

**Zeitschrift:** Hotel- + Touristik-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 100 (1992)  
**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:** 21.08.2025

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

# hotel + touristik revue

DI E FACHZEITUNG FÜR  
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Zusatzgeschäft für Hotellerie

## Einkauf an Réception abholen

Hotelréceptionen sind abends besetzt, aber häufig wenig beschäftigt. Warenhäuser müssen abends um 18.30 Uhr schliessen. Das innovative Berner Warenhaus Loeb will hier nun Synergien nutzen: Der Kunde bestellt bei Loeb und holt seine Einkäufe abends im Hotel ab.

Was in Italien, Frankreich und andern Ländern üblich ist, das Einkäufen abends nach 18.30 Uhr, wünschen sich vermehrt auch erwerbstätige Schweizerinnen und Schweizer. Das Berner Warenhaus Loeb, immer gut für neue Ideen, will sich vom wachsenden Kuchen ein Stück abschneiden und setzt auf Hotelreceptionen und Bahnhofschalter als neue Distributionskanäle.

Statt in aller Hast nach der Arbeit kurz vor Ladenschluss die Warenhäuser zu durchstreifen, können Kunden am Vormittag über die Gratis-Telefonnummer ihre Bestellung bei Loeb aufgeben. Die Einkäufe liegen abends – bis lange nach Ladenschluss – an einer Hotelreception oder an einem Bahnhofschalter (Privatbahnen) zum Teil bis 24 Uhr zum Abholen bereit. In Bern machen vorläufig das Hotel Sternen in

Muri und das Hotel Bären in Ostermündigen mit, wo man Montag bis Freitag bis 23 Uhr beziehungsweise bis 24 Uhr die Einkäufe abholen kann. Bezahlt wird über die Loeb-Kundenkarte.

Klaus Künzli, Direktor des Hotel Bären in Ostermündigen, sieht in der durch Umsatzprozente entschädigten Lagerung der Einkäufe, die gegen 17 Uhr geliefert werden, vor allem auch PR-Wirkungen: «Wir werden natürlich in der Zeitungs- und Radiowerbung immer

Lukrative Zusatzgeschäfte in der Hotellerie sind gesucht. Beim oben erwähnten Beispiel geht es nur um die Lagerung von Einkäufen. Zum Teil bereits länger institutionalisiert ist der Verkauf von Waren an Restaurantkunden (zum Beispiel bei Mövenpick). Tankstellen und Autobahnraststätten haben es vorge-macht: Benzin ist hier oft der kleinere Teil des Geschäfts, während der Verkauf von Lebensmitteln an Abenden und Wochenenden an Gewicht gewinnt. Könnten auch Hotels ihre langen (teuren) Öffnungszeiten besser in Wert setzen? Was Loeb lanciert ist einerseits ein Gag und andererseits ein mögliches Job-enrichement für den Schaltergestellten am Bahnhof oder für die Receptionistin. SR

Ferienreportage



## Olympia lässt aus Barcelona grüssen

Jetzt sind sie da, die olympischen Spiele. Spanien – pardon, Katalonien hat sich gut vorbereitet und manches verändert, auch die Preise, die wohl gar weit nach

oben katapultiert wurden. So nah, hätte man angenommen, aus der Schweiz hauptsächlich Olympia-Neulinge anzutreffen. Aber der Sportanlass zieht auch

beachtlich viele Repeaters an. In unserer Ferienreportage schildert Michael Hut-schneker wie er das erste Olympia-Wochenende erlebt hat. Seite 11

Touroperators

## Der Zahlenspiegel

Seit mehr als zehn Jahren präsentiert die *hotel + touristik revue* jeweils im Juli eine Zusammenstellung der wichtigsten Kennzahlen der Schweizer Reisebranche. In der heutigen Ausgabe veröffentlichen wir diese wertvolle Marktübersicht mit den Zahlen aus dem Reisejahr 1991.

In der Rangliste der Top-Ten-Reiseunternehmen hat sich gegenüber dem Vorjahr 1990 nichts verändert: Die Reisebüro Kuoni AG mit über einer Milliarde Franken Umsatz belegt vor der Hotelplan-Gruppe und Danzas den ersten Platz. Haare lassen musste allerdings der Branchenleader im Veranstaltergeschäft. Mit 440 Millionen Franken im Pauschalreisemarkt überflügelte die Hotelplan-Gruppe erstmals Kuoni (386 Millionen Franken). Wie bereits im vergangenen Jahr folgt die Imholz-Jelmoli Reise Gruppe auf dem dritten Rang (224 Millionen Franken). Seite 8

Swissair

## Neues Catering

Die Swissair versondigt ihre Geschäftsbereiche Catering, Trading und Personalrestauration auf den 1. Januar 1993. Die Neuorganisation beinhaltet auch eine Namensänderung der herausgelösten Bereiche, die zukünftig Gate Gourmet Gruppe, Nuance Trading AG und Restorama AG heissen werden. Die neuen Firmen werden der Swissair Beteiligung AG (SBAG), einer hundertprozentigen Swissair-Tochtergesellschaft, untergeordnet. Damit soll die Konkurrenzfähigkeit in Sachen Qualität und in Bezug auf die Preise erhöht werden.

Die rund 2000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erhalten somit einen neuen Arbeitgeber, der auch neue Anforderungen stellen möchte. Ziel dieser Umstrukturierung ist die Anpassung an den Markt und die langfristige Sicherung der Konkurrenzfähigkeit. Zudem wird auf eine Ergebnisverbesserung von 40 Millionen Franken spekuliert. Seite 13

## Stratégie marketing en panne

Lancée l'an passé, la Stratégie marketing du tourisme suisse (SMT) de l'ONST est en panne. Bien que le délai de réponse ait été prolongé de six mois, seules trois institutions – Swissair, OT de l'Oberland bernois, OT du Mittelland bernois – ont fait parvenir leur concept aux responsables de notre office national.

Cheville ouvrière de ce projet, le vice-directeur de l'ONST, Peter Kuhn, est cependant toujours convaincu du bien-fondé de ce projet qui, rappellez-le, vise

principalement à coordonner l'activité promotionnelle des divers agents touristiques suisses.

Pourquoi ce manque d'intérêt? L'ONST n'avait pourtant pas omis d'informer. Aussitôt le projet annoncé, M. Kuhn avait pris son bâton de pèlerin et avait, lors d'une douzaine de conférences tenues dans différentes villes de Suisse, expliqué les détails de cette stratégie. L'accueil avait été assez bon, nous a-t-il dit sans cacher qu'il avait rencontré de l'opposition en Valais et aux Grisons.

Les partenaires touristiques avaient initialement été invités à exprimer leur

avis et à formuler leurs propositions de collaboration au projet jusqu'à la fin de l'année dernière. Insuffisant, ce délai avait alors été porté à fin juin, sans grand résultat toutefois.

La stratégie marketing, qui a notamment pour objectif quantitatif de porter le taux annuel d'augmentation des nuitées à 1,7%, ne pourra, bien entendu, se concrétiser que si le nombre des partenaires au projet est grand. Que va-t-il donc se passer maintenant? Rien pour l'instant. L'avenir du projet dépend en bonne partie des résultats de l'étude externe qui sera menée à l'ONST. MH

### INHALT · SOMMAIRE

#### HOTELLERIE · TOURISMUS

##### Teuerste Stadthotels 2

Schweizer Stadthotels sind weniger teuer als ihr Ruf. Europaweit erst an sechster Stelle steht der Standort Zürich.

##### Blick über Grenze 5

Eine Studie stellt fest, dass Casinos nur mit einer breiten Angebotspalette erfolgreich betrieben werden können.

#### Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche «leasen»!



AARE AG, Textil-Leasing  
Wildschachen, 5200 Brugg  
Telefon (056) 41 59 50/51  
Ein Unternehmen der **kerlisch**-Gruppe  
31396/179590

#### TOURISTIK · FREIZEIT

##### Mehr Rechte in den USA 7

Bekommen die europäischen Fluggesellschaften bald das Recht, innerhalb des USA-Marktes zu fliegen.

##### Grösste Allianz 7

Die Kooperation mit USAir bringt British Airways ihrem Ziel einer weltumfassenden Airlines einen Schritt näher.

#### F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

##### Luxusgastronomie 13

Alles bestens in der Luxusgastronomie? Laut einer kleinen Umfrage sind (noch) keine Anzeichen von Rezession spürbar.

##### Fricktaler Joint-venture 17

Sechs innovative Fricktaler Gastronomen bieten gemeinsam ein kulinarisches Programm rund um die Vollwertküche an.

#### HOTELLERIE · TOURISME

##### Taxe pour la nature? 19

Pour sauvegarder la nature, capital numéro un du tourisme, doit-on taxer les voyageurs et les touristes?

##### Casino à thème 20

Le premier casino à thème d'Europe s'est dernièrement ouvert en France. Une idée pour la Suisse?

#### SHV SSH SSA

##### Blick zurück 23

Im «Geschichtsbuch Schweizer Hotellerie» werden heute die Seiten aus der alten Rigibesteiger-Zeit aufgeschlagen.

##### Kontaktpflege 23

Ein klares Ziel der Verbandsleitung SHV: Die Distanz zum Mitglied soll schrittweise verkürzt werden.

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®

Sumpfsstrasse 26, 6300 Zug  
Tel. 042-41 75 41, Fax 042-41 60 52

Rosenthal

für die Gastronomie  
CH und FL exklusiv bei:

SILBERN

Sternegg AG  
Silberwarenfabrik  
8201 Schaffhausen  
Tel. 053-25 12 91  
Fax 24 80 84  
Showroom: 8003 Zürich  
Messestr. 10  
Tel. 01-24 23 88

## Mit METTLER portioniert = mehr Geld verdient

platzsparend  
einfache Bedienung  
robust  
rasch amortisiert

Hotelstandorte Zürich und Genf

# Keine schlechte Ausgangslage im Eurovergleich

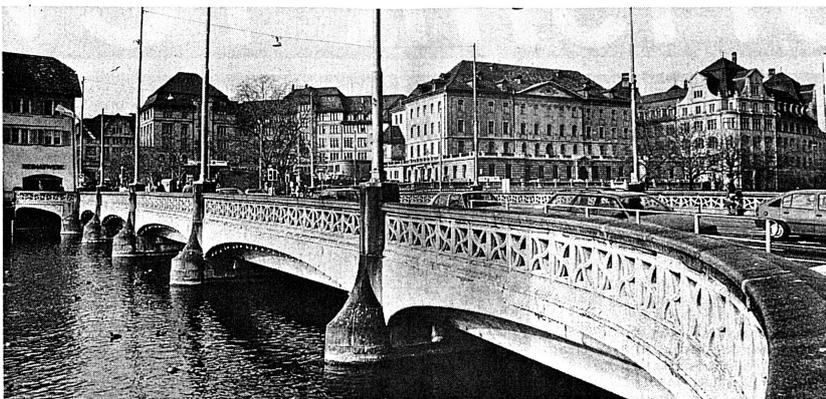
Erstaunlich wenig Preisnachlass fürs Corporate-Geschäft, erstaunlich gute Resultate für ein so wirres Jahr wie 1991 und erstaunlicherweise erst an sechster Stelle, was die Preise betrifft: Zürichs neun Qualitätshotels mausern sich im gesamteuropäischen Vergleich gar nicht so schlecht durch\*.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Um gleich mit einer aufschlussreichen Ziffer zu beginnen: Satte 42,3 Prozent aller Zürcher Hotelzimmer wurden 1991 zum vollen Hotelpreis, also zur Full Rate, verkauft, wenn die Gäste in einem der zehn Zürcher Qualitätshotels (siehe Kasten) buchten. In Genf waren es immerhin 38,8 Prozent. Das heisst fast doppelt soviel wie im europäischen Durchschnitt, der tiefe 22 Prozent beträgt. Einige der Zürcher Hotels kämen noch auf einen viel höheren Anteil, denn jeweils von Montag bis Donnerstag herrschte 1991 in Zürich Nachfragerüberhang vor.

## 7,5-Milliarden-Franken-Geschäft

Pannell Kerr Forster Ass., London, haben auch dieses Jahr wieder ihren «Eurocity Survey» mit den Zahlen für 1990 und 1991 herausgebracht, und dabei figuriert Zürich als Hotelstadt erstmals mit. Das für 500 englische Pfund (!) erhältliche Buch zeigt auf 112 Seiten einen recht umfassenden Vergleich von 25 europäischen Städten oder 70 000 Zimmern. Verglichen wird, in anderen Worten, ein «Hotelindustrie-Kuchen» im Werte eines jährlichen Umsatzes von 7,5 Milliarden Franken, mit einem Personalbestand von 58 000 Angestellten.



Lichtblicke über der Limmat: Zürichs Stadthotellerie steht im europäischen Vergleich alles andere als schlecht da. Obschon die Rezession sich stark bemerkbar macht.

Bild APK

Die Euro-Stichprobe umfasst insgesamt 248 Hotels, davon 9 in Zürich und 14 in Genf. Die durchschnittliche Zimmerbelegung dieser 248 Hotels betrug 62,8 (Vorjahr 70,9) Prozent. Zürich, aber nicht Genf, schnitt besser ab. Zürich kam 1991 auf 69,8 (72,9) Prozent, Genf kennt Werte um 58 Prozent. In der europäischen Belegungsangabe kommt Zürich damit 1991 auf Rang 5, 1990 auf Rang 7 von insgesamt 25 Städten. Keine schlechte Ausgangslage als Standort, dürfte sich ein interessierter Hotelinvestor oder ein künftiger Hoteldirektor sagen. Doch wie steht's mit dem Preisniveau?

## Paris teuerstes Pflaster

Die europäische Frankophonie streitet sich um das teuerste Pflaster: Paris kommt 1991 auf einen stolzen durchschnittlichen Zimmerpreis von (umgerechnet) 376 (Vorjahr 348) DM. Dicht gefolgt von der Rhonestadt mit 326 (311) DM. Zürich erscheint dagegen mit seinem durchschnittlichen Zimmerpreis von 276 (266) DM auf Platz 6 (7) geradezu bescheiden. Euro-Durchschnitt bei den Zimmerpreisen: 239 (228) DM. Günstigste (west)europäische Stadt ist und bleibt Edinburgh mit 140 DM.

Nimmt man statt der Zimmerbelegung die Einkünfte auf alle verfügbaren Zimmer als Vergleichsgrösse, so rückt Zürich sogar noch mit 189 (194) DM Einkunft pro verfügbares Zimmer auf Rang 3 (4) vor; einiges über dem Euro-Durchschnitt von 150 (161) DM.

## Geschäftsanteile

Bekanntlich werden Hotels nicht nur von Geschäftsleuten frequentiert. Un-

terteilt man die Hotelgäste in Geschäftsleute, die Corporate Rate bezahlen, in Gruppentouristen, in Messe- und Seminarbesucher sowie in Normaltouristen (Leisure Break) ein, so ist der Normaltourist in den skandinavischen Städten und Edinburgh sehr hoch. Zürich (mit 2 Prozent Anteil) und Genf mit 2,5 Prozent rangieren schon sehr tief hinter dem Euro-Durchschnitt von 7,5 Prozent.

Auch im Messengeschäft liegt Zürich mit 5,6 Prozent hinter dem Durchschnitt von 8,8 Prozent; Genf liegt mit 11 Prozent schon darüber. – Auch beim Anteil Gruppentouristen liegen Zürich mit 7,9 Prozent und Genf mit 10 Prozent unter dem Euro-Durchschnitt von 14,5 Prozent. – Nun aber fällt der tiefe Durchschnitt ins Positive: Corporate-Discount-Preise bei der Zimmervergabe erhalten in Zürich nur 18,3 Prozent, in Genf doch 27,8 Prozent, bei einem Durchschnitt von 27,2 Prozent. – Mit Berlin, Paris und London teilen sich Zürich mit 42,3 Prozent und Genf mit 38,8 Prozent den hohen Anteil zum vollen Preis verborgener Zimmer. «Ungewöhnlich hoch», wie sich die englischen Pannell-Kerr-Forster-Autoren im Text kommentierend dazu ausdrücken, gegenüber dem europäischen Durchschnitt von nur 22 Prozent.

Mit anderen Worten, 78 Prozent oder rund vier Fünftel aller Zimmer der befragten 248 europäischen Hotels gehen zu Preisen, die wohl unter dem Volltarif liegen, über die Theke. Die Beziehung zwischen der Höhe von Volltarifraten, Corporate-Discount-Anteilen und Gruppenreisen-Anteilen ist dabei sehr

unklar: Hohe Gruppen-Tour-Anteile, wie sie zum Beispiel Wien, London oder Edinburgh aufweisen, zeigen zwar meist auch niedrige Volltarifraten an. Niedrige Volltarifraten können jedoch ebensogut durch hohe Anteile am Corporate Discount zustande kommen, wie das in Birmingham der Fall ist. – Für die eigene Preisoptimierung des Hoteliers ist diese Business-Mix-Statistik von Pannell Kerr Forster jedenfalls Gold wert.

Auch was den Discount auf die publizierten Zimmertarife betrifft, können sich Zürich und Genf sehen lassen. Genf mit 17,7 Prozent und Zürich mit 15,7 Prozent durchschnittlichem Nachlass erscheinen auf Rang 3 respektive 9 von den insgesamt 25 Städten: Mit Schweizer Hoteliers lässt sich's offenbar schwer machen. Auch Paris und Berlin üben sich in einer Preispolitik ohne viel Discount.

## Personalrate überdurchschnittlich

Mit einer unterdurchschnittlichen Personalrate pro Zimmer warten vor allem Stockholm (0,39), Birmingham (0,58) und Helsinki (0,52) auf. In Helsinki fallen also etwa zwei Zimmer auf einen Angestellten. Zürich liegt mit 0,88 nahe dem europäischen Durchschnitt von 0,83. Genf liegt mit 0,79 etwas besser.

## Fazit

Pannell Kerr sieht die Zürcher Hotels nach acht erfolgreichen Jahren des Wachstums 1991 erstmals in die globale Rezession schlittern. Die Zimmerbelegung von 69,8 Prozent ist zwar zurück-

gegangen, bleibt aber im Vergleich sehr gut. Schliesslich kamen 1991 für die Stadt 279 Zimmer dazu. Die Zimmertarifsteigerung von 3,9 Prozent gleiche die Teuerung 1991 nicht aus. Zusammen mit dem tiefen Discounting in Zürich und der abnehmenden Personalrate (Rationalisierung!) zeige dies gemäss der Studie, dass die Zürcher Hoteliers sich eher auf eine Politik der Preisdiziplin einlassen als auf günstiger eingekauftes Zusatzbusiness. Dies wiederum führe zu Abweichungen vom gesunden Kunden-Mix der Stadthotellerie, denn in Zürich sei der Konferenz- und Normaltourist-Anteil an Gästen sehr tief.

## Genf müht sich ab

Zwar litt 1991 die Genfer Zimmerbelegung, doch konnten Zimmerpreise durchgesetzt werden, deren Erhöhung über der Teuerung lag. Im Corporate-Bereich wurden etwa gleich viele Zimmer verkauft wie im Vorjahr. Es litt das Volltarifsegment. Dafür nahm das tiefere Preissegment (Gruppen, Normaltouristen) etwas zu. Während die Kundengruppe Mittlerer Osten um dramatische 28 Prozent zurückfiel (Golfkrieg), stieg atypischerweise der Anteil der Gäste aus Nordamerika von 14,9 auf 16,1 Prozent. 1991 war für Genf ein Telecom-Jahr, was der Hotellerie rund 50 000 zusätzliche Nächtigungen bescherte. Die 700-Jahr-Feier brachte hingegen keine Zusatzgeschäfte. Auch die nachbarte Winterolympiade brachte nichts, denn es gab in Savoyen selbst noch genügend leere Zimmer.

\* «Eurocity Survey 1992». Von Pannell Kerr Forster Associates, mitgesponsort von Salomon Brothers und Jones Lang Wootton. London, Mai 1992.

## Befragte Hotels in Zürich

	Zimmerzahl
Baur Au Lac	150
Dolder Grand	184
Eden Au Lac	56
Hilton International Airport	286
Savoy Baur En Ville	112
Schweizerhof	115
Sheraton Atlantis	224
Swissôtel International	345
Hotel Zürich/La Résidence	280
Subtotal	1 752
1991 eröffnet	
Ramada Renaissance	205
Total	1 957

Quelle: Pannell, Kerr usw., 1992

## Befragte Hotels in Genf

	Zimmerzahl
Beau-Rivage	115
D'Angleterre	61
De la Paix	100
Des Bergues	132
Du Rhône	261
Holiday Inn Crowne Plaza	305
Inter-Continental	353
La Reserve	116
Le Richemond	98
Metropole	127
Mövenpick Radisson	350
Noga Hilton	413
President	180
Ramada Renaissance	219
Total	2 830

Quelle: Pannell, Kerr usw., 1992

## SWISSORAMA

### Graubünden

An die Zeiten Hannibals wurde man erinnert, als sich der Elefant «Dunja» von Laax aus auf den Weg zum 2200 Meter hohen Crap Sogn Gion machte. Der gutmütige Dickhäuter war einer der Hauptakteure von vier Vorstellungen des Komödie Theaters Zürich, für das am Crap Sogn Gion ein Zelt aufgestellt worden war. Möglich gemacht wurde dieses spektakuläre Ereignis durch das kulturelle Engagement der Bergbahnen Crap Sogn Gion AG, Laax, unter dem Motto «Crap Art». FS

### Zürich

Das neue, im ehemaligen Bahnhofbuffet Selnau beheimatete Zürcher Jazzlokal Moods kann seinen Betrieb aufnehmen. Als Nachfolger des früheren Bazillus

konzipiert, schien es an der städtischen Finanzknappheit zu scheitern. Kürzlich hat ihm der Gemeinderat nun aber jährlich 300 000 Franken (während fünf Jahren) zugesprochen; zusammen mit Sponsorengeldern und Einnahmen sollte der Betrieb damit gesichert sein. EM

### Basel

Feierlich getauft wurde am Rhein das neue Flaggschiff «Christoph Merian» der Basler Personenschiffahrt, das Platz für total 660 Personen bietet, 65 Meter lang ist und über 600 PS (20 km/h) verfügt. Das Schiff ist insofern ein Novum, als es vom Basler Architekten Urs Gramelsbacher entworfen worden war. Nach seinen Zeichnungen wurde das Schiff, dessen Kosten auf 7,1 Mio Franken veranschlagt sind, in einer Duisburger

Werft gebaut. Mit dem neuen Schiff, betont Daniel Thiriet, Verkaufslieferant der Basler Personenschiffahrt, werden die beiden älteren Schiffe «Rhyblitz» und «Rheinfelden» ersetzt. Mit dem «Baslerdyblitz», der «Stadt Baseli», dem «Lä-Lekönig» sowie neu der «Christoph Merian» verfügt die Schifffahrtsgesellschaft, die jährlich rund 160 000 Personen transportiert, jetzt nur noch über moderne Schiffe. IA

### Berner Mittelland

Das attraktive Angebot an Museen im Berner Mittelland wird alljährlich durch spezielle Sonderschauen, Sammlungserweiterungen oder sogar Museums-Neueröffnungen bereichert. Im Schloss Landshut – dem einzigen Wasserschloss im Kanton Bern – wird in diesem Som-

mer eine Ausstellung über den Kormontan gezeigt. Im Emmentaler Heimatmuseum «Chüechlihus» in Langnau ist die Dauerausstellung über die letzte schweizerische Waldglas-Produktion des Oberemmentals und Entlebuch neu gestaltet worden. Das neue Dorfmuseum in Jegenstorf schliesslich zeigt Haushaltgegenstände von historischer Bedeutung aus Jegenstorf und Umgebung sowie eine ländliche Uhrmacherwerkstatt vergangener Tage. MT

### Wallis

Der Ausbau des bestehenden Skigebietes Hungerberg ist der Neuerschliessung des Sidelhorns vorzuziehen. Zu diesem eher unerwarteten Schluss kommt ein Expertenbericht, der im Auftrag der Region Goms erarbeitet wurde und als

Grundlage für die Überarbeitung des regionalen Entwicklungskonzeptes dient. Vor allem betriebswirtschaftliche Überlegungen sowie eine mögliche Konkurrenzierung des Langlaufgebotes sprechen laut Studie gegen ein neues Skigebiet. Allerdings bemängeln die Auftraggeber in einer ersten Stellungnahme, dass der Expertenbericht den Anforderungen nur teilweise zu genügen vermag. Die beiden, sich konkurrierenden Konzessionsgesuche für eine Neuerschliessung des Sidelbergs und für den Ausbau des Hungerbergs sind seit Jahren sistiert. Mit dem nun vorliegenden Bericht wird die Diskussion neu entfacht. Damit die Region gegenüber den Konzessionsbehörden einheitlich auftreten kann, empfehlen die Experten nun die Durchführung von Konsultativabstimmungen. GER

REBAG  
DATA  
AG

Hotel-  
Informatik  
Beratung  
Organisation

Ihre Garantie für

Wartung

Integration

Sicherheit

Service

Erfahrung

Neuerungen

Albisstrasse 33  
8134 Adliswil  
Tel. 01-710 71 10  
Fax 01-710 11 47



IN EIGENER SACHE

# 24 Seiten und ein Ziel



In der Wirtschaft herrscht Rezession – und draussen schönes Wetter. Die Folge: Die Zeitungen werden dünner. Während im Sommer die Inserenten ohnehin zurückhaltend sind, so sind sie es bei der gegenwärtig schwierigen Wirtschaftslage ganz besonders. Weniger Inserate bedeutet für den Verlag weniger Mittel, um damit eine Zeitung produzieren zu können. Auch wenn gleich viele Leser die Zeitung im Abonnement oder am Kiosk kaufen, finanzieren doch die Inserate den Grossteil der Produktion. Ohne sie wäre, wie uns die Werbewirtschaft vorrechnet, jede Zeitung für den Leser drei- bis viermal teurer.

Auch die *hôtél + touristik revue*. Der Umfang dieser Ausgabe beträgt ganze 24 Seiten, davon 17 Seiten Text. Die Inserenten bestimmen somit, wieviel in unserer Zeitung steht. Die Redaktion entscheidet, was darin steht. Es ist klar, dass auf dem geschrumpften Raum die redaktionellen Möglichkeiten eingeschränkt sind. Da aber die Themen keine Anstalten machen, wie die Inserate weniger zu werden, ist in diesen Wochen die Auswahl das schwierige Geschäft der Redaktion.

Unter diesen Umständen wächst natürlich die Gefahr, Sie, liebe Leser, mit unserer Auswahl da und dort zu enttäuschen. Es kann sein, dass wir ein Thema weglassen, für das Sie sich interessiert hätten, und den Platz einem anderen

Artikel einräumen, der es Ihrer Meinung nach nicht verdient.

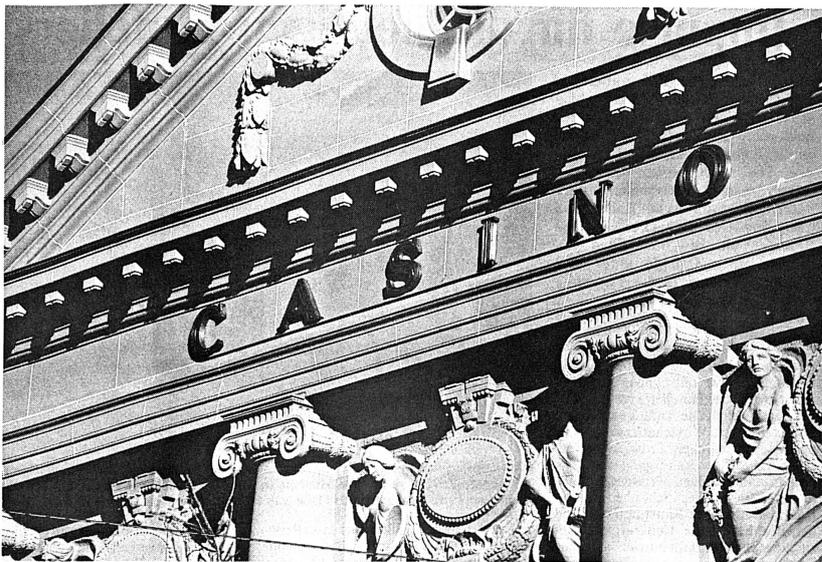
Was also ist zu tun? Nur rückwärts zu schauen in Zeiten, wo man ein Vielfaches an Seiten zur Verfügung hatte und über die einzelnen Bereiche des Tourismus viel umfassender berichten konnte, ändert an den Rahmenbedingungen nichts. Tatenlos auf den vorausgesagten Wirtschaftsaufschwung zu hoffen, auch nicht. Die *htr* ist jedoch vor einem Jahr mit einem neuen Konzept angetreten, das mehr Übersichtlichkeit verspricht. Zum Beispiel mit der Aufteilung in vier nach Sachgebieten getrennten Zeitungsteilen. Dies – und einiges mehr – wollen wir wieder erreichen.

Unser Beitrag dazu ist eine seriöse, sich an journalistischen Prinzipien orientierende Arbeit mit dem Ziel, unsere Leser optimal zu informieren. Ihr Beitrag, liebe Leser, könnte es sein, uns wissen zu lassen, wie dies bei Ihnen ankommt. Für die zahlreichen, in den letzten Wochen bei mir eingetroffenen Reaktionen und Ideen möchte ich mich an dieser Stelle herzlich bedanken. Dass wir Ihre Anregungen ernst nehmen, werden Sie in den nächsten Nummern merken...

Andreas Netzle  
Chefredaktor

P. S. Noch mehr Informationen erhalten Sie auch in dieser schmalen Ausgabe, wenn Sie den französischen Teil lesen. Denn die *htr* versteht sich als Gesamtprodukt für Hoteliers und Gastronomen, Outgoing- und Tourismusfachleute – deutscher wie französischer Zunge.

## Aufhebung des Spielbankenverbotes



Die Qualität von künftigen Casinos in der Schweiz wird nicht nur von einer sinnvollen Gesetzgebung abhängen, sondern auch von einem möglichst vielseitigen Angebot.  
Bild Jean-Paul Fährdrich

# Wird der Markt alles regeln?

Im Herbst wird der Ständerat über die Aufhebung des Spielbankenverbotes in der Schweiz befinden. In ihrer Arbeit untersuchten Damian Dörfli und Sandro Heim, Studenten am Wirtschaftsgeographischen Institut der Universität Zürich, Voraussetzungen und Konsequenzen einer Aufhebung des Spielbankenverbotes.

URS MANZ

In ihrer Semesterarbeit zur «Aufhebung des Spielbankenverbotes in der Schweiz» rechnen auch die beiden Autoren *Damian Dörfli* und *Sandro Heim*, beide sind Studenten am Wirtschaftsgeographischen Institut der Universität Zürich, im Falle einer Wiedereinführung von Spielkasinos in unserem Land mit positiven Auswirkungen für den Schweizer Tourismus.

Allein schon die Attraktivität einer Spielbank würde anziehend wirken, mit den zu erwartenden hohen Steuerabgaben könnte ein Fremdenverkehrsamt seine touristische Infrastruktur erhalten und verbessern. Ein Kasino würde weiter als Multiplikator wirken, eine Auswirkung auch auf das übrige touristische Angebot im Ort und in der Region sei zu erwarten, stellen die beiden Autoren fest.

Die Ausrichtung auf ein finanzstarkes Publikum entspreche zudem dem Bestreben, in der Schweiz ein qualitatives Wachstum zu erreichen. Davon profitieren auch die Gastronomie und die Hotellerie für anspruchsvolle Gäste im Ort und in der Region. Diese Aspekte machten Casinos besonders für strukturschwache Gebiete attraktiv. Deshalb sei bei der Vergabe von Lizenzen nicht nur auf betriebswirtschaftliche, sondern auch auf regionalpolitische Aspekte zu achten. Spielbanken würden auch als Werbeträger einer ganzen Region attraktiv. Künftige Kasinobetreiber müssten ihre Werbung deshalb ins touristische Umfeld stellen.

### Kasinos als Freizeitsorte?

Zur Promotion des Tourismus würden Casinos, beispielsweise in Spanien, Portugal und Belgien, in ausländischen Gesetzgebungen oft nur in Fremdenver-

kehrsorten zugelassen. Auch in Frankreich stünden die meisten Spielbanken in Badekurorten. Zusätzlich habe ein französisches Kasino neben dem eigentlichen Spielbetrieb mindestens ein Restaurant zu führen und ein Unterhaltungsprogramm anzubieten.

Dörfli und Heim weisen darauf hin, dass erfolgreich betriebene Casinos mit Vorteil komplementär in ein bereits bestehendes touristisches Angebot eingebettet sein müssten und neben dem Glücksspiel Gastronomie und Unterhaltung bieten müssten. Eine Art Freizeitsort also (siehe dazu auch Kasten).

### Blick über die Grenze

Grundsätzlich sei darauf zu achten, die künftige Gesetzgebung zu den Spielbanken in der Schweiz EG-konform zu gestalten. Je nachdem, wie restriktiv oder liberal die Gesetzgebung für den Betrieb von Spielbanken in der Schweiz ausfallen werde, könne ein mehr oder weniger attraktives Kasinoangebot gestaltet werden.

Der Staat könne die Anzahl der Lizenzen von Anfang an begrenzen, oder aber der Markt bestimme schlussendlich die optimale Anzahl von Spielbanken in der Schweiz. Die beiden Autoren dieser

Studie empfehlen, den Blick über die Grenze zu richten. Zum Beispiel nach Deutschland: Dort seien sowohl staatlich geführte Casinos (in Bayern), gemeinwirtschaftlich organisierte Unternehmen (z. B. Bremen) als privatwirtschaftlich betriebene Spielbanken anzutreffen. Auf Sylt existierten sogar saisonal betriebene Spielbanken.

### Saisonale Lizenzen?

Experten betrachteten heute die Einführung von sechs bis sieben Casinos als sinnvoll. Heim und Dörfli weisen darauf hin, dass mit der Vergabe von saisonal limitierten Lizenzen (z. B. nur für die Wintersaison) ein interessantes Instrument für die Befriedigung der Nachfrage geschaffen werden könnte. Damit könnte flexibler auf die sich zeitlich verschiebenden Marktbedürfnisse reagiert werden. Allerdings stelle sich hier die Frage, welche Stellung solche Kursäle in der Periode einnähmen, in welcher sie keine Konzession besäßen.

Bei Investitionen von bis zu 10 Millionen Franken für den Betrieb einer Spielbank sei es schwierig zu beurteilen, ob ein saisonal betriebenes Kasino auch rentieren würde, schliessen die beiden Autoren der Studie.

## Die Zusatzangebote bringen den Erfolg

Dass sich Casinos noch erfolgreicher betreiben lassen, wenn das Glücksspiel nur Teil einer ganzen Angebotspalette ist, hat auch der französische Spezialist für Luxushotellerie und Casinoführung entdeckt. *Lucien Barrière*, er führt in Frankreich unter anderem elf Casinos, eröffnete in der Normandie, in Trouville, ein Themen-Casino. Es wird unter dem Thema New Orleans betrieben.

Dieses eigentliche Freizeit-Ressort bietet neben dem eigentlichen Glücksspiel einen Night-Club, musikalische Unterhaltung, Restaurants und Einkaufsläden an. Barrière plant in der Normandie und in der Bretagne weitere Casinos, zu den Themen Reisen und Schiff. Durch diese Diversifikation in seinem Casinoangebot erhofft er sich zusätzlich zu seiner betuchten

Stammkundschaft eine mehr auf allgemeines Entertainment ausgerichtete, weniger zahlungskräftige Kundschaft zu erreichen.

Auch in Österreich setzt man bei den Casinos auf Angebotsverweigerung: mit Erfolg. Das Casino Velden beispielsweise bietet mehrere Restaurants an, neben einem Dancing und einer Freiluftbar. Seit 1968 hat das Casino denn eine Steuerleistung von 130 Millionen Franken erbracht, davon flossen 100 Millionen in den österreichischen Staatshaushalt, 10 Millionen flossen in das Land Kärnten, und 20 Millionen Franken erhielt die Gemeinde Velden selbst. Im gleichen Zeitraum stiegen die Besucherzahlen von 42 036 auf 413 594, also um den Faktor 10, an.

UM/FS

## Appenzellerland

# Mehr Unterstützung vom Volk

An ihrer 80. Generalversammlung beschlossen die Verkehrsvereine Appenzell Ausserrhodens die Namensänderung in *Verband Appenzellerland Tourismus*.

Für die Namensänderung war eine Statutenänderung nötig, die fast einstimmig beschlossen wurde.

*Max Nädig*, Direktor der Verkehrsvereine Appenzell Ausserrhodens, wies in seiner Ansprache hin auf den hohen Anteil an Einnahmen, die der Verband selber erwirtschaftet. Nur ein Drittel des Budgets stammt aus Beiträgen, während der Verband 60 bis 70 Prozent selber beschafft.

Die Logiernächtezahl konnte 1991 um 1,5 Prozent auf fast 330 000 Logiernächte gesteigert werden.

Die Rechnung 1991 schloss bei Einnahmen von 363 261 Franken und Ausgaben von 373 040 Franken mit einem Ausgabenüberschuss von 9779 Franken ab. Das Budget für 1992 beläuft sich auf 440 000 Franken.

Nach wie vor einer regen Nachfrage erfreut sich die durch die Verkehrsvereine Appenzellerland angebotene Beratung für Betriebe und Verkehrsvereine. Im Interesse eines marktgerechten Angebotes soll die Beratung auch auf die Mitarbeit in der Realisierung der geplanten Massnahmen ausgedehnt werden.

Der Verband wünscht sich von den Behörden und auch von den Einheimischen mehr Unterstützung in Tourismusbelangen. *pd/r.*

## LESERBRIEFE

### Einzelfall überbewertet

*hôtél + touristik revue* Nr. 30 vom 23. Juli 1992: Bruchlandung nach massiver Kritik.

Klar ist: Die Idee mit dem Heli-Biking bleibt eine unglückliche Aktion eines allzu (aber wenigstens) eifrigen Hoteliers. Für mich aber ebenso klar ist: der journalistische Aufwand in der *htr* über diese Aktion ist auch nicht ganz glücklich: 32 Zeilen auf der Frontseite, ¼ Seite (mit einem relativ unpassenden Bild) auf der Seite drei und dann noch einen 50-Zeilen-Kursiv-Kasten mit einem Kommentar. Gibt's denn wirklich nichts Wichtigeres im Tourismus? Denn:

Erstens haben 400 Touristiker(innen) die Umwelterklärung unterschrieben, und einer hat sich als schwarzes Schaf präsentiert. Wo gibt es das nicht?

Zweitens wurde die Aktion ja längst gestoppt, und wie *Marco Hartmann* als schlauer Fuchs sehr wohl bemerkte, wissen ab sofort noch viel mehr Leute über die Bemühungen Graubündens in Sachen Umweltschutz Bescheid.

Drittens ist es dann auch nicht fair gegenüber den anderen 399, wenn *Franz Spanny* in seinem Kommentar geschrieben hat, dass «es im grössten Tourismuskanon doch nicht so weit her sei mit dem Umweltbewusstsein». Wie kann man so etwas schreiben, wenn einer von vierhundert Mist baut? Beim Durchlesen dieses Kommentars hatte ich den Eindruck, dass ganz Graubünden auf das Kommando «good» per sofort mit dem Heli-Biking begonnen habe.

Daniel Thiriet-Brakran,  
Eidg. dipl. Tourismusfachmann,  
Verkaufsleiter Basler Personenschiffahrt

### Da steckt mehr drin!

*hôtél + touristik revue* Nr. 25 vom 18. Juni 1992: Da steckt mehr drin.

«Wie eine Suppe ohne Salz wäre eine Kirche, die schweigt.» Darum sehe ich mich als bernischer Gastgeber-Pfarrer zur folgender Äusserung gedrängt:

Meine Stellungnahme bezieht sich auf den Artikel von *Alexander P. Künzle* über den «Workshop Tourismusmarke Schweiz», den er unter Bezugnahme auf den kalifornischen Ferien- und Freizeitberater *Stanley Plog* verfasst hat. Der Artikel wurde unter dem Titel «Da steckt mehr drin!» publiziert. Wie zu treffend ist das, was wir da unter dem Stichwort «Die andere Schweiz» zu lesen bekommen: «Was ist nun schön an unserer Schweiz, das solche Aktivtouristen anlocken könnte? Zum Beispiel die Kirchen: Bei Kirchen denken Amerikaner an Frankreich und Deutschland. Warum nicht auch an die Schweiz? Kirchen stehen als Symbol Nummer eins für Kulturerbe, von Architektur bis Religion. Die Schweiz könnte ihr religiöses Erbe mit der Vielfalt ihrer Sprachkulturen mixen, meint Plog.»

Das sind neue Töne, die aufhorchen lassen. Gewiss, es ist uns klar: Was da ausgeführt wird, hat in erster Linie das Ferien-Business im Auge. Das schliesst aber nicht aus, dass durch das Verwirklichen der geäußerten Vorschläge auch die unbestreitbar wichtigen Beziehungen zwischen Tourismus und Kirche auf der allgemeinen mitmenschlichen wie auch der spirituellen Ebene gefördert werden.

Pfarrer Lorenz Lutz-Courant,  
Gastgewerbe-Seelsorger,  
Oberhofen am Thunersee

## Reisering Deutscher Automobilunternehmungen (RDA)

### Workshop-Zahlen hochzufrieden

Zufriedene Gesichter beim RDA, denn für die vom 11. bis 13. August in Köln stattfindende Messe für Busreisereisender, dem RDA-Workshop, liegen Anmeldungen für 947 Aussteller vor, die insgesamt 29 Reiseländer repräsentieren. Das sind 6,5 Prozent mehr als im Vorjahr.

Von der 13 412 m<sup>2</sup> grossen Nettoausstellungsfläche belegt neben Deutschland, Österreich, Italien, Spanien und Frankreich natürlich auch die Schweiz den meisten Platz. Neu hinzu

kommen in diesem Jahr Island, Israel und Portugal sowie Slowenien und Kroatien.

Wenigleich der RDA auch die Vorverlegung des Workshops in die für viele wohlverdiente Ferienzeit als ein von Erfolg gekröntes Konzept darstellt, so muss ihm dennoch ein unfreundliches Timing bescheinigt werden, denn selbst viele derjenigen, die gar nicht umhin können, an diesem wichtigen Ereignis teilzunehmen, tun dies im August. *SE*

## Zentralschweiz

### Friedensberg

Im Rahmen seines Weltfriedenslaufes, der alle zwei Jahre durchgeführt wird, hat vor kurzem das Sri Chinmoy Peace Committee (wie früher schon andere Naturdenkmäler wie die Niagara Falls) den Tiltus zum ersten Friedensberg erkornt und dies mit einer einfachen Gedenktafel bei der Bergstation und auf dem Gipfel kundgetan. Der Berg mit seiner herrlichen Aussicht soll damit als weltweites erstes derartiges Symbol für den uralten, aber wohl kaum je realisierbaren Traum der Menschheit dienen. *KB*

Bündner Hotellerie um 1900

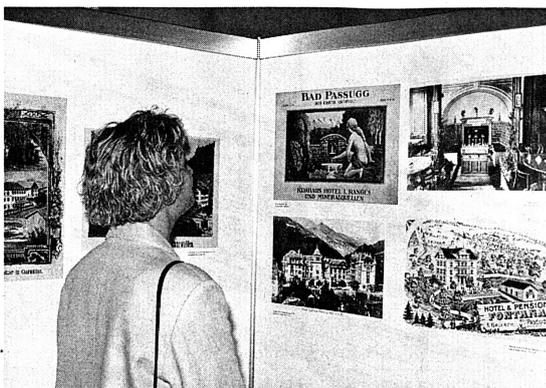
## Impulse für die heutigen Hoteliers

Anhand zahlreicher Fotografien und Plakate vermittelt das Rätische Museum in Chur gegenwärtig einen hochinteressanten Rückblick auf die Anfänge der Hotellerie in Graubünden. Die sehenswerte Ausstellung knüpft an die Sonderausstellungen «100 Jahre Rhätische Bahn» und «Bündner Zuckerbäcker in der Fremde» an. Sie bildet den Abschluss einer Trilogie unter dem Motto: «Bündner in der Fremde – Fremde in Graubünden.»

FRANZ SPANNY

Die Entwicklung des Tourismus in Graubünden ist untrennbar mit dem Aufschwung der Hotellerie verbunden – oder umgekehrt. Die Anfänge einer zum bedeutendsten Wirtschaftszweig werdenden touristischen Entwicklung gehen bis zur Mitte des vergangenen Jahrhunderts zurück. Damals bildeten neben der landschaftlichen Schönheit vor allem die zahlreichen Mineralquellen und deren unbestrittene Heilkraft die Anziehungspunkte für in- und ausländische Gäste.

So entstanden in St. Moritz, dessen Heilquellen schon 1525 von Paracelsus gerühmt wurden, in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die ersten Hotelbauten, die allmählich an die Stelle von Gastwirtschaften und Privathäusern traten. Von St. Moritz strahlte der Tourismus auf andere Orte des Oberengadins aus, das für sich in Anspruch nehmen darf, als eigentliche Wiege des Bündner Hotelgewerbes zu gelten. Finanziert wurden die ersten Hotelbauten im Engadin weitgehend mit Geldern von ausgewanderten Zuckerbäckern und Cafetiers, die dank ihrer beruflichen Können und ihrer Geschäftstüchtigkeit in ganz Europa zu Ansehen und Reichtum gelangt waren.



Einen nostalgischen Rückblick auf die Anfänge des Tourismus in Graubünden vermittelt gegenwärtig das Rätische Museum in Chur mit seiner sehenswerten Ausstellung «Bündner Hotellerie um 1900 in Bildern».

Die Ausstellung «Bündner Hotellerie um 1900», die bis zum 18. Oktober im Rätischen Museum in Chur zu besichtigen ist und im Sommer 1993 in Pontresina gezeigt wird, versucht an Hand von Bildern, Plakaten, Texten und Objekten aus der damaligen Zeit die Entstehung und Entwicklung der Bündner Hotellerie nachzuvollziehen. Dorfsichten, Hotelbauten, Verkehrsmittel und die damalige Mode erinnern an längst vergangene Zeiten, in denen die Landschaft noch nicht so verbaut war wie heute, lassen aber auch Hotelbauten auferstehen, von denen heute – leider muss man sagen – kein Stein mehr steht.

### Impulse für die heutige Generation

Für den Bündner Regierungspräsidenten *Christoffel Brändli* ist die Hotellerie nach wie vor das Aushängeschild

des Tourismus in einem Kanton, in dem der Fremdenverkehr auch einen entscheidenden Faktor für die Besiedelung und Bewirtschaftung des Berggebietes darstellt. «Graubünden verfügt auch heute über eine qualitätsorientierte Hotellerie, die sich im nationalen und internationalen Wettbewerb bestens zu behaupten vermag», konstatiert der Vorsteher des Bündner Volkswirtschaftsdepartements. «Die Tatsache, dass 80 Prozent der Gäste immer wieder kommen, ist Beweis dafür, dass Graubünden weltweit und vor allem auch in der Schweiz seine touristische Spitzenposition behaupten konnte.» Von den mit dieser Ausstellung hervorgerufenen Erinnerungen an die Anfänge der Bündner Hotellerie erhofft sich der Bündner Regierungsrat nicht zuletzt Impulse für die heutige Generation. □

Sources des Alpes, Leukerbad

## Eine Million sparen

Seit Anfang April steht das Fünfstern- und Relais-Châteaux-Hotel Les Sources des Alpes in Leukerbad unter der Direktion des Wallisers Benno Welschen. Zwar soll das 1987/88 von der Leuker Hotel- und Bädergesellschaft für 16 Millionen Franken umgebaute Haus im gleichen luxuriösen Stil weitergeführt werden, doch mit weniger grossem Aufwand.

Nur ein kleines, aber symptomatisches Detail hat sich für den heutigen, vor dem ältesten Hotel Leukerbads vorfahren- den Gast geändert: Das Auto wird nicht mehr in die Garage gefahren und dort gratis gewaschen, sondern man wird gefragt, ob draussen oder in der Garage geparkt werden soll. Und das Autowaschen kostet 20 Franken. Im Zimmer wartet immer noch das mit dem eigenen Namen geprägte Briefpapier, stehen für Repeater Badeschlappen in der richtigen Grösse bereit, erfreuen täglich frisch arrangierte Früchte. Doch das Gepäck wird vom Zimmermädchen nur noch auf ausdrückliches Verlangen aus- (und wieder ein-) gepackt.

Kümmerten sich zu Direktionszeiten von *René und Françoise Isler* (die auch den budgetmässig nach oben unbeschränkten Umbau überwachten und für die weltweit beachteten, innovativen Dienstleistungsstandards sorgten) 65 Mitarbeiter(innen) um die maximal 48 Gäste in den 30 Zimmern, so sind es heute noch 50. «25 Angestellte verliessen das Hotel nach dem Ausscheiden der Islers Mitte Januar», erzählt *Benno Welschen* (50). Der gebürtige Briger und langjährige Direktor des Zürcher Splügenschloss fühlt sich in der schönen «Alpenquelle» wie der Fisch im (Thermal-)Wasser, bezeichnet sich launig als «Brunnenmeister» und hat von der Hotel- und Bädergesellschaft den anspruchsvollen Auftrag übernommen,

das Haus mit gleichbleibenden Standards, aber ohne Betriebsverlust, zu führen.

Er habe es gut, schwärmt Welschen, denn er müsse den Betrieb weder ver-zinsen noch abschreiben, lediglich das Betriebsergebnis II auf Null bringen. Das sei von Anfang an auch den Islers zur Auflage gemacht worden, doch hätten sie 1991 noch eine Million Franken Verlust erwirtschaftet, bei ständig steigenden Umsätzen. Er sei nun daran, die «Auswüchse von Islers Perfektionismus» zu stutzen: «Es kann in Zukunft auch drei- statt vierlagiges Toilettenpapier sein. Ferner verrechnen wir den Gästen die Wäsche und alle Telefonkosten. Islers fanden, bei einem Halbpensionspreis von Fr. 382.– im Doppelzimmer könne man diese nicht noch extra verrechnen.»

In den Salons, in Bar und Restaurant will Benno Welschen die «früher doch sehr steife Atmosphäre» entkrampfen, ohne innovative Details wie die Kaffee- und Teekarten aufzugeben. Der Gast darf auch mal ohne Krawatte zu Tisch; sommers wird auf der Terrasse unter dem Schwimmbad, mittags neu auch warmes Essen serviert. Im 60plätzigen Restaurant mit der gemessenen an der Hotelgrösse wohl luxuriösesten und grosszügigsten Küche der Schweiz, lässt seit Mitte Mai Küchenchef *Werner Rätz* (33; vorher Aarberger Rathaus) eine vermehrt auf regionale Produkte aufgebauete Marktküche servieren. Von der früheren, 13köpfigen Brigade hat er drei übernommen; er hofft, im August sein eigenes, 10köpfiges Team um sich zu haben. *Markus Gerber*, ein Berner Arzt und Ernährungspezialist, wird ihm zudem beim Erarbeiten einer gesunden, leichten Küchenlinie helfen.

Das Hotel soll ab sofort das ganze Jahr geöffnet bleiben. «Mit 20 Gästen kann ich 15 Zimmer besetzen; Das bringt mir eine 50prozentige Auslastung.» □

Waldhotel National, Arosa

## Transport mit Elektromobil

Nach dem Motto: Es gibt nichts Gutes, ausser man tut es, ist man im Waldhotel National in Arosa zur Tat geschritten. Mitte Juli wurde ein Elektromobil in Betrieb genommen, das seither bei Besorgungen zum Einsatz kommt. «Wir wollen damit einen Beitrag zum Umweltschutz leisten», erklärt *Marcus Bernhardt*, Direktor des National.

Das in Dänemark hergestellte «mini-el Cytro» ist ein einplätziges Fahrzeug, das in der Schweiz unter dem Begriff Kleinmotorrad figuriert, was den Vorteil mit sich bringt, dass es für Benutzer ab 16 Jahren zugelassen ist, also mit einem Mofausweis auch von den Lehrlingen im National benutzt werden kann. Einschliesslich Batterien und Ladebox hat dieses stromlinienförmige Fahrzeug ein Gewicht von 290 kg, das zulässige Ladegewicht beträgt 110 kg. Bei einer Höchstgeschwindigkeit von 40 km/h beträgt die Reichweite je Ladung 30 bis 50 km. Aufgeladen werden kann das «mini-el Cytro» an jeder Steckdose, wobei man für eine Vollauffüllung sieben Stunden benötigt. Je nach Stromtarif betragen die Energiekosten für einen Kilometer zwei bis drei Rappen. Die Beherrschung dieses Fahrzeuges, das auch wintertauglich ist, stellt den Benutzer nach einer kurzen Einführung vor keinerlei Probleme.

«Wir wollten nicht nur vom Umweltschutz reden, sondern auch danach handeln und auf ökologischem Gebiet ein Zeichen setzen, das hoffentlich viele Nachahmer findet», argumentiert *Marcus Bernhardt*, der für die Realisierung seiner Idee mit der SBG Arosa, Eurocard und dem Autoentwerfer Tribolet in Chur drei Sponsoren für die 12 700 Franken teure Anschaffung gewinnen konnte.

Dass man mit dem Einsatz dieses Elektromobils voll im Trend liegt und ins Schwarze getroffen hat, beweisen die Äusserungen eines deutschen Gäste-paars beim Anblick des lautlosen Flitzers: «Das ist ja toll und sehr umweltbewusst», stellte der Mann fest, und die Frau erklärte spontan: «Das gibt zwei grüne Punkte für das Waldhotel.» FS

Grindelwaldner Hotellerie

## Dreimal hundert Jahre Familienhotellerie

Dass ein Schweizer Hotel in den Bergen 100jährig wird, ist gerade gegen Ende dieses Jahrhunderts keine Seltenheit. Dass gleich drei Hotels im gleichen Jahr den runden Geburtstag feiern können, kommt schon weniger oft vor. Dass sie aber alle im gleichen Kurort stehen und das Jubiläum erst noch gemeinsam feiern, das ist wohl einmalig.

PETI GRUNDER

Man vergönne sich sogar noch das Kopfweh, das war – und ist teilweise noch heute – ein oft gehörter Spruch in Kurorten. Dass Zusammenarbeit auch unter lokalen Konkurrenten allerdings im weitesten und harten Wettbewerb ein dringendes (Marketing-)Gebot der Zeit ist, haben manche Destinationen und etliche Hoteliers indessen erkannt: Das gemeinsam gefeierte Jubiläum von gleich drei Häusern vergangene Woche in Grindelwald ist dafür ein schlagender Beweis.

### Kooperation unter Konkurrenten

Freilich arbeiten das Romantik Hotel Schweizerhof, das Parkhotel Schoenegg und das Hotel Derby, die heuer auf je einhundert Jahre Familienhotellerie zurückblicken können, nicht mit den genau gleichen Zielgruppen. Doch das Derby wie auch die Schoenegg haben drei Sterne, und der Schweizerhof mit seinen vier Sternen liegt nur einen Steinwurf vom Derby entfernt.

Was die drei Häuser vorab verbindet, ist ihre Tradition als Hotels in Familienbesitz und unter Familienführung: *Anneliese und Otto Hauser* sind zwar erst in zweiter Generation auf dem Schweizerhof, doch bereits der Grossvater *Johann Hauser* war Hotelier in Grindelwald. *Christiane und Peter Märkle*, die Patrons im Derby, führen ihr Haus in dritter Generation, *Christine und Thomas Stettler* schliesslich sorgen sich bereits in vierter Generation um das Wohl der Schoenegg und ihrer Gäste.

### Mehr als drei Geburtstage

Das dreifache Jubiläum ist demnach nicht nur ein Geburtstag von drei Hotels, die wie so viele andere im Boom des ausgehenden 19. Jahrhunderts das Licht der Welt erblickten, sondern darüber



Grund zum Feiern haben (von links nach rechts): Peter und Christiane Märkle, Hotel Derby, Anneliese und Otto Hauser, Hotel Schweizerhof, Christine und Thomas Stettler, Parkhotel Schoenegg.

Bild Christian Helmle

hinaus ein herausragendes Beispiel für das, was die Schweizer Hotellerie und mithin den Schweizer Tourismus eigentlich im Innersten zusammenhält und wohl auch erfolgreich macht: Die Kontinuität und die Weitsicht der Gastgeber.

Aber nicht nur das: Alle drei Häuser wurden von ihren Besitzern mit viel Aufwand und grosser Risikobereitschaft nachgerade ständig den Bedürfnissen neuer Gästegenerationen angepasst, und von den Grosseltern bis zu den Urenkeln engagierten sich die Hotelierfamilien weit über ihren Betrieb hinaus für die Belange des Gletscherdorfes und des Tourismus ganz allgemein.

Dieses Verdienst anerkennen auch die branchenkundigen Redner, die zum Jubiläumsdinner geladen waren: *Peter Müller*, Direktor des momentan im Kanton Bern nicht gerade sehr beliebten

Amtes für Tourismus, wies auf die klein- und mittelbetriebliche Struktur der Kantonalberner Hotellerie hin und erinnerte daran, dass die Berner Regierung sich in ihrem Regierungsprogramm ausdrücklich für ebendiese Betriebe einsetze. Ihre Erhaltung sei ein «wichtiges volkswirtschaftliches Interesse», und zumal im Berggebiet gebe es «keine Alternative zur Hotellerie».

### Keine Alternative zur Hotellerie

*Joe Luggen*, Grindelwaldner Verkehrsdirktor, untermauerte eindrucklich Müllers Aussagen: Mehr als 90 Prozent der Wirtschaftsleistung im Gletscherdorf kämen direkt aus dem Tourismus, gäbe es Hotels und Bahnen nicht, müsste die Bevölkerung «von heute 3850 auf 400 bis 500 Einwohner sinken». *Werner Friedrich* schliesslich, Vizedirek-

tor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), betonte mit Blick auf die Struktur- und Generationsprobleme vieler anderer Betriebe gerade im Berner Oberland, Tradition sei zwar «normalerweise eine solide Basis, aber falsch interpretiert tödlich». Friedrich gab sich grundsätzlich überzeugt, der Markt biete «alles für alle», doch das Angebot müsse «in der richtigen Nische platziert werden». Wenn aber – wie in den drei jubelnden Häusern – «Vision und Segmentierung gut sind, dann ist der Rest Handwerk».

Bleibt nur noch zu sagen, dass die drei Hotelierfamilien ihr Handwerk geradezu im Blut haben, und dass ihre Visionen über Generationen hinweg tatkräftig und erfolgreich umgesetzt worden sind und es aller Voraussicht nach in den nächsten hundert Jahren werden. □

Neu: Hotel St. Hubertus und Hotel Ahorni

## Das Obergoms nutzt Hotellerie als Chance

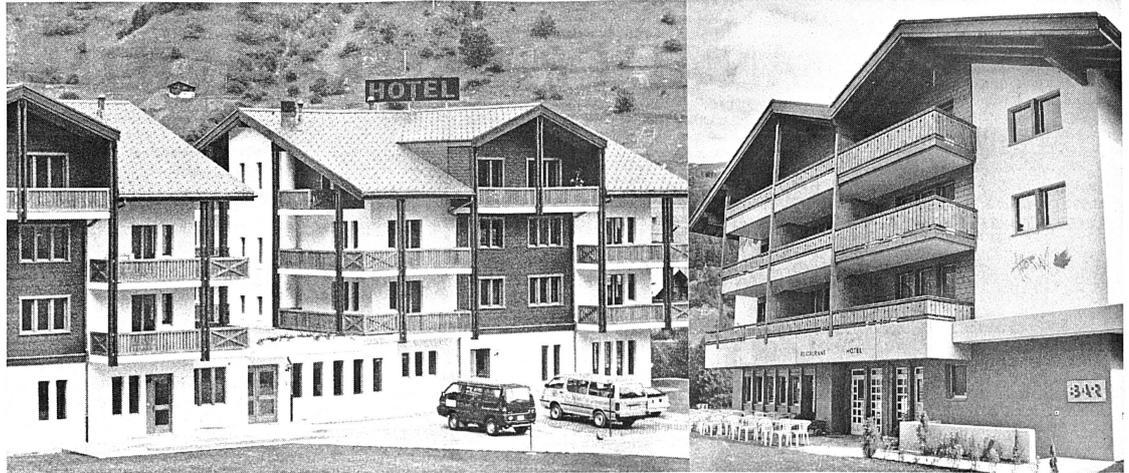
Während andernorts das Hotelsterben umgeht, freut sich die Obergommer Tourismusbranche über zwei neue Hotels in Oberwald und Obergesteln. Obwohl unabhängig voneinander entstanden, haben das Hotel St. Hubertus und das Hotel Ahorni etwas gemeinsam: In beiden Betrieben haben Einheimische in der Überzeugung, dass der Tourismus eine Chance für das intakte Obergoms ist, die Initiative ergriffen.

GERMAN ESCHER

«Wir wollten eigentlich beide zurückkehren ins Obergoms. Und da bietet sich der Tourismus praktisch als einzige Chance», begründet Heidy Imboden den Hotelneubau. Seit Anfang Juli führt sie gemeinsam mit ihrem Freund Medard Hischer das eigene Hotel Ahorni in Oberwald. In nur einjähriger Bauzeit ist in ruhiger Lage, direkt am Pischenwald und der Langlaufloipe für rund 3 Millionen Franken ein schönes, im modernen Stil erbautes Haus entstanden, das durch seine ehrliche und geradlinige Inneneinrichtung überzeugt. Nebst WC, Bad oder Dusche bieten sämtliche 13 Doppel- sowie die zwei Dreibett- und die beiden Einzelzimmer Radio, Fernsehen, Direktwahltelefon, Minibar, Safe und einen sonnigen Balkon.

### Gemeinsam mit den Gästen

«Natürlich braucht es Mut, aber wir glauben, mit unserem Aktivprogramm auf dem richtigen Weg zu sein», ist Medard Hischer überzeugt. Die Betriebsphilosophie ist einfach, Heidy Imboden: «Wir wollen zusammen mit unseren Gästen etwas unternehmen.» So entstand ein Programm, das von Schlauchbootfahrten bis zu Wanderungen, Wild-



Die beiden neuen Hotels im Obergoms: Links das 50-Betten-Haus St. Hubertus und rechts das 32-Betten-Haus Hotel Ahorni.

Bilder German Escher

beobachtungen und Mountainbiketouren reicht. Wer am Abend noch nicht müde ist, den lädt die öffentliche Hotelbar zu einem Drink. Hier wird der Gast wie im Restaurant und Speisesaal von Schweizer Fachpersonal bedient. Möglichst mit Einheimischen arbeiten, lautet die Devise der jungen Hoteliers. Derzeit beschäftigt das Hotel Ahorni sieben Angestellte.

### Hotel als Herzstück

Das Engagement der Einheimischen gab auch den Ausschlag für die Realisierung des Hotels St. Hubertus. Der 50-Betten-Betrieb ist das Herzstück der Fer-

riensiedlung Schlüsselacker, welche die Walliser Aktionärsgruppe gar als Modellfall für die Parahotellerie bezeichnet. Anfang der 80er Jahre haben sich in Obergesteln über 100 Bodeneigentümer zu einer Gesellschaft zusammengeschlossen, um aus eigener Kraft ein autofreies Feriendorf, bestehend aus zwei kleinen Weilern mit insgesamt 49 Wohnungen, zu realisieren. Die meisten Einheiten wurden an Schweizer verkauft und der Gewinn reinvestiert. So entstand in der dritten Etappe das Sport- und Seminarhotel St. Hubertus mit den zwölf dazugehörigen Appartements. Auch die für die Vermietung freigestell-

ten Ferienhäuser werden vom Hotel aus bewirtschaftet. Die gegenseitigen Impulse sind wichtig, unterstreicht Verwaltungsratspräsident Peter Furger. «Im Obergoms ist ein solch grosszügiges Hotel nur als Bestandteil einer solchen Überbauung möglich.»

### Zahlreiche Synergien

Im Gegenzug stehen die hoteleigenen Anlagen wie Schwimmbad, Sauna/Dampfbad, Fitnessräume und die Tennisplätze allen Bewohnern zur Verfügung. Bisher hat die Aktiengesellschaft in die Überbauung, die noch um einen dritten Weiler erweitert werden soll,

rund 20 Millionen investiert. Hotel und Appartementhaus haben rund 8 Millionen Franken verschlungen. Durch einen letzten Weiterausbau hofft Furger die Schuld reduzieren und damit das Ganze finanziell tragbar zu machen. Allerdings räumt auch er ein: «Die Anfangszeit wird sehr schwierig.» Von den Chancen des St. Hubertus ist die Direktorin, Ruth Meyer, die vorher in Flims einen Betrieb führte, jedoch voll überzeugt: «Das Einzugsgebiet von Luzern ist nur eineinhalb Stunden entfernt. Wer sich abseits vom Rummel zu einem Seminar in einen kleinen Ort zurückziehen möchte, hat bei uns alle Möglichkeiten. □

## HOTEL WELTWEIT

Kuno W. Fasel: Ambassador der Schweizer Hotellerie

## In Kanada als Herr über fünf Diamanten

Zwei Erfahrungen sind dem Freiburger Kuno W. Fasel besonders in Erinnerung geblieben. Erstens ist ein guter Lehrer durchaus in der Lage, seinen Schülern einen Traum fürs Leben mit auf den Weg zu geben. Zweitens schliesst selbst an der Hotelfachschule Lausanne niemand als Generaldirektor ab, sondern muss in der Praxis wieder ganz unten beginnen!

UELI STAUB

Dass er es einmal vom Freiburger Aux Trois Tours (Warenhaus) bis ins Montrealer Le Quatre Saisons (Luxushotel) schaffen würde, konnte Kuno W. Fasel damals nicht ahnen. Die Warenhauslehre hatte er deshalb angetreten, um dem elterlichen Gastbetrieb, dem Hotel Taverna in Tafers, entfliehen zu können. «Frei als Knabe musste ich in der Schweiz immer schuften, hatte die Nase voll von diesem Berufsweigi!», erinnert er sich. Doch bereits am ersten Tag im Warenhaus erkannte er, dass er auf dem falschen Dampfer war, dass ihm dies ja

noch weniger zusagte als das Gastgewerbe. Nach Abschluss der Lehre kehrte er reumütig zu diesem zurück, war zuerst Cashier der restaurant im Beau-Rivage Genf, darauf von 1961 bis 1964 Absolvent der Ecole Hôtelière de la SSH Lausanne. Und dann stand ihm die Welt offen. «Es ist merkwürdig!», sagt er in seinem drolligen Sondersdeutsch, «wer in Lausanne abgeschlossen hat, fühlt sich wie ein Generaldirektor!» Doch im Ritz London, seiner ersten Auslandstelle, war er in der Buchhaltung nur als «Busboy, waiter, room clerk» registriert.

Damals, in der sechsten Klasse, hatte einer seiner Lehrer von Kanada ein derart lebendiges Bild entworfen, dass Schüler Kuno von Tagträumen heimge-sucht wurde. So kam ihm sein neuer Arbeitsplatz, zuerst im Ritz Carlton Montreal, dann bei zwei Canadian Pacific Hotels einer Erfüllung gleich; im Banff Springs Hotel wurde ihm der Aufstieg zum Chef de rang, im Cheateau Champlain in Montréal der zum Front office assistant manager zuteil. Darauf vermochte Fasel der Versuchung, Restaurantdirektor zu werden, nicht widerstehen, liess sich deshalb von den Western International Hotels (heute Westin) ins Calgary Inn anheuern. Die Gesellschaft schickte ihn 1971 ins eben erst eröffnete Carlton Hotel Johannesburg, wo er bis 1976 blieb und es bis zum Vizedirektor schaffte. «Vom Klima her war Südafrika die beste Zeit meines Lebens», meint er, der fünf Jahre lang keinen Regenmantel trug. Gut zehn Mitarbeiter für Küche und Service, die er per Inserat in der *hotel revue* gefunden hatte, nahm er aus der Schweiz mit.

### Gesucht ein Stück Schweizer Boden

Mit der Schweiz verband ihn nicht mehr viel, sieht man von Fasels atemberaubender Karriere als Fouriergehilfe – statt auf Stroh durfte man wenigstens in einem Bett schlafen! – und der später regelmässig eingeforderten Militärsteuer ab. Noch einmal liess er sich von Western transferieren, diesmal zum Ope-nings in Detroit Plaza Hotel. «Es hat 73 Stockwerke und 1300 Zimmer, ist mehr Fabrik als Hotel.



Von ganz unten nun ganz oben. Heute ist der Schweizer Kuno W. Fasel Generaldirektor des Le Quatre Saisons in Montreal. Bild Ueli Staub

Als F+B-Manager gebot er über nicht weniger als 1000 Angestellte. Obwohl keiner der Mitarbeiter einen kürzeren Arbeitsweg hatte als er, lag sein Wohnsitz hinter der nahen Grenze, im nach wie vor heiss geliebten Kanada. Am Zoll kannte man ihn bald; nachts konnte er auf seinem Balkon an der Zahl der Lichter erkennen, wie gut das Hotel drüben in den USA besetzt war!

1979 kam Kuno W. Fasel zu den Four Seasons Hotels, gelangte via Toronto Inn on the Park und die Four Seasons von Vancouver und Ottawa als General Manager ins Le Quatre Saisons Montreal. Diese kanadische Gruppe mit Sitz in Toronto ist die einzige Luxuskette des nordamerikanischen Kontinents. Bis anhin besteht sie aus 23 Hotels; zuletzt wurde jenes in Tokio eröffnet, 1994 kommen Singapur und Paris dazu. Europa ist bis dann nur mit dem Four Seasons London vertreten.

Fast alles sind Stadthotels, doch dank Minaki (Kanada), Nevis, Dallas, Maui und Santa Barbara nimmt der Resortanteil ständig zu. Neben Fasel ist mit Hans Willmann, der das Four Seasons in Chicago leitet, noch ein weiterer Schweizer General Manager am Werk.

«Wir suchen in der Schweiz ein Hotel oder wenigstens ein Stück Land!», sagt Fasel. Wie zu vernehmen war, plant Four Seasons mit den 12 Regent International Hotels ein Joint-venture.

### Beliebtes Banker-Hotel

In ganz Québec ist Fasels Hotel das einzige mit fünf Diamanten; diese werden von der AAA verliehen. Es liegt direkt im Zentrum und hat 32 Stockwerke, 350 Angestellte und 300 Zimmer. Annehmlichkeiten bieten das Hotelrestaurant, das China-Restaurant «Zen», ein ganzjährig geöffneter Outdoor-Pool sowie Health- und Fitnessklub.

Dieses Jahr rechnet man mit 62 Prozent Belegung, sonst sind es eher mehr. Der Betrieb ist dem Horis-Reservationsystem angeschlossen; viele Schweizer, vor allem Banker, geben sich die Ehre, hier zu wohnen. Zur Situation der Schweizer Hotellerie befragt, meint Fasel, sie sei wohl etwas veraltet. «Es scheint, als ob viele Angst hätten, den Betrieb à jour zu halten, vor allem im Bereich Badezimmer!» Die Schweiz aber, sagt er, habe nach wie vor in Kanada einen guten Namen. «Das hilft jedem Landsmann, der hier arbeitet.» □

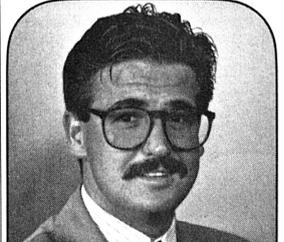
Deutsche Hotelhitliste

## Mövenpick in der ersten Hälfte

Seit Jahren legt die deutsche Fachzeitung NGZ-Service Manager eine Hitliste bundesrepublikanischer Hotelketten vor, die Aufschluss über Abstieg und Aufstieg der einzelnen Unternehmen gibt. Danach führten 1991 erneut die Steigenberger Hotels mit einem Nettoumsatz von 399,1 Mio Mark und 30 Hotels in Deutschland mit 4960 Zimmern knapp vor den Maritim Hotels mit einem Umsatz in Höhe von 397,3 Mio Mark bei 26 Hotels mit 5860 Zimmern.

An 13. Position rangierten die Mövenpick Hotels mit einem Nettoumsatz in 1991 in Höhe von 138,4 Mio Mark bei elf Hotels mit 1787 Zimmern. Die 30. und letzte Position der Hitliste wird erstmals von Swissotel eingenommen, für die ein Nettoumsatz in Höhe von 25,1 Mio Mark mit einem Hotel mit 250 Zimmern genannt wird. SE

RFK/LAME



Christian Lienhard, Golfhotel Les Hauts de Gstaad, profitiert von:

**FIDELIO**  
Frontoffice  
**GADIS**  
Backoffice  
vom  
Hotelspezialisten

**AT&T INFORMATIK AG**  
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE  
AT&T ERNST & YOUNG

Telefon 01 810 53 00  
Basel, Bern, Gebenstorf, Langenthal, Lausanne, Luzern, St. Gallen

## Von Fribourg nach Kanada

Kuno W. Fasel, am 3. März 1942 in Tafers (FR) geboren, ist mittlerweile auch kanadischer Bürger geworden. Er gehört der Swiss National Society Montreal an, die sich einmal pro Monat im Restaurant William Tell trifft. Seit 1979 arbeitet er für Four Seasons Hotels, seit 1983 führt er das von Montreal, Von Job-Rotation hält man dort wenig; wem es gefällt, der darf bleiben, was vor allem Mitarbeiter mit Familie schätzen. Fasel ist Junggeselle. «Ich bin mit dem Hotel verheiratet, meine Kinder sind die Angestellten!», sagt er. Seine Hobbies sind Langlaufen und der tägliche Besuch im Fitnessklub. Auch besucht er gerne Eishockeymatches, besitzt bei den Montreal Canadiens zwei permanente Plätze.

## AN ALLE REISEVERANSTALTER



Via Mameli, 97 - 09100 CAGLIARI (ITALY)  
Fax 070-664636 - Tlx 790134  
Tel. 070-60231

ESIT - Ente Sardo Industrie Turistiche - ist eine Behörde der Autonomen Region Sardinien, zu deren vorrangigen Aufgaben die Förderung des Tourismus auf der Insel Sardinien und die Verbreitung eines positiven Images derselben als Reiseziel im Mittelmeerraum gehören.

Insbesondere leistet dieser «ausführende Arm» des Fremdenverkehrsamtes der Region Sardinien einen wichtigen Beitrag durch die Gewährung von technischer Unterstützung an Reiseveranstalter, die Sardinien in ihr Programm aufnehmen möchten. Weitere, unterschiedliche Formen der Zusammenarbeit werden dann je nach den Erfordernissen des einzelnen Veranstalters vereinbart, in der Verfolgung eines gemeinsamen Interesses: die Entwicklung des Reiseverkehrs nach Sardinien

## Übernahme

### Kontiki kauft Saga

Ein weiterer mittelgrosser TO verliert seine Eigenständigkeit. Beat Iseli, bisheriger Alleineigentümer der Saga Reisen, hat dem Skandinavien-Veranstalter Kontiki Reisen alle Aktien verkauft.

Ganz überraschend kommt die Ankündigung nicht. Schon vor zwei Jahren platzten Übernahmeverhandlungen durch Hotelplan: «Damals wäre die Firma unter ihrem Wert verkauft worden!» Hätte Iseli nur über den Preis verkaufen wollen, wären auch ausländische Unternehmen auf der Suche nach einem Schweizer Standbein in Frage gekommen. Und eine bloss Kooperations – Saga treibt sie schon mit TCS – hätte zu viele Reibungspunkte beinhaltet.

Im Spätrhling streckte erneut «ein Grosser» auf Akquisition die Fühler aus. Kontiki bekam Wind davon. In nur drei Wochen führten die Übernahmeverhandlungen zum Abschluss. Zwei Ebenbürtige fanden zusammen: Bis auf 100 000 Franken erzielten die beiden Unternehmer 1991 denselben Umsatz. Zusammen werden es nun 25 Millionen sein.

#### Noch getrennte Programme

Im Bereich Marketing und Einkauf verspricht man sich die grössten Synergien. Saga beschäftigt im Touroperating 13 Mitarbeiter, Kontiki 15. (Sagas Reisebüro ist von der Übernahme nicht tangiert.) An der Pressekonferenz zeigte sich Beat Iseli über den «Husarenstreich» erfreut: «Hätten wir mehr Leute wie Walter Hugentobler, es gäbe in unserer Branche weniger Wildwest. Wir haben dieselben Visionen!» Der angesprochene Verwaltungsratspräsident von Kontiki übernimmt diesen Posten auch bei Saga. Über den Kaufpreis wurde Stillschweigen vereinbart: «Eine siebenstellige Summe!» Kontiki finanzierte die Übernahme mit seiner Kriegskasse und einem Kredit.

Der Wettinger TO ist nun mit Abstand führender Skandinavien-Spezialist, gleichzeitig grösster Islandanbieter. Bestimmt im nächsten Jahr werden die Prospekte noch getrennt erscheinen. Für weitere zwei Jahre ist Iseli mit einem (leistungsbezogenen) Arbeitsvertrag verpflichtet. Und danach? «Ich bin 100-prozentig überzeugt, dass ich auch danach dabei bleibe. Ich bin voll motiviert!» Und das Personal? «Ich bekam zu hören, man wäre froh, dass es so herausgekommen sei. Es wird deswegen keine Kündigungen geben! Denn für langfristiges Überleben wären wir beide vielleicht zu klein gewesen!» RB

## TTW

### Bereits ausgebucht

Drei Monate vor der Eröffnung des TTW '92 in Montreux ist die Ausstellungsfläche bereits ausgebucht. Das erweiterte Raumangebot im Centre de Congrès et d'Expositions umfasst nun 14 200 Quadratmeter, die Zahl der Standmieter ist im Vergleich zum Vorjahr erneut um 5 Prozent gestiegen. Rund 20 Prozent der diesjährigen Standmieter sind in diesem Jahr neu am TTW, wobei eine starke Zunahme bei den Kategorien Touroperators/Incoming Agencies, Ländervertretungen und Hotelgesellschaften zu verzeichnen ist.

Als Neuheit gibt der TTW nach eigenen Angaben seinen Einstand in der Durchführung von Seminaren und Workshops. Dabei tritt der TTW nicht als eigentlicher Organisator auf, sondern stellt kostenlos die entsprechende Plattform zur Verfügung. Bereits sind erste Verhandlungen mit Interessierten im Gange.

Ebenfalls zum ersten Mal wurde der TTW als Tourismusmesse im EG-Projekt berücksichtigt, das einer Anzahl von Ländern aus Afrika, der Karibik, dem indischen Ozean und Polynesien eine einnahmesubvention gewährt. Neun Länder, darunter bekannte TTW-Aussteller wie die Seychellen, Togo, Côte d'Ivoire und neue wie Niger, Botswana, ransösisch-Polynesien, werden sich an diesem gemeinsamen Stand in der Halle präsentieren.

## Cabotage-Rechte in den USA



Bekommt KLM als erste europäische Fluggesellschaft bald das Recht, innerhalb des riesigen USA-Marktes herumzufliegen und auch Passagiere an Bord zu nehmen? Bild KLM

## Kampfansage an Europa

In Washington denkt man laut darüber nach, gewissen europäischen Carriern Cabotage-Rechte zu gewähren. Profiteur dieser Lockerungspolitik dürfte die holländische Fluggesellschaft KLM sein. Doch der Grund dieser Liberalisierung sollte nicht als ein Liebesbekenntnis an die Adresse der Holländer, sondern als Kampfansage gegen das Bollwerk EG verstanden sein.

CLAUDE CHATELAIN,  
NEW YORK

Das Seilziehen zwischen europäischen Luftfahrtverkehrsämtern und dem amerikanischen Verkehrsministerium (DOT) ist schon fast legendär. Die Europäer haben sich über die ungleiche Behandlung schon immer beklagt: Wollten sie einen besseren Marktzugang zum riesigen USA-Markt erlangen, mussten sie den harten Verhandlungspartnern in Washington Gegenrechte gewähren. Und da man mit den beschränkten Heimmärkten im Vergleich zum USA-Gebiet nichts entgegenzubringen hatte, sah man keine andere Möglichkeit, den USA-Carriern die fünfte Freiheit zu gewähren. So dürfen die USA-Carrier innerhalb Europas herumfliegen und Leute an Bord nehmen. Ein Privileg, welches den europäischen Carriern innerhalb der USA stets verwehrt war.

Dank der Bildung des europäischen Binnenmarktes will Europa mit dieser Ungerechtigkeit aufhören. Statt dass die Amerikaner mit jedem einzelnen Land bilaterale Verhandlungen führen und ihre Marktmacht ausnutzen, will die EG in Zukunft als Einheit auftreten und den Amerikanern Paroli bieten. Das könnte im Extremfall dazu führen, dass den USA-Carriern die fünfte Freiheit verwehrt werden sollte, man ennet dem grossen Teich kein Gegenrecht erhalten.

#### Fünfte Freiheit oder Cabotage

Die Amerikaner haben sich gegen ein solches Ansinnen stets gewehrt. Sie machen geltend, dass die National Carrier zwischen ihrem Land und den USA mehr Verkehr hin- und herfliegen als die USA-Carrier. Ein Argument, welches in manchen Fällen tatsächlich zutrifft und den harten Standpunkt von Uncle Sam verständlich macht. Auch wollen die Amerikaner den Unterschied zwischen fünfter Freiheit und Cabotage klar verstanden wissen. Noch ist Europa keine Union. Wenn Delta von New York nach Brüssel und von dort weiter nach Frankfurt fliegt, handelt es sich um die Fünfte Freiheit und nicht um Cabotage-Rechte. Wenn umgekehrt Swissair von Zürich nach Boston und von dort nach Philadelphia weiterfliegt und in Boston Leute an Bord nimmt, dann spricht man von Cabotage und nicht von fünfter Freiheit.

Doch während die USA während Jahrzehnten die Marschrichtung diktiert haben, werden sie sich an das Faktum EG gewöhnen müssen. Diese Erkenntnis haben sie bereits mehrmals mit einer etwas konzilianteren Haltung dokumentiert. So hat man beispielsweise vor drei Jahren erste Liberalisierungsmassnahmen getroffen und gewissen europäischen Carriern das Recht eingeräumt, bestimmte Gateways ohne bilaterale Abkommen anzufliegen. Auch Swissair machte von der neuen Bestimmung Gebrauch und fliegt aufgrund dieser Regelung nach Philadelphia. Eine Regelung also, die nach Überzeugung der Luftfahrtexperten nichts anderes als eine weichere Haltung zur Besänftigung der verärgerten Europäer zum Ziele hatte.

#### Das EG-Bollwerk knacken

Damit scheint aber die Öffnung des USA-Marktes noch nicht abgeschlossen zu sein. Der stellvertretende amerikanische Verkehrsminister Jeffrey Shane liess kürzlich verlauten, man erwäge, KLM die Cabotage-Rechte zu gewähren, um auf diese Weise das EG-Bollwerk zu knacken.

Man mag sich fragen, ob die Sonderbehandlung eines bestimmten Carriers diplomatisch geschickt sei. Doch Uncle Sam kennt bei solchen Angelegenheiten keine Hemmungen. Oder etwas weniger diplomatisch ausgedrückt: Diplomatie war noch nie die Stärke der Amerikaner. Umgekehrt muss man sich aber auch

fragen, ob es seitens der KLM geschickt ist, auf Uncle Sams Angebot einzugehen und die EG-Partner gewissermassen zu desavouieren. Am Sitz von KLM-Nordamerika weist man bloss darauf hin, dass man auf die Cabotage-Rechte hoffe, dass man sich aber in einem zu frühen Stadium befinde, um allfällige Spekulationen anzustellen. Auch sei noch nicht bekannt, auf welchen Strecken KLM die Cabotage-Rechte auszunutzen gedanke.

Warum das DOT gerade KLM als Begünstigte herausgreift, ist keine Überraschung. Mit London hatte man sich vor einem Jahr arg angelegt, als die Briten die von PanAm und TWA an United und American verkauften Landrechte am Heathrow Airport nicht gegennehmen wollten und schliesslich nur nach zähen Verhandlungen und der Gewährung von Gegenrechten eintraten. Von Paris flog kürzlich die Auflösung des bilateralen Abkommens ins (Weisse) Haus, und mit Bonn steht man eh schon seit langem auf Kriegsfuss. Thera und Alitalia hingegen spielen in den USA eine kleinere Rolle als KLM und haben – im Gegensatz zu Amsterdam Schiphol – weniger interessante Gateways zu bieten.

Ob, wie und wann die Liberalisierung tatsächlich vollzogen wird, ist noch nicht bekannt. Doch allein die Tatsache, dass man in Washington laut über die Gewährung der Cabotage-Rechte nachdenkt, ist bereits ein grosser Fortschritt.

## BA/USAir

### Eine sinnvolle Allianz wird Realität

Nun wurde es bestätigt: British Airways (BA) geht eine Kooperation mit USAir ein, übernimmt 44 Prozent des Aktienkapitals und 21 Prozent der Stimmen. Dadurch kommt die grösste europäische Airline ihrem Ziel einer weltumfassenden Fluggesellschaft einen grossen Schritt näher.

SAM JUNKER

Der Zusammenschluss von British Airways und USAir wird von BA-Boss Lord King als «weltweit grösste Allianz von Fluggesellschaften» bezeichnet. Für 750 Millionen Dollar erwirbt British Airways 44 Prozent des Aktienkapitals sowie 21 Prozent der Stimmen der amerikanischen USAir und wird so grösster USAir-Aktionär, der im 16köpfigen

Verwaltungsrat vier Sitze erhalten soll. Für die 21prozentige Beteiligung am stimmberechtigten Kapital bezahlt BA zunächst 520 Millionen Dollar und hofft auf eine Aufstockung auf 25 Prozent aller Stimmen, was nach amerikanischem Gesetz dem Maximum einer ausländischen Beteiligung entspricht. Zurzeit jedoch befinden sich 4 Prozent noch in anderen ausländischen Händen. Deshalb übernimmt BA für 230 Millionen Dollar Vorzugsandelpapiere, die zum gegebenen Zeitpunkt in stimmberechtigte Aktien umgetauscht werden können. Eine vollständige Verschmelzung beider Fluggesellschaften sei langfristig geplant. Zurzeit jedoch erlauben dies die Gesetze noch nicht.

#### Ein guter Zug

Wie die hotel + touristik revue bereits

vor zwei Wochen berichtete, führt USAir auch Übernahmegespräche mit TWA. Kommt es wirklich zu diesem Abschluss, würde der Deal für British Airways nur aufgewertet. Aber auch ohne TWA ist es dem visionären, zurücktretenden BA-Verwaltungsratspräsidenten Lord King zweifellos gelungen, «seiner» Gesellschaft ein ansehnliches Abschiedsgeschenk zu beschreiben. Schon lange war es sein Wunsch, die BA mit einem Bein im amerikanischen Markt zu verankern. So war British Airways schon 1989 bereit, sich mit 750 Millionen Dollar an United Airlines zu beteiligen, um diese zusammen mit deren Piloten und Management zu sanieren. Damals schob jedoch das amerikanische Transportministerium den Riegel vor. Im vergangenen Jahr dann führte BA Kooperationsverhandlungen mit KLM, die an der

amerikanischen Northwest Airlines beteiligt ist.

Der Deal mit USAir macht aber mehr Sinn. Denn BA und USAir pflegen ähnliche Strategien und Unternehmenskulturen, und das USAir-Streckennetz ergänzt die Nordatlantikerouten der BA optimal: USAir fliegt zusammen mit der Tochtergesellschaft USAir Express nämlich über 200 Destinationen hauptsächlich im Osten der USA an und gilt deshalb als potentieller Zubringer. Zudem ist USAir auf dem internationalen Sektor nur marginal aktiv, was ein bedeutender Unterschied zu anderen Kooperationen zwischen europäischen und amerikanischen Airlines sein dürfte. Ein Grund übrigens, der auch Luftnasen zu den dann gescheiterten Kooperationsverhandlungen mit USAir bewegt haben wird.

## BA Regional

British Airways hat die Tochtergesellschaft British Airways Regional gegründet. Unter den Namen British Airways Manchester, British Airways Birmingham und British Airways Scotland (Glasgow, Aberdeen) operiert sie aus den in den Namen enthaltenen Drehkreuzen heraus. Mit 400 wöchentlichen Flügen bedient sie 17 Städte in Grossbritannien und Europa. Zurzeit stehen 36 Flugzeuge der Typen BAe-111 und ATP zur Verfügung. Die BAe-111 sollen aber bald schon durch grössere Jets des Typs Boeing 737-200 ersetzt werden. British Airways Regional beschäftigt rund 1000 Personen, darunter 280 Piloten.

Ab 25. Oktober wird für den täglichen Flug auf der Strecke zwischen Manchester und Genf bereits eine Boeing 737-200 eingesetzt. Von Zürich nach Birmingham und Edinburgh wird die BAe-111 ab 5. Januar durch die Boeing ersetzt.

pd/r.

## Positives Echo aus den USA

Reaktion sei der Kommentar der «New York Times» herausgegriffen: «Eigentlich möchten die Airlines vollständig fusionieren, doch das Gesetz verbietet diese Option. Das ist sehr unglücklich, denn den Reisenden wäre geholfen, würden ausländische Fluggesellschaften nicht nur von einem Land zum andern, sondern auch innerhalb des Landes fliegen.» Während der achtziger Jahre bildeten die USA-Carrier als Folge der Deregulation das «hub-and-spoke»-System, womit manche kleinere Carrier aus dem Markt verdrängt wurden. Selbst Fluggesellschaften in der Grösse von USAir kamen ins Straucheln: USAir verlor im letzten Jahr mehr als 260 Millionen Dollar. Der Schuldenberg belaufte sich mittlerweile auf 2 Milliarden Dollar. «Die Gefahr besteht, dass weitere Carrier Konkurs gehen, dass die Überlebenden einen mangelhaften Service bieten und von den Passagie-

ren zuviel verlangen werden», so die «New York Times» weiter.

Daher könne die langfristige Antwort nur heissen: Öffnung des heimischen Lufthimmels, wozu man freilich Zeit brauche, denn die ausländischen Regierungen müssten auch den USA-Carriern die gleichen Rechte gewähren. So könnte Washington in der Tat mit der Bewilligung zuwarten, bis die britische Regierung den amerikanischen Carriern zusätzliche Landrechte bewilligte.

In der Zwischenzeit versuchte das Weisse Haus beim Kongress eine Lockerung der bestehenden Beschränkungen durchzusetzen. Der Kongress hat bisher nicht mitgemacht. Aber eine erfolgreiche Partnerschaft zwischen USAir und British Airways – immer nach «New York Times» – könnte den Weg zu diesem glücklichen Tag verkürzen.

CC, New York

# Die Reisebranche im Zahlenspiegel

## Das Reisejahr 1991

### Pauschalreisemarkt Schweiz

#### Eigenproduktionen der Reiseveranstalter

Reisebüro	Umsatz 1991 (in Mio Fr.)	Veränderung zum Vorjahr (in Prozent)	Teilnehmer 1991	Veränderung zum Vorjahr (in Prozent)	Umsatz Flugreisen	Anzahl Agenten (Wiederverkäufer)	Anteil Agenten-umsatz (in Prozent)
Abenteuerreisen Schwab	0,3	+25	260	+13	—	18	21
Amin Travel	2,18	+20	—	—	—	45	40
Atelier du voyage	15,32	+10	—	—	—	400	90
Baumeler	34,3	-9	—	—	—	—	—
Cosmopolitan Gruppe	9,8	+5	8 400	+6	9,8	1280	60
Esco	130,6	+20	95 600	+18	—	650	77
Eurotrek	8,0	+20	40 000	+20	—	—	50
Frantour	59,8	+7,2	145 146	+2,4	6,1	1835	100
Hotelplan-Gruppe (inkl. Esco Interhome und TPT)	440,0	—	—	—	—	798	—
Imholz-Jelmoli Reise Gruppe	224,0	-20	—	—	—	1150	—
Interhome	42,1	+3,2	183 944	+12,5	—	—	—
Knecht Reisen	19,4	—	26 200	—	5,6	750	75
Kuoni (inkl. Privat-Safaris und Popularis)	386,0	—	—	—	—	700	—
Marti	60,0	+5	48 000	+10	8,5	950	30
Mittelthurgau	21,0	+40	10 200	+21	—	600	30
Railtour Suisse	42,5	-10	79 000	-13,2	—	2000	98
Rast	—	+6	—	—	—	520	85
RHZ	4,0	—	—	—	—	—	—
Rolf Meier Reisen	7,5	+33	—	—	—	798	96
Siesta Holiday	7,5	+33	30 000	+25	—	600	80
SSR	59,1	+9	—	—	—	600	9,6
TCS	46,2	+10	—	—	—	750	53
Travac-Gruppe	140,0	—	66 700	—	—	1300	—
Universal	85,0	+0	72 000	+0	85,0	1300	90
Wagons-Lits	8,0	-2	18 000	-10	8,0	200	80

### Top-ten-Reiseunternehmen

	Umsatz 1991 (in Mio Fr.)
1. Kuoni	1160
2. Hotelplan-Gruppe	583
3. Danzas	374
4. Imholz-Jelmoli	298
5. Wagon-Lits	204
6. Travac-Gruppe	171
7. Esco	151,1
8. SSR	124,6
9. TCS	107
10. Marti	98,2

### Top-ten-Veranstalter

(Eigenproduktionen Schweiz)

	Eigenproduktion Umsatz 1990 (in Mio Fr.)
1. Hotelplan-Gruppe	440
2. Kuoni	386
3. Imholz-Jelmoli	224
4. Travac-Gruppe	140
5. Esco	130,6
6. Universal	85,0
7. Marti	60,0
8. Frantour	59,8
9. SSR	59,1
10. TCS	46,2

### Kennzahlen Schweizer Reiseunternehmen

#### Umsatz und Ertrag 1991 – Erwartungen 1992

Reisebüro	Umsatz Schweiz 1991 (in Mio Fr.)	Veränderung zum Vorjahr (in Prozent)	Umsatz-erwartung Schweiz 1992 (in Mio Fr.)	Veränderung zum Vorjahr (in Prozent)	Nettoertrag 1991 (in Mio Fr.)	Veränderung zum Vorjahr (in Prozent)	Nettoertrag in Prozent vom Umsatz	Vollzeitbeschäftigte Schweiz	Lehrlinge	Reiseleiter/Hostessen	Anzahl eigene Reisebüros/Filialen
Abenteuerreisen Schwab	1,4	+16,5	1,5	+8	Gewinn	—	—	2	—	6	1
American Express	95,0	+0	110,0	+15	—	—	—	100	10	—	10
Amin Travel	2,18	+20	2,18	—	+0,142	+25	7	3	—	—	1
Atelier du voyage	15,32	+10	15,0	—	+0	—	—	9½	3	—	—
Baumeler	43,2	-10,9	47,3	+10	+10	—	—	—	—	—	4
Cosmopolitan Gruppe	18,0	+4	25,0	+39	—	—	—	20	6	—	2
Danzas	374,0	+2,75	—	—	—	—	—	420	—	—	73
Esco	151,1	+20	190,0	+25,7	+2,3	+35	1,5	128	15	80	15
Eurotrek	8,0	+20	12,0	+50	—	—	—	15	—	120	1
Frantour	59,8	+7,2	64	+7	+1,2	+4,4	2	65	7	0	—
Holiday Maker	9,3	-10	11	+18	—	—	—	8	2	—	—
Hotelplan-Gruppe (inkl. Esco, Interhome und TPT)	583,0	+8,5	—	—	+12,4	+75	1,14	778	—	—	88
Imholz-Jelmoli Reise Gruppe	298,0	+16,5	—	—	—	—	—	304	50	210	37
Interhome	42,1	+3,2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Knecht Reisen	46,0	+12	46	—	—	+32	3,0	61	14	2 (40)	9
Kuoni (inkl. Popularis und Privat-Safaris)	1160,0	-4,6	—	—	+21,3	-20,8	1	1188	233	160	88
Lavanchy	41,5	—	—	—	—	—	—	60	—	—	6
Marti	98,2	+4	105,0	+7	—	—	—	210	19	8	12
Mittelthurgau	51,8	+30	60,0	+20	—	—	—	50	15	—	9
Railtour Suisse	42,5	-10	48,0	+12	+0,306	+50,5	—	54	—	1	1
Rast	—	+5	—	+7	—	+4	—	14	2	4	—
RHZ	4,0	—	5,0	+20	—	—	—	4	1	—	—
Rolf Meier Reisen	12,2	+17	13,0	+6	—	—	—	9	3	2	1
Siesta Holiday	7,5	+33	8,8	+17,3	—	—	—	9	—	—	—
SSR	124,6	+0	135,0	+8,8	+0,371	-3,63	0,3	268	12	—	15
TCS	107,0	+1,9	112,0	+4,7	—	—	—	—	—	—	30
Travac-Gruppe	171,0	+8,2	—	—	+0,628	—	—	149	—	—	—
Travelphot	6,0	+10	5,5	-8	+0,135	—	—	6	—	—	1
Universal	85,0	+0	—	—	—	—	—	22	—	12	2
Wagons-Lits	204,0	+12	210,0	+3	—	—	—	156	31	—	25
Zeller	0,8	-15	1,0	+15	0	-17	0	2	1	—	1

REISEFABRIK

Dublin: Touristenstrom von U2-Fans erwartet

Sämtliche Septemberflüge nach Irland dürften bald ausgebucht sein, wenn die Rockgruppe U2 ihren neuesten Plan in die Tat umsetzt. Im September soll anschliessend an ihre gigantische Welttournee ein Gratskonzert in Dublins Phoenix Park stattfinden. Dazu werden Hunderttausende von Fans aus ganz Europa erwartet. Sean Kenny, Bürgermeister von Dublin, hat U2 seine Unterstützung zugesichert. «Das Open-air-Konzert wird eine Flutwelle von Touristen nach Dublin bringen – ein für die Stadt ökonomisch wertvolles Projekt.» Das Konzert verspricht zu einem Ereignis zu werden, wie es Irland seit dem Besuch des Papstes im Jahre 1979 nicht mehr gesehen hat.

Eine Gelegenheit für Schweizer Car-Unternehmen, ihre Fahrzeuge mit Fans vollzupacken, und dann nichts wie los Richtung Le Havre. RS

Travel Bee fliegt auf EDV und vermittelt Wissen

Marktlücken sind da, um gefüllt zu werden. Dies ist offensichtlich auch der Initiator des ersten Software-Happenings gegliedert. Wie nämlich die Organisatorin, *Béatrice Bottinelli* vom Reisebüro Travel Bee in Fällanden mitteilt, soll der erste Anlass Mitte Mai ein voller Erfolg gewesen sein. Die 15 Vertreterinnen und Vertreter von Reisebüros hatten am Freitag und Samstag die Gelegenheit, sich von sieben verschiedenen Softwareherstellern in die Geheimnisse von Branchen-EDV-Lösungen einweihen zu lassen. Natürlich soll, und das wird auch betont, nebst der harten Seminararbeit und dem Fachsimpeln auch das gemütliche Beisammensitzen nicht ganz auf der Strecke geblieben sein. Beflügelt durch die positive Resonanz wird das Software-Happening an den letzten Freitagen und Samstagen der Monate Juli und August (Seehotel Sternen in Horn) sowie September und November (Hotel Moosegg im Emmental) wiederholt. Anmeldungen sind per Fax an Travel Bee in Fällanden zu richten: (01) 825 15 53. HU

Punta Cana-Charter

Auch Esco auf dem Balair-Charter

Ab dem 5. November 1992 wird Imholz seine im Mai aufgenommene neue Charterkette nach Punta Cana nicht mehr exklusiv aufliegen. Esco Reisen wird ab diesem Datum ein Flugkontingent übernehmen, wobei sich, wie betont wird, die Zusammenarbeit der beiden Veranstalter ausschliesslich auf die gemeinsam angebotene Flugleistung beschränkt. Bis Mitte September wird die Nonstop-Verbindung in den Südosten der Dominikanischen Republik vierzehntägig angeboten, danach wird die Balair-Maschine jeden Donnerstag in Punta Cana landen. HU

Israel

Wieder zwei Charter nach Eilat

Wie schon in der vergangenen Saison, werden auch im kommenden Winter zwei Charterflüge nach Eilat aufgelegt. Die Israel-Spezialisten *Cock-In*, *Cosmopolitan* und *Teitler* fliegen ab 20. September bis Ende Mai 1993 jeweils am Sonntag mit einer B-757 der Sun d'Or (El-Al-Tochter) zu günstigen Tageszeiten von Zürich nonstop ins Ferienparadies am Roten Meer. Auch am Sonntag bieten Kuoni und Imholz-Jelmoli eine Nonstop-Verbindung mit der Balair an.

Im grossen und ganzen werden die bewährten Programme – allein in Eilat stehen 25 Hotels zur Auswahl – mit einigen Anpassungen und Neuerungen weitergeführt. So bieten etwa *Check-In* und *Fox Travel* das neue Hotel *The Orchid* an, welches als 3-Stern plus eingestuft ist. Viel Hoffnung setzt Kuoni beispielsweise in das neue *Prince Hotel* oder auch das renovierte *Moriah Hotel*. Weiterhin wird von allen Veranstaltern die Kombination *Rundreise/Badeferien* angeboten. Für Eilat bietet *Cosmopolitan* neu eine fünfzügige *Israel-Schnupper-Rundreise* an und *Teitler* erwähnt den allgemein erweiterten Katalog für den Winter 1992/93. Die Preise in Eilat sind gegenüber dem Vorjahr leicht günstiger oder konnten auf dem gleichen Stand gehalten werden. HU

Unsere Reiseplaner

Wie Bruno Bay Südafrika entdeckte

In dieser Serie geht es um entdeckungsfreudige Reisefachleute, denen unsere Veranstalter damals neue Destinationen für den Schweizer Markt verdankten. Diesmal ist die Rede von Bruno Bay, der das südliche Afrika für die hiesige Kundschaft salonfähig gemacht hat. Sein Reisebüro, das zuerst *Wildlife Safaris*, später *Rotunda Tours* hiess, wurde 1991 20 Jahre alt.

UELI STAUB

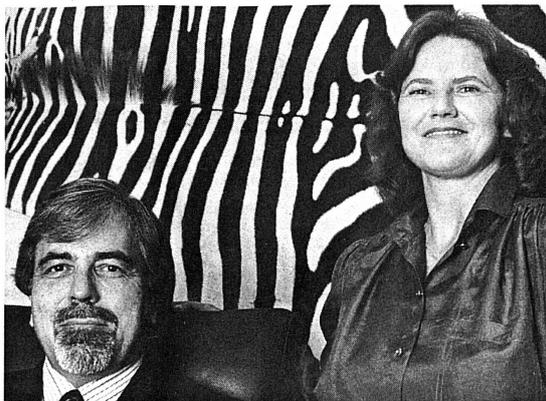
Wie so mancher begann der in Aarau geborene Bruno Bay seine Karriere bei Kuoni. 1955 kam er am Hauptsitz an jenen Überseschalter, der von dem mit höheren Aufgaben betrauten *Jack Bolli* geräumt worden war. Später ging er nach London, vernahm dort, dass *South African Airways & Harbours*, das grösste staatliche Transport- und Reiseunternehmen des Landes (seit 1990 heisst es *Transnet* und blickt der Privatisierung entgegen), einen *Sales-Manager* für die Schweiz suche. Bay erhielt den Posten, wurde 1960 als *locally employed unit* (so der Vertrag) sowie als erster Europäer angestellt und erhielt für sein Zürcher Büro nebst einer Sekretärin einen Ausläufer, wie das in Südafrika so üblich war; nur war's einer von weisser Hautfarbe!

Mehr Auswanderer als Touristen

Auch die Vertretung der *South African Airways*, die damals als einzige von Zürich nach Johannesburg flog – Swiss-

Unsere Reiseplaner

Mit der Serie «Reiseplaner» möchten wir unsere Leser in die Vergangenheit entführen. In lockerer Folge stellen wir Ihnen die «Entdecker» von neuen Destinationen oder von Reisarten vor, welche den touristischen Schweizer Markt verändert haben.



Bruno und Irene Bay entdeckten bereits 1971 das enorme touristische Potential Südafrikas – dieser «Welt in einem Land». Bild Ueli Staub

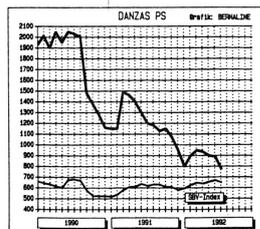
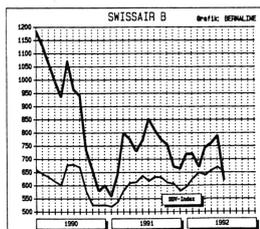
air nahm Südafrika erst 1967 ins Programm – gehörte zu Bays Pflichten. Auswanderer gab es viele, dafür fast keine Touristen, obwohl *Kruger-Park*, *Victoria-Fälle*, *Kap der Guten Hoffnung* oder *Blue Train* genug Anreiz geboten hätten. Unter der Affiche *«Impala Holidays»* stellte Bay auf der Schreibmaschine eigene IT-Programme zusammen, von 17 bis 32 Tagen, von 3798 bis zu 5464 Franken. Eine Parallele: eine vergleichbare 23-Tage-Reise, damals für Fr. 4488.– zu haben, kostet heute für Fr. 8378.–; dafür braucht es keine Pokenimpfung mehr!

Doch der Erfolg war, nicht zuletzt der Sprachprobleme wegen, bescheiden, mussten doch Englischkenntnisse vorausgesetzt werden. Heute gehört Deutsch zum Pflichtheft vieler lokaler Reiseleiter. «Auch dadurch reifte in mir der Gedanke, selber anzufangen», sagt Bruno Bay, der das enorme touristische Potential dieser «Welt in einem Land» längst erkannt hatte. Sein Schritt in die

Selbständigkeit wurde vom *Goodwill* einer sehr interessierten SAA begleitet. 1971 gründete er im Alleingang die *Wildlife Safaris AG* in seinem Wohnort *Zollikoberg*. «Zu dieser Zeit gab es auf dem Schweizer Markt kein einziges stehendes Südafrika-Programm», erinnert er sich, der wohl wusste, die Konkurrenz hellhörig gemacht zu haben; kaum ein Jahr später legten *Kuoni* und *Airtour* eigene Arrangements auf. Mit «*Wildlife Safaris*» richtete sich Bay gewollt an ein zahlungskräftiges Publikum. Als sich aber herausstellte, dass auch Auswanderer oder Verwandten-Besucher einen wichtigen Faktor darstellen könnten, wurde er diesem Umstand mit der Unterabteilung «*Rotunda Tours*» – der Name kommt vom architektonisch bedeutenden *Air-Terminal* der SAA im Zentrum von Johannesburg – gerecht. Und als 1977 in Südafrika ein TO mit dem Namen *Wildlife Safaris* auftauchte und es darob Verwechslungen gab, hiess Bays Geschäft fortan *Rotunda Tours*.

Börsenspiegel

Missglückter Start ins zweite Semester



Der Start ins zweite Halbjahr ist an den Schweizer Börsen – und übrigens keineswegs nur hier – gründlich missglückt.

Der *SPI-Index* hat im letzten Monat rund 60 Punkte eingebüsst. Neue Zinssteigerungen – ausgelöst vor allem durch eine kräftige Diskonterhöhung in Deutschland – und turbulente Zeiten an der Währungsfront, wo der Dollar sogar von zahlreichen Notenbanken gestützt werden musste, um nicht auf ein Allzeittief zu fallen, strahlten negativ an die Aktienbörsen aus.

Im Abseits lagen weltweit die Aktien der Luftverkehrsgesellschaften. Die *Swissair-Aktien* fielen praktisch auf Tiefkurs zurück. Die Sorgen bei unserer Airline sind die gleichen wie seit Monaten: ein ungenügendes Verkehrsaufkommen und ungenügende Tarife. Dazu kommt auch, dass die *Charter-Tochter Balair* in den roten Zahlen fliegt; der während Monaten bei 465 Franken gehaltene Geldkurs für die eher selten gehandelte *Balair-Namenaktie* wurde auf 400 Franken zurückgenommen.

Natürlich ist die *Swissair* mit ihren Sorgen nicht allein; praktisch alle internationalen tätigen Airlines mussten Kurs-einbüssen hinnehmen: *KLM* etwa von 39.20 auf 32 holländische Gulden oder *Singapore Airlines* von 18.90 auf 17.20 *Singapore-Dollar*. Wenn *Delta Air Lines* für das letzte Quartal einen Verlust von

190 Millionen Dollar ausweisen musste, dann erstaunen auch die Abschlüsse der *USA-Luftverkehrsgesellschaften* nicht. Immerhin scheint jetzt doch nach den verheerenden Preiskämpfen ein Umdenken einzusetzen; erste Tarife sind wieder angeboten worden. Positiv reagiert hat vor allem *British Airways* auf den angekündigten Einkauf in die *USAir*. *British Airways* sichert sich auf diese Weise ein bedeutendes *USA-Potential* und wird in der noch anstehenden Strukturvereinbarung der *Zivilluftfahrt* eine ganz bedeutende Rolle spielen.

Mövenpick stabilisiert

In der Schweiz ist weiterhin auffallend die auseinanderstrebende Kursentwicklung bei *Danzas* und *Kuoni*. Während das *Basler Unternehmen*, wohl nicht zuletzt unter dem Eindruck, dass in seinem Reisegeschäft ein Turn-around nach wie vor nicht geschafft werden konnte, erneut rund 100 Franken je PS abgeben musste, halten sich die schweren *Kuoni-Inhaberaktien* recht konstant zwischen 24 000 und 25 000 Franken, während der PS die Marke von 1100 Franken solid verteidigt. Vermehrt Ruhe eingekehrt ist auch bei *Mövenpick*; abzuwarten bleibt, ob die Veröffentlichung des für 1991/92 noch ausstehenden Jahresberichts neue Unruhe schürt oder aber – dank radikalen Massnahmen – eine gute Basis für eine erfreuliche Weiterentwicklung des *Gastronomiekonzerns* schafft. *Werner Leibacher*

Thailands Gratstag

Die ganze Welt ist wirklich Gast an einem Tag

Die Militärintervention in Bangkok traf die Tourismusindustrie empfindlich, da sie sich eben vom Golfkrieg und der weltweiten Rezession zu erholen begann. Kurzentschlossen formulierte nun die *Tourism Authority of Thailand (TAT)* zusammen mit dem Privatsektor ein vielversprechendes *Tourismuswiederbelebungs-konzept*, dessen unbestreitbarer Glanzpunkt das grosszügige Angebot «*The World: Our Guest*» ist.

«Am 12. August laden wir alle aus dem Ausland einfliegenden Besucher zu einem Gratstag ein», bestätigt *TAT-Gouverneur Dharmnoon Prachuabmoh*, «schliesslich feiern wir an diesem Tag den 60. Geburtstag unserer Königin *Sirikit*». Schon 1987 nützte die *TAT* geschickt die exotischen Feierlichkeiten um den 60. Geburtstag *König Bhumipols* als perfekten Aufhänger ihres äusserst erfolgreichen *Visit Thailand Year* aus. Nun verbindet sie die pompöse 60. Geburtstagsfeier *Königin Sirikits* mit dem grosszügigen Angebot «*The World: Our Guest*» zur Wiederbelebend des Tourismus. Da jede Einladung ihre Grenzen hat, haben nur alle am 12. August in Thailand aus dem Ausland einfliegenden *Fit's* und *Tourgruppen* Anspruch auf eine kostenlose Übernachtung und Stadtrundfahrten.

Zweifellos profitieren vom generösen Konzept «*The World: Our Guest*» vor allem die *Fit's*, da sie ihren Anknüpfungspunkt eher als *Tourgruppen* verschieben können. Reisende mit reservierten Hotelzimmern fahren am 12. August vom Flughafen einfach direkt zu ihrem Hotel, die übrigen buchen ihr *Gratstagszimmer* am Flughafen der *Thai Hotel Association (THA)*. In ganz Thailand beteiligen sich weit über 100 internationale Hotels am grosszügigen Konzept, von denen sich ein guter Drittel in Bangkok befindet. Die übrigen Hotels konzentrieren sich besonders um die internationalen Flughäfen von *Chiang Mai*, *Pattaya* und *Phuket*.

Bereits zwei Jahre zuvor hatte er in *Nelspruit* eine Vertretung eröffnet, die gelegentlich auch als *Feuerwehr* in Aktion tritt. In diesem Ort haben er und seine Frau *Denise*, seit 1976 im Betrieb, im Februar 1991 auch ihren Wohnsitz eingerichtet. 1990 trat *Hanspeter Zeier* als *Direktor* in die Firma ein, wodurch sich die *Bays* langsam etwas zurückziehen und getrost ihrem späteren Alterssitz in *Nelspruit* entgegensehen können. Zu verdauen gibt es höchstens die Tatsache, dass nach der Abschaffung der *Apartheid* einige Veranstalter *Blut* gerochen haben.

Südafrika pur

*Rotunda Tours* ist der einzige *Tour-Operator* unseres Landes, der ausschliesslich Südafrika und dessen Nachbarländer, sowie die dem Tourismus zulassen, im Programm führt. Ein Viertel bis ein Drittel der Schweizer buchen *Rotunda-Arrangements*, 65 Prozent werden via *Reisebüros* abgesetzt. *Neuerdings* bietet man zwei Kataloge an – den herkömmlichen «*Südafrika à la carte*» (mit 100 Seiten *Eigenprodukten* der weltweit grösste!) sowie «*Best of Africa*». Dies ist eine *Programm-Zusammenfassung* der wichtigsten *Südafrika-Anbieter* aus der Schweiz, Österreich und Deutschland. Allen kommt zugute, dass die *SAA*, nachdem sie nicht weniger als 28 Jahre lang den *Luftraum* über dem afrikanischen Kontinent meiden musste, nun wieder die direkte Route einschlagen darf. So spart sie 3 Stunden ein – gleichviel wie die *Swissair*, die nunonstop und nicht mehr via *Genf-Nairobi* fliegt.

Südafrika ist nicht mehr der *Prügelknabe* der Welt, auch wenn die Probleme noch längst nicht beseitigt sind. Daraus, dass *Bruno Bay* die *Weissen* ungleich näher liegen als die *Schwarzen*, macht er keinen Hehl. «Die *Weissen* besitzen typische Eigenschaften, die *Schwarzen* andere. Mir sind nur die der *Weissen* nützlich», erklärt er, dessen *Rassismus* empirisch ist, nicht aus dem Herzen kommt. □

«Am 12. August beschränken wir weder unsere *Gratstagszahl* noch schreiben wir eine *Mindestaufenthaltsdauer* vor», resümiert *Joanne Watkins* von der *Shangri-la-International-Gruppe*. Wer die *Übernachtung* vom 12. August bereits vorausbezahlt hat, erhalte im *Shangri-la* einen *Gutschein* für eine *Gratstagsnacht* in *Bangkok* innerhalb einem Jahr! Diesem Schema folgen auch alle anderen *The World-Our-Guest*-Hotels, weshalb die *Hoteliere* eine *Vorausbuchung* empfehlen.

Neben dieser *Gratstagsnacht* laden die lokalen *Reiseveranstalter* alle *Neuankömmlinge* am 12. und 13. August 1992 zu *kostenlosen Stadtrundfahrten* ein oder offeriert eine *Gruppe* führender *Geschäfte* und *Restaurants* jedem *Amerikaner-Express-Kreditkarteninhaber* am 60. Geburtstag der *Königin Sirikit* substantielle *Rabatte*.

Gratstagsflüge in Sicht

Nach langem Zögern entschloss sich am vergangenen Wochenende schliesslich auch noch *Thai International* zur Teilnahme an diesem Konzept: Am 12. August wird der *Carrier* am *Thai-Schalter* im Flughafen von *Bangkok* den *Neuankömmlingen* auf Wunsch *kostenlos* *Inlandflüge* mit einer *Gültigkeitsdauer* von 3 Monaten gewähren. Insgesamt wird der *Carrier* 400 *Tickets* gratis ausstellen, die sich zu gleichen Teilen auf *Bangkok-Phuket-Bangkok* und *Bangkok-Chiang Mai/Chiang Rai-Bangkok* aufteilen. *Thailands Tourismus* kritisiert dieses eher magere Angebot der *Thai International* bitter als «*schamlosen Egoismus*», da der *Carrier* nach seinen saftigen *Gewinneinbussen* der letzten Monate heute offensichtlich um jeden Preis seine *Kosten* zu reduzieren versucht. Schliesslich weist der *Thailand-International-Vizepräsident Nares Horvatanakul* heute immer wieder auf das knapp vierprozentige Wachstum des *Thai-Passagier*olumens im Juni hin, das eine «*Normalisierung* des internationalen *Flugtourismus* aus und nach *Thailand* bestätigt». *MU, Bangkok*

# Buchen Sie 6 Kunden in Sheraton Hotels Europa und im Nahen Osten und wir belohnen Sie mit einem Einkaufsgutschein im Wert von SFR. 150!

Während Ihre Kunden den Luxus eines unserer Sheraton Hotels geniessen, gönnen Sie sich etwas Schönes in einem der besten Schweizer Geschäfte. Dafür, dass Sie 6 Kunden in eines der aufgeführten Sheraton Hotels zur Rack- oder SET Rate buchen, erhalten Sie von uns einen Einkaufsgutschein im Wert von SFR 150, den Sie in einem der folgenden Geschäfte einlösen können: Bon Genie - Grieder Les Boutiques (Genf - Lausanne - Zürich); Gucci (Genf - Zürich); Lacoste (Genf - Zürich); La Pharmacie Principale (Genf). Das ausgefüllte Formular mit dem Namen des Gastes, der Aufenthaltsdauer, den Namen des Sheraton Hotels und des Buchungsmodus schicken Sie bitte an: ITT SHERATON BONDS, 9 rue Eugene Manuël, F-75116 Paris. Fax 0033 1 4072-6616. Der Gutschein wird Ihnen spätestens sechs Wochen nach dem letzten auf Ihrer Buchungstabelle angegebenen Abreisedatum zugestellt. Ab 1. Juni 1992 sind Ihre ITT Sheraton Reservierungen gültig.



**ITT Sheraton**

## BUCHUNGSTABELLE

	Name des Gastes	Buchungsmethode*	Name des ITT Sheraton Hotels	Ankunft	Abreise
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Haben Sie bereits an diesem Programm teilgenommen?  Ja  Nein

NAME

DAS REISEBÜRO IN DEM ICH ARBEITE HEISST

STRASSE

POSTLEITZAHL

STADT

LAND

TEL

FAX

Falls Sie Ihren Einkaufsgutschein an eine andere Adresse geschickt haben möchten, vermerken Sie diese bitte wie folgt:

STRASSE

POSTLEITZAHL

STADT

LAND

Ich wünsche meinen Gutschein in dem folgenden Geschäft einzulösen  
(Wählen Sie eines der vier Geschäfte auf der letzten Seite)

KORRESPONDENZSPRACHE

Die Direktion meiner Reiseagentur ist von meiner Teilnahme an diesem Programm informiert.

DATUM

UNTERSCHRIFT

\*Bitte vermerken Sie die Buchungsmethode wie folgt: SR = ITT Sheraton Reservierungszentrale. CRS = Computerreservierungssystem. DH = Direkt mit dem Hotel.

An diesem Angebot nehmen folgende Sheraton Hotels teil: EUROPE/EUROPA ALLEMAGNE/DEUTSCHLAND Essen, Frankfurt/Frankfurt, Munich/München AUTRICHE/ÖSTERREICH Salzburg/Salzburg BELGIQUE/BELGIEN Bruxelles/Brüssel, Bruxelles Aeroport/Flughafen Brüssel CHYPRE/ZYPERN Limassol DANEMARK/DÄNEMARK Copenhagen/Kopenhagen FRANCE/FRANKREICH Paris (a partir d'octobre 1992/ab Oktober 1992) GRANDE-BRETAGNE/ENGLAND Londres/London - Belgravia - Park Tower - Heathrow - Skyline. Edimbourg/Edinburg ITALIE/ITALIEN Florence/Florenz, Padoue/Padua, Rome/Rom LUXEMBOURG/LUXEMBURG Luxembourg/Luxemburg PORTUGAL Albufeira-Algarve, Lisbonne/Lissabon, Porto SUEDE/SCHWEDEN Göteborg, Malmö, Stockholm SUISSE/SCHWEIZ Zürich TURQUIE/TÜRKEI Ankara, Antalya, Istanbul/Istanbul MOYEN-ORIENT/MITTLERER OSTEN EGYPTE/ÄGYPTEN Le Caire/Kairo, Le Caire/Kairo-El Gezira ISRAEL Jerusalem, Tel Aviv. Weitere Auskünfte erhalten Sie gebührenfrei über die ITT SHERATON RESERVIERUNGSZENTRALE Refnummer (Toll-Free) 155 - 3535. ITT SHERATON behält sich das Recht vor, dieses Angebot jederzeit ohne vorherige Ankündigung aufzuheben.

Olympische Spiele Barcelona

# Die fünf Ringe: Faszination zum Anfassen

Die ganze Welt spricht in diesen Tagen von Barcelona. Die katalanische Hauptstadt erwartet Hunderttausende von Besuchern, darunter auch zahlreiche Schweizer. Kuoni hat nebst dem Verkauf von Eintrittskarten (18 000) eigene Arrangements an die Olympischen Spiele aufgelegt. Von diesen 500 Kunden haben je etwa die Hälfte eine Hotelunterkunft an der Costa Brava (inklusive Transfer) gebucht, die andere Hälfte die Massenunterkunft in Barcelona selbst.

MICHAEL HUTSCHNEKER

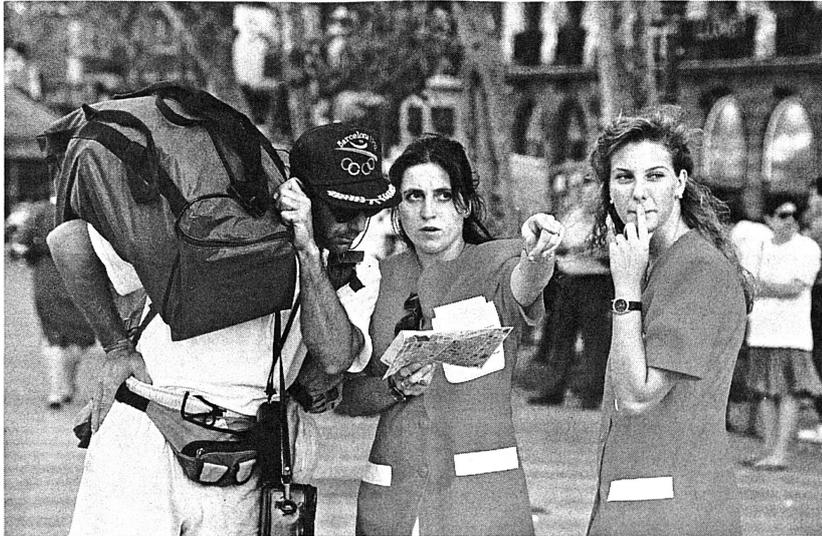
«Amigo per sempre» leuchtet es auf der ultramodernen Hinweistafel über die ganze Autobahnbreite. Und diesen Slogan in der Stadt der Olympischen Sommerspiele 1992 sofort aufzunehmen, fällt mir in der Tat nicht schwer. «Freunde für immer», kein Problem. Mit dir, Barcelona, aber auch mit deinen Bewohnern und den Abertausenden von Besuchern soll die Freundschaft verbunden bleiben, auch nach den 14 «verrückten» Tagen.

Die katalanische Hauptstadt hat sich seit der Vergabe der Olympischen Spiele vor sechs Jahren prächtig auf den Grossanlass vorbereitet – nicht nur mit Neu- und Ausbauten in Milliardenhöhe (Stadien, Flughafen, Ringautobahn, Metro und vieles mehr), von welchen die Bevölkerung notabene auch noch während Jahrzehnten wird profitieren können, sondern auch mental. Wo und wann auch immer, schon vor Beginn und am ersten Wochenende der Eröffnung, die Stimmung ist ansteckend positiv. Hilfsbereite, freundliche Menschen, «beruflich» oder privat. Wohl zu Recht will man – koste es, was es wolle – diesen einzigartigen Moment der Imagepflege nutzen.

«Dass alles so teuer ist, wie es die Gäste behaupten, stimmt doch gar nicht», übt sich die Receptionistin im Hotel Surf Mar in Lloret de Mar fast schon in Selbstmitleid. Na ja, aber wie sonst ist es zu erklären, dass das Haus, zwei Tage vor Beginn der Olympischen Spiele, in der absoluten Hochsaison, halbleer steht.

## Olympia-Incentive

Ob die Preise olympisch sind oder nicht – für 13 Kuoni-Kunden ändert dies nur wenig, sie sind nämlich von ihrem Arbeitgeber als Incentive eingeladen. Diejenigen, welche ihr Ziel bei einem Verkaufswettbewerb 1991 erreicht haben, sind dabei», erklärte Josef Steurer, Abteilungsleiter bei der Glattbruggler Firma Messerli AG. Dabei sein heisst: Eine acht-tägige Reise, inklusive Flug und Unterkunft, Besuch von sechs Wettkämpfen (inklusive Eröffnungsfeier), Ausflüge, eine Stadtrundfahrt und auch Zeit zum Baden. Mitfinanziert wird das Unternehmen auch durch die Minolta (Fax-Geräte und Kopierer), deren Generalvertreter die Messerli AG ist. Schon seit zehn Jahren agiert das Unternehmen mit der Incentive-Idee (beispielsweise ein Wochenende in Oslo oder Reise-gutscheine, aber auch die Olympischen Spiele in Seoul standen auf dem Programm) und dabei wird es wohl auch bleiben. Steurer: «Ich bin von der Idee hundert Prozent überzeugt!» Und wie nicht zu verkennen war, so auch seine Mitarbeiter... HU



Die Rambla während der Spiele: Freundliche Geister stehen den Besuchern aus aller Welt hilfreich zur Seite.

Bilder Michael Hutschneker

Hier an der Costa Brava, 70 Kilometer nördlich von Barcelona, hat der «Olympia-Virus» voll eingeschlagen. Zuschläge von bis zu einhundert Prozent auf die Zimmer- und andere Preise sind keine Seltenheit. Mag er auch in den letzten 20 Jahren hier seinen Urlaub verbracht haben; wer in diesen Tagen, ohne «Barcelona '92» im Auge zu haben, hier «freiwillig» seine Pesetas liegen lässt, dem müssen in der Disziplin Budgetbewusstsein tüchtig Punkte abgezogen werden.

Trotz der Wahl von Lloret als «Stützpunkt» für die Kunden des Olympia-Programms haben bei der Kuoni-Sport-Live-Abteilung diese Gedanken jedoch einwandfrei funktioniert. Für Abteilungsleiter Marco Tachella stand nämlich schon lange fest, dass die Hotelpreise in Barcelona selbst schlicht kein Thema sind. Da Kuoni die Costa Brava nicht in seinem Programm führt, fiel die Evaluation auf das Viersternehaus Monterrey und das genannte Surf Mar mit drei Sternen.

Wenngleich auch der dritte dieser Sterne von der Fassade jäh in die, allerdings grosszügige, Gartenanlage zu fallen droht, die meisten Kuoni-Gäste werden sich kaum darüber aufhalten. Denn um sich hier aufzuhalten, bleibt vielen kaum genügend Zeit. Da scheinen sich doch einige vor lauter Enthusiasmus entweder zu viel zugemutet oder tüchtig verplant zu haben. Die Hausaufgaben



Sicherheitsmassnahmen zählen zum olympischen Alltag.



Ohne Werbung und Sponsoring würden höchstens die Rolltreppen auf den Montjuïc-Hausberg Barcelonas mit Olympiastadion – laufen ...



Auch die Schweizer Delegation liess sich von den Eröffnungsfeierlichkeiten in Barcelona begeistern. Aber nicht nur Sportler und Funktionäre sind in Barcelona anwesend: Rund 18 000 Eintrittsbillette wurden via Kuoni Schweiz verkauft.

(es war auch von diesbezüglich ungenügender Beratung im Reisebüro zu hören), vor der Bestellung der Eintrittskarten für die verschiedenen Wettkämpfe, den Lageplan der Sportstätten sehr genau zu studieren, galt es ernst zu nehmen. Schon nach der Rückkehr von der ersten Fahrt an die Eröffnungsfeier waren zahlreiche Billette zum Verkauf ausgeschrieben.

Dabei ist zu bedenken, dass sich die Fahrzeiten der Transferbusse am ersten Wochenende im überraschend guten Rahmen hielten. Trotzdem kann die Gesamtreisezeit vom Hotel, via Busparking und Metro, bis ins Stadion an die drei Stunden betragen – und am Abend natürlich wieder zurück. Und die grosse Bewährungsprobe wird erst am kommenden Wochenende folgen. Da ist es schon mal möglich, dass man die Costa Brava im Stauempo aus dem Busfenster geniessen muss und sich die Transferzeit entsprechend erhöht.

## Olympische Stammgäste

«Wir hatten die Wahl zwischen Sevilla und Barcelona», erklärt die Basler Mutter, die mit ihren zwei Töchtern mit dem Marti-Bus angereist ist, nach dem Motivationsgrund, diese «Strapazen» auf sich zu nehmen, «und weil wir selbst reiten, bekamen die Spiele den Zuschlag.» Wie auch bei einigen anderen Gästen, soll aber auch der Badeplausch, soweit möglich, nicht zu kurz kommen. Die Einmaligkeit (auch aus finanzieller Sicht), das Sportfest live zu erleben, stand auch bei der Buchung eines Ehepaares aus der Nordwestschweiz im Vordergrund. Nach der ersten Woche geht's mit dem eigenen Auto gleich weiter in die Badeferien.

Vermutlich der jüngste Olympia-Kuoni-Kunde, Chrigel (12), ist mit seiner Mutter aus dem Bernbiet angereist. Während s'Mami seit 1972 mit Ausnahme von Seoul («das war dann doch zu weit...») immer dabei war, feiert der Junior Olympia-Premiere. Ein wenig traurig war er schon, der Chrigel, auf dem nächtlichen Heimweg nach der Eröffnungsfeier. Seine stolze Schweizer Fahne, die er doch so gerne geschwenkt hätte, musste – wegen des Stabes – den rigorosen Sicherheitsvorkehrungen weichen. Aber nicht nur Chrigels Mutter; in der munteren Gruppe sind weitere Olympia-Stammgäste auszumachen. Die nicht mehr ganz junge Dame war vor Jahrzehnten schon offizielle Begleiterin der Schwimm-Nationalmannschaft. Jetzt, um sechs Uhr morgens, fährt sie zu den ersten Fechtwettkämpfen, weil sie dort gute Bekannte trifft – trifft nicht als Fechterin («das können Jüngere besser als ich»), sondern als sportbegeisterte Besucherin. □

## Schlafen in der Schule

Aus preispolitischen Gründen zwar kein Hotel, aber Kuoni konnte seinen Kunden während der Olympischen Spiele dennoch eine Unterkunft in Barcelonas Innenstadt anbieten. Eine Massenunterkunft ist zwar nicht jedermanns Sache, aber die Nachfrage war dennoch überraschend gross. Während beider Wochen ist das Haus mit je 110 Gästen praktisch ausgebuht. Bei einem Augenschein in der Schweizerschule an der Alfonso 12 (wie es sich gehört, gleich neben der Carrer de Guillem Tell) zeigte sich, dass mit wenig Komfort, aber viel Sauberkeit eine gute Alternative zur Wahl stand.

Hans Egger, ein alter Kuoni-Fuchs und zu nicht olympischen Zeiten als Reiseleiter tätig, konnte nach dem ersten Tag festhalten, dass kein Sternenswort der Unzufriedenheit zu hören war. Die Klassenzimmer wurden kurzerhand mit Feldbetten eingerichtet, die Schulbänke dienen als Ablageflächen, und in der Kantine wird ein Frühstückbuffet serviert (das Hotel Surf Mar lässt grüssen...) und Kabel-TV geniessen. Nach den Schullehrern stehen den 350 Schülern die Betten aber nicht auch zur Verfügung – geschlafen, pardon – gelernt, wird dann wieder in der Schulbank... HU

## 18 000 Eintrittskarten verkauft

Noch bevor die Olympischen Spiele eröffnet waren, konnte Marco Tachella ein erstes Mal richtig aufatmen. Von den bezogenen 18 000 Eintrittskarten für sämtliche Sportarten, waren über 16 000 schon in der Schweiz verkauft. Für den Rest fanden sich noch kurzfristige Interessenten (in Albertville waren es 12 000 verkaufte Eintritte). Der Kuoni-Abteilungsleiter von Sport Live spricht in diesem Zusammenhang von einem grossen Risiko, da die Eintrittskarten im voraus bezogen und bezahlt werden müssen.

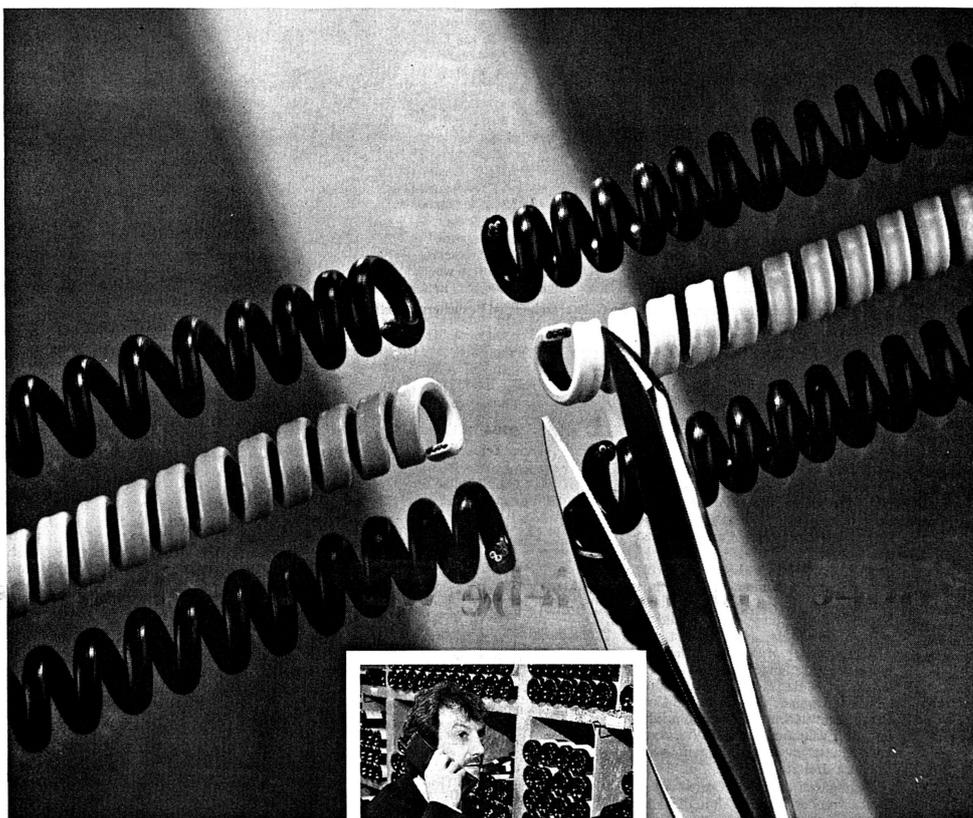
Seit 20 Jahren sind in der Schweiz Olympia-Tickets nur bei Kuoni erhältlich (Vertrag mit der Schweizer Sporthilfe, welche wiederum im Auf-

trag des Schweizerischen Olympischen Comites handelt), und auch für 1994 und 1996 sind die Papiere schon unterzeichnet. Nebst Eintrittskarten bot Kuoni für Barcelona verschiedene Arrangements an. Nebst den beiden Hotels an der Costa Brava wurde als preisgünstigstes Angebot eine Massenunterkunft in der Schweizerschule in Barcelona organisiert (8 Nächte für 680 Franken inkl. Frühstück). Für die Anreise konnten die Kunden zwischen Linienflügen, zwei Busreisen mit Marti oder eigenem Wagen entscheiden. Zur Organisation und für die Betreuung der 500 Kunden hat Kuoni während der zwei Wochen sieben Personen vor Ort im Einsatz. HU

## Nächste Woche

Musiksommer  
Gstaad Saanenland

## CTS 800 – *das schnurlose Telefonsystem von ascom macht total mobil.*



Jetzt wahren Hotels und Gastgewerbebetriebe auch in der Kommunikation die Etikette. Überall, wo Wege weit sind, ist CTS 800 die naheliegendste Lösung: 1 oder 2 Funkvermittler, 1 bis 8 schnurlose, leichtgewichtige Handapparate, eine beliebige Anzahl Lademulden, ein Akku-Ladegerät – und schon ist Ihr Personal jederzeit erreichbar und gesprächsbereit. Überall im Betrieb, auch in Nebengebäuden und im Freien. Mit einem Aktions-

radius bis ca. 250 m (innerhalb von Gebäuden bis ca. 50 m). Ein einziger Telefonanschluss und eine 220V-Steckdose genügen.

Wer auf Draht ist, sendet also am besten gleich den Coupon ein.

### Mehr über CTS 800

Bitte senden Sie uns den ausführlichen Prospekt.

Name

Vorname

Firma

Adresse

PLZ/Ort

HTR

MK&amp; Consulting AG, Bern

### **ascom** *Personal & Business Communications*

Ascom Business Systems AG, Ziegelmatthstrasse 1, 4503 Solothurn, Telefon 065 24 24 24, Telefax 065 23 67 82

Spitzgastronomie

## Keine Patentrezepte gegen die Rezession

Auch in der Schweizer Spitzgastronomie geht das – reale oder gefürchtete – Gespenst der Rezession um. Anlässlich der kürzlichen offiziellen Eröffnung von Rosa Tschudi neuem Restaurant in Gockhausen bei Zürich befragte hotel + touristik revue-Mitarbeiterin Eliane Meyer einige Spitzgastronomen der Region zum Thema. Ebenso vielfältig wie ihre Lokale sind ihre Antworten.

ELIANE MEYER

Die Altmeisterin der Deutschschweizer Küche, Rosa Tschudi selbst, strotzt vor Gottvertrauen. Als ich sie frage, ob sie keine Angst habe, im jetzigen rezessiven Zeitpunkt noch einmal das Abenteuer eines eigenen Restaurants zu wagen, lacht sie: «Überhaupt nicht! Mein Stil der marktfrischen Grossmutter» scheint genau im Trend zu liegen, denn seit der Eröffnung am 26. Mai ist mein – gepatchtes – Lokal immer voll! Gut, ich habe den Bonus der Bekanntheit, ein Fünftel meiner Kundschaft ist mir seit meiner Zeit in Gottlieben treu geblieben. Zudem achte ich hier strikt auf gutes Preis-/Leistungs-Verhältnis: Im Vergleich zum früheren Bären in Nürensdorf habe ich die Preise deutlich gesenkt.»

### Erfolg mit Menüs

Nicht klagen will auch Urs Wehrli, Besitzer des Zürcher Tübli. «Im ersten Halbjahr 1992 setzten wir bis 15 Prozent mehr um als im Vorjahr; wir scheinen bald wieder an unser bestes Jahr, 1990, anzuknüpfen (das von Gault-Millau mit 17 Punkten benotete Lokal eröffnete 1987). Offenbar hat sich unsere von Anfang an klare Profilierung ausgezahlt.» Denn der frühere Werber und seine Frau

Nelly Wehrli blieben immer «knallhart am Konzept: Wir servieren ausschliesslich Menüs, mittags und abends». Das bringe auch kostenmässige Vorteile, da man gezielt einkaufen und alles verwerten könne. Ob er denn den vielbeschriebenen Trend «weg vom Menü» nicht erlebe! «Absolut nicht, denn unsere Kunden kommen ja genau deswegen.» Gut laufe übrigens, vor allem bei jüngeren Leuten, auch das mittags und abends angebotene vegetarische Menü.

### Hotels bringen Gäste

Zwar sei es mittags etwas ruhiger geworden, erzählt Horst Petermann, doch abends seien seine Küssnacher Kunststüben (und der hübsche Garten) immer ausgebaut. «Wir haben uns unsere gute private Clientèle erhalten können, und die leidet nicht unter der Rezession.» Während sein nunmehr zehnjähriges Lokal während der ersten acht Jahre im-



Noch keine deutlichen Anzeichen von Rezession bei Rosa Tschudi ...

mer «knallvoll» gewesen sei, habe sich nun der Druck etwas gelockert, er und

sein Team hätten mehr Platz und Musse zum Arbeiten. Früchte trage seine gute Zusammenarbeit mit der Zürcher Spitzenhotels und deren Concierges: «Savoy, Dolder, Baur au Lac und Splügen-schloss bringen mir meistens sechs bis acht Tische abends. Ich lasse aber auch regelmässig von mir hören, lade zum Jahresende die jeweiligen Concierges – und ihre Mitarbeiter(innen)! – zu zweit und individuell zu uns zum Essen ein.» Einiges bringe ihm auch die Mitgliedschaft als «Relais Gourmand».

Befragt, ob die aufwendige Spitzenküche mit Luxusprodukten sich totgelaufen habe und, wie manche Gastro-schreiber unken, «neue Deftigkeit» angesagt sei, lacht Petermann: «Bei mir hat noch keiner einen Rindsbraten bestellt! Man geht ja auch nicht für Schweinshaxe zu Rebuchon, sondern erwartet ein künstlerisches Feuerwerk mit besten Produkten.» Im Übrigen, so der gebürtige Hamburger, sei die aktuelle Gesundheitskrumpfung in der Gastronomie gar nicht so negativ: «Wenn zu viele auf das selbe Pferd aufsteigen, läuft es sich tot.» Zudem hätten viele Restaurateure in den Boomjahren zu wenig unternehmerisch gedacht und keine Reserven angelegt, um auch magere Zeiten wie jetzt mit höheren Aufwendungen und kleineren Gewinnmargen durchzustehen. «Ich halte es für sehr gefährlich, wenn ein Koch oder Restaurateur sich zu sehr mit seinen Gästen identifiziert und es ihnen in allem gleichtun will. Auch wenn man Millionäre bei sich am Tisch sitzen hat, ist man selbst noch lange nicht einer ...»

### Gezielter, bewusster Einkauf

Schwierigere Zeiten machen derzeit auch Heinz und Anna Witschi in ihrem kürzlich von Gault-Millau in der Zwischeneinschätzung wieder mit 18 Punk-

ten bewerteten Restaurant in Unterengstringen bei Zürich durch. «Wir haben 1986 eröffnet; heute sind die Umsätze wieder auf das damalige Niveau zurückgefallen», sinniert Anna Witschi. «Die Gäste bestellen vor allem auch weniger teure Weine; auf der anderen Seite fressen uns die Personalkosten fast auf», meint Frau Witschi. Als Folge davon wurde die Brigade verkleinert, spart



... und bei Horst Petermann in Küssnacht. Bilder htr

Anna Witschi bei den Blumen («wenige grosse, opulente Sträusse statt Blumen auf jedem Tisch») und entwickelte beim Einkauf Hausfrauenqualitäten: «Lieber wende ich selbst mehr Zeit auf und kaufe jeden Tag ein, als uns mit Überflüssigem beliefern zu lassen. Auch im Weinlager schlummert viel totes Kapital: da lasse ich mir die benötigten Weine lieber gezielt vom Händler kommen. Das kostet etwas mehr, bringt aber auf die Länge einiges.» Mit gezieltem, bewusstem Einkauf habe sie so einiges einsparen und

mit besonders herzlichem, persönlichem Empfang viele Gäste bei der Stange halten können.

## Aus- und Umsteigen als Lösung?

Wenn die Kasse nicht mehr so flott klingelt, könnte mancher Spitzenkoch mit dem Aus- oder Umsteigen liebäugeln. Max Kehl, der vor zwei Jahren sein Küssnacher («Chez Max») vom Gourmettempel ins einfachere «Les Vacances» umwandelte, meint dazu: «Aussteigen oder Umsteigen darf nie nur mit einer Wirtschaftsflaute zusammenhängen, sondern mit einem echten Wunsch, nach neuen Ufern aufzubrechen und mit neuen, kreativen Ideen.» Er selbst wolle sich vermehrt der Kunst zuwenden, sich der Galerie widmen. «Also ging ich einen Kompromiss ein, denn ohne Restaurant läuft die Galerie nicht.»

Der Spitzgastronomie räumt Max Kehl aber noch immer gute Chancen ein, allerdings mit redimensioniertem Angebot: «Zürich mit seinen 400 000 Einwohnern verfügt höchstens ein bis zwei Top-Restaurants, die immer voll besetzt sind.» Ansonsten sollten die Köche die derzeitige Lage als Herausforderung ansehen, sich mehr Mühe geben, exakter arbeiten und sich auf ihre Stärken besinnen: «Die Karte um einen Drittel reduzieren und nur noch das anbieten, was man perfekt beherrscht und am besten läuft.» EM

Swissair-Catering

## Verpflegungsbetriebe werden selbständig

Die Swissair verselbständigt ihre Geschäftsbereiche Catering, Trading und Personalrestauration. Die neuen Unternehmen Gate-Gourmet-Gruppe, Nuance Trading AG und Restorama AG werden in die Swissair Beteiligungen AG integriert. Die rund 2000 Mitarbeiter erhalten neue Arbeitsverträge, die sich an jenen der Gastronomie respektive des Handels orientieren.

RICCARDA SCHÖN

Die Swissair gliedert ihre Geschäftsbereiche Catering, Trading und Personalrestauration aus und unterstellt sie ab dem 1. Januar 1993 der Swissair Beteiligungen AG (SBAG). Die SBAG ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der Swissair mit dem Zweck des Erwerbs und der Verwaltung von Beteiligungen. Gleichzeitig erhalten die drei Bereiche neue Namen. Die Gate Gourmet Management AG, vormals ICS-Gruppe, integriert zusätzlich noch das Swissair- und

Crossair Catering. Sie wird 14 Gesellschaften mit 34 Betrieben auf vier Kontinenten mit insgesamt 5300 Mitarbeitern führen. Mit diesem neuentstandenen Catering-Unternehmen Gate Gourmet entsteht die weltweit acht-

grösste Airline-Verpflegerin. 1991 erwirtschafteten die 34 Betriebe einen Umsatz von 560 Millionen Franken.

Die Personalrestauration wird durch die Verselbständigung zur Restorama AG, und der ehemalige Trading-Ber-

reich, der für die Tax-free-Shops und den Verkauf zollfreier Waren an Bord zuständig ist, wird zu Nuance Trading AG (Umsatz 1991: 153 Millionen Franken). Zusätzlich werden die Tradings (der Handel mit zollfreien Waren) der Swissair und der Crossair zusammengelegt und der SBAG übergeben. Die jetzt aus der Personalrestauration entstehende Restorama AG erwirtschaftete 1991 mit 400 Mitarbeitern einen Umsatz von 45,3 Millionen Franken.

Sinn und Ziel dieser ganzen Umstrukturierung ist zum einen, Kostentransparenz und Verbesserung der Wirtschaftlichkeit der einzelnen Bereiche zu erreichen. Zum anderen erhofft man sich durch eine Anpassung an den Markt eine langfristige Sicherung der Konkurrenzfähigkeit auf dem Catering-Sektor.

### Neue Arbeitsverträge

Auf jeden Fall entsteht zwischen der Swissair und den neuen Unternehmen ein Kunden-Lieferanten-Verhältnis, das

ein effizienteres Kostenmanagement ermöglicht.

Eine weitere Änderung erfahren die 2000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Schweiz, die einen neuen Arbeitsvertrag erhalten. Ihre neuen Arbeitsverträge werden je nach Bereich den Arbeitsbedingungen des Gastgewerbes oder des Handels angepasst. Dadurch verschlechtern sich die Arbeitsbedingungen (unter anderem 42-Stunden-Woche statt 41 Stunden wie zurzeit). Der Arbeitnehmerverband hat daraufhin den Gesamtarbeitsvertrag gekündigt. Die SBAG handelt mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern nun Einzelverträge aus.

«Danke der Konzentration und Auslagerung», erläutert Erich Geilinger, Stellvertreter des Präsidenten der Geschäftsleitung, «können wir Synergien nutzen und namhafte Einsparungen erzielen. Die Neupositionierung der Bereiche Catering, Trading und Personalrestauration verbessert unser Ergebnis um mindestens 40 Millionen Franken.»

## Hochgesteckte Zielvorstellungen

Die Swissair Beteiligungen AG (SBAG) hat 1991 damit begonnen, Altlasten abzubauen. Insbesondere der Hotelbereich (Swissotel) wurde einem Gesundheitsprogramm unterworfen. «Ziel ist es», wie Philippe Bruggisser, Direktionsvorsitzender der SBAG, ausführt, «in den Hotelgruppen das Reinergebnis in den nächsten drei Jahren um 20 bis 30 Millionen Franken pro Jahr zu verbessern.» Ferner soll das Geschäftsfeld Airline Catering in Europa, Südamerika und Asien ausgebaut werden. Der weltweite Marktanteil soll von 4 auf 5 Prozent

erhöht werden, was einer Umsatzverdoppelung bis 1997 auf eine Milliarde Franken entsprechen würde. Im Bereich Trading ist eine Steigerung um 20 Prozent auf 55 Millionen Franken ins Auge gefasst worden. Viel Zeit bleibt für diesen Bereich nicht mehr, da 1999 der Zollfreihandels-Status fällt. Im Geschäftsfeld Personalrestauration möchte man noch vorerst bei seinen Leistungen bleiben, das heisst elf Swissair-Personalrestaurants in Zürich und Genf. Erst in ferner Zukunft möchte man dort neue Märkte erschliessen.

RSCH

SCHLEMMERWOCHEN

7. 7.– 2. 8.	Sommergerichte	Bahnhofbuffet	Basel
16. 6.–16. 8.	Hummer-Festival	Atlantis Sheraton	Zürich
7. 7.–23. 8.	Smörgasbord	Bahnhofbuffet	Zürich
5. 8.–25. 8.	Salat-Wochen	Windrose	Autobahn-raststätten
9. 6.–30. 8.	Mongolisches Barbecue	Hotel Wartmann	Wintertthur
13. 7.–30. 8.	Steak and Salad	St. Gotthard	Zürich
20. 7.–30. 8.	Scampi und Riesencrevetten	La Bouillabaisse	Zürich
1. 7.–31. 8.	Tischgrill-Festival	Hotel Nova-Park	Zürich
29. 7.–31. 8.	«Ile Maurice»	Ramada Renaissance	Genf
16. 6.–15. 9.	Salatolympiade	Hotel International	Basel
2. 7.–20. 9.	Südlische Küche	Vier Jahreszeiten	Wetzikon
2. 9.–22. 9.	Äpfel-Wochen	Windrose	Autobahn-raststätten
8. 9.–23. 9.	Wild	Bahnhofbuffet	Zürich
6. 10.–27. 10.	Delicious Singapore	Bahnhofbuffet	Zürich
7. 10.–27. 10.	Wild-Wochen	Windrose	Autobahn-raststätten

Max Havelaar-Kaffee

## Drittweltkaffee deckt zwei Prozent

Der «Drittweltkaffee» mit dem Gütesiegel Max Havelaar ist bei den Konsumentinnen und Konsumenten auf Anklang gestossen. Im ersten Quartal seit seiner Einführung setzten die zehn Schweizer Lizenznehmer 340 000 Kilogramm dieses Kaffees ab, wie die Max Havelaar-Stiftung mitteilte. Dies sind rund zwei Prozent des Gesamtkaffeeverbrauchs in der Schweiz, wie ein Sprecher der Stiftung erklärte.

Der Max Havelaar-Kaffee, der zugunsten der Kleinbauern in der Dritten Welt teurer verkauft wird, wurde Ende März in der Schweiz eingeführt. Unter anderem führen ihn Migros und Coop in ihrem Sortiment. Der Absatz hat sich seither laut der Stiftung gegenüber dem vorherigen Verkauf in den Drittweltländern verzehnfacht.

Der Umsatz von 340 000 Kilogramm geröstetem Kaffee bringe den Kleinbauern ein Mehreinkommen von fast einer Million Franke

sda

Corona

## Yuppie-Bier wieder in

Corona wird wieder in: Das Trendbier aus Mexiko soll ab nächster Woche in der Schweiz wieder in Läden und Restaurants erhältlich sein. Wie die Ausländische Biere AG als Schweizer Hauptimporteurin mitteilte, wird Corona extra jetzt mit einem dem Schweizer Grenzwert entsprechenden Anteil an Dimethylnitrosamin (NDMA) produziert. Mitte Juli war das Modebier wegen hohen NDMA-Gehalts in mehreren Kantonen beschlagnahmt worden.

Die vor rund 14 Tagen erlassene Anweisung an die Zollämter, alle weiteren Importe von Corona extra den Kantonschemikern zu melden, bleibt bestehen, wie Hansruedi Strauss, stellvertretender Direktor des Bundesamts für Gesundheitswesen (BAG), am Sonntag gegenüber der SDA sagte. Wenn der Hersteller zum Schluss gekommen sei, dass sein Produkt den schweizerischen Bestimmungen entspreche, so könne er es von

sich aus wieder verkaufen, sofern nicht eine Laboruntersuchung zum gegenteiligen Ergebnis führe, erläuterte Strauss die Sachlage.

Nach Angaben des Hauptimporteurs entspricht Corona extra nun dem schweizerischen Grenzwert, wonach Bier einen Anteil von unter 0,5 Millionstel Gramm pro Kilo (ppb) NDMA enthalten muss. NDMA ist eine Substanz, die sich krebserregend auswirkt. Beim Corona extra wurde der NDMA-Grenzwert um rund das Dreifache überschritten, wie Untersuchungen des Kantonslabors Zürich ergeben hatten. Mitte Juli wurde das Bier in mehreren Kantonen beschlagnahmt, und das BAG gab Anweisung an die Zollämter, weitere Importe den Kantonslabors zu melden. Die Corona-Brauerei in Mexiko, Cerveceria Modela, braut ihr In-Bier, das wahre Kenner stiegehrer nur mit Zitronenschnee und aus der Flasche trinken, nun mit einem NDMA-Anteil von unter 0,5 ppb, wie die Ausländische Biere AG der Kundschaft versichert. r.

### Fasertiefe, perfekte und hygienische Teppichreinigung

Sprühen – bürsten – absaugen – in einem Arbeitsgang. Das Ergebnis: fasertiefperfekte saubere und hygienische Teppichböden. Die Sprühextraktionsmaschine mit rotierender Bürste, Wetrok-Extravac 140, leistet Erstaunliches: Dank grossem Tankinhalt von 14 l und einer Arbeitsbreite von 260 mm wird eine Flächenleistung von 60 bis 70 m<sup>2</sup>/h erreicht. Die Kombination von Sprühextraktion und rotierender Bürste garantiert eine gründliche, fasertiefe und schnelle Teppichreinigung. Die grosse Tanköffnung erlaubt ein problemloses Auffüllen des Frischwassers. Die Entleerung wird mit dem als Eimer konzipierten Schmutzwasserbehälter vorgenommen. Die zwei Räder, ø 180 mm, erlauben einen leichten Transport zu jedem Einsatzort, auch über Schwellen und Treppen. Mit dem abklappbaren Führungshandgriff kann die Maschine auch in jedem Autokofferraum transportiert werden. Saug- und Bürsten-/Pumpenmotor sind wartungsfrei und benötigen keinerlei Zeitaufwand für Unterhaltsarbeiten, wodurch die Servicekosten auf ein Minimum beschränkt sind. Die Bürste kann jedem Teppichboden und jeder Florhöhe angepasst werden. Das starke Sauggebläse garantiert ein optimales Absaugen von Schmutz und Wasser, so dass der Teppichboden in kürzester Zeit wieder trocken ist. Die 80 mm breite Handdüse, ein praktisches Zubehör, ermöglicht auch ein gründliches Reinigen in Ecken, Nischen, auf Treppen, von textilen Wandbelägen und Polstermöbeln.

Weitere Auskünfte sowie Prospektmaterial erhalten Sie bei Diethelm & Co AG, Wetrok, Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich, Tel. 01/306 11 11.

### Passagier-Serviceleistung für Wirte

Die Passagier-Quellen bieten ihren Kunden mit dem C-Zam – dem praktischen Terminal für bargeldlose Zahlungen – ein Mittel, welches den neuesten Anforderungen in Sachen Debit- oder Kreditkarten entspricht. Der Zahlungsvorgang beim C-Zam ist so einfach wie beispielsweise am Bancomat. Ohne administrative Umtriebe werden die Gutschriften beziehungsweise Belastungen vorgenommen. Das Gerät präsentiert sich im Passagier-Design und kann nach dem Baukastenprinzip erweitert werden. So kann jedermann selber bestimmen, welchen Leistungsumfang der eigene C-Zam haben soll. Die Vorteile von C-Zam: keine administrativen Umtriebe im Vergleich zu Checks und ähnlichen Zahlungsmitteln. Sicherheit: Bei jeder Zahlung wird die Karte



vom Kartenherausgeber elektronisch geprüft und der Betrag garantiert ausbezahlt. Falls die Bezugsmittele des Karteninhabers überschritten ist, wird das vom C-Zam angezeigt, und der Zahlungsvorgang wird abgebrochen. Bares Geld: Das Geld ist am nächsten Tag auf dem Konto. Kommission: Die Eurocard-Kommission ist eine Kommissionsstufe tiefer als bei konventioneller Methode (Ritsch-ratsch).

EC-Direct ist kommissionsfrei und ist mit über zwei Millionen Karteninhabern sehr interessant. C-Zam ist bereits an über tausend Orten in praktisch allen Branchen erfolgreich im Einsatz. Passagier gewährt seinen Kunden auf diesem Gerät 15 Prozent Einführungsrabatt!

Informationen: Ursula Merz, Tel. (081) 22 36 68

### EDV-Ausbildung bei der Hotelfachschule Luzern

Die Wichtigkeit, zukünftige Führungskräfte auch im Bereich von hotelspezifi-

schen Softwareprogrammen bestens auszubilden, hat die Schweizerische Hotelfachschule Luzern schon lange erkannt.

Anlässlich einer feierlichen Übergabe wurden unlängst die Dialog-Softwareprogramme «Hotel-Front-Office, Finanz- und Lohnbuchhaltung» der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern zu Schulungszwecken geschenkt. Die zukunftsorientierte Softwarelösung



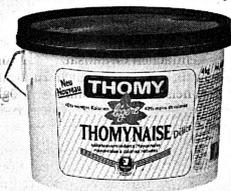
«Dialog hotels» vom Schweizer Softwareheraus Simultan AG wird den Erfordernissen im Hotel/Restaurantbetrieb auf allen Stufen gerecht.

Die Hotelfachschüler werden nun bereits in der laufenden Schulperiode durch einen Informatik- und Hotelspezialisten der Simultan fundierte EDV-Anwenderausbildung genossen können.

Weitere Informationen Simultan AG, 6246 Althofen, Telefon 062 86 81 71, Fax 062 86 30 69

### Kalorienverminderte Mayonnaise

Mit der neuen Thomynaise légère verfügt der Küchenchef über alle Vorteile der traditionellen Thomy-Mayonnaise, mit dem Unterschied, dass dieses Produkt 40 Prozent weniger Kalorien enthält. Thomynaise légère eignet sich speziell gut für die Herstellung von leichten Dressings, zu Fisch und Spargeln, für klassische Ableitungen wie Sauce Tartare, Remoulade, Cocktail, Curry, Aioli,



Tyrolienne usw. Die leichte kalte Küche wird mit diesem neuen Produkt «kalorienarm» bereichert. Überall, wo eine leichtere Mayonnaise gefragt ist, gibt es jetzt mit Thomynaise légère eine bezüglich Geschmack und Konsistenz hervorragende Alternative. Thomynaise légère ist im 4-kg- und 9-kg-Kessel bei Ihrem Grossisten und im Cash und Carry erhältlich.

Nestlé Produkte AG, Foodservice, Postfach, 4007 Basel, Tel. (061) 695 12 12.

### Kühlhaus auf Rädern

Unter der Bezeichnung ISO-Trailer wird eine neue Baureihe preisgünstiger Kühlanhänger zum Transport empfindlicher Waren angeboten.

Für die schonende Beförderung von Fleisch, Blumen, Lebensmitteln und Getränken stehen zwölf verschiedene Typen von 1300 bis 2500 kg Gesamtge-



wicht zur Verfügung. Die 3,9 bis 6,5 m langen Isolieraufbauten sind mit oder ohne Kühlaggregat erhältlich.

Zahlreiches Zubehör und Sonderausstattungen wie Auffahrampen, Lamellenvorhänge, Befestigungsschienen und Einbauregale ermöglichen ohne grosse Mehrkosten die Anpassung des ISO-Trailers an die Wünsche des Kunden.

Bezugsquellennachweis: FTA Fahrzeugtechnik AG, 5035 Unterentfelden.

### Valser Classic in der Mehrwegflasche

Als erstes kohlenensäurehaltiges Schweizer Mineralwasser ist Valser

Classic ab sofort im Gastgewerbe in der Halbliter-Gastronomiepackung erhältlich. Damit folgt die Valser Mineralquellen AG einem Trend, der sich auch hierzulande immer stärker akzentuiert. Die Konsumenten trinken zum Essen mehr und mehr Mineralwasser. Immer beliebter wird dabei die Halbliterflasche, die dem Konsumentenbedürfnis mengenmässig optimal entspricht. Dieser expansive Markt wurde bislang den ausländischen Anbietern überlassen. Die Valser Mineralquellen AG setzt nun dagegen und bringt mit Valser Classic das erste kohlenensäurehaltige Schweizer Mineralwasser in der Gastronomie-Halbliterflasche auf den Tisch des Gastes. Damit folgt sie einem Trend, der ganz im Zeichen einer bewussteren Ernährung steht.

Weitere Informationen: Abfüllbetrieb: 7132 Vals GR, Tel. (081) 935 12 31.

### Der Biergarten boomt und Einweggeschirr ist out

Vorausgesetzt, das Wetter hält, dann setzt eine vor Jahren totgesagte Urform alpbayerischer Freiluftmeditation ihren Siegeszug fort – über Landes- und Dialektgrenzen hinweg, ob als eigenständiger Saisonbetrieb oder als gefragtes Anhängsel an Lokale fast jeder Gröszenordnung. Was für die Gäste das reine Vergnügen unter freiem Himmel, bringt Gastronomiestrategen rasch ins Schwitzen. Dazu kommen gestiegene Ansprüche der Biergarten Gäste – die früher ihr Brotzeitkörbchen selber mitbrachten – an die Präsentation von Speise und Getränke. Einweg ist auf dem Rückzug, die



Rationalisierung an ihren äussersten Grenzen auf diesem sensiblen Sektor der Erlebnisgastronomie. Gastronomieporzellan hat seine Chance. Eine spezielle für Geschirr, das einen Stoss im gleichnamigen Betrieb aushält, sich nicht zieht, ins Milieu passt.

Kaum eine Porzellanform mit soviel Freilufttraining wie «Bistro» von Bauscher, fotografiert im traditionsreichen Biergarten des «Löwenbräukellers», einer Oase unter Bäumen, mitten in Münchens City. Aber gerade Kontraste machen den Reiz der Biergartenromantik heute aus – ob Stress kontra Beschaulichkeit oder Porzellan-Weiss zu leuchtendem Zwiebelmuster-Blau.

Weitere Informationen: Bauscher, Postfach 1160, D-8480 Weiden 1, Oberpfalz. Telefon (0961) 82-160. Telefax 82-102.

### Händetrockner computergesteuert

Nach zweijähriger Testphase stellt CWS den ersten «intelligenten» Stoffhandtuchspender vor. Das computergesteuerte Gerät geht flexibel auf die individuellen Bedürfnisse der Benutzer ein: Standard, Medical und Fast decken den Normalfall, den Arzt- und Klinikbereich sowie die Rushhour im Waschraum ab. In allen Fällen kann zwischen zwei komfortablen Handtuchlängen zur Einzelbenutzung gewählt werden. Verschwunden ist auch die früher herausgehängte Handtuchschlaufe. Je nach Programm genügt kurzes Antippen oder berührungslose Annäherung, um frisches Handtuch zu erhalten. Die intelligente Sparautomatik zieht unbenutztes Handtuch nach 15 Sekunden zurück. Das gebrauchte wickelt sich getrennt von der sauberen Handtuchrolle abfallfrei im Gerät auf.

Weitere Informationen: CWS AG, Niederlassung Glattbrugg, Industriestrasse 20, CH-8152 Glattbrugg, Tel. (01) 809 37 77, Fax (01) 810 32 77

BRITEN KREATIV BEIEN

**Fritiermedium Frito 2000** lt 4.48\*

**Rapsöl incl.** lt 3.76\*

**Tomaten concassées Due fagiani "Pillow Pack"** 15 kg 25.80\*

**"Pasta del Padrone" Spaghetti 24 cm** kg 2.89\*  
**Hörnli mittel** kg 2.89\*  
**Feinkristallzucker** kg 1.49\*

**Oeil de Perdrix Bon Aloï 91** 50 cl 5.25\*\*  
**Flirt de Rosé 91** 50 cl 3.45\*\*  
**Pinot noir Mareuil 90** 50 cl 5.35\*\*

**Champagne Serge Mathieu** 37.5 cl 14.95\*\*  
**Kir Royal Cassis de Bourgogne** 20 cl 3.50\*\*

**Tendrina Allzweckreiniger** kg 2.47\*  
**Sais "Grand'or" Mélange** kg 8.45\*

### PREISABSCHLAG

**BEAUJOLAIS** *Beaujolais*

100 cl statt 7.45\* neu 5.95\*\*  
 50 cl statt 4.25\* neu 3.45\*\*  
 20 cl statt 1.80\* neu 1.50\*\*

**Mont sur Rolle POT 50 cl** 4.95\*\*

\* Netto Preise  
 \*\* Netto Preise + Wust

Gültig bis 31.8.1992

**HOWEG GASTRO**

Howeg Gastro AG  
 2540 Grenchen  
 1122 Romanen sur Morges  
 7302 Landquart

Telefon  
 065 51 21 51  
 021 869 98 81  
 081 56 11 81

Telefax  
 065 52 99 09  
 021 869 90 50  
 081 51 29 77

«Zapfen» – oder nicht?

# (Kein) Ärgernis beim Weinservice

Nicht immer hat ein Wein «Zapfen», wenn ein Gast deswegen reklamiert. Manch einer probiert's einfach... und bringt damit Servicemitarbeiter ins Schwitzen. Mit einer Korkengruch-Essenz kann man sich jetzt leicht die nötige Sicherheit aneignen, um echten von falschem «Zapfengöüt» zu unterscheiden.

PETER OSTERWALDER

Das Spielchen ist beliebt und bekannt: Wenn ein paar fröhliche Zecher beisamensitzen und einer Flasche Wein nach der andern den Hals brechen, kommt bei der dritten, vierten Runde gewiss einer auf die Idee, dem Kellner im Brustton der Überzeugung vorzuwerfen: «Die Flasche hat Zapfel!» Nun wird's heikel. Wer nicht gerade mit der Überzeugungskraft eines gestandenen Sommeliers auftreten und die Behauptung zurückweisen kann, lässt sich nur zu leicht beeinflussen und gibt klein bei.

Tatsächlich ist nicht alles «Zapfen», was muffig riecht. Mitunter muss der Flaschenverschluss für alle möglichen Weinfelder herhalten, für Grauton, Böckser oder Oxidation. Doch ganz von der Hand zu weisen ist der Korkenvorwurf nicht. Ungefähr zwei Prozent aller Flaschen sind diesem Übel unterworfen, und zwar durchaus nicht nur Weine der untersten Kategorie. Schuld trägt nicht der Kork, sondern ein Imprägnierungsmittel mit einer Substanz namens 246-Trichloranisol, die dermassen penetrant riecht, dass sie noch in der homöopathischen Dosis von 30 Trillionsten in die Nase steigt.



Ein Imprägnierungsmittel ist schuld am Korkgeschmack.

Bild: HTR

Doch, wie gesagt, die Chance steht 1 zu 50, dass der Wein in Ordnung ist. Um eine allenfalls falsche Mängelrüge zu widerlegen, muss der Kellner vor allem andern seiner Sache selber sicher sein. Er muss den Fehlton in seinem Duftgedächtnis eindeutig gespeichert haben und abrufen können. Das braucht ein bisschen Training – eine wiederholte Konfrontation mit typischem Korkgeruch, bis er sich eingepägt hat und nicht wieder aus dem Hirn «verduftet».

Eigens zu diesem Zweck wurde ein kleiner Flacon mit einer Korkgeschmacks-Essenz entwickelt. Einen Tropfen daraus in ein Glas Wasser geben, und schon kittelt der unverwechselbare Fehlton Ihren Geruchssinn. Einige Male wiederholen, und Sie werden so jeden echten «Zapfengöüt» erkennen – und jeden vorgegebenen ins Reich der Fabel verweisen können.

Eine Anregung für Hoteliers und/oder ihre F&B-Manager: Warum nicht einmal für alle im Weinservice Tätigen die Zapfenprobe in die Schulung einbauen? Das vermittelt Sicherheit und verringert auf längere Sicht die kostspieligen Rücknahmen. Regelmässige Gäste werden rasch darauf kommen, dass man einem gut informierten Kellner keinen Unsinn «verzapfen» kann. □

## Zapfen-Geruch

Die grosse Vinum-Nummer des Degustierens, in der auch andere Weinfelder erklärt werden, und ein kleines Fläschchen mit der Zapfen-Essenz erhalten Sie gegen Zusendung einer Zehn-Franken-Note an Vinum-Verlags AG, Postfach, 8030 Zürich.

## LES(E)BAR

### Bahnhofbuffets sind lebendige Kultur

Wer sagt, an einem Ort sei es gemütlich wie in einem Wirtsaal, meint einen unangenehmen Ort, an dem man nur kurze Zeit verbringen möchte. Nicht weit ist es vom Wirtsaal zum Bahnhofbuffet, einem zügigen Durchgangsort, einer Art Niemandsland ohne Eigenleben, wie wir meinen.

Alles falsch. Wer diese Vorurteile noch nicht am Revidieren ist, dem kann ein soeben erschienener Bahnhofbuffetführer durch die Schweiz auf die Sprünge helfen. Er ist spannend geschrieben, reich illustriert und findet in der Jaktentische Platz – ein richtiger Reiseführer eben.

Lesend lassen sich allerlei Ausflüge unternehmen. Ein Kapitel befasst sich mit der reichen Geschichte der Buffets in der Schweiz, ein anderes mit den architektonischen Segnungen und Katastrophen, denen diese Etablissements so unterworfen waren und sind. Das Buch erläutert anschaulich Logistik, Personalstruktur, Kulturgeschichte und Soziologie des Buffets, das immer auch

Aufenthaltort für Randgruppen war und diese wichtige Funktion wegen des Renditedruckes immer weniger erfüllen kann.

Der Hauptteil besteht aus einem Katalog von rund 150 Bahnhofbuffets in der Schweiz, die aber individuell und nicht nach einem starren Schema abgehandelt werden. Mal wird auf die Architektur hingewiesen, mal ein bestimmtes Gericht empfohlen. Alle Buffets aber werden benotet. Schon während der Lektüre befällt einen Lust, in den Zug zu steigen, hier und dort einen Augenschein zu nehmen, eine Gaumenprobe zu machen. **DB**

Hans Jörg Rieger und Charlotte Spindler: *Bahnhofbuffets der Schweiz. Ein praktischer und kulturhistorischer Führer. Rotpunktverlag Zürich, 1992. Fr. 25.-*

### Essen und Ferien wie in Italien

Wer lässt sich nicht gern von den grossen Festen und endlosen Feiern unserer südlichen Nachbarn beeindruckt? Die können richtig feiern. Da kommt die

ganze Familie schon wegen Kleinigkeiten zusammen, um auch nichtige Anlässe gebührend zu feiern. Diese Festkultur hat Valentina Harris, gebürtige Römerin und Absolventin der Scuola di Alta Cucina, in ihrem Buch «Essen und Feiern wie in Italien» beschrieben. Die schönsten Festtagsmenüs, von der Lombardei bis Sizilien, werden mit persönlichen Erzählungen aus dem italienischen Familienleben ergänzt.

Valentina Harris, *Essen und Feiern wie in Italien, 144 Seiten, 150 Farbfotos, 39,80 DM, Mosaik Verlag München*

### Vollverternährung heisst mehr als Körner picken

Moderne Vollverternährung bedeutet mehr als ein Frischkornmüsli zum Frühstück und einen Rohkoststeller zum Mittagessen. Ebenso wichtig wie eine gesunde Ernährung sind in der modernen Vollverternährung Begriffe wie Umwelt- und Sozialverträglichkeit. In der neuen Broschüre «Vollverternährung» der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung (SVE) werden die Thesen der Vertreter der Vollverternährung dargestellt und kritisch unter die Lupe genommen. Vollverternährung basiert auf dem einfachen Grundsatz, die Nahrung so natürlich wie möglich zu belassen. Das heisst: viel Rohkost, möglichst wenig industriell verarbeitete Produkte, Zusatzstoffe meiden. Wenn immer möglich sollten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau verwendet werden.

In der neuen SVE-Broschüre kommen auch die Kritiker der Vollverternährung zu Wort. Traditionelle Ernährungswissenschaftler wehren sich dabei vor allem gegen die pauschale Aussage, industriell hergestellte Lebensmittel seien abzulehnen oder sogar ungesund, wie das in der Vollverternährung behauptet wird. Einzelne Kritiker befürchten zudem, dass es bei konsequenter Vollverternährung zu Mangelerscheinungen kommen könne.

Insgesamt aber, so die einhellige Meinung, liefert die Vollwertkost eine gute Grundlage für eine gesunde und gesunderhaltende Ernährung.

Die Broschüre kann zum Preis von 10 Franken (SVE-Mitglieder 5 Franken) bei der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung, Postfach, 3052 Zollikofen, bezogen werden.

## Preiskontrolle

# Marktpreise für Obst und Gemüse

Die Preiskontrollstelle des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements hat für die 29. Woche folgende Durchschnittspreise für Obst und Gemüse in der Schweiz ermittelt:

Champignons	100 g	Fr. 1.06
Karotten	1 kg	Fr. 1.81
Blumenkohl	1 kg	Fr. 2.51
Lauch grün	1 kg	Fr. 3.07
Knollensellerie	1 kg	Fr. 5.98
Tomaten gewöhnlich	1 kg	Fr. 3.24
Speisewiebeln gelb	1 kg	Fr. 1.97
Cicorion rot	1 kg	Fr. 1.74
Gurken	Stk.	Fr. 0.99
Kopfsalat	Stk.	Fr. 1.30
Nüsslisalat	100 g	Fr. 2.27
Frühkartoffeln	1 kg	Fr. 1.22
Lagerkartoffeln	1 kg	Fr. 1.42
Äpfel I. Qual., Inland	1 kg	Fr. 3.83
Aprikosen	1 kg	Fr. 3.23
Kirschen	1 kg	Fr. 5.10
Pfirsiche	1 kg	Fr. 2.52
Erdbeeren	1 kg	Fr. 9.67
Himbeeren	1 kg	Fr. 12.09
Blondorangen	1 kg	Fr. 2.77
Zitronen	1 kg	Fr. 2.88
Bananen	1 kg	Fr. 2.31

CASH+CARRY  
**prodega**

Gültig vom 31. 7. bis 6. 8. 1992

### Schweinschulterbraten

ganz oder dressiert per Kilo

9.80

### Siedfleisch gekocht

Blockform zu 1200 g per Kilo

15.90

### Lusso-Eldorado Glacen 4 Liter

7 Aromen «Classique» per Bidon

15.98

### Schweizer Champignons

frisch Schale zu 1000 g

5.85

### Chiquita-Bananen

Karton 18 Kilo oder Bund per Kilo

1.30

### Sais Friture 100

Kanne 25 Liter per Liter

4.30

### Sais Goldflex

Bibox 10 Liter per Liter

5.34

### Wein des Monats:

## Féchy

Appellation d'Origine Pot 50 cl

4.25

+Wust

Prodega CC in:

Biel, Chur, Dübendorf, Heimberg, Kriens, Moosseedorf, Neuendorf, Pratteln, Reinach, Rotkreuz

## 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/Editor: Schweizer Hotelier-Veren (SHV) Bern

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich

Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netzele (AN); Stellvertretender Chefredaktor/Rédacteur en chef adjoint: Miroslav Halaba (MH)

Redaktion deutsch: hr: Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR); tr: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ), Anita Kummer-Stebler (AST); F&B: Stephan Wehrle (SW), Riccarda Schön (RSCH).

Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker (HU) Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.

Redaktion française: Miroslav Halaba (MH), responsable; Catherine Chapuis (CH), Jean-Paul Fährndrich (JPF).

SHV - SSH - SSA: Stefan Senn (SSE); Stephan Wehrle (SW), Stellvertreter.

Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsch: Claude Baumann (CB), Zürich; Claudio A. Engeli (CE), Bern; Bruno-Thomas Etschinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig; Peti Grander (PG), Interlaken; Klaus Hühle (KH), Genf; Hanna Künzler (HK), Verscio; Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich; Sigi Scherrer (SS), Vaduz; Franz Spanni (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; Heinz Wirthlin (HW), Zürich.

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 Goldberg (GDB), Wien: Dr. Herbert Purscher (HP).

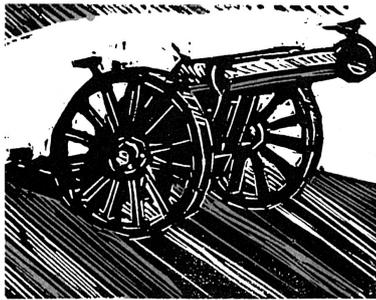
Collaborateurs extérieurs français: René Hug (RH), Genève; José Seydoux (JS), Fribourg.

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 (VSB); Swiss Congress & Incentive; Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateurs - SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisendienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asta); Buspartner Schweiz; Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung (ORV).

Verlag Marketing: Stefan Sarbach  
Anzeigenverkauf (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Tel. (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.  
Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., M. Jacques Souarès, 5 Av. Krieg, 1208 Genève, Tel. (022) 735 73 40, Telefax (022) 786 16 21.

## Wer schießt denn mit Kanonen auf Spatzen?



Die Zeiten sind vorbei, in denen man bedenkenlos in die Giftkiste langte und mit einem Grossangriff dem Ungeziefer an den Kragen ging! Heute sind gezielte Massnahmen gefragt. Und diese anspruchsvolle Aufgabe übergibt man besser dem Fachmann. Unsere Männer vom Insecta-Service, die Dienstleistung der Ketol AG für professionelle Schädlingsbekämpfung, verstehen ihr Handwerk. Und damit das so bleibt, werden sie lange ausgebildet, bevor sie ans Werk gehen, und in der Folge weitergeschult. Auf diesem spezialisierten Gebiet verlassen wir uns nicht auf Zufälle – wir arbeiten gesetzes- und GMP-konform.

Auch wenn wir alles, was krecht und fleucht, bekämpfen, achten wir darauf, dass die Mittel ganz gezielt eingesetzt werden. Und trotzdem garantieren die verwendeten Substanzen und unsere Applikationsgeräte eine hohe Erfolgsquote. Wir bieten unseren Kunden Betreuungsverträge an. Das gewährt eine effiziente und sichere Schädlingsbekämpfung und minimiert das Risiko von Neubefällen. Unsere Methoden sind so konzipiert, dass der Betrieb der Kunden kaum gestört wird. Wir kommen also auch übers Wochenende oder nachts oder frühmorgens. Falls Sie nun die kleinen Biester endgültig vor die Türe stellen wollen, rufen Sie uns doch einfach an. Wir beraten Sie gerne.

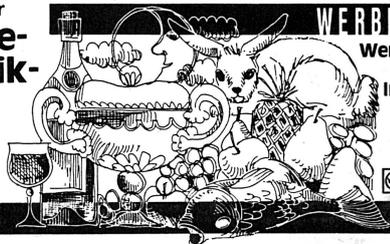
Richard Drewmanowski Wick

Postfach 313  
Industriestrasse 12  
CH-8157 Dietsdorf  
Telefon 01/853 19 71  
Telefax 01/853 39 26  
Insecta-Service: 01/853 05 16

**KETOL AG**  
HYGIENEPRODUKTE / INSECTA-SERVICE

Der initiative Partner für  
**Gastronomie-  
und Touristik-  
Werbung**

Es lohnt sich,  
erfahrene Werbeprofis  
zu konsultieren. Wir  
beraten Sie umfassend!



**WERBEATELIER GRÜNIG**

Werbekonzepte, Prospekte  
für Hotel und Touristik,  
Inserate, Ansichtskarten,  
Tischsets, Speisekarten.

Terrassenweg 33  
3360 Herzogenbuchsee  
Telefon 063 61 18 61  
Telefax 063 61 24 19

Ihr Spezialist für  
gewerbliche und industrielle  
Wäschereitechnik

**Electrolux**  
CLEIS Wäschereitechnik

Netzbodenstrasse 23 - 4133 Pratteln 1  
Tel. 061-81157 22 Fax 061-81157 52

**Jeden  
Donnerstag  
nehme ich mir  
einen  
Moment Zeit.**

**touristik hotel+  
revue**

**Beschriftungen**  
Selbstkleb. *Schnellen* Buchstaben  
+ Folien, wetterfest, in allen Farben + Größen  
für innen + aussen. 372 Granichenstr. 064/31 38 76  
für jeden Zweck! 250 064 31 25 02 064/31 38 76 **Ottlik**

## Wetten, dass Sie es nicht schaffen

- aus 45 Zimmern à ca. 20 m<sup>2</sup> die Betten rauszunehmen
  - 5 - 8 Konferenzräume der Grösse 30 - 60 m<sup>2</sup> freizuhalten
  - eine Infrastruktur für rund 4000 Besucher anzubieten
- und das alles für 4 Tage über ein Wochenende.

Zum Beispiel vom 25. - 28. Februar 1994.

Wenn Sie glauben, dass Sie es doch schaffen, sollten Sie unbedingt mit uns Kontakt aufnehmen. Senden Sie Ihre Offerte mit Prospekten und Zimmerplänen an die

→ **a s h**, Postfach, 8047 Zürich

Wir sind das Organisationskomitee der Swiss HiFi Show, einer Hotelausstellung mit gehobenen HiFi-Produkten für anspruchsvolle Musikliebhaber.

**Swiss HiFi Show**  
High-end

Essen, Trinken (Er-)Leben im Fricktal

# Neue gemeinsame Wege in der Gastronomie

Sechs Fricktaler Gastronomen haben einiges gemeinsam: Sie sind bestausgebildete Berufsleute, Gastgeber, die mit einem wirtschaftlichen und menschlichen Horizont überzeugen, der weit über die Kirschaumhügel des Fricktals reicht. Unter dem Motto «Essen, Trinken, (Er-)Leben im Fricktal» bieten sie seit drei Jahren jeden Sommer eine gemeinsame Aktion an. Dieses Jahr eröffnen sie ihren Gästen die kulinarische Welt der Vollwertküche.



Walti Hildebrand, Hotel Engel Frick: «Die Vollwertküche war für mich und meine Brigade absolutes Neuland...»

### Vollwert in diesem Sommer

In diesem Jahr taten es sich die Sechs nicht leicht mit einer Idee für die Sommeraktion. Die zwei letzten Jahre standen Fricktaler Spezialitäten sowie Wein, Käse und Brot ganz im Mittelpunkt der Sommeraktionen. Als einer der Wirte bemerkte: «Immer wieder werde ich von den Gästen nach gesunder, leichter und ökologisch gerechter Küche gefragt», rückte das Thema schlagartig in den Brennpunkt aller Interessen. Das sollte das Thema der diesjährigen Aktion sein, und da man nicht an irgendwelchen eigenen Ideen von vollwertiger Küche herumbasteln wollte, besuchten die Fricktaler Wirte gemeinsam ein zweitägiges Seminar der Vollwert-Kochschule J+M in Zürich.

Die beiden renommierten Kursleiterinnen *Jaqueline Fessel* und *Margrit Sulzberger* staunten nicht schlecht über ihre kompetente Schülerschaft, und die

seinerseits hatte die anfängliche Skepsis, was diese beiden Vollwertfrauen ihnen wohl zu bieten hätten, schnell überwunden. Einstimmig berichten sie von einem spannenden Lernprozess, der ihnen die Vollwertküche nähergebracht hat und sie ehrlich überraschte mit kreativen, lustbetonten Gerichten, welche alle Vorurteile gegenüber einer körnigpikanten, salzlosen Abstinenzverpflegung vergessen liessen.

Bis am 31. August bieten die sechs Vollwertinitianten ihren Gästen eine durch und durch gesunde und trotzdem raffinierte Küche an. Ist der eine recht radikal in seinem Angebot und wagt sich auch an 4-Korn-Müslis, lauwarmer Fischsalat auf Fenchel und Salate mit Hirse, so profiliert sich der nächste dezenter, mit Champagnerrisotto und



Christian Borri-Meister vom Gasthof Kreuzstrasse in Stein: «Blättern Sie im Kochbuch Ihrer Grossmutter...»

Poulet oder saftigen Lammkoteletts mit neuen Kartoffeln, Gemüse und Pilzen. Als Aktionshit scheint sich bei fast allen das einzig gemeinsame Gericht durchzusetzen: «Spaghella», die kleine Schwester der Paella. Vollkorn- und Rübelspaghetti mit Erbsen und knackigen Riesencrevetten.

### Vollwert à la carte kommt

Das Echo auf diese ersten Vollwertwochen im Fricktal ist positiv. Es kommen viele junge Gäste, die bereits mit den neuen Ernährungsgewohnheiten aufgewachsen sind und das Angebot

spontan begrüssen. Die Gäste sind viel experimentierfreudiger geworden, und auch wenn es viele Skeptiker gibt, ob ihnen das «vollwertige Züügs» auch munden wird, mit der richtigen Empfehlung und Beschreibung des Servicepersonals lässt sich so mancher umstimmen. Beginnen die Vorsichtigen das erste Mal vielleicht nur mit einer Vollwertvorspeise, so sind sie das nächste Mal bereits mit einem Vollwertmenü dabei.

Viel Beachtung wird auch den Reaktionen der Gäste geschenkt, die partout nicht von ihrem Schniposa – oder wenn es gediegen sein soll Chateaubriand mit viel Croquetten und wenn es unbedingt sein muss noch ein bisschen Gemüse dazu – abweichen möchten. Sie sollen nicht das Gefühl haben, der Wirt wolle sie jetzt umerziehen oder gar bekehren. Die Fricktaler Betriebe möchten im Anschluss an die Vollwertwochen einzelne Gerichte in das feste Angebot à la carte integrieren, um so der bestehenden Nachfrage gerecht zu werden. □



Gerald Dörfler vom Hotel-Restaurant Schiff in Rheinfelden: «Meine Gäste wollen ein feines Essen...»

MANUELA SAUTER

Die sechs hier beschriebenen Gastbetriebe verteilen sich auf die ganze Länge des Fricktals. Ob Wanderer, Velofahrer oder via SBB: man startet rheinaufwärts, beginnt die Reise im Hotel Engel in Frick, es folgt Stein mit dem Restaurant Kreuzstrasse, weiter nach Wallbach in den wunderschönen Landgasthof zum Schiff mit einem halben Zoo hinter dem Haus. Dann ein leichter Höhenaufschwung zum Gasthaus Adler Magden und zurück ans Wasser zum Hotel Schiff in Rheinfelden. Die letzte Station ist die Sonne in Kaiseraugst. Die Zielsetzungen der Gastronomen lauten: ein regionales Team, das sich gemeinsam und doch jeder auf seine Art abhebt vom Alltäglichen; eine Revitalisierung des Beizenimages, gegenseitige Empfehlung anstelle Futurmeid und Konkurrenzdenken, gemeinsame Werbung, Presseinformationen und Hilfeleistung bei Personalvermittlungen; die liebliche Region des Fricktals ins Gespräch bringen und zu guter Letzt das attraktive regionale Weinangebot bekanntmachen.

## Begriff der Vollwertküche

Vorgekochte, industriell hergestellte und regenerierte Speisen haben in einem vollwertigen Angebot nichts zu suchen. Das Fleisch kommt aus artgerechter, gesunder Aufzucht und Haltung (z. B. Lamm, Wild, Porco fidelio, Bio Kalb) und wird in eher kleineren Mengen genossen. Das Gemüse stammt aus integriertem (wenn möglich biologischem) Anbau und wird frisch und schonend zubereitet. Beim Gemüseinkauf wird darauf geachtet, dass die Erzeugnisse in vollausgereiftem Stadium gehandelt werden, aber

auch tiefgekühltes Gemüse entspricht voll und ganz dem Qualitätsanspruch der Vollwertküche. Teigwaren und Brotsorten werden aus Vollkornmehl hergestellt. Fische aus sauberen Gewässern gehören ebenso wie Getreide und Kartoffelgerichte in die Vollwertküche. Natürliche Fette wie Rahm, Butter, alle Variationen von kaltpresstem Öl, Käse und Nüsse verleihen den Speisen den Gourmet-Touch. Die süssen Seiten dieser Küche werden mit Akazienhonig und Früchtecoulis gemaisert. MSA



Das Hotel Schiff verkündet es deutlich: Vollwert ist angesagt. Bilder Manuela Sauter

## Ernährungstendenzen aus dem 3. Schweizerischen Ernährungsbericht

Informationen über ökologische Fragen und über Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit in den Massenmedien sensibilisieren auch die Restaurantgäste mehr und mehr. Trinkgewohnheiten sind bekanntlich sehr stabil: Veränderungen lassen sich nur mittel- und langfristig erkennen. 60 Prozent von Umfrageteilnehmern gaben an, dass sie in den letzten 5 Jahren ihre Essgewohnheiten geändert hätten. 62 Prozent bestätig-

ten ebenfalls eine Veränderung der Trinkgewohnheiten. Dabei stehen gesundheitlich-präventive Gründe mit 36 Prozent und Gewichtsprobleme mit 29 Prozent im Vordergrund. Krankheiten und andere Gründe sind eher von sekundärer Bedeutung. Fleisch spielt in der Beurteilung der Gäste eine immer weniger dominante Rolle, dafür steigt der Konsum bei Fisch, Gemüse, Salat, Obst und Beeren. MSA

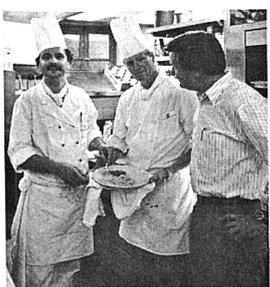
Das Fricktaler Sextett

# «Der Gast von heute wünscht mehr Abwechslung...»

Wie lautet das Geheimrezept für Ihre solidarische Zusammenarbeit?

Oskar Müller, Sonne Kaiseraugst: Unsere Teamarbeit ist so erfolgreich, weil wir durch unseren Ausbildungsstand (4 Hoteliers VDH, 2 eidg. dipl. Küchenchefs, 4 Betriebe in der Gilde etablierter Köche) zu einer beruflichen, aber auch persönlichen Interessengemeinschaft gewachsen sind. Tatsache ist auch, dass die örtliche Distanz das unmittelbare Konkurrenzdenken ausschaltet. Die Imageverbesserung der Schweizer Gastronomie/Hotellerie liegt uns am Herzen, und diese Motivation ist wegweisend für unsere Teamarbeit.

Gibt es in der Region noch andere Zusammenschlüsse von Gastronomiebetrieben?



Jürgen Schreiber (links), Andreas Burch (Mitte), Küchenchef, und Robert Wüthrich im Gasthof zum Schiff in Wallach.

Robert Wüthrich, Schiff Wallbach: Davon hört man eher selten. Ich persönlich arbeite auch mit zwei deutschen Gastronomiebetrieben zusammen. Gäste sollen die kulinarische Vielfalt rechts und links am Rhein erleben. Das bringt

«... ich nehme den Begriff der Erlebnisgastronomie sehr ernst...»

uns allen neue Kundenschaft und bewirkt eine überregionale Werbung, die sehr erfolgreich ist. Ich nehme den Begriff Erlebnisgastronomie ernst. Der Gast wünscht heutzutage viel mehr Abwechslung. Er lässt sich spontaner auf Unbekanntes ein, und daraus ergibt sich ein potentielles Marktsegment für uns. Gerade im Bereich Erlebnisgastronomie hat man tolle Möglichkeiten, in einer Teamarbeit mit mehreren Betrieben Attraktivitäten zu lancieren.

Was bietet die Vollwertküche den Köchen?

Andreas Burch, Küchenchef Schiff Wallbach: Diese Topqualitäten zu verarbeiten, schafft ein ganz anderes Erleben des Arbeitsprozesses. Da alle Le-

«... bereits 1910 lancierte die Schweizer Hotel Revue eine Küchenreformdebatte...»

bensmittel ökologisch gerecht aufgezogen werden, geht man automatisch viel respektvoller damit um. Die Vollwertküche gibt unserem Beruf eine neue Bedeutung, aber sie ist auch viel arbeitsintensiver. Wenn die Gäste in Zukunft nicht bereit sind, für die Vollwertküche

und deren arbeitsintensivere Zubereitung einen höheren Preis zu bezahlen, dann sehe ich schwarz für die Vollwertküche in der Gastronomie.

Walti Hildebrand, Küchenchef Hotel Engel Frick: Die Vollwertküche war für mich und meine Brigade absolutes Neuland. Sie bringt Abwechslung und neue Aspekte in die Küche, wenn die Teller nicht nur optisch und gaumenbezogen, sondern auch gesundheitlich vollwertig sein sollen. Das schafft Lebensqualität in der Küche und für den Gast.



Oskar Müller, Gasthof zur Sonne Kaiseraugst: «Die Imageverbesserung der Schweizer Gastronomie liegt uns am Herzen...»

Gerald Dörfler, Hotel Schiff Rheinfelden: Wir bieten schon längere Zeit Vollwertgerichte an. Besonders über mittig sind die leichten, gesunden, immer öfter auch fleischlosen Menüs sehr gefragt. Die Gäste, die zu uns kommen, um ein feines Essen zu geniessen, die wollen aber nichts von Vollwertküche hören. Da man sich zuhause schon sehr

gesund ernährt, möchte man sich auswärts einfach mal dem Genuss hingeben. Deshalb stufe ich die Vollwertküche

«... keine Kohlrabi mehr, weil die Wildsau im Garten gewütet hat...»

eher als vernünftige Verpflegungsvариante ein, die in der Zubereitung viel Abwechslung bietet, weniger als Faktor der Erlebnisgastronomie.

Welche Veränderungen bringt die Vollwertküche im Einkauf?

Daniel Amsler, Adler Magden: Magden liegt in einem landwirtschaftlich reichen Gebiet, deshalb kann ich den Zwischenhandel mit Grosslieferanten praktisch ausschalten. Immer mehr Bauern spezialisieren sich und verkaufen ihr Produkt direkt an den Verbraucher. Wenn mir ein Grosslieferant Natura Beef liefert, dann bin ich ja einfach gezwungen, ihm zu vertrauen, dass dieses Tier wirklich artgerecht aufgewachsen ist. Den Bauern in der Umgebung aber kann ich besuchen, pflege den di-

«... die Vollwertküche ist arbeitsaufwendiger und kostet daher mehr...»

rekten Kontakt und schildere ihm meine Wünsche. Wenn der Gemüsebauer mir einmal keine Kohlraben liefern kann, weil die Wildsau im Feld gewütet hat, ist das Verständnis der Gäste viel grösser. Der ganze Ablauf wird persönlicher, und da die Produkte so einmalig und verschieden sind, bringt das eine unheimliche Kreativität in die Küche.

Woher stammt die Vollwertküche?

Christian Burri, Kreuzstrasse Stein: Blättern Sie in einem Kochbuch Ihrer Grossmutter oder in einem alten Klosterrezeptbuch, dann stossen sie auf die Vollwertküche. Sie ist nichts anderes als die Küche unserer Grosseltern mit dem zusätzlichen Anspruch an ökologisch gerechte Produkte. Bereits 1910 lancierte die «Schweizer Hotel Revue» eine intensive Küchenreformdebatte, die in einem Wettbewerb zur Reformküche gipfelte. Bald aber wurde die Bewegung einer gesunden Küche von Weltkrieg und Wirtschaftskrisen verdrängt. Es folgte eine Kompensationsphase mit grossem Fleischkonsum, dann die Nouvelle cuisine, die sich in ihrer überstylten Form selbst den Todesstoss gab. Jetzt sind wir an einem Punkt angelangt, wo die Vollwertküche eine echte Renaissance erlebt. Interview Manuela Sauter



Daniel Amsler, Gasthof zum Adler Magden: «Die Produkte sind so einmalig und verschieden...»

## LIEGENSCHAFTENMARKT

**Treuhand SWV Bern****Unternehmensberatung**

für Gastgewerbe + Hotellerie

**Der seltene Fall**

dass ein Hotel vermietet wird, liegt vor. Auf spätestens 1. April 1993 können Sie Ihren eigenen Hotel-Restaurant-Betrieb führen, ohne gleich Kapital (und das Risiko) für den Kauf der Liegenschaft einsetzen zu müssen.

Wir bieten, im Auftrag, einem

**Mieterpaar**

und Gastgeber aus Leidenschaft

ein Hotel-Restaurant in einem bekannten Kurort der Ostschweiz, in einem fairen, den Einsatz beherrschenden Mietverhältnis.

Der Betrieb:

27 Gastbetten (jedes Zimmer mit Sanitärkomfort, Selbstwahltelefon, Radio und TV ausgerüstet), Gaststube, Stübeli, Speisesaal, Bankettsaal und Gartenterrasse.

Ein Paar, das seine Aufgaben in Küche/Serivce und Réception/Hauswirtschaft aufteilen kann, stimmt mit dem Betrieb ideal überein.

Für die Verwirklichung eigener Unternehmerrideen, auch unkonventioneller, bietet das Haus grossen Spielraum.

Es ist ein Eigenkapital von zirka Fr. 80 000.- für das Kaufinventar und das Warenlager erforderlich.

Nehmen Sie Ihre berufliche Zukunft unternehmerisch in die Hände. Wir bieten Ihnen ein gutes Feld zum Bearbeiten und freuen uns, wenn wir Ihnen mehr über dieses Angebot sagen dürfen. Richten Sie Ihre Bewerbung an

TREUHAND SWV, Unternehmensberatung  
Herr Erich Berger  
Sandstrasse 8, 3000 Bern 22  
Telefon (031) 41 01 41, Fax (031) 42 85 25

48376/300152

Treuhand SWV, Unternehmensberatung

Herr Jürg Zumkehr  
Standstrasse 8, Postfach 705  
3000 Bern 22

Tel. (031) 41 01 41, Fax (031) 42 13 69

**PUNKTEN Sie auf Ihre Art ...**

Gutgehendes PUB, in PACTH, in der ZENTRALSCHWEIZ, vom MEISTBIETENDEN zu ÜBERNEHMEN. Packen Sie die CHANCE am SCHOPF.

Zuschriften unter Chiffre 48333 an hotel revue, 3001 Bern.

48333/345091

In grosser Talgemeinde im Oberwallis vermieten wir einen bekannten und

**guteingeführten Betrieb**

Übernahme nach Übereinkunft.  
- Restaurant zirka 90 Plätze  
- Wirtschaft zirka 50 Plätze  
- Gartenwirtschaft zirka 50 Plätze  
- Parkplätze  
- Grosse Wirtswohnung  
- Attraktiver Mietzins  
- Inventar muss übernommen werden.

- Volle Diskretion ist zugesichert

Sind Sie ein engagiertes, initiatives und kreatives Wirtspaar, dann bewerben Sie sich unter Chiffre 36-910121 bei Publicitas, 3900 Brig.

48218/44300

Zu verkaufen Bauprojekt für

**Hotel\*\*\* und Café-Restaurant**

Lage: Region Martigny (4 km)  
Hotel: 60 Betten  
Café: 25 Plätze  
Restaurant: 90 Plätze und Terrasse 40 Plätze.  
Offene und gedeckte Parkplätze.  
Gemeinsame Betriebsführungsmöglichkeit.

Für weitere Auskünfte sich richten unter Chiffre L 36-24110 an Publicitas, Postfach 747, 1951 Sion 1.

P 48336/44300

**Brienzersee Interlaken**

(Berner Oberland)

3-Stern-Hotel, mit 65 Betten, starke Restauration, Bar, Terrasse, Parkplatz, Top-Zustand.  
Unterlagen erhalten Sie unter Chiffre 48372 bei hotel revue, 3001 Bern.

48372/47104

**Region Lyss/Biel**

Zu vermieten nach Vereinbarung renoviertes

**Restaurant**

geeignet als:

- Pizzeria
- Grill
- chinesische Spezialitäten

Zirka 80 Plätze

**stifag** 031 43 00 43  
Kirchenfeldstrasse 14 3005 Bern

P 48185/44300

**★★★★ 100-Betten-Hotel**

Graubünden, Topzustand, Umsatz 3 Millionen. Anfragen nur von kapitalkräftigen Fachleuten, Ketten oder Gruppen.

Bitte schreiben Sie unter Chiffre 47717 an hotel revue, 3001 Bern.

47717/47104

Junges, erfahrenes Wirtspaar sucht nach Vereinbarung

**kleineres Hotel**

mit Restaurantbetrieb. Bevorzugt mit Seeterrasse. Agglomeration Luzern. Offerten bitte schriftlich unter Chiffre R 25-738270 an Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern.

48371/44300

ASCONA am Seeufer gutgeführtes

**Restaurant**

(evtl. mit Unterkunft)

abzugeben.  
Solvente Interessenten schreiben unter Chiffre 540-3596 an ASSA Schweizer Annoncen AG, 6601 Locarno.

42790/48245

**Hotel/Restauration Altstadt Luzern**

In der Altstadt von Luzern verkaufen wir an bester Lage einen mittelgrossen Hotelbetrieb mit weiteren Ausbaumöglichkeiten. Der Betrieb ist in Topzustand. Sehr guter Umsatz. Ideale Kapitalanlage. VK bei Fr. 7 Mio. (Keine Vermittler). Interessenten melden sich unter Chiffre 48370 bei hotel revue, 3001 Bern.

48370/204340

**Hotel-Restaurant Engiadina 7551 Ftan**

Zu vermieten in Ftan, im Unterengadin, per 1. Dezember 1992 das

**Hotel-Restaurant Engiadina**

Platzangebot:

Restaurant zirka 60 Plätze  
Saal zirka 60 Plätze  
Hotel 34 Betten

Das Hotel-Restaurant Engiadina ist ein neuerer, sehr gut eingeführter Betrieb. Die nächste Wintersaison ist bereits voll ausgebucht.

Das Hotel Engiadina bietet eine gepflegte, gutbürgerliche Küche, die auch hohen Ansprüchen genügen kann.

Wir bieten einem initiativen und kontaktfreudigen Ehepaar die einmalige Gelegenheit, eine sehr gute Existenz aufzubauen.

Kreative und gästekundliche Persönlichkeiten melden sich mit den üblichen Unterlagen bis zum 20. August 1992 unter folgender Adresse:

**Hotel-Restaurant Engiadina Ftan SA**  
z. H. Herrn Cantielli  
7551 Ftan  
Telefon (084) 9 19 43

P 48334/44300

Zu verpachten auf Wintersaison 1992/93

**★★★- bis ★★★★★-Ferienhotel in bekanntem Bündner Skort**

«1800 Meter Hochgenuss»

Das Haus ist betriebsbereit. 30 bis 50 Zimmer und Suiten, Restaurants, Bars, Pool, genügend PP, Parkgarage, Personalzimmer usw.  
Kleiner Kapitalbedarf. Können und Einsatz sind wichtiger.

Offerten unter Chiffre 48367 an hotel revue, 3001 Bern.

48367/1090

**LUGANO-SÜD**

Zu verkaufen

**★★★-Hotel mit Seeblick**

160 Betten, 96 Zimmer.  
Totale Terrainoberfläche: zirka 3400 m<sup>2</sup>.  
Für Auskünfte: Postfach 2629, 6901 LUGANO

P 48186/44300

**Stadt Luzern**

an Super-Monopol-Lage

**Restaurant**

mit Säli und Terrasse.  
Umsatz Fr. 2,5 Mio.

Auskunft erhalten solvente Unternehmer unter Chiffre 48191 an hotel revue, 3001 Bern.

48191/47104

**Zu verkaufen**

im Sopraceneri (TI) Restaurant mit Pizzeria und Zimmer.  
Zahlung auch mit Immobilien-Tausch.

Interessenten wenden sich unter Chiffre 551-41392 an ASSA Schweizer Annoncen AG, 6501 Bellinzona.

A 48316/42790

Schweizerische Hotelbetriebsgesellschaft hat ab September 1992 Kapazitäten frei für die

**Übernahme von Hotelmanagement-Aufgaben**

im Bereich der deutschen Schweiz.

Anfragen unter Chiffre 48397 an hotel revue, 3001 Bern.

48397/97799

**Top-Existenz**

Chinesisches Spezialitäten-Restaurant an der Gotthardroute zu vermieten. Aus familiären Gründen vermieten wir im Auftrag unseres Klienten ein hervorragend eingerichtetes und gut funktionierendes chinesisches Spezialitätenrestaurant, 80 und 30 Sitzplätze, Grosser Garten und Parkplätze, Notwendiges Eigenkapital zirka Fr. 150 000.-  
Fachlich ausgewiesene Interessenten melden sich mit Finanznachweis unter Chiffre 48303 an hotel revue, 3001 Bern.

48303/62626

## DIVERS

**Über 20 Jahre Blausiegel Präservativ-Automaten**

Generalvertretung LITE International Ltd  
Telefon (077) 97 33 88 Fax (075) 341 95

**Top-Angebot**

Infolge Auslandsaufenthalt fast neuwertiges Hotelporzellan «Iris», weiss mit Blume, abzugeben (kein Auslaufmodell).

280 St. Teller ø 32 cm  
210 St. Dessertteller  
480 St. Salatteller  
210 St. Kaffeetassen mit Unterteller  
Bouillontassen usw.

Es wird nur «en bloc» verkauft.

Neuwert: Fr. 31 850.-  
Verkaufspreis: Fr. 9 890.-

Kontaktadresse: E. Baumgartner  
Telefon Geschäft (061) 43 29 21  
Privat (061) 481 86 05

48326/44709



Die führende Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement - Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf, Telefon (031) 50 72 22 - oder jede Woche an jedem Kiosk.

**Weiterbildung SHV**

031 507 111



**Schweizer Hotelier Verein**  
Beratung

Beratung SHV heisst  
Existenzsicherung

Tel. 031 507 111

## ENTRE NOUS

## 24 pages



Récession économique et au dehors l'été qui bat son plein. Rien de tel pour que les journaux s'aminissent. Si les annonceurs se montrent déjà réservés durant les mois d'été, ils

ne sont plus particulièrement en cette période actuelle de situation économique difficile. Or, une diminution des annonces signifie pour l'édition une réduction des moyens financiers permettant de produire un journal. Même si le nombre des lecteurs est resté le même, qu'ils soient abonnés ou qu'ils achètent le journal au kiosque, ce sont les annonceurs qui contribuent au financement de la majeure partie de la production. Sans eux, ainsi que nous le montre le secteur de la publicité, les journaux coûteraient trois à quatre fois plus cher aux lecteurs.

Il en va de même pour l'hôtel revue + revue touristique. Le journal compte en tout 24 pages, dont 17 pages de texte. Ce sont les annonceurs qui décident de la quantité des informations contenues dans notre journal et c'est la rédaction qui décide du contenu. Il est clair que, sur l'espace restreint accordé, les possibilités rédactionnelles sont limitées. Mais vu qu'à la différence des annonces, les sujets ne tarissent pas, le choix de ces derniers n'en devient que plus ardu pour la rédaction.

Dans de telles circonstances, nous courons de plus en plus le risque de vous décevoir parfois, chers lecteurs. Il se peut ainsi que nous supprimions un article qui vous aurait intéressé au profit d'un article qui selon vous ne mérite pas la place qu'on lui accorde.

Que faire alors? Jeter un regard rétrospectif sur une période où l'on disposait d'un nombre plus important de pages et où l'on pouvait rapporter beaucoup plus en détail sur les différents secteurs du tourisme, ne change rien aux conditions générales. Comme il ne sert à rien non plus d'espérer, les bras ballants, l'essor économique pronostiqué. Pourtant, l'année passée, l'hôtel revue + revue touristique (htr) faisait peau neuve. La conception du journal se voulait plus claire: quatre cahiers distincts portant sur des domaines différents. Tel est là notre objectif, voire un peu plus. Nous nous efforçons pour cela de fournir un travail sérieux se basant sur des principes journalistiques dans le but d'informer le mieux possible nos lecteurs. Nous nous tournons vers vous, chers lecteurs, espérant que vous pourriez aussi faire cause commune en nous faisant connaître votre avis sur la question. Je tiens à remercier ici les lecteurs pour les nombreuses réactions et idées qui me sont parvenues dans le courant des semaines dernières. Nous prenons vos suggestions au sérieux. Pour vous en convaincre bientôt...

Andreas Netzle  
Rédacteur en chef

P.-S. Vous obtiendrez également de plus amples informations en lisant la partie de l'éditorial rédigée en allemand. En effet, l'htr entend être un journal global pour les hôteliers et les gastronomes, les spécialistes de l'outing et du tourisme de langue française et allemande.

## Environnement

## Doit-on taxer le tourisme?

Pour sauvegarder la nature, capital numéro un du tourisme, doit-on taxer les voyageurs et les touristes? Cette question de l'impôt environnemental est pourtant dans l'air. Si tout le monde est d'accord pour protéger davantage l'environnement menacé de la planète, les organisateurs de voyages ne voient pas forcément cette nouvelle taxe d'un bon œil. Surtout en cette période de crise et de guerre des prix du voyage.

CLAUDE-ALAIN CHÂTELAINE

Pendant longtemps, l'essor touristique d'une région ou d'un pays rimait avec développement économique. Les seules fins d'argent comptaient alors. Ces dernières années pourtant, le débat s'orientait de plus en plus vers l'impact du tourisme sur l'environnement et vers ses conséquences socio-économiques. Les agences de voyages ont ainsi pris conscience de l'équation «nature détruite égale perte de clients». La nature, on le sait, est l'outil de travail par excellence des voyageurs. Pour ceux-ci, la maltraiter ou la négliger, c'est de l'auto-destruction à long terme.

## Débat global

Les voyageurs ne sont bien entendu pas les seuls concernés par la dégradation de l'environnement. C'est un débat global auquel prennent part gouvernements, sociétés, consommateurs et associations pour la protection de la nature. Aussi bien dans les pays en développement que chez nous. Et dans ces débats, un impôt environnemental revient souvent à l'ordre du jour. Pour les représentants de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), «il semble qu'il soit urgent d'obtenir des fonds pour financer des investissements publics destinés à préserver les matières premières non renouvelables et à combattre les effets de la dégradation écologique». En d'autres termes, taxer les touristes pour sauver la nature et pour garantir une prospérité durable du tourisme.

Cette taxe revient à un tel point à la bouche des experts qu'ils ont suggéré l'imposition de cette taxe sur le tourisme pour la reconstitution écologique du littoral méditerranéen. «Puisque c'est le tourisme qui est à la source d'une grande partie des dommages causés», disent-ils.

## Pomme de discorde

L'impôt sur le tourisme reste encore un point bien litigieux. Car les organisateurs de voyages craignent, à juste titre d'ailleurs, de voir leurs bénéfices diminuer. Pourquoi les agences de voyages seraient-elles les seules à être sollicitées pour protéger le patrimoine naturel? Et est-ce que le touriste est prêt à payer plus cher pour partir en voyage à l'heure de la crise économique actuelle? Ces questions reflètent l'importance du problème qui est d'ordre général.

En outre, il n'est plus besoin de le dire, les touristes donnent aujourd'hui la priorité aux vacances bon marché et les voyageurs, eux, se plient en quatre pour diminuer au maximum le coût des destinations. Un nouvel impôt est donc en contradiction avec la guerre des prix que se livrent les agences de voyages sur un marché déjà hautement compétitif. Pour



Sujet de réflexion pour vacances studieuses: faut-il taxer le touriste pour préserver la nature?

Photo Ex-Press

les touristes, la taxe environnementale ne serait alors qu'un article supplémentaire de dépenses.

D'autre part, les pays industrialisés n'arrivent pas à se mettre d'accord sur la meilleure façon d'obtenir des fonds à partir d'une taxe prélevée dans le monde entier. Ce qui risque bien d'alourdir la machine administrative du système international déjà fort complexe.

Un autre point de discorde est la relation Nord-Sud. Pour les pays en dé-

veloppement et même pour certains Etats dont le tourisme est la seule ressource, la protection de l'environnement et la promotion touristique sont deux choses en totale opposition. Au contraire, ces Etats offrent des subventions publiques pour encourager la construction d'hôtels et d'autres équipements afin d'accroître les capacités touristiques. Sans tenir compte d'une surcharge de touristes par rapport à l'environnement de la région ou du littoral.

## Commentaire

## La nature dans la course

La préoccupation pour la protection de l'environnement est une mode qui s'accroît. Voyager à destination des zones naturelles, pour admirer la nature et vivre avec elle est quelque chose qui a de plus en plus de succès. Bref, l'écotourisme est lancé. Preuve en est la mise sur pied d'une ligne téléphonique du TCS qui renseigne quiconque sur la qualité de l'eau et des plages de la Méditerranée, de la Baltique et de la Mer du Nord. Preuve en est aussi l'attrait croissant du tourisme rural, dans une ferme en pleine campagne.

Les tendances du tourisme évoluent rapidement. Les changements enregistrés ces dernières années dans le comportement des touristes résultent en grande partie des problèmes de développement excessif et de pollution marine. Les hôtels du littoral adriatique n'ont

pas été les seuls à ressentir ces changements.

Une taxe sur le tourisme n'est pas nécessairement la solution. Car la protection de la nature est d'abord une question de mentalité et de respect que chaque individu doit avoir. L'argent, dans cette lutte, n'est pas une fin en soi ni un moyen. Le tour sera joué une fois le besoin immédiat de consommer et de maximiser son confort abandonné.

La propriété de l'environnement et le respect de Dame-Nature ont déjà pris le dessus sur le choix des destinations de vacances. Aujourd'hui, dans la lutte des prix pratiqués par les agences de voyages, la propriété d'une station balnéaire sera sans aucun doute une nouvelle alternative de taille dans cette compétition, dans cette course effrénée.

C.-A. Châtelain

## Echec des vacances écologiques

Si l'intérêt pour l'environnement auprès des touristes va croissant, il n'est pas sûr pour autant que ceux-ci soient prêts à se lancer à l'assaut des vacances écologiques. Au contraire même.

Malgré les efforts consentis par Hotelplan et Airtour dans la protection de la nature, les vacances écologiques ne sont pour l'instant pas la panacée. Ainsi, Hotelplan, deuxième voyageur suisse, a dû annuler au printemps dernier son premier voyage écologique à destination de Vienne. Car seules 8 personnes s'y étaient inscrites pour un minimum de 15 participants. Et pourtant ce voyage s'adressait à une clientèle suisse allemande plus soucieuse des questions écologiques.

Airtour propose également, dans son prospectus de cet été, une série d'arrangements de voyages écologiques. En 1991, 250 personnes ont profité de ces séjours, «mais la part de ce type de vacances aux 50 millions annuels de chiffre d'affaires demeure très largement en-dessous de 1%», a indiqué Johannes Bruell, directeur du marketing d'Airtour.

Ces nouveaux genres de voyages sont basés sur les moyens de transport publics et prennent aussi davantage en compte la culture et la vie quotidienne des indigènes. AC

## Les Paccots

## Nouvelle école hôtelière

Depuis longtemps en quête d'une école privée qui pourrait s'y installer à demeure, la station des Paccots, au-dessus de Châtel-St-Denis, abrite désormais une petite école hôtelière, la «Swiss Hotel Management School» (SHMS).

La formation complète durera trois ans, avec des stages dans des hôtels suisses, mais il sera également possible de n'en suivre qu'une partie durant un an ou deux. L'enseignement sera dispensé en anglais et comportera des cours de langues; 24 élèves formeront le premier groupe annoncé pour septembre, en provenance surtout de l'Asie, mais également de pays européens. Au terme de leur formation, ils recevront un «diplôme de management en hôtellerie et tourisme». Cette nouvelle école, qui mise sur une formation très intensive par petites classes dans un endroit très calme, aurait déposé sa candidature à l'Association suisse des écoles hôtelières. JS

## Villars

Denrée essentielle de première qualité, l'accueil commence bien souvent par un simple... sourire qu'il faut apprendre sinon à cultiver du moins à ne pas oublier. Autant d'éléments d'appréciation qui ont conduit l'Office du tourisme de Villars – à l'initiative de son directeur Gilbert Brémi – à se lancer dans une «opération sourire» aussi originale que bienvenue.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Assisté de Marie-Paule Praz, une Valaisanne qui apporte tout son dynamisme à la cause de l'OT de Villars, Gilbert Brémi veut intelligemment joindre l'utile à l'agréable par cette action: présenter un visage particulièrement souriant de sa

station et obtenir un certain nombre de renseignements sur les motivations et attentes des hôtes du lieu.

Il s'agit en effet, en première ligne, de souligner l'importance capitale de l'accueil et du tourisme, auprès de tous les acteurs du tourisme: commerçants, artisans, employés de l'hôtellerie et de la restauration, collaborateurs communaux, hommes de la voirie, agents de police, etc. Les hôtes de Villars sont ainsi conviés à désigner – dès à présent et jusqu'à fin septembre –, par bulletin à déposer dans des urnes bien réparties dans la station, les trois personnes jugées les plus accueillantes lors de leur passage ou séjour. Les objectifs de l'opération ont été présentés de manière détaillée à la faveur de deux séances d'information très suivies et les «volontaires» semblent à première vue nombreux.

Ils sont d'ailleurs facilement reconnaissables: chaque personne acceptant de concourir pour le «Sourire d'or 92» (respectivement: Sourires d'argent et de bronze) porte un badge où figure son nom.

## De Villars à New York

La motivation, au-delà du plaisir de sourire? Là encore, l'office du tourisme agit, de manière professionnelle: les concurrents et concurrents bénéficieront de récompenses plutôt intéressantes puisque le premier prix consistera en une semaine pour deux personnes à New York (vol Swissair), dans le célèbre Swissôtel New York, The Drake. Le «Sourire d'argent» profitera de trois jours gastronomiques au Piémont tandis que le «Sourire de bronze» se verra gratifié d'une nuit dans un hôtel cinq étoiles

de Zurich (Swissôtel Zurich), avec vol Swissair Genève-Zurich-Genève.

Des urnes décorées, des «Smiley's» à se placer devant la bouche et divers autres moyens promotionnels constituent autant de supports pour appuyer cette «opération sourire». Mais, celle-ci comporte également une caractéristique professionnelle intéressante: un mini-sondage d'opinion figurant sur tous les bulletins (en quatre langues) distribués dans la station. «Est-ce la première fois que vous passez vos vacances à Villars?» «Que pensez-vous, globalement, de la qualité de l'accueil?» «Comment avez-vous entendu parler de Villars?» «Que pensez-vous des prestations de la station?» Autant de questions qui devraient permettre à l'office du tourisme d'en savoir plus sur les motivations des hôtes, leurs désirs et frustrations. □

## Original: une «opération sourire»

## Casinos suisses

## France

## Tout à faire

Dès la rentrée, les débats sur la levée de l'interdiction des maisons de jeu en Suisse promettent d'être animés, au Parlement notamment. Dans l'intervalle, un intéressant travail de semestre réalisé à l'Université de Zurich rich passe au crible les conditions cadres favorables à une éventuelle libéralisation des jeux dans notre pays.\*

Le travail de semestre réalisé et présenté fin juin par deux étudiants de l'Institut d'économie et de géographie de l'Université de Zurich, Sandro Heim et Damian Dörflinger, passe en revue les questions fondamentales: quel est, en Suisse et en Europe, l'environnement légal, juridique, économique et touristique lié à l'exploitation des maisons de jeu?

En cas de libéralisation des maisons de jeu, la Suisse ferait bien de prendre exemple sur ses voisins. En Europe, l'exploitation des établissements de jeu est généralement confiée à des sociétés mixtes, placées sous le contrôle de l'Etat qui s'approprie l'essentiel des ressources.

Les auteurs soulignent que pour la Suisse, le nombre et l'emplacement d'établissements de jeu doivent être soigneusement étudiés. Une dizaine d'établissements parait, de l'avis des experts consultés, raisonnable et la lutte pour l'octroi de licences s'annonce d'ores et déjà très acharnée. L'ouverture d'établissements saisonniers, dispersés dans des endroits touristiques stratégiques (stations de montagne par exemple), est une variante à ne pas négliger, sous certaines conditions.

En outre, les établissements de jeux sont vraisemblablement appelés à devenir, comme cela semble être de plus en plus le cas ailleurs en Europe, des centres «multi-loisirs» intégrés, complémentaires de l'offre touristique régionale existante. JPF

\*Voir également un résumé complet à la page 3.

## Le premier casino à thème d'Europe

Le premier casino à thème européen a lieu le jour en avril en France, à Trouville. Cet établissement a déjà deux petits frères. Tous trois font partie du groupe français Lucien Barrière, spécialisé dans l'hôtellerie de luxe et les casinos.

JEAN-PIERRE GROBART

Le groupe hôtelier français Lucien Barrière, premier groupe de casinos en France avec 11 établissements, vient d'inaugurer en avril dernier à Trouville, en Normandie, un espace de jeux et de loisirs résolument nouveau: le «Louisiane Folies», premier casino «à thème» d'Europe. Ce concept propose en fait une nouvelle philosophie où est gommée l'appellation de «casino», au profit de celle «d'établissement multi-loisirs». Ce type d'établissement intégré «préfigure» selon les responsables du groupe Lucien Barrière - l'arrivée d'une forme de complexes ludiques plus performante et plus complète, proposant dans un même espace/temps restreint et pour un budget abordable une plus grande quantité d'amusements». Outre les jeux, les restaurants, et l'animation musicale, on trouve une salle de gala, un night-club, et une boutique.

## Un thème omniprésent

Le thème de la Louisiane a été choisi pour plusieurs raisons. La première est historique, puisque les premiers colons de l'Acadiana étaient partis de Normandie il y a près de trois siècles. De plus, la fête étant omniprésente à New Orleans, ce thème convenait parfaitement à l'établissement. Il est omniprésent. Dans la décoration d'abord. A l'extérieur la façade est peinte en rose, couleur très utilisée en Louisiane. Dans l'entrée, deux roues à eau de quatre mètres de diamètre, deux cheminées de steamer de dix mètres de haut, et un ci-

reur de chaussures façon «New Orleans» donnent le ton.

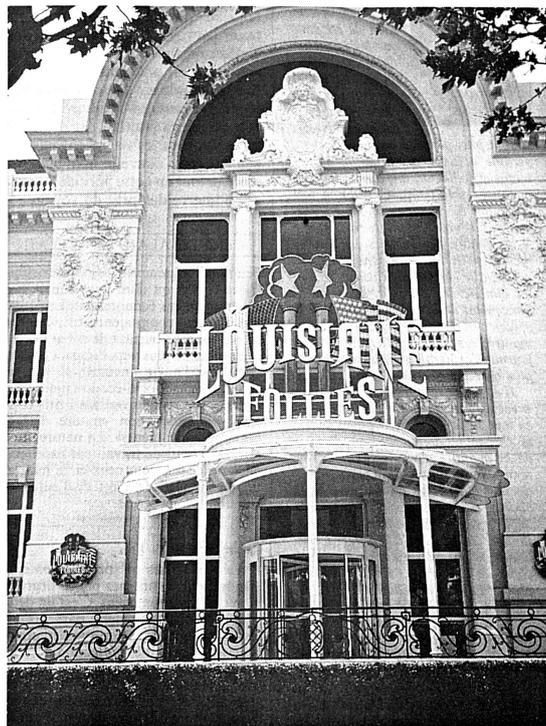
La salle des machines à sous est décorée de scènes de la vie louisianaise peintes en trompe-l'œil et d'une portée musicale aérienne où courent des notes lumineuses. La salle des jeux de table est plus sobre. Mais on y trouve des jeux américains encore rares ou inexistantes en Europe, tels que le craps ou le punto banco. Le personnel d'accueil du casino est costumé. Le jazz, originaire de New Orleans est omniprésent en fond sonore, et plusieurs fois par jour, un orchestre se produit dans la salle des machines à sous. Enfin, le thème est présent jusque dans la restauration, puisque seuls sont servis des plats issus de la gastronomie créole et cajun.

## Un budget de 22 millions

La transformation de l'ancien casino de Trouville en établissement multi-loisirs a nécessité six mois de travaux et près de 22 millions de francs suisses d'investissement. A eux seuls, les costumes, l'ambiance lumineuse et la décoration en trompe-l'œil, trois éléments-clés du thème, ont coûté près de 1,4 million de francs suisses. Le nombre d'employés est passé de 70 avant les travaux à 180 actuellement.

On attend en moyenne trois mille visiteurs par jour, pour un produit brut des jeux pour l'exercice en cours (qui s'achèvera le 31 octobre) de 31 millions de francs suisses, sur lesquels l'Etat français prélèvera environ 17 millions, dont plus de 2,5 millions reviendront à la ville de Trouville.

La réouverture du «casino» de Trouville a été immédiatement suivie par celles de Oustreham en Normandie et de La Baule en Bretagne, dont les thèmes sont respectivement le paquebot et le voyage. Avec ce nouveau concept moins élitiste d'établissements multi-loisirs, le groupe Lucien Barrière se donne la pos-



Le thème de la Louisiane est omniprésent au casino de Trouville... Photo J.-P. Grobart

sibilité de personnaliser ses établissements, de les rendre plus conviviaux et moins centrés sur les jeux, et s'ouvre

ainsi de nouveaux marchés. Une démarche qui pourrait bien donner des idées à nos directeurs helvétiques de casinos... □

## ANSCHLAGBRETT

**Weiterbildung SHV**

**für Ihre Bedürfnisse**

**031 507 111**

## Französischkurse in Nizza

Intensiv-, Ferien-, Langzeit-Examenkurse  
4-Std.-, 5-Std.- oder 8-Std.-Tag:  
2 bis 24 Wochen.  
Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.

Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt:  
Ecole ACTILANGUE  
2, rue Alexis-Mossa  
06000 Nice - France  
Telefon (0033) 93 96 33 84  
Telex 462265  
Fax (0033) 93 44 37 16

31429/123889

## HOTELSCHULE LOTSCHER

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

Gerne senden wir Ihnen nähere Informationen zu folgenden nächsten Kursen:

## Réceptionskurs

11. Oktober bis 6. November 1992

## Restaurant-Management-Kurs

8. bis 27. November 1992

Wirteprüfung  
- leicht gemacht!

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

## Institut Mössinger AG

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

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren Wirtekurs.

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_ Alter: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_ 5854

Schweizer Hotelier Verein  
Beratung

Beratung SHV heisst

- Finanzpolitik
- Ausbildungskonzepte
- Marketingkonzepte
- Betriebsanalysen
- Erfolgsverwaltungsrechnungen
- Küchenplanung
- Verträge
- .....

 Tel. 031 507 111
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: \_\_\_\_\_

Nuitées

Vevey

## Recul au 1er semestre

L'hôtellerie suisse a enregistré 16,69 millions de nuitées au premier semestre 1992, soit 69 000 ou 0,4% de moins que durant les six premiers mois de 1991. Cette baisse est due aux résultats des mois de mai et de juin. Au cours de ce dernier mois, le nombre de nuitées a diminué de 7% par rapport à juin 1991, malgré une progression de 4% de la demande étrangère, a indiqué l'Office fédéral de la statistique (OFS).

L'hôtellerie suisse avait pu se réjouir d'une augmentation de la fréquentation durant les quatre premiers mois de l'année, par rapport à 1991. La tendance à la baisse a débuté en mai et s'est poursuivie en juin. Le résultat des six premiers mois de 1992 prend la cinquième place des classements semestriels.

Si le nombre de touristes suisses a diminué de 5% au premier semestre, à 6,84 millions de nuitées, la demande étrangère n'en a pas moins progressé de 3%, pour atteindre 9,85 millions de nuitées. Les auberges de jeunesse font pour leur part état d'une hausse de fréquentation de 1,9% par rapport au premier semestre de 1991.

### Baisse en juin

En juin, l'hôtellerie suisse a enregistré 2,93 millions de nuitées, soit 61 000 ou 7% de moins qu'en juin 1991. Cette baisse s'est produite malgré le fait que le week-end de Pentecôte, propice aux excursions, soit tombé cette année en juin, alors qu'il avait eu lieu en mai l'année dernière. C'est au tourisme intérieur qu'il faut attribuer cette chute, puisqu'il a diminué de 11% à 1,09 million de nuitées, alors que la demande étrangère progressait de 4%, à 1,84 million de nuitées.

Les touristes en provenance des Etats-Unis ont été nettement plus nombreux qu'en juin 1991 (+35% ou +65 000 nuitées), tout comme les Allemands (+8%, +44 000). La demande a en revanche nettement diminué de la part des Italiens (-11%, -9800) des Français (-7%, -6900) et des Hollandais (-6%, -6000).

ats

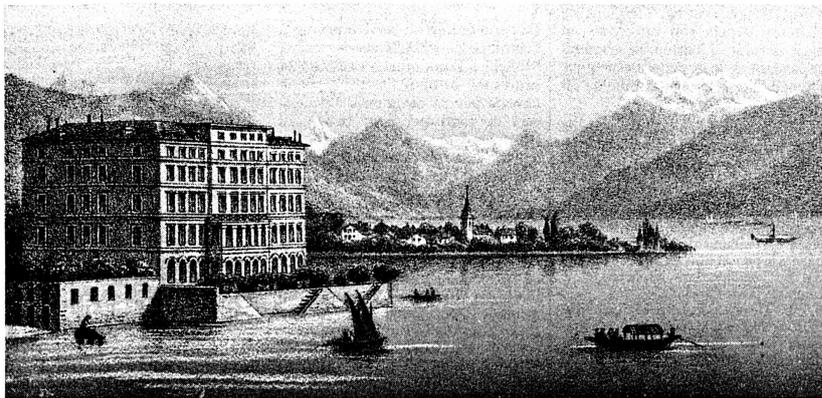
# Fleuron de l'hôtellerie en fête

La réputation de l'Hôtel des Trois Couronnes, à Vevey, n'est plus à faire. Tant parce que cet établissement a accueilli, depuis des décennies, têtes couronnées, écrivains et vedettes de renom que parce qu'il a vu se succéder, plus récemment, de très nombreux directeurs à sa tête, après un règne de cinquante ans de la famille Herminjard. Mais pour l'impressionnant bâtiment du centre de Vevey, 1992 est un millésime à part: le 150e anniversaire d'une vocation hôtelière jamais démentie.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Dans ce contexte, l'événement sera tout spécialement marqué ce samedi, 1er août, à la faveur d'un dîner-anniversaire dont le bénéfice ira à des œuvres humanitaires. Des convives du monde entier sont attendus pour la circonstance.

C'est en 1842 que fut édifié – par un certain Gabriel Monnet qui donna d'abord son nom au bâtiment – l'Hôtel des Trois Couronnes, appelé à devenir très rapidement un fleuron du tourisme lémanique naissant, sur l'emplacement autrefois occupé par l'ancien Château



A l'origine, en 1842: l'Hôtel Monnet.

Photo Eric Guignard

des Belles-Truches. Les maisons impériales d'Allemagne et de Russie y prirent rapidement leurs quartiers, tout comme de très nombreuses autres personnalités. Cette présence régulière de «vedettes»

ne s'est jamais tarie au fil des ans: l'Hôtel des Trois Couronnes a accueilli en ses murs le mariage de l'Agha Khan, des comédiens de renom (Pierre Fresnay, Gary Cooper, etc.), des écrivains (Thomas Mann, André Maurois, etc.), sans parler de célébrités plus récentes.

### Cachet particulier

Seul cinq étoiles du chef-lieu, membre de The Leading Hotels of the world, l'établissement bénéficie, il est vrai, outre d'un indéniable cachet, d'une situation privilégiée, à la fois au cœur de la ville et au bord du lac.

De très nombreux cinéastes ont d'ailleurs immortalisé le cadre des Trois Couronnes dans des œuvres aujourd'hui célèbres.

Avec 75 chambres et 110 lits – dont une dizaine de suites – l'Hôtel des Trois Couronnes apporte également son lot de nuitées à la Riviera. Après avoir été un demi-siècle entre les mains de la grande famille d'hôteliers Herminjard, la société des Trois Couronnes (englobant également l'Hôtel du Lac depuis les années septante) est propriété d'un multimillionnaire danois, Lilian von Kauffmann. Manifestement attachée à l'établissement, cette dernière a effectué de très

importants travaux de rénovation au cours des dernières années, pour plus de 5 millions de francs suisses et peut-être davantage.

### Valse des directeurs

Malheureusement, l'Hôtel des Trois Couronnes a également été celui de tous les changements au cours des dernières années puisque de très nombreux directeurs se sont suivis à un rythme assez impressionnant! Après Franz Gillieron, Fernando Laurella, Christian Maeder et Roland Aliberti, c'est l'ancien maître de la Clinique Valmont à Glion qui préside aux destinées des lieux: Hubert Tuor, au bénéfice d'une expérience nationale et internationale. Tout en restant très discret sur l'avenir, le nouveau directeur ne cache pas que l'Hôtel des Trois Couronnes pourrait bénéficier d'aménagements supplémentaires importants sous peu, ainsi que d'une nouvelle politique de marketing. Quant aux affaires, elles semblent évoluer plutôt favorablement: «Nous avons une progression de 15% pour les cinq premiers mois de l'année», relève Hubert Tuor, en soulignant combien l'hôtel compte, au plan de la restauration, sur le développement de sa terrasse face au lac.



Ces dernières années, 5 millions de francs ont été injectés pour des travaux de rénovation.

Photo Hôtel des Trois Couronnes

## INCOMING

Lacs de Neuchâtel et Morat

Le Paléo Festival et les hôteliers

## Nouvelle unité au programme

Une unité nouvelle de 560 places vient d'être mise au programme de la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat. Le (M/S Fribourg) mesurera 50 m de long, il comprendra deux ponts et deux restaurants. Pour l'instant, des appels d'offres ont été lancés et la mise en chantier, en France, en Hollande ou en Allemagne, devrait débuter l'an prochain. Lancement prévu en 1995.

Ces informations, qui sont toutefois encore à l'état de projets avancés, ont servi de base à l'assemblée des actionnaires de la LNM. Il a été aussi relevé qu'en 1991, 318 746 passagers ont choisi l'une des neuf unités pour une promenade ou un transport. Ce chiffre représente une augmentation de 8000 passagers par rapport à l'exercice précédent. «La pleine lune du 27 juin est venue annoncer le départ d'une période de beau temps exceptionnelle», a relevé le directeur Claude-Alain Rochat. Les recettes ont naturellement dépassé les prévisions budgétaires, mais le déficit reste tout de même important. C'est ainsi que les cantons de Neuchâtel, Vaud et Fribourg, la Ville de Neuchâtel, puis plusieurs autres communes riveraines, auront à éponger 1 million et demi environ. En 1990, il avait fallu couvrir près de 2 millions.

Les affaires semblent donc marcher convenablement pour la SNLM, «Grâce surtout au dynamisme du directeur Claude-A. Rochat», a bien précisé Didier Burkhalter, le nouveau président du conseil d'administration. Il est vrai que le programme est plutôt chargé. Il y aura même, le 1er janvier, les «24 h. du loto», un exploit certainement digne du «Guinness Book».

RJ

# Tout le monde, il est content!

Après Leysin et Montreux, le Paléo Festival de Nyon a pris fin dimanche dernier. De manière plutôt encourageante: ce sont plus de 110 000 spectateurs qui ont foulé le terrain de l'Asses l'espace de six jours. Les Vaudois ont constitué à eux seuls près du 40% de cette impressionnante foule estivale. Et si les campeurs ont été légion, ils n'ont pas pour autant empêché les hôteliers de la région de réaliser de bonnes affaires: les avis sont unanimement positifs. En tous les cas dans les environs immédiats de Nyon...

JEAN-CHARLES KOLLROS

Du côté de l'Hôtel des Alpes et Restaurant Perdtemps, à Nyon, l'enthousiasme est au bout du fil: «L'occupation de nos trente-six chambres a été excellente pendant tout le festival», explique Caroline Charrière en précisant que la clientèle était surtout constituée d'organisateur et de groupes musicaux.

Pour sa part, Hansjörg Flückiger, de

puis trente ans sur place, à la tête de l'Hôtel du Nord, se félicite de la présence d'une manifestation comme le Paléo Festival, et cela surtout en l'actuelle période de crise que nous connaissons. Tout en faisant état d'une très bonne occupation, il considère que toute manifestation constitue un apport et que c'est ainsi qu'il y a donc lieu de considérer le Festival de Nyon.

Bon connaisseur de la région, Franco Tracchie est également satisfait: l'Hôtel Beau-Rivage a été complet pendant toute la durée de la manifestation et la clientèle accueillie – artistes et organisateurs – est jugée très intéressante et sympathique. Il relève toutefois que son établissement connaît une très bonne occupation générale cette année: «Nous n'avons pas que le Festival; actuelle-

ment, Godard tourne un film dans nos murs avec des vedettes comme Depardieu: Paléo reste toutefois une chose précieuse.»

D'autres avis confirment cette vision généralement positive de l'apport du Festival. Les retombés semblent toutefois limités à la périphérie nyonnaise, si l'on fait abstraction de certains caprices de stars voulant absolument dormir qu'au Richemond (Genève), qui au Beau-Rivage Palace (Lausanne). Ainsi, Philippe Thuner, président de la section de Morges de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers et à la tête de l'Hôtel de la Couronne de cette localité, constate que sa ville n'est quasiment pas touchée par le Festival, dont les adeptes sont d'ailleurs à ses yeux plus amateurs de campings que d'hôtels. Il est vrai que la région offre une impressionnante capacité d'accueil de tentes et que cela explique aussi cela. Et puis, on ajoutera que l'édition 1992 a bénéficié – à l'exception du pré-concert – d'un beau temps à damner les fans du Leysin Rock Festival! De quoi aider à la naissance du sentiment général: tout le monde, il est content!



Une partie de la clientèle hôtelière à Nyon: les artistes.

Photo ASL

## MELI-MELO

### Axenstrasse: pas de trafic

La fermeture de l'Axenstrasse, à la suite de l'éboulement qui menaçait en février dernier, a provoqué une énorme baisse de fréquentation dans le village uranais de Sisikon, habituellement très touristique. En effet, les nuitées connaissent une forte baisse malgré les améliorations des voyages en groupe. Les restaurateurs et hôteliers enregistrent un recul de fréquentation de 10 à 80%, selon leurs propres estimations. A noter encore que la route ne rouvrira pas en juin comme prévu.

ats/JPF

### Moléson sur les ondes

Moléson-sur-Gruyères sera samedi au cœur des émissions de la Radio suisse romande, La Première. Celle-ci transmettra en effet l'ensemble de son programme depuis la station fribourgeoise et ceci à l'occasion de la fête du 1er août.

Dans un communiqué, la RSR indique notamment qu'il s'agira question de tourisme et de loisirs». Des interviews des représentants des divers commerces de Moléson seront notamment diffusées chaque heure.

sp/MH

### Adolf Ogi à la FST

La séance du Comité et l'Assemblée générale de la Fédération suisse du tourisme se tiendront les 9 et 10 septembre 1992 à Burgdorf et à Sumiswald dans l'Emmental. A cette occasion, la FST présentera notamment sa position face à l'Espace économique européen. A noter également l'exposé du Conseiller fédéral Adolf Ogi, chef du Département fédéral des transports et de l'énergie sur la politique suisse des transports et notre avenir en Europe.

JPF/sp

### Estampille pour Morges

La cité de Morges profite depuis peu d'un nouveau petit support promotionnel. Grâce à la participation financière de la Société des hôteliers de Morges et environs, de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de Morges, de la Société industrielle et commerciale de Morges et de l'office du tourisme et aux démarches d'un hôtelier morgien, les PTT ont en effet réalisé une estampille sur laquelle figurent les deux guérites sisées à l'entrée du port de Morges ainsi que la mention «Lac Léman».

sp/MH

## Euro Disney

## Perte prévue

Euro Disney a reçu 3,6 millions de visiteurs depuis son ouverture en avril dernier. L'entreprise s'attend cependant à une perte nette pour l'année fiscale qui se termine au 30 septembre 1992.

Le groupe ajoute que «l'importance de cette perte dépendra de la fréquentation du parc à thèmes et des taux d'occupation des hôtels atteints pendant les mois les plus significatifs des vacances d'été en Europe». Entre le 12 avril, date d'ouverture du parc, et le 22 juillet 1992, environ 3,6 millions de visiteurs ont fréquenté le parc et plus de 370 000 nuitées ont été vendues dans les hôtels et le camping Davy Crockett.

Euro Disney a dit s'être fixé un objectif de 11 millions de visiteurs pour la première année d'exploitation. Les premiers chiffres relatifs à l'exploitation du parc à thèmes et du Resort font apparaître un chiffre d'affaires consolidé de 2,475 milliards de FF (environ 643 millions de francs) pour la période du 1er avril au 30 juin 1992 soit le troisième trimestre de l'exercice social. ats

## Compagnies aériennes

## Malev privatisée?

La privatisation de la compagnie aérienne hongroise Malev doit être réalisée d'ici la fin du mois d'août. A cet effet, la société étatique a été transformée en société anonyme avec effet rétroactif au 30 juin dernier. Malev pourra être détenue à concurrence de 35% maximum par une compagnie aérienne étrangère, a déclaré un de ses porte-parole la semaine dernière à Budapest.

Malev s'appelle désormais «Magyar Legiközlekedési Rt.» et a été dotée d'un capital de base de cinq millions de forint. Un éventuel partenaire étranger entrera dans la nouvelle société par l'intermédiaire d'une hausse du capital. Actuellement, seule la compagnie hollandaise KLM a officiellement fait part de son intérêt à une prise de participation dans la compagnie hongroise. ats

## Aerolinas Argentinas

## Accord avec Iberia

L'Argentine et la compagnie espagnole Iberia Lineas Aereas de Espana ont conclu un accord en vue de mener à bien la procédure de privatisation de la compagnie aérienne Aerolinas Argentinas (AA). Cette privatisation avait été récemment remise en cause.

En vertu de cet accord, qui doit obtenir l'aval du président Carlos Menem, la participation de l'Etat argentin dans AA passera de 5 à 27% et pourra atteindre 33% avant la fin de l'année.

Iberia conservera une part de 30%. Les banques espagnoles Banco Hispano Americano, Banesto et Banco de Santander 19% au total. Les salariés d'Aerolinas auront 10% du capital et les associés argentins d'Iberia entre 8 et 13%, s'ils décident de relever leur participation au cours d'une seconde phase de capitalisation. ats

## Eurotunnel

## Navettes rapides pour autocars

Dès son entrée en service prévue à l'automne de 1993, le service trans-Manche d'Eurotunnel sera assuré 24 heures sur 24 toute l'année. Chaque navette pourra acheminer 12 autocars de tourisme. Leur circuit au Royaume-Uni sera ainsi facilité par une traversée qui durera tout juste 35 minutes de quai à quai.

ANDRÉ PATER, BRUXELLES

Les réservations ne seront pas nécessaires, puisque les départs auront lieu toutes les 15 minutes aux heures de pointe, toutes les 20 minutes aux autres moments de la journée et au minimum toutes les heures la nuit. A leur arrivée, les conducteurs de cars passeront directement des autoroutes ou voies rapides aux bretelles de desserte des terminaux. Ils achèteront leur billet au péage et prendront la première navette disponible.

En principe donc, le premier arrivé sera le premier partant et ne subira pas de longue attente. La pratique nous dira si le fait de ne pas pouvoir réserver une navette à une heure précise ne risque pas de poser problème aux moments d'affluence.

S'ils le souhaitent, les passagers pourront se détendre, prendre un repas ou faire des achats avant de partir. Ils trouveront à chaque terminal des restaurants, cafés et boutiques hors-taxe. Les formalités françaises et britanniques de police seront effectuées avant le départ, de sorte que les véhicules ne subiront aucun délai à leur arrivée. La durée totale du parcours du point d'entrée au point de sortie, donc d'autoroute à autoroute, sera comprise, en principe toujours, entre 50 et 80 minutes.

## Dans l'autocar

A la différence des véhicules privés qui entreront par une porte latérale dans des wagons à deux niveaux, les autocars embarqueront par l'arrière dans une

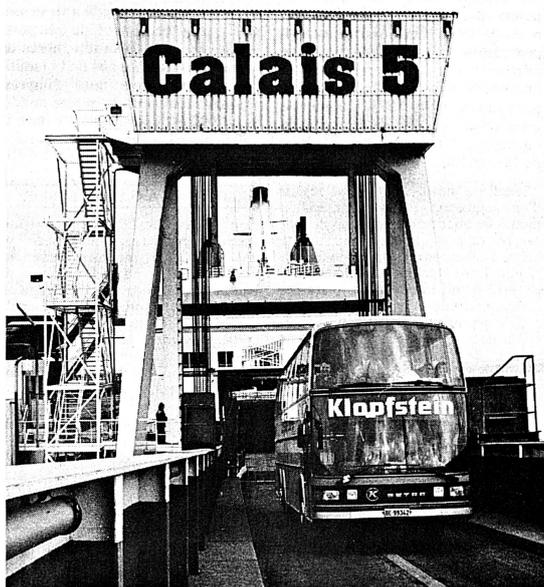
rampe à un niveau et avanceront dans la navette jusqu'au point de stationnement. Le conducteur et les passagers resteront dans l'autocar pendant le trajet. Les cars utilisant le système devraient donc être équipés de toilettes et d'autres commodités. Les navettes seront climatisées, insonorisées et bien éclairées. Le nom de marque de ce service sera «Le Shuttle» réalisé dans un graphisme aux couleurs bleu et vert. Cette appellation deviendra d'usage courant pour les professionnels du transport et du tourisme.

## Potentiel touristique

L'avis de ces professionnels concernant les possibilités offertes par cette nouvelle liaison est assez positif. Yves Mannarts, directeur de la Fédération belge des autocaristes, estime que cet outil effectuera la barrière psychologique qui sépare encore les continentaux et la Grande-Bretagne. Or celle-ci possède un potentiel touristique très important. Dès à présent des excursions d'un ou deux jours dans le sud de l'Angleterre ou à Londres sont très demandées. Le temps gagné pendant le voyage permettra d'élargir l'éventail des destinations. Des régions telles que le Pays de Galles, les Cornouailles, voire même l'Ecosse, seront appréciées pour les beautés d'une nature bien préservée.

A noter que le car a un rôle à jouer dans ce domaine surtout auprès des personnes qui hésitent à utiliser leur voiture personnelle dans un pays où l'on conduit à gauche. Aujourd'hui déjà, le petit centre d'information situé à proximité du chantier français du tunnel suscite la curiosité des visiteurs qui s'intéressent aux maquettes et aux films relatant les travaux. Il est donc certain que le tunnel en tant que tel attirera du monde et constituera une attraction qu'il faudra avoir vue.

Eurotunnel a loué 50% de la capacité du tunnel aux compagnies nationales de chemins de fer SNCF, British Rail et SNCB. Celles-ci assureront l'exploita-



L'Eurotunnel signifie-t-il la fin de la bonne vieille navette par ferry entre le continent et l'Angleterre? Photo hr

tion de trains de voyageurs à grande vitesse, indépendamment du service «Le Shuttle». Les compagnies prévoient de faire passer par le tunnel jusqu'à 40 trains directs de voyageurs par jour dans chaque sens, reliant Paris et Bruxelles à Londres. Le démarrage de ces trains est prévu pour 1994.

Cette perspective modifiera le comportement des touristes américains attirés généralement à Londres. Le TGV les conduira en trois heures à Paris ou à Bruxelles. C'est donc à partir de ces capitales et non plus des ports de la Manche que commenceront leurs tours d'Europe en autocar. □

## Aerolinas Argentinas

## Lufthansa

## Emplois supprimés

Lufthansa prévoit de supprimer 3000 emplois l'an prochain, a déclaré un porte-parole de la compagnie aérienne nationale allemande. Toutes les régions et tous les secteurs d'activité du groupe seront affectés par ces mesures, à l'exception de ce qui est essentiel au service de la clientèle, a-t-il ajouté.

Les effectifs de Lufthansa étaient de 50 826 fin 1991. La compagnie supprimera 1700 postes cette année. Lufthansa, qui a accusé une perte nette de la part du groupe de 426 millions de marks (environ 384 millions de francs) en 1991, ne prévoit pas d'amélioration sensible des résultats en 1992. ats

## TTW

## Record de participation en perspective

Le Travel Trade Workshop (TTW) de Montreux prend toujours plus d'ampleur. L'édition 1992, la 17e, qui se tiendra du 27 au 29 octobre, accueillera probablement un nombre record d'exposants. Preuve de son succès, la foire montreuise sera, par ailleurs, considérée pour la première fois par la Commission des Communautés européennes comme une «manifestation de tourisme importante».

On a ainsi appris ces jours que les surfaces d'exposition sont toutes louées. Grâce à un supplément de surface de 200 m<sup>2</sup> gagné dans la halle 8, le nombre de «locataires» a pu être augmenté de 5% par rapport aux quelque 200 enregistrés l'an passé. Les locataires pouvant repré-

senter plusieurs exposants, le nombre de ces derniers pourrait ainsi atteindre le chiffre record de mille contre 910 en 1991, estime la responsable du marketing, Anneliese Ryffel.

## Subsidi communautaire

Le TTW a par ailleurs décidé d'invoquer en mettant gratuitement à disposition des locaux et des installations techniques pour l'organisation de séminaires et de workshops. On y avait renoncé jusqu'ici, estimant - à tort, semble-t-il maintenant - que des manifestations auraient pour effet de diminuer la fréquentation des stands. C'est un ballon d'essai, confie Mme Ryffel. Le projet est séduisant, car il permettrait, par exemple, comme c'est notamment le cas à l'ITB à Berlin, d'organiser des forums ou des exposés sur les tendances

sur marché du voyage. De l'or en barre pour un entrepreneur...

L'octroi au TTW par la Commission des CE du statut d'événement important se traduit par un subside de participation à certains pays d'Afrique, des Caraïbes, de l'Océan indien et de Polynésie. Des nouveaux venus ont été enregistrés ici, soit le Niger, le Botswana et la Polynésie française. Ils participeront aux côtés des Seychelles, du Togo et de la Côte d'Ivoire à une présentation collective dans la halle 8. On dira enfin que le secteur des services annexes, introduit l'an passé, sera organisé à nouveau. Trois nouveaux exposants se sont joints aux sociétés présentes l'an passé et dont toutes ont annoncé leur participation. On le voit, le TTW sera donc plus que jamais la principale manifestation touristique suisse. MH

## MARCHÉ IMMOBILIER

**cti**

gestion immobilière sa

Raffinerie 1 2004 Neuchâtel

A vendre ou à louer  
Port de Neuchâtel

## Vieux-Vapeur

Entièrement rénové comprenant:  
- restaurant-brasserie 145 places  
- bar-dancing 100 places  
- terrasse extérieure 60 places  
- exploitable à l'année ou en saison;  
excellente situation; affaire intéressante.

Pour tout renseignement: téléphone (038) 25 52 39.

A 48051/42790

**SNGCI**

MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ NEUCHÂTELOISE  
DES GÉRANTS ET COURTIER EN IMMEUBLES

**Crans-Montana**  
à vendre, pour raisons familiales

**hôtel ★★**

50 lits et bar, salle à manger,  
terrasse, jardin, parking et un

**café-restaurant**

de 60 places, excellente situation.

Ecrire sous chiffre 47888 à l'hôtel  
revue, 3001 Berne.

47888/8443

## Attenzione!

Per italiano che vuol trasferirsi in Ticino vendesi

## pub (bar inglese)

centro Lugano.  
Affitto modico, grossa cifra d'affari documentabile!  
Telefono (091) 22 64 98 o (091) 56 13 2, dalle ore 11.00  
alle 20.00.

48335/44300

## DIVERS

## Tables en marbre

couleur bordeaux, pieds style retro.  
57 chaises, 8 tables 70x70 cm, 9 tables  
70x120 cm, 1 table ronde 100  
cm.

Telefon (022) 734 58 29

P 48337/44300

## MARCHÉ IMMOBILIER

A remettre pour cause de santé:

restaurant  
de bonne renommée

- Canton de Neuchâtel  
- Situation exceptionnelle  
- Conditions avantageuses

Convientrait à couple de métier  
avec ambition.

Ecrire sous chiffre 48373 à hotel  
revue, 3001 Berne.

48373/27169

Geschichtsbuch Schweizer Hotellerie

## Aus der Rigibesteigerzeit

Das Dreisternhotel Seehof Du Lac in Weggis blickt auf eine 155jährige Geschichte zurück. Seinen Namen hat das mehrfach renovierte Gasthaus mit Blick auf den Vierwaldstättersee oft gewechselt und mit ihm die Gästestruktur und Zweckbestimmung.

Die Zeiten ändern sich, und die alten Häuser verwandelten sich mit ihnen. Melchior Zimmermann, 1838 Erbauer des Gasthauses zum Dampfschiff im Oberdorf zu Weggis würde sich wundern, könnte er sehen, was in 155 Jahren aus seinem ehemals kleinen Wirtshaus geworden ist. Das Grundstück, auf dem er es erstellte, beherbergte zuvor das untere Platzhaus im Oberdorf, eines von drei Weggiser Häusern, die den Namen Platzhaus tragen.

Melchior Zimmermann von «Hinterhub» hatte einen verräterischen Übernamen: «S'Chrämmermelchen». Tatsächlich war er Krämer, und bevor er zu wirtshaus begann, betrieb er am Löwenplatz an der Hafenanlage von Weggis ein Krämerhaus.

### Strategisch an guter Lage

Hier legten die Schiffer mit ihren Booten an, um das Holz aus Kirchwald zu lagern. Und hier startete auch der «Rigidienst»: Sattelpferde, Träger mit Senften und Couriers belebten die Szenerie. Zwei Jahre vor der Hotelgründung war in Luzern das erste Dampfschiff vom Stapel gelaufen – im Hafen von Weggis entstand die erste Kurs-schiffstation.

Für Gäste war gesorgt: Die Herberge mit Wirtsstube und einigen Gästezimmern stand an einem strategisch gut gewählten Ort, und Melchior Zimmermann schickte eigene Sattelpferde auf den Weg. 1850 übernahm Jacob Josef Zimmermann, ein erstaunlicher Allrounder, das Geschäft: Er war Lehrer, Geschäftsführer, Pferdeführer und Pferdehalter, Courier, Gemeindefreiwiliger und Korporationsschreiber, bevor er ins Gastgewerbe einstieg.

### «Nomen est omen»

Der neue Besitzer baute beidseitig einen dreigeschossigen Flügel ans alte Haus, versetzte den Pferdestall näher zur Dampfschiffbrücke, vergrösserte den Pferdebestand und taufte das Gasthaus in «Hotel zur Eintracht» um. Dieser Name hörte sich wie ein Versprechen an, befanden sich doch die Schiffer, Pferdehalter und Träger in einem ewigen Streit, der durch behördliche Erlasse geschlichtet werden musste.

Im erweiterten Hotel, das von zahlreichen Künstlern in Zeichnungen, Lithographien und Stahlstichen verewigt wurde, stiegen nun nicht nur Rigibesteiger, sondern auch Kurgäste ab.

Der immer zahlreicher werdenden englischsprachigen Kundschaft zuliebe, verlied der Hotelier seinem Betrieb nach dem Erweiterungsbau von 1867 den fremdländischen Namen «The Concord



155jähriges Kapitel in der Dorfgeschichte von Weggis: der Seehof Du Lac. Foto ptk

Hotels). Das Haus besass nun einen Speisesaal, wo die Dorfvereine ihre Feste feierten und Theateraufführungen über die Bühne gingen. Damals erhielt es zudem die heute noch bestehenden Konturen.

### Schicksalshafte Entwicklungen

1872, 1882 und 1883 wechselte das Hotel gleich dreimal die Hand: Die damalige Rezession, hervorgerufen durch die Eröffnung der Rigibahn in Vitnau und die Verlegung der Dampfschiffbrücke zum Obküllengasse beeinträchtigte das Geschäft. Hotelherr war nun Friedrich Faulstrick (kurz Fritz genannt) aus dem Königreich Württemberg im mittlerweile auf «Hotel Webers» umbenannten Gasthaus.

Er betrieb das Haus gemeinsam mit seiner Gattin Karolina als Sommerhotel, um im Winter in San Remo einen anderen Betrieb zu führen. In seiner Ära erhielt das Hotel den Namen «du Lac», offenbar weil jetzt zahlreiche Gäste aus Frankreich nach Weggis kamen.

### Lange Zeit ein Familienbetrieb

1912 erwarb Alfred Bammer-Bossard das Hotel. Damals gab es dort ausser im Erdgeschoss und im ersten Stock noch kein elektrisches Licht – die Sommergäste gingen im Kerzenschein zu Bett, Entsprechend viel gab es nun zu investieren. Der neue Besitzer und dessen Gattin, Berta Bammer-Bossard, wurden von beiden Elternpaaren tatkräftig unterstützt: Das «du Lac» entwickelte sich zum gutgehenden Familienbetrieb.

1914, kurz vor Ausbruch des Ersten Weltkriegs, wurde das Hotel in «Seehof zu Lac» umbenannt, damit auch die Gäste aus Deutschland den Titel des Hauses mühelos verstehen konnten. Am 1. August 1914 waren jedoch die meisten Gäste abgereist – eine gähnende Leere machte sich zuerst in den Räumen, dann in der Kasse bemerkbar.

### Oase für Internierte

Das Hotelierepaar kämpfte ums Überleben des Betriebs, sparte und warf Ersparnisse ein. Am 12. Februar 1916 kam endlich wieder Leben ins Dorf: Die armen Austausch-Gefangenen – man nannte sie Internierte – zogen in 14 Weggiser Hotels zur Erholung ein. Am 16. Juli 1917 erreichte die Zahl der hier untergebrachten Soldaten und Offiziere mit 506 deutschen, teils recht schwer verwundeten Kriegsgefangenen den Höchststand – gegen 50 waren im Seehof du Lac untergebracht.

Die Internierten mögen wohl die dankbarsten Gäste gewesen sein, die je in Weggis übernachtet haben. Noch Jahre und Jahrzehnte nach ihrem Aufenthalt erhielt die Familie Bammer-Bossard Kartengrüsse, Briefe und andere Lebenszeichen von diesen, in alle Länder Deutschlands zurückgekehrten Gästen.

Einer dieser Kriegsgefangenen war Arzt: Doktor Josef Nastainczyk kam 1917 ins Hotel Seehof du Lac. Fast 60 Jahre nach seinem Aufenthalt in der Schweiz, kam dessen Tochter aus St. Augustin bei Bonn zu Besuch. Sie schlug beide Hände über dem Kopf zu-

sammen, als sie auf der Hotelterrasse den Korbsessel und das Tischchen entdeckte, an dem seinerzeit laut einem Foto ihr Vater gesessen hatte.

### Dank American-Leave-Action

Auf den Ersten Weltkrieg folgten schwierige Nachkriegsjahre, dann eine Wiederbelebung, die erneut eine Modernisierung mit hohen Investitionen erforderte. Gleich anschliessend lähmte die Weltwirtschaftskrise der dreissiger Jahre den Geschäftsgang, und dann brach das zweite Völkermorden dieses Jahrhunderts aus. Ausländer konnten in Weggis jetzt kaum noch willkommen geheissen werden – man hielt sich mit Fünferdrehen und der spärlichen Schweizer Kundschaft über Wasser.

1945 brachte die American-Leave-Action bessere Frequenzen, als sich amerikanische Militärlieferanten am Vierwaldstättersee von den Kriegswirren erholen durften. Inzwischen waren Alfred Bammer und dessen Gattin vom vielen Kämpfen müde geworden – sie verpachteten das Hotel und zogen sich ins Privatleben zurück.

### Ein Kunstdenkmal

1956 wurden Othmar und Jolanda Bammer, Vertreter der zweiten Generation, Eigentümer der Hotel-Liegenschaft. Zwei Jahre später, nach Ablauf der Pacht, übernahm das neue Besitzerpaar die Leitung des Betriebs.

Mit der sich erneut erholenden Konjunktur wurde das stets gutunterhaltene Biedermeier-Hotel Seehof du Lac zu einem beliebten Stelldichein einer treuen Stammkundschaft. Nach 23 arbeitsintensiven, jedoch sehr erfolgreichen Geschäftsjahren, verkauften Othmar und Jolanda Bammer das Gasthaus aus Alters- und Gesundheitsgründen an Gerhard Pracht. Othmar Bammer (er stellte der *hotel + touristik revue* die Dokumentation zu dieser Story zur Verfügung) ist heute Veteranenmitglied des SHV, während die Bammer-Hotelierefamilie mit berechtigtem Stolz auf eine 80jährige SHV-Mitgliedschaft zurückblicken kann.

Seit 1. April 1981 vom Pächterehepaar Toni und Vreni Zimmermann mit Liebe und Sorgfalt geleitet, fügt sich das unter Denkmalschutz gestellte Hotel Seehof du Lac nach wie vor harmonisch ins Ortsbild ein. HS

### Das Seehof Hotel Du Lac

Das Seehof Hotel Du Lac besitzt 25 heimelige Zimmer mit 50 Betten. Es ist von Februar bis November geöffnet, wobei im Februar nur die Restauration betrieben wird.

Das Pächterehepaar erarbeitet seinen Umsatz zu 70 Prozent mit der Restauration und zu 30 Prozent mit dem Hotel. 1991 wurde in den Monaten April bis Oktober eine Bettenbesetzung von 72,5 Prozent und eine Zimmerbesetzung von 81,37 Prozent erzielt, was aufs Jahr umgerechnet einer Bettenbelegung von 45 Prozent und einer Zimmerbelegung von 50 Prozent entsprach.

### Stamm Zürich/Ostschweiz

Der Stamm Zürich und Ostschweiz lädt alle Anciens und Anciennes mit ihren Angehörigen zum grossen Sommerfest in der Zooausstellung im Zürcher Zoo ein.

Nach 65 Millionen Jahren kehren sie zurück – die Dinosaurier. Und bilden die richtige Kulisse für alle Anciens und Anciennes, die AEEHL-Vergangenheit Revue passieren zu lassen, in Erinnerungen zu schwelgen und im Freundeskreis über Gegenwart und Zukunft zu philosophieren. Ab 19.30 Uhr Aperitif

Kommentar

## Verbandsleitung SHV: Sitzungen in den Regionen



Mehr als die Hälfte der kontaktierten Mitglieder haben meinen persönlichen Fragebogen zurückgeschickt, und ich möchte ihnen herzlich dafür danken. (Allfällige weitere Anregungen und Kritiken sind jederzeit willkommen.) Ich bitte meinerseits, mir für die Beantwortung etwas Zeit zu lassen, denn zurzeit wünsche ich mir, dass der Tag 26 Stunden hätte...

Bei der Auswertung hat mich ein Punkt ganz besonders getroffen: die relativ schwache Identifizierung mit dem Berufsverband. Nur gerade 35 Prozent identifizieren sich stark oder sehr stark mit dem SHV. Woran liegt es, dass bei der Mehrheit der Antwortenden der SHV so weit entfernt ist? Liegt es an der

fehlenden Information, an der Meinung, dass man selber keinen Einfluss auf diesen Verband nehmen könne oder dass man nicht bereit ist, Verantwortung zu übernehmen? Ein Ziel haben sich die Verbandsleitung und der Präsident gesetzt: Die Distanz zum einzelnen Mitglied soll schrittweise verkürzt werden.

So wird die Verbandsleitung von nun an möglichst viele ihrer Sitzungen in den Sektionen, und zwar in kleinen und grossen, in den verschiedenen Landesstellen durchführen und dort den Vorstand die Mitglieder treffen, um mit ihnen auch deren Probleme zu diskutieren. Ich freue mich sehr auf diese persönlichen Kontakte.

Alberto Amstutz  
Präsident SHV

Abschied Margrith Biber

## «Syt so guet, s'isch Zyt»

Am Donnerstag, dem 30. Juli 1992, wird Margrith Biber letztmals Gelegenheit haben, ihre unverkennbare und unmissverständliche Aufforderung zum Verlassen der Cafeteria an die in der Kaffeepause sitzenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Hauptsitz SHV erschallen zu lassen. Denn an ihrem letzten Abend, Freitag, der 31. Juli 1992, bietet Margrith Biber nicht Feierabend in der Cafeteria, sondern sie wird von ihren Kolleginnen und Kollegen in allen Ehren verabschiedet.

Vor genau fünfzehn Jahren, am 1. August 1977, trat Margrith Biber die damals neugeschaffene Stelle als Betreuerin der Cafeteria an. Im neuerstellten und bezogenen Hause Cité Monbijou war sie massgeblich am Aufbau und dann am Funktionieren des Konzepts für die Cafeteria beteiligt, die sie während dieser Zeit mit viel Liebe zur Arbeit, mit grosser Hingabe und mit weit überdurchschnittlichem Einsatz betreute.

Sie war die einzige, die ein perfektes Schmilji-Kaffee zustandbrachte. Sie kaufte auf dem Märli frische Früchte für uns ein. Sie überraschte uns an Ostern mit Osterieren, am Zibelemärli mit Chäs- und Zibelechtli, am Chlausentag mit Nüssli und Schoggelädi, um die Weihnachtzeit mit Kerzenlicht. Geradezu strategische, feldherrliche

Fähigkeiten bewies sie, wenn es darum ging zu verhindern, dass eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter mit zu wenig Geld, mit einem mickrigen 100-Lire-Stück oder gar mit einem Hosennopf das Kässli zum Klingeln bringen wollte. Und unmissverständlich rief sie uns allen immer wieder die Pausenregelung in Erinnerung: Nur zwischen 9 und 10 und 15 und 16 Uhr, und nicht länger als je 15 Minuten.

Dabei war sie uns stets nicht nur Cafeteria-Betreuerin, sondern vor allem auch gute Kollegin, die bei Anlässen ausserhalb der Arbeitszeit immer viel zur Geselligkeit beitrug. Unvergesslich bleibt denen, die dabei sein durften, wie Margrith Biber sich als Nichtschwimmerin, nie vor Gefahren bleich, eingezwängt in den Neopren-Anzug, ans Riveryafting auf dem wilden Simme-Wasser gewagt hat.

Margrith Biber: Du hast während fünfzehn Jahre die Cafeteria an der Monbijoustrasse 130, quasi die Seele des Hauptsitzes SHV, so betreut, als ob sie Dein eigen wäre. Wir sind Dir für Deinen Einsatz zu grossem Dank verpflichtet. Und wir alle wünschen Dir noch viele, viele Jahre wohlverdienten Ruhestandes und gleichbleibend ausgezeichnetem Gesundheit.

Im Namen aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vom Hauptsitz des Schweizer Hotelier-Vereins: Claus Widmer, Leiter interne Dienste.

EHL



### Le prix marketing

Lors de la cérémonie de remise des diplômes à l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne, Patrick Galan, directeur général pour l'administration du bureau de Genève de Reed Travel Group en charge de l'Europe, de l'Afrique et du Moyen-Orient, a décerné son traditionnel prix Hotel & Travel Index au meilleur étudiant du cours marketing. Ce prix de 1000 dollars récompense les mérites de

Hans-Peter Frei qui a obtenu la meilleure moyenne du semestre en marketing. Ce jeune Suisse allemand, né le 9 octobre 1964, obtint son certificat de maturité économique à Saint-Gall en 1984. Son avenir? Hans-Peter Frei a choisi l'option Suisse, plus précisément le département opérationnel du catering aérien dont il a fait connaissance pendant son stage chez ICS à Zurich. Photo zvg

### BILDUNGSLÜCKE

#### Der Vorgesetzte als Moderator (TTT SHV)

«Jede Sitzung ist nur so wirkungsvoll wie deren Leitung.» Ein Modul aus der Train-The-Trainer-Ausbildung des SHV.

Nach dem Kurs können Sie...

- effizient verschiedene Arten von Arbeitssitzungen (Kadersitzungen, Qualitätszirkel, Arbeitsgruppen) vorbereiten und zielorientiert leiten;
- die Sitzungsteilnehmer aktiv in Problemlösung und Entscheidungsfindung einbeziehen;
- Ihr Führungsverhalten als Sitzungsleiter besser einschätzen und optimieren;
- unterschiedliche Methoden und Hilfsmittel wirksam einsetzen;
- ein praxisorientiertes Informationskonzept für Ihren Aufgabenbereich erstellen.

Termin: 21. bis 23. September 1992, Kastanienbaum LU.

Ein Weiterbildungskurs des SHV in Zusammenarbeit mit ICS The Swiss Trainers.

Bestellen Sie die Informationsbroschüre über TTT SHV bei der Abteilung Weiterbildung SHV (031) 50 71 11.

CARROUSEL

Bruno Nötzli, Leiter des Asconer Hotels Sasso Boretto, hat einen weiteren Job. Er ist zum neuen Präsidenten des Asconer Verkehrsvereins ernannt worden.

Österreich sehen für Tourismusorte vor, ein Tourismuskonzept zu erstellen. Ziel dieses Projektes ist es nun, dafür ein praxisorientiertes Handbuch zu erstellen.



Nach dem Tod von Werner Pompl im März letzten Jahres wurde Knud Jörgen (Bild), seit 1980 Leiter der DZT-Vertretung in Österreich, zum neuen Leiter des Deutschen Verkehrsbüros in der Schweiz ernannt.

lässt eine der wenigen professionellen Luftfahrtgesellschaften der Welt. Sein Stellvertreter, Sir Colin Marshall wird in einem Jahr voraussichtlich seine Nachfolge antreten, das ist wenigstens der Wunsch von Lord King, dessen trockener Humor und launige Reden in Zukunft vermisst werden dürften.



Jacques Berthoud, Renens (en haut à gauche), prendra la direction de la succursale Kuoni de Lausanne Haldimand le 1er septembre.



Le remplaçant Albert Wismer (à droite) qui fait valoir ses droits à la retraite. Le successeur de Jacques Berthoud à la tête de la succursale de Kuoni Renens a été désigné en la personne de Jean-Claude Favre (en bas, à gauche).

commercial à Lausanne Haldimand. Albert Wismer, le «gentleman» de la branche des voyages en Suisse romande, a dirigé Lausanne Haldimand durant 17 ans. Il se retire après plus de 35 ans au service de Kuoni.



Mit der Ernennung von Klaus Heim (links), 53, und Udo Stöhr (rechts), 47, zu stellvertretenden Generaldirektoren der Mövenpick Restaurants Schweiz setzt der Verantwortliche für die Gastronomie, Leo Egloff, zwei erfahrene, langjährige und kompetente Führungspersönlichkeiten an die Spitze der Division.

beiden Autobahnrestaurants bei Niederrhein (GL) als Geschäftsführer und Mainfeld (GR) zum Erfolg.

Anfang Juli hat Sabine van Ommen die PR-Arbeit für die Peninsula-Gruppe in Deutschland, Österreich und der deutschsprachigen Schweiz übernommen.



Am 1. Juli hat der Schweizer Christian J. Kramer aus Lausanne die Stelle eines Resident Manager im Airport Hotel Bangkok angetreten.



Das österreichische Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten hat im ausgeschriebenen Wettbewerb «Leitlinien-Handbuch für die Durchführung von touristischen Konzepten» das Autorenteam nun definitiv zusammengestellt.

Zum ehrenamtlichen Präsidenten auf Lebenszeit von British Airways wurde Lord King an der Aktionärsversammlung ernannt.

Aus dem Gästebuch

How to get up in die Berge?

Vor zwei Jahren schrieb Walter Lorch, ein weitgereister, englischer Gast mit vielen Schrollen und ein grosser Freund der Schweiz, diese Geschichte in das Gästebuch vom Hotel Panarosa in Arosa.

how to get up in die Berge? One used Seehundsfelle auf den Unterseiten der Skis. Deren Haare resistied dem Heruntergiding and so ging aufwärts.

In späteren years David Zogg - European Slalom Champion - gründete die Arosa Ski School. Die war wie ein Club, voll von Charakter, und es gab Ski School Evening once a week, der war toll.

I sometimes crossed the Maienfelder Furka nach Davos oder stieg aufs Mailishorn - direction Litzirüti - Parpan. Ich machte Skijöring hinter Herrn Metters Pferden und there were skijöring Rennen auf dem Obersee.

So - the past war nicht so schlecht! So now we say good bye - Enkeln, Sohn, Tochter, Grosseltern und danken our super hosts for their super hospitality.

Walter

«So, erlauben Sie mir to give you a Blink in the past: In 1928 I was 14 years old and meine reiche Tante invited me to join her and her family zum Skifahren in Arosa.

Region Biel



Bild Koella

Fussballstars kurbeln Tourismus an

Die Bieler Tourismusregion konnte in den letzten zwei Wochen von einem Sportereignis profitieren, welchem normalerweise kaum Beachtung geschenkt wird: einem Trainingslager von Fussballspielern.

Magglinger Hotel Bellevue einquartiert ist, logieren die Medienleute und die Betreuer in der Bieler Hotellerie. Nach Angaben von Reginald A. Martin, Direktor im Hotel Continental, konnten rund 150 Logiernächte als Folge des Juve-Trainingscamps verkauft werden.

Fly Away Weddings

Fürs Ja-Wort in die Schweiz

Spezialisierung über alles: Ein Touroperator aus Dallas verkauft nichts anderes als Hochzeiten ins Ausland. Und wo heiratet man in Europa am liebsten? - in Schottland oder in der Schweiz. Dort ist es am einfachsten.

Rund 230 Hochzeiten vermittelte der Touroperator «Far Away Weddings» im letzten Jahr. Die meisten davon in der Karibik und auf Hawaii. Mehr und mehr ist nun auch Europa im Trend, wie Firmengründerin Pamela Robison zu berichten weiss.

Wenn sich nun ein Paar das Ja-Wort auf dem Alten Kontinent sagen möchte, dann soll man das vorzugsweise in Schottland oder in der Schweiz tun, empfiehlt «Far Away Weddings» seinen Kunden. Dort sind die administrativen und rechtlichen Auflagen am geringsten.

Gepäckkoffer

So schnell wie 400-Meter-Läufer

Wenn im Oktober 1993 auf den neuen Flughafen von Denver im USA-Bundesstaat Colorado zum ersten Mal die 250 Millionen teure Gepäckanlage angestellt wird, gelangen die Koffer der Passagiere in neuer Rekordzeit zu ihren Besitzern.

Nach nicht einmal zehn Minuten werden die Gepäckstücke die über 30 Kilometer langen Förderbänder wieder verlassen. Damit ist die neue Anlage nochmals schneller als etwa diejenige auf dem neuen Münchner Flughafen im Erdinger Moos.

Die vor vier Jahren gegründete «Far Away Weddings» arbeitet nun freilich nicht nach dem gleichen Muster wie die herkömmlichen Reiseveranstalter. Beim Wählen der 800-Nummer erklärt das Sprechband auf der anderen Seite der Linie die Bedingungen. Die Beratungsgebühr kostet 75 Dollar pro Stunde, und eine Beratung dauert mindestens sechs Stunden.

Markt Deutschland

DM in der Schweiz minderwertig?

Der deutsche Auslandsreisende erhält für sein Geld (fast) am wenigsten in der Schweiz. Zu dieser Feststellung kam jetzt der Bundesverband der deutschen Banken und präzisierter, dass in Helvetia die Mark nur 76 Pfennig wert ist.

Da mag trösten, dass die deutschen Urlauber in Finnland ebenso wenig bekommen und in Norwegen sogar nur 70 Pfennig für ihre Mark. Gelobtes Land für die Deutschen ist Ungarn, wo sie immerhin den Gegenwert von 1,80 DM für eine Mark erhalten.

Üngünstiger für deutsche Reisende ist aber auch das Wechselkursverhältnis in Spanien (0,79 DM), in Österreich (0,91) und in Portugal (0,92). In Italien, Frankreich und in der Türkei ist die Mark genauso viel oder nur unwesentlich weniger wert.

Australien

Erste rauchfreie Stadt

In Australien wird eine Stadt nach rauchfrei: Bis 1996 sollen Zigaretten aus Hotels, Restaurants, Büros und öffentlichen Plätzen der Stadt Murwillumbah verboten sein. Bislang stösst die - vom Gesundheitsministerium von New South Wales gestartete - Initiative auf breite Unterstützung der 16 000 Einwohner der Stadt, die - Erfolg vorausgesetzt - die erste rauchfreie Kommune auf dem fünften Kontinent sein wird.

Logiernächte 1. Halbjahr

Leichter Rückgang

Im ersten Halbjahr 1992 zählte die Schweizer Hotellerie mit 16,7 Millionen Übernachtungen 0,4 Prozent weniger Aufenthalte als in derselben Vorjahresperiode. Dieses Halbjahresresultat entspricht der bisher fünfbesten Halbjahresbilanz.

Der Rückgang gegenüber dem Vorjahr geht auf das Konto von Mai bis Juni. In den ersten vier Monaten war noch eine leichte Erhöhung zu verzeichnen. Während sich die Nachfrage aus dem Inland um fünf Prozent auf 6,84 Millionen Logiernächte abschwächte, erhöhte sich der Zuspruch aus dem Ausland um drei Prozent auf 9,85 Millionen Logiernächte.

Vor allem die Gäste aus den USA bereiten die Schweiz wieder häufiger als in der gleichen Vorjahresperiode: Bei den Amerikanern konnte eine Steigerung von 46 Prozent verzeichnet werden.

Der bisherige Direktor unseres traditionsreichen und sehr gepflegten \*\*\*\*-Hotels in der Zentralschweiz geht in Pension. Deshalb suchen wir ein tüchtiges

## Direktions-(Ehe-)Paar

Unser bis jetzt vor allem auf Gruppenreisen ausgerichteter Saisonbetrieb mit 350 Betten stellt eine echte Herausforderung dar.

### Wir erwarten:

- solide Grundausbildung und hohe Einsatzbereitschaft
- ausgeprägte Führungsqualitäten und Kenntnisse moderner Managementinstrumente
- internationale Erfahrung und Kontakte
- erfolgreiche Sales-Aktivität, besonders auch im Gruppengeschäft
- Fähigkeit und Freude, neue Konzepte auch im EDV-Bereich zu formulieren und in die Tat umzusetzen

### Wir bieten:

- den hohen Anforderungen entsprechendes Salär
- Erfolgsbeteiligung
- grosszügige Direktionswohnung (auf Wunsch)
- grosse Selbständigkeit

Fühlen Sie sich angesprochen?

Ihre Kurzofferte erreicht uns unter Chiffre 48344 an hotel revue, 3001 Bern.

48344/345113

## MONTE LAGO HOTELS

**MONTELAGO - DIE DYNAMIK DES WASSERS UND  
DIE BESTÄNDIGKEIT DER BERGE. MONTELAGO - FÜR EINE  
HOTELKARRIERE ZWISCHEN BERGEN UND SEEN.**

*Fordern und gefordert werden. Fördern und gefördert werden. Ambitionen haben und umsetzen - mit beiden Füssen auf der Erde stehen und trotzdem nach dem Himmel greifen. **Haben Sie Lust?***

*Lust, als*

## VERSTÄRKUNG IN UNSERER SALES-ABTEILUNG

(nach Vereinbarung)

*Ihre Nase in Märkte zu stecken, die Sie nichts angehen? Lust auf Mailings, Follow ups und anderen Sales-Aktivitäten? - Sie sind kaufmännisch gebildet und verstehen in anderen Sprachen mehr als nur **Bahnhof**. Sie stehen nicht **neben den Schuhen**, sondern auf **Hotels** und **mit beiden Beinen auf dem Tourismusboden**.*

*Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Verantwortung, Selbständigkeit und ein angenehmes Arbeitsklima sind eine gute Basis für ein «Miteinander», denken wir. Was denken Sie?*

*Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich Kurt Künzli.*

**MONTELAGO HOTELS** · Kurt Künzli, Direktor  
Promenade 136 · CH-7260 Davos Dorf  
Tel. 081 46 50 77 · Fax 081 46 53 68

## DAVOS · LUGANO

T 48277/175900

## HOTEL-RESTAURANT BERNINA St. Moritz

Gesucht auf Wintersaison 1992/93, Ende Oktober/Anfang November, junger, dynamischer

## KÜCHENCHEF

zur selbständigen Führung der Küche sowie einen

## JUNGKoch

(Commis)

Bewerbungen erbeten an  
Fam. Josef Herrmann  
Telefon (082) 3 60 22

48375/33596

## HOTEL STERNEN UNTERWASSER ☆☆☆

### Gepflegtes Dreisternhotel im Obertoggenburg SG

mit 120 Betten, 2 Restaurants, einer Bar sowie Disco, Seminar- und Tagungsgeschäft sucht einen jungen, initiativen und einsatzfreudigen

## Hotel-Direktor

welcher Herausforderungen und das Verwöhnen von Gästen liebt.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen bitte an

**Hotel Sternen Unterwasser**  
G. Bolliger  
9657 Unterwasser  
Telefon (074) 5 24 24, Fax (074) 5 35 16

48424/35262

## DAVOS

Mit 5 verschiedenen Restaurants, 120 Zimmern und der eleganten «Tosca Bar» - alles mit einer grosszügigen und leistungsfähigen Infrastruktur ausgestattet - zählt der Seehof heute zu einem der schönsten und modernsten Hotels in Graubünden.

So sind für die kommende Wintersaison von Mitte Dezember 1992 bis Mitte April 1993 folgende Stellen zu besetzen.

In Leo Wildhabers Küchenbrigade

## Chef de partie Commis de cuisine

In den Restaurants «Leo's Bohème», «Stübli», Wintergarten «Orangerie», «Palais» und auf der «Seehof-Terrasse»

## Servicemitarbeiter

mit guten Deutschkenntnissen

Housekeeping

## Zimmermädchen

mit guten Deutschkenntnissen

## Etagenportier

mit guten Deutschkenntnissen

Fühlen Sie sich angesprochen und verfügen Sie bereits über Erfahrung in der entsprechenden Position, so freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder geben Ihnen auch telefonisch gerne weitere Auskünfte.

48404/9067

## HOTEL **S** \*\*\*\* SEEHOF

Yvonne Mathis, Personalleiterin  
Postfach, 7260 Davos Dorf  
Telefon (081) 47 12 12

Führendes 4-Stern-Hotel in bekanntem Wintersportort der Zentralschweiz sucht in Jahresstelle mit Beginn 1. 12. 1992

## versierte(n) Oberkellner(in)

Sie führen eine Brigade von zirka 12 Mitarbeitern. Ihre Bewerbungsunterlagen werden vertraulich behandelt.

Offerten unter Chiffre 48425 an hotel revue, 3001 Bern.

48425/131334



Für unser 4-Stern-Hotel im Herzen der Stadt Bern suchen wir per 15. September eine erfahrene, 25 - 30-jährige

## Réceptionistin

als rechte Hand unserer Empfangschefin.

Die Arbeit ist abwechslungsreich, der Arbeitsplatz mit modernen Hilfsmitteln ausgestattet. Sind Sie freundlich und kontaktfreudig? Möchten Sie Ihre guten Sprach- und Fachkenntnisse optimal einsetzen? Arbeiten Sie gerne in einem Team und sind Sie belastbar?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zu Händen Frau B. Engler.



**Hotel Bristol**  
Schauplatzgasse 10  
3011 Bern  
Tel. 031 22'01'01



48339/4090

# Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

## INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-11
Internationaler Stellenmarkt	13+14
Stellengesuche	14

## SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	12+13
Marché international de l'emploi	13+14
Demande de l'emploi	14

# HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

Für ein \*\*\*-Hotel im Kanton Graubünden suchen wir per August/September 1992 eine(n)

## BETRIEBSASSISTENTIN (-EN)

Aufgabenbereich: Führung des Restaurants, Personalplanung, Getränkebestellungen, Stellvertretung im Bankettverkauf und -durchführung. Anforderungen: Chef-de-service-Erfahrung oder Hotelfachschule mit Servicepraktikum. Jahresstelle. Alter ab 24 Jahren.

Ein internationales Hotel in Genf hat folgende Stellen zu besetzen:

## SALES MANAGER

Für diese anspruchsvolle Position sollten Sie 3 bis 4 Jahre Erfahrung in der Hotellerie oder im Tourismus sowie 1 bis 2 Jahre Erfahrung als Sales Manager haben. Freude am Führen und Motivieren eines jungen Teams (zirka 10 Personen) sind ein Muss. Sprachen: F, D, E. Gute administrative Kenntnisse und Kreativität sind gefragt. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

## AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Nach Vereinbarung suchen wir für zwei Erstklasshotels in der Schweiz einen

## SALES MANAGER w/m

Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung im Sales in der Hotellerie oder im Tourismus, kennen somit den Markt in Europa und speziell in der Schweiz und sprechen D, F und E. Bevorzugter Arbeitsort ist Genf.

Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für ein Hotel in Lugano eine(n)

## AIDE DU PATRON

Ausbildung und Erfahrung in Küche, Service und Réception sowie Italienischkenntnisse sind erforderlich. Diese interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit ist ganzjährig zu besetzen.

Für ein \*\*\*\*\*-Hotel in der Innerschweiz suchen wir per sofort in Jahresstelle eine(n)

## RÉCEPTIONISTIN (-EN)

mit Erfahrung. Nur Schweizer oder Bewerber(in) mit B-/C-Bewilligung.

## PORTUGAL PORTUGAL PORTUGAL

Für ein Hotel in Portugal suchen wir in Jahresstelle eine

## GENERALGOUVERNANTE

Anforderungen: Erfahrung in gleichwertiger Position sowie in der \*\*\*\*\*-Hotellerie und Personalführung. Sprachen: D, F, E, Sp. oder P oder I. Alter ab 30 Jahre. Aufgabengebiet: volle Verantwortung von Etage, Lingerie und «public areas». Betriebliches: Luxushotel mit 170 Zimmern, zirka 140 Mitarbeitern. Diese interessante Stelle ist ab sofort zu besetzen. Unterkunft und Verpflegung im Haus sowie bezahlter Flug.

Auf 1. September 1992 suchen wir für einen Betrieb im Tessin einen

## PIZZAIOLO oder einen HILFSKOCH

I-Kenntnisse. Bewilligungen sind keine vorhanden.

Für einen Betrieb in Baden suchen wir per August/September zwei

## KELLNER mit Erfahrung

Schweizer oder Bewerber mit B-/C-Bewilligung.

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



## KULM

★★★★★  
AROSA KULM HOTEL

Das fröhlichste \*\*\*\*\*-Hotel (150 Zimmer) in den Bergen sucht per 30. August 1992 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle den jungen, initiativen

## Assistant F&B

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Hotelfachschule oder/und Erfahrung in der entsprechenden Position?

Dann wären Sie diejenige Person, die in unserem 2.-Saison-Betrieb die Möglichkeit hat, Spezialanlässe selbstständig zu organisieren und überwachen. Ausserdem haben Sie die Chance, die bestehenden Restaurants:

Taverne und Konditorei, Beluga (exklusives Fischrestaurant Gault-Millau), Trattoria Toscana (Gault-Millau), Ahaan Thai (thailändische Spezialitäten) sowie 3 Bars und 1 Dancing mit Ihrem Wissen tatkräftig zu unterstützen und neue Anregungen mithinein zu bringen. Dabei können Sie auch Ihre E-/F-, eventuell auch I-/Sp-Kenntnisse täglich im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern anwenden.

Gerne erwartet unser Personalchef, Jörg Weinmann, Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen, oder telefonieren Sie doch einfach, um Näheres zu erfahren.

48381/1120

AROSA KULM HOTEL  
CH-7050 AROSA  
TELEFON (081) 31 01 31

47404/1120

Flughafen

Restaurants

Zürich



Wir gehören zu den grössten Restaurationsbetrieben der Schweiz, die durch den neuen Leistungsbereich GASTRONOMICS erweitert werden. Für den im September neu zu eröffnenden Betrieb in Glattbrugg suchen wir, zur Vervollständigung unseres Teams, eine

## BARDAME

Sie sind verantwortlich für den Aufbau einer Bar in einem Tagesbetrieb, der von Montag bis Freitag geöffnet ist.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an und verlangen Sie Frau Stalder oder senden Sie Ihre Unterlagen an

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH  
Personalabteilung  
Frau T. Stalder  
Postfach  
8058 Zürich-Flughafen  
Telefon (01) 814 33 00

48264/40290

## Aklin

Restaurant am Zytturm, Zug  
Seit 1857

Wir suchen per 1. September/1. Oktober für unseren renommierten Restaurantbetrieb eine

## Servicefachangestellte

Ein Arbeitsplatz, zwei Einsatzmöglichkeiten! Entweder arbeiten Sie im gediegenen A-la-carte-Restaurant «Zunftstube» oder im gemütlichen, traditionellen «Beizli». In beiden Lokalen haben wir anspruchsvolle Gäste, die einen zuvorkommenden und gekonnten Service schätzen.

Ebenso zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade einen

## Chef de partie

mit viel Interesse für das Metier und kreativem Flair.

Bewilligung für Österreich und Deutschland vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Restaurant Aklin, Am Zytturm, 6300 Zug  
Telefon (042) 21 18 66, 21 90 91, Frau M. Aklin oder Herrn R. Hofmann  
48292/50474

Gesucht per 1. August oder nach Vereinbarung für Pub in der Innerschweiz

## Gerantin

mit Patent. Sie sind eine jüngere, dynamische Person, an selbständigen Arbeiten gewöhnt, haben unternehmerisches Interesse und Freude am Detail.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Kontaktnahme unter Chiffre C 185-710428 an Publicitas, Postfach 991, 6370 Stans.

P 48348/44300

## Kochen zu Bürozeiten

Zur Verstärkung unserer aufgestellten Küchenbrigade suchen wir noch eine

## Unterstützung

unseres Küchenchefs. Nebst vielen Vorzügen geniessen Sie 5 Wochen Ferien und Sonntags immer frei.

## Jelmoli

Oerlikon  
Personalabteilung, Frau V. Morf  
Tel. 01/312 40 40

G 48350/345130

NEU: STELLENBORSE VIDEOTEX \*1414 #

Per Mitte August oder nach Vereinbarung suchen wir noch zur Vervollständigung unseres Teams einen

## Jungkoch

Falls es Sie reizt, ein nicht alltägliches Angebot mitzukochen, so rufen Sie Dieter Dill an!

Dill's Mönchhof  
Seestrasse 30, 8802 Kilchberg  
Telefon (01) 715 43 35, Herr Dill oder  
Telefon (01) 715 25 36, Frau Joss

48342/111902



Für unser 3-Stern-Hotel-Restaurant an der Waadtliänder Riviera suchen wir einen jungen, kreativen

## Küchenchef

zur selbständigen Führung der Küche mit kleiner Brigade.

Eintritt nach Übereinkunft (Anfang Herbst).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

48409/6996

H. Beck, HOTEL DE CHALLY  
1816 Montreux-Chally  
Tel. (021) 964 21 51

## Wir stellen uns auf den Kopf!

Sind Sie als professioneller, junger Restaurateur bereit, mit uns ein neues Projekt in einem grosszügigen Speiseraum in Zürich auf die Beine zu stellen?

Eine nicht leichte, aber neue Herausforderung!

Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 48358 an hotel revue, 3001 Bern.

Helfen Sie mit?

48358/93467

## Romantik Hotel Julen

Familie Paul Julen  
Telefon 028/67 24 81  
Telex 472 111

Für die kommende Wintersaison suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Empfang/Büro:

## Sekretärin/Réceptionistin

mit Hotelenerfahrung, D, E, F

Küche:

## Chef de partie

Eintritt: 1. 10. 1992

## Pâtissier

## Commis de cuisine

Restaurant:

## Restaurationsfachfrau

Eintritt: 1. 10. 1992

Spesesaal:

## Servicefachangestellte

Eintritt: 1. 9. 1992 oder nach Übereinkunft

## Hotelfachassistentin

Gerne erwarten wir die üblichen Bewerbungsunterlagen oder einen Telefonanruf.

Hotel Julen  
Familie Paul Julen  
3920 Zermatt  
Telefon (028) 67 24 81  
Telefax (028) 67 14 81

48362/39110



# 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

1768	Commiss de cuisine (w)	20	CH	Aug. 92	D		
1769	Aide du patron/Küchenchef	24	CH	Aug. 92	D/F/E	SO	
1770	Küchenchef	47	D	Aug. 92	D/E/I		Interlaken + Umgeb.
1771	Küchenchef/Sous-chef	29	CH	Nov. 92	D/F/E		GR/BE-Oberland
1772	Sous-chef	D	A	Aug. 92	D/E		
1773	Küchenchef	35	CH	sofort	I/F	TI/GR	
1774	Koch	23	D	Aug. 92	D/E		****- bis *****-Hotel
1775	Pizzaiolo	20	P	Aug. 92	I		
1777	Pizzaiolo	20	P	Aug. 92	F/I/D		
1778	Küchenchef/Sous-chef	21	CH	Aug. 92	D/E		
1780	Küchenchef	45	D	Aug. 92	D/I		LU + Umgeb. Chur
1781	Commiss de cuisine	23	D	Aug. 92	D/E		
1782	Küchenchef	42	F	Jan. 93	D/E/S		****- bis *****-Hotel
1783	Pâtissier	23	CH	Aug. 92	D		****- bis *****-Hotel, BS
1784	Chef de partie	24	CH	Aug. 92	D		
1785	Koch	43	CH	sofort	D/F		
1786	Küchenchef	35	CH	sofort	I/F/D		****-Hotel
1787	Koch	28	SF	Aug. 92	D/E		
1788	Chef de partie/Sous-Chef	26	D	Aug. 92	D/F/E		
1789	Küchenchef/Sous-chef	30	D	Aug. 92	D/F/E	ZH	
1790	Küchenchef	34	F	Sept. 92	F/E		zus. mit 2712
1791	Küchenprakt.	25	BR	sofort	D/E		

### Service/Service

2700	Aide du patron/Chef de service	43	I	Nov. 92	I/F/D		zus. mit 3257/FR
2701	Barmad	YU	C	Okt. 92	F/I		
2702	Barmad	30	A	sofort	D/I/E		
2703	Sefa	22	CH	Aug. 92	D		
2704	Chef de service	23	A	n. Ver.	D/E/F		****- bis *****-Hotel
2705	Chef de service	43	P	C	D/E/F		****- bis *****-Hotel
2706	Barmad	23	CH	Nov. 92	D/F/E		****- bis *****-Hotel, BE/SO/AG/LU
2707	Chef de service	26	CH	Okt. 92	D/E		LU + Umgeb.
2709	Barmad	23	CH	Nov. 92	D		
2710	Sefa	27	YU	Okt. 92	D/E		Otten/Langenthal
2711	Buffetkocher	27	YU	sofort	D		CH-Erfahrung

2712 Sefa/Chef de rang  
2713 Chef de rang

### Administration/Administration

3257	GerantIn	43	CH	Nov. 92	F/I		zus. mit 2700, FR
3258	Anfangsreceptionistin	20	CH	Aug. 92	D/E/F		
3259	Anfangsreceptionistin	21	CH	sofort	D/E/F		BE/VD/VS/ZH/SG
3260	GéantIn	52	CH	Aug. 92	D/F/I	SO	
3261	Anfangsreceptionistin	20	CH	Aug. 92	D/E/F		****-Hotel; GR/BE-Oberl.
3262	Gouvernante/Réceptionistin	19	CH	n. Ver.	D/E		****- bis *****-Hotel, ZH
3263	Réceptionistin	22	CH	sofort	D/E/F		
3264	Réceptionistin	23	IR	Aug. 92	D/E		NE/VD/GE
3265	Réceptionistin	26	CH	n. Ver.	D/E/I		****- bis *****-Hotel
3266	Anfangsreceptionistin	22	CH	Dez. 92	D/E		** bis *****-Hotel, Zermatt
3267	Réceptionistin	21	CH	n. Ver.	D/E/F		****- bis *****-Hotel
3268	Réceptionistin	19	CH	Nov. 92	D/I/E		****- bis *****-Hotel, ZH
3269	Anfangsreceptionistin	23	CH	Dez. 92	D/E/F		VS/VD
3270	Betriebsass./F & B-Ass.	27	CH	Sept. 92	D/E/F	GE	
3271	Night-Auditor	41	E	Nov. 92	D/E/I	VS/West-CH	
3272	Anfangsreceptionistin	19	A	Okt. 92	D/E/F		****- bis *****-Hotel
3273	Anfangsreceptionistin	19	CH	Sept. 92	D/E/F	West-CH	
3274	Anfangsreceptionistin	19	CH	Okt. 92	D/E/F		****-Hotel, West-CH
3275	Anfangsreceptionistin	19	CH	Nov. 92	D/E/F	GR	
3276	Anfangsreceptionistin	24	CH	Aug. 92	D/E/F		
3277	Réceptionistin	43	A	sofort	D/E/F		
3278	F & B-Assistentin/Réceptionistin	36	NL	Aug. 92	D/E/F		****- bis *****-Hotel, BE-Oberland
3279	Anfangsreceptionistin	20	CH	Sept. 92	D/E/F		****- bis *****-Hotel, ZH
3280	Administration/Verkauf	27	YU	B	Sept. 92	D/E/F	****- bis *****-Hotel, Ost-CH
3281	Anfangsreceptionistin	20	CH	Dez. 92	D/E	VS	****- bis *****-Hotel, GR/VS
3282	Anfangsreceptionistin	21	CH	Aug. 92	D/E/F		
3283	Anfangsreceptionistin	23	CH	Okt. 92	D/E/F		
3284	Anfangsreceptionistin	21	CH	sofort	D/I/F		****- bis *****-Hotel, ZH
3285	Anfangsreceptionistin	19	CH	Nov. 92	D/F		****- bis *****-Hotel, Zentral-CH
3286	Anfangsreceptionistin	20	CH	Sept. 92	D/E/F		VS/Innerschweiz
3287	Anfangsreceptionistin	22	CH	Nov. 92	D/E/F		Zentral- + West-CH/GR/VS
3288	Anfangsreceptionistin	19	CH	Sept. 92	D/E/F		Sportort
3289	Anfangsreceptionistin	22	CH	Dez. 92	D/E/F		****- bis *****-Hotel, GR/BE

24 NL A Sept. 92 D/F/E/ zus. mit 1790  
29 TN B sofort D/F/I ZH3290 Anfangsreceptionistin 19 A A Dez. 92 D/F/E \*\*\*\*- bis \*\*\*\*\*-Hotel  
3291 Aide du patron/ 34 A B Aug. 92 D/E/I  
Direktionsassistentin

### Hauswirtschaft/Ménage

3292	Anfangsreceptionistin	21	CH	Aug. 92	D/E/F		Westschweiz, bis Febr. 93
4233	Zimmermädchen	37	P	B	sofort	D	zus. mit 4234
4234	Hausbursche	38	P	B	sofort	D	zus. mit 4233
4235	Hofa	28	CH	sofort	D/E/F		
4236	Hilfsgouvernante	21	CH	Aug. 92	D/F/E		****- bis *****-Hotel, West-CH/BE
4237	Gouvernante	33	CH	Sept. 92	D/F/E		BS/BL
4238	Hausmädchen	19	P	A	n. Ver.	D/E/F	
4239	Zimmermädchen	36	P	A	Dez. 92	I	
4240	Anfangsgouvernante/Sefa	20	CH	Nov. 92	D/F		****- bis *****-Hotel, Thun

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

### Warden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr oder Fr. 500.- pro Jahr können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolghonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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

### Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de frs. 285.- par semestre ou frs. 500.- par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

## Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

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

### Bewerbungstalon (Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Geboren:

Strasse:

PLZ/Ort:

Nationalität:

Telefon privat:

Telefon Geschäft:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Aushilfsstelle von:

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

In unsere vielseitige und marktorientierte Küche suchen wir auf den Herbst dieses Jahres einen Initiativen

### Küchenchef

- einem ausgewiesenen Fachmann mit Begeisterung und Freude an seinem Beruf
- einem Vorbild für seine Mitarbeiter und
- einem Lehrmeister für seine Lehrlinge

bieten wir

- eine langfristige Zusammenarbeit
- grosszügige Freiheit in der Planung in allen Bereichen seiner Küche
- einen hohen Leistungslohn bei garantierter Arbeits- und Freizeit
- auf Wunsch 3½-Zimmer-Wohnung im Haus

Für ein vertrauliches und unverbindliches Gespräch stehen wir Ihnen rund um die Uhr unter Telefon (064) 51 44 51 zur Verfügung.  
Annemarie und Jürg Haller

48314/19410

ERLEBNIS

## säntis

DER BERG

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs mit 6-Mann/Frau-Brigade im Schwägalp-Hotel suchen wir per baldigem Eintritt einen

### Sous-chef

Die Kombination von lebhaftem Tagesbetrieb sowie gepflegter Gastlichkeit in den Bereichen Hotel und Bankette sind unsere Stärken.

Ein junges Team freut sich auf Ihre Bewerbung. Auskunft über diese interessante Stelle erteilt Ihnen gerne der Küchenchef S. Scherer persönlich, oder

Theo Keller  
Leitung Säntisgasthäuser  
Schwägalp-Hotel  
9107 Schwägalp

48398/250813

POSTILLON

MOTEL RESTAURANT

Das moderne 4-Stern-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, 114 Betten, 2 A-la-carte-Restaurants, Banketträumlichkeiten, gepflegte Atmosphäre.

Nach Übereinkunft suchen wir einen

### Betriebsassistent (m)

mit CH- oder B-/C-Bewilligung.

Wir wünschen uns einen Kaderangestellten mit guter Berufsbildung, nach Möglichkeit Absolvent der Hotelfachschule, oder einer abgeschlossenen Lehre als Koch.

Erfahrung im Servicebereich, F&B und an der Réception. Sind Sie mindestens 25 Jahre alt, möchten diese verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie diese an R. A. Fries, Direktor Mototel Postillon, 6374 Buochs.

47528/138240

Mototel Postillon CH-6374 Buochs, Luzern/Schweiz  
an der Autobahn N2 Telex 72 616 Telephone: 041 64 54 54

## Buochs - N2 - Luzern



Restaurant Romanoff,  
Tschinè, Carlton Bar,  
Hallenschwimmbad  
Sauna, Massage,  
Kindergarten,  
Coiffeur,  
Kosmetik

Your best holidays on top of St. Moritz

### Hotel allerersten Ranges

180 Betten – 1988 total renoviert

Hotel allerersten Ranges, 180 Betten.  
1988 Renovation der Gästezimmer und der öffentlichen Räume.  
1990 Renovation der Küche, Pâtisserie, Office und Kaffeeküche.  
Restaurant Romanoff, Tschinè, Carlton Bar, Hallenschwimmbad, Sauna, Massage, Kindergarten, Coiffeur und Kosmetik.

Etage:

**2. Etagegouvernante**

(mit Erfahrung)

**Zimmermädchen/Portier**

(Ehepaar mit Erfahrung)

**Zimmermädchen**

**tournante**

**Hilfzimmermädchen**

Office:

**Economat-/**

**Officegouvernante**

(wenn möglich mit Erfahrung; Hofa oder Hotelpraktikantin)

**Officeangestellte(r)**

Office/Etage:

**Gouvernante tournante**

Lingerie:

**Lingeriemädchen**

Um Ihre Aufenthaltsbewilligung werden wir besorgt sein.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an Hotel Carlton, Personalbüro, Frau Marlene Stössel, 7500 St. Moritz.

48354/33626

Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz

U. und H. R. Sterchi, Dir.  
Telefon (0041 82) 2 11 41

sucht für die kommende Wintersaison,  
zirka 5. Dezember 1992  
bis 15. April 1993

Loge:

**Nachtchasseur**

sprachgewandt (Kenntnisse in Deutsch,  
Englisch, Italienisch und Französisch  
sind Bedingung)

Küche/Pâtisserie:

**Chef pâtissier**

**Chef de partie**

**Commis de cuisine**

Service:

**Chef de rang**

**Demi-chef de rang**

**Commis de rang**

Bar: (mit Livemusik)

**Commis de bar**

Carlton  
Hotel

Gesucht per sofort oder nach Über-  
einkunft

**1 Koch**

qualifiziert

**1 Serviertochter**

gepflegte Erscheinung

**Barmaid**

gepflegte Erscheinung

**1 Mädchen**

für Mithilfe am Buffet

Anfragen an:

Bar, Pizzeria, Restaurant

PIAZZA

Telefon (093) 81 12 46

6653 Verscio

A 48369/42790

Berner Oberland

**Köchin**

Für unser gepflegtes Kurhaus am  
schönen Brienzsee suchen wir  
eine Köchin/Diätköchin.

**Wir erwarten:** fachlich qualifizierte  
Mitarbeiterin. Diätkenntnisse von  
Vorteil. Präsentable Persönlichkeit  
mit ausgewogenem Charakter.  
Initiative und kreativ im Beruf.

**Wir bieten:** gut bezahlte Jahresstelle  
in kleinem, jungem, aufgestelltem  
Team. Geregelte Arbeitszeit. Jedes  
zweite Wochenende frei. Abends  
20 Uhr Arbeitsschluss. Ferien usw.  
laut LGAV. Familiäre Atmosphäre.  
Stellenantritt sofort oder nach Ver-  
einbarung.

Offerten mit Unterlagen und Bild an:

Direktion

Kurhaus Alpina

3852 Ringgenberg/Interlaken

Telefon (036) 23 30 43

Fax (036) 22 01 07

48313/28908

HOTEL

Flüela

DAVOS

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

Wir im Flüela pflegen die Tradition eines persönlich ge-  
führten \*\*\*\*\*Hotels mit viel Ambiance, ungezwun-  
genem Arbeitsklima und zeitgemässer Arbeitszeit und  
Entlohnung.

Für die Wintersaison 1992/93 sind per Eintritt Ende No-  
vember 1992 bis zirka Ende April 1993 folgende Stellen  
zu besetzen:

**Réceptionist(in)**  
**Telefonist/Logentournant**

**Economatgouvernante**  
**Etagegouvernante**  
**Gouvernante/Tournante**

**Sous-chef**  
**Chefs de partie**  
**Demi-chefs de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Servicefachangestellte**

(A-la-carte-Service «Stübli»)

**Chef de service**  
**Chefs de rang**  
**Chef de rang/Wine-Butler**  
**Demi-chefs de rang**  
**Commis de bar**

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnis kopien und Foto an:

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

48400/8958

### Restaurant Geerlisburg, 8302 Kloten

Nach Übereinkunft suchen wir in unseren lebhaften  
Betrieb eine(n) initiative(n) junge(n)

### Betriebsassistenten (-in)

(Schweizer, gelernter Servicefachangestellter)

Gute Bezahlung und 13. Monatslohn ist bei uns eine  
Selbstverständlichkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder telefonische  
Anfrage unter der Nummer (01) 813 71 46.

48368/62871

## PERSONAL SIGMA

PERSONALBERATUNG  
PERSONALFORDERUNG

Für das Besizerhepaar eines gross-  
zügigen Hauses in der Umgebung von  
Luzern, suchen wir das **pflichtbewusst-  
e, seriöse und loyale**

### BUTLERPAAR

Sie sind für den reibungslosen Ablauf  
der folgenden Hauptaufgaben verant-  
wortlich: **Service, Haushalts- und Un-  
terhaltsarbeiten, zudem für die ge-  
samte Reinigung (ohne Garten und  
Kochen). Vom Butlerpaar werden gute  
Umgangsformen, Selbständigkeit und  
Flexibilität erwartet. Geboten werden  
eine 2-Zimmer-Dienstwohnung, eige-  
nes Fahrzeug sowie sehr angenehme  
und fortschrittliche Anstellungsbe-  
dingungen.**

Wenn Sie bereits Erfahrung als But-  
lerpaar oder ähnliche Kenntnisse aus  
der Hotellerie aufweisen, **tierliebend  
sind und Sie diese nicht alltägliche  
Aufgabe interessiert, gibt Ihnen unser  
Personalberater, Herr M. Blättler ge-  
ne weitere Informationen. Rufen Sie  
uns unverbindlich an, Personal Sigma,  
Telefon (041) 244 488, Zentralstrasse 1,  
6002 Luzern.**

B 48365/311642

?

MEHR ALS EINE STELLE

!



In unserem neuen Restaurant in Zermatt (Eröffnung  
Winter 1992/93) bieten wir anspruchsvolle und abwech-  
slungsreiche Voll- und Teilzeitstellen als

### Gastgeberinnen/ Service-Hostessen

Sie sind verantwortlich für die Koordination der Werbe-  
mittel und Dekorationen im Restaurant, organisieren  
Aktivitäten für jung und alt und sorgen für das Wohl-  
ergehen unserer grossen und kleinen Gäste.

Kontaktfreudigen und dynamischen Kandidatinnen,  
welche gerne Verantwortung tragen und selbständiges  
Arbeiten gewohnt sind, bieten wir eine echte Heraus-  
forderung.

Gerne informieren wir Sie bei einem persönlichen  
Gespräch.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns die Bewerbungs-  
unterlagen.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

McDonald's Restaurants  
Regionalbüro Zürich  
Gottfried Wieser  
Fortunagasse 15, 8001 Zürich  
Tel. 01/212 30 58



Baden, Basel, Bern, Biel, Crissier, Freiburg, Genf,  
Lausanne, Luzern, Neuchâtel, Schaffhausen, St. Gallen,  
Sion, Vevey, Winterthur und Zürich.

M 48042/105899

Für unser \*\*\*-Hotel mit 80 Betten  
suchen wir für Anfang August bis  
Anfang September für Ferienablu-  
sung

### fachkundige Hotelsekretärin/ Réceptionistin

(Ausländerinnen  
nur mit Bewilligung)

Bewerbungen an:

Hotel Astoria  
Wengistrasse 13, 4500 Solothurn  
Telefon (065) 22 75 71  
Fax (065) 23 68 57

48255/31801

In unser junges Restaurant im Her-  
zen der Innerschweiz, direkt am Zu-  
gsee, suchen wir noch zur Ver-  
vollständigung unseres Teams per  
Mitte August oder nach Vereinba-  
rung

**1 Jungkoch**  
**1 Küchenchef**  
**1 Servicemitarbeiter(innen)**

Falls es Sie reizt, in einem nicht all-  
täglichen Betrieb mitzuarbeiten, so  
rufen Sie Frau Joss an!

Telefon (01) 710 27 27 oder  
Telefon (01) 715 25 36

48352/279528

## SCHWEIZERHOF BERN

Lieben Sie eine ehrliche, gradlinige Küche, die  
trotzdem auf hohem Qualitätsniveau steht und wo  
mit grosser Professionalität und Konstanz ge-  
kocht wird?

Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir  
einen

### Sous-chef

(Chef der Brasserie)

Sie sind selbständiger Chef für unsere Brasserie,  
in welcher wir unseren Gästen eine erlebnisvolle  
Gastronomie in einem stimmungsvollen Umfeld  
bieten möchten. Auch sind Sie zur Erkenntnis ge-  
kommen, dass ein Gericht mit einfachen  
Grundmaterialien, mit Liebe gekocht und serviert,  
von unseren heutigen Gästen wieder geschätzt  
und geachtet wird. Sie sind ein Fachmann, der ein  
«poireaux vinaigrette» oder ein «Loup de mer sur  
lit de fenouils» mit genau gleich viel Aufmerksam-  
keit für den Gast zubereitet.

Wenn Sie mit uns soweit einig sind, dann sollten  
Sie uns anrufen, damit wir Ihnen weitere Einzel-  
heiten über diese interessante und gut dotierte  
Jahresstelle geben können.

Zudem suchen wir auch

### Commis de cuisine

welche unsere Brigade tatkräftig unterstützen  
möchten.

Unser Küchenchef freut sich auf Ihren Anruf oder  
auf Ihre schriftliche Bewerbung, die Sie bitte an  
folgende Adresse richten wollen:

Gauer Hotel Schweizerhof  
Herrn B. Schuster, Küchenchef  
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern  
Telefon (031) 22 45 01

P 48392/4600



## KRONENHOF

HOTEL \*\*\* ZÜRICH

Möchten Sie in unserem gepflegten Haus die Gäste verwöhnen?  
Wir sind ein \*\*\*-Hotel mit 60 Betten, Grillroom, Dorfbeiz, Kegelbahnen und Banketträumen.

Wir suchen per 1. Oktober für lange Wintersaison (8 Monate)

## Chef de partie

in vielseitige A-la-Carte- und Bankettküche (Induktionsherd)

Servicefach-  
mitarbeiterinnen

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit, 5-Tage-Woche.  
Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel KRONENHOF  
Hr. Ch. Caspar  
Wehntalerstrasse 551, 8046 Zürich  
Telefon (01) 371 44 55

48293/40606

**ELITE HOTEL THUN**  
Bernstrasse 1, Tel. 033 23 28 23



Wir sind ein komfortables 4-Stern-Stadthotel mit ideenreicher Erlebnisgastronomie.

Wir suchen auf 1. September 1992 einen für neuzeitliches Kochen motivierten

## Saucier / Sous-chef

sowie für unsere China-Küche, auf 1. Oktober 1992

## China-Spezialitätenkoch

Auf 1. September 1992 eine

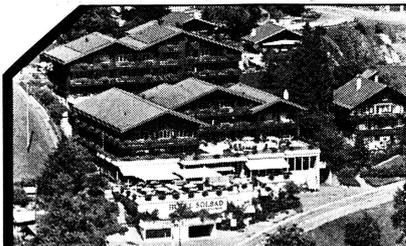
## Hotelsekretärin

mit abgeschlossener Hotel-KV-Ausbildung.

Helfen Sie uns mit, unsere Gäste mit sonnigen Gemütern zu verwöhnen.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr H. Riesen, Telefon (033) 23 28 23.

48243/34614



## HOTEL SOLBAD SIGRISWIL

Wir suchen DIE ZWEI, die zusammengehören, zu unserer Entlastung in der Funktion als

Direktionsassistenten-  
Paar

**ER:** ist verantwortlich für den F+B-Bereich, selbständiges Organisieren von Banketten, Tagungen und vieles mehr.

**SIE:** ist verantwortlich für die Réception sowie Verkauf und Gästebetreuung.

Wir denken an ein längerfristiges Engagement mit Zukunft. **Alles, was andere bieten ... erfüllen wir!**  
Eine möblierte 3- bis 4-Zimmer-Wohnung kann günstig zur Verfügung gestellt werden.

Wir freuen uns auf eine erste Kontaktnahme mit dem freundlichen Paar mit Führungspersönlichkeit.

Walter und Renate Honegger

Solbad 18 x 10 m (35°) / Solarien / Massage / Sauna  
Bankette / Anlässe / Seminare / Tagungen  
55 Zimmer / 100 Betten / Appartements  
Restaurant / Bar / Panoramaterrasse  
Tel. 033 5110 68 / Fax 033 5110 18  
Telex 922 175 sol ch  
CH-3655 Sigriswil  
48282/86353

## DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

sucht im Auftrag bestens geführter Hotel- und Restaurantbetriebe in Basel und Region folgende Mitarbeiter(innen)

## Stv. Küchenchef/Sous-chef

ab 28 Jahre alt, in grössere Brigade, für Betrieb mit starkem Bankettanteil, nebst gepflegtem A-la-carte-Geschäft.

## Alleinkoch

für ein Sportcenter-Restaurant. Kreativität, Selbständigkeit und Qualitätsbewusstsein sind gefragt. Alter: 25 bis 30 Jahre.

## Jungköche(-innen)

in gute A-la-carte-Restaurants, mit Eintritt nach Absprache.

## Chef(in) de service

für Betriebe mit unterschiedlichen Angebotschwerpunkten: z. B. nur A-la-carte- oder mit Bankett- und Terrassengeschäft.

## Verkaufsassistent(in)

für den Bereich Service, in System-Gastronomie-Betrieb.

## Bankettassistent

geeignet als Praktikumsstelle für Hotelfachschüler, für z. T. selbständige Annahme und Organisation grösserer Anlässe, Fremdsprachenkenntnisse E, F.

## Servicemitarbeiter(innen)

## Réceptionist(in) und Night-Auditor

mit ein- bis zweijähriger Frontenerfahrung, Sprachen: D, E, F.  
Gerne sagt Ihnen Frau M. Otterbach mehr über diese interessanten Positionen. Diskretion ist für uns selbstverständlich.

## DOMINO GASTRO

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel  
Telefon (061) 313 40 10

Gesucht in Zürich

Köchin oder  
Hausangestellte

mit Kochkenntnissen  
für 10 bis 15 Personen. Eintritt per 10. August 1992.  
Gute Französischkenntnisse erwünscht.  
Telefon (01) 463 48 25 Frau Tresch  
P 48347/44300

## RESTAURANT

## Zimmermania

Brunnegasse 19, 3011 Bern  
Telefon 031 22 15 42

Wir suchen

Chef de service  
Aide du patron

Wir erwarten vom Bewerber eine fundierte Ausbildung und entsprechende Praxis im Gastgewerbe. Gute Französischkenntnisse erwünscht.  
Das Aufgabengebiet umfasst nebst Empfang und Betreuung der Gäste auch einige administrative Arbeiten. Wir suchen eine(n) motivierte(n), gepflegte(n) Mitarbeiter(in), der/ die seiner/ihrer Verantwortung jederzeit bewusst ist.

Der Betrieb ist Sonntag und Montag sowie an Feiertagen geschlossen. Stellenantritt: nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an  
**A. Schnelder**  
Restaurant Zimmermania  
Brunnegasse 19, 3011 Bern  
P 48351/16446

HOTEL  
DAVOSERHOF

Wir suchen für unser gepflegtes Hotel, unsere Erstklassrestaurants sowie für unsere EDV und Import-/Exportfirma eine

## Top-Sekretärin

Sind Sie eine erfahrene (Hotel)-Sekretärin mit KV-Abschluss oder gleichwertiger Ausbildung und suchen eine echte Herausforderung?

Fühlen Sie sich bei folgendem Anforderungsprofil angesprochen: Gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen, deutsche Muttersprache, sehr gute F- und E-Kenntnisse in Wort und Schrift, gute EDV-Kenntnisse (wenn möglich Windows), kontaktfreudig, flexibel, belastbar, selbstständig, initiativ.

Dann sind Sie genau die Richtige für diese ungewöhnlich abwechslungsreiche Stelle.

Nähere Informationen geben Ihnen auf Wunsch gerne Herr oder Frau Petzold, Telefon (081) 43 68 17. Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:  
**HOTEL DAVOSERHOF**  
7270 Davos Platz  
48340/8318

Leutehilde-Valbella  
mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Vervollständigung des Teams ab Herbst 1992:

Réception:

## Chef de réception

mit Erfahrung, erweiterter, interessanter Aufgabenbereich. Sie werden von der Vorgängerin eingearbeitet.  
Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an Herrn E. Frauchiger persönlich.



**Hotel Valbella Inn**  
CH-7077 Valbella, Luzernerbrücke  
Festtelefon 081/54 40 04, Telex 851 712  
Familie E. und E. Frauchiger  
47916/35521

Flughafen  
Restaurants  
Zürich

Wir sind einer der grössten Restaurationsbetriebe der Schweiz, welcher durch den neuen Leistungsbereich GASTRONOMICS erweitert wird. Für den im September neu zu eröffnenden Betrieb in Glattbrugg suchen wir SIE als

## CHEF DE SERVICE

Ihr Aufgabengebiet umfasst u. a.

- Hauptverantwortung für die Betreuung der Direktion und deren Gäste
- durch persönlichen Einsatz dafür sorgen, dass Ihre Gäste sich bei uns rundum wohl fühlen
- besorgt sein für einen konstant hohen Qualitätsstandard
- unterstützen des Servicepersonals in ihrer Arbeit
- Verantwortung des Non-Food-Bereiches (Bestellung, Lagerhaltung, Jahresinventur) sowie der Wäsche

Wir stellen uns für diese neue Aufgabe eine Dame vor, die Erfahrung im First-Class-Speiseservice mitbringt, ein Flair für Direktionsgäste hat und eine Service-Brigade von 3-4 Mitarbeitern führen kann.

Suchen Sie eine Stelle, bei welcher Sie nebst geregelter Arbeitszeit Ihre Fähigkeiten als Gastgeberin voll unter Beweis stellen können? Ein schönes Zimmer oder Appartement können wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Wir würden Sie gerne kennenlernen und freuen uns auf Ihre Bewerbung mit einer Handschriftprobe an

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH  
Personalabteilung  
Frau T. Stalder  
Postfach  
8058 Zürich-Flughafen

48263/40290

## Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel  
im Herzen von Bern.

Wir suchen nach Übereinkunft

## Servicefachmitarbeiterin

für unsere exklusive Rôtisserie Kurierstube.

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich (u. a. 5 Wochen Ferien und sonntags frei).

Bitte rufen Sie Herrn Peter Schiltknecht an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

48364/4693

## im Hotel Bern

Zeughausgasse 9  
3011 Bern  
Tel. 031 21 10 21  
Fax 031 21 11 47



45699/4693

Hotel  
SCHWEIZERHOF  
Lucerne · Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

## F &amp; B-Praktikanten

(für mind. 5 Monate)

## Commis de cuisine

zur Ergänzung unseres Teams.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Unser Hotel verfügt über 220 Betten und ein beliebtes und lebhaftes Stadtrrestaurant mit einem internationalen Angebot sowie über Bankett-räumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie eine dieser Stellen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

48241/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 50 22 11

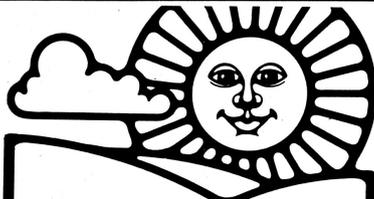
# MOVIE

RESTAURANT · BAR  
BASEL

Über den PART des **DRITTEN MANNES** der  
GESCHÄFTSFÜHRUNG haben wir DIR eine MENGE zu erzählen.  
SCHICK uns DEIN DREHBUCH.

Nick Kern, GLOBUS GASTRONOMIE, Eichstrasse 29, CH-8045 Zürich, Telefon 01 455 22 47

W 48452/332542



Für die Organisation und Führung unserer modernen Küche suchen wir per Mitte Oktober oder nach Vereinbarung einen jungen, initiativen

## Küchenchef

der den gewährten, nötigen Freiraum zur Erfüllung dieser Aufgabe zu schätzen weiss. Wir setzen voraus, dass Sie viel Freude am Beruf haben und in der Lage sind, ein gut eingespieltes Team entsprechend zu motivieren und zu führen. Gerne informieren wir Sie umfassend über diese nicht alltägliche Stelle. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an Frau Elisabeth Seiler-Utz, Ithenhardstrasse 14, 5620 Bremgarten.

Hotel-Restaurant  
5620 Bremgarten

48187/218995



**Lebendigkeit, Kreativität, Innovationsfreudigkeit, aber auch Dienstbereitschaft, Teamfähigkeit und jugendliche Feindlichkeit sind Akzente unserer Leitbilder!**

Sehen Sie eine gewisse Übereinstimmung bei sich?

Sind Sie im Front Office ein «alter Hase»? EDV-Systeme sind Ihnen kein Grauel? PC-Programme wie Excel, Word usw. beherrschen Sie «mit links»? Teamcoaching ist auch kein Fremdwort mehr, benötigt aber noch den letzten Schliff?!

Als

## Front-Office-Assistent

im grössten 4-Stern-Hotel der Schweiz finden Sie ab September 1992 einen idealen Arbeitsplatz, um sich beruflich und persönlich weiterzuentwickeln.

Interessenten, mit dem für diese Stelle nötigen Background, senden Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe zuhanden André J. Strelbel, Vizedirektor.

48325/40819

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

## HOTEL NOVA-PARK

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



## Andermat

Für sofort oder nach Vereinbarung bis Ende Oktober suchen wir

## junge, freundliche Servicfachangestellte

mit Berufserfahrung und Fremdsprachkenntnissen. Gute Entlohnung mit Umsatzbeteiligung. Arbeitsbewilligung für Ausländerinnen wird besorgt.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns an:

HOTEL-RESTAURANT  
3 KÖNIGL. & POST  
A. und H. Renner, 6490 Andermat  
Telefon (044) 6 72 03, Fax 6 76 66

47442/795

## Es muss nicht immer Kaviar sein...

um unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Unser gut organisierter Tagesbetrieb bietet einem gelernten

## Koch

beste Möglichkeiten seine Fähigkeiten bei den vielfältigen Menu- und à la carte-Angeboten unserer drei Restaurants unter Beweis zu stellen.

Nebst einer guten Bezahlung mit 5 Wochen Ferien und vielen Vergünstigungen erwartet Sie ein engagierter Küchenchef mit seiner ebenso engagierten Brigade.

## Jelmoli

Zürich-City

Personelle Dienste, C. Jost  
Tel. 01/220 42 06 oder 220 42 68  
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

NEU: STELLENBORSE WIDETEX \*1414#

G 48349/312932

Weiterbildung SHV

in Ihrem  
Interesse

031 507 111

## BELVEDERE

HOTEL BELVEDÈRE LOCARNO

Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine

## Réceptionistin

SIE

- haben Freude an der Arbeit im Front- und Back-Office
- freuen sich, Ihre Fremdsprachen bei netten Gästen und Mitarbeitern anwenden zu können
- haben eine abgeschlossene Berufslehre und verfügen über einige Jahre Erfahrung im kaufmännischen Bereich oder in der Hotellerie
- haben EDV-Erfahrung oder sind interessiert, solche zu sammeln
- möchten gerne im schönsten Dreistern-Hotel des Locarnese arbeiten

DANN sind Sie unsere Wunschkandidatin. Gerne unterhalten wir uns mit Ihnen über diese Jahresstelle und freuen uns über Ihre Bewerbung.

Ausländische Bewerberinnen nur mit Permis B oder C.

ALBERGO BELVEDERE  
Via ai Monti della Trinità  
Tel. 093 31 03 63  
6601 LOCARNO

48447/21008



## POSTILLON

MOTEL RESTAURANT

Das moderne \*\*\*\*-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, mit gepflegter Atmosphäre.

Nach Vereinbarung suchen wir

## Commis de cuisine Chef de partie

ab 1. 9. 1992

## Réceptionspraktikantin

D, E, F, nur CH

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn R. A. Fries, Direktor, oder Frau Odette Stierlin, MOTOTEL POSTILLON, 6374 Buochs.

48401/138240

Mototel Postillon CH-6374 Buochs Luzern/Schweiz  
an der Autobahn N2 Telex 72.616 Telephone: 041 64.54.54

## Buochs - N2 - Luzern

Tennis, Schwimmen, Joggen, Fussball, Boccia ...

... und viele andere Sportarten werden in der im Grünen gelegenen Sportanlage der Schweiz. Kreditanstalt, Zürich-Fluntern, ausgeübt. Als unser

## Koch auf leitendem Posten

(m/w)

verwöhnen Sie aber mit Ihrem Team (7 Mitarbeiter/innen) nicht nur Sportler kulinarisch, sondern auch Teilnehmer an Sonderanlässen und Apéros. Täglich werden in diesem 7-Tage-Betrieb mit gastgewerblichen Öffnungszeiten zirka 110 Mittag- und 60 Abendessen sowie Zwischenverpflegungen zubereitet. Damit Sie sich voll den Gästen widmen können, werden die administrativen Arbeiten treuhänderisch für Sie erledigt.

Unser(e) Wunschkandidat(in): eine initiative und teamfähige Persönlichkeit, gelernter Koch (evtl. Belvoir-Absolvent), mit gastgewerblichem Flair und vielseitiger Berufs- und Führungserfahrung. Der gastgewerbliche Fähigkeitsausweis A ist erforderlich. Eintrittsdatum: 1. September oder 1. Oktober 1992.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung für diese anspruchsvolle Kaderstelle an: SV-Service, Schweizer Verband Volksdienst, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich, Frau H. Stamm Hartl, Telefon (01) 385 52 46.

## SV-Service

P 48301/17808



## QUELLENHOF BAD RAGAZ

KUR- UND GOLFHOTEL

XAVER STÖCKER · DIREKTOR

CH-7310 BAD RAGAZ

TEL. 085 9 01 11 · FAX 085 9 62 46

★★★★

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unseres Teams einen

## Demi-chef de bar

Wir legen Wert auf gute Sprachkenntnisse und Erfahrung im gehobenen Service.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Anstellungsbedingungen. Auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Auf Ihre Anfrage und Bewerbung freut sich:  
Thermalbäder und Grand-Hotels  
Herrn P. Niltischka  
7310 Bad Ragaz  
Telefon (085) 9 01 81, intern 3326

P 48393/2712



## TREFF- HOTEL REGINA TITLIS ENGELBERG

## TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Wir sind ein führendes \*\*\*\*-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressräumlichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort.

Für unser junges Team suchen wir

## Chefs de rang Servicfachangestellte

Durch Freundlichkeit Gäste begeistern.  
Eintritt Mitte August bis Ende Oktober 1992, bei Interesse auch für die Wintersaison 1992/93.

Ihr Einsatz wird mit abwechslungsreicher, interessanter Arbeit, zeitgemäßem Salär und Aufstiegsmöglichkeiten im Rahmen der TREFF-HOTELS honoriert.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Roland Odermatt, Direktor.

48265/131334

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

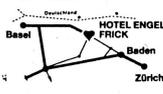


## HOTEL ENGEL FRICK... C'EST CHIC

5262 Frick  
Telefon 064/61 54 54  
Jeanine und Markus Hiltbrunner/Walti Hildebrand



Im Herzen vom Fricktal



- Sind Sie jung und voller Lebensfreude,
- lieben auch Sie jüngere Gäste,
- haben Sie den Willen und die Freude, eine eigene Stammschmiede aufzubauen,
- gefällt Ihnen das Nachtgeschäft?

Für unser

### Disco-Dancing Ombrello

suchen wir nach Übereinkunft einen aufgestellten

### Barman

(Ausländer nur mit B-Bewilligung und fliessend Deutsch sowie Dialekt)  
Auch geeignet für einen motivierten Kellner als Einstieg an die Bar.

- Sehr gute Leistungskonditionen,
- selbständiges Arbeiten und vieles mehr.

Wir freuen uns auf Ihren Telefonanruf (064) 61 54 54.  
Bitte verlangen Sie Markus Hiltbrunner.

48421/11878



## HOTEL ENGEL FRICK... C'EST CHIC

Für unseren Bereich

### merkur III Restaurant

suchen wir auf 1. Oktober 1992 oder nach Vereinbarung

### Betriebsassistent(in)

Die Aufgaben dieser wichtigen Kaderstelle umfassen:

- Stellvertretung des Geschäftsführers
- aktive Mithilfe in Küche und Service
- Erledigung von administrativen Arbeiten

**Wir bieten:**

- attraktive Arbeitszeiten
- Sonn- und Feiertage frei
- persönliche Karriereplanung
- Kadenschulung intern und extern
- Einkaufsergünstigungen bei MERKUR

**Wir erwarten:**

- abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe
- Idealalter ab 25 Jahren
- Freude am Kontakt mit Gästen
- Führungserfahrung erwünscht, aber nicht notwendig
- Übernahme von Verantwortung
- flexible Einsatzbereitschaft

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Merkur Restaurant  
Uraniassrasse 20, 8001 Zürich  
Telefon (01) 211 36 76  
(verlangen Sie bitte Herrn H. Baumann)

0 48327/86851

## HOTEL LAVAL

Auf Übereinkunft suchen wir für unser \*\*\*\*\*-Hotel auf die Sommersaison im Bündner Oberland in Jahresstelle

### Direktionsassistent(in)/ Sekretär(in)

mit Erfahrung und EDV-kundig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

A. + B. Frei  
Hotel La Val  
7165 Brigels  
Telefon (081) 941 12 52

Brigels



48380/15300

Suchen Sie eine neue Herausforderung als

### Gerant(in) oder Geranten-Ehepaar

oder

### Pächter mit späterer Kaufsmöglichkeit

in einem total neu sanierten Hotel mit 30 Betten, grossem Saal, Restaurant, Speisesaal, Sitzungszimmer, Bar, im Kanton Bern an sehr guter Verkehrslage (600 m von der Autobahnausfahrt)  
Wegen gesundheitlichen Gründen des Miteigentümers können Sie ab sofort diese Aufgabe übernehmen.

Weitere Fragen beantwortet Ihnen gerne:

MARME Beratungen  
Postfach 15, 2572 Stutz  
Telefon (032) 86 20 24

48319/345075

## MOVIE

RESTAURANT • BAR  
BASEL

Über die AUFGABEN des **REGISSEURS** in unserer KÜCHE haben wir **DIR** eine MENGE zu erzählen.  
**SCHICK uns DEIN DREHBUCH.**

Nick Kern, GLOBUS GASTRONOMIE, Eichstrasse 29, CH-8045 Zürich, Telefon 01 455 22 47

48453/332542

## DAVOS

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für den Herbst und für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter:



**Réceptionsekretärin**  
**Logentourant**  
**Zimmer-/Lingeriemädchen**  
**Portier**



**Chef de rang**  
**Commis de rang**



**Chef tournant**  
**Chef entremétier**  
**Saucier**  
**Commis pâtisseries**



**Koch**  
**Servicehilfe**  
(asiatischer Herkunft)



**Bar-Serviceangestellte(r)**



**Barmad/-man**  
**Serviceangestellter**  
**Doorman**  
**Garderobier**



**Kellner**

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns doch unverbindlich an!  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.  
HOTEL EUROPE DAVOS,  
Regula Bertschinger, Promenade 63, 7270 Davos Platz.  
Tel: 081/43'59'21.

0 48205/9334

hotel restaurant

Ein neues \*\*\*-Hotel im sonnigen Unterengadin sucht für die Wintersaison 1992/93 oder länger

## AURORA

7 5 4 6 Ardez

**Koch**

kreativ und selbständig

**Hilfskoch/Commis de cuisine**

**Küchen-/Hausbursche**

mit Deutschkenntnissen und Fahrbewilligung

**Service**

Persönlichkeiten mit Freude am Beruf! Mit Erfahrung in gepflegtem Service und sehr guten Deutschkenntnissen.

**Zimmermädchen (Lingerie)**

mit Erfahrung, Deutsch- oder Italienischkenntnissen.



Wir freuen uns auf Mitarbeiter, die mitziehen! Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

48402/286931

## Restaurant Zum weissen Schwan

• Predigerplatz 34 • 8001 Zürich •

Die vielen treuen Gäste des «Schwänli» (50 Plätze) schätzen die frische, leichte Küche und den aufmerksamen Service. Phantasievoll und qualitätsbewusst soll deshalb auch unser

### Alleinkoch

ab 1. 9. 1992 oder nach Vereinbarung

sein. Die Zufriedenheit «seiner» Gäste ist seine Aufgabe und Motivation. Ein selbständiger Job, Unterstützung von tüchtigen Hilfsköchen, ein junges Team, geregelte Arbeitszeit und Samstag/Sonntag frei erwarten unseren neuen Kollegen.

Nähere Auskunft gibt Ihnen gerne Frau P. Landolt (Personalsbüro), Telefon (01) 252 01 20, oder Frau E. Kündig (Betriebsleiterin), Telefon (01) 251 18 04.

48355/41491

Mehr als nur ein Hotel...

## METROPOL

Einmalige Gletscherwelt in Saas Fee ...  
Wintersport bis auf 3600 m ü. M. ...  
Erleben internationaler Kurortatmosphäre ...  
Abwechslungsreiche Tätigkeit als ...

### 1 Servicefachangestellte

für unser «Metropol Night Life» (Disco Crazy Night/John's Pub/V.I.P. Bar), D.E.(F), ab 1. September 1992. Bewilligung für Ausländer vorhanden.

Möchten Sie in unserem jüngeren Team diesen abwechslungsreichen Posten übernehmen, melden Sie sich bitte bei uns!

Ursula und Hans Hess-Zurbriggen

48295/29789



CH-3906 Saas-Fee P. O. Box  
Telefon (028) 57 10 01  
Telefax (028) 57 20 85

Für unsere führenden 4-/5-Stern-Häuser und renommierten Landgasthöfe in der Schweiz und in Liechtenstein haben wir in Saison- und Jahresstelle laufend Topstellen zu vergeben:

**Sous-chef**  
**Chefs de partie**  
**Commis de cuisine**

**Maitre d'hôtel**  
**Chef(in) de service**  
**Restaurantfachfrau**  
**Kellner**

**Réceptionistin**  
**Hausdamen**

Weitere Informationen zu den einzelnen Stellenangeboten gibt Ihnen gerne:

Graziella Oeschger-Sebregondi  
Landstrasse 83, 5430 Wettingen  
Telefon (056) 26 01 26  
Telefax (056) 26 17 26

0 48410/305367

Ich habe nur für eine wirkliche Fachzeitung Zeit.



Die führende Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement - Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf.  
Telefon (031) 50 72 22 - oder jede Woche an jedem Kiosk.



■ HOTEL ■ SEMINARE ■ BANKETTE

Welche/r

## Jungkoch/Koch

ist motiviert unser Team zu verstärken.

Produkte aus dem Garten und vom

Bauern werden bei uns frisch zubereitet.

Der schöne Gasthof im Zürcher Ober-

land liegt 20 Minuten von Zürich und

10 Minuten von Rapperswil entfernt.

Beat Schenkel freut sich auf ein persön-

liches Gespräch. Telefon 055/38 17 16

■ 8608 BUBIKON ■ TEL. 055 38 17 16 ■ FAX 055 38 37 16

N. 48400/158953

## Hotel\*\*\*\* Alpina Kurhaus

GRAND HOTEL  
CH-7078 Lenzerheide

Erstklasshotel, 130 Betten, Hallenbad, Dancing, Kino

### SUCHT

ab 15. Dezember 1992 zur Ergänzung eines qualifizierten Teams folgende Mitarbeiter:

Büro: **Sekretärin** (D, E), EDV  
**Praktikant(in)**

Service: **Kellnerin**  
**Saalkellner**

Dancing: **Barman**

Küche: **Chef saucier**  
**Chef garde-manger**  
**Entremetier**  
**Commis pâtissier**  
**Jungkoch**

Etage: **Gouvernante**

Bewerbung mit Foto und Zeugnissen bitte bis 14. 8. 1992 an R. Poltera, 7078 Lenzerheide, Telefon (081) 34 11 36.

48422/171980

## LANDBEIZ

Nach einer Umbauphase wird am 1. September 1992 das Restaurant Landbeiz im einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark in Abtwil wiedereröffnet. Auf diesen Zeitpunkt suchen wir für unser Restaurant mit 150 Plätzen und unsere Bar folgende Mitarbeiter:

**Chef de Service**  
**Chef de Service Stellvertreter**  
**Servicefachangestellte/**  
**Kellner**  
**Servicepraktikantin**  
**Barmaid**

Wir legen grossen Wert auf Freundlichkeit und ein gepflegtes Auftreten. Sie arbeiten bei uns in einem jungen Team mit neuzeitlichen Arbeitsbedingungen und geregelter Freizeit. Ungeahnte Möglichkeiten für Sport, Spiel und Spass finden Sie selbstverständlich direkt bei uns im Freizeitzentrum Säntispark.

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

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

\*\*\*\* Hotel Säntispark, Abtwil  
B. Walter oder F. Stocker  
CH-9030 Abtwil, Telefon 071/32 15 75

Die sympathische Landbeiz, mitten in der aufgestellten Sport-, Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, 9030 Abtwil. Immer genügend

P. 48389/289230

Wir suchen per Ende Jahr für eine grosse Seniorenresidenz mit gepflegtem öffentlichem Spezialitätenrestaurant in der Region Bern einen

## Küchenchef

Wir erwarten:

- eine integre Persönlichkeit
- Fähigkeit, ein grösseres Team (16) zu führen und zu motivieren
- Initiative und persönliche Einsatzbereitschaft
- Kreativität

Wir bieten:

- vielfältige Aufgabe mit Bankett- und à la Carte-Küche
- verantwortungsvolle Dauerstelle
- moderne Küche
- leistungsgerechtes Salär mit guten Sozialleistungen

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

## senevita

Beratung und Betrieb von Einrichtungen für das Alter

Senevita AG, Seftigenstrasse 364, Zentrum «Chly Wabere», 3084 Wabern

Telefon 031 961 41 15, Fax 031 961 59 48

48324/269840

## HOTEL CITY ZÜRICH

RESTAURANT BAR - BISTRO

Erstklasshotel in Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

### Jungkoch

einen

### Portier

mit Deutschkenntnissen und für unsere Bar mit Bistro eine sprachenkundige

### Barmaid

Wir bieten geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Zimmer oder Wohnung im Zentrum.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an die **Direktion Hotel City Löwenstrasse 34 8001 Zürich** Telefon (01) 211 21 25

48382/40100



## 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.

Wir suchen:

**Réception:**  
**Night-Auditor**

**Service:**  
**Barndame**  
**Kellner und Kellnerinnen**

**Küche:**  
**Chef de partie**  
**Commis de partie**

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

48164/37800

Wir suchen nach Übereinkunft und wenn möglich in Jahresstelle

## Sous-chef

für unsere erstklassige TRATTORIA AL PORTO, Stansstad.

Es kommen für uns junge, erfahrene Berufsleute in Frage, welche das Flair und den Wunsch haben, sich beruflich zu profilieren.

Sie arbeiten in einer super-modernen Küche und mit einer aufgestellten Brigade!

Interessenten melden sich bei:

Hotel Fürigen  
Frau Rogger  
6363 Fürigen  
Telefon (041) 63 22 22

48240/11932

## Gasthof Ziegelhüsi

3066 Deisswil bei Bern  
Telefon (031) 931 40 38

Ihr Arbeitsplatz stadtnah und doch im Grünen.

Für unseren gepflegten, renovierten Landgasthof, Nähe Bern (Ausfahrt Wankdorf, direkt bei der Vorortbahn RBS, Station Deisswil), suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft

### Serviertochter

Sonn- und Feiertage geschlossen.

P. 48394/131989

R. Bachtler, eidg. dipl. Küchenchef  
S. von Oetinger, Restaurateur

## reka:1

Wir sind eine bedeutende schweizerische touristische Organisation. Reka-Checks, Ferienwohnungen und touristische Publikationen sind unsere wichtigsten Tätigkeitsgebiete.

Wir suchen auf 1. Dezember 1992 eine **erfahrene kaufmännisch-touristische**

## Mitarbeiterin

**Aufgaben:** schriftlicher und mündlicher Verkehr mit unseren touristischen Partnern in Zusammenhang mit Publikationen, Verträgen und Reklamationen; Redaktion und Überwachung Druck Hotelführer; allgemeine Sekretariatsarbeiten. Es handelt sich um eine weitgehend selbständige, vielseitige Tätigkeit.

Wir wünschen eine offene, kontaktfreudige Mitarbeiterin, wenn möglich mit Erfahrung im Schweizer Tourismus, mit Organisationstalent und Sinn für Teamwork, mit gewandter Ausdrucksweise in Deutsch, Französisch und Italienisch.

Der Arbeitsort befindet sich drei Minuten zu Fuss vom Bahnhof Bern entfernt.

**Möchten Sie mehr über diese Arbeit erfahren?** Verlangen Sie die ausführliche Stellenbeschreibung.

Reka  
Schweizer Reisekasse  
Herrn Jürg Haussener  
Neuengasse 15, 3001 Bern  
Telefon (031) 21 55 66

P. 48435/104990



Romantik Hotels und Restaurants

Wir suchen für sofortigen Eintritt einen gelerntnen

## Koch

Anstellungsdauer nach Übereinkunft.

Interessenten melden sich unter Telefon (072) 69 23 23, bitte verlangen Sie Herrn Schraner. Romantik Hotel Krone, Gottlieben TG

48312/13900

*Persönliche Gastlichkeit  
in historischen Häusern*

## MONTE LAGO HOTELS

**Montelago - die Dynamik des Wassers und die Beständigkeit der Berge. Montelago - für eine Hotelkarriere zwischen Bergen und Seen.**

Fordern und gefordert werden. Fordern und gefördert werden. Ambitionen haben und umsetzen - mit beiden Füssen auf der Erde stehen und trotzdem nach dem Himmel greifen.

Wir sagen nur:

## Cucina italiana für Bauch und Herz.

und suchen nach Vereinbarung nach Davos

## KÜCHENCHEF

mit Erfahrung in der modernen, italienischen Küche mit Hand und Fuss. Mit Begeisterung für ein junges, lebendiges Hotelkonzept mit drei Restaurants. Mit Führungsqualitäten, Teamfähigkeit und Freude an der Zusammenarbeit mit einer ambitionierten Crew.

**Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Verantwortung, Selbständigkeit und ein angenehmes Arbeitsklima sind eine gute Basis für ein "Miteinander", denken wir. Was denken Sie?**

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich  
Kurt Künzli.

MONTELAGO HOTELS

Promenade 136 · CH-7260 Davos Dorf

Telefon 081 46 50 77

48322/329924

DAVOS · LUGANO



Wir sind ein bekanntes, italienisches Ristorante mit viel Ambiente in **Brugg AG** und suchen auf **1. Januar 1993** einen versierten

## CHEF DE SERVICE/ Geschäftsführer

(Italiener oder italienischsprechend)

Sie sollten ein freundlicher Gastgeber sein, mit Führungsqualitäten für ein gut eingespieltes Team von 20 Mitarbeitern. Ein **Topsalar** ist für uns selbstverständlich. Bei Eignung wäre eine **spätere Übernahme** des Betriebes möglich.

Wir freuen uns auf eine schriftliche Bewerbung mit Foto.

# TRATTORIA CASINO

E. UND K. WILDBERGER-OBRIST • BRUGG • ZÜRCHERSTRASSE 9  
RISTORANTE 056 41 10 07

0 48451/285927

Für unsere anspruchsvollen, deutschsprachigen Gästehäuser im europäischen Ausland suchen wir

### Butler Koch

Mindestalter 25 Jahre. Neben fachlichem Können und entsprechender Berufserfahrung sind aufgrund der längeren Auslandsaufenthalte Flexibilität und Unabhängigkeit ebenfalls Voraussetzung. Sprachkenntnisse von Vorteil.  
Wir bieten: interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit, überdurchschnittlich hohes Gehalt bei freier Unterkunft und Verpflegung.  
Bitte richten Sie Ihre handschriftliche Bewerbung mit Lichtbild und Zeugniskopien unter Chiffre K-24-504849 an Publicitas, CH-6701 Lugano.

P 48231/44300

## HOTEL CITY ZÜRICH

RESTAURANT · BAR · BISTRO

Wir suchen auf August 1992 für unser Erstklasshotel einen

### Küchenchef

Anforderungsprofil:

- Flair für eine neuzeitliche, kreative, leichte Küche
- Freude am Gestalten des Angebots
- Führung einer kleinen Brigade
- Idealalter: ab 30 Jahren

Die Position lässt die Freiheit, Ideen einzubringen und umzusetzen.

Wenn Sie an der Stelle interessiert sind, freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Direktion Hotel City  
Löwenstrasse 34  
8001 Zürich  
Telefon (01) 221 15 76 oder  
Telefon (01) 211 20 55

48419/40100

RISTORANTE - PIZZERIA

## LA PERGOLA

St. Gallerstrasse 215  
9202 Gossau

Würde es Ihnen Freude machen, in einem italienischen Ristorante in der Ostschweiz zu arbeiten? Wir suchen nämlich auf den 1. August 1992 oder nach Vereinbarung eine

### Serviceangestellte

oder einen

### Kellner

Wir offerieren einen guten Lohn und ein angenehmes Arbeitsklima. Sind Sie Schweizer oder italienischer Herkunft (mit Bewilligung B oder C), dann rufen Sie uns an.  
Telefon (071) 85 40 30/85 99 70

P 47959/282502

HOTEL\*\*\*



Für unseren vielseitigen und lebhaften Betrieb mit gepflegtem Spezialitätenrestaurant – 3-Stern-Hotel – suchen wir auf zirka 1. Dezember 1992 in Jahresstelle:

### Küchenchef

Wir sind an einem bestausgewiesenen Fachmann interessiert, welcher einer mittleren Brigade vorstehen kann, und erwarten:

- seriösen, kalkulationssicheren Einkauf
- ernährungsbewusste Verarbeitung
- abwechslungsreiche Menugestaltung
- Freude an der Zubereitung von Bündner Spezialitäten

sowie

### Sekretärin/Receptionistin

Eintritt nach Vereinbarung

- sprachkundig
- Korrespondenz und Gästebuchhaltung
- Computererfahrung
- Berufspraxis

Über Gehalt, Anstellungsbedingungen und weitere Einzelheiten informieren wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

HOTEL-Restaurant SURPUNT  
Familie Josef Caduff  
CH-7018 Flims-Waldhaus  
Telefon (081) 39 11 69

47875/11410



## Gesundheitsinspektorat der Stadt Zürich

Hallenbad-Restaurant City

Unser Hallenbad liegt mitten in der City. Für das attraktive, alkoholfreie Restaurant suchen wir eine(n)

### Mieterin/Mieter

Für die Betriebsführung stellen wir uns ein Witteehepaar vor mit Erfahrung in der Küche und im Service.

Das Restaurant verfügt über 120 Sitzplätze mit Sicht in die Schwimmhalle.

Eine grosszügige Terrasse mit Blick auf den Schanzengraben und in den Botanischen Garten ist ebenfalls vorhanden.

Einem initiativen Paar eröffnet sich ein gutes Betätigungsfeld.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr W. Schnell, Telefon (01) 216 43 43.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an das Gesundheitsinspektorat der Stadt Zürich, Postfach, 8035 Zürich.

M 48289/344940

## sport-MOTEL

3770 Zweisimmen

Gesucht per sofort oder nach Über-einkunft

### Servicefachangestellte

für Hotelgäste und A-la-carte.

Ab 1. September 1992 freundliche und fachkundige

### Barmaid

für unser Dancing mit Live-Musik.

Über die weiteren Anstellungsbedingungen geben wir Ihnen gerne Auskunft. Rufen Sie uns unverbindlich an.

Telefon (030) 2 14 31

48197/41874

Wir suchen für English Pub

### Chef de bar Barmaid

An bester Lage, Altstadt Luzern.

Tel. Bürozeiten 8.00-11.00 Uhr  
(041) 51 26 82  
Fax (041) 51 42 82

48239/264938



Eine interessante Kombination!

### KINDERMÄDCHEN

und

### SCHNUPPERLEHRE IM HOTEL

Wir suchen zur Betreuung unserer Kinder (9 und 4½ Jahre) ein fröhliches, junges Mädchen.

Zwischendurch bieten wir Dir die Möglichkeit, in den verschiedenen Departements unseres Hotels mitzuleben.

Du hast ein eigenes Zimmer mit Bad/WC und TV. Es erwartet Dich in unserem lebhaften Betrieb eine abwechslungsreiche Aufgabe. Rufe uns an, wir lernen Dich gerne kennen.

P 48236/10065



Fam. D. und S. Meyer, Dir.  
8767 Elm  
Tel. 052-8618186/Fax 059-861237

Erstklasshotel in Zürich sucht nach Vereinbarung

### 1. Réceptionisten (-in)

mit Berufserfahrung in guten Häusern und entsprechender Ausbildung (z. B. Hotelfachschule Lausanne oder eine ähnliche Ausbildung).

Sind Sie einsatzbereit, flexibel, belastbar und natürlich sprachbegabt (D, E, F), so schreiben Sie uns doch umgehend und senden Sie uns die üblichen Unterlagen sowie Foto, eine Handschriftprobe und nennen Sie uns Ihre Lohnvorstellungen.

Bitte melden Sie sich unter Chiffre L 044-764206 an Publicitas, Postfach 591, 8021 Zürich.

P 48390/44300

## Wir suchen

## BERATER

(GASTRONOMIEBEDARF)

Wir suchen für eine stark expandierende Unternehmung im Bereich Gastronomiebedarf eine junge, flexible Persönlichkeit mit Flair für den Verkauf. Verfügen Sie über einen Berufsabschluss in der Hotellerie, evtl. Hotelfachschule, und kommunizieren gerne in Englisch und Französisch? Auskunft über diese interessante Aufgabe erhalten Sie bei

Zürich, Herr Bieri

## KÜCHENCHEF

Für ein expandierendes, bestbekanntes \*\*\*\*-Hotel in der deutschen Schweiz suchen wir einen Küchenchef mit umfassender Erfahrung in Erstklasshäusern. Sind Sie qualitätsbewusst, verfügen über gute Führungserfahrung (16 Köche) und sind befähigt, Kreativität und Phantasie voll umzusetzen, dann schicken Sie uns Ihr komplettes Bewerbungsossier. Diskretion zugesichert.

Zürich, Herr Bieri

## JUNIOR- KÜCHENCHEF

Wir suchen für einen bestbekanntesten Restaurationsbetrieb auf dem Platz Zürich eine Persönlichkeit mit Führungserfahrung und Freude am Kochen. Sind für Sie Qualität und Rendite ebenso wichtig wie ein gut funktionierendes Team? Es erwartet Sie eine mittlere Brigade in einer modernen Küche.

Zürich, Frau Julien

## CHEF DE PARTIE

Wir suchen für ein Erstklasshaus in der Metropole Genf phantasievolle Berufleute, die sich nicht nur fachlich, sondern auch persönlich und sprachlich weiterentwickeln möchten. Das Hotel bringt einiges an Vorteilen für seine Mitarbeiter. Personalzimmer, modern eingerichtete Küche sowie eine gut eingespielte Küchenbrigade.

Zürich, Herr Bieri

## CHEF DE PARTIE

Die Sommersaison ist noch nicht zu Ende! Gepflegte Betriebe im Berner Oberland und in der Stadt Bern brauchen dringend Unterstützung in der Küche. Wohngelegenheiten, Sportanlagen, interessante Entlohnung, nebst einem aufgestellten Team, sind selbstverständlich. Senden Sie mir bitte Ihre Unterlagen.

Bern, Herr Liechi

## CHEF DE PARTIE/ COMMIS DE CUISINE

Für einen Landgasthof zwischen Zürich und Baden suchen wir einen motivierten und interessierten Chef de partie oder Commis de cuisine. Es erwartet Sie eine neuzeitliche Küche in einer kleinen Brigade. Auf Wunsch bieten wir Ihnen Kost und Logis im Haus.

Zürich, Frau Knauer

## PÂTISSIER W/M

Für ein Spezialitätenrestaurant in der Nähe von Montreux suchen wir eine junge, kreative Persönlichkeit. Mit Ihrem sorgfältig zubereiteten und liebevoll angerichteten Desserts verwöhnen Sie die Besucher des bestbekanntesten Gault-&Millau-Restaurants.

Zürich, Herr Bieri

## RÉCEPTIONISTIN W/M

Für ein \*\*\*\*-Hotel im Herzen der Stadt Genf suchen wir eine versierte Persönlichkeit mit Erfahrung im Front Office. Die anspruchsvollen internationalen Gäste erwarten Freundlichkeit und Kompetenz beim Check-in/-out und schätzen eine professionelle Dienstleistung. Möchten Sie sich geographisch verändern und suchen eine neue Herausforderung?

Zürich, Herr Bieri

## NIGHT-AUDITOR (M)

Wir suchen für ein Erstklasshotel in der Nähe von Genf einen Berufsmann mit sehr guten administrativen Kenntnissen, Sprachflair und viel Verantwortungsbewusstsein. Mit zirka 5 Mitarbeitern sorgen Sie für die Sicherheit der Hotelgäste und machen den Tagesabschluss inkl. sämtlicher Buchungen über die EDV. Interessenten, die an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind, melden sich bei

Zürich, Herr Bieri

## CHEF DE SERVICE W/M

Wir suchen für ein neues \*\*\*\*-Hotel zwischen Zürich und Zug eine versierte, junge Persönlichkeit mit ausgesprochenem Sinn für Dienstleistung. Sind Sie frontorientiert und haben bereits Führungserfahrung? Nebst der Restauration bietet das Hotel hervorragende Möglichkeiten für Seminare und Kongresse. Interessenten melden sich bei

Zürich, Herr Bieri

## CHEF DE RANG W/M

Für diese Position in der französischen Schweiz suchen wir eine jüngere, dynamische Person mit Berufsabschluss im Service. In diesem Erstklasshotel ist der klassische Service mehr denn je gefragt. Ihr Wissen über Weine wird hier von den anspruchsvollen Gästen bestimmt geschätzt. Zimmer vorhanden.

Zürich, Herr Bieri

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.



## ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Badenerstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St. Gallen	Marktplatz 18	071/22 29 86
3001 Bern	Marktgasse 28	031/21 11 33
6300 Luzern	Platzstrasse 3A	041/23 08 28

G 48417/183466

**Inserieren  
bringt Erfolg!**

## RÉCEPTIONISTIN

Ein modernes Haus, an schönster Lage der Stadt Luzern ein zeitgemässer Arbeitsplatz (IBM-Computer System 36 Rebag-Data), auf Wunsch Unterbringung in unserem Personalhaus. Dies sind nur ein Teil der Leistungen, welche wir Ihnen bieten.

Verfügen Sie über die notwendigen Fach- und Sprachkenntnisse, arbeiten Sie gerne in einem jungen Team, dann kontaktieren Sie Frau R. Kleiner, Betriebsassistentin.

## HERMITAGE

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern

Tel. 041 31 37 37, Telex 862 709, Fax 041 31 69 55

48405/22985



Wir sind ein bestbekanntes, traditionsreiches Luxushotel im Berner Oberland und suchen zum baldmöglichsten Eintritt einen versierten

## Empfangsdirektor

(Dame oder Herr)

welchem wir die Leitung unseres neuen, grosszügig umgebauten Empfangsbereiches anvertrauen möchten.

Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter durch Ihre fachlichen Kenntnisse, durch Ihre Erfahrung in ähnlichen Betrieben, aber auch durch Ihre Persönlichkeit motivierend zu führen und anzuleiten. Ihre ausgezeichneten Sprachkenntnisse, Ihre Kontaktfähigkeit und Ihr Verhandlungsgeschick können Sie im Umgang mit unserer internationalen Gästeschaft täglich anwenden.

Falls Sie an dieser zweifellos herausfordernden Kaderposition interessiert sind, dann setzen Sie sich doch umgehend mit unserem Personalchef, Herrn Andreas Stump (Direktwahl 036/27 36 76) in Verbindung. Er steht Ihnen für eine erste Kontaktaufnahme gerne zur Verfügung.

48420/16632

Grand Hotel VICTORIA-JUNGFRAU  
CH-3800 Interlaken  
Telefon direkt 036 27 36 77



Member of The Swiss Leading Hotels

**FÜR UNSER  
MODERNES,  
NEUZEITLICHES HOTEL**

suchen wir für lange Wintersaison für unsere drei Restaurants mit vorwiegend Italienischen Spezialitäten

**SERVICEFACHGESTELLTE**

mit Freude an ihrem Beruf und mit dem Willen, in einer dynamischen Hotelgruppe Karriere zu machen.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima und gute Aussichten, in der Hotellerie weiterzukommen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an

HOTEL DAVOS FACE  
Kurt Künzli, Direktor  
Promenade 136  
7260 Davos Dorf  
Telefon (081) 47 12 61  
48387/8983

Hotel Davos Face  
72 60 Davos Dorf

Wir sind ein gutes \*\*\*-Mittelklassehotel mit 80 Betten und einem Restaurant.  
Welche(r)

### Réceptionist(in)

mit Erfahrung würde gerne an unserem Empfang selbständig arbeiten?  
Zu Ihrem verantwortungsvollen Aufgabenbereich gehören die üblichen Sparten einer anspruchsvollen HoteliRéception. Einer/einem sprachgewandten Mitarbeiter(in) bieten wir 5-Tage-Woche bei einem leistungsbezogenen Salär.  
Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns doch einfach an!  
Helmut Gold  
HOTEL ASTOR  
Weinbergstrasse 44, 8006 Zürich  
Telefon (01) 251 35 60

0 48411/39845

## KATAG L U Z E R N

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für das Berggasthaus

### Prodalp in Flumserberg

einen einsatzbereiten, qualitätsbewussten und gastfreundlichen

### Geranten/ Geschäftsführer eventuell Ehepaar

Der neu ausgebaute, mit bester Infrastruktur versehene Betrieb umfasst:

- Restaurant mit 100 Plätzen
- Selbstbedienungsteil mit 150 Plätzen
- Sonnenterrasse mit 200 Plätzen
- Säli mit 75 Plätzen
- Touristenlager mit zirka 70 Betten

Sind Sie an einer Führungs- und Organisationsaufgabe interessiert und suchen Sie eine Herausforderung, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.



Treuhand  
Architektur  
Betriebsberatung  
Weiterbildung  
Inventory  
Hotellerie/Restaurants  
Public Relations  
Vermittlung/Verkauf

KATAG, Postfach 34 42, 6002 Luzern  
Tel. 041-40 22 44, Fax 041-41 72 04

0 48386/172723

CARRIERE '93

★★★★

## Hotel Walliserhof Zermatt

Für unser 4-Stern-Haus im Zentrum von Zermatt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Réception:

### erfahrene Réceptionistin

D, F, E, I

Service à la carte:

### Chef de rang

weiblich oder männlich

Service Spelsesaal:

### Servicefachangestellte

Küche:

### Chef de partie Chef pâtissier

Nebst guten Sozialleistungen bieten wir Ihnen ein eigenes Studio, 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit sowie überdurchschnittliches Gehalt. Wir würden uns freuen, Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch kennenzulernen. Telefon (028) 67 11 74. Verlangen Sie unseren Direktor Herrn Diethelm.

48310/39543

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

★★★★

HOTEL  
LES SOURCES  
DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE



Zur Vervollständigung unseres Teams im kleinen, feinen  
★★★★-Hotel in den Walliser Alpen suchen wir

### Réceptionist(in)

und für unser Restaurant La Malvoisie

### qualifizierten Commis de rang

welcher sich erstmals als Demi-chef de rang bewähren möchte.

Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.

Benno Welschen, Direktor  
Hotel Les Sources des Alpes  
3954 Leukerbad

Telefon (027) 62 11 51, Telefax (027) 61 35 33

22 ZIMMER UND 8 SUITEN · RESTAURANT · BAR · THERAPIEZENTRUM · INNEN- UND AUSSENTHERMALBAD · SCHÖNHEITS- UND COIFFEURSALON · BOUTIQUE

48377/20303

## Landgasthof Riehen

Für unseren traditionsreichen und bekannten Restaurationsbetrieb suchen wir zur Verstärkung unserer Equipe noch folgende Mitarbeiter:

### Sous-chef Chef de partie (Entremetier) Pâtissier Commis de cuisine (Tournant)

Wir bieten Ihnen einen angenehmen Arbeitsplatz und sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Alle Posten stehen selbstverständlich auch weiblichen Bewerberinnen offen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Landgasthof Riehen  
Willy Vollenweider  
Baselstrasse 38, 4125 Riehen  
Telefon (061) 67 28 93, Telefax (061) 67 29 13



48374/59358

## PALACE ★★★★★ LUZERN

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir sprachkundige(n) und erfahrene(n)

### Réceptionistin/Réceptionist Tournant(e)

Wir stellen uns vor, dass Sie mit allen Aufgaben im Empfangsbereich vertraut sind, und dass Sie die Stellvertretung des Chef de réception sowie des Kassiers kompetent übernehmen können. Sind Sie freundlich, dynamisch, flexibel und haben Sie Freude an individueller Gästebetreuung?

Wir bieten eine Jahresstelle, ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch Kost und Logis in unserem modernen Personalhaus.

Wenn Sie Schweizer(in) sind oder über die Bewilligung B oder C verfügen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Palace Hotel  
Haldenstrasse 10, 6002 Luzern  
Telefon (041) 50 22 22

48396/23159



one of  
The Leading Hotels  
of the World®

ERLEBNIS

## säntis

DER BERG

Zur Unterstützung des Leiters Gasthäuser suchen wir per 1. Oktober oder früher einen erfahrenen, gut ausgebildeten, dynamischen und innovativen

### BETRIEBSASSISTENTEN

Aufgabenbereiche (Schwerpunkte):

- Stellvertretung Leiter Gasthäuser
- Überwachung des Warenflusses und monatliche Auswertungen (PC-Lösung - Lucullus)
- Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef Schwägalp-Hotel und den Geranten in den zwei Aussenbetrieben
- Überwachung des Betriebes Schwägalp (Tagesrestauration, Bankette, Seminarien)

Ein junges, aufgestelltes Kaderteam freut sich auf Ihre Bewerbung. Auskünfte über diese interessante Stelle erteilt Ihnen gerne

Theo Keller  
Leitung Säntis-Gasthäuser  
9107 Schwägalp  
Telefon (071) 58 16 03

48399/250613

## Hotel Riffelberg 3920 ob Zermatt

Nach Übereinkunft suchen wir in unseren lebhaften Betrieb eine junge

### Sekretärin

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns an.

HOTEL-SELFRESTAURANTS  
RIFFELBERG, 3920 ZERMATT  
Dir. U. Meuter, Telefon (028) 67 22 16 oder 67 31 41  
48036/39373

## HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Das traditionsreiche Schweizer Hotel  
mit jugendlicher, moderner Führung  
GIBT ES DAS ÜBERHAUPT?

Ja, bei uns im \*\*\*\*-Hotel Schweizerhof, mitten im Herzen von Zürich. Unser Hotel verfügt über 115 Zimmer, ein Spezialitätenrestaurant, Hotel-Bar und Café Gourmet.  
Wir sind stolz auf unsere langjährige Tradition und ein zeitgemässes, mitarbeiterfreundliches Management.  
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

### Sous-chef Commis de cuisine

(Ausländer/innen benötigen Bewilligung B oder C)

Möchten Sie mehr über uns erfahren? Rufen Sie doch einfach an, oder schreiben Sie uns. Vreni Gallmann, Hotel Schweizerhof, Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich, Telefon (01) 211 86 40.

48176/41068



### Gastronomie auf neuen Wegen

Wir sind einer der grössten Restaurationsbetriebe der Schweiz. Unser neuester Geschäftsbereich GASTRONOMICS befasst sich unter anderem mit der Herstellung von Basisprodukten für unsere eigenen Betriebe am Flughafen und auch für fremde Restaurationsbetriebe. GASTRONOMICS befasst sich also intensiv mit der Frage, wie die Restaurationsküche von morgen aussehen wird! **Wir suchen eine(n)**

## KREATIVE(N) KÖCHIN/ KOCH ALS KULINARISCHE(N) LEITER(IN)

die einen vielseitigen, aber auch anforderungsreichen Tätigkeitsbereich übernimmt:

- Kreieren und Entwickeln neuer Gerichte für verschiedenste Angebotsbereiche in unseren über 20 Betrieben, besonders auch im Gebiet der Arbeitsplatzverpflegung und der «bewussten Ernährung»
- Weiterentwickeln und Einführen unserer GASTRONOMICS-Produkte in eigenen und fremden Restaurationsbetrieben (tagesfrische Gerichte, Saucen, Gemüse, Beilagen)
- Schulen an der Front: Garen und Regenerieren im Dampf

Sie bringen idealerweise folgende Voraussetzungen mit:

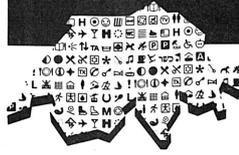
- Erfahrung mit Dampf- und Niedertemperaturgaren sowie Regenerieren im Dampf
- ein breites, vielseitiges kulinarisches Wissen
- Begeisterungsfähigkeit für Neues und Unkonventionelles
- Begabung, anderen Menschen Ihr Wissen zu vermitteln

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne informieren wir Sie genauer über diese Aufgabe bei einem persönlichen Gespräch. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit einer Handschriftprobe an unseren Personalleiter, Herrn J.-L. Gerber.

**FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH**  
Personalabteilung  
Postfach 1523  
8058 Zürich-Flughafen  
Telefon (01) 814 33 00

48262/40290

## Warum nicht zum Schweizer Hotelier-Verein?



Wir suchen für die Abteilung Klassifikation und Hotelführer des Departementes Öffentlichkeitsarbeit und Marketing ab November 1992 oder nach Vereinbarung

### Sachbearbeiter(in)

Der Arbeitsbereich umfasst: Erstellen des Schweizer Hotelführers (Datenbestand überarbeiten, Inhalt zusammenstellen, Termine überwachen). Erstellen der Aktionsprospekte des Schweizer Hotelier-Vereins. Mithilfe bei der Durchführung der Hotelklassifikation. Allgemeine Büroarbeiten.

Wir erwarten: Kaufmännische Ausbildung. Sprachen: Deutsch, gute französischkenntnisse, eventuell Englisch- und Italienischkenntnisse. Selbständigkeit, Flexibilität. Bereitschaft zum Teamwork. Belastbarkeit.

Wir bieten: Fortschrittliche Arbeitsbedingungen. Guten Lohn. Gute Sozialleistungen. Gründliche Einführung.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau Annette Hofer.

Warum also nicht zu uns? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis zum 3. August 1992.



### Schweizer Hotelier-Verein

Monbijoustrasse 130 Telefon 031 507 111  
Postfach 3001 Bern Telefax 031 507 444  
3001 Bern Telex 912 184 shv ch

48361/84735



Restaurant und Berghaus Klewenalp  
6375 Beckenried, Telefon (041) 64 29 22

Wir suchen per sofort

## Kellnerin

oder

## Kellner

Service-erfahren, freundlich, gut Deutsch sprechend, für unseren lebhaften Saisonbetrieb. Nebst fortschrittlichen Arbeitsbedingungen erwartet Sie ein aufgestelltes Kollektivteam. Anrufe bitte zwischen 13.00 und 18.00 Uhr. Hans Bucher verlangen.

P 48299/3824

## DEGUSTATIONIAKE

### Betriebsassistenten (-in)

Als rechte Hand der Gerantin führen Sie flink und professionell anfallende Aufgaben in einem gut besuchten Café/Restaurant aus. Sie sind womöglich jung, dynamisch und flexibel. Und natürlich kreieren Sie auch ab und zu ein neues Gericht am Kochherd.

### Servicefachleute

verbinden motivierend den Verkaufssektor mit der Produktion, sind gastfreundlich und haben ein Flair für gute Stimmung.

Sind Sie die gesuchten Fachleute? Was wir zu bieten haben, erfahren Sie unter **Telefon (01) 361 47 31**.

48357/95702

## BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Für unser Ristorante SANTA LUCIA  
in BADEN suchen wir einen

## Betriebs- assistenten

der sich in italienischem Ambiente zuhause fühlt. Einen jungen, aufgestellten Gastgeber, der weiterkommen möchte.

Sie sind qualifiziert, haben gute Erfahrungen in Service und womöglich Küche. Wir bieten einen abwechslungsreichen und entwicklungsreichen Arbeitsplatz.

**Bindella Gastronomia italiana**  
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich  
Fritz Bader ☎ 01 2766161

A 48395/39969



### Schweizer Hotelier Verein Beratung

Beratung SHV heisst  
**Weiterentwicklung**

Tel. 031 507 111

## LANDBEIZ

Arbeiten Sie gerne selbständig und in einem kleinen Team?

Dann könnte Ihnen ein Arbeitsplatz in unserem Betrieb gefallen. Wir bauen um und wollen unser Restaurant Landbeiz im einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark in Abtwil am 1. September 1992 wiedereröffnen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

## Koch Küchenbursche

Wir legen grossen Wert auf Freundlichkeit und ein gepflegtes Auftreten. Sie arbeiten bei uns in einem jungen Team mit neuzeitlichen Arbeitsbedingungen und geregelter Freizeit. Ungeahnte Möglichkeiten für Sport, Spiel und Spass finden Sie selbstverständlich direkt bei uns im Freizeitzentrum Säntispark.

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

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

\*\*\*\* Hotel Säntispark, Abtwil  
B. Walter oder F. Stocker  
CH-9030 Abtwil, Telefon 071/32 15 75

Die sympathische Landbeiz, mitten in der aufgestellten Sport-, Freizeit- und Einkaufswelt Säntispark, 9030 Abtwil. Immer genügend ☐

P 48388/26929

## hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-	<input type="checkbox"/> Fr. 60.-	<input type="checkbox"/> Fr. 31.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 135.-	<input type="checkbox"/> Fr. 81.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 114.-	<input type="checkbox"/> Fr. 62.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 160.-	<input type="checkbox"/> Fr. 88.-
<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen			

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

## MARCHÉ DE L'EMPLOI



## UN COUP DE FIL... UN DOSSIER... UN NOUVEAU JOB...

Appelez-nous sans tarder, nous avons plusieurs postes de:

**COMMIS DE CUISINE  
CHEFS DE PARTIE  
SERVEURS (-SES)  
RÉCEPTIONNISTES D'HÔTEL**

A repourvoir. Alors à bientôt chez HOTEL JOB.

**HOTEL JOB SSH**  
Elisabeth Sermier Chahidi  
Isabelle Sgariglia-Saudan  
Rue des Terreaux 10  
1000 Lausanne 9  
Téléphone (021) 20 28 76/77

48415/84735

**HOTEL JOB SSH** Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 202 876/200 907



Société suisse des hôteliers

**TELE-RESTAURANT  
INTERNATIONAL**

cherche

**RESPONSABLE MARKETING**

Vous avez de bonnes connaissances en marketing.  
Vous possédez le sens de l'organisation de soirées,  
spectacles, etc...  
Vous êtes jeune et dynamique.

Alors faites-nous vos offres (par écrit uniquement – pas  
de téléphone) avec curriculum-vitae, photo et  
références à:

TELE-RESTAURANT INTERNATIONAL  
111, chemin du Pont-du-Centenaire  
1228 Plan-les-Ouates

48320/320684



Hotel Penta  
Genève

308 chambres  
maillon d'une chaîne internationale

cherche

pour entrée immédiate

**SALES REPRÉSENTATIVE**

diplômé(e) d'une école hôtelière, ayant de  
l'expérience dans la réception et la vente,  
un bon esprit de vendeur et de l'entregent,  
ainsi que de bonnes connaissances des  
langues française, anglaise et allemande.

Nous offrons un poste évolutif au sein de  
l'établissement.

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève  
C.P. 22, 1216 Cointrin, Tél. 022/798 44 40

13005



**Grand Hôtel du Parc, Villars**

Téléphone (025) 35 21 21  
Membre des Swiss Leading Hotels

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel ★★★★★, 110 lits, 4  
restaurants, propose les postes suivants pour entrée  
mi-décembre 1992:

réception: **tournant de loge  
chasseur**

cuisine: **chefs de partie**

salle: **chefs de rang  
commis de rang**

Faites vos offres complètes avec photo à M. Y. Defal-  
que, ass. de direction.

48383/36439



**L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE  
GENÈVE** est une école pro-  
fessionnelle supérieure for-  
mant de futurs cadres d'en-  
treprise pour l'hôtellerie et la  
restauration nationale et in-  
ternationale.

Notre école lancera dès no-  
vembre 1992 son nouveau  
programme d'études «ES»  
(Ecole supérieure) dont le di-  
plôme sera reconnu par la  
Confédération suisse au tra-  
vers de l'OFIAMT.

Afin de pouvoir compléter l'effectif de notre corps en-  
seignant, nous recherchons dès le mois d'août ou sep-  
tembre prochain des

**professeurs**

(à plein temps ou à temps partiel)

pour les branches

- marketing
- gestion financière
- exploitation hôtelière et restauration
- maintenance technique
- décoration
- anglais
- espagnol

et pour notre administration

**une secrétaire**

(expérience hôtelière, notions comptables  
et de traitement de texte WP for Windows souhaitées)

Si vous êtes convaincu(e) de pouvoir contribuer effica-  
cément et avec enthousiasme à la réussite de notre  
école, nous vous invitons à faire parvenir votre dossier  
personnel contenant les documents d'usage à notre  
direction.

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GENÈVE  
Avenue de la Paix 12, 1202 Genève

P 48203/92207



High Restaurant  
Bioscience  
«Le Leysin»  
Bar-Dancing

C. Repond  
☎ 025/34 22 55 - 56  
Fax 025/34 23 15  
CH-1854 LEYSIN

Nous cherchons pour entrée de suite ou  
daté à convenir un

**responsable**

pour diriger, développer et promouvoir  
notre nouvelle structure touristique.

Profil du candidat:

- formation hôtelière et patente
- expérience de plusieurs années dans  
l'hôtellerie
- qualités de gestionnaire
- aimant le contact avec la clientèle
- de langue maternelle française,  
connaissant l'anglais

Merci d'envoyer votre dossier complet  
avec photo à:

Monsieur C. Repond  
Restaurant Le Leysin  
1854 Leysin

Pour tous renseignements n'hésitez pas à  
appeler (025) 34 22 55.

47009/20672

**Restaurant Pizzeria  
MILLEPASTI**

1, rue du Tunnel, 1005 Lausanne  
téléphone (021) 23 51 95

engage

**cuisinier**

sachant travailler de façon indépen-  
dante; nous offrons un salaire en  
rapport

et un

**serveur**

qualifié

Faire offre à la direction.

48363/292656

Hôtel 3 étoiles à Genève, situation  
centrale, cherche

**une réceptionniste**

avec expérience du poste et de l'hô-  
tellerie ou gouvernante.  
Langues: français, allemand, an-  
glais.

Ecrire sous chiffre 48136 à l'hôtel  
revue, 3001 Berne.

48136/344427

**Hôtel de Ville ★★  
1344 L'Abbaye**



Vallée de Joux

Nous cherchons

**garçon de cuisine  
commis de cuisine  
sommelière**

entrée de suite

entrée 1er novembre 1992

Les candidats doivent parler le français et avoir quel-  
ques expériences professionnelles.

Faire offre détaillée à:  
Famille CHABLOZ  
Hôtel de Ville  
1344 L'ABBAYE  
Téléphone (021) 841 13 93

48351/116

## HÔTEL MON-REPOS GENÈVE

situé au cœur des organismes internationaux cherche un ou une

### réceptionniste/secrétaire

L'hôtellerie vous attire?  
Laissez éclater votre dynamisme, votre esprit d'équipe et votre personnalité.

Nous offrons:  
ambiance de travail jeune et dynamique  
système informatique de pointe

Vous bénéficiez d'une connaissance commerciale, des langues française, anglaise et éventuellement allemande et vous appréciez le contact avec la clientèle.

Alors vous êtes la personne dont nous avons besoin.

Nationalité suisse ou permis valable uniquement intéressé par ce poste, veuillez adresser votre CV avec photo à M. Charles Bertschy, adjoint de direction.

131, rue de Lausanne, 1202 Genève, Suisse  
Téléphone (022) 732 80 10  
Télex 412 596 Repo ch, Téléfax (022) 732 85 95

48294/12955

RISTORANTE - PIZZERIA

## LA PERGOLA

St. Gallerstrasse 215  
9202 Gossau

Cerchiamo per subito o data da convenire un

### cameriere

giovane, capace e con buona conoscenza del tedesco; e il permesso B o C. Offriamo una buona paga.

Interessati? Telefonate al  
(071) 85 40 30/85 99 70

P 47960/282520

**Jeden  
Donnerstag  
nehme ich mir  
einen  
Moment Zeit.**



Die führende Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement - Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf, Telefon (031) 50 72 22 - oder Jede Woche an jedem Kiosk.

Pour notre nouveau restaurant à ouvrir en mars 1993 à Lausanne, nous cherchons au 1er janvier 1993 ou date à convenir un spécialiste en gastronomie, de préférence chef de cuisine, éventuellement avec expérience en pâtisserie, conduisant personnellement la cuisine, auquel nous aimerions confier la conduite de notre restaurant self-service comme

## chef restaurant

Si vous êtes ambitieux et disposez de l'expérience nécessaire dans la conduite d'un restaurant et savez ce que signifie « calculation », si vous êtes en possession d'un certificat de capacité (patente) et ouvert à la nouveauté, nous pouvons vous offrir un poste très intéressant, varié et à responsabilités.

A côté d'heures de travail très agréables, s'adaptant aux heures d'ouverture du magasin, nous offrons la semaine de 42 heures, 5 semaines de vacances, tous les avantages sociaux d'une entreprise moderne, des rabais sur les achats et d'autres avantages, ainsi qu'un salaire adapté aux exigences du poste.

Si vous êtes intéressé(e) à cette intéressante activité, adressez votre offre d'emploi, accompagnée des documents habituels, à EPA, Service du personnel, Bederstrasse 49, 8027 Zurich. Les candidates avec les mêmes qualifications sont les bienvenues.

P 48387/225991

**lueg zersch i der**



## LE RICHEMOND Genève

Hôtel de renom international, membre des Leadings Hotels of the World et des Relais et Châteaux cherche pour entrée immédiate

### une secrétaire des ventes

Nous demandons:

- excellente présentation
- bilingue français/anglais (une 3ème langue serait un atout)
- expérience dans un poste similaire
- connaissances du traitement de textes Word 5 et 5.5

Les candidates intéressées, Suisses ou avec permis valable, sont priées d'adresser leurs offres manuscrites ainsi qu'une photo au:  
Bureau du personnel  
8-10, rue Adhémar Fabri, 1201 Genève

P 48345/13080

**Weiterbildung SHV**  
**speziell für Sie**

## INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



**Mégel Personalberatung AG**  
Siewerdstrasse 7  
8050 Zürich  
Telefon 01/311 55 66

### Suchen Sie einen Challenge?

Vielleicht finden Sie ihn in jener osteuropäischen Grossstadt, in der sich unser Kunde, ein Schweizer Joint-Venture-Unternehmen im Gastronomiebereich engagiert.

Zur Vervollständigung des engagierten, motivierten und selbständigen Teams, suchen wir noch aufgestellte und kreative

### Chef des cuisines

und einen

### Chef pâtissier

Möchten Sie gerne Aufbauarbeit leisten und Ihre guten fachlichen Kenntnisse sowie Ihre Führungserfahrung unter Beweis stellen? Verfügen Sie über sehr gute Englischkenntnisse, und verstehen Sie es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren?

Wenn Sie die flexible und durchsetzungsfähige Persönlichkeit sind, dann freut sich Frau R. Perret auf Ihre Kontaktaufnahme und ein erstes persönliches Gespräch.

48330/333832

## MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Zur Verstärkung der Küchenbrigaden in unseren Hotels im Mittleren Osten (Türkei, Ägypten, Saudi-Arabien, Yemen) suchen wir folgende Mitarbeiter:

- Junior Sous-Chef
- Chefs de Partie
- Chefs Pâtissier

Wir erwarten:

- Erfahrung in entsprechender Position
- Bereitschaft unter erschwerten Umständen zu arbeiten
- Einsatzfreude und Pioniergeist
- Englischkenntnisse
- 24-27 Jahre alt und ledig

Wir bieten:

- 1-2-Jahresverträge
- Hin- und Rückflug
- Kranken- und Unfallversicherung
- steuerfreies Nettosalär
- freie Unterkunft/Verpflegung
- Aufstiegsmöglichkeiten

Wenn ein Auslandsaufenthalt im Rahmen Ihrer Karriere eine Herausforderung darstellt und Sie gerne eine orientalische Kultur kennenlernen wollen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

**Mövenpick Hotels International**  
Human Resources  
Zürichstrasse 106, CH-8134 Adliswil  
Tel. 0041/1/712 25 06/07  
Fax 0041/1/712 25 19



P 48346/361

## 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

**¿Quiere integrarse al grupo hotelero Suizo más activo en America Latina?**

El \*\*\*\*\*HOTEL ORO VERDE en Quito-Ecuador busca un

**CHEF PASTELERO/PANADERO**

- Formación profesional
- Mínimo dos años de experiencia en misma profesión
- Deseo de adaptación y don de instructor
- Entrada de inmediato o a convenir



Si este fuera su próximo empleo, pida formulario de solicitud de empleo y/o mandar su documentación completa a:



Genferstrasse 21 · CH-8002 Zürich  
Tel. 01/281 24 24 · Fax 01/281 24 42

A 48385/345164

**STELLENGESUCHE**

Suchen Sie Ihren

**Geschäftsführer/Hotelier?**

Junger, dynamischer dipl. Hotelfachmann, 35, verheiratet, mit langjähriger, praxiserprobter Erfahrung in allen Bereichen der CH-Hotellerie, sucht ab sofort oder nach Vereinbarung einen umsatzstarken, interessanten Betrieb. Hotel 60 bis 150 Betten oder F&B-starke Gasthof-Grossrestauration. Region: Ostschweiz, Zentralschweiz, GR. Diskretion auf alle Fälle. Ihre Offerte erwarte ich unter Chiffre 48406 an hotel revue, 3001 Bern.

48406/345245

**Chef pâtissier**

(Konditormeister, 27 Jahre) sucht ab sofort oder nach Vereinbarung neuen Wirkungskreis. Telefon D (8341) 62233 Telefax D (8341) 14530

48384/345172

**Küchenchef**

Ich bin 30 Jahre jung, verheiratet und seit 6 Jahren in einem \*\*\*\*\*-Hotel als Küchenchef tätig. Ich bin sehr ausgeglichen, flexibel, belastbar und kalkulationssicher. Ich liebe die marktorientierte, kreative, frische Küche. Wer möchte seine Küche einem Koch aus Leidenschaft überlassen? Ein längerfristiges Anstellungsverhältnis ab Mitte Dezember wäre mir sehr angenehm. Offerten unter Chiffre 48311 an hotel revue, 3001 Bern.

48311/297810

**ÖSTERREICHISCHE GASTRONOMIEFACHKRÄFTE**

**Kellner Serviertöchter Barmaids**

mit Abschluss oder Praxis im Service suchen eine geeignete Arbeitsstelle für 4 bis 12 Monate in der Schweiz.

Honesty AG  
Telefon (071) 71 71 84  
Fax (071) 71 28 39

48356/310360

Ich möchte nicht alles auf den Kopf stellen, suche eine Praktikumsstelle (80%) als angehende HT-Absolventin, die sich zur Tourismusfachfrau (ca. 1) ausbilden lassen will (ab Septem-ber 1992). Reiseleiterfahrung, kaufm. Praxis, Handschneid-technische Kenntnisse, D/E/F, mündlich/schriftlich. Bin: team- und erfhähig, weitgereist (USA, Australien, Neuseeland, Asien usw.), selbständig, flexibel, engagiert, unter Chiffre 48309 an hotel revue, 3001 Bern.

Suche neue

**Herausforderung**

als Direktor (Mitarbeit der Frau möglich) in einem mittleren Betrieb (\*\*\* oder \*\*\*\*) oder als Vize-direktor in einem Grossbetrieb. Eintritt per Ende Jahr. Bin 37-jährig, abgeschlossene Kochlehre und Diplom EHL. Mehr-jährige Erfahrung als Direktions-assistent, F&B-Manager und Direktor. Offerten unter Chiffre 48407 an hotel revue, 3001 Bern.

48407/345253

**Junges CH-Paar**

ideenreich und initiativ, sucht auf Herbst/Winter 1992 neue Aufgabe in leitender, verantwortungsvoller Position, langjährige Erfahrung in 1.-Klass-Betrieben im In- und Aus-land, Raum Ostschweiz bevorzugt, Fähigkeitsausweis vorhanden.

Offerten unter Chiffre 48318 an hotel revue, 3001 Bern.

48318/345067

- Schweizer, 27 Jahre, dynamisch, initiativ, sucht Herausforderung in
- **neuem Wirkungskreis**
- mechanische Grundausbildung
- Handelsdiplom VSA
- Wirtpatent A
- 1 1/2 Jahre Italienaufenthalt
- Muttersprache Deutsch
- spricht fließend Italienisch; gute Kenntnisse in Französisch und Englisch
- Arbeitsbeginn ab sofort oder nach Vereinbarung
- Offerten unter Chiffre U 206-10366 an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5001 Aarau.

Schweizer, 28 Jahre alt, sucht nach Vereinbarung eine interessante und vielseitige Herausforderung als

**Sous-chef**

Habe CH- und Ausländerfahrung in Restauration und Erstklasshotels. Raum Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre 48378 an hotel revue, 3001 Bern.

48378/183466

Schweizer, Koch/Kellner, 27 Jahre alt, sucht nach Vereinbarung ein neues Tätigkeitsgebiet als

**Chef de service**

in gepflegten Restaurations- oder Hotelbetrieb im Raum Zürichsee/ Zürcher Oberland. Offerten richten Sie unter Chiffre 48379 an hotel revue, 3001 Bern.

48379/183466

Schweizerin mittleren Alters, dynamisch, initiativ, sucht neue Herausforderung als

**Gerantin/Geschäftsführerin**

in Bern oder näherer Umgebung, mehr-jährige Berufserfahrung in anspruchsvollem Betrieb. Haben Sie die neue Herausforderung für mich? Eintritt nach Übereinkunft. Diskretion zugesichert. Offerten unter Chiffre 103-261369 an Berner Anzeiger, Postfach, 3001 Bern.

103261369/283975

Suche Stelle als

**Night-Auditor**

für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle. Bewilligung C. Sprachen D, Sp, E, etwas F. Offerten unter Chiffre 48169 an hotel revue.

48169/193882

CH, 22, ans, cherche poste de

**réceptionniste**

Région Suisse romande. Langues: allemand, anglais, français, italien, espagnol (père italien, mère espagnole). Offres sous chiffre 48427 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

48427/345296

Gesucht nach Zypern junger, auf-gestellter

**Alleinkoch**

der ab sofort für 3 bis 4 Monate in einem 60-Platz-Restaurant seine Erfahrung anwenden kann.

Nähere Informationen unter Chiffre 48423 an hotel revue, 3001 Bern.

48423/345288

**Inserieren bringt Erfolg!**



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

**STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI**



**AUSZUG AUS UNSERER KARTEI BEREICH HAUSWIRTSCHAFT**



Mein Name ist Marianne Küng und ich suche eine Stelle als

**HOTELFACHASSISTENTIN**

in einem Grossbetrieb im Kanton Graubünden per November 1992.

Weitere Kandidatinnen freuen sich auf Ihr Stellenangebot:

Ref.-Nr.	Jahrgang	Stelle	Eintritt	Bemerkungen
2	1974	Hofa/Sefa	Okt. 92	Bern/Thun/ Berner Oberland Luzern und Umgebung
3	1972	Hofa	Sept. 92	Luzern und Umgebung
4	1972	Hofa/Hilfsgouvernante	Okt. 92	
5	1973	Hofa/Sefa	Sept. 92	Reg. Thun/Emmental
6	1974	Hilfsgouvernante	Okt. 92	SG
7	1974	Hofa	Okt. 92	Westschweiz, Berggebiet
8	1973	Hilfsgouvernante	Aug. 92	Innerschweiz
9	1974	Hilfsgouvernante	Sept. 92	Deutschschweiz
10	1970	Hofa	Okt. 92	bis Ende Januar 1993
11	1971	Anfangsgouvernante	Sept. 92	Zentralschweiz/GR
12	1973	Hofa/Hilfsgouvernante	Okt. 92	GR/VS/Berner Oberland
13	1968	Gouvernante/Réception	Dez. 92	Bern/Thunseeregion
14	1974	2. Gouvernante/Réception		
15	1974	Réceptionspraktikantin	Sept. 92	Zürichseeregion
16	1974	Etagegouvernante	Sept. 92	Basel
		Gouvernante/Réceptionspraktikantin	Nov. 92	Luzern

Interessiert? Rufen Sie uns an und wir schicken oder faxen Ihnen sehr gerne deren Bewerbungsformular. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

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



Schweizer Hotelier-Verein

48413/64735

**Jeden Donnerstag nehme ich mir einen Moment Zeit.**



Die führende Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement – Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf, Telefon (031) 50 72 22 – oder jede Woche an jedem Kiosk.