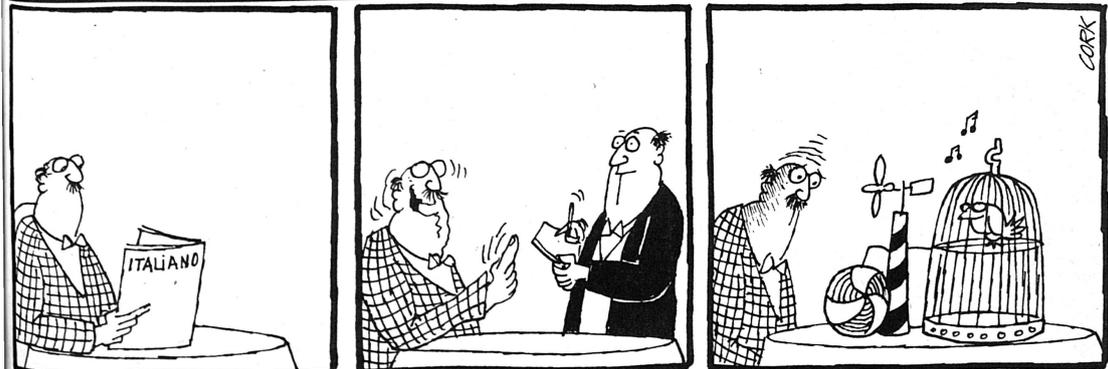
Tafeln im Tessin

Das Tessin gehört in zunehmendem Masse zu den von Feinschmeckern bevorzugten Aufenthaltsorten. Neben seiner traditionellen Küche mit bekannten Gerichten wie «Polenta e brasato» oder «Risotto mit Champignons und Ossobucchi» bietet es eine riesige Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten.

Um das Entdecken einiger der besten Tessiner Restaurants zu erleichtern, hat der Verlag Salvioni SA in Bellinzona den Guide Grimod herausgegeben. Dieser berichtet ausführlich über Tessiner Spezialitäten, die oft von alten Rezepten aus dem Mittelalter inspiriert wurden. Die beschriebenen Restaurants befinden sich teilweise in alten Gasthöfen oder renovierten Bauernhäusern, sie kombinieren bewusst den traditionellen Tessinerstil und zeitgenössisches Design.

Die guten Adressen! Restaurants im Tessin - zum Preis von 12 Franken direkt erhältlich beim Verlag Salvioni SA, Bellinzona, Tel. (092) 25 41 41. r.

HARRY HUPFS ERLEBNISGASTRONOMIE



prodega CASH+CARRY
Gültig vom 26. 7. bis 1. 8. 1991

Alpina Bündnerfleisch
Unterspätze, 1/2 VAC per Kilo **42.90**

Rindsbraten la
Schulter per Kilo **15.90**

Gautschi Kräuterbutter
Stange 500 g **10.95**

Emmentaler la
mit Riemensstück zirka 1,5 Kilo per Kilo **15.90**

Majestic Spargelspitzen
small Dose 280 g **1.45**

Prodega Ice Tea
Beutel 90 g **-57**

Epesses
Sélection Magistrale Flasche 70 cl **10.85** +Wust

26.90

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

TECHNIK

Tatbeweis erbracht

Igora präsentiert erste Zahlen

Die Alu-Recycling-Genossenschaft Igora hat erstmals eine Bilanz und ihre Jahresrechnung präsentiert. «Wiederverwertung ist ökologisch und ökonomisch sinnvoll», kommentierten die Igora-Verantwortlichen die Zahlen von 1990 an einer Pressekonferenz in Zürich. Der Tatbeweis, dass die Restabfallmengen gemäss bundesrätlicher Verordnung eingehalten werden können, sei damit erbracht.

Die Igora ist ein als gemeinnützige und nicht gewinnorientierte Genossenschaft organisierter Zusammenschluss von rund 20 Unternehmen, die Alu-Getränkedosen produzieren, verkaufen, importieren oder wiederverwerten. Sie vertreten laut Geschäftsführer Markus Tavernier rund 90 Prozent aller in der Schweiz verkauften Alu-Dosen, die rund zwei bis drei Prozent Marktanteil bei den Einweg-Getränkeverpackungen hätten.

Gegründet wurde die Igora 1989 zur Förderung des Recyclings von Alu-Dosen, von denen gemäss der auf Anfang November 1990 in Kraft gesetzten bundesrätlichen Verordnung ab Ende 1992 nur noch 800 Tonnen pro Jahr im Abfall landen dürfen. 1991 sind noch 1000 Tonnen zulässig.

40 Prozent der Alu-Dosen

1990 gelangten 910 Tonnen Alu-Dosen in den Abfall, weitere 604 Tonnen - das heisst 40 Prozent des Gesamtvolumens - wurden nach Angaben der Igora der Wiederverwertung zugeführt. Gesam-

mt wurden sie in den 1990 in der ganzen Schweiz installierten rund 750 Dosenpressen und rund 100 weiteren Rücknahmeautomaten.

Die Rücklaufquote von in der Nähe solcher Sammelstellen verkauften Alu-Dosen beziffert die Genossenschaft auf bis zu 95 Prozent. Damit sei die bundesrätliche Verordnung einzuhalten, sagt Tavernier. Allerdings befürchtet er einen Anstieg des Alu-Dosenvolumens ab 1. November 1991, wenn die PVC-Flaschen und die Alu/Stahl-Verbunddosen verboten werden, den sie mit intensiven Informations-, Sensibilisierungs- und Sammelanstrengungen parieren will.

Finanzierung über «Dosen-Fünfer»

Die Genossenschaft Igora finanziert sich in erster Linie über den «Dosen-Fünfer», einer Abgabe von fünf Rappen, die alle angeschlossenen Firmen seit dem 1. April 1990 auf jeder ihrer verkauften Getränkebüchse aus Aluminium entrichten. Der letztjährige Überschuss von rund einer Million Franken wurde dem Recycling-Fonds zur Anschaffung von weiteren Rücknahmestationen mit Alu-Dosenpressen zugewiesen.

Im Berichtsjahr erhielt die Igora laut ihrem Geschäftsführer Markus Tavernier neben ordentlichen Mitgliederbeiträgen von 240 000 Franken 2,64 Millionen Franken aus dem «Dosen-Fünfer» auf 52,8 Millionen Alu-Dosen, 1,14 Millionen wurden für die Anschaffung von Dosenpressen und Informationskampagnen verwendet, 354 000 Franken als Vergütungen an Alu-Sammelstellen und 367 000 Franken für die Administration. sda



Die in Bodennähe plazierten Luftauslässe fügen sich harmonisch ins Raumkonzept des Casino-Restaurants in Bern ein.

Eine Quelle für frische Luft

Ein natürliches Lüftungssystem hält Einzug in Restaurant und Küche

Die neue Technik eines Berner Ingenieur-Unternehmens gewährleistet auf ökonomische Weise, Wärme, Rauch und Staub wegzuführen, ohne dabei einen Luftdurchzug

aufkommen zu lassen. Die sogenannte Quell-Lüftung weist im kürzlich eröffneten Casino-Bern einen neuen Weg zu einer natürlichen, umweltgerechten Veredelung der Raumluft.

MARCEL RIEBEN*

Bei der Quell-Lüftung handelt es sich um eine neue Lüftungstechnik, durch deren Einsatz eine ausgezeichnete Luftqualität für den im Mittelpunkt stehenden Menschen erreicht wird. Sie bietet eine natürliche und ökonomisch fortschrittliche Alternative zur Lüftung von grossen Hallen, Restaurants, Büros oder anderen Räumen.

Die Zuluft wird in Bodennähe in den Raum eingeströmt. Die so eingebrachte Luft bildet am Boden einen Frischluftsee. Dank natürlicher Thermik steigen Staub, Rauch, Kerne und Bakterien automatisch aus den Aufenthaltsbereich des Menschen an die Raumbohrfläche. Als Vorbild dieses Systems wirkt ein physikalisches Naturgesetz. Zurück bleibt eine schadsstoffarme, saubere und frische Aufenthaltszone.

Die Fortluft geht nie mehr in den Bereich des Menschen, wie dies durch Luftbeimischung der Fall ist. Durch die

* Marcel Rieben Ingenieure AG, 3084 Bern-Wabern

Luft für die Zukunft

Die Marcel Rieben Ingenieure AG und ihre Schwesterfirma, die Marcel Rieben Informatik AG, beide in Bern, dienen öffentlichen Bauorganen ebenso wie privaten Bauherren. Sie setzen sich vor allem für sparsame, rationelle, erneuerbare und umweltschonende Energieanwendungen ein.

Schon bei der Gründung der Firma vor 20 Jahren standen innovative, kreative und einmalige Haustechniklösungen im Vordergrund. Modernste Technologie und gesamtheitliches Denken der heute zehn Mitarbeiter erlauben eine kompetente Bearbeitung von zukunftsorientierten Projekten.

systembedingte Effizienz können geringere Luftmengen umgewälzt werden. Die Lüftungseffektivität wird im Vergleich zur Mischlüftung aber mindestens verdoppelt.

Durch die geringeren Luftmengen resultieren günstigere Investitionen und Betriebskosten. Diese wirtschaftlich realisierbare Energiesparmassnahme leistet zudem einen aktiven Beitrag zur Schonung unserer Umwelt.

Der für den kürzlich abgeschlossenen Casino-Umbau in Bern verantwortliche Architekt Jürg Althaus entschied sich, mit der Quell-Lüftung einen neuen und im Gastgewerbe bis heute praktisch

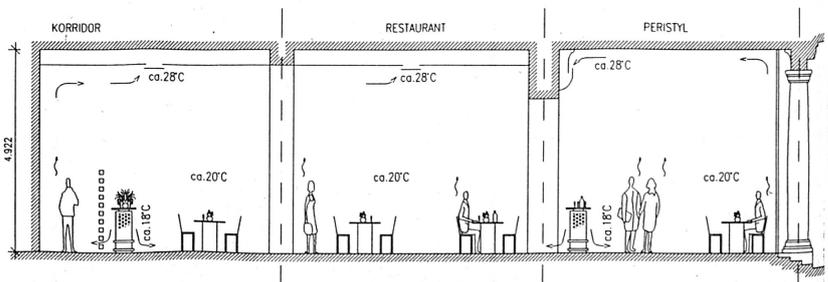
kaum zur Anwendung gelangten, zukunftsweisenden Weg zu gehen. Die in Bodennähe plazierten Luftauslässe fügen sich harmonisch in das Raumkonzept des Casino-Restaurants und der Empfangshalle ein.

Auch die im Untergeschoss des Gebäudes eingerichtete, neue Zentralküche mit spezieller Belichtung hat eine Quell-Lüftung erhalten. Diese ermöglicht auch den Mitarbeitern hinter den Kulissen gute Arbeitsbedingungen und einen rationalen Arbeitsablauf.

Unangenehme Gerüche wie auch übermässige Wärmebelastungen gehören sowohl für den Gast wie für das Personal der Vergangenheit an.



Marcel Rieben stützt sich auf sein zukunftsweisendes Lüftungssystem.



Das Prinzipschema der Quell-Lüftung mit einer bewegten Luftmenge von 8000 Kubikmetern pro Stunde. Zeichnung Rieben

Umweltproblem FCKW

Schonende Entsorgung von Kühlgeräten

In der Schweiz müssen in den nächsten Jahren jährlich etwa 300 000 Kühl- und Gefrierschränke entsorgt werden. Sie enthalten Kältemittel aus Fluorchlorkohlen-Wasserstoff (FCKW) oder Ammoniak und sind zum grössten Teil mit FCKW-haltigem PUR-Schaum isoliert.

Bis vor kurzem wurden Kühl- und Gefriergeräte vom Altstoffhandel bedenkenlos in Shredder-Anlagen zerhackt. Kaum jemand nahm zur Kenntnis, dass dabei enorme Mengen FCKW in die Luft entwichen. Heute weiss man, dass das Entsorgen total sein muss.

Die Wemo-Geräte AG in Schlatt, Herstellerin von eigenen Kühl- und Gefriergeräten für den mobilen Gebrauch, hat ein Verfahren zur Rückgewinnung

des Kältemittels aus dem Kühlkreislauf der Geräte entwickelt. Das Unternehmen entsorgt bereits seit einiger Zeit reiner genommene, eigene Algeräte und verwendet dabei das beim Entsorgen gewonnene Kältemittel wieder für neue Geräte. Bei dieser Kältekreislauf-Entsorgung entweicht kein Gas mehr in die Atmosphäre.

Drei Entsorgungsstufen

Gemäss den technischen Anforderungen der Interessengemeinschaft Logistik (IGL), gibt es drei Entsorgungsstufen für Kühl- und Gefriergeräte: 1. Entsorgung Kältekreislauf, 2. Entsorgung PUR-Isolation, 3. Entsorgung der restlichen Teile. Die Wemo AG bewältigt sämtliche drei Entsorgungsstufen und führt alle Geräteteile ihrer Verwertung zu. pd

Erdölprodukte 6l
1l Heizöl - ca. 10 kWh

Strom 19 kWh

Gas 0,8m³

Holz 335g

Kohle 205g

Sechs Liter Öl pro Tag

Die Energiebilanz der Schweiz zeigt, dass vom gesamten inländischen Energieverbrauch (216 Milliarden kWh pro Jahr) noch fast vier Fünftel mit fossilen Brennstoffen wie Erdölprodukten (65 Prozent), Gas, Kohle und Holz abgedeckt werden. Im europäischen Vergleich liegt die Schweiz im Pro-Kopf-End-Energieverbrauch hinter Norwegen, Schweden, Belgien, Deutschland oder Holland im Mittelfeld. Pro Tag verbraucht ein Schweizer durchschnittlich 6 Liter Erdölprodukte (siehe Abbildung).

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

hotel revue

Hôtelier à la présidence!

Crise de l'OT de Villars

Un hôtelier à la présidence de l'Office du tourisme de Villars! Le fait n'est pas anodin dans la mesure où il intervient à l'issue d'une crise grave et tonitruante qui a passablement secoué la station des Alpes vaudoises. Démission du directeur, polémique dans la presse entre hôteliers et le président sortant, interventions musclées de plusieurs corporations: le tonnerre a grondé!

L'homme providentiel (ou espéré tel) appelé à la présidence de l'Office en remplacement de Michel Daetwyler, c'est Franz-Henri Gilliéron, directeur de l'Hôtel Bristol depuis trois ans et au bénéfice d'une appréciable expérience professionnelle acquise à la tête de plusieurs grands établissements. Connaissant également bien les rouages de la politique vaudoise, M. Gilliéron aura pour première mission de ramener le calme après la tempête: la démission-surprise du directeur Robert Michel (causée selon d'aucuns par un environnement humain négatif) avait

provoqué un conflit fracassant entre certains hôteliers et (notamment) le président Daetwyler. A la suite de cette crise, l'OT se trouvait sans président et sans véritable comité depuis juin dernier. On cherche directeur...

Il s'agit donc pour le nouveau comité en place - avec trois hôteliers et le syndicat des lieux, Jean-Pierre Gétaz, en son sein - de reconstruire et de déminer... un nouveau directeur, tout en ramenant la paix entre les corporations. On parle aussi d'une révision urgente des statuts, ceux-ci ne correspondant plus guère aux exigences d'aujourd'hui.

Franz-Henri Gilliéron, homme d'entregent et de contacts, apparaît à première vue bien armé pour relever le défi. Lors de son élection, il s'est déclaré favorable à un style de présidence très participative permettant à chaque membre du comité d'avoir sa sphère de responsabilités. M. Gilliéron entend par ailleurs faire avancer les choses en ce qui concerne le projet d'une salle de congrès, spectacles et manifestations sur le plateau. JCK



La Suisse centrale boudée

Le nombre de nuitées pendant les cinq premiers mois de l'année a diminué en Suisse centrale de 5% par rapport à la période correspondante de l'année passée, atteignant un total de 1,12 million de nuitées. Le coup est particulièrement dur pour le canton du Lucerne, qui a vu le nombre de nuitées fondre de 20%, à l'indiqué l'association des offices du tourisme de Suisse centrale. Les trois cantons d'Uri, Nidwald et Zoug ont subi une diminution de 2% chacun. Ce sont surtout les touristes provenant des Etats-Unis et des autres pays d'outre-mer qui ont boudé les hôtels de Suisse centrale, selon l'association. En revanche, les cantons de Schwyz et d'Obwald ont vu augmenter leur nombre de nuitées respectivement de 11% et de 5%. ats

Les 20 ans d'un camping

Un «cinq étoiles» à La Souste

Le Camping de la Bella Tola, à La Souste, entre le Haut- et le Bas-Valais, fête cet été ses vingt ans d'existence. Diverses manifestations ont été programmées, sous la direction d'Andreas Weissen, avec buffets offerts aux campeurs, soirées musicales et attractions diverses.

Le Camping Bella Tola est l'un des rares du Valais à figurer dans les «cinq étoiles» avec Brigerbad, Les Iles, à Sion, le Botza, à Vétroz et Rive-Bleue, au Bouveret. Il s'étend sur une surface de 36 000 mètres carrés avec de la place pour 300 tentes ou caravanes.

«Je ne pense pas que ce soient des questions d'argent qui amènent les campeurs à choisir ce mode de vacances», nous dit Andreas Weissen. «Nous avons ici des gens à fort revenu et qui préfèrent le camping à l'hôtel, surtout pour les

enfants, pour la vie en plein air, la liberté, la piscine, les jeux, la décompression totale. Une famille de quatre personnes paie par jour entre 30 à 35 francs dans un «cinq étoiles»

Cinq étoiles, cela suppose des installations de confort, contrôlées par l'Etat, avec restaurant, piscine, sanitaires impeccables, magasin, etc. Le Valais occupe actuellement une place de choix dans le camping suisse. C'est le canton qui a le plus grand nombre de places de camping et qui totalise le plus de nuitées.

Plus de quatre-vingts emplacements sont à disposition des touristes. On peut noter en passant que c'est un Valaisien Rémy Genoud qui préside la Fédération suisse des campings, tandis que Serge Revaz est président cantonal. La satisfaction est générale, nous disent les responsables valaisiens du camping. La saison sera courte mais bonne. TH



Au 5e rang mondial

Avec 166 manifestations, Genève s'est placée en 1990 au 5e rang mondial des villes de congrès à égalité avec Berlin, selon une statistique de l'Office du tourisme et des congrès de Paris. Elle est précédée de Paris, en tête pour la 12e année consécutive avec 361 congrès, Londres (268), Bruxelles (194) et Vienne (177). Au classement par pays, la Suisse est au 7e rang avec 318 congrès, la première place étant occupée par les Etats-Unis (894), qui sont suivis par la France avec 757. Photo Gassmann

Les hôteliers au vert

29e congrès mondial de l'AIH à Stockholm

Avec une participation de l'ordre de 450 personnes de 48 pays, accompagnants compris, l'Association internationale de l'hôtellerie (AIH) a tenu son 29e congrès mondial sous des ciels particulièrement ensoleillés à Stockholm, du 30 juin au 5 juillet. Sous le thème générique de «En pleine forme pour l'avenir» («Fit For The Future»), après les

membres de la PATA, c'était au tour des hôteliers indépendants ou non, ainsi qu'à leurs fournisseurs et prestataires (les «affiliés»), d'être éduqués ou sensibilisés à la nécessaire adaptation de leur gestion aux données nouvelles de l'environnement et de l'écologie. Un congrès vert en quelque sorte au pays de Greenpeace.

RÉMY LEROUX

«Il est urgent d'agir», soulignait le secrétaire général de l'Association suédoise pour la protection de la nature, Anders Wikman. «L'environnement est détruit à la fois par les effets de nos sociétés hyper-développées et hyper-sophistiquées et par les effets des sociétés victimes de la plus grande pauvreté.»

Fini le rouge

Tâche ardue que de synthétiser en quelques lignes une longue série d'exposés, séminaires, discours, «workshops», interventions et travaux pratiques présentés au cours de la semaine. Nous devons nous contenter de présenter un point fort et original qui a consisté à faire visiter un «hôtel-modèle» aux congressistes répartis en plusieurs petits groupes. Le Star Hôtel de Sollentuna, à quelques kilomètres de la Venise du Nord, a ainsi ouvert sa soufflerie, sa blanchisserie, sa chaufferie, ses cuisines, pour montrer comment, avec la collaboration de ses clients, il fait plus pour l'environnement en appliquant quelques principes verts dans sa gestion douce. Dans cet établissement, finis les produits à blanchir à base de chlore. Tout y est à base de papier recyclé: papier toilette, «kleenex», papier d'ordinateur, formulaires administratifs. Tous les points d'eau de l'hôtel sont équipés de systèmes réduisant au maximum la déperdition d'eau. Les produits d'accueil sont présentés dans des emballages non nuisibles à l'environnement et/ou recyclables. Le savon et le shampooing sont offerts dans des récipients rechargés au fur et à mesure de leur consommation. Les clients sont invités à utiliser systématiquement les poubelles sélectives disposées dans l'hôtel pour leurs vieux journaux et magazines, leurs piles, les vieux cartons, les bouteilles vides et le verre usagé. Les femmes de chambre et les plongeurs n'utilisent que des produits de nettoyage doux pour l'environnement et dont l'emballage aide à un meilleur dosage. Enfin, plus banalement, les clients sont enjoins de façon répétée à économiser l'énergie avec des messages du genre

«Merci d'éteindre la lumière lorsque vous quittez votre chambre». Total à la fin de l'année: des réductions substantielles dans les coûts d'exploitation! Si vous pensez et agissez vert, fini le rouge.

Faire vite

De toute façon, répèteront plusieurs orateurs, mieux vaut prendre des initiatives dès aujourd'hui avant que les pouvoirs publics n'imposent des règles et des normes brutales et plus coûteuses... ou que les clients désertent pour aller à la concurrence qui, elle, se sera déjà mis au goût du jour. Les pays réceptifs du Sud doivent faire vite car leurs clients, qui viennent souvent du Nord, sont des consommateurs éduqués, exigeants et

ultra-sensibles à la nature et à l'environnement. Les congressistes de l'AIH n'ont pas manqué de remarquer les pêches miraculeuses qui se célébraient devant même le Grand Hôtel de Stockholm, où avait lieu le congrès. Il n'y a pas 20 ans que la ville de Stockholm a commencé sa campagne d'épuration des eaux...

Enfin, chacun dans sa communauté a été invité à planter des arbres. Le vert est à la mode et en plus il attire la sympathie. Organisez une cérémonie de plantation d'arbres et vous verrez les retombées de presse! L'AIH a d'ailleurs lancé un programme mondial sur ce thème. Une chambre d'hôtel construite, un arbre planté. □

La vie de l'AIH

- Le congrès de Stockholm était le premier congrès du nouveau président de l'AIH, le Norvégien Helge Holgersen (Grand Hôtel, Oslo) qui succéda le 1er janvier 1991 à l'Israélien Sam Federmann (Dan Hotels). M. Holgersen finalement ne fera qu'un seul mandat de deux ans (1991-1992), selon les résultats des élections tenues sur place.
- Le président adjoint («Deputy President») élu à Stockholm, l'Espagnol Antonio Rubio (Grand Hotel Rey Don Jaime, Barcelone), deviendra le président de l'AIH le 1er janvier 1993 pour deux ans.
- Le secrétaire général britannique Tom Hulton a pris ses fonctions fin juin succédant à son compatriote Raymond Fenelon et à l'intérimaire, le Français André Charrière. La forte personnalité et le sens aigu de la gestion de M. Hulton, qui était précédemment président de Supranational Hotels, ont déjà fait quelques vagues, surtout dans les pays du Sud. On a pu ainsi parler d'une véritable OPA sur l'AIH.
- Le congrès 1992 se tiendra à Bangkok à la mi-octobre autour du concept de la globalisation du tourisme. En 1993, ce sera Séville et en 1994 l'Australie.
- Signature par l'AIH sur place avec la Fédération universelle des associations d'agences de voyages (FUAAV) d'un «Code de pratique» précisant les règles minimales à respecter entre les agences de voyages et les hôteliers. On se souvient que la grande Convention AIH/FUAAV avait été dénoncée en 1987 en raison des lois existant dans certains pays, notamment aux Etats-Unis, sur la formation des trusts et les entraves à la concurrence.
- Création du Prix AIH pour l'environnement décerné pour la première fois à l'Hôtel de Ville de Stockholm (là même où est remis le Prix Nobel) à la chaîne Ramada.
- Premier sommet des chaînes internationales hôtelières dans le cadre de ce 29e Congrès de l'AIH, visant entre autres à démontrer que l'AIH devient petit à petit la seule organisation mondiale de tout le secteur de l'hébergement. Long chemin à parcourir... RL

PAPIER-BOUCHON

«Le Cellier du Richemond»

L'art de mettre une cave en valeur

Fuite de clientèle fortunée arabe et récession obligent, il ne se débouche plus guère de grands bordeloux sur les «grands tables» genevoises. Et le phénomène dure maintenant depuis quatre ans. Un des palaces genevois, «Le Richemond», a trouvé la parade: depuis deux ans, il tient arcade sur rue. Et il a «recyclé» une (petite) partie de sa vénérable cave et de son personnel dans le commerce des vins.

On imagine l'immobilisation que représente une cave. Ce capital ne vaut presque rien si une continuité n'est pas assurée. En 1989, le «Cellier» est parti de rien. C'est l'année passée qu'il a attaqué le marché, avec Alain Besançon à sa tête. Auparavant, ce Franc-Comtois professionnel de l'hôtellerie s'était occupé de l'informatisation du Richemond.

A quatre pattes

Aujourd'hui, le commerce des vins, installé sur les anciennes caves de l'hôtel, rénovées et climatisées, à la rue Philippe-Plantamour, réalise 2,5 millions de francs de chiffre d'affaires. Une partie des stocks est logée dans le somptueux sous-sol du Château de Coppet. Le Cellier a les quatre pattes solidement plantées à égalité, dans les secteurs du commerce du vin: le premier, souvent méconnu, où agissent de nombreuses sociétés suisses, la revente à Bordeaux-même, le deuxième, comme grossiste, le troisième auprès de 150 restaurateurs (à un tarif «gros consommateur») et le quatrième auprès d'une clientèle privée et d'entreprise.

Son fond de commerce, le Cellier, société indépendante, l'a trouvé aux trois quarts dans les caves de l'hôtel et c'est maintenant elle qui approvisionne le palace. Etonnante, cette diversification d'un hôtel dans le commerce des vins? Alain Besançon répond: «Le cas existe à Zurich (Baur-au-Lac) et à Berne. Surtout, on rend la monnaie de

leur pièce aux négociants en vins et aux brasseurs qui eux possèdent depuis longtemps des établissements publics pour écouler leurs produits.

Dans cette logique, depuis deux ans, la société genevoise vend son propre vin de table, blanc, rouge et rosé, mis en bouteille à la propriété, à Bordeaux. L'étiquette porte les armes des propriétaires du Richemond, «Blason Armleder». C'est un vin bon marché - vendu moins de dix francs aux restaurateurs - qui répond aux nouveaux besoins de la clientèle. «Le restaurateur veut acheter des vins entre 10 et 20 francs. Car la clientèle boit désormais les grands vins entre connaisseurs, à la maison, et du vin plus courant au restaurant», constate Alain Besançon.

Millésime 87

Un millésime décrié, parce que les mauvaises conditions climatiques, aggravées par la pluie aux vendanges, l'ont classé loin derrière 85 et 86, et maintenant, 88, 89 et 90. Mais «une année de restauration», qui permet de stocker en cave les «années de garde» et de servir les 87. Encore que ceux ouverts au Cellier du Richemond n'étaient pas prêts à boire. Ils affichaient souvent un déséquilibre entre alcool (par sucrage sans doute) et dilution de la matière, tandis que d'autres, parmi les Graves (Fieuzal et Pape-Clément) surprenaient par leur bonne tenue.

Reste à savoir à quel prix les «buveurs d'étiquette» retrouveront ces grands crus sur les meilleures cartes. C'est l'éternelle question: vaut-il la peine de déboursier une somme tout de même coquette pour un «grand vin» d'année moyenne, ou boire des vins moins bien classés, mais d'excellente année? Les seconds sont, souvent, d'un meilleur rapport qualité-prix, même si, ci et là, sur des cartes de restaurants, c'est le millésime qui prime outrageusement, au détriment du vin!

Pierre Thomas



Le «Club des Chefs des Chefs»

Afin de garantir un digne accueil aux 35 membres du «Club des Chefs des Chefs», les préparatifs vont bon train. Les éminents chefs de cuisine de 34 nations - ils sont tous au service de personnalités politiques couronnées ou non - séjourneront du 22 au 27 août 1991 en Suisse où, dans le cadre d'un vaste programme, ils pourront se familiariser avec les us et coutumes de notre pays. Le comité de patronage: de gauche à droite: Jean-Claude Rouzaud, Champagne Louis Roederer; Heinrich Lauber, secrétaire du CCC; Melchior Windlin, directeur du Bellevue Palace à Berne; Jean Hurstel, Cointreau. sp

Mariage de raison

Le diocèse de Sion et le tourisme

Le tourisme n'est pas uniquement une affaire mercantile particulièrement juteuse pour certains hommes d'affaires, et l'Eglise entend elle aussi avoir sa part de gâteau. Diverses études ont montré la disponibilité du vacancier, et l'Eglise y a vu des possibilités de reconquérir certains de ses membres qui ont abandonné la pratique ou se sont tournés vers d'autres formes de spiritualité.

En Valais, fief catholique et région touristique par excellence, l'action de l'Eglise sur les masses touristiques n'en est pourtant qu'à ses balbutiements. Ce n'est qu'au début de la dernière décennie que le diocèse de Sion a tourné ses yeux vers les vacanciers et il aura fallu attendre 1986 pour que l'évêque de Sion mandate un laïc pour mettre concrètement à profit cet afflux de touristes.

Prêtre et «G.O.»

Une des caractéristiques essentielles du touriste est sa disponibilité dont l'Eglise doit savoir profiter, a déclaré à

l'ATS, Bernard Paccolat, responsable de la pastorale du tourisme en Valais. Si l'idée grignote petit à petit les responsables des paroisses, tous n'y sont pas encore acquis.

La pastorale du tourisme est encore peu implantée. Certains prêtres se montrent réticents à l'idée de jouer le rôle du «gentil organisateur». Il est vrai que le terme ne se marie guère avec la soutane, mais pour M. Paccolat, il ne fait aucun doute que c'est la voie à suivre.

Certains curés, comme celui de Verbier par exemple, n'ont d'ailleurs pas hésité à emprunter cette voie à grand renfort de dépliants publicitaires. En lieu et place des horaires d'ouverture des remontées mécaniques ou des discothèques, le touriste y trouve les horaires des offices religieux et d'autres animations organisées par la paroisse.

Occuper l'espace touristique

Et ça fonctionne parfaitement, a précisé M. Paccolat. Les touristes ont le temps et l'occasion de redevenir pratiquants. La méthode s'inscrit d'ailleurs

dans la stratégie de l'Eglise qui invite les responsables des paroisses à être présents dans l'espace touristique.

L'intérêt de l'Eglise pour le secteur touristique vise également un autre but: profiter de la disponibilité des vacanciers pour ramener les brebis dans le troupeau. Il s'agit là de lutter contre l'engouement toujours plus marqué pour d'autres formes de spiritualité, sectes diverses, new-age ou autres.

Le désir de l'évêque de Sion serait d'établir une politique globale pour l'ensemble de son diocèse, a précisé M. Paccolat. Une tâche difficile qui se met en place peu à peu. Plusieurs professionnels valaisans du tourisme, dont notamment le directeur de l'Ecole suisse du tourisme de Sierre (VS) Jean-Claude Seewer, ont d'ailleurs apporté leur soutien actif à la démarche de l'Eglise.

A terme, d'autres actions plus ciblées sont prévues. M. Paccolat a évoqué notamment des visites de hauts lieux spirituels valaisans, sortes de circuits qui devraient être organisés en collaboration avec les offices de tourisme. ats

CFF plus chers

Hausse des tarifs prévue pour 1992

Des augmentations de prix plus fréquentes mais moins importantes marqueront désormais la politique des CFF, dont la direction générale a demandé au conseil d'administration d'augmenter une nouvelle fois les tarifs dès le mois de mai prochain, malgré le fait que ceux-ci aient subi une hausse importante il y a trois mois seulement. Les prix des billets risquent de monter en flèche et les avantages des cartes familiales vont aussi être remises en cause.

Les tarifs seront indexés au renchérissement dès le 1er mai 1992. Cette augmentation va être de l'ordre de 6 à 7% «ou même en peu plus», selon l'édition de jeudi de la «Berne Zeitung». Le porte-parole des CFF, Christian Kräuchi, n'a ni confirmé ni démenti ces chiffres à l'ATS. Il n'a en effet pas tenu à prendre position sur un mandat qui n'est pas encore officiel. Le conseil d'administration ne devrait en effet prendre position sur les propositions de la direction générale que vers la fin de l'été.

Outre l'augmentation de prix des billets - et probablement de celui des abonnements - les CFF entendent à l'avenir renoncer à distribuer gratuitement les cartes familiales permettant aux enfants jusqu'à 16 ans de voyager sans payer et aux jeunes jusqu'à 25 ans à mi-coût lorsqu'ils sont accompagnés par au moins un des parents. La carte va désormais non seulement coûter 20 francs, mais elle ne pourra plus être utilisée pour les enfants étrangers à la famille.

Des personnes âgées s'étaient plaintes dernièrement, notamment par des lettres de lecteurs, que les nouvelles cartes familiales ne pouvaient plus être utilisées par les grands-parents. Selon le porte-parole des CFF, la carte familiale a «souvent été employée à de mauvaises fins», soit pour faire voyager gratuitement des enfants n'appartenant pas à la famille. C'est pourquoi les CFF entendent limiter l'usage des cartes pour enfants. Mais M. Kräuchi n'a pas été en mesure de dire si les CFF entendaient à nouveau étendre le principe d'appartenance à la famille aux grands-parents ou non.

Une augmentation du prix de l'abonnement demi-tarif, qui coûte actuellement 110 francs, reste ouverte. La seule chose certaine, pour M. Kräuchi, est qu'il n'atteindra pas le prix fixé avant 1987, soit 360 francs.

A l'époque, le coût des abonnements demi-tarif avait pu être considérablement diminué grâce au soutien financier de la Confédération. Mais il semble de plus en plus probable, écrit la «Berne Zeitung», que la Confédération restreigne son engagement financier en faveur de la régie. C'est toutefois au Parlement que reviendra le dernier mot. ats



Il faudra payer plus: 6 à 7%, voire davantage.

Photo Widler

Nouvelle convention

Convention sur l'emploi dans l'hôtellerie

L'Organisation internationale du travail (OIT) vient de publier à Genève la première convention internationale sur l'emploi dans la branche de l'hôtellerie et de la restauration. Le texte, très contesté dans les milieux patronaux, vise à garantir de meilleures conditions de travail aux employés de l'hôtellerie.

A l'issue de la 78ème session annuelle de l'OIT, le directeur général de l'organi-

sation, Michel Hansenne, a souligné le caractère «minimaliste» de la nouvelle convention, qui est loin d'être «la meilleure» élaborée dans le cadre de l'OIT. De laborieuses discussions ont précédé l'adoption du texte, a-t-il précisé, la partie patronale se refusant à envisager la promulgation d'une «convention de branche», à l'usage exclusif du secteur hôtelier.

Selon le texte de l'OIT, des périodes de repos et de vacances seront obligatoirement accordées aux employés qui estiment que les circonstances le permettent. L'employeur doit en outre garantir en moyenne dix heures consécutives de repos quotidien. La Convention fixe la durée du repos hebdomadaire à 36 heures sans interruption. La durée des congés payés doit être de quatre semaines minimum. Les arrangements relatifs aux heures supplémentaires ne dépendent pas du bon vouloir de l'employeur mais doivent être conclus avec l'assentiment de l'employé. ats

MARCHE IMMOBILIER

A remettre région lausannoise

hôtel, restaurant, café, bar

terrasse 280 places, café-restaurant 120 places, salles de banquets 120 places, 60 lits. Bord du lac Léman.

Ecrire sous chiffre 38018 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

38018/58262

A remettre en gérance

hôtel-restaurant

proximité de Neuchâtel.

15 lits, 100 places et terrasse 100 places, grand parc à voitures, endroit tranquille.

De suite ou date à convenir.

Offres sous chiffre 38086 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

38086/25135

Vous souhaitez faire une expansion ou vous établir en Allemagne:

très beau café-restaurant

au centre de Düsseldorf: affaire unique par sa conception et son architecture: chiffre d'affaires par année Fr.s. 2,5 millions.

Bénéfice important. Surface 350 m² + 200 places assises terrasse. Prix demandé Fr.s. 950 000.-.

Faire offre sous chiffre 1-X-22-X 723676 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 38142/44300

A vendre

dans station valaisanne d'importance au cœur des 4 Vallées: terrain avec projet d'hôtel autorisé:

- hôtel 52 chambres
- restaurant 120 places
- salles de séminaire
- équipement sportif

Offre sous chiffre 38163 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

38163/321575

Commando du tourisme

Groupe au Grand Conseil valaisan

Jean-Marie Luyet, député au Grand Conseil valaisan, professeur de gymnastique au Cycle d'orientation de Savièse, ne mâche pas ses mots lorsqu'il parle du tourisme et de l'hôtellerie en Valais. «La situation est simple: on est à la traîne. C'est le dernier moment de se secouer. Les pays étrangers nous bousculent.»

Raison pour laquelle le député est à l'origine, avec plusieurs collègues, notamment avec Thomas Julien, de Zermatt, de la création récente au Grand Conseil valaisan d'un véritable «commando du tourisme», un groupe qui va prendre en mains, coup par coup, tous les dossiers liés de près ou de loin à ce secteur économique, primordial dans le canton. Notons en passant qu'il existe déjà au Grand Conseil valaisan un «groupe agricole» et un groupe œnant plus directement les intérêts fermiers.

Près de trente députés, sur les cent trente qui composent la Haute assemblée, font partie de ce «groupe du tourisme». Il y a parmi eux plusieurs hôteliers, des municipaux, des joueurs de golf, des restaurateurs, des gens de la montagne et de la plaine, des présidents de sociétés de développement entourant même Lucien Bruchez, le président de l'Union valaisanne du tourisme, cette organisation de fait qui chapeaute tout ce qui touche le tourisme en Valais. Toutes les régions du canton, toutes les formations politiques, tous les âges et de nombreuses professions sont représentées au sein de ce nouveau «commando» dynamisé par le trio de tête: Thomas Julien, de Zermatt, Jean-Marie Luyet, de Savièse, et Georges Marietan, de Champéry.

Retard faramineux

«C'est incroyable, nous dit Jean-Marie Luyet, tout ce qui nous reste encore à faire pour dynamiser ce canton, si l'on jette un simple coup d'œil vers l'étranger. C'est le cas dans le domaine du golf bien sûr où l'on affiche un retard faramineux; c'est le cas dans le domaine du ski, dans celui de l'accueil, de la visite des

sites, de l'organisation des manifestations, de l'animation, du coude-à-coude entre régions.»

Le groupe se réunira régulièrement en marge des séances. Ses activités sont multiples: on va bien sûr délibérer, en marge de l'assemblée, sur tous les dossiers qui vont être soumis aux débats. On fera en sorte que les dispositions touchant le développement du secteur touristique soient acceptées, modifiées comme elles le doivent être, peaufinées.

«Le prochain dossier qui va être passé au peigne fin par le groupe, nous dit le président Julien, conseiller communal à Zermatt, c'est bien sûr la nouvelle loi sur le tourisme. Dès que nous aurons les grandes lignes en mains, nous allons attaquer le morceau.»

Voyages à l'étranger

Le groupe va entreprendre des voyages à l'étranger, pas du tout aux frais de l'Etat, pour voir ce qui se fait ailleurs et tenter de faire mieux. «Les Valaisans devraient se rendre compte une fois pour toutes, note Gaston Barben, grand responsable du tourisme hivernal à Verbier, en allant simplement à deux pas de la frontière vaudoise, du côté des stations françaises, pour voir à quel point ici on s'endort.»

«Bien avant aujourd'hui, enchaîne Jean-Marie Luyet, des motions, des interpellations furent déposées en masse au Parlement en matière touristique, mais ces députés n'étaient pas assez soutenus, mal écoutés. Leur intervention n'avait pas toujours l'impact souhaité. Il n'en sera plus ainsi à l'avenir.»

L'une des activités du groupe va consister également à étudier l'incidence que peuvent avoir sur l'hôtellerie et le tourisme toutes les décisions prises au Parlement. Il en sera de même des dossiers soumis ensuite au peuple. Le groupe enfin va médiatiser son travail, non point pour justifier son mandat, mais pour mieux servir le tourisme dans un canton de vacances «en passe de perdre sa vocation réelle», note Jean-Marie Luyet. **TH**

Hôtel Cailler à Charmey

Nouvelle étape!

Appartenant à l'histoire même du développement touristique de la Gruyère, réputé pour son équipement et son infrastructure en matière d'accueil de séminaires, l'Hôtel Cailler, à Charmey, poursuit son développement. A partir du 1er août, l'établissement sera entre les mains d'un jeune couple de direction au bénéfice d'une formation professionnelle complète et d'une expérience acquise dans plusieurs établissements de haut niveau: Arienne et Frédéric Mouchet, tous les deux diplômés de l'Ecole hôtelière de Glion et actuellement actifs sur la Riviera.

Né en 1964 à Abidjan, de nationalités suisse et française, Frédéric Mouchet a effectué des stages aux Novotel de Paris Bagnole et de Cretail-le-Lac et au Montreux Palace avant de travailler au Brussels Sheraton Hotel & Towers et d'occuper des postes à responsabilités à l'Hôtel Lafayette de Boston et à nouveau au Montreux Palace. Son épouse, de nationalités suisse et néerlandaise, bénéficie d'une expérience acquise également à Bruxelles, puis au Royal Monceau de Paris et au Hyatt Continental de Montreux. **JCK**

Antoine Rocafort. Le nouveau couple de direction, de par ses contacts et connaissances professionnelles, continuera à œuvrer dans la voie tracée depuis une année, notamment dans le secteur des séminaires, congrès et banquets: pouvant accueillir de 4 à 200 personnes dans des conditions idéales - et dans une région particulièrement propice au travail de réflexion -, l'Hôtel Cailler, avec ses salles de séminaires et ses équipements sportifs (tennis, sauna, solarium, fitness, etc.) s'est en effet rapidement taillé une enviable réputation auprès des chefs d'entreprise et responsables de formation.

Né en 1964 à Abidjan, de nationalités suisse et française, Frédéric Mouchet a effectué des stages aux Novotel de Paris Bagnole et de Cretail-le-Lac et au Montreux Palace avant de travailler au Brussels Sheraton Hotel & Towers et d'occuper des postes à responsabilités à l'Hôtel Lafayette de Boston et à nouveau au Montreux Palace. Son épouse, de nationalités suisse et néerlandaise, bénéficie d'une expérience acquise également à Bruxelles, puis au Royal Monceau de Paris et au Hyatt Continental de Montreux. **JCK**



Hôtel honoré

L'Hôtel Mont-Cervin, appartenant à la chaîne Seiler, a été consacré Relais de l'Ordre des Coteaux de Champagne à l'occasion du chapitre que cette confrérie a tenu à Zermatt. Posant devant le panneau désignant cette consécration (de g. à d.): Urs H. Keller, directeur de l'Hôtel Mont-Cervin; Georges Prade, Commandeur de l'Ordre des Coteaux de Champagne, et les dignitaires de l'Ordre MM. de Horschitz et Daniel Jaquet. A noter que Odilo Guntern, dit M. Prix, a reçu lors de la même assemblée le ruban de chevalier. **Photo ASL**

Projets en Suisse

Développement de Holiday Inn

«Nous voulons développer 200 hôtels en Europe au cours de ces prochaines années, dont cinq à huit en Suisse.» Numéro un de la plus grande chaîne hôtelière du monde, Bryan D. Langton, président-directeur général de Holiday Inn Worldwide, a profité d'un bref passage la semaine dernière à Leysin pour mettre en lumière les ambitions helvétiques de cet empire de plus de 1600 hôtels et 320 000 chambres répartis dans 51 pays du monde entier.



Bryan D. Langton **Photo-Curchood**

JEAN-CHARLES KOLLROS

Pourquoi Leysin? La présence de Bryan D. Langton dans la grande station des Alpes vaudoises répondait à un but bien précis: «Je suis venu à Leysin pour signer un protocole d'intention avec le professeur André Gardel, président de la compagnie propriétaire de l'hôtel, Regency SA. Cet accord a pour but de confier la gestion de l'établissement leysinois à Holiday Inn Worldwide. Le contrat sera signé dans quelques mois pour une durée de vingt ans. Le Holiday Inn Leysin bénéficiera ainsi désormais de toute la synergie et de l'immense potentiel de relations de notre chaîne.»

Le contrat, extrêmement précieux pour l'ensemble de la station, constitue en quelque sorte la «suite logique» de l'implantation de la chaîne dans les AL-

peines vaudoises. «Après le temps des fiançailles, celui du mariage», explique Jean-Rodolphe Herren, administrateur-délégué de Regency SA, l'homme auquel Leysin doit la venue de la fameuse chaîne. Mais au-delà du cas particulier, c'est l'intérêt du marché helvétique qui transparaît dans les propos du président Langton, arrivant en ligne droite d'Atlanta où se trouve le siège mondial de la compagnie. «Un des côtés agréables de ma fonction, dit-il, est de visiter nos hôtels à travers le monde entier. Aujourd'hui, j'en connais environ 200 et je dois dire que j'ai été particulièrement

impressionné par celui de Leysin. C'est un très bon atout pour notre compagnie et nous voulons continuer dans cette voie. Je ne vous donnerai pas de détails sur les autres sites envisagés en Suisse si ce n'est que nous voulons, comme à Genève, bénéficier prioritairement d'emplacements stratégiques. Nous pensons notamment à Zurich, Lugano et Lucerne.»

Malgré son attachement pour la Suisse et les excellents souvenirs conservés depuis ses études à l'Ecole hôtelière de Lausanne, le président Langton n'entend pas vouer ses efforts à un seul pays. «Les plus grandes chances de développements existent en Europe et en Asie du Sud. D'une manière générale, la technologie, le management et le système de réservations offerts par Holiday Inn Worldwide constituent nos meilleurs atouts concurrentiels. Mais rien n'est jamais définitivement gagné...»

Holiday Inn Worldwide entend également moduler ses ambitions en fonction des lieux et cela apparaît comme un «plus» important pour le numéro un de Holiday Inn Worldwide: «Nous avons la chance de pouvoir offrir différentes possibilités selon les endroits où nous sommes appelés à intervenir, avec les formules Holiday Inn Crown Plaza, pour la catégorie haut de gamme, Holiday Inn Garden Court et Holiday Inn Express. Et vous savez, nous vous réservons quelques autres bonnes surprises.»



Jean-Rodolphe Herren: à l'origine de la présence de la chaîne Holiday Inn à Leysin. **Photo Curchood**

Portrait minute

Aujourd'hui numéro un de Holiday Inn Worldwide, Bryan D. Langton est né à Accrington, dans le Lancashire, le 6 décembre 1936. Après avoir fréquenté la Westminster Hotel School de Londres, il a obtenu le diplôme de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Il a ensuite poursuivi sa formation par différents séjours linguistiques.

Bryan D. Langton a commencé sa carrière au sein des hôtels Fredericks. A la reprise de ce groupe par Forte & Co, il a dirigé la Victoria Hotel de Nottingham puis le Grand Hotel de Manchester. Il a rejoint la chaîne Crest Hotels aux Etats-Unis en 1971 en qualité de directeur de division. Onze ans plus

tard, on le retrouve directeur général de Crest Hotels Limited. En 1985, il est invité à venir rejoindre le conseil d'administration de Bass P.L.C.

En 1990, lorsque Bass reprend le contrôle total de Holiday Inn, Bryan D. Langton devient président et directeur général exécutif de Holiday Inn Worldwide. Il rejoint alors le nouveau quartier général de la compagnie à Atlanta. Marié et père de deux filles, le président Langton a été élevé, en 1988, au rang de Commandeur de l'Empire britannique en reconnaissance de sa contribution à l'industrie internationale de l'hôtellerie. C'est un grand amateur de golf. **JCK**

REPÈRES

Carte Visa: pas de guerre des prix

La Société de banque suisse (SBS) a décidé de maintenir les conditions initialement prévues pour l'achat de la carte Visa proposée par la banque bâloise sur le marché suisse depuis le 10 juin. Le prix de la carte Visa (la plus répandue dans le monde) reste donc fixé à 100 francs.

Une guerre des prix était envisageable, lorsque l'Union de banques suisses (UBS) avait annoncé le 1er juillet qu'elle proposait son Eurocard à moitié prix, c'est-à-dire à 50 francs par an. Mais, selon un porte-parole de la SBS: «Nous ne croyons pas que cette différence de prix soit décisive. La palette de services offertes par une carte de crédit joue un rôle plus important.» Ainsi la SBS entend élargir l'offre deservices de la carte Visa.

Depuis le 10 juin, la SBS, qui a acquis les droits de licence suisse et allemande de la carte Visa, la diffuse par l'intermédiaire de ses filiales. Plus de 10 000 cartes ont déjà trouvé preneurs et quelque 3000 commandes sont en cours, a indiqué le porte-parole de la banque. **ats**

Chemins de fer réthiques: bilan positif

La plus longue ligne de chemin de fer privée de Suisse avec ses 375 kilomètres de voie étroite qui sillonnent le canton des Grisons, a présenté un bilan positif pour l'année 1990. Les Chemins de fer réthiques ont annoncé à Coire une augmentation du trafic voyageur et marchandise et un déficit plus restreint que prévu, lors de l'assemblée générale de la compagnie.

Le trafic marchandise a augmenté de 17% en une année passant de 47,6 millions de tonnes en 1989 à 55,8 millions en 1990. Les recettes d'exploitation se sont montées à 159 millions de francs, soit 7% de plus qu'au cours de l'exercice précédent.

Victime de leurs succès, les Chemins de fer réthiques sont arrivés à la limite de leurs capacités de transport, avec 8,41 millions de personnes transportées en 1990. Une augmentation de la demande ne pourra être satisfaite sans un appui «urgent et massif» des pouvoirs publics, a indiqué le président d'administration, **ats**

Enseignement touristique: un bilan européen

Mandatée par la Communauté européenne, l'Association mondiale pour la formation professionnelle touristique (AMFORT) a remis récemment son rapport sur la situation de l'enseignement touristique et hôtelier dans les douze pays de la Communauté.

Selon un communiqué de l'AMFORT, ce document de 800 pages «a été apprécié» par les représentants de la Communauté et ceci notamment pour le chapitre concernant les dispositions juridiques relatives aux titres délivrés et à leur correspondance sur le marché du travail.

Représentant la Communauté, le directeur de l'unité «tourisme» de la CE, Georges Tzoanos, a demandé au président de l'AMFORT, Giuseppe Loy Puddu, professeur au Centre international de Glion, de faire une synthèse du document et particulièrement de la dernière partie. Celle-ci a trait à des propositions concrètes, utilisables, indique l'AMFORT, comme base de départ d'une politique communautaire ponctuelle dans le secteur. **sp/ MH**

700 ans d'alimentation à Vevey

Le musée de l'alimentation de Vevey célèbre, lui aussi, le 700e en organisant, jusqu'au 2 février 1992, l'exposition «700 ans au menu». Sept grandes scènes muséographiques présenteront l'histoire de l'alimentation des Helvètes depuis le Moyen-Age jusqu'à aujourd'hui. Cette exposition permettra aux visiteurs de se familiariser avec les habitudes culinaires de nos ancêtres. On pourra y constater que la Suisse se divisait - déjà - en deux régions distinctes dans le domaine de l'alimentation. Dans le «pays du blé» on consommait ainsi des céréales, légumes, fruits, poissons, volailles et viandes accompagnées d'eau ou de vin, alors que dans le «pays des bergers» les habitants se nourrissaient avec les doigts de produits laitiers, de viande, de champignons, de baies et buvaient de l'eau ou du lait. Mais «700 ans au menu» n'est pas qu'une exposition de l'histoire de l'alimentation. **cps**

Sommets gratuits le 1er août

Fêter le 700e anniversaire de notre patrie à la montagne! Environ 150 entreprises de transport à câbles de Suisse le permettent à chacun: nombreuses sont celles qui circulent tard dans la soirée du 1er août, et ceci gratuitement.

Quelque 40 téléphériques sont en service de 1er août jusqu'à 23 heures et même plus tard pour la descente. De nombreuses entreprises ont de plus mis sur pied des programmes particuliers. L'ASC recommande toutefois aux groupes et aux handicapés de s'annoncer au préalable pour être sûr de rejoindre les sommets. Certaines installations font des restrictions pour quelques catégories d'intéressés, à savoir les amateurs de ski d'été, les adeptes du parapente, de l'aile delta ou du mountain-bike. Les détails peuvent être obtenus auprès des offices du tourisme régionaux, de l'ONST ou de l'ASC à Berne. **sp/ CH**

OMT: programme pour l'environnement

Le Comité de l'environnement de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) a annoncé la publication de Principes directeurs de l'aménagement des parcs nationaux pour le tourisme et les voyages, préparés de façon conjointe avec le Programme des Nations Unies pour l'environnement et l'Alliance mondiale pour la nature. Cette nouvelle publication a pour but d'aider les planificateurs nationaux et régionaux de parcs et de zones protégées à mettre en valeur l'environnement tout en favorisant l'accès des touristes.

L'OMT a également donné le feu vert pour un projet pilote de plages propres pour les touristes, qui sera réalisé avec la Pacific Asia Travel Association, sous le nom de «Programme mondial de drapau bleu». Ce programme est analogue au «Programme européen de drapau bleu» mis en place depuis cinq ans.

Le Comité de l'environnement qui est présidé par Wubbo de Boer, directeur général du tourisme des Pays-Bas, et composé de représentants de 20 gouvernements, de quatre organisations internationales et du secteur privé, s'est réuni à Madrid les 20 et 21 mai. **sp/ MH**

INDEX

Teure Nebenkosten in den Ferien

Wo braucht man wieviel Geld?

Ferien sind so teuer wie ihre Nebenkosten. Um keine überraschenden finanziellen Einbussen zu erleben, die einem die Ferien vermiesen, hier ein kurzer Überblick. Alle Preise sind in DM. Der Bierpreis bezieht sich auf ein kleines Glas Bier oder Flasche in einem bürgerlichen Lokal, Weinpreis auf eine gute Flasche Wein in einem bürgerlichen Lokal, Preis für ein Abendessen für zwei Personen im gleichen Lokal. Übernachtung steht für eine Logiernacht pro Person und Mittelklassehotel, Taxipreis für 10 km in einer Grossstadt, und der Benzinpreis für einen Liter Super blei-frei.

Wer behauptet, die Schweiz ist teuer? Erstaunlich gut schneidet die als so

teuer verschriene Schweiz im internationalen Vergleich, wie die Tabelle zeigt, ab. Die Preise für Essen und Trinken sowie Übernachtung liegen im guten europäischen Durchschnitt. Nur Taxifahren ist ein teures Vergnügen in der Schweiz. Da aber die öffentlichen Verkehrsmittel so gut ausgebaut sind, müssen Taxifahrten nicht das finanzielle Fiasko darstellen und den Ferienaufenthalt verleiden.

Richtig billig kann man noch im ehemaligen Ostblock Ferien machen. Fragt sich nur, zu welcher Qualität und wie lange noch. Auch dort ziehen langsam die Preise für Übernachtung und Verpflegung an.

rsch

Land	Bier/Wein	Abendessen	Übernachtung	Taxi	Benzin
Belgien	1,50-3,-/25,-	70,-	60,-	19,-	1,34
Bulgarien	1,-/ 6,-	14,-	40,-	4,-	1,20
CSFR	0,50-1,-/ 6,-	15-20,-	100,-	7,-	1,55
Dänemark	5,-/35,-	55-60,-	80,-	28,-	1,53
Finnland	6-10,50/50,-	150,-	100-160,-	27,-	1,71
Frankreich	2,70-4,-/19,-	20-30,-	60-100,-	14,-	1,90
Griechenland	1,30/16-20,-	35-45,-	65,-	5,-	1,53
GB	4,-/30-50,-	60,-	90-150,-	40,-	1,50
Irland	5,-/26,-	80,-	105,-	15,-	1,59
Italien	2,80-4,-/ 9,-	35,-	100,-	28,-	2,10
Jugoslawien	2,50/10-15,-	30,-	40,-	20,-	1,25
Luxemburg	1,30-2,-/30,-	60,-	60-70,-	26,-	1,30
Niederlande	2-3,-/36,-	54,-	60,-	32,-	1,63
Norwegen	8-10,-/40,-	80,-	135,-	28,-	1,89
Oesterreich	3,50-4,-/15,-	36-50,-	40-50,-	19,-	1,35
Polen	2-3,-/?	30-40,-	70-80,-	? 9,00	0,90
Portugal	1,10/12,-	66,-	90,-	15,-	1,79
Rumänien	1,20/ 3,-	10-15,-	30-40,-	5,-	1,53
Schweden	7-15,-/50,-	50-80,-	70-80,-	32,-	1,88
Schweiz	3,50/30,-	62,-	70,-	35,-	1,25
Spanien	2-2,50/25,-	50-70,-	110-170,-	12,-	1,43
Türkei	2,-/ 7,-	25,-	55,-	20,-	1,-
Ungarn	2,-/ 5,-	40,-	50,-	10,-	1,30

Preisvergleich von europäischen Ferienländern im Sommer 1991

BIBLIOTHEK

CH-Tourismus in Zahlen

Der Schweizer Tourismus-Verband hat die neueste Ausgabe des Vademekums über wichtige Daten und Fakten des Schweizer Tourismus herausgegeben. Die 24seitige Broschüre wurde in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Statistik, dem Schweizer Hotelier-Verein, dem Schweizer Wirtverband und der Schweizerischen Verkehrszentrale produziert. Sie soll dazu dienen, breite Kreise über die Bedeutung und Entwicklung des Tourismus in unserem Land zu informieren, und auch für Schulungszwecke zur Verfügung stehen. Die Broschüre erscheint in deutscher, französischer und englischer Ausgabe. Diesem Bulletin liegt Ihr persönliches Vademekum bei. Allen interessierten Kreisen stellt der STV, solange Vorrat, weitere Exemplare kostenlos zur Verfügung. *Bestellungen auf Telefon (031) 24 16 41 oder Fax (031) 24 33 57.* pd

Hotel Directory '91

Die sechste Ausgabe des HRS-Katalogs (HRS: Hotel-Reservierungs-Zentrale) liegt vor. Er enthält sämtliche Hotels im In- und Ausland, die HRS mit sofortiger Bestätigung zu sehr günstigen Zimmerpreisen buchen kann. Mit diesen Hotels ist HRS «on line», d. h. über den HRS-Buchungscomputer in ständiger Verbindung. Insgesamt können heute über dieses Reservierungs-System mehr als 21 000 Hotels aller Preiskategorien gebucht werden, inklusive der Hotels aus den fünf neuen Bundesländern der Bundesrepublik Deutschland. Gerade auch für kurzfristig anzutretende geschäftliche und private Reisen leistet der HRS-Katalog deshalb gute Dienste.

Hotel Directory '91, 832 Seiten, 20 Mark, Hotel-Reservierungs-Zentrale, Heumarkt 14, D-5000 Köln. UM

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Herausgeber
Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Bern

Administrative Gesamtleitung
Werner Friedrich

Redaktion
Leitung a. i.
Werner Friedrich

hotel revue
Urs Manz (UM), Susanne Richard (sr), 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 Fährdrich (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-Grosenbacher (MLG), Bern. Kurt Metz (MC), Bern. Eliane Meyer (EM), Zürich. Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich. Urs Müller (MU), Bangkok. Dr. Heribert Purtscher (HP), Wien. Kurt Riedberger (KR), Zürich. Ueli Staub (US), Zürich. Felix Thomann (THO), Basel.

Die publizierten Beiträge verpflichten nur den Autor.

Verlag
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).

Kompromiss am Eggishorn

Umstrittene Skipiste kann gebaut werden

Nach jahrelanger Auseinandersetzung kann die umstrittene Skipiste am Eggishorn/Fiescherhori, welche auf einer Länge von 150 Metern ein im BLN-Inventar enthaltene Schutzgebiet tangiert, nun doch gebaut werden. WWF Wallis und Bund für Naturschutz haben eine entsprechende Vereinbarung mit der Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn unterzeichnet. Wichtigstes Entgegenkommen: Auf dem umstrittenen Abschnitt wird statt einer 5,4 Meter breiten Piste eine 4 Meter breite Abfahrtsroute gebaut.

Einsprachen gar die aufschiebende Wirkung ab, was der Oberwalliser WWF-Koordinator Andreas Weissen als «missbräuchliche» Rechtsanwendung bezeichnete. Dass der Kompromiss nur im Lichte der bereits erteilten Bewilligung zustande gekommen sei, glaubt Weissen nicht. Dennoch, aus Umweltschutzkreisen sind plötzlich konziliante Töne zu vernehmen. «Es ist nicht verboten, gescheiter zu werden», verteidigt etwa Franz Britschgi, Präsident des Walliser Bundes für Naturschutz, die Vereinbarung. Man habe sich schweren Herzens zu dieser Lösung durchgerungen, gesteht Weissen. Von einer Kehrtwende in ihrer Politik will der WWF-Mann nichts wissen. Dies sei ein einmaliges Entgegenkommen, unterstreicht Weissen weiter. Die Erschliessung neuer Skigebiete werde der WWF unabhängig von der Klassierung des Gebietes bekämpfen.

Abfahrtsroute statt Skipiste

Die Verhältnismässigkeit und die Zugeständnisse des Bahnunternehmens mögen letztlich den Ausschlag gegeben haben. So wird die Skipiste im 150 m langen Bereich des BLN-Gebietes von 5,4 m auf 4 m redimensioniert. Das umstrittene Teilstück wird neu als «Abfahrtsroute» gerichtet und markiert. Dadurch werden laut Ausführungen von Martin Wellig, Verwaltungsrat der Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn, auch höhere Anforderungen an den Skifahrer gestellt, der laut neuem Skirecht in diesem Abschnitt weitgehend für Unfälle haften wird.

Aus Sicherheitsgründen sind jedoch drei Ausweichstellen vorgesehen. Die

restlichen Pistenabschnitte sollen landschaftsschonend angelegt und der markante Gratengpass geschützt werden. Als Ersatz für den Eingriff ins BLN-Gebiet wird in unmittelbarer Nähe eine kleine Schutzzone geschaffen. Zudem sichert die Luftseilbahn in der Vereinbarung zu, bis mindestens ins Jahr 2015 auf eine skitouristische und technische Erschliessung im Gebiet Märejelen zu verzichten. Die Gemeinde ihrerseits hat erklärt, inkünftig am gletscherseitigen Nordhang keine skitouristischen Anlagen mehr zu bewilligen.

«Wichtig für Aletschgebiet»

Die Piste vom Eggishorn sei nicht nur für Fiesch-Kühboden, sondern für das gesamte Aletschgebiet wichtig, unterstrich VR-Präsident und Kurdirektor Martin Wellig. Der Skifahrer werde immer anspruchsvoller. Deshalb sei es wichtig, dass ihm am Eggishorn nun eine schwierige Piste geboten werden könne. Zudem dürfe dem Wintergast nicht vorenthalten werden, was dem Sommergast auf dem rund 1 km langen Wanderweg entlang dem Aletschgletscher geboten werde.

Im Vordergrund stehen aber ganz klar wirtschaftliche Interessen: Weil eine Abfahrtsroute fehlt, ist die für rund 4,3 Millionen Franken modernisierte Kabinenbahn zum Aussichtspunkt am Eggishorn im Winter schlecht ausgelastet. Mit dem Pistenneubau, der in den kommenden Wochen in die Wege geleitet wird, soll diese Angebotslücke geschlossen und eine bessere Verteilung der Skifahrer auf Kühboden erreicht werden. □

GERMAN ESCHER

Noch bis vor kurzem sah es so aus, als ob die Bundesrichter die Frage beantworten müssten, ob in einem Schutzgebiet, das zum Bundesinventar der Landschaften und Naturdenkmäler von nationaler Bedeutung (BLN) gehört, Skipisten gebaut werden dürfen. Nein, meinten bisher der Naturschutzbund und der WWF Wallis. Noch im letzten Oktober pochten sie darauf, dass der gletscherseitige Nordhang entlang des Aletschgletsches skitouristisch nicht genutzt werden dürfe. Der Grat Riederhorn-Eggishorn, der zugleich die BLN-Grenze bildet, dürfe unter keinen Umständen überschritten werden. In diesbezügliche Argumente wurde die eidgenössische Natur- und Heimatschutzkommission, welche im Rahmen des Bewilligungsverfahren eine negative Meinung abgab. Dennoch bewilligte die kantonale Baukommission den Pistenbau und sprach weiteren

PERSONEN / FIGURES

Als Anton Glanzmann vor zehn Jahren die neuartige Beratungsorganisation ins Leben rief, hat sie für Aufsehen in der Tourismuszene gesorgt. Bruno A. Florin (bisher Direktor der Gamag Luzern), übernimmt nun die Leitung dieses PRW-Beratungsbereiches. Gleichzeitig wird wegen der Verbreiterung der Dienstleistung die Abteilung umbenannt in «PRW Touristik Management» und als Aktiengesellschaft formiert. In der Organisation wirken weiterhin mit: Der Touristikexperte Prof. Dr. Claude Kaspar (Institut für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft Hochschule St. Gallen) und die Verkehrsdirektoren Dr. Hanspeter Danuser (St. Moritz), Charles Christen (Egelberg) und Kurt H. Illi (Luzern). Während in den ersten Jahren dieser Service von einem Kur-

direktor geleitet wurde, hatte A. Glanzmann diese Abteilung in den letzten Jahren persönlich geleitet.



Zum Direktor of Operations für alle Holiday Inn Hotels in Malaysia wurde Peter Müller ernannt. Gleichzeitig bleibt er auch General Manager des Holiday Inn Hotels in Kuching. Damit übernimmt Müller die Verantwortung für sieben Hotels in ganz Malaysia, auch für den Neubau in Miri und für weitere Projekte in Planung. Er ist schon seit 21 Jahren im

Fernen Osten und war unter anderem schon in Thailand, Hongkong und Singapur tätig, bevor er nach Malaysia ging.

Müller ist von Bülach, hat seine Kochlehre in Zürich gemacht und später die Hotelfachschule in Lausanne besucht. Wegen seiner Borneo-Destinations-Marketingstrategie wurde er in Europa auch als Borneo-Müller bekannt.

Am 1. Juli wird der neue Direktor Urban Saner die Leitung der Kunst- und Kongresshaus-Restaurants AG übernehmen. Er wird mit viel Begeisterung und mit ausgewiesenen fachlichen Können neue Akzente setzen gemäss seinem Motto «Bei uns ist der Gast immer noch König».

AGENDA

Messen • Foires

- 7./8.9. Swiss Fitness, Interlaken
- 18.-20.9. Infracurist, 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
- 29.-31.10. Travel Trade Workshop (TTW), Montreux
- 1.-10.11. Caravaning Salon, Barcelona
- 7./8.11. BTC, Florenz
- 21.-24.11. IHA Forum on Professional Training and Human Resources, Strassburg
- 26.-29.11. WTM, London
- 30.11.-3.12. Mediterranean, Barcelona

Kongresse • Congrès

- 20.-27.7. Afta Convention Hamilton Island Schweizerischer Gewerbetagskongress, Bern
- 25.9. Symposium «Touristische Nutzung des Alpenraumes», Bern
- 25.-28.11. 8th Japan Congress of International Travel and Travel Trade Show, Tokio

Generalversammlungen

- 5./6.9. GV VoV, Weinfelden
- 11./12.9. GV STV, Weggis
- 2.10. MinOtels Suisse
- 10./11.10. 4.11. Accueil, Davos
- 13./14.11. GV SVS, Interlaken
- GV VSKVD/Asdot/Asdot in Brunnen
- GV Best Western Hotels Switzerland, Luzern

Seminare

- 16.-18.9. St. Galler Klausurtag
- 18./19.9. Marketing aktuell, St. Gallen
- 19./20.9. Technik aktuell, St. Gallen
- 4.-7.11. VSKVD/Asdot/Asdot-Seminar in Morschach
- 1992
- 17./18.9. Marketing Aktuell, St. Gallen

Werbereisen

- Voyages de promotion
- 1991
- 23.9.-28.9. SVZ-Werbereise nach Ostdeutschland
- 1992
- 7.-11.9. Swiss Travel Show STS Skandinavien/ Finnland

Kalender 700-Jahr-Feier

- 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.
- 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
- 1.5.-31.11. Initiative Henri Dunant, Genf
- 3.5.-16.9. Fotoausstellung «Die Schweiz anders gesehen I», Freiburg
- 3.5.-30.9. Fotoausstellung «Die Schweiz anders gesehen II», Freiburg
- 4.5.-26.10. Orgelkonzerte, Genf
- 10.5.-27.10. Heureka, Nationale Forschungsausstellung, Zürich
- 25.5.-29.9. Plastik-Ausstellung im Freien, Biel

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

STELLENMARKT

MARCHE DE L'EMPLOI



Park Hotel Vitznau

CH-6354 Vitznau
Telefon (041) 830 100 - Telefax (041) 831 397 - Telex 862 482 phv ch

Für unseren renommierten Sommersaisonbetrieb suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstelle einen

Sales Manager

Wir erwarten von Ihnen:

- Hotelfachschulabschluss
- Erfahrung im Verkauf und in der Hotelorganisation
- Sprachgewandtheit in D, E, F evtl. I
- Mindestalter 28 Jahre, CH oder C-Bewilligung
- Bereitschaft zum Reisen, auch ins Ausland

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto richten Sie bitte an:
Peter Bally, Dir.
Park Hotel Vitznau
6354 Vitznau

37922/36820



HOTEL ASCOT
★★★★

Das total renovierte 4-Stern-Hotel im Geschäftszentrum von Zürich sucht per August 1991 eine(n)

Leiter(in) Personal- und Administrationsbüro

Aufgabenbereich: gesamte Debitorenbuchhaltung inkl. Mahnwesen (IBM 36), gesamtes Personalwesen, inkl. Löhne, Erstellen der Monats-, Quartals- und Jahresabschlüsse für das Treuhandbüro, Direktions-, F & B- und allgemeine Personalkorrespondenz.

Für diese anspruchsvolle, interessante Position suchen wir ein(n) Mitarbeiter(in) mit abgeschlossener Hotelfachschule und Berufserfahrung.

Wir bieten: regelmässige Arbeitszeiten, Sa/So frei, den Anforderungen entsprechendes Gehalt, gute Sozialleistungen.

Herr Martin Studer freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

HOTEL ASCOT
Tessinerplatz 9
8002 Zürich
Telefon (01) 201 18 00

38030/39837



Direktor

Wir besitzen ein mittelgrosses Hotel (★★★) westlich von Bern. Der florierende Betrieb erarbeitet einen Grossteil des Umsatzes durch sein bekanntes gastronomisches Angebot.

Wir beabsichtigen, in naher Zukunft die Stabführung in andere Hände zu legen. Aus diesem Grunde suchen wir auf das Jahr 1992 einen qualifizierten Kadermann, der als Direktor den Betrieb weitgehend selbständig führen kann.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe werden vorausgesetzt: abgeschlossene Hotelfachschule, mehrjährige Praxis im administrativen und im Restaurationsbereich. Davon mindestens 3 Jahre in leitender Funktion.

Wenn Sie an dieser faszinierenden Stelle interessiert sind, bitten wir Sie, Ihre schriftliche Bewerbung mit den erforderlichen Unterlagen und Foto zu senden unter Chiffre 37553 an hotel revue, 3001 Bern.

37553/26255



Kantonale Psychiatrische Klinik 8462 Rheinau/ZH

Die Klinik Rheinau liegt zwischen Winterthur und Schaffhausen in ländlicher Umgebung am Rhein, 40 km von Zürich, 20 km von Winterthur und 10 km von Schaffhausen entfernt. Sie verfügt über 600 Betten und beschäftigt rund 650 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 25 verschiedenen Berufen.

Der zur Klinik gehörende Gutsbetrieb, die Gärtnereien und die hauseigene Metzgerei versorgen die Küche zum grössten Teil mit Frischprodukten.

In unsere Grossküche suchen wir nun einen qualifizierten

Küchenchef

für folgende Aufgaben

- Sicherstellen sämtlicher Verpflegungsbedürfnisse der Klinik nach neuzeitlich vernünftigen und ernährungsphysiologisch richtigen Grundsätzen (Ernährungsberaterin steht zur Verfügung)
- Wahrnehmung der Führungsverantwortung, d.h. Leitung der Küche in organisatorischer und administrativer Hinsicht, wohlwollende Mitarbeiterführung, fachliche Überwachung und Anleitung, einhalten und durchsetzen der Hygienevorschriften
- Menugestaltung und -planung / Einkauf der Frischprodukte
- Mitwirkung an der Detailplanung für eine neue Küche

Diese Aufgaben verlangen ausgeprägte, in der Praxis bereits erfolgreich angewandte Führungseigenschaften, Begeisterungsfähigkeit und Kreativität, Interesse an der Gemeinschaftsverpflegung, Freude an administrativen und planerischen Aufgaben sowie Kommunikationsfähigkeit und sicheres Auftreten.

Wir bieten einem adäquaten Bewerber eine vielseitige und abwechslungsreiche Aufgabe, in der Regel Samstag/Sonntag und an allgemeinen Feiertagen frei, 42 Stunden-Woche, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten, fortschrittliche Anstellungsbedingungen nach kantonalzürcherischen Reglementen.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die Verwaltungsdirektion der Kant. Psych. Klinik Rheinau, Personaldienst, 8462 Rheinau, Telefon 052 43 92 14

Für weitere Auskünfte steht Ihnen auch Herr A. Bourgeois, Leiter Oekonomie, gerne zur Verfügung.

0 37995/304638




Für unseren Bereich

merkur III Restaurant

suchen wir für unser Restaurant an der Uraniastrasse in Zürich per 1. Oktober oder nach Vereinbarung eine(n)

Geschäftsführer(in)

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
- Initiativ Persönlichkeit mit Freude am Verkauf und am Kontakt mit Gästen

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns 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.

0 37993/66851



swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das moderne ★★★★★-Swissôtel Le Plaza in Basel mit 250 Zimmern, 2 Restaurants, Bar, Relax Center und Bankett-/Kongressmöglichkeiten für bis 2500 Personen sucht per August 1991 eine(n)

Chef de partie

der/die mithilft, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Ihr Einsatz wird mit abwechslungsreicher, interessanter Arbeit, einem guten Salär, 13 Monatslohn, weltfreier Übernachtung in anderen Swissôtels und vielem mehr belohnt. Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen an Herrn D. J. Steinbeck, damit wir Sie baldmöglichst kennenlernen.

Messeplatz 25, 4058 Basel
Telefon (061) 692 33 33

38096/3387

Möchten Sie Ihre Kreativität in unserem vielfältigen Betrieb, mitten in der Stadt Zürich, anwenden? Dann sind Sie der neue

Küchenchef

für uns.

Wir bieten einem einsatzfreudigen Fachmann ab 28 Jahren eine vielseitige, selbständige Aufgabe, die Unterstützung von acht Köchen und einen leistungsge-rechten Lohn.

Sollten Sie an dieser aussergewöhnlichen Position Interesse haben, so senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Offerten unter Chiffre H 44-703900 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 38044/44300

Anzeigenschluss: Für Ausgabe Nummer 31/1991
Donnerstag, 25. Juli 1991, 17.00 Uhr

HOTEL *job* SHV

PERSONALBERATUNG

Auszug aus den offenen Stellen der Kadervermittlung

Für einen Hotelbetrieb in Bern suchen wir per September 1991 eine

Personalassistentin

mit guten Administrationserfahrungen und wenn möglich Kenntnissen der Hotelbranche. Sprachlich sollten Sie sich in D/F/E verständigen und wenn möglich auch korrespondieren können.

In Jahresstelle können wir in Portugal in einem *****-Luxushotel folgende Position anbieten:

F&B-Manager

mit folgenden Aufgabengebieten: PR im Hause, Einkauf (auch aus dem Ausland), viel Gästekontakt und Betreuung (sehr hoher Standard). Was wir von Ihnen erwarten: F&B-Manager-Erfahrung in einem *****-Hotel. Sprachen: D/E/F (wenn möglich I oder Sp. oder P), mindestens 28 Jahre alt, wenn möglich unabhängig.

Einzelvermittlung

Ausflugsrestaurant im Kanton Solothurn sucht

Chefs de partie Commis de cuisine

Eintritt nach Vereinbarung. Bewilligung für D/A/F kann besorgt werden.

***-Hotel am Vierwaldstättersee hat per sofort eine freie Stelle für

Servicemitarbeiter(in)

zu vergeben. Es sind keine Saisonbewilligungen vorhanden.

****-Hotel in Zermatt sucht auf September/Oktober 1991 zwei

Réceptionistinnen

mit Erfahrung. Mindestalter 23 Jahre. Jahresstelle. Jungen, aufgestellten, belastbaren Schweizerinnen oder Österreicherinnen wird eine interessante und abwechslungsreiche Stelle geboten.

Teilzeitstelle: Seniorenresidenz am Vierwaldstättersee sucht per sofort eine(n)

Koch m/w (eventuell Commis oder Hilfskoch)

Arbeitszeit: 10.00 bis 13.00 Uhr und 16.00 bis 17.00 Uhr. Auch Wochenenddienst. Saisonbewilligung nicht möglich.

38116/84735

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



Schweizer Hotelier-Verein

Küchenchef

Für unseren lebhaften Winter- und Sommerbetrieb in einem bekannten Ort im kanton Graubünden suchen wir per 1. 11. 1991 oder nach Übereinkunft einen qualifizierten Kadermitarbeiter.

Unser neuer Küchenchef soll nicht nur über ausgezeichnete Berufskennntnisse verfügen, sondern auch die Fähigkeit besitzen, eine grössere Brigade zu führen, zu motivieren und ebenfalls den Dialog mit unseren Servicemitarbeitern zu pflegen.

Wir verlangen viel, haben jedoch auch einiges zu bieten, z. B.:

1. Jahresanstellung
2. Ausgezeichnete Dotierung
3. 5-Tage-Woche (auch in der Hochsaison)
4. 5 Wochen Ferien
5. 13. Monatsgehalt

Falls Sie diese Aufgabe interessiert, bitten wir Sie, uns Ihre detaillierte Bewerbung zukommen zu lassen. Diskretion ist selbstverständlich.

Offerten unter Chiffre 2046 ch an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 7002 Chur 2.

038042/199178

HOTEL
BASEL



Das bestbekannte 4-Stern-Hotel mit seinen drei Restaurants im Herzen der Stadt Basel sucht nach Vereinbarung

Vizedirektor

Diese anspruchsvolle Aufgabe umfasst im wesentlichen die folgenden Bereiche:

- Stellvertretung der Direktion
- Die Leitung der Personalabteilung mit 95 Mitarbeitern
- Kaufmännische Führung

Fühlen Sie sich von dieser Herausforderung angesprochen, so senden Sie Ihre Unterlagen an Herrn Otto Bärtsch, Direktor Hotel Basel, Münzgasse 12, 4051 Basel.

37970/2950

HOTEL
CONTINENTAL

2501 Biel-Bienne - Suisse
Aarbergstrasse 29, rue d'Aarberg
Tél. 032 22 32 55, Fax 032 22 36 44
sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch/Köchin

Ausländer mit Arbeitserlaubnis B oder C.

Bitte wenden Sie sich schriftlich oder telefonisch an die Direktion.

P 38008/4901

Hotel-
Restaurant
Metzgerei
zum
Kreuz
Käfertruhl



Familie
Böhler-Meierhofer
8434 Kaiserstuhl a. Rhein
Tel. 01/858 22 06 (Mo. geschl.)

Unser Küchenchef macht sich selbstständig, daher suchen wir nach Vereinbarung einen ideenreichen, initiativen

Küchenchef

mit Führungsqualitäten für unsere Küchenbrigade. In unserem gepflegten Speiserestaurant mit A-la-carte-, Bankett- und Restaurations-service bieten wir Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung mit den üblichen Sozialleistungen. Auf Ihre Bewerbung freut sich Familie F. Böhler.

037994/156205

Berner
Oberland
Restaurant Terrasse

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch Serviceangestellte

Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden.

Auf Ihren Anruf oder Unterlagen freuen sich
P. Bucher und Team
3775 Lenk, Telefon (030) 3 15 00

38129/133647

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



HOTEL *job* SHV
PERSONALBERATUNG

Bern und Region

Restaurant in Sportzentrum ausserhalb von Bern sucht ab Anfang September

Koch oder Köchin

für 50%-Stelle. Arbeitszeiten: Mo-Fr 10.00-14.00 Uhr. Es darf auch ein Hobbykoch oder eine Hausfrau mit Freude am Kochen sein.

Übernehmen Sie gerne Verantwortung und haben Freude am Kontakt und Führen von Menschen? Renommiertes Stadrestaurant sucht

Chef de service/ Aide du patron

(weiblich) auf Anfang September.

Sind Sie gelernter Koch und haben Zeit vom 12. August bis 19. Oktober?

Wir suchen einen jungen, dynamischen

Koch

für einen

Temporäreinsatz

in Thun. Guter Verdienst.

Haben Sie sonst noch Fragen? Können wir Ihnen behilflich sein bei der Stellensuche? Rufen Sie an, Gaby Heeb gibt Ihnen gerne Auskunft.

Nur Schweizer und Ausländer mit B- oder C-Bewilligung.

38107/84735

HOTEL JOB SHV, Marktgasse 36, 3011 Bern
Telefon (031) 21 25 31

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das grösste *****-Kongresshotel der Schweiz sucht für das Erstklassrestaurant Rôtisserie Le Plaza per August 1991 die/den versierten

Chef de rang

Haben Sie eine abgeschlossene Lehre, bereits Erfahrung in dieser Position, sind eine gepflegte Erscheinung und zeigen Initiative an Ihrem Arbeitsplatz, haben auch wir einiges zu bieten wie:

- ausgezeichnetes Arbeitsklima
- hervorragendes Salär
- geregelte Arbeitszeit
- 13. Monatslohn
- und vieles mehr

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Dominik J. Steinbeck.

Messeplatz 25, 4058 Basel
Telefon (061) 692 33 33

38097/3387

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								
1346 Küchenchef	40	F	B	Febr. 92	F/E			
1347 Koch	41	CH	n. Ver.	D/E/F				Hotel/Rest., Deutsch-CH
1348 Jungkoch	20	CH	sofort	D/F				SO, AG, LU
1349 Alleinkoch	42	CH	August 91	D				Kurort, Berggebiet
Service/Service								
2131 Barmaid	23	F	A	Aug. 91	F/E			Disco/Bar, Kanton NE, A-Bewilligung
2132 Barman	22	B	A	n. Ver.	F/D/E			Hotel/Dancing
2133 Barman/Chef de bar	41	A	A	Aug. 91	D/E/F			Hotel/Bar/Club, Region Winterthur
2134 Barman/Kellner	22	NL	A	sofort	D/E			Café/Rest., 2 bis 3 Monate, West-CH
2135 Sefa	19	F	A	sofort	F/E/D			Hotel, Davos/Berner Oberland/Arosa/St. Moritz
2136 Barmaid	28	CH		Jan. 92	D/E/F			SG, ZH, ZG, BE, LU, AR, SG
2137 Kellner	35	YU	A	sofort	D/E			3-Stern-Betrieb; zus. mit 2140
2138 Chef de service/Gouvernante	25	NL	B	Feb. 92	D/E/F			3-Stern-Betrieb; zus. mit 2139
2139 Chef de service (w)	29	D	A	Dez. 91	D/F/E			evtl. Bar/Disco
2140 Chef de rang (m)	34	D	A	Dez. 91	D/E			Hotel-Rest., Zürich + Umgebung
2141 Sefa	20	NL	A	Dez. 91	D/E/F			Hotel-Rest., Ost-CH
2142 Kellner/Barman	20	DK	A	sofort	D/E/F			Hotel-Rest.; Betrieb am See
2143 Chef de service	40	A	A	sofort	D/E/F			Hotel/Rest.; BS, BL, SO; bis Ende 91
2144 Sefa	25	F	A	nach Ver.	D/F/E			Hotel/Rest.; für 2 Monate, evtl. länger
2145 Sefa/Aide du patron	27	CH		sofort	D/F/E			Hotel
2146 Barman	25	CH		Aug. 91	D/E			
2147 Barman	34	I	A	Aug. 91	I/E			
Administration/Administration								
3333 Anfangsreceptionistin	20	CH		Nov. 91	D/F/E			mittelgross, GR/VS
3334 Receptionistin	25	CH		Aug. 91	D/E/F			Hotel, Stadt Bern/Biel
3335 F&B-Assistentin	24	D	A	Ok. 91	D/E/F			Hotel
3336 Receptionistin	26	NL	A	Ok. 91	D/E/F			Hotel
3337 Hotelsekretärin	25	CH		sofort	D/E/F			3- bis 4-Stern-Hotel, GR/Zentral-CH/Interlaken

3338 Direktionsassistentin	24	A	A	Sept. 91	D/F/E			
3339 Receptionistin	20	CH		sofort	D/F/E			Hotel, St. Moritz und Umgebung
3340 Receptionistin	24	A	A	Juli 91	D/F/E			bis 2. 9.
3341 F&B-Assistentin/Receptionistin	25	CH		Aug. 91	D/F/E			4- bis 5-Stern-Hotel, 11/Ok. 91
3342 Anfangsreceptionistin	19	CH		Ok. 91	D/F			4- bis 5-Stern-Hotel
3343 Receptionistin	28	D	A	Sept. 91	D/E/F			GR/VS
3344 Direktionassistentin/F&B-Manager	32	D	A	Ok. 91	D/E/F			3- bis 5-Stern-Hotel
3345 Anfangsreceptionistin	20	CH		Dez. 91	D/F/E			zus. mit 4965, West-CH
3346 Receptionistin	21	CH		Aug. 91	D/E/F			Thun und Umgebung
3347 Anfangsreceptionistin/Telefonistin	35	CH		Aug. 91	F/D			Villars-sur-Ollon
3348 Night-Auditor	41	D	A	Dez. 91	D/E/F			
3349 Receptionistin	19	CH		Sept. 91	D/I/F			4- bis 5-Stern-Hotel, Genf/Lausanne
3350 Receptionistin	23	CH		sofort	D/E/F			Region Zürich, Teilzeit 3- bis 4mal die Woche
3351 Hotelsekretärin	21	CH		Aug. 91	D/F/E			3-Stern-Hotel, Gstaad
3352 Receptionistin	20	CH		Aug. 91	D/F/E			4- bis 5-Stern-Hotel
3353 Chef/in de réception	26	D/E	A	Dez. 91	D/F			4- bis 5-Stern-Hotel
3354 Night-Auditor	38	D	A	Dez. 91	D/F/E			Hotel, Zürich/Basel und Umgebung
3355 Anfangsreceptionistin/Anfangsreceptionistin	27	D	C	sofort	D/F/E			Rest./Hotel, Saisonbetrieb
3356 Garantienpass		CH		sofort	D/E/S			Zürich und Umgebung
3357 Anfangsreceptionistin	25	CH		Nov. 91	D/E/S			
3358 Gerant	48	CH		nach Ver.	D/F/E			
3359 Hotelsekretärin	21	CH		sofort	D/F/E			4-Stern-Hotel; Thun/Bern und Umgebung
3360 Anfangsreceptionistin	21	GB		Sept. 91	E/D/F			3- bis 4-Stern-Hotel; West-CH, Skigebiet
3361 Receptionistin	27	CH		Dez. 91	D/F/E			3- bis 5-Stern-Hotel; Obereggen
3362 Anfangsreceptionistin	20	CH		Sept. 91	D/E			Hotel
3363 Anfangsreceptionistin	19	CH		Nov. 91	D/F			3- bis 5-Stern-Hotel; GR
3364 Anfangsreceptionistin	26	CH		sofort	D/E			3- bis 4-Stern-Hotel; BE/VS
3365 Hotelsekretärin	21	CH		Nov. 91	D/F/E			4- bis 5-Hotel; St. Moritz
3366 Anfangsreceptionistin	20	CH		Ok. 91	D/F/E			3- bis 5-Stern-Hotel; Winterthur
3367 Anfangsreceptionistin/Sefa	35	CH		Jan. 92	D/F/E			Teilzeit SA/SG, Zürich
3368 Receptionistin	20	CH		Sept. 91	I/D/E			nur Tessin
3369 Receptionistin	22	CH		Dez. 91	D/F/E			Hotel, West-CH/VS

Hauswirtschaft/Ménage

4965 Gouvernante/Sefa	24	CH		Dez. 91	D/E/F			zus. mit 3345, West-CH
4966 Masseur	33	CH		Nov. 91	I/F/E			Kurhotel, West-CH
4967 2. Gouvernante	19	CH		Ok. 91	D/I/E			4- bis 5-Stern-Hotel, Luzern und Umgebung
4968 Buffet, w.	20	CH		sofort	D/F/I			Selbstbedienungsrestaurant, Tessin
4969 Nachtportier/Portier	36	D	A	sofort	D			
4970 Concierge/Loge	62	CH		sofort	D/E/F			
4971 Gouvernante/Receptionistin	21	CH		Sept. 91	D/F/E			Ost-CH; für 4 Monate

3815/84735

- 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 Pervis 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 année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon

(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Geboren:

Strasse:

PLZ/Ort:

Nationalität:

Telefon privat:

Telefon Geschäft:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Aushilfsstelle vom:

bis:

Bemerkungen:

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

gut

mittel

wenig

gut

mittel

wenig

deutsch

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



BASEL HOTEL LE PLAZA

Das *****-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 können, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an Herrn Steinbeck. Absolute Diskretion zugesichert.

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

37823/3387



Unser Geschäft läuft Jahr für Jahr besser! Darum müssen wir uns im Team neu organisieren und suchen eine

SEKRETÄRIN

für hauptsächlich deutsche, etwas englische und ganz wenig französische Korrespondenz auf IBM Text/36.

Sie betreut zeitweilig auch das Bestellwesen sowie Werbeaktionen. Sie wird von uns sorgfältig in die Arbeit eingeführt.

Eine vielseitige Stelle - in einem Haus direkt am Zürichsee - für eine Dame aus dem Hotelfach.

Eintritt ab 1. September 1991

Frau Margarida Hoffmann gibt Ihnen gerne alle gewünschten Auskünfte am Telefon.

GAMBRINELLA

Seestrasse 441, 8038 Zürich-Wollishofen
Tel. 01/482 16 16, Fax 01/482 70 71

37990/192422

Filiale Luzern

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in unser Restaurant

Chef de partie (m/w) Commis de cuisine (m/w)

Sie sind motiviert, aufgestellt und arbeiten gerne im Team, dann sollten Sie sich bei uns melden.

Wir bieten 5-Tage-Woche (42 Stunden), den Anforderungen und Leistungen entsprechendes Gehalt, 5 Wochen Ferien und überdurchschnittliche Sozialleistungen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie unseren Herrn Willi an.

Neue Warenhaus AG EPA
Rössligasse 16/20
3. Stock
6004 Luzern
Telefon (041) 51 19 77

lueg zerscht i der



P 38088/311685

LUZERN

Unser Auftraggeber ist eine führende Privatschule mit Internat an zentraler Lage in Bern. Sie betreibt ein für 300 Personen konzipiertes und den heutigen ernährungswissenschaftlichen Anforderungen angepasstes «in House»-Restaurant mit Bistro/Cafeteria. Zur Unterstützung des Küchenchefs suchen wir eine(n)

Köchin/Koch

die/der an kreatives und frisches Kochen gewöhnt ist und auch Freude für die vegetarische Küche mitbringt.

Da sich die Arbeitszeit nach den Schultagen richtet, ist die Arbeitszeit sehr attraktiv: Samstag/Sonntag frei, kein Abenddienst usw. Wegen der langen, über das ganze Jahr verteilten Ferien möchten wir die Stelle nur während 10 Monaten besetzen (keine Bedingung), d. h. 9 Monate Arbeit, 1 Monat Ferien, 2 Monate Urlaub. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte mit vollständigen Unterlagen an Zehntner Service AG Postfach 15 3000 Bern 23 senden. Wir garantieren Ihnen volle Diskretion. Auskunft über diese Stelle erteilen Ihnen Herr P. Zehntner oder Herr R. Schmid Telefon (031) 45 45 21

P 37854/44300

Arosa

Im CENTRAL ARVENHOTEL wird für das gesorgt, was nur allzu oft vergessen wird: für das Sichwohlfühlen und die Lebensfreude.

Möchten Sie mit uns dieses Ziel verwirklichen als

Patissier

und Design-Künstler der Küche

Commis de cuisine Commis tournant

und Stütze unserer Küchenbrigade

Service- fachmitarbeiterin

in unserem A-la-carte-Arvenrestaurant

Réceptionistin

am Arven-Empfang (PC-Kenntnisse erwünscht)

Barmaid

in unserer heimeligen Cheminée-Bar

Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung. Bitte Andy Abplanalp verlangen. Telefon (081) 31 02 52. 38073/1228



CENTRAL HOTEL
RESTAURANT — BAR



Andy Abplanalp - Telefon 081 31 02 52 - CH-7050 Arosa



Hotel- sekretärin

Wir suchen eine freundliche, zuvorkommende Mitarbeiterin mit guten Sprachkenntnissen (D.E.I.).

Wir bieten interessante Arbeit und Abwechslung in einem jungen Team. Ein Anruf genügt.

Hotel Steffani

Ihr Hotel für Sport und Ferien

Peter Märty
CH-7500 St. Moritz
Telefon: 082 / 2 21 01
AMBASSADOR
SWISS HOTELS

38110/34070

Kochen - Planen - Organisieren

Wir suchen einen ambitionierten

Koch-Profi

der Freude hätte, die Verantwortung für unser Personalrestaurant zu übernehmen.

Unter der Leitung unseres Küchenchefs erstellen Sie die Menüplanung für die verwöhnten Gaumen unserer Jelmoli-Mitarbeiter. Bei der Organisation und Produktion von rund 600 Lunch täglich werden Sie von einem kleinen Team tatkräftig unterstützt.

Wenn Sie sich auf Grund Ihrer Fachfahrung diese anspruchsvolle Tätigkeit zutrauen, möchten wir Sie bald kennenlernen.

Über die Vorzüge eines organisierten Tagesbetriebes informiert Sie gerne

Jelmoli

Zürich-City
Personalabteilung, Frau C. Jost
Tel. 01/220 42 06 oder 220 42 68
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

G 38136/312932

City-HOTEL Söhren Zug

Das Haus mit Ambiente und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per Anfang September

Réceptionspraktikant(in)

Ihr Arbeitsgebiet:

Empfang, Gästebuchhaltung mit NCR 2152, Telefon-, Telefax- und Telexbedienung, Korrespondenz, allgemeine Büroarbeiten.

Wir erwarten von Ihnen:

Freude am Kontakt mit internationaler Kundschaft, freundliches Auftreten. Englisch-/Französischkenntnisse. Mindestdauer 1 Jahr.

Wir bieten Ihnen:

verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Arbeit. Geregelte Arbeitszeit. Eigenes Mitarbeiterzimmer mit Dusche/Toilette.

Haben Sie Interesse an diesem Job?

Wir freuen uns auf Ihr Telefon oder Ihre Bewerbung.

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen
6301 Zug
Telefon (042) 21 32 32

38095/41829



Lieben Sie Flughafen-Luft?

Wenn Sie gerne in einem lebhaften Betrieb arbeiten, dann sind Sie unser(e) neue(r)

Serviertochter Koch/Commis de cuisine

für eines unserer Restaurants am Flughafen Zürich.

Leistungslohn, Freizeit und eine geregelte Arbeitszeit sind für uns selbstverständlich. Gerne stellen wir Ihnen ein Zimmer zur Verfügung.

Schreiben Sie uns! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Herr J. Grohe
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

37791/40290

Hier wartet ein Arbeitsplatz an der Sonne auf Sie.

Wir suchen für unser ****-Hotel in *****-Umgebung per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de réception/ 1. Réceptionistin

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an unsere Personalabteilung, z. H. von Frau Jacqueline Moser. Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und unsere Nebenbetriebe erfahren möchten, geben wir Ihnen telefonisch gerne nähere Auskunft.

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.

38077/11193

McDonald's™ Mein neues Team

McDonald's™ Job-Telefon: 01/212 30 58

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

In der Deutschschweiz bieten wir

zukünftigen Geschäftsführer/innen

neben einmaligen Aufstiegschancen:

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

Ist Verantwortung für Sie eine Herausforderung? Dann verfügen Sie bestimmt auch über die nötigen Voraussetzungen, um mit uns den Erfolg eines Unternehmens zu teilen, welches seit 1955 weltweit einen legendären Ruf genießt: Sie haben berufliche Ambitionen, sind mindestens 23 Jahre alt und wollen Ihre Zukunft selbst in die Hand nehmen. Nebst Deutsch haben Sie Kenntnisse in Englisch und/oder Französisch.

37807/105869

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: McDonald's Administration, Gottfried Wieser, Personalmanager Deutschschweiz, Fortunagasse 15/Rennweg, 8001 Zürich, oder verlangen Sie ein Bewerbungsformular (01) 212 30 58

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





GRAND HOTEL ZERMATTERHOF

★★★★★

Traditionelles, total renoviertes 5-Stern-Hotel allerhöchsten Niveaus im weltbekannten Zermatt sucht für die Winter- und Sommersaison 1991/92 und Sommersaison 1992, mit Eintritt Ende November/Mitte Dezember, für folgende Departemente erfahrene Berufsleute:

Küche: modernste Küche hohen Niveaus (Tagesmenu, à la carte und Buffets) in einer Brigade von 15 Köchen

Chefs de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine

Restaurant und Grill: gepflegter Guéridon-Service in einer Brigade von zirka 25

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Dancing: **Demi-chef de bar**
Commis de bar
(nur Wintersaison)

Loge: **Concierge tournant**
Chasseur (sprachkundig)

In einem modern eingerichteten Betrieb mit Hallenbad, Sauna, Solarium, Massage, Fitness, Restaurant, Grill-Room, zwei Bars, Dancing, 155 Betten, wovon 50 in grosszügigen Suiten, bieten wir:

- Aufstiegsmöglichkeiten in Betrieben der Burgergemeinde
- angenehmes Arbeitsklima in jungem Team
- interessante Tätigkeit im Rahmen einer internationalen Kundschaft
- Vertrag für mehrere Saisons möglich, jedoch zumindest bis Anfang Oktober 1992
- auf Wunsch eine Unterkunft in der Nähe des Hotels
- interne Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Offerte mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an: Grand Hotel Zermatterhof, z. H. von Stephan Biner, Personalchef 3920 Zermatt, Telefon (028) 66 11 00

38028/39586

Wir suchen in unseren vielseitigen Hotel- und Restaurantbetrieb in Saison- oder Jahresstelle

2 Servicefachangestellte

Eintritt nach Vereinbarung.
Freundliche Damen und Herren bieten wir ein grosszügiges Salär, gezielte Arbeitszeiten und ein kollegiales Arbeitsteam.
Unsere Frau M. Hamm gibt Ihnen gerne Auskunft über diese nicht alltägliche Stellung.

Rufen Sie uns einfach an: 37989/949



HOTEL HECHT

CH-9050 APPENZEL/SCHWEIZ
Telefon 071/87 10 25/26

AMBASSADOR SWISS HOTELS



Storchen

Restaurant Storchen
3264 Diessbach b. Büren a.A.
Tel. 032 / 81 13 15

Wir sind ein neu renoviertes Speiseraum im Berner Seeland zwischen Bern, Biel und Solothurn. Unser Geschäftskonzept ist ein Erfolg; wir bieten unseren Gästen marktrische A-la-carte-Küche mit wechselndem Angebot.

Sind Sie der kreative Jungkoch?

Dann finden Sie ab August 1991 bei uns einen interessanten Job.

Auf Ihren Anruf freuen sich Monika und Hans Holenweger.

37810/97225

Gastronomie im absoluten Zukunftstrend in der Region Oberaargau

Neueröffnung im November 1991

Unser Angebot:

Top-Stelle als Koch in innovativer Küche. Top-Stelle als Serviceangestellte in perfekter Ambiance.

Kontaktaufnahme unter Chiffre 38064 an hotel revue, 3001 Bern.

38064/180668



VILLA SASSA

LUGANO

In einer wunderschönen Stadt arbeiten, See und Sonne geniessen, wäre das nicht auch etwas für Sie?

Nach Übereinkunft suchen wir für unser elegantes, lebhaftes Fünfsternhaus mit bekannter Gastronomie qualifizierte Mitarbeiter:

verantwortlicher Diätkoch

Commis de cuisine

Demi-chef de partie

Wenn Sie Freude am gepflegten A-la-carte-Service und Bankettgeschäft haben, dann können wir Ihnen einiges bieten.

Sie sollten fähig sein, unsere Ideen zu verwirklichen, Ihre eigenen zu formulieren und unsere Brigade tatkräftig zu unterstützen.

Wenn Sie bereit sind, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen zuhause unseres Küchenchefs, Herrn Ewald Schneider, Centro Villa Sassa, Via Tesserete 10, 6900 Lugano, Telefon (091) 28 41 11.

38058/237213

Thuri's BLUMENAU

für Gourmets

In unser kleines Gourmet-Restaurant (16 Punkte im Gault & Millau) suchen wir eine(n) freundliche(n) und aufgestellte(n)

Kellner(in)/Serviceangestellte(n)

(Ausländer nur mit Bewilligung)

Das Feinschmeckerrestaurant zwischen St. Gallen und Bodensee. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Thuri und Käthi Haag
9308 Lämmenschwil
Telefon (071) 38 35 70
So und Mo geschl.

38080/307670

★★★★

Hotel Waldegg

Restaurant Français
vormals King-Hotel Engelberg

In Engelberg, dem bedeutendsten Sommer- und Wintersportort der Zentralschweiz, bieten wir ab sofort folgende interessante Stellen an:

Réceptionistin

Chef de rang

Aushilfe für Service und Etage

Haben Sie Freude am Umgang mit Gästen und möchten Sie in einem jungen, dynamischen Team arbeiten? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung.

38010/10391

Frau Beatrice Rysler
Directrice
Hotel Waldegg, 6390 Engelberg
Schweiz / Switzerland
Telefon: 041 - 94 18 22
Telefax: 041 - 94 43 21
Telec: 865 267

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Das grösste Kongress-Hotel im Kanton Zürich, 3 Restaurants, Banketträumlichkeiten für bis zu 1200 Personen und Hotel mit 149 Gästezimmer sucht auf den 1. September 1991 oder nach Vereinbarung einen berufterfahrenen

Pub/Disco Leiter

Wir bieten:

- junges motiviertes Team
- alle Vorteile einer Grossunternehmung
- günstige Einkaufsmöglichkeiten
- 36-40-Stunden-Woche
- 5-Tage-Woche / jeden Sonntag frei
- überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten
- Erfolgsbeteiligung
- externe- und interne Weiterbildungsmöglichkeiten

Sie bringen mit:

- mehrjährige Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Stellung
- Sie sind zwischen 32-40 Jahre alt
- Sie sind gewohnt mit jungen Menschen umzugehen
- haben das notwendige Verantwortungsgefühl
- lieben es selbständig mit Ihrem Team zu arbeiten
- neue kreative Ideen um ein Pub zum Erfolg zu führen
- mündliche Sprachkenntnisse in D, F, E
- fundiertes Fachwissen

Falls Sie dieses Inserat anspricht, sind Sie vielleicht schon der Nachfolger von unserem Herrn Helmut Hanisch, welcher nach über 5 erfolgreichen Jahren unseren Betrieb verlassen wird. Rufen Sie uns doch einfach an, damit wir einen geeigneten Termin vereinbaren können. Oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: Herrn Norbert Fontana oder Detlef Linder, Mövenpick Hotel Regensdorf, im Zentrum, 8105 Regensdorf, Tel. 01-840 25 20

Zürich-Regensdorf
MÖVENPICK HOTEL
Das aktive Kongress-Hotel

37919/361

Gesucht für unser erfolgreiches Restaurant

Restaurationskocher

Restaurationskellner

Es erwartet Sie eine angenehme Atmosphäre in einem schönen Lokal mit sehr guten Anstellungsbedingungen.

BUFFET ZÜRICH

8023 Zürich
Telefon (01) 211 14 33

37865/39870

Wir suchen einen tüchtigen

Alleinkoch

für unser italienisches Spezialitätenrestaurant am Kreuzplatz in Zürich.

Wir bieten angenehmes Arbeiten und geregelte Freizeit sowie einen überdurchschnittlichen Lohn bei guter Leistung.

Anfragen an Telefon (01) 383 26 68 oder 383 47 32.

38102/321540

Wir suchen eine dynamische Persönlichkeit mit Spitalerfahrung als

Leiter(in)

unsere Restaurantabteilung

Unser(e) zukünftige(r) Mitarbeiter(in) sollte Selbständigkeit und Innovationsvermögen mitbringen.

Wir sind ein modernes Team in einem modernen Spital des Raumes Zürich.

Interessenten (-innen) bitten wir, uns mit den üblichen Unterlagen und ihrem Gehaltsanspruch zu schreiben. Wir garantieren volle Diskretion.

Chiffre 38070, hotel revue, 3001 Bern.

38070/251054

In unseren lebhaften und vielseitigen Betrieb suchen wir in Jahresstelle zuverlässigen

Jungkoch

in kleine Brigade. Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, die üblichen Sozialleistungen, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Familie F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstrasse 22, 5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85

Fräulein Wanner oder Herrn Hüschner verlangen.
Anrufer anderer Zeitungen unerwünscht.

38069/66699



Restaurant Gmüetliberg

Der Gmüetliberg ist ein lebhaftes Ausflugslokal auf dem Hausberg von Zürich, direkt bei der Station der Uetlibergbahn. Für unser mittelgrosses Restaurant suchen wir einen qualifizierten

Koch

Vier Mitarbeiter unterstützen Sie tatkräftig bei Ihren vielfältigen Aufgaben. Wir bieten 5-Tage-Woche (Montag immer frei), ein gutes Salär und ein angenehmes Arbeitsklima.

Frau Ahrendt, Geschäftsführerin, freut sich auf Ihren Anruf.

Restaurant Gmüetliberg
8138 Uetliberg
Telefon (01) 463 92 60

1 37847/35009



Hotel Haller Lenzburg

Telefon 064-514451

In unseren vielseitigen Betrieb, direkt an der Zürich-Bern-Strasse gelegen, suchen wir nach Übereinkunft fachlich ausgewiesenen, kreativen und einsatzfreudigen

Sous-chef

der unserem Küchenchef eine echte Stütze und den Unterstellten ein Vorbild ist, und einen

Commis de cuisine

der Freude an der Mitarbeit in einem aufgestellten Team hat. Hohe Honorierung Ihres Einsatzes, garantierte regelmässige Arbeitszeit und auf Wunsch Zimmer im Haus sind bei uns selbstverständlich.

HOTEL-RESTAURANT HALLER LENZBURG
Roger Stuber, Chef de cuisine
5600 Lenzburg, Telefon (064) 51 44 51

37602/19410

Möchten Sie als versierte und an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Barmaid

in Voortsgemeinde der Stadt Bern mit uns eine neue Bar aufbauen? Ein attraktiver Verdienst und interessante Arbeitszeiten erwarten Sie.

Ebenfalls suchen wir jüngere, aufgestellte

Serviertochter

Falls Sie interessiert sind und ab sofort oder ab 1. September oder 1. Oktober frei sind, senden Sie uns doch bitte Ihre Unterlagen an Postfach 563, 3000 Bern 14.

38074/321460

Ich, Fräulein J. Petermann, bin zur Geschäftsführerin befördert worden und suche nun für meinen Chef eine(n) Nachfolger(in) als

Geschäftsführerassistent(in)

Der Aufgabenbereich dieser Kaderstelle umfasst:

- Stellvertretung des Geschäftsführers
- Überwachung von Küche und Service
- Erledigung von administrativen Arbeiten

Wir erwarten von Ihnen:

- eine abgeschlossene Lehre
- Freude am Kontakt mit Gästen
- eventuell Führungserfahrungen
- Übernahme von Verantwortung
- flexible Einsatzbereitschaft

Wir bieten:

- ein angenehmes Arbeitsklima
- persönliche Karriereplanung
- 5-Tage-Woche, gute Entlohnung
- zeitgemässe Sozialleistungen, Bewilligung vorhanden

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an meinen Chef im Restaurant und Kongresszentrum Tägerhard, 5430 Wettingen.

Für telefonischen Kontakt steht Ihnen Herr Gähler gerne persönlich zur Verfügung.
Telefon (056) 26 21 70
Telefax (056) 27 29 81

38139/37877



In unser neu eröffnetes Restaurant suchen wir per sofort

Küchenchef

der unsere modernst eingerichtete Küche mit Mitarbeitern führt!

Koch/Köchin evtl. Jungkoch

für unsere vielseitige und interessante Menükarte

Service-Mitarbeiterinnen

in unser heimeliges Restaurant. Anfängerinnen werden gerne angelernt.

Top-Lohn, Arbeits- und Freizeit nach Absprache sind für uns selbstverständlich.

Könnte dies ein Job für Sie sein?

Dann freut sich Alexander Sinner auf Ihren Anruf unter

Telefon 045/71 33 05

0 38056/321400

Für meinen Restaurant-Hotelbetrieb, der über 13 Betten und zirka 180 Restaurationsplätze verfügt, davon 60 à la carte, suche ich auf den 1. Oktober 1991 oder nach Übereinkunft eine(n) einsatzfreudige(n), dynamische(n)

Direktionsassistenten (-in)

von Vorteil mit Hotelfachabschluss, mit folgendem Aufgabengebiet:

- Überwachung der Servicebrigade
- Interesse am Wein und dessen Einkauf
- Organisation und Überwachung der Réception
- Personalführung und Einsatzplanung im Bereich Service und Buffet
- Unterstützung der Sekretärin in administrativen und buchhalterischen Arbeiten



Ich biete Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, Samstag und Sonntag frei, der Leistung entsprechendes Salär.

Fühlen Sie sich mit dieser selbständigen Arbeit angesprochen, dann erwarte ich gerne Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

Auf bald
Ihr Philipp Thoma

Hotel **
Restaurant
Ochsen
RHEINFELDEN

Kaiserstrasse 2, CH-4310 Rheinfelden
Telefon 061 87 51 01

0 38124/28568

Für unser mittelgrosses, modernes ***-Hotel auf der Sonnenterrasse des Vordererhitals suchen wir eine(n) dynamische(n) und kompetente(n)

Pächter(in)

Das Hotel ist ruhig gelegen, befindet sich jedoch mitten in einem attraktiven Ski- und Wandergebiet. Es wurde 1984 erbaut und verfügt über eine ausgezeichnete Infrastruktur (moderne Küche, wunderschöne Zimmer, zirka 50 Betten, Sauna, Whirlpool, Solarium, eigener Tennisplatz, behagliche Gaststube, Speisesaal, Seminarräume usw.).

Vom neuen Pächter erwarten wir eine fundierte Ausbildung, unternehmerisches Können und Freude, in eigener Verantwortung ein gutes Hotel zu führen. Dafür bieten wir ihm bei der Übernahme der Pacht günstige Konditionen und grosse Selbständigkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich für eine erste Kontaktnahme doch bitte unter Chiffre 711503 an Publicitas, 7001 Chur.

P 38108/44300



Sport- und Seminarhotel St. Hubertus, Obergesteln

Wir suchen für das im Frühjahr 1992 neu zu eröffnende Hotel St. Hubertus, direkt an der Gommer Langlaufloipe im Feriendorf Schlüsselacker, Obergesteln (VS) eine(n) tüchtige(n)

Pächter(in) / Gerant(in)

(Ehepaar wird bevorzugt)

Wir bieten:

- modern und zweckmässig eingerichteten Betrieb mit
 - 46 Hotelbetten
 - Restaurant und Bar (130 Plätze) sowie Terrasse (120 Plätze)
 - Seminarräume für 150 Personen
 - Sportanlagen (Hallenbad, Dampfbad, Sauna, Solarium, Liegewiese-Wintergarten, Fitnessraum, 2 Squashplätze, 2 Tennisplätze)
- attraktive Pächterwohnung im Haus

Für diese vielseitige und interessante Aufgabe erwarten wir

- praktische Erfahrung
- selbständige und kreative Führung

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind bis 10. August 1991 an die Schlüsselacker AG, z.Hd. Herrn Vitus Imwinkelried, 3981 Obergesteln zu richten.

38104/321524

Heidi's

Herzlichkeit - Freundlichkeit - menschliches Engagement

Sehr geehrte Dame, sehr geehrter Herr

Herzjubilwohl ist unser Motto. Mit unserem Heidi's Konzept werden mehrheitlich qualitative, menschliche und kulturelle Werte in den Vordergrund gestellt. Acht *** und **** Hotels und Restaurants an den schönsten Schweizer Standorten wachsen weiterhin.

Ich suche an unserem Hauptsitz in Rapperswil

Verkaufsleiter(in)

und wende mich an erfahrene, kommunikative Profis mit Branchenerfahrung in Touristik, Telefonverkauf und Hotellerie. Freude am Umgang mit Menschen und frohes Verkaufen bestimmen das Wesen unserer Führungskräfte.



Heidi's
herzjubilwohl!

H+R Hotel+Restauration AG, Zürcherstr. 9, 8640 Rapperswil, Tel. 055 27 27 94

38091/281387

Für unseren gepflegten und lebhaften Gastbetrieb in Cham ZG suchen wir freundliche

Serviceangestellte

in Jahresstelle. Bei sehr gut geregelten Arbeitsbedingungen bieten wir Ihnen ein angenehmes Arbeitsverhältnis in einem aufgestellten Team. Schönes Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden. Sonntag und Montag frei. Rufen Sie uns doch einfach an, oder kommen Sie vorbei. Vielen Dank!

Telefon (042) 36 13 12
Restaurant Raben
Luzernerstrasse 20, 6330 Cham

B 38117/7030

«... also mal von Profi zu Profi: über 50000 Leser, Streuverlust = 0, 2sprachig, kompaktes Zielpublikum. Gehört in jeden Medienplan. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue».



Dancing Chikito AG Bern

Wir suchen per sofort einen 25- bis 35jährigen

Geschäftsführer-Assistenten Gastgewerbe-Allrounder

Aufgaben: Überwachen der Putz-/Unterhaltsarbeiten, Keller-/Bonkontrolle usw., am Abend Abrechnen und Aufsichtsarbeiten.

Bewerbungen an:

Dancing Chikito AG Bern, Neuengasse 28, 3011 Bern,
Telefon (031) 22 26 80 (Herrn Barsotti verlangen)

A 37828/42790

Mensa der Kantonsschule Rämibühl - Zürich

Zur Führung unserer modern eingerichteten Grossküche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen initiativen, aufgeschlossenen

Küchenchef

Diese anspruchsvolle Aufgabe verlangt:

- eine gründliche Fachausbildung und mehrjährige Berufserfahrung
- Qualitätsbewusstsein, Flair für ein neuzeitliches, abwechslungsreiches Küchenangebot
- Erfahrung in der Personalführung, Organisation und Kalkulation
- Teamfähigkeit und die Bereitschaft, selbst Hand anzulegen

Unserem neuen Kadermitarbeiter bieten wir:

- geregelte Arbeitszeit ohne Spätdienst ab 06.00 Uhr, in der Regel Samstag/Sonntag sowie Feiertage frei
- gute Sozialleistungen, der Leistung und dem Können entsprechendes Gehalt
- eine weitgehende Selbstständigkeit im Rahmen der Richtlinien
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr R. Ogg zur Verfügung. Telefon (01) 383 14 85. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen und Angaben des Gehaltsanspruches.

ZFV-Unternehmungen, Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich



UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

38145/41408

Boutique Champagner

CHAMPAGNER · LACHS · KAVIAR

Wir suchen für unsere Champagner Boutique in Meggen bei Luzern, die am 31. August 1991 eröffnet wird, zur Unterstützung des Geschäftsinhabers eine

Köchin/Koch

Für diese spezielle und anspruchsvolle Tätigkeit, wie Verkauf und Party-Service, erwarten wir eine Mitarbeiterin mit abgeschlossener Kochlehre und mehrjähriger Erfahrung in der Saisonhotellerie allerersten Ranges, als unter anderem Garde-manger.

Wir stellen uns eine selbstbewusste, initiative und kontaktfreudige, 20- bis 30jährige Persönlichkeit vor.

Möchten Sie diese Herausforderung annehmen, so senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an

CHAMPAGNER BOUTIQUE

Heinz Schwendemann
Am Dorfpfad 1
6045 Meggen
Telefon (041) 37 49 49

37751/320595

HOTEL

restaurant

BISTRO

GRILL

BAR

Unser 4-Stern-Hotel mit gepflegtem Grillroom/Restaurant, lebhaftem Bistrobetrieb und Konferenzzentrum sucht für die vielseitige Bankett- und A-la-carte-Küche

Chef de partie

Einem aufgestellten, initiativen Mitarbeiter bieten wir einen sicheren Arbeitsplatz, gutes Salär und Logismöglichkeit. Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert? Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder telefonieren Sie uns (Telefon 056/20 13 11, Frau Simon oder Herr Kessler geben Ihnen gerne Auskunft).

Hotel Du Parc, Direktion, Römerstrasse 24, 5400 Baden
38029/2470

DU PARC
BADEN

Für unseren Bereich

merkur III 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:

- 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? 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.

38037/86851

FRANZISKANER

HOTEL BAR RESTAURANT

Wir suchen für unser ***-Hotel in der Zürcher Altstadt nach Vereinbarung eine(n)

Réceptionist(in)

Ein freundliches, sicheres Auftreten, Verantwortungsbewusstsein sowie gute Sprachkenntnisse sind für diese selbständige und vielfältige Position erforderlich.

Wir freuen uns, Ihnen einen modern eingerichteten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem jungen Team bieten zu können.

Weitere Auskünfte erteilt gerne Frau Judith A. Küng,
Telefon (01) 252 01 20

38133/40304

★★★★ HOTEL NATIONAL DAVOS



Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. Dezember 1991 folgende Mitarbeiter:

- Animateurin (mit Hotelerfahrung)
- Chef saucier
- Demi-chef de partie
- junge(r) Pâtissier/ Konditor(in)
- Chef de rang (Stv. Chef de service)
- Servicefachangestellte Barmaid
- Aide-gouvernante
- Lingeriehilfe
- Portier/Tournant (Office, Küche, Portierablässe)
- Kaffeeköchin

Wir bieten Ihnen eine sehr interessante und selbständige Stelle in jungem und unternehmungsfreudigem Team. 5-Tage-Woche. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

HOTEL NATIONAL, z. H. von Herrn Albert Bachmann
7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 60 46

38135/45730

SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

Wenn Gästebetreuung Ihre Stärke ist ...

... und Sie Freude haben, eine internationale Kundschaft kulinarisch zu verwöhnen, dann sind Sie der neue

Chef de rang

für unser Restaurant Les Quatres Saisons.

Wenn Sie ausserdem gute Fachkenntnisse, einige Jahre Serviceerfahrung haben, jung und dynamisch sind, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie mich doch ganz einfach an.

Susanne Eichenberger, Personalleiterin



HOTEL ATLANTIS AG, DOLTSCHIWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-463-0000 FAX: 41-1-463-0388 TELEX: 813-338 ATS CH

LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

Heidi's

Herzlichkeit - Freundlichkeit - menschliches Engagement

Herzjubilwohl ist unser Motto. Mit unserem Heidi's Konzept werden mehrheitlich qualitative, menschliche und kulturelle Werte in den Vordergrund gestellt. Acht **** und ***** Hotels und Restaurants an den schönsten Schweizer Standorten wachsen weiterhin.

Ich suche für unser einzigartiges **** Hotel mit sehr attraktiven Restaurants und Tagungszentrum an einmaliger Lage der Zentralschweiz erfolgsorientiertes

Hotellers-Paar

und wende mich an bestqualifizierte Persönlichkeiten mit Führungserfahrung in aktiver Hotellerie. Freude am Umgang mit Menschen und frohes Verkaufen bestimmen das Wesen unserer Führungskräfte.



Ich freue mich auf unseren ersten Kontakt - auch via dem Heidi-Telefon 155 09 09

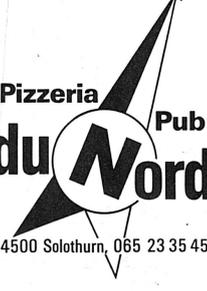
Rainer Spengler

H+R Hotel+Restauration AG, Zürcherstr. 9, 8640 Rapperswil, Tel. 055 27 27 94

30862/281387

Ihre Herausforderung

Ristorante-Pizzeria du Nord Pub



Rossmarktplatz 13, 4500 Solothurn, 065 23 35 45

Neues Management

... wollen Sie mit uns gemeinsam neue Dimensionen erreichen ...
... möchten Sie für überdurchschnittliche Leistungen ein ausgezeichnetes Salär erhalten ...
... haben Sie Talent, sind Sie kreativ und können Sie mitdenken ...

Damit wir am 9. August 1991 gemeinsam starten können, brauchen wir noch 3 Mitarbeiter(innen):

- Die Barmaid
- Kellner(in) (1.-Klass-Service Trattoria)
- Frühdienst-Serviertochter (6.00 bis 14.00 Uhr)

CH oder C-Bewilligung.

Rufen Sie noch heute unseren Herrn Bögli, Telefon (065) 23 35 45, an; wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

A 38034/319511

Wir suchen

KÜCHENCHEF

Im Auftrag eines 2-Stern-Hotels mit A-la-carte- und Bankettservice suchen wir einen berufsreichen aktiven Küchenchef. Mit Hilfe einer kleineren Brigade in einer modernen Küche können Sie nebst dem traditionellen Angebot Ihre eigene Küche aufziehen. Möchten Sie in Zürich arbeiten und sind an einer anspruchsvollen, längerfristigen Anstellung interessiert, dann rufen Sie uns unverbindlich an.

Zürich, Herr Bieri

KÜCHENCHEF

Wir suchen für einen gepflegten Hotel/Restaurationsbetrieb in der Nähe von Solothurn einen begeisterungsfähigen, kreativen Fachmann, der es versteht, eine kleinere Brigade zu führen und zu motivieren. Lieben Sie die frische, marktorientierte Küche und besitzen ein paar geheime Rezepte? Wenn ja, würden wir diese interessante Kaderposition auch an einen «Anfang-Küchenchef» vergeben. Rufen Sie unverbindlich an.

Zürich, Herr Bieri

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. Klager

CHEF DE SERVICE

Wir suchen eine junge Persönlichkeit mit fundierten Servicekenntnissen in einem schönen Erstklassbetrieb auf dem Platz Zürich. Sie wollen Ihre Karriere im Bereich F & B sorgfältig aufbauen und Erfahrungen an der Front und in der Führung von Mitarbeitern erwerben. Es bietet sich Ihnen eine tolle Gelegenheit, Ihre beruflichen Wünsche zu verwirklichen.

Zürich, Frau Wysling

1. GOUVERNANTE

Wir suchen die gelernte Hofa mit einigen Jahren Berufserfahrung in einem renommierten Gastronomiebetrieb auf dem Platz Zürich. Bei Ihrer neuen Aufgabe sind Sie verantwortlich für die Organisation des gesamten Hauswirtschaftsbereiches und die Führung der zirka 20 Mitarbeiter. Eine tolle Aufgabe für eine Persönlichkeit mit Initiative und Verantwortungsbewusstsein!

Zürich, Frau Wysling

PERSONAL-ASSISTENT(IN)

Wir suchen eine(n) Hotelfachschulabsolventen (-in) mit guter Berufserfahrung und fundierten administrativen Kenntnissen in ein schönes, mittelgroßes Erstklasshaus im Zentrum von Zürich. Wenn Sie auf der Suche nach einer selbständigen Aufgabe mit Verantwortung sind, gerne Kontakt zu Menschen haben und ein längerfristiges Engagement wünschen, sollten Sie sich noch heute bei uns melden.

Zürich, Frau Wysling

FÜR FLEXIBLE LEUTE

Im Auftrag unserer Kunden in der französischen Schweiz suchen wir fröhliche, qualifizierte Berufsleute in allen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie. Gerne geben wir Ihnen telefonisch darüber Auskunft.

Zürich, Herr Bieri

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 38106/193466

Zur Ergänzung unseres dynamischen Teams suchen wir einen fachlich ausgewiesenen

Chef de partie

Rufen Sie an, damit Sie die Vorzüge unseres vielseitigen Betriebes, mitten in Zürich, kennenlernen können.
Telefon (01) 251 69 51
Herr V. Skrabal oder Frau D. Da Ponte

P 38045/44300

STEIGENBERGER BELVEDERE

D A V O S

Das Bündner Grand Hotel mit Charme und guter Laune erwartet für die kommende Wintersaison (Dezember 1991 bis April 1992) noch mehr kompetente und fröhliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

- Réception: **Tournant m**
- Loge: **Nachportier
Chauffeur-Tournant**
- Etage: **Hausdame-Assistentin**
- Lingerie: **Leiterin der Wäscherei
Wäscher**
- Restaurant: **3. Oberkellner
Chef de rang
Commis de rang
Chef d'étage
Commis d'étage**
- Romeo & Julia: **Chef de partie
Servicemitarbeiter**
- Hallenbar: **2. Chef de bar
Commis de bar**
- Bistro: **Bistro-Mitarbeiter**
- Küche: **Sous-chef
Demi-chef de cuisine
Commis de cuisine**
- Hallenbad: **Bademeister/
Pool-Barman**
- Animation: **Gästebetreuerin**

... wenn das Ihr Fall ist
... wenn Sie gerne in ein internationales Unternehmen mit allen seinen Vorteilen eintreten möchten
... wenn Teamwork Ihnen zusagt
... wenn die Möglichkeiten eines sportlichen Bergkurortes Sie interessieren
... dann wenden Sie sich an:
Gabriela Vanini, Personalleiterin
Steigenberger Belvédère, 7270 Davos Platz
Tel. (081) 44 12 81, Fax (081) 43 11 71

37986/9210



STEIGENBERGER BELVEDERE DAVOS
PROMENADE 89, CH-7270 DAVOS PLATZ
TEL. 081/44 12 81, FAX 081/43 11 71



Für unsere traditionsreiche und sehr beliebte Passanten-Bar, genannt Pickel, direkt an der Dorfstrasse (Haupt- und Geschäftsstrasse von Wengen) gelegen, suchen wir noch eine(n) erstklassige(n) und erfahrene(n)

Barman/Barmaid

eventuell mit Partner(in)

Wir wünschen uns einen intelligente(n) und einsatzfreudige(n), 30- bis 40jährige(n) Mann/Frau, der/die in der Lage ist, diesen sehr intensiven und anspruchsvollen Betrieb auf eigene Rechnung (Stocksystem) zu führen.

Auf Sie wartet eine langjährige, treue Stammkundschaft aus Einheimischen und Wengen-Gästen. Bei entsprechendem persönlichem Einsatz kann die vorhandene Kundschaft problemlos und nach eigenem Gutdünken erweitert werden.

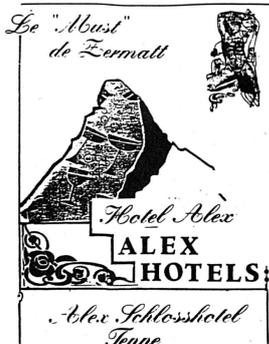
Gute Sprachkenntnisse sind jedoch unerlässlich.

Sind Sie interessiert und haben Sie den nötigen Ehrgeiz, dann schicken Sie doch Ihre schriftliche Bewerbung mit allen Unterlagen an:

Familie Karl Fuchs, Hotel Eiger, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 11 31



37671/37699



Durchschnittliches Geschäftswesen ist langweilig – Hotellerie und Gastgewerbe nicht ...

Für die kommende Winter- und Sommersaison möchten wir unser Team mit folgenden Mitarbeitern (-innen) ergänzen:

- Büro/Réception: **Hotelsekretärin
Büropraktikantin**
für Empfang und Korrespondenz; Voraussetzung sind sehr gute Sprachkenntnisse in Wort und Schrift (Deutsch, Englisch und Französisch)
- Hotelbar/Dancing: **2. Barman/
Barmaid mit Inkasso
Serviceangestellte mit
Inkasso**
Sprachkenntnisse
- Discjockey**
mit Erfahrung und grosser Plattenauswahl (Oldies bis Up-to-date)
- Küche: **Sous-chef de cuisine
Chef de partie
Commis de cuisine**
für Hotelgäste und A-la-carte- und frischmarktorientierte Küche mit hohem Niveau
- Service Speisesaal und Restaurant: **Chef de rang
Commis de rang
Servicfachangestellte(r)**
Sprachkenntnisse
- Nasszentrum: **Masseur(in)**
fachkundig, Sportmassagen, Fussreflex, Lymphdrainage

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lohrvorstellungen zu senden:

Hotel Alex
Familie Perren Alex
CH-3920 Zermatt/Schweiz

37991/38695



Nova-Stellen-Info

Ihre neue Stelle muss folgendes beinhalten:

- Selbständigkeit
- internationale Hotel-Atmosphäre
- angenehme Teamarbeit
- viel Abwechslung
- Verantwortung

Wenn ja, möchten wir Ihnen folgende zwei Positionen anbieten:

Chef de service

In dieser Aufgabe sind Sie als Serviceleiter abwechslungsweise in unseren diversen Restaurants im Einsatz. Das heisst im Nova-Top, in der Arte-Nova, im Gartenrestaurant sowie in der Taverne (Food-Festivals).

Einige Jahre Serviceerfahrung, mündliche Englischkenntnisse und die Fähigkeit, ein kleineres Team zu führen, sind die idealen Voraussetzungen für diese Tätigkeit.

Night-Auditor

Zuständig unter anderem für den Tagesabschluss auf unserem Computersystem, allgemeine Empfangsarbeiten sowie diverse Kontrolltätigkeiten während der Nacht.

Für diese Funktion sollten Sie über kaufmännische Erfahrung sowie ebenfalls über mündliche Englischkenntnisse verfügen.

Sie möchten mehr über diese Stellen erfahren? Gerne geben Ihnen Herr Sinniger oder seine Mitarbeiterinnen weitere Auskünfte. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

37758/40819

365 Zimmer · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Kongress-Center

HOTEL NOVA-PARK

- angegliedert an die weltweite
Penta International Hotelgruppe -
Badenerstr. 420 · 8040 Zurich · Tel. 01/491 22 22



QUELLENHOF
BAD RAGAZ
KUR- UND GOLFHOTEL
PIERRE BARRELET, DIR.
7310 BAD RAGAZ · TEL. 085 9 01 11
TELEX 855 897 · TELEFAX 085 9 62 46
★★★★

Ab August/September oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter(innen):

Commis de cuisine Commis pâtissier Zimmermädchen

(deutschsprachig)

Da es sich um Ganzjahresstellen handelt, können nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

Bitte senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Bewerbungsunterlagen an die Direktion.

37988/2712

Haus allerersten Ranges
ganzjährig geöffnet



In association with Swissair



HOTELS MAISON BLANCHE GRAND BAIN

Für die Réception unseres Erstklassenhauses mit 150 Betten suchen wir, per Anfang Juni oder nach Übereinkunft, in Jahres- eventuell Saisonstelle

Réceptionist(in) D und F

EDV-Erfahrung von Vorteil

sowie

Praktikant(in)

Ein moderner Arbeitsplatz mit vollumfänglichem EDV-System sowie eine sehr angenehme Arbeitsatmosphäre bieten Ihnen beste Voraussetzungen, Ihr Fachwissen anzuwenden oder zu erweitern. Ein gut eingespieltes Team wird Ihnen dabei behilflich sein.

Neben einer interessanten Arbeit finden Sie in unserem Ganzjahresport- und -Badeort viele Möglichkeiten für eine sinnvolle Freizeitgestaltung.

Ihre vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an

36000/20370



LEUKERBAD - WALLIS

Dir. A. Predolin 3954 LEUKERBAD Tel. 027 / 62 11 61



TREFF- HOTEL REGINA TITLIS ENGELBERG

TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Wir sind ein führendes 4-Stern-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressräumlichkeiten sind wir gleichzeitig auch das grösste Hotel im Ort.
Wir suchen ab sofort für 3 Monate und wenn gewünscht auch für die kommende Wintersaison 1991/92

2 Chef de partie

die mithelfen unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen.
Ihr Einsatz wird mit abwechslungsreicher, interessanter Arbeit, zeitgemäßem Salär, 5-Tage-Woche und Vergünstigungen in weiteren Treff-Hotels belohnt.
Gerne erwarten wir baldmöglichst Ihre Unterlagen, damit wir Sie persönlich kennenlernen können.

Roland Odermatt
Direktor 38101/131334

Treff Hotel
Regina Titlis
6390 Engelberg
Tel. 041/94 28 28




Hotel Alpenblick

Gaststube
Spezialitäten-Restaurant
Auserlesene Küche

CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon (036) 22 07 07/08
Telex (036) 22 80 07
Telex 92 33 41
Richard Stöckli

Im Herzen der Jungfrau-Region, zwischen Interlaken und Grindelwald, liegt das vertraute Dörfchen Wilderswil. Darin eingebettet und von Tradition umgeben, befindet sich das Hotel Alpenblick. Hier vereint sich Gemütlichkeit und Gastlichkeit, anspruchsvoller Komfort und hochstehende Gastronomie. Die persönliche, kreative Küche von Richard Stöckli, Kopfchef für Sie zubereitet und in gepflegter Atmosphäre serviert.

Wir suchen nach Übereinkunft für unser Gault-Millau-Restaurant einen

**Chef de partie
Servicefachangestellte**

Wenn Sie als fachkundiger Mitarbeiter Ihren Beruf lieben, es Ihnen ein Anliegen ist, unsere Gäste fachmännisch zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen.

Richard Stöckli, Hotel Alpenblick
3812 Wilderswil
Telefon (036) 22 07 07



Romantik Hotel

Küchenchef

Wir suchen einen neuen Küchenchef: 25 bis 40 Jahre alt, selbständig und dynamisch, der heutigen Küche aufgeschlossen und mit neuen Ideen. Unsere Brigade besteht aus 7 Köchen.
Wo?
In unserem 4-Stern-Hotel in Grindelwald im Berner Oberland, ein Hotel mit 100 Hausgästen und einem A-la-carte-Restaurant.
Wann?
Ab Wintersaison 1991/92 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle (Zweijahresvertrag) für möglichst viele Jahre.
Wie?
Wir von unserem heutigen Küchenchef, Herrn Klaus Lausegger, eingearbeitet und unterstützt.
Wir, die Besitzer selbst, sind erfolgreiche und innovative Unternehmer, dem Neuen sehr aufgeschlossen und stets bereit, gute Ideen in den Betrieb aufzunehmen.
Wir bitten Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse zu senden:

Romantik Hotel Schweizerhof****
Anneliese & Otto Hauser
CH-3818 Grindelwald
Tel. (036) 53 22 02

Persönliche Gastlichkeit in historischen Häusern

38068/14680

JANUAR				DEZEMBER			
Mo	Lu	1	8 15 22 29	5	12	19	26
Di	Ma	2	9 16 23 30	6	13	20	27
Mi	Me	3	10 17 24 31	7	14	21	28
Do			1 8 15 22	8	15	22	1 8 15 22 29

Im Auftrag unseres Klienten suchen wir einen beruflich allgemein versierten, praxiserprobten **Restaurationsgeschäftsführer**

In dieser selbständigen Funktion sehen wir eine **entwicklungsfähige, leistungsstarke Persönlichkeit, die jetzt den Schritt zum verantwortlichen BETRIEBSLEITER machen will.** Für die Übernahme dieser Aufgabe werden Sie intensiv vorbereitet, eingeführt und betreut. Gerne besprechen wir mit Ihnen die Weiterbildungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen in einem persönlichen Gespräch.

Idealalter: 28 bis 35 Jahre; das Eintrittsdatum bestimmen Sie.

Wenn Sie diese Position im Raum Zürich reizt, dann kontaktieren Sie uns. Wir informieren Sie kompetent. Diskretion ist für uns verpflichtend.

Terminieren Sie mit der **TERMINIA Ihre Zukunft!**
38132/211990

Terminia Consulting
Limmattalstrasse 37 01 341 31 34
8049 Zürich 01 341 31 39



PARCO MARAINI LUGANO

Der PARCO MARAINI LUGANO, Residenz mit Ferienappartements, 2 Restaurants, Konferenzzentrum, Klinik und Diagnostikzentrum und grosser Parkanlage sucht für den 1. 8. 1991 oder nach Übereinkunft

**Chef de partie
Commis de cuisine
Pâtissier**

mit Berufserfahrung, vorzugsweise mit Kenntnissen der Diätküche.

Unser Betrieb offeriert Ihnen Ambiance und Infrastruktur eines klassischen Hotels, Leistungslohn und gutausgebauter Sozialleistungen (Ausländer mit Bewilligung B/C).

Kontaktieren Sie Hr. G. Boca, Küchenchef, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Dir. Christina Minezac, Via Massagno 36, 6900 Lugano, Telefon (091) 20 27 72.

A 38148/227811



BRASSERIE LIPP RESTAURANT

Die neue Gastronomie-Generation mit der bekannten Brasserie LIPP, dem LIONS PUB und der JULES VERNE Panorama-Bar ist geprägt durch unaufdringlichen Ausstattungskomfort, klassische französische Küche, unkomplizierten, freundlichen Service in einmaliger Savoir-Vivre-Ambiente.

Nach Übereinkunft suchen wir

Chef de service
(mit Französischkenntnissen)

sowie

Sous chef
(Fertigung)

Reservieren Sie sich im Zentrum Zürich einen erstklassigen und zeitgerechten Arbeitsplatz. H. Männli und U. Brelowski freuen sich auf eine erste Kontaktaufnahme: Uraniastrasse 9, 8001 Zürich, Telefon (01) 211 15 65 oder 211 11 55.

Es können nur Bewerbungen von Schweizer Bürgern und Interessierten mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

37824/41297

Sport-MOTEL
CH-3770 Zweisimmen

Berner Oberland

sucht per 1. September 1991

Barmaid
für Dancing mit Life-Musik.

Haben Sie Interesse an selbständigem Arbeiten? Nur Abenddienst, sonntags Ruhetag.

Rufen Sie uns bitte an:
Telefon (030) 2 14 31
Hr. Schumacher.

38153/41874



SEEHOTEL VITZNAUERHOF VITZNAU

Jugendstilhotel am Vierwaldstättersee
★★★★

Aller Anfang ist schwer – doch, wo ein Wille ist, da ist auch ein Weg.

In einem Jahr von der

Réceptionspraktikantin

zur Réceptionistin. Englisch unerlässlich. Eintritt: 1. September 1991 oder nach Vereinbarung. Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen. Telefon (041) 83 13 15, Frau Keller oder Simone Aebersold.

38134/36862

Restaurant/Bar des Arts
Oberdorfstrasse 2, 8001 Zürich (beim Bellevue)

sucht ab sofort aufgestellte

Bardame/Barman

mit Berufserfahrung. Sehr selbständige, vielseitige Stelle. Patentinhaber werden bevorzugt.

Information erteilt gerne: Christian Guler, Telefon 915 20 10.

38146/78018

STEIGENBERGER BELVEDERE DAVOS

Das Bündner Grand-Hotel mit Charme und guter Laune erwartet ab Anfang Wintersaison 1991/92 (Ende November/Anfang Dezember) seinen kompetenten, fröhlichen und erfahrenen

Sous-chef

- ... wenn Sie einige Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mitbringen
- ... wenn Sie die rechte Hand vom Küchenchef sein möchten
- ... wenn Sie mithelfen wollen, eine Brigade von 20 Mitarbeitern zu motivieren
- ... wenn Sie eine neue Herausforderung suchen
- ... wenn Sie gerne in einem internationalen Unternehmen mitarbeiten möchten
- ... wenn Ihnen Teamwork zusagt
- ... wenn das Ihr Fall ist
- ... dann wenden Sie sich an:

Gabriela Vanini, Personalleiterin
Steigenberger Belvédère, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 44 12 81, Fax (081) 43 11 71

37985/9210



STEIGENBERGER BELVEDERE DAVOS
PROMENADE 89, CH-7270 DAVOS PLATZ
TEL. 081/44 12 81, FAX 081/43 11 71



Schweizerhof Grindelwald

Romantik Hotel und Restaurant

Berner Oberland

Für unser 4-Sterne-Hotel mit 100 Betten und Spezialitätenrestaurant suchen wir ab der Wintersaison 1991/92 noch folgende Mitarbeiter:

**Gouvernante
Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de service**
(für unsere Halbpensionsgäste)

Servicefachangestellte
für unser Restaurant, Speisesaal und Hotelbar

Bewerber(innen) melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen und Foto bei

Romantik-Hotel Schweizerhof Anneliese und Otto Hauser
CH-3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 22 02

38025/14680

EUROASIATISCHE KÜCHE DER KREATIVEN ART, ATTRAKTIVER ARBEITSPLATZ, JUNGES TEAM!

Wir suchen Verstärkung in unser **KÜCHENTEAM** sowie **SERVICEMITARBEITER(IN)**

in Festanstellung oder für Teilzeit-Einsätze von 11:30-15:30 und 18:00-23:00.

Arbeitsbeginn sofort oder nach Vereinbarung.
Bitte rufen Sie Peter Hatt an: Telefon 052/23 01 33.

LOGE

RESTAURANT THEATER HOTEL KINO

LOGE, Graben 6, 8402 Winterthur
Das Kulturhaus mitten in der Altstadt.

P 38049/312703

GASTHAUS **Rathauskeller**
IN DER OBERALPSTADT ZUG

Servicefachangestellte

IN JAHRESSTELLE SEHR GUT GEREGLTE ARBEITSBEDINGUNGEN JEDEN SONNTAG UND MONTAG FREI - GERNE GEBEN WIR IHNEN WEITERE AUSKUNFT RUFEN SIE UNS EINFACH AN ODER SENDEN SIE UNS DIE ÜBLICHEN UNTERLAGEN. VIELEN DANK.
H. ERNI & S. MEIER
TELEFON: 042 21 00 50

B 38118/112038



...mein Chef ist zufrieden: Nur noch Direktkflüge, viele neue Hotellps. Jede Woche. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue.



Tessin – Lago Maggiore

Für unser 5-Stern-Hotel Villa Caesar in Brissago suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung bis Ende Oktober folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Küche: **Chef de partie/ Entremetier**
- Service: **Saaltochter (Ablösung an der Hotelbar) Chef de rang**

Komplette Bewerbungsunterlagen senden an:
Hotel Villa Caesar, 6614 Brissago
Direktion R. + C. Panster
Telefon (093) 65 27 66

38031/70068

Unser Auftraggeber ist eine führende Privatschule mit Internat an zentraler Lage in Bern. Sie betreibt ein für 300 Personen konzipiertes und den heutigen ernährungswissenschaftlichen Anforderungen angepasstes «In House»-Restaurant mit Bistro/Cafeteria. Zur Leitung und Betreuung des Restaurantbereichs suchen wir eine

Fachfrau

mit Erfahrung und viel Freude am Umgang mit jungen Leuten. Ihre Kenntnisse sollten Sie auch befähigen, bei der Angebotsgestaltung mitzureden und selbstverständlich alle Arbeiten wie Administration, Organisation, Personaleinsatz usw. selbstständig zu erledigen. Da sie sich nach den Schultagen richtet, ist die Arbeitszeit sehr attraktiv: Samstag/Sonntag frei, kein Abenddienst usw. Wegen den langen, über das ganze Jahr verteilten Ferien möchten wir die Stelle nur während 10 Monaten besetzen (keine Bedingung), d. h. 9 Monate Arbeit, 1 Monat Ferien, 2 Monate Urlaub. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte mit vollständigen Unterlagen an Zehntner Service AG Postfach 15 3000 Bern 23 senden. Wir garantieren Ihnen volle Diskretion. Auskünfte über diese Stelle erteilen Ihnen: Herr P. Zehntner oder Herr R. Schmid Telefon (031) 45 45 21

P 37855/44300



Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im Flüela pflegen die Tradition eines persönlich geführten *****-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima und zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Für die Wintersaison 1991/92 (bis zirka Mitte April 1992) sind ab sofort folgende Stellen zu besetzen:

- Chef de réception (Dame oder Herr)**
- Réceptionist(in)**
- Aide-Réceptionist(in)/ Telefonistin**

- Economatgouvernante**
- Etagengouvernante**
- Gouvernante tournante**

- Chefs de partie**
- Demi-chefs de partie**
- Commis de cuisine**

Servicefachangestellte
(A-la-carte-Service Stübli oder Restaurant)

- Chefs de rang**
- Demi-chefs de rang**
- Commis de rang**
- Commis de bar**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:

Andreas J. Gredig
Flüela Hotel
7260 Davos Dorf
Telefon (081) 47 12 21

38079/8958

Hotel
Laaxerhof
Unser Zeit gehört Ihnen.

Für Eintritt nach Übereinkunft bzw. für die kommende Wintersaison 1991/92 suchen wir:

- Réception: **Empfangssekretär(in)** (Italienisch in Wort und Schrift erforderlich)
- KV-Lehrling m/w**
- Praktikant m/w**
- Service: **Servicemitarbeiter m/w** (mit Italienischkenntnissen)
- Küche: **Chef de partie**
- Demi-chef de rang**
- Commis de cuisine**
- Lehrling m/w**
- Bar: **Bardame für Hallenservice und Ablösung Chef de bar**

Etage/ Lingerie: **Gouvernante (Hofa)**

Junge, interessierte Fachkräfte finden bei uns eine äusserst interessante Aufgabe mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.



Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

A. & G. van Felt
Direktion
Hotel Laaxerhof
7032 Laax
Telefon (086) 3 01 01

Werbearufe anderer Zeitungen unerwünscht.

0 38038/173266



Haben Sie Freude an einem gepflegten Service in einem lebhaften A-la-carte-Betrieb?

Für unsere Bündnerstube suchen wir für zirka Mitte August oder nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte

sowie auf zirka Anfang Oktober:

Anfangsreceptionistin

(geeignet für Hofa oder Sefa zur Weiterbildung)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

HOTEL BELLEVUE
Rolf Joos
CH-7017 Fils Dorf
Telefon (081) 39 31 31

38071/11134



Direktionsassistent(in)

als Stütze des Betriebsleiters der Restauration eines Grossbetriebes mit 4 Restaurants in Zürich.

Wir erwarten Kandidaten mit:
– Diplom einer Hotelfachschule
– Einsatzbereitschaft
– Schweizer Nationalität

Wir offerieren:
– Karriereplan
– abends frei
– überdurchschnittliches Gehalt

Bitte schreiben Sie uns:
Herrn Hirschi, Elitel Service SA,
15 Beau-Séjour, 1003 Lausanne, Telefon (021) 20 09 04.

38081/318213

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 Dörner Zürich
Mühlegasse 14
8025 Zürich
Telefon 01/251 17 95
0 32414/32627



sucht in mittlere Brigade per sofort oder nach Vereinbarung:

qualifizierten Chef de partie

Servicefachangestellte-Aushilfe

für Bar und Service jeweils Mo und Di ab 16.00 Uhr.
Ausländer mit Bewilligung B und Grenzgänger

Unsere Kundschaft

bei gepflegter und persönlich geführter Atmosphäre:
– Kur- und/oder Feriengäste
– Geschäftsleute
– Familienanlässe
– Gäste, die sich bei einem guten Essen verwöhnen lassen möchten.

Telefonische Auskunft
U. Bergsma
Telefon (056) 49 01 21
Hotel Zurzachhof
Dr.-Martin-Erb-Strasse 5
8437 Zurzach

0 38076/41815



Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant Binario Uno und Stazione suchen wir nach Übereinkunft einen

Betriebsassistenten (-in)

zur Unterstützung des Betriebsleiters.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Kaderstelle in einem lebhaften Betrieb mit italienischer Atmosphäre und täglichem Kontakt mit interessanten, internationalen Gästen. Wenn Sie eine abgeschlossene, gastgewerbliche Berufslehre oder Hotelfachschule haben, Englisch- und Französischkenntnisse für Sie selbstverständlich sind, ist dies die ideale Weiterbildung für Sie.

Falls Sie diese Stelle interessiert, senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

FLUGHAFEN-RESTAURANTS
Herr J. Grohe
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

37318/40290



1990 haben wir auf 150 Jahre Hof Ragaz zurückgeblickt. 1991 nehmen wir mit dem letzten Abschnitt der Totalerneuerung und einem originellen Konzept für Gesundheitsvorsorge und Schönheit, die Zukunft in die Hand.

Hof Ragaz – das Grand Hotel mit 3 Restaurants, Bar, Bankett- und Seminarräumen und direktem Zugang zu den Bädern und zum medizinischen Zentrum – sucht folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine

Sie, als Chef de partie, möchten Ihr Können in einer total renovierten, modernen Küche unter Beweis stellen und Sie, als Commis, weiter dazu lernen. In jedem Fall ein wichtiger Schritt in Ihrer Laufbahn in einem anerkannten Haus. Es handelt sich in beiden Fällen um Jahresstellen.

Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung an Renaud Bein, Personalchef.

38059/2658



Das moderne *****-Hotel Le Plaza in Basel mit 250 Zimmern, versch. Restaurants, Bar, Relax Center und Bankett-/Kongressmöglichkeiten für bis 2500 Personen sucht nach Vereinbarung die/den aufgestellte(n), dynamische(n)

Réceptionisten (-in)

Haben Sie bereits Réceptionserfahrung, sprechen fließend Deutsch (E, F von Vorteil), dann haben auch wir einiges zu bieten wie: 13. Monatslohn, Schichtarbeit, topmodernes Réception, Computersystem Nixdorf/Fidelio. Interessenten senden Ihre Unterlagen bitte an Herr D. J. Steinbeck.

Messeplatz 25, 4058 Basel
Telefon (061) 692 33 33

38098/3387



Cresta Palace Hotel

Wir suchen nach Übereinkunft eine Dame oder einen Herrn als Ergänzung unseres Teams an der

Réception

Als zukünftige rechte Hand unserer Direktionsassistentin verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung, sprechen fließend Deutsch und Italienisch und lieben den Kontakt mit Gästen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

CRESTA PALACE HOTEL
H. P. und E. Herren, 7505 Celerina-St. Moritz

38094/6955



Es ist eine Frage der Phantasie, die schönsten Ziele zu finden...

Unsere Gäste wissen es längst, ebenso unsere lang-jährigen Mitarbeiter. An vorderster Front können auch Sie dabei sein, wenn Sie sich als

Réceptionistin oder Réceptions-Praktikantin

bei uns bewerben.

Wir bieten Ihnen sorgfältige Einführung, einen neuzeitlich organisierten Arbeitsplatz, elegante Berufskleidung, angenehmes Betriebsklima sowie interessante Anstellungsbedingungen.

Von unserer neuen Mitarbeiterin erwarten wir natürliche Freundlichkeit, Sicherheit im Umgang mit anspruchsvollen Gästen aus aller Welt, Fremdsprachenkenntnisse, genaue Arbeitsweise sowie die Bereitschaft, mindestens ein Jahr in unserem Hause tätig zu sein. Es können nur Schweizerinnen oder Bewerberinnen mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Gerne senden wir Ihnen unseren 24-seitigen Hausprospekt. Rufen Sie an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Norbert Hassler, Dir.

alpina *Klosters*

Hotel Restaurant
 CH-7250 Klosters
 Schweiz · Switzerland · Suisse
 Telefon 081 / 69 41 21
 Telex 853 347 alpk ch
 Telefax 081/694710

38100/17396

Für unser Team an der Réception suchen wir versierten

Empfangschef

Sie haben lange Erfahrung in der Führung der Réception in Erstklasshotels (möglichst in Zürich). - Es würde Ihnen Freude machen, in einem mittelgrossen Hotel im Zentrum von Zürich die Gäste zu betreuen.

Sind Sie interessiert, dann erwarten wir Ihre Antwort unter Chiffre 38072 an hotel revue, 3001 Bern.

39072/40231

Wir verstehen unsere Personalabteilung als Dienstleistung innerhalb des Hotelbetriebes für Mitarbeiter, Abteilungsleiter und Direktion.

Wir suchen auf September

Personalassistentin

- Die vielseitige Aufgabe umfasst:
- Betreuung unserer 180 Mitarbeiter
 - Versicherungswesen
 - Korrespondenz in D, F, E
 - Führen der Lohnbuchhaltung (EDV)

Wir stellen uns eine Mitarbeiterin vor, welche über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung verfügt oder eine Hotelfachschule absolviert hat. Gastgewerbeerfahrung erforderlich.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. 2372/4081



HOTEL BELLEVUE PALACE BERN ****

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. (031) 22 45 81, Fax (031) 22 47 43

The Leading Hotels of the World

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

Nach Basel suchen wir noch folgende Fachleute:

Chefin de service in Firstclass-Hotel/Restaurant
Betriebsassistentin in gepflegtes Restaurant (Region Basel)
Hotel-/Anfangs-Gouvernante in schönes 4-Stern-Hotel

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. DG Basel, Tel. 061/313 40 10.

Zur Wiedereröffnung von verschiedenen kleinen Hotel-Rest. im Raum Rapperswil, ZH-Oberland, Zürichsee, suchen wir jüngere, aufgestellte

Küchenchefs
Köche
Hilfsköche

Herr Schaefer, DG Rapperswil, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Tel. 055/26 12 66.

DC Winterthur sucht für gutes Spezialitäten-Restaurant im Rheintal

gelernter Koch (Chef-Stellvertretung)

Guter Lohn, Zimmer im Hause.

Interessenten richten bitte Ihre telefonische Anfrage an Herrn Hinnen oder Herrn Huber, Tel. 071/72 44 11.

Für ein 4-Stern-Hotel in der Stadt Luzern suchen wir einen qualifizierten

2. Chef de service

Sie sind sehr versiert im A-la-carte-Service, unternehmerisch denkend sowie motivierende Führung des Mitarbeiterstabes sind nicht neu für Sie.

Herr Wetter kann Ihnen mehr Infos geben, DG Luzern, Tel. 041/22 02 80.

Im Kundenauftrag sucht die DG Interlaken

Küchenchef für Wengen in Jahresstelle
Reservationsleiterin in Erstklass-Hotel
Sous-chef in Stadtraubetrieb
Empfangs- und Chaisekretärin ab Sept. 1991 für 3-Stern-Hotel

Herr D. Imboden, Tel. 036/23 32 32.

Nach Zürich suchen wir

Chef de service für gehobenes Restaurant in der City
Réception in 4- und 5-Stern-Restaurant
F & B-Controller in 5-Stern-Hotel

DG Zürich gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Tel. 01/432 73 73.

DG Olten sucht:

Chefs de partie (m/f) und
Servicefachkräfte

für renommierte Betriebe in La Côte und Gent.

Herr Urbach, DG Olten, kann Ihnen auch auf Deutsch Auskunft geben, Tel. 025/39 26 26.

PS: Karriere lässt sich planen

Wir suchen für den Grossraum Aarau-Olten

Barmaid um 30 Jahre, in gehobene, rustikale Bar; Termin baldmöglichst

Barmaid in Stadtbier mit gepflegter Kundschaft, per August 1991 oder nach Vereinbarung

Service m/w, in gemütlichen, regional bekannten Landgasthof per Sept. 1991.

Herr Schaefer von DG Suhr, Tel. 064/31 48 31 gibt Ihnen gerne mehr Infos.

Sie suchen auf den Herbst 1991 eine neue Herausforderung. Warum nicht in der Region Solothurn? Wir würden beauftragen, die Posten als

Sous-chef (bei Eignung als Küchenchef)
Chef de partie (bei Interesse als Sous-chef)
Jungkoch

auszuschreiben. Ihr Anruf beantwortet Herr Jörg, Tel. 065/23 71 71, DC Solothurn. Diskretion ist bei uns selbstverständlich.

In der Zähringerstadt Bern suchen wir für gehobene Betriebe

Servicefachangestellte

Es erwartet Sie eine sehr gute Entlohnung, tolle Arbeitsplätze und geregelte Arbeitszeit. Interessiert?

Dann rufen Sie unseren Herrn Schneider von DG Bern unter Tel. 031/26 02 70 an.



Hotelfach-assistentin

Wir suchen eine tüchtige und zuverlässige Mitarbeiterin. Stellenantritt nach Vereinbarung. Italienische Sprachkenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten interessante Arbeit und Abwechslung in einem jungen Team. Ein Anruf genügt.

Hotel Steffani ****

Ihr Hotel für Sport und Ferien

Peter Märky
 CH-7500 St. Moritz
 Telefon: 082 / 2 21 01

AMBASSADOR SWISS HOTELS

38111/34070



Wir suchen zum nächstmöglichen Eintrittstermin

freundliche

TELEFONVERKÄUFER

für die Gastronomie und Hotellerie

- Sie müssen gute Lebensmittelkenntnisse haben, sollten aus der Gastronomie kommen, am besten Koch.
- Sie können nur deutsch, französisch oder italienisch sprechend sein - kein Problem.
- Wir beliefern alle guten Restaurants und Hotels in der Schweiz mit frischen Lebensmitteln aus aller Welt.
- Die Küchenchefs und Einkäufer dieser Häuser sind Ihre Gesprächspartner.
- Wenn Sie dynamisch und engagiert arbeiten können, freundlich und gewissenhaft sind und bei geregelter Arbeitszeit viel Geld verdienen wollen, sollten Sie sich bei uns bewerben.
- Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte telefonisch an Herrn Fritz oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Conessa Basel
 Laufenstrasse 12, 4053 Basel
 Tel. 061/331 68 68



P 38087/25922



Nova-Stellen-Info

Sind Sie selbständig, sprachgewandt und kontaktfreudig? Suchen Sie eine vielseitige Position in internationaler Hotel-Atmosphäre?

Als

Direktionssekretärin

erwartet Sie bei uns folgendes Aufgabengebiet: selbständige Führung des Direktionssekretariates, Einstellung (via Agentur) und Administration der Hausmusiker, Betreuung der Stammgäste, Koordination und Bearbeitung der Kaderbelange sowie repräsentative Aufgaben.

Voraussetzung für diese Vertrauensposition sind eine kaufmännische Grundausbildung oder auch Hotelfachschule, mehrjährige administrative Erfahrung sowie sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wenn ja, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an unseren Direktor, Herrn T. Weilenmann. Er orientiert Sie auch gerne telefonisch über weitere Einzelheiten.

37929/40819



Für unser 4-Stern-Hotel im Zentrum der Stadt Bern suchen wir per 15. September oder nach Über-einkunft eine aufgestellte

Réceptionistin

Die Arbeit ist abwechslungsreich, der Arbeitsplatz mit modernen Hilfsmitteln ausgestattet, und auf Wunsch haben Sie jedes zweite Wochenende frei.

Sind Sie freundlich, kontaktfreudig und humorvoll? Möchten Sie Ihre guten Sprach- und Fachkenntnisse optimal einsetzen? Arbeiten Sie gerne in einem Team und sind Sie belastbar?

Dann würden wir uns freuen, Sie persönlich kennenzulernen.

Senden Sie uns bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an Frau B Engler.

37858/4090



Hotel Bristol
Schauplatzgasse 10
3011 Bern
Tel. 031 22'01'01



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

DER TEUFELHOF BASEL

Das Kultur- und Gasthaus

Unser Betrieb ist zwar klein, aber vielschichtig. Ein Kunsthotel mit acht bewohnbaren Kunstwerken, zwei Kleintheater, ein Feinschmecker-Restaurant, eine Weinstube, ein Café und eine Bar bilden eine Einheit.

Wenn Sie über eine entsprechende Ausbildung verfügen und das Ziel haben, Gäste nicht zu bedienen sondern zu betreuen, sind Sie vielleicht unsere neue

Service-Fachfrau

Bewerben Sie sich bitte bei
Monica Thommy-Kneschaurek
DER TEUFELHOF BASEL
Leonhardsgraben 47, 4051 Basel
Telefon (061) 261 10 10

37979/254410

★★★★ Hotel Opera

Dufourstrasse 5
8008 Zürich
Telefon (01) 251 90 90
Telex 816 480
Fax (01) 251 90 01

Wir sind ein zentral gelegenes, modern eingerichtetes 4-Stern-Business-Hotel mit 100 Betten und suchen per sofort oder nach Über-einkunft in Jahresstelle

Réceptionssekretärin Nachtportier Zimmermädchen

Ausländer benötigen die Bewilligung B oder die Niederlassung.

Über Gehalt (sehr gute Entlohnung), Anstellungsbedingungen und weitere Einzelheiten unterhalten wir uns am liebsten persönlich mit Ihnen. Auf Wunsch Einzel- oder Doppelzimmer im Personalhaus (3 Minuten vom Hotel entfernt).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Verlangen Sie Herrn H. Raess oder Herrn E. Lang, von 9.00 bis 15.00 Uhr oder ab 19.00 Uhr unter Telefon (01) 261 76 00.

37959/40851

AESKULAP KLINIK

Aeskulap-Klinik im Park · Zentrum für Biologische Medizin
CH-6440 Brunnen

Telefon (043) 33 11 22

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Über-einkunft

Empfangssekretärin

(möglichst mit KV-Abschluss oder ähnlicher Ausbildung)

Chef de partie Commis de cuisine

für unsere vegetarische biologische Vollwertküche

Sind Sie bereit, zwei- bis dreimal im Monat Samstag/Sonntag zu arbeiten und Schichtdienst zu leisten?

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einer teamorientierten Atmosphäre mit sehr anspruchsvollem Publikum.

In der Aeskulap-Klinik werden die Patienten in vorbildlicher Weise mit naturgerechten Methoden ganzheitsmedizinisch behandelt. Dies verlangt eine hohe Einsatzbereitschaft und eine aussergewöhnliche Zuwendung zum kranken Mitmenschen. Sollten Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir um eine handschriftliche Bewerbung mit Zeugnissen, Referenzen und Foto.

(Leider können nur Schweizer oder Bewerber mit Jahresbewilligung berücksichtigt werden.)

Direktion: Jean Lampert.

37845/6246

Flyhof
Wir brauchen Verstärkung und suchen eine versierte Service-Angestellte
Mit Freude am Besonderen!

ROLF + GABY SCHUMACHER
8872 WEESEN 058-43 11 40

P 37693/37230



Haben Sie Freude an einer modernen, kreativen Küche und einem gepflegten Service?

Wir engagieren per sofort oder nach Vereinbarung fachkundige(n)

Chef de partie und

Serviceangestellte

Ein spontaner Telefonanruf, und Sie erfahren mehr über unseren aussergewöhnlichen Betrieb.

Restaurant Mühle
C. und U. Kunz, 4123 Allschwil
Telefon (061) 481 33 70
Sonntag/Montag Ruhetag
(Nur 15 Min. von der Stadt Basel entfernt)

36206/46272



Für unser modern eingerichtetes und persönlich geführtes ****-Hotel (33 Zimmer, 2 Restaurants, Terrasse und Bar) suchen wir ab November 1991 eine

Direktionsassistentin/Chef de réception

Wir wünschen uns eine aufgestellte und kontaktfreudige Mitarbeiterin mit guten Sprachkenntnissen in Wort und Schrift. Unerlässlich sind Deutsch, Englisch, Französisch und wenn möglich Italienisch. Wir arbeiten mit dem EDV-System HOGATEX. Computerkenntnisse sind daher von Vorteil, jedoch nicht Bedingung. Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben und gerne eine verantwortungsvolle und vielseitige Kaderstelle mit viel Selbständigkeit übernehmen, senden Sie uns bitte Ihre vollständige schriftliche Bewerbung. Neben einem guten und angenehmen Arbeitsklima bieten wir Ihnen selbstverständlich auch eine leistungsgerechte Entlohnung und 5-Tage-Woche.

Familie Karl Fuchs, Hotel Eiger, 3823 Wengen



37872/37699

Fam. Sabino - Lugano Parkhotel Rovio

★★★

3-Stern-Hotel, 15 km von Lugano, Tessin, sucht ab sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionssekretär(in)

(Muttersprache Deutsch)

bis zirka Ende Oktober 1991.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten an:

PARKHOTEL ROVIO, 6821 Rovio

38006/29297

Fam. Sabino, Tel. 091 68 73 72

Saas-Fee

Wir suchen für unsere Wohnungs-Vermittlungsagentur eine

kaufm. Angestellte

(Jahresstelle)

Eintritt nach Vereinbarung.

Anforderungen:

- KV-Abschluss oder gleichwertige Ausbildung
- D, F, E (Schrift und Sprache)

Wir bieten:

- zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen
- geregelte Arbeitszeit
- weitgehend selbständige Tätigkeit

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

CENTER REISEN, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 27 25 (Herrn Bumann verlangen)

35227/120065

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Es genügt nicht, dass Sie Erfahrung in Ihrem Beruf haben, die Freude und das Selbstvertrauen zählen ebenso!

Im Kundenauftrag suchen wir für ein 3-Stern-Hotel im Berner Oberland einen aktiven und berufsfröhlichen

KÜCHENCHEF

Führen einer mittleren Brigade, Kalkulationssicherheit, gezielte Personaleinsätze sowie Teamfähigkeit stehen für Sie im Vordergrund. Ihr und unser Ziel - Sie wollen Ihre eigene Küche aufziehen, sind an einer langfristigen Anstellung interessiert und haben den Ehrgeiz, das gutbürgerliche Angebot mit einer modernen Ernährung zu erweitern.

Bei einem persönlichen Gespräch erfahren Sie von der **Domino Gastro Interlaken**, Telefon (036) 23 32 32, weitere Vorteile Ihres zukünftigen Arbeitsplatzes.

Gerne nehmen wir auch Ihre schriftliche Bewerbung entgegen.

A 37887/252930

DOMINO GASTRO
Rugenparkstrasse 6, 3800 Interlaken
Telefon (036) 23 32 32

Vals, Valsertal!

Winter im 300-Betten-Hotel Therme ...

... kreativ, aktiv und lebensfroh!

Möchten Sie ab Mitte Dezember 1991 die zahlreichen Wintergäste jeden Alters in unserem 300-Betten-Aktiv-, Sport- und -Kurlhotel verwöhnen? Vielleicht als:

Küche: **Chef de partie**
oder
Commis pâtissier.

Unser Küchenangebot ist kreativ, leicht, vollwertig und kalorienarm!

Service: **Servicemitarbeiter(in)**

Hauswirtschaft: **Hotelfachassistentin**
für Office, Buffet, Etage

Ski-restaurant: **Kassier(in)**
mit Gratiskiabonnement!



Renovierte Mitarbeiterzimmer und -studios, Langlaufloipe, Skigebiet, Sportinfrastruktur unseres Hotels, dies und viel mehr bieten wir Ihnen an! Verlangen Sie unseren Mitarbeiterprospekt! Oder senden Sie uns direkt Ihre Bewerbungsunterlagen!

Beatrice und Hansueli Baier
Direktion

35580



Hotel Therme Vals CH-7132 Vals Tel. 086 5 01 11 Fax 086 5 16 95

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Zur Vervollständigung unserer Crew suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft und auf Sommersaison einen qualifizierten

Kellner oder Serviertochter
ab sofort

Koch oder Köchin
ab September

Hofa
ab sofort oder nach Übereinkunft.

Wir bieten einen neuzeitlich organisierten Hotel- und Restaurationsbetrieb, ein junges Team, gute Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit und einen leistungsbezogenen Lohn.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

1506/211052



3806 Bönigen / Brienzensee
B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55

WYSSES RÖSSLI SCHWYZ

Hotel ****-Restaurant
Schwyz (Zentralschweiz)

In unseren lebhaften und gepflegten Betrieb mit A-la-carte-/Bankett- und Restaurations-service 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.

38147/32700

am Hauptplatz 6430 Schwyz Tel. 043 21 19 22 Fam. G. Gaffuri



In einem internationalen Ort die Gäste der Welt verwöhnen und zugleich eines der ambitionierten Hotels am Platz repräsentieren als

SEKRETÄRIN / RECEPTIONISTIN
Ab 1. Oktober 1991

PÂTISSIER
Eintritt nach Vereinbarung

Dynamische, freundliche und kompetente Kollegen(innen) richten bitte ihre Bewerbungen an:

Romantik Hotel Julen Zermatt

Familie Paul Julen, CH-3920 Zermatt, Telefon 028/672481

H 9805/39110

Für unseren Bereich

merkur III Restaurant

suchen wir für unser Restaurant im Zentrum von Thun per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

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
- Kaderversicherung intern und extern
- Einkaufsvergünstigungen bei MERKUR

Wir erwarten:

- abgeschlossene gastgewerbliche Lehre oder kaufm. Ausbildung mit Gastgewerbeerfahrung
- Freude am Kontakt mit Gästen
- eventuell Führungserfahrung
- Übernahme von Verantwortung
- flexible Einsatzbereitschaft

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

MERKUR Restaurant
Bälliz 62
3600 Thun
Telefon (033) 23 42 54

Für telefonischen Kontakt steht Ihnen Herr Karlen, Geschäftsführer, gerne zur Verfügung.

O 38125/66851



Für unser lebhaftes Restaurant mit 200 Sitzplätzen im grössten Freizeitcenter der Schweiz, in 9030 Abtwil, suchen wir tüchtige

Serviceangestellte

und

Koch oder Alleinkoch

die selbstständiges Arbeiten gewöhnt sind.

Informieren Sie sich ganz unverbindlich bei

Frau Y. Kälin
Restaurant Landbeiz
Tel. (071) 31 13 33
9030 Abtwil SG
P 38122/269239



MIPS

Unternehmensberatung in Personalfragen

Wir sind Ihre professionellen Berater für die interessanten Herausforderungen in

Hotellerie/Gastgewerbe

Rufen Sie uns unverbindlich an. Wir beraten Sie gerne und sichern Ihnen unsere volle Diskretion zu - kompetent und kostenlos.

R 38016/320730

Dörflistr. 10, 8057 Zürich, Tel. 01/313 03 05

Über 50000 Leser bestätigen es:

Ein starkes Paar!



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

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

Zahlungsweise: 1/4 Jahr 1/2 Jahr 1 Jahr

Inland 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



...mein Chef ist zufrieden: Nur noch Direktflüge, viele neue Hoteltips. Jede Woche: Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue.

Klosters HOTEL ALBEINA

Wir suchen für unser rustikal-gemütliches 4-Stern-Ferienhotel, an schönster Lage in Klosters Dorf, nach Vereinbarung noch eine erfahrene

Réceptionistin

Verantwortungsbewusstsein, gute Sprachkenntnisse und ein freundliches und sicheres Auftreten sind für diesen selbständigen Posten erforderlich.

Wir bieten Ihnen einen modernen eingerichteten Arbeitsplatz, gute Entlohnung, 5-Tage-Woche sowie angenehme Arbeitszeiten in einem jungen Team.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns doch einfach an. Frau Alder gibt Ihnen gerne nähere Auskunft!

Hotel Albeina
Bert Weixler, Direktor
7252 Kloster Dorf
Telefon (081) 69 61 69

37907/87971

Für unser Restaurant Centro Metropol in Solothurn suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Betriebsassistenten (-in)

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

Wir erwarten:
- abgeschlossene gastgewerbliche Lehre oder kaufmännische Ausbildung mit Gastgewerbeerfahrung
- Freude am Kontakt mit Gästen
- Eventuell Führungserfahrung
- Übernahme von Verantwortung
- flexible Einsatzbereitschaft

Wir bieten:
- attraktive Arbeitszeiten
- Kaderbeteiligung
- persönliche Karriereplanung
- Arbeitsplatz direkt am Bahnhof
- Kaderschulung intern und extern

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

Restaurant Centro Metropol
Hauptbahnhofstrasse 12, 4500 Solothurn
Telefon (065) 22 62 26

037992/86851

J. H. Ernst-Stiftung, Zürich-Wollishofen
Wir suchen eine(n) selbständige(n)

Alleinköchin (-koch)

für unser Altersheim mit 22 Pensionären. Der Stelleninhaber verlässt uns, zwecks Weiterbildung, auf den Herbst. Stellenantritt: 1. Oktober oder nach Vereinbarung.

Wir wünschen uns:
- eine gepflegte, abwechslungsreiche Küche
- Kenntnisse der Diäten
- die Fähigkeit, in einem kleinen Team den wichtigen Anteil «rund ums Essen» zu übernehmen

Wir bieten:
- Anstellung und Besoldung gemäss den kantonalen Richtlinien
- geregelte Arbeitszeit (2 Wochenenden frei pro Monat)
- dankbare Gäste

Gerne informieren wir Sie genauer und freuen uns auf Ihren Anruf, Telefon (01) 482 45 40. Die Heimleitung

37846/277908

Wallis (Rhonetal)

Welche(r)

Hotelfachfrau/-mann mit Patent (um die dreissig)

hat Lust, ab sofort oder nach Übereinkunft, selbständig
- das Hotel (60 Betten) in einem gepflegten Betrieb (2 Restaurants, Bar und Tanzlokal) mit einer Sekretärin zu managen,
- Personalwesen, Administration und Werbung für den ganzen Betrieb (40 Angestellte) fachkundig zu übernehmen,
- als rechte Hand des Geranten des Restaurationsbetriebes die Leitung des ganzen Komplexes mitzugestalten?

Voraussetzungen:

D perfekt, F fliessend, E-Kenntnisse, kaufmännische Ausbildung, Organisationstalent, umgängliche Wesensart.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Foto unter Chiffre 38009 an hotel revue, 3001 Bern.

38009/62774

Wynhus zum Bären Münsingen

Wir sind ein junges, initiatives Wirtepaar und suchen zur Vervollständigung unseres Teams eine(n)

Sous-chef Chef de partie Commis de cuisine

Service- fachangestellte

Interessiert Sie eine dieser Stellen? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Zehner Service AG
Wabernstrasse 38
3007 Bern
Telefon (031) 45 45 21
(Herr Richard Schmid
verlangen) 37532/63754



Schloss Schadau Thun

Wir sind am Planen! Sie auch?

Wenn ja, und Sie wollen erfolgreich sein, eine anspruchsvolle Kundenschaft verwöhnen, in einem jungen und kreativen Team mitarbeiten und dabei Ihr Können unter Beweis stellen, dann sind Sie bei uns genau richtig.

In diesem Märchenschloss, direkt am Thunersee gelegen, mit dem Gastronomie-Museum, einem anerkannt hochstehenden Niveau der Küche und einem besonderen Service, bietet einem interessierten, jüngeren

Sous-chef

diese Topstelle per 1. August, evtl. nach Übereinkunft an, und per sofort suchen wir jüngere/jüngeren

Anfangschef de partie Commis de cuisine

Optimale und attraktive Arbeitsbedingungen 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

37859/60593



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:

Réception: 1 Night-Auditor

Service: Chef de service Kellner und Kellnerinnen

Küche: 1 Chef de partie 2 Commis

Wenn Sie sich interessieren, schreiben oder telefonieren Sie uns bitte.

Hansjakob Beldi
Hotel Silberhorn, 3823 Wengen
Telefon (036) 56 51 31
Fax (036) 55 22 44

36947/37800

Gasthof Sonne 9606 Bütschwil, Toggenburg

Gesucht freundliche

Serviertochter

Schweizerin oder mit Jahresbewilligung.

Eintritt per 1. September oder nach Vereinbarung.

Wir bieten gute Entlohnung, angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team. Zimmer im Haus kann zur Verfügung gestellt werden.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich
D. und L. Scherrer-Zehnder
Gasthof Sonne
9606 Bütschwil
Telefon (073) 33 19 19
(Mi ab 14.00 und Do Ruhetag)

38093/316407



Gasthaus zum Trauben 8570 Weinfelden

Historisches Gasthaus im Herzen von Weinfelden sucht Sie, die aufgeweckte, freundliche

Serviceangestellte

zwecks guter Zusammenarbeit.

Arbeiten Sie gerne in einem vielseitigen Betrieb mit jungen Leuten? Dann ergänzen Sie unser Team bestens.

Sonntag und Montag frei. Kost und Logis im Hause.

Weinfelden bietet auch in der Freizeit viele Möglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Familie Jürg und Olivia Langer
Telefon (072) 22 44 44
(Zurzeit haben wir Betriebsferien, Telefonanrufe bitte abends ab zirka 20.00 Uhr.)

37983/37540



Landgasthof - Rebe -

Herrliberg
Daniel Züger

Telefon 01 913 26 11

In unser kleines Hotel, am rechten Zürichseeufer, mit gepflegtem A-la-carte-Service, gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

- Sonntag und Montag Ruhetag
- Auf Wunsch Zimmer im Hause
- Keine Ausländerbewilligung
- Für weitere Auskünfte melden Sie sich unter Telefon (01) 913 26 11

38544/187704

Wir suchen für unsere Klienten der Stadt Zürich/Umgebung

qualifizierte Küchenchefs

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungen an:

mdz-Personalberatung
Telefon (01) 251 17 95

038075/305227

Wir sind vom Fach! Sie auch?

Zur Ergänzung unseres jungen Réceptions-Team suchen wir per 1. September oder nach Übereinkunft in modernes 4-Stern-Hotel mit internationaler Kundenschaft eine(n) qualifizierte(n) Mitarbeiter(in) als

Réceptionist(in) D, E, F

sowie

Réceptionspraktikant(in)

D, E, F

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit C- und B-Bewilligung berücksichtigt werden.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an. Herr Ch. Schärli oder R. Looser verlangen.

37984/13528

HOTEL AIRPORT

Oberhauenerstrasse 30, CH-8152 Glattbrugg, Telefon: 01 810 44 44

zurückwärts

swissôtel

BASEL HOTEL LE PLAZA

ACHTUNG!!!

Für die Swiss-Indoors 1991 vom 23. bis 29. September suchen wir noch

Barmaid Servicefachangestellte

Sie müssen nichts von Tennis verstehen, dafür ein As an der Bar/im Service sein.

Wenn Sie interessiert sind, während 8 Tagen in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten und sehr gut zu verdienen, rufen Sie uns an.

Herr Dominik J. Steinbeck
Messeplatz 25, 4056 Basel
Telefon (061) 692 33 33

37967/3387



Für die Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch Köchin Chef de partie

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit (bis 19.00 Uhr), Samstag und Sonntag frei. Modern eingerichteter Arbeitsplatz und selbstverständlich ein angepasstes Salär. Kost und Logis im Haus.

Wir hoffen auf Ihr Interesse zu stossen und erwarten gerne Ihren Anruf.

ORION Restaurants und Kongresszentrum
Förlibuckstrasse 180, 8005 Zürich
Telefon 01 271 77 87

Familie A. und E. Signer 38206/230960

Golf & Country Club Schönenberg ZH sucht per sofort für zirka 3 bis 4 Monate

Alleinkoch

Interessenten melden sich bei Herrn Hansreudi Hafner, Telefon (01) 202 36 80, Geschäft

H 38064/32522

Gesucht nach Zürich per sofort oder nach Vereinbarung

Sous-chef

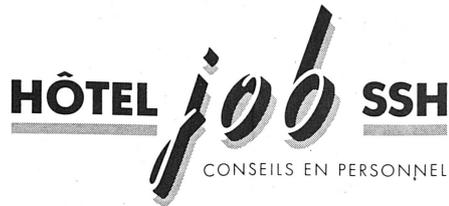
Ein junges und dynamisches Team erwartet Sie. Mit unseren zwei Restaurants und dem vielfältigen Bankettangebot ist eine interessante und abwechslungsreiche Stelle garantiert.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Offerten unter Chiffre W 44-703892 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 38043/44300

MARCHE DE L'EMPLOI



Pourquoi une annonce?

Il suffit que vous souhaitiez trouver un nouveau job...
 ...que vous preniez contact par écrit ou par téléphone avec notre bureau
 ...que vous remplissiez un formulaire de candidature

et voilà...

Nous nous occupons de tout le reste et en plus, en ce moment, il y en a, de «chouettes» jobs...

Alors à bientôt

HÔTEL JOB
 Elisabeth Sermier-Chahidi · Isabelle Sgariglia-Saudan
 HÔTEL JOB SSH
 10, rue des Terreaux, case postale 377, 1000 Lausanne 9, téléphone (021) 20 28 76

38113/84735

HÔTEL JOB SSH Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 202 876 / 200 907



Société suisse des hôteliers

Hôtel★★★ à Genève
 chaine internationale
 cherche

directeur commercial

Profil du candidat:

- minimum 6 à 8 ans d'expérience dans l'hôtellerie ou le tourisme
- 2 à 3 ans d'expérience dans un poste similaire.
- excellentes connaissances du marché européen
- connaissance des langues anglais et allemand (parlé et écrit)

Nous offrons:

- situation stable au sein d'une équipe jeune et dynamique

Faire offre détaillée avec photo sous chiffre 38033 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

38033/13005



Se perfectionner pour mieux réussir!

Vous avez:

- un CFC dans la branche hôtelière
- de bonnes connaissances linguistiques
- 20 ans au début de votre formation

Vous obtiendrez:

le diplôme d'assistant(e) de direction d'hôtel SSH et l'opportunité d'aller encore plus loin avec un brevet fédéral de capacité

Date d'entrée:

le 28 octobre 1991

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à prendre contact avec:

Société suisse des hôteliers
 rue des Terreaux 10
 case postale 377
 1000 Lausanne 9

Téléphone (021) 20 03 32
 Isabelle David Schmidt

38057/84735

ROYAL SAVOY LAUSANNE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir

un chef pâtissier

Vous avez quelques années d'expérience, êtes dynamique et motivé - nous vous offrons un poste au sein d'une équipe jeune et professionnelle.

Mme R. Keller, chef du personnel, se réjouit de recevoir votre dossier.

37957/18953

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
 Tél. 021 / 26 42 01 - Fax 021 / 26 46 95

HOTELS & RESTAURANTS

Montalbano

Albergo★★★★ aperto tutto l'anno cerca per subito o data da convenire

capo ricevimento

I, D, E, F (donna o uomo)

in possesso di qualificata, reale esperienza maturata in alberghi di pari qualità.
 Inviare offerte con curriculum vitae e foto alla direzione dell'

Hotel Montalbano Residence
 Via Montalbano 5, 6900 Lugano
 Telefono (091) 55 88 11

38011/199885

Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers Formation professionnelle

Notre service Information et promotion professionnelle recherche pour début octobre 1991, un jeune

collaborateur

Ses tâches principales seront:

- organiser et animer des séances d'informations et opérations publicitaires en Suisse romande (expositions, etc.)
- informer et conseiller les personnes intéressées aux possibilités de formation dans la restauration et l'hôtellerie

Nous offrons:

- de nombreux contacts auprès des jeunes, parents, enseignants, etc.
- un travail indépendant et varié
- un cadre et des conditions de travail de premier ordre

Nous demandons:

- une formation professionnelle dans l'hôtellerie suivie de quelques années de pratique
- une parfaite maîtrise de la langue française et de très bonnes connaissances de l'allemand, parlé et écrit
- une bonne aptitude à l'animation de groupes

Ce collaborateur travaillera à Lausanne, son activité s'étendra à l'ensemble de la Suisse romande.

Etes-vous intéressé? Nous attendons vos offres détaillées à la FSCRH, avenue Général Guisan 42a, 1009 Pully.

Pour tous renseignements: M. Pierre Stämpfli, (021) 29 88 24.

37950/231509



HÔTEL LA RÉSERVE GENÈVE-BELLEVUE

Nous cherchons

1 secrétaire

pour notre département restauration. Formation et expérience hôtelières souhaitées. Français, anglais.

Envoyer vos offres par écrit au bureau du personnel, Hôtel La Réserve, 4, route des Romelles, 1293 Genève-Bellevue.

38024/3891



Hotel groupe cherche:

directeur (-trice)

(avec certificat de capacités)

secrétaire de direction qualifiée

junior réceptionniste/ secrétaire

barmaid

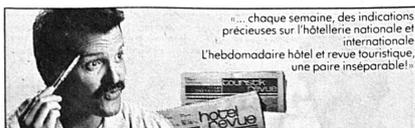
Les personnes recherchées doivent être dynamiques, vouloir faire partie d'une équipe jeune et motivée et avoir le sens des responsabilités.

Plusieurs possibilités de postes.

Date d'entrée à convenir.

Envoyer c. v. et photo à MHG S.A., CP 96, 1837 Château-d'Oex.

37740/7366



... chaque semaine, des indications précieuses sur l'hôtellerie nationale et internationale
 L'hebdomadaire hôtel et revue touristique, une paire inséparable!

★★★★ Eurotel Villars

350 lits, restaurants, bars, salles de conférence
offre deux postes à responsabilités pour candidats motivés, entreprenants, à l'esprit créatif et novateur, aptes à évoluer dans deux secteurs ouverts à la promotion.

responsable des ventes

- langues F, D, E
- bonnes connaissances du marché CH et étranger
- sens du contact et esprit d'entreprise

assistant de direction

- langues F, D, E
- solide expérience de la restauration
- talent d'organisateur et sens du commandement

Entrée en fonction: de suite ou à convenir.

Veillez envoyer votre dossier à:

Eurotel Villars
Direction
1884 Villars-sur-Ollon
Téléphone (025) 35 31 31

38012/36455

Pssst...
pour une discrétion absolue,
écrivez sous chiffre



Hôtel Splendide Royal

Riva Caccia 7, 6900 Lugano
téléphone (091) 54 20 01

cherche pour tout de suite ou date à convenir

un chef de partie

avec bonne expérience.
Place à l'année.

Faire offres détaillées avec copies de certificat et photo à la Direction de l'hôtel.

37875/22454

Restaurant du Château

024/21 49 62
Michel Mégroz
Pl. Pestalozzi 13

Nous recherchons pour le 1er septembre 1991

un jeune cuisinier

Suisse ou permis valable exclusivement.
Contacter: M. Michel Mégroz
Fax (024) 21 28 54

P 38119/38611

1400 Yverdon-les-Bains

Les Bains de Saillon
GAUCHER HOTELS

Urgent, nous cherchons **commis de cuisine** jeunes, dynamiques, avec CFC; **garçons de cuisine serveurs avec expérience chefs de rang responsables restaurant**
Date d'entrée: tout de suite, octobre 1991, janvier 1992, avril 1992.
Permis à disposition.
Faire offres écrites.
Téléphone (026) 44 31 41
P 38048/136813

Restaurants & Bars
Königstuhl

Restaurant de luxe à Zurich recherche pour le 1. 9. 1991

commis de cuisine
commis pâtisserie

avec références des restaurants de haut niveau.

Faire offre complète à
Monsieur Marc Zimmermann
Restaurant Königstuhl
Stüssihofstatt 3
8001 Zürich

Téléphone (01) 261 76 18
38023/319350

Pizza Hut
Suisse
la plus grande chaîne mondiale de pizzerias

recherche pour ses restaurants en Suisse romande et en Suisse alémanique

assistants
et
assistant-managers
désirant faire carrière

Nous demandons:
- permis de travail valable
- parlant le français ou l'allemand couramment
- sens des responsabilités et de l'organisation
- capable de diriger une équipe de 30 à 35 personnes

Nous offrons:
- salaire avec primes
- une formation complète de gestion avec certificat valable pour le monde entier
- un travail varié
- une ambiance sympathique

Envoyer CV à Pizza Hut Administration
32, rue de Berne, 1202 Genève
Mlle M. Smit, téléphone (022) 738 27 68
38131/311324

Pressé?...

... Annonces par téléfax
031 46 23 95



INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Das **les continents** kann sich zu Recht als eines der führenden Gourmet-Restaurants in der Landeshauptstadt Düsseldorf bezeichnen. Auszeichnungen von **Gault Millau (15 Punkte + 2 rote Mützen) VIF (17 Punkte) und Arai (3 Kochlöcher)** sprechen dafür. Unser nächstes Ziel ist der Michelin-Stern. Und dafür benötigen wir - möglichst ab 30. August - auch Ihre Hilfe als

Chef de rang

(mit englischen Sprachkenntnissen)

Commis de rang

Sie sollten über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie verfügen und den erforderlichen Ehrgeiz mitbringen, unser gesetztes Ziel gemeinsam zu erreichen. Dafür bieten wir Ihnen eine 5-Tage-Woche, Sonntag als Ruhetag (ausserhalb der Messezeiten) sowie alle Vorzüge einer internationalen Hotelgesellschaft, u. a. mit Logismöglichkeiten in mehr als 100 Hotels in 48 Ländern. Bei der Wohnungsbeschaffung sind wir Ihnen gern behilflich, auch die Arbeitskleidung wird natürlich von uns gestellt. Wir würden uns freuen, wenn Sie an einer Zusammenarbeit mit uns interessiert wären, und bitten Sie, sich mit unserem Personaldirektor, Herrn Horst Dossmann, schriftlich oder telefonisch in Verbindung zu setzen.

les continents

das Gourmet-Restaurant im
Hotel Inter-Continental Düsseldorf
Karl-Arnold-Platz 5, D-4000 Düsseldorf 30
Telefon (0049211) 4553-1231

R 38144/304239

Ihr nächstes berufliches Ziel heisst

Restaurantleiter(in)

Das traditionsreiche Haus in reizvoller Mittelgebirgslage liegt in einem bekannten Erholungsgebiet in Süddeutschland. Sommer und Winter ist hier Saison. Zum Gästekreis zählen im Schwerpunkt Urlauber, sportlich Ambitionierte und Tagungsteilnehmer. Die Restaurationen sind dementsprechend: von urig-gemütlich bis stilvoll.

Ihre neue Aufgabe ist so entwicklungs-fähig wie Ihre berufliche Zukunft in unserem Haus. Wollen Sie weiter wachsen? Dann erbitten wir Ihre Bewerbungsunterlagen unter dem **Kenntwort Süddeutschland** an den Personalanzeigendienst unserer Berater.

TOP TEAM
Unternehmensberatung

Top Team Unternehmensberatung GmbH
Blümgessgrund 23a · D-6460 Gelnhausen 2
Telefon 00 49 60 51 / 6 60 71

T 38099/156078

★★★★
HOTEL MARA
ZÜRS • ARLBERG

SIE HABEN UNS GERADE NOCH GEFEHLT...

Sie sind nämlich exakt "der" / "die"

- CHEFKOCH
- COMMIS DE CUISINE männlich/weiblich
- REZEPTIONISTIN sprachengewandt: D/E/ev./F; EDV-Kenntnisse erwünscht; Eintritt ab Anfang Sept.
- COMMIS DE RANG männlich/weiblich Einsatzbereich auch in Tagesbar; E
- ZIMMERMÄDCHEN
- ATTRAKTIVE BARASSISTENTIN Nachtbar "Atmos"; E

den wir in unserem jungen, dynamischen Team kommende Wintersaison noch vermissen. Wollen Sie in anspruchsvoller Atmosphäre in einem modernen 60 Betten-Hotel arbeiten? Wenn ja, dann senden Sie die üblichen Unterlagen an unsere Direktion, oder zögern Sie nicht gleich zum Hörer zu greifen.

Familie Hartinger • A-6763 Zürs am Arlberg
Tel: 055 83 / 26 44 • Fax: 055 83 / 26 44 44
37999/321257

Erfahrener

Koch, Küchenchef oder Sous-chef

unverheiratet, für A-la-carte- und Spezialitätenrestaurant in Windhoek, Namibia, dringend gesucht.

Bewerbungen an Restaurant Gathemann, Postfach 9245, Windhoek 9000, Namibia, Telefon 00264.61-223853, Fax 224483.
37998/321249

Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue

38169/321656

Dynamischer Schweizer, Anfang Vierzig, D/E/F/I, möchte sich für die

Sommersaison in Gastronomie oder Tourismus

im Ausland verpflichten.

Geboten werden Schweizer Wirtepatent, Diplom SHFS Luzern als Barman, mit Erfahrung auch im anspruchsvollen Speiseservice.

Gewandtheit in Tourismus-Organisation und PR, Reiseerfahren, ortsungebunden, ohne Anhang.

Verfügbar von Frühjahr bis Herbst. Antritt nach Vereinbarung.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 38169 an hotel revue, 3001 Bern, Schweiz.
38169/321656

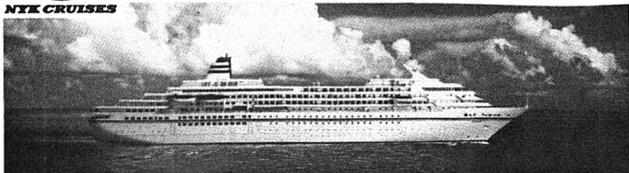
Housekeeper (Haushälterin)

To assume complete charge, control and supervision of Housekeeping for newly refurbished hotel on beautiful Caribbean island.

Salary commensurate with experience. Permanent position.

Please write with full Curriculum Vitae to cipher 37954, hotel revue, CH-3001 Berne, Switzerland.
37954/232912

«... also mal von Profi zu Profi: über 50.000 Leser, Streuverlust = 0,2 sprachig, kompaktes Zielpublikum. Gehört in jeden Medienplan. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue»



NYK Line will take delivery of the ship, the 27.000 tons M. S. Asuka, in October 1991.

M. S. Asuka will become the most luxurious and largest cruise ship flying the Japanese flag and will be one of the most technologically advanced in the world.

NYK Cruises Co. Ltd., a 100% subsidiary of NYK Line (Nippon Yusen Kaisha), will operate M. S. Asuka which will be expected to surpass all other Japanese cruiselines in its commitment toward providing passengers with the highest quality cruise experience.

The ship's inaugural season comprises cruises to Hong Kong, Southeast Asia, Oceania and Guam.

Applications are now being accepted for the following positions:

Head Waiters **Chief Bartender**
Waiters (with sommelier skills) **Bartenders**
Cabin Stewardesses **Bar Waitresses**

- For all positions we require a minimum of 3-4 years experience from leading international hotels or restaurants.
- Previous cruise ship experience is considered a plus, but not essential.
- Good command of the English language is required for all positions.
- The successful candidates must be at least 22 years of age and should be able to join the vessel in Nagasaki, Japan October 1, 1991.
- We offer competitive salaries, free transportation to the vessel and sailing periods between five and six months followed by two months vacation.

If you would like to sail to the most exotic ports in the Pacific Ocean while proudly serving on board the beautiful M. S. Asuka, we invite you to submit your application.

Please send your letter of application and enclose a full curriculum vitae with a recent passport photo and copies of your reference papers to:

International Cruise Management Agency A/S
 P.O. Box 95, Sentrum, N-0101 Oslo 1, Norway

281336

**Anzeigen in der
 hotel + touristik revue**

Anzeigenschluss:

- für Anzeigen, welche neu gesetzt und gestaltet werden müssen: **Freitag, 17.00 Uhr**
- für Anzeigen, welche in der Vorwoche erschienen sind und bei denen lediglich kleine Textkorrekturen vorgenommen werden müssen, sowie Wiederholungsaufträge ohne Korrekturen: **Montag, 11.00 Uhr.**

Annullationen bis 9.00 Uhr.

Bitte geben Sie uns die Inseratnummer bekannt.

Das richtige Sujet (Logo):

- Ihr Firmensujet (-logo) ist in unserem Archiv unter Ihrer Kundennummer abgelegt. Falls Sie über mehrere Sujets verfügen, sind diese zusätzlich mit einem Buchstaben versehen.
- Teilen Sie uns bei jedem Auftrag Ihre Kundennummer mit, wir können dadurch Ihren Auftrag schneller bearbeiten.
- Falls Sie mehrere Sujets haben, teilen Sie uns mit, welches (welchen Buchstaben) wir verwenden sollen.

Telefonische Anzeigenaufgabe:

- ist nur für Wiederholungen ohne oder mit kleinen Korrekturen möglich.
- unter Telefonnummer (031) 50 72 22 von 08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr.
- von ganzen Inserattexten können wir nicht mehr entgegennehmen.

Telefax:

- Nutzen Sie dieses ideale Kommunikationsmittel zur Übermittlung Ihrer Anzeigenaufträge. Beachten Sie aber, dass eine saubere Vorlage hilft, Fehler zu vermeiden.
- Die Qualität der übermittelten Aufträge und Anzeigen ist nicht immer so gut, dass wir Ihre Vorlage als Druckvorlage verwenden können. Um eine gute Druckqualität zu erhalten, können wir keine Vorlagen, Sujets oder Schriftzüge ab Telefax kopieren. Senden Sie uns diese rechtzeitig per Post zu.
- unsere Telefaxnummer: (031) 46 23 95

Manuskripte:

- Einwandfreie Manuskripte sowie Grössenangaben helfen Fehler vermeiden.
- Handschriftliche Manuskripte können nicht mehr entgegengenommen werden.

Sujet/Text:

- Beachten Sie bei der Ihnen zugestellten Kopie Ihres Sujets, welche Namens- und Adresselemente enthalten sind. Alle weiteren Angaben werden bei jedem Auftrag neu gesetzt. Falls also Ihr Sujet keine Adresse oder Telefonnummer enthält, muss dies Bestandteil ihres Manuskriptes sein.

Druckmaterial:

- Druckmaterial wird vom Verlag als Einwegmaterial betrachtet.

Postsendungen:

- erreichen uns am schnellsten unter der Adresse:
 hotel + touristik revue
 Anzeigenverwaltung
 Postfach
 3001 Bern



GRAND HOTEL BILLIA

Il Grand Hotel Billia, albergo di 5 stelle immerso in un verdissimo parco nel cuore della Valle d'Aosta, Centro Congressi, Centri Sportivi e Casinò, 250 camere, 3 eleganti Ristoranti in stile moderno per un totale di 500 posti; Ristorante estivo, Room Service, Ristorante Club, Bar Jardin d'Hiver, ricerca:

PASTICCIERE

CHEF ENTREMETIER

CHEF SAUCIER

La ricerca è finalizzata ad entrare in contatto con persone dotate di un solido bagaglio professionale e con una significativa esperienza nella Ristorazione.

Gli interessati sono invitati ad inviare un dettagliato Curriculum Vitae con foto alla Direzione del

GRAND HOTEL BILLIA - Gestione S.A.A.V.
 Viale Piemonte 18, 11027 Saint Vincent, Valle d'Aosta
 Italia - Tel. (0166) 34 46, Fax (0166) 20 17 99

38013/143260



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

Wenn's pressiert...

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



«... mein Chef ist zufrieden: Nur noch Direktflüge, viele neue Hoteltyps. Jede Woche. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue.»



Hotel Zürserhof

★★★★★
**6763 Zürs am Arlberg
 Österreich**

sucht für die kommende Wintersaison (ab zirka Ende November bis zirka Ende April) einen

Maitre d'hôtel

und einen

zweiten Oberkellner

Unser Hotel verfügt über 170 Betten der Luxusklasse, unser Publikum ist international.

Für diese beiden Positionen suchen wir einen 1. und 2. Oberkellner mit umfangreichem Fachwissen, welche ausser Deutsch auch die englische sowie französische oder italienische Sprache beherrschen.

Wir bieten überdurchschnittliche Bezahlung, geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, Unterkunft und Verpflegung frei, Skifahren ist selbstverständlich erlaubt.

Bewerbungen richten Sie bitte schriftlich mit Lichtbild an:

HOTEL ZÜRSEHOF
 6763 Zürs am Arlberg
 Österreich
 Telefon (0043) 5583/2513-0

37859/168254

Four Seasons Hotel Chicago sucht qualifizierten

Assistant Pastry Chef

Patissier mit Hotelerfahrung; gute Englischkenntnisse sind Voraussetzung für diese Position.

Ihre Bewerbungen richten Sie bitte mit den üblichen Unterlagen an

Mr. Gerhard Greub
 120 E. Delaware Place
 Chicago Illinois 60611

Telefonisch zu erreichen bis 4. August unter Telefon (01) 322 45 93.

38121/281123

**CARIBBEAN
 Executive Chef**

Qualified experienced Chef able to communicate in English for a first class luxury hotel located on beautiful Caribbean island.

Please send full details of your background and experience to cipher 37955, hotel revue, CH-3001 Bern, Switzerland.

37955/232912

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.

24jährige Absolventin der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern sucht

Administrationspraktikum

Back- oder Front-Office, nach Vereinbarung, EDV-Erfahrung, Sprachen: D, F, E. Bevorzugt Region Bern, Freiburg, Neuenburg.

Telefon (031) 747 73 76

38160/321605

Masseur expérimenté

de nationalité suisse, connaissant différents techniques de massage, recherche un emploi dans un hôtel avec sauna et piscine.

Ecrire à: Giorgio Migani, via Fusoni 5, 6900 Lugano.

P 38123/44300

40jährige Schweizerin, mit Erfahrung in der Gastronomie, sucht auf Herbst 1991

abwechslungsreiche Tätigkeit

Büro, Frühstückservice, Buffet oder Service, tagsüber auch am Wochenende in einem Hotel im Raum Thurgau von Frauenfeld bis Bodensee und Untersee.

Angebote unter Chiffre 38000 an hotel revue, 3001 Bern.

38000/321265

Hochschulabsolvent (lic. rer. pol.)

mit Fachkenntnissen in Marketing, Tourismus und Wirtschaftsinformatik sucht ab November 1991

interessante Stelle

mit Weiterbildungsmöglichkeit.

Angebote sind zu richten unter Chiffre 36-820723 an Publicitas, 3900 Brig.

P 38047/44300

Ich (29), CH, D, F, E, Inhaberin des Fähigkeitsausweises A und ehemalige Direktionssekretärin, aufgewachsen in Wirtfamilie, suche anspruchsvolle, interessante

Arbeit mit Verantwortung

vom 26. 8. bis zirka 4. 10. 1991 sowie ab 1. 11. 1991 bis auf weiteres, in der Stadt oder Agglomeration Zürich.

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 38061 an hotel revue, 3001 Bern.

38061/321427

Deutscher Konditor/Pâtissier, 20 Jahre, aus Syllt, sucht nach Saisonende

Stelle in der Schweiz oder in Übersee

Offerten bitte unter Chiffre 38161 an hotel revue, 3001 Bern.

38161/295396

Deux jeunes sommelières (CH) diplômées

cherchent travail en Suisse romande.

Ecrire sous chiffre 96-000224 à Publicitas, case postale, 2740 Moutier.

P 38138/44300

CH, 23

Servicefachangestellte

Suche vom 16. September 1991 bis 31. Januar 1992 eine Servicestelle. Bevorzuge die deutsche Schweiz.

Offerten unter Chiffre 38003 an hotel revue, 3001 Bern.

38003/321273

Süddeutscher Chef pâtissier, 50 Jahre, wäre auch als

Alleinkoch

über Winter 1991/92 verfügbar. Ihr Angebot bitte unter Chiffre 38162 an hotel revue, 3001 Bern.

38162/295396

Junger Hotelfachmann, 23, Absolvent der Hotelfachschule Belvoirpark mit Erfahrungen im Einkauf (F & B) sucht

neue Herausforderung

in der Schweiz oder im Ausland. Sprachen: D, E, F, etwas I.

Stellenantritt nach Übereinkunft.

Ich freue mich auf Ihre Zuschrift unter Chiffre 38105 an hotel revue, 3001 Bern.

38105/321508

Gesucht in Lausanne oder Umgebung per 1. Oktober

Stelle als Koch

von 21jährigem Deutschschweizer, in einem kleineren Team. Referenz: Saisonstelle im Palace Hotel St. Moritz. Telefon (045) 57 19 95 ab 19 Uhr.

38109/321516

23jährige Hofa mit 3jähriger Réceptionserfahrung sucht für die kommende Wintersaison 1991/92 eine Stelle an

Réception

in ****- oder *****-Hotel im Raume GR/VS.

Zuschriften bitte unter Chiffre 37721 an hotel revue, 3001 Bern.

37721/272019

Hotelfachschulabsolventin mit Matura, 1962, gute internationale Erfahrung in den Bereichen Administration/Personal und guten d/f/e/sp Sprachkenntnissen sucht

neue Herausforderung

in den Sektoren Personal oder Schulung oder als Direktionsassistentin. Raum Zürich.

Offerten unter Chiffre 38103 an hotel revue, 3001 Bern.

38103/321532

Ich bin

gelernter Koch, 41, mit Fähigkeitsausweis A, momentan selbständig, gebunden bis Anfang 1992, sechs-sprachig, administrativ bewandert, Ausland- und Aussendienst-erfahren, seriös, lernfähig, innovativ und flexibel, nicht ortsgebunden.

Ich möchte

nicht mehr am Herd stehen, meine Sprachen gebrauchen, etwas bewegen, organisieren und am liebsten für einen multinationalen Konzern im In- und Ausland tätig sein.

Kontaktnahme unter Chiffre 38062 an hotel revue, 3001 Bern.

38062/321435

Junge

Hotelfachassistentin

sucht Jahresstelle in der Welschschweiz, um Französisch zu erlernen.

Anschrift an: Regina Jenny Röllweg 10, 9470 Buchs

38063/321419

Eidg. dipl. Hotelfachmann

sucht neue Herausforderung im Raume Zürich und Umgebung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 29-703245 an Publicitas, 4600 Olten.

P 38089/44300

Hotelfachschulabsolvent mit KV-Abschluss (Treuhandlehre), CH, 25 Jahre, D/F/E, sucht Stelle im Bereich

Treuhand (Gastgewerbe)

in der Region Zürich.

Zuschriften unter Chiffre 38130 an hotel revue, 3001 Bern.

38130/293210

Von Sprachaufenthalten in England, Frankreich, Italien nunmehr in die Schweiz zurückgekehrt, suche ich eine

abwechslungsreiche Stelle

die es mir erlaubt, meine Fremdsprachen (mündlich/schriftlich) anzuwenden.

Selbständige Arbeit im organisatorischen Bereich und persönliche Kontakte mit Geschäftspartnern haben Priorität.

Bin 23jährig, mit Handelsdiplom Kantonschule, Muttersprache Deutsch. Französisch: Diplôme supérieur de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris, Certificat du tourisme et d'hôtellerie de Paris. Cambridge Proficiency (B). Italienisch: Diplomarbeit in Vorbereitung (Herbst 91).

Bisherige Tätigkeit: Schweiz, Kreditanstalt (Praktikum), Direktionssekretariat Cercle commercial Suisse, Paris (Saisonstelle).

Kontaktnahme schriftlich unter Chiffre 02-702468 an Publicitas, Postfach, 5401 Baden.

P 37891/44300

Assistant General Manager Food and Beverage Manager

for a new project (Thailand) opening Oct. 1991.

Please apply in confidence with full career details and salary history to cipher 38065 to hotel revue, 3001 Berne.

38065/319422

Serveuse/Serviertochter

Danoise, 20, parle anglais, français, allemand, expérience.

Pernille Corydon Andersen Sverdrupvej 25, DK-6100 Haderslev Tél. (0045) 74584555

38002/321281

Assistante de direction

10 ans d'expérience, sérieuse et dynamique, passionnée d'informa-tique hôtelière cherche emploi. Offres sous chiffre 37814 à l'hotel revue, 3001 Berne.

37814/256056

Ich, 25, suche in Saas Fee per 1. 11. 1991 eine

Saisonstelle

eventuell

- in der Hotelbranche,
- als Sekretärin oder
- in einem Sportgeschäft

Ich habe die 3jährige Handelsschule mit KV-Abschluss, absolviert. Sprachenkenntnisse: Deutsch (Muttersprache), Französisch und Englisch.

Susanne Kohler
Telefon (063) 61 19 01, Geschäft
Telefon (063) 43 14 89, Privat

38159/321583

Küchenchef

und

Chef de service

suchen neuen Wirkungskreis. Innerschweiz, Kanton Bern und Kanton Zug bevorzugt.

Angebot bitte unter Chiffre 37044 an hotel revue, 3001 Bern.

37044/255149

Jeune femme suisse, parlant 3 langues

cherche emploi

barmaid ou poste à responsabilités

Région St. Moritz, Davos ou station touristique du 1er novembre 1991 à fin mars 1992.

Candy Mantel, Piano-bar, Arenal, bloque 3, Javea, 03730 Espagne, tél. (0034) 65 79 41 00, 17-900425

P 38007/44300

Gelernte Hotelfachassistentin, 26 J., mit Wirtprüfung und mehrjähriger Erfahrung im Service, sucht auf 1. September 1991 oder nach Vereinbarung eine

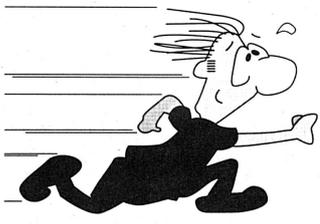
Tagesstelle im Service, Gouvernante oder an der Réception

als Teilzeit- oder Festangestellte, ausser Sa und So.

Gewünschte Gebiete: Kantone Luzern, Aargau und Zug.

Ihre Angebote erreichen mich unter Chiffre 38001 an hotel revue, 3001 Bern.

38001/321176



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



hotel + touristik revue

Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf / Position _____

Strasse / Nr. _____

PLZ / Ort _____

Telefonnummer _____

Zahlungsweise:

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 90.-	<input type="checkbox"/> Fr. 57.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 126.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 105.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-	<input type="checkbox"/> Fr. 93.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

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

Weniger Papier für Kunden

Hotelplan legt neu fünf Kataloge für Fernreisen auf

Für die kommende Wintersaison bietet Hotelplan das Fernreiseangebot in fünf Katalogen an. Die Aufteilung erfolgt nach Regionen, wo sinnvolle Reisekombinationen möglich sind. Neu ist die Destination Südafrika

Hotelplan legt sein Fernreiseangebot für den Winter 1991/92 in den fünf Katalogen auf: Indischer Ozean, Afrika, Ferner Osten, Karibik und Südamerika sowie Nord- und Mittelamerika werden sie überschrieben sein.

Die Aufteilung richtet sich nicht nach Ländern, sondern nach Regionen, da Kombinationsmöglichkeiten so logischer dargestellt werden können. Im Katalog Indischer Ozean mit Mauritius, La Réunion und Madagaskar findet sich aus diesem Grund die wiederum neue Hotelplan-Destination Südafrika. Einzelheiten zu diesem neuen Angebot wollte Fernflug-Chef Hansueli Zihlmann noch nicht verraten. Zu erfahren war lediglich, dass das Programm auf Individualreisende ausgerichtet sei. Neu auf dem Markt dürfte jedoch die Kombination Südafrika/Mauritius sein, was in diesem Fall erklärt, warum Südafrika im Katalog Indischer Ozean zu finden ist.

Dass Balair von November bis April mit der DC-10 nach Jamaica und der

Dominikanischen Republik fliegt, ist bereits bekannt. Hotelplan ist mit von der Partie und teilt sich das Flugsitzangebot auf dem Charter mit Imholz und Kuoni.

Wer sich heute im Reisebüro für eine Fernreise beraten lässt, weiss meistens schon, in welche Himmelsrichtung die Reise gehen soll. Es macht deshalb wenig Sinn, diesem Kunden zu seiner näheren Information einen Katalog abzugeben, in dem Länder aller Kontinente zu finden sind. Das ist aber nur ein Grund, warum Hotelplan sich zur Diversifizierung der Kataloge entschlossen hat: Der andere und wahrscheinlich entscheidendere ist das neue, ganz auf A-la-Carte-Reisen im Baukastensystem ausgerichtete Asien-Programm.

Ein einzelner USA-Prospekt gab es ja schon und zudem hätten sich bei einer Umfrage 70 Prozent positiv zu einzelnen Katalogen geäussert. Nicht zuletzt aber habe auch der Umweltgedanke wegen des vielen für viele unnützen Papiers eine Rolle gespielt. Die neuen Hotelplan-Fernreisekataloge bleiben denn auch während eines ganzen Jahres gültig, wobei je nach Saison unterschiedliche Preislösungen gelten.

Die bis anhin hauptsächlich via Insetre verkauften Reisen sollen zudem vermehrt auch in den Katalogen publiziert werden. SJ



Wichtiges vor dem Abflug

Bevor Herr und Frau Schweizer zu ihren Ferien abheben können, gibt es am Flughafen viel zu tun. Michael Hutschneker hat in Zürich-Kloten einen Blick hinter die Kulissen geworfen. Unsere Ferienreportage auf Seite 6

Blaue Flagge im Sturm

Die Blaue Flagge flattert an europäischen Stränden, die von der Umweltkommission der Europäischen Gemeinschaft (EG) für besonders gute Wasser- und Strandqualität ausgezeichnet worden sind. Wer dieses Signet zu Informations- oder Werbezwecken verwendet, soll jedoch zur Kasse gebeten werden.

Was in der Schweiz schon für die laufende Reisesaison praktiziert wird, wollten die deutschen Reiseveranstalter TUI und NUR 1992 einführen: nämlich die Strände mit der Blauen Flagge in ihren Prospekten kennzeichnen. Die deutschen Touroperatoren hatten jedoch die Rechnung ohne die Verbraucherschützer gemacht. Diese führten das Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb ins Feld, da die Gründe für diese Auszeichnung nicht transparent sein und es sich allgemein um ein unstrittenes Symbol handle.

Hotelplan und M-travel kennzeichnen die Hotels an Stränden mit der Blauen Flagge bereits in ihren Badeferienkatalogen für 1991. Auch Kuoni macht darauf aufmerksam, jedoch diskreter «nur» in der Preisliste. Die drei Schweizer Veranstalter wollen nach Möglichkeit diese Auszeichnung auch in

Zukunft in den Prospekten hervorheben. Dem steht gemäss Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit nichts im Weg, zumal es sich bei der Blauen Flagge nicht um ein offizielles Markenzeichen, sondern um eine von Verbänden gesteuerte Disziplinierung handle.

Nachdem jetzt bekanntgeworden ist, dass TUI und NUR die Blaue Flagge in ihren Prospekten für nächstes Jahr verwenden wollen, sind die Europäische Stiftung für Umwelterziehung (FEEU) und die Deutsche Gesellschaft für Umwelterziehung (DGU) auf den Plan getreten. Ihre Anwälte machen alleiniges Recht für die Verwendung der Blauen Flagge geltend und bitten gar zur Kasse. Das heisst, dass das Signet nur bei Entrichtung einer Lizenzgebühr verwendet werden dürfte. «Uns ist neu, dass deutsche Organisationen entsprechende Rechte besitzen», sagt Hotelplan-Geschäftsleiter Dr. Mario Bonorand dazu. Er ist enttäuscht und hat bei den Anwälten vorläufig Bedenkzeit ausbedungen.

Was da gespielt wird, ist rätselhaft. Bis zu Redaktionsschluss konnten die betreffenden deutschen Institutionen auch nicht befragt werden. Befremdend ist sicher, dass Organisationen wie in unserem Fall Hotelplan im Nachhinein für ihre Bemühungen, das Signet einem grösseren Publikum bekanntzumachen, bezahlen sollen. SJ

Vier Inseln – vier Produkte

Andere Kundensegmente für die Balearen – eine neue Marketingstrategie

Nachdem der für dieses Jahr vorausgesagte Boom im spanischen Tourismus nicht eingetreten ist, die Branche aufgrund der günstigen Rahmenbedingungen nur noch einmal glimpflich davonzukommen scheint, müssen sich die Verantwortlichen nun überlegen, was

passieren soll, um langfristig überlebensfähig zu sein. Auf den Balearen hat die halb staatliche, halb private Tourismusinstitution Ibatur kürzlich einen Marketingplan vorgelegt, in dem die Vorstellungen der Branchenmanager zum Ausdruck kommen.

ULRIKE WIEBRECHT,
BARCELONA

Die Gründe für das Ausbleiben der Touristen auf den Balearen und Gegenmassnahmen aufzuzeigen, ist Gegenstand des von Ibatur erarbeiteten Marketingplans. Er beginnt mit einer Analyse des Sektors: Die Gesamtzahl der Besucher beträgt 6,4 Millionen pro Jahr, wobei die Hauptkunden die Deutschen mit 21 Prozent (mit steigender Tendenz), die Briten mit 20 Prozent (mit sinkender Tendenz) und die Spanier sind (ebenfalls mit steigender Tendenz). Die durchschnittliche Verweildauer liegt bei 11,2 Tagen, die Gesamtzahl der Übernachtungen beträgt 72,1 Millionen. Die durchschnittlichen Ausgaben pro Tourist und Tag belaufen sich auf 7100 Peseten (100 Franken). Positiv vermerken die Urlauber in bezug auf die Balearen nach vor das Klima, die gute Erreichbarkeit und Nähe zu den europäischen Herkunftsländern. Was sie allerdings häufig vermissen, sind saubere Natur, Sehenswürdigkeiten, Kulturveranstaltungen, mehr Qualität für die gestiegenen Preise, freundlichere Bedienung, mehr Sicherheit auf den Strassen und

überhaupt mehr Alternativen zu dem reinen Strand- und Erholungsurlaub.

Neue Kunden anpeilen

Diesen Forderungen nachzukommen, liegt auch ganz und gar im Interesse der Tourismusmanager, da sie festgestellt haben, dass die Inseln langfristig in der Billigpreispolitik gegenüber den arabischen Mittelmeerländern und der Türkei nicht konkurrenzfähig sind und sich dringend um neue, zahlungskräftigere Klienten bemühen müssen.

«Unser Produkt heisst Ferien im Mittelmeer», erklärt Ibatur-Präsident Celestino Alomar. «Wenn wir dies anbieten, können wir mit einer Niedrigpreispolitik nicht mit anderen mithalten. Wir können nur in bezug auf die Qualität wettstreiten und durch Alternativangebote der starken Pesete, der Inflation und der insgesamt hohen Lebenshaltungskosten in Spanien können wir unsere Preise nicht weiter nach unten schrauben. Deshalb besteht unsere Politik darin, uns an dem Kundensegment mit höherer Kaufkraft zu orientieren und diesem nicht unbedingt Luxus, aber doch höhere

Altes Image abgestreift

Die vier spanischen Mittelmeereisen gelten zwar noch immer als ideales Feriengebiet und verzeichnen mit über sechs Millionen Besuchern pro Jahr Rekordzahlen innerhalb der spanischen Urlaubsgebiete. Doch auch sie hatten im letzten Jahr Einbusen hinzunehmen, die auf 7 Prozent, inflationsbereinigt sogar 13 Prozent, beziffert werden, und auch in diesem Jahr ist nicht mit der Erholung des Sektors zu rechnen, eher mit stagnierenden Zahlen.

Am wenigsten betroffen von allen Inseln ist Mallorca, der es offensichtlich gelungen ist, das Image der «Putzfraueninsel» langsam abzustreifen und durch Alternativangebote wie Radfahr- und Wanderausflug oder Gesundheitstourismus andere Kundensegmente anzuziehen. Menorca hatte dagegen einen Rückgang von 16,4 Prozent zu verbuchen, und besonders betroffen von der Krise sind Ibiza und Formentera, wo die Mindereinnahmen mit 20 Prozent zu Buche schlugen. UW

Fortsetzung auf Seite 2

INHALT

In die Offensive 3

Die europäischen Fluggesellschaften nehmen Stellung zur Liberalisierung.

Aus der Vergangenheit 5

Unseren Osteuropazyklus schliessen wir heute mit einem Bericht aus Danzig ab.

Für den Kunden 8

Holiday Inn eröffnet in Lissabon das Crownne Plaza – ihr erstes Luxushotel in Portugal.

SOMMAIRE

Mariage à trois 10

Plus turbulent et compliqué que prévu: le mariage à trois entre le groupe japonais de grands magasins Saison, la compagnie aérienne SAS et la vénérable chaîne hôtelière américaine Inter-Continental.

Suisses en Amérique 11

Parmi les voyages lointains, l'Amérique du Nord demeure la destination préférée des Suisses: la diversité de ses paysages représente son premier atout de séduction.

Vier Inseln - vier Produkte

Fortsetzung von Seite 1

re Qualität zu offerieren.» Dazu gehört zum Beispiel die Einrichtung von Golfplätzen, deren Zahl im nächsten Jahr vierzehn betragen wird. Nachdem bereits eine grosse Zahl von Hotels geschlossen und rund 7000 Betten eliminiert wurden, geht es auch darum, das Niveau der Unterbringungsorte anzuheben, mit weitreichenden Investitionen überalterte Betriebe zu modernisieren und mehr Grünzonen zu schaffen.

Intakte Umwelt bieten

Was vor allen Dingen aber fundamental ist, wenn es darum geht, anspruchsvollere und damit kritischere Kunden heranzuziehen, ist, eine saubere Umwelt zu gewährleisten. Was auf diesem Gebiet geschieht, fasst Alomar folgendermassen zusammen: «Ich meine, die Region, die am meisten auf Umweltaspekte achtet, sind die Balearen. Denn wir haben hier eine sehr bedeutende Umweltorganisation. Auf gesetzlicher Ebene hat das zur Folge, dass bestimmte Landschaftsgebiete geschützt werden. Zurzeit haben wir einen Prozentsatz von 23 bei den geschützten Gebieten, wäh-

rend der Durchschnitt der EG-Länder bei acht Prozent liegt.» Dazu gehört weiter, andere schonende Tourismusarten wie Radurlaub zu fördern, für den jetzt eine Karte mit Routen erstellt wurde, oder den Agrotourismus. In diesem Fall werden die Touristen direkt ins ländliche Leben integriert und können den mallorquinischen Bauern bei der Arbeit zusehen.

Diversifizierung ist angesagt

Der Ibatour-Plan zieht nicht nur global die Gewinnung kaufkräftiger Kundenschichten in Betracht, sondern bemüht sich, im Detail neuen Segmenten entgegenzukommen. Da ist einmal der Gesundheitstourismus, den man durch Kuren und spezielle Antistressprogramme fördern will. Der Kongresstourismus, der sich, was die Spanier angeht, gern auf die Balearen begibt, könnte weitere europäische Anhänger finden. Ausserdem möchten die Inseln am wachsenden Markt der Short Breaks, der Kurzurlaube partizipieren.

Natürlich gelten diese Zielsetzungen nicht für alle vier Inseln im gleichen Masse. Sie sind vielmehr vier unterschiedliche Produkte, die sich auf die Formel bringen lassen: Mallorca - die

kompletten Ferien, Ibiza - Ferien mit dem gewissen Etwas, Menorca - Entspannungsurlaub und Formentera - natürliche Ferien.

Menorca beispielsweise, wo die Natur weitgehend erhalten ist, eignet sich nach Meinung von Celestino Alomar nicht für den Massentourismus, sollte stattdessen verstärkt auf den Zweitwohnungstourismus setzen. Formentera bietet als Naturreservat vor allem Landschaft, ist ebenfalls nicht für Massentourismus geeignet, eher für «improvisierte Ferien», wie es Alomar nennt.

Ganz schwer wird es seiner Meinung nach die Insel Ibiza haben, die nach Auffassung des Ibatour-Präsidenten Opfer ihres Images ist: «Zwar sollte sie als kosmopolitische Insel gelten, aber ohne ihre Wurzeln zu verlieren. Denn sie verfügt über ein reiches kulturelles Erbe mit viel Geschichte. Daher muss die Insel das Imageproblem überwinden, die Qualität der Hotels verbessern und attraktive Freizeitangebote bereitstellen.» Mallorca schliesslich bietet ihm zufolge das vollständigste Angebot mit Möglichkeiten für reinen Strandurlaub ebenso wie für Wanderferien, ökologische und Agro-, Kultur- und Kongresstourismus.

COUNTER

Swissôtel Travel Agent Month 1991

Während der Monate Juli und August organisiert Swissôtel, die Hotelgruppe der Swissair, den zweiten Travel Agent Month. In dieser Zeit offerieren die weltweit 15 Erstklasshäuser allen Reisebüroangestellten einen interessanten Sondertarif: Zum Einheitspreis von 50 Dollar pro Nacht (zirka 75 Franken) können Reisebürofachleute in jedem Swissôtel ein Einzel- oder Doppelzimmer buchen. Das Angebot gilt auf Anfrage und kann nur gewährt werden, wenn das gewünschte Hotel über freie Zimmer verfügt. Die Aufenthaltsdauer ist unbeschränkt. Und der nach schweizerischem Geheimrezept gemixte Jubiläumsdrink ist erst noch unbegriffen.

Ziel der Aktion ist es, den Reisebürofachleuten Gelegenheit zu geben, auf angenehme Weise ihre Kenntnisse der internationalen Erstklasshotellerie zu ergänzen und gleichzeitig auch das Swissôtel-Produkt hautnah kennenzulernen.

Buchungen müssen über das regionale Swissôtel-Verkaufsbüro erfolgen.

Dieses stellt auch ein Bestätigungsschreiben aus, das zusammen mit einer Geschäftskarte des jeweiligen Reisebüros beim Hotel-Check-in vorzuweisen ist. Reservationsnummern in Europa: Schweiz: Zürich, Telefon (01) 812 54 64. pd

Erfolg mit der Aktion Gratis-Fax-Rollen

Die Aktion Gratis-Fax-Rollen entpuppte sich als ein Supererfolg. Unzählige Agenten haben die Rolle beim Tunesien- und Griechenland-Veranstalter Karthago Reisen bestellt. Es sind noch wenige Rollen verfügbar, die nach Eingang der Bestellung (first come first served) noch gerne versandt werden. Viele Agenten fanden die Idee so originell, dass einige sogar den Vorschlag gemacht haben, diese Idee zu prämiieren. Die nächsten Fax-Aktionen von Karthago folgen schon bald! Auch hier darf man beruhigt sagen, dass diese Aktions- und Verkaufsmitteln von den meisten Agenten sehr geschätzt und als geeignetes Verkaufshilfsmittel gerne benutzt werden. pd

Die Hotelplan-Neuheit 1991:

BALAIR-Nonstop-Flug nach Jamaica. 1 Woche Karibik-Träume für einmalige Fr. 1790.-



- Jetzt Nonstopflug mit BALAIR Zürich - Jamaica
- Mehr Komfort mit BALAIR «Relax-Class»
- Hotelplan-Betreuung
- Attraktive Einführungspreise
- Viel Gratis-sport
- Platzzahl beschränkt - sofort buchen!

Reggae- und Calypsa-Klänge zum Karibik-Cocktail, kunterbuntes Durcheinander auf farbigen Märkten, Schwimmen, Tauchen in der Karibischen See, die Welt vergessen an weiten Stränden, eintauchen in die Natur, mit der Sonne tanzen, fröhlich sein unter Fröhlichen.

Hotel Coral Cliff**

Sympathisches, kleines Touristenhotel an zentraler Lage in Montego Bay. Ideal für einen individuell gestalteten Aufenthalt. Die hübschen Zimmer, ein Schwimmbad und das bekannte Terrassenrestaurant werden von den Gästen sehr geschätzt. Das Hotel liegt in unmittelbarer Nähe zum bekannten «Dr. Cave's Strand» und einigen Restaurants.

Mehr Informationen zu diesen Hotels erhalten Sie in Ihrem Reisebüro.

Club Caribbean* Exklusiv Hotelplan**

Herrlich gelegene, einfache aber grosszügige Bungalow-Anlage mit Clubcharakter. Ungezwungene Atmosphäre mit interessantem Unterhaltungs- und Wassersportangebot. Geräumige Zimmer in gemütlichen Rundhäuschen in einer gepflegten Gartenanlage, Restaurant, Bars, Boutique, Schwimmbad mit Liegeterrasse, Diskothek. **Gratis-Sport:** Segeln, Windsurfen, Schnorcheln, Wasserski, Tennis (tagsüber). Gegen Gebühr: Tauchen, Hochseefischen, Golf. **Lage:** An der Runaway Bay, 30 km westlich von Ochos Rios direkt am Meer. Der schmale Sandstrand (z.T. Korallenfels) ist flach abfallend.

Hotel Shaw Park Beach****

Bekanntes und bei europäischen Stammgästen besonders beliebtes Hotel der oberen Mittelklasse mit Charme und sehr persönlichem Service. Gepflegtes Restaurant mit herrlicher Terrasse direkt am Meer, gemütliche Strandbar, Schwimmbad, Diskothek, komfortable Zimmer in zweistöckigen Gebäuden, alle mit Meer- und Strandsicht. **Gratis-Sport:** Windsurfen, Segeln, Schnorcheln, Tennis, Tischtennis. Gegen Gebühr: Tauchen, Hochseefischen. Golf und Reiten in der Nähe. Täglich unterhaltsames Abendprogramm. **Lage:** Ca. 3 km ausserhalb des Städtchens Ocho Rios, direkt am langen, flachen Privatsandstrand.



Der neue BALAIR-Nonstop-Flug nach Jamaica.

Abflüge jeden Dienstagmorgen vom 5. November 91 bis Ende April 1992 mit BALAIR DC-10 nonstop von Zürich nach Montego Bay. Rückflüge via St. Domingo mit Anknüpfung am Mittwochmorgen in Zürich.

Unsere Superpreise in Fr. pro Person ab Zürich

Gültig für die Abflüge vom 5. November - 10. Dezember 1991 (Anschlussflüge ab Genf Fr. 75.- pro Weg)	Code: (F/MBJ/C)	Verpflegung	9 Tage/7 Nächte	Verlängerungswoche
Hotel Coral Cliff DZ, Bad, Dusche, WC, Klimaanlage Zuschlag Einzelzimmer	0103 AB	oM	1790.-	175.-
Club Caribbean DZ, Bad, Dusche, WC, Deckenventilator Zuschlag Einzelzimmer	0201 AB AA	HP	2185.- 175.-	560.- 175.-
Hotel Shaw Park Beach DZ, Bad, Dusche, WC, Balkon, Klimaanlage Zuschlag Einzelzimmer	0302 BB BA	HP	2375.- 455.-	735.- 455.-

oM - ohne Mahlzeiten HP = Halbpension

In unseren Superpreisen inbegriffen:

- Sonderflug Zürich - Montego Bay - Zürich mit BALAIR DC-10
- Verpflegung an Bord
- 20 kg Freigeigepäck (30 kg in «Relax-Class»)
- Alle Transfers und Taxen
- Unterkunft und Verpflegung entsprechend dem Hotel Ihrer Wahl
- Hotelplan-Betreuung am Flughafen und an Ihrem Ferienort
- Berlitz-Reiseleiter
- Praktische Flugtasche.

Nicht inbegriffen: Obligatorische Annullierungskostenversicherung Fr. 43.-
● Flughafentaxe Jamaica (an Ort zu bezahlen) ca. US\$ 16.-
● BALAIR-«Relax-Class». Zuschlag (pro Weg) Fr. 350.-

Kinderermässigung

Kinder von 2 - 12 Jahren erhalten eine generelle Ermässigung von 30% auf den Pauschalpreis im Zimmer der Eltern resp. 20% im eigenen Zimmer.

Unser Super-Einführungsangebot ist gültig für die Abflüge vom 5.11. - 10.12.91

Weitere attraktive Hotels, Kombinationsmöglichkeiten und die Abflugsdaten für die ganze Saison finden Sie im neuen Hotelplan-Katalog «Karibik/Südamerika 91/92», welcher ca. Mitte August 91 erscheint.

Einreisebestimmungen: Für Schweizer Bürger gültiger Reisepass. Impfungen sind keine vorgeschrieben (Stand Juli 1991). Die allgemeinen Vertrags- und Reisebedingungen von Hotelplan sind integrierter Bestandteil dieses Angebotes. Sie liegen als Separat-Druck in jedem Hotelplan-Reisebüro auf.

Wenn's presiert...

Die hotel + touristik revue hat auch einen **Telefax**. Mit der Nummer **031 46 23 95** landen Ihre Inserat-Aufträge direkt auf unserem Schreibtisch. Und zwar rund um die Uhr.

hotel + touristik revue
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 507 222
Telex 912 185 htr ch
Telefax 031 46 23 95

«... wöchentlich interessante Tips über neue Flugverbindungen. Jede Woche. Ein starkes Paar, die hotel + touristik revue.»

Ihr Spezialist

PARIANOS-REISEN
01-262 24 44

und Zypern-Ferien

Hotelplan

Jetzt buchen:
Tel. 01/277 88 22
(Herr M. Bischof)

Jetzt bestellen:
Gratis Streublätter
Fax: 01/271 91 10
Tlx: 822 712
(Frau N. Luther)

Jetzt profitieren:
Volle Kommission!

JOHNNY FINGERZEIG

Grüne Swissair

Kürzlich nahm sich Radio DRS des grünen Mantels der Swissair an. Dass sich ein grüner Mantel vergolden lässt, scheint bei den Medienleuten verpönt zu sein. Mir gefällt dieser Gedanke, die gesunde grüne Linie kann nie besser durchgesetzt werden, als wenn dabei auch die Wirtschaftlichkeit eines Betriebes erhöht werden kann.

Der neue, scheinbar rentable grüne Mantel der Swissair zielt auf das Personal ab. Parkplätze müssen neu gemietet werden - wohlverstanden, zu seinem lächerlichen Betrag. Wieso dann aber auch der schichtarbeitende Mitarbeiter, der entweder bei Schichtbeginn oder Schichtende keine öffentlichen Verkehrsmittel vorfindet, dann auch noch «symbolische» zehn Franken zahlen muss, ist mir schleierhaft. Im weiteren betragen die Parkplatzgebühren nie mehr als 60 Franken je Monat, dies für zum Teil gedeckte Stellplätze. Selbst der doppelte Preis wäre noch zu günstig.

Gleichzeitig mit dem Erheben von Parkplatzgebühren gewährt unsere Hausfluggesellschaft eine erhebliche Reduktion auf dem Umweltabo der öffentlichen Verkehrsmittel von Zürich. Seit der Einführung sind aber nur sehr wenige dieser reduzierten Abos bezogen worden. Die Vermutung liegt nahe, dass es sich kaum um Umsteiger handelt, sondern um solche SR-Mitarbeiter, die bereits bis anhin schon Bahn und Bus benutzt haben.

Mein nicht mehr ganz neues Anliegen muss in diesem Zusammenhang wohl wiederholt werden. Nachdem die beiden Parkhäuser A und B häufig belegt sind - ausweichen ins Parkhaus E ist ein Zeit- und «Schlepp»-Problem, und das Parkhaus F ist dem Personal vorbehalten -, könnte ein ganz wesentlicher Beitrag an die Umwelt und die Nerven von Passagieren geleistet werden, wenn der Raum

Flughafen/Balsberg/Flughofstrasse/Werftverkehrstechnisch besser erschlossen würden. Dabei könnten die Hotels wie Mövenpick und Hilton gleich (als Dienstleistung und Kostenträger) mit eingeschlossen werden. Häufige Shuttle-Services in beiden Richtungen auf der Route Parkhaus B-Werft-Flughofstrasse-Mövenpick-Hilton-Balsberg-Schulgebäude-Parkhaus B würden manche Anfahrten zum Grossareal Flughafen mit dem eigenen Vehikel unnötig machen. Die SR könnte mit drastischeren Massnahmen ihre Leute anhalten, mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zur Arbeit zu kommen. Gäste der Swissair, des Flughafens, Geschäfts-partner, Konferenz- und Sitzungsteilnehmer können ebenfalls bequem zum Flughafenbahnhof fahren und dort den Swissair-Shuttle zum Endziel benützen.

Die Frage nach Kosten und Kostenträgern ist leicht zu beantworten. Höhere Parkplatzgebühren, Fremdbetriebe als Kostenträger, das heisst Hotels (Hilton und Mövenpick), Mietwagen-gesellschaften, die an der Flughafenstrasse ihre Basis haben, und andere mehr müssten an dieser Dienstleistung ein Interesse haben und damit auch willens sein, einen Beitrag zu leisten. Schliesslich ist es auch zumutbar, dass Fahrgäste einen Fahrpreis zahlen. Als Sozialleistung könnte der SR-Personalausweis als GA auf dem Shuttle gelten.

Das wäre ein echter grüner Beitrag und eine Dienstleistung für Mitarbeiter, Fluggäste, Sitzungsteilnehmer und viele andere Betroffene.

Herzlichst
Ihr Johnny Fingerzeig

Johnny Fingerzeig bringt seine persönliche Meinung zum Ausdruck. Diese braucht sich nicht mit derjenigen der Redaktion zu decken.

Ironie und Ablehnung

Europa: Freie Grenzen, freier Wettbewerb?

Enttäuscht äusserte sich kürzlich Monika Schade, Verkaufsleiterin Deutschland der British Airways, dass das kurz nach der Golfkriegsmisere propagierte Freiflugangebot unter dem Motto «The World's Biggest Offer» von der Branche tells mit Ironie tells mit Ablehnung bedacht worden war.

Inzwischen bewegt die British Airways aber noch weit Wichtigeres. So forderte kürzlich in Frankfurt ihr Deutschland-Direktor Paul Giblin angesichts des kommenden Europas der freien Grenzen auch den freien Wettbewerb, der eine Reihe von heutigen Restriktionen weglassen wird - und an diese Wettbewerbsfreiheit hätten sich auch die Amerikaner zu halten. BA-Präsident Sir Colin Marshall verdeutlichte kürzlich vor dem International Aviation Club in Washington, dass in Europa unter anderem der freie Marktzug sowie die freie Preisgestaltung einhergehend mit dem Wegfall nationaler Diskriminierungen stattfinden werden. Vor allem Kapitalbeteiligungen untereinander würden üblicher.

Den Amerikanern verdeutlichte Marshall, dass sie nicht erwarten dürften, an den in Europa entstehenden Freiheiten ohne Gegenleistungen zu partizipieren. Das amerikanische Ver-

kehrsministerium habe jedoch immer noch nicht signalisiert, dass sich die Amerikaner liberal verhalten und auch europäischen Carriern den freien Zutritt zum amerikanischen Markt oder massgebliche Beteiligungen an amerikanischen Unternehmen zulassen würden.

«Rein deutsch», aber britisch

In Deutschland kämpft British Airways immer noch um die Gründung einer 49-Prozent-Gesellschaft mit der Commerzbank, der Bayerischen Vereinsbank und der Berliner Bank, die die übrigen 51 Prozent übernehmen wollen. Obgleich BA dem Verkehrsministerium glaubhaft versichern konnte, dass die Fluggesellschaft sich «rein deutsch» verhalten würde und lediglich das Management britisch wäre und alle anderen Serviceleistungen von und mit Deutschen erbracht würden, hakt es nun in den Gesprächen mit den Gewerkschaften. Und niemand täuscht sich darüber, dass die Beteuerungen von BA, ein mittelgrosser Carrier mit Hauptausrichtung auf Berlin werden zu wollen, nicht ganz so ernst zu nehmen sind und dass die Gesellschaft vielmehr Berlin als Drehkreuz für spätere Flüge nach den USA und Asien ausbauen wird. Zurzeit ist nun der 1. November als Entscheidungsdatum festgesetzt worden, nachdem die deutsche Fluggesellschaft der BA eigentlich bereits im April den Betrieb aufnehmen wollte. SE, Frankfurt

Deltas Schachzug

Der Schachzug hat noch einige Barrieren hinter sich zu bringen. Sollte aber schliesslich das Vorhaben von Delta Air Lines gelingen, bliebe den direkten Konkurrenten das Nachsehen, und all die Todesurteile über PanAm würden Lügen gestraft.

Delta will von PanAm nicht nur die Europa-Routen, den Shuttle im Nordostkorridor sowie 45 Flugzeuge kaufen; Delta will dem drangsalarierten Carrier auch noch eine Finanzspritze in Form einer Beteiligung verpassen. Diese Investition wäre an die Bedingung geknüpft, dass PanAm den Hub in Miami weiterhin aufrecht erhält und die Südamerika-Routen nicht verkauft. Diese Lösung wäre nicht abwegig, stellen doch die Südamerika-Routen PanAms einzige profitable Operation dar. Wie berichtet wurde, hatte United Airlines das Interesse am

Streckennetz nach Süd- und Mittelamerika bereits kundgetan. Laut neuesten Meldungen soll sich nun auch TWA für diese Flugrechte interessieren.

Details über Deltas Engagement bei PanAm waren bis vor Redaktionsschluss nicht bekannt. Immerhin scheint klar zu sein, dass Delta mit diesem Schritt die Konkurrenz vom Hals haben will. Besteht nämlich für PanAm die Chance des Überlebens, dürften PanAms Gläubiger und das Konkursgericht eher bereit sein, den Verkauf der obengenannten Vermögenswerte im Wert von bescheidenen 260 Mio Dollar zu bewilligen. Kaufofferten, wie beispielsweise jene von Northwest Airlines für PanAms Detroit-London-Route, würden damit gegenstandslos.

CC, New York



Eine effiziente Integration der Flugverkehrskontrollsysteme in Europa fordert die Vereinigung europäischer Luftverkehrsgesellschaften (AEA) von der Europäischen Gemeinschaft.

Europäische Airlines sprechen Klartext

AEA wendet sich mit einem Weissbuch an die EG-Kommission

Welchen Sinn hat es, die Zahl der Luftverkehrsgesellschaften und der Flugzeuge in Europa zu erhöhen, um den Wettbewerb zu verstärken, solange wir die notwendigen Einrichtungen am Boden nicht gebaut haben und die rei-

lungslose Abwicklung der Flugverkehrskontrolle nicht gewährleisten können? Dies war die zentrale Frage, die AEA-Präsident Bernard Attali bei der Vorstellung eines Weissbuchs zu Händen der EG-Kommission stellte.

KLAUS HÖHLE

Seit die schrittweise «Liberalisierung» des europäischen Luftverkehrs begonnen hat, scheinen die führenden europäischen Luftverkehrsgesellschaften und vor allem die zweiundzwanzig Gesellschaften, die in der Vereinigung europäischer Luftverkehrsgesellschaften (AEA) zusammengeschlossen sind, eine abwartende Haltung einzunehmen. Gewiss haben einzelne von ihnen bei unterschiedlichen Gelegenheiten mehr oder weniger klar Stellung zu den meist nicht sehr klaren Ideen der EG-Politiker in Brüssel bezogen. Eine einheitliche Haltung war jedoch nicht zu erkennen. Jetzt hat die AEA ein sogenanntes Weissbuch veröffentlicht, ein Dokument, in dem sie der EG-Kommission ihre wesentlichen Standpunkte erläutert und aus der bisherigen Zurückhaltung offensichtlich heraustritt.

Welche Wettbewerbspolitik?

AEA-Präsident Bernard Attali, auch Präsident von Air France, forderte anlässlich der Veröffentlichung dieses Weissbuchs, die Europäische Gemeinschaft solle dazu beitragen, sobald wie möglich eine effiziente Integration der Flugverkehrskontrollsysteme in Europa herbeizuführen und einen konkreten Aktionsplan zur Erhöhung der Flughafenkapazitäten in Europa auszuarbeiten.

Überdies erachtet die AEA die EG-Pläne zur Verteilung der wenigen verbleibenden Zeittore (Slots) als kaum befriedigend. «Wir sind gegen diese Projekte», sagte Attali in einer für den Sprachgebrauch internationaler Organisationen ungewöhnlich klaren Formulierung, und fuhr fort: «Es ist kein anderer Wirtschaftsbereich bekannt, in dem Teilnehmer aufgefordert würden, auf einen Teil ihres Besitzstandes zu verzichten, um Neulingen auf dem Markt Raum zu geben.»

Laut Attali gibt es in Europa eine relativ grosse Anzahl von bedeutenden Luftverkehrsgesellschaften, die planmässige Streckennetze nach dem Drehscheibenprinzip betreiben (Hub and spoke). Die unverzichtbaren Zubringerstrecken dieser Netze haben ein relativ schwaches Verkehrsaufkommen, und die Gesellschaften erzielen nicht auf diesen Strecken den grösseren Teil ihrer Erträge, sondern aus dem Verkehr zwischen Europa und anderen Erdteilen. Zudem steht der Charterverkehr, der 50 Prozent des gesamten innereuropäischen Verkehrs ausmacht, auf vielen dieser Strecken in harter Konkurrenz zum planmässigen Verkehr.

Kurzstrecken ausgeschlossen

Die Wettbewerbsstellung der bestehenden Drehscheibensysteme würde

durch jedwede Reglementierung des Kurzstreckenverkehrs, der die Drehscheiben mit Passagieren versorgt, katastrophal beeinträchtigt, wenn einer Gesellschaft beispielsweise der Betrieb von

Flügen mit Zubringerverkehr für interkontinentale Langstrecken durch das Entziehen von Slots für diese Flüge unmöglich gemacht würde. Dies liefe auch den Interessen der Passagiere zuwider. □

Meinungen und Forderungen

- Es wäre falsch zu glauben, je mehr Wettbewerb auf einer Strecke herrscht, desto besser sei dies. In Europa haben nur vier internationale Strecken ein Aufkommen von mehr als einer Million Passagieren im Jahr. Im Fernen Osten gibt es acht derartige Strecken, in den Vereinigten Staaten fünfundzwanzig, von denen nur eine Handvoll von mehr als fünf Gesellschaften bedient wird.
- Jede grundsätzliche Begünstigung neu in den Markt eintretender Gesellschaften, vor allem, wenn sie eine Diskriminierung anderer zur Folge hat, kann nur das bestehende Luftverkehrssystem untergraben und den Betrieb der drehscheibenorientierten Streckennetze stören.
- Die Stärkung des Wettbewerbs und der Abbau sogenannter beherrschender Marktstellungen darf nicht dazu führen, dass der europäische Luftverkehr daran gehindert wird, sich durch Zusammenschlüsse, Übernahmen und andere Formen von Allianzen umzustrukturieren.
- Die europäischen Gesellschaften müssen die Möglichkeit haben, sich auf den Konkurrenzkampf mit ihren nichteuropäischen Wettbewerbern vorzubereiten, zumindest soweit sie kleiner sind als ihre amerikanischen Konkurrenten.
- Bei der Vergabe von Streckenrechten an neue Gesellschaften müssen als Schutzmassnahme gegen unzuverlässige Unternehmen die technischen, wirtschaftlichen und finanziellen Aspekte in Betracht gezogen werden.

KH

Immer mehr Bürokratie

AEA fordert: Keine Überreglementierung

Die zweiundzwanzig grossen europäischen Luftverkehrsgesellschaften der AEA (Vereinigung europäischer Luftverkehrsgesellschaften) haben soeben erklärt, die jüngste Krise habe einmal mehr gezeigt, wie empfindlich der Luftverkehr auf Einflüsse reagiert, die ausserhalb seines Einflusses liegen.

Der derzeitige AEA-Vorsitzende, Air France-Präsident Bernard Attali, sagte bei einer Zusammenkunft in Paris, selbst bei einer Erholung des Luftverkehrs in der zweiten Hälfte von 1991 sei das Wachstum eines Jahres durch den Golfkrieg und die noch anhaltende Krise verlorengegangen.

Nach Meinung der Präsidenten der AEA-Gesellschaften ist die wirtschaftliche Integration Europas grundsätzlich zu begrüssen, doch sei die für den Luftverkehr ins Auge gefasste EG-Gesetzgebung mit höheren Kosten verbunden und schaffe eine verstärkte Bürokratie. Es würde sich auf den gesamten europäischen Luftverkehr nachteilig auswirken, wenn

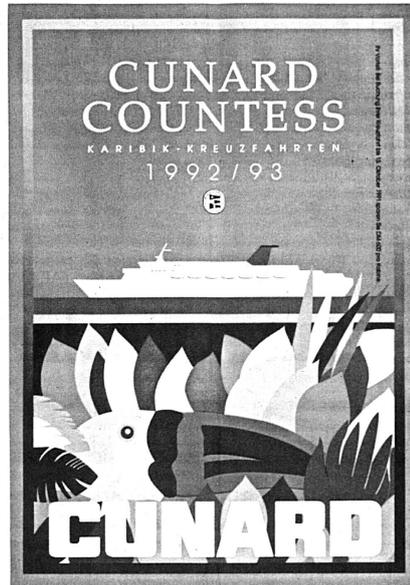
zum Zwecke der wirtschaftlichen, technischen und sozialen Harmonisierung jeder Aspekt reglementiert würde.

Einer der wichtigsten Punkte der Tagesordnung des Treffens galt dem jüngsten Vorschlag der Europäischen Kommission, der zu einer Rationierung der Zeittore (Slots) auf den EG-Flughäfen führen würde. Dies würde das bestehende System der Drehscheibenflughäfen des europäischen Luftverkehrs untergraben. Die von den AEA-Gesellschaften und anderen Luftverkehrsunternehmen benutzten Flughafenzeittore in Frage zu stellen, mit dem Ziel, Raum für neue Unternehmen zu schaffen, stelle einen Versuch dar, die Lösung des eigentlichen Problems zu vermeiden, der Mangel der Luftverkehrsinfrastruktur.

Wie Attali erklärte, ist kein anderer Zweig wirtschaftlicher Tätigkeit bekannt, in dem von aktiven Unternehmen gefordert wird, auf einen Teil ihrer Tätigkeiten zu verzichten, um Raum für neue Unternehmen zu schaffen.

etp/KH

KARIBIK BEST SELLER



CUNARD COUNTESS - Karibik
pur. Tolles Schiff, tolle Routen,
DM 600,- Frühbucher-Rabatt
und genauso nette Provisionen.

Wenn Sie in der Hitliste der besten Karibik-Verkäufer ganz nach oben wollen, hätten wir was für Sie: die CUNARD COUNTESS. Oder können Sie sich einen Kunden vorstellen, der nicht darauf abfährt, mit einem tollen Schiff 15 Tage ganz zwanglos von Insel zu Insel zu hüpfen. Und das zu äußerst attraktiven Preisen. In diesem 24seitigen Bestseller – auch neuer Prospekt genannt – steht alles über die schönste Art, dem Zauber der Karibik auf die Spur zu kommen. Und damit auch, wie Sie hübsche Provisionen machen und selbst ein Karibik-Best-Seller werden. Rufen Sie uns gleich an, wenn Sie ihn noch nicht haben.

CUNARD

PLANKEN, DIE DIE WELT BEDEUTEN.



CUNARD Internationale Kreuzfahrten und Transatlantik-Dienst · Neuer Wall 54 · 2000 Hamburg 36 · Tel.: 040/3612058

TOURISTIK-STELLENMARKT



**Schweizerischer
Reisebüro-Verband**

Wir suchen:

Mitarbeiter als Assistenten des Geschäftsführers

Wir bieten:

- eine vielseitige Stelle in unserem dynamischen Branchenverband
- abwechslungsreiche Aufgaben mit Hauptgewicht auf Organisation und Koordination der branchenspezifischen Aus- und Weiterbildung auf nationaler Ebene für das Lehr- und übrige Personal unserer Branche
- Mitgestaltung und Redaktion des Verbandsbulletins
- eigenes Büro, PC in einem vernetzten System (Traviswiss)

Wir erwarten:

- allgemeines Interesse an unserer Branche und unserem wirtschaftlichen, politischen und rechtlichen Umfeld sowie Reisebüroerfahrung
- Kontaktfreudigkeit und etwas Begabung für administrative Abläufe, Automation inkl. Textverarbeitung
- Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch, italienische Sprachkenntnisse wären willkommen, sind aber nicht Bedingung

Unsere Geschäftsstelle befindet sich in modernen Büroräumlichkeiten im Herzen Zürichs, 4 Minuten zu Fuss vom Bahnhof Stadelhofen.

Sind Sie interessiert? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden. Weitere Auskünfte erhalten Sie über Telefon (01) 252 82 30 (Herrn Koch verlangen) oder nach 20.00 Uhr über Telefon (01) 720 75 93.

37961/290602

Unsere Kundin, die **Ralltour-Sulso** in Bern, ist eine erfolgreiche Reise-Veranstalterin für Europa. In Ihrem Gebiet ist sie marktführend, kompetent und aktiv, um Chancen im Reisemarkt zu ergreifen. Sie sucht durch uns den oder die

Leiter/in Ferien-Marketing



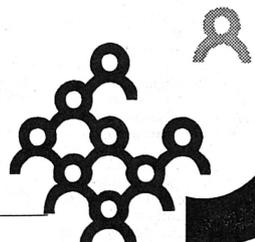
Um den Marktbedürfnissen gerecht zu werden, geht ein gut durchdachtes Marketingkonzept voraus. In dieser wichtigen Tätigkeit setzen Sie die Marketinginstrumente geschickt ein. Sie erkennen rasch die Veränderungen und Trends auf dem Markt und reagieren entsprechend, um die Sicherstellung der gezielten Produktion zu gewähren. Weiter stehen Sie einer Gruppe von qualifizierten Profitcenter-Leitern vor und unterstützen diese bei der Erreichung des Budgets.

Haben Sie Ihre Marketingenerfahrung aus der Praxis gewonnen und möchten nun in einer verantwortungsvollen Aufgabe innovative Ideen einfließen lassen? Sind Sie zielorientiert, konsequent und werden durch Herausforderung motiviert? Wenn dies zutrifft und Sie zudem die französische und englische Sprache beherrschen, sollten wir uns kennenlernen!

Herr Javier Gonzalez freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

R. Bischofberger AG
Kaderselektion und
Unternehmensberatung
Regensbergstrasse 89
8050 Zürich

01/312 75 75
Ref.Nr. JG/1917



OSTEUROPA

Ein Stein im Brett Europas

Malerisches Danzig zwischen gestern und morgen

Danzig, ein kantiger Name. Er steht für eine Stadt, deren Bekanntheit blutrot gesäumt ist und die in jenen Kapiteln der jüngeren europäischen Geschichte zu nennen ist, deren Inhalt Rücksichtslosigkeit, Gewalt und Zerstörung ist. Kantig auch, weil die Stadt allem trotzte und Zukunfts haben will. Wo sich der Stolz der einst Freien und Hanse Stadt verbirgt, das allerdings findet ein Dreitagebesucher nicht heraus.

MARIA KÜNG, DANZIG

Wenig Siedlungen und ein reich mit Löwenzahn bestickter Wiesenteppich unter den Flügeln der Tupolew von LOT als diese schon ihre Nase auf die Piste richtet, bereiten den Passagier auf einen ländlichen Flughafen vor. Er weckt in seiner bescheidensten Nüchternheit Erinnerungen an Jahre zurückliegende Ankünfte in Ländern, die sich inzwischen entwickelt haben. Das Projekt für einen neuen Flughafen helfe Frankreich erarbeiten, wird Zukünftiges angeht. Der Car kommt aus Warschau, dort weiss und hat man, was Westtouristen erwarten. Für Pass- und Visumkontrolle gibt es keinen «Gruppenrabatt». Was sein muss, muss sein, allerdings relativ speditiv. Auf der Fahrt in die Stadt stehen Laubbäume dicht Spalier und grünen gepflegte Schrebergärten.

Die Rückständigkeit ist grün

Bei der ersten Ampel beginnt die Hauptstrasse. Hier entlang prägt sich ein, was man von diesem Blitzbesuch mit zurücknehmen wird: Eine Stadt, von deren Heute man nicht weiss, ob es die Fortsetzung des Gestern oder der Anfang von morgen ist. Unvermögen des Sozialismus und Gleichgültigkeit nicht besitzender Genossen haben den Zahn der Zeit zum Gebiss verstärkt. Der «verbetonierte» Besucher aus dem Westen vermag der sozialistischen Rückständigkeit jedoch sehr Gutes abzugewinnen: Viel, viel Grün und Raum, statt Büro- und Warenhausschluchten. Er legt neben die Hoffnung der Einheimischen auf grosse ausländische Investitionen und wirtschaftlichen Aufschwung den Wunsch nach einem Verändern der sanften Art. Tramschienen auf Magerwiesenstreifen mitten in der Stadt – was hiesigen Grün Zukunftstraum, ist in Danzig (noch) Realität. Wären die Strassenbahnzüge ansehnlicher, moderner und leiser, würden sie dem blumigen Trasse aber besser anstehen.

Das Gewebe der Geschichte

Der Stempel des Unterlebienen und Nichtzustandegebrachten ist dem Malerischen zu deutlich aufgedrückt, als dass die Freude ungetrübt bliebe. Ein besonders grosser Tropfen Wermut ist zu kosten, wenn man von der Schönheit der Altstadt trinken werden möchte. Die bezaubernden Häuserzeilen an der Langen Strasse und am nicht minder Langen Markt, die Wucht der Marienkirche, die verspielten Beischläge in der Frauengasse, die wappengeschmückten Tore, welche die Vergangenheit nicht ziehen

lassen wollen... da fordert einen Danzig auf, sich seiner Blütezeit im einst gewaltigen polnischen Königreich zu erinnern. Und kann es nicht verhindern, dass man seiner schwersten Tage gedenkt, die ihm das Dritte Reich bescherte. 1945 ein Trümmerfeld, 1991 ein Stadtkern, in dem man sich in eine Zeit zurückversetzen kann, als Grossbürgertum der wirtschaftlichen Entwicklung noch Antrieb war und Kultur nicht ein Thema, sondern Lebensart war. Ein wenig traurig stimmt, wie echt alt die noch nicht 50 Jahre alten Bauten wirken.

Sehen, was nicht sichtbar

Tröstlich hingegen ist es, dass sie Leben bergen. Hinter den Fassaden wohnen Menschen. Hier machen sich so wenig Firmen in modernen Büros breit wie in den Erdgeschosses Geschäfte gläsern und grell vordrängen. Da gelangt der Kunde noch via simple Eingangstür zu Markenartikeln. Ob er sie sich leisten kann, ist allerdings eine andere Frage. Dolmetscher Florian beantwortet sie eher negativ. Das Angebot lasse heute wenig zu wünschen übrig, doch könnten sich die Polen das – zumeist importierte – Angebote nicht leisten.

Nicht ohne ein Gefühl von Scham beobachtet man Marktszenen, welche die Kärglichkeit des Alltags und den Mangel an für uns Selbstverständlichem aufdecken. Man sieht aber auch, wie lebhaft und interessiert der zusammengewürfelte Inhalt einer alten Tasche zur Kenntnis genommen und auf Brauchbarkeit hin begutachtet wird, man bemerkt die gute Nachfrage am Blumenstand, und man begegnet kaum misstrauischen oder ablehnenden Gesichtern. Über dem Treiben kündigt ein Werbeband *Bob Geldorf* an, im Studentenklub ist schon am Samstagmorgen lauter und verräucherter Betrieb. Was ist hier los? Weder Deutsch noch Englisch helfen, eine Brücke schlagen. Auch am Taxistand wäre Polnisch der Schlüssel zum Weiterkommen.

«Gespeicherte» Zukunftspläne

Drüben auf der Speicherinsel, wo während Jahrhunderten Danzigs Reichtum anlandete und lagerte, grünt ein Pflanzchen Hoffnung. Hier soll ein grosses touristisches Zentrum mit Hotel, Restaurants und Sportanlagen entstehen. Der Grundstein ist mit dem vor zwei Jahren eröffneten Museum für Schifffahrt gelegt worden. Ein äusserst attraktiver Grundstein. Die Gratulation für die sehr sehenswerte Sammlung zaubert ein Leuchten auf das Gesicht der alten, strickenden Aufsichtsfrau. «Aber oh so viel kosten», sagt sie und löscht das Licht, sobald der Besucher den nächsten Saal betritt.

Wann war das, wer war das?

Auf Motlawa und Weichsel, vorbei an der Werft, deren Arbeiter Geschichte schrieben, geht's hinaus zur Westermplatte, wo am 1. September 1939 um 4.45 Uhr das Tor zur Hölle des Zweiten Weltkrieges aufgesprengt wurde. Kreuze im Walde, Kreuze vor der Werft. Denkmäler, die umsonst mahnen. Die Natur hat die Narben überwuchert, üppig und überaus kräftig im Saft.

Das Fehlen dürrer oder kränkelder Bäume erstaunt auch auf der Fahrt hinaus in die kaschubische Seenplatte. Eine Landschaft von der man denkt, sie sei dem Schöpfer wie ein in Grün, Blau und Silber gewirkter Seidenschal von der Schulter gegliedert. Man möchte in die Wanderschuhe schlüpfen und Zeit haben. Das neu Gebaute in den Dörfern ist mit auffallend wenigen Ausnahmen von grauer, normierter und dachloser Hässlichkeit. Man möchte Kapital haben und Partner sein. Welch Brachland für sanften Tourismus!

Ist das Restaurant Gryf in der Nähe von Katuszy ein Paradebetrieb oder ein Beispiel? Die Routine der Folkloregruppe und der Hinweis auf gehabte prominente Besucher lässt erstere vermuten. Die Qualität des Essens sollte andern Gaststätten als Beispiel empfohlen werden. Der frisch geräucherte Aal wäre hierzulande fast einen Umweg wert und die Kostprobe aus kaschubischer Küche lässt wünschen, sie widerstehe westlichem Einfluss. Die übrigen gastronomischen Erfahrungen in Danzig fallen weniger positiv aus. Was den Gaumen noch zufriedenstellen könnte, beleidigt das Auge. Güter Willen ersetzt Können. Einladende Restaurants und Cafés lassen noch auf sich warten. In den Etablissements hängt der Mief der Genossen, und auf hübschen Terrassen rosten Sommernachtsträume dahin.

Dienst nach Vorschrift

Am bedrückendsten empfindet man das Wehen des alten Geistes oder viel mehr noch die Windstille staatsgelenkten Lebens in Dienst nach Vorschrift. Weder ein bisschen mehr, noch ein Quentchen Lust. Dass Polens Zukunft nicht aus dem Westen importiert werden kann, sondern aus eigenem Wollen entstehen muss, scheinen viele noch lernen zu müssen, sofern das Personal des Orbis Hotels Hevelius als repräsentativ für Angestellte im Dienstleistungssektor gewertet werden darf. Das Hotel selbst sei ein typischer Repräsentant der alten Ostblock-Hotelriele, informieren Kenner die Erstbesucher. Herausgeputzte Gäste, die zu einer Casino-Eröffnung eilen, passen in die klobige Dusterkeit wie Paradiesvögel in Hühnerbatterien.

Nach Danzig, weil es anders ist

Danzig ist keine Destination für Leute, die sich daran delectieren wollen, wie viel besser wir doch alles machen, so wenig wie für Leute, die Vergleiche ziehen und sich über Mängel ärgern wollen oder erwarten, dass die von drüben sich nun möglichst rasch anpassen. Danzig ist auch zu kantig für Mitleid und guten Rat. Nach Danzig muss reisen, wer geschichtliche Prozesse erspüren möchte, wer sich darüber freut, dass Europa sich wieder seiner grossen, jenseits von Oder und Neisse geschriebenen Geschichte anschliesst und wer den Polen begegnen möchte als Gast, dem sie zwar nicht den gewohnten Komfort bieten können, dafür Dinge, die wir längst verloren haben. Oder haben Sie kürzlich einem fremdsprachigen Touristen mit warmem Lächeln ein Bildchen mit der Madonna von Einsiedeln geschenkt?



Danzig – der Markt als Zeuge der wirtschaftlichen Lage ...



... und als «Comestible-Laden» der Polen.



An der Motlawa – einst Lebensnerv von Danzig.

Bilder Küng



Dr. Leo Wallner, Generaldirektor Casinos Austria.

«Spielerisch» auf Anschlusskurs

Mit Casinos Austria als versiertem Lotsen

An einem der schönen Patrizierhäuser in der Danziger Altstadt leuchtet seit Mitte Mai dieses Jahres ein Firmenschild, das die einen mit Stirnrunzeln, die andern mit Vergnügen zur Kenntnis nehmen: Casino. Es handelt sich um den fünften Betrieb der Joint-venture-Unternehmung Casinos Poland Ltd.

Die Joint-venture-Vereinigung zwischen der polnischen Fluggesellschaft LOT und Casinos Austria (International) wurde im Juli 1988 unterzeichnet. Die Österreicher halten an der Casinos Poland Ltd. 49 Prozent. Eröffnet wurden Casinos in Krakau, Warschau, Posen, Breslau und Danzig, und sie erfüllen die Erwartungen. Weitere Lizenzgesuche stehen an.

«Trinkverbot» für Danzig

Gar nicht zur Kenntnis genommen, zumindest nicht anlässlich der offiziellen Eröffnung, hat den Casino-Betrieb

die Stadtregierung. Dem Vernehmen nach distanzierte sie sich keineswegs aus moralischer Entrüstung, sondern aus Ärger darüber, dass in Polen die Landesregierung Lizenzen für Spielbanken erteilt und auch die Steuern kassiert. Die Gemeinden, in welchen die ergebigen Quellen sprudeln, dürfen bis anhin nicht von diesem Wasser trinken.

Bedenken helfen nicht weiter

Die Stirne runzeln auch Einheimische und Ausländer, deren Meinung es ist, die wirtschaftliche Lage Polens bedürfe anderer Investitionen weit dringlicher als der Errichtung von Casinos. Es sei zudem nicht vertretbar, einer sich mit tiefem Standard zufriedene geben müsender Bevölkerung die Verlockung luxuriöser Casinos vor die Nase zu setzen.

Die Initiative habe bei den Polen gelegen, betont Dr. Leo Wallner, Generaldirektor von Casinos Austria, der mittlerweile rund um den Globus als die Kapazität in Sachen Spielbanken und -automaten anerkannt und konsultiert wird. Natürlich müssten in Polen unter

anderem auch gute neue Hotels gebaut werden, meint Wallner, doch hiesse es dann, es brauche für diese eine entsprechende touristische Infrastruktur. «So wartet jeder auf den andern und es geschieht nichts. Deshalb beginnen wir mit Casinos.»

Ein wenig Glanz hilft weiter

Für die Ostländer ist es eine Frage des Seins oder Nichtseins, starke Partner im Wirtschaftssektor zu finden. Mit Casinos Austria ist ihnen nicht nur finanzielle Unterstützung beim Bau von Casinos gewiss, sie holen sich zudem einen aufgeschlossenen Sponsoren ins Land und finden einen der smartesten Begleiter für den Auftritt auf dem internationalen touristischen Parkett. Wie willkommen die Arbeitsplätze in den Casinos sind, erubriert sich wohl hervorzuheben. Westliche Ausländer, die sich einige Tage geschäftlich in Polen aufzuhalten haben, sind wohl froh, dass ihnen am Abend zumindest diese Unterhaltung geboten wird. Nicht zu vergessen, dass Casinos Austria ja stets auf sehr gedie-

genes Ambiente und erstklassigen Barbetrieb Wert legen.

Zu viel (falsche) Hoffnung?

Es scheint gerade auch für Polen sehr wichtig, dass eine Unternehmung im Spielbankengeschäft die Oberhand hat, deren weltweites Image sehr, sehr stark von Seriosität, Sicherheit und Kontrolle geprägt wird, denn in Polen ist fast von einem Casino-Boom zu sprechen. Sechs Gesellschaften betreiben schon 14 Casinos.

Eine Nuance, die Bedeutung haben dürfte: Es heisst, der Pole komme ins Casino um zu gewinnen, während in anderen Ländern die Besucher um des Spielens willen kämen.

Übrigens soll von der katholischen Hochburg dieses Landes bisher noch nie ein Schuss gegen die Spielbanken abgegeben werden sein. Es bleibt offenbar der Schweizer vornehme Aufgabe, die Moral am Casino-Eingang zu verteidigen – und Millionen von Spielsteuern einnehmen dem Ausland zu schenken. MK

FERIENREPORTAGE

Meisterliche Schachzüge am Flughafen Kloten

Ein Besuch bei der Apron Control

Welches Flugzeug an welches Gate? Dies bestimmt am Flughafen Zürich-Kloten die sogenannte Apron Control, eine Abteilung der Flughafendirektion. Die Zuteilung der Standplätze ist keine leichte Aufgabe. Speziell dann nicht, wenn der Flughafen, wie jetzt an den Ferienwochenenden, sozusagen ausgebucht ist. Ein Blick hinter die Kulissen verrät einiges über die unbekannte Arbeit der Apron-Leute.

MICHAEL HUTSCHNEKER

«Typisch Kloten», murmelt Fritz Hugentobler zu seiner Frau Emma, «die haben von Planung keine Ahnung. Der halbe Flughafen ist leer, und unsere Maschine nach Mallorca steht so weit vorne, dass wir genauso gut zu Fuss in die Ferien gehen könnten.» Nicht nur Hugentoblers, fast jedem regelmässigen Fluggast in Kloten, ob bei Abflug oder Ankunft, ist eine solche oder ähnliche Situation schon mal sauer aufgestossen. Fritz, Emma & Co. sei's gesagt: Auch in Zukunft wird sich solches immer wieder

Überwachung desselben und schliesslich das Erfassen aller Daten. Daten, die nebst statistischen Werten auch finanziell von wesentlicher Bedeutung sind. Erfasst werden nebst allen Starts und Landungen sämtliche Verschiebungen von Flugzeugen am Boden. Aus der Apron Control stammen die Angaben,

← ← ← ← ← ← ← ←

welche zur Verrechnung der Landebühren und - falls notwendig - der Lärm- und Parkgebühren an die jeweiligen Airlines gelangen.

«Die Fluggesellschaften haben keinerlei Einfluss auf die Zuteilung der Standplätze», beteuert Peter, «wir handeln absolut neutral und objektiv.» Dies mag mit ein Grund sein, dass die Apron Control der Flughafendirektion, also dem Kanton Zürich, untersteht und eine Ausführung durch die Swissair nie ein Thema war oder ist.

Zum Lunch gib't Stress

Schon bei Bekanntwerden der Flugpläne, also grundsätzlich zweimal pro Jahr, werden sämtliche Daten in das EDV-Programm Standplatzzuteilung eingegeben und somit eine eigentliche Arbeitsgrundlage geschaffen. Die Feinteilung erfolgt jeweils einen Tag zuvor. Dann werden die vorliegenden Daten (Flugplan, Flugnummer und Flugzeugtyp) von der Swissair ein erstes Mal frühmorgens an die Apron Control weitergeleitet. Ein zweites Mal wird Apron am Abend - zwischen 20 und 22 Uhr - mit dem aktuellsten Wissensstand beliefert. Doch die heute noch tageweise Nachführung der Daten wird schon in etwa zwei Monaten den veränderten Bedürfnissen angepasst. Jede Änderung

→ → → → → → → →

wird dann sofort in das System eingegeben, so dass jeder Tag laufend auf dem aktuellsten Stand ist.

Am vergangenen Freitag erfolgte also die Vordisposition für den Samstag, 20. Juli 1991. Unschwer, sich vorzustellen, dass ein Ferienwochenende eine spezielle Belastung für den Flughafen und somit natürlich auch für die Standplatzzuteilung bedeutet. «Am Samstag und Sonntag sind wir über die Mittagszeit total ausgebucht», stellt Peter fest, «da müssen die vorhandenen Möglichkeiten mit der notwendigen Erfahrung bestmöglich genutzt werden.» Zurzeit können in Kloten im Durchschnitt 56 Standplätze (davon 13 bis 18 im Terminal A und 10 im Terminal B) angeboten werden.

Computerspiele

Bei dieser Gelegenheit macht Peter auf die verschiedenen Punkte aufmerksam, welche es bei der Zuteilung zu beachten gilt: Da wären die Grösse des Flugzeuges, die vorgesehene Aufenthaltsdauer am Boden, allfällige spezielle Sicherheitsbedürfnisse, der bestmögliche Passagierkomfort, Bauarbeiten mit Blockierung von Gates, Flugzeuge von derselben Airline, wenn möglich nebeneinander, die Umweltaspekte (siehe Kästen) und weitere mehr; oder auf einen Nenner gebracht: die ideale Nutzung. Bei einer Distanz im Terminal A von 450 Metern bis zum vordersten Gate wird selbst darauf geachtet, dass - nach Möglichkeit - die Carriers abwechselungsweise an diesen eher undankbaren Fingern angeordnet werden.

So gilt es also für Peter und seine Crew, Tag für Tag, Stunde für Stunde und schliesslich gar Minute für Minute, die bestmöglichen Varianten anhand des Computerprogrammes zu finden. Da werden die verschiedenfarbigen Balken, welche ein Flugzeug darstellen und deren Breite die Bodenzeit bedeutet, am Bildschirm von Gate zu Gate verschoben. Ist eine Maschine noch nicht mustergetügelte geparkt, wird gar ein Gate angepöppelt, an welchem noch ein anderer Flieger steht, oder betragt die Über-

← ← ← ← ← ← ← ←

gangszeit weniger als zehn Minuten, schlägt das Programm unmissverständlich Alarm. Bei den zeitweise prekären Verhältnissen werden von den Apron-Leuten strategisch-taktische Schachzüge auf höchster Ebene gefordert und täglich auch geleistet.

Viel Power im Tower

«Apron Control, this is Swissair 127», meldet sich der Pilot beim Erreichen des



Erwin Peter, Dienststellenleiter der Apron Control, greift im Tower selbst zum Mikrofon, um den Verkehr auf dem Apron zu regeln. Links neben ihm der diensttuende Verkehrsleiter, welcher den Kontakt mit den Piloten aufrechterhält.



Flughafen Zürich-Kloten am letzten Freitag - sehr starke Belegung der Standplätze um die Mittagszeit. Bilder Hutschneker

Tarmac im Tower. «SR 127, Grüezi, turn right taxi via taxiways outer, link inner to stand Bravo 33.» Alles klar? Für die meisten der Zürich-Kloten anfliegenden Captains nicht, und sollte sich mal einer der Sache nicht ganz so sicher fühlen, dann darf er - ohne sein Gesicht zu verlieren - die Hilfe eines Follow-me-Wagens anfordern.

Hier oben in luftiger Höhe, im zweitobersten Stockwerk des Towers, geht die

→ → → → → → → →

eigentliche Apron-Frontarbeit über die Bühne. Mindestens vier Mitarbeiter sorgen für einen reibungslosen Ablauf der Bewegungen auf dem Apron. Von je einem für den «Inbound» und den «Outbound» zuständigen Kollegen (die Flugdaten werden von der einen Stock höher tätigen Flugsicherung übermit-

telt) erhält der Verkehrsleiter die vollständigen Angaben, um sie in direktem Funkkontakt den Piloten übermitteln zu können. Die vierte Fachkraft beschäftigt sich mit der momentanen Standplatzsituation und nimmt, wenn nötig, sofortige Veränderungen vor.

Mitten in den Erklärungen greift Peter selbst zum Mikrofon, um einigen Traktorfahrern, welche die Flugzeuge von den Fingern wegstossen, entsprechende Anweisungen zu geben. Die Situation ist um die Mittagszeit hektisch, und die spontane Hilfe des Dienststellenleiters ist spürbar willkommen. «Wenn doch nur die Aer Lingus nicht schon wieder zu früh gelandet wäre», tönt es «vorwurfsvoll» «und wieso steht denn der Elfer (gemeint ist die MD-11) noch da...?» Und trotzdem, beachtlich, mit welcher Ruhe und Übersicht gearbeitet und die Vögel im richtigen Moment an die richtige Stelle jongliert werden. Schliesslich muss die 120er (Genf-Zürich-Atlanta) doch noch knapp fünf Minuten warten, bis sie an ihren Finger rollen darf. Denn wenn die Gates restlos

← ← ← ← ← ← ← ←

ausgebucht sind, dann nützen selbst die besten aller Apron-Schachzüge leider nicht mehr weiter. Und das wird wohl je länger je mehr (... man denke dabei auch an die Spannweiten der Boeing 747-400 oder der MD-11...) nicht zu umgehen sein. Und wenn Fritz und

Emma nach ihrer Rückkehr aus Mallorca vom A 57 fast einen halben Kilometer bis zur Passkontrolle zurücklegen haben, dann hat dies einen nun doch ganz logischen Grund: Ihre Maschine bleibt bis am nächsten Morgen in Zürich stehen und würde sonst näherliegende Gates nur unnötig blockieren. Das leuchtet selbst den Hugentoblers ein!

Wir sind Apron Control

Nebst den zwei Dienststellenleitern Erwin Peter und Rolf Schmid sind insgesamt 20 Allrounder in der Apron Control am Flughafen Zürich-Kloten tätig. Die Ausbildung zum lizenzierten Flugverkehrsleiter dauert zwei Jahre. Eine abgeschlossene Ausbildung, gute Englischkenntnisse, Stressunempfindlichkeit, Teamfähigkeit, nicht älter als 32, und zwar kein Muss, aber sehr nützlich ist eine Lizenz als Privatpilot. Dies die wichtigsten Attribute für Kandidaten. Peter verweist stolz auf die sehr tiefe Fluktuationsrate. Über die Hälfte des Teams ist seit 1975 (Gründung von Apron Control) dabei. Zurzeit stehen ausschliesslich Männer in Diensten der Apron Control. «Sie dürfen aber ruhig schreiben, dass auch Frauen bei uns sehr willkommen sind», betont der Dienststellenleiter. Nach 16 Jahren und anno 1991 eigentlich Zeit dazu...

Umwelt rollt mit

Bei der Standplatzzuteilung der Flugzeuge in Zürich-Kloten spielt auch der Faktor Umwelt eine sehr wichtige Rolle. Beispielsweise werden die Maschinen so platziert, dass sie, einmal am Boden, so wenig wie möglich rollen müssen. Dabei wird auch darauf geachtet (vor allem bei Flugzeugen, welche nicht am Dock parkiert sind), dass die notwendigen Fahrzeuge (Technik, Catering usw.) möglichst wenig weit fahren müssen. Dies kann pro Jahr Tausende von Autokilometern einsparen. Schliesslich wird darauf geachtet, dass sich vor dem Abflug keine Kolonnen mehr bilden. Flugzeuge werden erst dann zur Piste geleitet, wenn der notwendige Slot erteilt ist. hu

Wie und wo

Unser Zürcher Redaktor Michael Hutschneker besuchte am letzten Freitag die Apron Control am Flughafen Zürich-Kloten. Dem Dienststellenleiter Erwin Peter und der ganzen Apron-Crew besten Dank für die Führung und die aufschlussreichen Erläuterungen, und an die Flughafendirektion ein Dankeschön für die Organisation. r.

Korallen oder Touristen

Sri Lanka mausert sich bei Nichtschweizern

Seit rund zwei Jahren taucht Sri Lanka mit wachsendem Erfolg auf der touristischen Landkarte auf. Die Schweizer kommen jedoch nach wie vor zögernd. Statt des Bürgerkrieges, der seit 1983 13 000 Tote forderte und die Staatskassen täglich mit einer Viertelmillion Dollar belastet, spürt der Tourist nun auch ökologische Unsicherheiten.

ROLF BÜHLER, SRI LANKA

«Wenn die Ceylonesen einmal nicht mehr lächeln, haben wir zu viele Touristen!» beliebte einmal ein lokaler Fremdenverkehrspolitiker zu scherzen! Das war 1982. Damals, im letzten Boomjahr, verzeichnete die Ankunftsstatistik, bei 11 000 Hotelzimmern, 400 000 Ankünfte. Ab 1983 haben, um bei besagter Witzerei zu bleiben, die Ceylonesen nicht mehr «viel zu lächeln gehabt». Eher zum Heulen. Es begann mit dem «Schwarzen Juli». Der Mord an 13 singhalesischen Soldaten fachte den schwelenden Bruderzwist erneut an; der Tourismus ging auf Talfahrt.

Grosser Absturz 1983

Bis 1988 pendelte sich die Ankunftsstatistik bei 180 000 Ankünften ein. 1990 wurden schon wieder 300 000 Touristen registriert. Die Repeaterzahlen sind hoch: 30 Prozent. Über Weihnachten und Neujahr waren nun die Hotels berstend voll, stellenweise überbucht. Bloss die Schweizer zieren sich. Deutsche, Franzosen, Italiener, Skandinavier und Holländer sind in der Statistik auf dem Weg zu ihren Zahlen von 1982. Die Schweizer hingegen kommen, wenn überhaupt, immer noch sehr zögernd. Mit einem guten Drittel (= 5900 Ankünfte) des einstigen Kontingents sind sie weit abgeschlagen.

Vor einem Jahr wurde der stellvertretende Verteidigungsminister beseitigt – ein Vorkommnis, das dem weiteren Tourismus-Höhenflug sicher nicht zuträglich sein dürfte.

«Wenn alle mutig sind, ist das Grund genug, Angst zu haben!» Bloss: Heute nach Sri Lanka zu gehen, ist keine Frage des Mutes. Es ist eine Frage des Geschmacks. Wie allenorts. Tausende von Mittouristen müssen wie ich empfunden haben: Zu keiner Zeit, an keinem Ort bestand Anlass zu Unruhe oder gar Angst. Der Ort: der klassische 700-km-Trampelpfad Anuradhapura-Polonnaruwa-Sigiriya-Kandy mit dem Teeland von Nuwara Eliya, dann Yala-Nationalpark. Eigentlich war bloss dieses Detail bestand Anlass zu Roadchecks vor bedeutsamen Strassenkreuzungen. Der Fahrer muss um ein paar aufgeschichtete Autopneus herumkurven. Aber die weisse Haut im Wagenfond ist dafür Gütesiegel: «Zufahren!»

Sicher: Die Ostküste und der Norden sind nicht empfehlenswert oder ganz einfach gesperrt. Aber schon in besseren Tagen wurde dieses Gebiet schwach frequentiert. Die bescheidene touristische Infrastruktur ist mittlerweile ohnehin vergammelt. Dass die tollen Strände des Ostens nicht mehr auf der touristischen Landkarte figurieren, ist auch deswegen

schade, weil das Klima im Sommer, im Gegensatz zur Westküste, trocken wäre, und Sri Lanka damit Ganzjahresdestination würde.

Personalprobleme in Hotels

In der fünfjährigen, unruhigen Zeit verlor die Hotellerie ihr Image als sicherer Arbeitgeber. Vor allem das mittlere Kader, in mehrjährigen Lehrgängen ausgebildet, nahm Reissaus. Es wanderte hauptsächlich in den Mittleren Osten und nach Australien aus – oder sagte dem Tourismus überhaupt ade. Diese Lücke ist noch nicht gestopft. Erst seit zwei Jahren ist die Hotelfachschule von Colombo wieder in Betrieb. Die ersten Schulabgänger stehen noch nicht zur Verfügung. Sicher: Es gibt haufenweise junge Leute guten Willens für niedere Hoteljobs. Selbst die geringe Entlohnung schreckt sie nicht: 40 Franken pro Monat für einen Roomboy. (Sri Lanka hat übrigens die erstaunliche Alphabetisierungsrate von 87!)

Kein Billigprodukt

Fünfsternhäuser machten zum Neujahr einen kräftigen, 35prozentigen Preissprung auf nunmehr 60 bis 65 US-Dollar pro Zimmer ohne Frühstück. Der politischen Lage entsprechend, muten da die Rates von 1988 nostalgisch an: 16 bis 18 US-Dollar pro Zimmer. Klar, damit war die Wirtschaftlichkeit nicht mehr gewährleistet. Die Regierung setzt nun wohl Minimum-, aber keine Maximumpreise fest: «Marktkräfte werden für das obere Limit sorgen! Wir wollen nicht als Billigdestination gelten, sonst glaubt man noch, an unserem Produkt wäre etwas falsch!» wird mir im Tourismusministerium bedeutet.

Zu hoffen ist, dass, wie in Thailand, Mehrfach-Preissprünge («Quantensprünge») ausbleiben. Es wäre nicht ohne Folgen für den aufkeimenden Tourismus aus Europa. Zwar fasst Sri Lanka auch Märkte ins Auge, wo der reisefähige Bevölkerungsteil als relativ «preisimmun» gilt: Singapur, Südkorea, Thailand. Aus touristischer Perspektive sind

Wieder im Aufwind

Sri Lanka erlebte in den siebziger Jahren kontinuierliche jährliche Zuwachsraten an Besuchern von rund 20 Prozent. Im Jahre 1982 wurde mit 407 230 Gästen das Maximum erreicht. Aufgrund der bekannten innenpolitischen Schwierigkeiten mussten ab 1983 massive Einbussen in Kauf genommen werden. So zählte der Inselstaat im Jahre 1989 184 732 Touristen. Mit der Stabilisierung der politischen Lage konnte im vergangenen Jahr bereits wieder eine Steigerung von über 60 Prozent auf 287 888 Gäste registriert werden. Dabei kamen die meisten aus Europa, wobei die Deutschen mit 59 138 (1989: 30 122) an der Spitze lagen; 6586 (3878) Personen waren Schweizer.

In diesem Jahr stehen die Zeichen weiterhin günstig. Trotz dem Golfkrieg konnte vom Januar bis März im Vergleich zum Vorjahr eine weitere Steigerung von 5,3 Prozent erreicht werden! Angesichts des touristischen Umfeldes ist dies eine erstaunliche

Zahl. So besuchten 84 165 (Vergleichsperiode Vorjahr 79 906) Touristen Sri Lanka. Darunter befanden sich 20 805 Deutsche (plus 5,4 Prozent) und 2481 Schweizer (plus 43,1 Prozent). Grössere prozentuale Zunahmen, als aus unserem Land, gab es lediglich aus Grossbritannien, Belgien und den Niederlanden sowie Indien, Australien und Neuseeland. Die Balair brachte übrigens 2295 (2196) Gäste ins Land. Dieser touristische Aufbruch, der mit dem 25-jährigen Bestehen des Ceylon Tourist Board zusammenfällt, schlägt sich unter anderem auch in den Investitionen zur Erneuerung der Hotelanlagen (beispielsweise in die Hotels Neptune und Pearl Beach bei Beruwela) nieder. Zum Jubiläum hat das Ceylon Tourist Board 1991 zum «Year of Festivals» erklärt. Eine Sonderbrochure dazu kann beim Ceylon Tourist Board, Allerheiligentor 2-4, D-6000 Frankfurt/M 1 bezogen werden (Telefon 0049-69 287 734).

JJA

Sri Lanka und Thailand ohnehin wesenverwandt. Ausser beim (hier nicht vorhandenen) Nachtleben.

und Palmenhaine sind mehrerorts unterspült worden und eingebrochen.

Beton-Wellenbrecher statt Riffe

Wohl haben offizielle Stellen das Problem erkannt. An besonders exponierten Stellen baut eine spezialisierte dänische Firma mächtige Wellenbrecher aus Steinquadern ins Meer hinaus, verlegt Rohre am Meeresgrund. Sie saugen Sand an und bringen ihn dorthin, wo er hingehört. Ob er da auch bleibt? Längerfristige Erfahrungen dazu fehlen noch. Klüger, vor allem billiger wäre es, diesen Raubbau einzustellen. Der darauf angesprochene Interviewpartner vom Tourismusministerium redet von Versuchen, die Korallenräuber «wegzuschicken». Aber die Fischer wollten nun mal nicht ins Landesinnere und dort mit Bauern anfangen.

Tja, man wird sich wohl schon bald für das eine oder andere entscheiden müssen: Kalk für die Fischer oder Sand für die Touristen.

Kalk oder Touristen?

Nein, mit Wasserverschmutzung hat Sri Lanka nicht zu kämpfen. Die Gefahr für die Traumstrände liegt anderswo. Sie wäre leicht zu bannen. Wenn, ja wenn die gute, alte Tradition nicht war. Jene seit langem praktizierte Unsitte nämlich, zur Kalkgewinnung Korallenriffe abzubauen beziehungsweise abzusprennen. Hunderte kleiner Ofen gewinnen aus Korallen Kalk. Es findet hauptsächlich in der Bauindustrie Verwendung, etwa zum Weisseln. Um diese Ofen in Betrieb zu halten, wurde Raubbau am Wald betrieben. Bei stark geschrumpfter Waldfläche weicht man nun auf das Brennmaterial Kokosnuss-Schale aus. Das weggesprengte Riff öffnet der Brandung Tür und Tor: Das Meer holt sich seinen Sand zurück. Strandstrasse

Devisenbringer

Für Sri Lanka ist der Tourismus ein wichtiger Devisenbringer: Schon vor 30 Jahren legte Kuoni den ersten Charter auf. Nach Kleidern, Überweisungen von Arbeitskräften aus dem Ausland, Tee, Diamanten und Gummi rangiert Tourismus heute wieder an sechster Stelle. Wohl sind die USA der wichtigste Handelspartner. Aber Deutschland ist mit Abstand der grösste «Touristenlieferant».

Die Ankunftsstatistik der Schweizer:	
1982:	17 100
1987:	5 000
1988:	3 700
1989:	3 900
1990:	5 900

RB



Neuer Luxus für Wien

Das Grand Hotel Corso knüpft an Traditionen an

Wien erhält ein neues Deluxe-Hotel: Das traditionsreiche ehemalige Grand Hotel auf dem Kärntner Ring nächst der Wiener Staatsoper wird von einer österreichischen Bankengruppe gemeinsam mit All Nippon Airways (ANA) von Grund auf revitalisiert und als «Grand Hotel Corso» neu eröffnet.

Das derzeit grösste Wiener Ringstrassen-Projekt umfasst neben dem 5-Sterne-Hotel eine exklusive Geschäftspassage (Mall), Luxuswohnungen in den Dachgeschossen, Büros und eine Tiefgarage. Die Gesamtkosten werden mehr als 2,4 Milliarden Schilling (300 Millionen Franken) betragen, wobei etwa die Hälfte auf das neue Grand Hotel entfällt.

Die Finanzierungskosten für den Hotelbau werden je zur Hälfte von der ANA und der Ersten Wiener Hotel AG, die im Eigentum der vier Grossbanken Girozentrale, Zentralsparkasse, Länderbank und Raiffeisen steht, getragen.

Das Bauvorhaben will an die historische Bedeutung der Wiener Ringstrassenwelt anknüpfen und gleichzeitig ein neues internationales Markenzeichen für die Donaumetropole schaffen. Es wird von der Hoteltochter der ANA betrieben werden. Die Eröffnung ist für das zweite Quartal 1994 vorgesehen.

Im klassischen Stil

Die historische Aussenfassade im Stil der «Gründerzeit» des späten 19. Jahrhunderts wird originalgetreu restauriert. Damit harmonisieren wird die neue In-

nengestaltung nach Vorbild des klassischen Wiener Stils, um die sprichwörtlich gewordene Pracht des einstigen Luxushotels fortzusetzen, teilten ein Vertreter der ANA und der Ersten Wiener Hotel AG bei einem Pressegespräch mit. Mit der Ausstattung wurde die britische Firma Richmond Inston Design Group beauftragt, auf deren Referenzliste unter anderem das bekannte Dorchester in London steht.

Die nach dem Vorbild ausländischer Metropolen gestaltete Geschäftspassage wird die umliegenden Fussgängerzonen und Gebäudekomplexe einbeziehen. Sie wird eine Fläche von rund 12 000 Quadratmetern, haben und über eine «Glasbrücke» eine direkte Verbindung zu dem ebenfalls im Bau befindlichen Bürohaus der Winterthur-Versicherung herstellen.

Die ANA ist seit Sommer 1989 Kooperationspartner von Austrian Airlines bei den via Moskau geführten Tokio-Flügen der AUA. Geplant ist eine Erweiterung der Zusammenarbeit auf eine zweite Japan-Destination (Osaka oder Nagoya). Die japanische Airline ist seit der jüngsten AUA-Kapitalerhöhung mit neun Prozent am österreichischen National Carrier beteiligt.

Die 1973 gegründete Hotelkette der grossen japanischen Fluggesellschaft, ANA Enterprises Ltd, besteht aus 31 Häusern, davon sechs im Ausland (Asien, USA). Das Grand Hotel Corso in Wien wird das erste Hotel auf europäischem Boden sein. Weitere Projekte sind in London, Paris und Stockholm in Planung. Weltweit verfügt die Gruppe über eine Kapazität von rund 10 000 Hotelzimmern. *HP, Wien*

Ganz auf Fernost gebaut

Hongkongs Mandarin Oriental Gruppe erwacht

Nach einer jahrelangen Stagnation erwacht Hongkongs Luxus-hotelkette Mandarin Oriental plötzlich aus ihrem Dornröschenschlaf und plant jetzt eine aggressive Expansion in den Fernen Osten.

«Der Gruppennumsatz wird 1991 vermutlich nochmals etwas fallen», resümiert *Simon Keswick*, Präsident der Mandarin Oriental Gruppe, «da unsere Hotels neben dem Golfkrieg auch von der europäischen, australischen und amerikanischen Rezession getroffen werden.» Ausser dem Excelsior in Hongkong registrierten die übrigen sieben Luxushotels der Gruppe in den ersten fünf Monaten dieses Jahres eine tiefere Belegung als in derselben Vorjahresperiode, wobei ihr Hongkonger Flaggschiff mit 51 Prozent am schlechtesten abschnitt und das Bangkok-Haus mit 65 Prozent oben ausschwang. Die Luxusgruppe weist deshalb auch bloss noch einen Gewinn von rund 68 Millionen Franken aus, was im Vergleich mit der letztjährigen Bilanz eine Einbuße von gut 10 Prozent darstellt. «Die Tourismuszukunft liegt in Asien», formuliert *Robert Riley*, Ge-

schaftsführer der Mandarin Oriental Gruppe, «deshalb werden wir nun in den 90er Jahren aggressiv in diesen Raum expandieren.» In den nächsten drei bis vier Jahren plant die Gruppe in Japan, Südkorea und Taiwan je ein Luxushotel zu eröffnen, die jeweils ganz oder teilweise in ihrem Besitz sein werden. «Da Südostasiens Ressorttourismus im Dauerboom ist», fährt *Robert Riley* fort, «sehen wir uns heute aktiv nach geeigneten Projekten auf Phuket und Bali sowie in Malaysia und auf den Philippinen um.»

Gleichzeitig investiert die Luxusgruppe dieses Jahr über 30 Millionen Franken in die Renovation ihrer acht Häuser, wobei der Löwenanteil oder etwa die Hälfte für den Umbau und die Modernisierung seiner beiden Hongkong-Häuser – dem Mandarin Oriental und dem Excelsior – eingesetzt wird. Zudem beginnt nun nach schier endlosen Verhandlungen die Totalrenovation des malerischen Kolonialhotels Bella Vista in Macao, das Ende 1992 seine acht individuellen Luxussuiten und das legendäre Terrassenrestaurant wieder eröffnen wird. *MU, Hongkong*

Eroberungszug durch Portugal

Holiday Inn eröffnet das Crowne Plaza in Lissabon

Mit einem voll computerisierten Crowne Plaza in Lissabon steigt Holiday Inn International in den portugiesischen Luxushotelmärkten ein. Doch die grösste Hotelkette der Welt blickt bereits in die Zukunft: Mit zwei weiteren Luxushäusern und mehreren Drei- und Viersternhotels will sie ganz Portugal erobern.

SUSANNE RINDLISBACHER, LISSABON

Vom ersten Tag des «soft opening» an hätten sie im Crowne Plaza am Campo Grande Schweizer Gäste gehabt, versichert der stellvertretende Direktor *Mário David*. Und wenn die Schweiz auch nicht gross sei, so sei sie doch ein wichtiger Markt.

Schalldichte Fenster

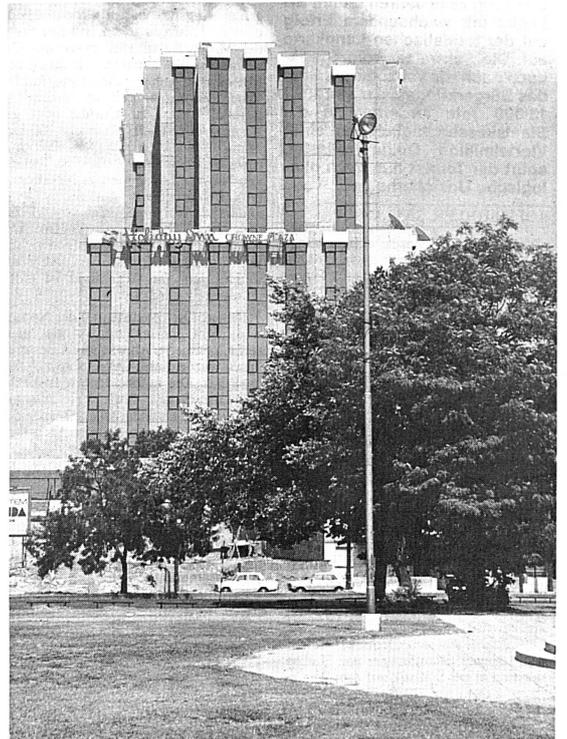
Besonders für Geschäftsleute sind die 220 Zimmer, das Restaurant, die Bar und die 12 Konferenzsäle des Plaza vorgesehen. Deshalb betont Direktor *António Alves* auch die Nähe zum nur fünf Minuten entfernten Flughafen als besonderen Vorteil. Allerdings: für Gäste, die Wert auf eine schöne Aussicht legen, ist das Crowne Plaza nichts. Es liegt an der autobahnähnlichen Avenida Marechal Craveiro Lopes am nördlichen Stadtrand, und die Fenster der Nordfassade wurden deshalb nicht doppelt, sondern gleich dreifach verglast.

An höhere Kader mit knapp bemessener Zeit wurde auch beim Einbau der Infrastruktur gedacht. Das Plaza ist nicht nur das erste Hotel mit Dreifachverglasung in Portugal, es ist auch eines der ersten vollständig computerisierten Häuser in Europa. Buchungen, Ankünfte, Abreisen, Rechnungen, rund um die Uhr Zimmerservice ... Alles läuft über den Bildschirm. Zeitraubendes Anstehen und Plaudern fallen weg. Der Gast kann, ähnlich wie bei einer computerisierten Tankstelle, mit einer Kreditkarte sogar seine Rechnung selbst begleichen.

Sämtliche Zimmertelefone haben international standardisierte Ausgänge für Fax und PC, und wer seine eigene Ausrüstung daheim gelassen hat, kann Fax und Personensuchgerät (Biepsier) im Hotel mieten. Was Computer und Roboter bisher noch nicht gelernt haben, erledigen neuzugewonnen, im Hotel selbst ausgebildete Angestellte.

Vorprogrammiert ist der Erfolg

Obwohl es in Lissabon bereits mehrere Fünfsterhotels gibt, ist *José Cardoso da Silva* von der Geschäftsleitung der Besitzerfirma Buckingham Portugal sicher, dass das Crowne Plaza ein Erfolg wird. Denn das bisher neuzugewonnene Luxushotel in Lissabon, das Meridien, ist bereits sechs Jahre alt, der Markt ist inzwischen gewachsen, und in der Gegend des Campo Grande gibt es noch kein Fünfsterhaus. Sein Geschäftskollege *José Maria Seagas* rechnet mit einer durchschnittlichen Belegung von 85 Prozent. Eine Übernachtung im Plaza kostet zwischen 300 und 360 Franken. Für



Das Holiday Inn Crowne Plaza ist Lissabons neuestes Luxushotel. *Bild Rindlisbacher*

Grosskunden gibt es natürlich Sonder-tarife, die allerdings vertraulich sind.

Nach Auskunft von Marketing Director *Cristina Patricia* hat das Plaza auch bereits Verträge mit Schweizer Unternehmen, darunter Kuoni, Falcon und Imholz.

Kein Zimmer wie das andere

Das Crowne Plaza hat eine typisch portugiesische Entstehungsgeschichte: das Gebäude sollte ursprünglich ein Aparthotel, Büros und ein Einkaufszentrum beherbergen. Die 1980 begonnenen Bauarbeiten wurden drei Jahre später wieder eingestellt. Erst 1989 kaufte die Buckingham das halberfetzte Gebäude und begann mit dessen Umwandlung in ein Crowne Plaza. So mussten etwa sämtliche schon eingebauten Kitchens wieder herausgerissen werden. An den Zimmergrundrissen wurde nicht viel verändert, und so hat das heutige Hotel rund 60 verschiedene Zimmergrössen (zwischen 25 und 50 Quadratmeter). «Dem Kunden verleiht dieses Hotel nie, denn keine zwei Zimmer sind hier gleich», meint *António Alves* zuversichtlich.

Wert gelegt wird auch auf ein modernes Sicherheitssystem. Besonders wichtig in Lissabon, wo eine Studie jüngst den meisten Hotels unzulängliche Sicherheitsvorkehrungen bescheinigte, ist eine moderne Brandwarnanlage. □

Holiday Inn in Portugal

Das Plaza gehört der von Holiday Inn konzessionierten Buckingham Portugal, die seit dem Frühling letzten Jahres die Holiday Inn Hotels im Land managt. Neben dem Crowne Plaza besitzt sie unter anderem das bereits 1989 eröffnete Holiday Inn an der Lissaboner Rua António José de Almeida und das Estoril Praia, dessen Umbau in das Holiday Inn Estoril unmittelbar bevorsteht. Die weiteren Pläne der Buckingham sehen den Bau von je einem Crown Plaza in Porot und in der Algarve, Core-Brand-Viersternhotels in Porot, in der Algarve und in Estoril sowie Garden-Court-Dreisternhotels in Valença, Guimarães, Coimbra, Porto und Lissabon vor. *svi*

HOTELS

Trusthouse Forte ändert den Namen

Trusthouse Forte, die grösste britische Hotelgruppe, nennt sich neu Forte. Mit der Namensänderung erfolgt zudem eine Hotelsegmentierung, die die Forte Hotels in sechs verschiedene Klassen einteilt. Mit Forte Travellodge werden preisgünstige Hotels bezeichnet, wie sie die Kette bereits in den USA und in Grossbritannien betreibt. Neueröffnungen dieser Kategorie in Europa sind geplant. Forte Posthouses sind moderne Mittelklasshotels in Grossbritannien. Zu der Kategorie Forte Crest gehören die modernen Mittelklasshäuser in Grossbritannien und Kontinentaleuropa. Forte Heritage werden die traditionellen, komfortablen britischen Landhotels von individuellem Charakter genannt. Forte Grand steht für die Forte-Erstklasshäuser weltweit mit traditionell hohem europäischem Standard von Komfort und Service. Exclusive Hotels schliesslich gibt es derzeit nur 16. Alle gehören der Luxusklasse an wie beispielsweise das George V. in Paris oder das Ritz in Madrid. Die Exklusive Hotels werden unter dem Zusatz von Forte wie bisher ihre eigenen Namen weiterführen. *pd*

Brüssel erhält ein Park Hyatt Hotel

Hyatt International Hotels hat eine Vorvereinbarung mit der Compagnie financière de Bruxelles geschlossen, ein Park Hyatt Hotel mit 203 Zimmern in Brüssel zu leiten, das Mitte 1993 fertiggestellt werden soll.

Das Park Hyatt Brüssel wird auf dem Boulevard Brand Whitlock gebaut, in dem vornehmen östlichen Stadtteil in der Nähe des rapide wachsenden Wohn- und Geschäftsviertels. Das Hotel wird für das neue European-Grand-Parliament-Gebäude, das im Jahre 1992 eröffnet wird, sehr günstig gelegen sein; es ist nur einen Kilometer davon entfernt und der Flughafen zehn Autominuten. Das Zentrum der Stadt ist ganz einfach mit der Metro von der Station neben dem Hotel erreichbar. *pd*

FLASH

Ab 1992 wird das Guestcheque-Programm von Best Western International in allen 1900 Hotels in Nordamerika angenommen. Die Vouchers mit Nominalwert von 11 und 22 Dollar (Taxen inbegriffen) werden weltweit verkauft, können in lokaler Währung bezahlt werden und erleichtern den Touristen in Nordamerika ihre Hotelbuchungen vorzunehmen.

Zurücklehnen und abwarten

Hilton erhält Casino-Lizenz für Atlantic City

Was hat nun Barron Hilton in Atlantic City vor, nachdem er nach sechsjähriger Wartezeit doch noch zu einer entsprechenden Lizenz gekommen ist? Kauft er das angeschlagene Trump Castle oder nicht?

Noch vor sechs Jahren wurde der Hilton Hotels Corporation in Beverley Hills sowie deren Chairman *Barron Hilton* Verbindungen zum organisierten Verbrechen nachgesagt. Grund genug für die Behörde von New Jersey, der angeblich zwiespältigen Gesellschaft die Lizenz für den Betrieb eines Casinos in Atlantic City zu verweigern. Die Hotel-Casino-Kette sah sich darauf gezwungen, das bereits gebaute Casino zu verkaufen. Es ging für 320 Millionen Dollar in die Hände des New Yorker Immobilienmoguls *Donald Trump*. Seither heisst es Trump Castle.

Mittlerweile wusste sich Mehrheitsaktionär *Barron Hilton* zu rehabilitieren, so dass die Casino-Kommission vom Gliedstaat New Jersey ein erneutes Gesuch nicht mehr abschlagen konnte. Sie erteilte Ende Juni 1991 dem erfolgreichsten Hotelier die Bewilligung für den Betrieb eines Casinos in der Gamberlstadt der Ostküste.

Da nun *Donald Trump* in einer tiefen finanziellen Krise steckt – privat soll es

ihm seit der Scheidung von *Ivana* wiederum etwas besser gehen – und das Trump Castle von den drei Trump-Casinos Atlantic City am stärksten angeschlagen ist, scheint es für manche Beobachter naheliegend zu sein, dass *Hilton* demnächst neuer Besitzer des ursprünglich eigenen Hauses werden sollte.

Ein logischer Schluss

Die Gerüchte sollten etwas Wahres haben: Ende letzter Woche unterbreitete die Hilton Hotels Corp. der Trump Castle Associates eine konkrete Kauf-offerte. *Barron Hilton* bietet 165 Millionen Dollar, also etwas mehr als die Hälfte dessen, was er 1985 beim Verkauf des Hauses erhalten hat.

Nur zwei Tage vor Bekanntwerden dieses Angebotes versicherte *Christopher Baum*, Vice-president Marketing Communications der Hilton Hotels Corporation, dass mit *Donald Trump* keine Verhandlungen stattfänden. *Trump* liess offiziell verlauten, seine Casinos stünden nicht zum Verkauf. Daran halte man sich.

Was *Trump* erklärt, ist das eine. Was aber die Behörde beschliesst, etwas anderes. So hat die Casino-Kommission kürzlich befunden, *Donald Trump* dürfe die Lizenz für das Trump Plaza und das Taj Mahal behalten. Was aber das Trump

Castle angeht, habe er vorerst einige strukturelle und finanzielle Massnahmen zu erfüllen. Kann er die von der Behörde festgelegten Fristen nicht einhalten, wird ihm die Lizenz entzogen. Dann dürften Verhandlungen zwischen *Hilton* und *Trump* wiederum stattfinden, und niemand wäre erstaunt, wenn *Hilton* seinen Schriftzug genau dort anbringen würde, wo ihn *Donald Trump* vor sechs Jahren entfernen liess.

Auch Bally's in Schwierigkeiten

Neben den Casinos von *Trump* werden auch *Bally's Park Place* und das *Bally's Grand*, die beiden Casinos der *Bally Manufacturing Corp.*, die ebenfalls eine finanziell schwierige Phase durchläuft, als mögliche Verkaufsobjekte gehandelt. Auf eine entsprechende Frage musste *Christopher Baum* antworten. Er könne nicht in Details gehen, solange keine definitiven Entscheidungen gefallen sind. Selbstverständlich prüfe man mehrere Optionen. Ein Neubau jedoch könne angesichts des bereits bestehenden Überangebots ausgeschlossen werden.

Doch *Hilton* hat Zeit, wie *Baum* im Gespräch mit der *touristik revue* weiter ausführte. Für die Gesellschaft sei es nun mal wichtig, die Lizenz zu besitzen. Nun könne man ruhig zurücklehnen und abwarten, bis sich etwas Konkretes anbiete. *CC, New York*

Tourisme de qualité

Un plan d'actions communautaires

Forte du soutien du Parlement européen et répondant à une demande du Conseil des ministres du tourisme de la Communauté réuni à Bruxelles en novembre 1990, la Communauté a présenté en avril 1991 un nouveau plan d'actions. Après avis du Parlement, ce plan cohérent devrait être adopté cette année encore par le Conseil pour être ensuite mis en application.

Le programme s'organise autour de trois axes. Le premier recommande le renforcement de l'approche horizontale du tourisme dans les politiques communautaires et nationales. En clair cela suppose l'analyse de l'impact des différentes politiques, telles que transports ou finances, ayant une influence sur le tourisme. L'objectif est aussi d'améliorer la connaissance du secteur par des études et des statistiques, de consulter les représentants de l'industrie et les organisations professionnelles, d'améliorer la protection du consommateur et de contribuer à l'étalement des périodes de vacances, notamment par des actions-pilotes.

Harmoniser

La deuxième direction du plan propose la mise en œuvre de mesures spécifiques et concrètes.

En matière de tourisme rural, on prévoit l'élaboration d'une signalétique européenne harmonisée, le développement de nouveaux produits et un concours récompensant les meilleures réalisations.

Le tourisme culturel sera encouragé par la création de nouveaux parcours et l'amélioration de l'accueil des visiteurs dans les musées grâce à un matériel d'information disponible en plusieurs langues.

L'environnement sera pris en compte par le biais d'un inventaire des ressources, d'un guide pratique à l'usage des opérateurs et d'un code de bonne conduite destiné aux touristes.

Pour permettre au plus grand nombre de citoyens de prendre des vacances, la Communauté soutiendra l'extension du système eurochèque-vacances, publiera un guide «L'Europe accessible» à l'intention de personnes handicapées et facilitera par tous les moyens les voyages de jeunes et de personnes âgées.

La troisième dimension du plan concerne la promotion du tourisme européen sur les marchés internationaux. La Commission du conseil envisage une campagne visant la population des Etats-Unis et du Japon à travers revues, journaux et télévisions. Bénéficiant de l'achèvement du marché unique, la campagne utilisera la thématique de 1992 déjà assez connue dans ces deux pays. AP

Bulletin de santé

Les plages européennes vues par le TCS

Le bulletin des algues du TCS nous propose un tour d'Europe des plages. Ce bulletin débute par l'Italie. Au large des plages officielles du nord de l'Adriatique, soit dans les régions de l'Emilie-Romagne, de la Vénétie et du Frioul, la qualité hygiénique de l'eau est généralement bonne, la baignade étant interdite aux quelques rares endroits où les normes de pollution sont dépassées.

La qualité hygiénique de l'eau est pourtant satisfaisante, notamment entre Vendres et la Grande-Motte dans l'Hérault, ainsi qu'entre Eze et Roquebrune Cap Martin sur la Riviera. Des concentrations plus fortes d'agents polluants ont été constatées à Théoule-sur-Mer et à Mandelieu-la-Napoule.

Les plages situées à proximité de l'embouchure du Rhône sont à éviter, étant donné que les concentrations d'agents polluants, avant tout chimiques, y sont plus élevées.

Évitez Barcelone!

Du côté de l'Espagne, en Catalogne, la qualité de l'eau s'est modifiée à plusieurs endroits au cours des derniers jours. Les concentrations les plus élevées de polluants se trouvent comme avant au sud de Barcelone: à El Prat de Llobregat, il est actuellement interdit de se baigner.

La baignade est également déconseillée à Viladecans, au Platja de La Mar Bella à Barcelone, au Platja de More de Sant Pere à Cubelles et au Platja de Platjola à Sant Jaume d'Enveja. Sur toutes les autres plages de Catalogne, la baignade ne pose aucun problème.

La qualité de l'eau est très bonne dans toutes les localités entre Begur et Lloret de Mar sur la Costa Brava. Bonne qualité également à Llanca, Canet de Mar, San Vicenc de Montalt, San Andreu de Llavaneres, ainsi que sur certaines plages de Taragone, Vandellos, l'Ametlla de Mar et l'Ampolla. cps

Des nappes d'algues ont été observées à plusieurs kilomètres des côtes, elles n'affectent cependant pas la baignade.

En Ligurie et en Toscane, la qualité de l'eau semble satisfaisante. Toutefois, les conséquences écologiques de la catastrophe pétrolière du mois d'avril sont encore difficiles à évaluer. On trouve encore sur certaines plages des résidus pétroliers.

Résidus de pétrole

En France, sur toute la Côte d'Azur, jusqu'au delta du Rhône, les conséquences de la catastrophe pétrolière au large de Gênes peuvent encore être observées à certains endroits exposés, ainsi que sur les îles de la partie orientale de la côte. Si les plages de sable ont en général pu être nettoyées, il est plus difficile d'éliminer les résidus pétroliers sur les plages de galets.



La propreté sur les plages européennes: un luxe aujourd'hui?



Pour SAS, le mariage à trois avec Saison et Inter-Continental devrait entraîner d'importants effets de synergie.

Mariage compliqué

Saison, SAS et Inter-Continental: trois cultures d'entreprise

Le mariage à trois entre le groupe japonais de grands magasins Saison, la compagnie aérienne scandinave SAS et la vénérable chaîne hôtelière américaine Inter-Continental, ce mariage entre trois cultures d'entreprise différentes, apparaît aujourd'hui plus compliqué,

turbulent et tendu qu'anticipé au départ. La presse économique japonaise, «Nikkei» en tête, s'en inquiète, depuis quel temps déjà relayée, en dehors de l'archipel, par la presse américaine, emmenée notamment par l'«Asian Wall Street Journal».

GEORGES BAUMGARTNER

Deux ans et demi après que Saison Group eut déboursé 2,2 milliards de dollars pour s'approprier Inter-Continental, deux ans après que SAS eut pris une participation de 40% dans son capital, la chaîne hôtelière reste placée sous perfusion. Ses résultats financiers sont asphyxiés par le fardeau de la dette d'un milliard de dollars contractée au moment du rachat. Les différences d'opinions entre les trois partenaires sur le choix du traitement à adopter pour remettre d'aplomb la chaîne et ses 86 hôtels disséminés dans 46 pays n'arrangent pas les choses.

En décembre 1988, Saison Group mettait sur la table 750 millions de dollars et empruntait 1,4 milliard de dollars pour racheter au géant britannique de l'alimentation et de la liqueur Grand Metropolitan PLC la chaîne Inter-Continental que lui avait cédée Pan Am, en 1981, pour 500 millions de dollars. Durant sept ans, le groupe britannique se contenta de gérer un acquis en voie de vieillissement accéléré sans trop investir dans des rénovations pourtant nécessaires ou le développement de nouveaux projets. Il profita du boom de l'immobilier des années 80 pour vendre Inter-Continental au prix fort en empochant, au passage, le coquet bénéfice net de 855 millions de dollars. Le prix payé par Saison, à l'époque, équivalait à 20 fois le cash flow (ses revenus avant l'amortissement, les intérêts et les impôts) d'Inter-Continental. Au journal «Asian Wall Street Journal», un banquier proche de la transaction confia que la chaîne et ses hôtels vétustes, son management à bout de souffle ne valaient, de loin pas, autant.

Stagnation des affaires

Tout se serait mieux passé si le boom de l'immobilier des années 80 n'avait pris fin, si l'Europe et les Etats-Unis n'étaient pas entrés en récession, si les touristes avaient continué d'être aussi nombreux à voyager. Ce n'est, hélas, pas le cas. La stagnation des affaires d'Inter-Continental est devenue endémique. Il a fallu licencier en masse des employés, réorganiser, à plusieurs reprises, la direction, connaître des difficultés de re-

financement des prêts. Loin de finir par s'entendre, au bout de ces tribulations, Saison Group et SAS sont toujours divisés sur la marche à suivre, le «positionnement» de la chaîne sur le marché hôtelier international.

Saison Group comptait sur Inter-Continental pour internationaliser ses activités dans l'hôtellerie (il possède sa propre chaîne d'hôtels au Japon) et dans la distribution de produits de grande consommation. La chaîne américaine aurait dû lui servir, en quelque sorte, de rampe de lancement. Là où Inter-Continental avait un établissement, quel que soit le point du globe, Saison Group aurait mené son expansion dans le commerce, le tourisme, l'immobilier. Encore fallait-il qu'Inter-Continental put sortir de sa stagnation endémique qui commença avec le déclin de Pan Am, son premier propriétaire, vers le milieu des années 70. Le groupe japonais n'accorda peut-être pas toute l'attention voulue aux questions de détails, se contentant d'un concept fort séduisant de globalisation des activités hôtelières, aériennes et touristiques.

SAS séduit par Inter-Continental

SAS, pour sa part, entendait donner une taille plus grande à ses propres activités hôtelières. Sa stratégie passait par un rapprochement avec une grande chaîne hôtelière. Il ne dit pas non lorsque Saison Group s'approcha de lui. Le groupe japonais était à la recherche d'un partenaire minoritaire susceptible de l'aider à réduire le fardeau de sa dette et à lui apporter son expérience dans le domaine des voyages aériens et du marketing global.

SAS non plus ne se montra pas très regardant sur les points de détails. Inter-Continental avait tout pour séduire une compagnie aérienne dont le concept de «service de voyage total» correspondait avec celui de «globalisation des activités hôtelières» cher à Saison Group. Tous deux entendaient servir leurs clients aussi bien au sol que dans les airs.

Entre le concept et sa mise en pratique, explique le journal économique japonais «Nikkei», il y a un gouffre de différences. Inter-Continental est une vieille dame fatiguée dépassée par des rivaux comme Hyatt International

Corp, Marriott Corp, Hilton International, Holiday Inn, Westin, Ramada Corp qui n'ont pas ménagé leurs investissements pour agrandir leur réseau, moderniser leurs hôtels.

Certaines de ses propriétés, comme les 17 hôtels trois étoiles de sa chaîne Forum, parties du lot Inter-Continental, font double emploi ou se marient mal avec des établissements plus luxueux comme le Grand Hôtel à Paris, le Willard à Washington. Il aurait fallu vendre cette chaîne Forum, alléger, du coup, le poids de la dette.

SAS était trop occupé, à l'époque, par sa prise de participation dans le capital de Continental Airlines (18%), ses accords avec Swissair ou se marient mal avec des établissements plus luxueux comme le Grand Hôtel à Paris, le Willard à Washington. Il aurait fallu vendre cette chaîne Forum, alléger, du coup, le poids de la dette.

Inter-Continental n'est pas perdu

A en croire John van Praag, le grand timonier de Inter-Continental depuis un peu plus d'un an maintenant, il est pour le moins prématuré de sonner le glas de la chaîne américaine. Ses bénéfices, avant d'être effacés par la dette, sont en progression. La dette est sous contrôle, la chaîne n'a pas épuisé son potentiel de croissance.

Chez Saison à Tokyo, l'on reconnaît que les rapports avec SAS pourraient être plus harmonieux, que la dette doit être réduite et qu'il faudra éventuellement se séparer de certains hôtels, à commencer par ceux de la chaîne Forum. L'on ne désespère pas pour autant d'Inter-Continental. Ni de SAS, d'ailleurs quand bien même ce dernier a essayé, sans succès, de retirer quelques-unes de ses billes placées dans la chaîne américaine. Pour les deux partenaires, le rétablissement de Inter-Continental est désormais une priorité. Cela passe par une mise en commun de leurs ressources, des effets de synergie afin d'attirer davantage de touristes japonais dans les avions de SAS et les hôtels d'Inter-Continental. Ou de loger les passagers de SAS dans les hôtels de la chaîne américaine tout en les incitant à visiter les grands magasins du groupe Saison. □

La cote de l'oncle Sam

Les Suisses en Amérique

Parmi les «voyages lointains», l'Amérique du Nord représente toujours la destination favorite des Suisses avec 43% des voyages long-courrier, devant la zone Asie/Pacifique Sud (23%). Plus

de 300 000 Helvètes se rendent chaque année en Amérique du Nord et près du quart franchissent la frontière canadienne (en arrivant directement ou en passant par les Etats-Unis).

GÉRARD A. SPITZER

A voir le déferlement de la «civilisation américaine» en Suisse, de la musique à McDonald, on pourrait croire que l'Amérique attirerait une clientèle jeune. Or, cette dernière reste relativement minoritaire, au profit d'une clientèle plus âgée, qui voyage majoritairement sans enfants. Phénomène notable, une des principales motivations reste la visite à de la famille installée («aux Amériques»), expliquant ainsi la longue durée du séjour (la moyenne est de 43 jours au Canada).

Selon les enquêtes réalisées pour les milieux touristiques nord-américains, les priorités des touristes suisses sont variées, puisqu'ils s'intéressent aussi bien aux villes qu'aux campagnes, aux restaurants qu'aux séjours en plein air. Les paysages spectaculaires sont aussi de rigueur, car la notoriété des attractions touristiques reste le premier facteur décisionnel. Au Canada, on retrouve en tête Montréal, Toronto, Vancouver et les chutes du Niagara, alors qu'aux Etats-Unis, San Francisco, New York, la Californie (en général) et Miami remportent les suffrages.

Les activités les moins recherchées restent la chasse, la pêche, le golf et le ski, bien que cela intéresse une minorité de la clientèle, qui est au demeurant considérée comme la plus aisée.

De tout pour tous

Naturellement, la diversité du continent reste un attrait majeur. Du caractère plutôt européen du Québec aux vastes plaines de l'Ouest, des vignobles de Californie aux bayous de Louisiane, de l'ambiance «cow-boy» du Texas aux splendides musées de Washington DC, l'Amérique offre une belle palette de contrastes, de l'Atlantique au Pacifique,

de l'Océan arctique au Golfe du Mexique.

Le touriste helvétique devra donc faire un choix; ne serait-ce que pour tenir compte des distances trop souvent ignorées (5000 kilomètres de la côte ouest à la côte est), qui semblent réduites sur les cartes. Les principales organisations de voyages, comme Kuoni, proposent un vaste choix d'options pour se composer «un voyage à la carte». De la voiture au camping-car, du train à l'avion, nombreux sont les moyens de découvrir l'Amérique, qui reste probablement un des pays les plus faciles à découvrir, grâce à sa remarquable infrastructure (malencontreusement peu entretenue).

Les touristes étrangers apprécieront, en outre, la liberté des horaires, qui permettent, par exemple, de se restaurer à n'importe quelle heure ou de faire ses emplettes, le plus souvent, sept jours sur sept (et 24 heures sur 24 dans certains régions).

Vacances abordables

Curieusement, le Canada et les Etats-Unis sont considérés, dans l'opinion publique helvétique, comme des pays chers, même si les prix sont environ la moitié de ceux de la Suisse. Hors New York, dont les prix peuvent rappeler ceux de Genève ou Zurich, le continent offre un remarquable rapport qualité/prix pour les Européens. Des hôtels aux restaurants, du prix de l'essence à ceux du Beaujolais, les prix nord-américains sont, en général, à qualité égale, nettement moins élevés que les prix d'outre-Atlantique.

Selon une enquête du Ministère du tourisme du Québec, la dépense par jour d'un touriste suisse serait inférieure à 120 francs, incluant l'hébergement, les repas, le transport et les distractions. Un chiffre assez révélateur, qui doit exclure

cependant une tournée des grandes étapes gastronomiques locales ou l'achat de manteaux de fourrure!

L'embarras du choix

A la découverte de l'Amérique, on choisira donc de préférence des destinations pas trop éloignées, afin de ne pas perdre la moitié de ses vacances dans les transports. La limite de vitesse n'est en effet que de 90 kilomètres à l'heure sur les autoroutes américaines (100 au Canada), alors que les liaisons ferroviaires sont peu conseillées aux gens pressés. Quant aux compagnies aériennes américaines, elles sont aussi connues pour leurs retards que Suissair pour sa ponctualité. Ce qui n'est pas peut dire!

Le Nord-Est du continent reste l'approche favorite des Européens, lors de leur première visite, leur permettant de découvrir les premières régions développées en Amérique. New York, tout d'abord, qui reste un choc pour beaucoup, mais que l'on ne peut guère ignorer, ne serait-ce que pour les musées, dont le tout nouveau d'Ellis Island, en face de la Statue de la Liberté, par où sont arrivés des centaines de milliers d'immigrants, à la conquête d'une vie meilleure dans le Nouveau Monde.

On passera par Philadelphie - le berceau de la démocratie américaine - avant d'arriver à Washington, qui offre certainement la plus remarquable concentration au monde de magnifiques musées, de l'espace aux sciences naturelles, des beaux-arts à la technologie, outre le beau centre ville de la capitale fédérale américaine.

De New York, on pourra remonter vers le nord pour découvrir la côte de la Nouvelle Angleterre, où se côtoient villages de pêcheurs et stations de villégiature, outre des arrêts conseillés à Mystic (remarquable musée maritime) et Boston, ville universitaire (Harvard,



Un attrait indéniable

MIT...), souvent considérée comme la «capitale intellectuelle» des USA. Après avoir franchi la frontière canadienne, on découvrirait Québec, probablement la ville la plus européenne du continent, avant de longer le St-Laurent pour atteindre Montréal.

De New York, l'autre possibilité est de remonter «plein nord», en suivant l'Hudson, pour atteindre les lacs Georges et Champlain, jusqu'au Canada, en passant, soit par les vertes montagnes du Vermont (surnommé la Suisse des Etats-Unis), soit en restant dans l'Etat de New York, avec possibilité de traverser la chaîne montagneuse des Adirondacks, avec ses innombrables lacs (dont le Lac Placid, site des Jeux olympiques de 1932 et 1980). De Montréal, on partirait sur Toronto, en passant par Ottawa - la très jolie capitale fédérale canadienne - avant d'atteindre les célèbres chutes du Niagara.

Les voyageurs qui s'intéressent au Sud des Etats-Unis peuvent arriver direc-

tement à Atlanta et continuer vers le Sud en découvrant des régions en pleine croissance, de la Géorgie à la Louisiane, avant d'arriver en Floride, qui est la première destination touristique des Etats-Unis. Outre l'agréable climat hivernal, apprécié par des centaines de milliers de retraités et visiteurs du «Grand Nord», la Floride offre nombre d'attractions, dont la plus populaire reste, à Orlando, Disneyworld (28 millions de visiteurs en 1990).

Miami et Fort Lauderdale sont aussi les principales escales pour les bateaux de croisières, qui desservent les proches Bahamas et Antilles. Autre destination privilégiée, la Californie, qui offre une étonnante diversité.

De la splendide ville de San Francisco aux vignobles de la Napa et de la Sonoma (dégustations organisées presque partout), des célèbres quartiers de Los Angeles (Beverly Hills, Hollywood...) aux villes de la frontière mexicaine, du parc zoologique de San Diego aux plages sur le Pacifique, la Californie offre de tout pour tous.

En outre, de Californie, on partirait «découvrir» les casinos de Las Vegas ou les beautés du Grand Canyon ou de parcs nationaux comme Yosemite ou Sequoia.

Pour ceux qui connaissent déjà la côte Est et la côte Ouest, ainsi que le Sud du continent, il y a encore le Texas, avec ses deux villes sœurs-ennemies, soit Houston (les bottes et le chapeau Western y sont de rigueur) et Dallas (plus snob, cela n'existe pas!), sans oublier les Rocheuses, à découvrir de préférence du côté canadien, et enfin d'autres grandes villes comme Chicago sur le lac Michigan ou Phoenix en plein désert.

Bref, un continent à découvrir à sa vitesse ou encore en groupe (particulièrement pour ceux qui ont des problèmes avec la langue anglaise), en profitant de la faiblesse du dollar et des alléchantes propositions d'organisations touristiques, comme Kuoni, qui propose une remarquable sélection de voyages pour découvrir les multiples visages de l'Amérique.

Kyoto, la Florence japonaise

Plus de 40 millions de touristes ont visités Kyoto en 1990. D'après les statistiques de la municipalité de l'ancienne capitale impériale, ils ont été 40,8 millions, 6% de plus que l'exercice précédent, à venir admirer les richesses culturelles d'une ville fondée comme Brasilia ou Washington par une décision et qui pendant mille ans fut le siège du pouvoir impérial.

Encore une fois les femmes sont plus nombreuses que les hommes à apprécier les charmes de cette ville préservée des tempêtes de l'histoire, notamment, durant la dernière guerre, des bombar-

dements américains. Les femmes représentent 56% des 10,4 millions de personnes qui ont passé au moins une nuit dans les hôtels de la ville. Le nombre total des nuitées est, lui, en progression de 5%.

Berceau de la culture japonaise, Kyoto a reçu, en 1990, 464 000 touristes étrangers, 23% de plus qu'un an plus tôt, séduits par cette Florence japonaise avec qui elle est d'ailleurs jumelée. Les étudiants japonais qui ne peuvent pas échapper à une excursion scolaire dans cette ville créée de toutes pièces au 8e siècle sont en baisse de 7%. Kyoto n'en a absorbé que 1,2 million l'an dernier. *GBR*

EN BREF

USA PLUS s'internationalise

La promotion qui permet à l'heureuse clientèle de recevoir un billet d'avion gratuit après neuf nuitées dans certains hôtels de luxe d'Amérique du Nord, principalement des chaînes Inter-Continental et Wyndham, a été étendue à une quinzaine d'hôtels d'Inter-Continental d'Europe et d'Amérique du Sud. *Infhôtel*

Nouvelle filiale pour Wyndham Hotels

Suivant l'exemple de nombreuses chaînes, Wyndham a fondé une filiale pour la gestion d'hôtels indépendants. WHC Asset Services Inc. veut faire profiter de son savoir-faire et de son expérience les hôtels indépendants, qui ne veulent... ou ne peuvent pas prendre l'enseigne d'une chaîne. *Infhôtel*

VOTRE BIBLIOTHEQUE

Des brochures pour Paris

L'Office de tourisme et des congrès de Paris vient de commencer la diffusion des toutes nouvelles éditions 1991/1992 de plusieurs de ses brochures d'information et de promotion.

- Le «Guide des musées et monuments de Paris» en anglais répertorie 150 sites parisiens et comporte pour la première fois une sélection de 17 musées et monuments en Ile-de-France.

- Le «Guide des Salles de Réunion de Paris et d'Ile-de-France» est un document nouveau qui présente près de 300 établissements qui concourent à faire de la capitale française la première ville de congrès d'Europe.

- Le «Guide des hôtels de Paris et d'Ile-de-France» (1448 établissements en tout) est édité en six langues et tiré à 250 000 exemplaires.

- Le «Guide des résidences de tourisme de Paris et d'Ile-de-France» comporte désormais 42 unités qui totalisent près

de 3000 appartements avec services hôteliers inclus ou facultatifs.

Ces brochures qui atteignent en tout un tirage de 4 millions d'exemplaires en huit langues sont diffusées directement par l'Office de tourisme et de congrès de Paris ou par la Mairie de Paris, par la compagnie nationale Air France et par le réseau de Maison de la France à l'étranger. *RL*

La voile d'autrefois

Ce sont des vacances pas comme les autres qui sont proposées en août prochain par l'agence Offshoots travelling, à Versoix. En effet, il s'agit de passer aussi bien un week-end qu'une semaine à bord d'un grand voilier au large d'Amsterdam, en mer du Nord. Des croisières étonnantes, avec une vraie vie de marin à bord. Il s'agit d'un produit exclusif, qui permet d'avoir un aperçu des joies de la vie en mer. *RH*

Offshoot travelling, Versoix, tél. (022) 755 37 00

Le souvenir de Mao

160 000 touristes par mois

Shaoshan, un petit village de 30 000 habitants de la province chinoise de Hounan, attire, depuis le début de l'année, 160 000 touristes par mois, soit 30 000 de plus que l'an dernier durant le même laps de temps. Shaoshan n'en a jamais reçu autant depuis dix ans. Il faut dire que son illustre enfant, le président Mao Zedong, faisait moins recette depuis son décès en 1976. Ses successeurs, en particulier Deng Xiaoping, s'arrangent pour que l'auteur de la longue marche, du bond en avant, de la révolution culturelle et du «Petit livre rouge» ne leur fasse pas trop d'ombre même à titre posthume.

D'après l'agence China News Agency de Hong-kong, la Chine est prise d'une nouvelle fièvre de Mao depuis le massacre de la place Tiananmen et le désar-

roi qui s'est emparé de la direction discréditée du parti communiste chinois.

Les foules, en désespoir de cause, se racrochent à saint Mao. Shaoshan, le village qui eut l'insigne honneur d'entendre, à sa naissance en l'année 1893, pousser son premier cri, ne se plaint pas de cette soudaine poussée de fièvre. Le tourisme a largement contribué au développement de la région. Le revenu par tête d'habitant à Shaoshan de 856 yuans s'est accru de 300% depuis 1981. Il est aujourd'hui le plus élevé de la province et du pays.

Dans l'empire du collectivisme à tous crins, près de 26 familles du village sont autorisées, comme de vulgaires capitalistes, à gérer restaurants, hôtels et boutiques à titre privé. Tang Ruien, qui s'est fait prendre en photo en compagnie de Mao il y a trente ans, est l'une de ces capitalistes. Elle est la propriétaire de l'hôtel Mao si juste en face de la maison dans laquelle le célèbre homme d'Etat chinois est né. Dernièrement, elle a été décorée par l'Etat pour ses succès en tant qu'employée indépendante.

«La pauvreté, ce n'est pas le socialisme. S'enrichir en travaillant énormément, c'est la voie juste. Le tourisme est une excellente industrie pour l'avvenir de la Chine. L'hôtellerie en particulier doit être développée pour accueillir davantage de touristes étrangers», dit cette femme d'affaires chinoise des plus dynamiques. A en croire un responsable du village natal de Mao, la plupart des touristes sont des étudiants chinois. A eux seuls, ils forment, depuis quelques années, les trois quarts des bataillons.

Après la répression sanglante de leur mouvement à Tiananmen en 1989, ils ont redécouvert Mao et viennent en pèlerinage dans son village pour protester contre les abus de pouvoir de ses successeurs. D'autres Chinois se tournent vers l'ancien homme fort et visitent son village parce qu'ils éprouvent le besoin de croire en quelqu'un. Pas moins de 26 millions de Chinois et de touristes étrangers ont visité Shaoshan, le village le plus fréquenté de Chine, depuis son ouverture aux étrangers il y a 37 ans. *GBR*

Premier emploi

Le choix des étudiantes japonaises

Parmi les étudiantes japonaises à la recherche d'un premier emploi, les compagnies aériennes et les agences de voyage sont très populaires. Sur le point d'obtenir une licence universitaire après quatre ans d'études, elles sont très convoitées par des entreprises confrontées à une pénurie d'employés qualifiés dans le pays du «non-chmage».

D'après un sondage de Recruit Research Co, pour la troisième année consécutive, All Nippon Airways, le premier transporteur aérien japonais, est l'entreprise qui arrive en tête des préférences des étudiantes qui obtiendront leur diplôme universitaire en mars 1992. Japan Airlines arrive en deuxième position.

Chez les étudiantes qui terminent une université de deux ans, Japan Travel Bureau, le plus grand tours-opérateur de l'Archipel, est l'entreprise qui reçoit le plus de faveurs. All Nippon Airways et Japan Airlines qui ne figuraient pas, jusqu'ici, parmi les dix sociétés les plus recherchées des étudiantes d'une université de deux ans, apparaissent pour la première fois cette année sur leur liste.

Chez les étudiantes futures diplômées d'une université de quatre ans, le travail d'hôtesse de l'air ou d'employée d'une grande compagnie aérienne est celui qu'elles espèrent obtenir en priorité. Derrière, les sociétés électroniques comme Sony, Toshiba ou IBM Japan connaissent un regain d'intérêt. Les banques et les maisons de titres sont à la baisse depuis l'explosion de la bulle financière japonaise. En particulier, Nomura, Nikko, Yamaishi et Daiwa, les

quatre plus grandes maisons de titres japonaises. Depuis qu'elles sont à l'origine d'un scandale dans lequel est impliquée aussi une ancienne «parrain» de la mafia japonaise, aucune étudiante sondée par Recruit Research Co n'a la moindre envie de travailler pour elles.

La première institution financière japonaise pour laquelle les étudiantes d'une université de quatre ans souhaitent offrir leurs services est la banque de Tokyo. Elle obtient le 37e rang, en progrès par rapport au 47e rang qui était encore le sien un an plus tôt. Les compagnies d'assurances ont une meilleure image. Elles arrivent au cinquième rang sur la liste de préférence des étudiantes.

Pour réaliser son sondage Recruit Research Co a interrogé 14 000 étudiantes d'une université de quatre et 13 000 d'une université de deux ans. Le quart d'entre elles ont répondu à son questionnaire. *GBR*

TV-PROGRAMM

An dieser Stelle finden Sie jeweils eine Auswahl jener TV-Sendungen, die in irgendeiner Form mit Tourismus zu tun haben.

Freitag, 26. Juli

«Grossbritannien»/Briefe aus Grossbritannien/Grünes Sussex - Parklandschaft am Fusse des Downs (B 3 20.15-21.00 Uhr)

Sonntag, 28. Juli

«USA»/Bilder aus Amerika/Gerd Helbig unterwegs im sommerlichen Washington D.C. (ZDF 19.30-20.15 Uhr)

Sonntag, 28. Juli

«Wales»/Reisewege zur Kunst: Wales/Der Westen (S 3 19.45-20.30 Uhr)

Montag, 29. Juli

«Kuwait»/Das flammende Inferno/24 Stunden bei den Löschrupps in Kuwait (ARD 22.00-22.30 Uhr)

Donnerstag, 30. Juli
«China»/Der gelbe Fluss/Bei den Moslems des Oberen Beckens (FS 2 16.40-17.30 Uhr)

Mittwoch, 31. Juli
«Yellowstone-Nationalpark»/Feuer als Lebensspender/Der Yellowstone-Nationalpark in Flammen (S 3 22.05-22.50 Uhr)

Donnerstag, 1. August
«Matterhorn»/Das Matterhorn/Die grosse Herausforderung (B 3 15.30-16.15 Uhr)

Donnerstag, 1. August
«Kuwait»/Saddams schreckliches Erbe/Ein Jahr nach dem Überfall auf Kuwait (ARD 20.15-21.29 Uhr)

Freitag, 2. August
«Grossbritannien»/Briefe aus Grossbritannien/Wells - Im Schatten der Kathedrale (B 3 20.15-21.00 Uhr)

Mit freundlicher Genehmigung der Programmzeitschrift «Tele» (Programmänderungen vorbehalten).

DESTINATIONEN

Grösstes Shopping-paradies der USA

In Bloomington (USA-Staat Minnesota) hat man mit dem Bau eines riesigen Centers begonnen, das sich die berühmte West Edmonton Mall in Kanada zum Vorbild nimmt, aber noch grösser werden soll. Die Mall of America soll am 7. August 1992 in Betrieb gehen. Sie wird vier grosse Kaufhäuser, 400 Spezialitätentläden, zahlreiche Restaurants und Nachtclubs, 18 Theater, den Kont's Camp-Snoopy-Vergnügungspark, einen Ableger des dänischen Legoland, ein grosses Aquarium, eine Miniatur-Golfanlage und zahlreiche andere Attraktionen umfassen.

«Wir erhoffen uns von dieser Mall -

genau wie Edmonton - wichtige Impulse für den Fremdenverkehr», meinen die Stadtväter. Sie erwarten vor allem aus den elf Staaten des Mittleren Westens pro Jahr rund 40 Millionen Besucher und haben sich zusätzliche Steuererhebungen von 57 Millionen Dollar errechnet. Ausserdem werden durch die Mall of America rund 10 000 neue Arbeitsplätze geschaffen.

«Unsere Stadt in der Stadt wird vor allem dem Trend zum Kurzurlaub entgegenkommen», argumentieren die Verantwortlichen. Sie sind sich jedoch auch sicher: «Darüber hinaus wird sie ganz bestimmt auch Interessenten aus aller Welt anziehen. Wir haben schon jetzt Anfragen von japanischen Reiseveranstaltern.»

KPP

IMPRESSUM

hôtel revue + revue touristique

Editeur
Société suisse des hôteliers (SSH), Berne

Direction administrative
Werner Friedrich

Rédaction
Direction a. i.
Werner Friedrich

hotel revue
Urs Manz (UM), Susanne Richard (sr), 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
Miroslav Halaba (MH), rédacteur responsable, Catherine Chapuis (CH), Jean-Paul Fährndrich (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); Restauration suisse des chargés de voyages d'affaires; American Society of Travel Agents Swiss Chapter (ASTA); Carpatenaire Suisse.

PERSONEN FIGURES



Mit dem Erreichen des Pensionsalters hat Carlo Calderari (Bild) Ende Juni die Avis Autovermietungs AG verlassen. Nach 17jähriger Tätigkeit, die letzten zehn Jahre als General Manager, tritt er in den wohlverdienten Ruhestand. Nachfolger von Carlo Calderari ist Andreas Gartmann, welcher bereits im März 1990 die Verantwortung für das Autovermietungs-geschäft übernommen hat. Anfangs dieses Jahres wurde ihm die Geschäftsleitung als General Manager der Avis Autovermietungs AG übertragen.

Zum Nachfolger von Andreas Gartmann wurde Benno Gassner als Country Controller ernannt. Per 1. Januar 1991 wurde Benno Gassner gleichzeitig zum Vizedirektor befördert und in den Verwaltungsrat gewählt.

Auch per Anfang Jahr zum Prokuristen befördert wurden Sales- und Marketing-Manager Thomas Weber sowie Leasing-Manager Peter Daniels.

Panajotis Fatses, Gründer und bis zum Verkauf seiner Firma an die Imholz-Jelmoli Reise-Gruppe auch Inhaber der Falinda Reisen AG, zieht sich planmässig und definitiv aus der Schweizer Reisebranche zurück. Wie es heisst, möchte er sich nun vermehrt seinen Tätigkeiten in Griechenland widmen. Seine bisherigen Aufgaben werden in Zukunft von Willy Noser, Geschäftsleiter, und im Einkauf von André Joho wahrgenommen.



Die Messeabteilung von Kuoni erhält auf den 1. November 1991 einen neuen Leiter. Marcel Hollenstein (links), bisher verantwortlich für die Koordination der Reiseproduktion der europäischen Tochtergesellschaften, heisst der Nachfolger von Werner Lüscher (rechts), der dieser Abteilung seit 1988 vertrat. Marcel Hollenstein wird demnächst in die Messeabteilung übertreten, um sich mit der neuen Aufgabe vertraut zu machen.

Werner Lüscher wird die Leitung des Gruppenreisenzentrums Kuoni Bellevue übernehmen. Diese Stelle wird zu einem Vollamt ausgebaut und gleichzeitig direkt dem Regionalleiter Zürich, Herbert Lämml, unterstellt. Die bisherige Leiterin, Gabriella Leuzinger, welche sich beim Aufbau des neuen Zentrums durch ihr fachliches Können ausgezeichnet hat, wird - das Team bei der Verfolgung der ehrgeizigen Ziele weiterhin unterstützen.



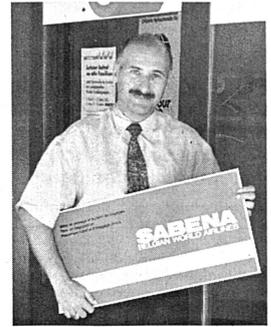
Roger Müller (Bild) hat per 1. Juli das Reisebüro Arrow Tours in Münsingen bei Bern übernommen und führt dieses nun neu im Franchising-Vertrag auf eigene Verantwortung

und in eigener Regie, jedoch mit bisherigem Namen. Seit Ende 1989 war er Filialleiter von Arrow Tours in Bern. Patrick R. Schweighauser, Initiant und Inhaber von Arrow Tours, wechselte somit von Münsingen in die Geschäftsstelle in Bern, von wo er auch seine Filiale in Belp führt. Arrow Tours betreibt die Ferien-Resortplatzbörse in Bern. Neu ist das Angebot für Raschentschlössene auch in Münsingen verfügbar. Zudem steigt Roger Müller auch ins Touroperating ein und legt auf die kommende Winterreise-saison einen Prospekt für Trekkings in Nordthailand und auf Madagaskar auf.

Die glücklichen Gewinner des Agentenincentive Air Canada/TCS Reisen stehen fest! Die drei besten Verkäufer von Jonik-Touren aus dem Programm von TCS Reisen zwischen Januar und Juni 1991 heissen: Béatrice Lauer (Martli Bern), Tanja Bianchini (TCS Luzern) und Sébastien Ruff (TCS Genf).

Als Preis winkt jeweils ein verlängertes Wochenende in Toronto für zwei Personen, Flug mit Air Canada und Übernachtungen im neu renovierten Luxushotel Royal York.

Royal Nepal Airlines hat ihr mittleres Management umstrukturiert. Dies zieht auch einen Wechsel beim Frankfurter Büro nach sich. Nach etwas mehr als einem Jahr Tätigkeit in der Main-Stadt wird der Europa-Direktor Laba Khanal als neuer Marketing-Direktor ins Hauptbüro nach Katmandu zurückberufen. Sein Nachfolger in Europa heisst I. K. Pradhan.



Rudolf Klee (Bild) freut sich über den Gewinn von zwei Sabena-Flugscheinen nach Afrika. Er hat beim Ballonwettbewerb von Sabena World Airlines am Travel Trade Workshop 1990 in Montreux den zweiten Preis gewonnen. Der Ballon des Ausendienstmitarbeiters von Teiler Reisen Zürich und Siesta Holiday Baar wurde in Lynde, Frankreich, gefunden.

Der erste Preis, zwei Sabena-Tickets nach Asien, ging an Isabelle Gajardo von Aircat Corona Genf. Ihr Ballon flog gar nach Sandhurst in England. Im französischen Choye wurde der Ballon von Werner Blum, SSR Reisen Zürich, gefunden. Er wurde dritter und gewann zwei Sabena-Flüge nach Amerika. Zwei Flugscheine nach Brüssel, den vierten Preis, gewann Chantal Toledo von Wagons-Lits Vevey, deren Wettbewerbskarte aus Gezier, Frankreich, zurückgeschickt wurde. Ebenfalls in Frankreich, in Genève, landete der Ballon von Marie-Claude Pythoud, Inter Voyages Estavayer. Ihr fünfter Preis lautet auf einen Sabena-Flug nach Brüssel und zurück.

Sabena führte Ballonwettbewerbe auch an den Ferienmessn 1991 in Bern und Basel durch. Diese Gewinner sind noch nicht bekannt.



Auf Ende dieses Monats verlässt Yiannos Hadjimarcou die Schweiz nach sieben-einhalb Jahren Tätigkeit als Manager Switzerland der Cyprus Airways. Er wird künftig für den zypriotischen Nationalcarrier in Athen tätig sein. Die Verantwortung für den Markt Schweiz wird Andreas Ziegler (Bild) übertragen, welcher bereits seit 1986 bei Cyprus Airways in Zürich Sales Manager ist.

Paneuropäische Initiative gestartet

AmEx-Fonds für Mittel- und Osteuropa

American Express International hat jetzt einen Tourismus-Fonds für Mittel- und Osteuropa aufgelegt. Mit diesem Fonds stellt das Unternehmen für den Zeitraum 1991 bis 1993 eine Summe von 500 000 Dollar für die Entwicklung der Tourismusbranche in Ungarn, Polen und der Tschechoslowakei zur Verfügung.

Priorität haben dabei Projekte zur Verbesserung der lokalen Infrastruktur sowie zur Personalentwicklung im Tourismusbereich. «Wir wollen zuerst einmal Ausbilder und Trainer unterstützen und dann erst in die Breite gehen», begründete Jürgen Amüller, Europa-Präsident von American Express Travel Re-

lated Services, anlässlich der Vorstellung der Initiative an einer internationalen Pressekonferenz in Wien die vorerst doch eher «bescheidene» Dotierung des Fonds. Es sei geplant, so Amüller, die Aktivitäten in einer nächsten Phase auf die Universitäten auszuweiten.

Pilotprojekte angesagt

Vorerst liegt das Hauptaugenmerk auf einer Reihe von Pilotprojekten: In Ungarn entwickelt American Express gemeinsam mit einer Budapest Schule einen spezifischen Lehrplan, der Interessenten den Einstieg in die Reisebranche ermöglicht. In einem anderen Forschungsauftrag, bei dem AmEx Hauptsponsor ist, wird ein strategischer Plan für das Management der CSFR-Tourismusindustrie erarbeitet. Für Polen ist

ebenfalls ein gemeinnütziges Tourismusprogramm vorgesehen.

In all diesen Fällen arbeitet das Unternehmen eng mit den Regierungen dieser Länder zusammen, erklärte Tommaso Zanzotto, Vorsitzender des AmEx-Fonds und Präsident von American Express Travel Related Services International: «Immerhin verspricht dieser Wirtschaftszweig die Schaffung neuer Arbeitsplätze, zusätzliche Deviseneinkommen und die Steigerung der Brutto-sozialprodukte.» Dies werde der gesamten Reiseindustrie zugutekommen.

American Express ist seit Anfang 1991 in Budapest und seit 25. Juni auch in Warschau vertreten. Im Oktober dieses Jahres wird in Prag ein weiteres Servicebüro eröffnet. HP, Wien

Bio und Fliegen vertragen sich nicht

SSR mit erweiterter Geschäftsstelle

SSR-Reisen hat seine Filiale an der Leonhardstrasse in Zürich erweitert. Neu ist einer unter ökologischen Kriterien umgebauter Flugladen. Umweltschutz ist beim Fliegen nur beschränkt möglich. Soll er via Büroumbau für entsprechende Publizität sorgen?

Den SSR an der Zürcher Leonhardstrasse gibt es bereits seit 29 Jahren. Seit dem 10. Juli besteht die Verkaufsstelle in Nummer 10 aus zwei Ebenen: im Untergeschoss entstand, inklusive Backoffice, ein modern eingerichteter Flugladen

deswo verwendet werden kann. Immerhin, zum Apero gab's keinen Wein aus biologischem Anbau.

In seiner kurzen Begrüssungsansprache tönt SSR-Bereichsleiter Toni Nüscher den Widerspruch an: «Streng genommen vertragen sich Bio und Fliegen schlecht!» Richtig. Das weiss man spätestens seit der Publikation der Swissair-Ökobilanz. Aber etwas Öko-Tünche steht der Reisebranche allemal gut an. Die Deutschen machen es vor: In mindestens einem Veranstalterprospekt kommt Greenpeace zu Wort, sorgt für neue Denkanstöße und biegt dadurch den üblichen Katalogschmus zurecht. RB

Der grossen Freiheit entgegen. Die attraktivsten Flugtarife für USA/KANADA

Tel. toll-free 155 40 45 Deutsch 155 41 40 Französisch
Fax 022/737 15 90 Telex 413 370
PARS Q: XY 21 SABRE Q: ORQ/1