Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 99 (1991)
Heft: 31

Heft

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

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

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

Download PDF: 16.08.2025

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

Nr./No 31
1. August/1er août 1991

99. Jahrgang/99e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 2.50
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

L'HEBDOMADAIRE POUR L'HÔTELLERIE, LA GASTRONOMIE, LE TOURISME ET LES LOISIRS

Statistiques européennes

Besoins suisses exprimés

Le projet de statistiques touristiques harmonisées sur le plan européen ne se réalisera pas du jour au lendemain. Les premiers pas ont été toutefois accomplis. A l'instar d'autres pays européens, la Suisse vient en effet de faire connaître ses besoins.

La coordination des statistiques européennes, organisée par le service statistique de la CE, Eurostat, passe par l'énumération des besoins de chaque utilisateur. C'est ce qu'ont fait les diverses organisations touristiques de notre pays, établissant à l'intention de l'Office fédéral de la statistique – porte-parole suisse auprès des instances européennes – une liste des informations statistiques qu'elles souhaitaient obtenir en priorité.

Pour cet automne

Parmi celles-ci figurent notamment des données sur la capacité de l'hôtellerie, de la parahôtellerie et du secteur de la restauration. Des informations sur les établissements de cure, les organisations de congrès et de foires, ainsi que sur les transports seraient aussi les bienvenues.

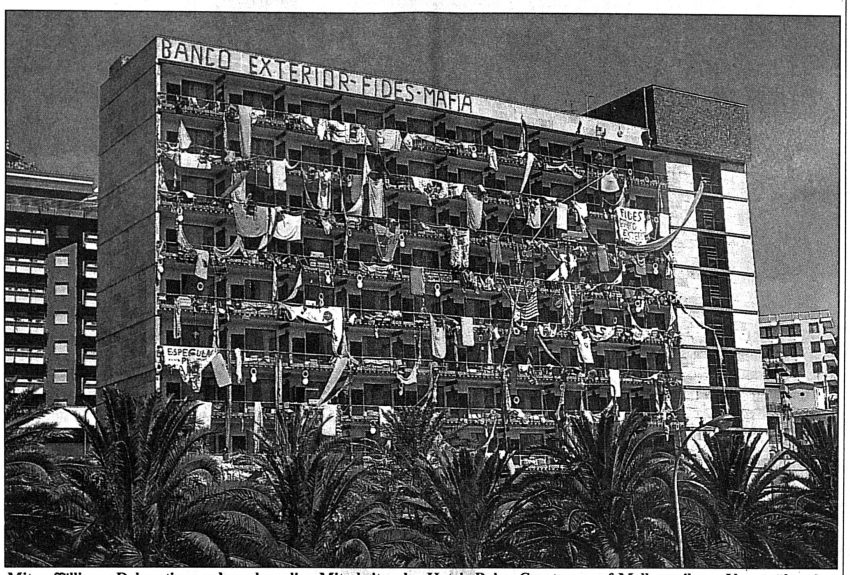
Le catalogue des besoins de partenaires au projet (pays de l'AELE et la CE) sera établi cet automne. Il conviendra alors, dans une deuxième phase, d'entreprendre l'harmonisation des différentes statistiques afin de les rendre comparables.

Nouvel angle

Ce projet-pilote semble bien parti. Représentante de l'OFS à Eurostat, Mme *Ruth Meier* a été, dit-elle, «positivement surprise» du climat dans lequel œuvrent les experts de ce groupe de travail.

La participation suisse au projet d'Eurostat pose sous un angle nouveau la question du redimensionnement de la statistique touristique de l'OFS, projet qui a soulevé un tollé dans les milieux touristiques. Rien n'a encore été décidé, dit-on à l'OFS, où l'on chercherait maintenant à réorganiser sans réduire les prestations. Une bonne initiative si l'on veut une statistique européenne riche et coordonnée. *MH*

Hotelskandal auf Mallorca



Mit auffälliger «Dekoration» geben ehemalige Mitarbeiter des Hotels Reina Constanza auf Mallorca ihrem Unmut über das Finanzdebakel Ausdruck. Haben die Schweizer Besitzerfirmen Schuld? *Foto Marianne Ming-Hellmann*

Dubiose Schweizer Firmen

In Palma de Mallorca bewegen fünf seit September 1990 leerstehende und von den Mitarbeitern teilweise besetzt gehaltene Hotels die Gemüter. Die Häuser, alle an bester Lage in und um die Hauptstadt Palma gelegen, befinden sich im Besitz von Genfer Firmen, deren Interessen vollumfänglich durch die Schweizer Treuhandgesellschaft Fides wahrgenommen werden.

MARIANNE MING-HELLMANN

Wer Palma auf der Hafenpromenade in süd-östlicher Richtung verlässt, stösst in unvornehmer Nähe des vornehmen Club Nautico auf ein vom Erdgeschoss bis zum Dach mit Tüchern, WC-Dekeln, Bettgestellen und einem Spruchband behangenes Gebäude: das Vierternhotel Reina Constanza. Weiter südlich, in Cala Mayor, entdecken wir ein unmittelbar neben der königlichen Sommerresidenz Marivent gelegenes zweites «dekoriertes» Gebäude.

In Schweizer Besitz

Zurück in der Schweiz erfahren wir vom Genfer Rechtsvertreter der Fides folgendes: Ende 1986 wird *José Silva*, ein Kadermitarbeiter der Fides, von einem Kunden beauftragt, ihm Kontakte zu einer in der Schweiz domizilierten Bank herzustellen, welche den Kauf von Hotels in Mallorca finanzieren würde. Die Genfer Niederlassung der Banco Exterior (Suiza) S.A. gewährt die zum Kauf notwendigen Hypotheken. Zur Akquisition der fünf Hotelliegenschaften gründet Fides Anfang 1987 – immer im Auftrag ihrer offenbar kapitalkräftigen Kunden – drei in Genf domizilierte Schweizer Firmen: Melilot S.A., Bravin S.A. sowie Tossals S.A.

Die Hotels hatten für angeblich 2 Milliarden Pesetas (rund 28 Millionen Franken) die Hand gewechselt. Weitere 1,1 Milliarden Pesetas (rund 15 Millionen Franken) versprachen die neuen Besitzer für dringend notwendige Renovationen zu investieren. Geschehen ist nichts, die Betriebe verlotterten zusehends.

Die mit der Betriebsführung betrauten spanischen Pachtgesellschaften Tossals Distribuciones S.A., Mebilot Comercial S.A. und Bravin Turistica S.A. machen sich wegen Nichtabführens von Sozialabgaben, Quellensteuern und lokalen Taxen strafbar. Infolge Überschuldung wurden die Hotels im September 1990 geschlossen und von den Mitarbeitern besetzt. **Seite 7**

Editorial

Besser bedient

Acht Monate vor ihrem eigenen Jubiläum zum hundertjährigen Bestehen leistet die hotel + touristik revue ihren Beitrag zum 700. Geburtstag der Eidgenossenschaft. Sie erscheint heute in neuem Kleid.

Viel lockerer mit ihrem neuen Layout, besser strukturiert, hat Ihre Wochenzeitung das Zeitungsformat beibehalten. Sie steht zu ihrer Zweisprachigkeit. Dank einem neugegliederten Aufbau gewinnen die Leser einen leichteren Zugang zur Aktualität der immer umfassender werdenden Tourismusbranche.

Indem sie um den Freizeitbereich erweitert worden ist, hat sich die Information in der hotel + touristik revue weiter vervollständigt. Die in unserer Gesellschaft zu beobachtende stetig wachsende Beliebtheit von Mountain-Bikes, vom Golfspiel und von Musikfestivals ist eine Tendenz, die nicht ohne Einfluss auf den Tourismus bleibt.

Mit der Erneuerung Ihrer Wochenzeitung bietet sich uns auch die Gelegenheit, unseren Informationsauftrag und die Mittel, die uns dazu zur Verfügung stehen, zu hinterfragen.

Information von allgemeinem Interesse geht heutzutage oftmals unter in einer Flut von mehr oder weniger interessanter Information. Gerade auch aus diesem Grunde werden wir, die Redaktoren und die Korrespondenten, uns anstrengen, aufgrund von klaren Kriterien wichtige von unbedeutenden Informationen zu trennen, dies immer im Sinne einer seriösen und brauchbaren Information für Sie.

Weiterhin wollen wir im Verlaufe der Wochen den Puls unserer Tourismusbranche nehmen, immer auf der Suche nach Aktualität und nach Beispielen, die in der Branche Schule machen könnten. Die neugestaltete hotel + touristik revue wird für uns auch Motivation sein, Ihnen noch mehr interessante und lebendige Information zu bieten.

Miroslaw Halaba
stellvertretender Chefredaktor

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Trendwende 3
Schon lange nicht mehr machten so viele Schweizer Ferien im eigenen Land wie diesen Sommer.

Freundlicher Empfang 6
Mit Freundlichkeit auf allen Stufen will der Verkehrsverein der Stadt Bern Repeater gewinnen.

TOURISTIK · FREIZEIT

Fairer Lohn angesagt 9
Trotz problematischem Reisejahr 1991 dürfen Schweizer Touristiker mit dem Teuerungsausgleich rechnen.

Schmunzeln erlaubt 11
Jedes Jahr erhalten Reiseveranstalter Reklamationsschreiben. Originalzitate regen zum Schmunzeln an.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Personalküche 17
Hungernde Hotelmitarbeiter gehören wohl der Vergangenheit an. Wie steht es mit der Personalküche heute?

Hunger 19
Ernteausfälle und kriegerische Auseinandersetzungen waren immer Hauptursachen von Ernährungsproblemen.

HOTELLERIE · TOURISME

700e à plein régime 25/27
Le 700e, à mi-chemin, reste un événement toujours aussi insaisissable et controversé. Bilan intermédiaire.

La France au régime? 29
L'Europe passera-t-elle l'été en France? C'est probable. Elle fera tout pour rattraper le début d'une baisse de régime.

SHV · SSH · SSA

Berufe hautnah 31
Berufe im Gastgewerbe – die Palette ist gross: Der SHV führt Berufsorientierungen durch.

Kontenrahmen 31
Ein neuer Einheitskontenrahmen für das Gastgewerbe wurde ausgearbeitet: Eine Wegleitung.

Statt selber waschen und kaufen: Hotelwäsche «leasen»!
aare
AARE AG, Textil-Leasing
Wildischachen, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50/51
Ein Unternehmen der Jardisch-Gruppe
31396/179590

Mit METTLER portioniert = mehr Geld verdient
– platzsparend
– einfache Bedienung
– robust
– rasch amortisiert

Budweiser Budvar
BUDWEISER BUD-Bräu
Generalimporteur:
Oscar Kübli AG Forchstrasse 67
8032 Zürich Telefon: 01 55 59 12

Die Gesamtlösung vom weltweit grössten Hotel-Software-Hersteller heisst:
LANmark – Front Office
– Back Office
– F & B
– Sales, Catering, Bankett
Die neue Hotel-Software-Generation.
LodgistiX®
Sumpfstrasse 26, 6300 Zug
Tel. 042-41 75 41, Fax 042-41 60 52

Tourismus einst und heute (1)

Erste Alpenwerbung mit einem Gedicht

Es war kein Fernsehfilm, kein Videostreifen und auch kein Zeitungsbericht, der den Alpen in den Augen der Schweizer den Schrecken nahm. Es war der Dichter, Arzt und Botaniker Albrecht von Haller, dem es gelang, mit seinem Gedicht «Die Alpen» (1729) die Augen der High-Society (kleine gebildete Schicht) für die Grossartigkeit der Gebirgswelt zu öffnen. Damit war gleichzeitig der Grundstein für den modernen Tourismus gelegt.

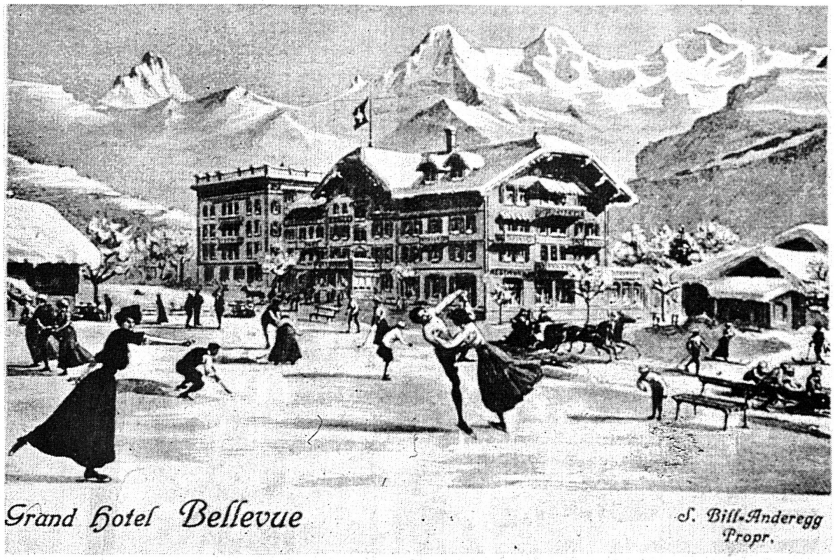
JÜRGEN HOFER

Noch im 17. Jahrhundert dominierten bei der Bevölkerung Ehrfurcht und Angst vor den «schröklichen Högern». Aberglaube und Furcht vor allerlei Getier führten dazu, dass sich die Alpenbewohner(innen) nur ausnahmsweise über ihre Siedlungen hinaus in die Regionen des ewigen Schnees wagten.

Wilde, abweisende Alpenwelt

Sie fristeten ein ärmliches Dasein als Bauern und waren den Launen der Natur meist mehr oder weniger schutzlos ausgesetzt. Die Früchte ihrer harten, entbehrungsreichen Arbeit waren bedroht von Unwettern, Bergstürzen und Lawinen und manche wurden, durch eine der vielen Naturkatastrophen von Hunger und Elend bedroht, zur Auswanderung gezwungen.

Obwohl sich das reiche Bürgertum in den Städten als fortschrittlich einschätzte und sich von der «ungebildeten, rohen und rückständigen» Bergbevölkerung gerne distanzierte, dominierten auch hier Angst und Aberglaube bezüglich der Alpen. Sie wurden gemieden und nur in den kurzen Sommermonaten, in Begleitung von einheimischen Säumern notabene, von wenigen Reisenden und Händlern überquert.



Hotel Bellevue Beatenberg im Winter: Der Tourismus entwickelte sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts rasch zum dominierenden Wirtschaftszweig der Alpenwelt. *Bild Jürgen Hofer/Staatsarchiv*

Die Aufklärung brachte die Wende

Im Zuge der Aufklärung seit dem ausgehenden 17. Jahrhundert begann sich das negative Bild der Alpen zu verändern. Die Philosophen postulierten den «neuen, vernunftgelenkten» Menschen und *Jean-Jacques Rousseaus* «Zurück zur Natur» blieb nicht ohne Widerhall.

Der «überreifen und dekadenten Zivilisation der Städte» wurde jetzt das einfache Leben der Alpenbevölkerung entgegengesetzt und die Alpen wurden zum «Inbegriff der nie stillbaren Sehnsucht des Menschen nach Erlösung, nach Befreiung aus den Fesseln der Gesellschaft und Konvention».

Die geistigen Grössen der damaligen Zeit suchten sie auf und trugen ihren noch jungen Ruhm in alle Welt. So *Johann Wolfgang Goethe,* den 1779 der Staubbach bei Lauterbrunnen zum «Gesang der Geister über den Wassern» inspirierte, oder die Malerschule der «Kleinmeister», welche durch ihre kleinformatigen, serienweise handkolorierten Umrissstiche in aller Welt für die Schweiz als Reiseland warben.

Forschung und Alpinismus

Nur eine kleine, meist wohlhabende Minderheit konnte sich vorerst den Luxus leisten, sich während der Sommermonate im Gebirge aufzuhalten. Um nicht als Müssiggänger zu gelten, bedurften sie einer ernsthaften Motivation für ihren Aufenthalt, die sie in der wissenschaftlichen Alpenforschung fanden. Damit begann die systematische Erforschung und Erkundung der Alpen und parallel dazu wurden viele Gipfel erstbestiegen.

Als Tourismusförderer der ersten Stunde taten sich dabei vielerorts Pfarrleute hervor, welche den vorwiegend schweizerischen und englischen «Herrschaften» mangels Hotels in ihren Pfarrhäusern Privatunterkunft gewährten. Aber auch die übrige Bevölkerung nahm die willkommene Gelegenheit wahr, mittels Zimmervermietung einen vorerst bescheidenen Zusatzverdienst zu erzielen. Noch bewegte sich damit der Fremdenverkehr in einem überschaubaren Rahmen. Das sollte sich bald gründlich ändern.

Die Vermarktung der Alpen

Nach der Entdeckung und Eroberung begann die Inwertsetzung und Vermarktung der Alpen. Hotels und Bergbahnen schossen in grosser Zahl aus dem Boden. Der Tourismus entwickelte sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts rasch zum dominierenden Wirtschaftszweig der Alpenwelt. Die Bergbevölkerung erhielt die Errungenschaften der modernen Zivilisation und einen bescheidenen Wohlstand und bezahlte mit dem Verlust von Eigenständigkeit und kultureller Identität einen hohen Preis.

Das Ende der Belle Epoque

Licht- und Schattenseiten des Tourismus liegen nahe beieinander und traten schon während der Belle Epoque deutlich zutage.

So wurden die verkehrsmässige Erschliessung, die Elektrifizierung und der Bau von Infrastrukturanlagen im vormals rückständigen Berggebiet energisch vorangetrieben. Auch boten sich der Bevölkerung viele, willkommene, weil dringend benötigte Zusatzverdienste, die manchen das harte Los der Auswanderung ersparten. Gleichzeitig führte die ungeordnete, explosionsartige Entwicklung zu massiven Überkapazitäten in der Hotellerie und vielerorts zu einer einseitig auf den Tourismus ausgerichteten Wirtschaftsstruktur, was am Vorabend des Ersten Weltkrieges geradewegs in den Abgrund führte.

Mit der einsetzenden Krise blieben die Gäste aus. Ein unerbittlicher Überlebenskampf unter den Hotelbesitzern begann. Sie unterboten sich gegenseitig mit immer billigeren Übernachtungsangeboten und nur die solventesten unter ihnen überlebten den ruinösen Preiskrieg. In den meisten Ballsälen gingen die Lichter für immer aus und vielen Menschen wurde damit die Existenzgrundlage entzogen. □

Zum Nachlesen

Albrecht von Haller, Gedichte, herausgegeben von Harry Mayne, Leipzig 1923.

Georges Grosjean et al., Kanton Bern, Historische Planungsgrundlagen, Bern 1973.

Hans Haid, Vom neuen Leben – Alternative Wirtschafts- und Lebensformen in den Alpen, Innsbruck 1989. In Schrift und Bild stellt der Autor u. a. zukunftsweisende touristische Projekte aus dem ganzen Alpenraum vor.

Werner Bätzing, Die Alpen, Entstehung und Gefährdung einer europäischen Kulturlandschaft, neubearbeitete und erweiterte Auflage, Bern 1991.

MAB (Man and Biosphere): Die Schlussberichte sind erhältlich beim Geographischen Institut der Universität Bern, Hallerstrasse 12, 3012 Bern.

Werbung damals

Dann hier, wo Gotthards Haupt die Wolken übersteiget
Und der erhabnern Welt die Sonne näher scheint,
Hat, was die Erde sonst an Seltenheit gezeuget,
Die spielende Natur in wenig Lands vereint.
Wahr ist's dass Lybien uns noch mehr Neues giebet
und jeden Tag sein Sand ein frisches Untier sieht;
Allein der Himmel hat dies Land noch mehr geliebet,
Wo nichts, was nötig, fehlt und nur, was nutzet, blüht;
Der Berge wachsend Eis, der Felsen steile Wände,
Sind selbst zum Nutzen da und tränken das Gelände.

(Zitiert aus «Die Alpen» von Albrecht von Haller, entstanden 1729)

700 Jahre

Einst und jetzt

Auch der Tourismus in der Schweiz ist 700 Jahre alt – wenn nicht älter! Nur nannte sich das früher anders. Mit diesem Beitrag über Barockaufklärerische Alpen-Image-Werbung beginnen wir eine vierteilige historische Tourismusserie. Sie soll zeigen, dass es früher gar nicht so anders als jetzt zu und her ging, Verkehrs-, Transit-, Werbe- und andere Probleme nicht neu sind. Die *hotel+touristik revue* möchte damit ihren touristischen Beitrag zum 700-Jahr-Jubiläum leisten. Die beiden Berner Historiker *Christian Lüthi* und *Jürgen Hofer* haben diesen Rückblick gestaltet. *R.*

Zukunft

Quo vadis Alpentourismus?

Die Frage stellte sich bereits zu Beginn des Ersten Weltkrieges, aber erst die Flut von Ausflugs- und Wochenendtouristen (-innen), die sich in der Nachkriegszeit über den Alpenraum ergoss, zwang die Tourismusverantwortlichen, sich damit ernsthaft auseinanderzusetzen.

Viele Probleme, wie Hotelsterben, ungeordnete bauliche Entwicklung oder die Verdrängung der Berglandwirtschaft, harrten seiner Lösung, und mehr und mehr regte sich der Widerstand der Bereisten. Eine Neuorientierung tat not.

Zerstörung der Kulturlandschaft

Albrecht von Haller hat bereits auf seiner grossen Alpenreise von 1728 die Koexistenz von Kultur- und Naturlandschaft wahrgenommen. Er hat erkannt, dass gerade das Nebeneinander der beiden gegensätzlichen Landschaftstypen und ihre Andersartigkeit gegenüber den Ballungsgebieten des Flachlandes von uns Menschen als reizvoll und schön empfunden werden.

Diese Tatsache führt geradewegs zu einem Kernproblem des Tourismus: Die rücksichtslose Zerstörung seiner zweifellos wichtigsten Ressource, der unverbauten Kulturlandschaft, hält unvermindert an. Ihr gilt es in erster Linie Einhalt zu gebieten, will der Alpenraum längerfristig seine touristische Attraktivität behalten.

Umfragen zeigen es deutlich: eine steigende Zahl von Erholungssuchenden bewegt sich weg vom Massen- zu einem umweltgerechteren, sanfteren und angepassteren Tourismus hin. Sie stellen das Marktpotential der Zukunft dar.

Um dieser neuen Situation gerecht zu werden, werden von den Tourismuspraktiker(innen) originelle Ideen und der Mut zu neuen Wegen erwartet.

Wie das Buch von *Hans Haid* zeigt (s. Literaturhinweise), sind im gesamten Alpenraum bereits eine erfreuliche Anzahl von noch meist lokal begrenzten Projekten verwirklicht worden, welche diesbezüglich ein Umdenken signalisieren.

Bereitschaft zum Umdenken

Zukunftsweisend ist auch die umfassende Methode zur Erarbeitung von Gemeindeleitbildern. Damit wird erstmals ein neuer Weg, weg von einseitiger wirtschaftlicher Sichtweise, hin zu ganzheitlichem Denken und Handeln eingeschlagen, der mit dazu beitragen kann, die ungelösten Probleme des Tourismus im Alpenraum zu überwinden:

Im Rahmen des weltweiten Forschungsprogramms MAB (Man And Biosphere) wurden in den späten siebziger Jahren erstmals touristische Räume in ihrer Gesamtheit von Fachleuten untersucht. Endlich wurden neben den wirtschaftlichen auch die soziokulturellen Strukturen, sowie der Kultur- und Naturraum, in die Untersuchungen durch Schweizer Universitäten einbezogen. Die Ergebnisse wurden unter Einbezug aller Betroffenen eingehend diskutiert. Die wünschbare Weiterentwicklung schlug sich in Leitbildern nieder. Grindelwald, Davos, das Pays d'Enhaut und die Aletschregion nahmen dabei die Vorreiterrolle ein. Beatenberg folgte 1989 ihrem zukunftsweisenden Beispiel.

Wie forderte doch Jean-Jacques Rousseau: «Zurück zur Natur!» Ich möchte ergänzen: «... und einem integrierten und angepassten Tourismus!»

JH

Natur und Kultur

Dort senkt ein kahler Berg die glatten Wände nieder,
Den ein verjährtes Eis dem Himmel gleich getürmt,
Sein frostiger Kristall schickt alle Strahlen wieder,
Den die gestiegne Hitz' im Krebs umsonst bestürmt.
Nicht fern vom Eise streckt voll futterreicher Weide
Ein fruchtbares Gebürg den breiten Rücken her;
Sein sanfter Abhang glänzt von reifendem Getreide,
Und seine Hügel sind von hundert Herden schwer
Den nahen Gegenstand von unterschiednen Zonen
Trennt nur ein enges Tal, wo kühle Schatten wohnen.

Aus «Die Alpen», von Albrecht von Haller, entstanden 1729.

... muss ein Computer her, aber schnell...

... Moment mal. Nicht so schnell. Nehmen Sie nicht einfach den Erstbesten. Eine EDV-Lösung besteht nicht nur aus einem Computer mit ein bisschen Software. Wir bieten Ihnen die Informatik-Gesamtlösung auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Und wir wissen wovon wir sprechen, denn wir verfügen über umfangreiche Erfahrung in allen Belangen der Hotel-Informatik. Darum sind wir der richtige Partner für Sie.
Schon über 2,5 Mio. Logiernächte werden jährlich mit unserer Informatik-Lösung abgerechnet. Ab wann auch Ihre?

IBM AS/400 System/36
rebag data ag
Computer für Hotels

Albisstrasse 33, Postfach 8134 Adliswil
Telefon 01-710 71 10

rue du Centre 53, 1025 St. Sulpice
téléphone 021-691 79 22

IN EIGENER SACHE

Gemeinsam zum Ziel

Sie haben die neue hotel + touristik revue in den Händen und vor Augen. Die Zeitung ist moderner und vor allem leserfreundlicher gestaltet worden, und wir sind überzeugt, dass Sie sich mit dem neuen, klaren Aufbau schon beim ersten Durchblättern anfreunden werden. Sie finden in dieser Ausgabe verschiedene Leserhilfen, damit Sie sich so schnell wie möglich in Ihre Interessengebiete vertiefen können. Wir haben uns einem hohen Ziel verpflichtet: hotel + touristik revue – die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit. Das Redaktionsteam hat diese Herausforderung angenommen und wird Woche für Woche dem Ziel einen Schritt näherkommen.

Wir wünschen uns einen permanenten Dialog mit unseren Lesern und hoffen auf möglichst viele aufbauende, kritische Anregungen und Echos. Die Neukonzeption der hotel + touristik revue erlaubt uns noch vermehrt auf die Leserschaft einzugehen – arbeiten wir gemeinsam an der Zielerreichung!

★

Hinter einer Neukonzeption stecken unglaublich viel Goodwill, Weitblick, Engagement und Arbeit aller Beteiligten. Ihnen allen gilt ein grosses Dankeschön! Speziell hervorheben darf ich das Redaktionsteam, die Kollegen und Kolleginnen in der Produktion, im Marketing und in der Abteilung Öffentlichkeitsarbeit. Die Basis legten aber der Ausschuss der Kommission der hotel + touristik revue mit ihrem Präsidenten Albert Rikli und die Verbandsleitung, die mit ihren fundierten, raschen Grundsatzentscheiden grünes Licht gegeben haben, aber auch Vertrauen in unsere Arbeit gesetzt haben. Ansporn, Mut und Rückhalt gaben die Kollegen in der Geschäftsleitung und Direktor Heinz Probst; immer im richtigen Zeitpunkt und in der richtigen Dosis.

Last but not least gilt ein besonderer Dank Rolf Schluep, der in vielen Nachtstunden das Layout der Zeitung entwickelt und entscheidend geprägt hat.

Ohne die kooperative Mitarbeit aller Beteiligten beim «Bund» und bei der Fischer Druck AG wäre die rasche Umsetzung unserer Ideen nicht möglich gewesen!

★

Mit dem heutigen Tag tritt Stefan Wehrle als Redaktor in das Redaktionsteam der hotel + touristik revue deutsch ein. Stefan Wehrle bringt für seine Aufgabe sowohl journalistisch, als auch von der Tourismuserfahrung her ideale Voraussetzungen mit. Er wird sich schwergewichtig mit den Themen Hotellerie, Management und Technik befassen. Zudem wird er die Stellvertretung von Stefan Senn für die SHV-Seite übernehmen. Ich wünsche Stefan Wehrle in seiner neuen, anspruchsvollen Aufgabe viel Erfolg und volle Befriedigung. Wir heissen ihn in unserem Team herzlich willkommen.

★

Auf den 1. August hat die Geschäftsleitung Miroslaw Halaba, verantwortlicher Redaktor für die hotel + touristik revue französisch, zum stellvertretenden Chefredaktor ernannt. Miroslaw Halaba bringt die idealen Voraussetzungen für diese wichtige Funktion mit und ist heute nach einer viermonatigen Übergangsphase bestens auf die verantwortungsvolle Aufgabe vorbereitet. Ich wünsche ihm alles Gute in seiner zusätzlichen Funktion.

★

Ebenfalls auf den 1. August übernimmt Dr. Alexander P. Küenzle die Leitung der Redaktion hotel + touristik revue deutsch. Seine Erfahrung als Leiter der bisherigen touristik revue hat das Redaktionsteam überzeugt, so dass er einstimmig zur Ernennung vorgeschlagen wurde. Ich wünsche Alexander P. Küenzle auch in dieser verantwortungsvollen Aufgabe viel Freude und volle Befriedigung.

Für den Herausgeber
Werner Friedrich, Vizedirektor
Leiter hotel + touristik revue,
Öffentlichkeitsarbeit und Marketing

Wettbewerb

DRV vergibt Umweltpreis

Zum fünften Mal rief jetzt der Umweltausschuss des Deutschen Reisebüroverbandes dazu auf, sich an dem Wettbewerb für den DRV-Preis «Tourismus und Umwelt» zu beteiligen, der 1988 bekanntlich an das Berner Oberland für seine Aktion «Bäumiger Sommer» gegangen war. Die Aktion sorgte in der Schweiz für grosses Aufsehen.

1990 ging der Preis an die mallorquinische Umweltorganisation GOP. Bewerben können sich Personen, Unternehmen, Organisationen oder Kommunen, die in jüngster Zeit einen wesentlichen Beitrag zum Schutz der Umwelt in touristischen Zielgebieten im In- und Ausland geleistet haben. Zur Verteilung gelangt der Preis wie stets anlässlich der Jahrestagung des deutschen Verbandes, die dieses Jahr Anfang November in Innsbruck stattfindet.

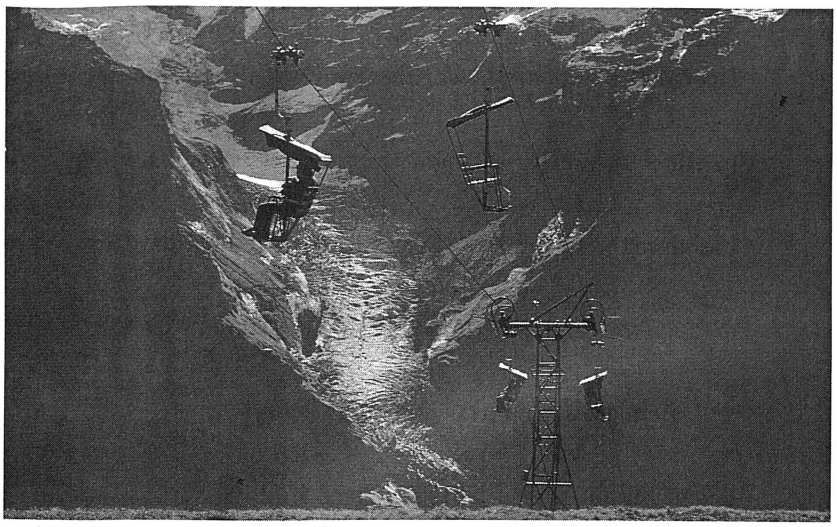
Bewerbungen können noch bis zum 31. August an den *DRV, Mannheimer Str. 15, 6000 Frankfurt/Main* eingesandt werden. Das Interesse an der Aktion ist laut DRV in der letzten Zeit deutlich gestiegen; nachdem 1989 erst 40 Bewerbungen eingereicht wurden, waren es 1990 bereits 71. *SE*

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Adresse: (Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst) Postfach, 3001 Bern, Tel. (031) 50 72 22, Telefax Verlag (031) 46 23 95, Telefax Redaktion (031) 50 72 24.
Herausgeber/Editeur: Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern
Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich
Redaktionsleitung: Werner Friedrich a. i.; Miroslaw Halaba (MH), rédacteur en chef adjoint/responsable de la rédaction française; Dr. Alexander P. Künzle, Leiter Redaktion deutsch.
Redaktion deutsch: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ), Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Anita Kummer-Stebler (AST), Regula Stucki (RS), Stefan Wehrle (SW).
Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker (HU) Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.
Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), Catherine Chapuis (CH), Jean-Paul Fähndrich (JPF).
Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsch: Claude Baumann (CB), Zürich. Claudio Engeloch (CE), Bern. Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich. German Escher (GER), Brig. Peti Grunder (PG), Interlaken. Klaus Höhle (KH), Genf. Hanna Künzler (HK), Verscio. Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern. Kurt Metz (MC), Bern. Eliane Meyer (EM), Zürich. Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich. Kurt Riedberger (KR), Zürich. Franz Spanny (FS), Chur. Ueli Staub (US), Zürich. Felix Thomann (THO), Basel. Heinz Wirthlin (HW), Effretikon.
Korrespondenten Ausland deutsch: Bangkok: Urs Müller (MU). Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW). Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und George Ubenauf (GU). Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SRI) und Peter Miles (PM). Mailand: Günther Depas (GUED). New York: Claude Chatelain (CC). Paris: Katja Hassenkamp (HAS). Sydney: Michael Scharenberg (MSS). Tel Aviv: Ronald Goldberger (GDB). Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).
Collaborateurs extérieurs français: René Hug (RH), Genève. José Seydoux (JS), Fribourg.
Collaborateurs étrangers français: Bruxelles: André Pater (AP). Paris: Rémy Leroux (RL). Tokyo: Georges Baumgartner (GBR).
Offizielles Organ: Association suisse des directeurs d'office de tourisme (ASDOT); Verband Schweizer Badekurorte (BSB); Swiss Congress & Incentive; Interessengemeinschaft ärztlich geleiteter Kurhäuser der Schweiz (IGKS); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; American Society of Travel Agents Chater Switzerland (Asta); Buspartner Schweiz; Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung (ORV).
Verlag
Produktion: Jörg Feierabend
Marketing: Stefan Sarbach
Anzeigenverkauf (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Tel. (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.
Suisse romande: Annonces Mosse S.A., 10, rue Beau-Séjour, 1003 Lausanne, Tel. (021) 312 39 39, Telefax (021) 20 76 87.

Eigen-Boom der Schweizer



Viele Ausländer sind ausgeblieben, dieses Jahr. Der Schweizer Tourismus darbt deshalb aber nicht. Die leergewordenen Sessel werden von Schweizern besetzt. *Bild zvg*

Mit einem blauem Auge davongekommen

Zweifellos hat der Golfkrieg und die 700-Jahr-Feier die Schweizer ihrem Lande wieder nähergebracht. Voraussichtlich gegen 3 Prozent mehr Schweizer als im Vorjahr werden im Jubelsommer 1991 ihre Ferien im eigenen Land verbringen. Die Tourismusbranche erwartet von diesem Inlandboom Mehreinnahmen von bis zu 300 Millionen Franken.

URS MANZ

Zu Beginn dieses Jahres zitterten sie noch, die Inlandtouristiker: Wegen der ungewissen Folgen des Golfkrieges, niemand wusste damals, wie lange er dauern würde, bereitete man sich in der Schweizer Tourismusbranche auf Meister Schmalhans vor. Heute freuen sich Kurdirektoren und Hoteliers schon vor seinem Ende auf einen Rekordsommer. Die Verkehrsbüros haben denn auch mehr als alle Hände voll zu tun, und die Hotels sind beinahe ausgebucht.

Zwar kommen weit weniger ausländische Gäste in die Schweiz als in den vergangenen Jahren. Dafür ist die Nachfrage der Schweizer dieses Jahr aber um ganze drei Prozent oder 235 000 Übernachtungen auf einen neuen Höchststand gestiegen.

Mehreinnahmen in Sicht

Während die Ausgaben von ausländischen Gästen in der Schweiz dieses Jahr voraussichtlich stagnieren werden, dürften durch den erfreulichen Boom der Eidgenossen im eigenen Land trotzdem Mehreinnahmen von gegen 300 Millionen Franken herausschauen. Golfkrieg und schweizerisches Jubeljahr haben nun offenbar einem Trend zum endgültigen Durchbruch verholfen, der sich bereits während der letzten fünf Jahre abzuzeichnen begann.

Nach Schätzungen von Tourismus-Fachleuten werden in diesem Jahr bis zu 10 Prozent mehr Schweizer Gäste erwartet als im Vorjahr. Die Lust der Schweizer auf Ferien im eigenen Land dokumentiert sich vor allem auch in einer starken Nachfrage nach Ferienwohnungen: Interhome hat in diesem Sommer 10 Prozent mehr Schweizer Ferienwohnungen an Inländer vermietet als noch im Jahr zuvor. Praktisch ausgebucht sind die Ferienwohnungen der Schweizerischen Reisekasse Reka, die dank dem Geschäft mit Schweizern in der Schweiz in der ersten Hälfte dieses Jahres ihren Umsatz um 9,3 Prozent steigern konnte.

Auch Eigenarbeit

Vermutlich hat die Wirtschaftslage in den südlichen Konkurrenzländern aber auch mit dazu beigetragen, dass sich Schweizer nun vermehrt auch im Sommer wieder in heimischen Gefilden vom Alltagsstress erholen. Durch die Teuerung in südlichen Ländern sind Schweizer Ferienorte wieder konkurrenzfähig geworden. Mit zur offensichtlichen Trendwende im Reiseverhalten der Schweizer haben bestimmt auch die jahrelangen Anstrengungen der nationalen und regionalen Tourismusorganisationen beigetragen, neben dem Winter- auch den Sommertourismus anzukurbeln. Hinzu kommt die Tatsache, dass viele Schweizer sich vom nervenaufreibenden Massentourismus wegbewegen und im eigenen Land Ruhe suchen wollen. □

Problematische Höhenlage

(K)eine Zukunft fürs Diemtigtal?

Seit längerer Zeit stecken zwei Hotels ganz unterschiedlicher Prägung im Berner Oberländer Diemtigtal in argen Nöten. Beide Häuser sind seit über einem Jahr geschlossen, für beide Häuser fehlen weitgehend Interessenten und Konzepte, die sie aus dem erzwungenen Dornröschenschlaf erwecken und in eine gesicherte Zukunft führen könnten.

PETI GRUNDER

Diese stille Oase liegt inmitten einer touristisch hochentwickelten Region. Die Autobahn von Norden her endet in unmittelbarer Nähe, die internationalen Züge durch den Lötschberg halten in Spiez, wenige Kilometer vom Eingang des Diemtigtals. Interlaken, Gstaad, Adelboden und etliche weitere hochdotierte Flecken des Schweizer Tourismus sind mit öffentlichen und privaten Verkehrsmitteln in kurzer Zeit zu erreichen. Die weite Landschaft zwischen Kander- und Simmental ist weitgehend unberührt, der Massentourismus hat hier nicht Einzug gehalten und keine hässlichen Spuren hinterlassen. Natur findet sich nicht nur im Prospekt, die Voraussetzungen für Fremdenverkehr scheinen ideal. Doch der Schein trügt: Gleich zwei touristische Renommierstücke im Diemtigtal liegen brach und harren abseits von Schneekanonenprojekten und Skikarussellen einer Nutzung mit Aussichten auf Gewinn.

Zuhinterst im Tal, wo die schmale Strasse aufhört, steht das imposante und traditionsreiche Kurhaus Grimmialp. Vor bald hundert Jahren errichtet, stieg das Haus mit seinen 94 Betten in Jahrzehnten vom gesuchten Grand Hotel zur unerwünschten Familienherberge ab: Der letzte Besitzer, die baslerische Öffentliche Krankenkasse (ÖKK), schloss vor Jahresfrist die Türen und sucht seither einen Käufer für 22 000 Quadratmeter Land, ein Hotel und vier Häuser mit etlichen Wohnungen. Drei Millionen Franken wollte die ÖKK bei einem amtlichen Wert von 2,8 Millionen fürs ganze Paket, ein zweistelliger Millionenbetrag wäre nötig, um die Liegenschaft auf einen modernen Stand zu bringen.

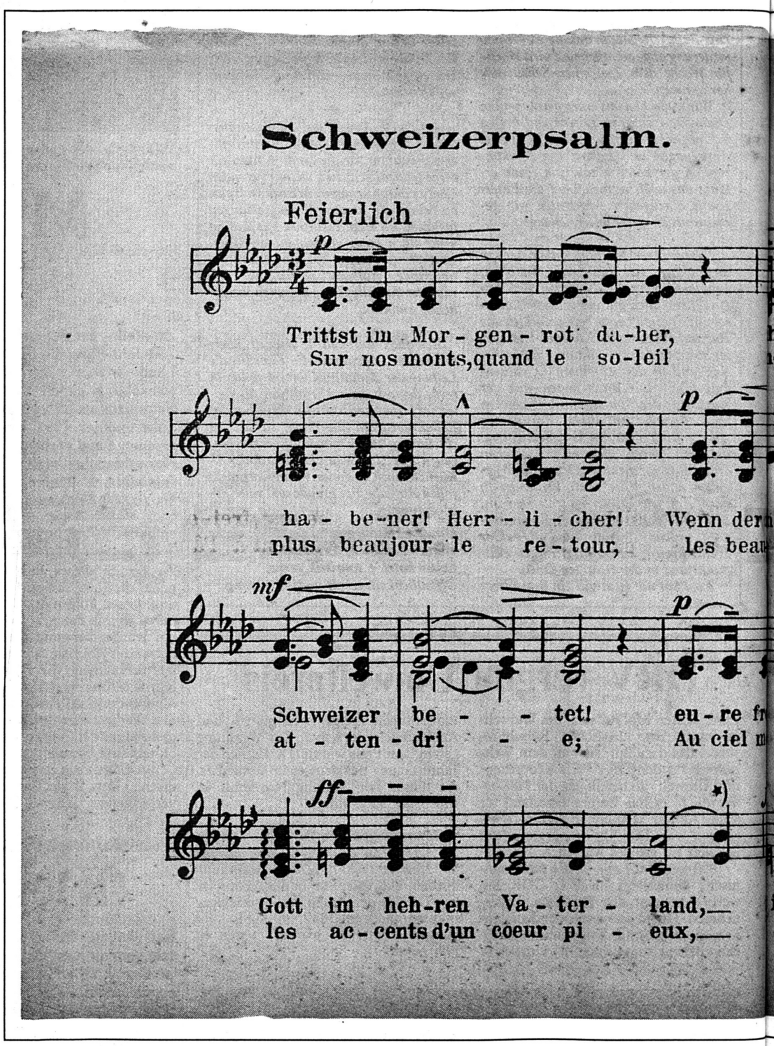
Ganz zuvorderst im Tal wiederum findet sich gewissermassen das moderne Gegenstück zum Kurhaus: die Sporthotel Wiriehorn AG, ein Apart-Betrieb aus den späten siebziger Jahren. Auch hier sind die Türen seit gut einem Jahr geschlossen, die auf elf Liegenschaften verteilte Anlage mit Ladengeschäft, Restaurant, Dancing, Tennishalle und 22 Wohnungen ist in Konkurs. Mittlerweile liegt zumindest das Schuldenverzeichnis auf, als Hauptgläubiger zeichnen die inzwischen fusionierten Institute der Berner Hypothekarkasse und der Berner Kantonalbank. Allein die Schulden erreichen rund sechs Millionen Franken, aus den Immobilien könne deshalb «praktisch kein Gewinn erzielt werden», wie vor Jahresfrist der damalige Konkursverwalter *Alexander Harte* versicherte.

Auf den kommenden 19. August ist die Gläubigerversammlung angesagt, nicht weniger als 46 Grundbuchblätter mussten bearbeitet werden. Den Wert der Liegenschaften mag aus Gründen, die wohl nicht zuletzt im Zusammenhang mit dem zusammengebrochenen Immobilienmarkt zu verstehen sind, weder das Konkursamt noch der Hauptgläubiger beziffern. Wann und wie die Liegenschaften unter den Hammer kommen werden, ist noch nicht bekannt. *Erwin Horisberger*, Direktor bei der Berner Kantonalbank, macht sich gegenüber der *hotel + touristik revue* für «dosierte Freihandverkäufe» stark, desgleichen das Wimmiser Konkursamt, das «zuerst den Laden und das Restaurant» verkauft haben möchte. «Das ist die Kehrseite der Apart-Hotellerie», meint Horisberger, «es gibt keine Bewirtschaftungspflicht.» Wie's weitergeht, weiss er nicht, seriöse Interessenten und Konzepte sind jedenfalls keine auszumachen.

Morgenluft

Anders als im Wiriehorn zeigt sich auf der Grimmialp zumindest ein Silberstreifen am Horizont: Für 2,1 Millionen Franken, mithin eine Million billiger als geplant, soll eine noch zu gründende Genossenschaft «Pro Grimmialp» das Kurhaus erwerben. Die Initiative kommt von Einheimischen, aus dem Kurhaus soll einerseits eine Altersresidenz und andererseits ein einfaches Hotel werden. Ob jedoch dieses Konzept verfängt und ob die Genossenschaft das nötige Kapital zusammenbringt, ist noch offen. □

Gegen ein vaterländisches Gesumme

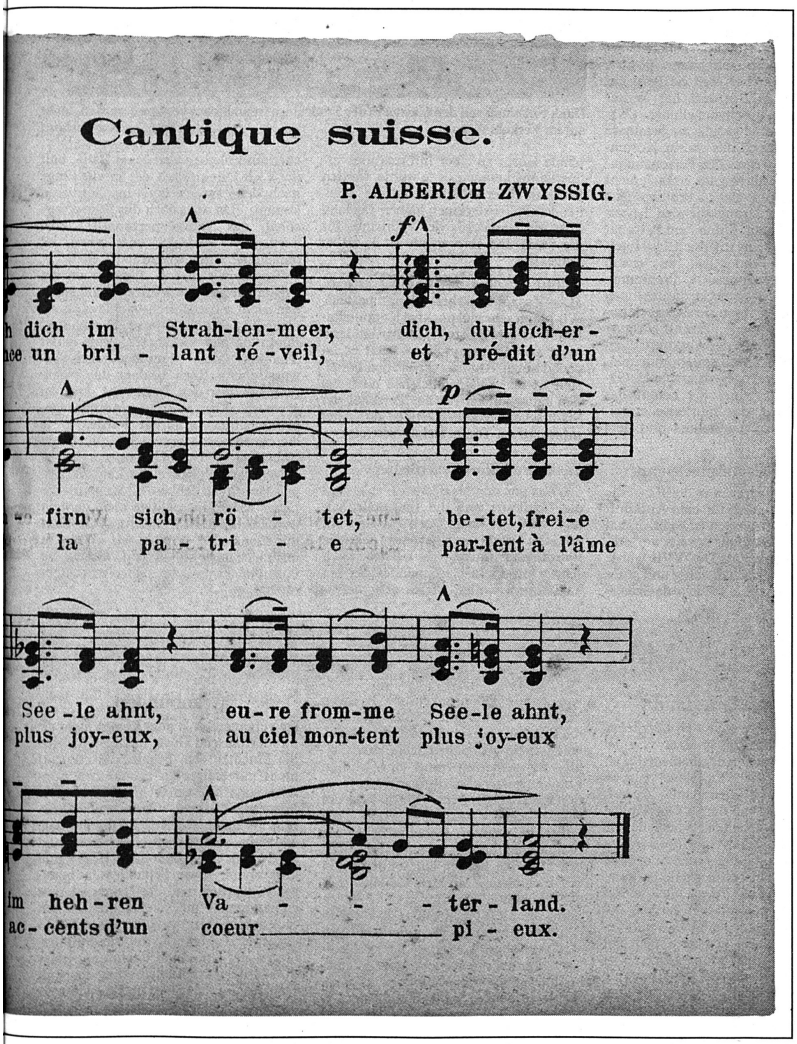
Um 1840 komponierte P. Alberich Zwyssig unseren Schweizerpsalm und schrieb die vier Strophen dazu. Die meisten Schweizer kennen nur den ersten Satz der ersten. Bestenfalls geht's dann mit lalala oder hmmhmmhmm weiter. – Eigentlich bedenklich, dass das Schweizervolk die genauen Worte seiner Hymne nicht mehr kennt und nur noch die Melodie summt. Ist aber das 700jährige Jubiläum der Eidgenossenschaft nicht der richtige Zeitpunkt, um die feierlichen Strophen ab Blatt zu singen? Und sich dabei auch die Zukunft etwas durch den Kopf gehen zu lassen? Wir haben das getan. Und unsere führende Fachzeitung überdacht. Das Resultat halten Sie in Händen: Eine neue, übersichtlicher gegliederte und besser gestaltete hotel + touristik revue. Die heute erstmals erschienene Neuausgabe ist für uns natürlich ein zusätzlicher Grund, am morgigen Tag feierlich zu singen. Hier sind die vier Strophen dazu:

Trittst im Morgenrot daher,
Seh' ich dich im Strahlenmeer,
Dich, du Hocherhabener, Herrlicher!
Wenn der Alpen Firn sich rötet,
Betet, freie Schweizer, betet.
Eure fromme Seele ahnt
Gott im hehren Vaterland!
Gott, den Herrn, im hehren Vaterland!

Kommst im Abendglühn daher,
Find' ich dich im Sternenheer,
Dich, du Menschenfreundlicher, Liebender!
In des Himmels lichten Räumen
Kann ich froh und selig träumen;
Denn die fromme Seele ahnt
Gott im hehren Vaterland!
Gott, den Herrn, im hehren Vaterland!

Ziehst im Nebelflor daher,
Such' ich dich im Wolkenmeer,
Dich, du Unergründlicher, Ewiger!
Aus dem grauen Luftgebilde
Bricht die Sonne klar und milde,
Und die fromme Seele ahnt
Gott im hehren Vaterland!
Gott, den Herrn, im hehren Vaterland!

Fährst im wilden Sturm daher,
Bist du selbst uns Hort und Wehr,
Du, allmächtig Waltender, Rettender!
In Gewitternacht und Grauen
Lasst uns kindlich ihm vertrauen!
Ja, die fromme Seele ahnt
Gott im hehren Vaterland,
Gott, den Herrn, im hehren Vaterland.

Paroles et musique d'avenir

En Suisse, nous avons deux chants patriotiques: l'hymne national proprement dit (0 monts indépendants...) et le cantique suisse (Sur nos monts quand le soleil...), celui qu'on chante le plus souvent. Ou plus exactement qu'on fredonne, parce que la majorité de nos compatriotes ne savent que le début de ses quatre strophes. Curieux tout de même que le peuple suisse ne connaisse plus les paroles de cet hymne auquel il est pourtant très attaché. Le 700e ne serait-il pas l'occasion de nous rafraîchir un peu la mémoire? Pour mieux nous préparer à l'avenir. C'est ce que nous avons fait. Nous avons totalement repensé notre journal, dont vous tenez en main le premier numéro «nouvelle formule»: mieux structuré et mieux présenté. Raison de plus pour nous réjouir du brillant réveil que le soleil annonce sur nos chères montagnes. Voulez-vous aussi des lendemains qui chantent? Vous connaissez la musique. Voici les paroles:

Sur nos monts, quand le soleil
Annonce un brillant réveil,
Et prédit d'un plus beau jour le retour,
Les beautés de la patrie
Parlent à l'âme attendrie;
Au ciel montent plus joyeux
Les accents d'un cœur pieux,
Les accents émus d'un cœur pieux.

Lorsqu'un doux rayon du soir
Joue encore dans le bois noir,
Le cœur se sent plus heureux près de Dieu.
Loin des vains bruits de la plaine
L'âme en paix est plus sereine;
Au ciel montent plus joyeux
Les accents d'un cœur pieux,
Les accents émus d'un cœur pieux.

Lorsque dans la sombre nuit
La foudre éclate avec bruit,
Notre cœur pressent encore le Dieu fort;
Dans l'orage et la détresse,
Il est notre forteresse.
Offrons-lui des cœurs pieux,
Dieu nous bénira des cieux,
Dieu nous bénira du haut des cieux.

Des grands monts vient le secours,
Suisse, espère en Dieu toujours!
Garde la foi des aïeux, vis comme eux!
Sur l'autel de la patrie
Mets tes biens, ton cœur, ta vie!
C'est le trésor précieux
Que Dieu bénira des cieux,
Que Dieu bénira du haut des cieux.

hôtel revue+revue touristique

Schulung durch Verkehrsverein

Bern: Bitte recht freundlich zu den Gästen!

Allein der Sehenswürdigkeiten wegen kommt kaum ein Tourist ein zweites Mal in eine Stadt, wenn der Empfang vor Ort – also die Freundlichkeit – nicht gestimmt hat. In Bern ist man sich dessen ganz besonders bewusst und arbeitet denn auch seit Jahren konsequent an dieser Aufgabe. Einbezogen werden das Hotel-Frontpersonal, die Polizei und die städtischen Verkehrsbetriebe; der Verkehrsverein Bern wünschte sich aber noch ein Mehr.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

Die Réceptionistin, die nicht weiss, wo das Museum ist und wann es geöffnet hat, der Polizist, der gleich den Bussenzettel zückt, oder der Tramchauffeur, der «ausrastet», wenn der Ausländerwagen quer auf den Schienen steht – mit nichts kann man einen Städtetouristen schneller vertreiben und ihm die Lust auf ein Wiederkommen vergällen. Seit Jahren predigen deshalb der Verkehrsverein Bern (VVB) und dessen Direktor, *Walter Rösli,* immer dasselbe: «Seid nett zu den Fremden!». Dabei – oder vielleicht auch deshalb – steht die Stadt Bern punkto Freundlichkeit beileibe nicht schlecht da, wie eine Detailauswertung der Tomas-Studie ergeben hat: Die Bedienung in den Hotels wurde von 74 Prozent mit einem «sehr gut» bewertet, für die Freundlichkeit des Personals in den Geschäften hatten 49 Prozent ein «sehr gut» übrig, und für die Freundlichkeit der Bevölkerung waren es immerhin 55 Prozent.

Zuviel Wechsel in den Hotels

Gemäss dem Motto, dass das beste Marketingkonzept nichts nützt, wenn der Kundenkontakt nicht stimmt, ist der Verkehrsverein Bern bereits vor über zwanzig Jahren dazu gelangt, das Hotel-Frontpersonal – also vor allem die Réceptionisten – zu Informationsveranstaltungen zusammenzuziehen. Rösli: «Zuerst haben wir fast krampfhaft versucht, den jährlichen Orientierungsabend immer anders und neu zu gestalten, bis wir schliesslich merkten, dass der Personalwechsel in den Hotels so häufig ist, dass wir eigentlich immer das gleiche Produkteprogramm präsentieren können.»

Ziel dieser Orientierungen sei es nicht, den Leuten in kürzester Zeit alles einzuhämmern, sondern ihnen eine Basisinformation über die Stadt selber, über die Veranstaltungen, Exkursionen, Regenwetterprogramme und die Dienstleistungen des VVB an sich zu vermitteln. «Es sollte nie dazu kommen, dass das Hotelpersonal sagt ‚ich weiss es nicht', sondern in solchen Fällen eben uns telefoniert», erläutert Direktor Rösli.

Stammtisch für Frontpersonal

Die Reaktionen auf die Kurse seien sowohl bei den Hoteliers als auch bei den Teilnehmern durchwegs positiv. «Viele sind dankbar, weil sie Bern gar nicht kennen.» Trotzdem hat Walter Rösli seine Wunschvorstellung: «Wir würden sehr gerne ganztägige Seminare durchführen, doch das ist aus Kostengründen und wegen des Personalmangels im Gastgewerbe ganz einfach nicht möglich.» Ein (weiteres) Positivum ist aus den Orientierungsabenden heraus jedoch entstanden: Unter dem Patronat des Verkehrsvereins trifft sich das Hotel-Frontpersonal monatlich zu einem Stamm mit wechselndem Programm. «Die Leute haben gemerkt, dass es ihnen sehr wohl nützt, wenn sie sich auch untereinander kennen», erzählt *Brigitte Stutzmann,* Leiterin des Auskunftsdienstes beim VVB. «Man spricht miteinander und kann sich gegenseitig auch Gäste weitervermitteln.» Sie betont das gute Verhältnis, das mittlerweile zwischen den Hotelangestellten und dem VVB herrsche.

Uniformierte als Ansprechpartner

Dass Städtetouristen in der Regel die Tendenz haben, sich für eine Auskunft an einen Uniformierten zu wenden, hat man in Bern ebenfalls bereits vor etlichen Jahren erkannt. Der VVB wurde bei der Stadtpolizei vorstellig und stiess auf offene Ohren. Nachdem das bestehende Korps zu einer Informationsveranstaltung herangezogen wurde, werden heute in jeder Polizeischule die angehenden Polizisten einen halben Tag lang über die Bedeutung des Tourismus für die Stadt und ihre eigene Rolle dabei aufgeklärt.

Rösli ist über das Resultat erfreut: «Die Zusammenarbeit klappt bestens. Wir hören sehr viel positive Kommentare über unsere Polizei – von Ausländern, nicht von Einheimischen», setzt er lachend hinzu. Ähnlich wie bei den Polizisten ist der VVB schliesslich auch bei den Jahreskursen für das Personal der Städtischen Verkehrsbetriebe mit einer informativen Tonbildschau vertreten.

Taxifahrer, Tankstellenhalter . . .

«Was uns nun als nächstes fehlt, sind die Taxifahrer und die Tankstellenhalter», so Walter Rösli. Doch sei man wohl etwas zu optimistisch gewesen, denn die Betroffenen täten sich offensichtlich schwer mit der Idee. «Zumindest bei den Taxifahrern wollen wir es aber versuchen und bleiben weiter am Ball», hält der VVB-Direktor fest, der auf die Frage nach dem «wie weiter» ins Sinnieren kommt: «Da wäre noch das Servicepersonal, das Verkaufspersonal . . . eine dornenvolle Aufgabe; dort sehen wir manchmal Berge vor uns.»

Trotzdem glaubt er, dass es um die Freundlichkeit der Berner im allgemeinen nicht allzu schlecht steht. «Das ist nicht unsere Achillesferse. Der oberste Punkt unserer Geschäftspolitik lautet ‚Hebung des Fremdenverkehrsbewusstseins'.» Rösli beklagt das Negativimage über den Tourismus, das von gewissen Kreisen und Interessengemeinschaften vermittelt werde, sowie die zunehmende Fremdenfeindlichkeit. «Wenn wir so Sachen hören, wie es gebe zuviele Japaner unter den Lauben, gibt uns das sehr zu denken. Hier müssen die Dinge wieder ins richtige Licht gerückt werden.» Er hofft jedoch, dass der Kulminationspunkt erreicht ist. «Wenn es uns nicht mehr so gut geht, werden die Positionen wohl von selber zurechtgerückt.» □

Dank Schulung soll den Gästen in der Stadt Bern freundlicher begegnet werden, nicht nur im Verkehrsbüro. *Bild Susanne Richard*

Fast ein bisschen verwöhnt

Für seine Informations- und Schulungspolitik erhält der Verkehrsverein Bern von den Betroffenen durchwegs nur gute Noten.

Marianne Pfeiffer, Chef de réception Hotel Bristol: «Es bringt sehr viel, gerade weil unser Réceptionspersonal oft von ausserhalb stammt und Bern gar nicht kennt. Wichtig ist für mich auch der Stamm; wir lernen uns kennen und wissen, wo wir unter Umständen Gäste hinschicken. Unsere Praktikantin war über den Abend ebenfalls froh, weil sie Bern ‚entdeckte', aber auch erfuhr, was es mit Kongresskontingenten und Ähnlichem auf sich hat. Die Zusammenarbeit mit dem VVB ist wirklich sehr gut; ich glaube, wir sind in Bern in dieser Hinsicht fast ein bisschen verwöhnt.»

Beatrice Grob, Chef de réception, Hotel Astor-Touring: «Der Orientierungsabend fiel damals auf meinen ersten Arbeitstag in Bern und hat mir sehr geholfen. Das Angebot in Bern ist so gross, dass so etwas auch unbedingt nötig ist. Vielleicht könnte man sogar einen zweiten Abend pro Jahr einschalten; denn die Fragen tauchen meist später auf. Aber bei dem guten Verhältnis, das wir haben, scheue ich mich auch nicht, dem VVB eben schnell zu telefonieren.»

Ulrich Büttikofer, Chef Ausbildungsdienst der Stadtpolizei: «Die Schulung ist sicher zweck- und wertvoll, da alle Beamten in Bern sehr viel mit dem Tourismus in Kontakt kommen. Es ist für uns auch gut, wenn wir die Optik des Verkehrsvereins kennen und wissen, wie wir mit Touristen umgehen sollen. Unsere Devise gegenüber Touristen ist aber ohnehin ganz klar: Helfen und unterstützen, etwa so, wie wir das im Ausland selber gerne hätten – oder vielleicht noch ein bisschen mehr.» *MLG*

SWISSORAMA

Wallis

Wanderer und Mountain-Bike-Fahrer kommen sich auch im Wallis immer häufiger **in die Quere.** So plädierte die Walliser Vereinigung für Wanderwege kürzlich dafür, dass «der derzeitigen Invasion auf Wanderwegen so schnell als möglich Einhalt geboten wird». Mountain-Biker sollten sich auf Wege mit einer Mindestbreite von zwei Metern beschränken. In diesem Zusammenhang wird die Erstellung eines Inventars der befahrbaren Wege gefordert. Die Bahnunternehmungen fordern die Wanderfreunde auf, inskünftig auf den Transport von Mountain-Bikes zu verzichten. GER

★

Die Autobahn im Oberwallis ist als Instrument **zur Wirtschaftsförderung nicht geeignet.** Zu diesem Schluss kommt eine Untersuchung am volkswirtschaftlichen Institut der Universität Bern. Interessant sind die Schlussfolgerungen im Bereich Fremdenverkehr: Während die touristischen Betriebe den umstrittenen Autobahnbau positiv (43 Prozent) bis sehr positiv (22 Prozent) einschätzen, fällt die Bewertung durch die Gäste gerade gegenteilig aus: Mehrheitlich wird die Autobahn als sehr negativ bis negativ eingestuft, wobei die autoreisenden Gäste wesentlich autobahnfreundlicher sind. *GER*

★

Von den zahlreichen im Wallis geplanten Golfplätzen stehen die Chancen für den **Golfplatz «Tsamaurau» in Grimisuat** am besten. Wie die Initianten kürzlich darlegten, ist der Zonenplan genehmigt, das Baugesuch eingereicht und die Bodenfrage mit den rund 300 Eigentümern geregelt. Zudem kann man auf eine breite und vor allem prominente Unterstützung zählen, zu der unter anderem Golffreund Pirmin Zurbriggen gehört. Einziger Streitpunkt ist eine kleine Ohreule. Für diesen «Petit Duc» ging beim Bau der 18-Loch-Anlage laut Ansicht dreier Umweltorganisationen, unter anderem des Schweizerischen Vogelschutzbunds, eine wichtige Migrationsnische verloren. *GER*

Zürich

Arnold Burri, der im **Zürcher** Widder bis zur sich hinziehenden Umbauphase international beachtete **Jazzkonzerte** veranstaltete, ist in seiner neuen Wirkungsstätte, dem Rapperswiler Lido, kein Erfolg beschieden (zu geringes Einzugsgebiet, zuwenig Interesse). Enttäuscht streicht er die Segel – und Zürich ist endgültig um die jazzigen Attraktionen von Weltrang ärmer! Dafür hat Kaufleuten-Wirt **Peter Horneck** mit seinen Musikfestivals zunehmend mehr Erfolg: Derzeit veranstaltet er ein top besetztes Jazz-Festival unter dem Thema *Latin and Bop Jazz* (bis 25. Juli). *EM*

★

Erfolg für das **parkplatzfreie Besuchskonzept** zur nationalen Forschungsausstellung **Heureka.** Von den rund 150 000 Besuchern (ab Ausstellungseröffnung am 10. Mai bis Ende Juni) seien 85 bis 90 Prozent mit den öffentlichen Verkehrsmitteln angereist: rund 20 000 mit Cars, rund 25 000 mit Tram und Bus, rund 65 000 mit der Sihltal-Uetliberg-Bahn (Hauptbahnhof bis Station Brunau). Der Rest kam wohl zu Fuss oder mit dem Velo. Keinen Ansteig der Besucherfrequenz hatten hingegen die Park-and-Ride-Anlagen an den Einfallstrassen Zürichs in Altstetten und Hardturm zu verzeichnen. *Georg Müller,* Heureka-Ausstellungsmacher, schätzt, dass er als Folge fehlender Parkplätze Besucherverluste von 15 bis 35 Prozent hinnehmen muss. *EM*

Zentralschweiz

Vor wenigen Tagen sind mit Hilfe von Sappeuren der Armee und einem Grosshelikopter die Stahlträger für einen **Fussgängersteg über die Fontanne westlich von Wolhusen** auf Gemeindegebiet von Doppleschwand eingesetzt worden. Der Steg bildet Bestandteil eines Wanderweges entlang des linken Ufers der Kleinen Emme, deren grösster Zufluss von der Napf-Seite die Fontanne ist. Damit wird man künftig das Entlebuch beidseits der Emme erwandern können. *KB*

Berner Oberland

«Trend» . . . heisst seit der kürzlichen Generalversammlung sinnigerweise der **Verkehrsverband Niedersimmental.** Das Kürzel steht für «Tourismus Region Niedersimmental Diemtigtal». Zu hoffen ist nun, dass die Berner Oberländer, die in der Vergangenheit etwa mit dem in Konkurs gegangenen Sporthotel Wierihorn oder den schlingernden Sportbahnen daselbst in die Schlagzeilen gekommen sind, inskünftig tatsächlich wieder oder endlich im Trend sein werden. Dafür soll im Winter jedenfalls «Wind» gemacht werden, was notabene nicht nur im wörtlichen Sinn zu verstehen ist: Der Vorstand hat nämlich überdies ein «Wintertouristisches Impulsprogramm Niedersimmental/Diemtigtal» verabschiedet, das sich seinerseits hoffentlich nicht als heisse Luft erweisen wird. *PG*

★

Zum dritten Mal spannte sich das elegante offene Zelt über den Kronenplatz an der Lenk zum «Singing and Swinging». Den Organisatoren ist es wiederum gelungen, dreizehn Topbands beziehungsweise Solisten für die **1991er-New-Orleans-Jazz-Tage** zu verpflichten. Die Mühe hat sich gelohnt: Der Zuhöreraufmarsch hat sich gegenüber dem Vorjahr beträchtlich gesteigert, sicher auch dank den günstigen Eintrittspreisen (Fr. 5.– pro Konzert). Eine Kostprobe: Einen Abend bestritten die Buddha's Gamblers, die die ganze Zuhörerschaft in Minuten an den Mississippi entführten. Der Bandleader Buddha Scheidegger (p) ist einer der wenigen ausgezeichneten Stridepianisten.

Vom Enkel bis zur Grossmutter flippte alles aus über die erfrischende Musik, nach einer erlebnisreichen Wanderung oder einem Faulenzertag im Schwimmbad. *SR*

★

Der **Skilift Morgenberg,** die einzige touristische Anlage im kleinen Berner Oberländer Bauerndorf **Saxeten** unweit von Interlaken, steckt, wie so viele Transportanlagen, in argen finanziellen Nöten. Der vergangene Winter brachte trotz durchgehender Fronarbeit Erträge von gerade 320 Franken, die Passiven belaufen sich auf gut 700 000 Franken, die Bilanz liegt beim Konkursamt Interlaken. Dem erst sieben Jahre alten Skilift, der seinerzeit rund eine Million Franken gekostet hatte, war ein Investitionshilfedarlehen von 150 000 Franken zugesprochen worden, doch die schlechten Winter und eine für grosse Frequenzen denkbar ungünstige Lage brachten den Betrieb nun an den Rand des Konkurses. Mit den Gläubigern – die Bankschulden betragen ohne Zinsen und Kapitalkosten fast 400 000 Franken – konnte allerdings ein Stillhalteabkommen vereinbart werden, so dass in Saxeten bei guten Schneeverhältnissen auch in künftigen Wintern abseits der grossen Touristenströme Ski gefahren werden dürfte. *PG*

Berner Mittelland

Gleich drei **Spezialfahrten** bietet die **Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft** BSG für den diesjährigen Nationalfeiertag, den 1. August, an. Eine vier Stunden dauernde Kreuzfahrt mit musikalischer Unterhaltung verlässt Biel um 19 Uhr, um 20 Uhr beginnt die Kreuzfahrt auf dem Bielersee und zum Feuerwerk in der Bieler Seebucht. Neu offeriert die BSG ab Solothurn auch eine Abendfahrt auf der Aare mit oder ohne Nachtessen und musikalischer Unterhaltung. Abfahrt in Solothurn ist um 19.30 Uhr. *pd*

★

Die **Emmentaler Schaukäserei** in Affoltern konnte in ihrem **ersten Betriebsjahr** die stolze Zahl von **230 000 Besuchern** empfangen – mehr als erwartet wurde. Insbesondere der Zuspruch von Gruppenreisen ist grösser als vorgesehen ausgefallen. Aus diesem Grund besteht nun ein Projekt zur Einrichtung eines speziellen Informationslokals für Gruppen im Dachstock der Schaukäserei. Deutlich gestiegene Frequenzen verzeichnet insbesondere auch die Emmental-Burgdorf-Thun-Bahn (EBT) auf der Bahnstation Affoltern sowie die Rösslifahrer der Gegend, die ihre Fahrgästezahl seit Eröffnung der Schaukäserei vor rund einem Jahr auf 20 000 Personen verdoppeln konnten. *MT*

Graubünden

Im vergangenen Winter kamen mehr als hunderttausend Gäste nach **St. Moritz.** Sie brachten dem Bündner Weltkurort nicht nur einiges an Einnahmen, sondern auch eine ganze Menge Unrat in Form von Büchsen, Flaschen und anderem. In einem grossangelegten **Putztag,** an dem sich neben Fischerei- und Jagdverein auch zahlreiche Klubs und Ortsvereine sowie Schulklassen beteiligten, wurden rund **drei Tonnen Unrat** eingesammelt und damit die Sünden rücksichts- oder gedankenloser Gäste ausgemerzt. Man trug mit diesem Putztag dem Umstand Rechnung, dass St. Moritz wirtschaftlich einseitig vom Tourismus abhängig ist und die Umwelt dadurch über Gebühr belastet wird. *FS*

★

Die in Winterzeiten wegen ihrer Schneesicherheit willkommene Höhenlage hat **Arosa** nun die Eröffnung der Sommersaison ziemlich erschwert: Die in voller Blüte stehende Alpenflora ist durch den jüngsten Neuschnee, der bald wieder schmelzen dürfte, überdeckt worden. Zahlreiche, speziell wegen dieses Bergfrühlings angereiste Touristen, wurden darum trotz guten Alternativangeboten von ihren Ferien natürlich enttäuscht. Zusammen mit den Aroser Bergbahnen hatte der besorgte Kurdirektor *Florenz Schaffner* darum **siebenhundert Wiesenblumensträusse** im Unterland organisiert. Mit seinen Mitarbeitern und seiner Familie hat er diese unlängst auf dem Bahnhof RhB und beim Dorfausgang an die Aroser Gäste verteilt. *UM.*

Ostschweiz

Die **Thurgauer Tageskarte,** der familienfreundliche Fahrausweis für 1000 km Bahn, Bus und Schiff, erfreut sich nach wie vor grosser Beliebtheit. Im fünften Jahr seit Bestehen des Verbundfahrausweises, der keine Kantonsgrenzen kennt, wurden 140 000 Exemplare verkauft. Die Attraktivität der Tageskarte wird mit der neuen Postautolinie Frauenfeld – Stein am Rhein erweitert. *RSCH*

LES(E)BAR

700 Jahre am Urnersee

Alles über den soeben eröffneten Weg der Schweiz rund um den Urnersee finden Sie im offiziellen Wanderbuch «Weg der Schweiz – 7 Jahrhunderte am Urnersee». Praktische Vorschläge für Wanderungen auf dem Weg der Schweiz, mit Kartenausschnitten, reich illustriert mit Fotos und mit Zeichnungen des Tessiner Künstlers *Fausto Tommasina.* Dazu eine Fülle von wissenswerten Informationen über Land und Leute, Sehenswürdigkeiten, geschichtliche Begebenheiten und Personen, die in der Vergangenheit auf oft überraschende Weise Brücken zwischen den heutigen Kantonen und den Gemeinden am Urnersee schlugen. Zum Nachschlagen zuhause und unterwegs.

Weg der Schweiz – 7 Jahrhunderte am Urnersee, Balz Theus, Mürra Zabel, Emil Amacher, 232 Seiten, mit Fotos, Zeichnungen und Kartenausschnitten, Fr. 29.–, Werd Verlag, Postfach, 8036 Zürich. UM

Geballtes Informationspaket

Um die wirtschaftlichen Schritte in eine erfolgreiche Zukunft zu lenken, braucht jeder Werbeschaffende fundierte Daten. Eine Möglichkeit, die nötigen Informationen in die Hand zu bekommen, ist die neu erschienene Schweizer Werbeagenda. Ein konzentriertes Informationspaket für alle Fragen über Konzeption, Produktion und Realisation in der Werbung. Auf über 1700 Seiten werden alle Fragen zu Werbung, Marketingmitteln und Werbeträgern beantwortet und mit Mediadaten und demographischen Angaben ergänzt. Mit der Adamos-Zielgruppen-Datei veröffentlicht die Schweizer Werbeagenda zum ersten Mal eine Gesamtübersicht über alle in der Schweiz erhältlichen Adresslisten.

Schweizer Werbeagenda, bei Mosse Andress AG, Räffelstrasse 25, 8045 Zürich, Telefon (01) 463 77 00, Fr. 155.–. rsch

KIOSK

Alte Füchse helfen

Ohne Verträge, Vereinbarungen, Agreements und wie sie alle heissen mögen ist die Existenz einer Firma undenkbar. Verträge schaffen Klarheit über den Willen der Vertragspartner und die gegenseitigen Aufgaben und Pflichten – oder sie sollten es tun. Damit es kein böses Erwachen gibt, das dann von langwierigen Streitigkeiten begleitet ist, bieten pensionierte Führungskräfte und Spezialisten ihre Arbeitskraft und Erfahrung an.

Diese «alten Füchse» haben in ihrem langen Berufsleben die Tücken und Gefahren das Vertragswesens ausgiebig kennengelernt. Sie redigieren ganze Verträge nach Angaben des Auftraggebers, beurteilen bestehende Vertragsentwürfe oder führen Vertragsverhandlungen für ihre Kunden.

Mehr Informationen bei **Club Adlatus, Zentralsekretariat, Postfach 167, 8708 Männedorf, Tel. (01) 920 16 94 oder Telefax (01) 920 16 54** *pd*

Swiss International Hotels Guide 1991/92

«Passport to Swiss Hospitality», so heisst der zum vierten Mal erscheinende Hotel Guide der Swiss International Hotels (SIH). Er ist konzeptionell überarbeitet worden und schliesst erstmals die 26 Mitgliedhotels in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein ein. Neu enthält der Führer auch die individuellen Zimmerpreise und wieder einige Kochrezepte. Der Vereinigung SIH gehören 81 Hotels auf vier Kontinenten an, die alle in Schweizer Besitz oder unter Schweizer Führung sind.

Der Guide kann kostenlos bezogen werden, bei **Swiss International Hotels, Seestrasse 441, 8038 Zürich, Tel. (01) 482 30 83, Fax (01) 482 70 71.**

Neueröffnung in Brig

«Simplon» schliesst Lücke

Zwar wird der Feriengast oder Geschäftsreisende in Brig nach wie vor vergeblich nach einem 4-Stern-Haus suchen, aber dennoch schliesst das im Frühling eröffnete, neue Stadthotel «Simplon» eine Lücke.

Es habe Mut gebraucht, gesteht Besitzerin *Andrea Gemmet* offen. Nicht dass sie nicht an die Chance der Briger Hotellerie geglaubt hätte. Doch ein Hotelneubau ist und bleibt ein Wagnis, zumal dem Abbruch des alten «Simplon» ein jahrelanges Seilziehen vorausging. Das Resultat kann sich sehen lassen: Der anfänglich nicht unumstrittene Neubau fügt sich trotz moderner Architektur gut in die Altstadt ein. Hotelhalle und Zimmer des 60-Bett-Hauses überzeugen durch ihre Innenausgestaltung und Komfort. Direktwahltelefon, Minibar, Farbfernseher sind ebenso eine Selbstverständlichkeit wie die modernen Badezimmer. Dank der guten Bauqualität sind die Zimmer trotz der zentralen Lage sehr ruhig. Über die Dächer und Türmchen der Altstadt bietet sich dem Gast ein imposanter Ausblick auf die umliegende Bergwelt.

Fast 4-Stern-Hotel

Die räumliche Ausgestaltung und der Komfort hätten gereicht, um als erstes Briger 4-Stern-Hotel akzeptiert zu werden. Dennoch hat Andrea Gemmet, die das Hotel gemeinsam mit ihrem Sohn *Fredy,* Absolvent der Hotelfachschule Lausanne, führt, auf den vierten Stern verzichtet. Die zusätzlich geforderten Dienstleistungen hätten die Anstellung zwei weiterer qualifizierter Mitarbeiter verlangt, begründet sie ihren Entscheid. Zudem zweifelt sie daran, ob in Brig die entsprechende Kundschaft vorhanden wäre. Sie will deshalb vorerst einmal Erfahrungen sammeln und dann entscheiden. Mit dem Geschäftsgang in den ersten Monaten ist sie zufrieden. Verschiedene Busunternehmungen, anspruchsvollere Einzelgäste und Geschäftsleute prägen bisher die Kundschaft. Der gediegene Speisesaal, der sich beliebig unterteilen lässt, bietet insgesamt 140 Personen Platz und eignet sich so für Sitzungen und Familienanlässe ebenso wie für Bankette. Ein Tagesrestaurant im Erdgeschoss mit einer Stehbar sprechen Einheimische und Gäste gleichermassen an. Trotz der modernen Ausgestaltung ist auch das neue «Simplon» für viele Briger ein beliebter Treffpunkt geblieben. *GER*

Das «Simplon» schliesst als modernes Stadthotel eine Lücke in der Briger Altstadt. *Bild German Escher*

HOTEL WELTWEIT

Hotelskandal auf Mallorca

Droht auf Mallorca ein Ende mit Schrecken?

Fünf seit 1987 in Schweizer Besitz stehende, an prominenter Lage in und um Palma de Mallorca gelegene Hotels sorgen für Schlagzeilen. Die mit der Führung betrauten spanischen Pachtgesellschaften sind pleite, die Hotels stehen seit September 1990 leer und sind teilweise von den Mitarbeitern besetzt. Fides als Interessenvertreterin der Eigentümer beruft sich in der ganzen Angelegenheit auf ihre rein treuhänderische Funktion und distanziert sich vom Finanzdebakel.

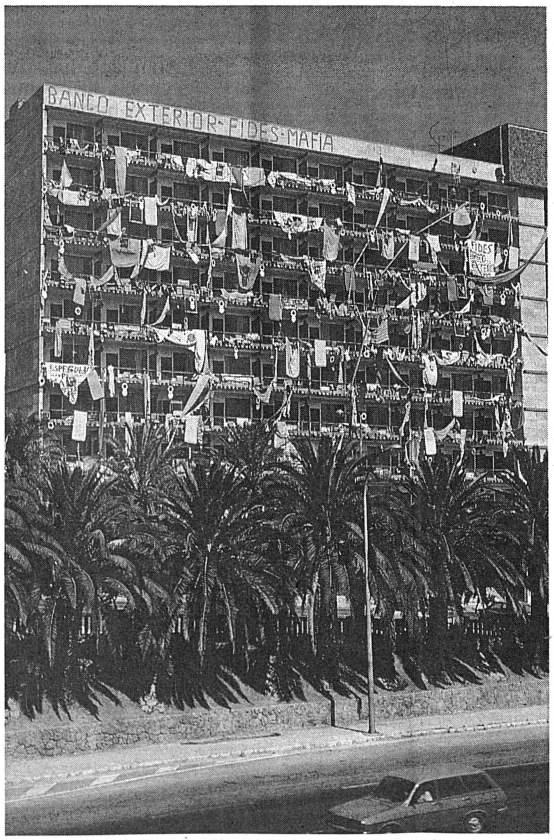
MARIANNE MING-HELLMANN

Blenden wir zurück: 1986 sucht ein Investor – sein Name wird streng gehütet – eine in der Schweiz domizilierte Bank, um den Kauf von fünf Hotels auf Mallorca zu finanzieren. Er beauftragt den Fides-Kadermitarbeiter *José Silva* zur Herstellung entsprechender Kontakte. Die Genfer Niederlassung der Banco Exterior (Suiza) S.A. steigt in das Hypothekargeschäft ein. Fides gründet im Auftrag ihres offensichtlich finanzstarken Kunden drei in Genf domizilierte Schweizer Firmen. Melilot S.A. wird neue Eigentümerin des Hotels Nixe Palace (Cala Mayor); die Hotels Vikingo (San Augustin) und Maricel (Illetas) gehen in das Eigentum der Bravin S.A. über, die Tossals S.A. ersteht die Hotels Reina Constanza (Stadt Palma) und Montblanch (San Augustin).

Im Dezember 1989 wird das Hotel Maricel von der Bravin S.A. verkauft, bei den neuen Besitzern soll es sich um Araber handeln. Das Hotel Vikingo wird in eine neue, ebenfalls in Genf domizilierte Gesellschaft, die Nardom S.A., transferiert.

Unlautere Geschäftsführung

Die fünf Hotels werden an spanische Firmen verpachtet: die Tossals Distribuciones S.A., die Mebilot Comercial S.A. und die Bravin Turistica S.A. Auf den Umstand angesprochen, dass die Namen dieser Betriebsgesellschaften mit der Bezeichnung der Eigentümerfirmen praktisch identisch sind, meint der Fides-Sprecher, das sei wohl eine Auflage seitens der Eigentümer gewesen . . .



Schandfleck von Mallorca: Das Hotel Reina Constanza und vier weitere Hotels, alle in Besitz von Schweizer Firmen. *Foto Marianne Ming-Hellmann*

Die Hotelliegenschaften hatten, so erfahren wir aus zuverlässiger Quelle, 1987 für rund 2 Milliarden Pesetas (rund 28 Millionen Franken) die Hand gewechselt. Die Käufer hatten ausserdem zugesagt, weitere 1,1 Milliarden Pesetas (rund 15 Millionen Franken) für dringend notwendige Renovationen bereitzustellen. Geschehen ist diesbezüglich jedoch gar nichts, im Gegenteil. Die Hotels verwahrlosten zusehends. Und sowohl die Fides-Sprecher wie der die Interessen der Mitarbeiter vertretende *Ricardo Caro* vom Sindicato Comisiones Obreras, Secciòn de Hosteleria, bestätigen, dass bei der Geschäftsführung der fünf Hotels die gesetzlichen Vorschriften sträflich missachtet wurden. Die Löhne wurden erst unpünktlich, dann überhaupt nicht mehr bezahlt, Sozialabgaben, Quellensteuern und weitere lokale Taxen nicht mehr abgeführt. In Anbetracht des sich anbahnenden Finanzdebakels wurden die Hotels im September 1990 geschlossen und von den Mitarbeitern teilweise besetzt.

Ob die Verhaftung des Fides-Kadermitgliedes José Silva, dem Veruntreuung vorgeworfen wird, mit der unlauteren Geschäftsführung der Hotels oder mit dem Verkauf der Liegenschaften zusammenhängt, war nicht in Erfahrung zu bringen.

Mittlerweile sind rund elf Monate vergangen. Der bauliche Zustand der Häuser wird immer desolater, rund 120 Mitarbeiter haben ihre Lohnforderungen von über 100 Millionen Pesetas (rund 1,4 Millionen Franken) eingeklagt. Auch die Stadtverwaltung von Palma – sie bezeichnet die besetzten Hotels als Schandfleck der Insel – ist auf den Plan getreten; sie will die dekorierten Gebäude möglichst rasch räumen und säubern lassen. Denn: der am 2. August zu ihrem traditionellen Sommeraufenthalt in Palma eintreffenden königlichen Familie soll der unschöne Anblick erspart werden.

Fides derweilen beharrt weiterhin darauf, rein treuhänderisch gehandelt zu haben. Dies mag de jure zwar stimmen. Die Tatsache allerdings, dass in den Verwaltungsräten der Genfer Hotel-Eigentumsfirmen Melilot S.A., Bravin S.A. und Tossals S.A. ausschliesslich zeichnungsberechtigte Fides-Kaderleute sitzen, lässt Zweifel aufkommen, ob sich die renommierten Treuhänder tatsächlich jeglicher Verantwortung entziehen können. Es sei denn, Fides lüftet das bestgehütete Geheimnis um die Namen der Kapitalgeber(in). □

Schweizer angeklagt

Kurz vor Redaktionsschluss erreicht uns aus Palma de Mallorca folgende Meldung: Die Banco Exterior (Suiza) hat sich mit den Mitarbeitern der fünf Hotels auf eine Entschädigungszahlung von 100 Millionen Pesetas (rund 1,4 Millionen Franken) geeinigt. Die Angestellten haben sich darauf bereit erklärt, die Fassaden der «dekorierten» Hotels zu säubern. Die Mahnwachen werden jedoch bis zur Auszahlung des Betrages aufrechterhalten.

Die Übereinstimmung ist angeblich auf Druck des Bürgermeisters von Palma, *Joan Fageda,* zustande gekommen. Er soll der Banco Exterior – als Hypothekargläubigerin erhebt sie Besitzanspruch auf die fünf Hotels – zugesichert haben, diese nach erfolgter Überschreibung neuen Bestimmungen zuführen zu dürfen.

Für die zu Schaden gekommenen Mitarbeiter ist der Fall jedoch noch nicht erledigt; sie haben gegen die fehlbaren Schweizer Besitzer vor Gericht Klage erhoben. *MM*

REKLAME

Unser System- für Ihren Erfolg !

Ihr starker Partner
ADS ANKER
ADS ANKER Data System AG
Hegnaustrasse 60 Tel. (01) 833 64 64
CH-8602 Wangen b. Dübendorf Fax (01) 833 64 06
Flächendeckendes Servicenetz in der ganzen Schweiz

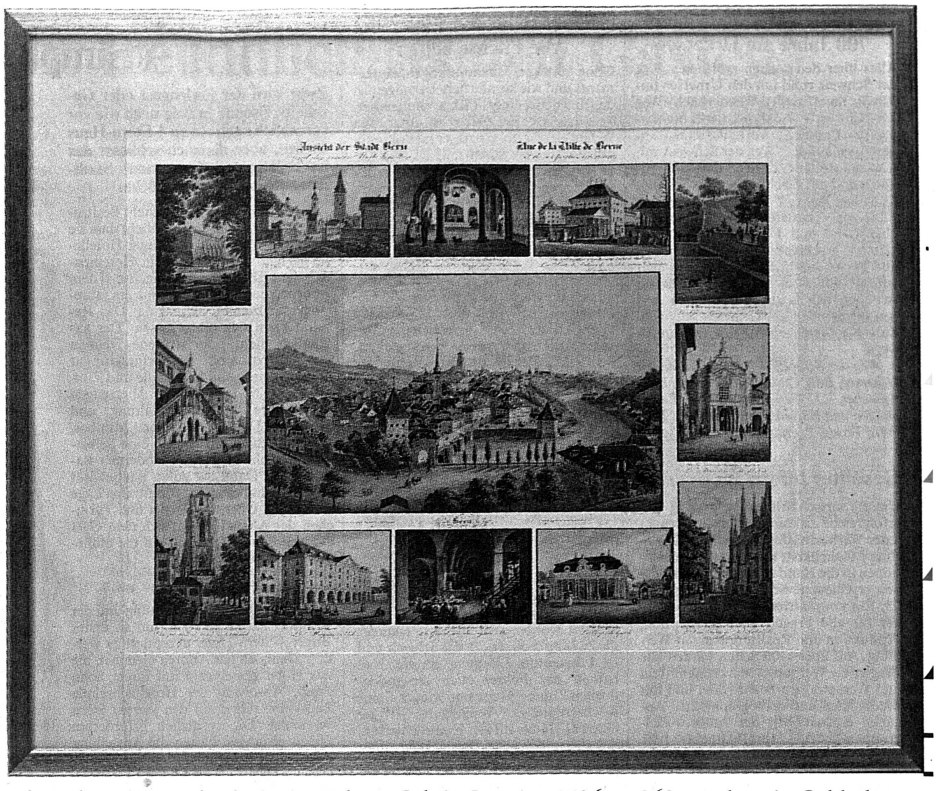
Das aktuelle Bund Leserangebot

800 Jahre Bern

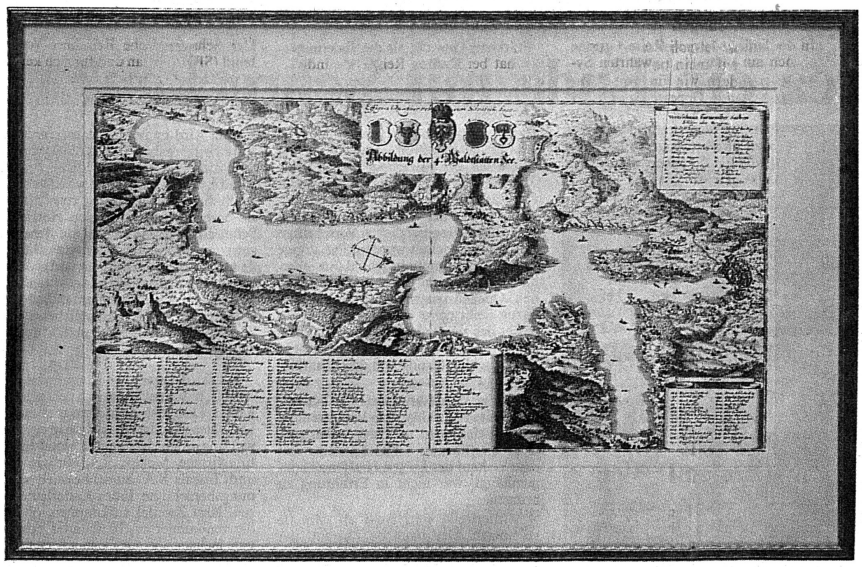
Die Sammlung malerischer Ansichten

1831 begann Isenring mit zwei Ansichten von St. Gallen die Sammlung «Malerische Ansichten der merkwürdigsten Städte und Flecken der Schweiz».

Die Ansicht Bern ist von 12 kleineren Sujets umgeben, welche Teils aus sehenswerten Plätzen, Strassen und Hauptgebäuden innerhalb Berns, teils aus seinen Umgebungen, entfernteren merkwürdigen Berghöhen, klassischen Orten, Schlössern etc. bestehen.



Faksimile Bern aus der Serie von Johann Babtist Isenring 1796 – 1860, gerahmt in Goldrahmen mit Passepartout und Acrylglas. Masse: 74 x 62 cm Preis: Fr. 295.– (plus Versandkosten)



Faksimile 700 Jahre Eidgenossenschaft 1291/1991. Vierwaldstätterseekarte aus der zweiten Auflage der «Topographia Helvetiae, Rhaetiae et Valesiae» von Matthäus Merian, verlegt in Frankfurt a.M. von den Merianischen Erben 1654.
3farbig (1 Beige- und 2 Grautöne), Wappen handkoloriert, rasterlos, in Goldrahmen, handnumeriert. Masse: 64 x 41 cm Preis: Fr. 185.– (plus Versandkosten)

700 Jahre Eidgenossenschaft

Im Jahr 1642 hatte Matthäus Merian der Ältere die Erstauflage der «Topographia Helvetiae» herausgegeben. Er begnügte sich dabei mit einer Sammlung von total 76 verschiedenen Darstellungen, darunter allen Hauptorten der 13örtigen Eidgenossenschaft und ihrer Zugewandten.

1653 fügte sein Sohn Caspar Merian dem Buch einen Anhang mit 26 selber gestochenen Blättern bei. Dazu gehörte auch eine Karte des Vierwaldstättersees, die er zweifellos von Johann Leopold Cysat übernommen und kopiert hatte.

1654 besorgte Caspar Merian die zweite Auflage der «Topographia Helvetiae».

Das Original dieses Faksimile ist Eigentum der Zentralbibliothek Luzern.

Die Auflage ist limitiert auf 1291 Exemplare.

Bestellcoupon

Ich bestelle ____ Faksimile «Bern» Fr. 295.– (plus Versandkosten)

____ Faksimile «Vierwaldstättersee» 700 Jahre Eidgenossenschaft Fr. 185.– (plus Versandkosten)

Name _____ Strasse _____

Vorname _____ PLZ/Ort _____

Datum _____ Unterschrift _____

Den Coupon ausschneiden und einsenden an:
Der Bund, Werbung, Effingerstrasse 1, 3001 Bern (Lieferfrist max. 3 Wochen)

Der Bund

Teuerungsausgleich in Reisebüros

Beim Salär bleibt's meistens fair

Währenddem sich in Deutschland die drei zuständigen Gewerkschaften mit dem Reisebüroverband auf neue Gehälter ab Juli geeinigt haben (plus 5,5 Prozent), sind Anpassungen in der Schweiz erst im neuen Jahr ein Thema. Anfragen bei einigen Firmen haben ergeben, dass die Branchenmitarbeiter im nächsten Jahr – trotz der unsicheren Lage – mit grosser Wahrscheinlichkeit zumindest auf den Teuerungsausgleich zählen können.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Fragender Blick in die Firmenkasse – bleibt noch genügend für eine Anpassung der Löhne 1992?

Auf eine lineare Lohnerhöhung von 5,5 Prozent für Reisebüroangestellte haben sich in Deutschland die drei zuständigen Gewerkschaften mit den Unterhändlern der Tarifgemeinschaft des Deutschen Reisebüro-Verbandes (DRV) geeinigt. Dieses Abkommen, welches unter Zuhilfenahme eines Schlichters getroffen wurde, gilt für die Periode vom 30. Juni bis 30. September 1991, anschliessend erfolgen Verhandlungen über eine weitere Erhöhung bis Ende September 1992.

Im Gegensatz zu unserem nördlichen Nachbarland existiert für die Schweizerische Reisebürobranche kein Gesamtarbeitsvertrag (GAV) und deshalb auch keine einheitliche Lösung. Gerade im laufenden, für die Reisebranche sehr unruhigen und unsicheren Jahr (noch weiss keiner, was bis im Dezember auf ihn zukommt – oder eben nicht), wird sich manch Angestellter schon heute darüber Gedanken machen, was in Sachen Salär im kommenden Jahr wohl zu erwarten sei. Dies nicht zuletzt auch deshalb, weil ja die derzeitige Situation auf dem Arbeitsmarkt grosse Sprünge kaum zulässt und eine Besserung nicht unbedingt erwartet werden darf.

Der Geschäftsführer des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes (SRV), *Peter Koch,* weist bei dieser Gelegenheit darauf hin, dass die erwähnte Lösung in Deutschland erst nach sehr langen Verhandlungen getroffen worden sei und eigentlich von einem Nachholbedarf gesprochen werden müsse.

Kaum Reallohnerhöhungen

Und was respektive wieviel dürfen die Angestellten der Branche im nächsten Jahr in der Schweiz erwarten? In Jubel auszubrechen wäre angesichts der vielzitierten Lage wohl eher übertrieben. Genauso falsch wäre es aber auch, den Kopf hängen zu lassen. Anfragen bei verschiedenen Unternehmungen zeigen nämlich auf, dass die befürchtete «Gesundschrumpfung auf dem Buckel des Golfkrieges» nicht stattfindet oder zumindest gestoppt werden sollte. Wenngleich auch Reallohnerhöhungen die Ausnahme bilden werden, zumindest mit der Anpassung an die Teuerung setzen sich Finanzexperten und Direktoren ernsthaft auseinander. Für definitive Entscheide ist es selbstverständlich da und dort noch zu früh, aber gewisse Lohnstrategien lassen sich allemal absehen.

«Unsere Lohnanpassungen werden sich an der Teuerungsrate orientieren», erklärt Hotelplan-Direktor *Walter Zürcher,* «wobei wir uns vorbehalten, einen gewissen Spielraum offenzulassen.» Mit Reallohnerhöhungen ist jedoch bei der Migros-Tochter nicht zu rechnen, das liege kaum drin. Definitiv entschieden wird an der Habsburgstrasse Ende September.

Ähnliches ist von der Hotelplan-Tochter in Basel zu vernehmen, wenngleich auch bei Esco Reisen mit einem ausgeprägten Leistungslohn argumentiert wird und von allfälligen gezielten Reallohnerhöhungen die Rede ist. Direktor *Peter Waldner* geht aber grundsätzlich davon aus, dass zumindest der Teuerungsausgleich gewährleistet ist. Entschieden ist zwar noch nichts, «aber», so Waldner, «die wirtschaftliche Situation spricht nicht dagegen!»

Individuelle Lösungen

In der Imholz-Jelmoli Reise Gruppe wird sich am bis anhin bewährten System nichts ändern, wie Finanzchef *Peter Kurzo* bestätigt. Generell werden bei der Nummer vier im Schweizer Reisemarkt individuelle und leistungsbezogene Gehaltsüberprüfungen durchgeführt. Mit diesem Vorgehen wird unter anderem eine gewisse Konstanz im Salärwesen angestrebt. Noch kann sich das eine oder andere Mitglied der Imholz-Crew mit einem Zwischenspurt vielleicht noch einige «Leistungspunkte» gutschreiben lassen – Entscheidungen fallen nämlich erst im Spätherbst.

«Der Teuerungsausgleich ist bei uns auf jeden Fall in Sicht», lässt Airtour-Direktor *Kurt Strasser* seine Angestellten schon heute wissen. Entscheiden werden der Index per Ende Oktober und die Gespräche im November. Schwieriger wird es jedoch beim Thema Reallohnerhöhungen.

In der Zentrifuge

Stärkeres Gewicht als die Teuerungsrate hat bei Danzas Reisen die individuelle Leistung des Angestellten. Genaueres kann *Peter Gross* derzeit noch nicht zu Protokoll geben. Nur soviel, als dass bei Danzas auch und vor allem die Situation im Gesamtkonzern (Spedition und Transport) einen wesentlichen Einfluss auf die Entscheidungen hat.

Kurt Heiniger, Direktor der Reisebüro Kuoni Schweiz, sieht im automatischen Teuerungsausgleich eine Grundsatzfrage. «Wir alle stehen unter Zahlendruck», stellt Heiniger fest, «und die Saläre 1992 sind eh ein schwieriges Thema.» Mehr ist beim Branchenleader derzeit noch nicht zu sagen, da alles erst in Bearbeitung sei oder in der Zentrifuge, wie es Heiniger wohl noch treffender nennt. □

Keine SRV-Richtlinien

Der Schweizerische Reisebüro-Verband (SRV) gibt an und für sich keine offiziellen Richtlinien zum Thema Lohnanpassungen ab. Trotzdem, so der Geschäftsführer *Peter Koch,* werde er von Mitgliedern oft um Rat gebeten. Dabei weise er jeweils darauf hin, dass die fixen Prozentzahlen der Teuerung mit Vorsicht zu geniessen seien, da sie nicht für jeden Arbeitnehmer gleich zutreffen. Deshalb rate er, wenn immer möglich mit den Angestellten nach individuellen Lösungen zu suchen. Gegenüber einer GAV-Regelung bezorzugt Koch das in der Schweiz angewandte System: «Der GAV ist ein starres Gefüge und trägt wesentlich zur Verhärtung der Fronten bei.» *HU*

Air Russia

Eine neue Airline kommt 1994

British Airways und Aeroflot haben gemeinsam die neue Fluggesellschaft Air Russia ins Leben gerufen. Ein entsprechendes Abkommen wurde jetzt von British-Airways-Präsident *Lord King* und dem sowjetischen Minister für Zivilluftfahrt, *Boris Panjukow,* unterzeichnet. Der Vertrag muss durch die russischen und sowjetischen Behörden noch ratifiziert werden. An der neuen Tochtergesellschaft ist British Airways mit 31 Prozent beteiligt.

Die in Moskau beheimatete Air Russia wird 1994 den Flugbetrieb mit einer Flotte von sieben neuen Langstreckenmaschinen des Typs Boeing 767-300 aufnehmen und Ziele in Europa, Nordamerika und Asien anfliegen. Die Flugzeuge werden von einer gleichzeitig gegründeten Leasing-Gesellschaft zur Verfügung gestellt, an der BA eine Minderheitsbeteiligung hält. Das Abkommen schliesst ferner den Bau eines neuen internationalen Terminals auf dem Flughafen Domodedovo in Moskau ein.

Imholz-Jelmoli

90 000 Franken an Agenten verschenkt

Wer in den Monaten August bis Oktober viel Imholz-, Jelmoli- oder Falinda-Produkte bucht, dem winkt eventuell ein happiger Sommer-, respektive Herbstbatzen.

Die definitiven Buchungen in den drei erwähnten Monaten werden mit dem in der Reisegruppe erzielten Umsatz zwischen dem 1. November 1990 und dem 30. Juni 1991 verglichen. Vergeben werden in den drei Monaten je dreimal 10 000 Franken in den Kategorien kleinere, mittlere und grössere Reisebüros.

Gewinner ist jeweils derjenige Agent, welcher in seiner Kategorie den grössten prozentualen Buchungszuwachs erzielen kann. Mitmachen kann jedes Reisebüro, das bis Ende Juni 1991 mindestens für gesamthaft 30 000 Franken Imholz-, Jelmoli- und Falinda-Buchungen erzielt hat und den Agentencode – gleiches recht für alle! – vor November 1990 erhalten hat. *HU*

Delta / PanAm

Einig für 310 Millionen Dollar

Delta Air Lines und Pan American haben sich am Sonntag dahingehend geeinigt, dass Delta einen Teil der PanAm-Aktivposten übernehmen wird. Zum Preis von 310 Millionen Dollar sollen, wie früher schon berichtet, die New-York-Europa-Routen, der Frankfurt-Hub und die Miami–London- und Detroit–London-Strecken sowie der Boston-New York-Washington-Shuttle von PanAm an Delta übergehen.

Das Abkommen sieht im weiteren die Übernahme von Ersatzteilen und eines Teils der Leasingverträge für Flugzeuge vor. Im weiteren wird etwa 6000 PanAm-Angestellten angeboten, in Zukunft für Delta arbeiten zu können. Zudem hat sich Delta bereiterklärt, Pan-Am-Tickets auf den erwähnten Strecken bis am 1. Februar 1992 zu akzeptieren. Noch muss aber dieses Abkommen vom Konkursgericht, von den Justizbehörden und für gewisse Bereiche auch vom amerikanischen Transportministerium genehmigt werden. *HU*

Compass Airlines

David möchte Goliath schlucken

Sensation durch Compass Airlines: Der Neuling des australischen Inlandflugverkehrs hat die gesamte Branche mit der offiziellen Ankündigung überrascht, bei der Privatisierung von Ansett Australian Airlines (AN) mitspielen zu wollen. An der Spitze eines Konsortiums will Compass mindestens 51 Prozent von AN übernehmen. Zwar bleiben dieses Konsortium wie auch die Finanzierung vorerst unbekannt, doch sollte man Compass nicht unterschätzen. Viele hatten ja nicht einmal damit gerechnet, dass die Gesellschaft je fliegen würde.

Neuling Compass Airlines hat bereits einen Marktanteil von 10,6 Prozent am gesamten australischen Luftverkehr ergattert. Innerhalb von nur sieben Monaten und mit nur drei Airbus A300-600R hat Compass-Chef *Bryan Grey* sein Ziel, rund 8 Prozent Marktanteil, bereits übertroffen. Rechnet man nur die Strecken, auf denen Compass fliegt, liegt der Marktanteil gar bei 21,3 Prozent. *MSS*

Deutschland

Reisebüros knabbern noch an der Krise

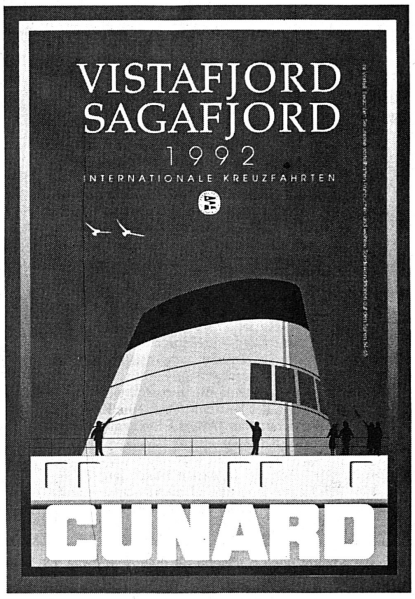
Es geht kein Weg daran vorbei und da nützen auch alle Beteuerungen der deutschen Grossveranstalter, der Sommer brächte Zuwachsraten, nichts, die Fakten belegen zumindest in der Touristik das Gegenteil. In der Tat sind die Botschaften aus den Häusern der Veranstalter ganz auf Positivismus ausgerichtet, man spricht von erstaunlichen Passagierzuwächsen von fünf Prozent und mehr und es scheint, als habe es nie eine Golfkrise gegeben.

Andererseits aber belegen jetzt das Juni-Ergebnis sowie die Ergebnisse der ersten sechs Monate des DER-Data-Rechenzentrums, das allmonatlich die Umsätze von 1067 Reisebüros aus den alten Bundesländern auswertet, dass im Juni noch ein Umsatzminus von 9,4 Prozent in der Touristik festzustellen war. Für die Monate Januar bis Juni 1991 belief sich dieses auf 7,2 Prozent. Der Reisebüroumsatz insgesamt liegt in den ersten sechs Monaten immer noch bei minus 0,3 Prozent *SE*

MALTA
Unser Einsatz garantiert auch Ihnen sonnigen Umsatz.
Cosmopolitan
Cosmopolitan Reisen AG
Stampfenbachstrasse 42
8035 Zürich
01 362 74 00
ISTO FERIEN-QUALITÄT

DAS NEUE PROVISIONS-BUCH MIT TOLLEN KURSEN IST DA!

VISTAFJORD
*****
SAGAFJORD



Satte 10% auf CUNARD's Internationalen Kreuzfahrten sind relativ gesehen immer sehr viel. Und absolut auch. Rechnen Sie's doch mal nach.

Genauer betrachtet ist es ja ein Klacks, dicke Provisionen einzufahren. Nicht umsonst stehen die schwimmenden Grand Hotels VISTAFJORD und SAGAFJORD der Reederei CUNARD bei allen Kreuzfahrern ganz hoch im Kurs – als zwei der besten Schiffe der Welt. Warum, und was für Sie dabei heraussspringt, steht in diesem Prospekt. Haben Sie ihn noch nicht? Dann rufen Sie uns aber schnell an. Auf gute Zusammenarbeit!

CUNARD

PLANKEN, DIE DIE WELT BEDEUTEN.

CUNARD Internationale Kreuzfahrten und Transatlantik-Dienst · Neuer Wall 54 · 2000 Hamburg 36 · Tel.: 040/3612058

Menu cartographique

Führende Surprisen für unterwegs

Reise- und Freizeitführer, Karten...

Kümmerly+Frey
Weltweit wegweisend

Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst
- ☐ **Finanzpolitik**
- ☐ **Ausbildungskonzepte**
- ☐ **Marketingkonzepte**
- ☐ **Betriebsanalysen**
- ☐ **Erfolgserwartungs-rechnungen**
- ☐ **Küchenplanung**
- ☐ **Verträge**
- ☐ .....

☑ Tel. 031 507 111

Österreich

Pokerspiel um das Plastikgeld

Im erbittert geführten Streit mit den Kreditkartenfirmen über die Höhe der Disagio-Sätze – derzeit: 3 Prozent, gefordert: 1,5 Prozent – haben sich die österreichischen Reisebüros auf eine harte Linie eingeschworen. Der Ferientrip zum Palmenstrand muss in neun von zehn rot-weiss-roten Reisebüros mit barer Münze oder per Check beglichen werden. Durch ein Kompromissangebot von Diners Club scheint die starre Haltung der Kreditkartenunternehmen jetzt erstmals aufgeweicht.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Im Streit mit Diners Club, Eurocard und Visa haben die Reisebüros im Bundesland Tirol kürzlich zu einem besonders plakativen Mittel gegriffen: An der Eingangstür vieler Büros prangen seit kurzem Aufkleber, die eindeutig klarstellen «Sorry ... Keine Kreditkaten/No Credit Cards».

«Ein Satz von drei Prozent bedeutet, dass wir bis zu 30 Prozent unseres Bruttoerlöses an die Kreditkartenunternehmen abliefern müssen», meint der Inhaber eines grossen Innsbrucker Reisebüros erbost. Sein Büro, das übrigens schon seit drei Jahren keine Kreditkarten mehr annimmt, habe damit, nach anfänglichem Zögern mancher Kunde, gute Erfahrungen gemacht.

Besser wäre es, wenn, wie im benachbarten Ausland, die Reiseveranstalter das Disagio trügen. Einerseits könnten diese die Kosten dafür schon in die Arrangementpreise einkalkulieren, anderseits hätten sie gegenüber den Kreditkarten-Unternehmen eine bessere Verhandlungsposition.

Erste Erfolge

Der vom Fachverband der Reisebüros in der Bundeswirtschaftskammer unterstützte Aufruf zu bundesweiter Solidarität gegen die Kreditkartenunternehmen zeigt inzwischen offenbar erste Erfolge: Nach Angaben von *Günter Arlow*, Vorsitzender des Verhandlungskomitees der Reisebüros und Vizepräsident des österreichischen Reisebüroverbandes, sind Gespräche mit Diners Club über eine Senkung des Disagio-Satzes schon weit gediehen.

Die Kreditkartenfirma zeige Kompromissbereitschaft, die Hälfte des Disagiosatzes, also 1,5 Prozent der Auftragssumme, in Form eines Werbekostenbeitrages an die Reisebüros zu retournieren. Die Art der Werbemassnahme bliebe dem Reisebüro vorbehalten.

Die Reisebüros versuchten nach den Worten Arlows jedenfalls, eine «praktikable Lösung» zu finden, bei der auch die Interessen der ausländischen Besucher berücksichtigt werden. So seien beispielsweise unterschiedliche Disagiosätze bei in- und ausländischen Kunden vorstellbar, ebenso die Einführung eines Fixbetrages statt der prozentuellen Abgeltung. Von den zur Diskussion stehenden Fixbeträgen will Diners-Club-Direktor *Alfred Kotschwar* allerdings nichts wissen. Dies sei eine Umverteilung zulasten der kleineren Reisebüros.

Keine Diskriminierung

Indiskutabel ist für die Kartenorganisationen der Vorschlag unterschiedlicher Disagiosätze. Laut Eurocard-Chef *Ewald Judt* gelte in den Lizenzvereinbarungen der Kreditkartenfirmen mit ihren internationalen Organisationen das Prinzip, nicht zu diskriminieren, weder nach in- und ausländischen Kunden noch nach der Höhe des Disagiosatzes. Eurocard sehe sich auch nicht in der Lage, die Provisionssätze zu halbieren. Reisebüros zahlten schon jetzt, so Judt, einen niedrigen Disagiosatz. Hotels und Restaurants zahlten wesentlich mehr.

Bis zu einer möglicherweise im Herbst abgeschlossenen Vereinbarung zwischen den Reisebüros und Diners Club bietet die Kreditkartenorganisation ihren Mitgliedern die Möglichkeit, allfällige Aufpreise für die bargeldlose Bezahlung dem Kartenkonto gutzuschreiben. Auch kann der Kartenbesitzer eine Kopie der Buchung an Diners Club senken, wenn die Karte in einem Partner-Reisebüro nicht akzeptiert wird. Das Unternehmen garantiert in diesen Fällen laut Pressemitteilung den gleichen Versicherungsschutz wie bei Buchung mit Karte. □

Fall Schweiz

Kreditkarten im Reisebüro ja oder nein ist auch in der Schweiz ein Thema. Eine entsprechende Kommission des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes (SRV) arbeitet derzeit daran. Peter Koch, SRV-Geschäftsführer, rechnet damit, dass die Kommission noch in diesem Jahr zu einer Entscheidung kommt und eine Lösung präsentieren wird. *AST*

Dieser Sticker klebt seit kurzem auf der Eingangstüre vieler Tiroler Reisebüros.

Reklamationen an Reisebüros (I)

Wenn aus Reklamationen Stilblüten werden!

Enttäuschte Ferienhoffnungen entladen sich manchmal in Reklamationen voller unfreiwilligem Humor und Komik. TO wissen darum. In einem versumpften Deutsch gedeihen Stilblüten und bestätigen die Tatsache: Es ist einfacher, «auf den Tisch zu hauen» als in die Tasten ...

ROLF BÜHLER

In Europa gehört die Schweiz zu den Ländern mit den meisten Anwälten pro Kopf der Bevölkerung. Offenbar sind wir streitsüchtig. Andrerseits gelten wir jetzt – nach Kuwaits bösem Fall – als reichstes Land der Welt. Zwei Superlative, die sich schlecht vertragen. Denn wer reich ist, ist auch anspruchsvoll. Es ist dann ein kleiner Schritt, solche Ansprüche aufs Gastland zu übertragen, CH-Massstäbe gar an die Dritte Welt anzulegen. Bei dieser Anspruchshaltung geht das Augenmass verloren. Und wehe, wenn für ein Minimum an Preis erst noch ein Maximum an Leistung gefordert wird!

In der Reisebranche ist die Psychologie der Reklamation nicht sehr vielschichtig. Die Absichten sind meist zu vordergründig. Ferien sind ein ideeller Wert. Von der getätigten Investition bleibt am Urlaubsende nichts, aber auch gar nichts übrig – ausser der Erinnerung und einem eventuellen Sonnenbrand. Doch wehe, die Erinnerung ist getrübt. Dann soll Materielles, eine Rückerstattung eben, das verblasene Feriengeld wenigstens teilweise kompensieren. Bei Abfassen der Beschwerde schreibt oft die Phantasie mit. Mal spreizt der Unzufriedene seine Krallen diskret, dann wieder wird unverhüllt gedroht («Mit den gemachten Bildern werde ich meinen Anwalt und die Medien orientieren!»). Oder es wird das Zückerchen nachgereicht («Bei kulanter Behandlung würde ich Sie gerne bei meiner nächsten Buchung wieder berücksichtigen!»)

Zwei heisse Eisen

Wesentlichste Klagegründe, man ahnt es, sind die Eckpfeiler eines geglückten Urlaubs, also Transport (Verspätung, Bordservice) und Unterkunft, hier vor allem das Zimmer und dessen Lage. Grund für die meisten Reklamationen: Fehlende, ungenügende oder falsch ausgelegte Information. Es wurde an Kundenbedürfnissen vorbei verkauft, weil diese nicht präzise eruiert wurden. Als weitere Nenner gelten: Bei Billigarrangements wird eher gemotzt und Boomdestinationen (Südtürkei oder Thailand bis 1990) sind reklamationsanfälliger. Recht oft gerät auch das Personal an der Front in die Schusslinie: Reiseleiter(in) und Hostess.

Ich habe versucht, einen groben Raster über Reklamations- beziehungsweise Beweggründe der von Touroperators gesammelten Reklamationen anzufertigen. Mein Grobraster soll die Klagemauer in vier Bereiche scheiden:

- Stilblüten (Unreflektiert-arglos und manchmal mit Radebrechen zu Papier gebrachter Frust ohne grosse Hintergedanken)
- Anmassung und Arroganz (Bereisten wie Beklagten gegenüber)
- Durchsichtige Absicht/Enthüllendes (Der Beschwerdeführer verrät sich oft selbst)
- Dümmliches; kurz: Entbehrliches (es zeigt, wie glücklich wir ob solcher Problemchen eigentlich sein könnten/müssten!)

Natürlich soll diese Übersicht nicht suggerieren, (fast) jede Reklamation wäre «daneben». Aber dieser Querschnitt geht sowohl den heiter-erheiternden, wie den eher nachdenklich stimmenden Seiten der Mäkeleien nach. Die eigentlichen Be-schwer-den, die schwer-gewichtigen eben, überlassen wir den Prozessführern, jenen, die es tatsächlich wurden, nicht den vermeintlichen mit ihren leeren Drohgebärden.

In unserem ersten Teil befassen wir uns mit den Kapiteln «Stilblüten» und «Arroganz». Ein zweiter Teil hat die Oberbegriffe «Durchsichtig-Enthüllendes» zum Thema und wird in der *hotel + touristik revue* Nr. 32 von nächster Woche erscheinen.

Stilblüten

«... So regnete es natürlich bei mir beim Koffer zu den Schlüssellöchern rein und alles klitschnass ...»

★

«... Ich dachte, das Fenster sei offen, es war jedoch geschlossen, wie sich herausstellte, als ich meinen Kopf hindurchstreckte ...»

★

«... Ihre Hostess hat sich um uns königlich fudiert. Sie hatte stets andere eingeborene Männer um sich ...»

★

«... Sollten wir von Ihnen keine Sadisfaktion erhalten, werden wir die Sache unserm Anwald anvertrauen ...»

★

«... Im Gartenrestaurant lagen Katzen auf den Tischen, die nachts von den Gästen zum Essen benutzt wurden ...»

★

«... Verletzung der Intimität des Bungalows ...» (Rechtsanwalt im Auftrage seines Mandanten über deren «einsehbaren» Bungalow!)

★

«... Ohne vorherige Rücksprache mit unserem Büro haben sich die Kunden mit einem Anwalt ins Benehmen gesetzt ...»

★

«... Zweimal Magen verdorben, da verschimmelt!»

★

«... Die Hoteltaxis fuhren wie die Henker. Ein Unfall war vorprogrammiert. Beim Zusammenstoss prallte ich mit dem Knie gegen das Armaturenbrett. Deshalb bitte ich Sie um Aufnahme meines linken Knies in die Haftpflicht ...»

Anmassung/Arroganz

«... Ehrlich gesagt, ich frage mich, wie Sie mit solchem Menschenmaterial überhaupt arbeiten können ...»

★

«... Ich weiss wirklich nicht, wie Sie im Prospekt behaupten können, Mexiko wäre ein Wunderland. Wegen Steinhaufen und unbewiesener Sagen und Geschichten 10 000 Kilometer zu fliegen, bringt doch nichts ...»

★

«... Ihr Ausflug zu den Masais können Sie von mir aus streichen. Dieses kulturlose Negervolk zu besichtigen, das in fliegenverseuchten Hütten aus Sch ... dreck wohnt, ist eine Zumutung ...»

★

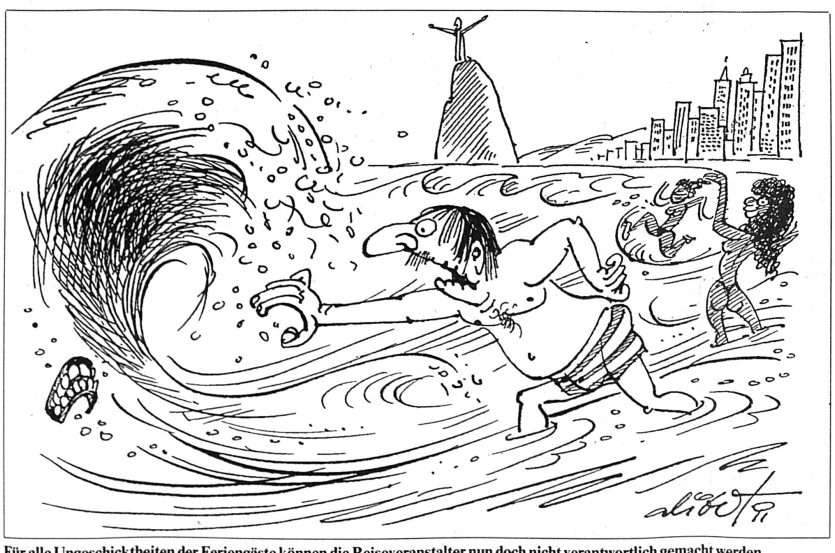
«... Es hatte zu viele Tunesier am Strand!» (Zu Hammamet!)

★

«... Pro Mädchen, das mit aufs Zimmer genommen wurde, mussten 200 Baht bezahlt werden. Nach Schweizer Recht ist damit der Tatbestand der Zuhälterei erfüllt. Trotz dem Aufpreis hatte das Mädchen kein Frühstück und durfte nicht an den Swimmingpool. Nach Hotelpreisliste hätte ein normales Doppelzimmer nur 150 Baht Aufpreis gekostet. Ihr Mitarbeiter konnte (oder wollte!) diesen Missstand nicht beheben. Weil man diesen Sachverhalt kannte, mich aber darüber nicht informierte, bin ich mit Ihren Leistungen nicht zufrieden. In Zukunft werde ich

a) kein Hotel mehr buchen, das diese Zuhälterpolitik betreibt

b) kein Reisebüro mehr berücksichtigen, das eine derart ungenügende Informationspolitik betreibt wie Sie ...» □



Für alle Ungeschicktheiten der Feriengäste können die Reiseveranstalter nun doch nicht verantwortlich gemacht werden ...
Karikatur Alibert

Reklamationen zum Vergnügen

Sommerzeit – Ferienzeit. Obwohl der Trend zu kurzfristigen Buchungen sich dieses Jahr vielleicht gar stärker bemerkbar macht, sind im Sommer in den Reisebüros weniger Kunden anzutreffen. Bestimmt bleiben auch ein paar Minuten zum Schmunzeln übrig. Um den zuhause gebliebenen Reiseprofis etwas Ferienstimmung am Arbeitsplatz zu vermitteln und die Zeit zu verkürzen, veröffentlicht die *hotel + touristik revue* eine Serie über Reklamationen in drei Folgen: Zweimal sind es Auszüge aus Reklamationsschreiben an Schweizer Touroperators und dann die Vorschläge eines Profis, wie er versucht, Reklamationen zu verhindern.

Sicher flattern auch nach dieser Ferien- und Reisesaison wiederum Reklamationen in die Reisebüros. Weshalb sich also nicht geistig darauf vorbereiten ...? *r.*

NEWS REVIEW JULY

Earlier departure

Hans Imholz has announced that he is to give up the top management post at the Imholz-Jelmoli Reise Gruppe earlier than anticipated.

Mr Imholz, the man who pioneered city flights in Switzerland and introduced a number of other innovations, says he feels he can take this step because in recent years he has succeeded in building up a motivated and professionally proven management which can rely on qualified senior staff.

However, he wishes to remain Chairman of the group's board.
(4 July)

IRS takeover

Former Popularis and Imholz executive *Karl J. Bischofberger* has become owner of IRS Info-Reisen and Marketing Services AG.

After leaving Imholz at the end of 1989, Mr. Bischofberger became manager of IRS. He has now acquired the firm's entire capital, which was in Swiss and German hands. The firm's activities have been transferred to the Info-Reisen Bischofberger AG and new premises have been opened in Zurich, where a full travel agency service retailing nearly all swiss tour operators' products is offered.
(11 July)

Burma pioneer

Swiss Belhotel is extending its interests to Burma. Under its management three of Rangoon's best hotels are to be renovated, with completion next year. The hotels, Strand, Inya Lake and Thamada, are owned by Myanmar Hotels, which has signed a joint venture agreement with Hong Kong hotel baron *Adriaan Zecha.*

Mr. Zecha is investing about sFr. 45 million in the Strand Hotel, which in the 1930s was one of Asia's few luxury properties. Because of its dilapidated state, renovation means practically a new hotel, rebuilt to the original design.

Swiss-Belhotel has also taken over the management of the Blue Canyon Club in Thailand's Phuket and of three middle-class hotels to be opened in 1993 in Jakarta, Bali and Bandung, in Indonesia. In addition it is acting as consultant to an Indonesian investor building two hotels and planning to create a national hotel chain. Management of several hotels in Poland is also a possibility.
(11 July)

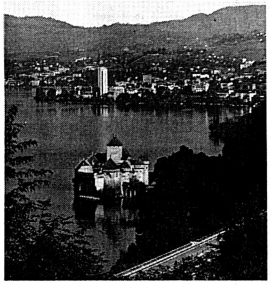
New chairman

Louis Noth of Western Tours is the new chairman of the Canada Committee Switzerland, which organises the annual Canada seminar. He succeeds *Sally Schaffer,* who has given up the chairmanship because she no longer works for Canadian Airlines. The executive committee is completed by *Rita Bulic* (Air Canada), *Peter Maissen* (Kuoni) and *Ernesto Niederberger* (Hotelplan).
(11 July)

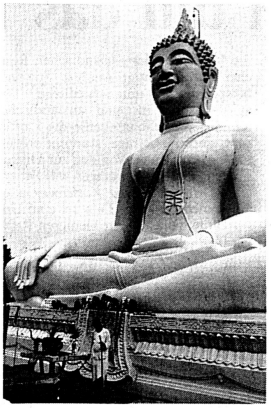
Cultural attractions

The spotlight will be on Switzerland's cultural life and different cultures in the Swiss National Tourist Office's promotional campaign for 1992.

The campaign aims to bring out the fact that several cultures exist within Switzerland and will also feature some of the many castles and manor houses scattered all over the country.



The European Community, together with the European Travel Commission, will also be placing emphasis on the cultural aspects of Europe from 1992 to 1994 and Switzerland hopes for some spin-off from this campaign.
(4 July)



More contact

New Chairman of the Pata Switzerland chapter is *Hans Lerch,* of Kuoni. He takes over from Werner E. Zingg, of Air Sea Land Travel, who has held the post since the chapter was founded five years ago. Mr. Zingg remains a member of the executive committee. Mr. Lerch says he hopes to establish better contact between the Pata region countries and retailers.
(4 July)

Germany's choice

The German Tourist Board (DZT) has announced the appointment of *Knud Jörgen* as Zurich-based manager for Switzerland, the post made vacant by the death of *Werner Pompl* earlier this year.

Aged 47, Mr. Jörgen has been in tourism since 1969 and joined the DZT in 1977. Since 1980 he has been manager for Austria.
(4 July)

Campaigning

The Swiss Travel Agents' Federation plans to launch an information campaign among their public. It is hoped to get it going by the beginning of next year, in time for the summer booking rush.

Federation President *Peter Eberschweiler* says the campaign will be mounted professionally and will, among other things, show the public what they can expect from a travel agency.
(18 July)

News on video

Swiss Radio International – which broadcasts to the world on shortwave frequencies – has started a new service for Swiss hoteliers. It supplies them free with a monthly video magazine in English which they can screen on their in-house channel.

The material is a selection of the information on Swiss themes – or foreign subjects from a Swiss standpoint – which Swiss Radio International produces itself, with supplementary contributions from the archives of Swiss Television, and supplies to 20 television stations worldwide.
(4 July)

Name changes

Swiss Congress has changed its name to Swiss Congress and Incentive Destinations. The alteration was approved at the annual meeting at which the organisation's rules were also modified to enable the Swiss National Tourist Office, Federal railways, PTT and Crossair to become members. Another change introduces the concept of «partners» such as Kuoni, Danzas, Wagons-lits, Classic Air, the Glacier Express and the Orient Express.

The organisation representing top hotels in Switzerland has also altered its name in English. The Leading Hotels of Switzerland has become The Swiss Leading Hotels, to place more emphasis on Switzerland, simplify pronunciation and lessen confusion with The Leading Hotels of the World.

At the group's annual meeting the application of the Grand Hotel Park Gstaad for membership was approved.
(4 and 18 July)

Regional division

Hotelplan has released its winter long-distance programme in the form of five catalogues featuring regions instead of individual countries, thus enabling combination possibilities to be presented. They are: Indian Ocean, Africa, Far East, Caribbean and South America and North and Central America.

The winter programme includes South Africa, which is placed in the Indian Ocean catalogue because of a combined offer with Mauritius.
(25 July)

Caribbean connections

From 27 October BWIA International will strengthen its services from Zurich to six Caribbean destinations. During the winter season services will be routed Zurich–St. Lucia–Barbados–Port of Spain, Trinidad (Saturdays) on the outward flight and Port of Spain–St. Lucia–Barbados–Zurich on the return flight (Fridays). There will be connections within 90 minutes from St. Lucia to Antigua and from Barbados to Grenada and Tobago.
(25 July)

Leaving

Panjotis Fatseas, founder of Falinda Reisen and until its sale to the Imholz-Jelmoli group also owner, is retiring from the travel trade in Switzerland.

Another trade personality leaving the Swiss scene is *Yiannos Hadjimarcou,* after more than seven years as Cyprus Airways manager for Switzerland. He ist taking up a post in Athens with the Cypriot carrier and is succeeded by *Andreas Ziegler* who has been the airline's sales manager in Zurich since 1986.
(25 July)

John Miles

Die beiden kantonalen Höheren Fachschulen mit Ausbildungserfahrung von Tourismusfachleuten bieten gemeinsam einen berufsbegleitenden

HFT/HWV Luzern
Höhere Fachschule für Tourismus
Technikumstrasse
6048 Horw
Tel. 041/47 44 22

Schweizerische Tourismusfachschule
Ecole suisse de tourisme
av. Rothorn 2, 3960 Siders
Tel. 027/55 11 15

VORBEREITUNGSKURS

AUF DIE HÖHERE FACHPRÜFUNG ZUM EIDGENÖSSISCHEN DIPLOM

Der Kurs richtet sich an das **Kader** und den **Kadernachwuchs** der Tourismusbranche (Verkehrsbüro, Reisebüro, Hotel, Transportunternehmen etc.) mit fünfjähriger Branchenerfahrung, wovon 2 Jahre leitende Stellung.

Kursdauer: Dezember 1989 bis Mai 1991
Kursgeld: Fr. 4800.— (Fr. 1600.— pro Semester)
Auskünfte: Bei den Schulen HFT und STF erhalten Sie die Prospekte und weitere Unterlagen.

TOURISMUS-EXPERTE(IN)

ONDA VIAGGI

Spezialangebot Sardinien

1 Woche 1499.–
Zusatzwoche 770.–

in den Top-Hotels: La Bisaccia und Punta Est in Baia Sardinia
Simius Playa in Villasimius

Gültig ab 19. September auf allen Donnerstag-Flügen mit ALTSARDA.

Preis pro Person mit Unterkunft im Doppelzimmer – Halbpension – Linienflug mit ALISARDA – Privattransfers – Bahnbillett vom Wohnort zum/vom Flughafen Zürich-Kloten.

Reservationen bei Ihrem Reisebüro oder direkt bei
Ondaviaggi S.A., 6900 Lugano, Telefon (091) 51 31 36/37

38227-315699

IHR PARTNER FÜR MALLORCA UND IBIZA KANARISCHE INSELN, ALICANTE UND MALAGA

Olé!!

TRAVELCLUB
Transteam AG/Switzerland

Transteam Travelclub AG
Birmensdorferstrasse 280
8055 Zürich

Tel. 01 / 451 00 33 (Operating)
Tel. 01 / 461 48 66
Fax 01 / 461 40 13

hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!

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

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

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

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

KOLUMNE

Everything has its price

Paul-Maximilian Müller, Chef des Departementes Aussenbeziehungen bei der Swissair

Produkte aus dem Hochkostenland Schweiz sind teurer als die der ausländischen Konkurrenz. Im Lande der höchsten Durchschnittslöhne der Welt liegt selbstverständlich auch das Kostenniveau für Dienstleistungen oft ein Mehrfaches über dem des Auslandes. Wollten wir gleichwertige Produkte zu Schweizer Preisen verkaufen, stünden wir auf aussichtslosem Posten. Unsere einzige Chance, uns im internationalen Wettbewerb durchzusetzen, liegt deshalb darin, uns durch eine bessere Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen von den anderen abzuheben. Wie für die gesamte Exportindustrie hat diese Binsenwahrheit auch für die Swissair Gültigkeit.

★

So wenig die Schweizer Hotellerie oder unser Gastgewerbe in der Lage ist, mit Billigangeboten im Ausland gleichzuziehen, so unmöglich ist es auch für eine helvetische Airline, im Tarifbereich mit Exoten zu konkurrieren. Sie muss sich mit einem seriösen Preis/Leistung-Verhältnis richtig positionieren. Nun ist oft der Einwand zu hören, alle Airlines hätten ja die gleichen Flugzuge, die gleichen Essen und Getränke an Bord und überhaupt ein kaum zu unterscheidendes Produkt. Ich bin hier völlig anderer Meinung.

Eine Airline kann mit altem Fluggerät fliegen oder ihre Flotte ständig auf dem modernsten Stand halten. Sie entscheidet darüber, ob sie ihre Flugzeuge minimal oder – im Interesse grösstmöglicher Sicherheit und Zuverlässigkeit – mit grossem Aufwand warten soll. Sie kann mehr oder weniger Dienstleistungen vor, während und nach dem Flug erbringen, um dem Wohl ihrer Kunden zu genügen und dafür minimal qualifiziertes oder ständig neu geschultes und hochprofessionelles Personal verwenden. Die Swissair setzt hier – weil sie zu den besten gehören will – ihre Latten hoch und scheut überall dort die (Hoch-)Kosten nicht, wo Sicherheit, Zuverlässigkeit und Kundendienst tangiert werden. Sie tut dies im Wissen, dass nur Mehrleistungen jene Qualitätswerte schaffen, welche Schweizer Produkten ganz allgemein in der Welt zu Ansehen verhelfen und sie begehrenswert machen.

★

Vor allem Vielflieger wissen den Wert zuverlässiger und qualitativ hochstehender Dienstleistungen zu schätzen und sind bereit, dafür auch etwas mehr auszugeben. Dementsprechend hoch ist aber auch ihre Erwartungshaltung. Während sie bei einer Busch-Airline schon applaudieren, wenn sie einen Flug heil überstanden haben, wird bei der Swissair bereits die kleinste Abweichung von der Soll-Leistung mit Unwillen quittiert – und das auch mit vollem Recht.

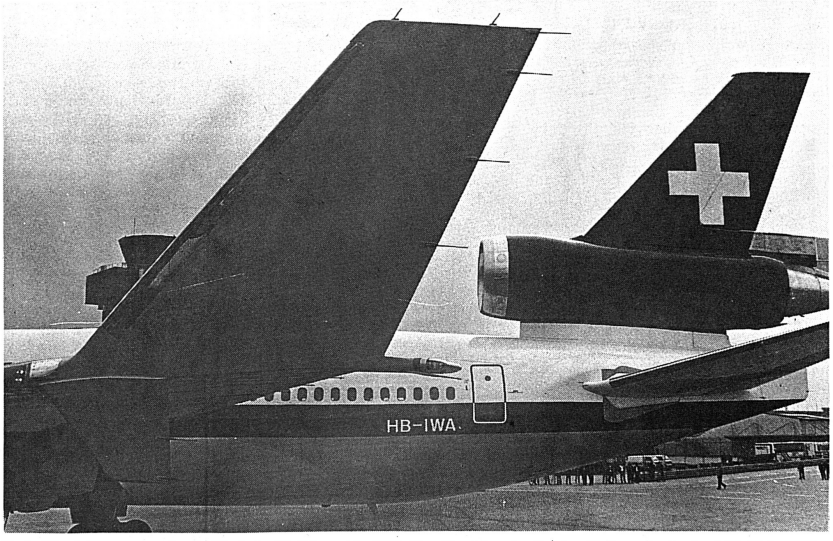
Von einer Qualitäts-Airline erwartet man eben nicht nur stets saubere Toiletten, Silberbesteck oder mehrsprachiges Personal – man erwartet auch, dass sie sich vor allem dann kundenfreundlich verhält, wenn sich Unregelmässigkeiten im Flugbetrieb ergeben und nicht mehr alles rund läuft. Sie darf es sich nicht erlauben, bei er Annulation eines Fluges einfach die Schalter zu schliessen und den Passagieren viel Glück zu wünschen!

★

Im harten Kampf um Spitzenpositionen heisst Stillstand Rückschritt, denn auch die Konkurrenz schläft nicht. Höchsten Qualitätsansprüchen zu genügen ist eine ständige Herausforderung, die permanenter Anstrengung bedarf. Sie setzt ein grosses Mass an Mehrleistungen voraus, die nicht wie Manna vom Himmel fallen, sondern täglich neu erbracht werden müssen. Wir haben uns dieser Herausforderung verschrieben und sind bereit, für richtige Preise auch die angemessene Gegenleistung zu erbringen.

Der Verfasser der Kolumne bringt seine persönliche Meinung zum Ausdruck. Diese braucht sich nicht mit derjenigen der Redaktion zu decken.

Swissairs MD-11



Ende 1992 könnte es soweit sein: Nach der Einführung der MD-11 auf bestehenden Routen dürfte erstmals eine MD-11 der Swissair australischen Boden berühren. *Bild Anita Kummer-Stebler*

Unterwegs mit Swissairs «Spaceship»

Die Swissair hat als «launching carrier», als Einführungs-Fluggesellschaft, für die neue MD-11 erneut Mut zum Risiko bewiesen. Prompt muss die Swissair auch bei ihrem Nachfolger für die DC-10 Kinderkrankheiten auskurieren, kann aber bereits ihre Flugpläne nach dem neuen Gerät ausrichten, wie einer Gruppe eigens aus Australien eingeflogener Journalisten auf einem kleinen Schnupperflug von Bangkok nach Singapur erklärt wurde. Gegen Ende 1992 soll die MD-11 wohl auch endlich Australien ansteuern.

MICHAEL SCHARENBEG, BANGKOK

Wenn es mit der Swissair finanziell wieder so steil bergauf ginge wie der kraftstrotzende Steigflug einer MD-11 – den sonst nur viel kleinere Flugzeuge nachmachen können –, dann müsste man sich in Kloten nicht mehr viel Sorgen machen. Dass beim himmelstrebenden Start der Inhalt aus der Ablage der Mittelkonsole in der Business-Klasse der nächsthinteren Reihe entgegenrutscht, ist ein Problemchen, das die Swissair schnell in den Griff bekommen sollte. Ebenso wie die Klimaanlage, die beim Start derart ins Schnaufen kommt, dass sich Kondenswasser an der Decke bildet und dem überraschten Passagier als unerwartete Kühlung auf die Stirn klatscht.

Durstiger als geplant

Gravierender ist das Problem, dass die MD-11 derzeit rund sechs Prozent mehr Treibstoff verbraucht als versprochen. Wenigstens muss der Hersteller die Mehrkosten übernehmen. Für die Swissair entscheidend ist, dass die MD-11 pro Passagiersitz auf 100 Kilometer bloss 4,3 Liter trinkt. Das ist ein ganzer Liter weniger, als die DC-10 braucht. Auch die weitergegangene Automatisierung im «fortgeschrittensten Passagierflugzeug der Welt», so die Swissair-Werbung, hilft die Kosten senken. Im Cockpit sitzen nur noch Pilot und Kopilot, Kollege Computer spart den Flugingenieur ein.

Mehr Fernostflüge

Das Langstreckenflugzeug MD-11 erlaubt der Swissair bereits ab diesem Sommer mehr Frequenzen nach Fernost. Die wichtigste Neuerung ist Bangkok, das jetzt täglich, statt wie bisher viermal die Woche, angeflogen wird, und zwar nonstop. Die Flüge nach Singapur werden von drei auf fünf pro Woche erhöht, und die drei Flüge nach Hongkong mit Boeings 747 werden durch zwei Trips mit MD-11 ergänzt. Ab Oktober wird die MD-11 auch auf der Tokio-Route eingesetzt.

Dass neben Amerika – Zusammenarbeit mit Delta Air Lines – Asien der zweite Schwerpunkt im Swissair-Langstreckennetz ist, zeigt sich auch in der Kooperation mit Singapore Airlines. Auch hier halten die beiden Gesellschaften gegenseitig rund fünfprozentige Aktienpakete. Und seit die Swissair die Bedienung der indonesischen Hauptstadt Jakarta eingestellt hat, kann der Gast auf dem Flug von Singapur an Bord einer Maschine der Singapore Airlines von einer Swissair-Kabinencrew bedient werden.

Für die lange Reise von Sydney nach Zürich und zurück gar gibt es ein Kombiticket, das auf dem Abschnitt Singapur–Zürich die Auswahl zwischen Swissair und Singapore Airlines erlaubt.

Wann kommt Australien?

Damit sind wir beim leidigen Thema Swissair und Australien. Leidig deswegen, weil die Schweizer bereits seit nunmehr eineinhalb Jahren die zuvor jahrzehntelang ersehnten Verkehrsrechte für Australien besitzen, aber keinerlei konkrete Angaben machen können, wann die erste Swissair-Maschine den Dienst auf der Känguruh-Route aufnehmen wird.

Statt eines Zeitpunkts für den Start kann *Alan K. Hall,* Regionalmanager Australien, Neuseeland und Südwestpazifik, eher die Gründe für den Verzug aufzählen: die prekären Finanzen der Swissair, bedrängt durch hohe Personal- und Treibstoffkosten, Irak-Krise und Preiskampf über dem Nordatlantik und auch auf den Routen nach Fernost; hier hat die Swissair die Tarife gerade um bis zu 400 Franken gesenkt.

Zwar sollten die angelaufenen Sparprogramme die Personalkosten allmählich senken. Und auch das erste Semester des laufenden Jahres scheint trotz Nahostkrieg nicht schlechter auszufallen als das Vorjahresergebnis. Doch das bedeutet im Klartext, dass der Flugbetrieb erneut einen Verlust von rund 100 Millionen Franken ausweisen muss.

Unterschiedliche Bedürfnisse

Und während die Swissair für die Bangkok-Strecke – in Bangkok wird Zwischenlandung auf dem 1-Stopp-Flug nach Australien sein – ihre Kalkulation offenbar gemacht hat, ist Swissair-intern zu hören, der Australienverkehr würde eher eine grössere Economy-Klasse verlangen. Dafür ist vorgesorgt. Sowohl die Konzipierung der drei Klassen als auch die Neugestaltung der Toiletten- und Küchenblöcke erlauben eine speditive, flexible Anpassung der Kabine an das Passagieraufkommen. Doch wenn die Bedürfnisse für die Strecke Zürich–Bangkok anders aussehen als zwischen Zürich und Sydney oder Bangkok und Sydney, dann wird es schwierig. □

TAKE OFF

Crossair fliegt nach Barcelona

Barcelona heisst die neuste Destination im Streckennetz der Crossair. Mit Beginn des kommenden Winterflugplans wird die Swissair-Tochter sechsmal wöchentlich (ohne Samstag) jeweils am Abend von Basel in die spanische Metropole und wieder zurück fliegen. Zum Einsatz gelangt vorerst der bewährte 33plätzige Saab-Cityliner. Nicht zuletzt im Hinblick auf die Olympischen Sommerspiele 1992 darf vermutlich mit einem ansprechenden Buchungsaufkommen gerechnet werden. *HU*

Protest gegen staatliche Bevormundung

Die Tourism Commission von Neusüdwales hat bei Transportminister *Kim Beazley* scharf gegen den Beschluss protestiert, der britischen Charterfluggesellschaft Britannia Landerechte für Sydney zu verwehren. Als Grund hatte der Minister die Entlastung von Sydneys überfülltem Flughafen angegeben. Die Tourism Commission weist aber daraufhin, dass Britannia angekündigt hat, ohne Sydney das Programm auch für andere australische Destinationen (in Westaustralien) reduzieren zu müssen. *MSS*

British Airways: Jedem sein eigenes Video

Dieser Tage rüstet British Airways alle Langstreckenflugzeuge in der First Class – mit Ausnahme der TriStars – mit individuellen Videogeräten aus, die bereits probeweise in einigen Jets installiert sind. Die Geräte werden in die Armlehne der Sitze eingebaut und können von jedem Passagier individuell bedient werden. Angeboten werden Spielfilme, Dokumentationen und Berichte in verschiedenen Sprachen. Das System ist so flexibel, dass nebeneinandersitzende Fluggäste den gleichen Film gleichzeitig, jeder auf seinem Gerät, sehen können. Die Videogeräte sind auf dem neusten Stand der Technik und bieten dem Benutzer höchste Qualität.

Mehr Berücksichtigung finden künftig auch die unterschiedlichen Essens- und Schlafgewohnheiten der First-Class-Passagiere auf den Nordatlantikflügen in West-Ost-Richtung (ab Ostküste Nordamerika). Das werden vor allem Passagiere schätzen, die nur eine kleine Mahlzeit einnehmen und dann ruhen wollen. Wer hingegen Wert auf ein vollständiges, mehrgängiges Menu legt, wird diesen Service selbstverständlich erhalten. Um dem wachsenden Ernährungsbewusstsein der Fluggäste gerecht zu werden, wird künftig auch, vor allem beim Frühstück, mehr vollwertige Kost angeboten. *pd*

Für Nichtraucherflüge ausgezeichnet

Air Canada wurde von der World Health Organization für die Einführung von Nichtraucherflügen auf ihrem gesamten Streckennetz ausgezeichnet. Die grösste Fluggesellschaft des zweitgrössten Landes der Erde bietet seit Januar 1991 ausschliesslich Nichtraucherflüge an.

Air Canada konnte bisher mehr als 600 000 kanadische Dollar an Reinigungs- und Instandsetzungskosten einsparen. So verkürzt sich die nach jedem Flug nötige Reinigung der Maschinen erheblich. Und auch die Abstände zwischen den regelmässigen Generalreinigungen konnten länger werden. *pd*

ϟ FLASH ϟ

Southern Pacific Regional Airlines, Brisbane, will als Nachfolger der im März kollabierten Norfolk Airlines Linien- und **Charterflüge** zu den **Lord-Howe-** und **Norfolk-Inseln** aufnehmen.

★

Für die **Flugbrücke Barcelona–Madrid** der Iberia mit stündlichen Flügen ab beiden Seiten wurde **neu** die **Club-Klasse** geschaffen. Sie entspricht der früheren Erstklasse, ist jedoch rund 25 Prozent billiger. In Barcelona steht zudem jetzt ein eigener Terminal zur Verfügung.

TAP

Sanieren und Privatisieren

Mit der Umwandlung der TAP Air Portugal in eine Aktiengesellschaft wurde die Privatisierung der portugiesischen Luftfahrtgesellschaft eingeläutet. Die Geschäftsleitung wünscht sich einen internationalen Partner.

Die portugiesische Regierung will sich noch nicht auf einen Termin für die Privatisierung ihrer Luftfahrtgesellschaft festlegen. Allgemein wird aber angenommen, dass die ersten 49 Prozent des TAP-Kapitals bereits Ende nächsten Jahres veräussert werden.

Der erste Schritt in Richtung Reprivatisierung des nach der Nelkenrevolution von 1974 verstaatlichten Unternehmens wurde Ende Juni mit der Umwandlung der TAP in eine Aktiengesellschaft mit mehrheitlich staatlicher Beteiligung getan. Die neuen privaten Partner dürften dann via eine Kapitalerhöhung zur TAP stossen. Die jetzige Geschäftsleitung setzt auf eine Allianz mit einem strategisch wichtigen internationalen Partner.

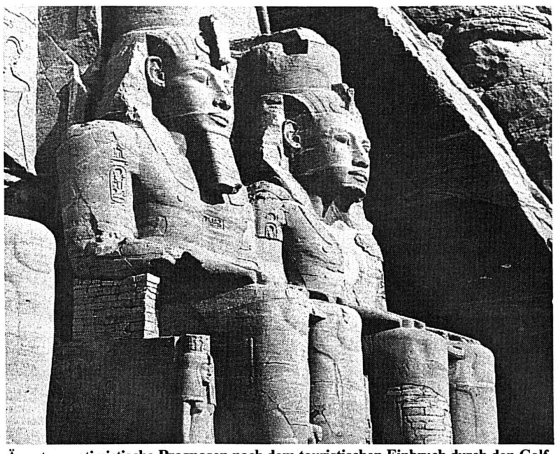
Eine Interessentin

In Portugal selbst steht bis jetzt erst die vor einem Jahr gegründete Holding Companhia de investimentos em transportes aéreos (Cintra) als Interessentin fest. Die Cintra hat sich bereits mit 30 Prozent in die Regionalluftfahrtgesellschaft LAR eingekauft, an der auch TAP einen 30prozentigen Anteil besitzt. Die indirekte Verbindung zwischen Cintra und TAP via LAR könnte der Holding einen gewissen Vorteil verschaffen.

In den Monaten bis zum Verkauf der ersten TAP-Tranche steht der Luftfahrtgesellschaft jedoch noch ein schwieriger Sanierungsprozess bevor. Als erstes soll der auf umgerechnet annähernd 400 Millionen Franken geschätzte Schuldenberg abgebaut werden. Die Regierung will der TAP zu diesem Zweck ihre Beteiligung am «União de bancos portugueses (UBP)» überlassen. Anschliessend soll die TAP mit dem Verkauf des UBP-Anteils wieder zu Liquidität kommen. Die Bilanz will die TAP hauptsächlich durch Einsparungen auf der Ausgabenseite ausgleichen.

SRI, Lissabon

Ägypten



Ägypten: optimistische Prognosen nach dem touristischen Einbruch durch den Golfkrieg. Das Bild zeigt den Eingang zum Felsentempel Abu Simbel. *Bild Kuoni*

Der Nil ist wieder Touristenziel

Bedingt durch die Golfkrise mussten die ägyptischen Tourismusbehörden bei den Besucherzahlen massive Rückgänge bis zu 84 Prozent registrieren. Nach Aussagen des stellvertretenden Ministers für Tourismus, Sayed Moussa, gehe nun die Entwicklung langsam zurück zur normalen Situation, die bis spätestens Ende Jahr erreicht werden sollte.

Betont zuversichtlich zeigt sich zurzeit die ägyptische Tourismusbehörde. Der seit dem Ende des Golfkrieges bereits zum dritten Male in der Schweiz zu Gast weilende stellvertretende Minister für Tourismus, *Sayed Moussa*, bedankte sich bei den Touroperators für ihre Bemühungen, die Aktivitäten auch während der schwierigen Zeit aufrechterhalten und gefördert zu haben. Besuchten im Jahr 1989 noch 2,5 Millionen Touristen das Land der Pharaonen, so musste im vergangenen Jahr (noch vor Ausbruch des Golfkrieges) ein Rückgang von 28 Prozent auf 1,8 Millionen Besucher verzeichnet werden.

Mit rund 36 000 Gästen kam die Schweiz auf den elften Platz, prozentual zur Einwohnerzahl sind dies beinahe doppelt so viele wie der Spitzenreiter Deutschland mit 216 400 Touristen. In den fünf Jahren vor der Golfkrise konnte die Anzahl Besucher noch um ganze 30 Prozent und das Zimmerangebot um 25 gesteigert werden.

Stabile Preise

Dass der Golfkrieg mehr als nur deutliche Spuren hinterlassen hat, ist keine Überraschung. Allein der Januar brachte im Vergleich zum Vorjahr einen Rückgang der Besucherzahl von satten 85 Prozent. Vom April bis Juni beläuft sich das Minus «nur noch» auf 45 Prozent, «dies ist ein gutes Zeichen», so Moussa, «dass wir auf dem Weg zurück zur normalen Situation sind.» Der Minister hofft, dass dies noch vor Ende des Jahres eintreffen wird. Mit verschiedenen Massnahmen («silent campagne») versucht das zuständige Ministerium den Tourismus weiter anzukurbeln und zu fördern.

Nicht zuletzt wurde auch darauf geachtet, dass die Hotelpreise stabilisiert werden konnten. Die spezialisierten Reiseveranstalter bestätigen denn auch, dass die Preise im Vergleich zum Vorjahr nicht erhöht wurden, da und dort gar noch eine Spur tiefer liegen können. Das breite Angebot (nebst den Linienflügen werden gleich mehrere Charter nach Sharm-el-Sheikh, Luxor und Kairo aufgelegt) lässt jedenfalls darauf schliessen, dass in der Schweiz für die kommende Saison wieder mit einer regen Nachfrage für Ägypten-Reisen gerechnet wird. *HU*

REKLAME

Franche-Compté

Der andere Jura

«. . . Der französisch-schweizerische Jura erstreckt sich bogenförmig von der Rhone bis zum Rhein. Er ist 300 Kilometer lang, bis 70 Kilometer breit und besteht hauptsächlich aus Ablagerungen von Ton, Mergel und Kalk . . . ». Die drei französischen Jura-Distrikte Ain, Doubs und Jura bilden mit 5000 Quadratkilometern Teil des Departements Franche-Compté mit Hauptstadt Besançon.

Dies das Lexikon zum Jura. So trocken wie dieser Beschrieb ist hier nur noch etwas: der Wein! Denn all diese «Ablagerungen aus Ton, Mergel und Kalk» brachten eine in hohem Masse reizvolle Landschaft aus Erosionsschluchten (Klusen), malerischen Seen, friedlich mäandrierenden Flüsschen und ausgedehnten Wäldern hervor. Laubbäume beherrschen die tieferen, Rottannen die mittleren Lagen; über 1000 Meter gibt's Weisstannenforst. Und, beileibe keine Selbstverständlichkeit mehr: Die Franche-Comté ist eine grossräumig intakt gebliebene Landschaft.

Vom Charme wilder Wasser

Als Anfahrtsroute wird man meistens Neuenburg – Val de Travers – Pontarlier wählen. Dann ist Arbois erster Blickfang. Ein kleines, vom Tourismus entdecktes Weinbaustädtchen mit hübscher Häuserzeile entlang dem Flüsschen Cuisance. Liebevoll wird Pasteurs Jugendhaus gepflegt. Hier wird man erstmals auf die charakteristischen Erosionsschluchten (Reculée) aufmerksam, den Cirque de Fer à Cheval. Die von senkrechten Wänden umfassten Kessel sind bis 400 Meter tief. Oft sind selbst die Wände solcher Grabenbrüche von einem Pflanzenteppich überzogen.

Ein ähnliches, vom Dorffluss geprägtes Dekor wie Arbois bietet Ornans am Fluss Loue. Und überhaupt: Wieso nicht gleich zum Quell eines Juraflusses vorstossen, die da Doubs, Loue, Ain und Lison heissen? Interessant, zu sehen, wie sie alle aus diesen massigen Kalksockeln herausschiessen.

Der östliche Abschnitt des Juras, der Kettenjura, kulminiert im Cret de la Neige, 1718 Meter. Zwischen diesen Ketten verlaufen, parallel zueinander, die Längstäler (Vals). In der Palette zahlloser Kleinseen und Weiher sticht der Lac St. Point mit dem Sommerkurort Malbuisson als grösster heraus. Unweit davon liegt der Aussichtsberg Mont d'Or. An seinen Hängen wird – präziser: angesichts unserer «Winter» wurde – hier Ski gelaufen. Der Ort ist ein Siedlungsbrei aus Ferienwohnungen, Hotels und Aparthotels mit einer Architektur aus dem Versandkatalog: Einer der einzigen Sündenfälle in der Franche-Comté!

Sein königlicher Güteausweis reicht ins 13. Jahrhundert. Schade, dass der Mont-d'Or-Käse, zum mindesten diesseits der Grenze, als Listerioseträger unangenehm von sich reden gemacht hat. Die lokale Käseplatte wird aber vom Comté dominiert, einem Gruyère. Aber das gastronomische Pferd soll hier nicht am Schwanz aufgezäumt werden. Eine lokale Schlemmermahlzeit beginnt mit hausgemachter Terrine oder geräuchertem Schinken. Im Glas perlt ein Jura-Wein, einer aus vier Produktelinien: Arbois, Côtes du Jura, l'Etoile oder, der teure, Château Chalon. Einem allfälligen Meerfrucht-Gratin würde sicher der bernsteinfarbene «Vin jaune» die Krone aufsetzen: Die besten Jahrgänge bringen es auf über hundert Jahre. Schon Metternich und Napoleon III waren diesem Tropfen zugetan. Wenigstens sechs Jahre altert dieser Wein im Fass, spezielle Hefe besorgt den Gärungsprozess.

Danach die obligate Forelle (nein, keine jener tiefgekühlten aus der Zucht mit dem Bouquet von Vaseline!), eine Morchelsaucenschnitte, den Coq au vin, die Käseplatte und das Dessert.

Tja, und dann gehört der behende Griff zu Gebranntem schon fast ins Kapitel «lebenserhaltender Sofortmassnahmen . . .»

Schliesslich: der Endbetrag der aufgetragenen Rechnung ist aus Schweizers Sicht derart moderat, dass er nicht einmal schamhaft mit Stoffserviette abgedeckt zu werden braucht!

Natur pur

Und immer wieder überzeugt diese lichte, unverstellte Weite, dieses klare, sanfte Licht dank sauberer Luft. Scharf abgegrenzte Dörfer, keine planlose Verdrahtung und Zersiedelung. Dazwischen duckt sich mal ein «Maison de Montagne» (dickummauerter Hof mit weitausladendem Dach), mal ein «Maison des Plateaux». Dieses ist höher, das Ziegeldach ist rechtwinklig und ebenfalls tief heruntergezogen. Auch hier erinnern Schlösser an die royalistische Vergangenheit: Château de Joux, Pin, Chalon, d'Arlay. Einige ziehen Wein mit eigener «Appellation contrôlée». Am späten Nachmittag trifft man die heimwärts trottende Kuhherde, meist braunes Fleckvieh.

Die Geschichte hat dieser Landschaft Transitcharakter zugedacht. Dementsprechend bescheiden ist der Kunstschatz. Der andere Schatz aber, der Charme einer kaum besiedelten Urlandschaft, scheint mir heutzutage nicht minder kostbar. *RB*

DESTI-NEWS

Jugo-Verkehrsbüro geschlossen

Wie *Sime Knezevic* vom Jugoslawischen Verkehrsbüro in Zürich mitteilt, ist sein Büro am Limmatquai Ende Juli geschlossen worden. Er erhielt die schriftliche Bestätigung vom Jugoslawischen Fremdenverkehrsverband erst kürzlich. Knezevic hofft trotz den schlimmen Verhältnissen im Land auf bessere Zeiten, doch momentan sei der Tourismus in Jugoslawien praktisch zum Erliegen gekommen.

Als bereits vor Monaten die Frage aufkam, ob angesichts der Verhältnisse in Jugoslawien das Büro noch weitergeführt werde, führte dies zu offiziellen Dementis seitens des Verbands in Belgrad. Die Frage bleibt nun offen, wie und wann die einzelnen sich aus Jugoslawien lösenden und auch die verbleibenden Republiken eigene Repräsentationen aufbauen können oder wollen. *APK/pd*

Staus verdoppeln Fahrt zum Bangkoker Flughafen

Ende April begannen die kontroversen Bauarbeiten an der erhöhten Flughafenautobahn Bangkoks, weshalb dem sonst schon extrem stockenden Verkehrsfluss nun der Stillstand droht. Erst nach der über zweijährigen Bauzeit der Hochautobahn wird sich die Verkehrssituation wieder normalisieren, da es praktisch keine Umfahrungsstrassen zum Bangkok-Flughafen Don Muang gibt. Die einzige Alternative ist eine 45minütige Eisenbahnfahrt vom Hauptbahnhof Hualamphong zum Vorort Don Muang, wo eine klimatisierte Überführung direkt zum Flughafenterminal führt.

Der Stauverkehr ist zwischen 18 und 22 Uhr besonders schlimm, wenn in Bangkok viele Flüge nach Europa abfliegen. Deshalb raten jetzt Reiseveranstalter und Carrier ihren Flugpassagieren, für die etwa 25 Kilometer lange Flughafenfahrt heute statt eine eher zwei bis drei Stunden zu rechnen. Um den berüchtigten Staus ein Schnippchen zu schlagen, landen seit wenigen Tagen bereits einige europäische Charterflüge um drei Uhr früh. *MU*

TRANSPORT

Hotelzüge der Zukunft

Komfortabel in den Osten

Gemäss einem Artikel von Chris Zoebeli, erschienen in «Die Volkswirtschaft», möchten die SBB ab 1995 neue bequeme Schlafwagen im internationalen Reiseverkehr anbieten. Die neuen Züge sollen die vergessene Ost-West-Achse wiederbeleben.

RICCARDA SCHÖN

Der internationale Personen- und Güterverkehr war vor dem Zerfall des Ostblocks schwerpunktmässig auf der Nord-Süd-Achse konzentriert. Diese Entwicklung wurde durch die EG verstärkt, und die Schweiz als Transitland bekam besonders negativ die Auswirkungen zu spüren. Seit sich die Grenzen zu Osteuropa geöffnet haben und visafrei gereist werden darf, stellen sich neue Probleme.

Neue Perspektiven

Das Schienennetz im Osten ist grossteils total veraltet. Die Züge können nur mit reduzierter Geschwindigkeit ihre Zielbahnhöfe erreichen. Keine Bahn 2000, TGV, Hochgeschwindigkeitszüge oder Zeitersparnis kennzeichnen den Weg in den Osten. Langfristig ist auch keine Änderung dieser Verkehrssituation zu sehen.

Aufgrund der Reisedistanzen sind Destinationen wie Berlin und Budapest prädestiniert für den Nachtreiseverkehr. Tagesreisezeiten, die länger als sechs Stunden dauern, werden hauptsächlich mit dem Flugzeug bewältigt. Um trotzdem eine preisgünstige und komfortable Alternative zu Auto, Bus und Flugzeug anbieten zu können, überlegen die SBB, die gegenwärtigen Schlaf- und Liegewagen auszutauschen und durch das Projekt Hotelzug zu ersetzen.

Gemütlich von Bern bis Budapest

Beim Hotelzug handelt es sich nicht mehr um einzelne Schlafwagenwaggons, die aus allen möglichen Richtungen in der Nacht zusammengekoppelt werden, sondern um Ganzzüge, die als Einheit von A nach B fahren. Beispielsweise von Zürich nach Berlin oder Wien. Die Hotelzüge sollen in drei Komfortstufen unterteilt werden:

Komfortstufe A
Schlafwagen mit einem oder zwei Betten, mit Dusche/WC im Abteil und Fahrausweis 1. Klasse, als Zielgruppe Geschäftsreisende mit hoher Preisbereitschaft in direkter Konkurrenz zum Flugzeug.

Komfortstufe B
Schlafwagen mit einem oder zwei Betten, mit Waschgelegenheit im Abteil, Fahrausweis 2. Klasse für Familien und Reisende mit mittlerer Preisbereitschaft.

Komfortstufe C
Sitzwagen mit Liegesesseln, Fahrausweis 2. Klasse, für Jugendliche, die unkompliziertes Reisen zu relativ günstigen Preisen bevorzugen.

Neue Investitionen

Diese Hotelzüge, wenn sie bis 1995 rollen sollen, benötigen einen Investitionsrahmen zwischen 460 und 600 Millionen Franken. Die Neuinvestitionen der SBB, um konkurrenzfähig zu bleiben, sind allein nur für den internationalen Personenverkehr notwendig.

Um dieser Investitionsproblematik entgegenzuwirken, möchten die SBB neue Wege der Finanzierung beschreiten, ohne den Investitionsplafond zu erhöhen:

- Leasing
- Wagenpool mit Privatbahnen/Tochtergesellschaft
- Beschaffung von Wagenmaterial durch Beschaffungsgesellschaften, z. B. im Nachtreiseverkehr
- Beschaffung durch Sponsoren, z. B. im Speisewagensektor
- Joint-ventures
- Franchise-System

Ob dann die künftigen Gäste mit Mövenpick-Speisen oder in Gauer-Hotelbetten via Osteuropa reisen, steht noch in den Sternen. Klar ist aber, dass die Bahnen Europas sich mit entsprechenden finanziellen Mitteln für eine Zukunft rüsten müssen, die die zunehmende Mobilität für Mensch und Umwelt langfristig erträglich macht. □

Mit Zöllner Aldo Schnyder unterwegs

Im Dunkel des Tunnels nicht im dunkeln tappen . . .

Eine Nacht im Tunnel. Von Brig nach Domodossola. Und zurück. Im Zug. Fahrzeit – einfach – jeweils rund 30 Minuten. Dreimal hin und dreimal zurück. Zusammen mit einem Mann, dessen Berufsbezeichnung Respekt einflösst, aber auch Verdruss erweckt: Zöllner! Waren es früher fast nur Schweizer und andere Mitteleuropäer, durchfährt heute ein kosmopolitischer Schmelztigel der Völker das Grenzloch zu Italien.

CLAUDIO A. ENGELOCH

Gemischte Gefühle belasten auf der Hinfahrt meine Gedanken. Eine Nacht mit einem Zöllner steht mir bevor. Ich mit einem Beamten. Von Haus aus nicht unbedingt ein Freund von Uniformen und Kontrollfunktionen – wie konnte ich mich auf so etwas einlassen. Aber jetzt, was soll's – trotzdem; kommt das gut heraus?

19.21 Uhr; Perron 1, Bahnhof Brig. Ich stehe vor dem Zollamt hinter dem Kiosk. Noch einmal tief durchatmen, und dann geht's los. Wenige Sekunden später folgt die erste Begegnung mit dem Mann, dem ich die nächsten Stunden Schritt auf Tritt wie ein Schatten folgen werde: *Aldo Schnyder.* Erster Eindruck: Alle Befürchtungen waren Fehlanzeige. Ein junger, sympathischer Mann kommt mit einem offenen Lächeln auf mich zu,

drückt mir die Hand, und schon ist der Bann gebrochen. Allein schon die Tatsache, dass seine Uniform nicht als solche zu erkennen ist, stellt mich auf.

Der Arbeitstag – oder besser die -nacht – von Aldo Schnyder wird in wenigen Minuten offiziell beginnen und dauert, besondere Vorkommnisse ausgenommen, bis gegen 04.00 Uhr morgens. Normalerweise dauert ein Einsatz achteinhalb Stunden. Das Warten auf den nächsten Zug eingeschlossen. Jetzt steht der Eurocity Nr. 35, fahrplanmässige Abfahrt in Brig 19.41 Uhr, bereit. «Unsere» Arbeit kann beginnen . . .

Bei den die Schweiz verlassenden Zügen besteht die Aufgabe von Aldo Schnyder vorab in einer stichprobemässigen Personen-, nicht aber in der Passkontrolle. Personen, die etwas Verzollbares ausführen, müssten ihm und seinem diensthabenden Kollegen – Frauen sind im Simplon-Zolldienst keine dabei – auf «freiwilliger» Basis das Formular 1149 vorzeigen, das er dann dahingehend zu überprüfen hat, ob alles ordnungsgemäss ausgefüllt ist. In diesem eher mässig besetzten Zug meldet niemand «Verzollbares» an, und so ist «unsere» effektive Arbeit schnell getan. Aldo Schnyder fragt stichprobe- und routinemässig drei, vier Passagiere, ob sie etwas anzugeben hätten. Das ist nicht der Fall, und so finden wir uns schon bald auf dem Polster der letzten Sitzbank im hintersten Wagen und haben Zeit, über dies und jenes aus seinem Berufsalltag zu sprechen.

Probleme ernsterer Natur erleben Aldo Schnyder und seine insgesamt 15 «Simplon»-Arbeitskollegen kaum. Dies, obwohl sie unbewaffnet sind und gegenüber den Berufskollegen auf italienischer Seite personell unterdotiert scheinen. Jene durchschreiten den Zug meist zu dritt und haben vielfach erst noch einen grossen Schäferhund dabei. «Doch, doch, es gibt schon Leute, die frech werden, aber Gewalt kommt selten vor», meint Aldo Schnyder. Dies sei aber auch durch die äusseren Umstände bedingt, welche ein «Ausrasten» oder eben Gewaltakte kaum ermöglichen. Schliesslich sei der Tunnel über 19 Kilometer lang, und auch der oder die Angreifer wären ja darin gefangen. Und ganz so allein sei man eben doch nie . . .

Buona sera, Capo. Ein dicklicher Italiener klopft Aldo Schnyder versöhnlich auf die Schulter. Die einen Passagiere – vorab Grenzgänger – kennt der Zöllner persönlich, andere vom regelmässigen Sehen. Grundsätzlich fällt dem Aussenstehenden auf, wie unterschiedlich die

Zugsinsassen auf den Ruf Zollkontrolle, Douane, Dogana reagieren: verlegen, verängstigt, lächend, ärgerlich oder unwirsch. Es gibt auch solche, die fangen an, locker vom Hocker zu parlieren – über das Ferienwetter und anderes mehr. Ob sich daran das schlechte Gewissen ablesen lässt? «Eher nein», meint Aldo Schnyder, aber mit der Zeit bekomme man halt einen guten Instinkt, wo etwas nicht stimmen könnte.

Heute hat Aldo Schnyder Geburtstag. Das – und nur das – ist der Grund, warum er bei der ersten Rast an der Theke der Bahnhof-Cafeteria in Domodossola nicht nein sagt, als ihm ein Kollege etwas Alkoholisches offeriert. Ansonsten ist Alkohol im Dienst tabu.

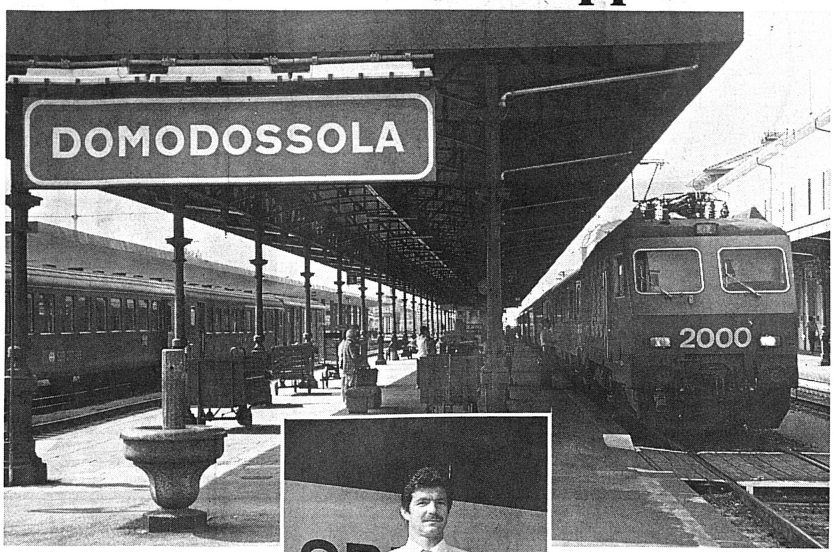
21.00 Uhr. Der Zug Nr. 338 verlässt Domodossola Richtung Schweiz. Dieser Zug führt noch keine Schlafwagen, und so gibt es, oberflächlich besehen, im Arbeitsablauf des Zollbeamten kaum einen Unterschied zur Fahrt Richtung Italien. Und doch ist vieles anders. Aldo Schnyder fragt nahezu alle Zugspassagiere nach verzollbarer Ware, öffnet die eine oder andere Tasche, ordnet unbeaufsichtigte Gepäckstücke ihren Besitzern zu und kontrolliert bei dem einen oder anderen Reisenden gar Aschenbecher und Papierkorb. Die Toiletten werden kontolliert, und mit einem Universalschlüssel öffnet Aldo Schnyder routinemässig Versteckmöglichkeiten. Und deren gibt es in einem Zug viele . . .

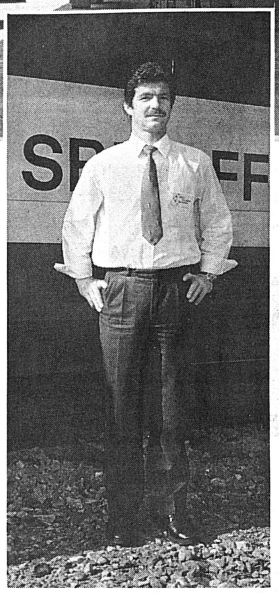
Mit der Zeit bekomme man ein «Gschpüri», wo sich Verdächtiges verbirgt; man erhalte einen geschärften Blick für Details. Aldo Schnyder hat auch schon Lute unter den Abdeckungen des Wagendachs gefunden. Ein besonderes Augenmerk richtet man seitens

der Zollbeamten momentan auf Personen aus Südamerika, da diese vielfach als Drogenkuriere eingesetzt würden.

Zwischen den Einsätzen verbringt Aldo Schnyder die Zeit mit Warten. Gemeinsam mit seinem diensthabenden Arbeitskollegen *Georges Carmine,* den Kollegen von der Passkontrolle und Zollpolizisten. Dabei werden Anekdoten und Witze erzählt und ab und zu . . . gegähnt. Oder versucht, einem Betrunkenen zu erklären, auf welchem Bahnhof er sich jetzt befinde . . .

«Nimmst du vorne und ich hinten? Oder gehen wir zusammen?» Diese Frage steht bei den Zollbeamten vielfach bei der Zugseinfahrt im Raum und wird meist intuitiv beantwortet. Ihre Antwort entscheidet darüber, ob die Zöllner gemeinsam durch den Zug schreiten oder





In Domodossola ist für den Schweizer Zollbeamten Aldo Schnyder Endstation. Er überwacht die Zollformalitäten; nicht die Pässe.

ob sie sich irgendwo in dessen Mitte treffen werden.

Zwischendurch bleibt auch Zeit zum Gespräch. Aldo Schnyder parliert dabei über die Vor- und Nachteile, die der unregelmässige Dienst mit sich bringt. Ein «normales» Familienleben sei kaum möglich, «da es immer wieder vorkomme, dass man dann Dienst habe, wenn etwas los wäre». So wie heute, an seinem Geburtstag. Insbesondere auch an den Festtagen sei es nicht immer einfach, mit dieser Tatsache zu leben. Dennoch –

Aldo Schnyder ist glücklich verheiratet und hat viel Spass an seiner «Tunneltätigkeit».

22.31 Uhr, Zug Nr. 325 nach Mailand und Rom. Hier wechselt punktuell das Szenario, weil dieser Zug auch Liegewagen führt. Bei diesen peilt Aldo Schnyder den «Schlafwagenwärter» an. Dieser wird von einer privaten Organisation gestellt und wacht über die Pässe und Fahrkarten der «schlafenden» Zugpassagiere. Dass diese Tätigkeit von einer privaten Organisation betreut wird, stelle sicher ein Sicherheitsrisiko dar, meint Aldo Schnyder, doch die Auflagen seien mit den staatlichen Behörden koordiniert und würden streng kontrolliert. Die Firma könne sich keine Flops leisten. Stichprobemässig wird zudem auch der eine oder andere Reisende mehr oder weniger sanft aus dem Schlaf gerüttelt.

01.00, 01.45, 02.00 und 02.25 Uhr. Im Bahnhof Domodossola folgen sich die Transitzüge Zug um Zug. Bei Aldo Schnyder und dem diensthabenden Einsatzteam kommt erstmals Hektik auf. Obwohl diese Züge die Schweiz nur im Transitverkehr durchqueren und sich praktisch keine Schweizer Passagiere darin befinden, heisst es, zumindest alle Pässe und Zolldeklarationen zu kontrollieren und allfällig fehlende Transitvisa auszustellen. Dabei gibt es auch eine Vielzahl von leeren Schlafwagenabteilen, in die ein routinemässiger Blick geworfen wird.

Erste kleine Aufregung um 02.45 Uhr, als ein Beamter, der auf Perron 3 einen visa- und mittellosen dunkelhäutigen Äthiopier gestellt und mit ihm den Zug verlassen hat, plötzlich nicht mehr zu sichten ist. Aber schon bald tauchen beide – der eine mit einem etwas zufriedeneren Blick als der andere – wohlversehrt auf Perron 1 auf.

Auch für einen nicht gerade sensationslüsternen Journalisten passiert eigentlich vordergründig viel zu wenig, als dass sich daraus über 250 Zeilen füllen liessen. Dafür erhalte ich einen Einblick in eine Welt, die man gemeinhin nur aus der anderen Optik kennt; eine Welt, der fast alle mit Skepsis begegnen, aber wo sich kaum jemand die Mühe nimmt, den Menschen dahinter zu erkennen. Und ich erlebe auch eine Art «fahrende Theatervorstellung», denn hinter jedem Abteil, das der Zöllner öffnet, präsentiert sich ein Bild, das eine eigenständige Geschichte erzählt . . .

Die Nacht zieht sich dahin. Die Transitzüge sind innert kurzer Zeit abgefertigt worden, die Cafeteria hat geschlossen, und der nächste Zug kommt fahrplanmässig erst in dreiviertel Stunden. Das Gespräch stockt, die Müdigkeit nimmt zu. Dennoch; langweilig ist es mir in dieser Sommernacht zwischen Brig und Domodossola nicht.

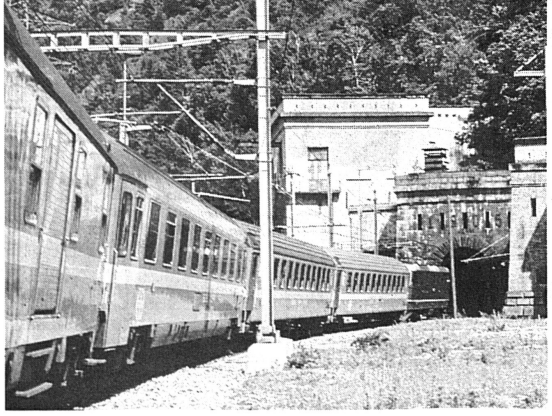
03.10 Uhr. Der Simplon-Express fährt ein. Er kommt von Belgrad und Zagreb über Triest und hat sage und schreibe drei Minuten Vorsprung auf die Marschtabelle. Dafür ist er nur zur Hälfte gefüllt. Und das kommt Aldo Schnyder zumindest «verdächtig» vor.

«Da muss in Jugoslawien etwas passiert sein», meint er lakonisch, und deutet damit an, dass beispielsweise die Bahnhöfe in der Krisenregion besser überwacht gewesen sein könnten. Für den Journalisten entschwindet mit dem gut überblickbaren Zug die letzte Chance, doch noch etwas Aussergewöhnliches miterleben zu können. Was soll's; es hat nicht sollen sein . . .

03.41 Uhr. Wir treffen pünktlich in Brig ein. Der «Arbeitstag» von Aldo Schnyder neigt sich dem Ende zu. Und meine Tunnelnacht auch. Wir verabschieden uns herzlich, und ich weiss, dass es durchaus sein kann, dass ich den sympathischen Zöllner wieder treffen werde. Nur werde ich dann wieder auf der anderen Seite «stehen» . . . □

Aldo Schnyder

Aldo Schnyder ist just am Reportagetag 36 Jahre alt geworden. Er wohnt in Glis, ist verheiratet und Vater von drei Kindern. Er ist momentan auf Wohnungssuche. Als eidgenössischer Betriebsbeamter der Zollverwaltung, wie seine Berufsbezeichnung offiziell heisst, arbeitet er seit 16 Jahren. Früher «auf der Strasse» tätig, ist er seit sieben Jahren ab Brig «zugfahrend» im Simplon im Einsatz. Seine Aufgabe besteht nicht aus der Passkontrolle, sondern konzentriert sich auf das ordnungsgemässe Überwachen der Zollformalitäten von ein- und ausgeführten Waren. Seine Hobbies sind die Familie, die Jagd und das (Ski-)Wandern. *CE*



Durch diesen Tunnel muss er kommen: Aldo Schnyders Arbeitsalltag bewegt sich im Simplontunnel . . . *Bilder SBB*

Wie und wo

Unser redaktioneller Mitarbeiter *Claudio A. Engeloch* reiste mit dem Zug nach Brig. Dort traf er den Zollbeamten *Aldo Schnyder,* den er während einer «Dienstzeit» im Grenzdienst zwischen Brig und Domodossola auf Schritt und Tritt begleitete. Die Strecke zwischen den beiden Bahnhöfen beträgt rund 32 Kilometer, der Simplontunnel allein ist 19 823 Meter lang. Besten Dank dem ebenso zuvorkommenden wie geduldigen Aldo Schnyder, seinem Berufspartner *Georges Carmine* und der zuständigen Dienststelle, die durch ihr flexibles Ja meine Tunnelfahrten und diese Seite erst ermöglicht haben. *CE*

Seit 16 Jahren ist Aldo Schnyder, Vater zweier Kinder, Zollbeamter.

Wenn Champagner
dann Lanson

Wenn Wodka
dann Wyborowa

Wenn Schweizer Eau-de-vie
dann Original Willisauer

Wenn Grappa
dann Paesanella

Wenn Williams
dann La Valaisanne

Wenn Cava
dann Vallformosa

Wenn Porto
dann Dow's

Wenn Premium Brandy
dann Carlos I

Wenn Rhum
dann Negrita

Wenn Kräuterlikör
dann Jägermeister

Wenn Scotch
dann VAT 69

Wenn Brandy
dann Vecchia Romagna

Wenn Vieille Prune
dann Morin Père et Fils

Wenn Tequila
dann Sierra

Wenn Champagner
dann Vve Pasquier

Wenn Werbung, dann

G.L.M.

Guenter und Leuenberger Marketing AG
Werbeagentur BSW
Rütistrasse 40 · Postfach · 8030 Zürich

Haben Sie ein Absatzproblem? Vielleicht können wir Ihnen helfen! Telefon 01 251 19 19, Fax 01 251 35 81

PASSEVITE

Alte Geschichten

Als Kind mochte ich es, wenn mir meine Grossmutter Geschichten erzählte. Doch nicht Märchen waren es, die mich an düsteren Winternachmittagen stundenlang auf dem warmen Sitzofen ausharren liessen, sondern wahre Geschichten aus der Vergangenheit. Grossmutter kramte in ihren Jugenderinnerungen, mal mit einem wehmütigen, mal mit einem verschmitzten Lächeln im Gesicht.

★

Unter einer Schar von Geschwistern in einem kleinen Berner Oberländer Dorf aufgewachsen, standen einem jungen Mädchen, das seinen Lebensunterhalt gefälligst selber zu bestreiten hatte, damals nicht gerade viele Möglichkeiten offen: Es gab die Bahn und den noch jungen, aber prosperierenden Tourismus. Da eine Anstellung bei der Bahn für ein weibliches Wesen in diesen Zeiten unmöglich schien, war der Fall klar. – So zog sie denn hin, meine Grossmutter, zu Fuss nach Interlaken, in die Welt der Grand-Hotels und der reichen Gäste aus geheimnisvollen, fernen Ländern. Und ich zog in Gedanken mit.

★

Zusammen mit ihr betrat ich den ersten Glitzerpalast mit seinen Kronleuchtern, dicken Teppichen und klingendem Porzellan. Ein märchenhaftes Phantasiegebilde für das unterste Stubenmädchen, denn als das hatte man als Neuling anzufangen. Doch es wurde besser; noch im hohen Alter war Grossmutter nämlich geschickt und flink. Zum persönlichen Zimmermädchen abgestellt, warteten verantwortungsvolle Aufgaben: So der schweigsame Herr aus Indien, dessen Turban korrekt zu wickeln fast eine halbe Stunde dauerte, der dafür aber auch mit dem Trinkgeld nicht geizte. Oder die Dame aus der k. u. k. Monarchie – vielleicht gar eine Gräfin –, die so schrecklich pingelig mit der Badewassertemperatur war. Zum Dank gab es einige spitzenbesetzte Taschentücher, in deren eine Ecke doch tatsächlich eine kleine Krone eingestickt war.

★

Unterdessen waren wir weitergezogen, in Richtung der besten Hotels am Genfersee. Und die Zimmermädchenschürze war nun gegen ein Servierhäubchen ausgetauscht worden. Spätestens an diesem Punkt wandelten sich die Geschichten aber meist drastisch. Was Grossmutter sonst noch zu erzählen hatte, faszinierte mich jedoch fast mehr als die Grand-Hotel-Welt, weil ich es mir genauso wenig oder noch weniger vorstellen konnte.

★

Denn jetzt war die Rede von eiskalten, ungeheizten Dachkämmerchen, von klammen Wolldecken, von barschen, unfreundlichen Befehlen, von schlechtem, sehr schlechtem Essen – und von Hunger. Doch auch in diesen Geschichten gab es eine Art Lichtblicke: Der Ober etwa, der beim doppelsinnig gemeinten «Abservieren» durch das Personal ein Auge zudrückte, und der Koch, der entgegen seinen Befehlen nicht alle Retouren in der Schweinetränke verschwinden liess . . .

★

Und auf Grossmutters warmer Ofenbank schwor ich mir – Glitzerwelt hin oder her –, später nie als Angestellte in einem grossen Hotel zu arbeiten. – Doch das sind alte Geschichten, oder?

Marianne Luka-Grossenbacher

Personalküche

Bild Löffler

«Alle befriedigen kann niemand»

Die Zeiten, als der Patron befahl, was für die Angestellten auf den Tisch kommt, sind offenbar endgültig vorbei. Die Manager und auch die Küchenchefs scheinen sich heute bewusst zu sein, dass ohne ein gutes, abwechslungsreiches und gesundes Essen für das Personal gar nichts läuft. Einig sind sie sich, dass die Personalküche ein (Problem-)Punkt ist und bleibt, dem viel Beachtung geschenkt werden muss.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

«Die Personalküche im Hotel ist eine Abteilung wie eine andere auch; mit zweimal täglich 170 Personen am Tisch braucht sie eigentlich dieselbe Betreuung wie ein normales Restaurant. Man darf da nichts, aber auch gar nichts vernachlässigen.» Diese klaren Worte kommen von *Benjamin Güller,* Direktor im Schweizerhof Bern. Güller gibt offen und ehrlich zu, dass ihr Personalessen nicht immer gut sei. Und da die Direktion am «normalen» Tisch mitisst, weiss er, wovon er spricht.

«Wir hatten lange Mühe und grosse Probleme, seit etwa einem Jahr nun ist es besser.» Nicht eine Frage des Budgets sei es dabei gewesen – dieses entspreche ungefähr den Ansätzen des Essensabzuges –, sondern eine Frage des Interesses. «Es war teilweise schwierig, die Leute zu motivieren, für das Personal gut zu kochen. Man darf es auf keinen Fall als Strafe betrachten, wenn man für die Angestellten kochen muss.» Heute sei das Essen sicher ausgewogen und gesund, meint Güller; Reklamationen und auch Wünsche gebe es trotzdem ab und zu. «Die Personalküche ist ein ständiger Problempunkt, wenn nicht dauernd jemand dahintersteht und aufpasst.»

Personalkoch im Tournus

120 bis 150 Angestellte müssen täglich im Luzerner Palace verköstigt werden. «Dass man es dabei nicht allen recht machen kann, ist klar», meint F+B-Direktor *Lefert Westenbrink.* «Weil wir aber so grossen Wert auf eine gute Personalküche legen, ist der Grundton positiv.» Es gehe nicht an, von den Leuten zu verlangen, den Gästen beste Qualität zu bieten, und ihnen selber dann etwas Minderwertiges vorzusetzen. In der Palace-Küche ist abwechslungsweise jeder Koch eine Woche lang für das Personalessen verantwortlich. Westenbrink: «So gibt es x Möglichkeiten, dass phantasievoll und abwechslungsreich gekocht wird; das wird von uns auch gutgeheissen, solange es etwa im Rahmen des Budgets bleibt.»

Das Hauptaugenmerk richte sich dabei auch auf eine frische Küche, mit anderen Worten darauf, dass keine Resten wiederverwendet würden. «Sollten Mängel auftauchen, werden diese sofort beanstandet und besprochen.» Reklamationen, versichert Lefert Westenbrink, nähme man seriös; ferner gäbe es, etwa für Leute, die aus religiösen Gründen nicht alles essen, eine kleine A-la-carte-Karte. «Diese wird aber wenig gebraucht, weil der Standard anständig ist.»

Spezialwünsche erlaubt

Als sehr familiär bezeichnet *Liliane Rentsch,* die zusammen mit ihrem Mann die Spinne in Grindelwald führt, die Stimmung bei der Personalverpflegung, trotz den 50 bis 70 Personen. «Dank unserem Küchenchef ist die Personalküche für uns problemlos. Er ist total selbständig in Einkauf und Verwendung der Waren, und die gegebenen Ansätze kennt er ja selber.» Dass dabei manchmal auch Resten aus der Hotelküche weiterverwertet würden, stört Liliane Rentsch nicht: «Das tönt vielleicht etwas schlecht, ist es aber nicht. Unser Personalessen ist sehr einfallsreich und ausgewogen und – ehrlich – sehr gut; auch wir und unsere beiden Kinder lieben es.» Reklamationen seien ihr bis jetzt nie zu Ohren gekommen, versichert die Direktorin. «Und wer einen Spezialwunsch hat, geht damit direkt in die Küche.»

Einer, dem eine gute Personalverpflegung ebenfalls sehr am Herzen liegt, ist *Jacky Donatz,* Küchenchef im Hotel Zürich in Zürich: «Für die Personalküche werden die gleichen, frischen Produkte wie für die Gäste verwendet; alles, was wir servieren, ist Topqualität, und ich achte sehr darauf, dass die Menus gut präsentiert und einwandfrei sind.» Ferner sei das Essen auch abwechslungsreich, denn dieselben Gerichte werden für die Stammgäste im Restaurant serviert und gehen zudem noch an die Personalkantine einer Firma auswärts. Im Zürich ist es Jacky Donatz selber, der zusammen mit dem F+B-Manager den Menuplan bestimmt. Die einzige Vorgabe: eine gesunde, neuzeitliche, leichte Ernährung. Für die Angestellten gilt dabei ein Bon-System, der Lunch zu sieben, das Nachtessen zu fünf Franken, Getränke sind frei.

Donatz: «Der Bon-Preis reicht aber nicht ganz, und der Betrieb muss einen Teil mitsubventionieren.» Für den Küchenchef ist es klar, dass dem Personal auch immer einige Alternativen angeboten werden und dass man auf Mitarbeiter Rücksicht nimmt, die kein Schweinefleisch essen. «Die Personalküche ist für ein Hotel enorm wichtig; aber ich glaube, bei uns kann man nicht mehr viel besser machen.»

Kulturmix in der Küche

Als grundsätzlich problematisch bezeichnet *Markus Schneider,* Chef de cuisine im Astoria Luzern, die Personalküche, weil man auf unterschiedliche Nationalitäten Rücksicht nehmen müsse. «Es allen recht machen kann man bestimmt nicht. Wegen unseres Thai-Personals gibt es beispielsweise zweimal pro Woche etwas Thailändisches, dann wiederum etwas Südländisches und zwischendurch eben etwas Deutsches.» Vorgaben von der Direktion kennt der Küchenchef keine; er versuche, mit seinen Mitarbeitern einen so abwechslungsreichen und ausgewogenen Menuplan wie nur möglich zu erstellen. Daneben tippt Markus Schneider aber noch ein anderes Problem an: «Prinzipiell wäre es besser, wenn die Angestellten mehr Zeit zum Essen hätten; eine halbe Stunde ist einfach zu knapp.» □

Personalessen als Heiligtum

Heiri Lauber, Küchenchef im Hotel Bellevue in Bern, bringt das Thema auf einen markanten Punkt: «Das Personalessen ist ein Heiligtum. Für mich als Küchenchef ist es fast das Wichtigste, gerade in der heutigen Zeit der Personalmisere. Denn nur wenn man zu seinen Angestellten schaut, hat man auch welche; und dabei ist das Essen eben ein wichtiger Faktor.»

Lauber erachtet das Personal als dem Kunden ebenbürtig, dementsprechend müsse auch die Qualität der verwendeten Produkte die gleiche sein. Dass dabei die Essensabzüge nicht reichen, nimmt man im Bellevue in Kauf.

Trotzdem weiss Lauber, dass man nie alle befriedigen kann. «Man muss reden miteinander, eine Art Teamgeist finden.» Etwa jedes halbe Jahr komme es zu einer grösseren Diskussion, die dann einen Menuwechsel nach sich ziehe. Heiri Lauber findet es aber schön, dass eine gewisse Kritik vorhanden ist und dass nicht wie in früheren Zeiten der «Patron» entscheide, was das Personal gefälligst zu essen habe. *MLG*

Nachruf

Abschied von Agnes Amberg

Fast alle kamen sie, die Spitzen der Schweizer Kochkunst, um am 23. Juli in der Pfarrkirche St. Martin in Baar ihrer Kollegin Agnes Amberg die letzte Ehre zu erweisen: Rosa Tschudi, Elfi Casty, Josy Nussbaumer, Fredy Girardet, Hans Stucki, Horst Petermann, Felix Real.

Seit Mitte der sechziger Jahre kenne ich Agnes Amberg. Über das Berufliche hinaus – sie verfasste regelmässig Kochbeiträge für eine Frauenzeitschrift, in der ich sie resortmässig «betreute» – war ich ihr in Freundschaft verbunden. Ich verfolgte ihren Weg von der kulinarischen Journalistin und PR-Beraterin zur «eidgenössischen Institution der schönen Kochkünste» (Zitat aus «Die Zeit») und bewunderte sie stets für ihren Mut, ihre Energie, ihr enormes fachliches Können und ihre wohl einmalige Kombination von kreativer Intuition und geistiger und körperlicher Schaffenskraft.

Während sie sozusagen mit links das feinste Sösslein anrührte, dazu die andern Gerichte mit fast traumwandlerischer Sicherheit überwachte, nie weder Nerven noch Geduld verlor, erzählte sie spannend und engagiert von den neusten Produkte- und Esstrends, gab praktische Tips, half Unbeholfenen sanft auf die richtige kulinarische Spur, steckte mit ihrer Begeisterung für besseres und schöneres Essen die letzten Kochmuffel an. Ihr herrliches Lachen entkrampfte auch brenzlige (Küchen)-Situationen, ihr Verständnis für allzu menschliche Schwächen war gross, ihre Ethik und ihre Loyalität waren bewundernswert.

★

Dank ihrem Willen, ihrer fachlichen Kompetenz, ihrer charismatischen Ausstrahlung und ihrem herzlichen, ungekünstelten Charme konnte Agnes Amberg – gastronomische – Berge versetzen. Nicht zuletzt ihrem pädagogischen Wirken als Verfasserin unzähliger Kochbeiträge in zahllosen Zeitschriften, als Inhaberin (seit 1968) der Zürcher Fülscher-Kochschule, als Beraterin, Jurorin und Vortragende in Sachen Gastronomie und als Autorin zahlreicher Kochbücher ist es zu verdanken, dass Schweizerinnen und Schweizer heute einen vergleichsweise hohen Stand an kulinarischen Kenntnissen haben und weltweit als anspruchsvolle Esser gelten.

Als Spitzengastronomin war Agnes Amberg auch Trendsetterin: Als erste bot sie in ihrem 1980 eröffneten Restaurant am Zürcher Pfauen konsequent kalorienarme Gourmetmenus an, bald auch hochstehende vegetarische Speisefolgen.

In ihren Fortbildungsseminarien lernten zahllose, vor allem deutsche Köche, gute Produkte zu respektieren und sie perfekt auf den Teller zu bringen. Als – täglich zweimal neu geforderte – «Spitzensportlerin» stand Agnes Amberg am Restaurantherd, als «Coach» trainierte und motivierte sie ihre Mitarbeiter(innen) zur Amberg'schen Perfektion – zuteil wurden ihr Respekt und Verehrung.

★

Agnes Amberg, die in ihrem Restaurant Zürichs einzigen Michelin-Stern und, als einzige Frau weltweit, 18 Gault-Millau-Punkte erkochte, hat auch viel für die Sache der professionell kochenden Frauen getan. Als Frau in dieser harten Männerdomäne (Köche und Gastrokritiker!) korrekt gewürdigt zu werden – dafür stieg sie auf die Barrikaden. Zwei Auszeichnungen, von denen sie vor wenigen Wochen hörte, freuten sie deshalb besonders: im nächsten Führer Gault-Millau Schweiz als «Köchin des Jahres» ausgezeichnet zu werden, und die Erwähnung im amerikanischen «Ochsner's Pocket Guide 1991».

★

Agnes Amberg, die ihr Hobby zur Berufung machte, ist unersetzlich. Mit ihr hat die Schweizer Gastronomie ihre Spitzenbotschafterin, haben Kochbegierige ihre stets mit neuen Ideen und Kreationen aufwartende Mentorin, haben Gourmets eine perfekte Gastgeberin und eine grosse Köchin verloren. In ihren Büchern, ihren Rezepten lebt sie weiter – an den Herd, meine Damen, meine Herren! *Eliane Meyer*

Wie weiter?

Was nun mit dem Restaurant Agnes Amberg, der Boutique, dem Hauslieferdienst geschieht, steht derzeit noch nicht fest. *Heinz Wihler,* Agnes Ambergs Ehemann: «Die Kochschule wird wie bisher fortgeführt, die Kurse sind bis Ende Jahr ausgebucht. Restaurant und Boutique öffnen nach den alljährlichen Betriebsferien am 13. August ganz normal. In den nächsten Wochen wird sich ihre Zukunft entscheiden.» *EM*

hotel+ touristik revue

Der neue Fünfteiler

Le nouveau cinq-pièces

Im vierten Teil, die Stimme der Romandie. Für Inserenten, die über den Röstigraben wollen, ist dieser Teil der richtige Platz zu inserieren.

Dans le quatrième partie, la voix de la Romandie. C'est l'espace rêvé pour les annonceurs qui veulent enjamber le «röstigraben».

Im zweiten Teil treffen Sie Fachleute für Incoming, Outgoing und Freizeit.

La deuxième partie concerne en particulier les spécialistes de l'incoming, de l'outgoing et des loisirs.

Für Ihre Dispositionen und die Tarife stehen Ihnen gerne zur Verfügung:
Pour vos commandes et les tarifs nous vous prions de vous adresser à:

Agentur
Markus Flühmann, CH-5628 Birri
Tel. 057 44 40 40, Fax 057 44 26 40
Telex 912 185 htr ch

Annonces Mosse SA
R. Beau-Séjour 10, CH-1003 Lausanne
Tél. 021 312 39 39, Fax 021 20 76 87

Der fünfte Teil ist für alle, die eine neue Aufgabe suchen oder zu vergeben haben.

Quant à la cinquième partie, elle attire tous ceux qui cherchent une nouvelle occupation comme ceux qui en offrent.

Im dritten Teil begegnen Ihnen alle, die sich mit Managen, Einkaufen und Geniessen von Festem und Flüssigem beschäftigen.

La troisième partie, c'est l'affaire de tous ceux qui s'occupent de management, d'achat et d'appréciation des nourritures solides et liquides.

Im ersten Teil erreichen Sie diejenigen Leserinnen und Leser, die sich für Aktuelles und Hintergründiges aus Tourismus und Ferienwelt interessieren.

Dans la première partie, vous touchez les lectrices et les lecteurs qui s'intéressent à l'actualité et aux couleurs du tourisme et des vacances.

Welternährungssituation

Der Hunger der anderen – ein nahrhaftes Thema

Laut Zahlen des Kinderhilfswerks Unicef sterben täglich mehr als 40 000 Kinder unter fünf Jahren, weil sie zuwenig Nahrung haben. Die Welternährungsorganisation FAO ihrerseits schätzte zur gleichen Zeit die Zahl der ernsthaft Mangelernährten auf gegen 500 Millionen Menschen oder knapp zehn Prozent der Weltbevölkerung. Unfassbare Ziffern des Schreckens, die in der Regel nur dann durch die Medien geistern, wenn mangelnde Tagesaktualitäten es erlauben oder gerade irgendwo akute Ernährungsprobleme auftauchen.

PETI GRUNDER

Anstehen für Nahrungsmittel in Berlin Ost (Herbst 1989). *Bilder Peti Grunder*

Der Horror ist Routine, sich das Leiden von der Warte der mehr als gesättigten und zunehmend mit Wohlstandsproblemen beschäftigten Industriestaaten aus vorzustellen, fällt schwer. Ebenso schwer fällt die Suche nach den Ursachen der alltäglichen und noch immer nicht bewältigten Katastrophe.

Selbst unter Fachleuten herrscht heillose Uneinigkeit; verschiedenste Theorien versuchen, das Malaise zu erklären und Auswege zu skizzieren. Einmal werden das ungebremste Bevölkerungswachstum oder die Lebensmittelindustrie für verantwortlich erklärt, dann wieder sind ehemalige Kolonialmächte oder heutige Entwicklungshelfer die Schuldigen: Recht hat jeder und keiner, die Problematik ist so vielschichtig, dass Sündenböcke auf Anhieb kaum gefunden werden können und simple Schuldzuweisungen nicht verfangen.

Wie bei so vielen Zeiterscheinungen spielt auch hier eine Fülle von Faktoren eine Rolle, das Thema ist komplex und fast nicht zu überschauen. Was bleibt, sind Untersuchungen, die Teilbereiche des Hungers in der Welt beleuchten, aus denen Deutungen folgen, die wiederum nur Teilbereiche des Problems betreffen können.

Komplexe Problematik

Jedenfalls hat Hunger die Menschen seit jeher begleitet und bedroht. Noch vor wenigen Generationen waren dabei durchaus auch unsere Breiten betroffen. Allein vom Ende des 17. bis Mitte des 19. Jahrhunderts verzeichnete Europa mindestens elf grosse Hungersnöte mit Millionen von Toten. Die letzte datiert vom Winter 1847/48, und die unmittelbar anschliessenden bürgerlichen Revolutionen stehen damit wohl in direktem Zusammenhang. Ernteausfälle und kriegerische Auseinandersetzungen waren immer die Hauptursachen von Ernährungsproblemen und sind es noch heute – Äthiopien und der Sudan sind zwei aktuelle Beispiele, Vietnam, Indien oder Biafra drei ältere.

Die Bevölkerungsexplosion als Hauptgrund für den Hunger in der Welt anzuführen, ist heikel. Je mehr Menschen es gibt, desto schwieriger wird es zwar, sie zu ernähren. Allerdings haben verschiedene Wissenschafter errechnet, dass er Landwirtschaftsbetrieb Erde im Prinzip ein Mehrfaches der heute lebenden gut fünf Milliarden Menschen ernähren könnte (vergl. Kasten).

Bevölkerungsexplosion

Die Bevölkerungsexplosion der Neuzeit ist in den Industriestaaten nach hohen Zuwachsraten im 19. Jahrhundert heute zum Stillstand gekommen. Hungersnöte etwa in Irland und die Verarmung von sozial Schwachen etwa in der Schweiz wurden dabei regelmässig durch Auswanderungsschübe, vorab nach Amerika, kompensiert. Seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs zeichnet die sogenannte Dritte Welt für die immer schneller steigende Zahl der Menschen auf der Erde verantwortlich, während in hochentwickelten Gesellschaften die Geburtenrate kontinuierlich abnimmt.

Die Gründe dafür sind vielfältig. Menschen in Industriestaaten mit ausgeklügelter Arbeitsteilung, leistungsfähigen Wirtschaftszweigen und daraus folgenden sozialen Sicherheiten wie Altersvorsorge und Krankenversicherung haben es nicht mehr nötig, Kinder als Sicherheiten in die Welt zu setzen – vielmehr bedeuten hier viele Kinder in der Regel grosse Kosten. Menschen in Entwicklungsländern mit kaum konkurrenzfähigen Wirtschaftszweigen hingegen brauchen Kinder nach wie vor als lebende Altersvorsorge und profitieren darüber hinaus zumindest teilweise von den Fortschritten der Hochentwicklung in Hygiene und Medizin.

Koloniale Nachwehen

Neben der Bevölkerungsexplosion gelten auch koloniale Nachwehen und die weitverbreitete Armut als wichtige Ursachen für den Hunger. Die europäischen Eroberer der Neuzeit brachten zwar moderne Methoden mit, doch diese dienten in der Regel dazu, die Kolonien nach den Bedürfnissen der Europäer zu gestalten. Gefragt waren Rohstoffe für die Fabriken der alten Welt, darunter nicht wenige Agrarprodukte. Verkehrswege, Energieanlagen und Kommunikationssysteme, die drei Säulen jeglichen wirtschaftlichen Wachstums, wurden so angelegt, dass allein die gefragten Rohstoffe effizient ausgebeutet werden konnten. Darunter leiden viele Entwicklungsländer noch heute, und die Sünden der Vergangenheit sind mitverantwortlich für den Hunger von heute.

Eisenbahnen oder Strassen führen oft nur zu landwirtschaftlichen Monokulturen oder Bergwerken, die mangels Alternativen nach wie vor für Exporte und lebenswichtige Devisen sorgen und damit die Nahrungsproduktion für den Eigenbedarf behindern. Weiterverarbeitende Industrien und ein Mittelstand fehlen weitgehend; es gibt wenig Superreiche und viele Bettelarme, die ihre Nahrung kaum finanzieren können.

Durch das weitgehende Fehlen einer Volkswirtschaft, die diesen Namen verdient, mangelt es an Arbeitsplätzen und Verdienstmöglichkeiten, die Folgen sind fatal. Die Arbeit konzentriert sich an wenigen Orten und in devisenträchtigen Wirtschaftszweigen, woraus nicht zuletzt die Landflucht in die Gettos der Städte folgt. Die Masse der bedürftigen Arbeitslosen, die sich Nahrung kaum leisten können, vergrössert sich so zusehends, woraus sich wiederum ergibt, dass die Regierungen mit Devisen eingeführte Lebensmittel subventionieren müssen, um Unruhen zu vermeiden.

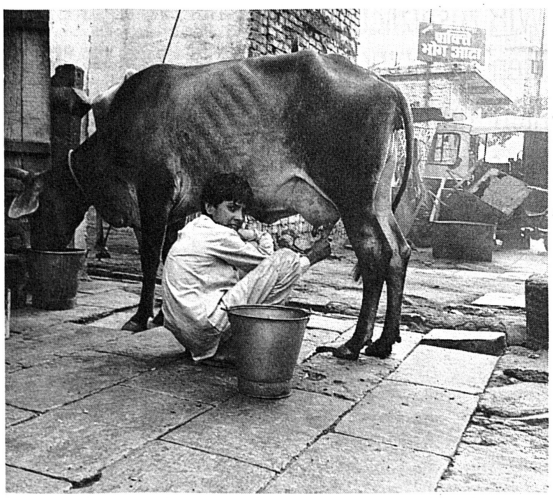
Teufelskreise

Teilweise gigantische Kredite und Entwicklungsprojekte, die in den Entwicklungsländern innert weniger Jahre das schaffen sollten, was bei uns über Generationen wuchs, mussten unter diesen Voraussetzungen sinnlos verpuffen: Aus den vielfältigen Teufelskreisen des Hungers gibt es nur ein Entrinnen, wenn die Armen Arbeit und Lohn kriegen und die von den Reichen im Norden und im Süden gesteuerte Marktwirtschaft im globalen Rahmen sozial wird. Das wiederum sind Prozesse, die Jahrzehnte dauern, und der Hunger in der Welt ist notabene nur eines der wachsenden, selbstverschuldeten Probleme, die einer Lösung harren. □

Ernährungsreserven

Auch wenn es enorm schwierig zu berechnen ist, wie viele Menschen die Erde ernähren kann, herrscht Einigkeit darüber, dass der Landwirtschaftsbetrieb Erde noch weit mehr Menschen als heute ernähren könnte. Untersuchungen aus den sechziger Jahren des 19. Jahrhunderts kamen bereits zu einer maximalen Ernährungskapazität von 180 Milliarden Menschen, ausgeklügelte Berechnungen unserer Zeit schwanken bei einem Ernährungspotential zwischen 20 und 160 Milliarden Menschen.

Laut verschiedenen Untersuchungen wird höchstens die Hälfte der möglichen Anbauflächen auf unserem Planeten genutzt, wobei überdies ein guter Teil der bebauten Flächen nicht für die Nahrungsproduktion im eigenen Land, sondern für den Export genutzt werden. Auch bei der Steigerung der Erträge sind offenbar noch grosse Kapazitäten vorhanden. Amerikanische Berechnungen aus den siebziger Jahren sprechen von einer Verzwanzigfachung der damals erreichten Agrarproduktion innerhalb von 200 Jahren. Holländische Untersuchungen aus der gleichen Zeit halten Hektarerträge für möglich, die siebenmal höher sind als die damals üblichen. *PG*



Füttern und Melken mitten in Neu Delhi.

Literatur:

Peter von Blanckenburg: Welternährung; Verlag C. H. Beck, München.
Andreas Bänziger: Die Saat der Dürre; Lamuv Verlag, Bornheim-Merten. *Rudolf H. Strahm:* Warum sie so arm sind; Peter Hammer Verlag, Wuppertal. *Verschiedene Herausgeber:* Die Armut der Nationen; Rotbuch Verlag, Berlin.

Bevölkerungsexplosionen

Die Menschheitsgeschichte zeigt, dass die Bevölkerung immer dann schlagartig zugenommen hat, wenn die Agrartechnik Fortschritte machte. Ob jedoch die zunehmende Bevölkerung den technischen Fortschritt oder der technische Fortschritt das Bevölkerungswachstum ankurbelte, darüber gehen die Meinungen auseinander.

Einen ersten Bevölkerungsschub stellt die Wissenschaft bereits vor etwa einer Million Jahren fest, als der Mensch erstmals Werkzeuge für die Jagd und das Sammeln von Nahrung entwickelte. Einen zweiten Schub zeitigte vor etwa 10 000 Jahren die einsetzende systematische Landwirtschaft der nunmehr sesshaft werdenden Bevölkerung mit Pflug, Ackerbau und der Haltung von Haustieren.

Die Bevölkerungsexplosion schliesslich, von der heute gesprochen wird, hat ihre Anfänge in der Mitte des 18. Jahrhunderts: Neue Agrartechniken wie etwa chemische Dünger, Landmaschinen oder der Fruchtwechsel ohne Brache, soziale Fortschritte wie verbesserte hygienische Bedingungen oder die Abschaffung der Leibeigenschaft ermöglichten einerseits einen ungeheuren Produktivitätszuwachs und senkten andererseits die Sterblichkeit massiv.

Lebten um 1750 auf unserem Planeten etwa 800 Millionen Menschen, stieg die Zahl bis 1900 auf 1,6 Milliarden und erreichte in den Achtzigern fünf Milliarden. Obwohl Prognosen immer mit Vorsicht zu geniessen sind, weist alles darauf hin, dass die Weltbevölkerung vorab in unterentwickelten Regionen auch weiterhin zunehmen wird.

Nach Schätzungen der Vereinten Nationen Uno sollen ums Jahr 2040 acht Milliarden Menschen die Erde bevölkern, und den gleichen Schätzungen zufolge wird die Bevölkerungsexplosion zu Beginn des 22. Jahrhunderts bei einer Zahl zwischen 10 und 14 Milliarden Menschen zum Stillstand kommen. *PG*

HALLO HOTELIER

MAC HOTEL

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.

Telefon 081-22 07 53

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

Alexanderstrasse 18, 7000 Chur

TNC Informatik AG

In Zusammenarbeit mit Schweizer Hotelfachleuten entwickelt

N Kleiderbügel/Cintres Art. Nr. 912-40

Kunststoff grau, mit Hosenstab und Jupesaufhänger. 40 cm. Karton zu 100 Stück/en plastique gris, longueur 40 cm, carton de 100 pcs

Carton	1	5	10
Fr.	69.90	69.40	68.90

Hirschmattstrasse 42 Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

Weiterbildung SHV

in Ihrem Interesse

031 507 111

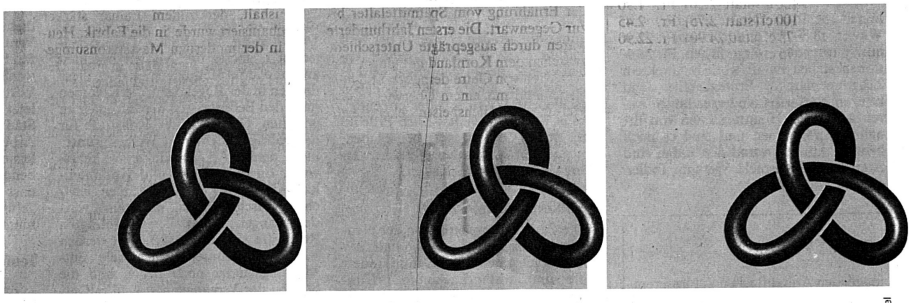
Generalvertretung von:
pesa Precisa OMAS SUPREMA

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

christen waagen

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

Warum 50'000 Schweizer Unternehmer täglich 5'000 Geschäfte miteinander machen...



ZSM Basel

"UND GUTE GESCHÄFTE"

...Wer mit WIR geschickt umgeht, dem bringt WIR zusätzliche gute Geschäfte. Moderne Einkaufsführer zeigen die 50'000 Geschäfte und Gewerbebetriebe, Produzenten und Lieferanten, die sich dem WIR Wirtschaftsring angeschlossen haben, in allen Regionen auf einen Blick. Möchten Sie mehr über WIR wissen? 061/277 91 11.

WIR

WIR Wirtschaftsring-Genossenschaft Auberg 1, 4002 Basel

WIR ist zum Einkaufen.

WEIN AKTUELL

Nicht nur Sommerflaute

Einige Weinhandelsfirmen machen zurzeit Sommerpause – und darum keine Sonderangebote. Andere springen um so lieber in die Lücke. Denn auch in sommerlichen Bierzelten wird fleissig Wein getrunken ...

«Wegen Betriebsferien geschlossen». Das hat bei manchen Weinhändlern Tradition, und für andere kommt's nicht in Frage. Auch das Weingeschäft ist ein Ganzjahresgeschäft geworden. Die Sommerflaute verwischt sich ebenso wie das Januarloch.

Immerhin fliessen die normalen Sonderangebote etwas spärlicher als sonst. Zumal morgen der 1. August ist und damit wohl auch die Ströme von 700-Jahre-Festweinen allmählich versiegen dürften.

Aktuell im August

Alle Preise verstehen sich ohne Wust. Richtigkeit der Preise und Verfügbarkeit der Weine ohne Gewähr

Blättler Wymärcht, Stansstad, Tel. (041) 61 39 18
hat neu die Generalvertretung der Weine folgender Firmen übernommen: Vina Concho y Toro S.A., Santiago de Chile, und Delheim Wines, Driesprong/Stellenbosch, Südafrika. Aus dem Angebot:

● Delheim Chardonnay 1989	75 cl	Fr. 17.—
● Delheim Merlot 1988	75 cl	Fr. 20.—
● Delheim Pinot Noir 1986	75 cl	Fr. 15.50
● Delheim Pinotage (südafrikanische Kreuzung Pinot noir X Cinsault) 1988	75 cl	Fr. 11.50
● Delheim Shiraz (Syrah) 1988	75 cl	Fr. 12.—
● Delheim Cabernet Sauvignon 1988	75 cl	Fr. 13.—
● Concha y Toro Cabernet Sauvignon 1985	75 cl	Fr. 10.50
● Concha y Toro Merlot 1987	75 cl	Fr. 10.50
● Concha y Toro Marqués de Caza 1984	75 cl	Fr. 13.—
● Concha y Toro Cabernet Sauvignon Private Reserve «Don Melchior» 1987	75 cl	Fr. 19.50

Cottinelli, Malans, Tel. (081) 56 12 61
hat einen 20-Aren-Weinberg mit der alten weissen Herrschäftler Sorte Completer bestockt. Wer in einigen Jahren einige Flaschen dieser Rarität ergattern will, tut gut daran, heute schon sein Interesse anzumelden ...

Getränke-Dienst, Dietlikon, Tel. (01) 833 23 23
offeriert zwei Weine mit Vergünstigung:

● Zürcher Riesling X Sylvaner, Zweifel	50 cl	(statt 4.—)	Fr. 3.45
	100 cl	(statt 7.80)	Fr. 3.45
● Fendant «Rapilles», Provins	50 cl		Fr. 3.95
	100 cl		Fr. 7.65

Howeg, Grenchen, Tel. (065) 51 21 51
verbilligt u. a. zwei Kurantweine und Champagner-Exklusivitäten:

● Montagner	100 cl (statt 2.20)	Fr. 1.90
● Algérie	100 cl (statt 2.75)	Fr. 2.45
● Champagne Serge Mathieu, brut	75 cl (statt 24.90)	Fr. 22.90
● Champagne Serge Mathieu, Rosé brut	75 cl (statt 27.90)	Fr. 24.90

Landolt, Zürich, Tel. (01) 202 88 40
erklärt den August zum «Halbliter-Monat» und offeriert bis 25. 8. 1991:

● Kalterersee DOC «Chüeferwy»	50 cl	Fr. 2.50
● Côtes-du-Rhône AC «Vieux Pont», St. Magdalena DOC «St. Peter» und Concertino Salice Salentino	50 cl	je Fr. 3.—
● Ostschweizer Riesling X Sylvaner «Sunnewy», Perlan Satigny AO «St-Prieur», La Côte «Beau-Rivage», Rosé Gamay de Genève, Gamay de Genève und Beaujolais AC «Réserve LanVin»	50 cl	je Fr. 4.—

Lanz & Ochsner, Wilchingen, Tel. (053) 61 19 21, und Neuhausen am Rheinfall, Tel. (053) 22 55 25
kam wohl etwas spät mit der Idee, den 1. August am illuminierten und schäumenden Rheinfall mit seinem neuen Schaumwein «Lumière» oder einer «Rheinfall-Sinfonie» – mit entsprechender Etikette – in Weiss oder Rot zu feiern. Doch warum nicht auch später? (Womit wir den Reigen der Festweine beenden).

● «Rheinfall-Sinfonie» 1989, Riesling X Sylvaner	75 cl	Fr. 8.70
● «Rheinfall-Sinfonie» 1989, Blauburgunder	75 cl	Fr. 10.90
● Schaumwein «Lumière»	75 cl	Fr. 17.—

Emil Nüesch, Balgach, Tel. (071) 72 22 23
führt den Chianti Classico aus dem eigenen Weingut nun auch in 25-cl-Flaschen mit Drehverschluss. (Preis exkl. Glas)

● Chianti Classico La Trasqua DOCG	25 cl	Fr. 2.40

Urs Schaad, Allschwil, Tel. (061) 302 42 42
meldet einen spürbaren Preisabschlag auf offenen Fendant:

● Fendant «Le Goulard», Simonetta	50 cl	(statt 4.80)	Fr. 3.80
	100 cl	(statt 8.90)	Fr. 6.90

Volg, Winterthur, Tel. (052) 84 16 61
hat noch etwas vom Eiswein, der, als grosse Seltenheit für die Schweiz, im Dezember 1990 in Hallau aus gefrorenen Blauburgundertrauben gekeltert und in Winterthur in Schöppli abgefüllt wurde:

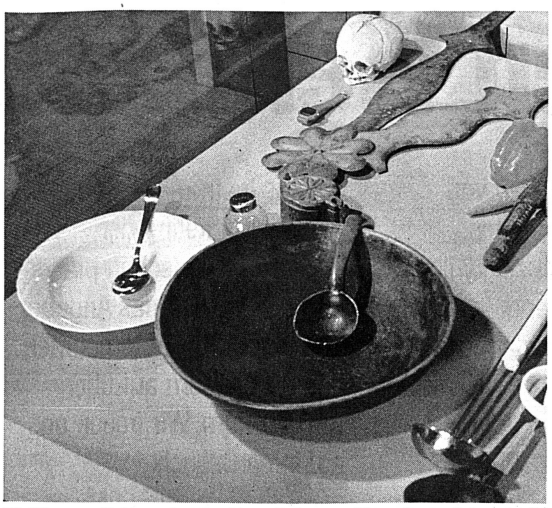
● Hallauer Federweiss 1990, natursüsser Eiswein	37,5 cl	Fr. 63.—

VINFO

SCHLEMMERWOCHEN

1. 6.–31. 8.	*Brasilien*	Altbach	Bassersdorf
15. 6.–15. 9.	*Antipasti-Buffet*	International	Basel
20. 6.–31. 12.	*Hummertopf*	Le Plaza	Basel
21. 6.–20. 9.	*Feriengrüsse*	Schweizerhof	Wetzikon
1. 7.–31. 8.	*Buffet d'été*	Aulac	Lausanne
1. 7.–31. 8.	*Grilladen*	Nova Top	Zürich
8. 7.–31. 8.	*Mongolisches Barbecue*	Rest. Wartmann	Winterthur
23. 7.– 1. 9.	*Krebsspezialitäten*	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

Alimentarium Vevey



Die Museumsobjekte werden ohne innere Ordnung und Legenden zur Schau gestellt. Dies soll den Betrachter zum Nachdenken anregen. *Bild zvg*

700 Jahre auf dem Tisch

Im Alimentarium Vevey ist seit Ende Juni eine ebenso originelle wie anspruchsvolle Sonderausstellung zu sehen. Gleich auf sieben verschiedene Arten wird die Ernährungsgeschichte der letzten 700 Jahre serviert. Die Ausstellung will nicht nur die Entwicklung der Nahrung seit dem 13. Jahrhundert zeigen, sondern gleichzeitig auch zur Diskussion stellen, wie denn Ernährungsgeschichte im Museum überhaupt ausgestellt werden kann.

Der Inhalt der sieben Teilausstellungen bleibt sich jeweils gleich: Der Wandel der Ernährung vom Spätmittelalter bis zur Gegenwart. Die ersten Jahrhunderte waren durch ausgeprägte Unterschiede zwischen dem Kornland mit einem Vorherrschen von Getreidespeisen und dem Hirtenland mit einem Überwiegen von Fleisch und Milchspeisen gekennzeichnet. Hungersnöte und Versorgungskrisen waren häufig.

Der Katalog zur Ausstellung.

Verbesserte Ernährung

Die Industrialisierung des 19. Jahrhunderts veränderte dann unsere Ernährungsgewohnheiten grundlegend. Landwirtschaftliche Reformen, ein Ansteigen des allgemeinen Lebensstandards, neue Verkehrsmittel, eine Lebensmittelgesetzgebung sowie neue naturwissenschaftliche Erkenntnisse und Konservierungstechniken trugen zur entscheidenden Verbesserung der Ernährung bei.

Vor rund 100 Jahren begann auch die Verlagerung von Arbeitsprozessen vom Haushalt, der zudem immer stärker mechanisiert wurde, in die Fabrik. Heute, in der modernen Massenkonsumgesellschaft, sind erstmals in der Geschichte alle Lebensmittel jederzeit und überall sicher verfügbar. Trotz einer riesigen Informationsfülle über gesunde Ernährung, essen die Schweizer jedoch nicht optimal. Der Hauptgrund dafür liegt wohl in der Tatsache, dass Gaumenfreude, individuelle Freiheit und Kommunikationscharakter der Nahrung so viel wichtiger sind als ihr Nährwert.

Riesengrose Suppenschüssel

Solche und viele andere Sachverhalte aus der Ernährungsgeschichte werden auf lebendige und abwechslungsreiche Art in sieben grossen Inszenierungen auf über 400 Quadratmetern dargeboten. Zum Beginn erstaunt eine riesengrosse Suppenschüssel, die – zusammen mit acht ungewöhnlichen Visionen – auf die Problematik der Ausstellungsobjekte, die im Museum präsentiert werden, aber eigentlich aus den Lebenszusammenhängen gerissen sind

Das Alimentarium, eine Nestlé-Stiftung, ist von Dienstag bis Sonntag jeweils von 10 bis 12 und von 14 bis 17 Uhr geöffnet. Die Sonderausstellung «700 Jahre auf dem Tisch» dauert bis zum 2. Februar 1992. *pd*

MIXED PICKLES

Churrasco bei Jelmoli zu Gast

Churrasco, das argentinische Steakhouse, ist mit seinen Produkten bis zum 17. August in der Welt der Feinschmecker von Jelmoli-City und Jelmoli-Glatt zu Gast. Neben massgeschnittenen saftigen Jungrind-Steaks bringt Churrasco alles, was eine Sommer-Grillparty zur feurigen südamerikanischen Fiesta macht.

Zum Grillieren nach Gaucho-Art werden die Entrecôtes, Filets, Huftstükke vom Jungrind mit der argentinischen Sauce Chimi Churi bepinselt – 18 verschiedene Kräuter geben ihr den rassigen Geschmack. Als typische Begleiter empfehlen sich die Kräutermousse, grillierte Maiskolben oder die aus integrierter Schweizer Produktion stammenden, in Folie verpackten Kartoffeln Papa Asado. Diese spezielle Art der beliebten Baked potatoes lagert in natürlicher Feuchtigkeit im Felsenkeller. Sie werden für längere Haltbarkeit trockengebürstet.

Für die Grillade-Parade wird neben südamerikanischen Steaks auch Lamm aus Neuseeland und Australien geboten. Zum Fleisch passen die argentinischen Rotweine aus Mendoza am Fusse der Anden. *pd*

«Weg der Schweiz» im International, Basel

Auch in Basel wird der «Weg der Schweiz» begangen – nicht auf Schusters Rappen zwar, aber auf kulinarische Art und Weise durch die Küche des Hotels International. Vom 15. August bis 29. September werden vier am «Wege der Schweiz» gelegene, regionaltypische Restaurants in den Hotelrestaurants Steinenpick und Kaffi Mühli willkommen geheissen.

Die kulinarischen Spezialitätenwochen beginnen vom 15. bis 24. August mit dem Restaurant Treib aus Treib, vom 25. August bis 3. September wird das Restaurant Sternen aus Flüelen seine Küche repräsentieren. Das Restaurant Tellsplatte aus Sisikon gastiert vom 4. bis 15. September in der Stadt am Rhein und das Seehotel Waldstätterhof aus Brunnen beschliesst die Aktion in der Zeit vom 16. bis 29. September. *RS*

CASH+CARRY prodega
Gültig vom 9. 8. bis 15. 8. 1991

Nordischer Rauchbraten
per Kilo 16.80

Filet de Sole
Dakar, tiefgekühlt
Hartschale zu zirka 1,2 Kilo
per Kilo 9.90

Butterportionen 10-g-Würfel
Karton 100 × 10 g 15.95

Dänischer Mozzarella 45%
Block 2300 g
per Kilo 10.90

Sais Friture 100
Kanne 25 Liter
per Liter 4.10

Alprose Napolitains
Sack 3 Kilo
per Kilo 11.98

Wein des Monats:
Féchy
spritzig und fruchtig
Pot 50 cl 4.75
+ Wust

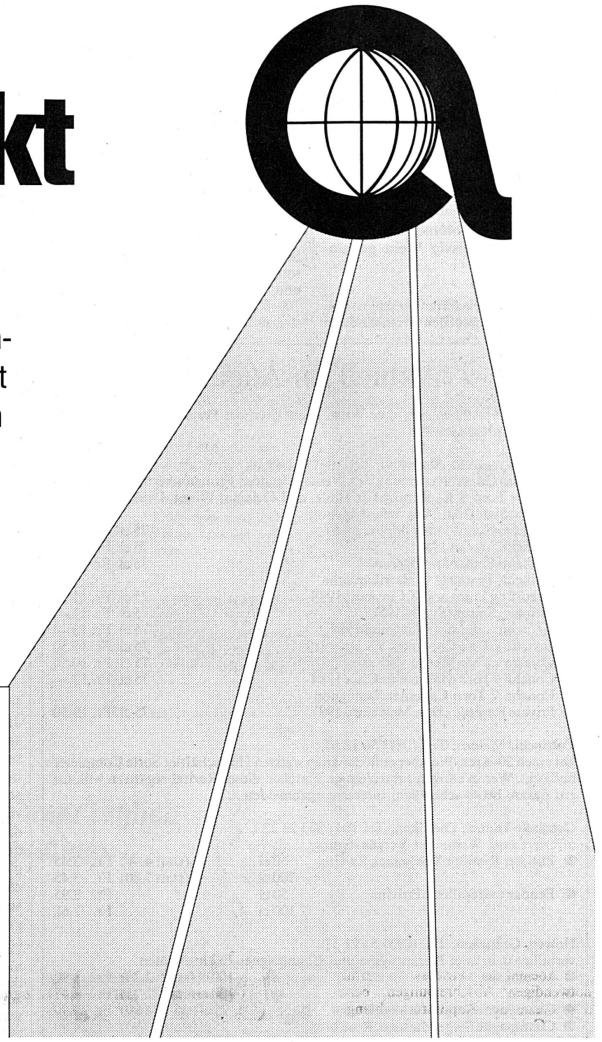
Tela Handtücher
Lavora
Karton 12 × 144 Stück 9.90
+ Wust

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

Impulse für den Weltmarkt

Nationale Märkte leben von internationalen Produkten. Wer hier erfolgreich sein will, muss sich umfassend informieren. Das kostet nicht viel Zeit, wenn Sie die ANUGA – den Weltmarkt für Ernährung – besuchen.

Als das Instrument für das globale Marketing der Ernährungswirtschaft präsentiert die ANUGA das Angebot von fast 6.000 Unternehmen aus 89 Ländern auf über 250.000 qm. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



ANUGA Köln
Weltmarkt für Ernährung
12. bis 17. Oktober 1991

KölnMesse

Auskünfte sowie Eintrittskarten und Kataloge:
Handelskammer Deutschland-Schweiz,
Büro KölnMesse, Talacker 41,
8001 Zürich, Tel.: 01/211 81 10
Reisearrangement:
Reisebüro Kuoni AG, Tel.: 01/3 25 24 24
Danzas Reisen AG, Tel.: 01/211 30 30

anuga
consuma gastroma technica

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name

Vorname

Beruf / Position

Strasse / Nr.

PLZ / Ort

Telefonnummer

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

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

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

Vollkostendeckung als Unternehmensziel

Kosten im Griff oder im Würgegriff der Kosten?

Ziel eines jeden Unternehmers muss es sein, für Leistungen kostendekkende Preise und einen angemessenen Gewinn zu erzielen. Es ist dies das wichtigste Ziel für den wirtschaftlichen Erfolg einer Unternehmung. Kostendeckende Preise zu erzielen, das sagt sich so leicht daher, und doch verbirgt sich hinter diesem lapidaren Satz die ganze Spannung und Dynamik eines Unternehmers im marktwirtschaftlichen System schlechthin.

HANS NANZER*

Welche Anforderungen sind nun aus der Sicht der Kosten zu erfüllen, damit man von einem wirtschaftlich gesunden Hotelunternehmen sprechen kann? Die Antwort ist im Grunde genommen einfach: alle oder die vollen Kosten müssen gedeckt werden, damit das Unternehmen längerfristig florieren kann. Aber was heisst «Vollkosten» in der Praxis?

Die kalkulatorischen Kosten

Für den grössten Teil der Kosten wie zum Beispiel für die Personallöhne, die Fremdkapitalzinsen, die Warenlieferungen sowie für andere fremde Dienstleistungen ergeben sich kaum Probleme, da diese umgehend in Rechnung gestellt und bei ausbleibender Zahlung gemahnt oder sogar betrieben werden.

Deckung der vollen Kosten bedeutet aber darüber hinaus auch:
- Erwirtschaften von genügend Mitteln für den ordentlichen Unterhalt der Betriebsanlagen über einen längeren Zeitraum hinweg
- Erarbeiten der betriebswirtschaftlich notwendigen Abschreibungen, beziehungsweise der Kapitalrückzahlungen an die Geldgeber
- Erzielung eines angemessenen Unternehmersalär es
- Verzinsung des eingesetzten Eigenkapitals im Rahmen marktüblicher Bedingungen.

Für diese teilweise als kalkulatorisch zu bezeichnenden Kosten ist charakteristisch, dass sie nicht Jahr für Jahr in gleicher Höhe anfallen. Sie müssen auch nicht jedes Jahr zwingend und vollumfänglich erwirtschaftet werden. Wenn die erzielten Ergebnisse dazu ausnahmsweise einmal nicht ausreichen, so gerät das Unternehmen deswegen kurzfristig noch nicht notwendigerweise in Schwierigkeiten. Die Saisonhotellerie ist nun einmal Frequenzschwankungen unterworfen, welche Ergebnisrückschläge in einzelnen Jahren nicht von vornherein ausschliessen lassen.

Unterhalt der Anlagen

Kann man nun aber die Anlagen, also Gebäude und Einrichtungen, über längere Zeit nicht mehr ordentlich instand halten, so staut sich dadurch ein Bedarf auf, der in Zukunft irgendwann nachgeholt werden muss. Denn ungenügend unterhaltene Gebäude und Einrichtungen verlieren mit der Zeit an Attraktivität und Ausstrahlung.

Früher oder später leidet darunter auch die Konkurrenzfähigkeit. Die Folge davon sind Frequenzeinbussen und rückläufige Ergebnisse. An überschüssige Mittel für das Nachholen von Unterhalt ist in dieser Situation erst recht nicht mehr zu denken. Es entsteht eine Art Teufelskreis, der an einem bestimmten Punkte angelangt, nur noch durch die Mittelzufuhr von aussen unterbrochen werden kann.

Im Mehrjahresdurchschnitt beträgt der Normalunterhalt gestützt auf Erfahrungszahlen zirka 5 bis 6 Prozent des Umsatzes. Höhere Aufwendungen sind in der Praxis oft anzutreffen, enthalten dann aber gelegentlich auch Direktabschreibungen von Ersatzanschaffungen von Mobiliar und Kleininventar.

Notwendige Abschreibungen

Reicht es für den ordentlichen Unterhalt zwar noch aus, nicht aber für die Abschreibungen, so zeigt dies ähnliche Auswirkungen, nur eben auf längere Sicht. Abschreibungen sind Wertberichtigungen für Gebäude und Einrichtungen, die infolge Alterung, technischer Überholung und Demolierung notwendig werden.

Anlagegut	Approx. Anteil am Anlagewert	Abschreibungssatz a/Anschaffungswert 1	Angenommene Ø Lebensdauer in Jahren	Gewichteter Abschreibungssatz
Grundstück [1]	20%	–	–	–
Gebäude [2]	65%	3%	33⅓	1,95%
Mobiliar	13%	12,5%	8	1,60%
Kleininventar	2%	22,5%	4–5	0,45%
Total	**100%**		**25**	**4,00%**

[1]) Bei Abschreibung auf dem Buch- oder Restwert (degressive Methode) können doppelt so hohe Sätze angewendet werden wie bei Abschreibung auf dem Anschaffungswert (lineare Methode).

[2]) Wenn Grundstück und Gebäude zusammen in einem Betrag bilanziert sind, beträgt der zulässige Satz 2% bzw. 4%.

		Fr. = %/Ums.	
Warenaufwand		15.—	
Personalaufwand		37.50	
Übriger Betriebsaufwand (Energie, Werbung, Sachversicherungen usw.)		15.—	
Total Betriebsaufwand		**67.50**	
(Betriebsergebnis I)		(32.50)	
Fremdkapitalzinsen		10.—	
Unterhalt	Kosten, welche	5.—	
Abschreibungen	kalkulatorisch	10.—	
Eigensalär	abzugrenzen	5.—	22.5
EK-Verzinsung	sind	2.50	
Total Kosten		**100.—**	
(+ Gewinnzuschlag = Preis)			

Tabelle 1 (oben): Steuerlich zulässige Abschreibungen auf Anlagen. Tabelle 2 (unten): Durchschnittliche Kosten pro Logiernacht (Halbpension). *Quelle SGH*

Rücklagen bilden

Jedes Hotel unterliegt mit der Zeit diesen Abnützungsprozessen, und seine Einrichtungen müssen früher oder später ersetzt werden. Wenn über die Abschreibungen nicht laufend Rücklagen gebildet werden, welche diesen Wertminderungen Rechnung tragen, so fehlen dereinst die Mittel für die Finanzierung der Ersatzanschaffungen. Die Abschreibungen über längere Zeit nicht erwirtschaften zu können, ist demnach gleichbedeutend mit Zehren an der Unternehmungssubstanz. Man zersägt sozusagen den Ast, auf dem man sitzt, wenn auch nicht zwischen sich und dem Stamm, so doch von aussen nach innen, Scheibe für Scheibe, bis es auf dem Ast irgendwann zu eng wird. Es ist dies ein schleichender Prozess, der über einige Zeit ohne spürbare Nachteile verlaufen kann und plötzlich einmal akut wird, dann nämlich, wenn sich die Erneuerung der Anlagen aufdrängt. Die steuerlich zulässigen Abschreibungen ergeben sich aus Tabelle 1.

Kapitalrückzahlungen

Die Kehrseite der Abschreibung ist die Kapitalrückzahlung oder -amortisation. Aus den Mitteln, welche in Form von Abschreibungen bereitgestellt werden, gilt es, die vereinbarten Kapitalrückzahlungen an die Banken und an die anderen Geldgeber zu bestreiten. Dadurch reduziert sich die ursprüngliche Verschuldung, und es wird Freiraum (sprich stille Reserven) geschaffen für die spätere Aufnahme neuer Fremdmittel.

Insofern steht auch der Abschreibung kurzfristig eine Zahlungsverpflichtung gegenüber, die aber nicht notwendigerweise dem vollen Ausmass der betriebswirtschaftlich notwendigen Abschreibungen, das heisst der eingetretenen Wertminderung, entspricht und bei geringer Verschuldung von der Bank unter Umständen überhaupt nicht eingefordert wird.

Angemessenes Eigensalär

Auch ein angemessenes Eigensalär ist als Kostenbestandteil zu betrachten, und zwar in dem Masse, wie man für eine vergleichbare Arbeitsleistung im Rahmen eines fremden Anstellungsverhältnisses entlöhnt würde. Ein standesgemässes Einkommen für den Lebensunterhalt der Familie, die Ausbildung der Kinder sowie für andere private Bedürfnisse muss aus dem Betrieb herausgewirtschaftet werden können.

Dies gilt für den Hotelunternehmer genauso wie für andere Gewerbetreibende. Selbst wenn im Hotel, als einem Gemeinschaftshaushalt von Gästen, Angestellten und Betriebsinhaber, die Grenzen zwischen Privat und Geschäft oft fliessend sind. Aber letztlich ist es gleichwohl Aufwand, welcher die Betriebsrechnung belastet und die Ergebnisse schmälert. Und wenn der verbleibende Ertrag nicht mehr ausreicht, um die Anlagen ordentlich zu unterhalten und abzuschreiben, so ist es unerheblich, ob privater oder geschäftlicher Aufwand dazu geführt hat.

Barsalär ohne Naturallohn

Jedenfalls ist dem Privataufwand in Form eines kalkulatorischen Eigensalärs gebührend Rechnung zu tragen, und dieses ist in die Preise einzubauen. Wenn die Erfolgsrechnung eines Hotels am Schluss nur deshalb aufgeht, weil sich eine mehrköpfige Inhaberfamilie rund um die Uhr und rund um den Kalender für Gotteslohn schinden musste, dann gehen mit der Zeit die Motivation und das Feu sacré verloren, die es für die Erfüllung der Aufgaben in diesem Berufsstand doch so dringend braucht.

Die kalkulatorischen Ansätze für das Barsalär, welche von der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit im Rahmen der Ertragswertrechnung heute angewendet werden, variieren – je nach Grösse und Kategorie des Betriebes – zwischen 50 000 Franken (Kleinbetrieb) und 120 000 Franken (Grossbetrieb). Die Naturalleistungen wie freie Wohnung und Verpflegung sind darin nicht eingeschlossen.

Schlussfolgerungen

Kosten sind also zusammenfassend nicht nur unmittelbar in Rechnung gestellte Drittleistungen, an welche man notfalls mittels Zahlungsbefehl erinnert wird. Normale Unterhaltsleistungen, betriebswirtschaftlich notwendige Abschreibungen, ein angemessenes Eigensalär sowie eine vernünftige Eigenkapitalverzinsung zählen genauso dazu. Hält man sich an ein mittleres Saisonhotel, so können diese vier mehr oder weniger zwingenden Kostenbestandteile zusammen gegen 20 Prozent des Umsatzes ausmachen.

Solidarität mit Kollegen

Es ist offensichtlich, dass es sich dabei keinesfalls um Quantité négligeable handelt, sondern um substantielle Grössen. Diese Kosten in der Preisrechnung zu vernachlässigen, ist letztlich nicht nur eine Frage des kaufmännischen Denkens, sondern ebensosehr eine solche der Preissolidarität mit den Hotelierkollegen, welche mit einer ungünstigeren Finanzierungsstruktur zurechtkommen müssen. □

Verzinsung des investierten Eigenkapitals

Es ist eine Binsenwahrheit, dass die eigenen Mittel die komfortabelste, unabhängigste und sicherste Finanzierung darstellen. Dies erfährt die kapitalintensive Hotellerie gerade in unseren Tagen vielleicht wie nie zuvor. Denn nicht nur sind die Kapitalzinsen auf ein in der Schweiz bisher nicht gekanntes Niveau geklettert. Darüber hinaus hat auch die Verschuldung in den letzten Jahren recht stark zugenommen.

Nun verschafft ein hoher Eigenkapitalanteil dem Unternehmer bekanntlich den Vorteil, dass er geringere Fremdkapitalkosten erwirtschaften muss. Lässt er es aber bei der Preiskalkulation mit den Zinsen auf die fremden Mittel bewenden, ohne dabei auch die eigenen zu berücksichtigen, so entspricht dies, streng genommen, nicht kaufmännischem Verhalten. Darüber hinaus führt es zu einer Verfälschung und Verzerrung der Markt- und Preisverhältnisse, da die Konkurrenz zum Teil mit einer ungünstigeren Finanzierungsstruktur zurechtkommen muss. Wenn unverzinste Eigenmittel letztlich nicht als Substanzverzehr zu bezeichnen sind, wie ungenügender Unterhalt oder nicht erwirtschaftete Abschreibungen, so resultiert daraus eben doch eine Erosion der Preise, welche der Branche als Ganzes schadet.

Gegenstand der Verzinsung sollte dabei nicht nur das bilanzmässig ausgewiesene Eigenkapital sein, sondern das effektive; dieses ergibt sich, wenn man in der Bilanz anstelle des Buchwertes den Ertragswert einsetzt.

HN

*Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, 8039 Zürich

AirStar AirStar AirStar AirStar AirStar AirStar

Die **Hotelhaartrockner** für anspruchsvolle Gäste.

Bequemes, ermüdungsfreies und gefahrloses Haaretrocknen. Robuste Wandgeräte, Schlauch mit Ondulierdüse fest verbunden.

Modell TB 13 mit 3 Schaltstufen, kalt, mit 450 Watt, 900 Watt

Modell TB 15 mit Düsenschalter, 900 Watt

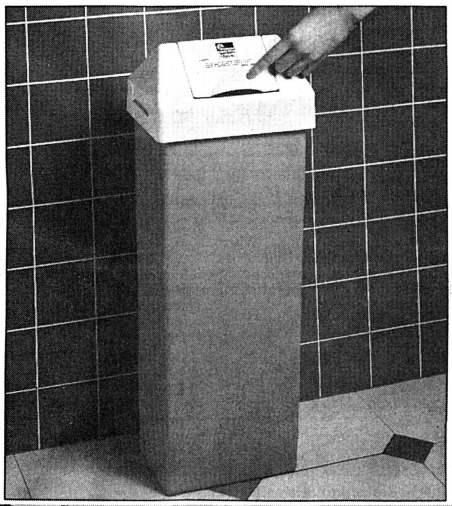
Der Komfort im Gästebad heisst **AirStar!**

Rez AG/SA/LTD.
Hüttenwiesenstrasse 8
CH-8108 Dällikon/ZH
Schweiz/Suisse/Switzerland
Telefon 01/844 46 60
Telex 827156 rez ch
Telefax 01/844 46 24

Rez

SOUTHALLS HYGIENE-SYSTEM

Die umweltfreundliche, hygienische Beseitigung von Monatsabfällen aus Damentoiletten



Schaufelberger

Hauptstrasse 15	Desinfektion	Désinfection
2555 Brügg	Schädlingsbekämpfung	Désinsectisation
Tel. 032-53 11 91	Nagerbekämpfung	Dératisation
Tel. 032-53 33 50	Holzschutz	Protection de bois
Fax 032-53 57 84	Schwimmbad-Service	Service des piscines

bertschinger ® Das innovative Unternehmen

DIE FLEXIBLE KOCHSTELLE FÜR JEDEN ZWECK.

MLB-GROSSRÉCHAUD

Zum Kochen und Warmhalten beim Bankett, in der Küche oder direkt vor dem Gast. Leistungsfähig und überall einsetzbar. Mit 1, 2 oder 4 Gross-Kochplatten für den effizienten und flexiblen Betrieb.

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

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

Name
Strasse
PLZ/Ort RE 3

NEUER KONTENRAHMEN
FÜR DAS GASTGEWERBE

Wir haben das passende Finanzbuchhaltungsprogramm dazu!

Und liefern Ihnen den neuen Kontenrahmen bereits mit!

Rufen sie uns einfach an.

prorest treuhand

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

Eine Gesellschaft der Revisuisse-Gruppe

HOFMANN

Seit über 35 Jahren Qualität

Spezialgeschäft für Aufschnittmaschinen + Waagen

- reinigungsfreundlich
- SUVA – geprüft
- luftgekühlter Getriebemotor
- zu reinigende Teile wie Schlitten ganz abnehmbar

Unser Service - Ihr Vorteil

- Kapazität 30 kg
- Teilung 1 oder 10 g
- Robuste Konstruktion
- Leuchtanzeigen
- eichfähig

Besuchen Se uns an der MEFA Zürich

Walter Hofmann AG Langenthal Telefon 063 22 19 37

JUBILÄUMS ANGEBOT

60 JAHRE AUS BERN

RITTER KREATIV BERN

Sunland Fruchtcocktail	3.5 Ds	7.95*
Sunland Pfirsich halbe	1/1 Ds	1.85*
Erdnussöl HOWEG Clapbox 20 lt	lt	4.98*
Champagner Serge Mathieu brut	75 cl	22.90*•
Champagner Serge Mathieu rosé brut	75 cl	24.90*•
Tomatenextrakt, 2-fach konzentriert	5/1 Ds	9.70*
Tomaten geschält "Bondo"	3/1 Ds	3.58*
Feinkristallzucker "Aarberg"	kg	1.39*•
Montagne Kochwein Vinobox 10 lt	100 cl	1.85*•
Beaujolais Bel-Air AC	20 cl	1.60*•
Granador Orangensaft	100 cl	1.09*
Kehrichtsäcke 110 lt OKS	300 Stk	36.–*•

* Netto Preise
*• Netto Preise + Wust

Gültig bis 31.8.1991

HOWEG GASTRO

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

COOL FRESH

Einmalige Gelegenheit!

zu verkaufen, günstige Vorführgeräte

- **Kühlvitrine** ungekühlt, Kundenseite 4 Entnahmeklappen. Neupreis Fr. 3800.– **Jetzt nur Fr. 1299.–**
- **Degustationsvitrine** steckerfertig, Modell Derby 105, Self, 1×D. Neupreis Fr. 3230.– **Jetzt nur Fr. 1820.–**

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

COOL FRESH AG
Flughofstrasse 56
8152 Glattbrugg

ANTON VON EUW & PARTNER

DIE BERATER FÜR ALLE BERUFE

Wir rekrutieren und vermitteln

FACHPERSONAL
Service/Küche

aus der ehemaligen DDR.

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

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

P 37105/307092

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 351, 8401 Winterthur. Einsendeschluss ist morgen abend um 18 Uhr.

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

Editorial

Pour mieux vous servir

Marquant à sa manière le 700e anniversaire de la Confédération et avec quelque huit mois d'avance sa 100e année d'existence, l'hotel + touristik revue se présente aujourd'hui dans de nouveaux atours.

Le changement est notable. Plus libre dans sa mise en page, mais en même temps mieux structuré, affirmant davantage son caractère bilingue, notre hebdomadaire a adopté la formule des cahiers. Présentés chaque semaine dans un ordre précis, ces derniers guideront le lecteur dans l'actualité toujours plus riche de la branche touristique. L'accès aux pages françaises notamment, et ce n'est pas la moindre des innovations, sera nettement plus aisé qu'auparavant.

Les objectifs de la partie française sont multiples. Celle-ci se veut, tout d'abord, le reflet de l'actualité romande dans tout ce que qu'elle a de caractéristique et d'original, mais aussi celui des principaux événements suisses et internationaux, flairant l'air du temps, rapportant et commentant les tendances. Ni traduction, ni résumé, elle se veut, et c'est important, complémentaire aux autres cahiers de l'hebdomadaire dont elle est partie intégrante.

En étendant ses rubriques au secteur des loisirs, notre hebdomadaire entend être plus complet. L'engouement pour le vélo tout terrain, le golf ou les festivals de musique sont des phénomènes de société qui ne sont pas sans influence sur l'activité touristique. Leur analyse devrait apporter un utile complément d'information.

Modifier la présentation de l'hebdomadaire, c'est aussi l'occasion pour nous de nous interroger sur notre mission d'information et sur les moyens de la remplir encore mieux. En fait, l'interrogation est permanente, tant il est vrai que cette mission doit s'accommoder de paramètres en constant changement.

L'information d'intérêt général est aujourd'hui souvent noyée dans le flot de mots, d'images et de sons que chacun subit dans son quotidien. Aussi nous efforçons-nous – rédacteurs, correspondants – de trier ces nouvelles et d'analyser les événements selon des critères propres à une information sérieuse, critique et digne de foi.

Au fil des semaines, nous prenons le pouls de la branche touristique, cherchant la nouveauté ou l'exemple qui pourrait faire école. Œuvrer à un nouvel hebdomadaire, c'est également pour nous un regain de motivation pour tenter d'aller au delà du déjà fait et, partant, de vous apporter une information plus intéressante et plus vivante.

Miroslaw Halaba
Rédacteur en chef adjoint

700e Bilan intermédiaire

Première mi-temps tourmentée

La première mi-temps du 700e anniversaire de la Confédération est largement dépassée. Côté officiel, Marco Solari en tête (voir également interview en page 27), on tire un bilan intermédiaire plutôt rassurant d'un événement qui ne parvient toujours pas à faire la parfaite unanimité et dont la presse a récemment relevé les «ratés» évidents. Dans les stations romandes, le diagnostic est très nuancé: le 700e reste un catalyseur intéressant, mais ne déclenchera en aucun cas l'arrivée massive de hordes de touristes. On s'en serait douté.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Le 700e: parfois des allures de grand bal populaire. Difficile pour le chef d'orchestre d'accorder toutes les partitions...
Illustration Cecilia Bozzoli

Comment se porte le 700e de la Confédération à la «mi-temps»? «Très bien, merci!» a répondu en substance le délégué du Conseil fédéral, *Marco Solari,* à l'*hôtel revue.* «Les objectifs fixés par le Conseil fédéral et le Parlement ont été atteints. Nous avons donc jusqu'ici rempli notre mission.»

Le coup d'envoi des festivités à Bellinzone pour commencer: «un moment émouvant, extraordinaire d'intensité avec des retombées touristiques intéressantes pour le Tessin. Il a été le premier succès tangible du 700e. Une manifestation qui a en outre confirmé la vocation touristique de Bellinzone. Nous avons toujours lutté contre une promotion du Tessin basée sur des clichés banalisants. Le lancement du 700e a été une excellente occasion de présenter ce canton tel qu'il est réellement», observe le major de table du jubilé.

Le second objet de satisfaction, note Marco Solari, a été observé en Romandie où le volet culturel de la fameuse trilogie (Fête des quatre cultures, de la Confédération, de la Solidarité) a provoqué une effervescence impressionnante. Le thème de l'utopie, ambigu et difficile pourtant, a bien passé. La Romandie qui, constate M. Solari, a été plus rapide à s'enthousiasmer et où les manifestations du 700e ont généralement très bien été suivies. La Suisse alémanique, elle, a plus de mal à démarrer, mais devrait mieux réagir cet été lors de la Fête de la Confédération en Suisse centrale.

Marco Solari croit beaucoup moins que le 700e soit susceptible de provoquer d'importants déplacements interrégionaux. Certaines réalisations de grande envergure, la «Voie suisse» notamment, faisant pourtant exception. L'Helvète, constate M. Solari s'enthousiasme si l'événement a lieu chez lui. Ainsi, les Alémaniques ne se sont pratiquement pas déplacés en Romandie ce printemps. En revanche, la «Voie suisse» a un tel impact qu'elle va incontestablement drainer une foule importante outre-Sarine.

«Un état d'esprit»

Mission accomplie donc pour le délégué au 700e qui, on le sait, ne retrouvera pas au 1er janvier 1992 son bureau de directeur de l'office du tourisme tessinois puisqu'il va abandonner les «quatre cultures» pour ne se consacrer désormais qu'à une seule dès le début de l'année prochaine: celle de la direction de Migros, au sein de laquelle Marco Solari a accepté de siéger.

Quel est le regard que porte le directeur d'office du tourisme qu'a été Marco Solari avant de devenir «Monsieur 700e», sur l'impact touristique à l'étranger du 700e? Marco Solari reconnaît à ce propos que le 700e, globalement, se prête finalement assez peu à être un produit touristique de portée internationale. Cet objectif n'a d'ailleurs jamais vraiment été considéré comme prioritaire. Peut-on le regretter? «Moins qu'un grand événement ponctuel, le 700e est d'abord un état d'esprit. Il a davantage été pensé comme un regard intérieur que comme une véritable opportunité touristique et commerciale, à l'instar de l'Année Mozart en Autriche par exemple.»

Marco Solari n'est pas le seul à être content. *Rémy Gogniat* par exemple, chargé de l'information au bureau neuchâtelois de coordination pour les 700 ans de la Confédération estime que le 700e a été un excellent prétexte à un nouveau dynamisme culturel dans son canton. «Du point de vue purement touristique, il ne faut pas s'attendre à d'importants mouvements de foules, les hôtels ne vont pas se remplir d'un seul coup grâce aux festivités du 700e, c'est évident», note M. Gogniat.

En Valais. *Guy Praplan,* le délégué cantonal souligne que les choses se déroulent mieux que prévues initialement. Il reconnaît toutefois que l'abondance ces manifestations proposées a effectivement pu nuire aux nombres de spectateurs des deux expositions phares en Valais, dont la presse a tout récemment relevé le difficile démarrage. «Touristiquement, le 700e ne déclenche pas l'arrivée d'une nouvelle clientèle dans les stations. Par contre, il enrichi le calendrier et l'offre touristique existante. Le 700e n'est pas un événement touristique, mais un petit «plus» intéressant», conclut M. Praplan.

Satisfaction unanime donc du côté officiel. Comment, d'ailleurs, pourrait-il en être autrement...?

Stations sans illusions

Sur le terrain, dans les stations romandes notamment, l'impression générale est pour le moins mitigée, presque aigre-douce. A l'office du tourisme du canton de Vaud, où l'on ne dispose pas vraiment d'une vue d'ensemble, l'impact touristique du 700e n'est pour l'instant ni mesurable, ni perceptible. Le directeur, *Georges Tauxe,* reste sceptique: «une montée en flèche de nuitées attribuables au 700e est hautement improbable. C'était prévu et nous ne nous faisions aucune illusion à ce sujet. Sur le plan médiatique, observe en outre M. Tauxe, la vague de journalistes qui devait soi-disant déferler sur la Suisse, n'est en tout cas pas passée par le canton de Vaud... Il existe pourtant toute une séries de manifestations remarquables et la débauche d'énergie pour leur mise sur pied a été fantastique mais, malheureusement, la surabondance ne permet pas une commercialisation pour le tourisme. Finalement, l'intérêt pour le 700e restera surtout régional.»

Banalisation

Mêmes sons de cloche à Fribourg, Lausanne, Genève, aux Diablerets ou à Charmey: bien qu'il soit encore trop tôt pour faire des pronostics, le 700e ne fera pas grimper les nuitées de l'été 1991! Sans contester les retombées médiatiques et indirectes du 700e pour le tourisme helvétique en général, ni l'enrichissement notable du calendrier touristique de cette année, les directeurs romands du tourisme sont cependant unanimes à regretter la pléthore de manifestations portant le sigle du 700e, d'où sa banalisation. «Il y a belle lurette que nous avons abandonné l'idée d'un 700e capable de déclencher une arrivée massive de clientèle pour la saison en cours», explique par exemple à Charmey *Jean-Pierre Repond.* «Il faut dissocier le tourisme du 700e, ça n'a rien à voir. En ce qui nous concerne, nous nous sommes contentés d'orienter nos animations autour du thème 700e», note de son côté *Marc Geissbühler* aux Diablerets. A cet égard, la statistique des nuitées hôtelières en Suisse pour le premier semestre 1991 (voir ci-dessous) tombe à pic. Globalement en léger recul, l'hôtellerie peut se mettre à rire jaune: le 700e ne laissera vraisemblablement pas de traces. □

Nuitées

Recul au premier semestre

La fréquentation des hôtels suisses a diminué de 1% au premier semestre de 1991 par rapport à l'année dernière. L'hôtellerie a enregistré 2,99 millions de nuitées en juin, soit 224 000 ou 7% de moins qu'en juin 1990. En comparaison annuelle, la demande étrangère a reculé de 13% au cours de ce mois, tandis que le tourisme intérieur augmentait de 3%, a indiqué l'Office fédéral de la statistique (OFS).

Au premier semestre, l'hôtellerie suisse a enregistré 16,75 millions de nuitées, soit 207 000 ou 1% de moins que durant les six premiers mois de 1990. La situation s'est dégradée à partir du mois d'avril, après une augmentation de 4% des nuitées au cours du premier trimestre.

La demande intérieure a progressé de 3% (235 000 nuitées) au premier semestre, dépassant son record de 1989 d'environ deux pour cent. Dans le même intervalle, la demande étrangère fléchissait de 4% (442 000). Le nombre de nuitées enregistrées dans les auberges de jeunesse est également resté légèrement inférieur à son niveau de la première moitié de 1990.

Demande intérieure record

La baisse de la fréquentation au mois de juin est le fait du recul de la demande étrangère (−261 000 nuitées), le tourisme suisse ayant au contraire atteint un record mensuel avec 1,227 millions de nuitées. La baisse a atteint 47% pour les touristes en provenance des Etats-Unis (−26 000 nuitées), 9% pour les Allemands (−52 000), et 14% pour les clients britanniques (−34 000). La demande belge a en revanche progressé de 14% (+7300), la demande italienne de 7% (+6000) et la demande hollandaise de 4% (+3800).

ats

Parti pris / 700e

Vivement l'année prochaine!

Depuis que la Suisse s'est attelée à la tâche, ô combien méritoire, de commémorer ses sept cents ans de ménage commun, le pays bouge nous dit-on, joue, danse fait la fête, visite les alpages, s'enflamme pour un rien, s'enthousiasme pour les festivités du 700e et sa litanie de manifestations. Bref, la nation toute entière a revêtu sa grande tenue. Tout baigne, nous dit-on encore côté officiel et le 700e se porte comme un poisson dans l'eau. Les sceptiques avaient donc bel et bien tort. Marco Solari et ses fidèles lieutenants peuvent être contents: le 700e a glâné ici et là quelques jolis succès. La fête est belle et la Voie suisse y laissera ses traces... Bien.

On est alors d'autant plus surpris d'apprendre, au travers de la presse notamment, que cette belle mécanique subit quelques inquiétantes baisses de régime: la vente des médailles commémoratives en argent aurait du plomb dans l'aile; le financement de certaines manifestations serait devenu tout à coup hypothétique, le vin du 700e pas loin d'être imbuvable; le Jeu des Mythes n'aurait convaincu personne, pas même Marco Solari. En Valais, les deux expositions phares auraient du retard à l'allumage; aux Grisons, la fête de la jeunesse, qui devait réunir 20 000 jeunes, se fera sans eux; le Jura a une fois de plus montré de quelle mauvaise volonté il était capable. A Martigny, Hodler n'arrive pas à la cheville de Modigliani chez Gianadda et même les professionnels des drapeaux, bannières en tous genres sont en berne. Rien de grave, assurément. Des broutilles en somme...

Entretemps, la statistique des nuitées hôtelières en Suisse pour le premier semestre 1991 a été publiée. Diagnostic? Un léger recul de 1% des nuitées globales, attribuable, nous dit encore la statistique, à un fléchissement de la demande étrangère de 4% (442 000 nuitées), compensée par une bonne tenue de la fréquentation indigène de +3% (235 000 nuitées).

Le 700e, à lui tout seul, aurait donc motivé quelque 235 000 Helvètes en plus à passer une nuit dans un hôtel de leur pays, à la recherche sans doute du cordon ombilical de la Confédération, poussés par une soif de retour aux sources! Voilà qui devrait réjouir les optimistes de tous poils.

«L'optimisme, dirait Bernanos est l'alibi sournois des égoïstes.» Déduisons donc de ces 235 000 nuitées indigènes, en toute mauvaise foi, celles de ceux qui sont restés en Helvétie, motivés par une quête moins idéale que la grande aventure du 700e (conjoncture vacillante, embouteillages, surcharge du trafic aérien, etc.), celles de ceux que les responsabilités à l'organisation du 700e éloignent régulièrement hors de leurs foyers depuis six mois, celles des délégations officielles, des invités, des artistes, des petits chanteurs de Bulle en visite à Schwyz et de Marco Solari. Que reste-il?

Dans l'intervalle, 442 000 touristes étrangers en plus ont estimé que la Suisse, même en fête, et même pour une seule nuit, ne valait pas la peine d'être vécue cette année...

Les grincheux estimaient en début d'année que le 700e était un non-événement touristique. Une gâterie. Auraient-ils eu tout à fait tort?

Le 700e? Vivement l'année prochaine. Et que l'on passe enfin à autre chose.

Jean-Paul Fähndrich

LIEGENSCHAFTENMARKT

Zu verkaufen im Obergoms

Hotel-Restaurant

mit Projekt für Teilrenovation.

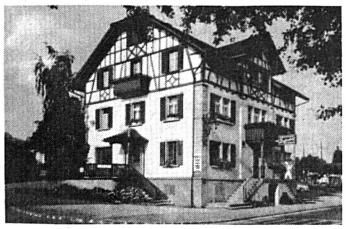
Sehr interessanter Familienbetrieb mit Carnotzet, Restaurant-Bar, Speisesaal und zirka 45 Betten.

Nähere Informationen erhalten Sie unter Chiffre MA 2495 bei Mengis Annoncen, Postfach, 3900 Brig.

38306/44008

Erbengemeinschaft verkauft

Restaurant Bahnhof in Nottwil



Speiserestaurant mit 50 bis 60 Plätzen, kleines Speisesäli mit 25 bis 30 Plätzen, Grundstück zirka 1300 m², Parkplätze vorhanden.

Anfragen unter Chiffre 197-L-700726 an Publicitas, Gubelstrasse 19, 6304 Zug.

P 38209/44300

Wir verkaufen auf den Kanarischen Inseln:

Die Existenz an der Sonne!

In einer neuerstellten Wohn- und Touristenanlage, welche zum ersten Mal auf Herbst 1991 international vermarktet wird, offerieren wir eine bereits gutgehende Bar mit integriertem Büro. Zusätzlich eine grosszügige 6-Betten-Villa mit 1670 m² Umschwung und Blick aufs Meer. Voll möbliert mit sep. Studio.

Ideal zu vermieten oder für anspruchsvolle Eigennutzung. Schweizer Betreuung an Ort für Vermietung, Service und Reinigung.

VP (Haus und Bar) inkl. Lizenzen Fr. 590 000.– (50% WIR).

Detailauskünfte erteilen wir gerne unter Chiffre 38257 an hotel revue, 3001 Bern.

38257/321800

Zu verkaufen im Oberwallis, in der Talsohle

Hotel-Restaurant

Sehr interessantes Angebot.

Angebote unter Chiffre MA 2496 an Mengis Annoncen, Postfach, 3900 Brig.

M 38305/44008

Unterengadin

Ausbaufähige

Hotelliegenschaft

zu verkaufen. VB Fr. 2,8 Mio. Solvente Käufer melden sich unter Chiffre 8830 SM, ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach 255, 7500 St. Moritz.

O 38173/119245

Zu vermieten

Ristorante/Osteria

Nähe Lugano
Zirka 25 Plätze und 25 Plätze Garten, mit Seesicht.
Telefon (091) 50 51 43

P 38303/44300

Berner Oberland

(Mittelstation Gondelbahn)

Zu verkaufen:

Bergrestaurant mit Liegenschaft

Offerten unter Chiffre 38165 an hotel revue, 3001 Bern.

38165/250899

Zu verkaufen in Iselwald am Brienzersee

Grundstück

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

Preis: Fr. 1 190 000.–.

Auskunft erhalten Sie unter Chiffre W-05-620405 an Publicitas, 3001 Bern.

P 35894/44300

Inventarschätzungen

(für Übergaben/Übernahmen)

Hotel- und Gastgewerbe-Treuhand

Binzmühlestrasse 56, 8050 Zürich
Telefon (01) 302 05 60, 8 bis 12 Uhr
Fax (01) 302 52 03

31882/285862

★★★-Hotel-Restaurant

Aussichtslage Lago Maggiore, **Tessin,** 1a-Finanzierung.

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

37545/47104

Ehepaar: **Er** Koch, **Sie** KV mit Wirtepatent A, sucht auf Frühjahr 1992 oder nach Übereinkunft kleinere

Pension/Hotel

mit Halbpension, in Pacht/Miete oder Gérance.

Offerten unter Chiffre 38279 an hotel revue, 3001 Bern.

38279/321869

Wir suchen im Auftrag (Privatperson) in **Zürich Kreis 1/2** oder **Kreis 8**

Restaurant

(evtl. Liegenschaft)

in Kauf oder Miete.

Eilofferten bitte an:
Hotel- und Gastgewerbe Treuhand
Binzmühlestrasse 56, 8050 Zürich
Telefon (01) 302 05 60 **(8.00–12.00 Uhr).** Bitte Herrn Stöcklin verlangen.

37917/268569

Gutgehendes

Dancing/Discothek oder Hotel garni

zur Übernahme gesucht.
Raum Biel–Olten–Zürich
Tel. (031) 721 33 75 von 15.00–20.00 Uhr

P 38284/44300

BRD/Südschwarzwald

Kurhotel in bekanntem heilklimatischem Kurort. 32 Betten, Bäder und Massageabteil, Gastraum, Küche, Terrasse, Garagen. Grundstücksgrösse 12 a. DM 1,240 Mio. Leo Reinger Immobilien
Möndenweg 85, D-7854 Inzlingen
Telefon (0049) 7621-86422

P 38264/44300

DIVERS

Hotelier, 36 Jahre, 176 cm gross, dunkelhaarig, ein Mann mit bestem Auftreten, sucht für sein bekanntes und renommiertes Haus eine Frau aus der Hotellerie/Gastronomie, die mit ihm zusammen erfolgreich dieses Unternehmen führt (24–36 Jahre, gerne spätere Heirat). Unser Klient ist ein liebenswerter, sympathischer Mann, mit dem man sich einfach gut verstehen kann. In jeder Form würden Sie in eine gesicherte Zukunft gehen. Das Hotel liegt in einem der schönsten landschaftlichen Täler, traumhaft zwischen Tannenwäldern. Gerne würde Sie der Herr zu einem ersten Treffen hierhin einladen! Möchten Sie jetzt mehr erfahren, dann sprechen Sie doch einfach mit uns. **Diskretion Ehrensache!** Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Telefon (085) 7 21 73 oder 7 44 38
oder Brief an «Institut-Lord»/First-Class
Schwanenweg 1b, 9472 Grabs SG
tägl. 11.00–20.00 Uhr, auch samstags und sonntags

38274/303747

Zu verkaufen:

Mercedes 600

5türig, Jahrgang 1965, Generalüberholung vom Werk 1985, Karosserie blau-schwarz metallic, Lederpolster braun. Preisvorstellung sFr. 180 000.–.

Offerten unter Chiffre 38277 an hotel revue, 3001 Bern.

38277/321923

20 Jahre Blausiegel Präservativ-Automaten

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

Zu verkaufen

Remanco

Kassenverbund-System
mit folgender Konfiguration:
- Zentraleinheit RMS 1700 HD/1Mb Memory mit Verteiler ausgebaut für 14 Stationen
- 5 Kassenstationen mit Rollendrucker
- 6 Bestelldrucker (Küche, Buffet usw.)
- Software mit Auswertungen, Text WS Hotel-Link und PC-Link, Garantie und Unterstützung gesichert

2 Jahre im Einsatz, NP Fr. 82 000.–, Verhandlungsbasis Fr. 45 000.–.

Auskunft und Vorführung
E. Ninghetto, 8304 Wallisellen
Telefon (01) 830 13 41

38208/215872

Preiswert zu verkaufen voll funktionstüchtige Hotelbuchungsmaschine

NCR 42

Interessenten melden sich bitte bei Roland Barmet, Hotel Johanniter Luzern, Bundesplatz 18, 6003 Luzern, Telefon (041) 23 18 55, Fax (041) 23 16 50.

38251/23019

Zu kaufen gesucht:

1 Occasion-Silberpoliermaschine
Marke Goliath II
Telefon (041) 93 22 25,
bitte Frl. Gisler verlangen.

38179/77836

MARCHÉ IMMOBILIER

A vendre.

Pour cause de transformation **tout le mobilier, matériel, l'agencement** du restaurant snack Le **Pic Bois** à Crans-Montana

Mobilier

33 chaises coque, rembourrées olive, 57 chaises sur piétement, rembourrées olive, 33 tables de restaurant, plateau avec ceinture, dessus Kelco ardoise, meuble de service, lustrerie etc.

Machines

1 caisse enregistreuse NCR 2152 électronique, 1 machine à café Cafina 4 pistons, machines à laver les verres et la vaisselle, friteuse etc.

Petit matériel

verrerie, porcelaine, services inox, matériel de cuisine, tablex inox, doseurs pour liqueurs et whisky etc.

A emporter à partir du 9 septembre prochain.

Téléphone (027) 41 39 31, Gédéon E. Barras.

38177/8710

A louer

café-bistrot

Centre Vallée de Tavannes, 120 m² et parking.

Loyer modéré. Aménagement sera refait en collaboration avec le gérant. Caution: Fr. 10 000.–.

Possibilité à jeune personne dynamique de reprendre un commerce sans lourdes charges.

Ecrire sous chiffre 06-800445 à Publicitas, CP, 2740 Moutier.

P 38250/44300

Genève, à remettre

café-restaurant

Excellente situation dans quartier, **rive gauche,** zone de verdure près du centre. Surfaces «patente» importantes et vaste appartement familial. Grande terrasse et parking privés. Affaire très intéressante offrant multiples possibilités de développement.

Renseignements sous chiffre V 018-723573 à Publicitas, case postale 645, 1211 Genève 3.

P 38249/44300

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

Affaire exceptionnelle pour jeune couple, **à louer** ou **à vendre**

café/restaurant

à 4 km de Porrentruy, entièrement rénové, cuisine neuve, etc. Appartement. Inventaire ou reprise selon entente.
Pour tous renseignements et visite
LATAM AG
Aarburgstrasse 63, Olten
Téléphone (062) 26 75 51
Téléphone (077) 47 59 48

38248/304000

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

Interview

Marco Solari, l'«inoxydable» major de table

Malgré quelques «flops» retentissants, le 700e anniversaire de la Confédération tourne aujourd'hui à plein régime. Depuis qu'il est délégué du Conseil fédéral aux festivités, Marco Solari a assurément dû passer quelques nuits blanches et traverser de variables états d'âme. Succès contestés, coups bas, critiques: Marco Solari n'a jamais vraiment eu le choix. Condamné à se justifier sans cesse, à feindre souvent l'optimisme forcené de celui qui est quotidiennement exposé à la controverse, l'inoxydable major de table du 700e refuse de se laisser manger tout crû.*

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

La Suisse est actuellement sous pression: intégration européenne, crises politiques internes, malaise latent, etc. La célébration du 700e n'est-elle pas tombée au mauvais moment?

Non, bien au contraire! Si le 700e n'avait pas existé, il aurait fallu l'inventer! Pour libérer justement les tensions et les pressions que connaît notre pays actuellement. Le 700e, malgré toutes les critiques qu'il a essuyées, aura incontestablement provoqué une certaine solidarité nationale, des rapprochements intéressants, une remise en question fondamentale et positive.

On a dit que le 700e, sous sa forme actuelle, est un non-événement touristique à l'étranger, un produit peu commercialisé. Le tourisme helvétique est-il passé à côté d'une extraordinaire opportunité?

Je conteste absolument l'argument qui consiste à dire que le tourisme helvétique puisse avoir manqué une occasion unique. Ceux qui prétendent cela n'ont rien compris à l'esprit du 700e! En outre, jamais auparavant on aura autant parlé de la Suisse à l'étranger. Après le capotement de «CH 91», il était trop tard pour mettre sur pied un produit touristique qui puisse être commercialisé tel quel par les agences de voyages à l'étranger. Pourtant, je doute sincèrement que le 700e, dans sa conception actuelle, soit un événement aussi peu touristique qu'on a bien voulu le dire, bien au contraire. Même si ceux qui pensaient pouvoir commercialiser le 700e sous la forme d'un produit touristique global peuvent estimer être restés sur leur faim, il n'en demeure pas moins que le 700e aura été un extraordinaire catalyseur à l'étranger. Je persiste à prétendre qu'il a engendré des manifestations touristiques intéressantes sur le plan international. La Voie Suisse, par exemple, survivra bien au-delà de 1991. A long terme, il en restera incontestablement quelque chose pour le tourisme helvétique. L'ONST, d'autre part, a effectué un remarquable travail de diffusion hors de nos frontières. En Suisse, le 700e, en provoquant la réflexion, a permis d'enrichir le calendrier habituel des prestataires touristiques. Dans certaines régions, il a très certainement renforcé la mobilité et la solidarité locale. Enfin, le 700e a redonné un sérieux coup de fouet au tourisme intérieur, ce qui n'est pas négligeable.

On a souvent émis le reproche que le 700e, finalement, n'était qu'une multitude de petits événements sans lien, sans ligne directrice, sans substance. Un grand «buffet» pouvant provoquer une certaine saturation.

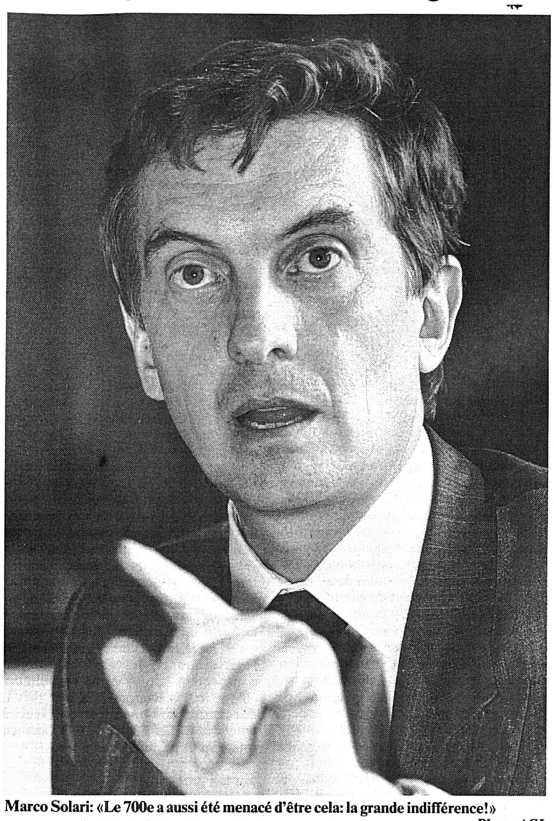
Après l'échec du projet «CH 91», que l'on peut effectivement déplorer, il était pour des raisons de délais et pour éviter une nouvelle débâcle, impossible de mettre sur pied un concept équivalent à «CH 91», une autre grande exposition nationale par exemple. Nous avons donc imaginé un 700e qui soit une série de petits événements, un grand moment patriotique qui puisse se fêter partout, même dans les régions les plus reculées. Parmi les manifestations mises sur pied, nombre d'entre elles, à mon avis, gardent une envergure internationale. Si l'on évoque une possible saturation, c'est effectivement de celle d'un buffet dont il peut s'agir, mais avec les avantages du buffet justement: se servir en toute liberté et à loisir, selon ses propres goûts, ses envies, ses aspirations. On ne peut pas tout demander au 700e: être à la fois un grand moment de politique intérieure, une recherche sérieuse de nouvelles valeurs nationales et, encore, un événement touristique absolument parfait et de grande envergure.

A propos du 700e, le délégué du Conseil fédéral éprouve-t-il seulement l'ombre d'un regret?

Je regrette de ne pas avoir eu la possibilité de créer une grande exposition nationale. Mais c'est un regret inutile. Sous cette forme là, le succès ou l'insuccès du 700e aurait été plus «mesurable». Le drame du 700e, aujourd'hui, c'est que sa réussite n'est pas vraiment appréciable et perceptible de manière incontestable justement. Il reste de toute façon insaisissable en quelque sorte. Je suis en réalité dans la peau de quelqu'un qui doit défendre son œuvre, car celle-ci peut se laisser interpréter de manière diverse et contradictoire. Finalement, le 700e est très «verbal». C'est généralement le degré de sympathie ou, au contraire, le manque d'affinité à l'égard des institutions, qui détermine le rejet ou l'adhésion à l'idée du 700e.

La tournure politique qu'à prise le débat autour du 700e vous a-t-elle gêné?

Bien au contraire! La coloration politique qui a entouré le 700e correspond tout à fait l'image que je me fais de la Suisse: défense des valeurs et, simultanément, constante remise en question. Ce pays ne peut pas se permettre de rester statique, ou se replier sur lui-même. Il est condamné, par sa position géographique et ses particularismes, à rechercher constamment sa relation avec le monde. La réflexion politique qui a accompagné le 700e y aura certainement contribué. Peut-être le 700e a-t-il déçu ceux qui, en ces temps de relative insécurité, pensaient trouver au travers du 700e, des éléments sécurisants et rassurants. Il est vrai cependant qu'en acceptant le poste de délégué au 700e, je pensais qu'on recherchait d'abord un gestionnaire et un organisateur. La tournure politique qu'a suscitée l'événement a permis d'élargir la réflexion.



Marco Solari: «Le 700e a aussi été menacé d'être cela: la grande indifférence!»
Photo ASL

En l'utilisant à tous propos, en le mêlant à toutes les sauces, n'a-t-on pas en quelque sorte «galvaudé» l'esprit du 700e?

Peut-être, mais cela est incontrôlable. L'ennemi d'un tel événement aurait été l'indifférence. Le 700e a été menacé d'être aussi cela: la grande indifférence! Les enquêtes montrent que ce n'est pas le cas. Le 700e, ce n'est pas un robinet qu'on ouvre et qu'on referme selon son bon plaisir. Une fois le robinet ouvert, l'eau coule...

La presse a évoqué les «flops» de certaines manifestations régionales, pour des raisons financières notamment.

Je regrette que tous les problèmes se personnalisent! Lors de certains dérapages, on a pris l'habitude de systématiquement faire porter le chapeau au bureau du délégué, alors que celui-ci n'était pas nécessairement et toujours à l'origine de toutes les initiatives et manifestations.

Le 700e, que va-t-il en rester?

J'espère que le 700e restera dans la mémoire collective. Au-delà de la joie, de l'émotion et de la réflexion, je pense à tous ces gens qui se sont rencontrés à cette occasion. Politiquement, le 700e restera un moment important pour ce pays, qui est toujours à la recherche désespérée d'harmonie, cette lutte entre les forces centrifuges et centripètes.

J'espère que politiquement, le 700e aura contribué à trouver au moins l'ombre d'un début de réponse aux grandes interrogations et aux principaux enjeux auxquels ce pays est confronté. J'ignore naturellement si tout cela finalement aura vraiment servi à quelque chose. Mais la discussion qui s'est amorcée a permis une remise en question. Ce pays meurt le jour où il ne se remet pas en cause.

Et Marco Solari, que va-t-il retirer de cette expérience? Qu'emmènera-t-il avec lui dans ses valises et dans ses nouvelles fonctions à la direction de Migros?

Marco Solari en retiendra une expérience supplémentaire très importante, humainement très profonde. J'ai aussi réalisé que parfois, on a l'impression de travailler contre tous.

Vos nouvelles fonctions à la direction de la Migros signifient que vous ne serez plus le directeur de l'Office du tourisme tessinois. Marco Solari est-il désabusé, en a-t-il assez du tourisme pour accepter d'en sortir?

Je me suis aperçu qu'après cette expérience de délégué pour le 700e, retourner dans le tourisme aurait été la voie la plus facile. Je ne suis pas lassé du tourisme, domaine dans lequel j'ai œuvré près de 30 ans. Il s'agit simplement d'une nouvelle expérience, d'une orientation professionnelle différente, la recherche d'un second souffle en quelque sorte.

Et si l'expérience du 700e était à refaire?

Tout de suite! Enfin... pas exactement tout de suite...

Comment sera financé le 700e?

La Confédération dépensera environ 90 millions de francs pour l'anniversaire. Cette somme ne sera toutefois pas à la charge des contribuables puisqu'elle résultera notamment de la vente des monnaies frappées spécialement pour le 700e. En somme, le 700e est un événement qui va s'autofinancer. La vente des fameuses pièces commémoratives, malgré un départ en-dessous des prévisions, devrait s'intensifier lorsque les gens auront compris que c'est une véritable contrevaleur en argent qui leur est offerte.

Quel jugement porte Marco Solari sur le tourisme helvétique de manière générale?

Voilà une question que l'on ne me pose plus depuis quelques mois! Selon moi, la force du tourisme helvétique reste encore dans sa qualité et sa recherche de perfection. Sa richesse, sa diversité et la compétence de ceux qui l'exercent sont d'autres atouts. Pourtant, un certain renouveau devient de plus en plus nécessaire. La gestion de l'écologie et de l'environnement est devenue le maillon faible. J'ai peur que nous soyons en train de tuer la poule aux œufs d'or. Le tourisme ne doit pas détruire le tourisme. □

* *Voir en page 25 de ce cahier, le premier bilan touristique intermédiaire du 700e dressé, notamment, par Marco Solari.*

Yverdon-les-Bains

«Jass»: concluant

Dans le cadre de ses programmes de divertissements d'été, la Télévision suisse a mis au point un tournoi de jass. Huit émissions sont ainsi diffusées en direct. Yverdon-les-Bains vient de constater que l'impact d'un tel programme mérite l'attention. Entre 20 h 30 et 21 h 45, près d'un million de téléspectateurs ont pu suivre le programme élaboré avec *Michel Ruchat,* directeur de l'Office du tourisme d'Yverdon-les-Bains.

En plus des productions populaires typiquement locales, un flash particulier de quatre minutes, et consacré uniquement au tourisme dans la région yverdonnoise, a été diffusé en cours d'émission.

D'autre part, les préparatifs techniques sur la Place Pestalozzi, au pied du Château d'Yverdon, ont déjà attiré bon nombre de curieux... et parmi eux de nombreux touristes très intrigués par ce déploiement de matériel. Lors de l'émission, en direct et commentée par *Lolita Morena* pour le français, près de 2000 spectateurs s'étaient réunis, avec, toujours parmi eux, de nombreux hôtes de passage. De toute façon, Yverdon-les-Bains vient de bénéficier d'une promotion exceptionnelle.

RJ

Locomotives

L'attente

En raison de retards dans les travaux sur l'ancienne ligne de chemin de fer du Furka-Oberalp, entre le Valais et Uri, les trois locomotives à vapeur à crémaillère rapatriées du Vietnam devront encore patienter pour emprunter la ligne, a annncé à Oberwald (VS) la société «Dampfbahn Furka Bergstrecke AG» (DFB). Des essais et des courses touristiques étaient prévues dès le début août.

Les trois locomotives à vapeur, qui circulaient autrefois sur la ligne du Furka-Oberalp, avaient été vendues – avec une quatrième – au Vietnam en 1947, au moment de l'éléctrification du réseau. Elles ont été rachetées par des amateurs et rapatriées de Ho Chi Minh-Ville (Saigon) en Suisse l'année dernière, où elles ont été notamment exposées au Musée de transports.

La DFB avait prévu de mettre en service cet été, à partir du début août, des compositions pouvant emporter 120 personnes et tractées par ces vénérables machines au passé pour le moins aventureux. Elle a dû reporter l'événement en raison des conditions d'enneigement «précaires» de l'hiver passé et du danger d'avalanches persistant sur le versant est de la Furka, qui ont fortement retardé les travaux d'aménagement de la ligne, à-t-elle annonncé.

ats

OT de Neuchâtel

Sept jours sur sept

Une expérience nouvelle vient de débuter à Neuchâtel. Grâce à la participation volontaire de la plupart des hôteliers et des cafetiers-restaurateurs de la région, l'Office du tourisme permettra aux touristes de venir s'informer 7 jours sur 7. En semaine, le bureau sera désormais ouvert de 9 h à 17 h sans interruption et le dimanche de 16 à 19 h.

Ce sont des jeunes étudiants maîtrisant les langues et connaissant la région qui seront ainsi au service des hôtes. C'est surtout dans le sens d'un accueil plus étendu que cette collaboration a été mise en place. «Ce n'est pas moins d'un touriste toutes les deux minutes, et ceci sans interruption pendant les mois de juillet et août, qui franchit la porte de l'Office du tourisme», explique son directeur *Pascal Sandoz.*

Cet effort de collaboration se base notamment sur les chiffres de la Fédération suisse du tourisme. Il apparaît, en effet, qu'un touriste logeant dans un hôtel dépense en moyenne 232 francs par jour, dont 73 francs (31%), pour les frais annexes autres que le logement et la nourriture. L'an dernier les hôtels de la ville de Neuchâtel, ainsi que Chaumont, ont totalisé 88 540 nuitées. Ceci mérite bien un effort supplémentaire.

RJ

Vercorin

Tourisme didactique

Le tourisme didactique qui consiste à instruire les hôtes sur les beautés d'une région (montagne, faune, flore, économie) n'est pas nouveau. Il prend cependant une tournure originale dans certaines stations.

C'est le cas par exemple à Vercorin au-dessus de Sierre où vient d'être inaugurée «La piste des écureuils». Les marcheurs peuvent sur des kilomètres contempler les merveilles de la nature. Des postes d'observation sont aménagés à leur intention, des renseignements communiqués sous forme de panneaux.

On y découvre la forêt et ses mystères tels que mousses, lichens, graines, fougère. On rencontre des écureuils, bien sûr, mais également bien d'autres animaux, même le chamois si l'on sait faire silence. On apprend à connaître, de terrasse en clairière, une flore des plus variée: la centaurée, l'ombellifère, le tremble, le chèvrefeuille, le genévrier, toute la variété des sapins des alpes et les champignons bien sûr.

La «Piste des écureuils» a pu être réalisée grâce à des parrains divers tels la Loterie romande, la commune et la bourgeoisie de Chalais et divers offices de portée publique ou privée.

TH

Montreux

Un à zéro!

Est-ce parce que le syndic de la ville, *Frédy Alt,* est un fin tennisman, toujours est-il que le match qui opposait la Municipalité de Montreux à l'Office du tourisme à propos de la gestion du Centre de congrès agrandi vient d'être remporté sans bavure par l'autorité. Et il n'est pas faux de parler de match: la lutte entre l'OTM et la Municipalité s'est déroulé sportivement, sans coup au-dessous de la ceinture, alors même que l'enjeu était capital!

Le fait est là: contrairement à ce qui avait été initialement affirmé dans le préavis relatif à la construction de l'extension de la Maison des congrès (MC 3), c'est une nouvelle société ad hoc qui sera chargée de l'exploitation et de la gestion de l'ensemble de l'équipement. «Notre décision n'est pas une preuve de défiance. L'Office du tourisme de Montreux n'est tout simplement pas outillé pour s'occuper efficacement d'un complexe représentant, au travers de ses extensions successives, un investissement de l'ordre de 80 millions de francs», commente le municipal des finances, *Ernest Guibert,* chargé du dossier, en relevant également l'occupation actuelle et potentielle du Centre de congrès.

JCK

Fromage de la Gruyère

Sus à l'industrialisation!

Branle-bas de combat dans les chaudières fribourgeoises, chalets en péril, caquelons en folie, esprits échauffés et estomacs lourds! Mais qu'est-ce qui peut bien mettre ainsi tout le comté en ébullition? La menace de certains milieux suisses-alémaniques d'ouvrir des centrales de fabrication du gruyère, indéniablement une industrialisation qui entraînerait une banalisation inadmissible du produit et risquerait de porter atteinte à la qualité de l'authentique gruyère.

JOSÉ SEYDOUX

Fabrication du gruyère à la Fromagerie artisanale de Moléson-sur-Gruyères.

Ce produit a le vent en poupe, c'est le fromage le plus consommé en Suisse, son avance sur les marchés tant suisse (+2,1% en 1990) qu'étranger (+21% en dix ans) suscite la convoitise en dehors des 120 fromageries villageoises et des quelques dizaines de chalets d'alpage qui fabriquent ce fromage à pâte dure dont l'authenticité s'affirme sur le goût des terroirs. Elément vital et prestigieux de la table helvétique, ce produit au parfum des herbages et à la couleur des fleurs puise ses racines et son goût dans la nuit des temps.

Pour l'«homo touristicus»

Lait et fromage n'ont cessé d'être associés à la Suisse, mieux encore à ce qui en constituait déjà le berceau. S'il y a plus de 2000 ans que le géographe grec Strabon constatait déjà la vogue du «caseus helveticus» sur les marchés du monde, en 1115, soit bien avant la fondation de la Confédération, le comte de Gruyère cédait à l'abbaye de Rougemont les revenus des alpages environnants. Toute l'histoire de notre pays est truffée des hauts faits d'une production laitière et fromagère qui, depuis deux siècles, vit en symbiose avec le tourisme montagnard, tous deux exploitant le même capital naturel.

Il n'est d'ailleurs pas tellement paradoxal de constater que les premiers marchés touristiques de la Suisse sont aussi les principaux pays importateurs de gruyère: la France, l'Allemagne, l'Italie, la Belgique, la Grande-Bretagne et les Etats-Unis. «L'intérêt qu'on lui porte va en s'accroissant dans tous les pays européens: ses consommateurs en recherchent l'originalité et attendent de la Suisse un produit haut de gamme qui se distingue d'un produit de masse par ses qualités spécifiques», explique *Marcel Aeby,* directeur de Fromage Gruyère SA, à Bulle. C'est une des raisons pour lesquelles, et déplorant que le nom de «gruyère» soit devenu un générique de fromage à pâte dure et à trous (d'accord pour la pâte, mais pas pour les trous !), l'Union suisse du commerce de fromage (USF) tente de l'identifier d'une façon spécifique en l'appelant «Gruyère Switzerland» sur le marché mondial du fromage.

Les projets d'industrialiser la fabrication du gruyère et de court-circuiter ainsi les fromageries de village et de montagne – même si celles-ci délèguent à de plus grandes caves la tâche ardue et délicate de son affinage – ont provoqué une très vive réaction de la Confrérie du Gruyère (qui tient d'ailleurs au G majuscule pour évoquer l'authentique fromage dont elle assume la défense au travers de ses diverses activités de promotion et d'animation gastronomiques). Dans une ferme prise de position, elle salue d'abord avec enthousiasme la «Charte du Gruyère» élaborée récemment, à l'initiative des Départements de l'agriculture et des chefs de services d'inspection laitière et de consultation en matière d'économie laitière (SICL) des cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel et Jura. Elle s'en déclare totalement solidaire et partenaire.

Banalisation?

Dans une lettre adressée à la Fédération des sociétés d'agriculture de la Suisse romande, la Confrérie du Gruyère explique qu'«une banalisation du Gruyère serait une attaque à l'identité d'un peuple lié au passé et à l'avenir d'un produit des terroirs; elle serait une destruction du «vieux chalet» et d'un patrimoine millénaire». Elle exhorte les producteurs de lait, les fabricants, les associations de l'agriculture et de l'industrie laitière, les hommes politiques et tous les amoureux du gruyère à se mobiliser et à unir leurs forces pour préserver ce produit qui a rang d'ambassadeur. «Nous sommes persuadés que les hautes qualités du Gruyère authentique sont la garantie première de son aisance dans l'Europe économique», affirment *Placide Robadey,* gouverneur, et *Jean Magnin,* chancelier de la Confrérie fribourgeoise.

Made in Intyamon?

Les campagnes publicitaires hautes en couleur de l'USF en particulier mettent en exergue le produit artisanal pur qu'est le gruyère, dont la valeur repose sur les origines, le goût, le caractère propre à chacune des quelques régions romandes bien précises qui le fabriquent avec amour, patience et savoir-faire. Les velléités de le banaliser à la sauce industrielle ont exacerbé ses ardents défenseurs. Qui ne sauraient s'accommoder d'une qualité moitié-moitié.

Tout en estimant que nos paysans sont assez modernes et déterminés pour ne pas se laisser fondre dans une société par trop marchande et productiviste, face aux enjeux économiques européens et mondiaux, l'ethnologue *Yvonne Preiswerk* est d'avis que «lorsque toute l'Europe mangera de la pâte à fromage molle et sans goût, il restera sûrement, du Motélon à l'Intyamon, des gruyères fleurant bon l'alpe qu'on s'arrachera, peut-être, quel qu'en soit le prix».

Or ne voilà-t-il pas que, pour corser le tout, on nous révèle la construction d'une «usine de gruyère» ...aux Etats-Unis! A quelques encâblures de Chicago, la maison Roth, domiciliée à Uster ZH, s'apprête à fabriquer chaque jour une tonne et demie de gruyère à des prix défiant toute concurrence et sur un marché américain friand de ce fromage suisse... contingenté (à 1200 tonnes). Qu'elle apparaît soudain loin la Suisse romande qui, selon la Charte précitée, est le «berceau du gruyère»! Certes, les Américains ne pourront pas appeler ce fromage gruyère tout court, mais cela nous fait singulièrement penser à cette étiquette de beaujolais californien sur laquelle figure cette mise en garde: «Méfiez-vous des imitations françaises!»... □

Reconnaître un gruyère

Forme et aspect:
meule ou bloc à croûte solide, de couleur brun-jaune, enduite de morge

Hauteur:
9 à 13 cm

Diamètre:
40 à 65 cm

Poids:
20 à 45 kg

Pâte:
se prêtant à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle

Saveur:
goût de noisette accompagné d'un goût de terroir s'affirmant avec l'âge

Composition:
45% au minimum de matière grasse dans l'extrait sec; 27,5% au minimum en poids de matière grasse dans le fromage

Maturation:
dans des caves où la température se situe entre 12 et 18; taux d'humidité entre 88 et 95%

● Le gruyère ne doit pas être vendu au consommateur avant l'âge de 5 mois. *JS*

LOISIRS

Villars Open

Dans l'ombre d'une manifestation

Le Villars Open qui se déroule actuellement et jusqu'au 25 août à Villars-sur-Ollon mélange avec succès le golf, le tennis et la musique de chambre. Sport et culture: deux composantes de loisirs qui, combinées, semblent offrir un coktail détonant! A l'occasion de son cinquième anniversaire, nous avons pris l'exemple du Villars Open pour étudier les dessous d'une manifestation.

CATHERINE CHAPUIS

«A ma connaissance, c'est la seule manifestation qui utilise l'interaction du sport et de la culture», lance *Bernard Auberson,* directeur général du New Sporting Club Vaud, mais aussi président et créateur, avec le musicien *Jean Auberson,* du Villars Open. Cette caractéristique fait en effet l'originalité de l'événement, de même que sa longue durée, ajoute-t-il.

Treize concerts, six tournois de tennis et treize compétitions de golf: voilà, résumée, l'ampleur du Villars Open qui s'étale sur cinq semaines. Sport et culture, selon la politique touristique de Villars établie il y a trois ans, insiste *Robert Michel,* directeur de l'Office du tourisme. L'éducation, le troisième élément cher à la station, n'est pas absente, souligne-t-il: ainsi, pour la deuxième fois, une vingtaine de jeunes trompettistes venant d'Europe et d'outre-mer prennent part à l'Académie de trompette, dirigée par Stephen Burns et quatre autres célèbres professeurs. De plus, comme chaque année, des jeunes talents des trois disciplines se verront octroyer des bourses ainsi que des stages de perfectionnement pour préparer des concours ou des compétitions importantes.

Qui sont les fourmis qui travaillent dans l'ombre du Villars Open? L'Association Open Art & Sport, le comité d'organisation, l'Association suisse des hôteliers de Villars, les sponsors et surtout, deux hommes passionés, Jean et Bernard Auberson.

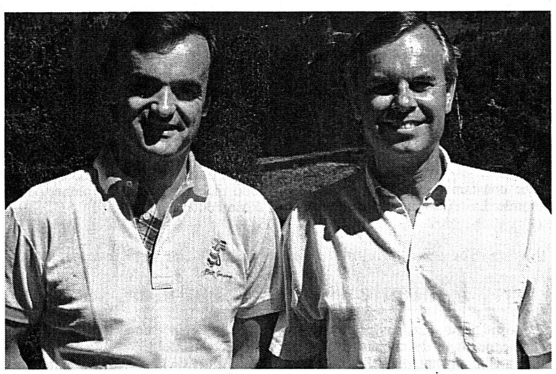
Naissance toute simple

Le Villars Open est né, il y a cinq ans... dans une jeep de l'armée. C'est une histoire toute simple: Jean Auberson était le chauffeur de Bernard du même nom, avec lequel il n'a d'ailleurs aucun lien de parenté. Le premier, musicien, cherchait une station où créer un festival de musique de chambre. Le second, ex-tennisman, rêvait de mettre sur pied une manifestation sportive. Le cadre aidant, leur imagination s'enflamma et ils décidèrent fermement de lancer le Villars Open, mélangeant tennis et musique, auquel ils ajoutèrent encore le golf, leur passion commune.

Le Villars Open garde depuis le début un caractère convivial, selon Bernard Auberson. «C'est une manifestation entièrement basée sur des effets de synergie», explique Robert Michel. Ainsi les hôteliers de Villars mettent leurs chambres une semaine gratuitement à la disposition des sportifs et des musiciens, ainsi que de leur famille. Ceux-ci, en contre-partie de ces vacances à l'œil, s'engagent à animer la station et de plus, les clients des hôtels profitent de l'entrée libre aux concerts. En outre, les artistes ont droit à des stages sportifs gratuits pendant la journée et les athlètes assistent librement aux concerts le soir. Ce passage d'une discipline à l'autre crée une bonne ambiance, pense M. Auberson.

Les musiciens sont contactés directement par le vice-président et directeur musical, Jean Auberson, sans passer par les imprésarios. Le système, chaleureux et décontracté, plaît tellement que bon nombre des artistes seraient prêts à revenir chaque année, affirme Bernard Auberson. Toutefois, la diversité est nécessaire et seuls 50% des musiciens, environ, peuvent revenir.

Autre exemple d'échange de bons procédés, évoqué par Bernard Auberson: l'Office du tourisme bénéficie de



Chevilles ouvrières des manifestations: Jean (à gauche) et Bernard Auberson

l'animation du Villars Open, sans débourser un seul centime, dit-il. Cependant, durant toute l'année, c'est la secrétaire de l'office, *Michèle Ambresin,* qui assure également le secrétariat du comité d'organisation. A noter encore que la commune de Villars participe aussi en mettant la salle de spectacle gratuitement à disposition.

Bien sûr, une telle manifestation nécessite une solide infrastructure d'organisation. Ainsi, l'association Open Art & Sport, créée en 1987 pour soutenir le Villars Open, assure la promotion du sport et de l'art. Elle délègue les tâches d'organisation de manifestations au comité d'organisation composé de douze membres, qui se réunit toutes les deux semaines pendant l'année entière. Par ailleurs, une société se charge de la publicité et du contact avec les sponsors. Une autre société s'occupe, elle, des relations publiques.

La contribution des hôteliers de Villars, même si elle peut être chiffrée à plus de 55 000 francs et environ 600 nuitées, ne suffit naturellement pas à couvrir tous les frais de la manifestation. Le budget du Villars Open s'élève à 100 000 francs supplémentaires pour payer entre autres les repas, l'organisation technique et les professeurs de l'Académie. Le reste constitue les bourses d'études: aucun franc de bénéfice ne revient donc aux organisateurs, indique M. Auberson.

Le budget est financé à parts égales par cinq sponsors. «Les sponsors ne nous ont pas abandonné depuis le début et ils ne remettent pas en cause leur participation financière malgré les difficultés économiques actuelles», insiste Bernard Auberson, heureux, qui précise que ceux-ci apprécient certainement le cocktail «sport et culture» qui touche une large clientèle.

Bref, à en croire Bernard Auberson qui en parle avec passion, le Villars Open représente l'exemple d'une manifestation réussie. «Nous animons l'été de Villars», affirme-t-il, soulignant que l'Office du tourisme «reçoit tout ça sur un plateau». Difficile d'en douter puisque Robert Michel avoue: «Vous savez, il n'y a pas 100 000 choses à faire!» Le directeur de l'Office du tourisme semble d'ailleurs très satisfait de cette animation estivale qui, selon lui, fidélise la clientèle habituelle, à défaut peut-être d'en attirer une nouvelle uniquement pour l'occasion. Quoiqu'il en soit, à ses yeux, une manifestation représente prioritairement un véhicule promotionnel. Le critère de l'animation de la station ne vient qu'en deuxième position et l'apport économique en troisième, dit-il.

Hôteliers plutôt satisfaits

Les hôteliers ne constatent pas de manière évidente une fidélisation de la clientèle, selon *Marcel Chevrier,* président de l'Association suisse des hôteliers de Villars. «Le Villars Open est une animation pour les personnes présentes mais il n'attire pas spécialement du monde», observe-t-il. Les hôteliers, sollicités de toutes parts, ne sont toutefois pas mécontents dans le cas du Villars Open de pouvoir offrir des concerts gratuits à leur clientèle, dont environ le quart est intéressé, ajoute M. Chevrier.

«S'ils nous offrent chaque année plus de 600 nuitées gratuites, les hôteliers doivent bien y trouver leur compte», sourie Bernard Auberson qui suppose que, par le biais du Villars Open, Villars draine une partie de la clientèle d'autres stations alentours. Les retombées sont toutefois difficilement calculables.

Pente ascendante

Aux yeux de certains, les Villardoux ne paraissent pas mesurer leur chance puisque «certaines grandes stations veulent nous acheter», affirme M. Auberson, sans toutefois révéler le nom des intéressées. Actuellement, le Villars Open continue pourtant, selon la même formule, de se dérouler dans la station qui l'a vu naître.

Faisant allusion au nombre accru de participants aux compétitions sportives et aux concerts de même qu'aux nombreux spectateurs, Bernard Auberson conclut: «Nous sommes indiscutablement sur une pente ascendante.» □

Saison touristique 1991

L'Europe passera-t-elle l'été en France?

Alors que les vacances d'été des Français viennent à peine de commencer, les premières estimations sur la saison 1991 – voire l'ensemble de l'année – commencent à apparaître. 1991 sera-t-elle encore une grande année pour le tourisme français, succédant à 1990, «l'année de tous les records», selon les termes du ministre du tourisme, Jean-Michel Baylet?

RÉMY LEROUX, PARIS

A Paris, la saison touristique de l'été ne sera pas bonne, mais le mois d'août devrait être correct, estiment les spécialistes français. *Photo Jean-Paul Fähndrich*

En tous cas, ce dernier, le 18 juillet, au cours d'une grande conférence de presse, s'attendait à «un bilan global serein».

Il est clair cependant que certaines branches ne rattrapperont pas les dommages que la guerre du Golfe leur a fait subir. Notamment les voyagistes à l'export qui selon le Cercle d'études des tours opérateurs (CETO) accusent 30% de retard en moyenne sur de nombreuses destinations. En outre, «la moitié des réservations se font pour le mois en cours alors que l'an dernier ce pourcentage n'était que de 20%, ce qui rend encore plus difficile la prévision». Ajoutons que notre confrère parisien Tour Hebdo, qui a commandité un sondage à l'institut IFOP sur les intentions de départ en vacances des Français, effectué les 19 et 20 juin, révèle que 28% avaient décidé de partir cet été mais qu'ils ne se décideraient qu'entre le 1er juillet et le 10 août! C'est dire que les professionnels peuvent s'attendre à bien des ventes de dernière minute. Mieux: de dernière seconde...

Moins cher, moins loin?

Prenant de l'altitude, le ministre français, comme pour conforter son optimisme, ou plutôt sa sérénité, rapproche les effets de la crise du Golfe de 1991 avec ceux d'autres crises: 1974: premier choc pétrolier; 1979: second choc pétrolier; 1986: vague d'attentats en Europe et en France en particulier. Et de conclure: «Nous pouvons accepter l'idée d'une assez grande stabilité globale de la consommation touristique, plus sensible aux mesures administratives (visas, contrôle des changes, etc.) qu'aux aléas conjoncturels passagers».

Cependant, l'hôtellerie d'affaires et haut de gamme à partir de 3 étoiles ont été et restent profondément affectées. Le Groupement national des chaînes hôtelières (GNC) précise que selon son échantillonnage portant sur 300 hôtels, on prévoit cet été une baisse de 1 à 4% en 3 étoiles mais de 12% en juillet et de 13% en août. La baisse est encore plus forte dans ces deux catégories à Paris et en Ile-de-France. Le vice-président de la Fédération nationale de l'industrie hôtelière (FNIH), *Jean-François Veysset*, de son côté, déclare à l'*hôtel revue* à Paris que «globalement, quelle que soit les catégories, le mois de juillet, sans faire de sinistrose, ne sera pas bon mais que le mois d'août sera correct. Au mieux, si nos estimations se confirment, nous ferons une année moyenne, en retrait de 10 à 15% sur l'an passé».

Les premières tendances globales de cet été qui semblent se dégager sont donc une réduction des dépenses, puisqu'à ces baisses dans l'hôtellerie «classique» correspond une certaine poussée vers les moyen et bas de gamme (gîtes, meublés, logis, campings, résidences de tourisme, etc.), dont les prévisions de remplissage sont excellentes et ce, à travers toute la France non urbaine.

Encore plus difficile à estimer est la nouvelle expansion en parallèle du secteur non marchand, lié à la résidence secondaire et au séjour chez parents et amis. «La France devient un lieu privilégié dans la CEE pour l'acquisition de l'immobilier lié au temps libre», souligne M. *Baylet*. Nous nous permettrons d'ajouter l'impact du tourisme des jeunes – peut-être un quart du tourisme à destination de l'Hexagone – qui se pratique le plus souvent dans le secteur non marchand.

Selon les prévisions, ce sont les pays européens les plus proches qui devraient combler un peu le vide laissé par les touristes et les hommes d'affaires long-courriers. Par exemple, les «Etasuniens» et les Japonais sont en chute libre en Ile-de-France respectivement de 40% et 50% sur les cinq premiers mois de 1991. A l'inverse, les Espagnols et les Allemands semblent venir plus nombreux de 3 à 5% et ce, sur des chiffres infiniment supérieurs.

Autre précision qui fausse un peu les comparaisons sur le plan statistique, les départs en vacances scolaires d'été cette année en France se sont étalées jusqu'au 14 juillet. Antérieurement, il s'agissait de fin juin, début juillet. D'où la valorisation encore plus pessimiste de juillet.

Comme, parallèlement, les Français sont moins partis à l'étranger au cours des six premiers mois et que les multiples estimations pour cet été n'envisagent aucune accélération, les résultats macro-économiques de 1991 devraient donc se situer au moins au niveau de l'année dernière qui avait été excellente. 1991 montrera peut-être une légère progression, estiment encore les services centraux du tourisme français. Le solde cumulé sur cinq mois atteint déjà 16,2 milliards de francs français, soit +5,6% sur 1990. Rappelons que l'an passé il y avait eu officiellement 50 millions de touristes étrangers en France pour un chiffre d'affaires de l'ordre de 580 milliards de francs français et un solde touristique avoisinant les 50 milliards. □

Où sont passés les Japonais?

Peter von Recum, directeur des ventes et de la promotion de la grande agence réceptive France Tourisme, Paris, explique à l'*hôtel revue* Paris que les individuels, après tant de longues semaines d'effacement, commencent à revenir, des Etats-Unis comme du Japon. «Mais, de groupes, point. Et c'est avec les groupes que nous gagnons le mieux notre vie car nous pouvons leur vendre de multiples prestations, à Paris ou vers les régions de France ou d'Europe». Il estime encore que le niveau de dépense est voisin de celui de l'an passé mais regrette vivement la menace d'augmentation de la TVA en cours de saison. «Nous avons dû envoyer 4000 lettres dans le monde entier pour que nos clients puissent faire suivre l'information à leurs touristes.

Dans d'autres cas, nous risquons de voir les ventes arrêtées vers la France, purement et simplement»... Et de mentionner encore la baisse de l'Amérique du Sud et la hausse continue des Espagnols («grâce sans doute aussi à l'ouverture récente du bureau France Tourisme à Barcelone») et des Italiens. Les Britanniques restent toujours de très bons clients.

RL

HÔTELLERIE

PME hôtelières

Pas de formation sans défi

Fictive mais néanmoins très réaliste, l'étude qui a obtenu récemment le premier prix de la Bourse Evian-Badois des jeunes talents (cf. no 25 du 20. 6. 1991), décerné à Lausanne, a le grand mérite de mettre l'accent sur l'un des problèmes les plus aigus des PME de l'industrie hôtelière: la formation du personnel au sein de l'établissement. Le travail présenté sous le nom de DEFI (Development and Efficiency for Food Service Industry) met en lumière les lacunes existant à cet égard et les moyens de les combler.

JOSÉ SEYDOUX

La bourse en question a pour but d'encourager les élèves des écoles hôtelières à concrétiser des projets classiques ou novateurs dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration. Pour sa première édition suisse, elle récompense deux étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne, *Jean-Marc Wintgens* et *Frédéric Perrin*, pour leur projet de «bureau de consulting hôtelier assistant les établissements de l'industrie hôtelière et parahôtelière mexicaine». Mais, tant dans son esprit que dans ses propositions concrètes d'application pratique, cette étude, ainsi que l'a relevé à l'unanimité le jury helvétique, réside dans l'intérêt qu'elle présente également pour l'ensemble de l'hôtellerie européenne, en particulier pour les entreprises suisses.

PME face aux chaînes

L'originalité de «DEFI» consiste à offrir un système d'organisation permettant de former le personnel dans son cadre de travail, évitant ainsi de priver l'entreprise de ses employés pendant la formation, de déplacer des gens durant le temps de travail, voire de payer une main-d'œuvre de remplacement durant la période de formation. Une équipe ad hoc de formateurs opère sur place avec des programmes d'enseignement à la carte, chaque programme étant adapté en fonction de l'entreprise mandante et d'objectifs précis fixés en commun avec la direction.

«Nous ne voulons par révolutionner l'établissement, mais accroître son rendement», soulignent les auteurs du projet. DEFI permet aux PME de bénéficier d'une assistance technique à la portée de leurs moyens, ceci dans le but de leur permettre d'affronter la concurrence des grandes chaînes intégrées qui disposent toutes d'un département de formation continue. «Car le pouvoir d'adaptation et de compétitivité des petites et moyennes unités sera l'élément décisif de leur survie face à la concurrence.»

Parallèlement, sur la plupart des marchés du monde, les exigences de la demande s'accroissent, la tendance générale allant vers le super luxe ou vers un rapport qualité/prix optimal. Face à des besoins très hérarchisés, de plus en plus affinés, les hôteliers doivent mettre en place les moyens de les satisfaire. L'un d'eux est la formation des employés, à quelque échelon qu'ils se trouvent.

Capital humain

La formation professionnelle et continue s'avère un argument de recrutement dans une branche d'activité où les ressources humaines font littéralement partie du produit touristique. Or, «il semble qu'il existe un grand écart entre les aspirations des jeunes embrassant les métiers de l'hôtellerie et la satisfaction qu'ils en retirent», font remarquer Jean-Marc Wintgens et Frédéric Perrin qui estiment nécessaire d'améliorer l'image sociale de l'hôtellerie, en tant qu'important secteur pourvoyeur d'emplois. Pas seulement au Mexique...

L'originalité de DEFI: un système d'organisation qui permet de former le personnel dans son cadre de travail. *Photo Rainer Bolliger*

Le produit-formation proposé, qui inclut une méthode de travail permettant de mieux former et contrôler le personnel à tous les niveaux, ainsi qu'un mode de gestion susceptible d'améliorer les résultats de l'entreprise ainsi conseillée, comprend quatre phases d'opérations «sur le terrain»:

- L'analyse, avec la direction de l'hôtel, de l'organisation, de la gestion, des installations (capacité, coûts d'utilisation), ainsi que le niveau de formation du personnel (tests de capacité). «Il est primordial de voir l'unité de travail avec des yeux de consommateur (marketing) et non seulement en tant que professionnel.»
- L'évaluation des points forts et des points faibles de l'entreprise et la proposition des solutions idoines en fonction des objectifs préalablement fixés.
- La formation proprement dite par des opérations à court, moyen et long terme, sur la base du cahier des charges établi.
- Le service «après-vente»: examen de l'évolution de l'entreprise, conseils à la direction, proposition éventuelle de nouveaux programmes de formation, etc.

Les séances de formation sont structurées sur le modèle des «in-house training plans» des grandes chaînes hôtelières, tout en étant adaptés à chaque établissement faisant appel aux services de «DEFI». Elles débutent par la préparation des cadres qui, dûment formés et motivés, sont ensuite en mesure de donner des cours à leurs subordonnés sous le contrôle du consultant. Les moyens d'enseignement s'appuient sur des systèmes audio-visuels, l'assistance par ordinateur, la documentation écrite et les exercices pratiques dans le cadre de l'établissement.

«Ecole» à dimension sociale

«Par une nouvelle optique de gestion du personnel, on parvient à responsabiliser et surtout à mieux motiver les employés», affirment les auteurs de «DEFI». Cet organisme offre encore son aide aux hôtels recourant à ses services dans le domaine de la politique des ressources humaines: promotions, désignation de l'employé du mois, participation aux bénéfices, à la gestion ou activités sociales, etc.

«DEFI», estimant que ces ressources humaines sont un point-clef pour réussir la gestion efficace des PME de l'hôtellerie, constate que la situation actuelle se caractérise à la fois par la sur-qualification du personnel de direction et la sous-qualification des employés généraux, en raison d'un recrutement par trop intensif de travailleurs peu qualifiés, de leur rotation rapide... et d'une certaine image sociale des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Faire de l'école à l'hôtel, n'est-ce-pas le défi qui permettra, demain, à notre hôtellerie de réussir véritablement, d'une part, l'accueil et le service des hôtes et, d'autre part, l'optimisation de l'entreprise hôtelière face à ses impératifs financiers et face à la concurrence? □

ANSCHLAGBRETT

ENGLISH

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH

Karriere?

Mit dem Englisch-Sprachkurs für **Hotellerie und Gastgewerbe!**

4. Nov. bis 13. Dez. 1991

Anfänger beginnen jeweils 4–8 Wochen früher.

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

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

SWANDEAN SCHOOL OF ENGLISH

Worthing (Südküste) England

Wir garantieren Ihnen einen hochqualifizierten

Englischunterricht

Cambridge-1st-Certificate-Kurs – Proficiency-Kurse – kleine Klassen – intensive Englischkurse zu 30 Lektionen per Woche.

Ausflugs- und Freizeitprogramm.

Verlangen Sie unverbindliche Informationen:

Frau M. Knecht, Werdenbergstrasse 11
9470 Buchs
Telefon (085) 6 23 48, abends 18–19 Uhr

26757/158062

Französischkurse in Nizza

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

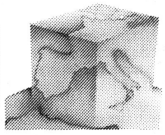
Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.

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

31429/123889

THE CAREER BUILDERS

European University



NEWLY STRUCTURED MANAGEMENT DEGREE COURSES

BS – Bachelor of Science in Hotel Management * 4-year program
BBA – Bachelor of Business Administration * 4-year program
MS – Master of Science in Hotel Management * 1-year program
MBA – Master of Business Administration * 1 year program-full time
2 years program-part time

Other undergraduate and graduate courses in European Languages; Business Communication and Public Relations; Information Systems.
I would like to receive more information about the programs offered in English or French at European University in Montreux, Sion and Geneva. Other campuses in Antwerp, Brussels, Paris, Toulouse, Barcelona, Madrid, The Hague, Athens, Thessaloniki, St. Vincent, Rome and Munich.

BS BBA MS MBA

Name _____
Address _____
City _____ Country _____
Postal Code _____ Tel. _____ Fax _____

European University

Grand Rue 42
P.O. Box 275
CH-1820 HR Montreux
Tel. 41 / 21 / 963 11 67
Fax 41 / 21 / 963 78 62

International Center Cointrin
Rte de Pré-Bois 20, P.O. Box 661
CH-1215 HR Genève 15 Aéroport
Tel. 41 / 22 / 798 93 50
Fax 41 / 22 / 798 90 15

Rue de l'Industrie 45
P.O. Box 310
CH-1951 HR Sion
Tel. 41 / 27 / 23 26 36
Fax 41 / 27 / 22 60 36

Programs recognized by the State and Republic of Valais
Member of American Assembly of Collegiate Schools of Business
Member of International Hotel Association

HOTELSCHULE LOTSCHER

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

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: _____

Jawohl! Jetzt mache ich das Hotelfachschul-Diplom.

Und zwar in meiner Freizeit. Zu Hause.

Ich will aufsteigen. Vorwärtskommen. Dazu benötige ich einen gewichtigen Abschluss. Und das Hotelfachschul-Diplom kann ich jetzt dank hochentwickeltem Fernunterricht ohne Verdienstausfall (berufsbegleitend) erwerben. Wollen auch Sie im Gastgewerbe Karriere machen? Dann verlangen Sie mit dem Coupon kostenlos und unverbindlich detaillierte Informationen.

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

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren Hotelfach-Kurs mit Diplomabschluss.

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

5067

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

Hotelsekretär/in

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

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

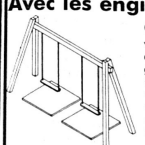
Bitte sendet mir **gratis** Eure interessante Sprachschulenbroschüre für Intensiv- und Examenskurse.

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Sprachschulen-Agentur Metzenbauer
Rhonesandstrasse 13, 3900 Brig
Fax (028) 24 34 04, Tel. 24 30 00

38281/264652

Avec les engins de places de jeu GTSM



vous gagnerez de nouveaux hôtes petits et grands!

- toboggans • bascules
- bascules à ressort
- tour à grimper
- engins combinés
- table de tennis pour l'extérieur.

BON ☐ Veuillez nous envoyer le prospectus

Nom/adresse: _____

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

Berufsorientierungen des SHV

Eine unbekannte bekannte Welt näherbringen

Schülerinnen und Schüler kennen die Berufe in Hotels und Restaurants vorwiegend aus der Perspektive des Gastes. An den Berufsorientierungen des SHV wird diesem Umstand abgeholfen. Wenn Schwellenängste abgebaut werden und sich ein paar Jugendliche für eine Schnupperlehre oder gar eine Lehre interessieren, ist ein Ziel dieser Veranstaltungen erfüllt. Die achte Primarklasse von Belp blickte hinter die Kulissen des Löwen in Worb.

Morgens um neun Uhr ist die Welt im Gasthof zum Löwen in Worb bei Bern in der Regel in Ordnung. Nun, sie ist es auch heute, doch an der Szenerie stimmt etwas nicht. Normalerweise ist um diese Zeit die Zahl der Jugendlichen, die das Haus mit einem Besuch beehren, relativ klein. Normalerweise. Nicht heute. Heute hat Mühe, wer sich durch die Traube von Mädchen und Knaben, die vor dem Eingang stehen und sitzen, in die Gaststube drängen möchte.

Minuten nach neun ist der «Spuk» vorbei. Fast. Um den «Löwen» ist's wohl ruhig, nicht so im Säli im ersten Stock. Die jungen Leute haben disloziert.

★

Unmengen von Prospekten und Informationsschriften, Hellraumprojektor, Projektionswand – auch das passt nicht unbedingt in die altehrwürdige Stube. Es ist das Material, das *Elisabeth Zbinden,* tätig im Bereich Nachwuchsmarketing des Schweizer Hotelier-Vereins, im Rahmen ihrer Berufsorientierungen braucht. Nicht weniger als 45 Veranstaltungen sind's in diesem Jahr im Kanton Bern, im Solothurnischen und im Bündnerland.

Begonnen hat alles mit einem Brief an die Lehrerschaft des 7. bis 9. Schuljahres und der Abschluss- und Berufswahlklassen. Elisabeth Zbinden informierte darin über Sinn und Zweck der Berufsorientierungen, über die Möglichkeiten der klassen- respektive gruppenweisen Kurzbesuche oder über die Schnuppernachmittage, geeignet für alle, die einen Beruf des Hotel- und Gastgewerbes am eigenen Leib «erspüren» wollen.

★

Der SHV habe entsprechende Veranstaltungen schon immer gemacht – allerdings nur auf Anfrage. Ein Teil der breiten und kontinuierlichen Angebotspalette des Verbandes sei die Sache vor nunmehr zehn Jahren geworden, hält Elisabeth Zbinden gegenüber der *hotel + touristik revue* fest. Und: «Damit ist eigentlich bewiesen, dass sich der SHV schon vor der sogenannt lehrlingsschwachen Zeit damit beschäftigte, potentielle Nachwuchskräfte für die Branche anzusprechen.»

Sie winkt ab. Diese Aussage sei bitte nicht falsch zu interpretieren. Es gehe bei den Berufsorientierungen ganz und gar nicht darum, jungen Menschen die Branche so schmackhaft zu machen, dass der Lehrvertrag praktisch schon unterzeichnet sei. «Wichtig und richtig ist, dass wir den Schülerinnen und Schülern eine Welt näherbringen, die viele – wahrscheinlich die Mehrzahl – zu kennen glauben. Wichtig und richtig ist weiter, dass wir bei einer klaren Information bleiben und nicht in die Bereiche der (An-)werbung fallen.» Den Entscheid, dessen ist Elisabeth Zbinden sicher, müsse der Jugendliche daheim, in den eigenen vier Wänden, fällen. Es müsse ein ehrlicher Entscheid sein und nicht beeinflusst durch Interessenvertreter, wie es der SHV natürlich sei. «Ich glaube, dass nur auf diese Weise eine Lehre erfolgreich sein kann.»

Hans-Peter Bernhard ist vom Nutzen der Berufsorientierungen überzeugt. Mit Leib und Seele ist er denn auch bei der Sache und findet dementsprechend interessierte Zuhörer. *Bild SHV*

«Es gibt 30 000 gastgewerbliche Betriebe in der Schweiz, angefangen vom kleinsten Tea-Room, über Selbstbedienungsrestaurants, bis zum Fünfsternhotel.» Staunen im Säli. Ruhe ist eingekehrt. Elisabeth Zbinden stellt Fragen, motiviert zum Mitmachen, weckt Aufmerksamkeit und Interesse. «Wie viele Betten hat das grösste Hotel in der Schweiz?» «200», tönt's aus einer Ecke des Saales, «400» aus einer andern. 1000 ist die richtige Antwort; das Staunen wird noch grösser, trotz der Tatsache, dass man sofort auf die in unseren Landen vornehmlich vertretenen Klein- und Mittelbetriebe, auf Kur- und Berghotels und auf Landgasthöfe zu sprechen kommt.

Das Frage-und-Antwort-Spiel geht weiter, kreuz und quer durch die Branche. Die Beteiligung hält sich im Rahmen, und erst als die Frage nach den verschiedenen Berufen, die es in Hotels und Restaurants gibt, gestellt wird, schnellen hie und da Hände in die Höhe. Kellner, Köche, Serviertöchter. Und . . .?

★

Damit hat Elisabeth Zbinden die Schülerschar da, wo sie sie haben will. Sie kann überleiten zur Organisationsstruktur eines Hotelbetriebes, zu Produktion, Verkauf, Beherbergung, Verwaltung und Nebenleistungen, und sie kann damit auf die entsprechenden Berufe zu sprechen kommen.

Kellner? Tönt leicht. Teller und Gläser vor den Gast gestellt und reingefüllt, was bestellt wurde. «Was ist ein Cocktail de langouste?» Klarer Fall: «Das dürfte ein Getränk sein.» Eben. Mit Essen vorsetzen sei's nicht getan, man müsse auch wissen, was der Gast bestelle, wie es hergestellt werde, was es beinhalte. In dem Sinne müsse man den Gästen eben erklären können, dass ein Cocktail de langouste eine Vorspeise sei, bestehend – der Name lasse es vermuten – aus einem Meeresbewohner.

★

Man nimmt es zur Kenntnis, hat aber brennendere Fragen: Wie steht's mit den Aufstiegsmöglichkeiten? Kann man im Ausland arbeiten? Ähnlich geht es beim Koch zu und her, bei der Servicefachangestellten, bei der Hofa (Hotelfachassistentin). Es dauert seine Zeit, bis die Frage nach dem Lohn gestellt wird, doch die Frage kommt. Und sofort wird die Diskussion lebhafter, angeregter.

★

Das Programm ist gedrängt. Zwei Stunden sind vorgesehen, und die Praxis sollte nicht zu kurz kommen. Praxis – das ist in diesem Falle ein Rundgang mit dem Hotelier-Paar Hans-Peter und Ursula Bernhard. Es geht durch Zimmer und Küche, durch Gaststube und Keller, zur Réception und ins Office. Es wird erklärt, begründet, argumentiert. Es wird über eine Berufswelt orientiert, die praktisch jeder und jede zu kennen glaubt. Jeder zeigt sich nun höchst erstaunt über die vielfältigen Möglichkeiten.

★

Elisabeth Zbinden ist zufrieden. Sie spürt, wann eine Präsentation ankommt. Mehr kann und mehr will sie nicht. Doch, etwas könne sie sehr wohl tun: «Hoffen darauf, dass wir mithelfen konnten, Vorurteile abzubauen und Berufsinteresse zu wecken.» Dieser kleine Schritt im Rahmen der Berufsorientierungen des SHV sei ein grosser Schritt für das gesamte Hotel- und Gastgewerbe . . . *SHV*

Neuer Einheitskontenrahmen (Teil 5)

Mehr zur Betriebsabrechnung

In den letzten vier Ausgaben der hotel + touristik revue wurden die folgenden Elemente aus dem neuen Kontenrahmen beschrieben: Entstehung des neuen Kontenrahmens und seine grobe Gliederung; die Gliederung der Bilanz, die Gliederung der Erfolgsrechnung sowie das Gliederungsschema für die Ergebnisrechnung. In diesem Kapitel wird die Betriebsabrechnung näher erläutert.

Der neue Kontenrahmen bietet bei einer entsprechenden Feingliederung des individuellen Kontenplanes die Möglichkeit, über die Ergebnisrechnung hinausgehend eine Betriebsabrechnung einzurichten. Es sind verschiedene Spielmöglichkeiten denkbar. Wir beschränken uns hier auf die Abrechnung nach Uniform System of Accounts (USA) als Teilaufwandsabrechnung.

Bei diesen Abrechnungssystemen geht es im wesentlichen darum, dass an den Umsätzen der Profit-Centers die direkt zuordnungsbaren Aufwände abgerechnet werden. Die nicht mehr zuordnungsbaren Aufwände bleiben unverteilt. Die Ergebnisse der einzelnen Profit-Centers stellen die Deckungsbeiträge dar, welche benötigt werden um die nichtverteilten Aufwände zu tragen.

Grosse Bedeutung

Soll auf diese Weise abgerechnet werden, kommt natürlich der Feingliederung des individuellen Kontenplanes eine grosse Bedeutung zu. Er muss nämlich so gestaltet sein, dass einmal der Ertrag pro Profit-Center genau erfasst werden kann. Hinzu kommt, dass die Aufwandseite ebenfalls, wenigstens bis zum übrigen Betriebsaufwand, so gegliedert sein muss, dass die Aufwände pro Profit-Center möglichst genau erfasst werden können.

Je feiner und besser dieser erste Teil der Erfolgsrechnung gegliedert ist, desto genauer können die Aufwände erfasst werden und desto weniger Aufzeichnungen neben der Finanzbuchhaltung müssen geführt werden.

Zugegeben, die Feingliederung der Erfolgsrechnung ist nur eine der Voraussetzungen. Bei der Kontierung der einzelnen Belege muss dann natürlich auch darauf geschaut werden, dass die Aufwände möglichst exakt verteilt werden. Nur so gelingt es, recht genaue Ergebnisse je Profit-Center zu erhalten.

Sollte sogar eine Ausdehnung des Profit-Centers-Plans und eine weitergehende Abrechnung in Richtung Vollaufwandsabrechnung oder gar Vollkostenabrechnung ins Auge gefasst werden, müsste der Kontenplan der Erfolgsrechnung so gestaltet sein, dass sich möglichst viele direkt zuordnungsbaren Aufwände erfassen liessen.

Abschliessend sei erwähnt, dass die Firma Petzold Computer System (Davos) eine auf der Basis des neuen Kontenrahmens aufgebaute Fibu-Software vertreibt, und dass der neue Kontenrahmen sowie das überarbeitete Lehrbuch «Doppelte Buchhaltung für das Schweizer Gastgewerbe» beim Materialdienst des SHV bezogen werden können.

Manfred Ruch, Vizedirektor SHV

Profit-Centers

Restauration	Beherbergung	Nebenleistungen
Warenertrag	Beherbergungsertrag	Ertrag aus Nebenleistungen
./. Warenaufwand	direkter Beherbergungsaufwand	Aufwand für Nebenleistungen
= Bruttoerfolg I	Bruttoerfolg I	Bruttoerfolg I
./. direkter Personalaufwand	direkter Personalaufwand	direkter Personalaufwand
= Bruttoerfolg II	Bruttoerfolg II	Bruttoerfolg II
./. übriger Betriebsaufwand	übriger Betriebsaufwand	übriger Betriebsaufwand
= Betriebsergebnis I	Betriebsergebnis I	Betriebsergebnis I
	Total der Betriebsergebnisse I der Profit-Centers	
	./. übriger Personalaufwand	
	./. übriger Betriebsaufwand	
	= gesamtes Betriebsergebnis I	
	./. Aufwand Unternehmensleitung	
	= Betriebsergebnis II	
	./. Unterhalt/Ersatz Betriebsanlagen	
	= Gross Operating Profit (GOP)	
	./. Liegenschaftsabgaben	
	+ bzw. ./. Ergeb. Mieten/Leasing	
	+ bzw. ./. Ergeb. Personalbeherb.	
	= Ergeb. vor Zinsen und Abschreibungen	
	+ bzw. ./. Ergebnis Zinsen	
	= Betriebs-Cashflow	
	./. Abschreibungen	
	= Betriebs-Gewinn/Verlust	
	+ bzw. ./. Ergeb. Nebenbetriebl.	
	+ bzw. ./. Ergeb. Ausserordentl.	
	= Unternehmens-Gewinn/Verlust	

So könnte eine mögliche Gliederung einer Abrechnung nach Uniform System of Accounts aussehen. *Tabelle MR*

Amexco - SHV

Rolf J. Lüthy von Amexco (rechts) und Roland Hohl, Leiter der Hotel-Handelsschulen SHV: Mit einem Händedruck wird die Scheck-Übergabe besiegelt. *Bild SHV*

Auf Karte Qualität setzen

Ein Schwergewicht seiner Tätigkeit legt der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) auf den Bereich Grundschulung. Jedes Jahr trägt der Verband einiges an die Ausbildung von Nachwuchskräften in der Branche bei. Eine Stütze bietet ihm dabei das Dienstleistungsunternehmen American Express (Amexco), das sich jährlich mit einem namhaften Betrag für die Ausbildung von Hotel-Handelsschülerinnen und -schülern einsetzt.

Die Hotel-Handelsschulen SHV mit Sitz in Bern bilden gesamtschweizerisch rund 300 angehende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für das Hotel- und Gastgewerbe aus. Nach dem zwei- oder dreijährigen Schulpensum (Theorie und Praxis) resultiert ein SHV-Diplom oder ein eidgenössischer Fähigkeitsausweis. Das Ziel des SHV ist klar umrissen: Die Fachkräfte in der Hotellerie und im Gastgewerbe sollen den hohen Ansprüchen, die die schweizerische Tourismusbranche stellt, genügen können. Denn die Schweiz bleibt weltweit nur dank Qualität und nicht durch Quantität attraktiv und wettbewerbsfähig.

Gemeinsames Anliegen

Ein ähnliches Ziel hat sich auch das weltweit tätige Dienstleistungsunternehmen American Express auf die Fahne geschrieben. Es ist dies mit ein Grund dafür, dass Amexco seit nunmehr acht Jahren den SHV mit einem Sponsoring-Beitrag unterstützt. Das Geld fliesst ausschliesslich in die Ausbildung junger Fachkräfte und leistet somit Wesentliches zur Schaffung und Erhaltung des personellen Qualitätsstandards im Schweizer Tourismus.

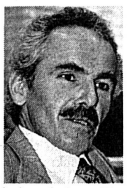
Rolf J. Lüthy von American Express Schweiz erklärt: «Sowohl Amexco wie auch der Schweizer Hotelier-Verein bauen seit über 100 Jahren auf Qualität. Unser gemeinsames Anliegen ist es, diese zu unterstützen und – wenn möglich – noch zu fördern.»

Konstantes Jahresniveau

Das Amexco-Sponsoring kommt sowohl den Schülerinnen und Schülern der Hotel-Handelsschulen SHV wie auch den Mitgliedbetrieben des SHV zugute. Durch den Betrag wird garantiert, dass die Praktikumsbetriebsbeiträge der Hotelbetriebe pro Praktikant auch in Zukunft auf einem konstanten Jahresniveau gehalten werden können. Weiter wird gewährleistet, dass die Kosten für die praktische Ausbildung (beispielsweise Diplomprüfung am Ende des Praktikumsjahres) nicht durch den einzelnen Teilnehmer getragen werden müssen.

Im Bereich der Grundschulung ist American Express bis heute die einzige Firma, die die Schweizer Hotellerie- und Gastronomiebranche auf diese Weise direkt unterstützt. *SHV*

CARROUSEL



Dr. **Mario Bonorand** (Bild), Geschäftsleiter der Hotelplan Internationale Reiseorganisation AG, soll aufgrund verschiedener Hinweise ein Angebot zur Führung von Migros Zürich erhalten haben. Um Bonorand kursierten seit längerem Wechselgerüchte. Als allfälliger Bonorand-Nachfolger soll **Klaus Niederer** im Gespräch sein, momentan Chef von Migrol. Und, wie sich die htr-Redaktion hinzuzufügen erlaubt, offenbar gewöhnt, trotz niedriger Margen gutes Geld machen zu können ... Bei Hotelplan selbst war nichts Näheres über diesen Eventualwechsel zu erfahren, stellvertretend für den nicht erreichbaren Bonorand wurde an der Habsburgstrasse ein «no comment» abgegeben. In den obersten Migros-Etagen freut man sich offensichtlich an Touristikern, bekanntlich wechselt auch **Marco Solari** zu Migros und nimmt Einsitz in deren oberster Geschäftsleitung, der Verwaltungsdelegation des Migros Genossenschafts-Bundes. Für die Reisebranche ganz allgemein kann es andererseits nicht schaden, dass mit Niederer ein Branchenfremdling etwas frisches Blut zuführt.

★

Seit Anfang November 1990 war **Ueli Liechti** als Chief Cost Controller für die Seiler Hotels Zermatt AG in Amt, bevor ihm die Aufgabe als F & B-Manager übertragen wurde. Der aus dem Emmental stammende Bäckerssohn und Koch absolvierte 1988 erfolgreich die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich. Er sammelte Erfahrung als F & B-Costkontroller im Londoner Swiss Centre und später als F & B-Assistent im Hotel Steigenberger in Saanen-Gstaad.

★

Leo Schaffhauser (links) hat das Hotel Hilton in Basel, wo er während zweier Jahre als Personalchef gewirkt hat, per Ende Juli verlassen. Der gelernte Koch und Absolvent der Hotelfachschule Luzern tritt bei der Tavero AG in Basel eine neue Herausforderung im F&B-Bereich an. Sein Nachfolger wird der F&B-Analyst des Hilton Basel, **Alain Cheseaux** (rechts). Nach einer Kochlehre im Hotel Les Trois Couronnes in Vevey und nach Abschluss der Hotelfachschule in Lausanne hat Cheseaux vor einem Jahr Fuss in der Stadt am Rhein gefasst.

Martina Klöckner ist Touristik-Attachée von Tourisme Quebec für Deutschland, Österreich und die Schweiz. Nachdem das Kanadische Fremdenverkehrsamt in Frankfurt zum 1. Juli geschlossen und ins kanadische Generalkonsulat in Düsseldorf eingegliedert wurde, kündigt die grösste Provinz Kanadas, Quebec, verstärkte Marketingaktivitäten im deutschsprachigen Europa an. Nebst den jetzt erhältlichen Broschüren in deutscher Sprache über Quebec City und Montreal soll deutsches Informationsmaterial auch über die Provinz produziert werden. Zudem hat Tourisme Quebec das PR-Team w&p Wilde & Partner beauftragt, die kanadische Provinz Quebec als Destination für Urlaubs-, Geschäfts- und Incentivereisen bekannter zu machen. Tourisme Quebec operiert von der Königsallee 30, D-4000 Düsseldorf, aus und wird zumindest in diesem und dem nächsten Jahr auf allen relevanten Tourismusmessen in ihrem Wirkungsgebiet vertreten sein.

★

Seit Mitte Mai 1991 steht ein neuer Personalchef den Seiler Hotels in Zermatt vor: der aus Pfäffikon ZH stammende **Daniel U. Brunner.** Daniel U. Brunner begann seine Karriere mit Ausbildungen als Koch und Kellner bei Mövenpick, vertiefte sein Fachwissen auch in anderen Abteilungen des Hotelfachs und schloss 1986 die Hotelfachschule Luzern mit dem Diplom «Dipl. Hotelfachmann» ab. Seine letzten drei Jahre wurden von Auslandaufenthalten in Toronto, Kanada und Riad, Saudi-Arabien geprägt, wo er sein Wissen im Personalbereich ausbauen konnte.

★

Der Engelberger **Roland Odermatt** ist seit Mitte Juli an der Spitze des Treff Hotels Regina Titlis.
Nachdem seit der Eröffnung des grössten Gastronomiebetriebes von Engelberg stets eine auswärtige Führung das Sagen hatte, wurde nun ein kompetenter Einheimischer als neuer Direktor verpflichtet. Die bisherige Ausbildung zeigt seinen zielstrebigen Weg zum 4-Stern-Hoteldirektor: Handelsschule in Crans Montana, Hotelfachschule Luzern, Unternehmungsseminar SHV – alles mit Diplomabschluss – Führung der Hoteladministration und Personalabteilung Hotel Bellevue Engelberg, Personalchef und Buchhalter Hotel Regina Titlis, Assistent Sales Manager und Kongressleiter Hotel International Zürich. Zusammen mit seiner Frau führte Herr Odermatt seit 1988 das 4-Stern-Hotel Waldegg.

★

Seit diesem Sommer führt **Lilian Bigler** als Nachfolgerin von **Kathrin Möschinger** das Zepter im Verkehrsbüro Aeschi hoch über dem Thunersee. Die noch nicht dreissigjährige gelernte Primarlehrerin wandelte sich nach Auslandaufenthalten, einer Ausbildung zur Chefsekretärin und anschliessender Anstellung beim Verkehrsverein Hasliberg nach und nach von der Pädagogin zur Touristikerin, und so dürfte sie bestens gerüstet sein, um die oft turbulente touristische Gesamtschule eines Kuortes erfolgreich zu leiten.

★

Cuno Blattner (Bild) wird mit dem heutigen Datum neuer Geschäftsführer der ICS International Catering Services AG in Zürich. Er trat 1954 in die Muttergesellschaft Swissair ein, wo er ab 1960 als Chef der Serviceplanung tätig war. 1973 wechselte er als Chef Operationen zur ICS. Seit 1981 ist Cuno Blattner Mitglied der ICS-Geschäftsleitung und als «Directeur gastronomique» für den Bereich Gastronomie verantwortlich.

Gustav Lorenz, designierter Geschäftsführer der ICS, hat dieses Amt aus persönlichen Gründen nicht angetreten. Er wird bis auf weiteres die Leitung des Bereichs Verpflegungswesen der Swissair fortführen.

OMT

Consensus mondial

Satisfaction dans les rangs de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT). La Conférence internationale sur les statistiques des voyages et du tourisme qui s'est tenue fin juin à Ottawa est en effet parvenue à un consensus mondial sur la définition du touriste, du résident et du visiteur.

Il était temps. Le tourisme est une des plus grosses industries du monde et il importe que ses responsables parlent le même langage et comptent selon les mêmes critères. La prise de conscience de l'importance du tourisme dépend de la façon dont les statistiques du tourisme sont établies dans le monde entier, devait dire le secrétaire général de l'OMT, *Antonio Enriquez Savignac.*

Des pommes et des poires

«Certains pays, a-t-il indiqué, comptent actuellement toutes les personnes qui se déplacent, d'autres ne comptent que celles qui font des voyages de 24, 36 ou 48 heures, d'autres encore ne comptabilisent que leurs ressortissants qui rentrent de voyage.» Et de dire: «On compare donc des bananes, des pommes et des poires.»

Autres questions

D'autres questions ont également été abordées lors de cette conférence qui a réuni 250 hauts fonctionnaires du tourisme, universitaires et représentants d'entreprise de 91 pays, dont la Suisse. L'assemblée s'est notamment penchée sur les moyens d'aider les pays en développement à établir des statistiques du tourisme et la façon d'évaluer les résultats de l'industrie touristique par rapport à d'autres secteurs industriels. A noter que la dernière conférence de ce genre s'est déroulée en 1963 à Rome. *sp/MH*

REKLAME

VING-DMS
Zutrittskontrolle

Das VING-DMS Zutrittskontrollsystem erhöht die Dienstleistungen jedes Hotelbetriebes ohne zusätzliches oder spezialisiertes Personal. Die Sicherheit bei Schlüsselverlust wird voll gewährleistet.

RC-SYPROTEL AG Silbernstrasse 10, 8953 Dietikon
Tel. 01/ 740 02 20, Fax 01/ 740 13 23

700-Jahr-Feier

«Absturz» am Fuss der Mythen

Die offiziellen Gäste der Premiere des «Mythenspiels» in Schwyz haben zwar das Stück Herbert Meiers grösstenteils für gut, die meisten Kritiker indes haben es nicht nur für «schwer verständlich» befunden. Die aufwendige Inszenierung des österreichischen Regisseurs Hans Hoffer wird von ihnen zu sehr als Aneinanderreihung interessanter Einzeleffekte empfunden.

KARL BARTH

Als eigentlicher Höhepunkt der 700-Jahr-Feiern der Eidgenossenschaft war das «Mythenspiel» angekündigt worden. Nach der Premiere und dem Essen sieht man es etwas anders: Ein guter, wenn auch schwerfälliger Text, der pausenlos während zweieinhalb Stunden Denkarbeit verlangt, kann offensichtlich zu wenig umgesetzt werden. Er wird im Gegenteil durch viele technisch hervorragende Einlagen noch auseinandergerissen.

Sinnbilder-Geschichte

Der Durchschnittsschweizer Teiler steht im Mittelpunkt des Geschehens. Er sucht nachts – nach einem Unfall – seine verlorene Frau. Unter Führung von Vinz, dem Spielmeister, wird er nun bei dieser Suche durch Höhlen und in Felskammern geführt und begegnet dort alten und neueren helvetischen geschichtlichen Figuren. Dabei vermag er einmal seine verlorene Gattin nicht einmal mehr wiederzuerkennen. Doch das Ganze endet glücklicherweise mit einem Happy-End, was das Premierenpublikum immerhin zu freundlichem Applaus bewogen hat.

Gemischte Gefühle

Zurück bleibt ein ungutes Gefühl, nicht zuletzt wegen der massiv überschrittenen Kosten, vor allem aber wegen des qualitativ Dargebotenen. *Marco Solari,* der oberste eidgenössische Jubilierer, will schon 1988 von einem Festspiel abgeraten haben. Doch hätten die Schwyzer seinerzeit ihre Teilnahme an der offiziellen Bundesfeier davon abhängig gemacht. Auch hätten sie sich ausdrücklich grosse Unabhängigkeit bei der Gestaltung des Festspiels ausbedungen. Er selbst hat nach dem Besuch der Premiere erklärt, «auch nicht alles verstanden» zu haben.

Schwyz – etwas Besonderes

Das erstaunt den Kenner überhaupt nicht. Auch nicht die selbstbewusste Reaktion der Schwyzer. Wenn eine Berner Zeitung immerhin von einem «Untergang der Mythen in einem Lasergewitter» spricht, besteht in Schwyz selbst überhaupt keine Untergangsstimmung. Man hat sich in Schwyz als zweitgrössten Stand der Zentralschweiz während Jahren gegen alle Bestrebungen Luzerns, an der Jubiläumsfeier offiziell teilzuhaben, erfolgreich zur Wehr gesetzt, Jetzt will man auch alles durchstehen – die Mehrkosten von zehn statt lediglich drei Millionen Franken zahlt ohnehin die Eidgenossenschaft. Und schliesslich geht ihr Name Schweiz auf Schwyz zurück. Wenn das nicht Grund genug ist für ein gesundes Selbstbewusstsein an der 700-Jahr-Feier? □

Sion–Zurich

Bien parti pour Air-Glacier

Certes, les décisions essentielles ne sont pas encore tombées, mais on peut tout de même dire que le projet d'exploitation d'une ligne aérienne régulière entre Sion et Zurich par Air-Glacier, en remplacement de Crossair, est bien parti.

S'exprimant samedi dans la capitale sédunoise devant les membres de l'Association suisse des journalistes aéronautiques (ASJA), qui fêtaient le 20e anniversaire de leur association, le directeur et fondateur d'Air-Glacier, *Bruno Bagnoud,* a indiqué que Swissair avait laissé entendre, lors de discussions exploratoires, qu'elle ne s'opposerait en principe pas à l'exploitation de la ligne par sa société. «Au contraire», a-t-il dit.

Soutien financier probable

Mandaté il y a un mois pour offrir une solution de rechange à l'abandon probable du projet d'une liaison exploitée par la filiale de Swissair, Air-Glacier a préconisé de prendre le relais en offrant deux liaisons quotidiennes – une le matin, une le soir – avec des avions de 12 à 15 places. La société sédunoise pourrait bénéficier d'un soutien financier.

La mise en route de ce projet de remplacement dépend pour l'heure de l'annonce du retrait définitif de Crossair – pour des raisons techniques, rappelons-le – de ce créneau et du feu vert de l'Office fédéral de l'aviation civile, la première réponse étant attendue pour ces prochaines semaines.

Les membres de l'ASJA ont par ailleurs honoré l'ancien responsable des relations extérieures et de la presse de Swissair à Genève, *Gaston Couturier,* en lui décernant les «Ailes de Cristal». Cette distinction est remise aux personnalités et aux institutions qui ont apporté une contribution particulière à l'aviation. *MH*

Hertz

Lust auf Luxus

Die neue S-Klasse von Mercedes-Benz ist jetzt in der Mietwagenflotte von Hertz vertreten. In der ganzen Schweiz kann der neue 500 SE gemietet werden.

Neben den Modellen der 500er-Luxusklasse von Mercedes-Benz umfasst der «Service Prestige» des Vermieters auch das 300 SL Cabriolet und den 12-zylindrigen BMW 750iL. Alle Limousinen sind mit Autotelefon ausgestattet. Wer sich diesen Luxus leisten möchte, muss mindestens 25 Jahre alt sein und seit drei Jahren den Führerschein besitzen. Und wer leistet sich diesen Luxus?

Da die Ölscheichs spätestens seit dem Ende des Golfkrieges mit Aufräumen in ihren eigenen Ländern beschäftigt sind, bleiben noch ein paar Delegierte, die lieber zu fünft aus einem 500 SE vor Kongressen aussteigen, als dass jeder einzelne für sich ein Auto mietet. Auch Delegierte müssen sparen. Laut Vermieter besteht durchaus ein Bedarf an diesen Luxuslimousinen.

Für ein langes sonniges Wochenende im Tessin kann beim gleichen Vermieter in Lugano und Lugano-Agno ein Ford-Cabrio gemietet werden. Am besten lässt man seinen Schwitzkasten zuhause, fährt mit dem Zug ins Tessin und geniesst die Sonne im gemieteten Cabrio.

Schadstoffbegrenzung

Seit 1985 werden von der Autovermietung nur Katalysatorfahrzeuge, neu oder umgerüstet, in Betrieb genommen. Zur Schadstoffbegrenzung im Verkehr trägt auch die seit 1984 bestehende Zusammenarbeit zwischen dem Autovermieter und den Schweizer Bahnen (SBB, BLS, MOB und RhB) bei. Es ist möglich, einfach an 700 Bahnhöfen vom Zug ins Mietauto umzusteigen. Eine Dienstleistung, die in diesem Umfang nur in der Schweiz angeboten wird.

Lust auf Luxus

Und wer sich den richtigen puren Luxus leisten möchte, bestellt sich einen 500 SE samt Chauffeur mit gewählten Umgangsformen und Vertrauenswürdigkeit. Diese zusätzliche Dienstleistung wird in 22 Ländern von Hertz unter der Bezeichnung «European Chauffeur Service» angeboten, in Zürich bei Welti-Furrer AG und in Genf bei der Globe SA. Bequem lässt es sich im Fond ausruhen und arbeiten, und das Problem, pünktlich an fremden Orten zu sein, delegiert man dem Chauffeur. Voilà.

RSCH

stellen revue
marché de l'emploi

★★★★ HOTEL
arc-en-ciel

RESTAURANT · PIZZERIA · RESIDENCE
CH - 3780 GSTAAD

100-Betten-Hotel mit Pizzeria, Restaurant, Hotelbar, Terrasse und Schwimmbad.

Für unseren sympathischen und lebhaften Betrieb suchen wir auf Anfang Dezember eine sprachenkundige und erfahrene

Generalgouvernante

in Jahresstelle.

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören die Personalführung und Arbeitsplanung, der Einkauf, die Organisation und Kontrolle der Reinigungsarbeiten sowie die Pflege der Blumendekoration.

Sind Sie interessiert?

Schicken Sie uns Ihre Bewerbung mit Photo, Zeugniskopien und Lebenslauf oder rufen Sie uns an.

Familie Matti, Tel. 030 8 31 91

GSTAAD
MY LOVE

38235/14940

H & G
HOTEL GAST AG

Herr und Frau Klarer, Betriebsleiter des **Hotel San Gian in Celerina**, übernehmen ihren elterlichen Betrieb auf die Wintersaison 1991/92. Deshalb suchen wir auf den 1. Dezember 1991 ihre Nachfolger als

Betriebsleiter(-ehepaar)

Ein vielseitiger und interessanter Hotelbetrieb im Oberengadin mit 25 Betten, einer Trattoria Romana und einer Bar, erwartet Sie.

Wir stellen uns junge Berufsleute zwischen 25 und 40 Jahren vor, die nach abgeschlossener Ausbildung im Gastgewerbe Erfahrung in der Hotellerie und Restauration mitbringen. Eigeninitiative und Freude am Gastgebersein sind weitere Voraussetzungen um diese schöne Aufgabe erfolgreich zu übernehmen.

Die H & G Hotel Gast AG ist eine Führungsgesellschaft für Hotel- und Gastronomiebetriebe. Sie führt oder berät Hotels im Grossraum Zürich, im Tessin und in Graubünden. Die H & G-Betriebe sind von motivierten Persönlichkeiten geführt, denen innerhalb der zusammen erarbeiteten Konzepte und Budgets der nötige Spielraum als Gastgeber und Hotelier gewährt wird.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

H. & G Hotel Gast AG
Oberdorfstrasse 54, CH-8852 Altendorf
Telefon (055) 63 64 64, Telefax (055) 63 64 63

★★★★
Hotel Waldegg
Restaurant Français
vormals Ring-Hotel Engelberg

In Engelberg, dem bedeutendsten Sommer- und Wintersportort der Zentralschweiz, bieten wir in unserem bestbekannten Haus auf Mitte November folgende interessante Stelle an:

KÜCHENCHEF

Diese Position ist eine Herausforderung für jeden Fachmann, der über Initiative und Kreativität verfügt und folgende Qualifikationen mitbringt:

- Leitung der Küche für Bankett- und Seminarbetrieb, Hotelgäste und unser A-la-carte-Restaurant français
- Menugestaltung und -planung
- Führungserfahrung und Verantwortungsstärke
- preisgerechter Einkauf
- Begeisterung für eine qualitätsbewusste und feine Küche

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Möchten Sie wissen, was wir Ihnen bieten können, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Frau Beatrice Ryser
Directrice
Hotel Waldegg, 6390 Engelberg
Schweiz/Switzerland
Telefon: (041) 94 18 22
Telefax: (041) 94 43 21
Telex: 866 267

37110/10391

PALACE HOTEL GSTAAD

SUISSE

Suchen Sie eine neue Herausforderung, die Ihnen erlaubt, selbständig und eigenverantwortlich zu arbeiten?
Die Ihre Kreativität und Ihr Organisationstalent fordert?

Dann schreiben Sie uns, denn wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft eine

Direktionssekretärin

in Jahresstelle.

Sie arbeiten in einem jungen, fröhlichen Team, umgeben von einer wunderschönen Landschaft, die viele Sport- und Freizeitmöglichkeiten zu bieten hat.

Ihr Aufgabengebiet erfordert neben entsprechender Berufserfahrung und den schon genannten Eigenschaften:

- ★ Sicherheit im Erledigen der Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch
- ★ Kenntnisse im Umgang mit EDV und Textverarbeitung
- ★ Einsatzbereitschaft und exaktes sowie selbständiges Führen des Sekretariats

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

Palace Hotel, 3780 Gstaad
z. H. Herrn H. R. Schaerer, Direktor
Telefon (030) 8 31 31

38156/15067

Romantik Hotel

Küchenchef

Wir suchen einen neuen Küchenchef: 25 bis 40 Jahre alt, selbständig und dynamisch, für die heutige 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 (Zweisaisonbetrieb) für möglichst viele Jahre.

Wie?
Wird von unserem heutigen Küchenchef, Herrn Klaus Lausegger, eingearbeitet und unterstützt.

Wir, die Besitzer selbst, sind erfolgreiche und innovative Unternehmer, gegenüber 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: 38068/14680

Romantik Hotel
Schweizerhof
Anneliese und Otto Hauser
CH-3818 Grindelwald
Telefon (0041 36) 53 22 02

Persönliche Gastlichkeit in historischen Häusern

Hotel **eiger** Wengen

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 Entlöhnung und 5-Tage-Woche.

Familie Karl Fuchs, Hotel Eiger, 3823 Wengen

Best Western WORLDWIDE HOTELS

37872/37699

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 leistungsgerechten 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: Freitag 17.00 Uhr

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Auszug aus den offenen Stellen der Kadervermittlung

Unter vielen anderen, können wir Ihnen folgende Angebote machen:
Für einen ★★★★-Hotelbetrieb im Berner Oberland suchen wir mit Eintritt Januar 1992 (evtl. früher) ein

Direktor/Direktionsehepaar

Wenn Sie Erfahrung in der Betriebsführung mitbringen, Freude am Umgang mit internationalen Gästen haben und zirka 35–40 Jahre alt sind, könnte dies eine Herausforderung für Sie werden.

Per Oktober 1991 haben wir im Saanenland die Stelle einer

Betriebsassistentin

zu besetzen.
Voraussetzungen:
- kaufmännischer Abschluss
- sehr gute Sprachkenntnisse in D, F, E
- 20–30 Jahre

Die Aufgaben sind folgende:
- Korrespondenz
- Réception
- Mithilfe Service/Buffet
- Gästebetreuung

Möchten Sie den Sprung ins Hotelfach wagen? Hier hätten Sie eine gute Chance.

Sind Sie im Besitz eines Wirtepatentes und auf der Suche nach einer abwechslungsreichen Aufgabe?
Für ein Tenniszentrum in der Region von Bern suchen wir eine

Geschäftsführerin

zur Führung des Restaurants (mit Alkohol), Überwachung der Réception sowie allgemeine administrative Arbeiten.
Idealalter zwischen 28 und 35 Jahren.

Der nächste Winter kommt bestimmt! Auf Dezember 1991 suchen wir in Jahresstelle im Wallis in einen ★★★★★-Hotelbetrieb einen

Küchenchef

in eine Brigade von 13 Mitarbeitern plus Hilfskräfte.
Wenn Sie Führungserfahrung haben und offen sind für Neues, erwarten wir gerne Ihre Unterlagen.

Nach Vereinbarung suchen wir für einen Hotelbetrieb im Kanton Graubünden eine

Aide du patron

zur Stellvertretung des Patrons, Mithilfe an der Réception und im Service sowie Betreuung des Personals.
Für diese Jahresstelle sollten Sie Erfahrung in den verschiedenen Hotelbereichen, vor allem in der Personalführung mitbringen.

Interessiert? Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an unsere Adresse. Wir werden diese gerne weiterleiten.

Einzelvermittlung

Betrieb im Engadin sucht für September und Oktober 1991 zwei

Servicefachangestellte

Erfahrung ist nicht unbedingt erforderlich, jedoch muss man die deutsche Sprache beherrschen.

★★★-Hotel in St. Gallen hat folgende Stelle frei:

Sous-chef

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Bewilligung kann für D, A, F ab Dezember 1991 besorgt werden.

★★★★-Hotel in der Innerschweiz sucht in Jahresstelle eine(n)

Réceptionist(in)

mit Erfahrung. Eintritt: August 1991. Keine Bewilligung vorhanden.

Hotel im Berner Oberland sucht auf 1. September eine

Barmaid

für lange Wintersaison. Bewilligung für D und A kann besorgt werden.

38270/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein

Hotel ★★★★
EXCELSIOR
Arosa

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unser 4-Sterne-Haus noch folgende Mitarbeiter:

Hotelsekretärin
(CH und EDV-Fidelio)

Chef saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef pâtissier
Chef de rang
Commis de rang
Barmaid
Commis de bar (Dame)
Gouvernante Etage
Gouvernante Office/
Economat
Nachtportier
(sprachenkundig)
Zimmermädchen

Ausführliche Offerten sind erbeten an

Oscar Rederer
Hotel Excelsior
7050 Arosa

L 38244/1287

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Bern und Region

Für einen Restaurationsbetrieb im Herzen der Stadt Bern suchen wir einen ausgebildeten

Koch

zur Angebotsüberwachung, Personalführung sowie Organisation des Zweigbetriebes.
Eintritt: nach Vereinbarung.

Übernehmen Sie gerne Verantwortung? Café-Bar in der Nähe von Bern sucht

Barmaid

(zirka 30jährig) mit Erfahrung.
Eintritt: September/Oktober 1991

Zeit für einen Wechsel?

Qualifizierten Gastgewerbler(innen) können wir Stellen in den Bereichen Küche, Service, Hauswirtschaft und Empfang anbieten.

Rufen Sie an. Gaby Heeb gibt Ihnen gerne Auskunft.

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

Hotel Job SHV, Marktgasse 36, 3011 Bern
Telefon (031) 21 25 31

38260/84735

Interlaken

★★★-Hotel, Restaurationsbetrieb sucht versierten

Küchenchef

in Jahresstelle. Selbständige Tätigkeit im Bereiche Einkauf, Menugestaltung und Arbeitseinteilung zugesichert.

Interessenten senden ihre Unterlagen unter Chiffre 38267 an hotel revue, 3001 Bern.

38267/16640

SCHWEIZ VERSICHERUNG

... die mit dem Schweizerkreuz

An Ihnen führt kein Weg vorbei

Für unseren neuen Hauptsitz in Sood/Adliswil suchen wir eine(n)

MitarbeiterIn Empfang

Kunden-, Mitarbeiter- und Gästeempfang sind Ihre Hauptaufgaben. Für die Ausübung dieser Tätigkeit stehen Ihnen anspruchsvolle technische Systeme im Bereich Sicherheit und Dienstleistung zu Verfügung.

Für diese vielseitige Stelle mit ***Wochenende*** *und* ***Abenden frei,*** *brauchen sie viel Verständnis für moderne Technik und EDV-Anwendung, sowie gute Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse. Ausserdem können Sie Ihr Organisationstalent, Ihre schnelle Auffassungsgabe und Ihr Flair mit Menschen umzugehen voll einbringen.*

Für Fragen stehen Ihnen Marc Agthe (Direktwahl 207 62 35) zur Verfügung, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.

SCHWEIZ VERSICHERUNG
Gotthardstrasse 43
8022 Zürich
Tel. 01/207 66 66

O 38171/244546

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							
1348	Jungkoch	20	CH		sofort	D/F	SO, AG, LU
1349	Alleinkoch	42	CH		Aug. 91	D	Kurort, Berggebiet
1350	Pizzaiolo	26	P	A	Jan. 92	D/I	Rest.; CH-Erfahrung
1351	Koch	21	CH		Nov. 91	D	klein/mittel; GR, BE-Oberl.; zus. mit 2150
1352	Commis pâtissier	19	CH		Okt. 91	D	Hotel/Rest.; GR
1353	Chef de partie	36	P	A	Dez. 91	F/I/D	Hotel; CH-Erfahrung als Entremetier
1354	Hilfskoch	32	D	A	sofort	D/E	Hotel/Rest.; Berner Oberl.
Service/Service							
2137	Kellner	35	YU	A	sofort	D/E	SG, ZH, ZG, BE, LU
2138	Chef de service/ Gouvernante	25	NL	B	Feb. 92	D/E/F	AR, SG
2139	Chef de service (w)	29	D	A	Dez. 91	D/F/E	3-Stern-Betrieb; zus. mit 2140
2140	Chef de rang (m)	34	D	A	Dez. 91	D/E	3-Stern-Betrieb; zus. mit 2139
2141	Sefa	20	NL	A	Dez. 91	D/E/F	evtl. Bar/Disco
2142	Kellner/Barman	20	DK	A	sofort	D/E/F	Hotel-Rest.; Zürich + Umgebung
2143	Chef de service	40	A	A	sofort	D/E/F	Hotel-Rest., Ost-CH
2144	Sefa	25	F	A	nach Ver.	D/F/E	Hotel/Rest.; Betrieb am See
2145	Sefa/Aide du patron	27	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Rest.; BS, BL, SO; bis Ende 91
2146	Barman	25	CH		Aug. 91	D/E	Hotel/Rest.; für 2 Monate, evtl. länger
2147	Barman	34	I	A	Aug. 91	I/E	Hotel
2148	Sefa/Buffet	31	CH		n. Ver.	D/F/E	Hotel/Rest. TI
2149	Kellner	29	P	A	Okt. 91	D/F/E	Hotel/Rest. BS, ZH, BE, LU
2150	Sefa/Aide du patron	27	CH		Nov. 91	D/E/F	klein/mittel; GR, BE-Oberl.; zus. mit 1351
2151	Betriebsassistentin/ Chef de service	30	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Rest.

Administration/Administration							
3356	Gerantenpaar		CH		sofort	D/F/E	Rest./Hotel, Saisonbetrieb
3357	Anfangsréceptionistin	25	CH		Nov. 91	D/E/S	GR, Berner Oberland
3358	Gerant	48	CH		nach Ver.	D/F/E	Zürich und Umgebung
3359	Hotelsekretärin	21	CH		sofort	D/F/E	4-Stern-Hotel; Thun/Bern und Umgebung
3360	Anfangsréceptionistin	21	GB	C	Sept. 91	E/D/F	3- bis 4-Stern-Hotel; West-CH, Skigebiet
3361	Réceptionistin	27	CH		Dez. 91	D/F/E	3- bis 4-Stern-Hotel; Oberengadin
3362	Anfangsréceptionistin	20	CH		Sept. 91	D/E	Hotel
3363	Anfangsréceptionistin	19	CH		Nov. 91	D/F	3- bis 5-Stern-Hotel; GR
3364	Anfangsréceptionistin	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	Anfangsréceptionistin	20	CH		Okt. 91	D/F/E	3- bis 5-Stern-Hotel; Wintersport-Kurort
3367	Anfangsréceptionistin/ Sefa	35	CH		Jan. 92	D/F/E	Teilzeit SA/SO; Zürich
3368	Réceptionistin	20	CH		Sept. 91	I/D/E	nur Tessin
3369	Réceptionistin	22	CH		Dez. 91	D/E/F	Hotel, West-CH/VS
3370	Anfangsréceptionistin	22	CH		Dez. 91	D/F/E	mittelgross; Verbier/Crans Montana
3371	Anfangsréceptionistin	22	CH		Dez. 91	D/F/E	mittelgross; Verbier/Crans/ Leysin
3372	F&B-Assistentin/ Réceptionistin	24	DK	A	Okt. 91	D/E/F	Hotel/Rest.
3373	Réceptionistin	24	CH		Dez. 91	D/E/F	Hotel; Arosa/Wintersportort
3374	Anfangsréceptionistin	21	GB	A	sofort	E/D/F	Hotel; CH- + D-Erfahrung
3375	Réceptionspraktikantin	21	CH		Okt. 91	D/E/F	Hotel; Zürich; Teilzeit
3376	Réceptionspraktikantin	22	B	A	Sept. 91	D/E/F	Hotel
3377	Réceptionistin	22	A	A	Nov. 91	D/F/E	Hotel; West-CH
3378	Chef de réception/ Hotelsekretärin	21	CH		Sept. 91	D/F/E	4- bis 5-Stern-Hotel; Genf/ Lausanne
3379	Anfangsréceptionistin	21	CH		sofort	D/E/F	4- bis 5-Stern-Hotel
3380	Anfangsréceptionistin	23	CH		Sept. 91	D/E	4- bis 5-Stern-Hotel; Region Baden–Zürich
3381	Anfangsréceptionistin	19	CH		Okt. 91	D/F/I	3- bis 5-Stern-Hotel; West-CH/TI
3382	Aide du patron/ Geschäftsführer	29	CH		Aug. 91	D/E/I	Hotel/Rest.; AG, SO
3383	Anfangsréceptionistin	20	CH		Dez. 91	D/F/E	Hotel; GR; Wintersportort

Hauswirtschaft/Ménage							
4969	Nachtportier/Portier	36	D	A	sofort	D	
4970	Concierge/Loge	62	CH		sofort	D/E/F	
4971	Gouvernante/ Réceptionistin	21	CH		Sept. 91	D/F/E	Ost-CH; für 4 Monate

38272/84735

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr oder Fr. 500.– pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de frs. 285.– par semestre ou frs. 500.– par anée, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon

(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als: Eintrittsdatum:

Name: Vorname: Geboren:

Strasse: PLZ/Ort: Nationalität:

Telefon privat: Telefon Geschäft: Art der Bewilligung:

Foto

Art des Betriebes:

Aushilfsstelle vom: bis:

Bemerkungen:

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

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

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

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

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

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

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 Berufskenntnisse 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.

O 38042/199176

Feinschmecker suchen ihren Meister

In unserem Restaurant in Winterthur wird eine interessante, verantwortungsvolle Stelle frei. Sind Sie gelernte Köchin, verfügen Sie über Führungserfahrung, bei der Selbständigkeit und Eigeninitiative verlangt werden, dann sind Sie unsere neue

Restaurant Betriebsleiterin

Sie sind verantwortlich für Küche und Service, für ein Team von 5 Mitarbeitern und haben den Ausweis A.

Sie profitieren von geregelten Arbeitszeiten, 5 Wochen Ferien und Einkaufsvergünstigungen.

Frau Schüpbach gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Jelmoli
Marktgasse 70, 8401 Winterthur
Telefon 052/84 21 21

G 38216/193011

Ich, Frl. 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 Entlöhnung
- 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

WYSSES RÖSSLI SCHWYZ

Hotel ★★★★-Restaurant
Schwyz (Zentralschweiz)

In unseren lebhaften und gepflegten Betrieb mit A-la-carte-/Bankett- und Restaurationsservice suchen wir noch Mitarbeiter(innen) zum baldigen Eintritt.

Küche:

Chef de partie
Koch/Köchin
Commis de cuisine

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst sowie flottes Arbeitsklima sind selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf einen Anruf.

38147/32700

am Hauptplatz
6430 Schwyz

Tel. 043 21 19 22
Fam. G. Gaffuri

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

Unser Chef in der bekannten

Bellevue Bar

sucht auf August einen jungen, initiativen **Mitarbeiter** mit Serviceerfahrung, der sich in der Bar weiterbilden möchte.

Die Position ist für Damen und Herren offen.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung und erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft.

37636/4081

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

HOTEL WALTHER

Für die kommende Wintersaison, von Mitte Dezember bis Mitte April, suchen wir noch folgende berufsinteressierte Mitarbeiter in unser gepflegtes und nur von Individuelgästen besuchtes Erstklasshaus mit 135 Betten.

Saal:

Chef de rang
Commis de rang

Etage:

Portier
Zimmermädchen

Berufserfahrung und Deutschkenntnisse Voraussetzung

Wenn Sie über das nötige Fachwissen verfügen und Freude haben, an einem schönen Arbeitsplatz zu sein, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, oder setzen Sie sich mit Herrn R. Schwendener in Verbindung.

38167/27960

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Restaurant Stüva Bella

Servicefachangestellte
(A-la-carte-Service)

Französischsprachkenntnisse erforderlich

Wir bieten:

- zeitgemässe Entlöhnung
- regelmässige Arbeitszeiten
- moderne Personalzimmer mit Dusche/WC

HOTEL WALTHER
CH-7504 PONTRESINA
TEL. 082-6 64 71,
TELEX 852580,
FAX 082-6 79 22

HERMITAGE LUZERN

Für unseren neuen ★★★★-Hotel- und -Restaurationsbetrieb an bevorzugter Lage der Stadt Luzern suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstelle einen

2. Oberkellner

Wir bieten Ihnen einen einmalig schönen Arbeitsplatz in unserem Gourmet-Restaurant Quatre Saisons und ein der Verantwortung der Aufgabe angepasstes Gehalt.

Von den Bewerbern erwarten wir sicheres Auftreten, Sprachgewandtheit in Deutsch und Englisch, fundiertes Fachwissen sowie die Fähigkeit, Mitarbeiter zu motivieren und zu führen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Frau R. Kleiner, Betriebsassistentin, erwartet gerne Ihren Anruf oder Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen.

HOTEL RESTAURANT

Hermitage, Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern

Telefon 041 31 37 37

38241/22985

ELITE HOTEL

RESTAURANT SAXEL

THUN

Wir sind ein komfortables 4-Stern-Stadthotel mit 80 Betten und ideenreicher Erlebnisgastronomie.

Wir suchen auf 1. Oktober 1991 einen für neuzeitliches Kochen motivierten

Saucier/Sous-chef

sowie auf den 15. September 1991 einen

Chef entremetier

Auf den 1. November 1991 suchen wir eine

Hotelsekretärin

mit EDV-Kenntnissen.

Helfen Sie uns mit, unsere Gäste mit sonnigen Gemütern zu verwöhnen?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr H. Riesen, Telefon (033) 23 28 23.

38200/34614

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 Hüscher verlangen.
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

38069/66699

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

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.

37807/105899

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.

McDonald's™ Das Familienrestaurant

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 modern eingerichteten Arbeitsplatz, gute Entlöhnung, 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

37997/87971

HERMITAGE
LUZERN

Für unseren neuen ★★★★-Hotel- und -Restaurationsbetrieb an bester Lage der Stadt Luzern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine(n)

Barmaid/Barmen

Unsere einmalig schöne Piano-Bar mit Blick auf das Luzerner Seebecken verfügt über 40 Plätze. Unser(e) künftige(r) Barmaid/Barmen hat das Flair mit einer anspruchsvollen Kundschaft umzugehen und unsere Bar selbständig und erfolgreich zu führen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre Unterlagen an Frau R. Kleiner, Betriebsassistentin. Gerne geben wir Ihnen auch telefonisch Auskunft.

HOTEL RESTAURANT
Hermitage, Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Telefon 041 31 37 37

38240/22985

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Hotel Eden au Lac Zürich

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Küche: **Patissier**

Restaurant: **Chef de rang**

Auf Anfang November 1991 suchen wir ebenfalls:

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Unsere Küche wurde vollständig renoviert und sehr modern eingerichtet. Unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant verfügt über zirka 60 Plätze und ist für seine Spezialitäten bestens bekannt. Bankette finden in kleinerem Rahmen statt.

Falls Sie sich angesprochen fühlen und interessiert sind, unsere internationalen Hotel- und Restaurantgäste zu verwöhnen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Auf Wunsch stehen Unterkunftsmöglichkeiten in unserem Personalhaus zur Verfügung.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Hotel Eden au Lac
z. H. Frau K. Bärtschi
Utoquai 45
8023 Zürich
Telefon (01) 261 94 04

EDEN AU LAC
ZÜRICH

38207/40185

Wer hier fehlt ist wichtig.

Sonntags frei und keine Nachtarbeit!

Für unser Personalrestaurant «Bistro» suchen wir eine(n)

Jungkoch/-köchin

oder

Hilfskoch/-köchin

als **Stellvertreter des Küchenchefs.**

Wir offerieren Ihnen:
attraktive Arbeitszeiten, eine selbständige, interessante Aufgabe in kleinem Team sowie 5 Wochen Ferien.

Sind Sie interessiert? Dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Globus

Glatt-Zentrum, 8301 Wallisellen
Personalabteilung, Tel. (01) 830 04 11

O 38282/321915

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Temporäreinsatz

Den schönsten Monat im Wallis verbringen . . .

Hotelbetrieb in Saas Fee sucht für den Monat September eine(n) Servicemitarbeiter(in) und einen Alleinkoch.

Zimmer wird zur Verfügung gestellt.

Interessenten melden sich bei Gaby Heeb.

Nur Schweizer und Ausländer mit C-Bewilligung.

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

38280/84735

Ein interessanter Job zwitzt in Züri

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Möchten Sie neue Erfahrungen sammeln? Suchen Sie eine Herausforderung?

In unserer Pâtisserie werden alle Kuchen, Torten und Süsspeisen selbst hergestellt. Zur Unterstützung unseres kleinen und aufgestellten Teams suchen wir eine(n)

Commis pâtissier

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Kreativität zu entfalten und kulinarische Köstlichkeiten zu kreieren.

Was wir Ihnen neben flexiblen Arbeitszeiten und einem Arbeitsplatz in einer modernen Grossraumküche bieten, erläutern wir gerne in einem persönlichen Gespräch.

Rufen Sie uns einfach an; Herr Ph. Gentinetta, Personalkoordinator, oder Herr R. Raedlein, Küchenchef, geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

38293/41220

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

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00

Weiterbildung SHV

031 507 111

MÖVENPICK
Für Menschen und Ideen.

Ein schönes Lokal in Arvenholz, ein kreatives Marktangebot, mit viel Sorgfalt zubereitet. Über 400 Weine aus allen Provenienzen der Welt. Interessante Menschen aus aller Welt persönlich betreuen. Das und noch viel mehr sind Merkmale, die für unser Spezialitätenlokal «LA MUETTA» zutreffen. Wir möchten, dass Sie bald als

Stv. Restaurantleiter «LA MUETTA»

zu unserem tollen Team gehören. Eine geregelte Arbeitszeit sowie umfassende interne Weiterbildungsmöglichkeiten sind bei uns so selbstverständlich wie die Möglichkeit für Sie, unverbindlich zu schnuppern. Wir freuen uns, mit Ihnen persönlich über diese Aufgabe zu sprechen.

Stefan Büschi oder Rolf Fröhlicher sind für Sie da.

Mövenpick Konferenzhotel
4622 Egerkingen
Telefon 062/62 62 11

Egerkingen
MÖVENPICK HOTEL
und Konferenz-Zentrum

P 38297/361

Hotel Silberhorn Wengen

4-Stern-Hotel: 140 Betten und Appartements. Restauration: Rôtisserie, 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

RIALTO
RISTORANTE BAR
3780 GSTAAD
TEL. 030 4 34 74

Italienisches Spezialitätenrestaurant

im Zentrum von Gstaad sucht auf 1. Dezember 1991 oder nach Vereinbarung

Sous-chef de cuisine

Sind Sie kreativ, selbständig, belastbar und freuen sich auf die Zusammenarbeit mit einem professionellen, jungen und motivierten Team, dann . . .

schreiben oder telefonieren Sie uns.

RISTORANTE RIALTO GSTAAD
3780 Gstaad
Telefon (030) 4 34 74

38229/15024

Trend Hotel
EICHWATT

Ende September eröffnen wir offiziell unsere Dance & Night-Bar

Mikado

Sind Sie die professionelle

Barfrau/-mann

welche die Herausforderung annehmen will, mit uns die Mikado zum Erfolg zu führen?

Die Bewerbung senden Sie bitte an:

Trend Hotel
A. & R. Gloor
Zentrum Eichwatt
8105 Regensdorf
Telefon (01) 870 00 40

38288/288063

Feel the Difference

ORION
RESTAURANTS

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
Förrlibuckstrasse 180, 8005 Zürich
Telefon 01 271 77 87

Familie A. und E. Signer 36205/230960

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

zurichHôtels

St. Moritzer Bergbahnen

Für unser renommiertes Bergrestaurant Corviglia, an schönster Lage im Oberengadin, 2-Saison-Betrieb, suchen wir auf den 1. Juni 1992 bestausgewiesenes (-en)

Pächterehepaar/Pächter

Wir bieten:
- einen zeitgemässen Pachtvertrag und gute Verdienstmöglichkeiten

Wir erwarten:
- eine gründliche Ausbildung im Gastgewerbe
- Führungsqualitäten, Ausdauer, Einsatzfreude
- sowie einen guten Umgang mit den Gästen

Dank Ihrer Erfahrung und Ihrer Kreativität sind Sie in der Lage, die Tradition einer hochstehenden Gastronomie aufrecht zu erhalten und auch eigene Akzente zu setzen.

Wenn Sie diese durch ein hohes Mass an Selbständigkeit und Verantwortung geprägte Aufgabe anspricht, bitten wir Sie, Ihre Unterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse) bis Ende August 1991 an untenstehende Adresse zu senden. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen E. Graf, Betriebsleiter, gerne zur Verfügung. Absolute Diskretion wird zugesichert.

St. Moritzer Bergbahnen
Via Stredas 12, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 32 06

38295/238783

Wir suchen für unser 2-Stern-Hotel-Restaurant mit 45 Betten, mitten im Städtchen Zug am See, eine tüchtige

Sekretärin/Aide du patron

in Jahresstelle.

Der Aufgabenbereich ist:
- alle anfallenden Arbeiten an der Réception (NCR 2152)
- Mithilfe an der Front: Buffet-, Mittags- und Bankettservice
- Ablösung des Chefs bei dessen Abwesenheit
- gute Sprachkenntnisse in D, F, E

Wir suchen also eine jüngere Sekretärin mit Serviceerfahrung (keine Anfängerin).

Wir offerieren viele Kompetenzen und Verantwortung, selbständiges Arbeiten sowie ein angenehmes Arbeitsklima.

Der Aufgabe entsprechende Entlöhnung sowie auf Wunsch eine nette Unterkunft.

Eintritt Monat September 1991 oder nach Übereinkunft.

Schriftliche Offerten bitte an:

Familie J. Ruckli
Hotel-Restaurant Löwen am See
Landsgemeindeplatz
6300 **Zug**
Telefon (042) 21 77 22

38289/41610

HOTEL
RISTORANTE
muralto

Ich bin gelernter Koch mit einigen Jahren Berufserfahrung.

Ich bevorzuge eine unkomplizierte, speditive Arbeitsweise in einem jungen kooperativen Team.

In meinen neuen Job möchte ich meinem Sinn für Innovation und Kreativität zum Ausdruck bringen.

Mein Traum sind Ferien verbunden mit Arbeit im sonnigen Süden am "Lago Maggiore" an zentralster Lage.

Mit firmeninternen Sprachkursen werde ich meine Italienischkenntnisse vervollständigen.

Wenn das den Vorstellungen von Ihrem neuen Arbeitsplatz entspricht und wenn Sie auch in heissen Situationen einen kühlen Kopf bewahren, dann sind Sie unser neuer

CHEF DE PARTIE / SOUS-CHEF

Wann können wir uns kennenlernen?

Fräulein Rita Thalhammer erwartet gerne Ihre Bewerbunsunterlagen oder Ihren Anruf.

Feldpausch

Piazza Stazione 8 - CH-6600 Locarno
Tel 093/33 91 96 - 093/33 01 81

A 38197/56090

BRASSERIE LIPP RESTAURANT

Die Grande Brasserie Parisienne im Herzen Zürichs bietet einem/einer qualifizierten Bewerber(in) die Service-Kaderstellung des

Chef de service

Nebst Ihren Fach- und Französischkenntnissen werden vor allem Freundlichkeit und die Bereitschaft zur Dienstleistung in der Rolle des Gastgebers erwartet.

Alles Weitere erfahren Sie im ersten Kontaktgespräch durch Frau U. Brelowski und Herrn H. Männl unter Telefon (01) 211 15 65 oder 211 11 55.

Schriftliche Bewerbungen mit Foto senden Sie bitte an die URANIA RESTAURANT AG, Uraniastrasse 9, 8001 Zürich.

38276/41297

Sunstar ★★★★
Wo die Schweiz am schönsten ist! Hotels

Für die Wintersaison 1991/92 suchen wir ab Mitte Dezember folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception	**Praktikant/ Hotelfachschüler**
Loge	**Info-Hostesse**
Etage	**Aide-Gouvernante**
Küche	**Chef de partie** **Commis de cuisine** **Commis pâtissier**
Saal	**Saaltochter/ -kellner** **Commis de rang**
Bar	**Barkellner**
Restaurant	**Chef de rang** (weiblich)

Sie haben Interesse, Teamwork sagt Ihnen zu, Sie wollen eine Wintersaison in einem weltbekannten Alpin-Kurort arbeiten, die Vorteile der SUNSTAR HOTELS SCHWEIZ sind Ihnen bewusst, dann freut sich Herr Simon Jenny, Personalleiter, auf Ihre Bewerbung und erteilt Ihnen gerne weitere telefonische Auskünfte.

38285/9520

DAVOS

Franz G. Maler, Direktor, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 44 12 41, Fax (081) 43 15 79

Unser bekanntes **Stadthotel in Zürich** sucht für den Herbst 1991 oder nach Vereinbarung **Stellvertretenden**

Direktor

Haben Sie die nötige Ausbildung und Praxis, sind Sie einsatzfreudig, belastbar, initiativ, zuverlässig und flexibel, und vertreten Sie gerne die Interessen des Betriebes, so würden wir uns freuen, Ihre Unterlagen plus **handgeschriebenen** Lebenslauf, Foto und Gehaltsvorstellung zu erhalten.
Interessenten melden sich unter Chiffre T 44-704178 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 38262/44300

Weiterbildung SHV

für Ihre Bedürfnisse

031 507 111

Lieben Sie Abwechslung?

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Möchten Sie neue Erfahrungen sammeln? Suchen Sie eine Herausforderung?

In unseren bekannten PARTY-SERVICE suchen wir nach Vereinbarung einen

Betriebsassistenten

zur Unterstützung des Party-Service-Leiters

Was wir Ihnen neben flexiblen Arbeitszeiten bieten, erläutern wir gerne in einem persönlichen Gespräch.

Rufen Sie uns einfach an; Herr Serafin, stv. Direktor gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

38294/41220

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

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00

Schweizer Jugend- und Bildungs-Zentrum
CH - 8840 Einsiedeln

Sie haben eine Lehre als

Hotelfachassistentin

oder ähnliches erfolgreich absolviert und suchen jetzt eine Aufgabe, wo Sie die erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten anwenden können. Sie freuen sich darauf, Verantwortung zu übernehmen.

Als rechte Hand unserer hauswirtschaftlichen Leiterin sind Sie in den Bereichen Etage, Lingerie, Office und Service tätig.

Wir sind ein Bildungszentrum mit 100 Betten in Ein- und Zweibettzimmern und 100 Kajütenbetten in den beiden Jugendpavillons, 5 Gehminuten vom Sihlsee.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Branca Donninger.

Schweizer Jugend- und Bildungszentrum
8840 Einsiedeln
Telefon (055) 53 42 95

O 37358/290009

Richtig inserieren

Ja? Dann haben wir einige Wünsche an Sie:
- Ihre Inserate können wir nur schriftlich (maschinengeschrieben) annehmen.
- Unser Anzeigenschluss ist jeden Freitag um 17.00 Uhr
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern

Telefon (031) 507 222
Telefax (031) 46 23 95

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

Unsere Gäste wissen es längst, ebenso unsere langjährigen 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.

Klosters
alpina
hotel restaurant
CH-7250 Klosters
Schweiz · Switzerland · Suisse
Telefon 081/694121
Telex 853347 alpk ch
Telefax 081/694710

38100/17396

★★★★
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

Hotel Restaurant Balm Tel. 041 37 11 35

Wir suchen für unser A-la-carte-Restaurant

Servicefachmitarbeiter(in)
in Jahresstelle

sowie

Servicefachlehrtochter
1991/92

sowie

Kochlehrtochter
1992

Kochlehrling
1992

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und Freude hätten, in einem schönen Hotel mit Spezialitätenrestaurant zu arbeiten, dann rufen Sie uns doch an: Telefon (041) 37 11 35.

Wir bieten Ihnen nebst einem feinen Arbeitsklima:

- gute Verdienstmöglichkeiten
- 5-Tage-Woche
- Kost und Logis im Hause

Familie Stofer
Hotel Balm
6045 Meggen

38271/24074

Meggen

SPEISERESTAURANT

Im Herbst übernehmen wir das Restaurant La Poste in Visp (Jahresbetrieb).
Möchten Sie mit uns, in diesem vielseitigen Betrieb, mithelfen unsere Gäste zu verwöhnen?
Folgende Positionen (auch für Ausländer) sind noch zu vergeben:

- **Sous Chef**
- **Partie-Köche**
- **Hilfskoch**
- **Service-Angestellte/r**
- **Teilzeit-Angestellte**
- **Aushilfen**

(geeignet auch für Wiedereinsteiger und Jugendliche ab 16 Jahren. Sie werden von uns in Ihre Arbeit eingeführt.)
Wir bieten interessante Anstellungsbedingungen.
Eintritt: ca. Mitte Oktober oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Auch ein Anruf ist uns stets willkommen.

J. Walpen, Hauptstr. 9,
3800 Unterseen
Telefon 036 23 23 50

LA POSTE
SPEISERESTAURANT VISP

S 38166/321621

Landbeiz

Für unser lebhaftes Restaurant mit 200 Sitzplätzen im grössten Freizeitcenter der Schweiz, in 9030 Abtwil, suchen wir tüchtige

Serviceangestellte

und

Koch oder
Alleinkoch

die selbständiges Arbeiten gewohnt sind.

Informieren Sie sich ganz unverbindlich bei

Frau Y. Kälin
Restaurant Landbeiz
Tel. (071) 31 13 33
9030 Abtwil SG

P 38122/269239

Säntispark

«Lieben Sie Niveau?»
HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

In unserem lebhaften Café/Boulevard St. Gotthard mit seiner interessanten Bar lässt sich unsere internationale Kundschaft gerne verwöhnen. Für unsere Brigade mit zirka 20 Mitarbeitern suchen wir eine(n)

Chef(in) de service

- der/die unsere Gäste betreut
- der/die unsere Mitarbeiter unterstützt

Eine Ausbildung im Service und/oder eine abgeschlossene Hotelfachschulausbildung sind Voraussetzungen, um einen qualifizierten Service zu leiten. Sind Sie interessiert? Herr J. Hirzel, F & B Manager, erwartet gerne Ihren Anruf.

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

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00

38291/41220

HOTEL ZURZACHERHOF

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 Zurzacherhof
Dr.-Martin-Erb-Strasse 5
8437 Zurzach

O 38078/41815

Rathskeller

Restaurant und Bar
Klosterplatz 5
4600 Olten
Telefon (062) 32 21 60

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung jungen

Koch

Bitte melden Sie sich bei Herrn Urs Gehring, Küchenchef, Rathskeller Olten AG, Postfach, 4601 Olten.

P 38298/169340

Wir suchen

KÜCHENCHEF

Wir suchen in ein bestbekanntes Restaurant in der Nähe von Zürich eine Persönlichkeit, die in einer kleinen Brigade eine kreative und abwechslungsreiche Küche praktizieren will. Diese Stelle ist auch für einen gut qualifizierten Chef de partie mit Ambitionen zum Weiterkommen geeignet.
Zürich, Frau Wysling

CHEF DE SERVICE

Wir suchen eine junge Persönlichkeit mit fundierten Servicekenntnissen in einen 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

PERSONAL-ASSISTENT(IN)

Wir suchen eine(n) Hotelfachschulabsolvent(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

GENERAL-GOUVERNANTE

Wir suchen für ein 4-Stern-Erstklasshotel in nächster Umgebung von Genf eine versierte Generalgouvernante, die es versteht, 25 Mitarbeiterinnen zu führen und zu motivieren. Sie sind verantwortlich für den gesamten hauswirtschaftlichen Sektor. Verfügen Sie über mehrere Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position und sprechen auch die französische Sprache, dann interessieren Sie sich bestimmt für diese neue Herausforderung.
Zürich, Herr Bieri

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 29009/183466

Suche für 20-Mann-Küchenbrigade in grösseres Hotel im Berner Oberland (Jahresbetrieb) einen

Chef de partie

und einen

Commis de cuisine

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit bei geregelter Arbeitszeit suchen, Spass am Beruf und am selbständigen Arbeiten haben, dann senden Sie mir doch Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

Wolfgang Waehrer
Schloss Hünegg
3653 Hilterfingen

38287/16454

HOTEL RESTAURANT ARVENBÜEL AMDEN

Hotel Restaurant
Arvenbüel
8873 Amden
oberhalb des
Walensees

In unseren vielseitigen, modern eingerichteten Betrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort

2 Köche

als Aushilfe bis 15. November oder in Jahresstelle.
Für gut ausgewiesenen deutschsprachigen Ausländer ist noch eine Bewilligung bis 30. Oktober vorhanden.
Sind Sie verantwortungsvoll, dynamisch und lieben es, in kleinerem Team zu arbeiten, dann rufen Sie uns an. Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Familie A. & S. Rüedi
Telefon (058) 46 12 86

38290/141321

RESTAURANT
Buurestube

Im Rothus, beim Rathaus, mitten im «Dörfli» von Zürich, sucht auf Anfang September oder nach Übereinkunft:

Koch

zur Unterstützung des Küchenchefs und Verstärkung unserer jungen Brigade.

Hotel Rothus AG, Marktgasse 17, Zürich, Telefon (01) 252 15 30, Herrn Keller verlangen.

38223/40932

HOTEL BELLEVUE

St. Moritz
TOP OF THE WORLD

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt in St. Moritz, wo Sie Ihre Hobbies wie Skifahren, Langlauf, Deltafliegen, Schwimmen, Reiten, Tennisspielen, Wandern usw. mit Ihrem Beruf für die kommende Wintersaison oder auch in Jahresstellung als

★ **Restaurationskellner** und
★ **Servicefachangestellte**
sprachgewandt (1. Nov./1. Dez. 1991)

★ **Buffetangestellte/ Tournante**
mit Frühstücksservice-Erfahrung, sprachgewandt (1. November 1991)

★ **Commis de cuisine**
(1. November 1991)

★ **Portier/Tournant**
mit Fahrzeugausweis/sprachgewandt (1. November 1991)

verwirklichen können.

Sofern Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:

Herrn J. Theiler-Zehnder, Direktor
Hotel Bellevue, 7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 21 61
Telefax (082) 3 81 63

38176/33561

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

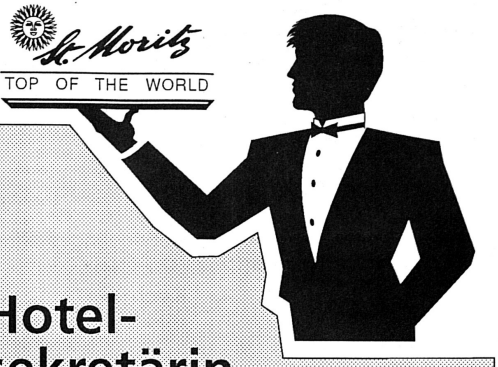
Wenn Sie Freude am gepflegten A-la-carte-Service und Bankettgeschäft haben, dann können wir Ihnen einiges bieten.

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 zuhanden unseres Küchenchefs, Herrn Ewald Schneider, Centro Villa Sassa, Via Tesserete 10, 6900 Lugano, Telefon (091) 28 41 11.

38058/237213

St. Moritz
TOP OF THE WORLD



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

38110/34070

Hotel
★★★★
Laaxerhof
Unsere 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.

Best Western WORLDWIDE HOTELS

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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

Werbeanrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

O 38038/173266

Landgasthof
– Rebe –
Herrliberg
Daniel Züger
Telefon 01 915 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) 915 26 11*

36544/187704

Pizzeria La Clociara
Payerne
sucht per 1. November oder nach Übereinkunft

nette Serviertochter oder **Kellner**

und

Fille au pair
(Mithilfe in Küche/Office)

in gutgehende Pizzeria zu jungem Team. Gelegenheit, die französische Sprache zu erlernen. Gute Entlöhnung. Zwei Tage frei. (Sonntag geschlossen) Ausländer nur mit Bewilligung.

Telefon (037) 61 23 49
Herrn oder Frau Deparasis verlangen.

P 38178/44300

Restaurants EuroAirport

Per 1. 8. 1991 oder nach Übereinkunft möchten wir unser Küchenteam ergänzen und bieten einem begeisterungsfähigen

Chef de partie

eine vielseitig herausfordernde Jahresstelle. Wir stellen uns vor, dass Sie über gutfundierte Fachkenntnisse verfügen, Personal zu führen und zu motivieren verstehen und sich wenn möglich in der französischen Sprache ausdrücken können. Nebst einem den Fähigkeiten entsprechenden Leistungssalär bieten wir Ihnen zwei aufeinanderfolgende Ruhetage, Unregelmässigkeitszulagen für Zimmerstunde, Abend-, Sonn- und Feiertagedienst. Zudem erwarten Sie interessante Swissair-Flugvergünstigungen.

Auf den gleichen Zeitpunkt hin sind zwei Stellen als

Commis de cuisine

neu zu besetzen.

Kontaktadresse:
Restaurants EuroAirport, U. Mathis, Personalchef, 4030 Basel, Telefon (061) 325 32 34. Über Fachfragen gibt Ihnen gerne unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr P. Bucheli, Telefon (061) 325 39 17/32 23, Auskunft. 38180/2909

Restaurants EuroAirport

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

*** **sport hotel** pontresina

Für lange Wintersaison in 3-Stern-Hotel der Spitzenklasse suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Neueröffnung 15. 12. 1991

Sportstübli:

Chef de service

(à la carte)
Nur Schweizer oder Bewerber mit Jahresbewilligung (evtl. Jahresstelle)

Servicefachmitarbeiter

(Eintritt 10. 12. 1991)

Sport-Piano-Bar:
versierte, aufgestellte

Barmaid
Commis de bar

(Eintritt 20. 12. 1991)

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine

Réception:

Réceptionssekretärin

Haben Sie Freude, in einer aufgestellten Brigade mitzuwirken, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an.

SPORTHOTEL PONTRESINA, CH-7504 Pontresina, Familie H.-G. Pampel-Gross, Telefon (082) 6 63 31

38204/27855

HOTEL KREUZ & POST Grindelwald
SWITZERLAND
Tel. 036 - 54 54 92
Fax 036 - 53 43 19
Telex 923 239

Gepflegtes Erstklasshotel an zentraler Lage, mit 85 Betten, Hallenbad, Speisesaal, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, Bar-Dancing und Geschenk-Boutique

Wir suchen per sofort noch folgende, fachkundige und initiative Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für langfristige Zusammenarbeit:

★ **Jungkoch/Köchin**
Commis de cuisine

★ **Koch/Köchin**
Chef de partie

★ **Verkäuferin**
für unsere Snack-Bar, Post-Express

Für Mitte Dezember 1991: Zur Mitführung unseres Barbetriebes (haben Sie Erfahrung, tragen Sie gerne Verantwortung und Selbständigkeit)

★ **Chef-Barmaid/Chef-Barman**

★ **Dancingkellner/in**

Wenn Sie ein angenehmes Arbeitsklima mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen schätzen, passen Sie ausgezeichnet in unser kollegiales Team

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald, Telefon 036 - 54 54 92

38222/14770

DAVOS

MOROSANI POSTHOTEL **

90 Bündner Komfortzimmer und Suiten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Dancing, kreative Gastlichkeit und persönlicher Service, getragen von einem tollen Team treuer Mitarbeiter . . .

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir auf Anfang Dezember für die Wintersaison bis Mitte April 1992:

Réception/ Direktion: **Réceptionistin** Fenner 2000, D/E/F, erfahren
Logentournant D/E
Garderobière
Assistentin der Directrice für Hotelboutique, Housekeeping, Dekoration und administrative Tätigkeiten

Etage: **Zimmermädchen** und **Etagenportiers** D/I

Lingerie: **Glätterin, Lingère**

Küche: **Chefs de partie**
Commis de cuisine
Hilfsköche
Küchenhilfen

Buffet/ Offic: **Buffettöchter/ Buffetburschen**
Officehilfen/ Hausburschen

Pöstli Restaurant: **2. Oberkellner** auch Anfänger
Restaurant-Servicemitarbeiter erfahren, D/E

Pöstli Snack Corner: **Servicemitarbeiterinnen** Tagesbetrieb, Sonntag geschlossen

Pöstli Night Club: **Barmaids** und **Servicemitarbeiter(innen)**

Speisesaal: **Saal-Servicemitarbeiter(innen)**

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Frau M. Meyer gibt Ihnen gerne nähere Auskunft.

MOROSANI POSTHOTEL DAVOS
Doris und Hans-Peter Kreuziger, Promenade 42
7270 Davos-Platz, Telefon (081) 44 11 61

38199/9407

ibk + partner

HERRLICHE AUSSICHTEN
bietet Ihnen der Kur- und Hotelbetrieb hoch über dem Thunersee mit Blick in die Berner Alpen.
Wir suchen mit Eintritt per 1. Oktober 1991 oder nach Vereinbarung

die DIREKTORIN, den DIREKTOR oder das DIREKTIONSEHEPAAR

zur selbständigen Leitung des Hotel- und Kurbetriebes.

Das wunderschön gelegene Hotel verfügt über:
45 Hotelzimmer mit 60 Betten
70 Sitzplätze im Hotelrestaurant
50 Sitzplätze im à la carte Restaurant
80 Sitzplätze im Bankett- und Seminarraum
Eine schöne 3 1/2-Zimmer-Direktionswohnung

Wenn Sie über eine fundierte Hotelausbildung mit Erfahrung in einer ähnlichen Position verfügen, zwischen 30 bis 40 Jahre jung sind, eine längere Anstellung in einer intakten Landschaft suchen und wenn Ihre Stärken in der persönlichen Betreuung von Kurgästen und der kaufmännischen Betriebsführung liegen, erwarten Sie in diesem gut eingeführten Betrieb wirklich herrliche Aussichten.

Gerne erwartet Herr Urs Bachmann Ihre vollständige Bewerbung mit Foto und Handschriftprobe oder steht Ihnen für telefonische Auskünfte zur Verfügung. Telefon 031 44 28 88.

ibk + partner, kaderselektion, anshelmstrasse 2, 3005 bern

37958/272990

BRASSERIE LIPP RESTAURANT

Für unsere Grande Brasserie Parisienne – im Herzen Zürichs – mit dem ihr eigenen Savoir-vivre-Ambiente suchen wir nach Übereinkunft

Servicemitarbeiter(innen)

(in 4- oder 5-Tage-Woche), die Freude haben an unkompliziertem freundlichem Service in typischer Lipp-Ambiance.
Wir bieten gutes Salär, HB mit S-Bahn-Anschluss in 5 Minuten zu Fuss erreichbar. Reservieren Sie sich einen zeitgerechten Arbeitsplatz unter Telefon (01) 211 15 65 oder 211 11 55 bei Frau U. Brelowski oder Herrn H. Männl, URANIA Restaurant AG, Uraniastrasse 9, 8001 Zürich.

38275/41297

DG DOMINO GASTRO

Im Auftrag eines Landgasthofes suchen wir auf 1. September 1991 oder früher eine(n)

SERVICEFACH-ANGESTELLTE(N)

Der gepflegte Gasthof verfügt über eine sehr anspruchsvolle Spezialitätenküche.
Sonntag/Montag frei, auf Wunsch Zimmer im Hause. Diese Stelle eignet sich für Bewerber(innen) mit sehr guten fachlichen und persönlichen Qualifikationen.

Weitere Auskünfte erhalten Sie von

DOMINO GASTRO
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich
Telefon (01) 432 73 73
A 38301/252930

GASTHAUS Rathauskeller
IN DER OBERALTSTADT ZUG
SUCHT
Serviceangestellte
IN JAHRESSTELLE SEHR GUT GEREGELTE ARBEITSBEDINGUNGEN. JEDEN SONNTAG UND MONTAG FREI. GERNE GEBEN WIR IHNEN WEITERE AUSKUNFT. RUFEN SIE UNS EINFACH AN ODER SENDEN SIE UNS DIE ÜBLICHEN UNTERLAGEN.
VIELEN DANK.
H. ERNI & S. MEIER
TELEFON 042 21 00 58

B 38118/112038

Weiterbildung SHV

speziell für Sie

HOTEL ALPHUBEL ★★★

SAAS-FEE VERZAUBERT

Bekanntes Familienhotel mit 70 Betten sucht auf die Wintersaison 1991/92 ab zirka 15. Dezember 1991

Küchenchef/Anfangsküchenchef

Wir bieten:
– Jahresstelle (Mai und November geschlossen)
– guter Verdienst mit branchenüblichen Sozialleistungen
– Weiterbildung an Kursen
– familiäres Arbeitsklima
– kleine Brigade
– vielseitige Freizeitmöglichkeiten

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder stehen Ihnen für Auskunft am Telefon zur Verfügung.

Hotel Alphubel
3906 Saas Fee
Fam. F. und R. Supersaxo,
Tel. (028) 57 11 12

38239/29548

Klub Hotelfreundlicher Schweizer Kinder

- geregelte Arbeitszeit
- 41-Stunden-Woche
- abends und sonntags frei
- 5 Wochen Ferien
- und vieles mehr

bieten wir gelernten

Köchen

In der Stadt Zürich und näheren Umgebung haben wir diverse Stellen zu besetzen.

Frau G. Haas, Telefon 01/278 56 85, informiert Sie gerne.

Genossenschaft Migros Zürich
Pfingstweidstrasse 101, 8005 Zürich

O 38212/310565

ART FURRER HOTELS ★★★★
RIEDERALP

Für dynamische, junge Leute mit Freude am Gastgewerbe, die gerne in einem herrlichen Ski- und Wandergebiet verbringen möchten, haben wir noch folgende Stellen zu besetzen:

Büro/Verwaltung:

Réceptionistin
(Eintritt nach Vereinbarung)

Hotelfachassistentin mit Réceptionskenntnissen
(per 1. 12. 1991)

Etagengouvernante

Service:

Serviertochter oder Kellner
(CH, D, A (per sofort bzw. für Wintersaison), umsatzentlöhnt, sehr gute Verdienstmöglichkeiten

Küche:

Köche und **Commis de cuisine**
(per 15. 12. 1991)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung (Telefon 028/27 12 41).

ART FURRER HOTELS
z. H. Herrn Theler
3987 **Riederalp**

38286/28703

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

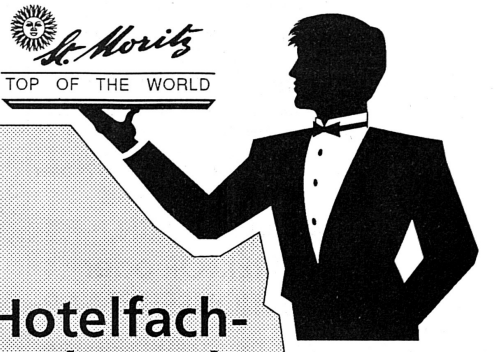
lueg zerscht i der

EPA

P 38088/311685

LUZERN

St. Moritz
TOP OF THE WORLD



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

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

I 37947/35009

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

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

Hotel Haller Lenzburg
Telefon 064 51 44 51

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

LANDGASTHOF
Aachbrüggli
ERLEN

Charles und Annemarie Delway 8586 Erlen Telefon 072 48 26 26

Dorf-Beiz · Brüggi-Stube · Appenzeller-Stübli
****-Komfort-Zimmer mit Farb-TV, Radio, Minibar
Grosser Parkplatz

Per 1. September 1991 (evtl. früher) engagieren wir gelernten

Jungkoch
(eine Sie oder ein Er)

Bei uns können Sie sich mit Eigeninitiative kreativ entfalten und weiterbilden.
Bitte melden Sie sich ab 3. August 1991 mit Telefon (072) 48 26 26 bei Charles Delway, Landgasthof SHV Aachbrüggli, **8586 Erlen**
Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht. O 38211/201170

SEEHOTEL UTZNAVERHOF UTZNAU

Jugendstilhotel
am Vierwaldstättersee
★★★★

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

In einem Jahr von der

Réceptions-Praktikantin

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

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.

38072/40231

Berner Oberland Restaurant Terrasse

Lenk

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

Gesucht

Hotelsekretärin

D/F/E, EDV-Kenntnisse erwünscht.
Arbeitszeit nach Absprache, normalerweise bis 20 Uhr.
Eintritt nach Vereinbarung.

Weitere Informationen:
Residence + Bernerhof Hotels
R. Schweizer, 3823 Wengen

38232/37656

★★★★
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) Patissier/Konditor(in)
Chef de rang
(Stv. Chef de service)
Servicefachangestellte
Barmaid
Aide-gouvernante
Lingeriehilfe
Portier/Tournant
(Office, Küche, Portierablöse)
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

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

Haben Sie schon Ihren eigenen

Hoteldetektiv, Aushilfsportier, Parkplatzwächter, Türsteher, Geldboten usw.

Ich besorge sie.

Privatdetektiv-Agentur Tomic
Konradstrasse 18, 8005 Zürich.

38190/321648

Restaurant Pizzeria
im 1. Stock
ZENTRUM

In neuen, modernen Betrieb suchen wir in Jahresstelle

Küchenchef

(für kleine Brigade)

Koch/Köchin
Serviertochter/Kellner

Geregelte Arbeitszeit
Gute Entlöhnung
Sonntags frei
Eintritt nach Vereinbarung

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Restaurant Zentrum
3800 Unterseen-Interlaken
Telefon (036) 22 28 03

38184/221260

BRIG am Simplon

Gesucht für sofort freundliche

Serviertochter

in kleines Team.
Schichtbetrieb. So und Mo frei.
Guter Verdienst.

Bar-Restaurant

Taferna

Matzenweg 1, 3900 Brig
Telefon (028) 24 24 00

M 38213/321788

Hotel Restaurant Grill
eigene Konditorei

Zur Vervollständigung unserer Crew suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Kellner oder **Serviertochter**
ab sofort

Koch oder **Köchin**
ab September

Hofa
ab sofort oder nach Übereinkunft.

Bewilligung kann besorgt werden.

Wir bieten einen neuzeitlich organisierten Hotel- und Restaurationsbetrieb, ein junges Team, geregelte Arbeitszeit und einen leistungsbezogenen Lohn.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

1506/211052

Walida

3806 Bönigen / Brienzersee
B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55

Landgasthof Rössli
Steinhausen

Gesucht per 1. September 1991

Koch oder **Köchin**

und eine

Küchenhilfe

in gepflegten Landgasthof.

Wir bieten guten Lohn, geregelte Arbeitszeit, gutes Arbeitsklima.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an

Berti und Kurt Hüsler Galliker
Telefon 41 60 55

38206/148857

Arosa

HOTEL BELLAVISTA ★★★★

sucht für Wintersaison

Küchenchef
(zu Brigade 5–6)

Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de rang
Sekretärin
Praktikant(in)

Bewerber senden Ihre Unterlagen an
HOTEL BELLAVISTA, 7050 Arosa

38269/1155

★★★★
City-Hotel **Ochsen Zug**

Das Haus mit Ambiance 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

38095/41629

Seehotel Sternen
6048 Horw/Luzern Tel. 041-40 77 22

Entdecken und machen Sie den

Sternen

der Behaglichkeit, am schönsten Winkel des Vierwaldstättersees, zu Ihrem nächsten Arbeitsort.

Um unser dynamisches Fachteam zu vervollständigen, haben wir nachstehende Jahresstellen zu vergeben:

Servicefach-angestellte

*

Junger Chef pâtissier

*

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Kontaktnahme.

37468/211788

R. & H. Unternährer

DG
DOMINO GASTRO
Le pro pour les pros

Im Auftrag eines der gepflegtesten Hotel- und Restaurationsbetriebe des oberen Rheintals suchen wir

CHEF DE PARTIE (m/w)
(Küchenchef-Stellvertr.)
COMMIS DE CUISINE (m/w)
SERVICEFACHANGESTELLTE (m/w)

Der Betrieb verfügt über einen anspruchsvollen A-la-carte- und Bankettbetrieb sowie ein reichhaltiges, marktorientiertes, allgemeines Verkaufsangebot.
Möchten Sie zusammen mit einem innovativen Team dem Betrieb weitere, neue Akzente setzen? Wir bitten Sie, uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen zusammen mit CV, Passfoto und Zeugnisabschriften zukommen zu lassen.
PS: Karriere lässt sich planen.

A 38082/320579

DG-Suisse-Romande
A. & R. URBACH
En Margeron - 1867 OLLON
Tél. 025 / 39 26 26 - 077 / 22 55 33
Fax. 025 / 39 17 71

«Lieben Sie Niveau?»
HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Ein verantwortungsvoller Posten braucht einen qualifizierten Mann!
Sind Sie für uns der Richtige?

In den Restaurants «La Bouillabaisse», «Hummer- und Austernbar» bieten wir unseren Stammgästen ausgesuchte Meeresfischspezialitäten.

Wir suchen nach Vereinbarung einen erfahrenen

Chef poissonnier

Sie unterstützen den Küchenchef sowie die Sous-chefs in ihren Aufgaben und führen Ihren Posten selbständig.

Was wir Ihnen neben guten Aufstiegsmöglichkeiten, einem Arbeitsplatz in einer modernen Grossraumküche und flexiblen Arbeitszeiten bieten, erläutern wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch.

Herr R. Rädlein, Küchenchef, oder Herr Ph. Gentinetta, Personalkoordinator, freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

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

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00

38292/41220

Rathsstube

4600 Olten

Gesucht in gepflegtes Spezialitätenrestaurant per sofort oder nach Vereinbarung jungen

Commis de cuisine

Bitte senden Sie Ihre Offerte an:
Herrn Urs Gehring, Küchenchef
Rathskeller Olten AG
Postfach, 4600 Olten
Telefon (062) 32 21 60

P 38299/169340

Wichtig!

5590159
HOTEL + TOURISTIK REVUE 164 3214
ABONNEMENTSDIENST
POSTFACH
3001 BERN 1 FAECHER

Vergessen Sie bitte nicht, Ihre Kundennummer anzugeben,

- *wenn Sie Ihre Abonnements-Gebühren an uns überweisen,*
- *wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,*
- *wenn Ihnen die hotel + touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgesandt werden soll,*
- *wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.*

Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir können für Sie alles noch schneller erledigen.

Besten Dank!

hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach
3001 Bern

Trend Hotel
EICHWATT

Wir ergänzen unser Team im modernsten Hotel von Zürich:

Réceptionist(in)

Anforderungen:
- **EDV-Kenntnisse (Fidelio)**
- **mindestens 2 Jahre Erfahrung**
- **belastungsfähig und eigeninitiativ**

Trend Hotel
A. Gloor
Zentrum Eichwatt
8105 Regensdorf
Telefon (01) 870 00 40

38231/288063

Feel the Trend

RESTAURANT MÜRSET **Le Gourmet GRILL** CHALTE FUESS

R. Schuler, Schachen-Aarau, Tel. (064) 22 13 72

Wir sind ein grösserer, bestausgewiesener Restaurationsbetrieb und suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Chef saucier
Chef de partie
Commis saucier

Wir bieten in allen Belangen überdurchschnittliche und verantwortungsvolle Anstellungen mit den entsprechenden Verdienstmöglichkeiten.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen Herr R. Schuler, an welchen Sie Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung richten möchten.

Telefon (064) 22 13 72 (Mittwoch geschlossen)

P 38266/177563

★★★★
Sunstar
Hotel Grindelwald

Bar/Dancing/Restaurants
Konferenzräume
Hallenbad/Sauna
Solarium/Tennisplätze
Liegewiese

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Auf kommende Sommersaison (zirka Mitte Mai 1991) ist bei uns folgende Stelle neu zu besetzen:

Für die Leitung von unserem Réceptions-Team suchen wir auf kommende Wintersaison 1991/92 (Jahresanstellung) eine(n)

Chef de réception

D, F, E
Schweizer(in) oder Bewilligung B oder C

damit wir Sie auf diesem interessanten Posten gut einarbeiten können, wäre es dienlich, wenn Ihr Eintritt im September evtl. Anfang Oktober erfolgen könnte.

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche, respektive mehrere Saisons verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an Werner G. Rolli.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon (036) 54 54 17

38242/14737

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

HOTEL JOB, LAUSANNE

Messieurs, nous avons à vous offrir plusieurs postes de

cuisiniers
commis et chef de partie

que ce soit pour une cuisine traditionnelle ou de la fine gastronomie française, en petite ou grande brigade, à la montagne ou au bord du lac, contactez nous sans plus attendre

Nous proposons également des places tout aussi diversifiées en service, comme:

sommelier(ère)
chef de rang

Pour faire encore envie... Nous avons plusieurs postes sympathiques pour des

réceptionnistes

en ville, en station dans de grandes ou petites maisons; n'hésitez pas, nous sommes là pour vous.

Un service à votre service...
A savoir:
Vous avez des vacances, des congés, etc... en résumé êtes disponibles quelques jours ou quelques semaines, alors appelez-nous car nous avons plusieurs postes en remplacements à vous proposer que ce soit

en service ou en cuisine

Cela vous permettra de voir de «nouvelles têtes» tout en découvrant de nouveaux endroits. Appelez-nous, cela n'engage à rien et peut rapporter...

HOTEL JOB SSH
Isabelle Sgariglia-Saudan
Elisabeth Sermier-Chahidi
Rue des Terreaux 10
Case postale 377
1000 Lausanne 9
Téléphone (021) 20 28 76

38268/84735

HÔTEL JOB SSH Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 202 876 / 200 907 **Société suisse des hôteliers**

★★★★★

Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 Villars-sur-Ollon, tél. (025) 35 21 21, télex 456 218

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel★★★★★, 110 lits, 4 restaurants, propose les postes suivants en vue de la prochaine saison d'hiver:

cuisine: **chefs de partie** (pour la saison ou à l'année)
commis

salle: **chefs de rang**
commis de rang

Si vous êtes expérimenté et soucieux de bénéficer des avantages professionnels et sociaux d'une maison renommée, faites vos offres complètes avec photo à M. Y. Defalque, Ass. de direction.

38230/36439

Restaurant-Pizzeria
La Clociara
1562 Corcelles-près-Payerne

Nous cherchons pour le 1er novembre 1991:

cuisinier

sachant travailler seul
avec expérience
Place à l'année
Dimanche fermé
Bon salaire

sommelier

Suisse ou avec permis valable

Faire offres par écrit à M. Deparasis.

P 38210/44300

ZUNFTHAUS ZUR SCHNEIDERN
KÖNIGSTUHL
Restaurants & Bar

Restaurant de luxe à Zurich recherche pour le 1. 9. 1991

commis de cuisine
commis pâtisserie

avec références de restaurants de haut niveau.

Faire offre complète à
Monsieur Marc Zimmermann
Restaurant Königstuhl
Stüssihofstatt 3
8001 Zürich

Téléphone (01) 261 76 18

38023/319350

Valais Wallis

Hôtel Victoria
3961 Vercorin

★★★

cherche pour tout de suite ou date à convenir

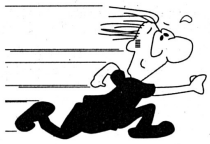
★ **cuisinier (chef)**
ayant les possibilités de remplacer le chef (patron)

★ **fille de salle (garçon) ou sommelier (-ère)**

★ **réceptionniste (débutante)**

Veuillez adresser votre offre avec curriculum vitae à l'Hôtel Victoria, 3967 Vercorin.

38225/35955



Pressé?...

... transmettez vos textes rédactionnels ainsi que ceux pour vos annonces par **téléfax.**
Numéro **031 46 23 95.**

hotel + touristik revue
Case postale
CH-3001 Berne
Téléphone 031 507 222
Télex 912 185 htr ch
Téléfax 031 46 23 95

Grand Hôtel Les Endroits

CH-2300 La Chaux-de-Fonds

En complément de notre restaurant à spécialités nous inaugurons à mi-janvier 1992 notre nouvel hôtel de 4 étoiles – situé dans un environnement fantastique en dessus de La Chaux-de-Fonds.

Pour servir notre clientèle au mieux, nous cherchons des collaborateurs avec connaissances en langue française.

A partir de mi-janvier:

réceptionniste
portier de nuit
gouvernante
barmen

A partir du 1er septembre ou à convenir:

serveur ou **serveuse**
chef de service

Nous sommes une équipe jeune et dynamique et nous vous offrons des horaires agréables, nourriture et logement également dans la maison.

N'hésitez pas à nous envoyer votre candidature ou téléphonez directement au restaurant.

Hôtel-Restaurant Les Endroits, Famille J.-P. Vogt-Dürr
2300 La Chaux-de-Fonds, téléphone (039) 26 82 82

38312/96784

Hôtel ★★★★ de 130 chambres recherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de cuisine
sous-chef de cuisine
chef de partie
commis de cuisine
sommeliers

Faire vos offres manuscrites avec curriculum vitae et photos à la Direction de l'Eurotel Fribourg, Grand'Places 14, CH-1700 Fribourg, téléphone (037) 81 31 31.

38198/11797

HÔTEL
CHAUMONT
2067 CHAUMONT · NEUCHÂTEL ET GOLF

cherche

réceptionnistes

- de présentation soignée – entregent
- maîtrisant les langues allemande et anglaise
- au bénéfice d'une formation dans l'hôtellerie ou d'un diplôme d'employé de commerce

Nous offrons

- possibilité de formation
- excellente ambiance de travail jeune et dynamique
- contact avec une clientèle internationale
- possibilité de travailler sur ordinateur

Date d'entrée: de suite ou à convenir. Nationalité suisse ou permis de travail valable.
Nous vous prions de bien vouloir envoyer une offre complète avec photo, curriculum vitae, copies de certificats à l'attention de Luis Viveros – sous-directeur Hôtel Chaumont et Golf – 2067 Chaumont.

P 38245/221465

De toute confiance!

Mandatés par un de nos clients privés, nous sommes à la recherche d'un

couple de maison

expérimenté pour le service et l'entretien d'une maison bourgeoise sur la **Riviera.**

Lui: formation de cuisinier, travaillera également comme chauffeur, petits travaux d'entretien extérieur.

Elle: expérience comme ménagère, lingère, devra aussi assurer le service à table.

Lieu de travail:
9 mois en Suisse (Riviera lémanique)
3 mois en France (Côte d'Azur)

Dans les 2 cas, un appartement indépendant est à disposition gratuitement.

Excellentes prestations, entrée au plus vite.

Téléphonez à R. Bubloz, vous obtiendrez tous renseignements. P 38175/297984

39, r. de la Madeleine
1800 Vevey
Lausanne 021/ 20 68 11
Morges 021/802 45 45
Nyon 022/ 61 94 54
Renens 021/634 97 43
Yverdon 024/ 23 11 33

021 921 20 55
ideal job
Conseils en personnel

Grand Hôtel des Rasses
cherche

chef de service

Langues:
français, allemand, anglais.

Age idéal: 25 à 35 ans.

De nationalité suisse ou permis B ou C.

Entrée à convenir.

Faire offres à M. H. Wyssbrod, Directeur, 1452 Les Rasses.

38155/20176

Bien sûr un abonnement! hôtel revue + revue touristique

Nom
Prénom
Profession / Position
Rue et no
NAP et lieu
No de téléphone

Je désire recevoir l'hôtel revue + revue touristique régulièrement et souscris l'abonnement suivant:

Abonnement:	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	☐ Fr. 90.–	☐ Fr. 57.–	☐ Fr. 34.–
Etranger (par voie de surface)	☐ Fr. 126.–	☐ Fr. 72.–	☐ Fr. 44.–
Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient	☐ Fr. 189.–	☐ Fr. 105.–	☐ Fr. 66.–
Etranger (par avion) Outre-mer	☐ Fr. 268.–	☐ Fr. 147.–	☐ Fr. 93.–

☒ Cocher ce qui convient

A découper et envoyer à: hôtel revue + revue touristique, service des abonnements Case postale, CH-3001 Berne

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Scandic, mit über 110 Hotels in 10 Ländern Europas, ist die größte Hotelgruppe Skandinaviens. Kooperatives, zeitgemäßes schwedisches Management prägt den Stil der Gruppe. Bis 1992 werden aus derzeit 10 Top Hotels in Deutschland, 15 Häuser an attraktiven Standorten entstehen. Wachstum heißt, neue Aufgaben anpacken und realisieren. Hier ist Ihre Unterstützung gefragt.

Scandic Hotel Deutschland GmbH
Julius-Wegeler-Straße 6
5400 Koblenz, Telefon (02 61) 136-0

SCANDIC CROWN HOTELS
DEUTSCHLAND

Der nächste Schritt steht bevor...

...Sie haben auch schon daran gedacht. Wollen Sie sich jetzt neu orientieren? Dann lesen Sie unsere Angebote: SCANDIC wächst in den nächsten Jahren weiter und eröffnet neue attraktive Hotels. Für diese Zukunftsprojekte, die in absehbarer Zeit realisiert werden, suchen wir Führungskräfte. Unternehmerische Persönlichkeiten aus

Direktion
F + B
Rooms-Division

In Ihren fachlichen Bereichen sind Sie fit. Sie führen Mitarbeiter, denken aufgeschlossen, arbeiten zahlenorientiert. Auf Ihrem bisherigen Berufsweg haben Sie marktgerechte Konzepte mitgestaltet. Dieses Know How möchten Sie in Ihre neue Aufgabe einbringen und weiterentwickeln.

Möchten Sie mehr Details kennenlernen? Dann besprechen Sie mit Herrn Klaus Roscher, ob Ihre und unsere Vorstellungen zusammenpassen, welche konkreten Aufgaben auf Sie warten und was wir unter der SCANDIC-Philosophie verstehen.

Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen.

Hotel Zürserhof

★★★★★

6763 Zürs am Arlberg Österreich

sucht für die kommende Wintersaison (ab zirka Ende November bis zirka Ende April) einen

Maître 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 ZÜRSERHOF
6763 Zürs am Arlberg
Österreich
Telefon (0043) 5583/2513-0

37859/168254

OPUS

OPUS EXECUTIVE SEARCH

ASIA PACIFIC
Hotel Career Opportunity

OPUS Executive Search, a human resource consultancy and placement firm based in Hong Kong and catering to the hotel industry in Asia/Pacific can offer interesting career opportunities with international deluxe hotels and resorts with excellent prospects for advancement and promotions. Suitably qualified candidates who are dynamic, result oriented, have formal training/education in a relevant discipline supplemented by an impressive track record of hotel management experience are invited to apply.

The following positions are currently available:

General Manager, Resident Manager, Rooms Division Manager, Food & Beverage Manager, Front Office Manager, Executive Housekeeper, Maître d'hôtel, Executive Chef, Sous-chef, Pastry Chef, Butcher

Attractive remuneration package with minimum 2-year-contracts on Expatriate status will be negotiated to attract the highest calibre of candidates for the positions. Please apply in confidence with full career details, salary history, availability together with recent photographs to:

The Managing Director
OPUS Executive Search
1408 Asia Standard Tower
59–65 Queens Road Central
Hong Kong
Tel. (852) 868-2993, Fax (852) 523-8006
(Applications by Fax are welcome)

38168/298077

Winterberg

staatlich anerkannter heilklimatischer Kurort und internationaler Wintersportplatz im Hochsauerland

Winterberg zählt zu den renommierten Erholungsorten in Deutschland. Bei über 1 Million Gästeübernachtungen im Jahr ist der Fremdenverkehr der wichtigste Wirtschaftssektor.
Zum weiteren Ausbau der derzeitigen Marktposition suchen wir zum frühestmöglichen Zeitpunkt den/die

Kurdirektor(in)

Wir suchen eine engagierte, kreative Führungspersönlichkeit mit Teamgeist.

Ihre Aufgabenschwerpunkte sind:
- Verkaufsförderungs- und Werbemassnahmen im In- und Ausland
- Marketing und Öffentlichkeitsarbeit, insbesondere Medienkontakte
- Mit-Erarbeitung neuer Strategien

Eine angemessene Vergütung nach BAT wird zugesichert.
Wenn die Aufgabenstellung für Sie interessant ist, bewerben Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen innerhalb eines Monats bei dem

Stadtdirektor
der Stadt Winterberg
Am Waltenberg 16–18, 5788 Winterberg

P 38181/321672

SAINT VINCENT

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 Spotivi 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

Executive Chef

We are looking for a young professional willing to work in South America in the most prestigious hotel of Maracaibo City with 370 rooms, 10 F & B outlets, 9 function rooms accommodating up to 4000 people.

- Must speak Spanish.
- Previous experience as executive sous-chef in a first class hotel.
- Age from 28 to 35 years.

Please send your curriculum vitae with 2 photographs and references to:

Medardo Carrera
F & B Manager
Hotel del Lago Inter ★ Continental
P.O. Box 90
Maracaibo, Venezuela

HOTEL del Lago INTER•CONTINENTAL

38233/12769

Westin Means Excellence

Executive Career in Singapore

Winner of numerous prestigious international awards, The Westin Stamford & The Westin Plaza are doubtedly Singapore's leading hotels with 2100 guestrooms, 17 Food & Beverage outlets and a major regional convention centre. With rapid expansion, a dynamic professional is required to keep us at the helm.

MANAGER (ITALIAN RESTAURANT)

- 6 years practical experience in an Italian Restaurant of which 2 years as a manager.
- Sound knowledge of Italian cuisines and wines
- Possess good interpersonal and guest relations skills
- Ability to train, develop and lead subordinates
- Ability to speak and write English language.

If you have what it takes, we would like to talk to you.

Applications containing full details of qualifications, work experience, current salary, non-returnable photograph, expected salary and contact number should reach us before 15 August 1991 addressed to:

THE PERSONNEL MANAGER (RI)
THE WESTIN STAMFORD & THE WESTIN PLAZA
2 STAMFORD ROAD
SINGAPORE 0617

You may also send your application through the Fax No: (065)-3384318

THE WESTIN STAMFORD & THE WESTIN PLAZA
Singapore

P 38218/321796

IVENTA personalmarketing

F&B-Manager

von führendem ★★★★★-Luxushotel in Wien gesucht.

Erforderliche Qualifikationen:

- ★ fundierte Fachkenntnisse
- ★ langjährige internationale Erfahrung in der Spitzengastronomie
- ★ ausgezeichnete Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch
- ★ Fähigkeit, Mitarbeiter zu motivieren und zu schulen
- ★ Dynamik

Das Idealalter liegt zwischen 35 und 45 Jahren, österreichischer Staatsbürger bevorzugt.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild und Angabe von Sperrvermerken unter Kennummer 4123 an

IVENTA Management Consulting GesmbH
A-1070 Wien, Neubaugasse 36

P 38261/123900

CH
THE CHURCHILL
COOKS
FOR THE CHURCHILL HOTEL LIMASSOL CYPRUS

A deluxe sea resort hotel, well known for its high standards, we have immediate vacancies.

These positions are suitable for holders of City & Guilds 706/1 who have had some experience and who will work with enthusiasm and be able and willing to learn under our Swiss-trained Chef.

Excellent salary and accommodation available to right applicants.

Please write, with full CV and photo, to:
Personnel Manager, The Churchill Limassol,
P.O. Box 1626, Limassol, Cyprus.

38174/264881

CARIBBEAN

FOOD AND BEVERAGE MANAGER
MAÎTRE D'HÔTEL

Qualified experienced person able to control Food & Beverage Department and Restaurant. Salary commensurate with experience. Permanent position. Please write with full curriculum vitae to: Box No. 38247, hotel revue, CH-3001 Bern, Switzerland

38247/232912

Le MERIDIEN

The French "art de vivre" throughout the world.

Le Meridien Chain is 59 hotels with 18.000 staff in 36 countries. Throughout the world, each of our hotels conveys an image of top service quality and the best French gastronomy. We are currently seeking for a 300 room hotel in the Middle East :

EXECUTIVE CHEF
KITCHEN SOUS-CHEF
EXECUTIVE HOUSEKEEPER

You have solid international experience, preferably in the Middle East. You are a strong leader, a capable organiser, autonomous yet adaptable, accustomed to high standards. Obviously, you are at ease with working in English.

These challenging positions open the door to bright career prospects within our fast-developing Chain.

Please send your candidacy to Christopher JAMES, MERIDIEN S.A., 171, bd Haussmann, 75008 PARIS or Fax to (33) 1 44205387.

MEDIAPA

M 38259/238325

Rungis Express GmbH
Telefon 02225/883-0 · Telefax 02225/883300

MECKENHEIM
RE
AM HAMBUCH 2

DER Lieferant für frische Lebensmittel aus aller Welt

Wir beliefern in Deutschland, Österreich, Holland und Italien die Spitzenhotels und Top-Restaurants mit frischen Lebensmitteln aus aller Welt.

Mit unserer neuen Verbündeten, der CONNESSA AG in Basel, wollen wir auch in der Schweiz die Nummer 1 werden.

Dazu brauchen wir einen

jungen, dynamischen MANAGER

der das jetzige Team täglich trainiert, verbessert, Neue hinzufügt und «die Besten» daraus macht.

Sie sollten:

- ★ aus der Hotellerie kommen
- ★ gute Lebensmittelkenntnisse besitzen
- ★ Führungs- und Aufbauerfahrung mitbringen
- ★ gut Deutsch, Französisch und Italienisch sprechen
- ★ kreatives Verkaufsdenken besitzen
- ★ und keine Angst vor der Arbeit haben

Wir bieten:

- ★ solide 6monatige Einarbeitung in Deutschland
- ★ selbständige und ausbaufähige Position
- ★ ein gutes Gehalt, ein freies Wochenende und viel, viel Arbeit

Wenn Sie das eine besitzen und das andere wollen, schicken Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Rungis Express GmbH
Am Hambuch 2, 5309 Meckenheim, Deutschland

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an
Herrn George W. Kastner,
Stichwort CONNESSA, unter Telefon (0049) 2225/883 100.

38313/321990

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Ich bin ein 31jähriger Schweizer Gastronomiefachmann mit mehrjähriger Führungserfahrung in allen Bereichen und suche eine

Stelle in einer Hoteldirektion

Umgebung Chur und Surselva.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 38205 an hotel revue, 3001 Bern.

38205/321753

2 junge Ehepaare (YU) suchen Arbeit

gleich welcher Art. Saison- oder B-Bewilligung muss besorgt werden.
Telefon (01) 234 22 62, Frl. Dimitri, ab 19 Uhr (01) 302 03 32

38311/321982

Als langjährige Hotelfachfrau möchte ich mich beruflich verändern.

Nach dem Besuch des Vor- und Hauptkurses Reisebranche bei der SRF suche ich eine Stelle in einer

Verkehrszentrale/ Verkehrsbüro oder im Incoming-Bereich

Eintritt: September/Oktober, evtl. auch temporär.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 38238 an hotel revue, 3001 Bern.

38238/321613

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

Technischer Leiter

45jähriger Schweizer, mehrsprachig, mit langjähriger Berufserfahrung im In- und Ausland in:
Gesamtbauführung im Touristik-, Fitness- und Wohnungsbau, Umbau sowie Leitung in Haustechnik und Anlagenunterhalt, Energiekontrolle und Energierückgewinnung, Führung von Personal- und Lieferantenfirmen, sucht Anstellung als z. B. «Technischer Leiter» einer Ferienanlage oder sonstiges grösseres Objekt in der Schweiz oder im Ausland.

Gute Referenzen vorhanden.

Gerne erwarte und beantworte ich Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 38203 an hotel revue, 3001 Bern.

38203/321745

D, 31, mit mehrjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, sucht ab September 1991 eine Stelle als

Servicefachangestellte

in einem renommierten Betrieb im Kanton LU oder NW.
Offerten unter Chiffre 38278 an hotel revue, 3001 Bern.

38278/283746

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

Diplômée, école de commerce tourisme, français, allemand, anglais, cherche

emploi

Ecrire:
Katia Jacot, 2073 Enges

38189/321630

Junger, 30jähriger Mann sucht Stelle mit Verantwortung in

Reiseagentur, Hotellerie oder **Verkehrsbüro**

Ich biete Ihnen:
– Handelsdiplom
– eidg. Diplom als Marketingtechniker
– dreisprachig D/F/E
– Erfahrung im Aussenverkauf und am Schalter
– Erfahrung im Marketing im allgemeinen
– gute Allgemeinbildung und Erscheinung
– Sinn für menschliche Kontakte

Interessiert? Zögern Sie nicht, schreiben Sie mir unter Chiffre 17-705215 an Publicitas, 1701 Freiburg.

P 38263/44300

CH, 29jährig, gelernter Koch, Hotelfachschulabschluss und kaufmännische Ausbildung, mit breiter Erfahrung an der Front, im Back Office und im administrativen Bereich, sucht in einem längerfristigen Arbeitsverhältnis eine

neue Herausforderung

in der Region Zug, evtl. ZH oder LU.

Anfragen erreichen mich unter Chiffre 38201 an hotel revue, 3001 Bern.

38201/321770

Ich bin

gelernter Koch, 41, mit Fähigkeitsausweis A, momentan selbständig, gebunden bis Anfang 1992, sechssprachig, 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

Cuisinier français

27 ans
cherche remplacement en Suisse romande ou allemande pour octobre/novembre. Logé.
Tél. (027) 41 24 69, M. Degand

P 38237/44300

Frau, 33 Jahre alt, mit langjähriger Erfahrung im Gastgewerbe (Fähigkeitsausweis A, Kt. ZH), Werbeassistenten-Diplom und Marketingplanerschule, sucht

Tätigkeit im Ausland (Süden)

im Bereich Tourismus, Hotellerie, Gastgewerbe.

Angebote bitte unter Chiffre 38202 an hotel revue, 3001 Bern.

38202/321761

Deutsch sprechende Portugiesin sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Stelle

im **Service, Buffet** oder als **Zimmermädchen.**
Bewilligung muss besorgt werden.
Telefon (066) 55 31 73

38236/321850

Vernetztes Denken praktizieren ist mein Ziel

Das heisst: Ich (30jährig) suche eine Aufgabe, wo ich voll gefordert werde und mein Können beweisen muss.

(Direktion eines Betriebes oder ähnliche Position)

Eintritt im November möglich

Ich freue mich auf **Ihre** baldige Kontaktaufnahme:

Thomas Stohr, Solothurnerstr. 45, 4053 Basel, Telefon (061) 35 26 30

38273/308412

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

Weiterbildung SHV

in Ihrem Interesse

031 507 111

Adressänderung *(bitte in Blockschrift)*

Alte Adresse

Abonnenten-Nr.

Name/Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

☐ *Mitglied SHV* ☐ *Abonnent*

Betrieb

Neue Adresse

Name/Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

☐ *Mitglied SHV* ☐ *Abonnent*

☒ *Zutreffendes bitte ankreuzen*

Zu senden an:

hotel + touristik revue, Abonnementdienst, Postfach, 3001 Bern

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